

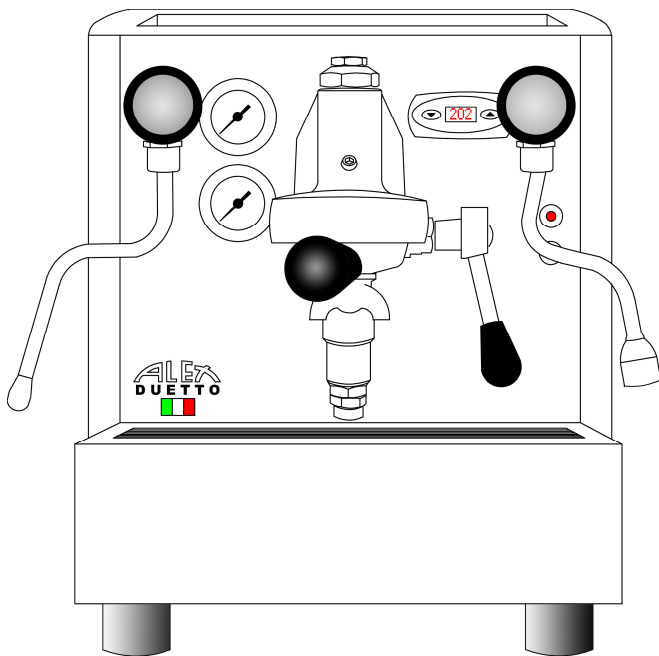


MANUALE D'USO E
MANUTENZIONE

OPERATING AND
MAINTENANCE INSTRUCTION

*COMMERCIAL
ESPRESSO
MACHINES*

Alex Duetto IV Valexia Duetto II



MYWAY

by **GRUPPO IZZO srl**



by Gruppo Izzo srl Via Morolense Km 2
03012 Anagni (FR) - ITALY

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITA' DECLARATION OF CONFORMITY

Noi **GRUPPO IZZO S.r.l.** Via Morolense Km 2 - Anagni 03012 (FR) ITALY

Dichiariamo in tutta responsabilità che l'attrezzatura a pressione:
We declare under our sole responsibility, that the product :

Modello/Model:

- Alex Duetto IV MK 604 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Alex Duetto IV MK 605 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Alex Duetto IV Inox MK 608 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Alex Duetto IV Inox MK 607 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Alex Duetto IV AUST. MK 606 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia Duetto MK 557 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia Duetto MK 551 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia Duetto Inox MK 558 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia Duetto Inox MK 609 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia Duetto AUST. MK 560 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz

Temperatura di esercizio (Working Temperature) 123°C/128°C caldaia acqua/vapore (Steam boiler)

103°C caldaia caffè (Coffee boiler)

Pressione esercizio max (Max Working Pressure) 1-1,5 Bar

Numero di fabbrica (Serial Number) _____

alla quale questa Dichiarazione si riferisce, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:

Direttiva macchina 2006/42/CE; Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE, 93/68/CEE; Direttiva EMC 2004/108/CE, 93/68/CEE, 92/31/CEE; Direttiva attrezzatura a pressione PED 97/23/CE

è conforme alle seguenti norme:
it complies with the following norms:

EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50366.

Anagni, li _____

Il Rappresentante Legale

GRUPPO IZZO S.R.L.
Sede legale: Via Passanti Fiocco, 387/2
80047 Boscoreale (NA)
Sede operativa: Via Morolense, Km 2
03012 Anagni (FR)
P. IVA e C.F.: 03043961212

IT

Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltire il prodotto seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato presso centri di raccolta dedicati. Non trattare come semplice rifiuto urbano.

Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore all'indirizzo indicato nel libretto istruzioni.



Il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente e deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita

EN

Treatment of waste from electric/electronic equipment.

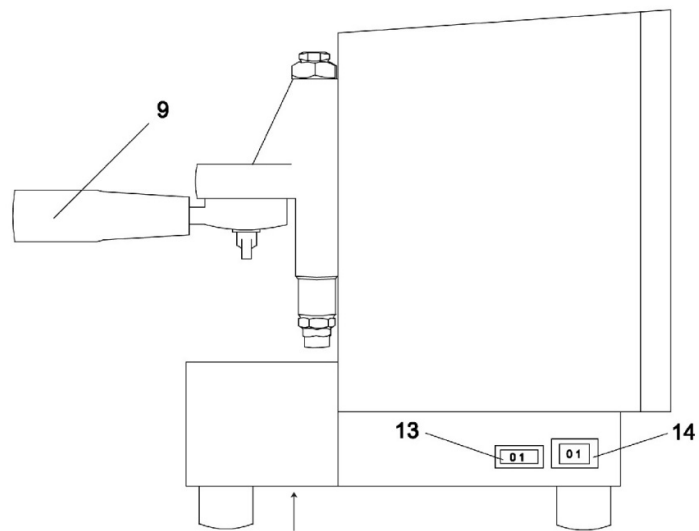
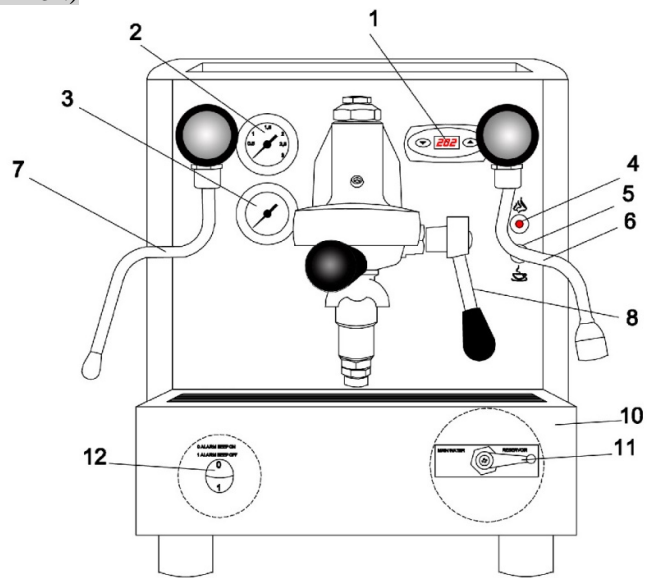
Dispose of the product in accordance with current regulations concerning differentiated waste disposal in dedicated waste disposal areas. Do not treat as simple urban waste.

For any information please contact the manufacturer at the address specified in the user manual.



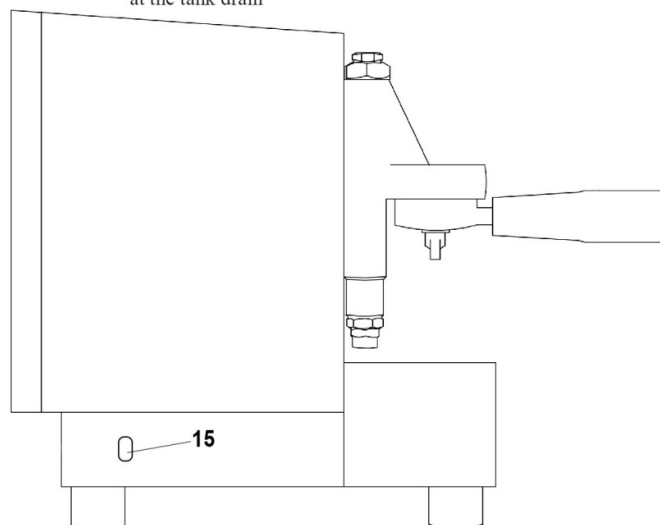
The product complies with the requirements of the new directives introduced for the environmental safeguard and must be disposed of appropriately at the end of its life cycle.

