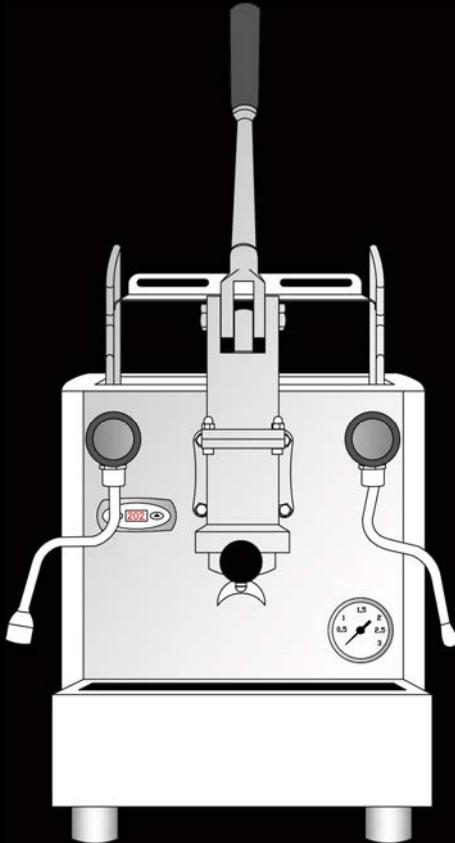




MANUALE D'USO E
MANUTENZIONE

OPERATING AND
MAINTENANCE INSTRUCTION

*COMMERCIAL
ESPRESSO
MACHINES*



**Alex leva
Valexia leva**

GRUPPO
IZZO
home



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 leva MK 512 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Alex leva MK 513 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia leva MK 559 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- Valexia leva MK 515 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz

Temperatura di es. (Working temp.) **123°C/128°C**

Pressione esercizio max (max working pressure) **bar 1-1,5**

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 Passerij Flocco, 387/2
80047 Boscoreale (NA)
Sede operativa: Via Morolense, Km 2
03012 Anagni (FR)
P.IVA e C.F.: 0045961212

GRUPPO IZZO srl Via Morolense Km 2 Anagni 03012 (FR) ITALY
tel.: 0775 774036 fax.: 0775 768524 C.F. e P.IVA: 04714051218

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.

DE **Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten.**

Das ist Produkt gemäß den geltenden Normen für Mülltrennung bei den zuständigen Sammelzentren zu entsorgen.

Nicht wie normalen Müll behandeln. Weitere Informationen sind beim Hersteller unter der in der Gebrauchsanleitung angegebenen Adresse zu erhalten.



Das Produkt entspricht den Erfordernissen den neuen Richtlinien über den Umweltschutz, und muss an seinem Lebensende entsprechend entsorgt werden.



Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni
Signal danger that indicates to observe the instructions
folgen Sie den Anweisungen sorgfältig



Le operazioni indicate possono essere effettuate dall'utente
The operations specified can be performed by
Benutzer können zu betreiben

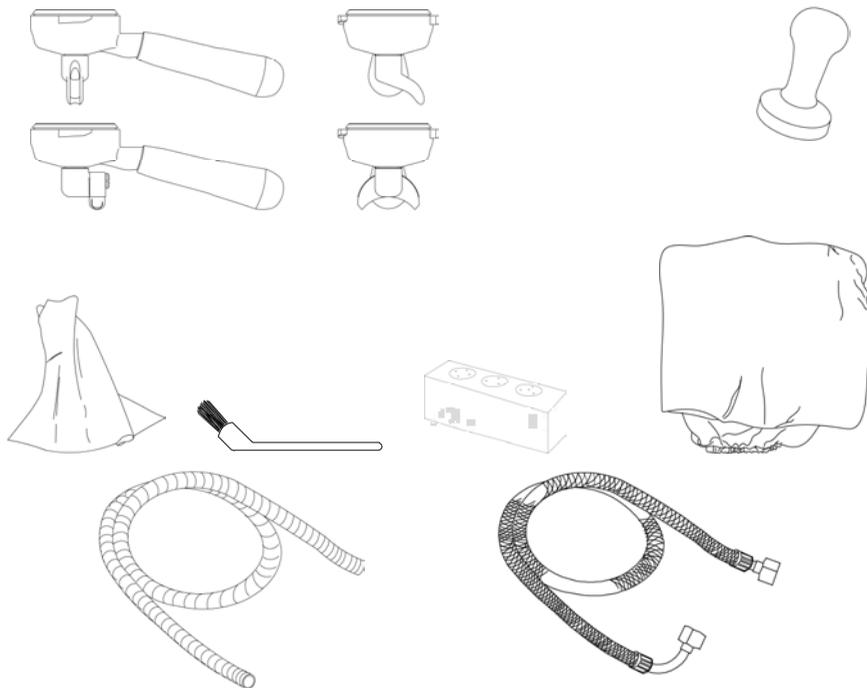


Le operazioni indicate sono di esclusiva pertinenza del tecnico
The operations must be performed by technical
Manöver durchgeführt werden muss durch technische

