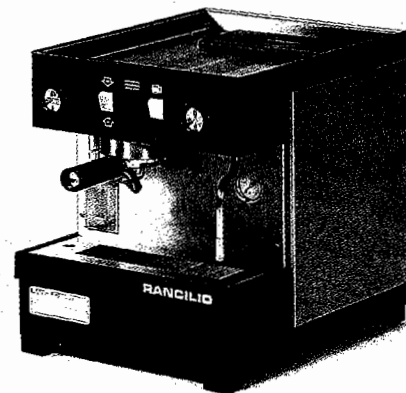
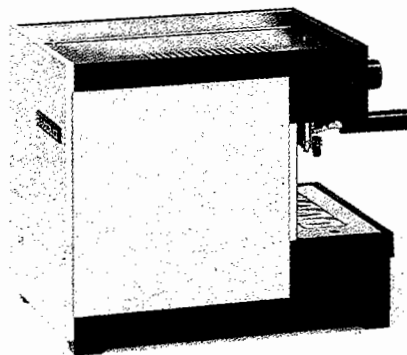


2^a serie



serie L4-L6



USO E MANUTENZIONE
USAGE ET MANUTENTION
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
UTILISATION AND MAINTENANCE
UTILIZO Y MANUTENCIÓN



serie L4-L6

**USO E MANUTENZIONE
USAGE ET MANUTENTION
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
UTILISATION AND MAINTENANCE
UTILIZO Y MANUTENCIÓN**

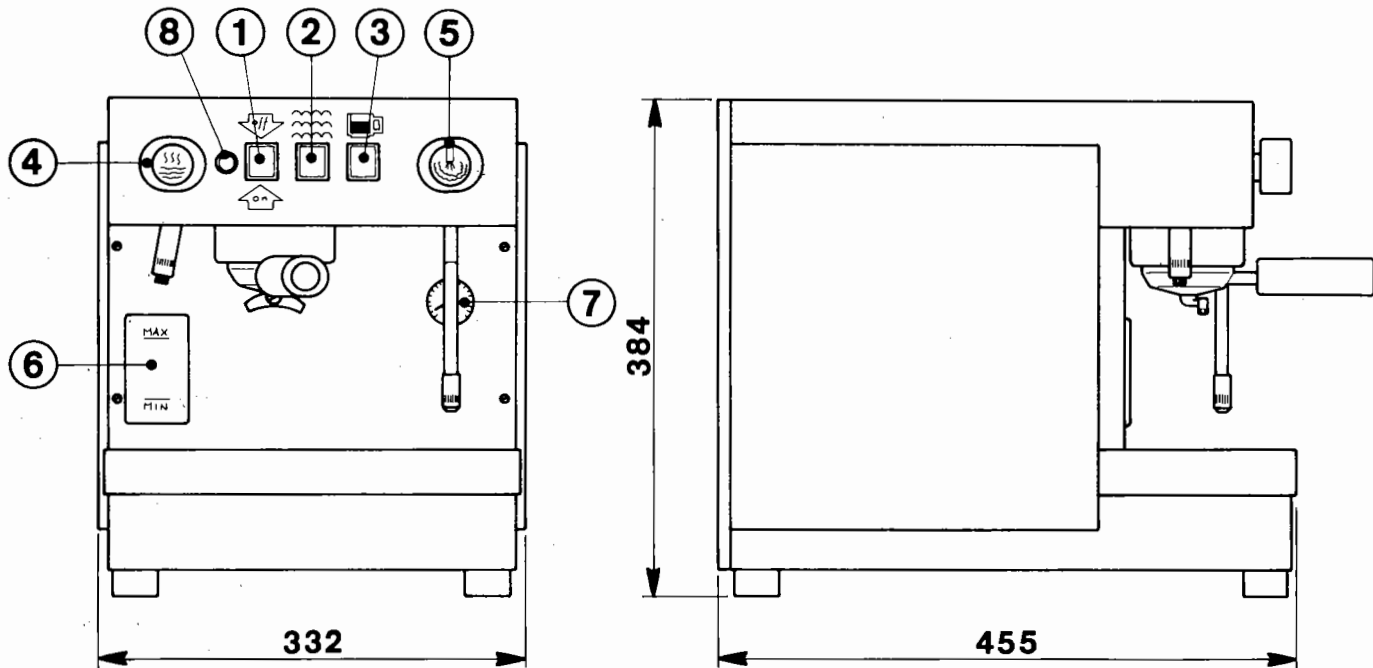
Dati tecnici	L4	L6
Capacità caldaia	3 Litri circa	3 Litri circa
Capacità serbatoio	2,5 Litri	—
Pressione alimentazione idrica	—	1,5÷5 ATM
Potenza riscaldatore 220V 50Hz	1600W	1600W
Potenza riscaldatore 110V 60Hz	1200W	1200W
Potenza pompa	70W	300W
Tipo di pompa	Elettro- magnetica	Volu- metrica

Eléments techniques	L4	L6
Capacité de la chaudière	3 Litres env.	3 Litres env.
Capacité du réservoir	2,5 Litres	—
Pression de l'alimentation hydrique	—	1,5÷5 Bars
Puissance réchauffeur 220V 50Hz	1600W	1600W
Puissance réchauffeur 110V 60Hz	1200W	1200W
Puissance de la pompe	70W	300W
Type de la pompe	Electro- magnetique	Volu- métrique

Technische Daten	L4	L6
Kesselskapazität	3 l ca.	3 l ca.
Speicher fassung vermogen	2,5 l	—
Wasserzuführungsdruck	—	1,5÷5 ATM
Heizapparatsleistung 220V 50Hz	1600W	1600W
Heizapparatsleistung 110V 60Hz	1200W	1200W
Pumpenleistung	70W	300W
Pumpentyp	elektro- magnetisch	volu- metrisch

Specifications	L4	L6
Boiler capacity	3 lts. about	3 lts about
Tank capacity	2.5 lts	—
Water supply pressure	—	1.5 ÷ 5 Bars
Heater power: 200V 50Hz	1600W	1600W
Heater power: 110V 60Hz	1200W	1200W
Pump power	70W	300W
Pump power	Electro- magnetic	Volu- metric

Detalles técnicos	L4	L6
Cabida caldera	3 litros apr.	3 litros apr.
Cabida estanque	2,5 litros	—
Presión alimentacion hidrica	—	1,5÷5 ATM
Potencia calentador 220V 50Hz	1600W	1600W
Potencia calentador 110V 60Hz	1200W	1200W
Potencia bomba	70W	300W
Tipo de bomba	Electro- magnética	Volu- métrica



- 1 Interruttore generale
- 2 Pulsante carico caldaia
- 3 Interruttore erogazione caffè
- 4 Rubinetto acqua calda
- 5 Rubinetto vapore
- 6 Indicatore di livello
- 7 Manometro pressione caldaia
- 8 Spia mancanza acqua L4

- 1 *Interrupteur général*
- 2 *Bouton poussoir du chargement de la chaudière*
- 3 *Interrupteur de la distribution du café*
- 4 *Robinet de l'eau chaude*
- 5 *Robinet de la vapeur*
- 6 *Indicateur du niveau*
- 7 *Manomètre de la pression de la chaudière*
- 8 *Témoin de manque d'eau "L4"*

- 1 Hauptschalter
- 2 Kesselleistung-Druckknopf
- 3 Kaffeelieferung-Schalter
- 4 Heißwasserhahn
- 5 Dampfhahn
- 6 Standanzeiger
- 7 Kesseldruck-Manometer
- 8 L4 Wassermangelanzeiger

- 1 General switch
- 2 Boiler filling push-button
- 3 Coffee distributor switch
- 4 Warm water cock
- 5 Steam cock
- 6 Level indicator
- 7 Boiler pressure gauge
- 8 L4 water lack indicator

- 1 *Interruptor general*
- 2 *Botón cargamiento caldera*
- 3 *Interruptor erogación café*
- 4 *Grifo agua caliente*
- 5 *Grifo vapor*
- 6 *Indicator del nivel*
- 7 *Manómetro presión caldera*
- 8 *Indicador por falta de agua "L4"*

Caratteristiche tecniche

Le macchine da caffè della serie "L" funzionano ad erogazione continua, sono munite di caldaia per la produzione di acqua calda e vapore e di scambiatore di calore per la preparazione del caffè espresso. Sono dotate di pompa per l'aumento della pressione dell'acqua.

- Alimentazione elettrica monofase 220 V 50 Hz oppure 110V 60 Hz.
- Alimentazione idrica tramite aspirazione dell'acqua dal serbatoio inserito nella macchina per il modello L4, che è fornito di serie di un piccolo addolcitore rigenerabile inserito nel serbatoio stesso; il modello L6 viene invece allacciato alla rete idrica, ed è necessaria l'applicazione di un addolcitore di tipo industriale tra l'acquedotto e la macchina stessa per preservarla da incrostazioni calcaree.
- Gruppo erogatore a comando elettromagnetico alimentato con acqua fresca pressurizzata dalla pompa, rinnovata ad ogni erogazione e riscaldata tramite scambiatore di calore.
- Riscaldamento elettrico regolato tramite pressostato.
- Valvola di sicurezza per la pressione caldaia del tipo a molla.

Caractéristiques techniques

Les machines à café de la série "L" fonctionnent à distribution continue, elles sont pourvues de chaudière pour la production d'eau et vapeur, et d'échangeur de chaleur pour la préparation du café espresso. Elles sont munies de pompe pour l'augmentation de l'eau.

- *Alimentation électrique monophase 220V - 50Hz ou bien 110V - 60Hz.*
- *Alimentation hydrique par l'entremise de l'aspiration de l'eau du réservoir introduit dans la machine modèle L4, qui est fourni de série d'un petit adoucisseur régénérable placé dans le réservoir même; le modèle L6 est connecté au réseau hydrique et il est nécessaire d'appliquer un adoucisseur du type industriel entre l'aqueduc et la machine même pour le préserver d'incrustations calcaires.*
- *Groupe de distribution à commande électromagnétique alimenté par de l'eau fraîche pressurisée par la pompe, renouvelée à chaque distribution et réchauffée par l'entremise d'un échangeur de chaleur.*
- *Réchauffement électrique réglé par l'entremise du pressostat.*
- *Vanne de sécurité pour la pression*

Technische Eigenheiten

Die Kaffeemaschinen der Serie "L" funktionieren mit Dauerlieferung, sind mit Kessel zur Produktion von Wasser und Dampf und mit Wärmeaustauscher zur Vorbereitung von Espressokaffee ausgestattet. Sie sind auch mit Pumpe zur Erhöhung des Wasserdrucks ausgestattet.

- Elektrische Speisung, einphasig 220V 50Hz oder 110V 60Hz.
- Wasserzuführung mittels Wassersaugens vom für das Modell L4 in der Maschine eingebauten Speicher, der immer mit einem kleinen, in demselben Speicher eingebauten, regenerierbaren Entkalker ausgeliefert wird; das Modell L6 wird dagegen an das Wassernetz angeschlossen und es ist **notwendig, einen Entkalker industriellen Types** zwischen die Wasserleitung und dieselbe Maschine **anzubringen**, um sie vor kalkartigen Verlagerungen zu beschützen.
- Liefergruppe mit elektromagnetischer Steuerung, mit frischem Wasser gespeist, das bei jeder Lieferung erneuert über einen Wärmeaustauscher erwärmt und dessen Druck von der Pumpe gesteigert wird.

Technical specifications

"L" coffee machines series are of continuous distribution type. They are provided with a boiler for water and steam production and with heat exchanger for coffee making.

They are also provided with a pump for pressure water increase.

- 220V 50Hz or 110V 60Hz electrical monophase supply.
- Water supply through suction from tank inserted into the L4 model machine which is serial supplied with a little regenerable softener placed into the tank itself.
L6 model, on the contrary, is connected to municipal water system, so **it is necessary to apply an industrial softener type** between water supply and machine to protect it from calcareous incrustations.
- Electromagnetic control distribution group fed with fresh pressurized water by the pump, renewed at each distribution and heated by a heat exchanger.
- Electrical heating adjusting through pressure switch.
- Boiler spring type pressure security valve.

Características técnicas

Las máquinas para café de la serie "L" funcionan a erogación continuada, llevan caldera para la producción de agua y vapor así como, el permutador de calor que sirve para aprontar café exprés.

Además llevan bomba para aumentar la presión del agua.

