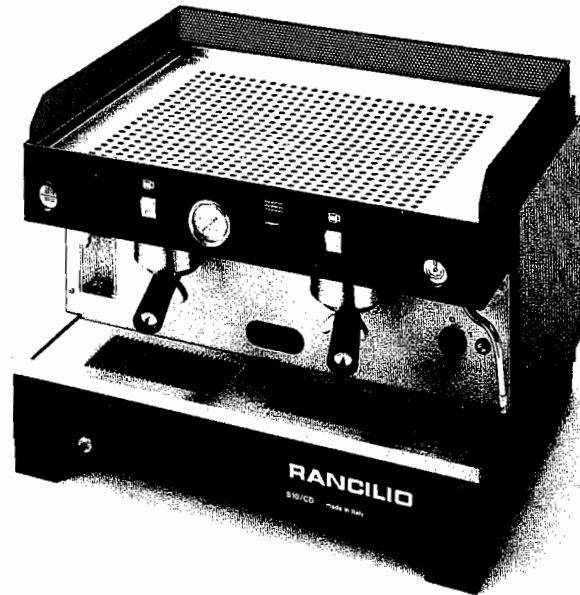




**serie S10**



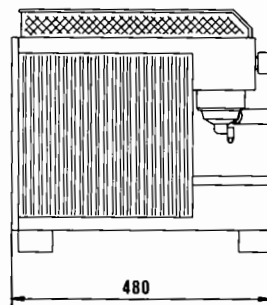
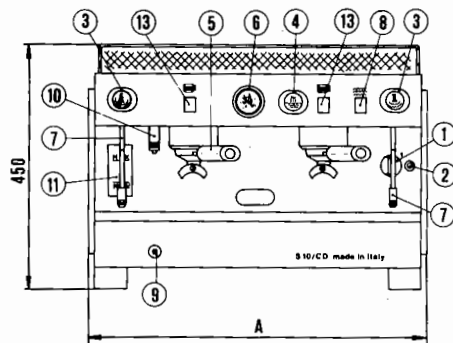
**USO E MANUTENZIONE  
USAGE ET MANUTENTION  
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG  
UTILISATION AND MAINTENANCE  
UTILIZO Y MANUTENCIÓN**



**serie S10**

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

## S 10/CD

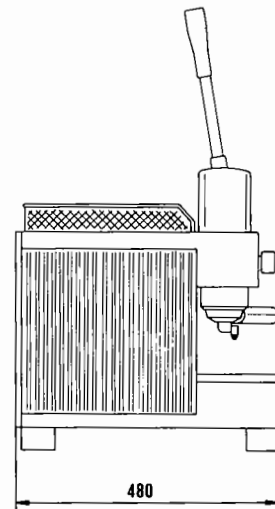
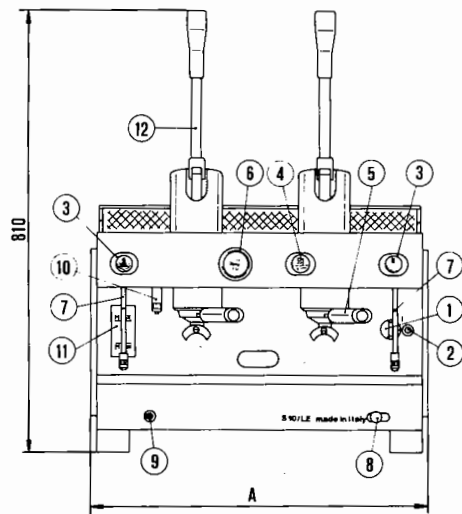


- 1) Interruttore generale
- 2) Segnalatore luminoso
- 3) Rubinetto vapore
- 4) Rubinetto acqua calda
- 5) Portafiltro
- 6) Manometro
- 7) Lancia vapore
- 8) Pulsante alimentazione
- 9) Valvola sicurezza gas
- 10) Lancia acqua calda
- 11) Livello ottico
- 12) Leva comando gruppo
- 13) Interruttore erogazione caffè

- 1) *Interrupteur general*
- 2) *Signaleur lumineux*
- 3) *Robinet de la vapeur*
- 4) *Robinet de l'eau chaude*
- 5) *Porte-filtre*
- 6) *Manomètre*
- 7) *Lance vapeur*
- 8) *Poussoir d'alimentation*
- 9) *Soupape de surêté du gaz*
- 10) *Lance eau chaude*
- 11) *Niveau optique*
- 12) *Levier de commande du groupe*
- 13) *Interrupteur de la distribution du café*

- 1) Hauptschalter
- 2) Lichtsignal
- 3) Dampfhahn
- 4) Warmwasserhahn
- 5) Filterträger
- 6) Manometer
- 7) Dampfauslaufanze
- 8) Speisedruckknopf
- 9) Gassicherheitsventil
- 10) Warmwasserauslaufanze
- 11) Optische Wasserwaage
- 12) Gruppeantriebshebel
- 13) Kaffeelieferung-schalter

# S 10/LE



- 1) General switch
- 2) Warning light
- 3) Steam cock
- 4) Warm water cock
- 5) Filter holder
- 6) Manometer (gauge)
- 7) Steam lance
- 8) Feeding push-button
- 9) Gas safety valve
- 10) Cold water lance
- 11) Optical level indicator
- 12) Group control lever
- 13) Coffee distributor switch

- 1) Interruptor general
- 2) Indicador luminoso
- 3) Grifo de vapor
- 4) Grifo de agua caliente
- 5) Portafiltro
- 6) Manometro
- 7) Lanza de vapor
- 8) Pulsante de alimentacion
- 9) Valvula de seguridad de gas
- 10) Lanza de agua caliente
- 11) Nivel optico
- 12) Palanca de mando grupo
- 13) Interruptor erogación café

GRUPPI GROUPES GROUPS GRÜPPEN GRUPOS	A
1	460
2	620
3	860
4	1100

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Le macchine della serie S10 vengono fornite nelle versioni CD, ad erogazione continua a comando diretto ad 1 e 2 gruppi ed LE, a leva ad 1, 2, 3 e 4 gruppi.

Il modello CD è completo di pompa volumetrica e di depuratore, adotta una caldaia con scambiatori trasversali abbinata a gruppi ad elettrovalvola con comando a pulsante luminoso. L'alimentazione della caldaia è ad elettrovalvola con comando a pulsante che mette in funzione la pompa tramite un apposito relé.

Il modello LE è dotato di una tradizionale caldaia a pescanti abbinata ai tradizionali gruppi a leva.

Su entrambe le versioni è possibile l'applicazione opzionale dell'autolivello per mantenere costante il livello in caldaia. Sulle macchine di serie, cioè senza autolivello, è invece importante **controllare il livello in caldaia**, che deve essere mantenuto costantemente tra i segni MAX e MIN.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

*Les machines de la série S10 sont fournies dans les versions CD, à débit continu à commande directe à 1 et 2 groupes et LE à levier à 1, 2, 3 et 4 groupes.*

*Le modèle CD est complet de pompe volumétrique et l'adoucisseur, adopte une chaudière avec échangeurs transversals, assemblée à des groupes à électrovalve avec commande à poussoirs lumineux, l'alimentation de la chaudière est à électrovalve avec commande à poussoir qui met en marche la pompe moyennant un relais spécial.*

*Le modèle LE est pourvu d'une chaudière traditionnelle à flotteurs, assemblée aux traditionnels groupes à levier.*

*L'application optionnelle de l'auto-niveau pour maintenir constant le niveau de la chaudière est possible sur les deux versions.*

*Sur les machines de série, c'est à dire sans auto-niveau, il est par contre très important contrôler toujours le niveau en chaudière, niveau qui doit être gardé constamment entre les indications MAX et MIN.*

## TECHNISCHE ANGABEN

Die Serienmaschinen S10 werden in der Ausführung CD mit Dauerlieferung und direktem Antrieb, mit 1 und 2 Gruppen und in der Ausführung LE Hebeltyp, mit 1, 2, 3 und 4 Gruppen hergestellt.

Das Modell CD ist mit volumetrischer Pumpe und Reiniger; Kessel mit Queraustauschern, mit Gruppe von Elektroventile und Antrieb durch eine leuchtende Drucktaste. Kesselfüllung durch eine Elektroventile mit Antrieb durch eine Drucktaste, die die Pumpe durch ein dazu bestimmtes Relais in Betrieb setzt.

Das Modell LE ist mit einem traditionellen Kessel mit Auffangrohren und den üblichen Hebelgruppen versehen.