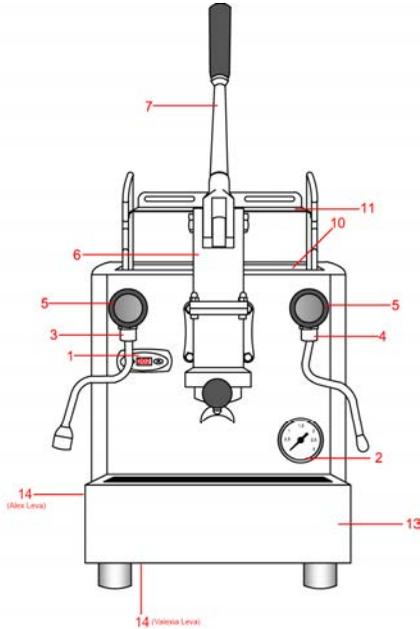
Modelli e versioni (model and versions)

Model	Codice/Code	Tensione/voltage	Caldaia/boiler	Potenza/power
ALEX LEVA	MK 512	230V	5Lt	1750W
	MK 513	115V	5Lt	1750W
VALEXIA LEVA	MK 559	230V	5Lt	1750W
	MK 515	115V	5Lt	1750W

DOTAZIONE (EQUIPMENT)



Descrizione (description)

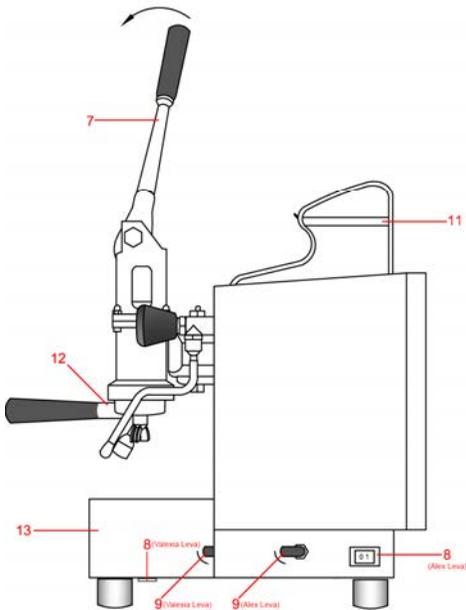


ITALIANO

- 1 Display PID
- 2 manometro 0-3bar
- 3 rubinetto acqua calda
- 4 rubinetto vapore
- 5 manopola rubinetto
- 6 gruppo a leva
- 7 leva gruppo
- 8 interruttore ON OFF
- 9 rubinetto vapore scalda-tazze
- 10 griglia scalda-tazze
- 11 griglia poggia tazze 2° ripiano
- 12 portafiltro
- 13 vaschetta inferiore
- 14 reset termostato

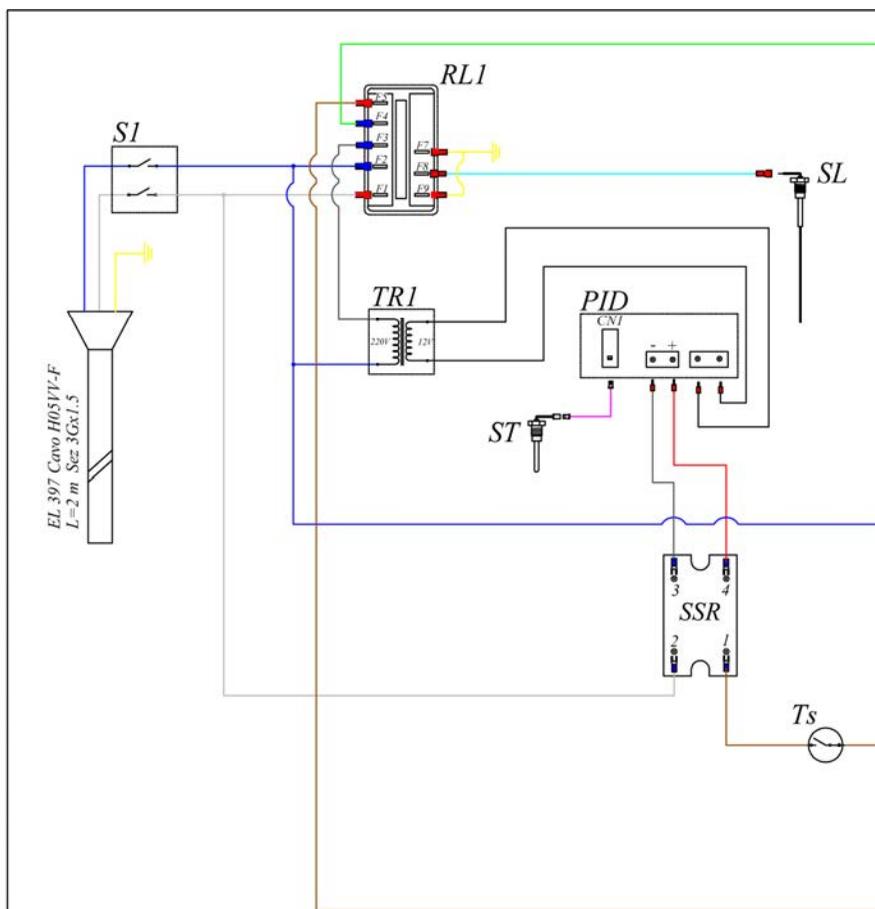
ENGLISH

- 1 Display PID
- 2 manometer 0-3bar
- 3 tap hot water
- 4 tap steam
- 5 tap handle
- 6 lever group
- 7 lever
- 8 switch ON OFF
- 9 steam valve cup warmer
- 10 grid cup warmer
- 11 grid rests cups
- 12 filter holder
- 13 tank drain
- 14 thermostat reset



