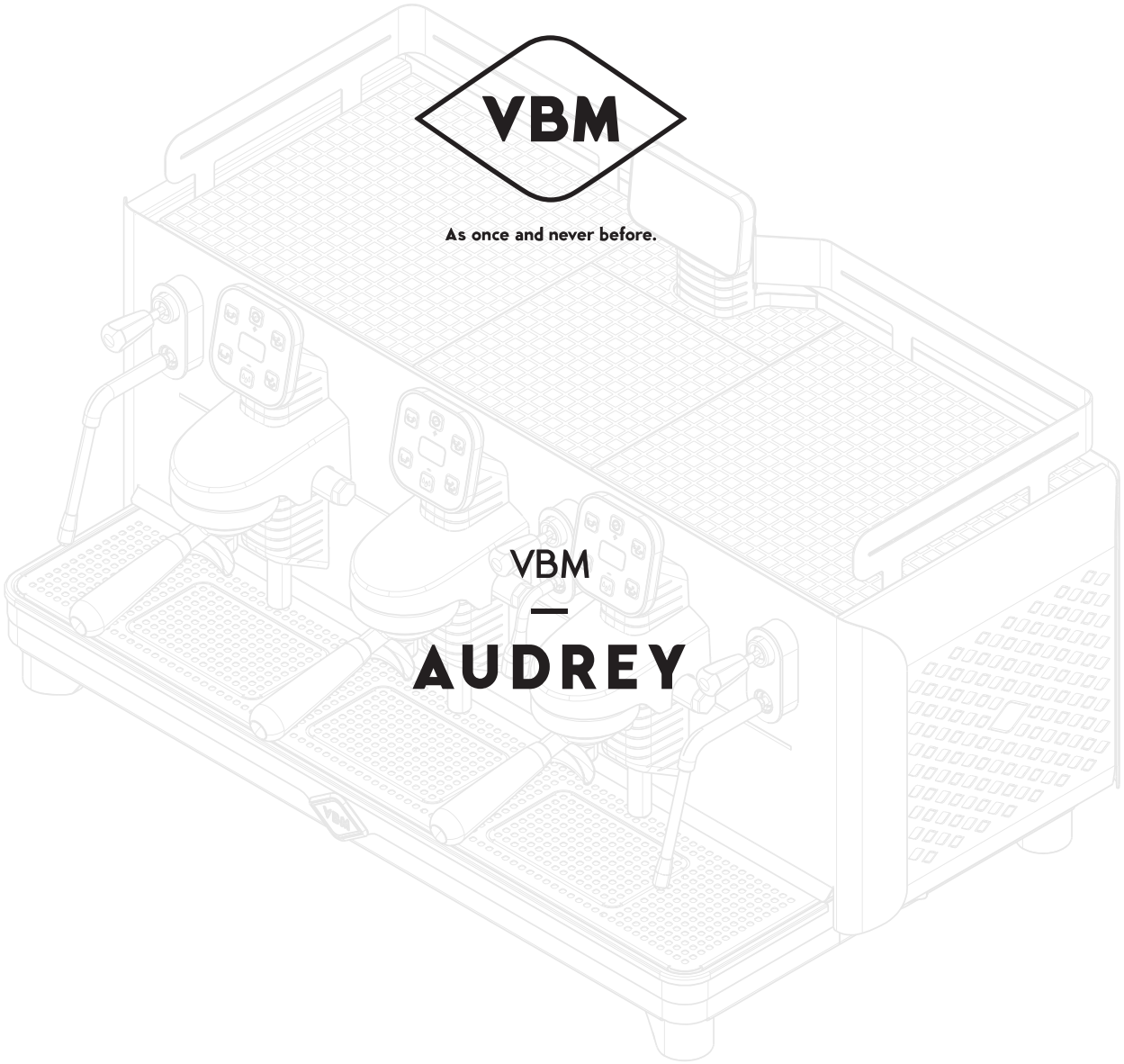
VBM

As once and never before.



VBM
AUDREY

Manuale di Istruzioni *Istruzioni originali*

Instruction manual *Translation of original instructions*

VIBIEMME SRL

via Charles Gounod, 25/27 - 20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com

AUDREY

Modello n° ***Model***	**Timbro rappresentante locale** ***Stamp of local agent***

Revisione n° ***Rev. No.***	**Data** ***Date***	**Note** ***Remarks***
0	10/2026	Emissione documento - *Document issued*

MANUALE DI ISTRUZIONI, INDICE.

1 AVVERTENZE GENERALI

1.1 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE
1.2 USO PREVISTO
1.3 USO SCORRETTO
1.4 RIFERIMENTI NORMATIVI
1.5 USO DELLA MACCHINA
1.6 PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE
1.7 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO
1.8 RISCHIO DI ESPLOSIONE
1.9 LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA
1.10 VIBRAZIONI
1.11 TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO

2 ZONE OPERATORE / PERICOLO RELATIVO

2.1 ZONE OPERATORE
2.2 ZONE A PERICOLO RESIDUO
2.3 ZONE PERICOLOSE

3 DATI TECNICI

4 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO

4.1 DISIMBALLO DELLA MACCHINA
4.2 DOTAZIONE

4.3 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

5 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

6 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

7 COLLEGAMENTI

7.1 ALLACCIAMENTO IDRICO
7.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO
7.3 COLLEGAMENTO DISPLAY
7.4 PRIMO AVVIAMENTO

8 DESCRIZIONE COMANDI DISPLAY

9 DESCRIZIONE COMANDI GRUPPO

10 AVVIAMENTO MACCHINA

11 PROGRAMMAZIONE DOSI

12 FUNZIONAMENTO

12.1 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA
12.2 PREPARAZIONE CAFFÈ
12.2.1 FLASH DEL GRUPPO EROGATORE
12.2.2 EROGAZIONE DEL CAFFÈ
12.3 EROGAZIONE ACQUA CALDA
12.4 EROGAZIONE VAPORE
12.5 PREPARAZIONE CAPPUCCINO
12.6 LAVAGGIO GRUPPO CON PROGRAMMA AUTOMATICO
12.7 SPEGNIMENTO

13 PULIZIA

13.1 AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

13.2 LAVAGGIO MANUALE GRUPPO

13.3 PULIZIA GIORNALIERA

14 CONTROLLI E SOSTITUZIONI

14.1 SOSTITUZIONE DOCCETTA

15 MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

16 SMALTIMENTO

17 SCHEMA ELETTRICO

ITA

1,
AVVERTENZE GENERALI.

Vibiemme S.r.l. ha preso ogni possibile precauzione per un funzionamento sicuro e un'attrezzatura efficiente. I dispositivi di sicurezza incorporati, mirano a proteggere gli operatori ed i tecnici autorizzati.

- Leggere attentamente il presente manuale prima di installare, avviare e usare la macchina. L'inosservanza di questa istruzione può causare danni all'attrezzatura, scarse prestazioni della macchina, rischi per la salute o danni personali.
- Il presente manuale è da considerarsi parte integrante della macchina e deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona o il costruttore. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non può essere considerato inadeguato per eventuali successivi aggiornamenti: il costruttore si riserva il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 14 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
- Prima d'installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione è limitato a personale addestrato secondo le norme di sicurezza ed igiene al momento richieste dalla norma locale.
- L'apparecchio può essere installato solo in luoghi con temperatura ambientale compresa fra +1°C + 50°C, ed in posizione orizzontale.
- In caso di temperature inferiore allo 0°C, lasciare sghiacciare totalmente tutta l'acqua residua di circuito, prima dell'accensione della macchina.
- L'apparecchio deve essere installato ed utilizzato con pressioni di rete comprese fra un minimo non inferiori a 0.6 MPA ed un massimo di 0.1 MPA, ad eccezion fatta per Danimarca, Norvegia e Svezia dove si richiede che la pressione minima sia 1 MPa.
- E' vietato l'installazione e l'utilizzo di questo prodotto in qualsiasi tipo di cucina o ambiente domestico.

- L'atezza minima di installazione della macchina deve essere di almeno 1.5 mt.
- Non installare la macchina vicina a fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.
- La connessione all'acquedotto deve esser fatta seguendo le regole nazionali.
- L'impianto di alimentazione elettrica dell'acquirente deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICA O MECCANICA DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

È VIETATO:

- far funzionare la macchina senza rispettare le regole di sicurezza in vigore nel paese d'installazione;
- far funzionare la macchina in assenza di collegamento di messa a terra. L'inosservanza di questa istruzione può dare luogo a scosse elettriche;
- sostituire o rimuovere gli adesivi di sicurezza e la targa dati affissi direttamente sulla macchina e sull'imballo, per un'installazione ed un utilizzo corretti e sicuri;
- toccare gruppi o beccucci durante il funzionamento della macchina. Le lance devono essere maneggiate soltanto tramite apposite impugnature. Le bevande erogate e/o alcune parti della macchina sono calde e

possono causare ustioni;
- rimuovere o manomettere qualsiasi elemento della macchina ed effettuare modifiche arbitrarie. Se necessario, contattare il tecnico autorizzato e specializzato di zona;
- tirare il cavo di alimentazione elettrica per disinserire la spina;
- utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato;
- lasciare che la macchina venga usata da bambini o personale non qualificato;
- esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc...);
- lasciare la macchina in luoghi dove la temperatura ambiente sia uguale o inferiore a 0°C, in quanto il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare danni;
- installare la macchina in luoghi dove non vengono usati getti d'acqua che potrebbero raggiungere la macchina;
- far funzionare la macchina se ogni sportello o pannello non è chiuso correttamente;
- inserire cucchiai, forchette o altri utensili nelle parti interne della macchina;
- far funzionare la macchina in assenza d'acqua;
- ostruire aperture di areazione: lasciare almeno 10 cm. di spazio tra la macchina ed eventuali pareti ed almeno 5 cm su entrambi i lati, per permettere una corretta ventilazione.

PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO USARE:

- solo caffè macinato.
- Solo acqua fresca di rete opportunamente addolcita (°7 gradi francesi).
- Solo ricambi originali Vibiemme S.r.l.

Il non rispettare queste indicazioni esclude le possibilità di beneficio della garanzia e declina il costruttore o il tecnico manutentore da ogni responsabilità.

VIBIEMME S.R.L. DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEI SEGUENTI CASI:

- se la macchina viene usata in modi differenti rispetto a quelli descritti nel presente manuale;
- se non vengono rispettate le prescrizioni di sicurezza e di manutenzione;
- se non vengono utilizzate parti di ricambio originali Vibiemme;
- se L'INSTALLATORE, o il TECNICO MANUTENTORE, non è autorizzato e specializzato.

- **L'INSTALLATORE o il TECNICO MANUTENTORE devono informare il costruttore di POSSIBILI MALFUNZIONAMENTI o usi impropri che potrebbero intaccare la sicurezza originale del sistema.**

- **CONTROLLARE le condizioni dei componenti e, se difettosi, fermare l'installazione e chiedere la loro sostituzione.**

- **Se la macchina dovesse rimanere inutilizzata a lungo è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e idrica se collegata.**

1.1, DESCRIZIONE SIMBOLOGIE.

Le informazioni riguardanti le operazioni a rischio riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo dovuto ad **elettricità.**



ATTENZIONE!
Pericolo generico o informazioni varie.



Pericolo **termico** (ustioni).



AVVERTENZA
Pericolo per danni alla macchina.

1.2, USO PREVISTO.

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per operatori professionali ed unicamente per l'erogazione di caffè espresso e per la preparazione di bevande calde (The, cappuccino, ecc.....) tramite acqua calda o erogazione di vapore.
Solo per questo utilizzo deve essere impiegata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

1.3,
USO SCORRETTO.

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- introdurre liquidi diversi da acqua;
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- introdurre, nei portafiltri, macinato diverso da caffè;
- posizionare sul poggiatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sul poggiatazze;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;
- coprire il poggiatazze con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.

IMPORTANTE
IN QUESTO PARAGRAFO ABBIAMO ELENCATO ALCUNE SITUAZIONI DI USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE, COMUNQUE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA DEVE RISPETTARE LE INDICAZIONI RIPORTATE NEL PARAGRAFO "USO PREVISTO".

1.4,
RIFERIMENTI NORMATIVI.

- La macchina e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

1.5,
USO DELLA MACCHINA.

La macchina per caffè è adibita ad un uso esclusivamente professionale e quindi deve essere utilizzata da operatori adeguatamente addestrati per il corretto utilizzo e per le relative operazioni di manutenzione ordinaria e aventi una conoscenza di igiene.

1.6,
PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.

a) Predisposizione luogo installazione.

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nel capitolo installazione.

b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.



I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

c) Predisposizione idrica.

- É necessario predisporre una piletta di scarico dotata di relativo sifone e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua opportunamente addolcita con una saracinesca di parzializzazione posta a monte della macchina.

1.7,
OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO.

a) In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale.

b) Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



Con la macchina in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.

1.8,
RISCHIO DI ESPLOSIONE.

- La macchina non è adatta per essere utilizzata in ambienti con rischio di esplosione.

1.9,
LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA.

La macchina è stata costruita al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

1.10,
VIBRAZIONI.

La macchina è dotata di piedini in gomma antivibrante. Durante il normale lavoro non genera vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

1.11,
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO.

La macchina deve essere utilizzata tra i 5° e i 45° C è vietato l'uso della stessa quando la temperatura ambiente è inferiore a 5°C.
Nel caso la macchina è stata lasciata in ambienti con temperatura al di sotto di 0°C e al suo interno abbia delle parti congelate togliere energia elettrica e alimentazione idrica e chiamare l'assistenza tecnica.

2,
ZONE OPERATORE / PERICOLO RELATIVO.

2.1,
ZONE OPERATORE.

La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

2.2,
ZONE A PERICOLO RESIDUO.

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:

- la zona dei gruppi durante l'erogazione del caffè;
- la zona della lancia vapore durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona di erogazione acqua calda.



