

GA

LA NUOVA ERA

MACCHINE PER IL CAFFÈ ESPRESSO

ESPRESSO COFFEE MAKERS

MACHINES À CAFÉ EXPRESS

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINEN

Istruzioni per l'installatore, l'uso e la manutenzione

Instructions for installation, use and maintenance

Instructions pour l'installation, l'utilisation et la maintenance

Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitungen



Istruzioni per l'installatore, l'uso e la manutenzione

pag. 3

Instructions for installation, use and maintenance

pag. 11

Instructions pour l'installation, l'utilisation et la maintenance

pag. 20

Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitungen

s. 29

IT

GB

FR

DE

Indice

1. Premessa.....	4
2. Descrizione	5
3. Caratteristiche Tecniche	6
Dati tecnici.....	6
4. Installazione	7
Installazione macchina.....	7
5. Pulizia	8
6. Note.....	10

1. Interruttore generale
2. Led verde
3. Lancia erogazione acqua
4. Manopola erogazione acqua
5. Griglia porta tazze
6. Caratterizzatore
7. Manopola erogazione acqua
8. Manometro
9. Manopola erogazione acqua
10. Levetta
11. Maniglia
12. Tappa superiore
13. Pulsanti
14. Gruppo

1. Premessa

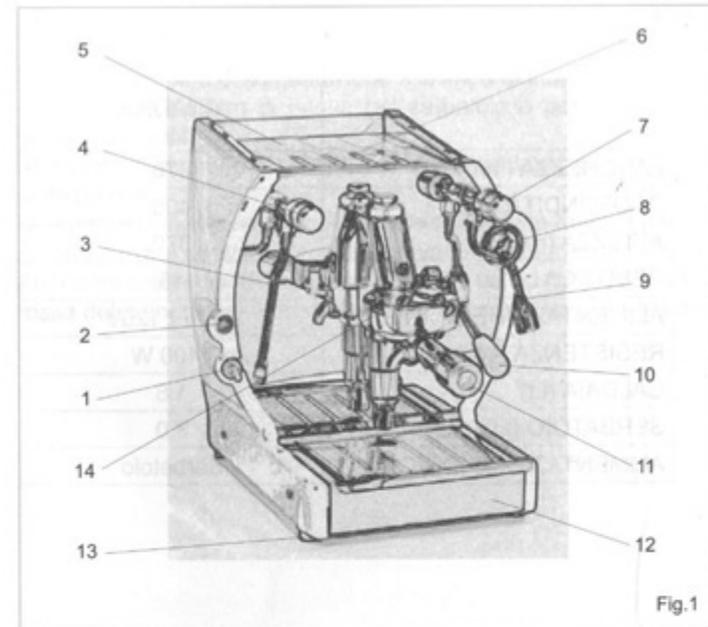
Assicurano un'ottima resa del caffè grazie ad uno dei più collaudati gruppi ad erogazione, che con la sua circolazione termosifonica, permette un'ottima qualità del prodotto dal primo all'ultimo caffè erogato.

Viene fornita in versione a levetta, garantita dalla qualità dei componenti prodotti nelle migliori aziende italiane del settore.
Utilizza, inoltre, solo caldaia in rame per mantenere la tradizione del buon caffè!

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che loro non siano sorvegliati o istruiti in merito.

I bambini devono essere sorvegliati e non devono giocare con l'apparecchio.

2. Descrizione



- 1 Interruttore generale on-off
- 2 Led verde
- 3 Lancia erogazione vapore
- 4 Manopola erogazione vapore
- 5 Griglia porta tazze
- 6 Serbatoio
- 7 Manopola erogazione acqua
- 8 Manometro
- 9 Lancia erogazione acqua
- 10 Levetta
- 11 Portafiltro
- 12 Vasca estraibile
- 13 Piedini
- 14 Gruppo

Dati tecnici

	CUADRA
LARGHEZZA (mm)	370
PROFONDITÀ (mm)	400
ALTEZZA (mm)	370
PESO (Kg)	15
ALIMENTAZIONE (Volts)	230V / 120V
RESISTENZA (Watts)	1400 W
CALDAIA (Lt)	1.8
SERBATOIO (Lt)	3.0
ALIMENTAZIONE IDRICA	Serbatoio

Installazione della macchina

1. Allacciare la spina di alimentazione alla linea elettrica.
2. Inserire circa un litro di acqua nel serbatoio e posizionare l'interruttore generale in "ON".
3. Attendere caricamento automatico della caldaia segnalato dal rumore della pompa.
4. Completare il riempimento del serbatoio (capacità totale 3,0 lt).
5. Azionare il gruppo erogatore con la leva finchè fuoriesca l'acqua.
6. Attendere che la macchina sia in pressione, vale a dire, vicino alla posizione rossa del manometro e procedere alla preparazione di un buon caffè.



