

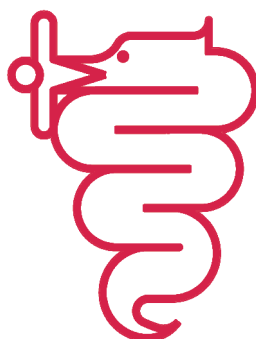
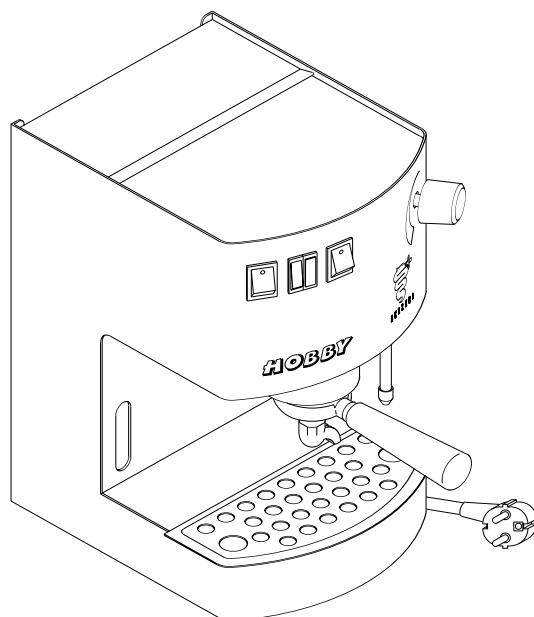
Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**



BEZZERA

Dal 1901

HOBBY



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!

Warning! Important safety warnings!

Attention! Prescriptions de sécurité importantes!

Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!

Atención! Indicaciones importantes para la seguridad!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.

Caution! Important warnings for the correct use of the machine

Avis importants pour l'emploi correct de la machine.

Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.

Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

12 - 19 **IT**

20 - 27 **EN**

28 - 35 **FR**

36 - 43 **DE**

44 - 51 **ES**

© 2007 G. BEZZERA - Tutti i diritti riservati

Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - All rights reserved

This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Tous droits réservés

Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun langage, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnétique, optique, chimique, manuel ou autre chose, sans une expresse autorisation écrite par G. BEZZERA.

© 2007 G. BEZZERA - Alle Rechte vorbehalten

Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma G. BEZZERA weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2007 G. BEZZERA - Reservados todos los derechos

Quedan rigurosamente prohibidas la registraci3n, grabaci3n, transmisi3n, transcripci3n, traducci3n a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicaci3n por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorizaci3n escrita otorgada por G. BEZZERA.

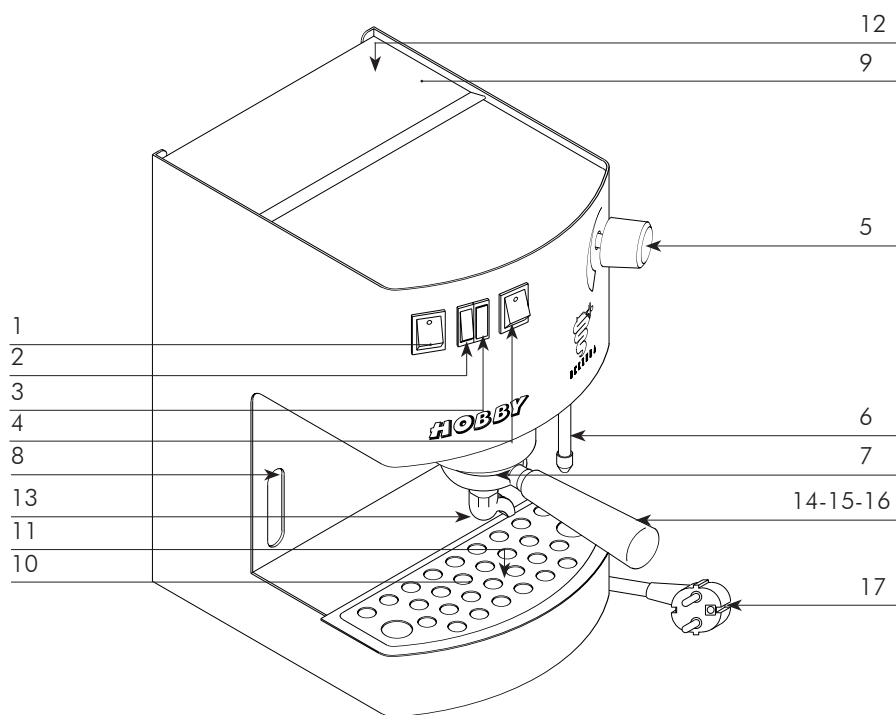


FIG. 01

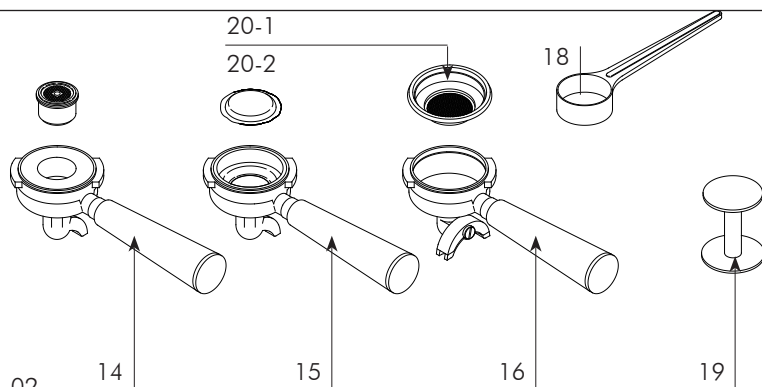


FIG. 02

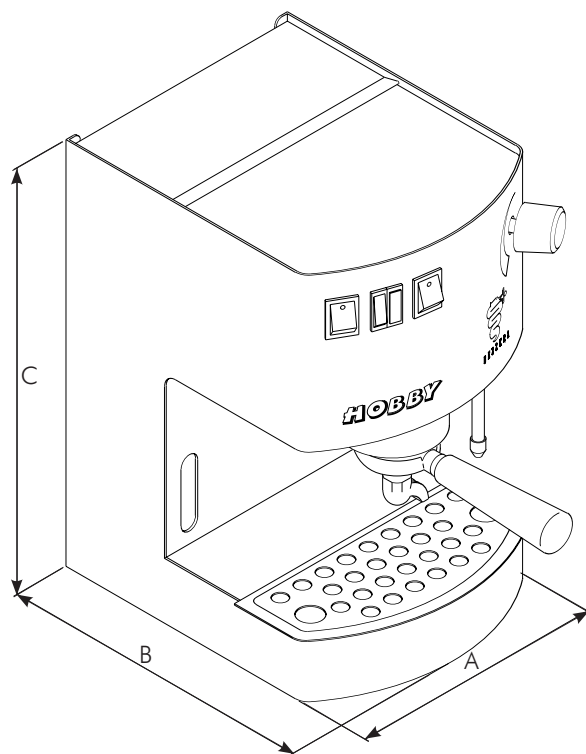


FIG. 03

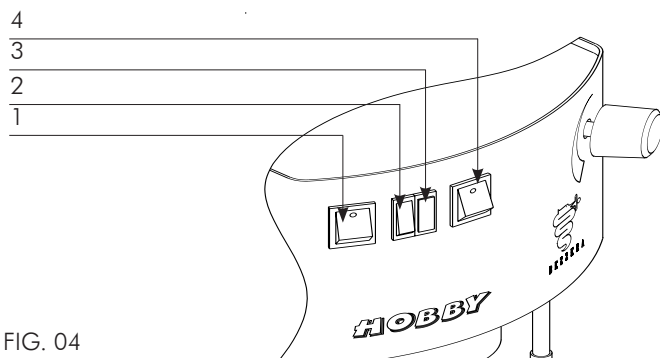


FIG. 04

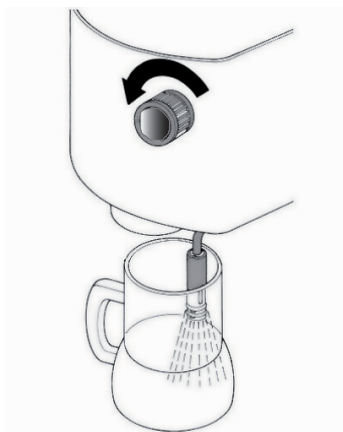
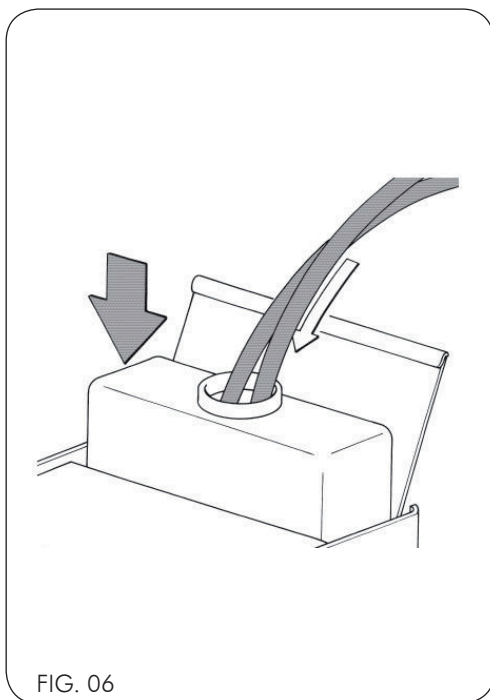
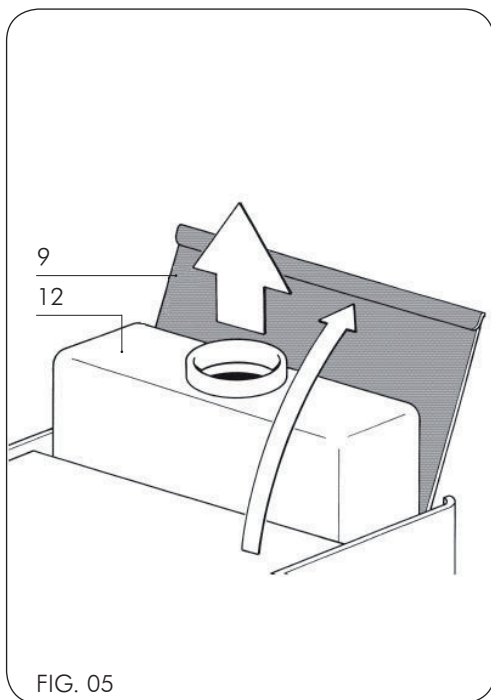


FIG. 07

Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.

Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

- sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali
- sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.
- sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione
- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)
- si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)
- sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

G. BEZZERA warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized G. BEZZERA dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.

Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.



The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts
- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.
- are ascribable to tampering with the power supply cable
- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)
- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)
- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Conditions de validité de la garantie G. BEZZERA

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du dysfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.

Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et remplacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un sceau d'inviolabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans le rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce sceau ou en cas de sceau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé G. BEZZERA qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales
- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant
- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation
- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)
- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)
- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

Garantiebedingungen G. BEZZERA

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist. Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von G. BEZZERA autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind
- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.
- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen
- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)
- wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.

Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.

Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA, que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.
- Han sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.
- Se deben a la manipulación del cable de alimentación.
- No son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de triturado).
- Se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento (por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)
- Están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.



INDICE

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali.....	13
1.2 Uso previsto	13

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio	13
2.2 Movimentazione della macchina	13
2.3 Immagazzinamento.....	13

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento	14
3.2 Descrizione dei comandi	14
3.3 Dati tecnici.....	14

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze	15
4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione.....	15
4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica.....	15

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Prima accensione della macchina e carico acqua in caldaia	15
5.2 Accensione durante il normale utilizzo	15
5.3 Preparazione del caffè.....	15
5.4 Erogazione Acqua calda	16
5.5 Erogazione Vapore	16
5.6 Spegnimento	16

6 - MANUTENZIONE

6.1 Norme di sicurezza	17
6.2 Pulizia della macchina.....	17
6.3 Termostato di sicurezza.....	17
6.4 Corretto smaltimento del prodotto.....	17

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema / Diagnostica/Soluzione / Consigli	18
---	----



1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- Gli impianti elettrico ed idraulico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto «Installazione della macchina».
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatore con la parte cava rivolta verso l'alto.

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso HOBBY è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, per la realizzazione di the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e

per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.

Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore. La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffè espresso HOBBY, debitamente protetta, viene imballata in scatole di cartone.



Avvertenze:

- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata manualmente.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5 e +30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.

E' ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.



3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dal serbatoio posto sul retro della macchina, è inviata alla caldaia tramite una pompa a vibrazione comandata da un interruttore posto sul pannello frontale. L'acqua viene riscaldata tramite una resistenza elettrica e la temperatura viene regolata e mantenuta costante da termostati a contatto posti sulla parte superiore della caldaia. Tramite una valvola l'acqua passa, attraversando un filtro, dalla caldaia alla zona di infusione. Attraverso un rubinetto è possibile prelevare acqua calda o vapore direttamente dalla caldaia.

3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 01 - Fig. 02)

- 1 Interruttore accensione macchina
- 2 Interruttore Vapore
- 3 Spia verde - macchina in temperatura
- 4 Interruttore Caffè
- 5 Manopola rubinetto Acqua/Vapore
- 6 Lancia erogazione Acqua/Vapore
- 7 Gruppo
- 8 Finestra livello acqua (visivo)
- 9 Coperchio serbatoio acqua
- 10 Griglia poggiatezze
- 11 Vaschetta scarico
- 12 Serbatoio acqua
- 13 Beccuccio erogazione caffè
- 14 Portafiltro con filtro per capsula
- 15 Portafiltro con filtro per cialda
- 16 Portafiltro con filtro per caffè macinato
- 17 Spina
- 18 Misurino caffè
- 19 Pressino
- 20-1 Filtro 1 tazza
- 20-2 Filtro 2 tazze

3.3 Dati tecnici (Fig. 03)

Alimentazione	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistenza	V	230 –240	110
Resistenza	W	1100	1100
Caldaia	lt	0,25	
Serbatoio	lt	3	
Larghezza "A"	mm	220	
Profondità "B"	mm	250	
Altezza "C"	mm	350	
Peso netto	kg	9	
Peso lordo	kg	10	



4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano che deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile. Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i $+5^{\circ}\text{C}$ e i $+32^{\circ}\text{C}$ e l'umidità non superi il 70%.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

- allacciamento alla rete elettrica.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica



L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con un efficiente presa di terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione elettrica provvisto di spina.

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Prima accensione della macchina e carico acqua in caldaia (Fig. 04)

- 1) Aprire il coperchio serbatoio acqua (9) estrarre il serbatoio (12) (Fig. 05) immettere acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
- 2) Riposizionare il serbatoio e reinserire tubetti in silicone accertandosi che il tubo di aspirazione tocchi il fondo (Fig. 06).
- 3) Chiudere il coperchio.

- 4) Inserire la spina nella presa di corrente.



Da effettuare la prima volta o dopo lunghe soste della macchina e in caso di svuotamento del serbatoio:

- 1) Sganciare il portafiltro (14,15 o 16), aprire il rubinetto acqua/vapore ruotando in senso antiorario la manopola (5) quindi premere l'interruttore generale (1) (spia gialla sull'interruttore accesa) e contemporaneamente l'interruttore caffè (4).
- 2) Quando fuoriesce acqua dal tubetto del vapore (6) chiudere il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5) e lasciare uscire acqua dal gruppo (7), dopo di che spegnere l'interruttore caffè (4).
- 3) Agganciare il portafiltro (14,15 o 16) e attendere che la macchina si riscaldi fino al raggiungimento della temperatura idonea, che verrà indicata dall'accensione della spia verde (3). (in questa fase è normale la fuoriuscita di qualche goccia d'acqua dal gruppo)

Quando si utilizza la macchina per la prima volta lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo.

5.2 Accensione durante il normale utilizzo

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Accertarsi che ci sia sufficiente acqua nel serbatoio.
- 3) Premere l'interruttore generale (1) (spia gialla sull'interruttore accesa).
- 4) Agganciare il portafiltro (14,15 o 16) e attendere che la macchina si riscaldi fino al raggiungimento della temperatura idonea, che verrà indicata dall'accensione della spia verde (3). (in questa fase è normale la fuoriuscita di qualche goccia d'acqua dal gruppo).

5.3 Preparazione del caffè

- 1) Attendere l'accensione della spia verde (3) che indica che la macchina è alla temperatura ideale per l'erogazione di caffè.
- 2) Togliere il portafiltro dalla macchina e:
Modello a capsula: inserire la capsula di caffè nel



portafiltro con beccuccio singolo (14).

Modello a cialda: inserire la cialda di caffè nel portafiltro con beccuccio singolo (15).

Modello per caffè macinato: inserire il caffè macinato, utilizzando l'apposito misurino (18), nel portafiltro (16) con filtro da 1 tazza (20/1) per erogare un caffè singolo o con filtro a 2 tazze (20/2) se si vogliono erogare due caffè contemporaneamente. Nel filtro ad una tazza versare un misurino di caffè, nel filtro a 2 tazze versare n.2 misurini di caffè, poi comprimere la polvere di caffè esercitando una leggera pressione utilizzando l'apposito pressino (19).

- 3) Riagganciare il portafiltro al gruppo (7).
- 4) Posizionare la tazzina sotto al beccuccio erogazione caffè (13).
- 5) Premere l'interruttore caffè (4) fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata.
- 6) Premere nuovamente l'interruttore caffè (4) per arrestare l'erogazione.

5.4 Erogazione Acqua calda

- 1) Attendere l'accensione della spia verde (3) che indica che la macchina è alla temperatura ideale per l'erogazione di acqua calda.
- 2) Posizionare un recipiente sotto alla lancia erogazione vapore/acqua (6).
- 3) Aprire il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5) in senso antiorario e premere l'interruttore caffè (4).
- 4) Erogata la quantità d'acqua desiderata, ruotare la manopola del rubinetto acqua/vapore (5) in senso orario e premere nuovamente l'interruttore caffè (4) per arrestare l'erogazione.

5.5 Erogazione Vapore

Per effettuare l'erogazione di vapore eseguire le seguenti operazioni:

- 1) Selezionare la posizione 2 dell'interruttore vapore (2) e aprire il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5 - Fig. 07) in senso antiorario fino alla fuoriuscita di vapore dalla lancia erogazione acqua/vapore (6 - Fig. 07).
- 2) Chiudere il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5) in senso orario e attendere l'accensione della spia verde (3), che indica

che ha raggiunto la temperatura ideale per l'erogazione di vapore.

- 3) Immergere la lancia erogazione acqua/vapore (6) nella bevanda da riscaldare e aprire il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5) in senso antiorario.
- 4) Effettuato il riscaldamento della bevanda come desiderato, scaricare un po' di vapore per pulire il foro dello spruzzatore.
- 5) Chiudere il rubinetto acqua /vapore ruotando la manopola (5) in senso orario e riportare l'interruttore vapore (2) sulla posizione 1 per arrestare l'erogazione di vapore.



Dopo ogni erogazione di vapore, è necessario effettuare il riempimento della caldaia nel modo seguente:

- 1) Verificare che l'interruttore vapore (2) sia sulla posizione 1.
- 2) Posizionare un contenitore sotto alla lancia erogazione acqua/vapore (6).
- 3) Aprire il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5) in senso antiorario.
- 4) Premere l'interruttore caffè (4) fino alla fuoriuscita con flusso continuo di acqua dalla lancia erogazione acqua/vapore (6).
- 5) Premere l'interruttore caffè (4) e chiudere il rubinetto acqua/vapore ruotando la manopola (5) in senso orario.

La macchina è pronta per il normale utilizzo.



Il mancato riempimento della caldaia può provocare danni alla resistenza elettrica per i quali il costruttore non è tenuto a rispondere.

5.6 Spegnimento

Premere l'interruttore generale (1) (spia gialla sull'interruttore spenta).

Se la macchina dovesse rimanere spenta per un lungo periodo:

- 1) svuotare il serbatoio
- 2) staccare la spina dalla presa di corrente
- 3) riporre la macchina in ambiente asciutto al riparo da intemperie e di esclusivo accesso.



6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza



Non sottoporre la macchina al getto d'acqua. Scollegare la macchina dalla linea elettrica estraendo la spina prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia. In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica. In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, interpellare il servizio di assistenza tecnica. Evitare di sostituirlo in modo autonomo. Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Questi consigli sono indicativi, la variazione dei periodi di manutenzione e pulizia dipende dall'uso della macchina.

Dopo ogni utilizzo

- 1) Pulire la lancia acqua/vapore.
- 2) Pulire il portafiltro e i filtri.

Quotidianamente

- 1) Pulire la griglia poggiategge e la bacinella di scarico.
- 2) Pulire la carrozzeria.

Settimanalmente

- 1) Pulire la guarnizione del gruppo con una spazzola.
- 2) Pulire il serbatoio dell'acqua.

Mensilmente

- 1) Immergere i portafiltri e i filtri in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detersivi o spugne abrasive. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detersivi neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere

la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggiategge e della vaschetta di scarico usare acqua. Per il lavaggio del serbatoio dopo averlo estratto, utilizzare acqua e detersivi neutri ed effettuare un accurato risciacquo. Reinserire il serbatoio e reinserire i tubetti in silicone accertandosi che il tubo di aspirazione tocchi il fondo.

6.3 Termostato di sicurezza



L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore ed autorizzato dalla ditta costruttrice.

Durante il funzionamento della macchina il surriscaldamento della resistenza in caldaia può far intervenire, tagliandone l'alimentazione, il termostato di sicurezza che previene il sorgere di danni maggiori alla caldaia.

Evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

6.4 Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto. Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
La spia gialla dell'interruttore generale (1) non si accende	Manca energia elettrica all'apparecchio	Verificare che la spina sia correttamente inserita o che il cavo di alimentazione non sia danneggiato
La macchina non raggiunge la temperatura ideale, la spia verde (3) non si accende	Il termostato di sicurezza è intervenuto	Fare effettuare un controllo da un tecnico specializzato per stabilire le cause dell'intervento
Non si può erogare caffè	Manca acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo.	Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte. Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1-La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostante. 2-Il portafiltro è posizionato male sul gruppo. 3-Il filtro nel portafiltro è danneggiato.	In tutti i casi citati è necessario chiamare un tecnico specializzato.
Difficoltà nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciato	Il problema è sicuramente legato all'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.	Diminuire la quantità di caffè nel portafiltro.
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffè è scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo fine. 2-Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3-La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4-La doccetta del gruppo è otturata. 5-Il filtro nel portafiltro è otturato.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.



Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Il flusso del caffè e' troppo abbondante.	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo grossa. 2-Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3-La dose di caffè nel portafiltro è scarsa.	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinadosatura del caffè.
Il caffè erogato e' troppo freddo	Cause possibili: 1-I portafiltri sono freddi. 2-La macinatura del caffè è troppo fine. 3-Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare).	Nel caso 1 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 2 modificare la macinatura del caffè. Nel caso 3 chiamare un tecnico specializzato.
Deposito di caffè sul fondo della tazza	Cause possibili: 1-Macinatura del caffè troppo fine. 2-Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3-Le macine del macinino sono usurate.	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro. Nel caso 3 è necessario l'intervento di un tecnico.



INDEX

1 - WARNINGS

1.1 General Warning.....	21
1.2 Foreseen use.....	21

2 - TRANSPORT

2.1 Packing.....	21
2.2 Moving the machine	21
2.3 Storage.....	21

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Description of working cycle	22
3.2 Description of controls	22
3.3 Technical data	22

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings	23
4.2 Preparation of the plant for installation	23
4.2.1 Connection to the electrical network.....	23

5 - MACHINE USE

5.1 First switching on the machine and filling the boiler with water	23
5.2 Switching on during normal operation	23
5.3 Coffee preparation	23
5.4 Hot water delivery	24
5.5 Steam delivery	24
5.6 Switching off.....	24

6 - MAINTENANCE

6.1 Safety rules.....	24
6.2 Cleaning the machine.....	25
6.3 Safety thermostat	25
6.4 Correct product disposal	25

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem / Diagnostics/solution / Suggestions	26
--	----



1 - WARNINGS

1.1 General Warning



- The electrical and plumbing systems must be prepared by the user according to the indications provided in chapter 4 of this "Machine Installation" booklet.
- The installer cannot modify the pre-existing plant created by the user in any case.
- This instruction booklet is a full part of the machine and must be read carefully by the user before starting up the machine itself
- Keep the booklet for future reference.
- The machine is delivered without water in the boiler in order to avoid any possible damage caused by frost.
- Prepare the earthing of the electrical plant.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine in bare feet.
- Do not connect the electrical power cable to loose extensions or similar.
- Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.
- Do not turn on the machine while the electrical power cable is coiled.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not allow untrained staff and/or children to use the machine.
- To prevent water from leaking in the machine, place cups on the cup heater with the hollow part facing upwards.

1.2 Foreseen use

The HOBBY espresso coffee machine was designed to make espresso coffee, produce hot water and prepare tea, camomile tea and other infusions, produce steam and heat drinks (milk, hot chocolate, cappuccino, punch etc.).

This machine was designed only and exclusively for

the uses as above.

All other uses must be considered improper and therefore forbidden by the manufacturer. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by the improper use of the espresso coffee machine.

2 - TRANSPORT

2.1 Packing

The machine, duly protected, is packaged in cardboard boxes.

Warning:



- After the unpacking, make sure that the machine and relevant equipment are complete and undamaged.
- The unpackings must be kept out of the reach of children and disposed at the proper dumps.
- Should you detect damages to the machine or missing pieces in the equipment, do not use the machine and inform immediately the area agent.

2.2 Moving the machine

The machine can be manually handled.

2.3 Storage

The machine, properly packed, shall be kept dry, with temperature ranging from +5 to +30 °C and humidity below 70%.

Four cases maximum are allowed, one upon another.



3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Description of working cycle

Water coming from the tank at the back of the machine is sent to the boiler by a vibration pump controlled by a switch on the front panel. Water is heated by an electrical resistance and temperature is regulated and kept constant by contact thermostats located at the top of the boiler. Water passes through a valve, crossing a boiler filter to the infusion area. Hot water or steam can be directly withdrawn from the boiler through the faucet.

3.2 Description of controls (Fig. 01- Fig. 02)

- 1 Main Switch
- 2 Steam output switch
- 3 General warning light temperature
- 4 Coffee delivery switch
- 5 Water/Steam faucet knob
- 6 Water/Steam distribution on
- 7 Filter-holder
- 8 Water level window (visual)
- 9 Water resevoir lid
- 10 Cup holder grid
- 11 Drain tray
- 12 Tank
- 13 Coffee delivery spout
- 14 Filter holder with capsule filter
- 15 Filter holder with pod filter
- 16 Filter holder with ground coffee filter
- 17 Plug
- 18 Dose measurer
- 19 Press
- 20-1 Filter 1 cup
- 20-2 Filter 2 cups

3.3 Technical data (Fig. 03)

Power Supply	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistance	V	230 –240	110
Resistance	W	1100	1100
Boiler	lt	0,25	
Tank	lt	3	
Width "A"	mm	220	
Depth "B"	mm	250	
Height "C"	mm	350	
Net Weight	kg	9	
Gross Weight	kg	10	



4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warnings

The installation must be carried out by qualified operators according to manufacturer's instructions and laws in force.

4.2 Preparation of the plant for installation

Put the machine on a plane surface with sizes and solidity suitable to overall dimensions of the equipment. Do not use water jets or install in places where water jets are used. To ensure regular operation, the equipment shall be installed in places with temperature between +5°C and +32°C and humidity not exceeding 70%.

The machine is electrically powered and requires for its operating:

- power supply connection.

4.2.1 Connection to the electrical network



The system is constructed in accordance with current laws and equipped with a protection or automatic main switch with efficient grounding.

The machine is provided with electric cord with plug.

5 - MACHINE USE

5.1 First switching on the machine and filling the boiler with water (Fig. 04)

- 1) Open the water tank lid (9) extract the tank (12) (Fig. 05) fill with water (use softened drinking water if possible).
- 2) Replace the tank and insert the silicon tubes making sure that the suction tube touches the bottom (Fig. 06).
- 3) Close the lid.
- 4) Insert the plug in the electrical socket.



To be performed the first time or after long periods of machine disuse and in the event the tank is emptied:

- 1) Release the filter holder (14, 15 or 16), open the water/steam faucet by rotating the knob (5) counter-clockwise and simultaneously press the main switch (1) (yellow switch light on) and coffee switch (4).
- 2) When water flows from the steam tube (6) close the water/steam faucet by rotating the knob (5) and let water flow from the unit (7). Afterwards, turn off the coffee switch (4).
- 3) Insert the filter holder (14, 15 or 16) and wait until the machine heats to the right temperature that is indicated by the green light turning on (3). (it is normal for water to drip from the unit in this phase)

When the machine is used for the first time, let about 0.5 litres of water flow from the hot machine to rinse the unit.

5.2 Switching on during normal operation

- 1) Insert the plug in the electrical socket.
- 2) Make sure there is enough water in the tank.
- 3) Press the main switch (1) (yellow switch light on).
- 4) Insert the filter holder (14, 15 or 16) and wait until the machine heats to the right temperature that is indicated by the green light turning on (3). (it is normal for water to drip from the unit in this phase)

5.3 Coffee preparation

- 1) Wait until the green light (3) turns on indicating that the machine has reached ideal coffee making temperature.
- 2) Remove the filter holder from the machine and:

Capsule model: Insert the coffee capsule in the filter holder with a single nozzle (14).

Pod model: Insert the coffee pod in the filter holder with a single nozzle (15).

Ground coffee model: Insert ground coffee using the supplied measuring cup (18) in the filter holder with 1 cup filter (16) to make a single cup of coffee or in the 2-cup filter (16/2) to make two cups of coffee simultaneously. In the 1-cup filter, pour in one coffee dose, in the 2-cup filter, pour in two coffee doses; then pack the ground coffee exerting slight pressure



- using the supplied press (19).
- 3) Reattach the filter-holder to the filter-holder unit (7).
 - 4) Place a cup under the machine filter holder (13).
 - 5) Press the coffee switch (4) until the desired amount of coffee is made.
 - 6) Press the coffee switch again (4) to stop making coffee.

5.4 Hot water delivery

- 1) Wait until the green light (3) turns on indicating that the machine has reached ideal hot water making temperature.
- 2) Place a container under the steam/water distribution nozzle (6)
- 3) Open the water/steam faucet by rotating the knob (5) counter-clockwise and press the coffee switch (4).
- 4) After dispensing the desired amount of water, rotate the water/steam faucet knob (5) clockwise and press the coffee switch again (4) to stop distribution.

5.5 Steam delivery

Proceed as follows to distribute steam:

- 1) Select position 2 on the steam switch (2) and open the water/steam faucet by rotating the knob (5 – Fig. 07) counter-clockwise until steam flows from the water/steam distribution nozzle (6 Fig. 07).
- 2) Close the water/steam faucet by rotating the knob (5) clockwise and wait until the green light turns on (3) to indicate that the temperature has been reached for steam distribution.
- 3) Submerge the water/steam distribution nozzle (6) in the drink to be heated and open the water/ steam faucet by rotating the knob (5) counter-clockwise.
- 4) Heat the drink as desired, discharge some steam to clean the nozzle.
- 5) Close the water/steam faucet by rotating the knob (5) clockwise and turn the steam switch (2) to 1 to stop steam production.



After producing steam, fill the boiler as follows:

- 1) Make sure the steam switch (2) is in Position 1.
- 2) Place a container under the steam/water distribution nozzle (6)
- 3) Open the steam/water faucet by rotating the knob (5) counter-clockwise.
- 4) Press the coffee switch (4) until water continually flows from the water/steam distribution nozzle (6).
- 5) Press the coffee switch (4) and close the water/steam faucet by rotating the knob (5) clockwise.

The machine is ready for normal use.



The manufacturer is not liable for damages to the electrical resistance due to failure to fill the boiler.

5.6 Switching off

Press the main switch (1) (yellow switch light off). If the machine is left off for a prolonged period of time:

- 1) Empty the tank
- 2) Disconnect the plug from the electrical socket.
- 3) Place the machine in a safe, dry and exclusively accessible place.

6 - MAINTENANCE

To allow the machine to work correctly, follow the maintenance instructions provided below.

6.1 Safety rules



Do not subject the machine to water jets. Disconnect the machine from the electrical power by turning the electrical power network omnipolar knife-switch lever to the resting position 0. Remove the plug and close the water interception tap before carrying out maintenance and/or cleaning work. If the machine is malfunctioning, do not attempt to repair it alone and call the technical assistance service immediately. If the electrical power cable has been damaged, turn off the machine immediately, turn off the water and call the technical assistance service. Do not replace it alone. Carry out



cleaning/maintenance when the machine is cold, preferably wearing protective gloves.

6.2 Cleaning the machine

These recommendations are indicative.

Maintenance and cleaning frequency depends on machine use.