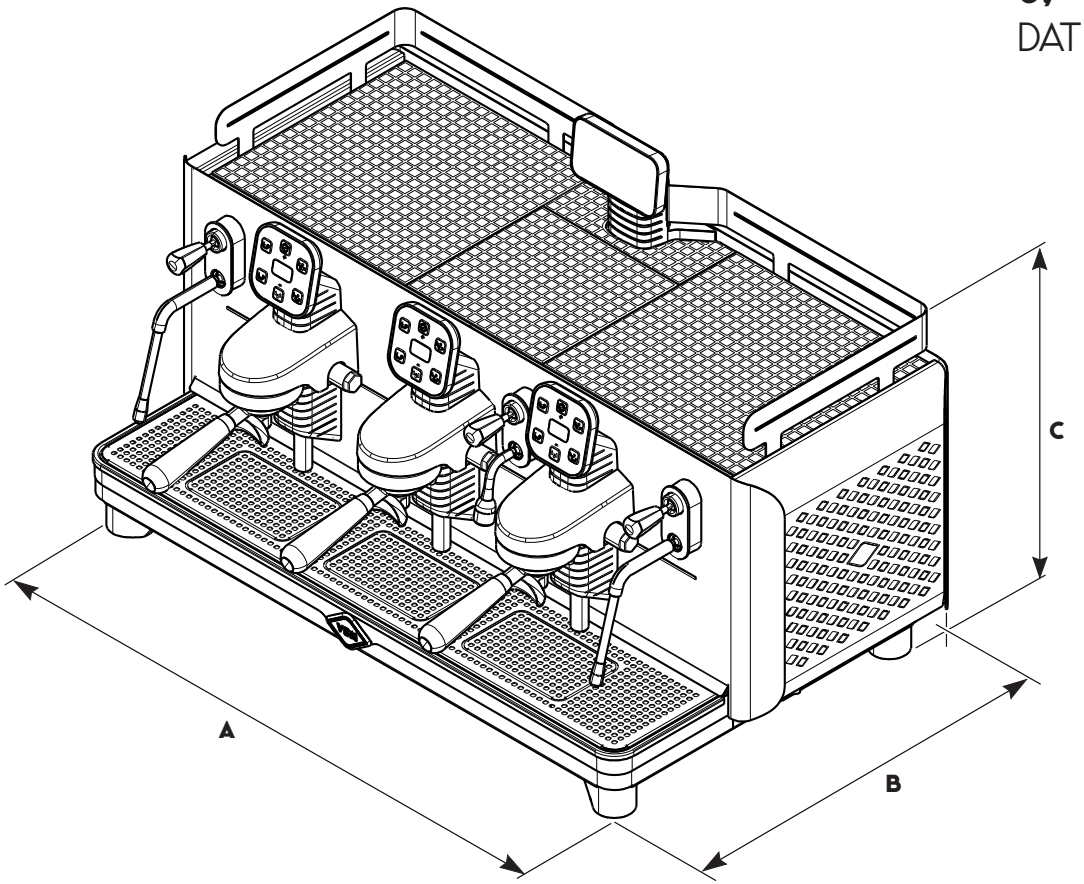
In tutte queste tre zone vi è il pericolo di scottatura.

2.3,
ZONE PERICOLOSE.



Le zone pericolose sono tutte le zone poste all'interno della macchina, sotto ai ripari di sicurezza, dove il tecnico può operare durante le operazioni di riparazione.
Queste sono zone di esclusiva competenza del tecnico.

3,
DATI TECNICI.

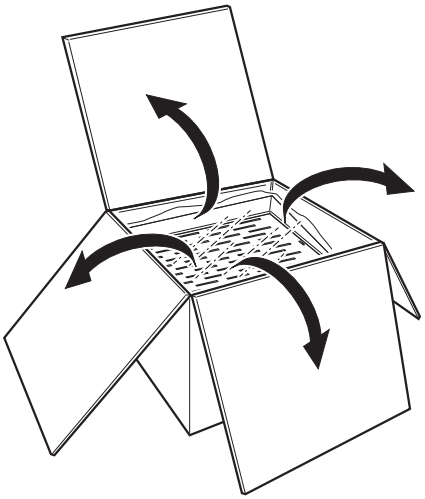


	2 Gruppi	3 Gruppi
A	79 cm	95.9 cm
B	47.5 - 48.2 cm	47.5 - 48.2 cm
C	51.8 cm	51.8 cm

		2 Gruppi	3 Gruppi
Capacità caldaia	litri	11	13
Peso netto	kg	72.6	104.5
Tensione di alimentazione	V3/Hz	240V3 50/60Hz	240V3 50/60Hz
Portenza resistenza caldaia (230 V)	kW	4000	5000
Potenza resistenza scaldatazze	W	200	300
Potenza elettropompa	W	165	165

4,
DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.

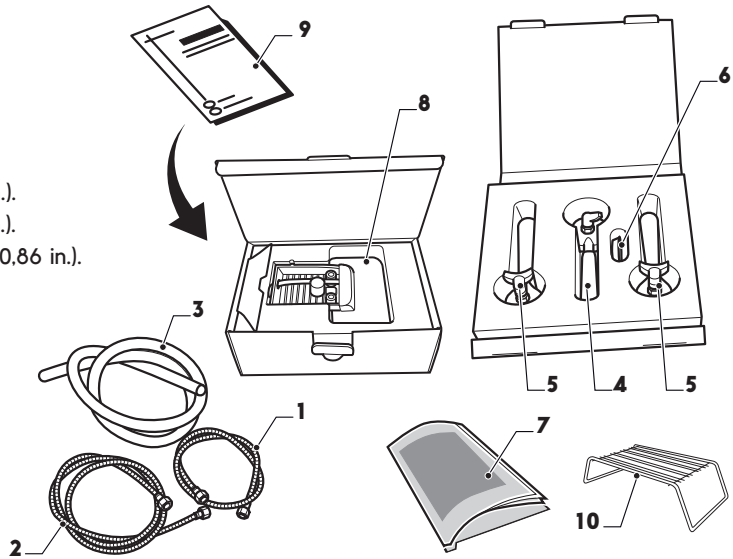
4.1,
DISIMBALLO DELLA MACCHINA.



ATTENZIONE: Le operazioni di disimballo e di posizionamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

- Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
- Aprire la parte superiore (1) dell'imballo.
- Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).
  Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
- Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.

4.2,
DOTAZIONE.



1 Tubo flessibile di carico acqua L= 100 cm. (39,37 in.).
2 Tubo flessibile di carico acqua L= 180 cm. (70,86 in.).
3 Tubo in gomma con spirale metallica L =180 cm. (70,86 in.).
4 Portafiltro 1 caffè.
5 Portafiltro 2 caffè.
n° 2 per versione a due gruppi.
n° 3 per versione a tre gruppi.
6 Filtro cieco.
7 Manuale istruzioni.
8 Display.
9 Istruzioni del display.
10 Griglia alzatazze (optional).

4.3,
POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA.

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

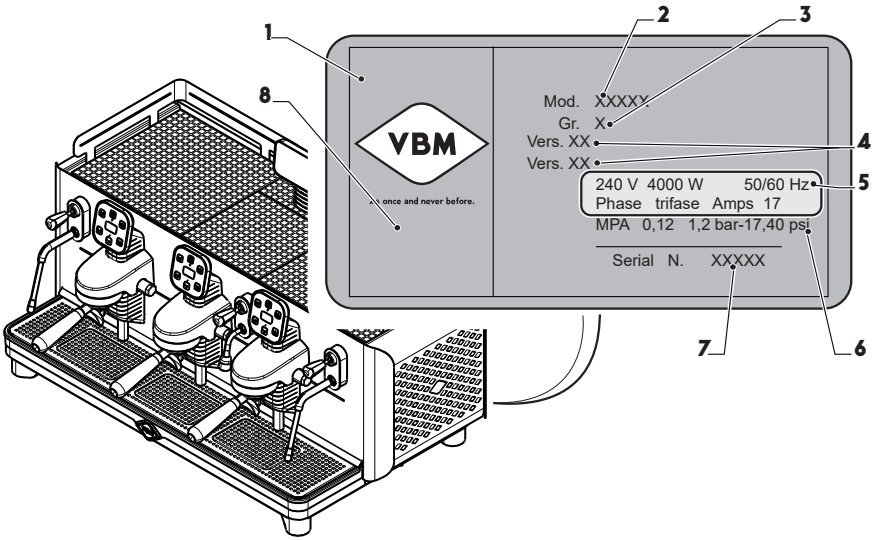
- il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che la macchina sia posizionata orizzontalmente;
- vi sia lo spazio necessario tra la macchina e le pareti circostanti, per permettere al tecnico di effettuare le eventuali operazioni di manutenzione / riparazione senza spostare la macchina;
- il piano superiore della macchina (scaldatazze) deve essere ad un'altezza minima di 150 cm dal pavimento;
- prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi e uno spazio destinato al macinadosatore;
- prevedere nelle vicinanze della macchina un quadro per l'allacciamento elettrico, una piletta di scarico acqua e un rubinetto per l'allacciamento idrico.

5,
IDENTIFICAZIONE MACCHINA.

Nella dotazione della macchina è presente una targhetta matricola (1) da posizionare in una zona visibile.

Sulla targhetta (1) sono presenti i seguenti dati:

2 Modello.
3 Numero gruppi.
4 Versione macchina
5 Caratteristiche elettriche.
6 Pressione di alimentazione idrica.
7 Numero di serie.
8 Indirizzo del costruttore.



6,
IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.

Legenda:

1 **Interruttore generale.**
Premuto in posizione "ON" si inserisce tensione in macchina e si illumina la spia (**2**) del pulsante.
Premuto in posizione "OFF" toglie tensione alla macchina, la spia (**2**) si spegne.

3 Pulsantiera gruppo principale.

4 Pulsantiera 2° gruppo.

5 Pulsantiera 3° gruppo.

6 Leva vapore.

7 Lancia vapore.

8 Scaldatazze.

9 Griglia.

10 Bacinella.

11 Portafiltro.

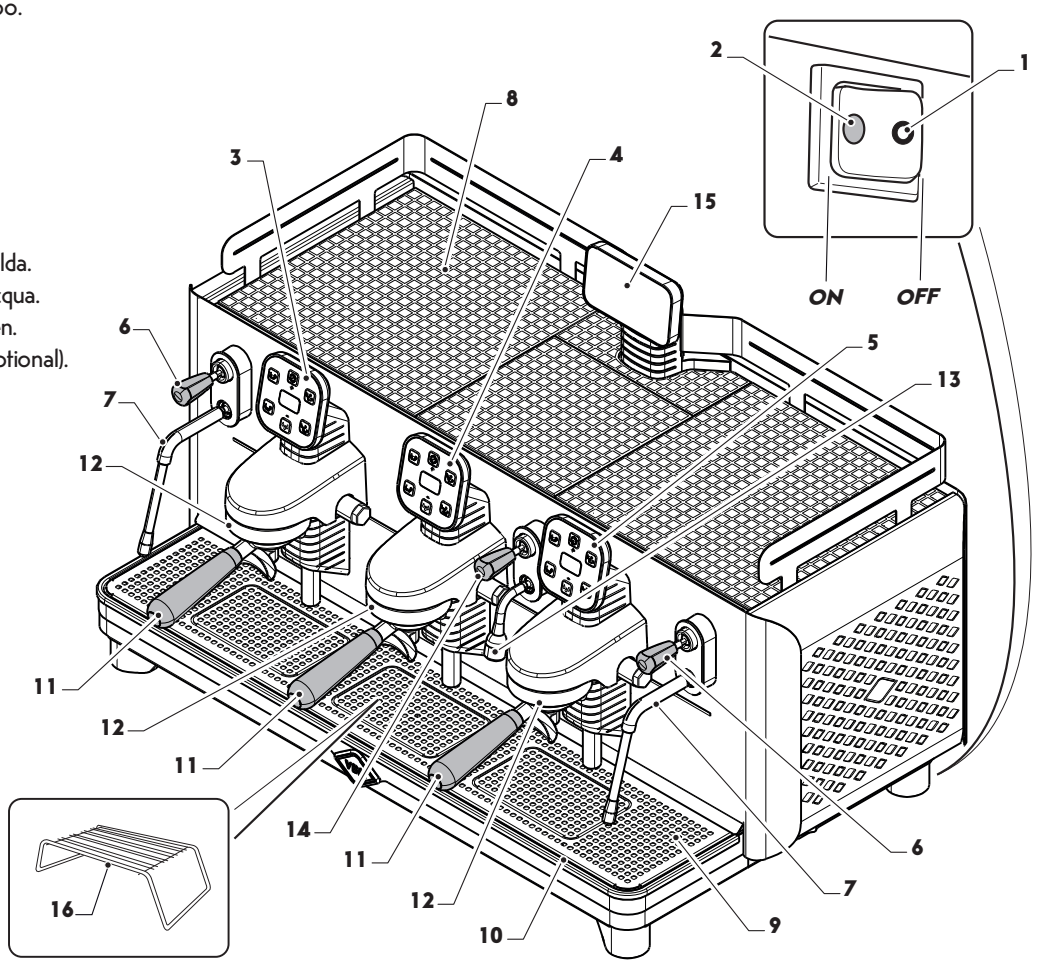
12 Gruppo caffè.

13 Erogatore acqua calda.

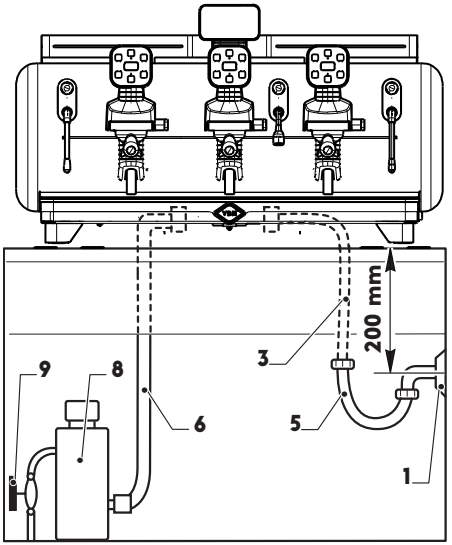
14 Leva erogazione acqua.

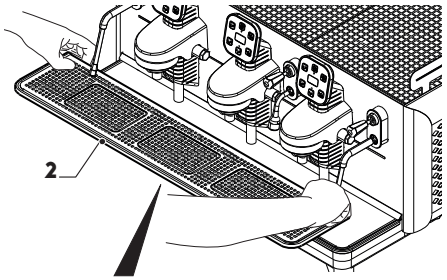
15 Display touch screen.

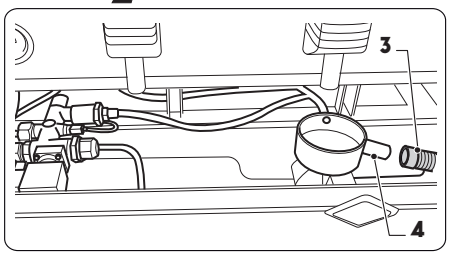
16 Griglia alzatazze (optional).

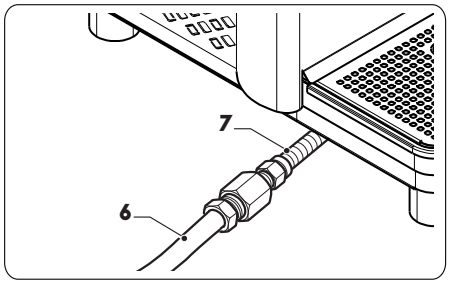


7, COLLEGAMENTI.









ATTENZIONE: Le operazioni di allacciamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

7.1, ALLACCIAMENTO IDRICO.

Scarico

Nelle vicinanze della macchina deve essere predisposta una piletta di scarico acqua (1) con sifone.

ATTENZIONE: Il sifone di scarico deve essere posizionato sotto il piano di appoggio della macchina di almeno 20 cm.

