



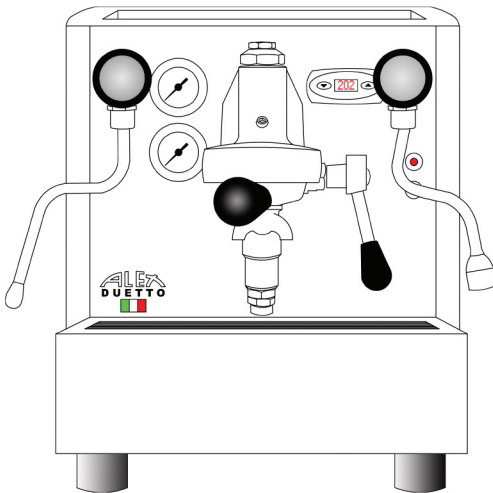
MANUALE D'USO E
MANUTENZIONE

OPERATING AND
MAINTENANCE INSTRUCTION

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEITUNG

*COMMERCIAL
ESPRESSO
MACHINES*

Duetto III
Vivi Pid III
Alex Pid III



IZZO
Macchine Caffè Espresso

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 it's 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

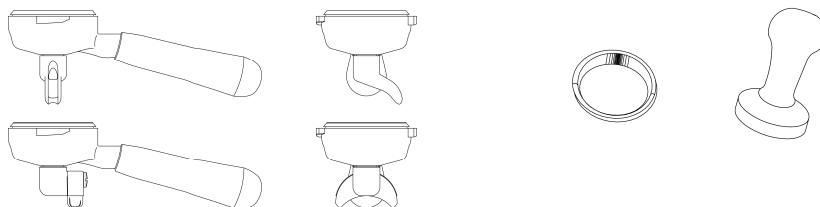


Le operazioni indicate sono di esclusiva pertinenza del tecnico
The operations must be performed by technical
Manöver durchgeführt werden muss durch technische

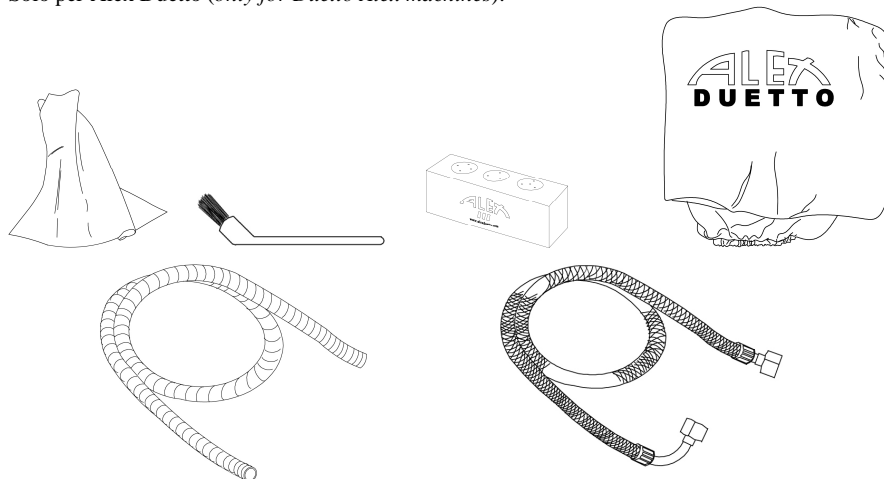
Modelli e versioni (model and versions)

Modello/Model	Codice/Code	Tensione/voltage	Caldaia/boiler
VIVI PID	MC 509	230V	1,5Lt
	MC 510	115V	1,5Lt
ALEX PID	MC 503	230V	2LT
	MC 504	115V	2LT
ALEX DUETTO III	MC 500	230V	1,8LT 0,8LT
	MC 501	115V	1,8LT 0,8LT
ALEX DUETTO AUSTRALIA	MC 502	230V	1,8LT 0,8LT

DOTAZIONE (EQUIPMENT)



Solo per Alex Duetto (only for Duetto Alex machines):



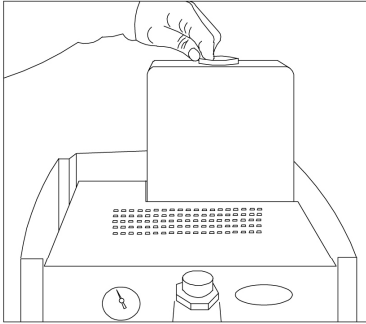


figura / illustration 1

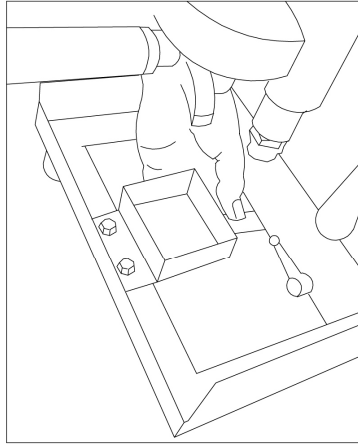


figura / illustration 2

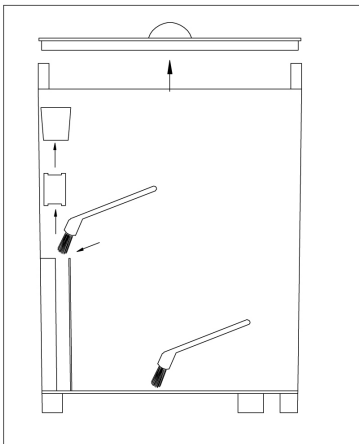


figura / illustration 4

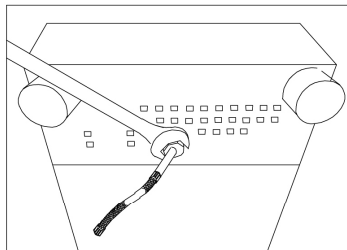


figura / illustration 3

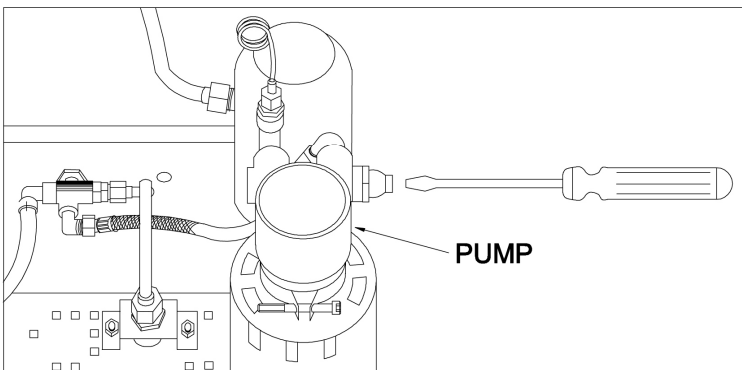
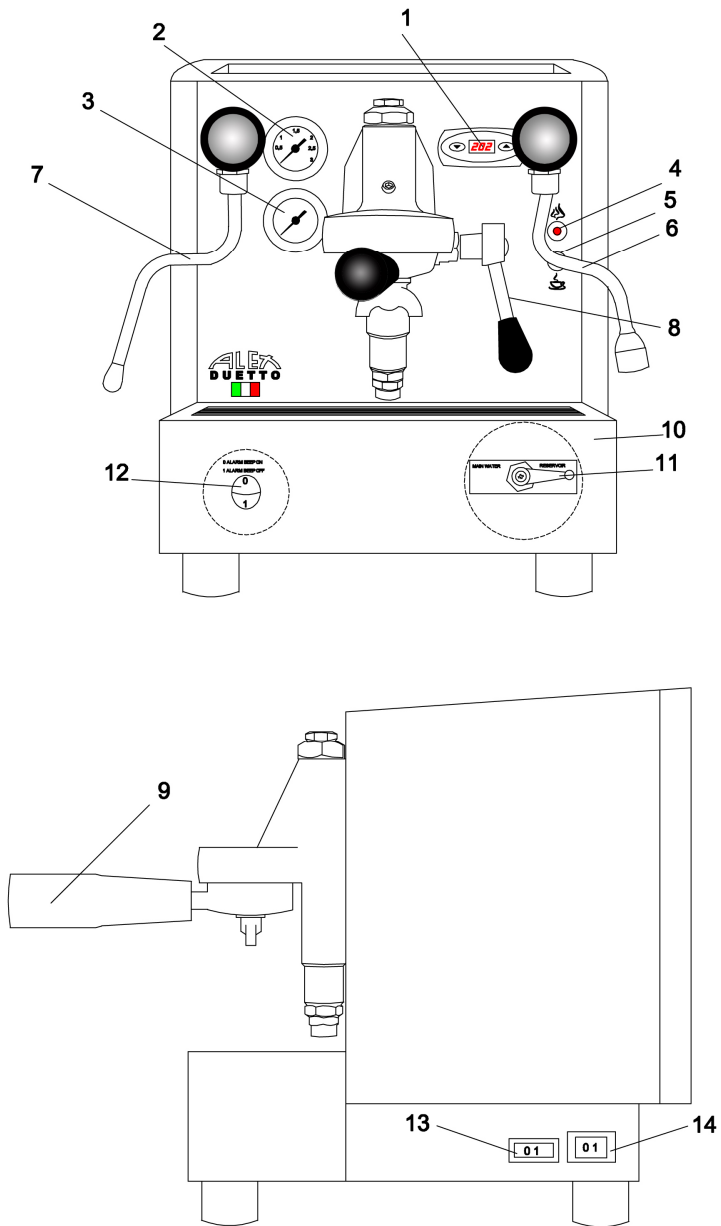


figura / illustration 5

Descrizione (description)



Descrizione (description)

ITALIANO

- 1** Display PID
- 2** manometro 0-3bar (caldaia acqua/vapore)
- 3** manometro 0-16bar (pompane)
- 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