*Immagini puramente indicative
illustrative purposes only*

Schema Impianto Elettrico / Diagram Electrical System



LEGENDA / LEGEND

SI	Interruttore 0-1 luminoso	RI	Resistenza caldaia 1750W
RL1	Centralina autolivello	EVC	Elettrovalvola caricamento caldaia
TR1	Trasformatore 220V-12V (110V-12V)	SL	Sonda caldaia (autolivello)
PID	Termopid	ST	Sonda di temperatura
SSR	Relè statico trifase	PRV	Motore-pompa
Ts	Termostato salvaresistenza		



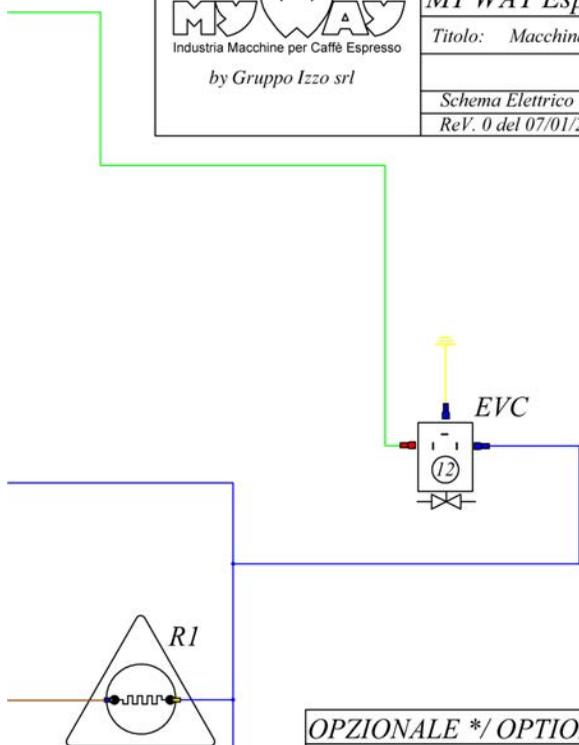
MY WAY Espresso Coffee Machines

Titolo: Macchina per caffè

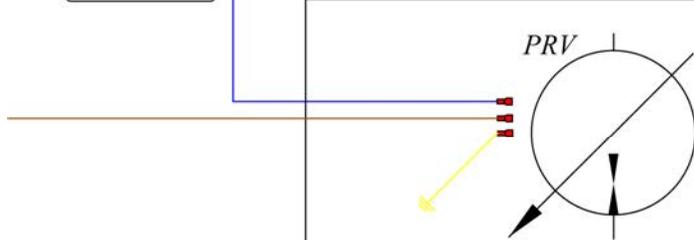
Schema Elettrico

ReV. 0 del 07/01/2014

Foglio 1 di 1



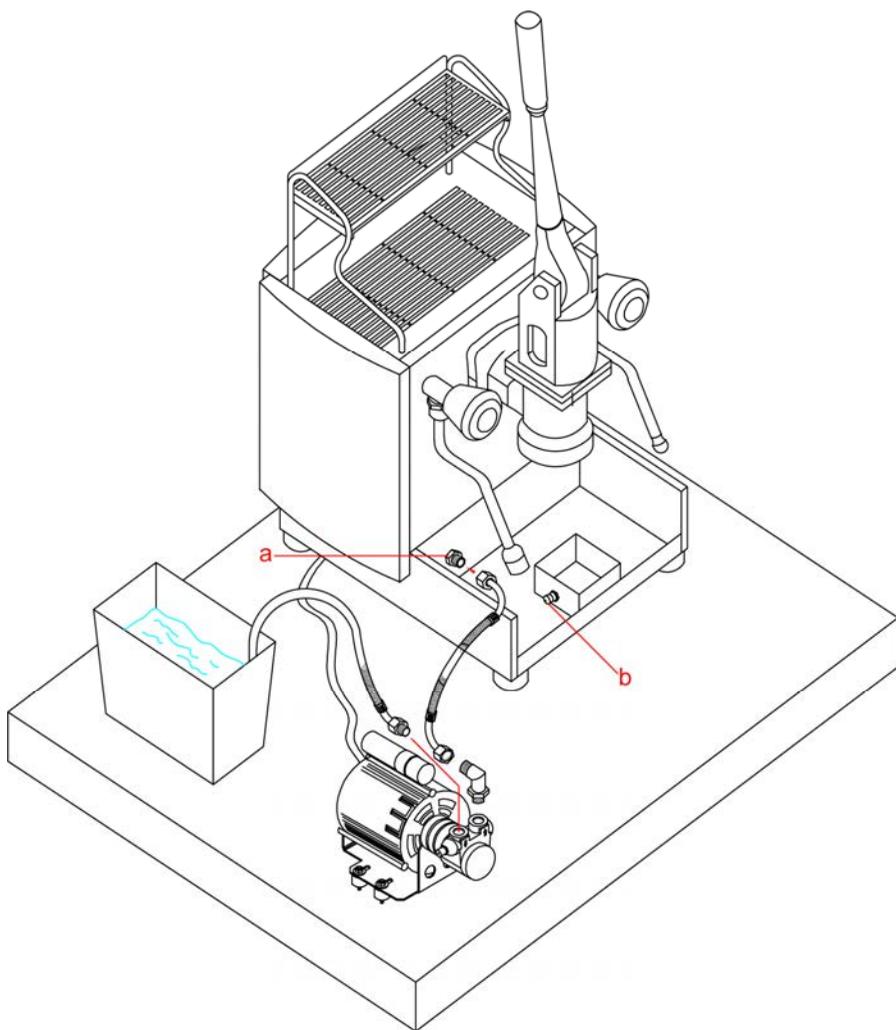
OPZIONALE */ OPTIONAL *



() la pompa viene montata all'esterno della macchina,
il cablaggio è dotato dei soli faston per l'eventuale collegamento della stessa*

() the pump is mounted outside the machine,
the wiring is provided with the only socket for the connection of the pump*

Pompa esterna (opzionale)



- a) *Ingresso acqua/water inlet*
- b) *Scarico/drain*

INDICE/INDEX

1 ITALIANO	12
1.1 AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	13
1.2 TRASPORTO	13
1.3 INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO	13
1.4 FUNZIONI DEL DISPLAY	15
1.5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO	16
1.6 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE	16
1.7 SCALDA TAZZE A VAPORE	16
1.8 MANUTENZIONE E PULIZIA	16
1.9 DATI TECNICI	17
1.10 INCONVENIENTI E POSSIBILI SOLUZIONI	19
1.11 CONDIZIONI DI GARANZIA	20
2 ENGLISH	21
2.1 PRECAUTIONS	22
2.2 STARTING FIG.	23
2.3 FUNCTIONS OF THE DISPLAY	24
2.4 PREPARATION OF ESPRESSO COFFEE	25
2.5 DELIVERY OF HOT WATER	25
2.6 DELIVERY OF STEAM	25
2.7 HEATING SYSTEM OF CUPS AND GLASSES	25
2.8 CLEANING AND MAINTENANCE	25
2.9 TECHNICAL SPECIFICATIONS	26
2.10 PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING	28
2.11 WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	29

1 ITALIANO

1.1 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 e/o prestare attenzione alle parti metalliche dei seguenti componenti perché sono caldissimi durante il funzionamento:
- gruppo erogatore (punto 6 pagina 7)
- rubinetti acqua calda e vapore (punti 3 e 4 pagina 7)
- porta filtro. (punto 12 pagina 7)