- *Alimentación eléctrica monofasica de 220 V - 50 Hz o también de 110 V - 50 Hz.*
- *Alimentación hidrica hecha, aspirando el agua desde el estanque puesto al interior de la máquina en el modelo L4, el cual lleva, de serie, un pequeño suavizador regenerable, puesto en el mismo estanque; el modelo L6 en cambio, tendrá que ser enlazado directamente a la red hidrica, será por lo tanto necesaria la aplicación de un suavizador del tipo industrial, entre el acueducto y la maquina misma, est para preservarla de las incrustaciones calcáreas.*
- *Grupo erogador a mando electromagnético alimentado, con agua frezca, presurizada por la bomba, renovada a cada erogación y calentada por medio del permutador de calor.*
- *Calentamiento eléctrico regulado por*

- Manometro per il controllo della pressione della caldaia.
- Indicatore di livello a colonna con ampia visibilità.
- Rubinetto vapore con lancia orientabile equipaggiato di valvola di ritegno per impedire il risucchio dei liquidi in caldaia.
- Rubinetto acqua calda con lancia snodata.
- Protettore termico del riscaldatore della caldaia.
- Bacinella scarico di grande capacità, con possibilità di essere collegata direttamente allo scarico tramite tubo (in dotazione alle L6).

Sulle macchine L6 è applicato di serie l'autolivello per mantenere costante il livello dell'acqua in caldaia.

Sulle L4 è invece importante controllare il livello dell'acqua in caldaia che deve essere mantenuto costantemente tra i segni MAX e MIN.

- de la chaudière du type à ressort.*
- *Manomètre de niveau à colonne avec grande visibilité.*
- *Robinet de la vapeur avec lance orientable équipée de soupape de retenue pour empêcher le remous des liquides dans la chaudière.*
- *Robinet de l'eau chaude avec lance articulée.*
- *Protecteur thermique rechauffeur la chaudière.*
- *Bac de décharge de grande capacité avec possibilité d'être connectée directement au décharge par l'entremise d'un tube (en dotation aux L6).*

Sur les machines L6 a été appliqué, de serie, l'auto-niveau pour maintenir constant le niveau de l'eau dans la chaudière.

Sur les machines L4 il est très important de contrôler le niveau dans la chaudière qui doit rester toujours entre les indications MAX et MIN.

- Über einen pressostat geregelte elektrische Erwärmung.
- Sicherheitsfederventil für den Kessel-druck.
- Manometer für die Kontrolle des Kesseldrucks.
- Säulenstandanzeiger mit weiter Sichtbarkeit.
- Dampfahh mit schrägverstellbarem gelehk-rohr mit Rückschlagventil ausgestattet, um den Sog der Flüssigkeiten in den Kessel zu verhindern.
- Heißwasserhahn mit gelenkartigem gelenk-rohr
- Thermoschützer des Kesselsheizgeräts.
- Abflußschale großer Kapazität, mit der Möglichkeit, über ein Rohr, das ein Normalzubehör der L6 ist, direkt am Abfluß angeschlossen zu werden.

Die Maschinen Modell L6 werden serienmässig mit einem selbsttätigen Niveau ausgerüstet, das die Funktion hat, das Wasserniveau im Kessel konstant zu halten.

Für die Maschinen Modell L4 ist es notwendig, das Wasserniveau im Kessel, das konstant zwischen den Stellungen MIN und MAX bleiben muss, zu kontrollieren.

- Boiler pressure checking gauge.
- Wide visibility column level indicator.
- Revolving lance steam cock equipped with check valve to avoid liquide resuction in the boiler.
- Warm water articulated lance cock.
- Boiler heater thermal protector.
- Large capacity drain tray with possibility to be connected to main drain through tube (L6 equipment).

- medio del presostáto.*
- *Válvula de seguridad del tipo a resorte par la presión de la caldera.*
- *Manómetro para el contról de la presión en la caldera.*
- *Indicador de nivel del tipo a columna, bién visible.*
- *Grifo del vapor con lanza orientable, dotado de valvula de retén para que no haya reserbimiento de liquidos en la caldera.*
- *Grifo del agua caliente con lanz articulada.*
- *Protectór térmico del calentador de la caldera.*
- *Bacineta muy capaz, para el desague, és posible conectarla por medio de un tubo, directamente a la descarga (en dotación a las máquinas modelo L6).*

The machines L6 are supplied with an automatic level as standard equipment, in order to keep the boiler-water at a constant level.

With the L4-machines it is important to check the boiler-water level which has to be kept constantly between the marks MAX and MIN.

A las maquinas L6 ha sido aplicado, de serie, el autonivel para mantener constante el nivel del agua en la caldera.

En las L4, és en cambio muy importante controlar el nivel del agua en la caldera el cual tendrá que ser mantenido constantemente entre los signos MAX. y MIN.

Sulle L4 occorre inoltre controllare di tanto in tanto il **livello nel serbatoio dell'acqua** e reintegrarlo prima che il serbatoio stesso si svuoti, diversamente si accende la spia 8 e contemporaneamente si interrompe il funzionamento della macchina, che riprende regolarmente dopo aver ripristinato il livello dell'acqua.

ATTENZIONE IMPORTANTE

Il cavo di alimentazione della macchina è munito di spina con spinotto di terra.

E' **OBBLIGATORIO** che la macchina sia collegata ad una presa con linea di massa a terra efficiente collegata all'impianto elettrico del locale.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

Allacciamento idrico

Modello L4 - Controllare che l'addolcitore sia inserito all'estremità del tubetto pescante nel serbatoio e riempire quindi quest'ultimo di acqua.

Dans les machines L4 il faut contrôler en outre, de temps en temps, le niveau dans le réservoir de l'eau et rétablir le niveau avant que le réservoir même se vide, autrement le voyant 8 s'allume et simultanément s'arrête, le fonctionnement de la machine qui toutefois reprend régulièrement après que le niveau de l'eau a été rétabli.

ATTENTION IMPORTANT

Le câble d'alimentation de la machine est pourvu d'une fiche et d'un goujou de mise à la terre. IL EST OBLIGATOIRE que la machine soit connectée à une prise de ligne de mise à la terre efficace connectée à l'installation électrique du local.

La Firma constructrice décline toute responsabilité si cette norme contre les accidents n'est pas respectée.

Connection hydrique

Modèle L4 - Contrôler si l'adoucisseur est connecté à l'extrémité du tube plongeur dans le réservoir et donc remplir ce dernier d'eau.

Für die **Maschinen L4** ist es **notwendig**, ab und zu **den Stand im Wasserbehälter** zu kontrollieren und ihn wieder aufzufüllen, bevor sich der Wasserbehälter selbst entleert. In diesem Fall leuchtet der Anzeiger 8 auf und die Maschine setzt sich gleichzeitig ausser Betrieb und nach Instanzsetzung des Wasserstandes setzt sie sich wieder in Betrieb.

ACHTUNG, WICHTIG

Der Speisekabel der Maschine ist mit Stecker mit Schukosteckerstift ausgestattet. Es ist unbedingt notwendig, daß die Maschine mit einer Steckdose mit wirksamer Erdung angeschlossen ist, die mit der elektrischen Anlage des Raumes verbunden ist.

Die Herstellfirma weist jede Verantwortung zurück, wenn man diese Unfallchutzmaßnahme nicht beachtet wird.

Wasseranschluß

Model L4 - Man muß kontrollieren, daß der Enthärter am Ende des im Behälter fischenden Rohrchens eingesetzt ist, und den Behälter danach mit Wasser ausfüllen.

On L4 machines it is moreover important to check from time to time the water tank level and to reintegrate it before the tank gets adless otherwise the warning light 8 lights and at the same time the machine stops, it regularly startes again after the reinstatement of the water level.

ATTENTION, IMPORTANT

Machine electrical supply cable is fitted with earthing plug and gudgeon. IT IS COMPULSORY that the machine is connected to an efficient earthing linked to electrical plant of premises where it is placed in.

The manufacturer declines any responsibility whatsoever if this norm against accident is not complied with.

Water supply

L4 model — Check that softener inserted into the sinking tube in the tank and then fill it with water.

En las L4 és ademas necesario controlar de vez en cuando, el nivel del agua en el estanque y integrarla antes que el mismo quede vacio, de otro modo, se encenderá el indicador 8 y al mismo tiempo se parará la maquina, esta misma volvera a trabajar regularmente unicamente cuando el nivel del agua habrá sido restablecido.

ATENCION, MUY IMPORTANTE

El cable para alimentación eléctrica de la máquina, lleva enchufe con toma de tierra. ES OBLIGATORIO enlazar la maquina a una toma de corriente que lleve de tierra bién eficiente conectada a la instalacion eléctrica del local.

La Casa constructora ne será responsable de posible accidentes de trabajo, si esta norma no vendrá respetada.

Enlazamiento hidrico

Modelo L4 - Controlar que le suavizador haya sido inserido a la extremidad del tubito pescante en el estanque, luego llenar este último de agua.

Modello L6 - Utilizzando l'apposito tubo in gomma e relativi raccordi in dotazione, provvedere al collegamento della rete idrica con il raccordo di alimentazione posto sotto la bacinella di scarico.

Come già ricordato precedentemente, è **necessario** inserire tra la rete e la macchina un **addolcitore a resine** che è consigliabile rigenerare prima dell'installazione.

Si consiglia inoltre di sciacquare il tubo in gomma internamente al fine di asportare eventuali impurità e verificare l'esatto allacciamento all'addolcitore.

Se richiesto, collegare la bacinella di scarico con l'apposito tubo in dotazione (naturalmente provvedendo a rompere il diaframma che chiude il raccordo di scarico).

Allacciamento elettrico

Inserire semplicemente la spina dopo aver controllato che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella della macchina e dopo aver verificato l'efficienza della presa di terra.

Modèle L6 - En employant le tube approprié en caoutchouc et relatif raccords en dotation, pourvoir à la connection du réseau hydrique avec le raccord d'alimentation placé sous le bac de décharge. Comme précédemment rappelé, il est nécessaire d'insérer entre le réseau et la machine un adoucisseur à résines, qui est à conseiller régénérer avant l'installation.

On conseille en outre, de rincer le tuyau en caoutchouc dans la partie interne afin d'emporter des éventuels déchets et vérifier l'exacte connection à l'adoucisseur.

Si désiré, connecter le bac de décharge avec l'approprié tuyau en dotation (naturellement en pourvoyant à casser le diaphragme qui ferme le raccord de décharge).

Connection électrique

Connecteur simplement la fiche, après avoir contrôlé que le voltage de la prise de courant correspond à celle de la machine et après avoir vérifié l'efficace de la prise de terre.

Modell L6 - Beim Verwenden des dazugeeigneten Gummirohres und der betreffenden Anschlußstücke, die als Normalzubehör angeliefert werden, schließt man das Wassernetz mit dem sich unter der Abflußschale befindenden Anschlußstück an. Wie schon früher erwähnt, ist es **notwendig**, zwischen das Netz und die Maschine **einen Harzreinger** einzusetzen, den wir empfehlen, vor der Aufstellung zu regenerieren.

Wir empfehlen außerdem, das Gummirohr innen zu spülen, um eventuelle Unreinigkeiten abzunehmen, und den genauen Anschluß des Entkalker nachzuprüfen.

Wenn es gefragt ist, muß man die Abflußschale mit dem dazugeeigneten Rohr, das als Normalzubehör angeliefert wird, beim Zerschneiden des Diaphragmas, das das Anschlußstück zur Abfluß schließt, anschließen.

Elektrischer Anschluß

Den Stecker einfach einstecken, nachdem man kontrolliert hat, daß die Spannung der Steckdose an der Spannung der Maschine entspricht und die Erdung wirksam ist.

L6 model -- Using the proper rubber hose and relevant fitting which the machine is equipped with, provide for connection to municipal water system with the feeding junction placed below the drain tray. As previously reminded, it is necessary to insert between municipal water system and machine a resins softener, which it is advisable to regenerate before installation.

Moreover it is advisable to rinse the inner part of the rubber hose with the aim to remove possible impurities and to check exact softener connection.

Should it requested, connect drain tray with the proper equipped drain tube (of course breaking the diaphragm which closed the drain junction).

Electrical supply

Simply insert electrical plug after having checked that the current tap corresponds to that of the machine and, after having checked earthing efficiency.

Modelo L6 - Utilizando el correspondiente tubo en goma y los enlaces que vienen en dotación, hagase el enlazamiento a la red hidrica utilizando el enlace para la alimentación puesto debajo de la bacineta destinada al desagüe.

Como ya hemos recordado antes, es necesario colocar entre la red hidrica y la máquina un suavizador a resinas, que se aconseja regenerar antes de la instalación.

Se aconseja además enjuagar la parte interior del tubo en goma, para quitar todas las impuridades, y verificar si ha sido bién enlazado el suavizador.

Si necesario, es posible conectar la bacineta de desagüe al correspondiente tubo que viene en dotación (naturalmente para poder hacer esto, habrá que romper el diafragma que mantiene cerrado el enlace para el desagüe).

Enlazamiento eléctrico

Insertar simplemente el enchufe luego de haber controlado que la tensión de la toma de corriente corresponda a la que de la maquina y luego de haber verificado la perfecta eficiencia de la linea de tierra.