Pulizia

Per una buona funzionalità della macchina ed un buon caffè è molto importante curare la pulizia della macchina stessa.

Si consiglia di ripetere le operazioni di seguito riportate almeno una volta al giorno e/o dopo un lungo periodo di inutilizzo!

1. Dopo aver erogato l'ultimo caffè pulire con acqua bollente, detersivo e apposito spazzolino i **filtri e portafiltri**.

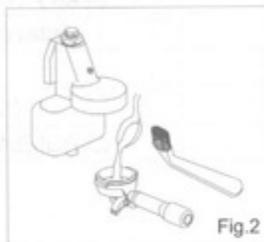


Fig.2

2. Nel caso il filtro risulti intasato o deteriorato, contattare il centro assistenza per la sostituzione.
3. Anche il *gruppo*, le *doccette* e le *lance di erogazione* vanno pulite utilizzando una spugna e dell'acqua calda.
4. Rimuovere la *griglia* e la *vaschetta di scarico* per eliminare eventuali residui utilizzando dell'acqua e una spugna.
5. Pulire anche la *carrozzeria esterna* con spugne o panni morbidi e detersivo liquido.

Ricordarsi di sostituire l'addolcitore per l'acqua posto all'interno del serbatoio una volta ogni 2/3 mesi a seconda della quantità d'acqua utilizzata.

ATTENZIONE!

Spegnere la macchina e togliere la spina prima di procedere ad ogni operazione di pulizia!

Per pulire la macchina, non utilizzare getti d'acqua e non immergere nell'acqua!

Non utilizzare solventi, antipolvere o spugne abrasive.

1. In caso di firma negli intestati o del cliente, la firma è valida quando è
 2. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 3. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 4. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 5. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 6. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 7. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 8. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 9. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 10. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti

1. In caso di firma negli intestati o del cliente, la firma è valida quando è
 2. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 3. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 4. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 5. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 6. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 7. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 8. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 9. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti
 10. Anche il gruppo, in occasione di alcune o varie parti

1. Introduction..... 13

2. Description..... 14

3. Technical Features 15
 Specifications 15

4. Installation..... 16
 Machine installation 16

5. Cleaning 17

6. Remarks 19

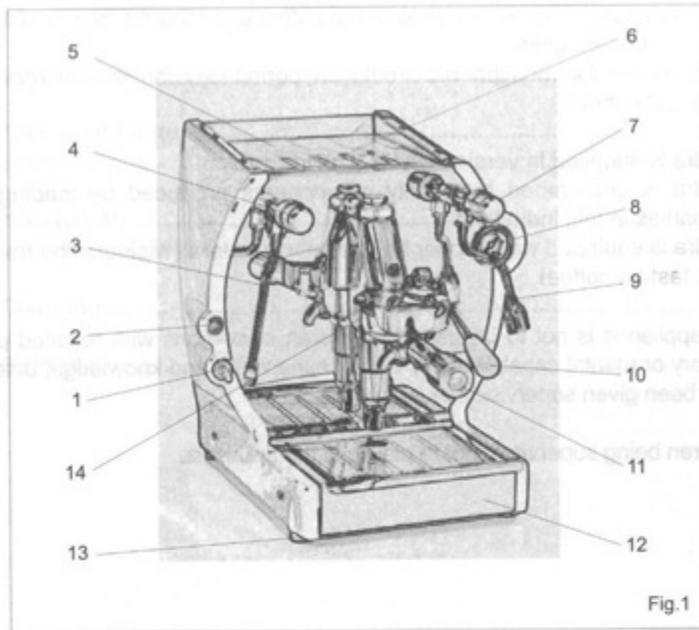
Cuadra ensure an excellent yield of the coffee used thanks to one of the most tested dispenser units which, with its thermosiphonic circulation, permit excellent quality from the first to the last coffee.