Beide Ausführungen können auf Wunsch mit einem selbsttätigen Niveau, das das Wasserniveau im Kessel konstant hält, ausgerüstet werden.

Für die Serienmaschinen, d.h. diejenigen ohne selbsttätiges Niveau, ist es aber **notwendig, das Wasserniveau im Kessel**, das konstant zwischen den MIN-MAX Stellungen bleiben muss, zu **kontrollieren**.

## TECHNICAL DATA

The machines of series S10 come in the models CD, with directly controlled continuous erogation for 1 and 2 groups, and LE, with lever for 1, 2, 3, and 4 groups.

**Model CD** is complete with a volumetric pump and a softener, using a boiler with traverse exchangers, coupled to electro-valve groups with luminous push-button controls. The boiler is fed through a pushbutton controlled electrovalve setting the pump going by means of special relais.

**Model LE** comes with a traditional boiler with drawers coupled to traditional lever groups.

On both types, an optional self-level can be applied in order to maintain the level in boiler steady.

With the standard machines, i.e. without self-level, it is **important to check the level in boiler** which must constantly be kept between the MIN and MAX marks.

## CARACTERISTICAS TÉCNICAS

*Las máquinas de la serie S10 se fabrican en el modelo CD, a erogación continuada, con mando directo y a 1 y 2 grupos; y en el modelo LE, a palanca, a 1, 2, 3 y 4 grupos.*

*El modelo CD lleva bomba volumétrica y depurador, lleva caldera con cambiadores transversales acoplada a grupos a electroválvula con mando a pulsador luminoso. La alimentación de la caldera se hace por medio de la electroválvula con mando a pulsador, el cual pone a trabajar la bomba por medio del correspondiente conector.*

*El modelo LE lleva la tradicional caldera a pescantes acoplada a los tradicionales grupos a palanca.*

*A los dos modelos es posible aplicar, opcionalmente, el autonivel para mantener constante el nivel en la caldera.*

*En las máquinas de serie, o sea en las que no llevan autonivel, sera importantísimo mantener controlado el nivel en la caldera, este nivel debera estar constantemente entre los signos MAX y MIN.*

## INSTALLAZIONE

Allacciamento da predisporre a cura del cliente

- A) Tubo allacciamento gas con rubinetto e tubo flessibile per raccordo alla macchina (dove sia previsto il riscaldamento a gas).
- B) Tubo scarico con diametro interno minimo di 30 mm munito di sifone.
- C) Tubo alimentazione acqua con rubinetto di esclusione da 3/8 gas.
- D) Cavo di alimentazione elettrica completo di interruttore, con protezione termica o munito di fusibili, di opportune dimensioni, per sostenere il carico della macchina da caffè.

N.B. – Gli allacciamenti devono essere disposti in prossimità del piano di appoggio della macchina.

## INSTALLATION

*Connexions à prédisposer par le client*

- A) Tuyau de connexion du gaz avec robinet et tuyau flexible pour raccordement à la machine (où est prévu le chauffage à gaz)*
- B) Tuyau de décharge avec diamètre intérieur minimum de 30 mm. doué de syphon*
- C) Tuyau d'alimentation de l'eau avec robinet d'exclusion de 3/8 gaz*
- D) Câble d'alimentation électrique complet d'interrupteur, avec protection thermique ou muni de fusibles, de dimensions aptes à supporter la charge de la machine à café*

*N.B.: Les connexions doivent être placées en proximité du plan d'appui de la machine.*

## INSTALLATION

Seitens des Kunden vorzubereitende Anschlüsse

- A) Gasanschlussrohr mit Hahn und biegsamem Rohr zum Anschluss an die Maschine (falls die Gasheizung vorgesehen ist)
- B) Entladungsrohr eines inneren Minimal-Durchmesser von 30 mm mit Siphon
- C) Wasserspeiserohr mit 3/8 Gas Anschlusshahn
- D) Elektrisches Kabel komplett mit Schalter, mit Wärmeschutz oder mit Schmelzsicherungen von passenden Dimensionen um die Kaffeemaschinenbelastung zu tragen

N.B.: Die Anschlüsse müssen in der Nähe der Maschinenstutzfläche angelegt werden.



## INSTALLATION

### Connections to be prearranged by customers

- A) Gas connection pipe with cock and flexible pipe for the connection with the machine (in such cases in which gas heating is foreseen)
- B) Discharge pipe with a 30 mm minimum internal diameter, provided with siphon
- C) Water feed pipe with 3/8 gas cut off cock
- D) Electric cable complete with switch-gear with thermic protection or with fuses of suitable dimensions such as to sustain the coffee machine load

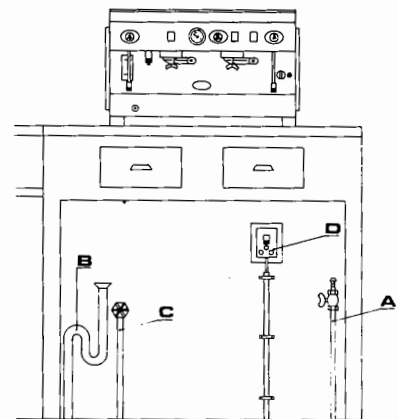
N.B.: The connections are to be arranged in proximity of the machine table.

## INSTALACION

### Coligamientos de predisponer por el cuidado del cliente

- A) Tubo de coligamiento del gas con grifo y tubo flexible por coligamiento a la maquina (si es prevista la calefacion con gas)
- B) Tubo de descarga con diametro interior minimo de 30 mm provisto de sifon
- C) Tubo de alimentacion del agua con grifo de esclusion 3/8 gas
- D) Cable de alimentacion electrica completo de interruptor, con proteccion termica o provisto de fusibles de oportunas dimensiones para soportar el cargo de la maquina para café.

N.B.: Los coligamientos deben ser colocados en proximidad del plano de apoyo de la maquina.



## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Le macchine vengono prodotte a richiesta a V. 110 - 220 - 240 monofase per 1 e 2 gruppi e V. 220 - 240 monofase oppure V. 380 - 415 trifase per 3 e 4 gruppi.

L'impianto elettrico del locale deve essere predisposto con un interruttore generale automatico dotato di una efficiente linea di terra.

## E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIO

La Ditta produttrice declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

*Les machines sont produites sur demande à V. 110 - 220 - 240 monophasés pour 1 et 2 groupes et à V. 220 - 240 monophasés ou bien V. 380 - 415 triphasés pour 3 et 4 groupes.*

*L'installation électrique du local doit être prédisposée avec un interrupteur général automatique doué d'une ligne de terre efficiente.*

## LA MISE A' LA TERRE DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.

*La Société productrice décline toute responsabilité si cette norme contre les accidents n'est pas respectée.*

## ELEKTRISCHE SCHALTUNG

Die Maschinen werden auf Wunsch einfasig 110 - 220 - 240 Volt für 1 und 2 Gruppen und einfasig 220 - 240 Volt, oder dreifasig 380 - 415 Volt für 3 und 4 Gruppen geliefert.

Die elektrische Anlage des Lokals soll mit einem automatischen Hauptschalter mit einer wirksamen Erdlinie versehen sein.

## DIE ERDUNG DES GERÄTES IST ZWINGEND VORGESCHRIEBEN.

Die Herstellungsfirma lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wurde.

## **ELECTRIC CONNECTION**

The machines come by request with 110-220-240 V monophasic for 1 and 2 groups and 220-240 V monophasic or 380-415 V triphasic for 3 and 4 groups.

The electrical plant of the room has to be prearranged with an automatic main switchgear provided with an efficient ground (earth) cable.

## **THE APPLIANCES GROUNDING IS COMPULSORY**

The manufacturing factory declines any responsibility or whatsoever if this norm against the accidents is not applied on behalf of customers.

## **ENLAZAMIENTO ELECTRICO**

*Las máquinas se fabrican según las necesidades del Cliente o sea, a V. 110 - 220 - 240 monofásicas para 1 y 2 grupos y V. 220 - 240 monofásicas, o de V. 380 - 415 trifásicas para 3 y 4 grupos.*

*L'instalación eléctrica del local debe ser predispuesta con un interruptor general automático provisto de una eficiente línea de tierra.*

## **ES OBLIGATORIO EL ENLAZE A TIERRA DEL APARATO.**

*La Firma productora no será responsable si, en caso de accidente de trabajo, no haya sido respectada esta norma antinfortunio.*

### Uso della macchina da caffè

Le macchine da caffè modello S 10 sono state progettate in funzione di un perfetto bilanciamento termico che permette di avere caffè bollenti e cremosi anche dopo una pausa di lavoro e di mantenere invariate le prestazioni anche durante l'intenso lavoro delle ore di punta.