Messa in funzione della macchina

- Accendere l'interruttore generale 1 e contemporaneamente azionare anche il pulsante di carico 2 che alimenta la caldaia e che pertanto deve essere tenuto pressato fino a che il livello dell'acqua ha raggiunto una posizione intermedia tra i livelli MIN e MAX.
- Dopo circa cinque minuti aprire il rubinetto del vapore 5 ed attendere che dallo stesso esca vapore prima di richiuderlo.
- Quando la macchina ha raggiunto la pressione di esercizio (0,9 ÷ 1,1 kg/cmq) è opportuno attendere ancora un pò di tempo affinché tutto il complesso raggiunga il giusto equilibrio termico.

I valori della pressione sopra detti sono puramente indicativi, poichè dipendono dalla qualità del caffè (più o meno tostato) e della bevanda che la clientela preferisce).

Nel caso si volesse variare la pressione occorre agire sul pressostato nel seguente modo:

Allentare la vite A e togliere la protezione B. Agire quindi sulla vite C; svitandola si ottiene un aumento di pressione, avvi-

Mise en fonction de la machine

- *Allumer l'interrupteur général 1 et en même temps actionner le bouton poussoir de charge 2 qui alimente la chaudière et par conséquent doit être tenu pressé tant que le niveau de l'eau a atteint une position intermédiaire entre les niveaux MIN et MAX.*
- *Après 5 minutes environ, ouvrir le robinet de la vapeur 5 et attendre que de ceci sort de la vapeur avant de le renfermer.*
- *Lors que la machine a atteint la pression d'exercice (0,9 à 1,1 kg/cmq) il est opportun attendre encore un peu de temps afin que tout l'ensemble atteint le juste équilibre thermique.*

Les susdites valeurs de la pression sont purement indicatives car elles dépendent de la qualité du café (plus ou moins torréfié) et de la boisson que les clients préfèrent.

Dans le cas où l'on voulait changer la pression, on doit agir sur le pressostat dans le moyen suivant:

Déserrer la vis A et enlever le couvercle B. Agir donc sur la vis C; en la devissant on obtient une augmentation de pression, en la vissant on obtient une diminution.

Inbetriebesetzen der Maschine

- Den Hauptschalter 1 anzünden und gleichzeitig auch den Lastdruckknopf 2 betätigen, der den Kessel speist und daher solange gedrückt werden muß, bis der Wasserstand eine Position zwischen den Ständen MIN. und MAX. erreicht hat.
- Nach ungefähr 5 Minuten den Dampfhahn 5 aufdrehen und darauf warten, daß Dampf von demselben herausläuft, bevor man ihn zudreht.
- Wenn die Maschine den Betriebsdruck (0,9 ÷ 1,1 kg/cmq) erreicht hat, ist es zweckmäßig noch ein wenig Zeit warten, damit das sie das genaue thermische Gleichgewicht erreicht.

Die obenerwähnten Druckwerte sind rein angehend, weil sie von der Qualität des Kaffees (mehr oder weniger geröstet) und vom Getränk, das die Kundschaft vorzieht, abhängen.

Wenn man den Druck verändern will, muß man wie folgt den pressostat benutzen:

- Die Schraube A losschrauben und den Schutz B wegnehmen. Deshalb auf die Schraube C handeln; durch Aus-

Machine setting at work

- Set on general switch 1 and simultaneously also load push-button 2 which feeds the boiler and therefore must be pressed till water level has reached an intermediate position between MIN and MAX levels.
- After five minutes about open steam cock 5 and await steam for outgoing from the same before to close it again
- When the machine has reached working pressure (0.9 - 1.1 kg/cmq) it is better to await still a short time so that the unit should reach right thermic balance.

The above pressure values are merely indicative because they are depending on coffee quality (more or less toasting) and on drink customers preference.

In case the pressure, should change it is necessary to act on pressure switch as follows:

- Unscrew the screw A and take the cover off. Operate on screw C; by unscrewing it you obtain an increase of the pressure, by tightening a decrease.

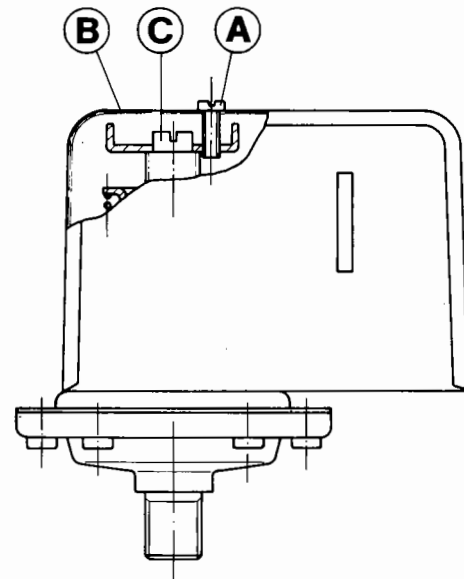
Puesta en marcha de la máquina

Encender el interruptor general 1, accionando al mismo tiempo el botón de carga 2 que sirve para alimentar la caldera, mantener espichado este, botón hasta que el nivel del agua haya llegado a una posición intermedia que corresponde al espacio que va entre los niveles MIN. y MAX.

- *Luego de aproximadamente cinco minutos, abrir el grifo del vapor 5, y esperar que del mismo salga el vapor, antes de volverlo a cerrar.*
- *Cuando la máquina ha llegado a la justa presión de trabajo (0,9 ÷ 1,1 kg/cmq) será necesario esperar todavía un poco de tiempo para que todo el conjunto pueda llegar a su justo equilibrio térmico.*

Los valores de la presión antes indicados, son puramente indicativos, ya que los mismos dependen de la calidad del café (más o menos tostado) y de las bebidas que los clientes prefieren.

Se si deseara variar la presión, será necesario obrar con el presostato de la siguiente manera:



tandola si ha una diminuzione della stessa.

Preparazione del caffè

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi.
- Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente con il pressino. Fare attenzione che sul bordo del filtro non resti del macinato, questa precauzione serve a garantire una migliore tenuta e prolungare la vita della guarnizione sottocoppa.
- Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore in modo che faccia ben tenuta con la guarnizione sottocoppa, ma senza serrarlo a fondo.
- Porre le tazze sotto i beccucci erogatori ed azionare il gruppo tramite l'interruttore erogazione caffè 3.
- Terminata l'erogazione di caffè lasciare il portafiltro applicato al gruppo erogatore fino ad una nuova erogazione di caffè.

Per ottenere un buon caffè basilare importanza riveste la macinatura, che deve essere tale da richiedere 25-30 secondi per

Préparation du café

- *Déclancher le porte-filtre du groupe distributeur et décharger les fonds.*
 - *Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et presser légèrement avec le pressier. Faire attention que sur le bord du filtre ne reste pas du café moulu, cette précaution garantit une meilleure tenue et prolonge la vie de la garniture de la soucoupe.*
 - *Accrocher le porte-filtre au groupe distributeur de façon qu'il fait bonne tenue avec la garniture de la soucoupe, mais sans le serrer à fond.*
 - *Placer les tasses sous les becs des distributeurs et actionner le groupe moyennant l'interrupteur de la distribution du café 3.*
 - *Une fois terminée la distribution du café, laisser le porte-filtre appliqué au groupe de la distribution jusqu'à une nouvelle distributeur de café.*
- Pour obtenir un bon café, le moulage a une importance basilare qui doit être telle à demander 25-30 secondes*

schraubung sie erhält man eine Druckvermehrung, durch Abschraubung erhält man eine Druckverminderung.

Kaffeezubereitung

- Den Filterhalter von der Liefergruppe auslösen und den Kaffeorest schmeissen.
- Den Filter mit der Dosis von gemahlenem Kaffee ausfüllen, mit dem kleinen Drückgerät ebenen und leicht drücken. Darauf aufmerksam sein, daß gemahlener Kaffee auf dem Filterrand nicht bleibt, diese Vorsichtsmaßregel gewährleistet eine bessere Dichtigkeit und verlängert das Leben der Unternapfdichtung.
- Den Filterhalter an die Liefergruppe so anhängen, daß eine gute Dichtigkeit mit der Unternapfdichtung erfolgt, aber ohne ihn gründlich festzumachen.
- Die Tassen unter die Lieferausgießer stellen und die Gruppe über den Schalter 3 zur Kaffeelieferung betätigen.
- Nach der Kaffeelieferung muß der Filterhalter bis zur nächsten Kaffeelieferung an der Liefergruppe auf-

Aflojar la vid A y quitar la tapa protectora B. Obrar después sobre la vid C; destornillandola se obtiene un aumento de presión, atornillandola se obtiene una disminución.

Coffee making

- Release the filter-bearing from distribution group and discharge the coffee bottoms.
- Fill up filter with ground coffee dose, level and press lightly with the proper little pressurizer.
Pay attention that no ground coffee remains the filter edge ground coffee, this precaution is useful to warrant a better seal and extend life of filter holder gasket.
- Couple the filter holder to the distribution group in such a manner that it results well sealed, with the gasket but without sealing it to the bottom.
- Place cups under distribution spout and act on coffee distribution group switch n. 3.
- Once coffee distribution ended, leave applied distribution group filter-holder till a new coffee distribution.

To obtain a good coffee, grinding is most important and it requires 25-30

Preparación del café

- *Desenganchar el porta-filtro desde el grupo erogador y descargar los poses de café.*
- *Llenar el filtro con la dosis de café molido nivelar y comprimir ligeramente con el pisa-café. Hacer atención que no quede café sobre el borde del filtro, esta precaución sirve a garantizar una mejor tenida y a prolongar la vida a la guarnición del sub-copa.*
- *Enganchar el porta-filtro al grupo erogador de modo que cierre bien con la guarnición del sub-copa, pero sin apretarlo con fuerza.*
- *Poner las tazas debajo de los picos erogadores y poner a trabajar el grupo por medio del interruptor para la erogación del café 3.*
- *Al acabarse la erogación del café, dejar el porta-filtro aplicado al grupo erogador hasta la sucesiva erogación de café.*

la produzione della bevanda.

Se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri con pochissima crema bianca, se la macinatura è troppo fine si otterranno caffè scuri e senza crema.

Caffè di buona qualità si ottengono con l'uso di un macinato fresco e con grossezza uniforme (ottenibile solamente se il macinadosatore ha le macine taglienti) usando nella giusta quantità (circa 6 grammi per dose).

E' importante avere il caffè fresco perchè, macinato, perde rapidamente le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse che contiene irrancidiscono; è consigliabile perciò cercare di terminarlo prima di sera o alla chiusura del locale.

Le tazze ben calde influiscono notevolmente nell'ottenimento di caffè caldi e cremosi, allo scopo le macchine da caffè modello L4 e L6 sono fornite di apposito piano scaldatasse.

pour la production de la boisson.

Si le moulage est trop gros, on obtiendra des cafés clairs et légers avec très peu de crème blanche, si le moulage est trop fin, on obtiendra des cafés sombres et sans crème.

L'on obtient des cafés de bonne qualité avec l'emploi d'un moulage frais avec une grosseur uniforme (obtenible seulement si le moulin doseur a des meules tranchantes) employé dans la juste quantité (6 grammes environ par dose).

Il est important d'avoir le café frais car si moulu, il perd rapidement ses qualités aromatiques et les substances grasses qu'il contient rancissent; il est à conseiller donc de chercher de terminer le café avant le soir ou à la clôture du local.

Les tasses bien chaudes influencent considérablement l'obtention des cafés chauds et crémeux, dans ce but les machines à café modèle L4 et L6 sont fournies d'un approprié plan chauffe-tasses.

gebracht bleiben.

Um einen guten Kaffee zu haben, ist die Mahlung äußerst wichtig, die so sein muß, daß man 25-30 Sekunden für die Produktion des Getränks braucht.

Wenn die Mahlung zu groß ist, so wird man helle und leichte Kaffees mit sehr wenig weißer Krem, wenn die Mahlung zu fein ist, dunkelkaffees ohne Krem bekommen.

Einen Kaffee guter Qualität kann man mit dem Gebrauch eines frischen Gemahlene gleichförmiger Größe (erhältbar nur wenn die Dosiermühle schneidende Mühlen hat) in der richtigen, Menge (ungefähr 6 g je Dosis) bekommen. Es ist wichtig, den frischen Kaffee zu haben, weil der gemahlene Kaffee seine aromatischen Qualitäten sofort verliert und die Fettstoffe, die er enthält, ranzig werden; es ist daher empfehlenswert, ihn an demselben Tag zu beenden zu versuchen.

Die recht warmen Tassen haben erheblichen Einfluß beim Erhalten von warmen und kremartigen Kaffees; zu diesem Zweck sind die Kaffeemaschinen Modell L4 und L6 mit dazugeeigneter Tassenwärmer-fla " che ausgestattet".

seconds for a drink production.