DESCRIZIONE (DESCRIPTION)



Per il modello Valexia gli interruttori nr. 13 e 14 sono posti sotto la macchina in corrispondenza della vaschetta di scarico

Only for Valexia switches n. 13 and 14 are under the machine at the tank drain



DESCRIZIONE (DESCRIPTION)

ITALIANO

1. Display PID
2. Manometro 0-3bar (caldaia acqua/vapore)
3. Manometro 0-16bar (pompante)
4. Indicatore led caldaia acqua/vapore on-off
5. Indicatore led caldaia caffè on-off
6. Rubinetto acqua calda
7. Rubinetto vapore
8. Levetta erogazione caffè
9. Portafiltro
10. Vaschetta di scarico
11. Rubinetto opzione carico acqua
12. Interruttore beep ON-OFF
13. Interruttore caldaia vapore
14. Interruttore ON OFF
15. Regolazione pompa

ENGLISH

1. Display PID
2. Manometer 0-3bar (boiler water / steam)
3. Manometer 0-16bar (pump)
4. Indicator light led boiler water / steam (on-off)
5. Indicator light led boiler coffee (on-off)
6. Tap hot water
7. Tap steam
8. Coffee brewing
9. Filter holder
10. Tank drain
11. Tap of select
12. Switch beep ON-OFF
13. Switch steam boiler
14. Switch ON OFF
15. Pump adjustment

DOTAZIONI (EQUIPMENT)

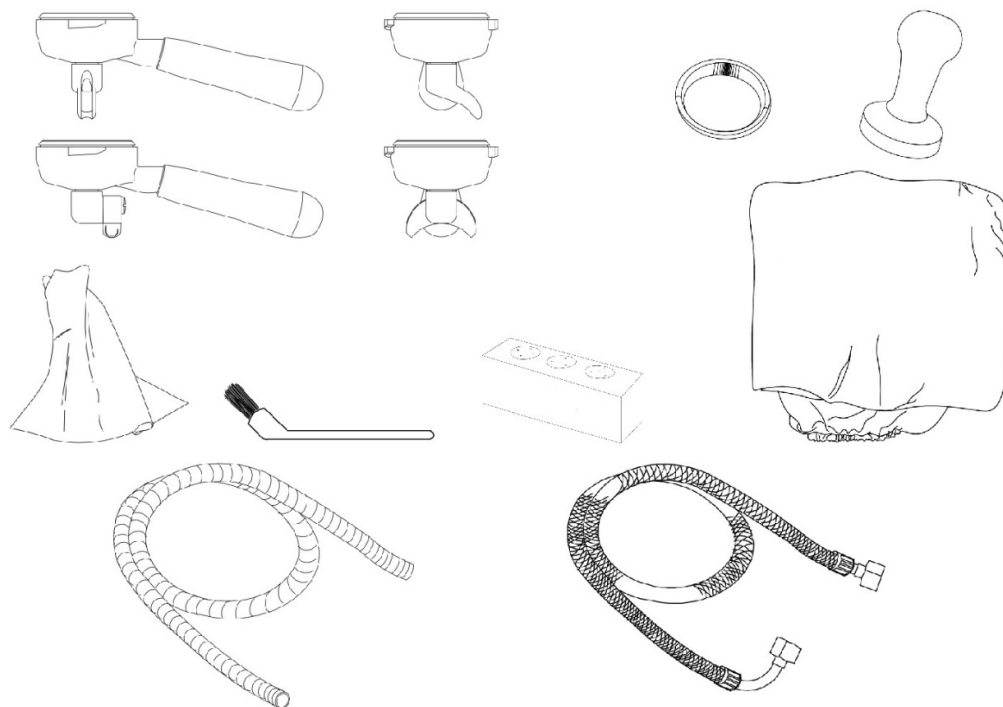


FIGURE (ILLUSTRATION)