1.2 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.

1.3 INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO



Installare la macchina su un piano di appoggio ben livellato, asciutto, liscio, e robusto. Per garantire un buon funzionamento, l'apparecchio deve essere installato in luoghi areati.

Questa macchina per caffè dovrà essere alimentata con acqua fredda potabile.

Tra la rete idrica e l'ingresso dell'acqua in macchina (raccordo posto a sinistra dietro la vaschetta in acciaio poggia tazze, punto 14 pagina 7), deve essere installata una chiave di arresto in modo tale da poter interrompere il passaggio d'acqua in caso di necessità.

La pressione idrica di esercizio dovrà essere tra 2 e 4 bar.

Se la pressione dell'acqua non rientra in questi limiti di valore, si consiglia l'uso di un motore pompa esterno (OPTIONAL) come illustrato a pag. 9/10.

Si consiglia di installare un addolcitore in modo tale da ridurre la presenza di elementi solidi e incrostazioni dovute al calcare.

Tali dispositivi devono essere conformi alle norme nazionali vigenti in materia.

Qualora la pressione dell'acqua non sia sufficiente o non vi sia la possibilità di allacciarsi alla rete idrica, è possibile montare una pompa-motore non fornita in dotazione (opzionale) e caricare l'acqua in caldaia tramite tanica o recipiente esterno (pagina 10).

Dopo aver effettuato i collegamenti del carico dell'acqua bisogna provvedere a collegare il tubo per lo scarico dell'acqua che si deposita nella vaschetta situata sotto la griglia poggia tazze (pagina 10).

Nel collegare il tubo di scarico verificare che:

- Non vi siano strozzature per tutta la lunghezza del tubo di scarico
- Il tubo di scarico abbia una pendenza di almeno il 15%.

Prima di utilizzare la macchina per caffè assicurarsi che:

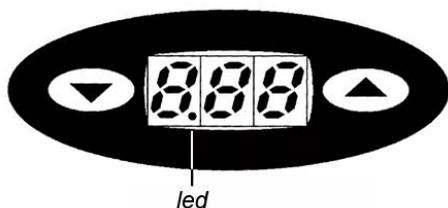


- le manopole dei rubinetti acqua e vapore siano chiuse (punto 5 pagina 7),
- l'interruttore sia in posizione "0" oppure "OFF" (punto 8 pagina 7),
- la vaschetta raccogli acqua inferiore sia correttamente posizionata.(punto 13 pagina 7)

Dopo che la macchina per caffè è stata correttamente collegata alla rete elettrica e idrica è possibile procedere all'avviamento premendo l'interruttore in posizione 1 (punto 8 pagina 7).