### Messa in funzione della macchina

Verificare che il rubinetto dell'acqua C della rete idrica sia aperto.

### S10/CD

Accendere l'interruttore generale 1 e contemporaneamente azionare anche il pulsante di carico 8 che mette in funzione la pompa, alimentando 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.

### S10/CD con autolivello

Azionando l'interruttore generale 1 si mette in funzione la pompa che alimenta la caldaia fino a che l'acqua ha raggiunto la sonda posta nell'indicatore di livello.

### Emploi de la machine à café

*Les machines à café modèle S 10 ont été projetées en fonction d'un parfait balancement thermique qui permet d'avoir des cafés bouillants et cremeux aussi après une pause de travail et de maintenir invariées les prestations aussi pendant l'intense travail des heures de pointes.*

### Mise en train de la machine

*Verifier que le robinet de l'eau "C" du réseau hydraulique soit ouvert.*

### S10/CD

*Tourner l'interrupteur général "1" et en même temps actionner le poussoir de charge "8" qui met en marche la pompe, alimentant la chaudière, et que par suite doit être pressé jusqu'à ce que le niveau de l'eau atteint une position intermédiaire entre les niveaux MIN. et MAX.*

### S10/CD avec auto-niveau

*Tournant l'interrupteur général "1" on met en marche la pompe qui alimente la chaudière jusqu'à ce que l'eau a atteint la sonde placée dans l'indicateur de niveau.*

### Verwendung der Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschinen Modell S 10 wurden mit Bezug auf einem perfekten Wärmeausgleich projektiert der heisse und schaumige Kaffee selbst nach einer Arbeitspause zu erhalten und die Leistungen selbst während der intensiven Arbeit in den Spitzstunden unverändert zu halten, erlaubt.

### Inbetriebsetzung der Maschine

Die Öffnung des Wasserhahnes C des hydraulischen Netzes prüfen.

### S10/CD

Den Hauptschalter 1 einschalten und durch Tägung des Ladendruckknopfes 8, der die Pumpe in Betrieb setzen lässt, die Kesselfüllung vornehmen. Den Ladendruckknopf bis zur Erreichung des Niveaus zwischen den MIN-MAX Stellungen gedrückt halten.

### S10/CD mit selbsttätigen Niveau

Durch Tägung des Hauptschalters 1 wird die Pumpe, die den Kessel speist, bis das Wasser die am Niveauanzeiger aufgestellten Sonde erreicht, in Betrieb gesetzt.

### **Use of the coffee machine**

The S 10 model coffee machines are designed for a perfect thermic balance which allows to obtain hot and creamy coffees also after a working pause and to maintain unvaried the performances even during the heavy work of the peak hours.

### **Operating of the machine**

Check that the tap C of the water system is open.

#### **S10/CD**

Turn on the main switch 1; at the same time action the loading push-button 8 which starts the boiler feed pump, and which, therefore, must remain pushed until the water level reaches an intermediate position between MIN and MAX.

#### **S10/CD with self-level**

Turning on the main switch 1, the boiler feed pump is set going until the water reaches the gauge in the level indicator.

### *Empleo de la maquina para café*

*Las maquinas para café modelo S 10 , fueron proyectadas en funcion de un perfecto balanço termico que permite de haber café hirvientes y cremosos tambien despues una pausa de trabajo y de mantener invariadas las prestaciones tambien durante el intenso trabajo en las horas de punta.*

### *Puesta en marcha de la máquina*

*Verificar que el chorro del agua "C" de la red hídrica, este abierto.*

#### *S10/CD*

*Encender el interruptor general "1" y al mismo tiempo accionar también el pulsador de carga "8" (que pone a trabajar la bomba que alimenta la caldera) y que por lo tanto debera ser mantenido espichado hasta que el nivel del agua haya llegado posición intermedia entre los niveles MIN. y MAX.*

#### *S10/CD con autonivel*

*Accionando el interruptor general "1" se pone a trabajar la bomba que alimenta la caldera, el nivel del agua en la misma, debera llegar hasta la sonda colocada en el indicador de nivel.*

## S10/LE

Azionando la leva 8 del pulsante alimentazione si alimenta la caldaia fino a che il livello dell'acqua ha raggiunto una posizione intermedia tra i livelli MIN e MAX. Azionare poi l'interruttore che da corrente al riscaldatore elettrico.

### Per le versioni con gas:

Aprire il rubinetto di alimentazione del gas e, tenendo premuto il pulsante della valvola di sicurezza 9, accendere il fornello.

Tenere schiacciato il pulsante della valvola di sicurezza per circa 20", dopo di che lo si lascia ritornare in posizione normale e la fiamma rimane accesa - se non si accende ripetere l'operazione.

Quando il manometro 6 segna una pressione in caldaia di circa 0,5 kg/cmq. si apre il rubinetto del vapore 3 in modo da scaricare l'aria contenuta in caldaia e si attende che dallo stesso cominci a uscire vapore prima di richiuderlo.

Attendere che si sia raggiunta la pressione di esercizio e che tutta la macchina abbia a raggiungere il giusto equilibrio termico.

## S10/LE

*Actionnant le levier 8 du poussoir d'alimentation on alimente la chaudière jusqu'à ce que le niveau de l'eau atteint une position intermédiaire ente les niveaux MIN. et MAX. Tourner après l'interrupteur qui donne la courant au réchauffeur électrique.*

### *Pour les versions à gaz:*

*Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et, en appuyant sur le poussoir de la soupape de sûreté "9", allumer le réchaud.*

*Tenir pressé le poussoir de la soupape de surêté pour environ 20" après on le laisse retourner en position normale et la flamme reste allumée - si elle ne s'allume pas, répéter l'opération.*

*Lorsque le manomètre 6 indique une pression dans la chaudière d'environ 0,5 Kg/cm<sup>2</sup> on ouvre le robinet de la vapeur 3 de façon à décharger l'air contenu dans la chaudière et on attend que du robinet même commence à sortir de la vapeur avant de le fermer.*

*Attendre que soit atteinte la pression d'exploitation et que toute la machine ait atteint le juste équilibre thermique.*

## S10/LE

Durch Tägung des Ladendruckknopfes 8 die Kesselfüllung bis zur Erreichung des Niveaus zwischen den MIN-MAX Stellungen vornehmen. Nachher den Schalter, welcher Strom an den elektrischen Wärmer gibt, tätigen.

### Gasausführung

Den Gasspeisehahn durch Pressen des Sicherheitsventildruckknopfes 9 Öffnen. Darauf den Gasherd anzünden.

Den Druckknopf des Sicherheitsventils während ca. 20" gepresst halten und nachher denselben in die normale Stellung zurückkommen lassen und die Flamme bleibt angezündet - Wenn sich die Maschine nicht in Betrieb setzt, wiederholen die Handlung.

Wenn das Manometer 6 einen Kessel- druck von ungefähr 0.5 Kg/cm<sup>2</sup> zeigt, wird der Dampfahh 3 geöffnet, um die im Kessel enthaltene Luft zu entladen und wartet man, dass aus demselben Dampf herauszutreten beginnt bevor man denselben zumacht.

Warten bis den Betriebsdruck erreicht wird und die ganze Maschine das richtige Wärmeleichgewicht erreicht hat.

## **S10/LE**

Moving the feed button lever 8, the boiler is fed until the water level reaches an intermediate position between MIN and MAX. Then, turn on the switch giving current to the electric heater.

### **For gas types**

Open the gas feed tap and, keeping the safety valve button 9 pushed, lighten the burner.

Keep the pushbutton of the safety valve pressed for about 20 seconds; then same is left to return to its normal position and the flame remains lighted - If it does not take fire, repeat the operation.

When the manometer 6 indicates a boiler pressure of abt. 0.5 kg/cm<sup>2</sup> the steam cock (3) has to be opened in order to unload the air in the boiler and it should be waited until steam begins to come out before closing same.

Wait until the running pressure is attained and the whole machine has attained the just thermic balance.