- Rimuovere la griglia (2) e la relativa bacinella.
- Collegare il tubo (3) di scarico, in dotazione, al raccordo (4) della macchina e l'altra estremità al sifone di scarico (5) precedentemente predisposto controllando che il tubo di scarico scorra liberamente senza strozzature o impedimenti.

Carico

AVVERTENZA: É assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5° Francesi (60/85 ppm) e una pressione di alimentazione Min. 0,06 MPa - Max. 4 MPa.

- Collegare il tubo di carico con raccordo (6), in dotazione, al tubo della macchina (7) e l'altra estremità ad un addolcitore (8).

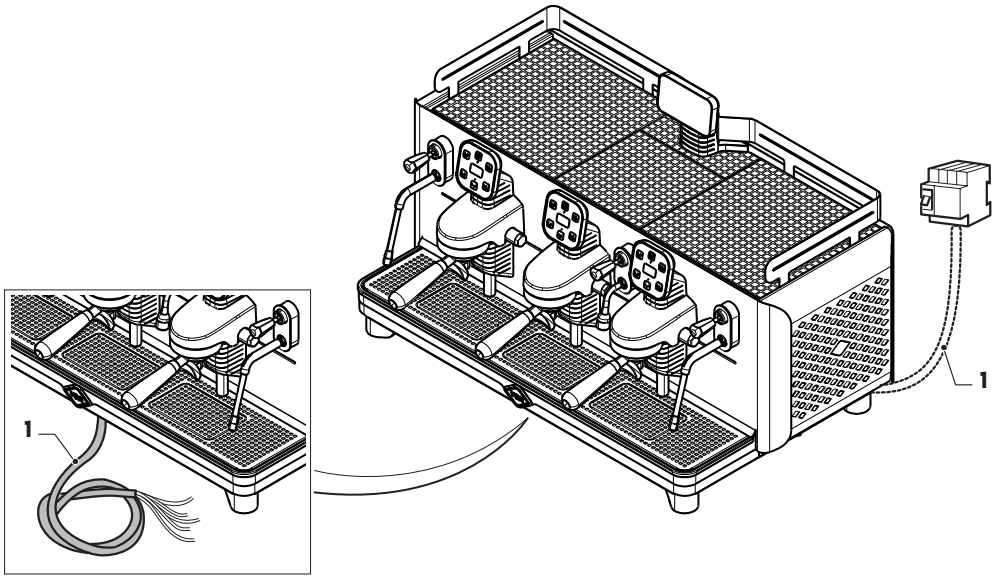
ATTENZIONE: L'impianto idrico di alimentazione dovrà avere un rubinetto (9) di parzializzazione posto a monte dell'addolcitore per separare l'impianto idrico dalla macchina.

NOTA: Rimuovere eventuali tubi flessibili esistenti e utilizzare quelli forniti in dotazione alla macchina.

7.2,
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.

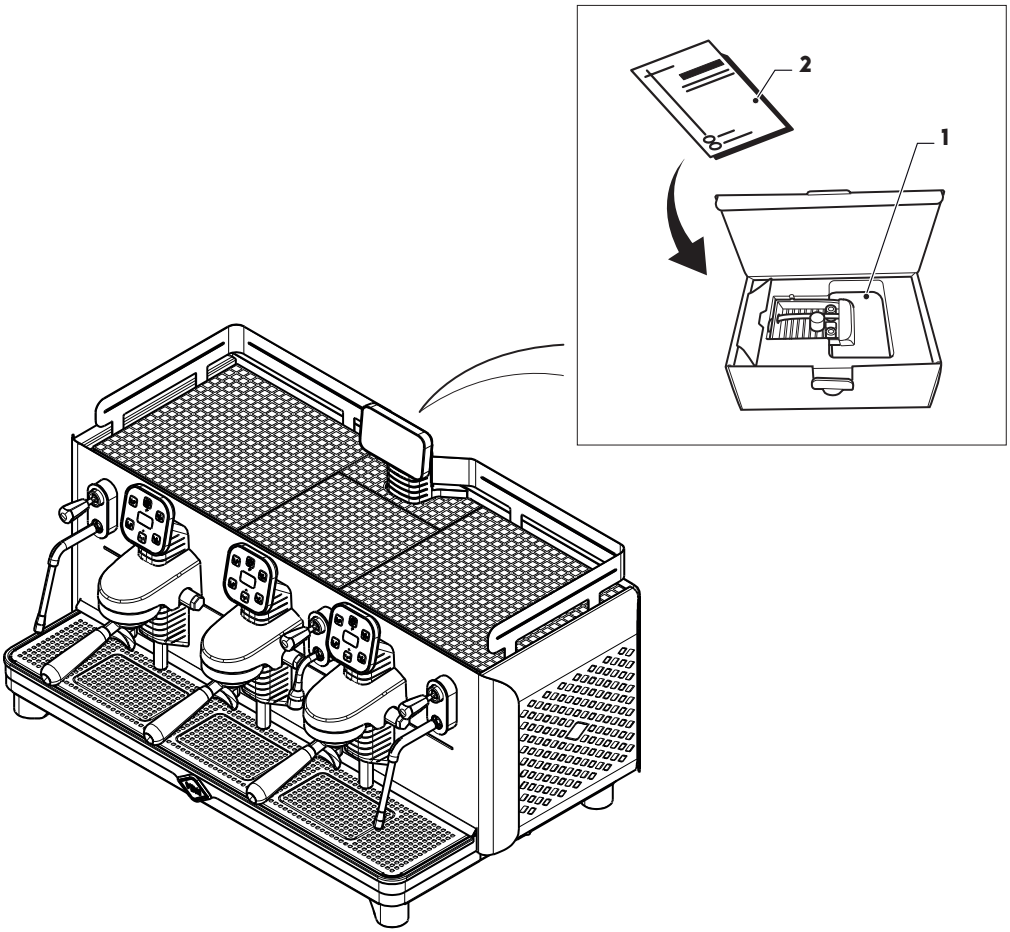
- **Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione OFF prima di collegare elettricamente la macchina.**
- **È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.**
- **Controllare che la tensione d'alimentazione corrisponda con quella della rete elettrica locale.**

- Srotolare il cavo elettrico (1) presente nella parte inferiore della macchina.
- Collegare il cavo elettrico (1) a una spina pentapolare da 16 A (non in dotazione) e collegarla all'impianto elettrico.



7.3,
COLLEGAMENTO DISPLAY.

- La macchina viene fornita con display non assemblato.
  Per il collegamento del display (1) alla macchina fare riferimento alle istruzioni (2) presenti nel relativo imballo.



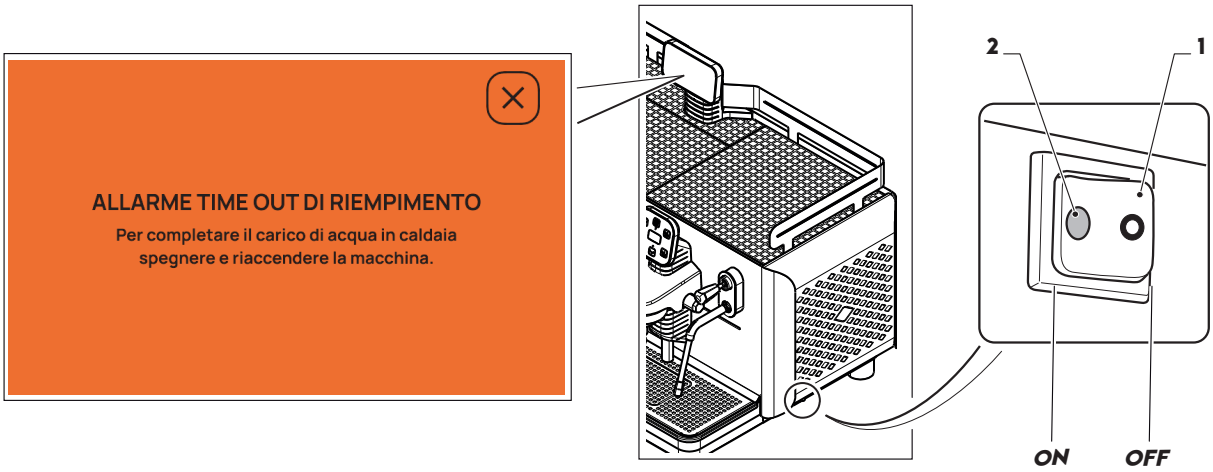
7.4,
PRIMO AVVIAMENTO.

ATTENZIONE: Le operazioni di primo avviamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Premere l'interruttore (1) in posizione "ON", si illumina il led (2) e si avvia il riempimento dell'acqua nella caldaia.

ATTENZIONE: Se il riempimento non avviene entro 120 secondi la macchina va in allarme (sul display viene segnalato l'allarme).
Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico acqua in caldaia.

- A riempimento avvenuto inizia il riscaldamento dell'acqua della caldaia.
- Attendere il raggiungimento della temperatura ideale (± 95°C) indicata sul display.
- Effettuare alcune erogazioni dai gruppi, dal rubinetto acqua e dalle lance vapore controllando il corretto funzionamento (vedi paragrafo funzionamento).

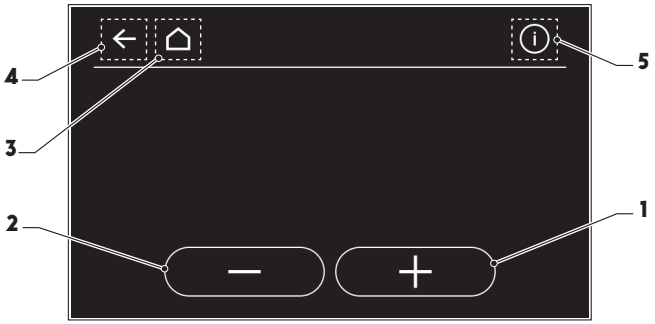


8,
DESCRIZIONE COMANDI DISPLAY.

HOME

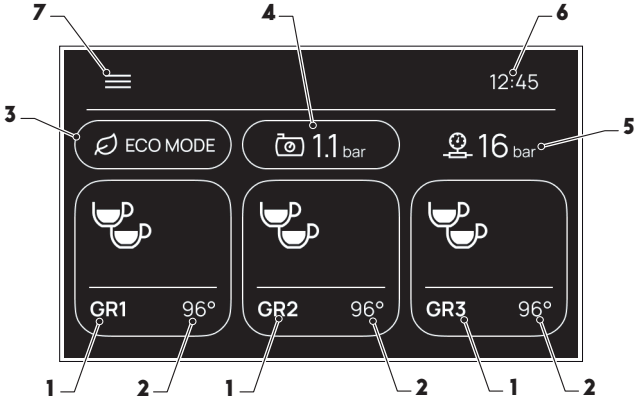
Sulla macchina è presente un display touch-screen per la programmazione e il controllo di tutti i parametri della stessa.

- Per l'impostazione di tutte le voci dei sottomenù presenti, utilizzare i tasti più " + " (1) e meno " — " (2).
- Per tornare al menù principale premere il tasto " ⌂ " (3).
- Per tornare alla pagina precedente premere la freccia in alto a sinistra " ← " (4).
- Per salvare la modifica dei dati, premere la freccia in alto a sinistra " ← " (4).
- Per accedere alle informazioni sui parametri premere il tasto " ⓘ " (5).



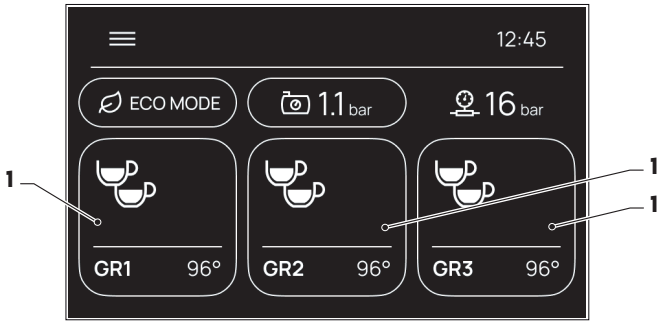
DISPLAY HOME (schermata principale)

Nella schermata principale si visualizzano tutti i gruppi (1) con la relativa temperatura (2); il tasto "ecomode" (3) per abilitare la modalità di risparmio energetico, la pressione vapore in caldaia (4), la pressione di rete (5), l'ora (6) e il tasto di accesso per il menu a discesa (7).

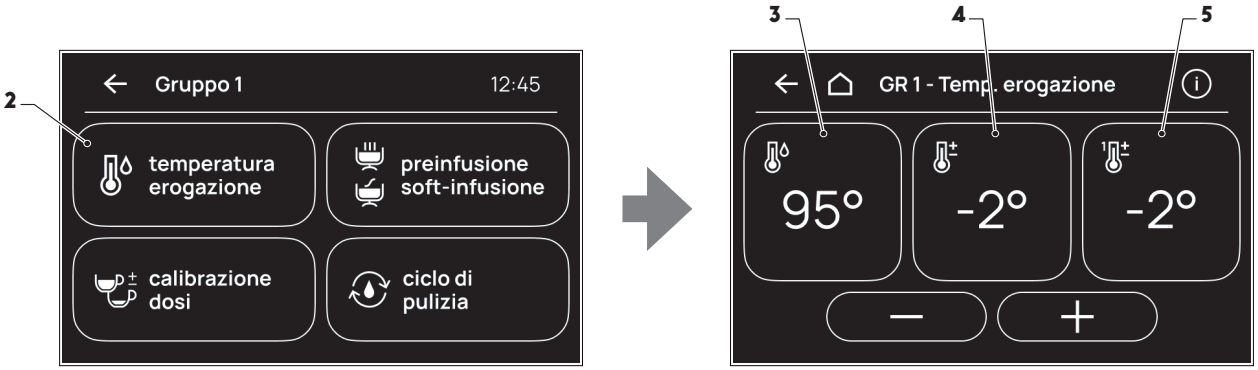


TASTO REGOLAZIONE PARAMETRI GRUPPO

Premendo un tasto gruppo (1) l'operatore ha la possibilità di gestire le funzioni dello stesso.