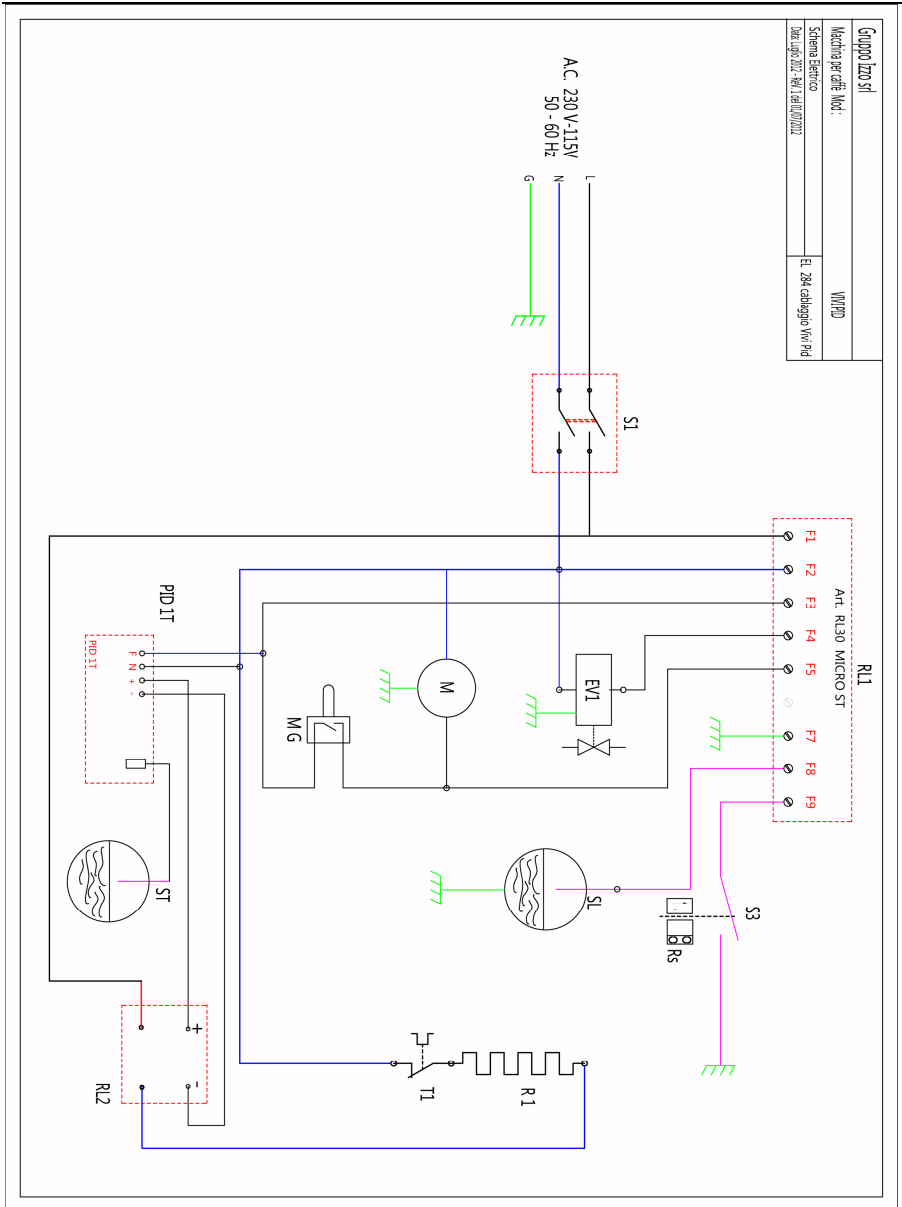
ENGLISH

- 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

DEUTSCH

- 1** Anzeige PID
- 2** Manometer 0-3bar (Wasser / Dampf)
- 3** Manometer 0-16bar (pumpen)
- 4** Indikator Dampf (führte on-off)
- 5** Indikator Coffee (führte on-off)
- 6** Hahn für warmes Wasser
- 7** Ventil für Dampf
- 8** Kaffeebrühsystem
- 9** Filterhalter
- 10** Behälter für Wasser
- 11** Tippen Sie für erlesene Auswahl
- 13** Schalter (beep ON-OFF)
- 13** Schalter
- 14** Schalter (ON- OFF)

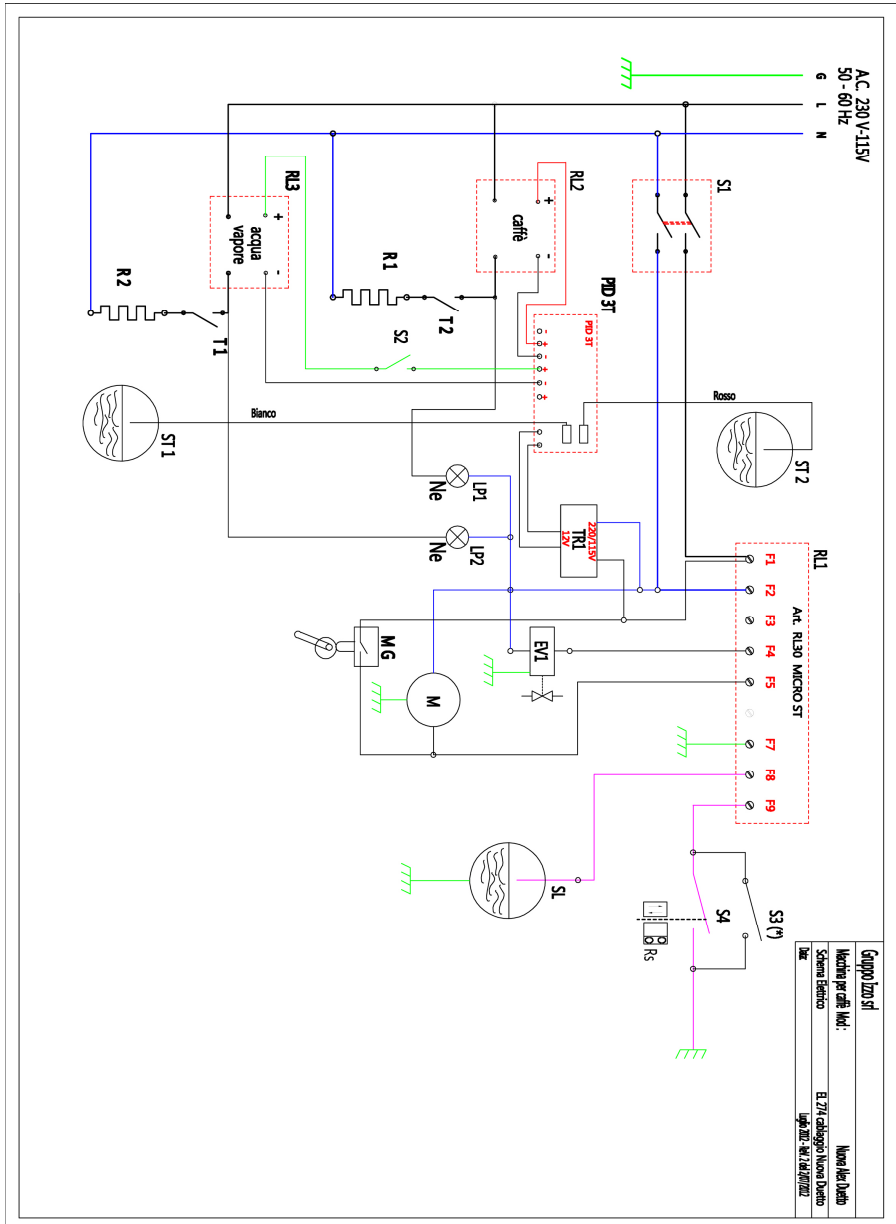
Schema Impianto Elettrico Vivi Pid



Elenco codici e descrizione articoli x imp. elettrico Vivi Pid - Alex Pid

RIF	CODICE	DESCRIZIONE	
ST	EL 237	Sonda temperatura/ temperature probe/ Temperaturfühler	
MG	EL 1	Microinterruttore gruppo/ micro switch/ Mikroschalter	
M	PM 313	VIVI	Motore (pompa)/ engine/ Pumpenmotor 230V
	PM 325		Motore (pompa)/ engine/ Pumpenmotor 115V
	PM301 + PM 302	ALEX	Motore (pompa)/ engine/ Pumpenmotor 230V
	PM 84 + PM 302		Motore (pompa)/ engine/ Pumpenmotor 115V
RL1	EL 180	Regolatore di livello/ level regulator/ Niveauregler 115V	
	EL 65	Regolatore di livello/ level regulator/ Niveauregler 230V	
S1	EL 200	Interruttore ON-OFF/ switch ON-OFF/ Schalter ON-OFF	
S2	EL 335	Interruttore ON-OFF beep alarm/ switch ON-OFF beep alarm / Schalter ON-OFF beep alarm (* only for professional Alex machines)	
S3	EL 345	(Rs) Contatto reed tanica acqua/ reed switch tank /Schalter Tank	
T1	EL 87	Termostato di sicurezza 145°/ safety thermostat/ Sicherheitsthermostat	
PID 1T	EL 256	TermoPid 115V	
	EL 239	TermoPid 230V	
RL2	EL 236	Relè statico interruttore R1/ static relay switch R1/ SSR Schalter R1	
EV1	PM 413	Elettrovalvola caricamento caldaia 230V/ solenoid/ Magnetspule	
	PM 414	Elettrovalvola caricamento caldaia 115V/ solenoid/ Magnetspule	
R1	EL 27	Resistenza corazzata 230V – 1400W/ resistance/ widerstand	
	EL 34	Resistenza corazzata 115V – 1350W/ resistance/ widerstand	
SL	FE 969	Sonda di Livello Caldaia/ boiler level probe/ Pegelsonde	

Schema Impianto Elettrico Alex Duetto



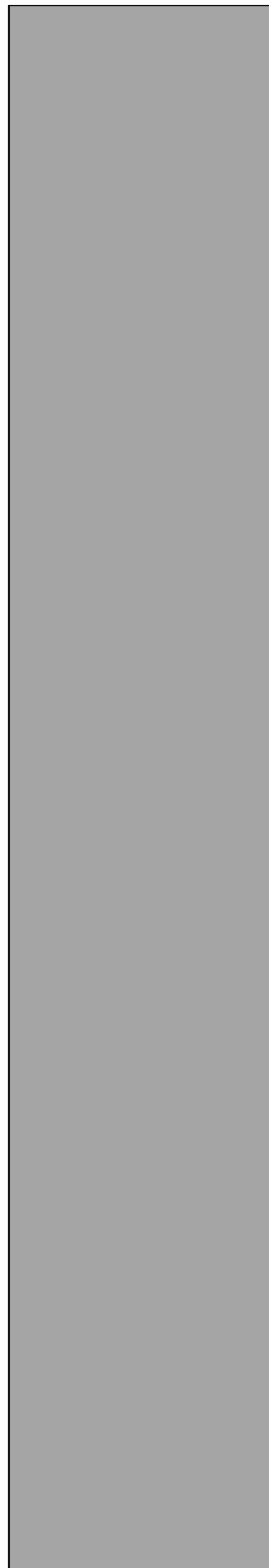
Elenco codici e descrizione articoli x imp. elettrico Alex Duetto