Prima di poter procedere all'erogazione del caffè è necessario aspettare che la macchina raggiunga la pressione di esercizio in caldaia, il manometro deve raggiungere la pressione tra 1,4 e 1,6 bar.

1.4 FUNZIONI DEL DISPLAY



Oltre ai valori numerici, il display visualizza un led che se lampeggiante, indica che la resistenza è in funzione.

Per disattivare la resistenza della caldaia premere il tasto per circa 2 secondi e il display visualizza **oFF**.

Per attivare la resistenza della caldaia caffè basta premere il tasto .

Per la programmazione del setpoint premere il tasto , quando il display

visualizza **PrG** premere il tasto .

Visualizzato il setpoint, impostare con i tasti e il valore di temperatura desiderato, da un minimo di **121°C** ad un massimo di **128°C**. Dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato ed il display visualizza la temperatura.

Regolazione dei Parametri

A macchina spenta premere i tasti e contemporaneamente e tenendoli premuti accendere la macchina. Quando il display visualizza **F.03** rilasciare i tasti.

Il tasto scorre i parametri mentre il tasto entra nel menù di programmazione.

Per uscire dalla programmazione spegnere e riaccendere la macchina.

Parametri di default

Parametro	Display	Valori impostati
F.03	°F °C	250-262.4 (not beyond) 128
P.	X.X	3
L	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (no change)

Preset parametri

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.

Reimpostare tutti i valori come da tabella sopra indicata, per la temperatura desiderata fare riferimento allo schema “range di temperatura”, di seguito riportato.

Range di temperatura della caldaia	CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR
	120	248	1
	121	249.8	1.1
	122	251.6	1.15
	123	253.4	1.2
	124	255.2	1.3
	125	257	1.35
	126	258.8	1.4
	127	260.6	1.45
128	262.4	1.5	

Allarmi

In caso di sonda guasta il display visualizza la scritta **A1**.

1.5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO



Per ogni tazza di caffè, versare nel porta filtro 6-8 grammi di macinato pressandolo energicamente.

Inserire sotto il gruppo il porta filtro contenente il caffè macinato ruotandolo verso destra fino a sentirlo bloccato.

ATTENZIONE: è importante che la coppa portafiltro sia ben ancorata al gruppo prima di abbassare la leva.

Poggiare una o due tazze sotto il beccuccio del porta filtro e abbassare la leva (i buongustai preferiscono riscaldare le tazze prima di collocarle sotto il porta filtro), attendere circa 2-3 secondi e rialzare la leva. Inizia ora l'erogazione del caffè e la leva man mano finisce la sua corsa portandosi nella posizione di riposo.

ATTENZIONE: non sganciare il portafiltro mentre il gruppo è in pressione ma attendere che la leva raggiunga la posizione di riposo.

1.6 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE



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

Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore (punto 4 pagina 7) immergendola nel liquido da scaldare.

Azionare in senso antiorario la manopola vapore del rubinetto, il vapore inizierà ad uscire scaldando il liquido. A raggiungimento 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.

1.7 SCALDA TAZZE A VAPORE



Sulla parte superiore della macchina c'è un ripiano per poter poggiare le tazze.

Un sistema di riscaldamento a vapore permette di mantenere le tazze calde, un valore aggiunto per una ottima degustazione.

L'azionamento del vapore avviene tramite la levetta posta in basso vicino all'interruttore ON – OFF (punto 9 e 10, pagina 7).

1.8 MANUTENZIONE E PULIZIA



Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia, devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica.

Per la pulizia utilizzare un comune detersivo o una soluzione di acqua e aceto. Si sconsiglia 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.

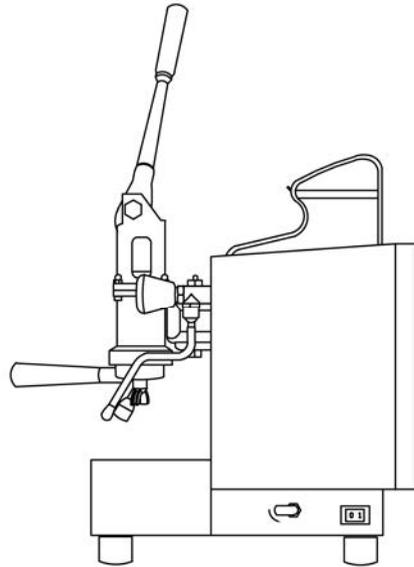
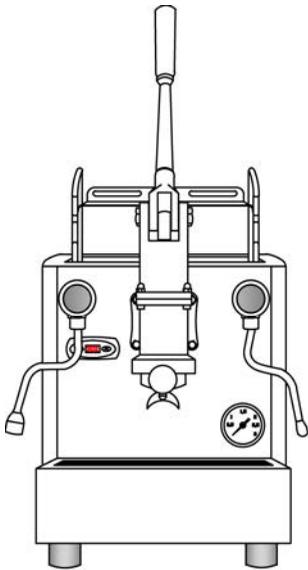
Controllare se il filtro installato sotto il gruppo erogatore è incrostato di caffè. In tal caso prendere il braccetto porta filtro, rimuovere il filtro e procedere con la pulizia come descritto sopra o sostituirlo con uno nuovo.