If grounding is too large, one will obtain clear and light coffees with very little white cream, if grounding is too much thin, one will obtain dark and without cream coffees.

Good quality coffees are obtained with the use of fresh grounding with the same grading (realized only if grinder doser has sharp grindstones) and used in the right quantity (6 grs per dose about).

It is important to use fresh coffee because once grounded, it losses rapidly its aromatic qualities and greasy essences, which are contained in, go rancid; it is advisable, therefore, to try to end it before evening or at premises closing.

Well warm cups influence considerably in obtaining warm coffees and with cream to this end L4 and L6 models coffee machines are supplied with proper cups heater plan.

Para obtener un buen café será necesario que el café sea molido de manera que se necesiten 25-30 segundos para la producción de la bebida.

Si la molidura habrá sido demasiado gruesa, se obtendrán cafés claros y flojos, con poca crema blanca, si en cambio la molidura hadra sido demasiado fina, se obtendran cafés fuertes y sin crema.

Cafés de buena calidad se obtendrán utilizando una molidura fresca y de un grueso uniforme (esto se logrará unicamente si el molinillo dosificador tendrá muelas bien afiladas) así como utilizandola en justa candidad (aproximadamente 6 gramos por cada dosis).

El café fresco és muy importante ya que, cuando és molido, pierde rapidamente sus calidades aromáticas, así como las substancias grasas que hay en él se enrancian, se aconseja por lo tanto, terminar el café ya molido, antes de noche, o por lo menos antes de cerrar el bar.

Las tazas bién calientes también contribuen al obtenimiento de cafés calientes y con mucha crema, con este fin, las máquinas para café modelos L4 y L6 llevan el apropiado plano calentador para las tazas.

Preparazione altre bevande
Latte e altre bevande calde

Immergere la lancia collegata al rubinetto del vapore 5 nel liquido da riscaldare, dopo di che, ruotando l'apposita manopola, si alimenta di vapore lo spruzzatore posto all'estremità della lancia.

Il vapore gorgogliando nel liquido gli cede calore portandolo fino alla temperatura di ebollizione.

Per ottenere la montatura del latte, necessaria per l'ottenimento del cappuccino, utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa, agendo nel modo seguente:

- mettere il recipiente sotto la lancia del vapore in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo, aprire il rubinetto del vapore 5 e portare il latte quasi ad ebollizione.
- Abbassare il recipiente in modo che lo spruzzatore arrivi pressochè alla superficie del latte e in tale posizione si muove il recipiente in modo che lo spruzzatore alternativamente si immerga e fuoriesca dal latte stesso.

Eseguire questa operazione per qualche secondo fino a montatura avvenuta.

Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo il latte scaldato e montato.

*Préparation des autres boissons
Lait et autres boissons chaudes*

Plonger la lance connectée au robinet de la vapeur 5 dans le liquide à réchauffer, après quoi, en tournant la poignée appropriée, on alimente de vapeur le vaporisateur placé à l'extrémité de la lance. La vapeur en bouillonnant dans le liquide lui donne de la chaleur en l'amenant jusqu'à la température d'ébullition.

Pour obtenir le battage du lait nécessaire pour préparer le capuccino, utiliser un pot haut et étroit plein jusqu'à la moitié et procéder de cette manière:

- *mettre le récipient sous la lance de la vapeur de façon que le vaporisateur touche le fond, ouvrir le robinet de la vapeur 5 et porter le lait jusqu'à l'ébullition.*
- *Baisser le récipient de façon que le vaporisateur arrive presque à la surface du lait et en telle position l'on bouge le récipient de façon que le vaporisateur alternativement se plonge et sort du lait même.*

Opérer pour quelques secondes jusqu'à fouettement obtenu.

Pour obtenir le cappuccino ajouter au café chaud le lait réchauffé et fouetté.

Zubereitung von anderen Getränken
Milch und andere warme Getränke

Das mit dem Dampfahn 5 verbundene gelenk-rohr in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen, danach speist man mit Dampf die sich am Ende des gelenk-rhoh stückes befindende Spritzdüse beim Drehen des dazugeeigneten Drehknopfes. Der Dampf, der in der Flüssigkeit brodelte, gibt ihr Wärme ab und bringt sie bis zum Siedepunkt.

Um die Milchaufschwellung zu erhalten, welche zur Erzeugung des Cappuccinos erforderlich ist, muss man ein hohes, schmales halbgefülltes Gefäß benutzen und wie folgt vorgehen:

- den Behälter so unter das dampfgelenkrohr stellen, daß die Spritzdüse seinen Grund berührt, den Dampfahn 5 anzürden und die Milch fast zum Siedepunkt bringen.
- Den Behälter so niedersinken, daß die Spritzdüse ungefähr an der Milchoberfläche ankommt; jetzt muß man den Behälter so bewegen, daß die Spritzdüse abwechselnd in die Milch hineingeht und von ihr herauskommt.

Diese Operation einige Sekunden durchführen, bis der Schaum schön genug ist.

Other drinks making

Milk and other warm drinks

Plunge the lance connected to steam cock 5 into the liquid to heat, then after having rotate the proper handle, feed steam sprayer, placed at the lance end.

Steam gurgling into the liquid heats it, bringing it till boiling temperature.

In order to obtain the risen milk, necessary for the cappucino, half fill a high and narrow container and-proceed in the following way:

- Put the container under the steam lance so as the sprayer reaches the bottom, open cock 5 and bring the milk almost to ebullition.
- Low the container so as the sprayer reaches the milk upper surface and in such position move the container so that the sprayer alternatively plunges and outgoes from milk itself.

Effect this operation for some seconds until milk rising is ended.

To obtain a cappuccino add to warm coffee heated and rised milk.

Preparación de otras bebidas

Leche y otro tipo de bebidas calientes

Sumergir la lanza conectada al grifo del vapor 5 en el liquido que se tendra que calentar, después de esto, girando la manivela apropiada, se hará llegar el vapor al rociador que se encuentra a la extremidad de la lanza.

El vapor borbollando en el liquido lo calentará hasta que llegue a la temperatura de ebullición.

Para obtener la batida de la leche necesaria para hacer el capuchino, utilizen un recipiente alto y estrecho llenado hasta aproximadamente la mitad y hagase de la siguiente manera:

- *poner el recipiente debajo de la lanza del vapor de modo que el rociador llegue hasta su fondo, abrir el grifo del vapor 5 y hacer que la leche casi hierva.*
- *bajar el recipiente demodo que el rociador llegue más o menos a la superficie de la leche, en esa posición, hay que mover el recipiente de modo que el rociador sea alternativamente sumergido y quitado de la leche misma.*
Hacer esto por unos segundos hasta que se haya logrado la batidura.

Um den Cappuccino zu erhalten, muß man dem warmen Kaffee die erwärmte Milch mit Schaum hinzufügen.

Preparazione di the-camomille - ecc.

Préparation de thé - camomille ets.

Prelevare acqua calda dalla caldaia tramite la lancia del rubinetto acqua 4 e aggiungere poi la bustina della bevanda da ottenere. Se l'acqua della caldaia è depurata, queste bevande assumono in genere una colorazione più scura; se la clientela desidera una bevanda più chiara, prelevare acqua fresca da un rubinetto della rete idrica e riscaldarla usando la lancia del vapore.

Prendre de l'eau chaude de la chaudière par l'entremise de la lance du robinet de l'eau 4 et ajouter après le petite enveloppe de la boisson à obtenir. Si l'eau dans la chaudière est dépurée, ces boissons assument normalement une couleur sombre si les clients désirent une boisson plus claire, prendre de l'eau fraîche d'un robinet de réseau hydrique et la réchauffer en employant la lance de la vapeur.

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

OPERATIONS D'ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Operazioni di pulizia giornalieri

Opérations quotidiennes de nettoyage.

Ogni sera o almeno una volta al giorno, è necessario pulire doccetta e guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore con un panno o una spugna e si devono sciacquare i filtri e i portafiltri in acqua bollente onde sciogliere i depositi grassi del caffè.

Chaque soir ou au moins une fois par jour, il est nécessaire de nettoyer la douche et le joint soucoupe du groupe distributeur avec un chiffon ou un'éponge et l'on doit rincer les filtres et les porte-filtres avec de l'eau bouil-

Vorbereitung von Thee und Kamillenthee

Heißwasser von dem Kessel über das gelenk-rohr des Wasserhahns 4 entnehmen und den Aufgußbeutel des gewünschten Getränks hinzufügen. Wenn das Wasser des Kessels gereinigt ist, werden diese Getränke im allgemeinen etwa dunkler; wenn die Kundschaft ein helleres Getränk wünscht, so maß man frisches Wasser von einem Hahn des Wassernetzes entnehmen und es mit dem dampfgelenk-rohr erwärmen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Tägliche Reinigung

Jeden Abend, wenigstens einmal pro Tag, ist es notwendig, die kleine Dusche und die Unternapfdichtung der Liefergruppe mit einem Tuch und einem Schwamm zu reinigen, die Filter und die Filterhalter mit Heißwasser spülen, um die Kaffeefettanlagerungen zu lösen.

Para obtener un buen capuchino añadir al café caliente la leche calentada y batida.

Tea and camomile making

Draw some warm water from boiler through lance of water cock 4 and add then the small envelope of drink to obtain.

If boiler water is depurated, these drinks take generally a darker colouring; if customers wish a lighter drink, draw fresh water from the municipal water system cock and heat it using the steam lance.

MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

Daily cleaning operations

Every evening or at least once a day it is necessary to clean the douche and the packing under cup of the delivery group by a cloth or a sponge; the filters and the filter-holders should be rinsed in boiling water in order to dissolve the fat

Preparación de té-manzanillas - etc.

Sacar el agua caliente de la caldera por medio de la lanza del grifo del agua 4, luego poner en ella el saquito de la bebida que se desea obtener. Si el agua de la caldera es depurada, estas bebidas, serán mas coloradas; si los clientes desearan una bebida más clara, hebrá que tomar agua fresca desde un grifo de la red hidrica y luego calentarla utilizando la lanza del vapor.

MANUTENCION Y LIMPIEZA

Limpieza diaria

Cada tarde o por lo menos una vez al dia, será necesario limpiar, con un paño o una esponja, la ducha y la garnición que están debajo de la copa del grupo erogadore y ademas, enjaguar los filtros y los porta-filtros en agua caliente, esto para disolver los poses

E' consigliabile lavare l'interno dei portafiltri e filtri in modo da evitare incrostazioni o depositi di caffè che staccandosi durante la produzione del caffè vanno a finire in tazza sotto forma di "fondo".

Per le macchine senza tubo di scarico è opportuno controllare di tanto in tanto la bacinella di scarico e provvedere eventualmente a svuotarla.

Per tutte comunque almeno una volta al giorno provvedere alla pulizia della bacinella rimuovendo eventuali residui di caffè.

lante afin de dissoudre les dépôts gras du café.

Il est à conseiller de laver la partie interne des porte-filtres et filtres afin d'éviter des incrustations ou dépôts de café qu'en se détachant pendant la production du café finissent dans la tasse sous forme de "fond".

Pour les machines sans tuyau de déchargement il est opportun contrôler de temps en temps le bac de déchargement et pourvoir éventuellement à le vider.

Es ist ratsam, das Innere der Filterhalter und der Filter so zu waschen, daß sich Kaffeeverkrustungen und -anlagerungen nicht bilden, die in die Tasse hinein als "Kaffeerest" gehen, nachdem sie sich während der Kaffeeherstellung losgetrennt haben. Was die Maschinen ohne Abflußrohr betrifft, muß man manchmal die Abflußschale kontrollieren und eventuell sie ausleeren. Auf jeden Fall muß man immer wenigstens einmal pro Tag die Schale reinigen und eventuelle Kaffeereste abnehmen.

Operazioni di pulizia settimanale

- Mettere un cucchiaino di polvere detergente per la macchina da caffè nel filtro cieco in dotazione alla macchina e applicarlo al gruppo da pulire con normale portafiltro.
- Azionare l'interruttore erogazione caffè 3 come per una normale produzione di caffè e spegnerlo dopo circa 30 secondi.
- Azionare e spegnere più volte fino a che si vedrà scendere acqua pulita dal tubetto di scarico.
- Sciacquare il gruppo usando un filtro normale, azionando e spegnendo più

Opérations de nettoyage hebdomadaire

- *Mettre une petite cuillère de poudre détergente par machine à café dans le filtre bouché en dotation à la machine et appliquer au groupe à nettoyer avec normal porte-filtre.*
- *Actionner l'interrupteur de la distribution du café 3 comme pour une normale production de café et l'éteindre après 30 secondes environ.*
- *Actionner et éteindre plusieurs fois jusqu'à l'on verra tomber de l'eau propre du tuyau de déchargement.*
- *Rincer le groupe en employant un filtre normal, en actionnant et en étei-*

Wöchentliche Reinigung

- Einen Theelöffel Kaffeemaschine-Reinigungspulver in den Blindfilter schütten, der als Normalzubehör mit der Maschine angeliefert wird, und ihn an die zu reinigende Gruppe mit dem normalen Filterhalter anbringen.
- Den Kaffeelieferungsschalter 3 wie für eine gewöhnliche Kaffeeherstellung betätigen und ihn nach ungefähr 30 Sekunden ausschalten.
- Mehrmals betätigen und ausschalten, bis reines Wasser vom Abflußröhrchen fällt.
- Die Gruppe beim Verwenden eines

deposits of the coffee.