ST1	EL 237+ EL 279	Sonda temperatura Caldaia Caffè (Bianco)/ temperature probe (white for coffee boiler)/ Temperaturfühler (Weiß)
ST2	EL 237+ EL 278	Sonda temperatura Caldaia Acqua/Vapore (Rosso)/ boiler probe temperature water / steam (red) / Temperaturfühler (rot)
MG	EL 1	Microinterruttore gruppo/ micro switch/ Mikroschalter
TR1	EL 285	Trasformatore 230V-12/ transformer/ Transformator
	EL 286	Trasformatore 115V-12/ transformer/ Transformator
RL1	EL 180	Regolatore di livello 115V/ level regulator/ Niveauregler
	EL 65	Regolatore di livello 230V/ level regulator/ Niveauregler
S1	EL 200	Interruttore ON-OFF/ switch ON-OFF/ Schalter ON-OFF
S2	EL 253	Interruttore 0-1 caldaia vapore/ switch steam boiler/ Schalter Dampfkessel
S3	EL 335	Interruttore ON-OFF beep alarm/ switch ON-OFF beep alarm / Schalter ON-OFF beep alarm
S4	EL 345	(Rs) Contatto reed tanica acqua/ reed switch tank /Schalter Tank
T1/T2	EL 87	Termostato di sicurezza 145°/ safety thermostat/ Sicherheitsthermostat
PID 3T	EL 273	TermoPid 3 Temperature/3 temperatures /3 Temperaturen
RL2	EL 236	Relè statico interruttore R1/ static relay switch R1/ SSR Schalter R1
RL3	EL 236	Relè statico interruttore R2/ static relay switch R2/ SSR Schalter R2
EV1	PM 413	Elettrovalvola caricamento caldaia 230V/ solenoid/ Magnetspule
	PM 414	Elettrovalvola caricamento caldaia 115V/ solenoid/ Magnetspule
R1	EL 240	Resistenza caldaia caffè 230V 1000W/ resistance/ widerstand
	EL 252	Resistenza caldaia caffè 115V 800W/ resistance/ widerstand
R2	EL 246	Resistenza caldaia acqua/vapore 230V 1450W/ resistance/ widerstand
	EL 251	Resistenza caldaia acqua/vapore 115V 1200W/ resistance/ widerstand
SL	FE 969	Sonda di Livello Caldaia Acqua e Vapore/ level probe/ Pegelsonde
M	PM 301 + PM 302	Motore (pompa) 230V/ engine/ Pumpenmotor
	PM 84 + PM 302	Motore (pompa) 115V/ engine/ Pumpenmotor
LP1	EL 363	Lampada spia Neon 230V Rossa (caffè)/ light coffee/ Licht Kaffee
LP2	EL 363	Lampada spia Neon 230V Rossa (vapore)/ light steam/ Licht Dampf

INDICE/INDEX

1 ITALIANO	16
1.1 AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI	17
1.2 TRASPORTO	17
1.3 INSTALLAZIONE ED AVVIAMENTO	17
1.4 FUNZIONI DEL DISPLAY (per modello VIVI PID e ALEX PID)	19
1.5 FUNZIONI DEL DISPLAY (per modello ALEX DUETTO)	20
1.6 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO	22
1.7 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE	22
1.8 MANUTENZIONE E PULIZIA	22
1.9 DATI TECNICI	23
1.10 INCONVENIENTI E POSSIBILI SOLUZIONI	25
1.11 CONDIZIONI DI GARANZIA	26
2 ENGLISH	27
2.1 PRECAUTIONS	28
2.3 STARTING FIG.	29
2.5 FUNCTIONS OF THE DISPLAY (for VIVI PID and ALEX PID model)	31
2.6 FUNCTIONS OF THE DISPLAY (for ALEX DUETTO model)	32
2.7 PREPARATION OF ESPRESSO COFFEE	34
2.8 DELIVERY OF HOT WATER	34
2.9 DELIVERY OF STEAM	34
2.10 CLEANING AND MAINTENANCE	35
2.11 TECHNICAL SPECIFICATIONS	36
2.12 PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING	38
2.13 WARRANTY TERMS AND CONDITIONS	39
3 DEUTSCH	40
3.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	41
3.2 VERSCHIEDENE HINWEISE	42
3.3 INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	42
3.4 DISPLAY-FUNKTIONEN (VIVI PID und ALEX PID)	45
3.5 DISPLAY-FUNKTIONEN (ALEX DUETTO)	46
3.6 ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE	48
3.7 HEISSWASSERENTNAHME	49
3.8 DAMPFENTNAHME	49
3.9 REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE	49
3.10 TECHNISCHE DATEN	51
3.11 PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN	53
3.12 GARANTIEBESTIMMUNGEN	54

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 le parti metalliche dei seguenti componenti perché sono caldissimi durante il funzionamento:

- gruppo erogatore (pagina 8)
- rubinetti acqua calda e vapore (punti 6 e 7 pagina 8)
- porta filtro. (punto 9 pagina 8)

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 in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura +10°C ÷ +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Prima di utilizzare la macchina per caffè My Way mod. Alex o Vivi assicurarsi che:

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



- solo per il modello Alex professionale, verificare che il rubinetto (posizionato sotto la vaschetta raccogli acqua, punto 11 pagina 8) si trovi nella posizione desiderata cioè dal lato del caricamento acqua dalla tanica oppure dal lato caricamento dalla rete idrica,

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.



Procedere poi in questo modo:

1. Servendosi di un imbuto o di una bottiglia riempire la tanica con acqua potabile, bollita oppure minerale non gassata con poco contenuto di calcare, dopo aver sollevato la griglia superiore, (figura 1 pagina 7), facendo attenzione a non far cadere acqua all'interno della macchina;
2. Se si dispone della rete idrica e dello scarico nelle strette vicinanze della macchina, (solo per il modello Alex professionale) allacciare il tubo di scarico e il tubo di carico, rispettivamente alla vaschetta di plastica e al raccordo di caricamento acqua, come evidenziato nella figura 2 e figura 3 della pagina 7, **selezionare quindi con il rubinetto l'entrata dell'acqua** (punto 11 pagina 8) ricordandosi nel caso di caricamento direttamente dalla rete, di aprire il rubinetto dell'acqua;
3. 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);
4. Inserire la spina nell'apposita presa dopo essersi accertati che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica;
5. Posizionare l'interruttore di accensione su On (punto 13-14 pagina 8). Di conseguenza la pompa entrerà in funzione riempiendo la caldaia;
6. Una volta completato il riempimento la pompa si fermerà grazie all'intervento di una sonda posta nella caldaia;
7. Alzare a questo punto, la levetta del gruppo e scaricare acqua fino a che il manometro 0-16bar non segna circa 10 bar (punto 8, 3 pagina 8). Ora la macchina è pronta per l'utilizzo;
8. Solo sul modello Alex Duetto se non si utilizza la macchina per la preparazione di bevande come cappuccino ma solo per l'erogazione del caffè, è possibile disattivare la resistenza della caldaia acqua e vapore diminuendo il consumo energetico (punto 13 pagina 8)



***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.



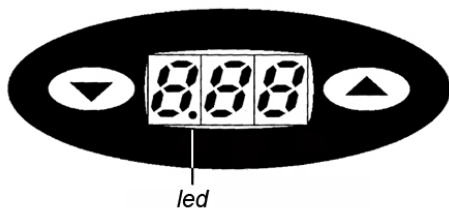
REGOLAZIONE DELLA POMPA

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 in senso orario;
 - in diminuzione, girando la vite in senso antiorario (figura 5 pagina 7).
- Quest'operazione deve però essere eseguita solo da un tecnico qualificato.

1.4 FUNZIONI DEL DISPLAY (per modello VIVI PID e ALEX PID)





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	250-262.4 (not beyond)
	°C	123 (1.2bar)
P.	X.X	3
l.	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (no change)

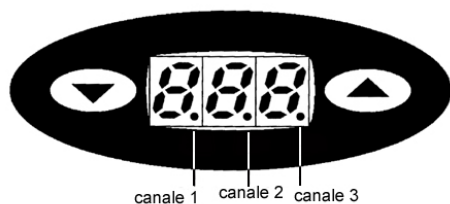
Preset parametri

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".

1.5 FUNZIONI DEL DISPLAY (per modello ALEX DUETTO)



I decimal point (canale1, canale2) 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 il display visualizza la temperatura del secondo canale.

temperatura del primo canale, ripremere il tasto il display visualizza la temperatura del secondo canale.

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 contemporaneamente i tasti , e tenendoli premuti accendere la macchina rilasciando i tasti quando compare sul display **F.01**.


Il tasto scorre i parametri, mentre il tasto conferma il parametro selezionato.

Per uscire spegnere e riaccendere la macchina.

Parametri di regolazione

Parametro	Display	Descrizione
F.01	°F	Unità di misura gradi Fahrenheit
	°C	Unità di misura gradi Centigradi
F.02	2	Abilitazione dell'erogazione caffè (canale 1)
	3	Abilitazione dell'erogazione acqua e vapore (canale 2)
	4	Non collegata
	5	Abilitazione dell'erogazione caffè + acqua e vapore (canale 1 e 2)
	6	Non utilizzare
	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 collegato
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 collegato

Preset parametri

Tramite l'operazione di PRESET è possibile riconfigurare il TermoPid con i parametri di default. A macchina spenta premere e tenere premuto il tasto , accendere la macchina e rilasciare il tasto quando il display visualizza **PrS**. Spegner e riaccendere la macchina.

Default settings TermoPid

EUROPA	
Parametri	Display
F.01	°C
F.02	5-7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	93
T2	123 (min 121- max 128)
T3	80
E1	10
E2	0
E3	0

AMERICA	
Parametri	Display
F.01	°F
F.02	7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	200
T2	255 (min 248- max 262)
T3	176
E1	18
E2	0
E3	0

Range di temperatura della caldaia acqua e vapore

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMATION
120	248	1	alla prima accensione della macchina, è necessario attendere circa 14-15 minuti per portare la temperatura da 0 a 120 gradi (valore impostato T2)
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.

1.6 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO



Per ogni tazza di caffè, versare nel porta filtro 6-8 grammi di 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. Il caffè dovrà scorrere prima a gocce e poi denso come cioccolata calda.

Quando nella tazza il caffè ha raggiunto la quantità desiderata, abbassare la levetta.