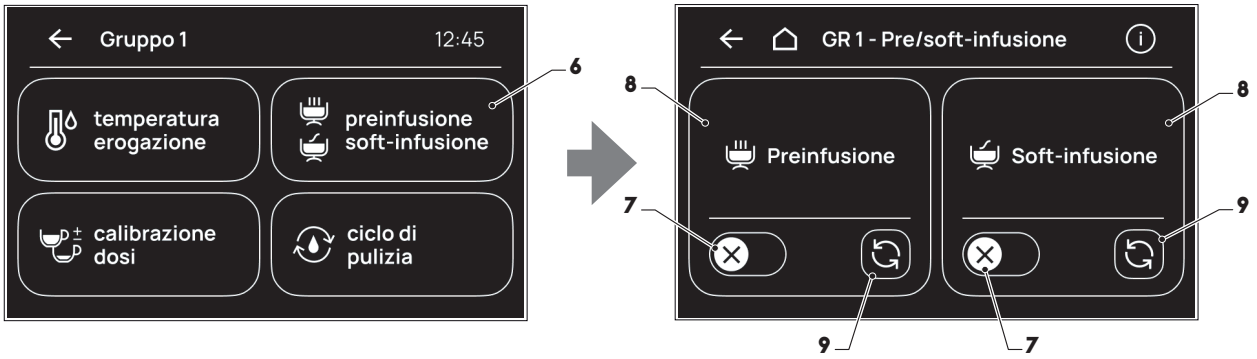


- Premendo il tasto (2) è possibile impostare la temperatura di erogazione caffè (3).
- È possibile impostare il fattore di correzione temperatura delle erogazioni in continuo (4) che permette di aumentare/diminuire la temperatura di erogazione caffè per "neutralizzare" le variabili esterne quali eccessiva temperatura ambientale, eccessiva temperatura acqua di rete, ecc. al fine di non modificare il valore di temperatura erogazione.
- È possibile inoltre impostare il fattore di correzione temperatura prima erogazione (5) che permette di aumentare/diminuire la temperatura di erogazione caffè per "neutralizzare" le variabili esterne quali eccessiva temperatura ambientale, eccessiva temperatura acqua di rete, ecc. al fine di non modificare il valore di temperatura nella prima erogazione dopo una pausa di 5 minuti.

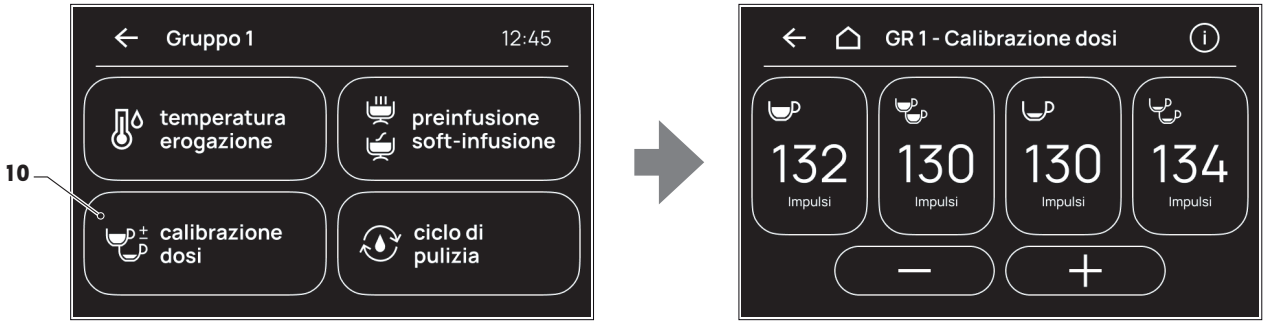


Premendo il tasto (6) è possibile impostare la pre-infusione oppure la soft infusione: premendo il tasto (7) si abilita o disabilita la funzione;

- Premendo il tasto (8) è possibile modificare i secondi relativi alla pre/soft infusione delle varie erogazioni.
- Premendo il tasto (9) l'impostazione viene trasferita su tutti i gruppi della macchina.

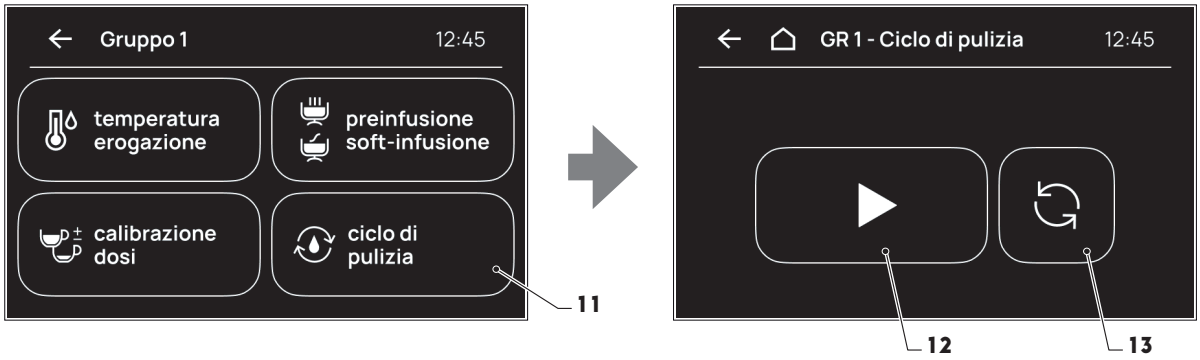


Premendo il tasto (10) è possibile aumentare/diminuire gli impulsi della dose precedentemente salvata per ogni tasto dose, senza reimpostarla nuovamente tramite la pulsantiera.



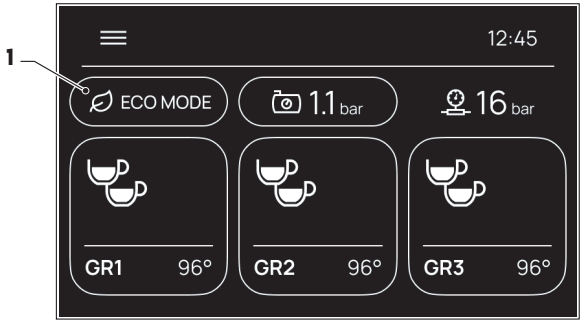
Premendo il tasto (11) è possibile avviare il ciclo di pulizia:

- Premendo il tasto (12) si avvia il ciclo di pulizia sul gruppo di riferimento.
- Selezionando il tasto (13) e premendo il tasto (12) si avvia il ciclo di pulizia su tutti i gruppi della macchina.
- Per disattivare la funzione attiva su tutti i gruppi premere nuovamente il tasto (13) oppure tornando al menu principale la funzione si disattiva automaticamente.



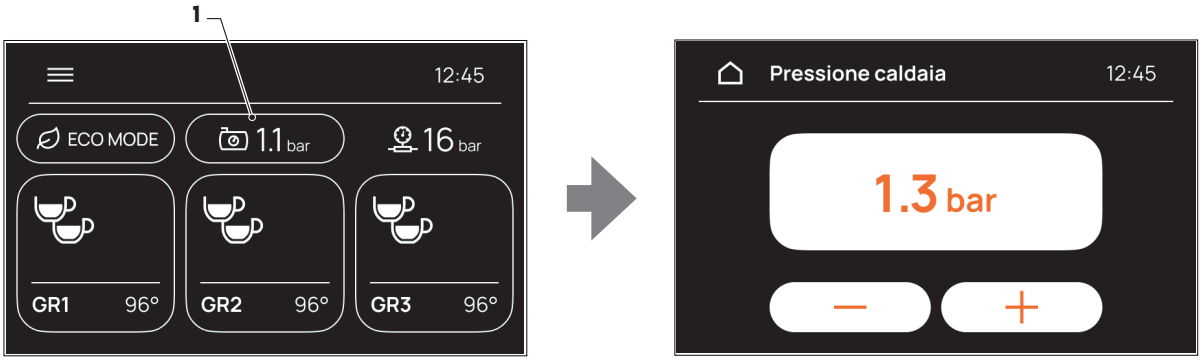
TASTO ECO MODE

Premendo il tasto "eco mode" (1) si attiva la modalità in risparmio energetico e la temperatura dell'acqua si abbassa a 70°C.
Per disattivare la funzione premere nuovamente il tasto "eco mode" (1).



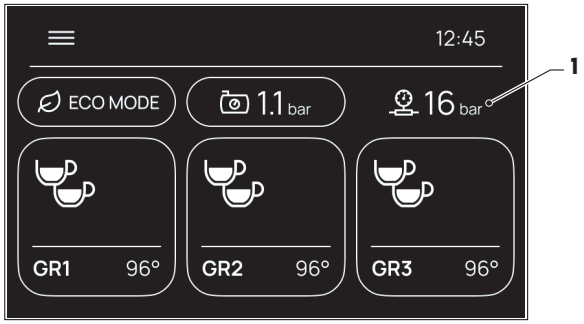
TASTO PRESSIONE VAPORE IN CALDAIA

Premendo il tasto (1) è possibile impostare il valore in bar della pressione del vapore in caldaia (fino ad un valore massimo di 1.3 bar).



TASTO PRESSIONE DI RETE (SOLO VISUALIZZAZIONE)

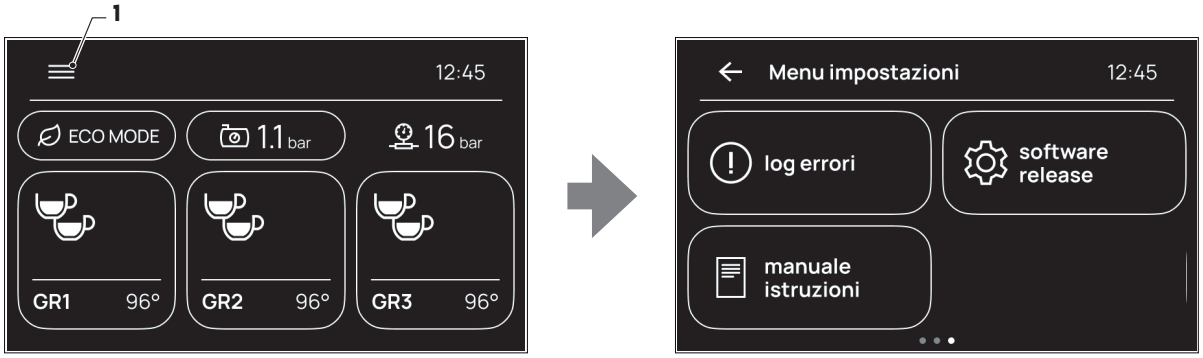
Per mezzo dell'icona (1) si visualizza l'attuale pressione di rete oppure la pressione della pompa durante l'estrazione.



MENU UTENTE

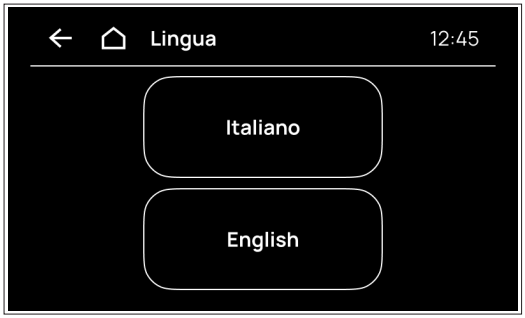
Selezionando il tasto (1) " ☰ " è possibile accedere al menu generale delle impostazioni della macchina.

- Per navigare tra le pagine di menù, scorrere verso destra/sinistra.
- Per l'impostazione di tutte le voci dei sottomenu presenti, utilizzare i tasti più " + " e meno " − ".
- Per tornare al menu principale premere la freccia in alto a sinistra " ← ".
- Per salvare la modifica dei dati, premere la freccia in alto a sinistra " ← ".
- È possibile scegliere le seguenti voci (ognuna delle quali porterà a dei sottomenù):



- **Lingua**
- **Data e ora**
- **Luminosità LED**
- **Temperatura scaldatazze**
- **Calendario ON/OFF**
- **Contatore erogazioni**
- **Unità di misura**
- **Reset imp. Di fabbrica**
- **Log errori**
- **Software release**
- **Manuale istruzioni**

- **Lingua** - permette di cambiare la lingua tra quelle presenti nel software.



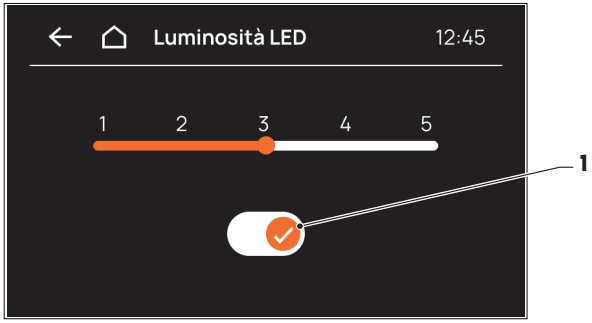
- **Data e ora** - permette di configurare la data e l'ora.



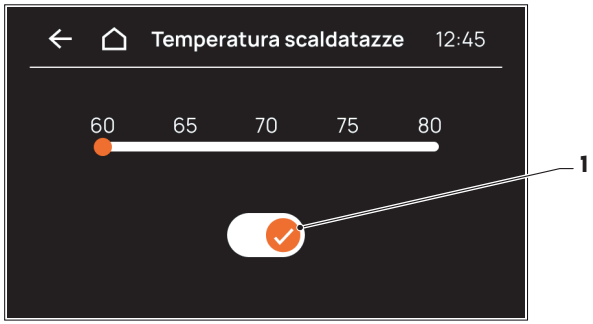


- **Luminosità LED** - permette di regolare la luminosità del display selezionando il valore desiderato.

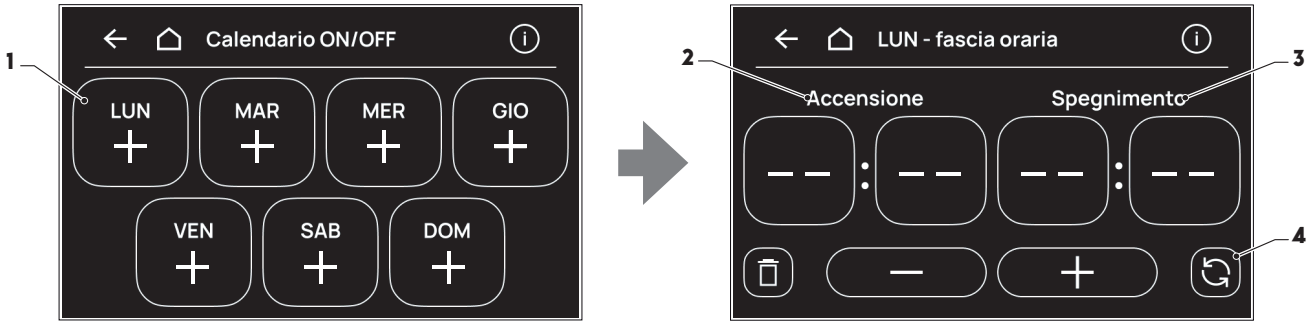
Per disattivare o attivare la funzione premere il tasto (1).



• **Temperatura scaldatazze** - permette di regolare la temperatura dello scaldatazze selezionando il valore desiderato.
Per disattivare o attivare la funzione premere il tasto (1).



• **Calendario ON/OFF** - permette di impostare l'accensione e lo spegnimento programmato della macchina.
Premendo il tasto corrispondente a un giorno della settimana (1) è possibile programmare gli orari di accensione (2) e di spegnimento (3) della macchina.
Premendo il tasto (4) gli orari impostati vengono trasferiti su tutti i giorni della settimana.



- **<u>Unità di misura</u>** - permette di cambiare l'unità di misura della temperatura tra Fahrenheit e Celsius.



- **<u>Contatore erogazioni</u>** - permette di visualizzare il totale delle erogazioni effettuate dalla macchina dall'ultimo reset. Premendo il tasto (1) è possibile resettare il conteggio delle erogazioni della macchina.