1.9 DATI TECNICI

Carrozzeria	tutta in acciaio inox (AISI 304) lucidato a specchio.
Gruppo di erogazione	erogazione del caffè tramite meccanismo a pistone per assicurare un caffè corposo, perfetta armonia di gusto e tradizione napoletana.
Controllo elettronico	microprocessore di controllo automatico del livello di acqua in caldaia e segnalazione del raggiungimento del minimo livello dell'acqua nel serbatoio, PID elettronico per il mantenimento costante della temperatura selezionata.
Caldaia (volume)	5 litri.
Motore-Pompa	pompa rotativa super silenziosa opzionale.
Valvola di sicurezza	valvola di sicurezza certificata.
Scalda-tazze	griglia superiore poggia tazze con sistema di scaldatazze a vapore.
Rubinetti acqua calda e vapore	i rubinetti hanno le lance in acciaio inox coibentato evitando così scottature in fase di utilizzo e migliorando la resa del vapore.
Manometro	indicazione della pressione dell'acqua in caldaia.

ALEX LEVA**VALEXIA LEVA****DATI TECNICI**

	MK 512	MK 513	MK 559	MK 515
Tensione	230 V - 50/60 Hz	115 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	115 V - 50/60 Hz
Potenza	1750 W	1750 W	1750 W	1750 W
Assorbimento elettrico	7.2A	14.8A	7.2A	14.8A
Capacità Vaschetta di scarico	1 litro		1 litro	
Volume caldaia	5 litri		5 litri	
Peso	Kg 46		Kg 50	
Dimensioni	L37xP44xH55/80 cm		L40xP44xH55/80 cm	
Confezione	L48xP58xH65cm		L48xP58xH65cm	
1 x pallet	12 pezzi (100x120x210cm)		12 pezzi (100x120x210cm)	



Immagini puramente indicative

1.10 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
A macchina spenta le spie luminose si illuminano debolmente	Staccare la spina e reinserirla nel verso opposto.
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.



PER PERSONALE QUALIFICATO

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.
Non esce acqua calda ma solo vapore dalla lancia del rubinetto acqua	Controlla il livello dell'acqua in caldaia, verifica se l'auto livello funziona.
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. Controlla che il relè di potenza sia alimentato.
Il livello dell'acqua in caldaia è troppo alto.	Pulire e/o sostituire la sonda dell'auto-livello. Pulire e/o sostituire l'elettrovalvola di caricamento acqua..
Il livello dell'acqua in caldaia è basso.	Girare il selettore di carico su manuale e seguire le istruzioni a pagina 15.
La pompa fa troppo rumore.	Controllare se entra l'acqua o sta lavorando a vuoto.
Il display visualizza uno di questi simboli: A1, A2.	A1 sonda scollegata, A2 sonda guasta.

1.11 CONDIZIONI DI GARANZIA

Questa macchina per caffè è garantita per due anni dalla data di acquisto, comprovata da un documento valido agli effetti fiscali rilasciato dal rivenditore autorizzato che riporti il nominativo del rivenditore stesso e 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 risultino 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 dell'apparecchio), di errata installazione o manutenzione operate da personale non professionalmente qualificato, di 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.

2 ENGLISH

Dear Customer,

first of all, thank you for your business! You are going to love your ALEX LEVA espresso machine. It combines classic beauty, value, and great performance for making the best espressos, cappuccinos, and lattes you've ever tasted! These instructions include tips that will help bring out the Barista that's hidden within! Enjoy your new machine!

2.1 PRECAUTIONS



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 doubt or for further information, please contact your dealer.

The use of the espresso machine involves the observance of some basic rules. in particular:

General instructions on safety:

Place the machine in a well ventilated area and on a hard and horizontal surface, never 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 operation:

The following machine parts are hot during operation and thus there is great risk of scald:

- The coffee brewing group
- Steam and hot water taps
- Filter holder parts (illustration page 7).

Variuos and useful hints

This machine is meant for the preparation of coffee, hot-water and steam. It cannot be used or modified for any other purpose.

Never use the machine without water.

Please keep the original packaging in case you should transport the machine once again.

Please use a water softener by all means, even if there are water softening facilities already installed in the home. Damages caused by scale accumulation are not under warranty.

2.2 STARTING FIG.



Please follow the valid national safety rules and turn to authorised personnel.

Install the machine on a shelf perfectly level, dry, smooth and robust.

To ensure smooth operation, the device must be installed in places where the ambient temperature is between a temperature of $+10^{\circ}\text{C} \sim +32^{\circ}\text{C}$ and humidity not exceed 70%

This coffee machine will be supplied with cold water for drinking.

Between the water network and the ingress of water into the car (point 14 page 7), must be installed a stop key in such a way as to interrupt the passage of water in case of necessity.

The operating water pressure must be between 2 and 4 bars.

If the water pressure is not within these limits, there may be a device failure and malfunction of the machine in terms of coffee. It is advisable to install a water softener in order to reduce the presence of solids due to the limestone.

These devices must comply with the applicable national standards.