Cuadra is supplied in version with a tank inside. Cuadra is guaranteed by quality components produced by leading Italian companies in this industry. Cuadra is equipped with copper boilers only in order to maintain the tradition of great-tasting coffee!

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction

Children being supervised not to play with the appliance

2. Description



- 1 Coffee switch on-off
- 2 Switch led
- 3 Steam tap
- 4 Vapor control knob
- 5 Cup tray
- 6 Tank
- 7 Water control knob
- 8 Pressure gauge
- 9 Water tap
- 10 Lever
- 11 Filter holder
- 12 Drip tray
- 13 Feet
- 14 Brew head

3. Technical Features

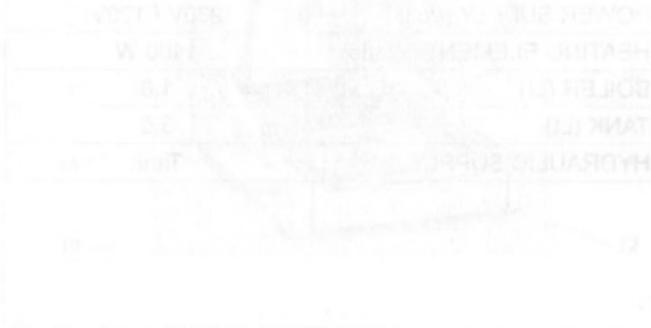
Specifications

	CUADRA
WIDTH (mm)	370
DEPTH (mm)	400
HEIGHT (mm)	370
WEIGHT (Kg)	15
POWER SUPPLY (Volts)	230V / 120V
HEATING ELEMENT (Watts)	1400 W
BOILER (Lt)	1.8
TANK (Lt)	3.0
HYDRAULIC SUPPLY	Tank

4. Installation

Machine installation

1. Connect the feeding plug to the electrical.
2. Put about 1 lt. of water in the tank and turn the general switch ON.
3. Wait for the automatic filling of the boiler signaled by the noise made by the pump.
4. Complete the filling of the tank (3.0 lt. total capacity).
5. Put the delivery group on with the lever until the water comes out.
6. Wait for the machine to raise steam, that is near the red position on the pressure gauge and go on with the making of a good coffee.



- 1 Coffee switch on/off
- 2 Switch led
- 3 Steam tap
- 4 Vapor control knob
- 5 Cup tray
- 6 Tank
- 7 Water control knob
- 8 Pressure gauge
- 9 Water tap
- 10 Lever
- 11 Filter holder
- 12 Group
- 13 Spout

5. Cleaning

Cleaning

To ensure both a trouble-free operation of this machine and a great-tasting coffee, it is very important to clean it carefully.

We recommend repeating the operation below at least once a day and/ or after long idle periods!

1. After having dispensed the last coffee, clean the filter baskets and the filter holders with boiling water, detergent, and the special brush.



2. If the filter is clogged or worn, contact the after sales-service center for replacement.
3. The brew head, spouts and dispensing pipes must also be cleaned by using a sponge and hot water.
4. Remove the grid and drip tray in order to eliminate water and any residues by using hot water and a sponge.
5. Also clean the external body with a sponge or soft cloth and liquid detergent.

Remember to change the softening for water placed on the tank once every 2/3 months following the quantity of water you use.

1. Avant-propos 22

2. Description 23

3. Caractéristiques Techniques 24
Données techniques 24

4. Installation 25
Installation de la machine 25

5. Nettoyage 26

6. Notes 28

- 1 Interrupteur général marche/arrêt
- 2 LED vert
- 3 Tige vapeur
- 4 Bouton de commande réglage
- 5 Griffe d'appui des tasses
- 6 Réchauffeur
- 7 Bouton de commande réglage
- 8 Thermomètre
- 9 Tige van
- 10 Levier
- 11 Porte-filtre
- 12 Cône extra-fine
- 13 Filtre
- 14 Groupe

1. Avant-propos

Ces machines assurent un excellent rendement grâce à un groupe distributeur qui a désormais fait ses preuves et qui, avec sa circulation par thermosiphon, assure une qualité optimale du produit, du premier au dernier café.

Disponibles dans la version à levier, elles sont garanties par la qualité de leurs composants, fabriqués par les meilleures entreprises italiennes du secteur. Par ailleurs, elles utilisent uniquement des chaudières en cuivre pour perpétuer la tradition du bon café !