After each use

- 1) Clean the steam nozzle.
- 2) Clean the filter holder and filters

Daily

- 1) Clean the cup holder grill and drain tank
- 2) Clean the machine body

Weekly

- 1) Clean the unit seal with the brush provided.
- 2) Clean the water tank.

Monthly

- 1) Submerge the filter holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve coffee grease, use a cloth or sponge to remove residue.



Do not use solvents, detergents or abrasive sponges for washing and cleaning. Clean the machine body with a cloth dampened in water and/or neutral detergents, carefully drying surfaces before reconnecting the machine to the power supply. Use water to clean the cup holder grill and drain tank. Use water and neutral detergents to clean the tank after removing it. When finished rinse thoroughly. Replace the tank and insert the silicon tubes making sure that the suction pipe touches the bottom.

6.3 Safety thermostat



Warning! The operation described below is only relevant to an installing technician who is authorised by the manufacturer.

While the machine is working, the boiler resistance may overheat and, cutting off power, sets off the safety thermostat that prevents any further damage to the boiler.

Do not carry out any temporary repair and call immediately the technical assistance service.

6.4 Correct product disposal (electrical and electronic waste)

(Applicable in the European Union countries and those

countries with separate waste collection systems).



The sign carried on the product or on its documentation indicates that the product must not be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damage to the environment or to health, caused by unsuitable waste disposal, the user is asked to separate this product from other types of waste and to recycle it responsibly to help the sustainable recycling of material resources.

Domestic users are invited to contact the dealer where the product was purchased or the local office in charge of this matter for all the information relating to separate waste collection and recycling for this type of product.

Company users are invited to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

This product must not be disposed of together with other commercial waste.



7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
The yellow switch light (1) does not turn on	The machine is not powered.	Make sure the plug is correctly inserted and that the power cord is not damaged.
The machine does not reach the ideal temperature, the green light (3) does not turn on.	The safety thermostat was triggered.	Have the machine serviced by a specialised technician to discover the cause.
No coffee is made	No water in the tank.	Fill the tank.
Lack of steam distribution from the pipe	The steam pipe nozzle is obstructed, clear it by using a pin. This problem depends on the introduction of the spout into the milk.	Clean the steam spout after using it.
Leakage from the filter holder	Possible causes: 1-The lower bowl gasket is worn or encrusted. 2-The filter holder is positioned incorrectly on the group. 3-The filter into the filter holder is damaged.	In all above-mentioned cases, call a skilled technician.
Difficult positioning of the filter holder on the coupling ring	The problem depends on the excessive coffee dose inside the filter holder.	Decrease coffee quantity in the filter holder.
Incorrect positioning of the filter holder after placing it on to the group	The filter holder handle, after fixing it to the group, is turned to the right more than usual. The lower bowl gasket is worn.	Contact a skilled technician to replace the lower bowl gasket.
The coffee dispenses insufficiently	The coffee dispenses drop by drop, the dispensing time is too long, the quality of the coffee is not good and presents a dark cream. Possible causes: 1-The coffee grind is too fine. 2-The coffee into the filter holder is too pressed. 3-The dose into the filter holder is excessive. 4-The small douche of the group is obstructed. 5-The filter into the filter holder is obstructed.	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 4, it is necessary to call a technician. In case 5, clean the filter or replace it.



Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
The coffee dispenses too abundantly	The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual. Possible causes: 1-The grind of the coffee is too coarse. 2-The coffee into the filter holder is not pressed enough. 3-The dose into the filter holder is excessive.	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly.
The coffee is too cold	Possible causes: 1-The filter holders are cold. 2-The coffee grind is too fine. 3-The water circuit of the machine is dirty (milestone).	In case 1, keep the filter holder mounted on the group. In case 2 change the coffee grind. In cases 3 call a skilled technician.
Coffee deposit on the cup bottom	Possible causes: 1-The coffee grind is too fine. 2-The filter holder is dirty inside, or the filter is damaged. 3-The grinder mills are worn.	In case 1, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 2, clean the filter holder or replace the filter. In case 3 the technician 's intervention is required.



SOMMAIRE

1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux.....	29
1.2 Utilisation prévue.....	29

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage	29
2.2 Manutention de la machine	29
2.3 Emmagasiner	29

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement.....	30
3.2 Description des commandes	30
3.3 Données techniques.....	30

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements	31
4.2 Préparation de l'installation pour la mise en place	31
4.2.1 Branchement à l'installation électrique.....	31

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Première mise en marche de la machine et remplissage de la chaudière avec de l'eau.....	31
5.2 Mise en marche en utilisation normale	31
5.3 Préparation du café	31
5.4 Écoulement d'eau chaude	32
5.5 Écoulement de vapeur.....	32
5.6 Éteindre	32

6 - ENTRETIEN

6.1 Normes de sécurité.....	33
6.2 Nettoyage de la machine	33
6.3 Thermostat de sécurité	33
6.4 Élimination correcte du produit	33

7 - DEPANNAGE

Problème / Diagnostic/solution / Conseils	34
---	----



1 - AVERTISSEMENTS

1.1 Avertissements généraux



- Les installations électrique et hydraulique doivent être mises en place par l'utilisateur selon les indications présentes dans le chapitre 4 du présent livret «Installation de la machine».
- L'installateur ne peut en aucun cas modifier l'installation déjà existante réalisée par l'utilisateur.
- Le présent livret d'instructions fait partie intégrante de la machine et l'utilisateur doit le lire attentivement avant de mettre en service la machine.
- Conserver le livret afin de pouvoir le consulter si nécessaire.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière pour éviter les éventuels dommages provoqués par le gel.
- Effectuer la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds humides et/ou mouillés.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas brancher le cordon d'alimentation électrique à des rallonges provisoires et autres solutions semblables.
- Ne pas débrancher la machine de la ligne électrique en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas faire fonctionner la machine avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser du personnel non formé et/ou des enfants utiliser la machine.
- Pour éviter les infiltrations d'eau à l'intérieur de la machine, poser les tasses à l'endroit sur le chauffe-tasse.

1.2 Utilisation prévue

La machine pour café espresso HOBBY est fabriquée pour produire du café espresso, de l'eau

chaude et préparer du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer les boissons (lait, chocolat chaud, cappuccino, punch, etc.).

Cette machine a été conçue uniquement et exclusivement pour les utilisations indiquées ci-dessus.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent est interdite par le constructeur. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages occasionnés par une utilisation impropre de la machine pour café espresso.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine, dûment protégée, est emballée dans des boîtes en carton.

Notice:



- Après avoir déballé la machine, vérifier si tout l'équipement est tout à fait intact.
- Tenir les emballages hors de portée des enfants en les éliminant dans les décharges appropriées.
- Au cas où des dommages à la machine ou des manques d'équipements seraient détectés, n'utilisez pas la machine et informez immédiatement le concessionnaire de zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine peut être manutentionnée manuellement.

2.3 Emmagasinage

La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre +5 et +30 °C et humidité relative au-dessous de 70%.

Il est permis de superposer, au maximum, quatre cartons.



3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provenant du réservoir situé à l'arrière de la machine est envoyée à la chaudière par l'intermédiaire d'une pompe à vibration commandée par un interrupteur placé sur le panneau avant. L'eau est chauffée au moyen d'une résistance électrique et la température est réglée et maintenue constante par des thermostats à contact placés sur la partie supérieure de la chaudière. Par le biais d'une soupape, l'eau passe de la chaudière à la zone d'infusion en traversant un filtre. Grâce à un robinet, il est possible de prélever de l'eau chaude ou de la vapeur directement de la chaudière.

3.2 Description des commandes (Fig. 01- Fig. 02)

- 1 Interrupteur mise en marche machine
- 2 Interrupteur vapeur
- 3 Voyant vert – machine à la bonne température
- 4 Interrupteur café
- 5 Bouton du robinet eau/vapeur
- 6 Buse eau/vapeur
- 7 Bloc
- 8 Hublot du niveau d'eau (visible)
- 9 Couvercle du réservoir d'eau
- 10 Grille de support des tasses
- 11 Bac de récupération
- 12 Réservoir d'eau
- 13 Bec d'écoulement du café
- 14 Porte-filtre avec filtre pour capsule
- 15 Porte-filtre avec filtre pour dosette
- 16 Porte-filtre avec filtre pour café moulu
- 17 Fiche
- 18 Doseur pour le café
- 19 Pressoir
- 20-1 Filtre 1 tasse
- 20-2 Filtre 2 tasses

3.3 Données techniques (Fig. 03)

Alimentation	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Résistance	V	230 –240	110
Résistance	W	1100	1100
Chaudière	lt	0,25	
Réservoir	lt	3	
Largeur "A"	mm	220	
Profondeur "B"	mm	250	
Hauteur "C"	mm	350	
Poids net	kg	9	
Poids brut	kg	10	



4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Avertissements

L'installation doit être exécutée par personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation de l'installation pour la mise en place

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine. Ne pas utiliser de jets d'eau ou installer où des jets d'eau sont employés.

Pour garantir le normal fonctionnement, l'appareil doit être installé dans un endroit ayant une température comprise entre +5°C et +32°C et humidité non supérieure à 70%.

La machine est alimentée électriquement et pour fonctionner elle nécessite des branchements suivants:

-connexion au réseau électrique.

4.2.1 Branchement à l'installation électrique



L'installation doit être réalisée en conformité avec les lois en vigueur et doit être équipée d'un disjoncteur ou d'un interrupteur général automatique avec une prise de terre appropriée.

La machine est équipée de câble d'alimentation avec fiche (de prise de courant).

5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 Première mise en marche de la machine et remplissage de la chaudière avec de l'eau (Fig. 04)

- 1) Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (9), extraire le réservoir (12) (Fig. 05) et le remplir d'eau (utiliser de l'eau potable de préférence adoucie).
- 2) Remettre en place le réservoir et les tuyaux en silicone en vérifiant que le tuyau d'aspiration

touche le fond (Fig. 06).

- 3) Fermer le couvercle.
- 4) Brancher la fiche dans la prise de courant.



A effectuer la première fois ou après un arrêt prolongé de la machine et en cas de vidange du réservoir:

- 1) Décrocher le porte-filtre (14, 15 ou 16), ouvrir le robinet eau/vapeur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (5) puis appuyer sur l'interrupteur général (1) (voyant jaune allumé sur l'interrupteur) et au même moment sur l'interrupteur café (4).
- 2) Quand de l'eau sort de la buse de la vapeur (6), fermer le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) et laisser sortir de l'eau du bloc (7), puis éteindre l'interrupteur café (4).
- 3) Accrocher le porte-filtre (14, 15 ou 16) et attendre que la machine chauffe jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température adéquate qui sera indiquée par un voyant vert allumé (3). (durant cette phase, il est normal que quelques gouttes d'eau s'écoulent du bloc).

Lorsque l'on utilise la machine pour la première fois, quand la machine est chaude laisser s'écouler environ 1/2 litre d'eau pour effectuer le rinçage du bloc.).

5.2 Mise en marche en utilisation normale

- 1) Brancher la fiche dans la prise de courant.
- 2) Vérifier qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.
- 3) Appuyer sur l'interrupteur général (1) (voyant jaune allumé sur l'interrupteur).
- 4) Accrocher le porte-filtre (14, 15 ou 16) et attendre que la machine chauffe jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température adéquate qui sera indiquée par un voyant vert allumé (3). (durant cette phase, il est normal que quelques gouttes d'eau s'écoulent du bloc).

