

MODE D'EMPLOI

Avertissements

- **Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.**
- **Lorsque la machine à café est branchée électriquement, ne jamais introduire les mains ni d'autres objets à l'intérieur de l'appareil.**
- **Pour toutes opérations différentes de celles décrites, veuillez consulter notre centre de service après-vente.**

Table des matières Chap.

Introduction	1
Entretien	2
Installation	3
Fonctionnement général	4
Fonctionnement de la version Ergonomique	5
Fonctionnement de la version à bouton-poussoir BT-levrier petit	6
Fonctionnement de la version Électronique	7

“2. 3. 4 gr”

Ce livret d'“Instructions pour l'Utilisation” constitue un mode d'emploi rapide et simple pour l'entretien et l'utilisation des machines à café. Nous vous prions de lire attentivement toutes les indications contenues dans les différentes sections de ce livret.

La société garantit, en cas de problèmes et dysfonctionnements, sa plus ample collaboration par l'intermédiaire de ses centres de service après-vente.

Nous vous conseillons de faire contrôler au moins une fois par an votre machine à café par un personnel qualifié. Cette précaution constante rendra votre machine à café plus performante et fiable.

Ces machines à café ont été conçues et construites en respectant toutes les caractéristiques qui distinguent les classiques machines à café expresso pour bar: les matériaux nobles, tels que le cuivre et l'acier, et les composants fiables garantissent que les machines fabriquées par la société sont sûres, fiables et fonctionnelles. Toute utilisation différente de celle indiquée dans le présent mode d'emploi dégage la société de toute responsabilité pour

ENTRETIEN QUOTIDIEN

@ Avant de commencer toute opération de nettoyage et entretien, débrancher la fiche de la prise d'alimentation ou bien placer l'interrupteur général sur la position 0.

@ Vider et nettoyer les filtres à café tous les soirs ; enlever le filtre et nettoyer l'intérieur à l'aide de la petite brosse prévue à cet effet ; les plonger dans l'eau chaude afin de dissoudre les graisses du café.

@ Nettoyer la cuvette recueille-gouttes et éliminer tous les résidus du café qui se déposent sur le fond afin d'en éviter l'obstruction.

@ Les parties extérieures de la machine doivent être nettoyées en utilisant un linge humide ; ne jamais utiliser de détergers ou substances abrasives.

Introduction

chap. 1

les éventuels dommages aux personnes ou aux biens



Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.



chap. 2

Pendant le nettoyage de l'appareil ne pas l'immerger dans l'eau !

@ Nettoyer les buses de la vapeur après chaque utilisation afin d'éviter les incrustations et l'obstruction des orifices de sortie de la vapeur.

@ Au moyen du filtre borgne fourni avec la machine, effectuer le lavage du groupe de débit en utilisant un détergent spécifique (disponible dans nos centres de service après-vente).

@ Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du cordon ou de son remplacement, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique agréé.

INSTALLATION

chap. 3

1. Enlever l'emballage extérieur et contrôler immédiatement si la machine est intacte et n'a pas subi de dommages. Régler les petits pieds afin que l'appareil soit parfaitement horizontal.

S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la machine à café.

2. Positionner l'appareil au-dessus d'une table ou d'un comptoir robuste et parfaitement horizontal, tout près des points de connexion électrique et hydraulique.

3. Elever la cuvette antérieure et raccorder le tuyau de chargement de l'eau potable (3/8"). Utiliser uniquement un tuyau homologué pour **eau potable** conformément au Décret Ministériel italien du 21.03.73.

Raccorder également le tuyau de vidange en le connectant à la cuvette en plastique d'évacuation.

Attention: la pression en filet doit être comprise entre le valeur MAX de 12 bar et le valeur MIN de 1,5 bar .

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

1. Ouvrir le robinet de l'eau de chargement et vérifier qu'il n'y ait aucune perte.

2. Faire tourner la manette de l'interrupteur sur la position I.

3. La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit atteint (sonde de niveau automatique dans la chaudière). Les machines sont équipées d'un remplissage manuel, il est possible de faciliter l'entrée de l'eau en tournant la manette du robinet intérieur.

NB: Les machines à café électroniques sont

FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ERGONOMIQUE chap. 5

1. Ouvrir le robinet de l'eau de chargement et vérifier qu'il n'y ait aucune perte.

2. Faire tourner la manette de robinet intérieur situé sous la cuvette et contrôler ensuite que le niveau de l'eau se fixe entre le minimum et le maximum (voir indicateur de niveau en verre).