It is advisable to wash the interior of the filter-holders and filters thus avoiding that scales of coffee deposits are detaching during the production of coffee and finish in the cup as a "layer".

For the machines without draining pipe, check the discharging tray time by time and provided to its emptying.

However for all types of machines provide, once a day at least, to clean the tray removing eventual coffee residues.

Weekly cleaning operations

Cleaning of group and small douches

- Put a small spoon of detergent powder for coffee machine in the blind filter, supplied with the machine and apply it to the group to be cleaned, as a normal filter-holder
- Act the coffee distribution switch 3 as made for a normal coffee output and get it off after 30 seconds.
- Switch on and off several times until the draining pipe gives clean water.
- Rinse the group using a normal filter, switching on and off (3) for several times.

grasos del café.

Se aconseja además lavar el interior de los porta-filtros y de los filtros para que no hayan incrustaciones o depósitos de café que al despegarse durante la producción, hirían en las tazas, como "poses". En las máquinas sin tubo para el desagüe, será necesario controlar de vez en cuando, la bacineta destinada al descargue y si necesario vaciarla.

De todas maneras, en todo tipo de máquinas será necesario, por lo menos una vez al día, limpiar la bacineta quitando todos los posibles residuos de café.

Limpieza semanal

- *Poner una cucharilla de polvo detergente, apropiado para máquinas de café, en el filtro ciego que viene en dotación y luego aplicarlo al grupo que se tendrá que limpiar, con un normal porta-filtro.*
- *Accionar el interruptor erogación café 3, como para una normal producción y apagarlo después de aproximadamente 30 segundos.*
- *Accionar y apagar unas veces hasta que desde el tubo de descarga baje agua limpia.*
- *Enjaguar el grupo utilizando un filtro*

volte l'interruttore 3.

- Fare un caffè in modo da eliminare sapori sgradevoli.

Pulizia filtri e portafiltri

- Mettere tre o quattro cucchiaini di detergente per macchine da caffè in circa mezzo litro di acqua bollente contenuto in un recipiente resistente al calore.
- Immergere i filtri e i portafiltri nella soluzione preparata e lasciarli immersi per circa 20/30 minuti.
- Provvedere a risciacquarli abbondantemente in acqua corrente.

Pulizia carrozzeria

Usare semplicemente un panno umido (non abrasivo) avendo cura di far scorrere lungo il senso della satinatura il panno quando si effettua la pulizia delle parti in acciaio inox.

Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti scritte o verniciate perchè si potrebbero danneggiare.

gnant plusieurs fois l'interrupteur 3.

- *Faire un café afin d'éliminer des saveurs désagréables.*

Nettoyage des filtres et des porte-filtres

- *Mettre trois ou quatre petites cuillères de détergent par machine à café dans demi-litre d'eau bouillante environ, contenu dans un récipient résistant à la chaleur.*
- *Plonger les filtres et les porte-filtres dans la solution préparée et les laisser plongés pour 20-30 minutes environ.*
- *Pourvoir à les rincer abondamment dans l'eau courante.*

Nettoyage de la carrosserie

Employer tout simplement un chiffon humide (non abrasif) en ayant soit de faire rouler le long du sens du satinage le chiffon quand on effectue le nettoyage des parties en acier inox.

N'employer absolument de l'alcool ou solvants sur les parties écrites ou vernies car elles pourraient s'abîmer.

normalen Filters spülen, indem man den Schalter 3 mehrmals betätigt und ausschaltet.

- Einen Kaffee zubereiten, so daß die unangenehme Geschmäcke beseitigt werden.

Reinigung der Filter und Filterhalter

- Drei oder vier Theelöffel Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in ungefähr Halbliter in einem warmfesten Behälter enthaltenes Heißwasser schützen.
- Die Filter und die Filterhalter ungefähr 20-30 Minuten in der vorbereiteten Lösung eingetaucht lassen.
- Sie in fließendem Wasser reichlich spülen.

Reinigung der Karrosserie

Einfach ein feuchtes, nicht abrasives Tuch verwenden, sorgfältig das Tuch den Satinierensinn entlang laufen lassen, wenn man die Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl durchführt.

Absolut weder Alkohol noch Lösemittel auf den beschrifteten oder lackierten Teilen verwenden, weil das Schäden verursachen könnte.

- Make a coffee in order to eliminate disagreeable tastes

- normal accionando y apagando más veces el interruptor 3.*
- *Hacer un café para quitar los sabores desagradables.*

Filters and filter-holder cleaning

- Put three or four small spoons of detergent for coffee machine in about half liter of boiling water contained in a heat resisting container
- Dip the filters and filter-holders in the prepared solution and leave them for about 20/30 minutes.
- Rinse them abundantly in running water.

Limpieza filtros y porta-filtros

- *Poner 3 o 4 cucharillas de polvo detergente para máquinas de café en aproximadamente medio litro de agua hirviente puesta en un recipiente resistente al calor.*
- *Sumergir los filtros y los porta-filtros en esta solución y dejarlos así para aproximadamente 20/30 minutos.*
- *Enjuagarlos luego, muy bien en agua corriente.*

Body cleaning

Use simply a wet cloth (not abrasive) taking care to move it in the direction of the plate glazing when cleaning the parts in stainless steel.

Do not use absolutely spirit or solvents on the written or varnished parts because they could get damaged.

Limpieza carrocería

Utilizar únicamente paño humedo (que no sea abrasivo) y con cuidado limpiar en el sentido de la satinación, especialmente cuando se tengan que limpiar las partes en acero inox.

No utilizar nunca alcohol o disolventes sobre las partes escritas o barnizadas ya que las mismas se podrían dañar.

Pulizia lance vapore

Le lance del vapore, usate per riscaldare bevande, devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare il formarsi di incrostazioni che possono otturare i fori dello spruzzatore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore della bevanda in riscaldamento.

Nettoyage des lances de la vapeur.

Les lances de la vapeur employées pour réchauffer les boissons, doivent être nettoyées aussitôt après l'emploi afin d'éviter la formation des incrustations qui peuvent boucher les trous du vaporisateur et éviter en outre que les boissons de nature diverse, réchauffées à l'avance, puissent changer la saveur de la boisson en phase de réchauffage.

Reinigung der Dampfgelenk-rohr

Die Dampfschweißmundstücke, die man verwendet, um Getränke zu erwärmen, müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden, damit sich Verkrustungen nicht bilden, die die Löcher der Spritzdüse stopfen können, und der Geschmack des zu erwärmenden Getränks von vorher erwärmten Getränken verschiedener Art gefälscht werden kann.

Solo per macchine L6

Rigenerare il depuratore secondo le scadenze previste; se è del tipo normalmente in uso sulle macchine per caffè rigenerarlo almeno una volta al mese.

Pour les machines L6 seulement

Régénérer l'adoucisseur selon les échéances prévues; s'il est du type normalement adopté sur les machines à café, le régénérer au moins une fois par mois.

Nur für Maschinen L6

Den Reiniger gemäß den vorgesehenen Terminen regenerieren; wenn er dem Typ angehört, der gewöhnlich für die Kaffeemaschinen gebraucht wird, so muß man ihn wenigstens einmal pro Monat regenerieren.

Solo per macchine L4

1 L'addolcitore A inserito nel contenitore dell'acqua deve essere rigenerato dopo aver consumato 15 litri di acqua (calcolati in base a prove eseguite su acque con una durezza media di 35° F) **o almeno una volta al mese**
La rigenerazione si esegue come segue:

Pour machines L4 seulement

1 *L'adoucisseur A dans le récipient de l'eau doit être régénéré après consommé 15 litres d'eau (calculés en base à essais effectués sur des eaux avec une dureté moyenne de 35° F), au moins une fois par mois.*
La régénération s'effectue comme suit:

Nur für Maschinen L4

1 Der im Wasserbehälter A enthaltene Entkalker muß nach dem Verbrauch von 15 Liter Wasser regeneriert werden (berechnet auf Grund von auf Wassern mit mittlerer Härte 35° F durchgeführten Prüfungen), oder mindestens einmal monatlich.

Cleaning of steam nozzles

The steam nozzles, used to heat beverages, must be cleaned after their use, in order to avoid deposits that may close the holes of atomizer and also that beverages of different kind, previously heated, may modify the flavour of beverages under heating.

Only for machines L6

Regenerate the softener at the foreseen dates; if it is of standard type applied on the coffee machines, regeneration is needed once a month.

Only for machine L4

1 The softener, A inserted in the water tank, must be regenerated after having employed 15 liters of water (calculated on the base of tests carried out on water with a medium hardness of 35° F), or at least once a month.

Limpieza lanzas vapor

Las lanzas del vapor utilizadas para calentar bebidas, tienen que ser limpiadas inmediatamente después de haber sido utilizadas, esto para que no surgan inconvenientes debidos a incrustaciones, que formandose, podrian tapar los agujeros del rociador, además, para evitar que bibidas de distinto tipo, calentadas en precedencia, puedan alterar el sabor de las bebidas que se están calentado.

Unicamente para máquinas L6

Regenerar el depurador según cuanto antes sugerido; si és del tipo utilizando acostumbradamente en las máquinas para café, regenerarlo, por lo menos, una vez al mes.

Unicamente para máquinas L4

1 El suavizador A puesto al interior del contenedor del agua, tiene que ser regenerado luego de haber gastado 15 litros de agua (calculados basandose en pruebas hechas con agua de una dureza media de 35° F), por lo menos, una vez al mes.

- Sfilare l'addolcitore dal tubo di gomma (fig. 1).
- Sciogliere 3 cucchiaini di sale fino in un bicchiere di acqua.
- Capovolgere l'addolcitore e versare la salamoia preparata attraverso il filtro e la resina, lasciandola defluire liberamente (Fig. 2).
- attendere circa 5 minuti, porre l'addolcitore sotto il rubinetto dell'acqua e risciacquare, quando l'acqua che esce dall'addolcitore non è più salata, le resine sono rigenerate e l'addolcitore è di nuovo pronto all'uso.
- Ricollegare l'addolcitore al tubo di gomma e sistemarlo nel serbatoio. (Fig. 1)

Dopo aver effettuato queste operazioni, per rimettere in funzione la macchina ripetere le operazioni descritte al capitolo "Messa in funzione".

- Ricollegare l'addolcitore al tubo di aspirazione in gomma (Fig. 1).

- *Démonter l'adoucisseur du tuyau de caoutchouc (fig. 1).*
- *Dissoudre 3 petites cuillères de sel fin dans un verre d'eau.*
- *Retourner l'adoucisseur et verser la saumure préparée par l'entremise du filtre et de la résine, en la laissant s'écouler librement (fig. 2).*
- *attendre 5 minutes, mettre l'adoucisseur sous le robinet à eau et rincer, lorsque l'eau qui sort de l'adoucisseur n'est pas plus salée, les résines sont régénérées et l'adoucisseur est de nouveau préparé pour son usage.*
- *Connecter de nouveau l'adoucisseur au tuyau en caoutchouc et placer le même dans le réservoir.)Fig. 1)*

Après d'avoir effectué ces opérations, pour remettre en fonction la machine, répéter les opérations décrites au chapitre "Mise en marche".

- *Raccorder l'adoucisseur au tuyau d'aspiration de caoutchouc (fig. 1)*

Die Regenerierung wird wie folgt durchgeführt:

- den Enthärter vom Gummirohr herausnehmen (Abb. 1).
- 3 Theelöffel feines Salz in einem Glas Wasser lösen.
- Den Enthärter umwenden und die vorbereitete Salzsole durch den Filter und das Harz schütten und sie frei ausfließen lassen, (Abb. 2)
- Nach etwa 5 Minuten den Reiniger im fließenden Wasser spülen; die Harze sind regeneriert und der Reiniger ist gebrauchsfertig, wenn das aus dem Reiniger herauskommende Wasser nicht mehr salzig ist.
- Den Reiniger am Gummischlauch anschliessen und in den Behälter legen. (Abb. 1)

Dann die Anweisungen des Abschnitts "Inbetriebsetzung der Maschine" genau befolgen, um die Maschine selbst in Betrieb wieder zu setzen.