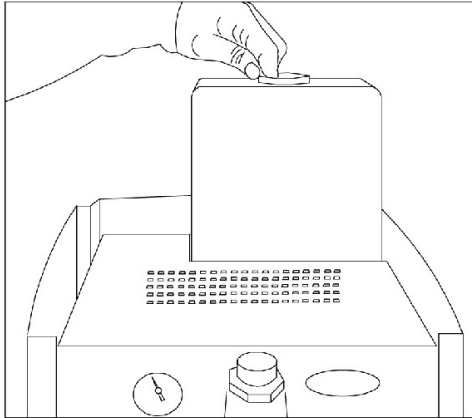


figura / illustration 1

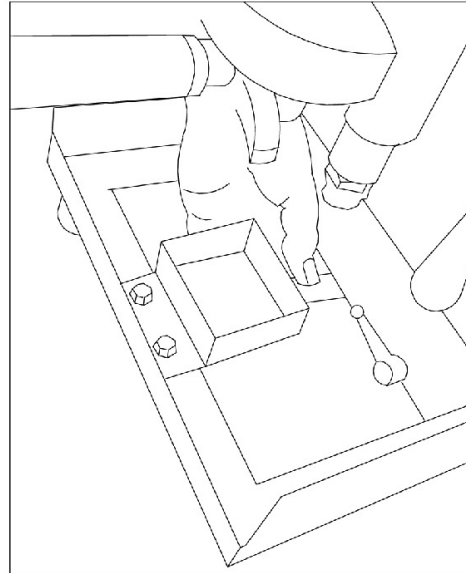


figura / illustration 2

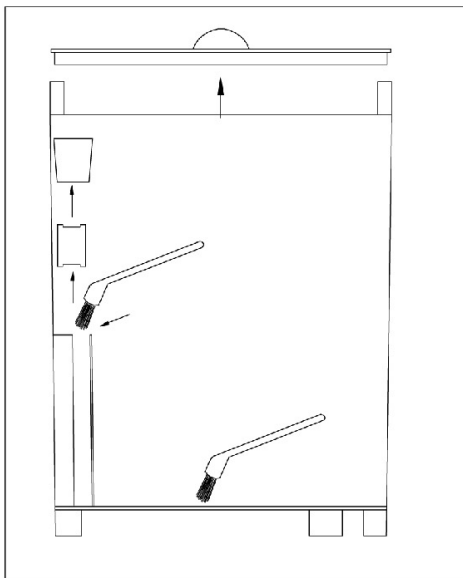


figura / illustration 4

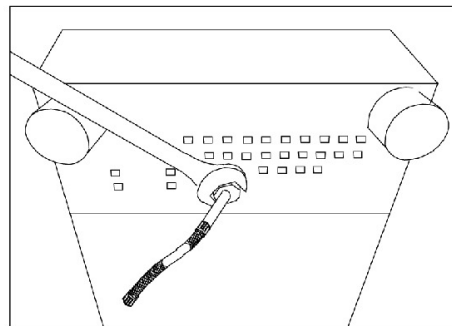


figura / illustration 3

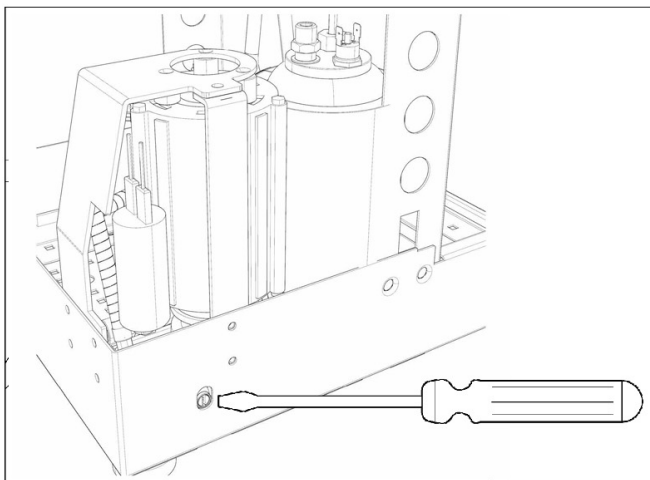
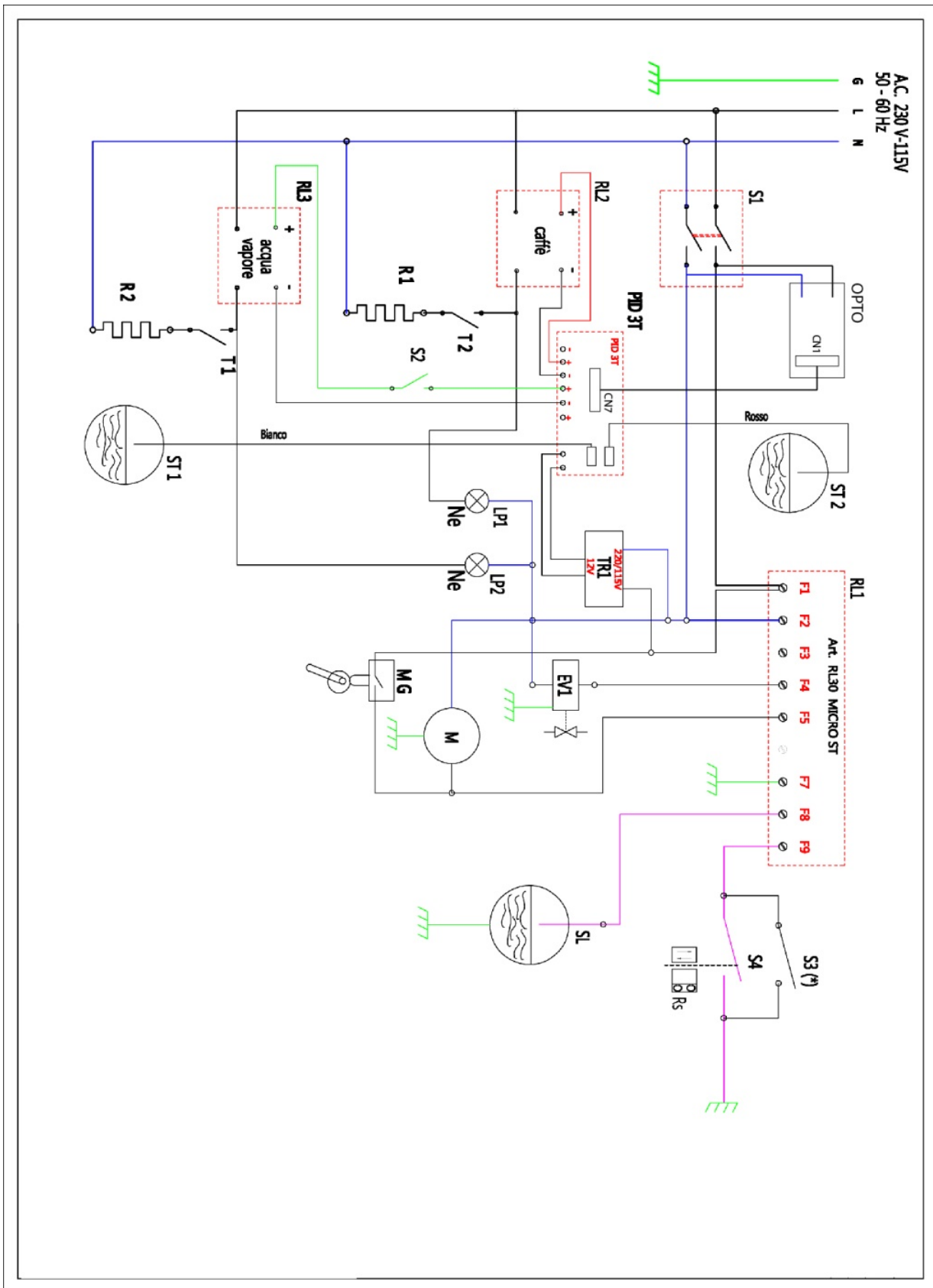


figura / illustration 5

SCHEMA ELETRICO (ELECTRICAL SCHEME)



INDICE (INDEX)

1 ITALIANO

1.1 AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	10
1.2 TRASPORTO	10
1.3 INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO	10
1.4 FUNZIONI DEL DISPLAY	11
1.5 PREPARAZIONE DEL CAFFE' ESPRESSO	12
1.6 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE	12
1.7 MANUTENZIONE E PULIZIA	13
1.8 DATI TECNICI	13
1.9 INCONVENIENTI E POSSIBILI SOLUZIONI	14
1.10 CONDIZIONI DI GARANZIA	15

2 ENGLISH

2.1 WARNINGS AND IMPORTANT ADVICE	16
2.2 TRANSPORTATION	16
2.3 INSTALLATION AND START UP	16
2.4 FUNCTIONS OF THE DISPLAY	17
2.5 PREPARATION OF THE ESPRESSO	18
2.6 PREPARATION OF HOT BEVERAGES	18
2.7 MAINTENANCE AND CLEANING	19
2.8 TECHNICAL DATA	19
2.9 PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING	20
2.10 WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	21

1 ITALIANO

I.1 AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente manuale di istruzioni prima di utilizzare la macchina.

Il manuale di istruzioni è parte integrante della macchina per caffè e dovrà essere conservato per qualsiasi futura consultazione.

Nel caso di vendita o trasferimento della macchina a terzi, il presente manuale dovrà essere consegnato al nuovo utilizzatore.

In caso di dubbi o per ulteriori informazioni rivolgersi direttamente al proprio rivenditore.

L'uso della macchina per caffè espresso comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- Posizionare la macchina in un luogo ben areato e su una superficie rigida e orizzontale, mai su superfici che siano eccessivamente fredde o calde.
- Prima della messa in funzione della macchina verificare che la tensione della rete elettrica locale corrisponda con quella della macchina.
- Non toccare la macchina con parti del corpo umide o bagnate. La macchina può essere usata soltanto da adulti in grado di maneggiarla. Evitare che i bambini si avvicinino con l'intento di giocarvi. Si raccomanda, in particolare, di non toccare le parti metalliche dei seguenti componenti perché sono caldissimi durante il funzionamento:
 - gruppo erogatore,
 - rubinetti acqua calda e vapore,
 - porta filtro.

I.2 TRASPORTO

Effettuare il trasporto tenendo sempre il collo in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela evitando urti ed esposizione alle intemperie.