3. Actionner l'interrupteur rouge situé tout près de l'indicateur de niveau en verre. Attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre la température de travail. Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.

(Respecter les réglementations promulguées par les organismes préposés dans chaque pays, région et comté).

4. L'extrémité du câble d'alimentation (type H07RN-F 5x2,5 mm²) doit être connectée à une fiche industrielle homologuée, triphasée. 16A 400-3N+TERRE ou aux bornes d'un interrupteur général omnipolaire I-O homologué, équipé de fusibles 16A, installé en amont (distance des contacts à ≥ 3 mm). L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, selon les instructions du présent mode d'emploi et conformément à la Norme Générale des installations électriques CEI 64.8. Avant la mise en service, l'installateur doit vérifier que la prise d'alimentation soit bien munie d'une **BORNE DE MISE À LA TERRE EFFICACE ET SÛRE**: vérification de l'efficacité de terre.

chap. 4

munies d'un système de niveau. Si la machine s'arrête et les voyants lumineux du clavier clignent au cours du remplissage de l'eau, procéder selon les instructions de DOSAGE ÉLECTRONIQUE (voir chapitre 6 A).

4. Lorsque la machine a atteint le bon niveau, actionner l'interrupteur en le plaçant sur la position 2 (attendre environ 30 minutes pour permettre à la machine d'atteindre sa température de travail). Le voyant lumineux vert s'éteint pour signaler que la machine à café est prête à l'emploi.



Lire attentivement les descriptions présentées cicontre.

La machine commencera à se remplir d'eau automatiquement jusqu'à ce que le niveau établi soit rejoint.



Vapeur et eau chaude sont sous pression. DANGER DE BRÛLURES

FONCTIONNEMENT DE LA VERSION À BOUTON-POUSOIR - BT PETIT LEVIER

chap. 6

1. Pour obtenir le débit de vapeur, actionner les manettes latérales portant le symbole du nuage de vapeur.

2. Pour obtenir le débit d'eau chaude, actionner la manette centrale (ou latérale compacte - ergonomique) portant le symbole de la goutte d'eau.

3. Pour obtenir le débit du café des groupes, doser la juste quantité de café dans le portefiltre et l'accrocher au groupe; appuyer sur le bouton-poussoir correspondant au débit du café placé sur la partie frontale en acier (dans le cas du clavier électronique, voir chap. 7).

4. Le manomètre à double échelle, situé sur la partie frontale de l'appareil, détecte à tout

moment la pression dans la chaudière (0,9 -1,1 bars) et la pression de débit du café (8-10 bars).

5. Pour régler la pression à l'intérieur de la chaudière selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage placée sur la pressostat.

6. Pour régler la pression de débit du café selon les caractéristiques habituelles, agir sur la vis de réglage de la pompe intérieure.

7. Contrôler assez fréquemment l'indicateur du niveau de l'eau dans la chaudière, ainsi que le manomètre à double échelle

8. Dans le modèle à petit levier pour le débit du café, actionner le levier manuel latéral au groupe.



La machine est prête à servir toujours et partout d'excellents cafés.

USAGE ORDINAIRE

chap. 6A

1. Au moment de la mise en fonction de la machine à café, la carte électronique contrôle l'état du niveau d'eau dans la chaudière et, après environ 3 secondes, veille au remplissage par l'intermédiaire de la validation de la pompe et de l'électrovanne de chargement. Dès que le bon niveau est atteint, la carte valide le fonctionnement des touches du clavier. Le débit du café se produit lorsque l'on appuie sur la touche correspondante et s'interrompt lorsque l'on appuie à nouveau sur cette même touche. Les opérations décrites ci-dessus sont signalées par les voyants lumineux correspondants qui s'éclairent et s'éteignent.

2. Pendant la phase de débit du café, le chargement de l'eau dans la chaudière est invalidé. Dès que le cycle de débit est terminé, si la sonde dans la chaudière n'est plus immergée dans l'eau, le chargement de la chaudière s'effectue automatiquement pour rétablir le bon niveau d'eau.


2. Le time-out de remplissage est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les voyants lumineux clignotent et la machine s'arrête. Pour rétablir son fonctionnement, éteindre et allumer à nouveau la machine à café.


3. Le time-out de débit du café est de 2 minutes. Dès que ce laps de temps s'est écoulé, les doses en cours de débit sont interrompues.