L'appareil ne sera pas utilisé par les enfants ou les personnes avec les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et connaissance, à moins que surveillance ou instruction aient été données à eux

Enfants qui sont surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil

2. Description

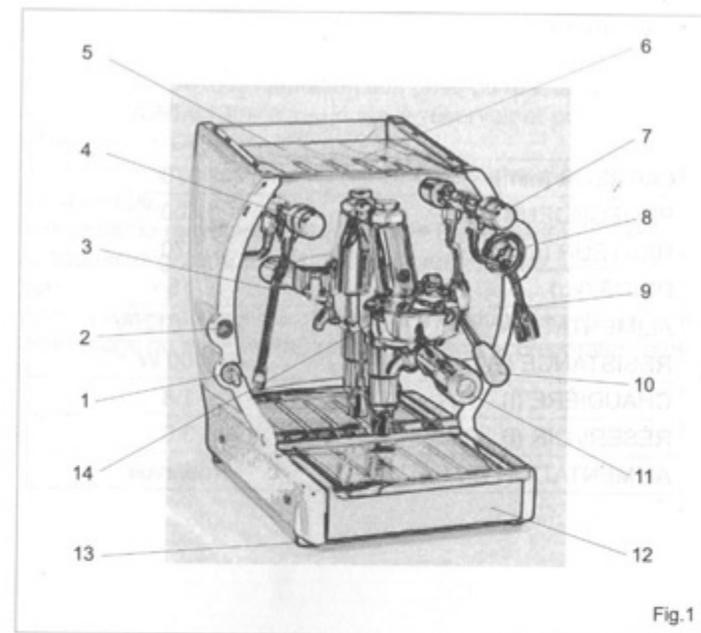


Fig.1

- 1 Interrupteur général marche-arrêt
- 2 LED verte
- 3 Tige vapeur
- 4 Bouton de commande distribution vapeur
- 5 Grille d'appui des tasses
- 6 Réservoir
- 7 Bouton de commande distribution eau
- 8 Manomètre
- 9 Tige eau
- 10 Levier
- 11 Porte-filtre
- 12 Bac extractible
- 13 Pieds
- 14 Groupe

3. Caracteristiques Techniques

Données techniques

	CUADRA
LARGEUR (mm)	370
PROFONDEUR (mm)	400
HAUTEUR (mm)	370
POIDS (kg)	15
ALIMENTATION (Volt)	230V / 120V
RÉSISTANCE (W)	1400 W
CHAUDIÈRE (l)	1.8
RÉSERVOIR (l)	3.0
ALIMENTATION EN EAU	Réservoir

4. Installation

Installation de la machine

1. Brancher la fiche d'alimentation à la prise du réseau électrique.
2. Verser environ un litre d'eau dans le réservoir et positionner l'interrupteur général sur « ON ».
3. Attendre le remplissage automatique de la chaudière, signalé par le bruit de la pompe.
4. Compléter le remplissage du réservoir (capacité totale 3,0 l).
5. Actionner le groupe de distribution avec le levier jusqu'à ce que de l'eau coule.
6. Attendre que la machine atteigne la pression correcte, c'est-à-dire sur la zone rouge du manomètre, puis procéder à la préparation d'un bon café.

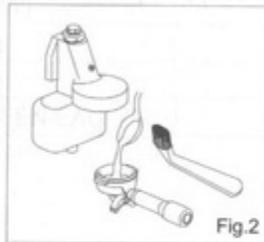


Nettoyage

Pour assurer un fonctionnement correct de la machine et obtenir un bon café, il est nécessaire de porter une attention particulière aux opérations de nettoyage.

Il est conseillé de répéter les opérations décrites ci-après au moins une fois par jour et/ou après une longue période d'inutilisation !

1. Après avoir distribué le dernier café, nettoyer les filtres et le porte-filtres avec la brosse prévue à cet effet et de l'eau bouillante et du détergent.



2. Si le filtre est encrassé ou détérioré, contacter le service après-vente pour son remplacement.
3. Le *groupe*, les *douchettes* et les *tiges* doivent être nettoyés en utilisant une éponge et de l'eau chaude.
4. Enlever la *grille* et le bac *collecteur* pour éliminer les éventuels résidus, en utilisant une éponge et de l'eau.
5. Nettoyer également la carrosserie extérieure en utilisant des éponges ou des chiffons doux et du détergent liquide.