Al ricevimento del collo, controllare che la macchina sia quella indicata sui documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori. Controllare altresì che non abbia subito danni durante il trasporto ed in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere ed il nostro ufficio clienti. Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

I.3 INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO

Installare la macchina su un piano di appoggio ben livellato, asciutto, liscio, robusto ed in ambiente ben arieggiato.

Prima di utilizzare la macchina per caffè assicurarsi che:

- la levetta erogatrice sia rivolta verso il basso (punto 8 pagina 3),
- le manopole dei rubinetti acqua e vapore siano chiuse (punto 6 e 7 pagina 3),
- l'interruttore sia in posizione "0" oppure "OFF" (punto 13 pagina 3),
- la vaschetta raccogli acqua inferiore sia correttamente posizionata.(punto 10 pagina 3).

CARICO ACQUA DA TANICA

Riempire la tanica con acqua potabile a basso contenuto di calcare (per una maggiore cura e un risultato migliore) dopo aver sollevato la griglia superiore (figura 1 pagina 5), facendo bene attenzione a non far cadere acqua all'interno della macchina.

CARICO ACQUA DA RETE IDRICA

Verificare che il rubinetto (posizionato sotto la vaschetta raccogli acqua, punto 11 pagina 3) si trovi nella posizione desiderata. Se non viene effettuato questo controllo e la manopola del rubinetto si trova nella posizione opposta al carico dell'acqua si potrebbe causare la rottura della pompa.

Allacciare il tubo di carico e il tubo di scarico (se si dispone dello scarico nelle vicinanze, altrimenti lasciare la vaschetta di scarico tappata), rispettivamente al raccordo di caricamento acqua ed alla vaschetta di plastica, come evidenziato nella figura 2 e figura 3 della pagina 5, selezionare quindi con il rubinetto l'entrata dell'acqua (punto 11 pagina 3) ricordandosi nel caso di caricamento direttamente dalla rete, di aprire il rubinetto dell'acqua.

Se si usa la macchina con allaccio alla rete idrica, ricordarsi di premere l'interruttore "beep ON-OFF", in posizione OFF (punto 12 pagina 8).

Inserire la spina nell'apposita presa dopo essersi accertati che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e posizionare l'interruttore di accensione su ON (punto 13-14 pagina 3). Di conseguenza la pompa entrerà in funzione riempiendo in automatico la caldaia. Dopo circa 20 minuti la macchina sarà pronta per essere utilizzata.

IMPORTANTE:

La mancanza di acqua può causare una rottura della pompa e della resistenza, quindi, qualora si senta una variazione di rumore nel funzionamento della pompa e il contestuale abbassamento di pressione evidenziato dal manometro è necessario **SPEGNERE LA MACCHINA IMMEDIATAMENTE.**

REGOLAZIONE DELLA POMPA

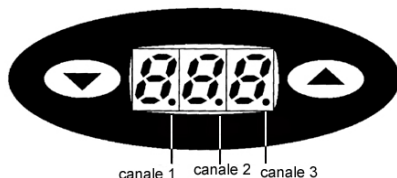
Le macchine hanno la pompa regolata e impostata su un valore di circa 10 bar per la versione con allaccio alla rete idrica e tra 9-9,5 bar per versione con la tanica.



E' possibile modificare tale valore alzando la levetta del gruppo, leggendo il valore della pressione sul manometro 0-16bar (o meglio se si dispone di un manometro da inserire direttamente sotto al gruppo) e agendo nel modo seguente:


- in aumento, ruotando con un cacciavite la vite in senso orario;
- in diminuzione, ruotando con un cacciavite la vite in senso antiorario (figura 5 pagina 5).

Quest'operazione deve però essere eseguita solo da un tecnico qualificato.

1.4 FUNZIONI DEL DISPLAY



I decimal point (canale 1, canale 2) del display indicano il funzionamento delle due resistenze, quella della caldaia caffè e quella della caldaia acqua e vapore. Per disattivare il controllo TermoPid premere contemporaneamente i tasti  e .

Per attivare il controllo TermoPid premere il tasto , il display visualizza la temperatura del primo canale, ripremere il tasto ed il display visualizza la temperatura del secondo canale.



SHOT TIMER



Quando si avvia l'erogazione, alzando la levetta, il TermoPid visualizza i secondi di erogazione (Shot Timer). Quando termina l'erogazione, abbassando la levetta, il TermoPid visualizza nuovamente la temperatura.

MODIFICA SETPOINT TEMPERATURA

Con il TermoPid acceso, premere contemporaneamente i tasti  e . Quando il display visualizza T1 premere il tasto  per scegliere tra il canale T1 e T2, quindi confermare con il tasto .

REGOLAZIONE DEI PARAMETRI

A macchina spenta premere i tasti  e  contemporaneamente e tenendoli premuti accendere la macchina. Quando il display visualizza F.01 rilasciare i tasti.

Il tasto  scorre i parametri mentre il tasto  conferma il parametro selezionato. Per uscire dalla programmazione spegnere e riaccendere la macchina.

PARAMETRI

Parametro	Display	Descrizione
F.01	°F	Unità di misura gradi Fahrenheit
	°C	Unità di misura gradi Celsius
F.02	2	Abilitazione dell'erogazione caffè (canale 1)
	3	Abilitazione dell'erogazione acqua e vapore (canale 2)
	4	Non utilizzato
	5	Abilitazione dell'erogazione caffè + acqua e vapore (canale 1 e 2)
	6	Non utilizzato
	7	Abilitazione dell'erogazione caffè + acqua e vapore (canale 1 e 2) con prevalenza sull'erogazione caffè. Quando il canale caffè è in posizione ON, disabilita il canale acqua e vapore. Quando il canale caffè va nello stato OFF abilita il canale acqua e vapore.
T1	XX	Dove XX indica il setpoint della temperatura caffè
T2	XX	Dove XX indica il setpoint della temperatura acqua e vapore
T3	XX	Non utilizzato
E1	X	Dove X indica il fattore di correzione del canale caffè
E2	X	Dove X indica il fattore di correzione del canale acqua e vapore
E3	X	Non utilizzato

PRESET PARAMETRI

Tramite l'operazione di PRESET è possibile riconfigurare il TermoPid con i parametri di default.

Per effettuare il PRESET, a macchina spenta premere il tasto  e accendere la macchina. Quando il display visualizza PrS rilasciare il tasto e spegnere e riaccendere la macchina.

PARAMETRI DI DEFAULT

CELSIUS	
Parametri	Display
F.01	°C
F.02	5
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	93
T2	123 (min 121- max 128)
T3	0
E1	10
E2	0
E3	0

FAHRENHEIT	
Parametri	Display
F.01	°F
F.02	5-7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	200
T2	255 (min 248- max 626)
T3	0
E1	18
E2	0
E3	0

RANGE DI TEMPERATURA DELLA CALDAIA ACQUA E VAPORE

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMAZIONI
120	248	1	Alla prima accensione della macchina è necessario attendere circa 14-15 minuti per raggiungere la temperature di funzionamento.
121	249.8	1.1	
122	251.6	1.15	T1 = caldaia caffè
123	253.4	1.2	T2 = caldaia acqua e vapore
124	255.2	1.3	
125	257	1.35	
126	258.8	1.4	
127	260.6	1.45	
128	262.4	1.5	Limite massimo

ALLARMI

Nel caso di malfunzionamento, il display visualizza i seguenti messaggi di allarme:

- **A1** canale 1 scollegato
- **A2** canale 1 in corto circuito
- **A3** canale 2 scollegato
- **A4** canale 2 in corto circuito

1.5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

Per ogni tazza di caffè, versare nel porta filtro 6-8 grammi di caffè macinato pressandolo lievemente. Inserire sotto il gruppo il porta filtro contenente il caffè macinato ruotandolo verso destra fino a sentirlo bloccato.