1.7 PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE



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

Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore (punto 7 pagina 8) 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.

1.8 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 giornaliera della tanica onde evitare che il calcare che si deposita nel fondo della tanica 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 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.

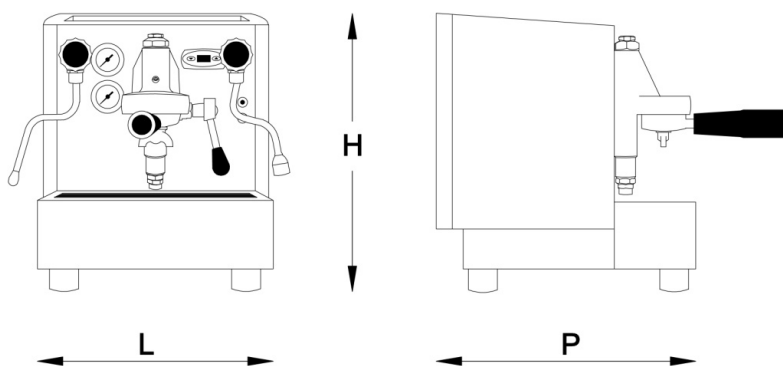
Controllare se il filtro installato sotto il gruppo erogatore è incrostato di caffè. In tal caso prendere il braccetto porta filtro, rimuovere il filtro e sostituirlo, temporaneamente, con quello cieco in dotazione alla macchina. Deposare sul filtro cieco un cucchiaino di comune detersivo da cucina e 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 7). Rimuovere tutti i residui calcarei onde evitare malfunzionamenti improvvisi.



1.9 DATI TECNICI

Carrozzeria	tutta in acciaio inox (AISI 304 per Alex Duetto).
Controllo elettronico	microprocessore di controllo automatico del livello di acqua in caldaia e segnalazione del raggiungimento del minimo livello dell'acqua nel serbatoio.
Caldaia (volume)	per modello VIVI 1,5 litri; per modello ALEX 2 litri; per modello ALEX PROFESSIONAL sistema a doppia caldaia, caldaia vapore ed acqua calda da 1,8 litri caldaia dedicata all'erogazione del caffè da 0,8 litri.
Motore-Pompa	pompa rotativa super silenziosa posizionata verticalmente. Solo per il modello ALEX PROFESSIONALE.
Manutenzione	Griglia removibile per un facile accesso alla parte inferiore della macchina.
Valvola di sicurezza	valvola di sicurezza certificata.
Approvvigionamento 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. Solo per Macchina professionale Alex.
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	uno dedicato per la pressione della pompa e uno per il controllo della pressione caldaia. Solo per Macchina professionale Alex.



VIVI PID III

Tensione
 Potenza
 Assorbimento elettrico
 Tanica
 Vaschetta di scarico
 Volume caldaia
 Peso
 Dimensioni
 Confezione
 1 x pallet

MC 509

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1520 W
 5.3A
 2 litri
 1 litro
 1,5 litri
 Kg 25
 L31xP43xH39cm
 L40xP50xH47cm
 18 pezzi (100x120x155cm)

MC 510

115 V - 50 Hz /60 Hz
 1420 W
 --

ALEX PID

Tensione
 Potenza
 Assorbimento elettrico
 Tanica
 Vaschetta di scarico
 Volume caldaia
 Peso
 Dimensioni
 Confezione
 1 x pallet

MC 503

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1570 W
 5.5A
 2 litri
 1,6 litri
 2 litri
 Kg 30
 L37xP44xH43cm
 L48xP58xH48cm
 12 pezzi (100x120x170cm)

MC 504

115 V - 50 Hz /60 Hz
 1470 W
 --

ALEX DUETTO III

Tensione
 Potenza
 Assorbimento elettrico
 Tanica
 Vaschetta di scarico
 Volume caldaia caffè
 Volume caldaia acqua e vapore
 Peso
 Dimensioni
 Confezione
 1 x pallet

MC 500

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1000 W (caldaia caffè)
 1400W (acqua/vapore)
 caldaia caffè 3.5A
 caldaia a./v. 5A
 2 litri
 1,6 litro
 0,8 litri
 1,8 litri
 Kg 32
 L37xP44xH43cm
 L48xP58xH48cm
 12 pezzi (100x120x170cm)

MC 501

115 V - 50 Hz /60 Hz
 800 W (caldaia caffè)
 1200W (acqua /vapore)
 caldaia caffè 6.3A
 caldaia a./v. 10A

ALEX DUETTO AUSTRALIA

Tensione
 Potenza
 Assorbimento elettrico

MC 502

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1000W (coffee boiler)
 1000W (steam boiler)
 caldaia caffè
 caldaia acqua/vapore
 motore
 luci
 totale

3.3A
 3.3A
 1.0A
 0.1A
 7.7A

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
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 7).
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.

1.11 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.

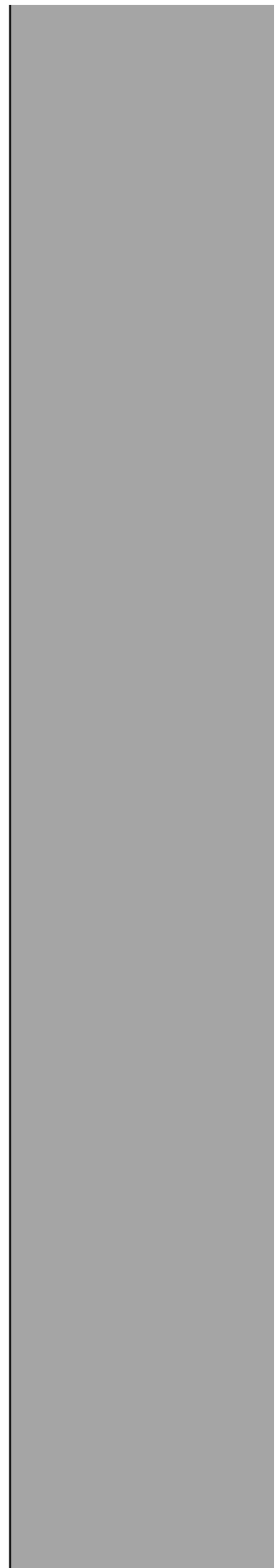
La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio.

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 espresso machine culture's classic has been awakened back to life.

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 (page 8)
- Steam and hot water taps (illustration 6 and 7, page 8)
- Filter holder parts (illustration 9, page 8).

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.

2.3 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 ° C ~ +32 ° C and humidity not exceed 70%

Please check the following points before going through the start up procedure:




- the manual lever is set in the lower position (section 8, page 8);
- the steam diffuser and hot-water giver handgrip are turned off (section 6 and 7 page 8);
- the main switch is set on pos. "0", or rather "OFF" (section 13 and 14 page 8);
- the plug is pulled out.
- the drip tray is placed properly.

Before operating the espresso machine ALEX model equipped with professional motor and water means connection make sure that:



- The drip tray is placed properly (if draining occurs in the drip tray and thus manually); or the drain pipe is placed properly: that is there are no chokes along the whole tube and that it has a slope of at least 15%;
 - verify that the valve that is located behind the drain tank (section 11, page 8) is in the desired position, ie on the load water from the tank or side load from the mains,
 - If this check is not carried out and the tap's handgrip is found in the opposite position to water supply, the pump might be seriously damaged.

It is now that you can start with machine operation by observing the following points step by step:

- remove cover and pull the rubber tubes out of the water-tank (illustration. 1, page 7);
- fill the reservoir with filtered drinking-water now and put it in again;
- make sure that both tubes have reached the water-tank's bottom to guarantee correct water suction;
- If you have mains water and drain pipe in the immediate vicinity of the machine (only for Professional Model Alex) connect the hose to the plastic tray and the inlet hose as shown in illustration 2 and 3 of page 7. Then select the tap on the network's position (section 11 on page 8) and open the water tap;
- connect the plug to a proper wall socket.
- press the main switch, whose built-in control indicator lights up;
- Immediately after leading the switch to ON, press the button  for about 2 seconds (or press the buttons  and  on the professional model) to disconnect the heating elements whilst filling the boiler.

- Only for professional Alex model you can disable the resistance of the boiler steam by reducing energy consumption (section 13 page 8);
- turn on the steam diffuser by moving the handgrip in the counter-clockwise direction;
- you have now primed the pump which begins to fill both the boiler and heat exchanger; this first fill up process speeds up a little when the steam diffuser stays turned on; this procedure is only recommended during operation, as the machine is fitted with a vacuum valve unit which ventilates the machine during normal heating.
- the pump is deactivated as soon as the water fill up process of both boilers is finished.
- turn off the steam diffuser again; the appliance's heating phase starts
- during first fill up almost the whole water content has been drawn out of the reservoir, so we recommend that you refill it immediately.
- set the manual lever to the upper position and exit about a coffee-cup of water. Then set the manual lever to the lower position again.



*** IMPORTANT: the lack of water might cause serious damage to the pump and/or heating element and any warranty claim is to be rejected.**

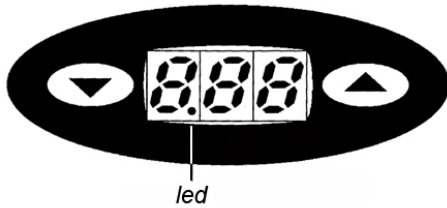
Therefore, in case a change in sound should be audible during the pump's operation and pressure simultaneously falls as shown by the gauge, it is necessary to **IMMEDIATELY TURN OFF THE ESPRESSO MACHINE.**

Restart

This appliance has already been used and is cold now. Proceed as follows to switch on the machine in the morning or when necessary:

- check there is enough water inside the reservoir.
- press the main switch, whose built-in control indicator lights up; the heat control led lights up.
- please wait until the required operating pressure of around 1,5 BAR has been reached, which can be read on the pressure gauge; the machine has reached its operating temperature and the heat control led also lights up.
- exit a small quantity of water from the brewing group now.

2.5 FUNCTIONS OF THE DISPLAY (for VIVI PID and ALEX PID model)



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

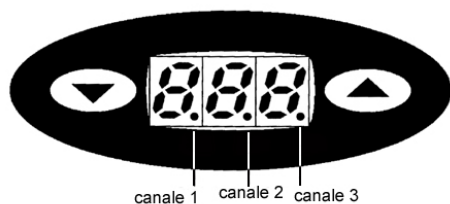
Preset parameters

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"

2.6 FUNCTIONS OF THE DISPLAY (for ALEX DUETTO model)



The decimal points (channel 1, Channel 2) of the display indicate the operation of resistors, (coffee boiler, steam boiler).