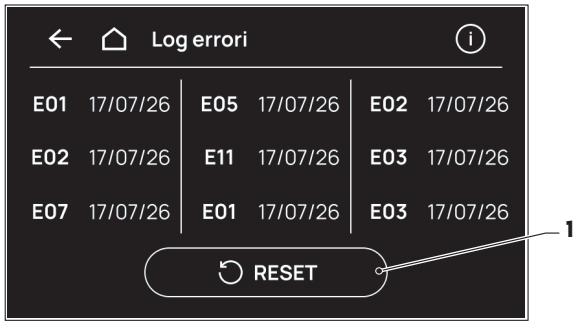
- **Reset impostazioni di base** - permette di ripristinare i parametri di fabbrica.



- **Registro errori** - permette di visualizzare l'elenco degli errori registrati dalla macchina dall'ultimo reset.

Premendo il tasto (1) è possibile resettare l'elenco degli errori della macchina.

ATTENZIONE: la presenza di guasti/criticità, viene segnalata da un messaggio sul display.



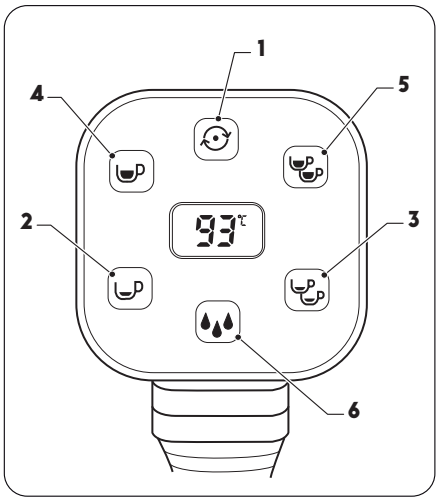
- **Software release** - permette di visualizzare il software del Display e la Board firmware installata.



- **Manuale istruzioni** - permette di visualizzare un QR code tramite il quale è possibile visualizzare il manuale istruzioni della macchina.



9,
DESCRIZIONE COMANDI GRUPPO.



Su ogni gruppo è presente una pulsantiera per l'erogazione del caffè ed un display per la visualizzazione del tempo e della temperatura di erogazione.

1 Tasto erogazione continua / programmazione " ".
- Premendo il tasto (1) inizia l'erogazione del caffè, si illumina il relativo led; per fermare l'erogazione ripremere il tasto (1), il led si spegne.
- Premendo e mantenendo premuto il tasto (2) per 5 secondi, la relativa spia si illumina lampeggiando indicando che si è entrati nella fase di programmazione dosi caffè sul gruppo corrispondente, premendo entro 5 secondi uno dei tasti (3), (4), (5), (6) si ha la possibilità di programmare le dosi desiderate (vedi paragrafo programmazione dosi).

2 Tasto erogazione caffè corto " ".
- Premendo il tasto (3) si illumina il relativo led e si avvia l'erogazione del caffè. Al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente e il led si spegne.

3 Tasto erogazione due caffè corti " " .
- Premendo il tasto (4) si illumina il relativo led e si avvia l'erogazione dei caffè. Al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente e il led si spegne.

4 Tasto erogazione caffè lungo " ".
- Premendo il tasto (5) si illumina il relativo lede si avvia l'erogazione del caffè. Al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente e il led si spegne.

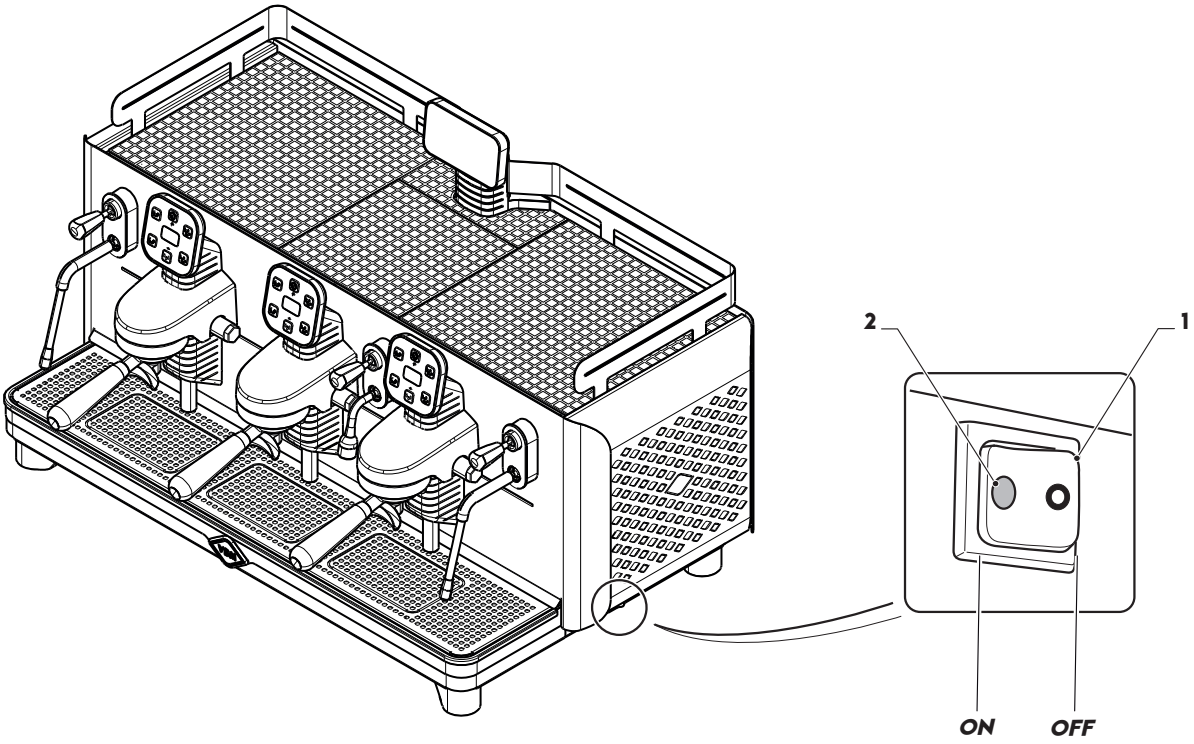
5 Tasto erogazione due caffè lunghi " ".
- Premendo il tasto (6) si illumina il relativo led e si avvia l'erogazione dei caffè. Al raggiungimento della quantità programmata l'erogazione si ferma automaticamente e il led si spegne.

6 Tasto pulizia " ".
- Premendo il tasto (7) si illumina il relativo led e si attiva la funzione "flush" del gruppo; l'erogazione si ferma automaticamente e il led si spegne.

ATTENZIONE: attivare la funzione "flush" prima di ogni erogazione.

10,
AVVIAMENTO MACCHINA.

- Avviare la macchina premendo l'interruttore (1) su "ON", il led (2) si illumina.
- Automaticamente inizia il riscaldamento dell'acqua presente nella caldaia.
- Attendere il raggiungimento della temperatura ideale (± 95°C) indicata sul display.

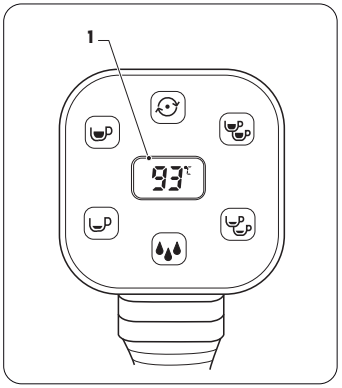


11,
PROGRAMMAZIONE DOSI.

È possibile memorizzare la quantità di caffè erogata per tutti i tasti presenti nella pulsantiera ad eccezione del tasto di erogazione continua " " e del tasto pulizia " ".

ATTENZIONE: Programmando la prima pulsantiera di sinistra, si programmano automaticamente le altre pulsantiere presenti in macchina.
È inoltre possibile personalizzare la quantità di caffè erogato per ogni pulsantiera ripetendo per ogni pulsantiera le fasi di programmazione dosi.

- Montare sul gruppo il portafiltro con il caffè (vedi paragrafo FUNZIONAMENTO).
- Posizionare una tazzina o due tazzine in funzione della programmazione da effettuare.
- Premere il tasto " ", e mantenerlo premuto per almeno 5 secondi, fino a che la relativa spia si illumina lampeggiando, indicando che si è entrati nella fase di programmazione.
- Premere entro 5 secondi il tasto " " da programmare, inizia l'erogazione del caffè; il led del tasto " " continua a lampeggiare ed il led del tasto " " premuto rimane illuminato fisso, mentre gli altri led degli altri tasti " ", " ", " ", si spengono.
- È possibile visualizzare sul display (1) i secondi di erogazione.
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata, ripremere il tasto selezionato in precedenza, per fermare l'erogazione; il relativo led si spegne indicando che la quantità di caffè è stata memorizzata, e si illuminano gli altri led dei tasti, ancora da programmare.
- Ripetere le stesse operazioni per gli altri tasti " ", " ", " " presenti nella pulsantiera; dopo 5-6 secondi di inutilizzo dei tasti, la macchina esce automaticamente, dalla fase di programmazione.

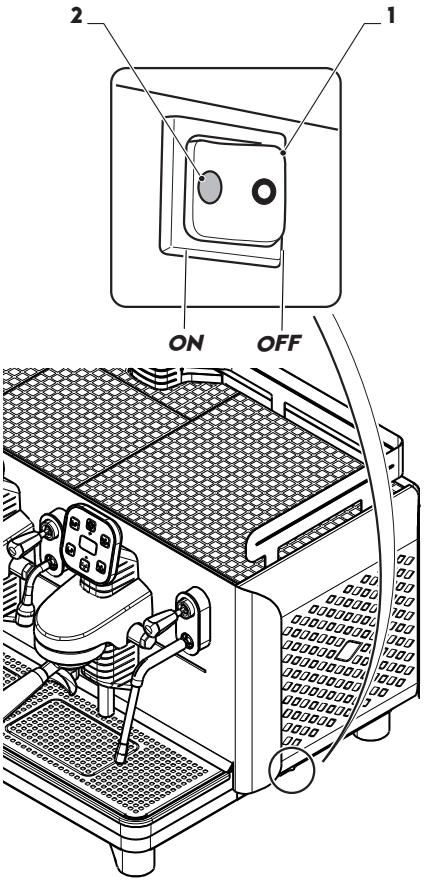


12, FUNZIONAMENTO.

12.1, PREPARAZIONE DELLA MACCHINA.

- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.
- Controllare che l'interruttore differenziale magnetotermico posto a monte della macchina sia in posizione "ON".
- Avviare la macchina premendo l'interruttore (1) su "ON", il led (2) si illumina.
- Automaticamente inizia il riscaldamento dell'acqua presente nella caldaia.
- Attendere il raggiungimento della temperatura ideale (± 95°C) indicata sul display.
- Sul display premere il tasto per avviare il funzionamento delle resistenze del piano scaldatazze (vedi sezione "DESCRIZIONE COMANDI DISPLAY").
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Posizionare le tazzine possibilmente rivolte verso l'alto.

ATTENZIONE: Sul piano scaldatazze si possono posizionare solo tazzine tazze e bicchieri e non è possibile posizionare altri oggetti.
Asciugare gli oggetti prima di posizionarli sul piano scaldatazze.



12.2,
PREPARAZIONE CAFFÈ.

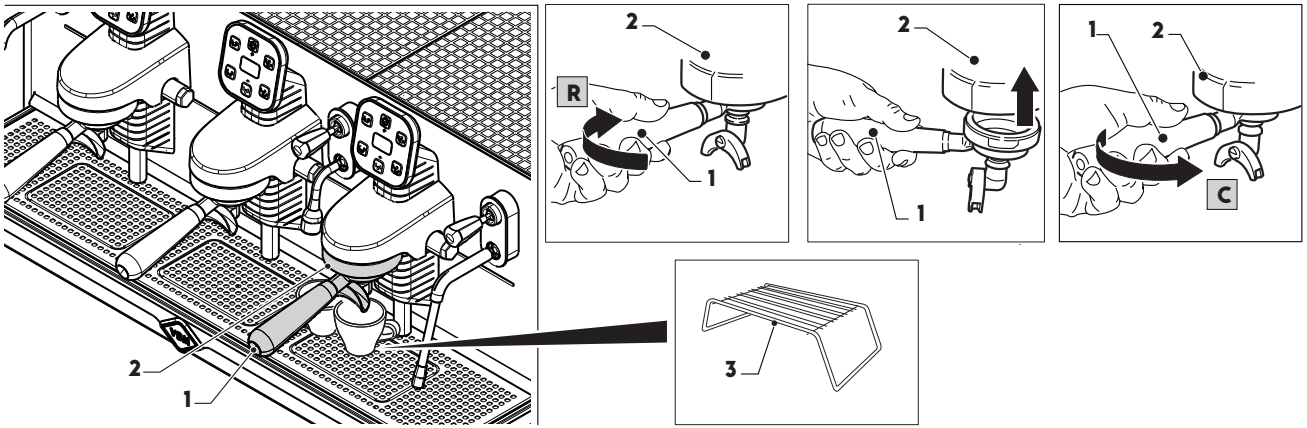
12.2.1 FLUSH DEL GRUPPO EROGATORE

L'operazione di "Flush" del gruppo deve essere eseguita prima di ogni erogazione, subito prima dell'inserimento del porta filtro nel gruppo erogatore. Questa operazione, oltre a tenere pulito il gruppo ha la funzione di stabilizzare la temperatura dello stesso, in quanto durante la fase di "Stand by" la temperatura può superare di 3°C quella impostata sul display.

- Togliere il portafiltro (1) dal gruppo (2) ruotandolo nel senso indicato dalla freccia "R".
- Premere il tasto " " dal gruppo verrà erogata acqua per qualche secondo.