- Den Enthärter an das Sauggummirohr wieder anschließen, (Abb. 1)

The regeneration is made as follows:

- Detach the softener from the rubber pipe (pict. 1)
- Dissolve 3 small spoons of salt in a water glass
- Turn the softener over and pour the prepared pickle through the filter and the resin, leaving it freely flow down (pict. 2).
- Wait about 5 min., put the softener under the tap and rinse, when the water coming out of the softener is no longer salty, the resins are regenerated and the softener is again ready for use.
- Reconnect the softener to the rubber pipe and arrange it in the tank (Fig. 1)

After having carried out these operations, and in order to put into function the machine, repeat the operations as described in the chapter "Putting into function".

- Connect the softener again to the rubberized suction pipe (pict. 1).

La regeneración se hará de la siguiente manera:

- *Quitar el suavizador desde el tubo en goma (fig. 1)*
- *Desleir 3 cucharillas de sal fino en un vaso de agua.*
- *Volcar el suavizador y dejar caer el agua y sal, através del filtro y de la resina, dejandola salir libremente (fig. 2).*
- *esperen aproximadamente 5 minutos luego pongan el suavizador bajo el chorro del agua y enjuagenlo, cuando el agua que saldrá del mismo ya no será salata, las resinas se habrán regenerado y el suavizador estará nuevamente listo para su uso.*
- *Coliguen nuevamente el suavizador al tubo en goma y coloquenlo en el estanque. (Fig. 1)*

Luego de haber efectuado estas operaciones, para volver a poner a trabajar la maquina, habrá que repetir las operaciones indicadas al punto "Puesta en marcha".

- *Volver a conectar el suavizador al tubo de succión en goma (fig. 1).*

2 Sfilare dalla sede la trappola dell'aria B, togliere il serbatoio, svuotarlo e provvedere alla sua pulizia, quindi rimettere in posizione la trappola dell'aria B, posizionare l'addolcitore A orizzontalmente sul fondo del serbatoio e provvedere infine a riempire quest'ultimo con acqua.

Attenzione, se la trappola dell'aria non è inserita nella sua guida la macchina non funziona, e deve essere inserita in posizione prima di versare l'acqua nel serbatoio.

2 *Enlever le piège de l'air "B" de son siège, ôter le réservoir, le vidanger et le nettoyer, en suite replacer le piège de l'air "B", positionner l'adoucisseur "A" horizontalement sur le fond du réservoir et remplir ce dernier avec l'eau.*

Attention - Si la piège de l'air n'est pas insérée dans sa guide, la machine ne fonctionne pas; il faut pourtant la mettre en position avant de verser l'eau dans le réservoir.

2 Den Lufttrap B von der Positon (aus der Gehäuseteile) herausziehen, den Behälter abnehmen, ihn leeren und reinigen dann den Lufttrap B wiederherstellen, den Reiniger A horizontal auf den Boden des Behälters legen und den Behälter mit Wasser füllen.

Achtung: wenn der Lufttrap in seiner Bahn nicht eingeordnet ist, wird die Maschine nicht funktionieren und er muß eingeordnet werden, bevor das Wasser in den Behälter eingeschüttet wird.



Fig. 1
Abb. 1

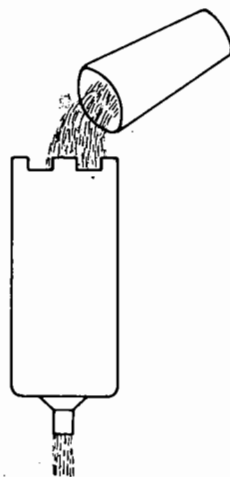


Fig. 2
Abb. 2

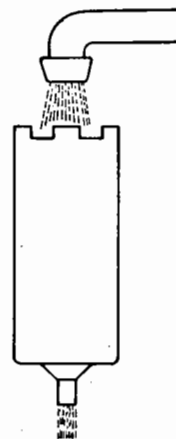


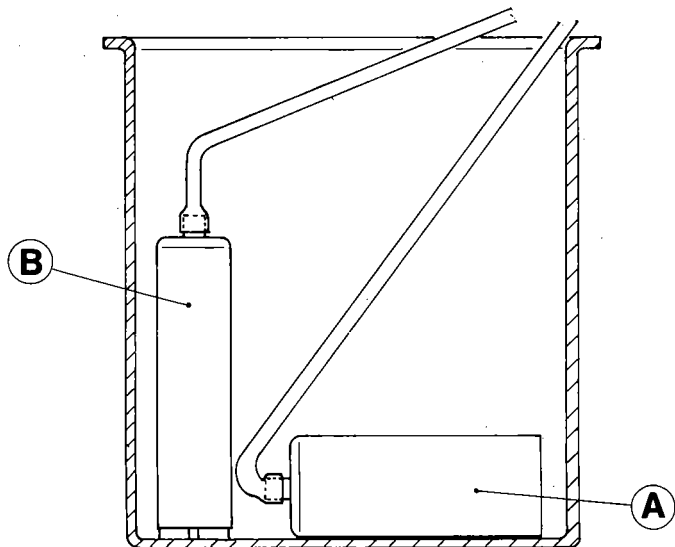
Fig. 3
Abb. 3

2 Withdraw the air-trap B from the seat, remove the tank, empty and clean it, then replace the air-trap B, in its position plate the water softener A horizontally on the tank bottom and then fill it with water.

Attention if the air trap is not inserted in its slide, the machine does not run; and it must be inserted in its position before pouring water in the tank.

2 Quitar de su lugar el cogedor de aire "B"; quitar el estanque, vaciarlo y limpiarlo bien, luego volver a poner en su lugar el cogedor de aire "B", colocar el endulzador "A" horizontalmente sobre el fondo del estanque, por fin, volver a llenar con agua el estanque mismo.

Atención, se el cogedor de aire no habrá sido bien colocado en su guya, la máquina no trabajará, por lo tanto hay que colocarlo en modo perfecto antes de llenar el estanque.



IMPORTANTE per macchine L4

Dopo aver eseguito le operazioni 1 e 2 bisogna provvedere al reinvasamento della pompa elettromagnetica.

L'OPERAZIONE SI ESEGUE A MACCHINA FREDDA come segue:

- Riempire il serbatoio di acqua.
- Accertarsi che l'addolcitore sia ben collegato al tubetto di aspirazione e posizionato orizzontalmente sul fondo del serbatoio.
- Con il portafiltro sganciato dal gruppo accendere l'interruttore generale 1 e contemporaneamente azionare anche l'interruttore erogazione caffè 3.
- Spegnerne l'interruttore 3 quando dal gruppo erogatore esce acqua in continuità, agganciare il portafiltro e lasciare che la macchina raggiunga la pressione di esercizio.

IMPORTANT pour les machines L4

Après avoir exécuté les opérations 1 et 2 il faut pourvoir de nouveau au réafflux de la pompe électromagnétique.

L'OPERATION S'EFFECTUE A MACHINE FROIDE comme suit:

- *Remplir le réservoir avec de l'eau*
- *S'assurer que l'adoucisseur soit bien connecté au tube d'aspiration et placé horizontalement sur le fond du réservoir.*
- *Avec le porte-filtre décroché du groupe, actionner l'interrupteur de la distribution de café 3.*
- *Eteindre l'interrupteur 3 quand du groupe de distribution sort de l'eau en continuité, accrocher le porte-filtre et laisser que la machine atteigne la pression d'exercice.*

WICHTIG für Maschinen L4

Nach Beendigung der Operationen 1 und 2 muß man für die Wiederstauung der elektromagnetischen Pumpe sorgen.

DIE OPERATION ERFOLGT BEI KALTER MASCHINE wie folgt:

- Den Behälter mit Wasser ausfüllen.
- Sich vergewissern, dass das **der reiniger** mit dem Saugschlauch verbunden ist und horizontal auf dem Boden des Behälters liegt.
- Beim von der Gruppe losgelassenen Filterhalter den Hauptschalter 1 einschalten und gleichzeitig auch den Kaffeelieferung-Schalter 3 betätigen.
- Den Schalter 3 dann ausschalten, wenn Wasser von der Liefergruppe andauernd herausfließt; den Filterhalter anhängen und lassen, daß die Maschine den Betriebsdruck erreicht.

IMPORTANT for machine L4

After having done the operations 1 and 2 you must flood again the electromagnetic pump.

THE OPERATION IS CARRIED-OUT WHEN MACHINE IS COLD, as follows

- Fill the tank with water
- Be sure that the water softener is well connected to the suction pipe and placed horizontally on the tank bottom.
- When the filter-holder is not coupled to the group, operate the main switch 1 and at the same time the coffee distribution switch 3.
- When the distribution group is continuously delivering water, turn switch 3 off couple the filter-holder and let machine reaching the working pressure

IMPORTANTE para máquina L4

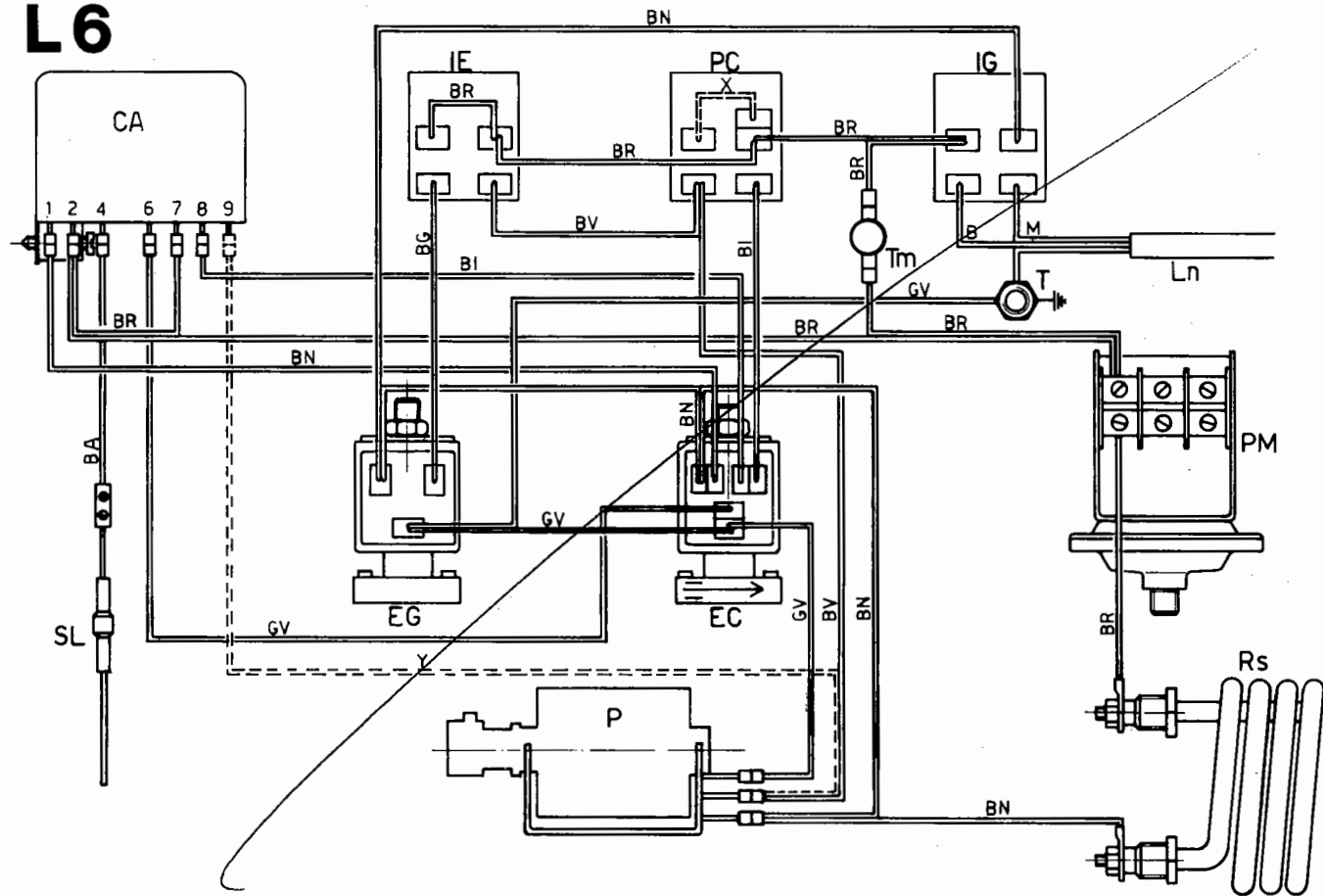
Luego de haber efectuado las operaciones 1 y 2, hay que volver a reenvasar la bomba electromagnética.