To disable the control TermoPid press and keys simultaneously and .

To enable auditing TermoPid press the button , the display shows the temperature of the first channel, press the key again the display shows the

temperature of the second channel.

Select the temperature

With TermoPid running, press and simultaneously. When the display shows **t1** press to select the channel between **t1** and **t2**, then confirm by pressing .

Adjusting Parameters


With machine off hold down the and simultaneously and turn on the machine. When the display shows **F.01** 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

Parametro	Display	Descrizione
F.01	°F	Measurement Units degrees Fahrenheit
	°C	Measurement Units degrees Celsius
F.02	2	Enabling delivery of coffee (channel 1)
	3	Enabling delivery of water and steam (channel 2)
	4	Not connected
	5	Enabling delivery of coffee + Enabling delivery of water and steam (channel 1 and 2)
	6	Do not use
	7	Enabling delivery of coffee, water and steam (channel 1 and 2), predominantly on the coffee channel. When the coffee channel is in the ON position, disables the channel water and steam. When the coffee channel is in the OFF state enables the channel water and steam.
t1	XX	Where XX is the setpoint temperature coffee
t2	XX	Where XX is the setpoint temperature water and vapor
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 canal
E3	X	Not connected

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"

Default settings TermoPid

EUROPA	
Parametri	Display
F.01	°C
F.02	5-7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	93
T2	123 (min 121- max 128)
T3	80
E1	10
E2	0
E3	0

AMERICA	
Parametri	Display
F.01	°F
F.02	7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	200
T2	255 (min 248- max 262)
T3	176
E1	18
E2	0
E3	0

Temperatura range

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMATION
120	248	1	turn the machine on and wait about 14-15 minutes to bring 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 = boiler water and steam
124	255.2	1.3	
125	257	1.35	
126	258.8	1.4	
127	260.6	1.45	
128	262.4	1.5	Ceiling

Alarms

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

Channel 1 disconnected (**A1**), channel 1 short-circuit (**A2**), Channel 2 disconnected (**A3**), channel 2 short-circuit (**A4**).

2.7 PREPARATION OF ESPRESSO COFFEE



Insert either an one-cup or a two-cup filter into the filter-holder, unless you should not have two separate filter-holders, and fill it with ground coffee directly from your coffee grinder, or with a measuring spoon. Press down the ground coffee a bit firmly using a tamper and put the filter-holder into the brew head again.

Place one or two cups under the filter-holder's outlet now and set the manual lever to the uppermost position; water is forced through the coffee powder and espresso just begins to run into the cups.

True espresso should flow through first by drops and then thick like hot chocolate.

At this point, please also note that the cups with possibly thick rims are well-heated. We therefore suggest that you always keep them on the cup-warmer plate.

When the cup(s) has (have) reached the desired amount of coffee, you can then turn off water feed by means of manual lever operation. Furthermore, please note that the maximum brewing time of an espresso should not exceed 25 seconds. After that moment the acids present in coffee dissolve and deeply affect both the espresso's taste and digestibility.

The overpressure and residual water originated during the brewing process escape from the group escape-valve's outlet and are led into the drip tray. This process is signalled by a hissing sound.

It is necessary that the manual lever is set in the lowest position, in order to guarantee perfect pressure drop after the brewing process. Not dropped overpressure may cause the ground coffee to splash while you are taking the filter-holder out of the brew head. For this reason be careful not to scald yourself!

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

2.8 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 giver 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 giver again by moving the handgrip in the clockwise direction.

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

2.9 DELIVERY OF STEAM



The steam delivery function can be used for heating liquids like milk, chocolate or mulled claret etc..

Please use a proper, possibly high stainless steel container to froth milk, as milk gradually rises while frothing.

Use condensed milk with a 3,5% fat content at room temperature in order to achieve the best possible froth results.

Dip the steam diffuser nozzle fitted to the end of the steam pipe into milk now and turn on the steam tap.

After a few seconds, during which milk has been heated, try to hold the steam diffuser nozzle short under the "milk level", so that milk and steam together form a whirl inside the container. You will notice that milk froth begins to rise to the container's top.

Avoid in any case that milk is superheated, since the protein molecules found in milk dissolve starting from a temperature of 77°C and froth may consequently break up.

After frothing turn off the steam tap and immediately clean the steam pipe thoroughly with a damp cloth or sponge to remove milk residues.

2.10 CLEANING AND MAINTENANCE

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

This situation may block the solenoid valve's functioning, as well as the water that flows in the pipes, and consequently in the groups, may be reduced, affecting the correct espresso coffee extraction.

Clean the bottom of the tank and the housing of the float at least twice a month (illustration 4, page 7). Remove lime deposits in order to avoid any sudden malfunctions.

As follows, we distinguish the cleaning procedures that should be carried out every day and week.

Daily cleaning

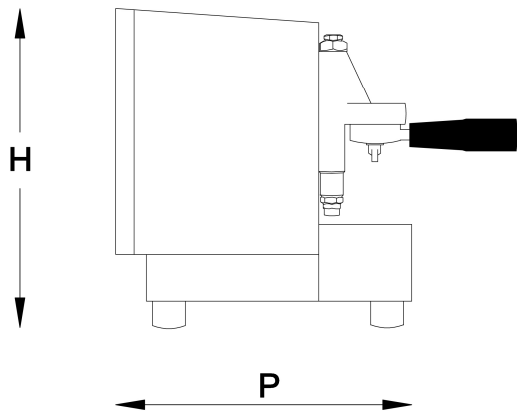
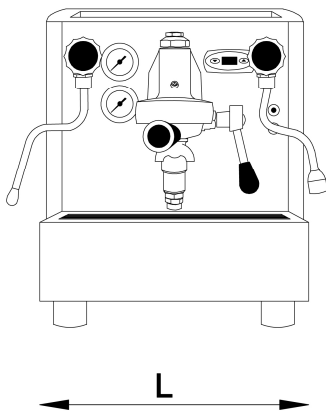
- clean the steam pipe with a damp cloth after frothing.
- let about two coffee-cups of water run out from the brewing group after last coffee preparation, in order to remove used coffee from the brewing group's shower head.
- take the one-cup or two-cup filter out of the filter-holder and clean it with a sponge.
- rinse the drip tray with tap-water using a soft sponge.
- switch off the machine now.

Weekly cleaning

- first of all, carry out and complete the daily cleaning procedure as described above (section 10.1).
- insert the blank filter into the filter-holder.
- fill it with about 1 coffee-spoon of specific detergent and put the filter-holder into the brew head.
- proceed as if you would brew coffee and set the manual lever to the uppermost position; wait ca. 5-7 seconds and switch off the coffee brewing process again.
- both the complete overpressure and white foaming water are discharged into the drip tray.
- go through this procedure 10-15 times; you will notice that the initially white foam becomes darker and darker, through this procedure the brewing group becomes thoroughly clean.
- take out the filter-holder along with the blank filter now and exit water from the brewing group for about 10-15 seconds to remove residual detergent; finally clean both the filter-holder and blank filter again.

2.11 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Bodywork	all stainless steel (AISI 304 for Alex Duetto machines).
Electronically controlled	microprocessor controlled automatic level control of boiler and fresh water reservoir, with low water level indication system.
Boiler	for VIVI model boiler 1,5 liters; for ALEX model boiler 2 liters; for ALEX PROFESSIONAL model, dual boilers system, steam and hot water boiler 1,8 liters, brew (group) boiler 0,8 liters.
Pump Type	vertically positioned super silent rotary pump. Only for Professional Alex machine.
Maintenance	Removable grid for easy access to underside of machine.
Safety valve	fully certified commercially rated safety valve.
Water supply	2 liters fresh water reservoir or alternatively by turning the control switch, steel braided direct water connection with full drip tray drainage system. Only for Professional Alex machine.
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	one dedicated gauge for pump pressure and one for boiler pressure control.



VIVI PID III

Voltage
Power
Max Power consumption
Reservoir
Tank drain
Boiler capacity
Weight
Dimensions
Packing
1 x pallet

MC 509

230 V - 50 Hz /60 Hz
1520 W
5.3A to 220V
2 liters
1 liters
1,5 liters
Kg 25
L31xP43xH39cm
L40xP50xH47cm
18 pieces (100x120x155cm)

MC 510

115 V - 50 Hz /60 Hz
1420 W
--

ALEX PID

Voltage
Power
Max Power consumption
Reservoir
Tank drain
Boiler capacity
Weight
Dimensions
Packing
1 x pallet

MC 503

230 V - 50 Hz /60 Hz
1570 W
5.5A to 220V
2 liters
1,6 liters
2 liters
Kg 30
L37xP44xH43cm
50x40x47cm
12 pezzi (100x120x170cm)

MC 504

115 V - 50 Hz /60 Hz
1470 W
--

ALEX DUETTO III

Voltage
Power

Max Power consumption
Reservoir
Tank drain
Boiler coffee capacity
Boiler steam capacity
Weight
Dimensions
Packing
1 x pallet

MC 500

230 V - 50 Hz /60 Hz
1000 W (coffee boiler)
1400W (steam boiler)
8.5A to 220V
2 liters
1,6 liters
0,8 liters
1,8 liters
Kg 32
L37xP44xH43cm
L48xP58xH48cm
12 pieces (100x120x170cm)

MC 501

115 V - 50 Hz /60 Hz
800 W (coffee boiler)
1200W (steam boiler)
16.3A to 110V

ALEX DUETTO AUSTRALIA

Voltage
Power

Power consumption

MC 502

230 V - 50 Hz /60 Hz
1000W (coffee boiler)
1000W (steam boiler)
coffee boiler 3.3A
steam boiler 3.3A
engine 1.0A
lights 0.1A
total 7.7A

2.12 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.

Symptom:

There is no espresso coffee coming out (extraction) from brewing group during coffee preparation.

Diagnosis	Troubleshooting
The machine is switched on but does not work	Ensure the machine is correctly connected to a wall socket
The machine is switched, after a few seconds the machine will beep.	Check if there is water in the tank.
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
The machine does not signal a lack of water in the tank.	Check that the switch "beep ON-OFF" is in the ON position. Check if the accommodation of the float is soiled limestone (illustration 4 page 7).
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.

For qualified technical

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.
The water level in the boiler is too high.	Clean and / or replace the probe of level.
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.