Veiller à remplacer l'adoucisseur pour l'eau situé à l'intérieur du réservoir tous les 2/3 mois, en fonction de la quantité d'eau utilisée.

ATTENTION !

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, mettre l'appareil hors tension et débrancher la fiche !

Ne pas nettoyer la machine à l'aide de jets d'eau ou en l'immergeant dans l'eau !

Ne pas utiliser de solvants, produits anti-poussière ou éponges abrasives.

1. ...

2. ...

3. ...

4. ...

5. ...

6. ...

7. ...

8. ...

9. ...

10. ...

11. ...

12. ...

13. ...

14. ...

15. ...

16. ...

17. ...

18. ...

19. ...

20. ...

21. ...

22. ...

23. ...

24. ...

25. ...

26. ...

27. ...

28. ...

29. ...

30. ...

31. ...

32. ...

33. ...

34. ...

35. ...

36. ...

37. ...

38. ...

39. ...

40. ...

41. ...

42. ...

43. ...

44. ...

45. ...

46. ...

47. ...

48. ...

49. ...

50. ...

1. ...

2. ...

3. ...

4. ...

5. ...

6. ...

7. ...

8. ...

9. ...

10. ...

11. ...

12. ...

13. ...

14. ...

15. ...

16. ...

17. ...

18. ...

19. ...

20. ...

21. ...

22. ...

23. ...

24. ...

25. ...

26. ...

27. ...

28. ...

29. ...

30. ...

31. ...

32. ...

33. ...

34. ...

35. ...

36. ...

37. ...

38. ...

39. ...

40. ...

41. ...

42. ...

43. ...

44. ...

45. ...

46. ...

47. ...

48. ...

49. ...

50. ...

1. Einführung 31

2. Beschreibung..... 32

3. Technische Eigenschaften 33
 Technische Daten 33

4. Installation..... 34
 Installation der Kaffeemaschine 34

5. Reinigung 35

6. Anmerkungen 37

Die Kaffeemaschinen gewährleisten einen optimalen Kaffeeertrag dank einer der meist erprobten Abgabegruppen, welche mit ihrer thermosiphonischen Zirkulation eine optimale Produktqualität von der ersten bis zur letzten Kaffeezubereitung ermöglicht.

Die Kaffeemaschine wird in der Ausführung mit Hebel geliefert und auf Grund der Qualität ihrer Bauteile garantiert, welche in den besten italienischen Unternehmen des Industriebereichs produziert werden. Außerdem verwendet sie ausschließlich Kupferkessel, um die Tradition eines gut schmeckenden Kaffees zu wahren!

Die Vorrichtung konnte nicht von Kindern oder Personen mit reduzierter ärztlicher Untersuchung, Sinnes oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, außer wenn ihnen Aufsicht oder Anweisung gegeben worden ist.

Kinder, die beaufsichtigt werden, um nicht mit der Vorrichtung zu spielen.

- 1. Hebel
- 2. Griff
- 3. Dampfschleuse
- 4. Dampfschleuse
- 5. Dampfschleuse
- 6. Dampfschleuse
- 7. Dampfschleuse
- 8. Dampfschleuse
- 9. Dampfschleuse
- 10. Dampfschleuse
- 11. Dampfschleuse
- 12. Dampfschleuse
- 13. Dampfschleuse
- 14. Dampfschleuse
- 15. Dampfschleuse
- 16. Dampfschleuse
- 17. Dampfschleuse
- 18. Dampfschleuse
- 19. Dampfschleuse
- 20. Dampfschleuse