Poggiare una o due tazze sotto il beccuccio del porta filtro ed alzare la levetta (i buongustai preferiscono riscaldare le tazze prima di collocarle sotto il porta filtro). Inizia ora l'erogazione del caffè, che dovrà scorrere prima a gocce e poi denso come cioccolata calda, ed il display visualizzerà la sua durata in secondi. Quando nella tazza il caffè ha raggiunto la quantità desiderata, abbassare la levetta.

1.6 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE

Con il rubinetto vapore e il rubinetto acqua si possono preparare bevande calde (the, camomilla, latte, cioccolata, tisane).

ACQUA

Posizionare un recipiente sotto la lancia acqua (punto 6 pagina 3). Azionare in senso antiorario la manopola del rubinetto, l'acqua calda inizierà ad uscire. Al termine dell'operazione, azionare in senso orario la manopola acqua chiudendo il rubinetto.

VAPORE

Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore (punto 7 pagina 3) immergendola nel liquido da scaldare. Azionare in senso antiorario la manopola del rubinetto, il vapore inizierà ad uscire scaldando il liquido. Al termine dell'operazione, azionare in senso orario la manopola vapore chiudendo il rubinetto.

Per ottenere un cappuccino con molta schiuma, consigliamo di utilizzare un recipiente alto e stretto riempito per metà di latte. Dopodiché immergere la lancia vapore per circa 2/3 cm nel latte. Se si vuole solo riscaldare il latte, immergere la lancia vapore fino in fondo al recipiente.

ATTENZIONE: Dopo aver utilizzato il vapore, non dimenticare di ruotare la manopola in senso orario per chiuderlo e di pulire la lancia.

1.7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia, in modo particolare della tanica, devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica.

E' necessaria una pulizia accurata della tanica onde evitare che il calcare che si deposita nel fondo venga aspirato all'interno della caldaia, causando ostruzioni all'interno dei circuiti. Tale situazione può bloccare il funzionamento dell'elettrovalvola, così come può ridurre il flusso dell'acqua nei tubi e dunque nel gruppo incidendo sul risultato in tazza del caffè.

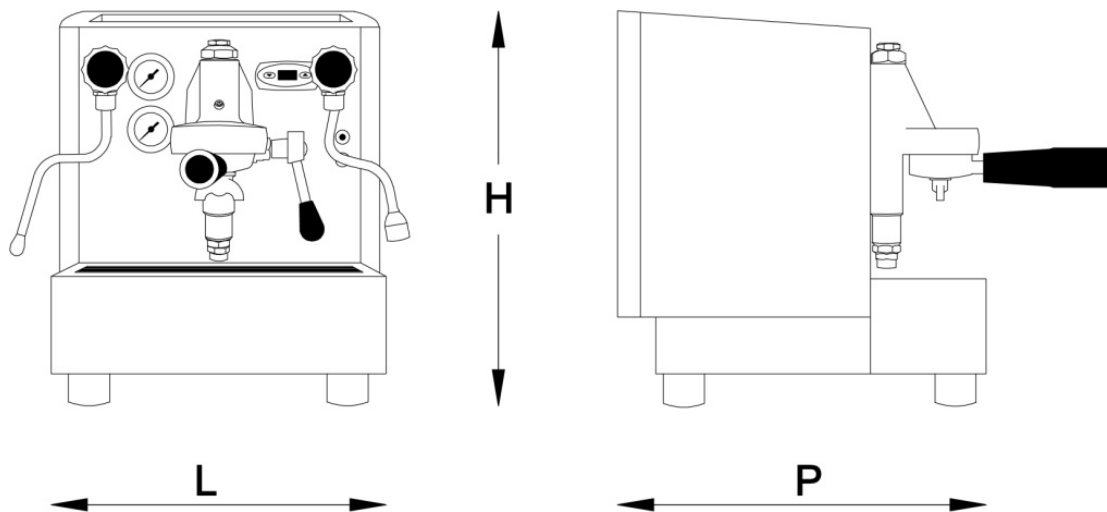
Per la pulizia utilizzare un comune detersivo o una soluzione di acqua e aceto. Si consiglia l'utilizzo di detersivi non aggressivi. Il porta filtro e i filtri vanno puliti tenendoli a mollo in una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio per 8 ore. Dopo bisogna sciacquarli con acqua corrente.

Controllare se il filtro installato sotto il gruppo erogatore è incrostato di caffè. In tal caso prendere il braccetto porta filtro, rimuovere il filtro e sostituirlo, temporaneamente, con quello cieco in dotazione alla macchina. Deposare sul filtro cieco un cucchiaino di detergente per macchine da caffè e inserire il porta filtro sotto il gruppo erogatore. A macchina pronta per l'uso, alzare la levetta erogatrice, per circa 10 secondi, e poi abbassarla. Attendere 30 minuti in modo da consentire il dissolvimento delle impurità. Subito dopo, togliere il filtro cieco dal porta filtro. Scaricare soltanto acqua calda tramite la levetta quel tanto da eliminare tutte le impurità discioltesi.

Pulire il fondo della tanica e l'alloggio del galleggiante almeno due volte al mese (figura 4 pagina 5) in modo da rimuovere tutti i residui calcarei ed evitare malfunzionamenti improvvisi.

1.8 DATI TECNICI

Carrozzeria	Acciaio inox lucidato a specchio (AISI 304).
Controllo elettronico	Microprocessore di controllo automatico del livello di acqua in caldaia e segnalazione del raggiungimento del minimo livello dell'acqua nel serbatoio.
Caldaia	Sistema a doppia caldaia: caldaia vapore ed acqua da 1,8 litri, caldaia dedicata all'erogazione del caffè da 0,8 litri
Motore-Pompa	Pompa rotativa super silenziosa.
Manutenzione	Griglia removibile per un facile accesso alla parte inferiore della macchina.
Valvola di sicurezza	Valvola di sicurezza certificata
Allaccio idrico	Serbatoio alimentare da 2 litri o in alternativa, girando l'interruttore di comando, collegamento diretto alla rete idrica. Scarico fluidi tramite vaschetta removibile o direttamente nel sistema fognario.
Rubinetti acqua e vapore	Rubinetti con lance in acciaio inox coibentato che evitano scottature in fase di utilizzo e migliorano la resa del vapore.
Manometro	Uno dedicato alla pressione della pompa ed uno per il controllo della pressione caldaia



Codice	MK 604 – 608 – 557 – 558	MK 605 – 607 – 551 – 609	MK 606 – 560
Tensione	230 V - 50 Hz /60 Hz	115 V - 50 Hz /60 Hz	230 V - 50 Hz /60 Hz
Potenza	1000W (caffè) 1400W (acqua/vapore)	800W (caffè) 1200W (acqua/vapore)	1000W (caffè) 1000W (acqua/vapore)
Assorbimento elettrico	4.5A (caffè) - 6 A (acqua/vap)	7A (caffè) - 11 A (acqua/vap)	4.5A (caffè) – 4.5A (acqua/vap)
Tanica	2 Litri	2 litri	2 litri
Vaschetta di scarico	1,6 litri	1,6 litri	1,6 litri
Volume caldaia	0,8 litri (caffè) - 1,8 litri (acqua/vap)	0,8 litri (caffè) - 1,8 litri (acqua/vap)	0,8 litri (caffè) - 1,8 litri (acqua/vap)
Peso	Kg.36,000	Kg.36,000	Kg.36,000
Dimensioni	L37xP44xH43cm	L37xP44xH43cm	L37xP44xH43cm

1.9 INCONVENIENTI E POSSIBILI SOLUZIONI

In caso di avaria durante l'uso dell'apparecchio, prima di mettersi in contatto con il centro assistenza, si consiglia di leggere attentamente i seguenti punti.