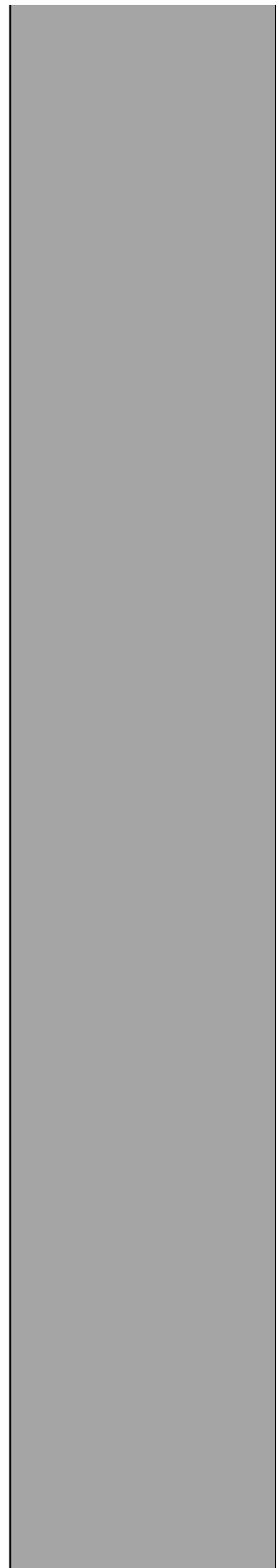
2.13 WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

This espresso machine carries a 12 month warranty which begins from the date of purchase and has to be proven by dated sales invoice. Both the dealer and purchaser of the machine must be mentioned in the delivery receipt. This warranty covers machine damage resulting from defects in materials and workmanship; the manufacturer guarantees that all defective parts will be replaced and repaired free of charge, with the exception of electrical or electronic building material.

All damage or functional defects caused by improper appliance connexion, neglect of the instruction manual, dirt, misuse, calcification, or negligence by customer are not under warranty. This warranty also excludes damage caused during machine transport. Damage resulting from improper and inadequate installation of the machine, as well as servicing and maintenance (as given herein) are not covered by warranty. The manufacturer shall not be liable for damage which might directly or indirectly be attributed to persons, things or animals when constituting a violation of the advice given in this instruction manual.

In the event of repair performed by one of the *authorised service representatives*, the customer will be solely responsible for both risks and costs incurred by transport. In any case, extended warranty is to be excluded after warranty performances.

3 DEUTSCH



3.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Liebe Kundin,

mit dieser professionellen Haushaltsmaschine haben Sie soeben ein hochwertiges italienisches Produkt erworben.

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Gerätewahl, denn mit dem Erwerb dieser Espressomaschine lassen Sie einen Klassiker der Espressomaschinenkultur zu neuem Leben erwecken.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Bei eventuellen Problemen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, der mit Ihnen zusammen die erforderlichen Schritte gehen wird.

Bewahren Sie die vorliegende Anleitung an einem geeigneten Platz immer griffbereit auf.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung gründlich durchlesen. Sollten Unklarheiten bestehen oder weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, Verbindung mit Ihrem Händler aufzunehmen.

Das Gerät darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedient werden

Das Gerät darf nie mit einem beschädigten Anschlusskabel in Betrieb genommen werden

Im Schadensfall darf das Gerät ausschließlich von autorisiertem und fachlich qualifiziertem Personal geöffnet und repariert werden; dies gilt auch bei defektem Anschlusskabel

Die Maschine nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen oder barfuß bedienen, die Maschine darf keinen äußeren Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.

Das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet bleiben

Die Maschine nur an einer mit einem Schutzleiter ausgestatteten Anschlussdose betreiben

Das Gerät muss auf einer stabilen und waagerechten Fläche stehen; keinesfalls auf heißen oder warmen Flächen

Bitte wählen Sie einen für Kinder und Haustiere unzugänglichen Standort für Ihre Maschine aus

Bitte kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme, ob die vor Ort anliegende Netzspannung mit derjenigen der Maschine übereinstimmt

Bitte verwenden Sie ausschließlich gefiltertes Trinkwasser

Folgende Geräteteile sind beim Betrieb des Gerätes heiß und es besteht Verbrühungsgefahr:

- die Kaffee Brühgruppe (Seite 8)
- das Heißwasser- und das Dampfrohr (Fig. 6,7 Seite 8)
- die metallischen Teile des Filterträgers (Fig. 9 Seite 8)

3.2 VERSCHIEDENE HINWEISE

Diese Maschine dient der Zubereitung von Kaffee, Heißwasser und Dampf. Sie darf zu keinem anderen Zweck genutzt oder modifiziert werden

Das Gerät darf niemals ohne Wasser benutzt werden

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf, falls Sie das Gerät erneut transportieren müssen

Bitte verwenden Sie unbedingt einen Wasserfilter auch bei bereits installierten Entkalkungsanlagen im Haus. Schäden, die durch Kalkablagerungen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

ENTSORGUNG DER MASCHINE

Bitte beachten Sie die vor Ort geltenden Vorschriften und wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal.

3.3 INBETRIEBNAHME DER MASCHINE



Bitte folgen Sie den gültigen nationalen Sicherheitsvorschriften und biegen Sie Autorisiertes Personal.

Installieren Sie die Maschine auf einem Regal vollkommen eben, trocken, glatt und robust.

Für einen reibungslosen Betrieb müssen die Geräte an Orten installiert werden, wenn die Umgebungstemperatur zwischen Temperaturen von +10 ° C ~ +32 ° C und die Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 70.%

Vor der Inbetriebnahme bitte folgende Punkte kontrollieren:

- der Steuerhebel befindet sich in der unteren Position (Abbildung 8, Seite 8);
- das Dampf- sowie das Heißwasserventil sind geschlossen (Abbildung 6,7, Seite 8);
- der Netzschalter steht auf Pos. „0“, bzw. „AUS“ (Abbildung 13, Seite 8);
- der Netzstecker ist gezogen;
- die Wasserauffangschale ist richtig eingesetzt (Abbildung 13, Seite 8).

Vor der Inbetriebnahme der Espressomaschine Typ ALEX ausgestattet mit professionellen Motor und Festwasseranschluss beachten dass:

- Die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist (wenn der Abfluss in der Auffangschale erfolgt und somit manuell); oder das Abflussrohr befindet sich in der richtigen Position: d.h. es sind keine Drosselungen am ganzen Rohr entlang vorhanden und es hat ein Gefälle von mindestens 15%;




nur Modell Alex professionelle

- Vor der Installation der Espressomaschine überprüfen, dass der (unter der Auffangschale befindliche, (Abschnitt 11 auf Seite 8). Hahn in der gewünschten Stellung steht; d.h. auf Wasserzufuhr aus dem Tank oder Festwassernetz.
- Wenn diese Kontrolle nicht ausgeführt wird und Hahngriff sich in der entgegengesetzten Stellung zur Wasserversorgung befindet, kann die Pumpe ernsthaft beschädigt werden.

- Wenn die Wasserversorgung ist nah an der Maschine (nur für den Profi-Model Alex) Stellen Sie die Anschlüsse wie in Abbildung 2 und Abbildung 3, Seite 7, wählen Sie dann die Wasserversorgung (Abschnitt 11 auf Seite 8). Denken Sie daran, in diesem Fall öffnen Sie den Wasserhahn

Sie können nun mit der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen, indem Sie die folgende Punkte Schritt für Schritt erledigen:



- entfernen Sie den Deckel und ziehen Sie die Schläuche aus dem Wassertank heraus.
- befüllen Sie den Wassertank nun mit gefiltertem Trinkwasser und setzen Sie diesen erneut ein.
- vergewissern Sie sich, dass beide Schläuche nun so tief wie möglich in den Wassertank ragen, damit das Ansaugen des Wasser gewährleistet ist.
- stecken Sie nun den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- drücken Sie den Netzschalter; die im Schalter eingebaute Kontroll-Lampe leuchtet.
- die Heizkontroll-Lampe leuchtet.
- Unmittelbar nach dem führenden Schalter auf ON, drücken Sie die Taste  für ca. 2 Sekunden (oder drücken Sie die Tasten  und  auf der Profi-Modell) der Widerstand der Kessel ist abgeschaltet;
- öffnen Sie nun das Dampfventil, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- die Wasserpumpe läuft an und befüllt den Betriebswasserkessel, sowie den Wärmetauscherkessel; durch das geöffnete Dampfventil wird diese Erstbefüllung etwas beschleunigt; diesen Vorgang empfehlen wir nur bei der Inbetriebnahme, da die Maschine mit einem Kaltluftventil ausgestattet ist, welches beim normalen Aufheizen das Gerät selbst entlüftet.
- sobald die Wasserbefüllung der Kessel beendet ist, schaltet sich die Pumpe aus.
- schließen Sie das Dampfventil erneut; die Aufheizphase des Gerätes beginnt.
- bei der Erstbefüllung wurde fast der komplette Wassertankinhalt entnommen, daher empfehlen wir Ihnen, den Wassertank sofort wieder vollständig zu befüllen.
- die Espressomaschine ist bereit, wenn die grüne Kontroll-Lampe leuchtet und der Manometer den erforderlichen Druck erreicht hat.
- bringen Sie nun den Steuerhebel in die oberste Stellung und entnehmen Sie etwa eine Kaffeetasse Wasser (ca. 100 cl.); danach bringen Sie den Steuerhebel erneut in die unterste Position.
- Die Espressomaschine ist betriebsbereit, wenn das Licht erlischt.

Neueinschaltung der maschine

Die Maschine wurde bereits benutzt und ist nun kalt. Um das Gerät nun morgens oder bei Bedarf einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

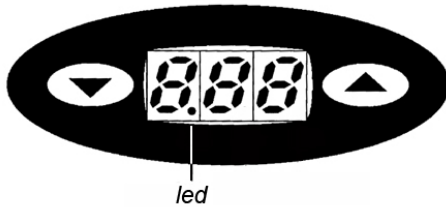
- überprüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Wasserbehälter befindet.
- drücken Sie den Netzschalter; die im Schalter eingebaute Kontroll-Lampe leuchtet; die Heizkontroll-Lampe leuchtet.
- warten Sie nun, bis der erforderliche Betriebsdruck von ca. 1,5 BAR erreicht ist.; diesen können Sie auf dem Kesseldruckmanometer ablesen; bei Erreichen der Betriebstemperatur leuchtet auch die Kontroll-Lampe.
- entnehmen Sie auch jetzt eine kleine Menge Wasser aus der Brühgruppe.