Le débit du café se produit en appuyant sur la touche correspondante et s'interrompt en appuyant à nouveau sur cette même touche.

FONCTIONNEMENT DE LA VERSION ÉLECTRONIQUE

chap. 7

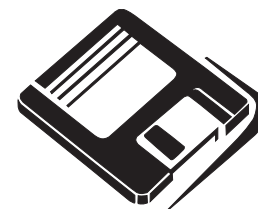
1. Appuyer et maintenir pressée la touche  relative au groupe de la dose que l'on souhaite programmer, pendant un laps de temps supérieur à 5 secondes, et vérifier que tous les voyants lumineux de programmation présents sur le clavier s'éclairent simultanément pour confirmer l'entrée correcte dans la phase de programmation.

2. Appuyer sur n'importe quelle touche associée aux 4 doses pouvant être programmées. Le voyant lumineux correspondant à la touche  reste

écalibré, tout comme celui de la dose en phase de programmation.

3. Dès que la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyer sur une des touches des doses pour interrompre le débit du café.

4. NB. Le tableau de commande, plus à gauche mémorise automatiquement. Tous les autres procéder, donc, si c'est nécessaire, à la programmation des autres tableaux de comm.



Electronique fiable et performante.

MACHINES À CAFÉ EXPRESSO

Les ACCESSOIRES fournis avec la machine à café et contenus dans une boîte sont les suivants: tuyau de vidange, tuyau de chargement, porte-filtres, filtres pour 1 tasse et pour 2 tasses, filtre borgne, becs de débit du café pour 1 tasse et pour 2 tasses, (tasseur de mouture, petite rosse de nettoyage, petite cuillère de dosage), ressorts cale-filtre.

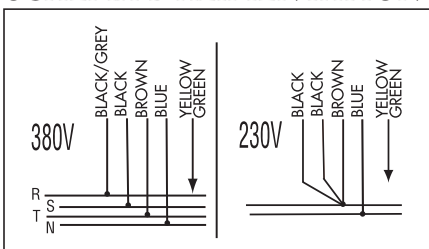
ACCESSOIRES proposés EN OPTION:

Ces machines sont créées, conçues et produites par nous.

Système "cappuccino" pour faire maousser le lait qui permet d'obtenir de manière hygiénique et facile d'excellents cappuccini crémaux. Il doit être installé sur la buse de débit de la vapeur avant d'actionner la manette correspondante.

Chauffe-tasse électrique qui maintient à la bonne température les tasses sur le plan supérieur de la machine à café. Le Kit comprend: résistance, support, interrupteur et câblage, thermostat 95°.

SCHÉMA D'ALIMENTATION



CONTRÔLE ÉLECTRIQUE D'ESSAI FINAL



ADOUCCISSEUR À RÉSINES

Le calcium et le magnésium déterminent la dureté de l'eau et provoquent la formation de ce que l'on appelle plus simplement le tartre.

L'installation d'un adoucisseur à résines époxydiques évite la formation du tartre; toutefois, il est toujours conseillé d'effectuer la régénération de l'adoucisseur au moyen d'un sel spécifique ou de gros sel de cuisine Na Cl (chlorure de sodium).

Entre 30° et 40° l'eau est dure ; au-dessus de 40° elle est considérée comme étant très dure. Cette mesure peut être exécutée par l'intermédiaire de simples tests spéciaux disponibles dans tous les centres de service après-vente.

Suivre les simples instructions d'utilisation



CONTRÔLES PÉRIODIQUES

Date d'installation

N° de série

Modèle.....

Opérateur

Téléphone de l'Opérateur.....

Contrôle effectué le.....

Opérateur

Contrôle effectué le.....

Opérateur

Contrôle effectué le.....

Opérateur

ISTRUZIONI PER L'USO CE

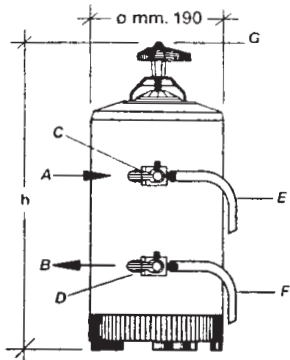


FIG. 1

FASE DI LAVORO
WORKING STAGE
ARBEITSSTELLUNG
POSITION DE FONCTIONNEMENT
POSICION DE TRABAJO
POSIÇÃO DE TRABALHO

A ENTRATA ACQUA
 TAPWATER INLET
 WASSEREINTRITT NETZ
 ENTRÉ D'EAU DU RESEAU
 ENTRADA AGUA RED
 ENTRADA AGUA

B USCITA ACQUA
 WATER OUTLET
 AUSTRITT WASSER
 SORTIE D'EAU
 SALIDA AGUA
 SAIDA ÀGUA

C RUBINETTO ENTRATA ACQUA
 WATER INLET TAP
 HAHN EINTRITT WASSER
 ROBINET D'ENTRÉE D'EAU
 GRIFO ENTRADA AGUA
 TORNEIRA ENTRADA ÀGUA