If the water pressure is not enough, or there is the impossibility of being connected with the water network, it is possible to mount a motor pump (optional) and load the water into the boiler through a tank or the outer container (page 10).

After having connected load for water you need to attach your hose to drain (page 10).

When connecting the drain pipe, check that:

- There are no limitations for the entire length of the exhaust pipe
- The exhaust pipe has a slope of at least 15%.

It is appropriate to provide that the discharge is made directly into the siphon.

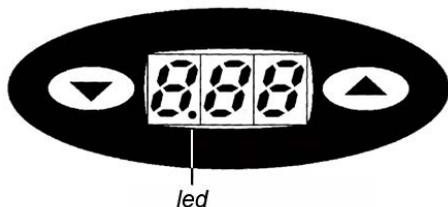
Before using the machine for coffee My Way mod. Alex Lever ensure that:

- The knobs of water and steam valves are closed (point 5, page 7)
- The switch is in position "0" or "OFF" (paragraph 8, page 7)
- The bottom tank must be positioned correctly. (point 13, page 7)

When the coffee machine is properly connected to the mains water supply, you can proceed with the start by pressing the switch in position 1 (point 8 on page 7).

Before you can proceed to the coffee you must wait until the machine reaches the working pressure in the boiler, the pressure gauge should reach between 1.4 and 1.6 bar.

2.3 FUNCTIONS OF THE DISPLAY



In addition to numeric values, the display shows a blinking LED that indicates that the resistance is operating.

To turn off the heating elements press the button for about 2 seconds and the display **OFF**.

To activate the resistance of the coffee boiler, just press the button For set point programming the press the button when the display shows **PrG** press the

button .

Select by pressing and , the desired temperature, a minimum of **121°C** for a maximum of **128°C**. After 3 seconds the display shows the selected temperature.

Adjusting Parameters

With machine off hold down the and simultaneously and turn on the machine.

When the display shows **F.03** release the keys.

The button to scroll the parameters while the button enters the programming menu.

Power cycle the machine to confirm and exit programming.

Parameters default

Parameter	Display	Data set
F.03	°F °C	250-262.4 (not beyond) 123 (1,2bar)
P.	X.X	3
l.	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (no change)

Preset parameters

To machine off, press the button and turn the machine.

When the display shows the **PrS**, release the button and shut down and restart the machine.

Reset all values to the table above, for the desired temperature refer to the diagram "temperature range"

Temperature range	CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR
	120	248	1
	121	249.8	1.1
	122	251.6	1.15
	123	253.4	1.2
	124	255.2	1.3
	125	257	1.35
	126	258.8	1.4
	127	260.6	1.45
	128	262.4	1.5

Alarms

In case of faulty probe the display shows **A1**.

2.4 PREPARATION OF ESPRESSO COFFEE



Make sure the filter is the desired weight.

Apply good the filter holder and lower the lever, after a few seconds let it slowly reach the starting position: within a short time the coffee will flow.

WARNING: It is important that the filter holder is securely anchored to the group before lowering the lever.

2.5 DELIVERY OF HOT WATER

Place or hold a proper container endowed with a thermally insulating handle under the hot-water nozzle. Turn on the hot-water tap by moving the handgrip in the counter-clockwise direction, until you have filled the container with the desired quantity of water.

Turn off the hot-water tap again by moving the handgrip in the clockwise direction.

Warning: the tap hot-water pipe becomes very hot and there is great risk of scald.

2.6 DELIVERY OF STEAM



With the steam tap you can prepare hot drinks (tea, chamomile tea, milk).

Place a stainless steel container under the steam nozzle (point 4 on page 7) and immersing into the liquid to be heated.

Operate the steam knob anticlockwise tap, steam starts coming out and heating the liquid. To finish the operation, operate the steam knob tap clockwise.

To get a cappuccino with lots of foam, we recommend you use fresh, whole milk, preferably high quality

2.7 HEATING SYSTEM OF CUPS AND GLASSES



On the upper part of the machine there are two shelves to be able to rest the cups.

A steam heating system allows you to keep hot cups, an added value for a best tasting.

The operation of the steam takes place via the lever located on the bottom near the switch ON - OFF (step 9 and 10, page 7).

2.8 CLEANING AND MAINTENANCE



For cleaning operation in general use an ordinary detergent for washing dishes or a solution of alcohol; you are recommended not to use abrasive detergents or powders, since these might damage the finishing. Rinse thoroughly with plenty of cold water.

Complete disinfection can, however, be carried out only by the Authorized Technical Service Centres, and must be done at least one year.

2.9 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Bodywork	all stainless steel (AISI 304).
Dispensing unit	coffee brewing group with a lever to secure a full-bodied coffee, perfect harmony of taste and tradition of Naples.
Electronically controlled	microprocessor automatic control of water level in the boiler and reporting the achievement of the minimum water level in the tank, electronic PID to maintain a constant temperature
Boiler (volume)	5 liters.
Pump Type	super silent rotary pump (optional).
Safety valve	fully certified commercially rated safety valve.
Cup warmer	top grid rests cups with steam heating system.
Diffusers of steam and hot water in stainless steel	easy cleaning milk doesn't bake on wand; more efficient steam, as heat is not dissipated around the wand.
Pressure gauge	indication of the pressure in boiler.