***WICHTIG: Wassermangel kann zu ernsthaften Schäden an Pumpe und/oder Heizkörper führen. Achtung: bei Betrieb ohne Wasser kann das Gerät ernsthaft beschädigt werden und jeglicher Garantieanspruch erlischt.**

Deshalb ist es nötig, die **ESPRESSOMASCHINE SOFORT AUSZUSCHALTEN**, falls ein verschiedenes Geräusch während des Pumpenbetriebs hörbar sein sollte und der Druck zugleich abfällt, der auf dem Manometer abzulesen ist.

3.4 DISPLAY-FUNKTIONEN (VIVI PID und ALEX PID)



Wenn das Display zeigt eine blinkende LED, der Widerstand ist in Betrieb.
 Zum Ausschalten des Kessels Widerstand Drücken Sie die Taste für ca. 2 Sekunden. Das Display zeigt **OFF**
 So schalten Sie die Heizelemente drücken Sie einfach
 Zum Programmieren der Sollwert drücken Sie einfach drücken Sie , wenn das Display zeigt **PrG**.

Dann mit den Tasten und , die gewünschte Temperatur eingestellt ein Minimum von **121 °C** bis maximal **128 °C**. Nach 3 Sekunden werden die Daten gespeichert und das Display zeigt die Temperatur.

Einstellparameter

Mit ausgeschalteter Maschine drücken Sie und gleichzeitig, Schalten Sie das Gerät bei gedrückter Taste bis das Display **F.03**.

Mit der Taste, Parameter eingeben mit der Taste , um die Programmierung eingeben. Zum Verlassen des Programmierungszyklus muss die Maschine ausschalten.

Parametri di default

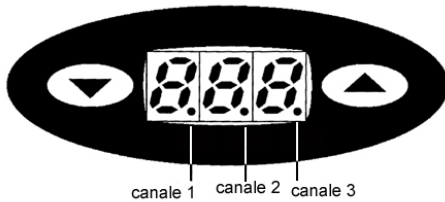
Parametro	Display	Valori impostati
F.03	°F °C	250-262.4 (not beyond) 123 (1.2bar)
P.	X.X	3
l.	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (no change)

Preset parametri

Um die "PRESET" mit der Maschine auszuschalten, drücken Sie die Taste und biegen an der Maschine.

Lassen Sie die Taste 1 und ausschalten und schalten Sie den Rechner, wenn die Anzeige **PrS**. Setzen Sie alle Werte der obigen Tabelle für die gewünschte Temperatur beziehen sich auf das Diagramm " Reichweite Temperaturbereich".

3.5 DISPLAY-FUNKTIONEN (ALEX DUETTO)



Die Dezimalpunkte (Kanal 1, Kanal 2) auf dem Display zeigt den Betrieb von zwei Widerständen. Der erste Punkt entspricht dem Kessel des Kaffees. Der zweite Punkt entspricht dem Kessel Dampf.

So schalten Sie das Display, drücken Sie und gleichzeitig Taste drücken, zeigt das Display die Temperatur des ersten Kanals.

Drücken Sie zum zweiten Mal zeigt

das Display die Temperatur des zweiten Kanals.

Change Temperatur-Sollwerte

Drücken Sie und gleichzeitig. Das Display zeigt **t1**. Mit der Taste, um zwischen Kanal **t1** und **t2** zu wählen, zu bestätigen, drücken Sie .

Parametrierung



Mit Maschine auszuschalten, drücken Sie und gleichzeitig, die Tasten gedrückt halten und drehen auf der Maschine. Die Tasten loslassen, wenn es auf dem Display erscheint **F.01**.

Button scrollt durch die Parameter, während die -Taste bestätigt die gewählten Parameter. So speichern Sie die Programmierung muss ausgeschaltet sein und biegen an der Maschine.

Parameter-Tabelle.

Parameter	Display	Beschreibung
F.01	°F	Measurement Units Fahrenheit
	°C	Measurement Units Grad Celsius
F.02	2	Aktivieren Lieferung von Kaffee (Kanal 1)
	3	Aktivieren Lieferung von Wasser und Dampf (Kanal 2)
	4	Nicht angeschlossen
	5	Aktivieren Lieferung von Kaffee, Wasser und Dampf (Kanal 1 und 2)
	6	Verwenden Sie keine
	7	Aktivieren Lieferung von Kaffee, Wasser und Dampf (Kanal 1 und Kana 2) hauptsächlich auf die Versorgung mit Kaffee. Wenn Kanal 1 aktiviert ist, wird der Kanal 2 ist deaktiviert. Wenn der Kanal 1 ausgeschaltet ist, wird Kanal 2 aktiviert.
t1	XX	Wo XX ist die Soll-Temperatur Kaffee
t2	XX	Wo XX ist die Soll-Temperatur Wasser und Dampf
t3	XX	Nicht angeschlossen
E1	X	Wo X ist der Korrekturfaktor der Kanal Kaffee
E2	X	Wo X ist der Korrekturfaktor des Kanals Wasser und Dampf
E3	X	Nicht angeschlossen

Preset Parameter

Durch die "PRESET" können Sie rekonfigurieren TermoPid mit den voreingestellten Parametern. Mit Maschine auszuschalten, drücken und halten Sie , Schalten Sie das Gerät. Wenn das Display "PrS", lassen Sie die Taste . Herunterfahren und neu starten die Maschine.

Default settings TermoPid

EUROPA	
Parametri	Display
F.01	°C
F.02	5-7
P	1.3
I	006
D	1.3
T1	93
T2	123(Mindest-121 Maximum128)
T3	80
E1	10
E2	0
E3	0

AMERICA	
Parametri	Display
F.01	°F
F.02	7
P	1.3
I	006
D	1.5
T1	200
T2	255(Mindest-248, Maximum262)
T3	176
E1	18
E2	0
E3	0

Reichweite Temperaturbereich

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMATIONEN
120	248	1	dem ersten Einschalten der Maschine, warten 14 bis 15 Minuten, um die Temperatur von 0 bis 120 Grad (Sollwert T2)
121	249.8	1.1	
122	251.6	1.15	T1 = Kaffeeboiler
123	253.4	1.2	T2 = Dampfkessel
124	255.2	1.3	
125	257	1.35	
126	258.8	1.4	
127	260.6	1.45	
128	262.4	1.5	Maximalwert

Alarm

Im Falle einer Fehlfunktion, zeigt das Display die folgende Warnmeldung angezeigt:

A1 Kanal 1 ist nicht angeschlossen;

A2 Kanal 1 kurzgeschlossen;

A3 Kanal 2 ist nicht angeschlossen;

A4 Kanal 2 kurzgeschlossen.

3.6 ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE



Setzen Sie nun je nach Bedarf das Ein- oder Zweitassensieb in den Filterträger ein, sofern Sie nicht zwei Filterträger besitzen, und befüllen Sie diesen mit gemahlenem Kaffeemehl aus Ihrer Kaffeemühle, bzw. mit dem Messlöffel aus einer Vorratsdose.

Drücken Sie nun das Kaffeemehl mit einem Kaffeestampfer etwas fest und setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.

Stellen Sie nun eine oder zwei Tassen unter den Auslauf des Filterträgers und bringen Sie den Steuerhebel in die oberste Position. Der Kaffee beginnt nun in die Tassen zu laufen.

Der richtige Espresso sollte zuerst tropfenweise, danach dickflüssig wie zerlaufene Schokolade in die Tasse fließen. Zu beachten an dieser Stelle ist ebenfalls, dass die möglichst dickwandigen Tassen eine hohe Temperatur haben. Wir empfehlen Ihnen daher, die Tassen ständig auf dem Tassenwärmer des Gerätes aufzubewahren.

Wenn die Tasse die gewünschte Füllmenge erreicht hat, dann schalten Sie die Wasserzufuhr durch Betätigung des Steuerhebels erneut ab. Beachten Sie bitte hierzu, dass die maximale Brühzeit eines Espresso 25 Sekunden nicht überschreiten sollte. Nach diesem Zeitpunkt werden die im Kaffee enthaltenen Säurestoffe gelöst und beeinträchtigen den Geschmack, sowie die Verträglichkeit des Espressos.

Aus der unteren Öffnung des Vorbrühzylinders entweichen nun der beim Brühvorgang entstandene Überdruck und Restwasser in die Auffangschale. Dieser Vorgang macht sich durch ein Zischen bemerkbar.

Damit der komplette Druckabbau nach dem Brühvorgang erfolgen kann, ist es wichtig, dass sich der Steuerhebel in der untersten Position befindet.

Nicht abgebauter Überdruck kann bei der Entnahme des Siebträgers aus der Brühgruppe zu Spritzen des Kaffeemehls führen und Verbrühungen zur Folge haben.

Achtung: die Brühgruppe wird bei der Benutzung sehr heiß und es entsteht Verbrühungsgefahr.

3.7 HEISSWASSERENTNAHME



Stellen oder halten Sie ein geeignetes Gefäß mit wärmeisolierendem Haltegriff unter die Heißwasserdüse. Öffnen Sie nun das Heißwasserventil, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich die gewünschte Wassermenge im Gefäß befindet.

Schließen Sie nun das Heißwasserventil erneut, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.

Achtung: das Heißwasserrohr wird bei der Benutzung sehr heiß und es entsteht Verbrühungsgefahr.

3.8 DAMPFENTNAHME



Die Dampfentnahmefunktion kann genutzt werden, um lebensmittelechte Flüssigkeiten wie z.B. Milch, Kakao, Glühwein, etc. zu erhitzen.

Nehmen Sie zum Aufschäumen der Milch ein geeignetes, möglichst hohes Edelstahlgefäß, da die Milch nach kurzer Zeit beim Aufschäumvorgang nach oben steigt.

Benutzen Sie zum Aufschäumen H-Milch mit einem Fettgehalt von 3,5% bei Raumtemperatur, um das bestmögliche Schäumergebnis zu erhalten.

Tauchen Sie nun die Dampfdüse am Ende des Dampfrohrs in die Milch und öffnen Sie das Dampfventil. Lassen Sie nun einige Sekunden vergehen, in denen die Milch erhitzt wird. Danach versuchen Sie, die Dampfdüse ganz knapp unter den „Milchspiegel“ zu halten, so dass die Milch mit dem Dampf im Gefäß einen Wirbel bildet.

Sie werden nun feststellen, dass der Milchschaum im Gefäß zu steigen beginnt.

Vermeiden Sie unbedingt, dass die Milch zu stark erhitzt wird, da die Eiweißmoleküle in der Milch ab 77°C auseinanderbrechen, und der Schaum zusammenfallen kann.