D RUBINETTO USCITA ACQUA
 WATER OUTLET TAP
 HAHN AUSTRITT WASSER
 ROBINET DE SORTIE D'EAU
 GRIFO SALIDA AGUA
 TORNEIRA SAIDA ÀGUA

E TUBO DI DEPRESSIONE
 DEPRESSION TUBE
 DEPRESSIONSROHR
 TUYAU DE DEPRESSION
 TUBO DEPRESSIÓN
 TUBO DE DEPRESSÃO

F TUBO RIGENERAZIONE
 REGENERATION TUBE
 REGENERIERUNGSROHR
 TUYAU DE REGENERATION
 TUBO REGENERACIÒN
 TUBO DE REGENERAÇÃO

G POMOLO APERTURA COPERCHIO
 COVER OPENING KNOBE
 GRIFF ÖFFENEN DECKEL
 POIGNÉE D'OUVERTURE COUVERCLE
 POMO APERTURA TAPA
 MANIPULO ABERTURA TAMPA

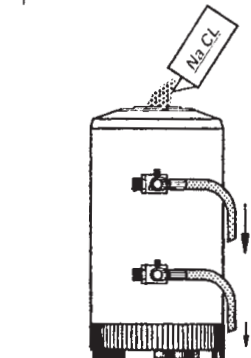


FIG. 2

DEPRESSIONE E CARICO SALE
DEPRESSION AND SALT-LOADING
ENTLÜFTUNG DESBEHALTERS
EINFÜLLEN VON SALZ
DECOMPRESSION ET INTRODUCION DU SEL
DEPRESSION Y CARGO SAL
DEPRESSÃO E CARGA DE SAL

D RUBINETTO USCITA ACQUA
 WATER OUTLET TAP
 HAHN AUSTRITT WASSER
 ROBINET DE SORTIE D'EAU
 GRIFO SALIDA AGUA
 TORNEIRA SAIDA ÀGUA

E TUBO DI DEPRESSIONE
 DEPRESSION TUBE
 DEPRESSIONSROHR
 TUYAU DE DEPRESSION
 TUBO DEPRESSIÓN
 TUBO DE DEPRESSÃO

F TUBO RIGENERAZIONE
 REGENERATION TUBE
 REGENERIERUNGSROHR
 TUYAU DE REGENERATION
 TUBO REGENERACIÒN
 TUBO DE REGENERAÇÃO

G POMOLO APERTURA COPERCHIO
 COVER OPENING KNOBE
 GRIFF ÖFFENEN DECKEL
 POIGNÉE D'OUVERTURE COUVERCLE
 POMO APERTURA TAPA
 MANIPULO ABERTURA TAMPA