TECHNICAL

ALEX LEVA

VALEXIA LEVA

DATA

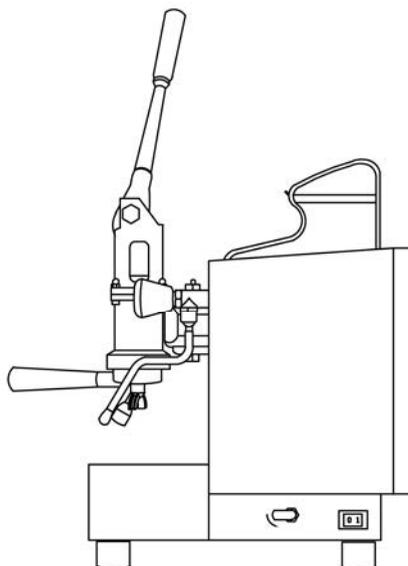
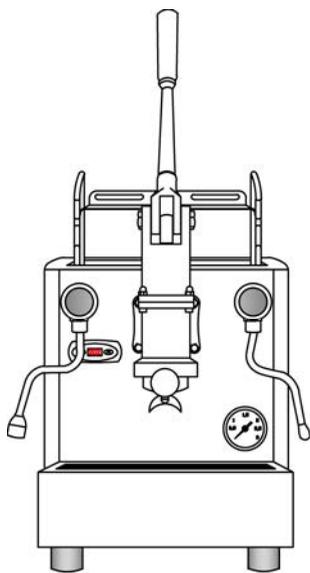
MK 512

MK 513

MK 559

MK 515

Voltage	230 V - 50/60 Hz	115 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	115 V - 50/60 Hz
Power	1750 W	1750 W	1750 W	1750 W
Power consumption	7.2A	14.8A	7.2A	14.8A
Drain tank (volume)	1 liter		1 liter	
Boiler volume	5 liters		5 liters	
Weight	Kg 46		Kg 50	
Dimensions	L37xP44xH55/80 cm		L40xP44xH55/80 cm	
Packaging	L48xP58xH65cm		L48xP58xH65cm	
1 x pallet	12 pieces (100x120x210cm)		12 pieces (100x120x210cm)	



Illustrative purposes only

2.10 PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING

In case of failure during the use of the appliance, before contact with the center assistance, please read carefully the following points.

Diagnosis	Troubleshooting
The machine is switched on but does not work.	Make sure the machine is properly connected to a wall outlet and the switch is turned ON.
No water comes from brewing group.	Check water level in the tank. Check the filter in the group.
The coffee powder used is ground too finely.	Adjust the degree of fineness (on your coffee grinder) setting it a bit "coarser".
You are using too much ground coffee or coffee flows through too slowly.	Check the ground coffee dispense on your coffee grinder.
It is impossible to deliver steam. The steam pipe nozzle is clogged with milk residues	Prick the nozzle holes with a needle and residues turn on the steam diffuser handgrip again
It is impossible to deliver steam. The appliance has not reached its operating temperature.	Wait until the boiler pressure has risen up to around 1,5 BAR
Losses of water and steam from the respective taps.	Check if you have to replace the faucet.
The resistance of the boiler does not work.	Check if the safety thermostat was operated and after verifying the reason for the block, press the red button to reset it. Check that the power relay is energized.
The water level in the boiler is too high.	Clean and / or replace the probe of level. Clean and / or replace the solenoid valve.
The water level in the boiler is low.	Turn the dial to load the manual position and read the instructions on page 27.
The pump makes too much noise.	Check there is enough water inside the water-tank and ensure the suction tube is correctly in contact with water.
The display shows one of these symbols: A1, A2.	A1 = probe disconnected, A2 = probe short-circuit.

2.11 WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

This machine is guaranteed for a period of one year from the date of purchase, which is proved by valid document for the tax purpose, issued by Authorized Dealer. The document bears the name of dealer and the date of sale. By “warning” is meant the free replacement or repair of any component parts of the machine, which may prove fault at the source owing to manufacturing faults.

The warranty does not cover any parts that might prove faulty on account of negligence or careless in use on the part of the purchaser (failure to follow the instructions for operating the machine), faulty installation or maintenance carried out by non-professional qualified staff, damage resulting from transportation, or circumstances which, at any event, cannot be put down to faults in the manufacture of the machine, and it doesn't covers the electrical and electronic parts.

Likewise excluded from this warranty is any intervention involved in installation and connection up of the supply system, as well as the maintenance operations referred to in this instruction manual.

The warranty is moreover invalidated in all cases of improper use of the machine.

The manufacturer declines all responsibility for any damage and/or injury that might be incurred directly or indirectly by persons, animals, or things, as consequence of failure to follow all the instruction manual, and in particular the warnings concerning installation, use, and maintenance of the machine.

Should the machine undergo repair at one of the Authorized Technical Service Centres indicated by the manufacturer, the transportation risks involved are to be borne by user. Likewise any transportation expenses are at any event to be borne by the user.

In any case, this warranty shall not be prolonged following on a failure of the machine.

ReV.2 del 10/02/2017

COD. ART.
da inserire



www.mywayitaly.com
www.alexduetto.com