Nach dem Aufschäumen schließen Sie das Dampfventil und wischen das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch oder Schwamm sofort ab, um das Verkleben durch Milchreste zu vermeiden.

3.9 REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE



Eine tägliche Reinigung des Tanks ist notwendig, um zu vermeiden, dass Kalkablagerungen am Tankboden in den Kessel angesaugt werden, wodurch die Kreisläufe verstopft werden können. Diese Situation kann die Funktionsfähigkeit des Elektroventils blockieren, wodurch der Wasserfluss in den Röhren und folglich in den Gruppen vermindert werden kann, und somit den Kaffeeauslauf beeinträchtigen.



Reinigen Sie die Unterseite des Tanks und das Gehäuse der Schwimmer mindestens zweimal im Monat (Abbildung 4, Seite 7). Entfernen von Kalkablagerungen, um eventuelle plötzliche Störungen zu vermeiden.

Wir unterscheiden hier die Reinigungsvorgänge, die täglich und die Reinigungsvorgänge, die wöchentlich ausgeführt werden sollten.

Tägliche Reinigung

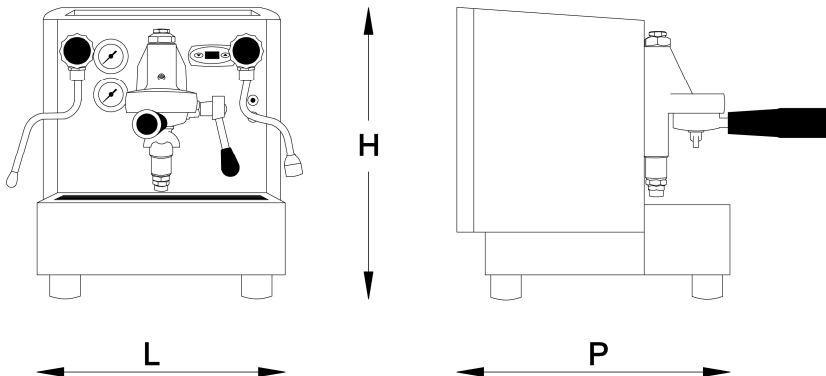
- wischen Sie nach dem Aufschäumen das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab.
- lassen Sie nach der letzten Kaffeebrüfung ca. 2 Kaffeetassen Wasser aus der Brühgruppe laufen, um das in der Brühgruppe befindliche Brühsieb von Kaffeeresten zu befreien.
- entnehmen Sie das Ein- oder Zweitassensieb aus dem Filterträger und reinigen Sie dieses mit einem Schwamm.
- Auffangschale und Abtropfblech unter Leitungswasser mit einem weichen Schwamm abwischen.
- schalten Sie nun die Maschine aus.

Wöchentliche Reinigung

- erledigen Sie zunächst die bei der täglichen Reinigung angegebenen Schritte.
- setzen nun das Reinigungssieb in den Filterträger ein.
- füllen Sie nun ca. 1 Kaffeelöffel spezifischen Kaffeereiniger in das Reinigungssieb und setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
- gehen Sie nun vor wie bei einer Kaffeebrüfung und bringen Sie den Steuerhebel in die oberste Stellung, warten Sie nun ca. 5-7 Sekunden und schalten Sie die Kaffeebrüfung wieder aus.
- der komplette Überdruck sowie weiß schäumendes Wasser werden nun in die Auffangschale geleitet.
- diesen Vorgang wiederholen Sie nun 10-15 mal; dabei werden Sie feststellen, dass der anfängliche weiße Schaum immer dunkler wird; durch diesen Vorgang wird die Brühgruppe gründlich gereinigt.
- entnehmen Sie nun den Filterträger mit dem Reinigungssieb und lassen Sie erneut ca. 10-15 Sekunden Wasser aus der Brühgruppe laufen, um restlichen Kaffeereiniger zu entfernen; reinigen Sie auch den Filterträger und das Reinigungssieb erneut.

3.10 TECHNISCHE DATEN

Gehäuse	Edelstahl.	
Elektronische Steuerung.	Mikroprozessor Automatische Steuerung des Wasserstandes im Kessel. Akustisches Signal bei Erreichen des minimalen Wasserstandes im Tank.	
Kessel (Volumen)	Modell VIVI PID	1,5l
	Modell ALEX PID	2,0l
	Modell ALEX Duetto	
	Doppel Kessel-Anlage	
	Dampf- und Heißwasserkessel	1,8l
	Kessel zum brühen von Kaffee	0,8l
Pumpe	Modell VIVI PID	Vibrationspumpe
	Modell ALEX PID	Rotationspumpe
	Modell ALEX Duetto	Rotationspumpe
	Professionelle Pumpe. sehr leise, gleichmäßiger Druck	
Wartung	Abnehmbares Gitterrost unterhalb der Maschine für einfachen Zugang Zu den Bauteilen	
Sicherheitsventil	Zertifizierte Sicherheitsventil.	
Wasserversorgung	2 Liter Tank Nur Modell ALEX Duetto und ALEX PID Alternativ auch als Festwasseranschluss umrüstbar .	
Dampf /Heißwasser	Dampfpflanze mit Edelstahl-Düsen.	
Anzeigen	1 Manometer für Kesseldruck Nur ALEX Duetto und ALEX PID 1 Manometer für Kesseldruck 1 Manometer für Pumpendruck	



VIVI PID III

Netzspannung
 Leistung
 Wassertank
 Tank drain
 kasselfassungsvermögen
 Gewicht
 Abmessungen
 Verpackung
 1 x pallet

MC 509

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1520 W
 2 Liter
 1 Liter
 1,5 Liter
 Kg 25
 L31xP43xH39cm
 L40xP50xH47cm
 18 Stück (100x120x155cm)

MC 510

115 V - 50 Hz /60 Hz
 1420 W

ALEX PID

Netzspannung
 Leistung
 Wassertank
 Tank drain
 kasselfassungsvermögen
 Gewicht
 Abmessungen
 Verpackung
 1 x pallet

MC 503

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1570 W
 2 Liter
 1,6 Liter
 2 Liter
 Kg 30
 L37xP44xH43cm
 L48xP58xH48cm
 12 pezzi (100x120x170cm)

MC 504

115 V - 50 Hz /60 Hz
 1470 W

ALEX DUETTO III

Netzspannung
 Leistung

 Wassertank
 Tank drain
 Kaffee kasselfassungsvermögen
 Dampf kasselfassungsvermögen
 Gewicht
 Abmessungen
 Verpackung
 1 x pallet

MC 500

230 V - 50 Hz /60 Hz
 1000 W (Kaffeeboiler)
 1400W (Dampfkessel)
 2 Liter
 1,6 Liter
 0,8 Liter
 1,8 Liter
 Kg 32
 L37xP44xH43cm
 L48xP58xH48cm
 12 Stück (100x120x170cm)

MC 501

115 V - 50 Hz /60 Hz
 800 W (Kaffeeboiler)
 1200W (Dampfkessel)

3.11 PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

Falls bei der Bedienung des Gerätes eine Funktionsstörung auftreten sollte, muss nicht zwangsläufig ein technischer Defekt gegeben sein.

Bevor Sie deshalb mit Ihrem Händler in Verbindung treten, sollten Sie diese folgenden Punkte studieren, denn möglicherweise kann dieses Problem von Ihnen selbst behoben werden.

Fehler – beim Brühvorgang läuft kein Kaffee aus der Brühgruppe

Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät ist eingeschaltet, aber funktioniert nicht	Überprüfen, dass die Maschine richtig an einer Steckdose angeschlossen ist
Das verwendete Kaffeemehl ist zu fein	Den Mahlgrad an Ihrer Kaffeemühle ein bisschen grober stellen
Sie verwenden zuviel Kaffeemehl	Überprüfen Sie die Kaffeemenge an Ihrer Kaffeemühle
Die Pumpe ist sehr laut	Überprüfen Sie, ob genügend Wasser im Wassertank ist und ob der Ansaugschlauch richtig im Wasser sitzt
Trotz Wasser im Wassertank und ohne Filterträger	Lassen Sie die Maschine ungefähr $\frac{3}{4}$ kommt kein Wasser aus der Brühgruppe Stunde abkühlen und schalten Sie das Gerät erneut ein; versuchen Sie nun Wasser aus der Brühgruppe ohne Kaffee zu entnehmen

Fehler – Dampfentnahme ist nicht möglich

Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Dampfdüse ist durch Milchreste verstopft	Stechen Sie mit einer Nadel in die Löcher der Düse und öffnen Sie das Dampfventil erneut
Das Gerät hat die Betriebstemperatur noch nicht erreicht	Stechen Sie mit einer Nadel in die Löcher der Düse und öffnen Sie das Dampfventil erneut

Beziehen sich auf die englische Version auf Seite 37

3.12 GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Garantiezeitraum für diese Espressomaschine beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Tag des Kaufes. Dieser ist durch Rechnung nachzuweisen. Auf dem Kaufbeleg müssen sowohl der Verkäufer als auch der Käufer des Gerätes aufgeführt werden. Durch die Garantie werden Schäden an der Maschine abgedeckt, die auf bautechnische Mängel oder werkseitig defekte Teile zurückzuführen sind. Die Garantie beinhaltet den Austausch oder die kostenlose Reparatur dieser Teile.

Sämtliche Schäden an Teilen sowie Funktionsstörungen, die auf fehlerhaften Anschluss des Gerätes, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Fall, Stoss, Verschmutzung, Verkalkung oder Nachlässigkeit des Benutzers zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind elektrische oder elektronische Bauteile. Schäden, die beim Transport des Gerätes entstanden sind, sind ebenfalls von der Garantie ausgenommen. Schäden, die bei unsachgemäßer Montage der Maschine auftreten, sowie Service- und Wartungsarbeiten (wie in der Bedienungsanleitung beschrieben) sind nicht im Garantiefumfang enthalten. Der Hersteller weist jegliche Haftung für Schäden, die direkt oder indirekt zum Schaden oder Tod von Personen, Tieren oder Sachen führen können, bei Verstoß gegen einen in der Bedienungsanleitung aufgeführten Punkte zurück. Bei Reparatur des Gerätes in einem vom Hersteller autorisierten *Service-Zentrum* gehen eventuelle Transportkosten sowie das Transportrisiko zu Lasten des Kunden. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

ReV5 del 27/05/2016



IZZO
Macchine Caffè Espresso