DICHA OPERACION SE HARA A MAQUINA FRIA Y DE LA SIGUIENTE MANERA:

- *Llenar el estanque con agua.*
- *Asegurense que el endulzador esté bien enlazado al tubito de aspiración y colocado en posición horizontal sobre el fondo del estanque.*
- *Con el porta-filtro desenganchado desde el grupo, encender el interruptor general 1 y al mismo tiempo él para la erogación de café 3.*
- *Apagar el interruptor 3 unicamente cuando desde el grupo erogador salga agua en continuación, volver a enganchar el porta-filtro y dejar que la máquina llegue a la presión de trabajo.*

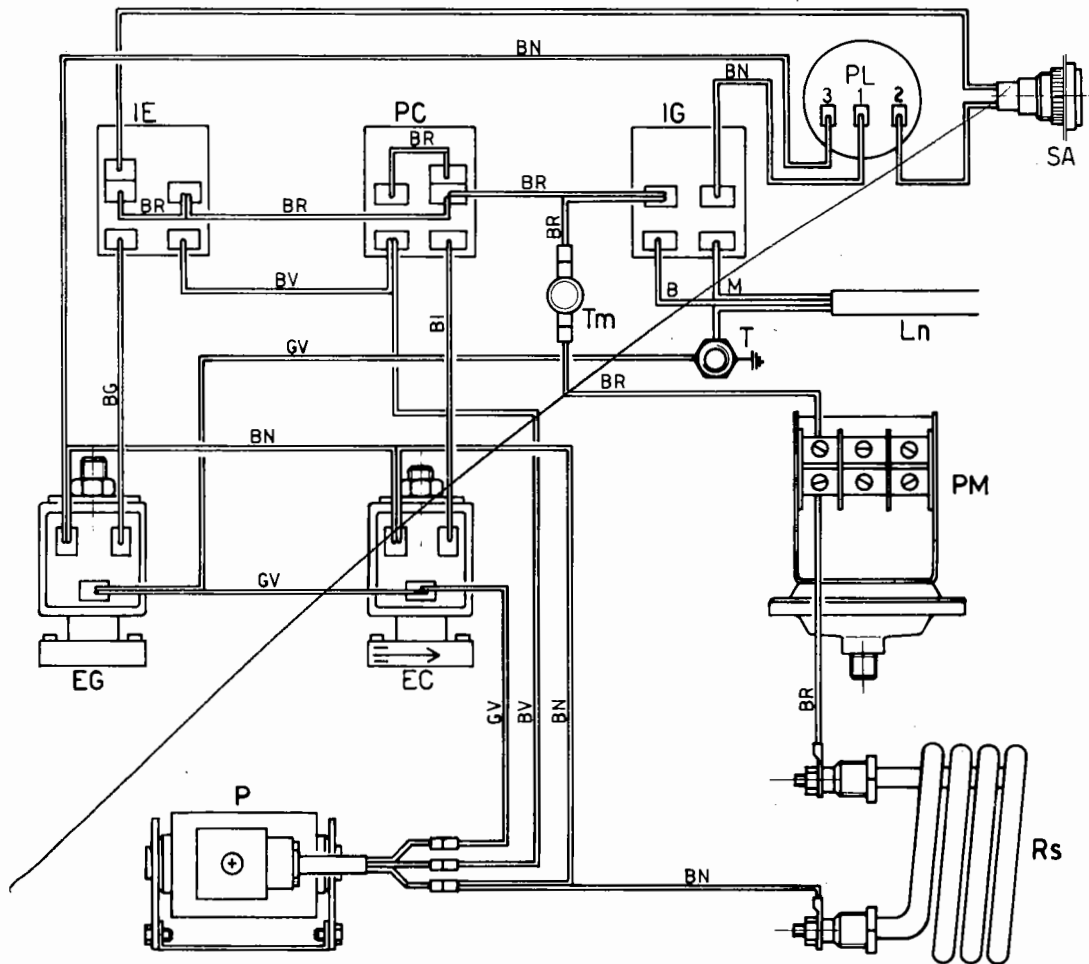
B	BLU	B	BLEU	B	BLAU	B	BLUE	B	AZUL
BI	BIANCO	BI	BLANC	BI	WEISS	BI	WHITE	BI	BLANCO
BG	BIANCO - GIALLO	BG	BLANC - JAUNE	BG	WEISS - GELB	BG	WHITE - YELLOW	BG	BLANCO-AMARILLO
BN	BIANCO - NERO	BN	BLANC - NOIR	BN	WEISS - SCHWARZ	BN	WHITE - BLACK	BN	BLANCO - NEGRO
BR	BIANCO - ROSSO	BR	BLANC - ROUGE	BR	WEISS - ROT	BR	WHITE - RED	BR	BLANCO - ROJO
BV	BIANCO - VERDE	BV	BLANC - VERT	BV	WEISS - GRUEN	BV	WHITE - GREEN	BV	BLANCO - VERDE
GV	GIALLO - VERDE	GV	JAUNE - VERT	GV	GELB - GRUEN	GV	YELLOW - GREEN	GV	AMARILLO-VERDE
Ln	LINEA	Ln	LIGNE	Ln	LEITUNG	Ln	LINE	Ln	LINEA
M	MARRONE	M	MARRON	M	BRAUN	M	BROWN	M	MARRON
EC	Elettrovalvola carico	EC	Electrovanne du chargement	EC	Speisungselektroventil	EC	Feeding electrovalve	EC	Electrovalvula carga
EG	Elettrovalvola gruppo	EG	Electrovanne du groupe	EG	Gruppeelektroventil	EG	Electrovalve of group	EG	Electrovalvula grupo
IE	Interruttore erogazione caffè	IE	Interrupteur de la distribution du café	IE	Kaffeelieferungsschalter	IE	Coffee distribution switch	IE	Interruptor erogación café
IG	Interruttore generale	IE	Interrupteur général	IG	Hauptschalter	IG	General switch	IG	Interruptor general
P	Pompa	P	Pompe	P	Pumpe	P	Pump	P	Bomba
PC	Pulsante carico caldaia	PC	Bouton poussoir du chargement de la chaudière	PC	Kesselspeisungsdruckknopf	PC	Boiler feeding push-button	PC	Botón cargamiento caldera
PL	Pressostato livello serbatoio L4	PL	Pressostat pour niveau du réservoir L4	PL	L4 Behaltersniveau-pressostat	PL	L4 tank level pressure switch	PL	Presostato nivel contenedor L4
PM	Pressostato meccanico	PM	Pressostat mecanique	PM	Mechanischer Pressostat	PM	Mechanical pressure switch	PM	Presostato mecanico
Rs	Riscaldatore	Rs	Réchauffeur	Rs	Heizgerät	Rs	Heater	Rs	Calentador
SA	Spia mancanza acqua L4	SA	Témoin de manque d'eau L4	SA	L4 Wassermangelanzeiger	SA	L4 water lack indicator	SA	Indicator por falta de agua L4
T	Terra	T	Terre	T	Erde	T	Earth	T	Tierra
Tm	Termostato	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	Tm	Termostato

L6

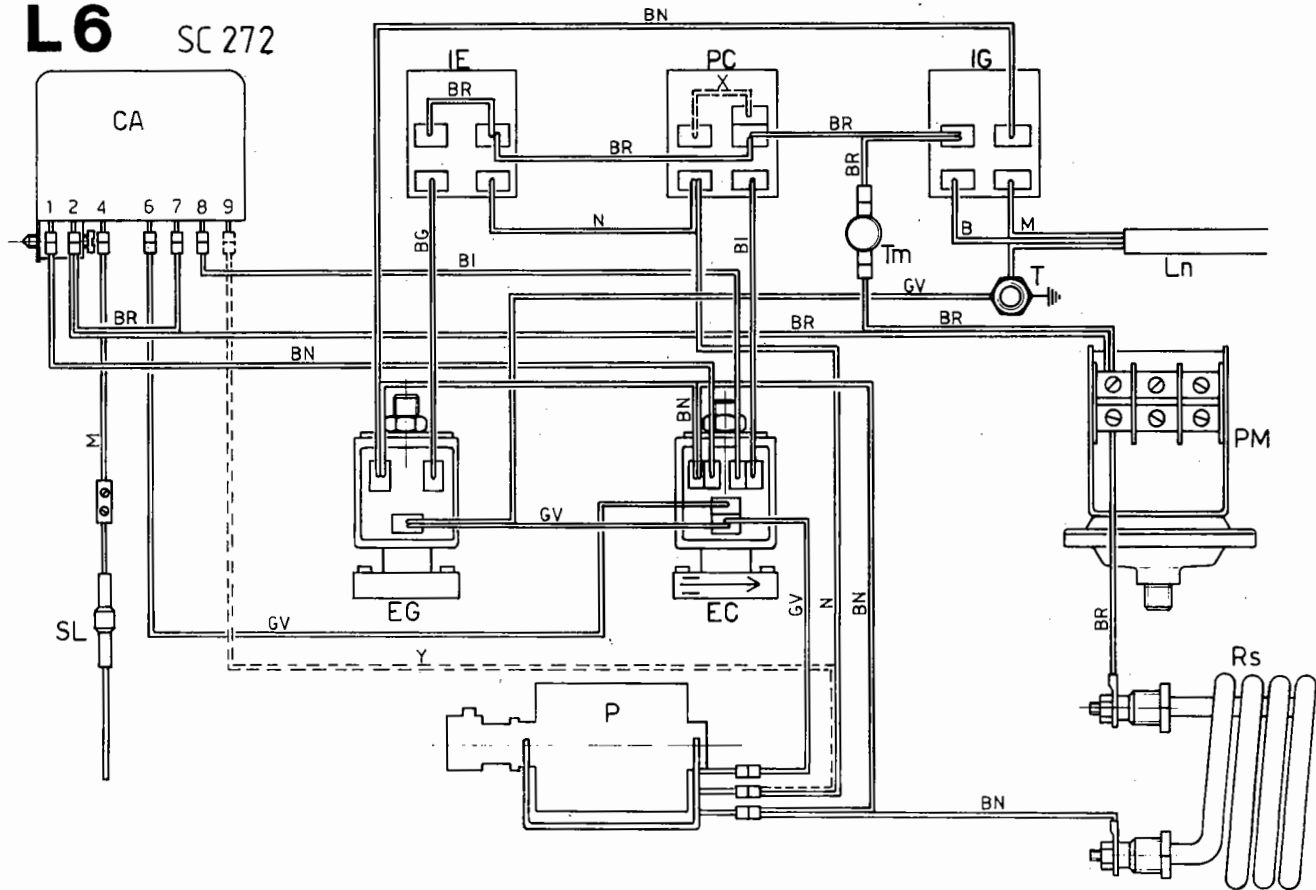


B	BLU	B	BLEU	B	BLAU	B	BLUE	B	AZUL
BI	BIANCO	BI	BLANC	BI	WEISS	BI	WHITE	BI	BLANCO
BG	BIANCO - GIALLO	BG	BLANC - JAUNE	BG	WEISS - GELB	BG	WHITE - YELLOW	BG	BLANCO-AMARILLO
BA	BIANCO-ARANCIO	BA	BLANC-ORANGE	BA	WEISS-ORANGE	BA	WHITE-ORANGE	BA	BLANCO-NARANJA
BN	BIANCO - NERO	BN	BLANC - NOIR	BN	WEISS - SCHWARZ	BN	WHITE - BLACK	BN	BLANCO - NEGRO
BR	BIANCO - ROSSO	BR	BLANC - ROUGE	BR	WEISS - ROT	BR	WHITE - RED	BR	BLANCO - ROJO
BV	BIANCO - VERDE	BV	BLANC - VERT	BV	WEISS - GRUEN	BV	WHITE - GREEN	BV	BLANCO - VERDE
GV	GIALLO - VERDE	GV	JAUNE - VERT	GV	GELB - GRUEN	GV	YELLOW - GREEN	GV	AMARILLO-VERDE
Ln	LINEA	Ln	LIGNE	Ln	LEITUNG	Ln	LINE	Ln	LINEA
M	MARRONE	M	MARRON	M	BRAUN	M	BROWN	M	MARRON
X	CARICO CALDAIA (manuale) L6	X	CHARGEMENT CHAUDIERE (ma- nual) L6	X	L6 KESSELSPEI- SUNG (manuell)	X	L6 BOILER FEE- DING (manual)	X	CARGAMIENTO CALDERA (con las manos) L6
Y	CARICO CALDAIA (automatico) L6	Y	CHARGEMENT CHAUDIERE (auto- matique) L6	Y	L6 KESSELSPEI- SUNG (automatisch)	Y	L6 BOILER FEE- DING (automatic)	Y	CARGAMIENTO CALDERA (automa- tico) L6
EC	Elettrovalvola carico			EC	Speisungselektroventil	EC	Feeding electrovalve		
EG	Elettrovalvola gruppo			EG	Gruppenelektroventil	EG	Electrovalve of group		
IE	Interruttore erogazio- ne caffè	EC	Electrovanne du char- gement	IE	Kaffeelieferungsschal- ter	IE	Coffee distribution switch	EC	Electrovalvula carga
IG	Interruttore generale	EG	Electrovanne du grou- pe	IG	Hauptschalter	IG	General switch	EG	Electrovalvula grupo
P	Pompa			P	Pumpe	P	Pump	IE	Interrupitor erogación café
PC	Pulsante carico caldaia	IE	Interrupteur de la di- stribution du café	PC	Kesselspeisungsdruck- knopf	PC	Boiler feeding push- button	IG	Interruptor general
PM	Pressostato meccanico	IG	Interrupteur général	PM	Mechanischer Presso- stat	PM	Mechanical pressure switch	P	Bomba
Rs	Riscaldatore	P	Pompe	Rs	Heizgerät	Rs	Heater	PC	Botón cargamiento caldera
SL	Sonda livello	PC	Bouton poussoir du chargement de la chau- dière	SL	L6 Niveausonde	SL	L6 level feeler	PM	Presostato mecanico
T	Terra			T	Erde	T	Earth	Rs	Calentador
CA	Centralina Autolivello L6			CA	L6 Wasserniveaikon- trolle	CA	L6 water level con- trol	SL	Sonda nivel L6
Tm	Termostato	PM	Pressostat mecanique	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	T	Tierra
		Rs	Réchauffeur					CA	Trasdutor autoni- vel L6
		SL	Sonde niveau L6					Tm	Termostato
		T	Terre						
		CA	Contrôle du niveau de l'eau L6						
		Tm	Thermostat						