## **S10/LE**

*Accionando la palanca del pulsador 8 de alimentación se alimenta la caldera, el nivel del agua en la misma debera llegar a una posición intermedia entre los niveles MIN. y MAX., inmediatamente después a accionar el interruptor que da corriente al calentador eléctrico.*

### *Para modelos a gas*

*Abrir el chorro de alimentación del gas y manteniendo espichado el pulsador de la válvula de seguridad "9" encender el hornillo.*

*Tener presado el pulsante de la válvula de seguridad por cerca 20 segundos y después lo se deja devolver en posición normal y la llama queda encendida - si no prende, volver a efectuar la operación.*

*Cuando el manometro 6 indica una presión en caldera de circa 0.5 kg/cm<sup>2</sup> se abre el grifo de vapor 3 de manera de descargar el aire contenido en la caldera y se aguarda que del grifo inicia a sortir vapor antes de serrarlo.*

*Esperar que sea llegada la presión de trabajo y que toda la maquina haya llegada el justo equilibrio termico.*

## Preparazione del caffè

- A) Sganciare il portafiltro 5 dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi in modo da non danneggiare il bordo del filtro.
- B) 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 prolunga la vita della guarnizione sottocoppa.
- C) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore in modo che faccia ben tenuta con la guarnizione sottocoppa ma senza serrarlo a fondo.

## D) S10/CD

Dopo aver posto la tazza sotto il beccuccio erogatore azionare il gruppo tramite l'interruttore erogazione caffè 13.

Non far funzionare il gruppo a vuoto (cioè senza che vi sia applicato il portafiltro con relativo filtro contenente il caffè) poichè, essendo la macchina munita di gicleur funzionanti a freddo (posti sotto la bacinella di scarico) si tende a svuotare lo scambiatore con conseguenze sul bilanciamento termico.

## Préparation du café

- A) *Décrocher le porte-filtre 5 du groupe éjecteur et décharger les fonds dans le tiroir ad hoc de façon à ne pas endommager le bord du filtre*
- B) *Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et presser légèrement avec le pressoir. Faire attention que sur le bord du filtre ne reste pas du café moulu; cette précaution sert à garantir une meilleure étanchéité et prolonge la vie de la garniture sous coupe*
- C) *Accrocher le porte-filtre au groupe éjecteur de façon à avoir une bonne étanchéité avec la garniture sous coupe, mais sans le serrer à fond*

## D) S10/CD

*Après avoir positionné la tasse sur le bec débiteur, entraîner le groupe moyennant l'interrupteur de distribution du café "13".*

*Ne faire jamais fonctionner le groupe à vide (c'est à dire si le porte-filtre avec le filtre relatif contenant le café, n'est pas monté) parce que la machine est fournie de gicleurs fonctionnant à froid (placés sont la cuvette de vidange) et par suite l'échangeur tend à se vider avec conséquences sur le balancement thermique.*

## Kaffeevorbereitung

- A) Den Filterträger 5 von der Ausflussgrupp auslösen und die Sätze in die entsprechende Schublade, in solcher Weise dass der Filterrand nicht beschädigt wird, entladen.
- B) Den Filter mit der Dose des gemahlene Kaffees füllen, nivellieren und leicht mit dem Presser drücken. Aufpassen, dass am Filterrand kein gemahlener Kaffee bleibt; diese Vorsicht dient dazu eine bessere Dichtung und eine längere Lebensdauer der Dichtung unter Teller zu garantieren.
- C) Den Filterträger an der Ausflussgruppe anhacken so dass eine gute Dichtung mit der Packung unter Teller gesichert wird, ohne jedoch denselben voll ausschrauben.

## D) S10/CD

Die Tasse unter den Ausflusstülen setzen und danach die Gruppe mittels des Zuführungsschalters 13 tätigen.

Die Gruppe ohne die Anhackung des Filterträgers mit dem dazugehörigen mit Kaffee gefüllten Filter nicht funktionieren lassen, sonst kann sich der Austausch entleeren, und das wirkt auf den Wärmeausgleich, da auf der Maschine kaltfunktionierende Düsen unter der Entladungschale sind.



## Coffee preparation

- A) Release the filter holder (5) from the delivery group and discharge the residues in the opposite drawer in such a manner not to damage the filter edges.
- B) Fill the filter with the dose of ground coffee, level and press slightly with the presser. Pay attention that on the filter edge does not remain any ground coffee; this precaution serves to guarantee a better seal and extends the life of the packing under cup.
- C) Hook the filter holder to the delivery group in such a manner that it ensures a seal with the packing under cup, however without tightening too strong.

## D) S10/CD

After having placed the cup under the dispensing spouts, set the group going by turning the coffee dispenser switch 13.

Never have the group work void (i.e. without filter-bearer and the relative filter with coffee), since the machine being furnished with gicleurs working cold (placed under the discharge basin) tends to empty the exchanger influencing thus the thermic balance.

## Preparacion del café

- A) *Desenganchar el portafiltro 5 del grupo erogador y descargar los posos en la cajita expresa de manera de no dañar el borde del filtro*
- B) *Rellenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y prensar ligeramente con el prensador. Hacer atencion que sobre el bordo del filtro no queda café molido; esta precaucion sirve a garantir un mejor estanco y extende la vida de la guarnicion portafiltro.*
- C) *Enganchar el portafiltro al grupo erogador de manera que hace bueno estanco con la guarnicion portafiltro, però sin cerrarlo a fondo.*

## D) S10/CD

*Luego de haber colocado la taza debajo del pico de erogación, poner a trabajar el grupo por medio del interruptor de erogación del café "13".*

*Nunca habra que poner a trabajar el grupo en vacio (o sea, sin que haya sido aplicado el portafiltro con correspondiente filtro llenado con café) ya que, llevando esta máquina, gicleur que trabajan a frio (colocados debajo de la bacineta de descarga) puede suceder que se vacie el cambiador con consecuencias al equilibrio térmico.*

#### D1) S10/LE

Dopo aver posto la tazza sotto il beccuccio si abbassa la leva 12 fino a sentire che la stessa rimane in posizione abbassata, si attende che dal beccuccio incominci a scendere qualche goccia di infuso nella tazza, quindi si accompagna la leva nel primo tratto di risalita, lasciandola poi risalire da sola.

Per fare due caffè si deve ripetere una seconda volta questa operazione.

E) Terminata l'erogazione di caffè lasciare il portafiltro applicato al gruppo erogatore fino ad una nuova erogazione di caffè.

Per ottenere un buon caffè tipo italiano basilare importanza riveste la macinatura che deve essere tale da richiedere 25-30 secondi per 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, si richiede quindi una costante regolazione del grado di macinatura che può variare anche in funzione dell'umidità dell'aria.

Caffè di buona qualità si ottengono con l'uso di un macinato fresco e con gros-

#### D1) S10/LE

*Une fois que la tasse est placée sous le bec, il faut baisser le levier 12 jusqu'à la position la plus basse. On attend que du bec commence à couler quelques gouttes dans la tasse, on accompagne alors le levier dans le premier trait vers le haut en le laissant seul dans sa remonte.*

*Pour faire deux cafés il faut répéter une deuxième fois la susdite opération.*

E) *Terminée l'éjection du café laisser le porte-filtre appliqué au groupe éjecteur jusqu'à une nouvelle éjection de café*

*Pour obtenir un bon café type italien est d'importance capitale le moulage qui doit être tel d'exiger 25-30 secondes 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; il est par conséquent nécessaire un réglage constant du degré de moulage qui peut varier aussi en fonction de l'humidité de l'air.*

*L'on obtient des cafés de bonne qualité avec l'emploi de café moulu frais et de*

#### D1) S10/LE

Nachdem die Tasse unter der Düse hingestellt worden ist, wird der Hebel 12 niedergelassen bis man fühlt, dass der Hebel in niedergelassener Stellung bleibt. Man wartet darauf, dass aus der Düse einige Kaffeetropfen in die Tasse herunterkommen, dann wird der Hebel bei der ersten Strecke von Wiederaufgang begleitet und dann lässt man den Hebel allein hochgehen.

Um zwei Kaffees zu bereiten ist dieser Vorgang ein zweites Mal zu wiederholen.

E) Wenn der Kaffeeausguss fertig ist, den Filterträger an der Ausgussgruppe bis zu einer neuen Kaffeeerzeugung eingesetzt lassen.

Um einen guten Italienischen Kaffee zu erhalten ist die Vermahlung von grösster Wichtigkeit; dieselbe soll derart durchgeführt werden um 25-30 Sekunden zur Erzeugung des Getränkes zu brauchen.