12.2.2 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

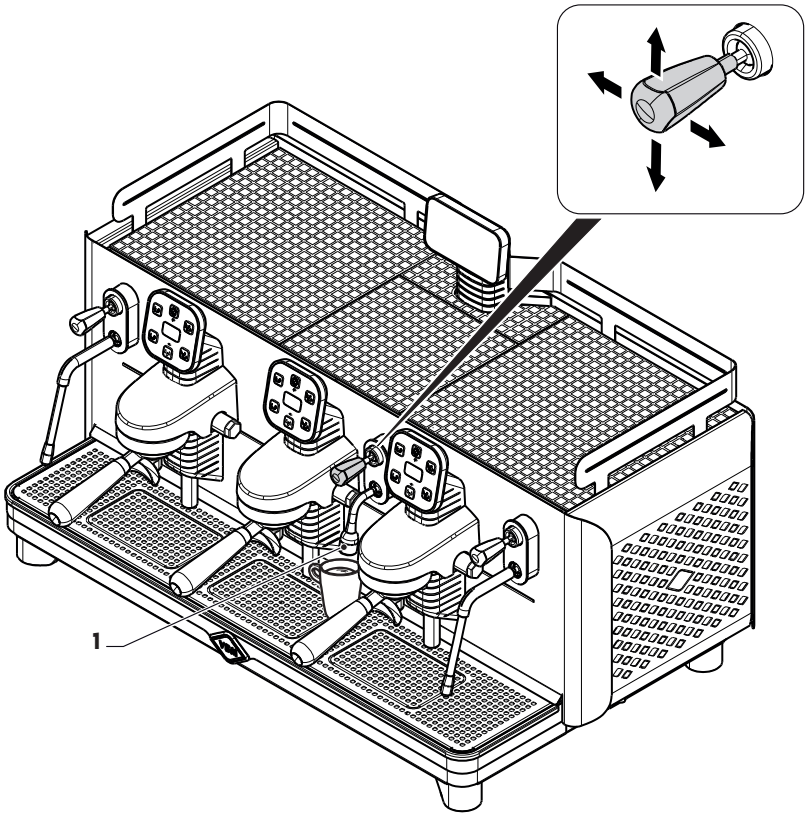
- Rimuovere il portafiltro ed effettuare l'operazione di "Flush" come descritto nel paragrafo precedente.
- Gettare gli eventuali fondi presenti.
- Riempire il portafiltro con la dose di caffè (una dose per caffè singolo, due dosi per due caffè).
- Pulire il bordo del portafiltro per eliminare le tracce di caffè e far sì che vi sia perfetta tenuta tra il portafiltro e il gruppo.
- Montare il portafiltro (1) sul gruppo (2) sollevandolo in modo da inserire le linguette nell'apposita sede del gruppo (2) quindi ruotare il portafiltro (1) fino a finecorsa nel senso indicato dalla freccia "C".
- Posizionare sulla bacinella la griglia alzatazze (3) (optional).
- Posizionare una o due tazze calde sotto il portafiltro, a seconda del tipo di portafiltro utilizzato.



12.3,
EROGAZIONE ACQUA CALDA.

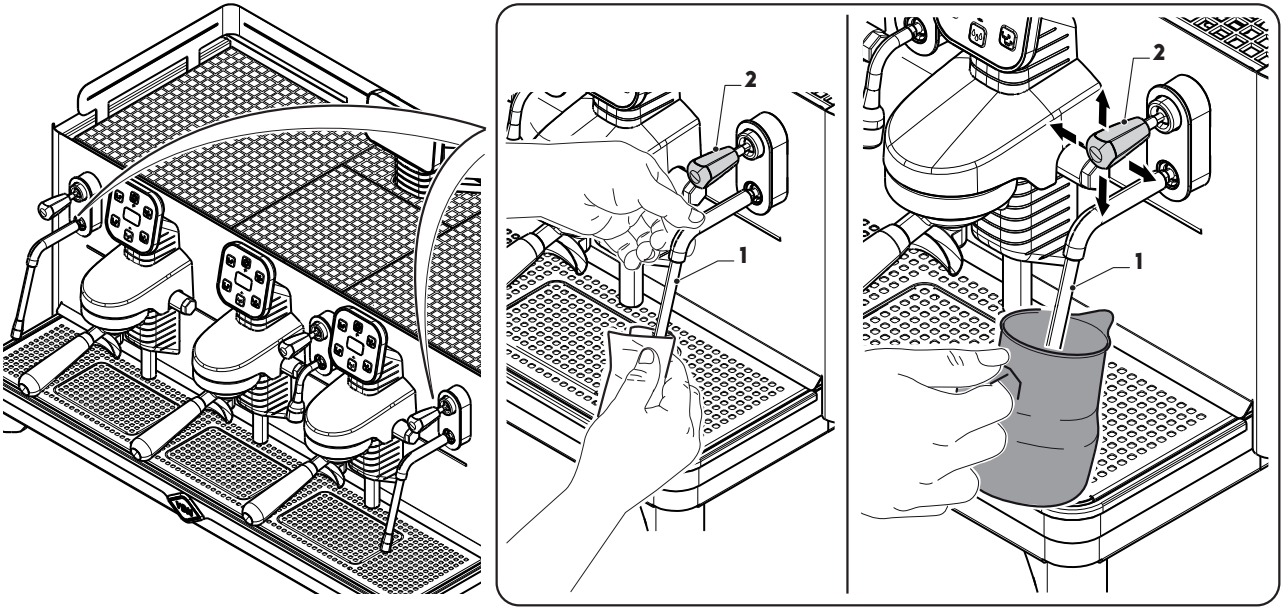
La lancia (1) è molto calda; pericolo di scottatura.

- Posizionare un bricco sotto la lancia (1).
- Aprire lentamente il rubinetto spostandolo in senso orizzontale o verticale per iniziare l'erogazione, raggiunta la quantità necessaria interrompere l'erogazione riportando il rubinetto in posizione centrale.



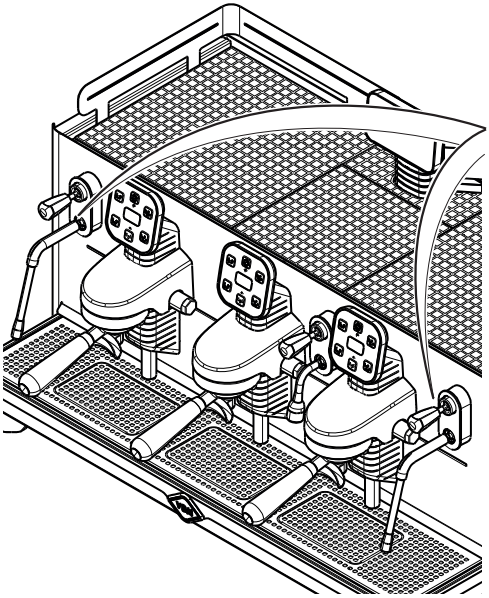
12.4,
EROGAZIONE VAPORE.

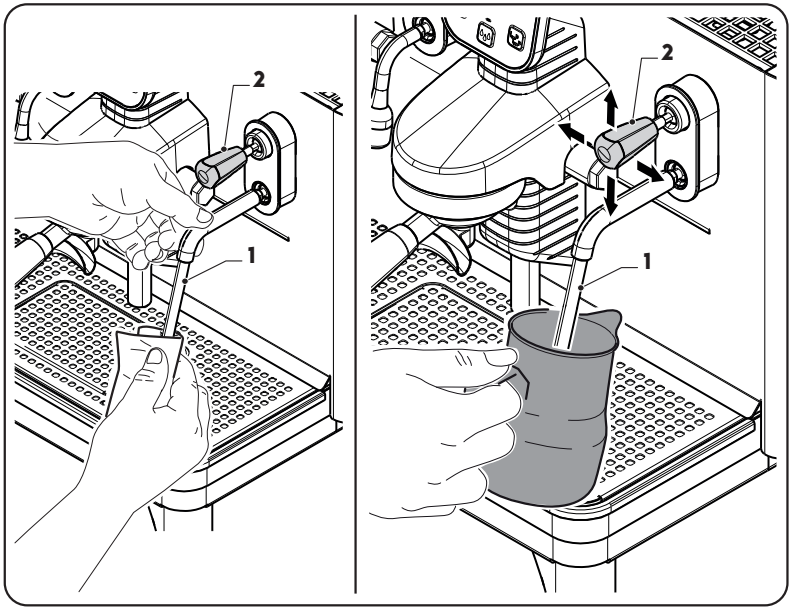
- Ruotare la lancia vapore (1) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore spostando lentamente il rubinetto (2) in senso orizzontale o verticale in modo da eliminare gli eventuali residui di acqua presenti all'interno del circuito.
- Estrarre la lancia vapore (1) verso l'esterno quindi porre una tazza o un bricco pieno di liquido da riscaldare sotto la lancia (1).
- Immergere completamente il beccuccio della lancia vapore nel liquido ed aprire lentamente il rubinetto (2) spostandolo in senso orizzontale o verticale.
- Una vota raggiunta la temperatura desiderata chiudere il rubinetto (2) riportandolo in posizione centrale.
- Ruotare la lancia vapore (1) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore per pulire l'interno del getto quindi pulire la lancia (1) con un panno umido per evitare la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.



12.5,
PREPARAZIONE CAPPUCCINO.

- Versare in un bricco resistente al calore, preferibilmente in acciaio inox, del latte fresco.
- Immergere completamente la lancia (1) nel latte e spostare il rubinetto (2) in senso orizzontale o verticale, in funzione alla quantità di vapore desiderato.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, chiudere l'erogazione del vapore, riportando il rubinetto (2) in posizione centrale.
- Versare il contenuto del bricco in una tazza contenente un caffè espresso appena erogato.
- Ruotare la lancia vapore (1) verso la bacinella quindi effettuare una breve erogazione a vuoto di vapore per pulire l'interno del getto quindi pulire la lancia (1) con un panno umido per evitare la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.



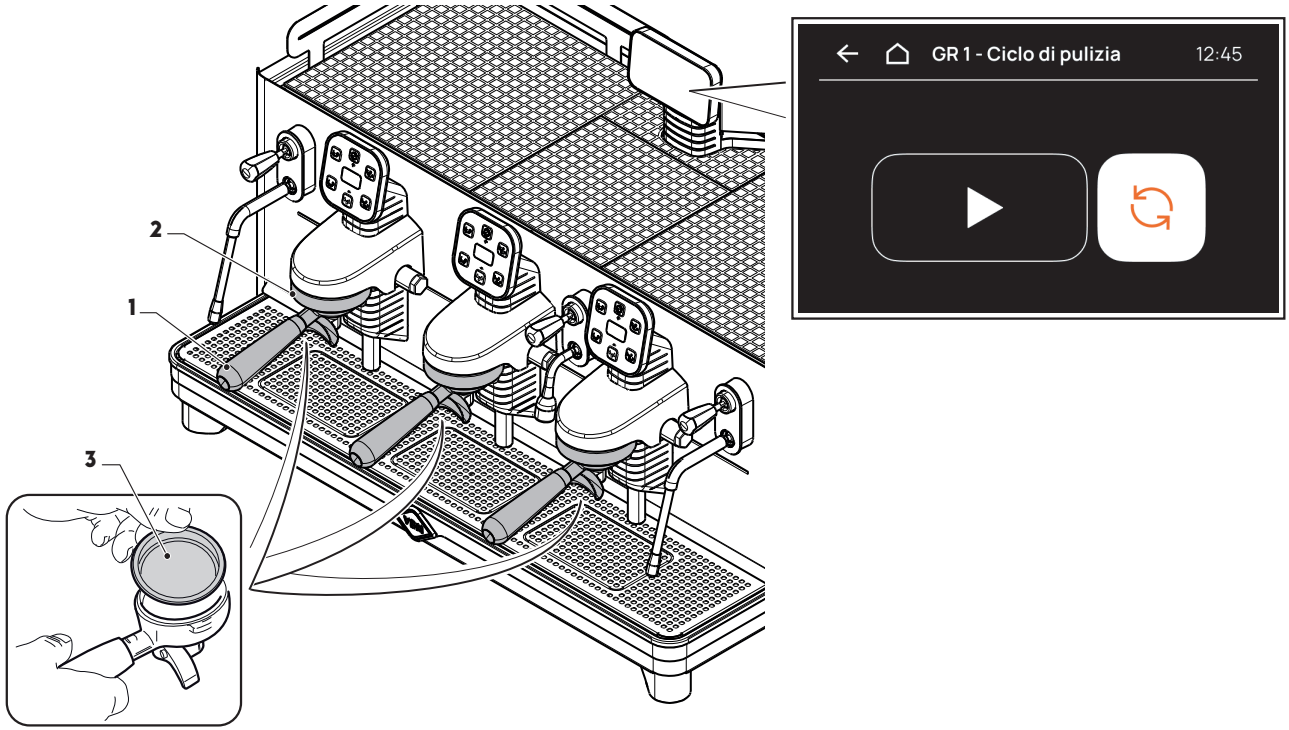


12.6,
LAVAGGIO GRUPPO CON PROGRAMMA AUTOMATICO.

È possibile effettuare un lavaggio automatico di ogni gruppo agendo come segue:

- Rimuovere il portafiltro (1) dal gruppo (2) e svuotarlo dai residui di caffè.
- Rimuovere il filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (3) in dotazione.
- Versare nel filtro cieco (3) detergente specifico per macchine da caffè (per le quantità vedi istruzioni del produttore).
- Avviare la macchina come descritto nei relativi paragrafi.
- Montare il portafiltro (1) con il filtro cieco sul gruppo (2).

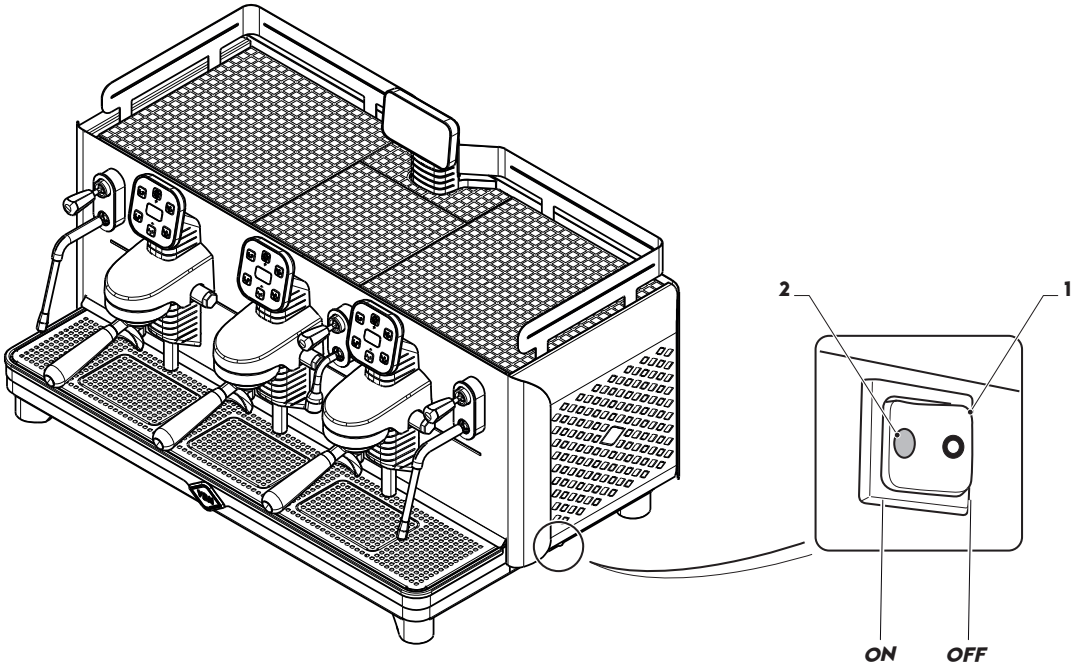
- Dal display della macchina accedere al menu impostazioni ed avviare il ciclo di pulizia per uno o tutti i gruppi della macchina (vedi paragrafo DESCRIZIONE COMANDI DISPLAY).
- Si avvia il programma di lavaggio della durata di 5 cicli.



12.7,
SPEGNIMENTO.