INCONVENIENTI	SOLUZIONI
L'apparecchio all'atto dell'accensione non funziona.	Controllare che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente, controllare che l'interruttore generale sia in posizione ON
All'atto dell'accensione, dopo alcuni secondi la macchina emette un segnale acustico	Controllare se c'è acqua nella tanica, o qualora sia collegata alla rete idrica, se il rubinetto dell'acqua è aperto.
Non esce acqua dal gruppo erogatore.	Controllare il livello dell'acqua nella tanica. Controllare il filtro sotto al gruppo
Il caffè durante l'erogazione esce troppo velocemente.	Controllare se il caffè è macinato troppo grossolanamente.
Durante l'infusione non c'è erogazione di caffè oppure c'è una erogazione lenta.	Il caffè è macinato troppo finemente o troppo pressato nel porta filtro.
Non esce acqua calda e/o vapore dalle lance dei rispettivi rubinetti.	Verificare che i fori o la lancia non siano otturati. In tal caso pulirla.
La macchina non segnala la mancanza di acqua nella tanica.	Controllare che l'interruttore "beep ON-OFF" sia sulla posizione ON. Verificare se l'alloggio del galleggiante è sporco di calcare (fig. 4 pagina 5).
La pompa fa troppo rumore.	Controllare se entra l'acqua dalla rete idrica e che il percorso dell'acqua non sia interrotto.
Non esce acqua calda ma solo vapore dalla lancia del rubinetto acqua	Spegnere la macchina e farla controllare da un tecnico specializzato.

CONSIGLI PER PERSONALE TECNICO QUALIFICATO

Perdite d'acqua e/o vapore dalle lance dei rispettivi rubinetti.	Controlla se bisogna sostituire il rubinetto.
La resistenza della caldaia non funziona.	Controllare se il termostato di sicurezza si è azionato e dopo aver verificato il motivo del blocco, premere il pulsante rosso per resettarlo.
Il livello dell'acqua in caldaia è troppo alto.	Pulire e/o sostituire la sonda dell'auto-livello.
Il display visualizza uno di questi simboli: A1, A2, A3, A4.	A1 sonda temperatura caldaia caffè scollegata, A2 sonda temperatura caldaia caffè da sostituire, A3 sonda temperat. caldaia vapore scollegata, A4 sonda temperat. caldaia vapore da sostituire.

I.10 CONDIZIONI DI GARANZIA

Questa macchina per caffè è garantita per un anno dalla data di acquisto, comprovato da un documento valido agli effetti fiscali rilasciato dal rivenditore autorizzato riportante la data in cui è stata effettuata la vendita.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultassero difettose all'origine per difetti di fabbricazione.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenze o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento), errata installazione o manutenzione operate da personale non professionalmente qualificato, danni di trasporto, ovvero di circostanze che, comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio, nonché tutte le parti elettriche ed elettroniche.

Sono altresì esclusi dalle prestazioni di garanzia gli interventi inerenti l'installazione e l'allacciamento a impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel presente manuale di istruzioni.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale, e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Allorquando l'apparecchio viene riparato presso uno dei centri di assistenza autorizzati indicati dalla casa costruttrice, i rischi e le spese di trasporto relativi saranno a carico dell'utente. E' in ogni caso escluso il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.

2 ENGLISH

Dear Customer,

by choosing this commercial espresso machine, you have just purchased an Italian high quality product.

We wish to congratulate you on your machine choice, because, thanks to this purchase, another classic espresso machine has been awakened back to life.

2.1 WARNINGS AND IMPORTANT ADVICE

Carefully read the warnings contained in this instruction manual before using the machine.

The instruction manual is part of the coffee machine and must be retained for future reference. In case of sale or transfer of the machine to a third party, this manual should be delivered to the new user. In case of doubts or for further information, please contact your dealer. The use of the espresso machine involves the observance of some basic rules, in particular:

- Place the machine in a well-ventilated area and on a hard and horizontal surface; never place the machine on surfaces that are too cold or hot.
- Before starting up the machine, check that the mains voltage local power corresponds with that of the machine.
- Do not touch the machine when parts of your body are wet. The machine can be used only by adults. Do not allow children to approach it. It is recommended, in particular, do not touch the metal parts of the following components because they are very hot during the operation:
- The coffee brewing group;
- Steam and hot water taps;
- Filter holder.

2.2 TRANSPORTATION

The package must be always moved by keeping it in upright position, do not turn it upside down or lay it down, proceeding with caution, avoiding collisions and the exposure to the bad weather.

When you receive the package, check that the machine is the one indicated on the delivery note, including any accessories. Also, check that no damage has occurred during the transportation, and, if so, promptly inform the shipping company and our customer care office. Please avoid to release the packing components into the environment, but entrust them to the authority in charge of this activity.

2.3 INSTALLATION AND START UP

Install the machine on a leveled, dry, smooth, solid surface and in a well-ventilated place.

Before using the espresso coffee machine, make sure that:

- the coffee brewing lever is turned downwards (section 8 on page 3);
- the knobs of the water and steam taps are closed (section 6 and 7 on page 3);
- the switch is in position "0" or "OFF" (section 13 on page 3);
- the drip tray is placed properly (section 10 on page 3).

WATER LOADING FROM THE RESERVOIR

After removing the upper grid, fill the reservoir with drinking water with low calcium content (for a better care and a better result), being careful not to drop water into the machine.

WATER LOADING FROM THE WATER NET

Check that the tap (placed under the drip tray, section 11 on page 3) is in the desired position. If the user does not make this control and the knob of the tap is in the opposite position to the water loading, the pump could be damaged.

Connect the water inlet pipe and the drainpipe (if the drain is placed nearby, otherwise keep the drip tray plugged), respectively to the fitting of loading water and to the plastic tray, as shown in figure 2 and figure 3 on page 5, then select with the tap the water inlet (section 11 on page 3), remembering to open the water tap, in case of loading directly from the water net.

If you use the machine with connection to the water net, remember to press the "ON-OFF beep" switch in the OFF position (item 12 on page 3).

Insert the plug into the socket after making sure that the plate details correspond to those of the electricity distribution net and turn the power switch on ON position (section 13-14 on page 3). Consequently the pump will start running by filling the boiler automatically. After about 20 minutes the machine will be ready to be used.