Falls die Vermahlung zu grob ist erhält man klare und leichte Kaffee mit sehr wenig weissem Schaum; falls die Vermahlung zu fein ist erhält man dunkle Kaffee ohne Schaum. Eine förwährend Regelung des Vermahlungsgrad welches auch mit Bezug auf die Luftfeuchtigkeit

#### D) S10/LE

Once having placed the cup under the spout, pull down lever 12 till you have the feeling it remains in low position.

Await that from the spout some drops of coffee fall into the cup, and first accompany lever in the first tract upwards, then leaving it going up alone.

To make two coffees just repeat a second time the above operation.

- E) After having ended the coffee delivery leave the filter holder attached to the delivery group until a new coffee delivery.

In order to obtain a good Italian type coffee of the utmost importance is the grinding which should be such as to require 25-30 seconds for the production of the drink. If the grinding is too coarse clear and light coffees with very little white cream will be obtained; if the grinding is too fine dark coffees without cream will result; a constant control of the grinding degree is necessary, which may vary also in accordance with the air humidity.

Coffees of good quality are obtained with the use of a coffee freshly ground, of uniform coarseness (which can be obtained only if the dosing grinder has sharp grindstones) and in the right quantity

#### D) S10/LE

*Luego de haber puesto la taza debajo del pico hay que bajar la palanca 12 y mantenerla en esa posición hasta que la misma se quede así por sí sola, esperar que desde el pico empiecen a bajar algunas gotas de café en la taza, luego acompañar la palanca en la primera parte de la remonta y dejar que la misma remonte por sí sola.*

*Para hacer dos cafés hay que repetir otra vez esta operación.*

- E) *Acabada la erogación de café quedar el portafiltro aplicado al grupo erogador hasta una nueva erogación de café.*

*Para obtener un buen café tipo italiano está de basililar importancia la molienda que debe ser tal de requerir 25-30 segundos para la producción de la bebida.*

*Si la molienda es más gruesa se obtendrán café claros y ligeros con muy poca crema blanca; si la molienda es más fina se obtendrán café sombros y sin crema; por consiguiente está necesaria una constante regulación del grado de molienda que puede variar también en función de la humedad del aire.*

*Café de buena calidad se obtienen con el empleo de café molido fresco y con grosor uniforme (que se puede obtener sola-*

sezza uniforme (ottenibile solamente se il macinadosatore ha le macine taglienti) usato 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 S10 sono fornite di un ampio piano posatazze che consente il riscaldamento delle tazze sfruttando il calore interno della macchina.

## Preparazione altre bevande

Latte e altre bevande calde

Immergere la lancia 7 collegata al rubinetto del vapore 3 nel liquido da riscaldare, dopo di che, ruotando l'apposita manopola, si alimenta di vapore lo spruzzatore posto all'estremità della lancia.

*grosseur uniforme (qui peut être obtenu, seulement si le moulin-doseur possède des moules tranchantes) et dans la juste quantité (environ 6 grammes par dose).*

*Il est important avoir du café frais parce que s'il est moulu il perd rapidement ses qualités aromatiques et les substances grasses qu'il contient rancissement; il est conseillable par conséquent de tâcher de terminer le café avant le soir ou à la fermeture du local.*

*Les tasses bien chaudes influent considérablement sur l'obtention de cafés chauds et crémeux. Dans ce but les machines à café modèle S10 sont pourvues d'une grande tablette porte-tasses qui consente le chauffage des tasses utilisant la chaleur interne de la machine.*

## Préparation d'autres boissons

*Lait et autres boissons chaudes*

*Immerger la lance 7 raccordée au robinet de la vapeur 3 dans le liquide à réchauffer; en suite en tournant la pignée ad hoc, on alimente de vapeur le gicleur placé à l'extrémité de la lance. La vapeur en barbotant dans le liquide lui cède de la cha-*

ändern kann, ist deshalb erforderlich. Kaffee guter Qualität erhält man mit der Verwendung von frisch in der richtigen Grösse gemahlenem Kaffee (welcher nur wenn die Dosiermühle scharfe Mühlesteine besitzt erhältlich ist) und in der richtigen Menge (ca. 6 Gr. pro Dose).

Es ist wichtig frischer Kaffee zu haben, denn wenn er gemahlen ist, verliert er schnell seine aromatische Eigenschaften und die darin enthaltenen fetten Stoffen werden ranzig; es ist also empfehlenswert den Kaffee vor dem Abend oder beim Lokalschluss zu enden.

Die gut erwärmten Tassen haben einen grossen Einfluss zur Erhaltung vom heissen und schaumigen Kaffee; zu diesem Zweck sind die Kaffeemaschinen S10 mit einem grossen Tassenwärmer versehen, der die innere Wärme der Maschine ausnützt.

## Vorbereitung anderer Getränke

Milch und andere warme Getränke

Die mit dem Dampfahh 3 verbundene Lanze 7 in das zu erwärmende Getränk eintauchen; nachher durch Drehung des entsprechenden Handgriffes wird der Dampf in die an der Spitze der Lanze

(abt. 6 grams per dose).

It is important to have fresh coffee because when ground it loses quickly its aromatic features and the fat substances get rancid; it is therefore advisable to finish the ground coffee before the evening or at the shut-down of the house.

Warm cups sensibly influence the erogation of warm creamy coffees. For this purpose the coffee-machines of the series S10 come with a wide cup-support which allows to warm the cups using the internal heat of the machine.

### **Preparation of other drinks**

#### **Milk and other hot drinks**

Immerse the lance (7) connected to the steam cock (3) in the liquid to be heated up; afterwards, by turning the apposite knob, steam is being fed into the nozzle located at the end of the lance. The steam

*mente si el molinillo-dosificador tiene las muelas afiladas), en la justa cantidad (cerca 6 gramos por dosis).*

*Es importante tener café fresco porque molido pierde rapidamente sus propiedades aromaticas y las substancias grasas que el contiene enrancian; por consiguiente se aconseja de terminar el café molido ante la tarde o al cierre del local.*

*Las tazas bien calientes son importantes para obtener cafes calientes y con mucha crema, con este fin, las máquinas para café de la serie S10 llevan un amplio plano para la colocación de las tazas el cual, calienta las mismas utilizando el calor interno de la maquina.*

### *Preparacion de otras bebidas*

#### *Leche y otras bebidas calientes*

*Introducir la lanza 7 coligada al grifo de vapor 3 en el liquido de recalentar; despues, rodando la manopla expresa, se alimenta de vapor el vaporizador situado a la extremidad de la lanza.*

*El vapor borbollando en el liquido cede*

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, agire nel modo seguente:

A) Mettere il recipiente sotto la lancia del vapore 7 in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo, aprire il rubinetto del vapore e portare il latte quasi ad ebollizione.

B) Abbassare il recipiente in modo che lo spruzzatore arrivi pressocchè 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.

N.B.: Il latte deve essere fresco e non deve essere stato congelato. Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo il latte scaldato e montato.

*leur et le porte jusqu'à la température d'ébullition.*

*Pour obtenir la montée du lait, nécessaire pour obtenir le café crème, il faut agir de la façon suivante:*

*A) Mettre le récipient sous la lance de la vapeur 7 de façon que le gicleur touche le fond; ouvrir le robinet de la vapeur et porter le lait presque à l'ébullition*

*B) Baisser le récipient de façon que le gicleur arrive presque à la surface du lait et dans cette position on meut le récipient de façon que le gicleur alternativement s'immerge et sorte du lait même.*

*Exécuter cette opération pour quelques secondes jusqu'à montée obtenue.*

*N.B.: Le lait doit être frais et ne doit pas avoir été congelé.*

*Pour obtenir le café crème ajouter au café chaud le lait réchauffé et monté.*

angebrachte Düse gespeist. Der Dampf durch Gurgeln in der Flüssigkeit tritt Wärme an dieselbe bis zur Siedetemperatur ab.

Um die Milchaufschwellung, welche zur Erzeugung des "Cappuccino" (Kaffee mit Milchschaum) erforderlich ist, muss man wie folgt vorgehen:

A) Das Gefäß unter der Dampfzange 7 in der Weise, dass die Düse den Boden rührt setzen, den Dampfahh öffnen und die Milch fast bis zum Siedepunkt bringen

B) Das Gefäß derart senken, dass die Düse fast die Milchoberfläche erreicht und in dieser Stellung das Gefäß so bewegen, dass die Düse wahlweise in die Milch eintaucht und an die Oberfläche kommt. Diese Bewegung soll für einige Sekunden bis zur Erreichung der Aufschwellung wiederholt werden.