5.3 Préparation du café

- 1) Attendre que le voyant vert se soit allumé (3), ce qui indique que la machine a atteint la température idéale pour la distribution du café.
 - 2) Enlever le porte-filtre de la machine et :
- Modèle à capsule :* introduire la capsule de café



dans le porte-filtre avec le bec unique (14).

Modèle à dosette : introduire la dosette de café dans le porte-filtre avec le bec unique (15).

Modèle pour café moulu : introduire le café moulu, en utilisant le doseur (18) prévu à cet effet, dans le porte-filtre avec un filtre d'une tasse (16) pour faire un seul café ou bien le filtre à 2 tasses (16/2) si l'on souhaite faire deux cafés en même temps. Dans le filtre à une tasse verser une dose de café, dans le filtre à 2 tasses verser 2 doses de café, puis comprimer la poudre de café en exerçant une légère pression à l'aide du presseur prévu à cet effet (19).

- 3) Accrocher à nouveau le porte-filtre sur le bloc (7).
- 4) Placer la tasse sous le bec d'écoulement du café (13).
- 5) Appuyer sur l'interrupteur café (4) jusqu'à ce qu'on obtienne la quantité de café souhaitée.
- 6) Appuyer de nouveau sur l'interrupteur café (4) pour interrompre l'écoulement.

5.4 Écoulement d'eau chaude

- 1) Attendre que le voyant vert se soit allumé (3), ce qui indique que la machine a atteint la température idéale pour la distribution d'eau chaude.
- 2) Placer un récipient sous la buse vapeur/eau (6).
- 3) Ouvrir le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et appuyer sur l'interrupteur café (4).
- 4) Une fois obtenue la quantité d'eau souhaitée, tourner le bouton du robinet eau/vapeur (5) dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer de nouveau sur l'interrupteur café (4) pour arrêter l'écoulement.

5.5 Écoulement de vapeur

Pour obtenir de la vapeur, effectuer les opérations suivantes :

- 1) Sélectionner la position 2 de l'interrupteur vapeur (2) et ouvrir le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5 - Fig. 07) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que de la vapeur sorte de la buse eau/vapeur (6 - Fig. 07).
- 2) Fermer le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre que le voyant vert (3) s'al-

lume ce qui indique que la machine a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.

- 3) Plonger la buse eau/vapeur (6) dans la boisson à chauffer et ouvrir le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 4) Chauffer la boisson à son gré, faire sortir un peu de vapeur pour nettoyer le trou du jet.
- 5) Fermer le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) dans le sens des aiguilles d'une montre et remettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position 1 pour interrompre le jet de vapeur.



Après chaque jet de vapeur, il est nécessaire de remplir la chaudière de la façon suivante :

- 1) Vérifier que l'interrupteur vapeur (2) se trouve sur la position 1.
- 2) Placer un récipient sous la buse eau/vapeur (6).
- 3) Ouvrir le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 4) Appuyer sur l'interrupteur café (4) jusqu'à ce qu'un flux continu d'eau s'écoule de la buse eau/vapeur (6).
- 5) Appuyer sur l'interrupteur café (4) et fermer le robinet eau/vapeur en tournant le bouton (5) dans le sens des aiguilles d'une montre.

La machine est prête à être utilisée.



Si la chaudière n'est pas remplie, cela peut provoquer des dommages à la résistance électrique dont le fabricant ne peut être tenu responsable.

5.6 Éteindre

Appuyer sur l'interrupteur général (1) (voyant jaune éteint sur l'interrupteur). Si la machine doit rester éteinte pendant une période prolongée :

- 1) vider le réservoir
- 2) débrancher la fiche de la prise de courant
- 3) ranger la machine dans un lieu sec à l'abri des intempéries et réservé.

6 - ENTRETIEN

Pour permettre le fonctionnement correct de la machine, respecter les instructions d'entretien reportées



ci-dessous.

6.1 Normes de sécurité



Ne pas employer de jet d'eau sur la machine. Débrancher la machine du secteur en plaçant le levier du sectionneur unipolaire du réseau électrique en position de repos "0", débrancher la fiche et fermer le robinet d'interception de l'eau avant d'effectuer des opérations d'entretien et/ou de nettoyage. En cas de dysfonctionnement de la machine, éviter toute tentative de réparation autonome et contacter immédiatement le service d'assistance technique. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, éteindre immédiatement la machine, fermer l'eau et contacter le service d'assistance technique. Éviter de le remplacer de façon autonome. Effectuer le nettoyage/l'entretien quand la machine est froide, de préférence en portant des gants de protection pour les mains.

6.2 Nettoyage de la machine

Ces conseils sont à simple titre indicatif, la variation des périodes d'entretien et de nettoyage dépend de l'utilisation qui est faite de la machine.

Après chaque utilisation

- 1) Nettoyer la buse vapeur.
- 2) Nettoyer le porte-filtre et les filtres.

Une fois par jour

- 1) Nettoyer la grille de support des tasses et le bac de récupération.
- 2) Nettoyer la carrosserie.

Une fois par semaine

- 1) Nettoyer le joint du groupe avec la brosse fournie.
- 2) Nettoyer le réservoir d'eau.

Une fois par mois

- 1) Plonger les porte-filtres et les filtres dans de l'eau chaude pendant quelques minutes pour favoriser la dissolution des graisses du café, utiliser un chiffon ou une éponge pour les enlever.



Pour le lavage et le nettoyage ne pas utiliser de solvants, de détergents ou d'éponges abrasives. Laver la carrosserie avec un chiffon imprégné d'eau et/ou de détergents neutres en prenant soin de bien sécher les surfaces avant de brancher à nouveau la machine. Utiliser de l'eau pour le lavage de la grille de support des tasses et du bac de récupération.

Après avoir extrait le réservoir, le laver avec de l'eau et des détergents neutres puis le rincer soigneusement. Remettre en place le réservoir et les tuyaux en silicone en vérifiant que le tuyau d'aspiration touche le fond.

6.3 Thermostat de sécurité



Attention ! L'opération décrite ci-dessous doit être faite par un technicien installateur agréé par le fabricant.

Durant le fonctionnement de la machine, la surchauffe de la résistance dans la chaudière peut déclencher, en coupant son alimentation, le thermostat de sécurité qui évite que des dommages plus graves adviennent à la chaudière.

N'exécutez aucune réparation temporaire et adressez-vous immédiatement au service d'assistance technique.

6.4 Elimination correcte du produit (déchets électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans les pays disposant d'un système de tri sélectif)



Le label apposé sur le produit ou sur la documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de son cycle de vie.

Afin d'éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et de le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les utilisateurs privés sont invités à contacter le revendeur chez qui le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage de ce type de produit.

Les utilisateurs des entreprises sont invités à contacter leur propre fournisseur afin de vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat.

Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.



7 - DEPANNAGE

Problème	Diagnostic/solution	Conseils
Le voyant jaune de l'interrupteur général (1) ne s'allume pas	Le courant n'arrive pas à l'appareil.	Vérifier que la fiche est correctement branchée ou que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
La machine n'atteint pas la température idéale, le voyant vert (3) ne s'allume pas	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Faire contrôler par un technicien spécialisé pour déterminer les causes de l'intervention.
Il est impossible d'obtenir du café	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir.
Le petit tube ne distribue pas la vapeur	La buse de la vapeur est obstruée, donc la déboucher à l'aide d'une épingle.	Ce problème dépend de l'introduction du bec dans le lait. Nettoyer le bec de la vapeur après chaque utilisation.
Pertes du porte-filtre	Causes possibles: 1- La garniture sous-cuve est détériorée ou incrustée. 2- Le porte-filtre n'est pas positionné correctement sur le groupe. 3- Le filtre du porte-filtre est abîmé.	Dans tous les cas, veuillez appeler un technicien qualifié.
Il est difficile de positionner le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Le problème vient certainement d'une dose de café excessive dans le porte-filtre.	Réduisez la quantité de café dans le porte-filtre.
Positionnement incorrect du porte filtre une fois monté sur le groupe	Le manche du porte-filtre, une fois monté sur le groupe, est positionné plus à droite. La garniture sous cuve est détériorée.	Veuillez appeler un technicien qualifié pour le remplacement de la garniture sous-cuve.
Le débit de café n'est pas suffisant	Le café est distribué goutte à goutte, trop lentement et la qualité du même café n'est pas bonne, il présente une crème noire. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop fine. 2- Le café présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4- La buse du groupe est bouchée. 5- Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans le cas 4, appeler un technicien. Si le 5° cas se présente, nettoyer le filtre et/ou le remplacer.



Problème	Diagnostic/solution	Conseils
Le débit du café est trop abondant	Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop grosse. 2- Le café présent dans le porte-filtre n'est pas suffisamment pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre n'est pas suffisante.	Si le cas 1 se présente, ne pas enlever le porte-filtre du groupe. Dans le cas 2 modifier la moulure du café. Dans les cas 3 appeler un technicien qualifié.
Dépôt de café sur le fond de la tasse	Causes possibles: 1-La moulure du café est trop fine. 2-L'intérieur du porte-filtre est sale ou le filtre est abîmé. 3-Les meules du moulin à café sont détériorées.	Dans le cas 1, il est nécessaire de régler correctement le moulin à café. Si le cas n°2 survient, nettoyer le porte-filtre et/ou remplacer le filtre. Le cas 3 demande l'intervention du technicien.



INHALT

1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen	37
1.2 Vorgesehener Einsatz	37

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung	37
2.2 Transport der Maschine	37
2.3 Lagerung	37

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung	38
3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe	38
3.3 Technische Daten.....	38

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen	39
4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation.....	39
4.2.1 Stromanschluß	39

5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 Erstes Einschalten der Maschine und Wassereinlass in den Kessel.....	39
5.2 Einschalten während des normalen Gebrauchs.....	39
5.3 Kaffeezubereitung	39
5.4 Ausgabe von Heißwasser.....	40
5.5 Dampfbereitung	40
5.6 Ausschalten	40

6 - WARTUNG

6.1 Sicherheitsvorschriften	41
6.2 Maschine reinigen	41
6.3 Sicherheitsthermostat	41
6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts (Elektromüll).....	41

7 - FEHLERSUCHE

Problem / Diagnostik/Lösung / Vorschläge.....	42
---	----



1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen



- Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen von dem Maschinenbenutzer entsprechend der Angaben in Kapitel 4 der Bedienungsanleitung «Installation der Maschine» erstellt werden.
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Die Maschine nicht von Personal, das damit nicht vertraut ist, und/oder Kindern benutzen lassen.
- Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen nicht mit der Öffnung nach unten auf der oberen Ablage positionieren.

1.2 Vorgesehener Einsatz

Die Espresso-Kaffeemaschine HOBBY ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserbereitung,

für die Zubereitung von Heißgetränken wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Aufwärmen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert. Die Maschine darf zu keinen anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden.

Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die entsprechend geschützte Maschine wird in Pappkartons verpackt.