ATTENZIONE: Prima di spegnere la macchina è necessario effettuare le operazioni di pulizia indicate nel relativo capitolo.

- Spegnere la macchina premendo l'interruttore (1) su "OFF"; il led (2) si spegne.
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.



13,
PULIZIA.



Le operazioni di pulizia devono essere effettuate con macchina spenta e fredda e con l'interruttore generale disinserito in posizione "OFF" e il cavo di alimentazione elettrica scollegato dalla presa, posizionando la spina in modo visibile.



AVVERTENZA: Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

13.1,
AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA.

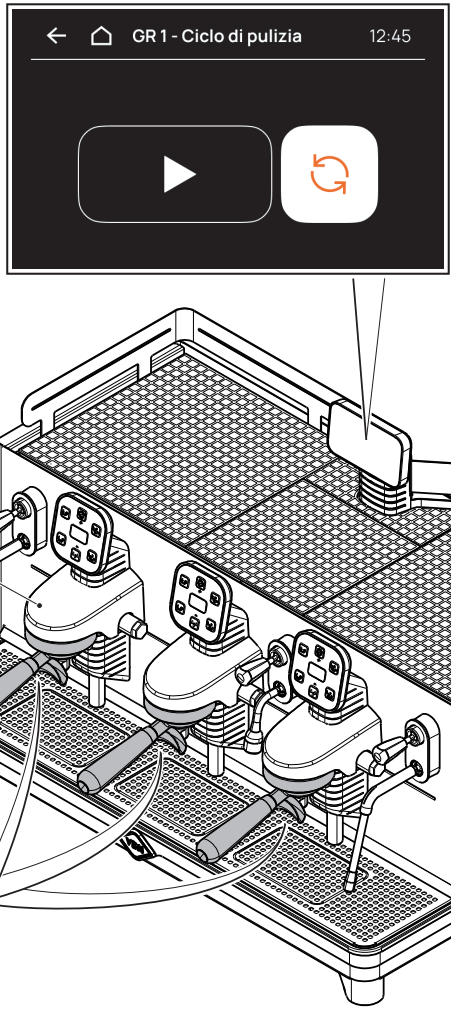
E vietato:

- usare getti d'acqua per la pulizia della macchina.
- Usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
- Pulire costantemente il macinadosatore e controllare l'usura delle macine.

13.2,
LAVAGGIO MANUALE GRUPPO.

Alla fine del turno di lavoro è necessario effettuare per ogni gruppo la pulizia con filtro cieco.

- Rimuovere il portafiltro (1) dal gruppo (2) e svuotarlo dai residui di caffè.
- Rimuovere il filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (3) in dotazione.
- Versare nel filtro cieco (3) detergente specifico per macchine da caffè (per le quantità vedi istruzioni del produttore).
- Avviare la macchina come descritto nei relativi paragrafi.
- Montare il portafiltro (1) con il filtro cieco sul gruppo (2).
- Dal display della macchina accedere al menu impostazioni ed avviare il ciclo di pulizia per il gruppo di riferimento (vedi paragrafo DESCRIZIONE COMANDI DISPLAY).
- Si avvia il programma di lavaggio della durata di 5 cicli.
- Rimuovere il portafiltro (1) dalla macchina e svuotare il prodotto.
- Rimontare il portafiltro (1) con il filtro cieco in macchina e ripetere il ciclo di lavaggio come descritto in precedenza.
- Rimuovere il portafiltro (1) dalla macchina e togliere il filtro cieco.
- Rimuovere il portafiltro (1) dal gruppo (2), rimuovere il filtro cieco e rimontare il filtro.
- Erogare due caffè per rimuovere eventuali sapori sgradevoli.



13.3,
PULIZIA GIORNALIERA.

Pulizia lance.

- Pulire accuratamente le lance (1) e (2) a fine giornata (ed anche immediatamente dopo ogni uso come descritto nei paragrafi "erogazione acqua" ed "erogazione vapore") onde evitare il formarsi di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

Pulizia gruppo erogatore.

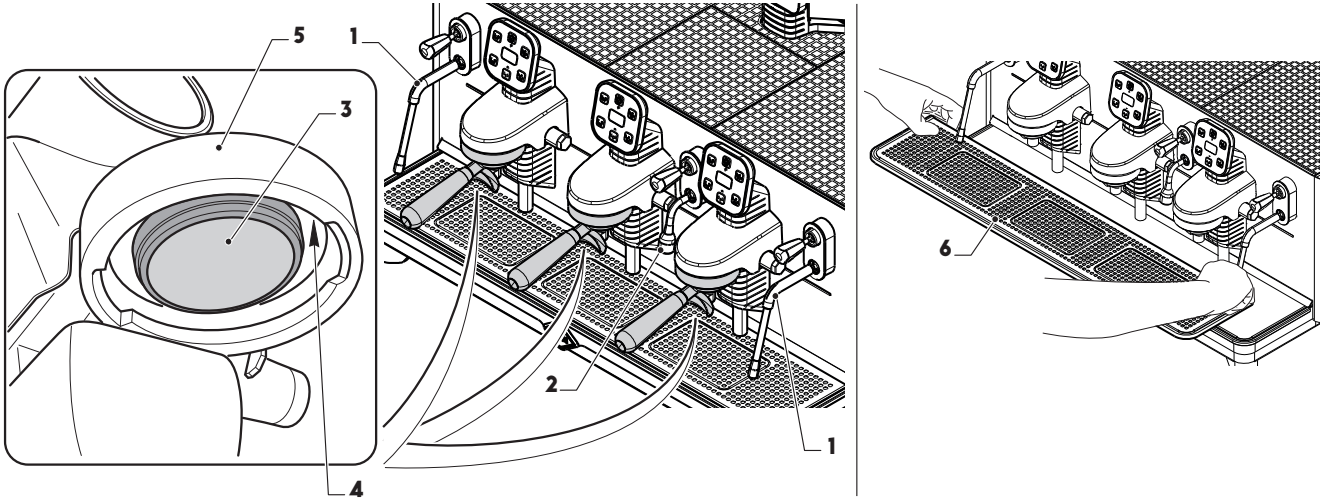
- Pulire doccetta (3), guarnizione sottocoppa (4), e guida portafiltro del gruppo erogatore (5) con un panno/spugna e apposito spazzolino.
- Sciacquare filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.

Pulizia bacinella e griglia poggiatazze.

- Togliere la griglia (6) e provvedere alla pulizia con acqua corrente.

Pulizia carrozzeria.

- Usare un panno umido non abrasivo su tutte le superfici. Non usare prodotti contenenti alcool o ammoniaca che potrebbero danneggiare i componenti della macchina.

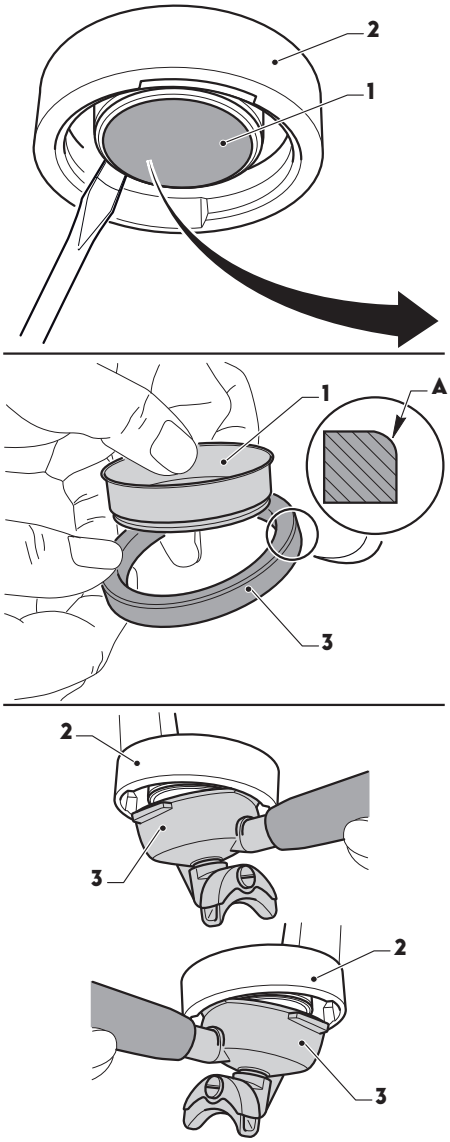


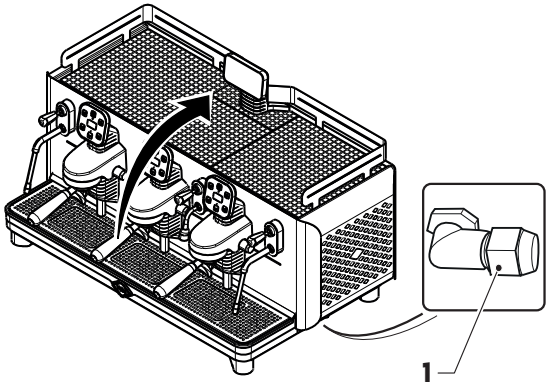
14,
CONTROLLI E SOSTITUZIONI.

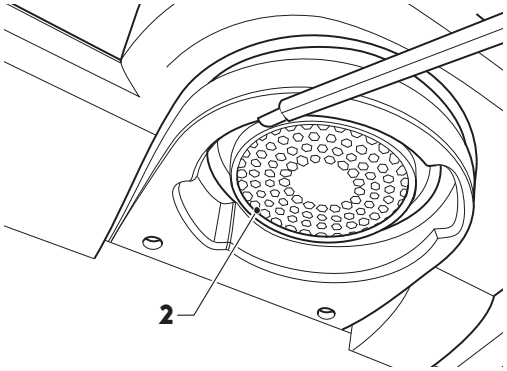
14.1,
SOSTITUZIONE DOCCETTA.

Almeno ogni mese è necessario sostituire la doccetta (1) per la sostituzione agire come segue:

- Con un cacciavite fare leva sulla doccetta (1) e rimuoverla dal gruppo (2) con la relativa guarnizione.
- Sostituire la doccetta (1) e la guarnizione (3).
- Rimontare la guarnizione sulla doccetta facendo attenzione che la parte smussata "A" della guarnizione sia posizionata verso l'alto.
- Posizionare la doccetta sul portafiltro.
- Montare il portafiltro (3) sul gruppo (2) prima sull'aletta sinistra ruotandolo fino a finecorsa, poi sull'aletta destra.
- Montare il portafiltro in macchina come se si stesse facendo il caffè e portarlo a finecorsa per bloccare in posizione la doccetta con la relativa guarnizione.







15,
MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.

Se si prevede di non utilizzare la macchina per lungo periodo è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:

Prima di effettuare questa operazione accertarsi che la macchina per caffè sia spenta (alimentazione elettrica a monte della macchina disinserita), che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della stessa sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda.

- Togliere la protezione inferiore.
- In due persone sollevare dalla parte frontale la macchina per accedere al tappo di scarico (1)
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia svitando il tappo (1).
- Togliere la doccetta (2) su ogni gruppo.
- Coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.

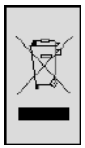
RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Avvitare il tappo di scarico (1) e rimontare la protezione inferiore.
- Effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.

16, SMALTIMENTO.

- La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. La pressione del circuito idraulico deve essere abbassata completamente, il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
- Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*). Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.**
- **Non disperdere nell'ambiente.**



(*) Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

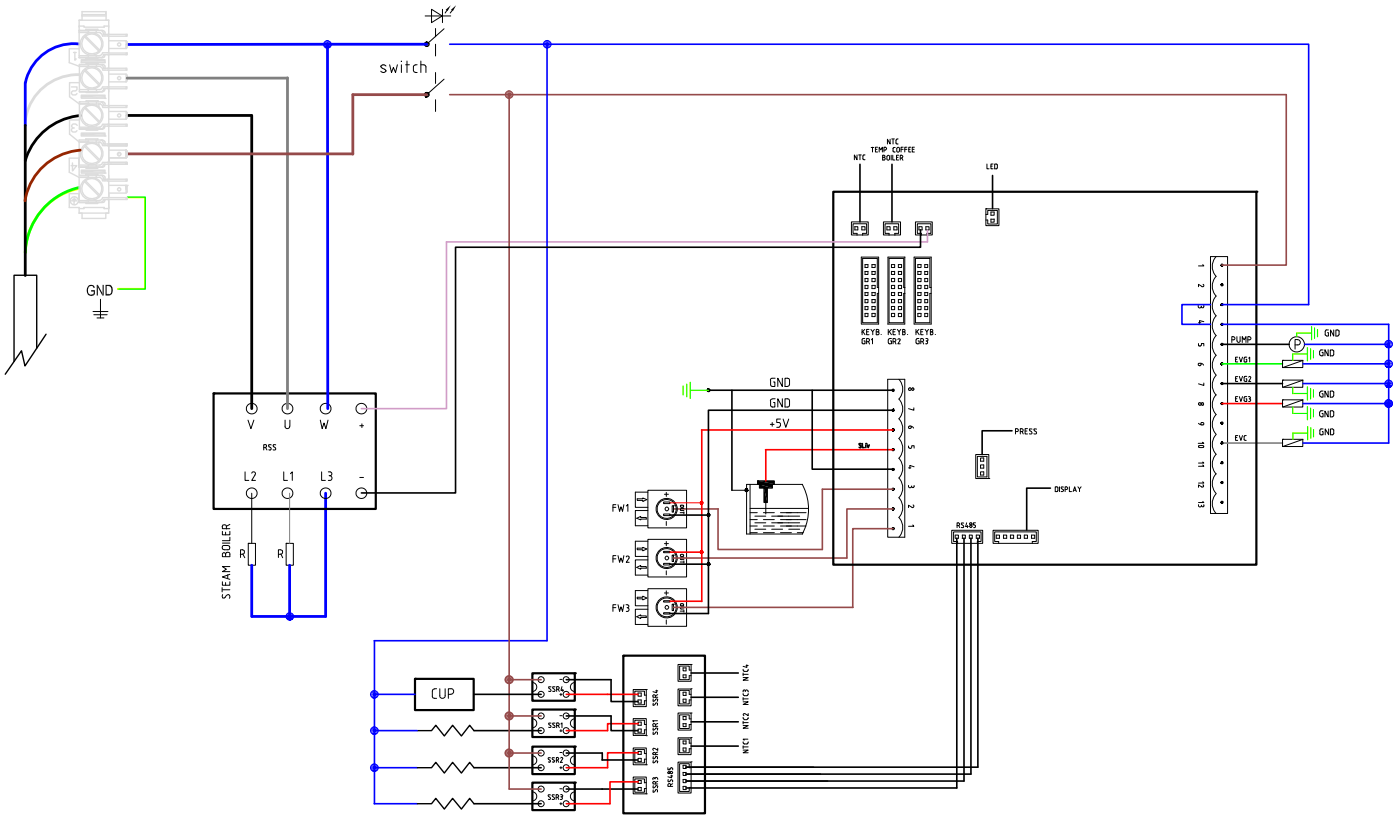
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

17,
SCHEMA ELETTRICO.