N.B.: Die Milch muss frisch und nicht gefroren sein.

Um den "Cappuccino" (Kaffee mit Milchschaum) zu erhalten muss man zum heißen Kaffee die heiße und aufgeschwollene Milch hinzufügen.

bubbling up in the liquid gives heat up bringing it up to the boiling temperature. In order to make the milk rise which is necessary to obtain the "cappuccino" (coffee with scum) operate as follows:

- A) Put the pot under the steam lance 7) so that the nozzle touches the bottom, open the steam cock and bring the milk almost at boiling.
- B) Lower the pot so that the nozzle arrives almost at the surface of the milk and in this position move the pot up and down so that the nozzle immerses and comes out from the milk. Repeat this operation for some seconds until the milk rises.

N.B.: The milk must be fresh and shall not have been frozen. In order to obtain the "cappuccino" (coffee with scum or foam) add to the hot coffee the heated and risen milk.

*calor a el llevandolo hasta la temperatura de ebullicion.*

*Para obtener la montura del leche necesaria para obtener el "cappuccino" (café con espuma de leche) debese proceder en la manera siguiente:*

- A) Colocar el envase bajo la lanza de vapor .7 de manera que el vaporizador toca el fondo, abrir el grifo del vapor y llevar el leche cerca de la ebullicion*
- B) Bajar el envase de manera que el vaporizador llega cerca de la superficie del leche y en está posicion se muebe el envase de manera que el vaporizador de un modo alternado se inmerge y sale fuera del leche.*
- Efectuar está operacion por algos segundos hasta obtener la montura.*

*N.B.: El leche debe ser fresco y no debe haber sido congelado.*

*Para obtener el "cappuccino" (café con espuma de leche) anadir al café caliente el leche calentado y montado.*

### Preparazione di the - camomille - ecc.

Prelevare acqua calda dalla caldaia tramite la lancia del rubinetto acqua 10 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 7.

### OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

#### Operazioni di pulizia giornaliera

Ogni sera o almeno una volta al giorno, è necessario pulire doccette e guarnizioni sottocoppa dei gruppi erogatori 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. 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".

### *Préparation de thé, camomille, etc.*

*Prélever l'eau chaude de la chaudière au moyen de la lance du robinet de l'eau 10 et ajouter ensuite l'enveloppe de la boisson à obtenir.*

*Si l'eau chaude de la chaudière est épurée ces boissons prennent en général une couleur plus sombre; si la clientèle désire une boisson plus claire, prélever de l'eau fraîche d'un robinet raccordé au réseau hydrique et la réchauffer en employant la lance de la vapeur 7.*

### OPERATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

#### *Opérations de nettoyage journalier*

*Chaque soir ou du moins une fois par jour il est nécessaire de nettoyer les douches et les garnitures sous coupe des groupes éjecteurs avec un drap ou une éponge et l'on doit rincer les filtres et les porte-filtres dans de l'eau bouillante afin de dissoudre les dépôts gras du café.*

*Il est conseillé de laver l'intérieur des porte-filtres de façon à éviter les incrustations ou les dépôts de café qui en se détachant pendant la production du café vont à finir dans la tasse sous forme de "fond".*

### Vorbereitung von Tee, Kamillen-Tee und dergleichen

Das Wasser mittels der Lanze des Wasserhahnes 10 vom Kessel entnehmen und die zu erhaltende Teedose hinzufügen.

Falls das Kesselwasser gereinigt ist erhalten gewöhnlich diese Getränke eine dunklere Färbung; falls die Kundschaft ein helle s Getränk wünscht soll man frisches Wasser vom zum Versorgungsnetz verbundenen Hahn entnehmen und dasselbe mittels der Dampfplanze 7 erwärmen.

### WARTUNG UND REINIGUNG

#### Tägliche Reinigungshandlungen

Jeden Abend oder wenigstens einmal täglich ist es nötig die Douchen und die Dichtungen unter Teller der Ausflussgruppen mit einem Tuch oder einem Schwamm zu reinigen; die Filter und die Filterträger in siedendem Wasser zwecks Auflösung der Fetten Kaffeesätze spülen. Es ist empfehlenswert das Innere der Filterträger und der Filter zu waschen, zwecks Vermeidung von Krusten- u. Kaffeesatzbildung, denn der Kaffeesatz löst sich während der Kaffeeerzeugung ab und endet in die Tasse als "Satz".



### Preparation of tea, camomile tea, etc.

Draw hot water from the boiler by means of the lance of the water cock (10) and add the dose of tea to be obtained.

If the boiler water is softened these teas assume generally a darker colour; if customers wish a clearer tea draw fresh water from the cock of the hydraulic net and heat it up by means of the steam lance (7).

### *Preparacion de té, tisana de camamilla (manzanilla), ecc.*

*Sacar agua caliente de la caldera por medio de la lanza del grifo de agua 10 y añadir la dosis de la bebida a obtener.*

*Si el agua de la caldera está depurada estas bebidas asumen en general una coloracion mas cargada; si la clientela desea una bebida mas clara, debese sacar agua fresca de un grifo de la red hidrica y calentarla por medio de la lanza de vapor 7.*

## MAINTAINANCE AND CLEANING OPERATIONS

### Daily cleaning operations

Every evening or at least once a day it is necessary to clean the douches and the packings under cup of the delivery groups with a cloth or a sponge; the filters and the filter holders should be rinsed in boiling water in order to dissolve the fat deposits of the coffee.

It is advisable to wash the interior of the filter holders and of the filters in order to avoid scales of coffee deposits which by detaching during the coffee production finish in the cup as a "layer".

## OPERACIONES DE MANUTENCION Y LIMPIEZA

### *Operaciones de limpieza cotidianas*

*Cada tarde o por lo meno una vez cada dia es necesario limpiar las duchas y las guarniciones portafiltros de los grupos erogadores por medio de un pano o de una esponja y enjuagar los filtros y los portafiltros en agua hirviendo al fin de disolver los depositos grasos del café.*

*Se aconseja de lavar el interior de los portafiltros y los filtros de manera de evitar incrustaciones o depositos de café que desatandose durante la produccion del café acaban en la taza en forma de "posos".*

## Operazione di pulizia settimanale

### Pulizia gruppo e doccette (solo per S10/CD)

- A) 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.
- B) Azionare l'interruttore erogazione caffè 13 come per una normale produzione di caffè e spegnerlo dopo circa 30 secondi.
- C) Azionare e spegnere più volte fino a che si vedrà scendere acqua pulita dal tubetto di scarico.
- D) Sciacquare il gruppo usando un filtro normale, azionando e spegnendo più volte l'interruttore 13.
- E) Fare un caffè in modo da eliminare sapori sgradevoli.

### Pulizia filtri e portafiltri

- A) 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.

## *Opérations de nettoyage hebdomadaire Nettoyage du groupe et des douches (seulement pour S10/CD)*

- A) 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.*
- B) Actionner l'interrupteur de la distribution du café 13 comme pour une normale production de café et l'éteindre après 30 secondes environ.*
- C) Actionner et éteindre plusieurs fois jusqu'à l'on verra tomber de l'eau propre du tuyau de déchargement.*
- D) Rincer le groupe en employant un filtre normal, en actionnant et en éteignant plusieurs fois l'interrupteur 13.*
- E) Faire un café afin d'éliminer des saveurs désagréables.*

### *Nettoyage des filtres et des porte-filtres*

- A) Mettre trois ou quatre petites cuillères de détergent pour machines à café dans environ un demi litre d'eau bouillante contenue dans un récipient résistant à la chaleur*

## Wöchentliche Reinigungshandlungen

### Reinigung der Gruppe und der Duschen (nur für S10/CD)

- A) 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.
- B) Den Kaffeelieferungsschalter 13 wie für eine gewöhnliche Kaffeeherstellung betätigen und ihn nach ungefähr 30 Sekunden ausschalten.
- C) Mehrmals betätigen und ausschalten, bis reines Wasser vom Abflußröhrchen fällt.
- D) Die Gruppe beim Verwenden eines normalen Filters spülen, indem man den Schalter 13 mehrmals betätigt und ausschaltet.
- E) Einen Kaffee zubereiten, so daß die unangenehme Geschmäcke beseitigt werden.