Bemerkungen:



- Nachdem die Maschine ausgepackt ist, sollte man sich überzeugen, ob sie nichtbeschädigt und mit allen Zubehörteilen versehen ist.
- Das Verpackungsmaterial ist entfernt von Kindern zu halten und in einer dafür vorgesehenen Mülldeponie zu entsorgen.
- Sollte die Maschine beschädigt sein oder Teile fehlen, so ist dieselbe nicht zu benutzen und unverzüglich der Gebietsvertragshändler zu benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Maschine kann manuell transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muß in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen +5 und +30° und einer relativen Feuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden. Es können höchstens vier Kartons übereinander gelagert werden.



3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Das aus dem Tank auf der Maschinenrückseite kommende Wasser wird mittels einer Vibrationspumpe, die über einen Schalter auf der Vorderseite gesteuert wird, an den Kessel geleitet. Das Wasser wird über einen elektrischen Widerstand erwärmt und die Temperatur über Kontaktthermostate geregelt und konstant gehalten, die sich auf dem oberen Teil des Kessels befinden. Mittels eines Ventils wird das Wasser über einen Filter vom Kessel zum Verwendungsbereich geleitet. Über einen Hahn kann heißes Wasser oder Dampf direkt aus dem Kessel entnommen werden.

3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe (Abb. 01 - Abb. 02)

- 1 Maschineneinschaltknopf
- 2 Dampftaste
- 3 Grüne LED (Betriebstemperatur)
- 4 Kaffeetaste
- 5 Regler des Wasser-/Dampfhahns
- 6 Düse für die Wasser-/Dampfausgabe
- 7 Filterhalterring
- 8 Wasserstandanzeige (visuell)
- 9 Deckel Wassertank
- 10 Tassengitter
- 11 Restwasserschale
- 12 Wassertank
- 13 Kaffee-Auslauf
- 14 Filterhalter mit Filter für Kapsel
- 15 Filterhalter mit Filter für Portion
- 16 Filterhalter mit Filter für gemahlenen Kaffee
- 17 Netzstecker
- 18 Meßlöffel
- 19 Presse
- 20-1 Sieb 1 Tasse
- 20-2 Sieb 2 Tasses

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Speisung	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Widerstand	V	230 –240	110
Widerstand	W	1100	1100
Kessel	lt	0,25	
Wassertank	lt	3	
Breite "A"	mm	220	
Tiefe "B"	mm	250	
Höhe "C"	mm	350	
Nettogewicht	kg	9	
Bruttogewicht	kg	10	



4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen

Die Installation ist von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze vorzunehmen.

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche von ausreichender Größe und Stabilität für den Platzbedarf und das Gewicht des Geräts. Keinen Wasserstrahl benützen oder an Orten installieren, an denen Wasserstrahl benützt wird. Um einen normalen Betrieb zuzusichern muss das Gerät an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen +5°C und +32°C beträgt und die Feuchtigkeit 70% nicht überschreitet. Die Maschine wird mit Strom gespeist und benötigt für ihren Betrieb folgende Anschlüsse:

-Anschluß an das Stromnetz.

4.2.1 Stromanschluß



Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen erfolgen und mit einer Sicherung oder einem automatischen Hauptschalter mit wirksamem Erdanschluss ausgestattet sein.

Die Maschine wird mit einer Anschlusschnur mit Stecker geliefert.

5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 Erstes Einschalten der Maschine und Wassereinlass in den Kessel (Abb. 04)

- 1) Den Deckel des Wassertanks öffnen (9), den Tank (12) entnehmen (Abb. 05) und Wasser einfüllen (möglichst enthärtetes Trinkwasser verwenden).
- 2) Den Tank und die Silikonschläuche wieder einsetzen und sich vergewissern, dass das Ansaugrohr den Boden berührt (Abb. 06).
- 3) Den Deckel schließen.
- 4) Den Stecker in die Steckdose einstecken.



Das erste Mal oder nach langer Nichtbenutzung der Maschine und bei leerem Tank auszuführen:

- 1) Den Filtereinsatz (14,15 oder 16) lösen, den Wasser-/Dampfhahn öffnen, indem der Regler (5) gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, dann den Netzschalter (1) drücken (gelbe Kontrollanzeige auf dem Schalter eingeschaltet) und gleichzeitig die Kaffeetaste (4).
- 2) Wenn Wasser aus dem Dampfschlauch (6) austritt, den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des Reglers (5) schließen und Wasser aus der Gruppe (7) austreten lassen. Danach die Kaffeetaste (4) ausschalten.
- 3) Den Filtereinsatz (14,15 oder 16) einsetzen und abwarten, dass die Maschine sich erwärmt, bis die geeignete Temperatur erreicht ist, die durch das Einschalten der grünen Kontrollanzeige (3) angezeigt wird. (in dieser Phase ist es normal, dass einige Tropfen Wasser aus der Gruppe austreten)

Wird die Maschine zum ersten Mal verwendet, bei warmer Maschine ca. 0,5 Liter Wasser durchlaufen lassen, um die Gruppe zu spülen.

5.2 Einschalten während des normalen Gebrauchs

- 1) Den Stecker in die Steckdose einstecken.
- 2) Vergewissern Sie sich, dass sich ausreichend Wasser im Tank befindet.
- 3) Den Netzschalter (1) drücken (gelbe Kontrollanzeige auf dem Schalter eingeschaltet).
- 4) Den Filtereinsatz (14,15 oder 16) einsetzen und abwarten, dass die Maschine sich erwärmt, bis die geeignete Temperatur erreicht ist, die durch das Einschalten der grünen Kontrollanzeige (3) angezeigt wird. (in dieser Phase ist es normal, dass einige Tropfen Wasser aus der Gruppe austreten).

5.3 Kaffeezubereitung

- 1) Das Einschalten der grünen Kontrollanzeige (3) abwarten, die anzeigt, dass die Maschine die ideale Temperatur für die Kaffeeausgabe erreicht hat.
- 2) Den Filtereinsatz aus der Maschine entnehmen und:
Modell mit Kapsel: die KaffEEKapsel in den Filtereinsatz mit einfachem Ausguss (14) einsetzen.
Modell mit Portion: die Kaffeeportion in den Filter-



einsatz mit einfachem Ausguss (15) einsetzen.

Modell für gemahlene Kaffee: den gemahlene Kaffee unter Verwendung des speziellen Messlöffels (18) in den Filtereinsatz mit Filter für 1 Tasse (16) für einen Kaffee einsetzen oder den Filter für 2 Tassen (16/2), wenn gleichzeitig zwei Kaffees ausgegeben werden sollen. In den Filter für eine Tasse einen Messlöffel Kaffee einfüllen, in den Filter für zwei Tassen 2 Messlöffel und dann das Kaffeepulver mit der Presse (19) unter leichtem Druck zusammendrücken.

- 3) Setzen Sie den Filterhalter wieder in den Filterhalterring (7).
- 4) Stellen Sie die Tasse unter den Kaffee-Auslauf (13).
- 5) Die Kaffeetaste (4) drücken bis die gewünschte Menge Kaffee erreicht ist.
- 6) Erneut die Kaffeetaste (4) drücken um die Ausgabe zu stoppen.

5.4 Ausgabe von Heißwasser

- 1) Das Einschalten der grünen Kontrollanzeige (3) abwarten, die anzeigt, dass die Maschine die ideale Temperatur für die Heißwasserausgabe erreicht hat.
- 2) Ein Gefäß unter der Ausgabadüse Wasser/Dampf positionieren (6).
- 3) Den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des Reglers (5) gegen den Uhrzeigersinn öffnen und die Kaffeetaste (4) drücken.
- 4) Nach Ausgabe der gewünschten Wassermenge den Regler des Wasser-/Dampfhahns (5) im Uhrzeigersinn drehen und erneut den Kaffeetaste (4) drücken um die Ausgabe zu stoppen.

5.5 Dampfbereitung

Pum Dampf zu bereiten, die folgenden Vorgänge ausführen:

- 1) Die Position 2 der Dampftaste (2) wählen und den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des Reglers (5 - Abb. 07) gegen den Uhrzeigersinn öffnen, bis Dampf aus der Wasser-/Dampfdüse (6 -Abb. 07) austritt.
- 2) Den Wasser-/Dampfhahn schließen, indem der Regler (5) im Uhrzeigersinn gedreht wird und das Einschalten der grünen Kontrollanzeige (3) abwarten, die das Erreichen der idealen Temperatur für die Dampfausgabe anzeigt.
- 3) Die Düse für die Wasser-/Dampfausgabe (6) in das zu erwärmende Getränk tauchen und den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des

Reglers (5) gegen den Uhrzeigersinn öffnen.

- 4) Nach dem gewünschten Erwärmen des Getränks ein wenig Dampf auslassen, um die Öffnung der Düse zu reinigen.
- 5) Den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des Reglers (5) im Uhrzeigersinn schließen und die Dampftaste (2) wieder in Position 1 bringen, um die Dampfausgabe zu stoppen.



Nach der Dampfausgabe muss der Kessel wie folgt gefüllt werden:

- 1) Überprüfen, ob sich die Dampftaste (2) in Position 1 befindet.
- 2) Ein Gefäß unter der Ausgabadüse Wasser/Dampf (6) positionieren.
- 3) Den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des Reglers (5) gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
- 4) Die Kaffeetaste (4) drücken bis ein kontinuierlicher Wasserfluss aus der Düse zur Ausgabe von Wasser/Dampf (6) austritt.
- 5) Die Kaffeetaste (4) drücken und den Wasser-/Dampfhahn durch Drehen des Reglers (5) im Uhrzeigersinn schließen.

Die Maschine ist nun für den normalen Betrieb bereit.



Wird der Kessel der Maschine nicht gefüllt, kann dies zu Schäden am elektrischen Widerstand führen, für die der Hersteller nicht haftet.

5.6 Ausschalten

Den Netzschalter (1) drücken (gelbe Kontrollanzeige auf dem Schalter ausgeschaltet).

Sollte die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht eingeschaltet werden:

- 1) den Tank entleeren
- 2) den Stecker aus der Steckdose ziehen
- 3) die Maschine in einer trockenen und vor Witterungseinflüssen geschützten Umgebung mit exklusivem Zugang unterbringen.

6 - WARTUNG

Um den korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen für die Wartung berücksichtigt werden:



6.1 Sicherheitsvorschriften



Maschine nicht mit Wasser besprühen. Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den allpoligen Trennschalter für die Stromversorgung in Position 0 setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wassereinlasshahn schließen. Bei Störungen an der Maschine jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Im Falle der Beschädigung des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten, den Wasserzulauf schließen und den Kundendienst verständigen. Das Stromkabel niemals eigenhändig austauschen. Reinigungs-/Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.

6.2 Maschine reinigen

Diese Ratschläge sind richtungsweisend. Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Nach jedem Gebrauch

- 1) Die Dampfdüse reinigen.
- 2) Den Siebträger und die Filter reinigen.

Täglich

- 1) Das Tassengitter und das Ablassgefäß reinigen.
- 2) Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich

- 1) Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden reinigen.
- 2) Wassertank reinigen.

Monatlich

- 1) Den Siebträger und die Filter einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, um das Lösen der Kaffeefette zu begünstigen und ein Tuch oder einen Schwamm verwenden, um diese zu entfernen.



Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen. Zum Abwaschen des Tassengitters und des Ablassgefäßes Wasser verwenden. Zum Reinigen des Tanks nach der Entnahme

Wasser und neutrale Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abspülen. Den Tank und die Silikonschläuche wieder einsetzen und sich vergewissern, dass das Ansaugrohr den Boden berührt.

6.3 Sicherheitsthermostat



Achtung! Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Installateur, der von der Herstellerfirma autorisiert wurde, durchgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs kann sich bei Überhitzung des Heizwiderstandes im Kessel das Sicherheitsthermostat aktivieren und die Stromversorgung des Heizwiderstands unterbrechen, um größere Schäden am Kessel zu vermeiden. Jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen.

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts (Elektromüll)

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.

Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrennsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.

Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags.

Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.



7 - FEHLERSUCHE

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
Die gelbe Kontrollanzeige des Netzschalters (1) schaltet sich nicht ein	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Überprüfen, ob der Stecker korrekt eingesteckt oder das Versorgungskabel beschädigt ist.
Die Maschine erreicht nicht die ideale Betriebstemperatur und die grüne Kontrollanzeige (3) schaltet sich nicht ein	Der Sicherheitsthermostat hat eingegriffen.	Eine Kontrolle von einem Fachtechniker ausführen lassen, um die Ursache des Eingriffs festzustellen.
Es kann kein Kaffee ausgegeben werden	Es fehlt Wasser im Tank.	Den Tank auffüllen.
Fehlende Dampfauslass aus dem dazugeeigneten Röhrchen	Die Dampfrohrdüse ist zugestopft, dieselbe mit Hilfe einer Nadel säubern. Das Problem hängt vom Auslaufeintunken in die Milch ab.	Dampfauslauf nach jedem Gebrauch wieder spülen.
Leckage aus dem Filterträger	Mögliche Ursachen: 1- Verschleiß oder Inkrustation der Unterwannedichtung. 2- Falsche Lage des Filterträgers auf der Maschine. 3- Der Filter im Filterträger ist beschädigt.	Beim Eintreten einer solchen Störung, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filterträgers auf den Kuppelring	Das Problem hängt sicherlich mit der zugroßen Kaffeedosis im Filterträger ab.	Kaffeemenge im Filterhalter verringern
Anormale Positionierung des filterträgers Nacheinsetzung auf die Maschine	Der auf der Maschine befestigte Filterträgergriff scheint mehr nach rechts als sonst gedreht zu sein. Die Unterwannedichtung ist verschleißt.	Zum Austausch der Unterwannedichtung ist das Eingreifen eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeedurchfluss ist ungenügend	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2- Der Kaffee in dem Filterträger wurde zu stark gepresst. 3- Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu groß. 4- Die Gruppenbrause ist verstopft. 5- Der Filter im Filterträger ist verstopft.	Im 1., 2. oder 3. Fall kann das Problem durch eine richtige Einstellung der Mahldosierung gelöst werden. In den anderen Fällen, d.h. Punkt 4 der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig. Im 5. Fall Filter putzen oder ersetzen.



Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
Kaffeedurchfluss ist im Überfluss	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme scheint heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2-Der Kaffee in dem Filterträger wurde zu wenig gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu wenig.	Im 1.,2.oder 3.Fall kann die Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden.
Der gelieferte Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1-Filterträger sind kalt. 2-Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 3-Der Wasserkreislauf der Maschine ist schmutzig (Kalksteine).	Im 1.Fall den Filterträger auf der Gruppe eingebaut lassen. Im 2.Fall Kaffeemahlungsgrad ändern. Im 3.Fall ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeeablagerungen auf Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2-Interne Verschmutzung des Filterträgers oder Filterschädigung. 3-Die Kaffeemühlen sind verschleißt, demzufolge dieselben von einem Fachtechniker ersetzen lassen.	Im 1.Fall kann dies durch eine korrekte Einstellung der Kaffeemühle erfolgen. Im 2.Fall den Filterträger putzen oder den Filter ersetzen. Im Fall 3 muss ein Techniker gerufen werden.



ÍNDICE

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales.....	45
1.2 Uso previsto	45

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje	45
2.2 Desplazamiento de la máquina.....	45
2.3 Almacenamiento	45

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento.....	46
3.2 Descripción de los mandos.....	46
3.3 Datos técnico	46

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias.....	47
4.2 Predisposición del sistema para la instalación	47
4.2.1 Enlace a la red eléctrica	47

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Primer encendido de la máquina y carga del agua en la caldera	47
5.2 Encendido durante el uso normal.....	47
5.3 Preparación del café.....	47
5.4 Suministro de Agua caliente	48
5.5 Suministro de vapor	48
5.6 Apagado	48

6 - MANTENIMIENTO

6.1 Normas de seguridad	49
6.2 Limpieza de la máquina	49
6.3 Termostato de seguridad	49
6.4 Eliminación correcta del producto	49

7 - AVERIGUACIÓN DE AVERÍAS

Problema / Diagnósticos de errores/Solución / Sugerencias	50
---	----



1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- El usuario debe preparar las instalaciones eléctrica e hidráulica según cuanto indicado en el capítulo 4 del presente folleto «Instalación de la máquina».
- El instalador no puede en ningún caso modificar el sistema preexistente realizado por el usuario.
- Este folleto de instrucciones forma parte integrante de la máquina y el usuario debe leerlo detenidamente antes de poner en servicio la máquina.
- Guardar el folleto para eventuales futuras consultas.
- La máquina es entregada sin agua en la caldera a fin de evitar eventuales daños causados por el hielo.
- Cuidar la puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con pies desnudos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica con alargadores volantes ni similares.
- No desconectar la máquina de la red eléctrica tirando del cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- El aparato no es destinado a ser utilizado por personas, comprendidos a los niños, con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia e/o competencias insuficientes, a menos que no estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no vengan de ella instruídos sobre el empleo del aparato.
- No permitir el uso de la máquina a niños y/o personas no instruídas.
- Para evitar infiltraciones de agua al interior de la máquina, no poner las tazas en la repisa superior caliente tazas con la parte hueca boca arriba.

1.2 Uso previsto

La máquina para café expresso HOBBY ha sido realizada para preparar café expresso, para producir agua caliente, para preparar bebidas calientes como té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, ponche, etc.).

Esta máquina ha sido concebida sólo y exclusivamente para las utilizaciones arriba indicadas.

Cualquier otro uso es a considerar como impropio y por lo tanto prohibido por el fabricante. La casa constructora no podrá ser considerada responsable de daños ocasionados por el uso impropio de la máquina para café expresso.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina, debidamente protegida, viene embalada en cajas de cartón.

Advertencias:



- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse de la perfecta integridad de la misma y asegurarse de la plenitud de las dotaciones.
- Los embalajes no deben dejarse al alcance de los niños y deben ser eliminados en los adecuados vaciaderos.
- En el caso que se encontrasen daños en la máquina o faltas en la dotación, no utilizarla máquina y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Desplazamiento de la máquina

La máquina se puede desplazar manualmente.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre +5 y +30 °C y humedad relativa no superior al 70%.

Se permite una superposición máxima de cuatro cajas.



3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua procedente del depósito situado en la parte trasera de la máquina, es enviada a la caldera a través de una bomba de vibración mandada por un interruptor situado en el panel frontal. El agua es calentada por una resistencia eléctrica y la temperatura es regulada y mantenida constante por termostatos de contacto situados en la parte superior de la caldera. A través de una válvula el agua pasa, atravesando un filtro, desde la caldera a la zona de infusión. Mediante un grifo es posible tomar agua caliente o vapor directamente de la caldera.

3.2 Descripción de los mandos (Fig. 01 - Fig. 02)

- 1 Interruptor encendido máquina
- 2 Interruptor vapor
- 3 Piloto verde (máquina en temperatura)
- 4 Interruptor café
- 5 Mando grifo agua/vapor
- 6 Tubo suministro Agua/Vapor
- 7 Grupo portafiltro
- 8 Nivel agua (a vista)
- 9 Tapa depósito agua
- 10 Rejilla para apoyar taza
- 11 Contenedor recoge gotas
- 12 Depósito agua
- 13 Boquilla distribución café
- 14 Portafiltro con filtro para cápsula
- 15 Portafiltro con filtro para monodosis
- 16 Portafiltro con filtro para café molido
- 17 Enchufe
- 18 Medidor
- 19 Prensador
- 20-1 Filtro 1 taza
- 20-2 Filtro 2 tazas

3.3 Datos técnico (Fig. 03)

Alimentación	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 120V~ / 50-60Hz
Resistencia	V	230 –240	110
Resistencia	W	1100	1100
Caldera	lt	0,25	
Deposito	lt	3	
Ancho "A"	mm	220	
Profundidad "B"	mm	250	
Altura "C"	mm	350	
Peso neto	kg	9	
Peso bruto	kg	10	



4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las instrucciones abastecidas por el constructor y en respeto a las Leyes vigentes.

4.2 Predisposición del sistema para la instalación

Predisponer el apoyo de la máquina sobre una superficie plana, seca, lisa, robusta y estable. No usar chorros de agua y no instalar en lugares donde se use chorros de agua. Para garantizar el funcionamiento normal, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura esté comprendida entre los $+5^{\circ}\text{C}$ y los $+32^{\circ}\text{C}$ y la humedad no supere el 70%.

La máquina va alimentada eléctricamente y necesita para su funcionamiento de:

-enlace a la red eléctrica.

4.2.1 Enlace a la red eléctrica



La instalación debe realizarse de conformidad con las Leyes vigentes y debe prever un interruptor cortacircuitos o un interruptor general automático con una eficiente toma de tierra.

La máquina viene provista de cordón de alimentación equipado con enchufe.

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Primer encendido de la máquina y carga del agua en la caldera (Fig. 04)

- 1) Abrir la tapa del depósito del agua (9), sacar el depósito (12) (Fig. 05) poner el agua (utilizar agua potable a ser posible ablandada).
- 2) Poner de nuevo el depósito en su sitio e introducir los tubitos de silicona, comprobando que el tubo de aspiración toque el fondo (Fig.

06).

3) Cerrar la tapa.

4) Enchufar la clavija en la toma de corriente.



A efectuar la primera vez o después de largos periodos de inactividad de la máquina y en caso de vaciado del depósito:

- 1) Desenganchar el portafiltro (14,15 o 16), abrir el grifo del agua/vapor girando hacia la izquierda el mando (5) seguidamente apretar el interruptor general (1) (piloto amarillo en el interruptor encendido) y simultáneamente el interruptor del café (4).
- 2) Cuando sale agua por el tubito del vapor (6), cerrar el grifo del agua/vapor girando el mando (5) y dejar salir agua por el grupo (7), seguidamente apagar el interruptor del café (4).
- 3) Enganchar el portafiltro (14,15 o 16) y esperar que la máquina se caliente hasta alcanzar la temperatura idónea, que estará indicada por el encendido del piloto verde (3). (En esta fase es normal que salga alguna gota de agua por el grupo)

Cuando se utiliza la máquina por la primera vez, dejar correr, con la máquina caliente aproximadamente 0,5 litros de agua para efectuar el enjuague del grupo.