L4

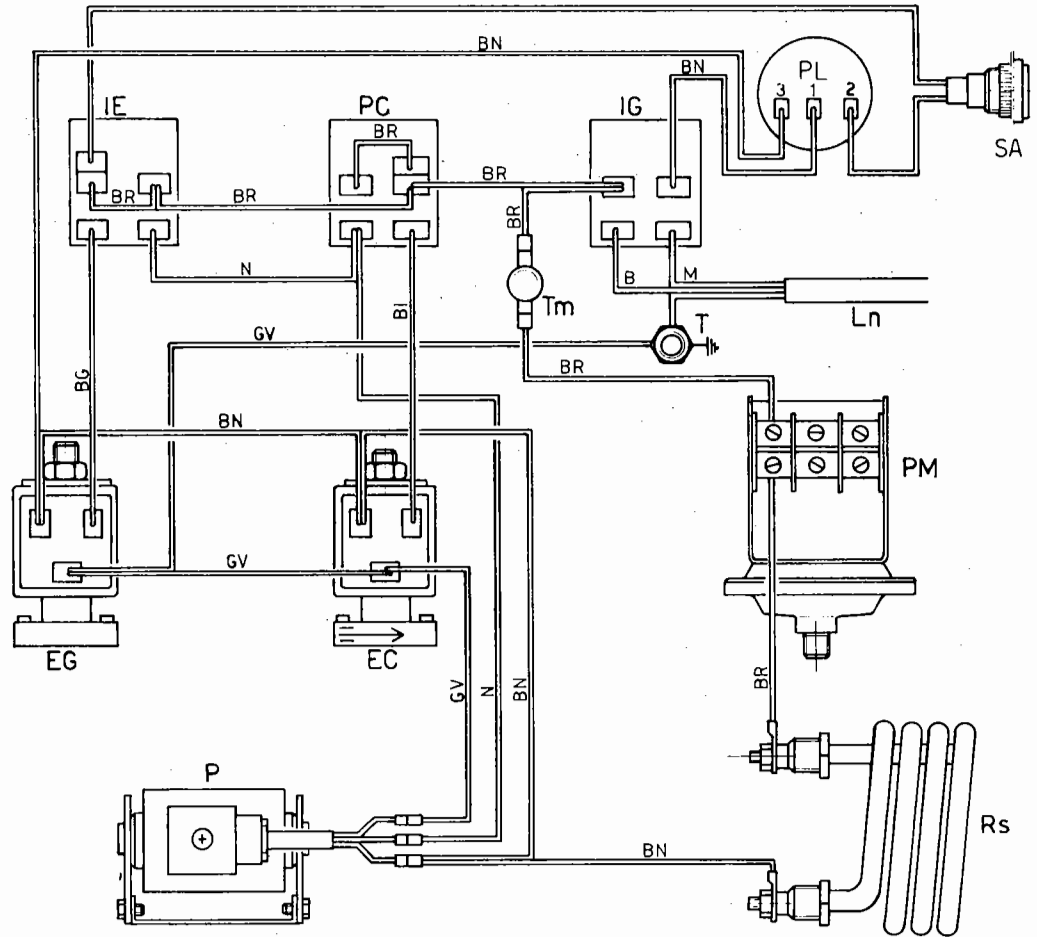


L6 SC 272



L4

SC 295



B	BLU	B	BLEU	B	BLAU	B	BLUE	B	AZUL
BI	BIANCO	BI	BLANC	BI	WEISS	BI	WHITE	BI	BLANCO
BG	BIANCO - GIALLO	BG	BLANC - JAUNE	BG	WEISS - GELB	BG	WHITE - YELLOW	BG	BLANCO-AMARILLO
BN	BIANCO - NERO	BN	BLANC - NOIR	BN	WEISS - SCHWARZ	BN	WHITE - BLACK	BN	BLANCO - NEGRO
BR	BIANCO - ROSSO	BR	BLANC - ROUGE	BR	WEISS - ROT	BR	WHITE - RED	BR	BLANCO - ROJO
N	NERO	N	NOIR	N	SCHWARZ	N	BLACK	N	NEGRO
GV	GIALLO - VERDE	GV	JAUNE - VERT	GV	GELB - GRUEN	GV	YELLOW - GREEN	GV	AMARILLO-VERDE
Ln	LINEA	Ln	LIGNE	Ln	LEITUNG	Ln	LINE	Ln	LINEA
M	MARRONE	M	MARRON	M	BRAUN	M	BROWN	M	MARRON
EC	Elettrovalvola carico	EC	Electrovanne du chargement	EC	Speisungselektroventil	EC	Feeding electrovalve	EC	Electrovalvula carga
EG	Elettrovalvola gruppo	EG	Electrovanne du groupe	EG	Gruppeelektroventil	EG	Electrovalve of group	EG	Electrovalvula grupo
IE	Interruttore erogazione caffè	IE	Interrupteur de la distribution du café	IE	Kaffeelieferungsschalter	IE	Coffee distribution switch	IE	Interruptor erogación café
IG	Interruttore generale	IG	Interrupteur général	IG	Hauptschalter	IG	General switch	IG	Interruptor general
P	Pompa	P	Pompe	P	Pumpe	P	Pump	P	Bomba
PC	Pulsante carico caldaia	PC	Bouton poussoir du chargement de la chaudière	PC	Kesselspeisungsdruckknopf	PC	Boiler feeding push-button	PC	Botón cargamiento caldera
PL	Pressostato livello serbatoio L4	PL	Pressostat pour niveau du réservoir L4	PL	L4 Behaltersniveau-pressostat	PL	L4 tank level pressure switch	PL	Presostato nivel contendor L4
PM	Pressostato meccanico	PM	Pressostat mecanique	PM	Mechanischer Pressostat	PM	Mechanical pressure switch	PM	Presostato mecanico
Rs	Riscaldatore	Rs	Réchauffeur	Rs	Heizgerät	Rs	Heater	Rs	Calentador
SA	Spia mancanza acqua L4	SA	Témoin de manque d'eau L4	SA	L4 Wassermangelanzeiger	SA	L4 water lack indicator	SA	Indicator por falta de agua L4
T	Terra	T	Terre	T	Erde	T	Earth	T	Tierra
Tm	Termostato	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	Tm	Termostato

B	BLU	B	BLEU	B	BLAU	B	BLUE	B	AZUL
BI	BIANCO	BI	BLANC	BI	WEISS	BI	WHITE	BI	BLANCO
BG	BIANCO - GIALLO	BG	BLANC - JAUNE	BG	WEISS - GELB	BG	WHITE - YELLOW	BG	BLANCO-AMARILLO
BN	BIANCO - NERO	BN	BLANC - NOIR	BN	WEISS - SCHWARZ	BN	WHITE - BLACK	BN	BLANCO - NEGRO
BR	BIANCO - ROSSO	BR	BLANC - ROUGE	BR	WEISS - ROT	BR	WHITE - RED	BR	BLANCO - ROJO
N	NERO	N	NOIR	N	SCHWARZ	N	BLACK	N	NEGRO
GV	GIALLO - VERDE	GV	JAUNE - VERT	GV	GELB GRUEN	GV	YELLOW - GREEN	GV	AMARILLO-VERDE
Ln	LINEA	Ln	LIGNE	Ln	LEITUNG	Ln	LINE	Ln	LINEA
M	MARRONE	M	MARRON	M	BRAUN	M	BROWN	M	MARRON
X	CARICO CALDAIA (manuale) L6	X	CHARGEMENT CHAUDIÈRE (ma- nual) L6	X	L6 KESSELSPEI- SUNG (manuell)	X	L6 BOILER FEE- DING (manual)	X	CARGAMIENTO CALDERA (con las manos) L6
Y	CARICO CALDAIA (automatico) L6	Y	CHARGEMENT CHAUDIÈRE (auto- matique) L6	Y	L6 KESSELSPEI- SUNG (automatisch)	Y	L6 BOILER FEE- DING (automatic)	Y	CARGAMIENTO CALDERA (automa- tico) L6
EC	Elettrovalvola carico	EC	Electrovanne du char- gement	EC	Speisungselektroventil	EC	Feeding electrovalve	EC	Electrovalvula carga
EG	Elettrovalvola gruppo	EG	Electrovanne du grou- pe	EG	Gruppeelettroventil	EG	Electrovalve of group	EG	Electrovalvula grupo
IE	Interruttore erogazio- ne caffè	IE	Interrupteur de la di- stribution du café	IE	Kaffeelieferungsschal- ter	IE	Coffee distribution switch	IE	Interruptor erogación café
IG	Interruttore generale	IG	Interrupteur général	IG	Hauptschalter	IG	General switch	IG	Interruptor general
P	Pompa	P	Pompe	P	Pumpe	P	Pump	P	Bomba
PC	Pulsante carico caldaia	PC	Bouton poussoir du chargement de la chau- dière	PC	Kesselspeisungsdruck- knopf	PC	Boiler feeding push- button	PC	Botón cargamiento caldera
PM	Pressostato meccanico	PM	Pressostat mecanique	PM	Mechanischer Presso- stat	PM	Mechanical pressure switch	PM	Presostato mecanico
Rs	Riscaldatore	Rs	Réchauffeur	Rs	Heizgerät	Rs	Heater	Rs	Calentador
SL	Sonda livello	SL	Sonde niveau L6	SL	L6 Niveausonde	SL	L6 level feeler	SL	Sonda nivel L6
T	Terra	T	Terre	T	Erde	T	Earth	T	Tierra
CA	Centralina Autolivello L6	CA	Contrôle du niveau de l'eau L6	CA	L6 Wasserniveaikon- trolle	CA	L6 water level con- trol	CA	T asductor autoni- vel L6
Tm	Termostato	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	Tm	Thermostat	Tm	Termostato

Proprietà riservata. E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente manuale senza autorizzazione scritta della RANCILIO S.P.A.
La ditta RANCILIO si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che riterrà necessarie.

*Propriété réservée: il est interdit la reproduction totale ou partielle de ce manuel sans l'autorisation écrite de la s.té RANCILIO S.P.A.
La maison RANCILIO se réserve le droit d'apporter à tout moment eventuelles modifications qui retenira nécessaires.*

Eigentumsvorbehalt. Gesamt- und Teilnachdruck dieses Handbuches ohne schriftliche Genehmigung der Fa. RANCILIO S.P.A. ist verboten.
Die Firma RANCILIO behält das Recht alle notwendigen Aenderungen durchzuführen.

*Private property. It is forbidden the whole or partial reproduction of this handbook without the RANCILIO S.P.A.'s written authorization.
RANCILIO reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary at any time.*

Propriedad reservada. Prohibida la reproducción total o parcial del presente manual sin la autorización escrita de la Casa RANCILIO S.P.A.
RANCILIO se reserva el derecho de aportar eventuales modificaciones que reputará necesarias en cualquier momento.



spà

20010 Villastanza di Parabiago MI
viale della Repubblica, 40
tel. 0331/553123 (5 linee)
telex: 340526 RANCAF I

Cap. Soc. L. 450.000.000 int. vers.
cciaa MI 179023 - Reg. Soc. Trib. MI 122294
C. Fisc. e P. IVA 00690300157
cc Export M/496751