### Filter-und Filterträgersreinigung

- A) Drei oder vier Löffelchen Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in ungefähr 1/2 Liter siedendem Wasser in einem wärmebeständigen Gefäß hinsetzen

### **Weekly cleaning operations**

#### **Group and showers cleaning (only for S10/CD)**

- A) 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
- B) Act the coffee distribution switch 13 as made for a normal coffee output and get it off after 30 seconds.
- C) Switch on and off several times until the draining pipe gives clean water.
- D) Rinse the group using a normal filter, switching on and off (13) for several times.
- E) Make a coffee in order to eliminate disagreeable tastes

#### **Filters and filter holders cleaning**

- A) Put three or four small spoonful of detergent for coffee machines in about 1/2 liter of boiling water contained in a heat resisting container

### *Operaciones de limpieza semanal*

#### *Limpieza grupo y duchas (unicamente para las S10/CD)*

- A) 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.*
- B) Accionar el interruptor erogación café 13, como para una normal producción y apagarlo después de aproximadamente 30 segundos.*
- C) Accionar y apagar unas veces hasta que desde el tubito de descarga baje agua limpia.*
- D) Enjaguar el grupo utilizando un filtro normal accionando y apagando más veces el interruptor 13.*
- E) Hacer un café para quitar los sabores desagradables.*

#### *Limpieza de los filtros y portafiltros*

- A) Poner tres o cuatro cucharillas de detergente para maquinas para café en cerca medio litro de agua hirviente contenida en un envase resistente al calor.*

- B) Immergere i filtri e i portafiltri nella soluzione preparata e lasciarli immersi per circa 20/30 minuti.
- C) Provvedere a risciacquarli abbondantemente in acqua corrente.

### **Pulizia bacinella di scarico**

Almeno una volta alla settimana togliere la griglia di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia.

Controllare e pulire anche la vaschetta di scarico togliendo l'eventuale fanghiglia dei fondi con l'ausilio di un cucchiaino.

### **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.

*B) Immerger les filtres et les porte-filtres dans la solution préparée et les laisser immergés pendant environ 20/30 min.*

*C) Les rincer abondamment dans l'eau courante*

### *Nettoyage de la cuve de décharge*

*Au moins une fois par semaine enlever la grille d'appui des tasses, défiler la cuve de récolte de l'eau de décharge et pourvoir à son nettoyage.*

*Contrôler et nettoyer aussi la cuve de décharge en enlevant les schlamms éventuels sur les fonds au moyen d'une petite cuillère.*

### *Nettoyage de la carrosserie*

*Employer simplement un drap humide (non abrasif) ayant le soin de la faire parcourir le long du sens du satinage lorsqu'on exécute le nettoyage des parties en acier inox.*

*N'employer absolument pas de l'alcool ou des solvants sur les parties écrites parce qu'elles pourraient être endommagées.*

B) Die Filter und die Filterträger in der vorbereiteten Lösung tauchen und für ca. 20/30 Minuten tauchen lassen

C) Dieselbe reichlich im fließenden Wasser spülen

### **Reinigung der Entladungsschale**

Wenigstens einmal wöchentlich das Tas senstützgitter abnehmen, die Entladungswassersammelschale herausziehen und reinigen.

Auch die Entladungsschale kontrollieren und reinigen und die etwaigen Schlamm e vom Boden mittels eines Löffelchen entfernen.

### **Reinigung der Karosserie**

Einfach ein Feuchtes (nicht schleifendes) Tuch verwenden und darauf passen das selbe längs der Satinierrichtung, wenn man die Teile aus rostfreiem Stahl reinigt zu bewegen.

Absolut kein Alkohol oder Lösungsmittel auf die Schriften oder auf die emaillierten Teile, welche verdorben werden können, brauchen.

- B) Immerge the filters and the filter holders in the prepared solution and leave them immersed for abt. 20/30 minutes
- C) Rinse them abundantly in running water

#### **Discharge tray cleaning**

At least once a week take the cups bearing grating off, move away the collecting tray of the discharge water and have it cleaned.

Control and clean also the discharge tank taking off the eventual muds by means of a small spoon.

#### **Body cleaning**

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

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

*B) Immerger los filtros y los portafiltros en la solución preparada y dejarlos inmersos por cerca 20/30 minutos.*

*C) Proveer a enjuagarlos copiosamente en agua corriente.*

#### *Limpieza del barrenito de descarga*

*Por lo menos una vez cada semana quitar la reja de apoyo de las tazas, deshilar el barrenito colector del agua de descarga y proveer a su limpieza.*

*Controlar y limpiar también la pila quitando el lodo eventual de los asientos por medio de una cucharilla.*

#### *Limpieza de la carrocería*

*Emplear simplemente un paño húmedo (no abrasivo) poniendo cuidado en hacer percurren el paño en la dirección de la satinadura cuando se efectúa la limpieza de las partes en acero inoxidable.*

*No emplear de un modo absoluto alcohol o disolventes sobre las partes escritas o barnizadas porque 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.

### **Pulizia caldaia**

Almeno una volta al mese si consiglia di provvedere allo svuotamento della caldaia tramite il tubetto dell'acqua calda 10 (da eseguire subito dopo aver spento la macchina quando è ancora in pressione). Provvedere quindi a riempirla nuovamente fino al normale livello.

**Rigenerare il depuratore alle scadenze previste.**

### **Depuratore DV**

Il depuratore a resine cationiche ha la funzione di addolcire l'acqua asportando i sali di calcio in essa contenuti.

### *Nettoyage de les lances vapeur*

*Les lances de vapeur, employées pour rechauffer les boissons, doivent être nettoyées, après l'usage, afin d'éviter les dépôts qui obturent les trous du vaporisateur et que des boissons de nature diifférente, rechauffées précédemment, peuvent modifier la saveur de la boisson en rechauffage.*

### *Nettoyage de la chaudière*

*Au moins, une fois chaque mois, nuos vous conseillons de vider la chaudière au moyen du tuyau de l'eau chaude 10 (exécuter cette opération immédiatement après avoir éteint la machine ou bien, quand elle encore en pression). Remplir de nouveau la machine jusqu'à ce que le niveau de l'eau atteint une position normale.*

*Régénérer le dépurateur aux échéances prévues.*

### *Dépurateur DV*

*Le dépurateur à résines cationiques a la fonction d'adoucir l'eau moyennant exportation des sels de calcium y contenus.*

### **Reinigung der Dampfdüsen**

Die zur Erwärmung der Getränke vorgesehenen Dampfdüsen müssen sofort nach der Verwendung sauber gemacht werden, um Wassersteinansatz, der die Löcher der Düse verstopfen, zu vermeiden und ausserdem, um zu vermeiden, dass der Geschmack eines Getränks durch vorher erwärmte Getränke anderer Art geändert wird.

### **Kesselsreinigung**

Wenigstens einmal monatlich ist es empfehlenswert, den Kessel durch das Heisswasserrohr zu entleeren (kurz nachdem die Maschine ausser Betrieb gesetzt worden ist und sie noch unter Druck steht). Dann den Kessel bis zur Erreichung des normalen Niveaus wieder füllen.

**Der Reiniger ist innerhalb den vorgesehenen Zeiten zu regenerieren.**

### **DV Wasserreiniger**

Der Wasserreiniger mit Kationhärzen hat die Funktion das Wasser durch Entfernung dessen Kalziumsalzen zu enthärten.

### **Cleaning of steam nozzles**

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

### **Cleaning of the boiler**

We recommend to empti the boiler, at least once a month, through the warm water pipe 10 (immediately after having switched off the machine, but while still under pressure). Thereafter, fill it again up to its normal level.

**Regenerate the cleaner at foreseen due dates.**

### **DV water softener**

The water softener with cation resins has the purpose to soften the water by removing the calcium salts therein contained.

### *Limpieza lanzadera vapor*

*Las lanzaderas del vapor, utilizadas para calentar bebidas, deberán ser limpiadas inmediatamente después de haberlas utilizadas, esto para que no se formen incrustaciones que pueden tapar los orificios del inyector y evitar de esta manera que las distintas bebidas calentadas anteriormente puedan alterar el sabor de la bebida que se está calentando.*

### *Limpieza de la caldera*

*Por los menos una vez al mes, se aconseja vaciar la caldera utilizando el tubito del agua caliente 10 (se tendra que efectuar inmediatamente después de haber apagado la maquina o sea, cuando la misma este todavía en presión). Luego habra que volver a llenarla hasta el normal nivel.*

*Regenerar el depurador segun las indicaciones.*

### *Depuratorio DV*

*El depuratorio a resinas cationicas tiene la funcion de endulzar el agua exportando los sales de calcio contenidos en ella.*

## Principio di funzionamento

L'acqua attraversando le resine deposita i sali di calcio che vengono asportati dalle resine cationiche che però tendono col tempo a saturarsi e pertanto devono essere periodicamente rigenerate per essere in condizioni efficienti.