2. Beschreibung

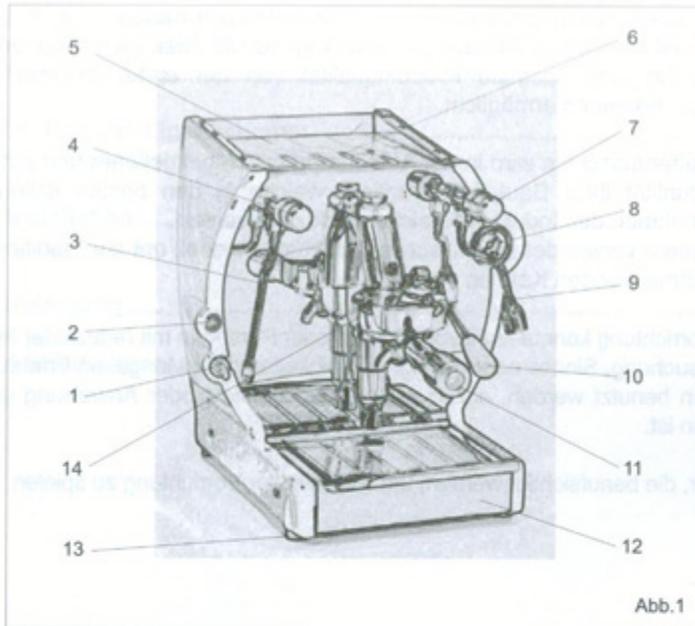


Abb.1

- 1 Hauptschalter On-Off
- 2 Grüne Led
- 3 Dampfrohr
- 4 Dampfgler
- 5 Tassenrost
- 6 Behälter
- 7 Wasserregler
- 8 Manometer
- 9 Wasserrohr
- 10 Hebel
- 11 Siebträger
- 12 Ausziehbare Schale/Schublade
- 13 Stellfüße
- 14 Abgabegruppe

3. Technische Eigenschaften

Technische Daten

	CUADRA
BREITE (mm)	370
TIEFE (mm)	400
HÖHE (mm)	370
GEWICHT (kg)	15
VERSORGUNG (Volt)	230V / 120V
HEIZELEMT (WATT)	1400 W
KESSEL (l)	1.8
BEHÄLTER (l)	3.0
WASSERVERSORGUNG	BEHÄLTER

Installation der Maschine

1. Den Netzanschlusstecker an die Stromleitung anschließen.
2. Etwa einen Liter Wasser in den Behälter geben und den Hauptschalter auf „ON“ stellen.
3. Das automatische Befüllen des Kessels abwarten, welches durch das Geräusch der Pumpe vernehmbar ist.
4. Den Behälter vollständig füllen (Gesamtfassungsvermögen 3,0 l).
5. Mit dem Hebel die Brühgruppe betätigen, bis Wasser heraustritt.
6. Abwarten, bis die Maschine unter Druck ist, d.h. bis zur roten Position des Manometers, und dann mit der Zubereitung eines guten Kaffees fortfahren.



1. Hauptschalter On-Off
2. Grüns Licht
3. Trichter
4. Dampfen
5. Tassen
6. Hebel
7. Wasservorwärmer
8. Wasservorwärmer
9. Kessel
10. Brühgruppe
11. Brühgruppe
12. Wasservorwärmer
13. Wasser
14. Wasser

Reinigung

Für eine optimale Betriebstüchtigkeit der Kaffeemaschine und einen guten Kaffee ist die Reinigung der Kaffeemaschine äußerst wichtig.

Wir empfehlen, die nachfolgend aufgeführten Vorgänge mindestens ein Mal täglich und/oder nach einem langen Stillstand der Maschine zu wiederholen!

1. Nach Abgabe des letzten Kaffees die *Siebe* und *Siebträger* mit kochend heißem Wasser, Reinigungsmittel und entsprechendem Bürstchen reinigen.

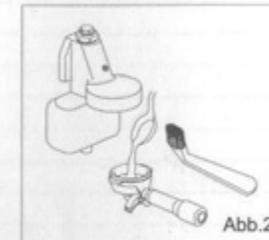


Abb.2

2. Falls das Sieb verstopft oder beschädigt sein sollte, wenden Sie sich bitte zwecks eines Ersatzes an die technische Kundendienststelle.
3. Ebenfalls zu reinigen, und zwar mit einem Schwamm und warmem Wasser, sind die *Gruppe*, die *Duschen* und die *Abgaberohre*.
4. Den *Rost* und die *Abtropfschale* entfernen, um eventuelle Überreste mit heißem Wasser und einem Schwamm zu beseitigen.
5. Auch das Außengehäuse mit einem Schwamm bzw. weichen Tuch und flüssigem Reinigungsmittel reinigen.

Denken Sie daran, den innerhalb des Wasserbehälters befindlichen Wasserenthärter, je nach der verwendeten Wassermenge, alle 2-3 Monate zu ersetzen.

GA

GA GA
GA GA
GA GA

GA
LA NUOVA ERA

Gruppo Argentini Sas - La Nuova Era
Via Bosco 13 - 30030 Riv. di Planiga (VE) Italy
Tel. +39 041 5195444 Fax +39 041 469431
e-mail: info@lanuovaera.com web: www.lanuovaera.com