IMPORTANT:

The lack of water might cause serious damages to the pump and to the heating element; therefore, in case of change of the sound during the pump operation and, simultaneously, the reduction of the pressure by the pressure gauge, it is necessary to **SWITCH THE ESPRESSO MACHINE OFF IMMEDIATELY.**

ADJUSTMENT OF THE PUMP

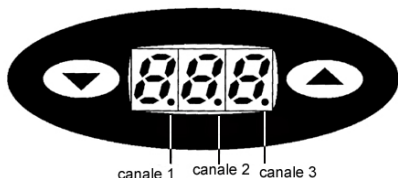
The pump is adjusted and set at about 10 bars for the version with the connection to the water net, and between 9-9.5 bars for the version with the reservoir.

It is possible to change the over-mentioned values, by raising the lever of the group, reading the pressure value on the pressure gauge 0-16bars (or better if you have a pressure gauge to be inserted directly under the group) and by doing the following:

- By turning the screw with a screwdriver in a clockwise direction, if you want to increase the pressure;
- By turning the screw with a screwdriver counterclockwise (figure 5, page 5), if you want to decrease the pressure.

However, this operation must only be performed by a qualified technician.

2.4 FUNCTIONS OF THE DISPLAY



The decimal points (Channel 1, Channel 2) of the display indicate the operation of the two heating elements, one of the coffee boiler, and the other one of the steam/hot water boiler). In order to deactivate the TernoPid control, press simultaneously the buttons and . To activate the TernoPid control, press the button , the display shows the temperature of the first channel; press the button again and the display shows the temperature of the second channel.

CHANGE OF THE SET TEMPERATURE

With the TernoPid turned on, press and simultaneously. When the display shows T1, press to select the between channel T1 and channel T2, then confirm by pressing .

SHOT TIMER

When the coffee brewing starts, by raising the lever up, the TernoPid displays its duration in seconds. When the coffee brewing ends, by lowering the lever, the TernoPid shows again the temperature.

ADJUSTMENT OF THE PARAMETERS

With the machine turned off, press the buttons and simultaneously and keeping them pressed, turn on the machine. When the display shows F.01, release the buttons. The button scrolls the parameters, while the button confirms the selected parameter. Power cycle the machine to confirm and quit the programming.

PARAMETERS

Parametro	Display	Descrizione
F.01	°F	Fahrenheit degrees Unit of Measurement
	°C	Celsius degrees Unit of Measurement
F.02	2	Enabling coffee brewing (channel 1)
	3	Enabling hot water and steam brewing (channel 2)
	4	Not connected
	5	Enabling coffee brewing + hot water and steam (channel 1 and 2)
	6	Not connected
	7	Enabling coffee brewing +hot waterand steam (channel 1 and 2), with prevalence on the coffee brewing. When the coffee channel is in the ON position, deactivates the hot water and steam channel. When the coffee channel is in the OFF position, enables the hot water and steam channel.
T1	XX	Where XX is the set temperature of the coffee boiler
T2	XX	Where XX is the set temperature of the hot water and steam boiler
T3	XX	Not connected
E1	X	Where X is the correction factor of the coffee channel
E2	X	Where X is the correction factor of the steam/hot water channel
E3	X	Not connected

PRESET PARAMETERS

By means of the PRESET procedure, it is possible to reconfigure the TernoPid with the default parameters. To do that, with the machine off, press the button and turn the machine on. When the display shows PrS, release the button, and turn off and restart the machine.

DEFAULT PARAMETERS

CELSIUS	
Parameters	Display
F.01	°C
F.02	5
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	93
T2	123(min121-max128)
T3	0
E1	10
E2	0
E3	0

FAHRENHEIT	
Parameters	Display
F.01	°F
F.02	5-7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	200
T2	255(min248-max626)
T3	0
E1	18
E2	0
E3	0

TEMPERATURERANGE OF THE STEAM AND HOT WATER BOILER

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMATION
120	248	1	When first you turn the machine on, it is necessary to wait about 14-15 minutes to allow the machine to reach the temperature from 0 to 120 degrees
121	249.8	1.1	
122	251.6	1.15	T1=coffee boiler
123	253.4	1.2	T2=hot water and steam boiler
124	255.2	1.3	
125	257	1.35	
126	258.8	1.4	
127	260.6	1.45	
128	262.4	1.5	Upper limit

ALARMS

In case of malfunction, the display shows the following warning messages:

- **A1** Channel 1 disconnected
- **A2** Channel 1 short-circuit
- **A3** Channel 2 disconnected
- **A4** Channel 2 short-circuit

2.5 PREPARATION OF THE ESPRESSO

For each cup of coffee, pour into the filter holder 6-8 grams of ground coffee and press it down slightly. Insert under the group head the filter holder containing the ground coffee by turning it towards the right side until it is locked properly.

Place one or two cups under the spouts of the filter holder and pull up the manual lever to the uppermost position (the gourmets prefer to heat the cups before placing them under the filter holder). Now starts the coffee brewing; first, coffee should flow by drops, and then thick like hot chocolate. During the coffee brewing, the display will show the duration in seconds. When the cup(s) has (have) reached the desired amount of coffee, you can pull down the lever. Furthermore, please note that the maximum brewing time of an espresso should not exceed 25 seconds. After that moment the acids present in the coffee dissolve and deeply affect both the taste and the digestibility of the coffee.

WARNING: the brewing group head becomes very hot during its use and there is great risk of scald.

2.6 PREPARATION OF HOT BEVERAGES

With the hot water/steam tap it is possible to prepare hot beverages (tea, chamomile tea, milk, chocolate, infusions).

HOT WATER

Place or hold a proper container endowed with a thermally insulating handle under the hot water wand. Open the hot water tap by moving the knob in the counter-clockwise direction, hot water will come out from the tap. When you have filled the container with the desired quantity of hot water, close the hot water tap by moving the knob in the clockwise direction.

STEAM

Place or hold a proper container endowed with a thermally insulating handle under the steam wand (section 7, page 3), by immersing it in the liquid to be heated. Open the steam tap by moving the knob in the counter-clockwise direction, the steam will come out from the tap heating the liquid. When the procedure is finished, close the steam tap by moving the knob in the clockwise direction.

To obtain a cappuccino with a lot of foam, we recommend to use a high and narrow container half filled with milk. Then immerse the steam nozzle about 2/3 cm into the milk. If you just want to heat the milk, dip the steam nozzle to the bottom of the container.

WARNING: after using the steam, do not forget to close the steam tap by turning the knob in the clockwise direction and clean the steam wand.

2.7 MAINTENANCE AND CLEANING

All maintenance and cleaning operations, in particular of the reservoir, must be carried out after disconnecting the electricity supply.

A daily cleaning of the reservoir is necessary in order to avoid that the scale, that deposits at the bottom of the reservoir, could be sucked up into the boiler, causing the block up of the electronic circuits.