La rigenerazione ha una funzione di primaria importanza per l'efficienza e la durata delle resine che, se rigenerate costantemente nei termini previsti, mantengono le loro caratteristiche, al contrario se rigenerate in modo incostante e con intervalli di tempo ampi, si esauriscono e devono essere sostituite.

Avere il depuratore efficiente vuol dire avere caffè qualitativamente migliori, maggior durata della macchina e minor numero di interventi di manutenzione perché si evitano i depositi calcarei nella caldaia, nei tubi e sui gruppi erogatori.

Consigliamo di eseguire la rigenerazione in base alla tabella sotto riportata che è stata stilata con riferimento ad un'acqua con durezza di 25 gradi francesi.

Naturalmente per acque più dure e per locali con forte consumo di acqua calda (the, camomille, ecc.) occorre convenientemente aumentare la frequenza delle rigenerazioni.

## Principe de fonctionnement

*L'eau en traversant les résines dépose les sels de calcium qui viennent exportés des résines cationiques qui toutefois tendent avec le temps à se saturer et par conséquent elles doivent être régénérées périodiquement pour être dans des conditions efficientes.*

*La régénération a une importance capitale pour l'efficiencia et la durée des résines qui, si elles sont régénérées constamment dans les délais prévus maintiennent leurs caractéristiques, au contraire si elles sont régénérées d'une façon incostante et à des intervalles de temps trop longs s'épuisent et doivent être remplacées.*

*Avoir le dépurateur efficient signifie avoir du café de la meilleure qualité, un plus longue durée de la machine et un moindre nombre d'interventions pour l'entretien, puisqu'on évite les dépôts calcaires dans la chaudière, dans les tuyaux et dans les groupes éjecteurs.*

*Nous conseillons d'effectuer la régénération sur la base du tableau ci-dessous qui a été établi en se référant à une eau avec dureté de 25 degrés français.*

*Naturellement pour des eaux plus dures et pour des locaux avec forte consommation d'eau chaude (thé, camomille, etc.) il convient d'augmenter la fréquence des régénérations.*

## Funktionierungsprinzip

Das Wasser beim Durchgang der Härze setzt die Kalziumsalze ab, welche von den Kationhärzen entfernt werden; die Kationhärze sättigen sich jedoch mit der Zeit und müssen deswegen periodisch regeneriert werden um stets wirkungsfähig zu sein.

Die Regenerierung ist für das Wirkungsgrad und die Lebensdauer der Härze von grösster Wichtigkeit; bei einer konstanten Regenerierung behalten die Härze ihre Merkmale, dagegen wenn sie in unkonstanter Weise und bei langen Zeitspannen regeneriert werden, löschen sie sich aus und müssen ersetzt werden.

Einen wirkungsfähigen Wasserreiniger zu haben, heisst es Kaffee von der besten Qualität, eine längere Lebensdauer der Maschine und eine leichtere Wartung zu haben, weil die Kalkkrustenbildung im Kessel, in den Rohren und in den Auslaufgruppen vermeiden wird.

Wir empfehlen die Regenerierung auf Grund der folgenden Tafel, welche für Wasser einer Härte von 25 französischen Graden aufgestellt ist, durchzuführen.

Es ist erforderlich, für härtere Wasser und für Lokalen mit grossem Verbrauch warmes Wassers (Tee, Kamillen-Tee), die Häufigkeit der Regenerierung zu vermehren.



## Working principle

The water running through the resins deposits the calcium salts which are being removed by the cationic resins which however with the time are inclined to get saturated; it is therefore necessary to have them periodically regenerated in order to be in efficient conditions.

The regeneration is an operation of the utmost importance for the efficiency and the life of the resins which if they are constantly regenerated within the prescribed spaces maintain their features, otherwise if they are regenerated in an incostant manner and with too wide frequency spacings exhaust.

Having an efficient water softener means to have coffees of a better quality, a longer life of the machine and a smaller maintenance work because limestone deposits in the boiler, in the pipes and in the delivery groups are avoided.

We advise to effect the regeneration in accordance with the following table which has been established for water with 25 French degrees hardness.

Of course for harder waters and for coffee houses with a large water consumption (for teas, camomile tea, etc.) it is advisable to increase the frequency of the regenerations.

## Principio de funcionamiento

*El agua atravesando las resinas deposita los sales de calcio que vienen exportados de las resinas cationicas las cuales todavia tendan con el tiempo a saturarse y en consecuencia deben ser periodicamente regeneradas por ser en condiciones eficientes.*

*La regeneracion tiene una funcion de primera importancia para la eficiencia y la duracion de las resinas quien si regeneradas constantemente en los terminos previstos mantienen sus caracteristicas, al contrario si regeneradas en manera incostante y con intervalos de tiempo anchos se agotan, y deben ser substituidas.*

*Tener el depuratorio eficiente significa tener café de mejor calidad, una mayor duracion de la maquina y una menor manutencion porque se evitan los depositos calcares en la caldera, en los tubos y en los grupos erogadores.*

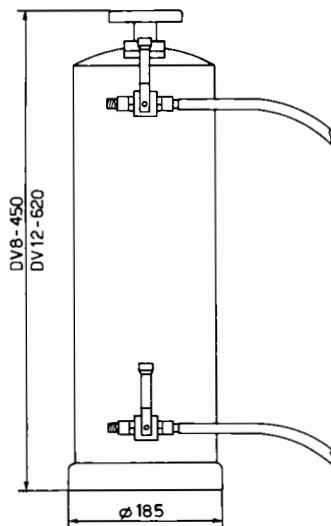
*Se aconseja de efectuar la regeneracion segun la tabla siguiente la cual fué establecida con referencia ad una agua con dureza de 25 grados franceses.*

*Naturalmente por aguas mas duras y por locales con fuerte consumo de agua caliente (té, tisanas de camamilla, ecc.) debese aumentar convenientemente la frecuencia de las regeneraciones.*

Modello	Rigenerare ogni mese	Rigenerare ogni 15 giorni
Modèle	Regenerer chaque mois	Regenerer tous les 15 jours
Modell	Regenerierung jeden Monat	Regenerierung jede 15 Tage
Model	Regenerating very month	Regenerating every 15 days
Modelo	Regenerer cada mes	Regenerer todos los 15 dias
DV 8	500 caffè/g. 500 cafés/jour 500 Kaffee/Tag 500 coffees/day 500 café/día	1000 caffè/g. 1000 cafés/jour 1000 Kaffee/Tag 1000 coffee/day 1000 café/día
DV 12	1000 caffè/g. 1000 cafés/jour 1000 Kaffee/Tag 1000 coffees/day 1000 café/día	2000 caffè/g. 2000 cafés/jour 2000 Kaffee/Tag 2000 coffees/day 2000 café/día

**DATI TECNICI – DONNEES TECHNIQUES – TECHNISCHE MERKMALE – TECHNICAL DATA – DATOS TECNICOS**

Gruppi Groupes Gruppen Groups Grupos	Capacità caldaia Capacité chaudière Kesselinhalt Boiler capacity Capacidad caldera	Potenza Puissance Leistung Capacity power Potencia	Assorbimento Ampere Absorption Ampères Ampereabsorption Ampere absorption Absorción Ampere		
			N.	LT.	WATT
1	5	2100	19,1	9,5	—
2	11	2700	24,5	12,3	—
3	16	3900	35,5	17,7	10,3
4	22	6000	54,4	27,2	15,8
<b>Pompa – Pompe – Pumpe – Pump – Bomba</b>		250	4	1,5	—

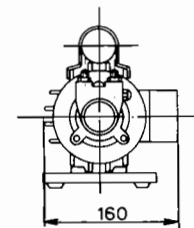
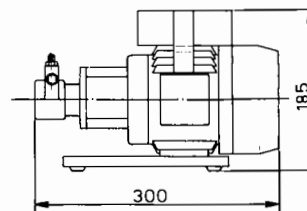


Depuratore  
 Dépurateur  
 Wasserreiniger  
 Water softener  
 Depuratorio

DV

Pompa volumetrica  
 Pompe volumétrique  
 Volumetric pump  
 Verdrangerpumpe  
 Bomba volumetrica

VM/21



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.*

Propiedad 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.



spa

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