5.2 Encendido durante el uso normal

- 1) Enchufar la clavija en la toma de corriente.
- 2) Comprobar que hay suficiente agua en el depósito.
- 3) Apretar el interruptor general (1) (piloto amarillo en el interruptor encendido).
- 4) Enganchar el portafiltro (14,15 o 16) y esperar que la máquina se caliente hasta alcanzar la temperatura idónea, que estará indicada por el encendido del piloto verde (3). (En esta fase es normal que salga alguna gota de agua por el grupo).

5.3 Preparación del café

- 1) Esperar que se encienda el piloto verde (3) que indica que la máquina ha alcanzado la temperatura ideal para la preparación del café.
- 2) Quitar el portafiltro de la máquina y:
Modelo con cápsulas: introducir la cápsula de café en el portafiltro con un erogador (14).



Modelo para pastilla monodosis: Poner la pastilla monodosis de café en el portafiltro con un solo erogador (15).

Modelo para café molido: Poner el café molido, utilizando el medidor (18), en el portafiltro con el filtro de 1 taza (16) para erogar un solo café o con el filtro para 2 tazas (16/2) si se quiere erogar dos cafés simultáneamente. En el filtro para una taza verter una medida de café, en el filtro para 2 tazas verter n.2 medidas de café, luego comprimir el polvo de café aplicando una ligera presión utilizando el prensador (19) previsto.

- 3) Reenganchar el portafiltro al grupo portafiltro (7).
- 4) Colocar la taza debajo de la boquilla distribución café (13).
- 5) Presionar el interruptor del café (4) hasta conseguir la cantidad de café deseada.
- 6) Apretar de nuevo el interruptor del café (4) para parar la erogación.

5.4 Suministro de Agua caliente

- 1) Esperar que se encienda el piloto verde (3) que indica que la máquina ha alcanzado la temperatura ideal para la erogación de agua caliente.
- 2) Poner un recipiente debajo del tubo de suministro de vapor/agua (6)
- 3) Abrir el grifo del agua/vapor girando el mando (5) hacia la izquierda y apretar el interruptor del café (4).
- 4) Suministrada la cantidad de agua deseada, girar el mando del grifo del agua/vapor (5) hacia la derecha y apretar de nuevo el interruptor café (4) para parar la erogación.

5.5 Suministro de vapor

Para efectuar el suministro de vapor efectuar las siguientes operaciones:

- 1) Seleccionar la posición 2 del interruptor del vapor (2) y abrir el grifo del agua /vapore girando el mando (5 - Fig. 07) hacia la izquierda hasta que salga vapor por el tubo de erogación del agua/vapor (6 -Fig. 07).
- 2) Cerrar el grifo del agua/vapor girando el mando (5) hacia la derecha y esperar que se encienda el piloto verde (3), que indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para la

erogación del vapor.

- 3) Sumergir el tubo de erogación del agua/vapor (6) en la bebida a calentar y abrir el grifo del agua/vapor girando el mando (5) hacia la izquierda.
- 4) Calentada la bebida como se desea, descargar un poco de vapor para limpiar el agujero del rociador.
- 5) Cerrar el grifo del agua /vapor girando el mando (5) hacia la derecha y poner de nuevo el interruptor del vapor (2) en la posición 1 para parar la erogación del vapor.



Después de cada suministro de vapor, es necesario efectuar el llenado de la caldera de la manera siguiente:

- 1) Comprobar que el interruptor de vapor (2) esté en la posición 1.
- 2) Poner un contenedor debajo del tubo de suministro del agua/vapor (6).
- 3) Abrir el grifo del agua/vapor girando el mando puño (5) hacia la izquierda.
- 4) Apretar el interruptor del café (4) hasta que salga agua con flujo continuo por el tubo de erogación de agua/vapor (6).
- 5) Apretar el interruptor del café (4) y cerrar el grifo del agua/vapor girando el mando (5) hacia la derecha.

La máquina está lista para utilizarla normalmente.



Si no se llena la caldera se pueden causar daños a la resistencia eléctrica, daños para los cuales el fabricante no es responsable.

5.6 Apagado

Apretar el interruptor general (1) (piloto amarillo en el interruptor apagado).

Si la máquina quedara apagada por mucho tiempo:

- 1) vaciar el depósito
- 2) desenchufar la clavija de la toma de corriente.
- 3) guardar la máquina en un lugar seco, al abrigo de la intemperie y al cual se tenga acceso exclusivo.

6 - MANTENIMIENTO

Para consentir el funcionamiento correcto de



la máquina, ajustarse a las instrucciones de mantenimiento presentadas a continuación.

6.1 Normas de seguridad



No dirigir chorros de agua contra la máquina. Desconectar la máquina de la línea eléctrica, poniendo la palanca del seccionador omnipolar de la red eléctrica en la posición de reposo 0, desenchufar la clavija de la toma de red y cerrar la llave de paso del agua antes de efectuar operaciones de mantenimiento y/o de limpieza. En caso de mal funcionamiento de la máquina, abstenerse de intentar repararla por propia cuenta y acudir inmediatamente al servicio técnico. Si se daña el cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua y acudir al servicio técnico. Abstenerse de sustituirlo por propia cuenta. Efectuar la limpieza/mantenimiento con la máquina fría, preferentemente utilizando guantes protectores para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Estos consejos son indicativos, la variación de los periodos de mantenimiento y limpieza depende del uso de la máquina.

Después de cada uso

- 1) Limpiar el tubo del vapor.
- 2) Limpiar el portafiltro y los filtros.

A diario

- 1) Limpiar la rejilla para apoyar tazas y la piletta de recogida de gotas.
- 2) Limpiar la carrocería.

Semanalmente

- 1) Limpiar la junta del grupo utilizando el cepillo suministrado.
- 2) Limpiar el depósito del agua.

Mensualmente

- 1) Sumergir los portafiltros y los filtros en agua hirviendo por unos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, utilizar un paño o una esponja para eliminarla.



Para el lavado y la limpieza no utilizar solventes, detergentes ni esponjas abrasivas. Lavar la carrocería utilizando un paño empapado con agua y/o detergentes neutros procurando secar bien las superficies antes de volver a conectar la máquina a la línea eléctrica. Para el lavado de la rejilla para apoyar las tazas y de la piletta de recogida de las gotas utilizar agua. Para lavar el depósito después de haberlo sacado, utilizar agua y detergentes neutros y efectuar un enjuague cuidadoso.

Poner de nuevo el depósito en su sitio e introducir los tubitos de silicona, comprobando que el tubo de aspiración toque el fondo.

6.3 Termostato de seguridad



Atención! La operación descrita a continuación está terminantemente reservada sólo a un técnico instalador autorizado por la casa constructora.

Durante el funcionamiento de la máquina el recalentamiento de la resistencia en la caldera puede activar, cortando la alimentación, el termostato de seguridad que precave mayores daños a la caldera.

Evitar cualquier tentativo de reparación autónoma e interpelar inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

6.4 Eliminación correcta del producto (residuos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)



El marcado en el producto o en su documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con los demás residuos domésticos al final de su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al medio ambiente o a la salud causados por una eliminación incorrecta de los residuos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y reciclarlo de la manera más responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Se invita a los usuarios particulares a contactar con el revendedor donde ha sido adquirido el producto o con la oficina local encargada de proporcionar todas las informaciones referentes a la recogida selectiva de residuos y el reciclaje de este tipo de producto.

Se invita a los usuarios empresariales a contactar con el propio proveedor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra.

Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.



7 - AVERIGUACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
El piloto amarillo del interruptor general (1) no se enciende	Falta energía eléctrica para el aparato.	Comprobar que la clavija esté bien enchufada o que el cable de alimentación no esté estropeado.
La máquina no alcanza la temperatura ideal, el piloto verde (3) no se enciende	El termostato de seguridad se ha disparado.	Encargar un control por parte de un técnico especialista para averiguar las causas del disparo.
No se puede erogare café	Falta agua en el depósito.	Llenar el depósito.
Falta de distribución de vapor del tubito apropiado	La boquilla del tubito del vapor está obturada, desatascarla por medio de un alfiler.	Este problema depende de la introducción del pitón dentro de la leche. Limpiar el pitón del vapor después de cada utilización.
Pérdidas del porta-filtro	Causas posibles: 1-La guarnición de la tina inferior está desgastada o incrustada. 2-El porta-filtro está colocado incorrectamente sobre el grupo. 3-El filtro en el porta-filtro está dañado.	En todos los casos mencionados es necesario contactar a un técnico especializado.
Dificultad en la colocación del porta-filtro sobre el anillo enganchador	El problema depende de la excesiva dosis de café dentro del porta-filtro.	Disminuir la cantidad de café en el portafiltro.
Colocación incorrecta del porta-filtro una vez posicionado sobre el grupo	El mango del porta-filtro, una vez fijado en el grupo, está colocado más a la derecha. La guarnición de la tina inferior está desgastada.	Contactar a un técnico especializado para la sustitución de la guarnición de la tina inferior.
Distribución del café insuficiente	El café es distribuido gota agota, el tiempo de distribución está demasiado largo y la calidad del café non es buena, presenta una crema negra. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado fino. 2-El café colocado en el porta-filtro está demasiado comprimido. 3-La dosis presente en el porta-filtro es excesiva. 4-La duchita del grupo está atascada. 5-El filtro en el porta-filtro está atascado.	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En el caso 4,es necesario contactar a un técnico. En el caso 5, limpiar el filtro o sustituirlo.



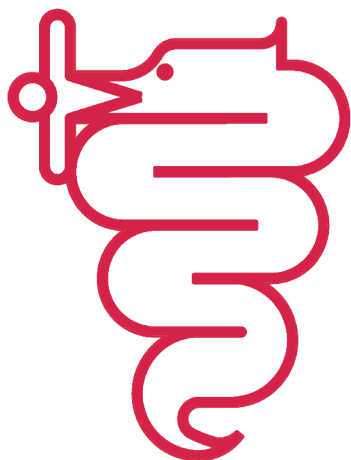
Problema	Diagnósticos de errores/ Solución	Sugerencias
Distribución del café demasiado abundante	El café es distribuido demasiado rápidamente y presenta una crema más clara. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado grueso. 2-El café colocado en el porta-filtro está poco comprimido. 3-La dosis presente en el porta-filtro es insuficiente.	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido.
El café distribuido está demasiado frío	Causas posibles: 1-Los porta-filtros están fríos. 2-El molido del café es demasiado fino. 3-El circuito hídrico de la máquina está sucio (caliza).	En el caso 1, mantener el porta-filtro montado sobre el grupo. En el caso 2 modificar el molido del café. En los casos 3 contactara un técnico especializado.
Deposito de café en el fondo de la tacita	Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado fino. 2-El porta-filtro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3-Las muelas del molinillo están desgastadas.	En el caso 1 será necesario ajustar correctamente el molinillo. En el caso 2, limpiar el porta-filtro o sustituir el filtro. En el caso 3 es necesaria la intervención del técnico.



NOTE







BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

Via Luigi Bezzera,1

20088 Rosate - Milano - Italy

Tel. ++39 02 90848102 r.a. - Telefax ++39 02 90870287

Web: www.g.bezzera.it

e-mail: commerciale@bezzera.it