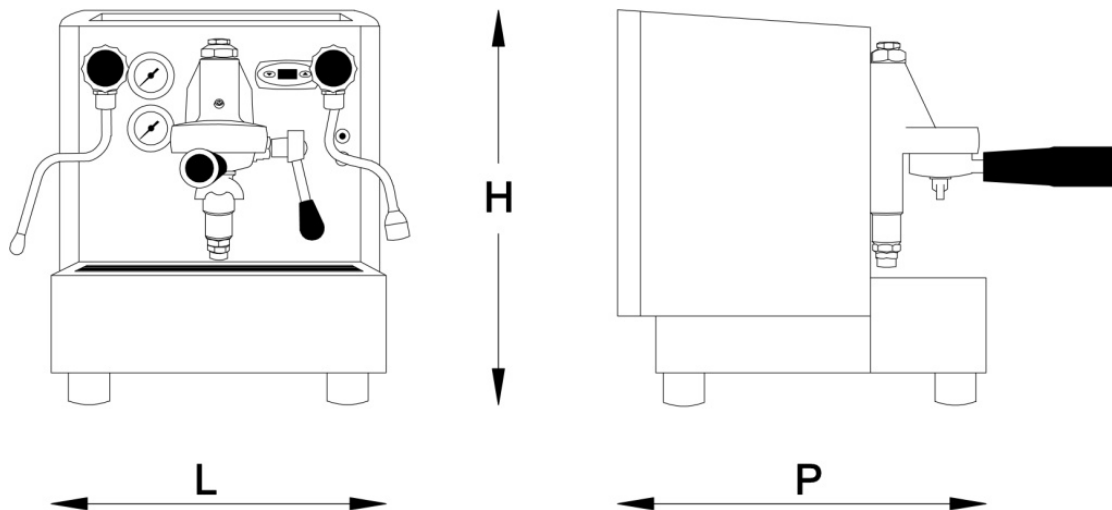
This situation may block the functioning of the solenoid valve, as well as it may reduce the water flows in the pipes and consequently in the group, affecting the correct coffee extraction.

For the cleaning use a common detergent or a water and vinegar solution. We recommend the use of non-aggressive detergents. The filter holder and the filters must be cleaned by soaking them in a solution of water and sodium bicarbonate for 8 hours. After that, you have to rinse them with running water. Check if the filter installed under the group head is encrusted with coffee. In this case, remove the filter from filter holder and replace, temporarily, with the blind filter supplied with the machine. Lay on the blind filter a spoon of detergent for espresso coffee machines and insert the filter holder under the brew head group. With the machine ready for the use, raise the brewing lever, for about 10 seconds, and then lower it. Wait 30 minutes in order to allow the dissolution of the impurities. Soon after, remove the blind filter from the filter holder. Let out only hot water through the lever just enough to eliminate all dissolved impurities.

Clean the bottom of the tank and the housing of the float at least twice a month (Figure 4, page 5) in order to remove all the scale deposits and avoid sudden malfunctions.

2.8 TECHNICAL DATA

Bodywork	Stainless steel (AISI 304).
Electronical control	Microprocessor for the automatic control of the water level into the boiler and warning about the reaching of the minimum level of water into the reservoir.
Boiler	Dual-boiler system: 1,8 liter shot water/steam boiler; 0,8 liter coffee brewing boiler.
Pump	Super silent rotary pump.
Maintenance	Removable grid for an easy access to the lower components of the machine.
Safety valve	Certified safety valve.
Water supply	2 liters reservoir or, alternatively, direct connection to the water net by turning the control switch. Liquids drain through a removable tray or directly into the sewer net.
Hot water and steam Taps	Taps with insulated stainless steel wands that avoid the user to be burnt during their use and improve the performance of the steam.
Pressure gauges	One pressure gauge dedicated to the pump pressure and a second pressure gauge for boiler pressure control.



Code	MK 604 – 608 – 557 – 558	MK 605 – 607 – 551 – 609	MK 606 – 560
Voltage	230 V - 50 Hz /60 Hz	115 V - 50 Hz /60 Hz	230 V - 50 Hz /60 Hz
Power	1000W (coffee) 1400W (water/steam)	800W (coffee) 1200W (water/steam)	1000W (coffee) 1000W (water/steam)
Max Power Consumption	Coffee Boiler 3.5A Hot Water/Steam boiler 5A	Coffee Boiler 3.5A Hot Water/Steam boiler 5A	Coffee Boiler 3.5A Hot Water/Steam boiler 5A
Reservoir	2liters	2liters	2liters
Drip-tray	1,6 liters	1,6 liters	1,6 liters
Coffee boiler capacity Steam boiler capacity	0,8liter 1,8 liters	0,8liter 1,8 liters	0,8liter 1,8 liters
Weight	Kg.36,000	Kg.36,000	Kg.36,000
Dimensions	L37xP44xH43cm	L37xP44xH43cm	L37xP44xH43cm

2.9 PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING

In case of failure during the use of the appliance, before contacting the assistance center, please read carefully the following points:

PROBLEMS	TROUBLESHOOTING
The machine is switched on but does not work.	Ensure that the machine is correctly connected to a wall socket. Check if the main switch is in ON position.
The machine is switched on, and after few seconds the machine beeps.	Check if there is water into the reservoir, or, in case the machine is connected to the water net, if the water tap is open.
No water comes from the brewing group head.	Check the water level into the tank. Check the filter under the group.
During the coffee brewing, coffee comes out too quickly.	Check if the coffee is ground too coarsely.
During the infusion, there is no coffee brewing or the coffee brewing is too slow.	Coffee is ground too finely or it is too strongly pressed into the filter holder.
NO hot water and/or steam coming out from the respective taps.	Check if the holes or the steam/hot water wand are not blocked up. In case they are blocked up, clean them properly.

The machine does not signal lack of water into the reservoir.	Check that the switch "beep ON-OFF" is in the ON position. Check if the housing of the float is soiled of scale (figure 4, page 7).
The pump makes too much noise.	Check if water comes from the water net and check that the water pipes are not blocked up.
NO hot water coming out from the water wand, but only steam.	Switch the machine off; it needs to be checked by a qualified technician.

TIPS FOR QUALIFIED TECHNICAL PERSONNEL

Losses of water and/or steam from the respective taps.	Check if the tap needs to be replaced.
The heating element of the boiler does not work.	Check if the safety thermostat was activated and, after verifying the reason of the block, press the red button to reset it.
The water level into the boiler is too high.	Cleanand/or replace the level probe.
The display shows one of these symbols: A1, A2, A3, A4.	A1 temperature probe (coffee boiler) disconnected,A2 temperature probe (coffee boiler) short circuit,A3 temperature probe (steam boiler) disconnected, A4 temperature probe (steam boiler) short circuit.

2.10 WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

This espresso machine is covered by a 12 months warranty which begins from the date of purchase and it has to be proven by a document valid for tax purposes issued by the authorized dealer, indicating the date on which the sale was made.

The warranty covers the free replacement or repair of the components proved to be faulty due to manufacturing defects.

The warranty does not cover all the components that may be defective due to the negligence or carelessness in the use (failure to comply with the instructions of the operation), improper installation or maintenance operated by non-qualified personnel, transportation damages, or circumstances which, however, cannot be connected to manufacturing defects, as well as all electrical and electronic components.

Also, the warranty does not cover any operations connected to the installation and connection to the power supply system, as well as the maintenance procedures described in this instruction manual.

The warranty is also excluded in all cases of improper use of the machine.

The manufacturer accepts no responsibilities, directly or indirectly, for any damages to persons, things and animals resulting from the non-observance of all the instructions indicated by this instruction manual, regarding especially the warnings about installation, use and maintenance of the device.

When the device is repaired by an authorized service center specified by the manufacturer, risks and transportation costs will be at user's charge. In any case, it is excluded the extension of the warranty resulting from a breakdown.

ReV1.1 del 22/12/2016


www.mywayitaly.com
www.alexduetto.com