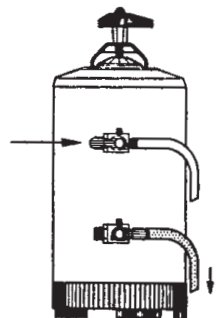


FIG. 3

RIGENERAZIONE
REGENERATION
REGENERIERUNG
RÉGÉNÉRATION
REGENERACIÒN
REGENERAÇÃO

TABELLA DUREZZA ACQUA RIGENERAZIONE IN GRADI FRANCESI

MODELLO MODE MODELL MODELE MODELO MODELO	QUANTITÀ DI ACQUA ADDOLCITA IN BASE ALLA SUA DUREZZA (espresso in gradi francesi) QUANTITY OF SOFTENED WATER ACCORDING TO ITS HARDNESS (in french degrees) WASSERMENGE SEINER HAERTE GEMAESS ENTHAERT (in franzoesischen Graden) QUANTITE D'EAU ADOUCIE SUR LA BASE DE SA DURETÉ (expres en deés françaises) CANTIDAD DE AGUA ABLANDADA SEGUN (expressada en grados franceses) QUANTIDADE DE AGUA DEPURADA COM BASE NA SUA (expressa em graus franceses)					ALTEZZA HEIGHT HOEHE HAUTEUR ALTURA ALTURA	SALE SALT SEL SEL SAL SAL
	20°	30°	40°	60°	80°		
L 8	lt. 1200	lt. 1000	lt. 1900	lt. 700	lt. 600	mm. 400	1
L 12	lt. 1900	lt. 1500	lt. 1350	lt. 1050	lt. 750	mm. 500	1,5
L 16	lt. 2500	lt. 2100	lt. 1800	lt. 1400	lt. 1000	mm. 600	2
L 20	lt. 3500	lt. 3000	lt. 2600	lt. 2100	lt. 1500	mm. 900	2,5

LE NOSTRE MACCHINE PER CAFFÈ, SONO CONFORMI AI REQUISITI DELLA DIRETTIVA 97/23 CE - MODULO A1 - CATEGORIA II - E SONO COMPOSTE DALLE SEGUENTI APPARECCHIATURE CHE RIENTRANO NELLA DIRETTIVA STESSA:

CALDAIA IN RAME	MARCATA CE 0044
VALVOLA DI SICUREZZA	MARCATA CE 0044

OUR COFFEE MACHINES ARE IN COMPLIANCE WITH THE DIRECTIVE 97/23 CE - FORM A1 - CATEGORY II AND ARE EQUIPPED WITH THE FOLLOWING ITEMS WHICH ARE INCLUDED IN THE SAME DIRECTIVE:

COPPER BOILER	MARDEK CE 0044
SAFETY VALVE	MARDEK CE 0044

NOS MACHINES À CAFÉ AUX EXIGENCES DE LA DIRECTIVE 97/23 CE - FORMULAIRE A1 - CATÉGORIE II ET SONT COMPOSÉES PAR LES ÉQUIPEMENTS SUIVANTS QUI RENTRENT DANS LA MÊME DIRECTIVE:

CHAUDIÈRE EN CUIVRE	MARQUÉE CE 0044
SOUPAGE DE SÉCURITÉ	MARQUÉE CE 0044

UNSERE KAFFEEMASCHINEN WERDEN GEMÄß DER VORSCHRIFT 97/23 CE, FORMULAR A1, KATEGORIE II HERGESTELLT UND BESTEHEN AUS FOLGENDEN, UNTER DIESE RICHTLINIE FALLENDE GERÄTE.

KUPFERHEIZKESSEL	MARKIERT MIT CE 0044
SICHERHEITSVENTIL	MARKIERT MIT CE 0044

NUESTRAS MÁQUINAS PARA EL CAFÉ ESTÁN CONFORMES CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA 97/23 CEE - MODULO A1 - CATEGORIA II Y ESTÁN CONSTITUIDAS POR LOS EQUIPOS SIGUIENTE INCLUIDOS EN LA MISMA NORMA:

CALDERA DE COBRE	CON MARCA CE 0044
VÁLVULA DE SEGURIDAD	CON MARCA CE 0044

B.F.C. s.r.l.**ESPRESSO COFFEE MACHINES**

Tel. ++39 0438 394979

Fax ++39 0438 394587

Scomigo di Conegliano (TV)

E.mail: bfc.mch@nline.it**TAGLIANDO DI GARANZIA
GUARANTEE CERTIFICATE**DATA D'ACQUISTO
DATE OF PURCHASETIMBRO RIVENDITORE
RETAILER'S STAMP

MATR. N°

B.F.C. s.r.l.**ESPRESSO COFFEE MACHINES**

Tel. ++39 0438 394979

Fax ++39 0438 394587

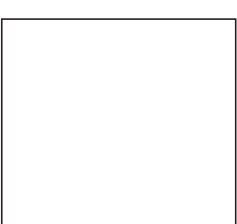
Scomigo di Conegliano (TV)

E.mail: bfc.mch@nline.it**TAGLIANDO DI GARANZIA
GUARANTEE CERTIFICATE**DATA D'ACQUISTO
DATE OF PURCHASETIMBRO RIVENDITORE
RETAILER'S STAMP

MATR. N°

NOME
NAMECOGNOME
SURNAMEVIA
STREETCITTÀ
TOWNC.A.P.
ZIP CODEPROV.
PROVINCE

MITTENTE



B.F.C. s.r.l.
ESPRESSO COFFEE MACHINES
Via Martiri delle Foibe, 26
31020 Scomigo di Conegliano (TV)