NOTE.

INSTRUCTION MANUAL, CONTENTS.

ENG

1 GENERAL WARNINGS

1.1 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS
1.2 INTENDED USE
1.3 IMPROPER USE
1.4 REFERENCE STANDARDS
1.5 MACHINE USE
1.6 PREPARATIONS BY THE PURCHASER
1.7 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE
1.8 RISK OF EXPLOSION
1.9 SOUND PRESSURE LEVEL
1.10 VIBRATION
1.11 OPERATING TEMPERATURE

2 OPERATOR AREAS / RELATIVE RISK

2.1 OPERATOR AREAS
2.2 AREAS WITH RESIDUAL RISK
2.3 DANGER ZONES

3 TECHNICAL DATA

4 UNPACKING AND POSITIONING

4.1 UNPACKING THE MACHINE

4.2 ACCESSORIES
4.3 POSITIONING THE MACHINE

5 MACHINE IDENTIFICATION

6 COMPONENT IDENTIFICATION

7 CONNECTIONS

7.1 WATER CONNECTION
7.2 ELECTRICAL CONNECTION
7.3 CONNECTION OF THE DISPLAY
7.4 FIRST STARTING

8 DESCRIPTION OF THE DISPLAY CONTROLS

9 DESCRIPTION OF THE UNIT CONTROLS

10 STARTING THE MACHINE

11 DOSE PROGRAMMING

12 OPERATION

12.1 PREPARING THE MACHINE
12.2 PREPARING COFFEE
12.2.1 FLUSHING THE DISPENSING UNIT
12.2.2 DISPENSING COFFEE
12.3 DISPENSING HOT WATER
12.4 DISPENSING STEAM
12.5 PREPARING CAPPUCCINO
12.6 UNIT CLEANING WITH AUTOMATIC PROGRAM

12.7 TURNING OFF

13 CLEANING

13.1 GENERAL WARNINGS FOR CLEANING

13.2 MANUAL UNIT CLEANING

13.3 DAILY CLEANING

14 CHECKS AND REPLACEMENTS

14.1 REPLACING THE HEAD

15 TEMPORARY DECOMMISSIONING

16 DISPOSAL

17 WIRING DIAGRAM

1,
GENERAL WARNINGS.

Vibiemme S.r.l. has taken every possible precaution to ensure safe operation and an efficient machine. The incorporated safety devices are aimed at protecting operators and authorized technicians.

- Carefully read this manual before installing, starting and using the machine. Inobservance of this instruction may cause damage to the machine, poor performance and risks to the health of persons.
- This manual is to be considered an integral part of the machine and must always be available to the user and/or maintenance technician. If it is lost or further information is needed, contact your local dealer or the manufacturer. This manual reflects the current state of the art and any subsequent updates cannot be deemed inadequate. The manufacturer reserves the right to make changes to the manual without the obligation to update the earlier versions unless in exceptional cases.
- This machine may be used by children older than 14 years or by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or without experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions on safe use of the machine and understand its risks. Do not allow children to play with the machine. The cleaning and maintenance to be carried out by the user may not be carried out by children.
- Before installing the machine, check that the area where it is to be installed is suitable for the size and weight of the machine.
- The appliance must only be installed in places where use and maintenance is limited to trained personnel according to the current safety and hygiene standards requested by the local standard.
- The appliance can only be installed in places with an ambient temperature included between +1°C + 50°C, and in horizontal position.
- In case of temperatures lower than 0°C, let all the residual circuit water thaw entirely.
- The appliance must be installed and used with network pressures included between a minimum value not lower than 0.6 MPA and a maximum of 0.1 MPA, except for Denmark, Norway and Sweden, where minimum pressure must be 1 MPa.
- It is prohibited to install and use this product in any type of kitchen or domestic environment.
- The minimum installation height of the machine must be at least 1.5 mt.
- Do not install the machine near heat sources.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.

- Before cleaning and/or servicing the machine and before removing any guard, **ensure that the main switch is in "OFF" (O) position** so that the power to the machine is cut during the operation.
- The connection to the aqueduct must be performed following the national rules.
- The power supply system of the purchaser must be fitted with an automatic circuit breaker upstream of the machine main switch, as well as a suitable earthing system that complies with all the requirements of the accident-prevention regulations.
- If you need to operate on the main switch or in its vicinity, cut the power to the line to which the main switch is connected.
- **Do not remove the safety devices.**
- In order to prevent personal risks, only use suitable tools compliant with the national safety regulations.
- In the event of machine malfunctioning or damage to the components, contact your local dealer or the manufacturer.
- **THESE SAFETY REGULATIONS INTEGRATE OR COMPENSATE THE LOCAL SAFETY REGULATIONS IN FORCE.**
- **IN CASE OF DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALIZED PERSONS.**
- **ANY ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER AS WELL AS NEGLIGENT USE OF THE MACHINE RELIEVES THE MANUFACTURER ALL RESPONSIBILITY AND MAKES THE USER SOLELY RESPONSIBLE TOWARDS THE COMPETENT ACCIDENT-PREVENTION BODIES.**

IT IS PROHIBITED TO:

- Operate the machine without observing the safety rules in force in the country of installation.
- Operate the machine without having connected it to ground. Inobservance of this instruction may give rise to electric shock.
- Replace or remove the safety warning labels and the data label affixed directly on the machine and on the packaging for correct and safe installation and use.
- Touch the unit or the spouts during machine operation. Handle the spouts only by their grips. The drinks dispensed and/or some parts of the machine are hot and may cause scalding.
- Remove or tamper with any part of the machine and make arbitrary modifications. If necessary, contact a local authorized and specialized technician.
- Pull on the power cable to pull out the plug.

- Use adapters, multiple sockets and/or extension cables.
- Use the machine if the power cable is frayed or damaged.
- Let children or unqualified persons use the machine.
- Expose the machine to atmospheric agents (sun, rain, etc.).
- Leave the machine in places where the ambient temperature is equal to or below 0°C, as the remaining water in the boiler could freeze and cause damage.
- Install the machine in places where water jets which may reach the machine are not used.
- Operate the machine if all the doors or panels are not properly closed.
- Insert spoons, forks or other utensils into the machine.
- Operate the machine without water.
- Obstruct the vents; leave at least 10cm space between the machine and any walls and at least 5cm on either side to allow correct ventilation.

FOR PROPER FUNCTIONING USE:

- Only ground coffee.
- Only appropriately softened fresh mains water (7 French degrees).
- Only original Vibiemme S.r.l. spare parts.

Inobservance of these instructions shall lead to forfeiture of the warranty and the manufacturer or the maintenance technician declines all responsibility.

VIBIEMME S.R.L. DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE FOLLOWING CASES:

- If the machine is used in ways different from those described in this manual.
- If the safety and maintenance rules are not followed.
- If original Vibiemme spare parts are not used.
- If the INSTALLER or the MAINTENANCE TECHNICIAN is not authorized and specialized.

- **The INSTALLER or the MAINTENANCE TECHNICIAN must inform the manufacturer of ANY MALFUNCTIONS or improper use that may affect the original safety of the system.**

- **CHECK the conditions of the components, and if defective, stop installation and ask for their replacement.**

- **Should the machine not be used for a long period of time, it must be disconnected from the power and water mains if connected.**

1.1, DESCRIPTION OF THE SYMBOLS.

The information regarding the risky operations described in this manual are marked with the following symbols indicating:



Electricity hazard.



WARNING!
General hazard or miscellaneous information.



Heat hazard (burns).



CAUTION
Danger of damaging the machine.

1.2, INTENDED USE.

The coffee machine has been designed and constructed for professional operators and only to dispense espresso coffee and prepare hot drinks (tea, cappuccino, etc.) by means of hot water or steam.

It may only be used for this purpose; any other use is to be considered improper and dangerous.

1.3,
IMPROPER USE.

The coffee machine has been designed and constructed exclusively for food use and it is therefore prohibited to:

- Introduce liquids other than water.
- Heat drinks or other non-food substances.
- Introduce ground substances other than coffee in the filter holders.
- Place objects other than cups and mugs on the cup heating plate.
- Place containers with liquids on the cup heating plate.
- Cover the vents with cloths or other materials.
- Cover the cup heating plate with cloths.
- Touch the dispensing areas with your hands.
- Use the machine if it is very wet.

IMPORTANT

THIS SECTION LISTS SOME REASONABLY FORESEEABLE IMPROPER USES, BUT THE MACHINE MUST IN ANY CASE BE USED OBSERVING THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THE SECTION INTENDED USE.

1.4,
REFERENCE STANDARDS.

- The machine and its safety devices have been manufactured in compliance with the standards listed in the declaration of conformity.

1.5,
MACHINE USE.

The coffee machine is designated for an exclusively professional use and must therefore be used by adequately trained operators with a good knowledge on hygiene in order to be used correctly and for the relative ordinary maintenance operations.

1.6,
PREPARATIONS BY THE PURCHASER.

a) Preparation of the place of installation.

- The purchaser must prepare a support surface for the machine as described in the section INSTALLATION.

b) Electrical preparation.

- The power supply system must comply with the current national regulations in the place of installation and have an efficient earthing system.
- Fit an omnipolar disconnecting device on the power line upstream of the machine.



The power cables must be sized according to the maximum current required by the machine so that the total voltage drop at full load is less than 2%.

c) Water preparation.

- Prepare a drain fitted with a siphon and a water supply system to supply softened water with a shut-off valve located upstream of the machine.

1.7,
EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE.

a) In case of fire, cut the power to the machine by disconnecting the main switch.

b) Extinguish the fire with the suitable extinguishers.



It is strictly prohibited to try extinguishing the fire with water when the machine is powered.

1.8,
RISK OF EXPLOSION.

- The machine is not suitable for use in environments with a risk of explosion.

1.9,
SOUND PRESSURE LEVEL.

The machine has been constructed so as to maintain the equivalent continuous A-weighted sound pressure level A(dB) below the permitted maximum limit (70dB).

1.10,
VIBRATION.

The machine is fitted with vibration-damping rubber feet. During normal operation, it does not generate vibration harmful to the operator or the environment.

1.11,
OPERATING TEMPERATURE.

The machine must be used between 5° and 45° C and its use is forbidden when the room temperature is lower than 5°C.
If the machine has been left in rooms with a temperature lower than 0°C and if there are frozen parts inside it, remove power and water supply and call technical assistance.

2,
OPERATOR AREAS / RELATIVE RISK.

2.1,
OPERATOR AREAS.

The machine is operated by only one operator, who can easily prepare coffee and other hot drinks by standing in front of the machine.

2.2,
AREAS WITH RESIDUAL RISK.

Residual risk areas are areas that cannot be protected because of the particular operation performed; on the coffee machine, these areas are as follows:

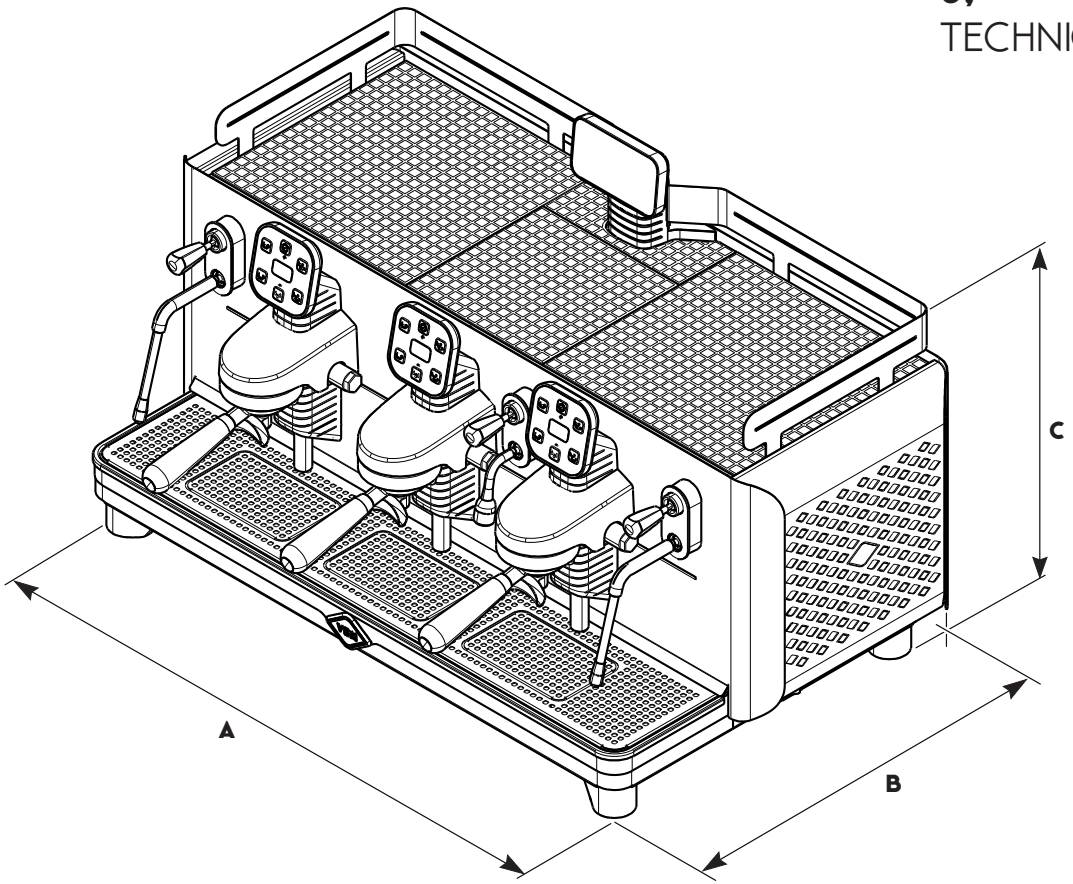
- The unit area when dispensing coffee.
- The steam spout when heating drinks.
- The hot water dispensing area.

 **There is a risk of scalding in these three areas.**

2.3,
DANGER ZONES.

 **Danger zones are all areas inside the machine underneath the safety guards where the technician can operate to carry out repairs.**
These areas are accessible only by the technician.

3,
TECHNICAL DATA.

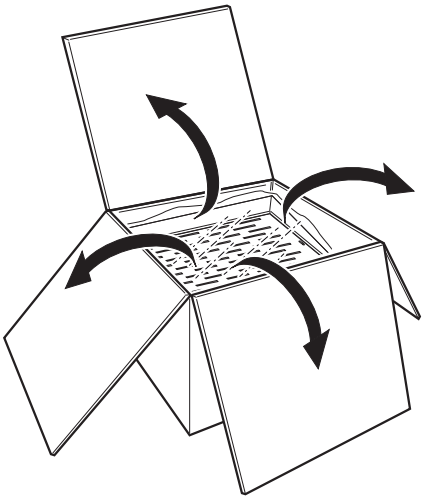


	2 Units	3 Units
A	79 cm	95.9 cm
B	47.5 - 48.2 cm	47.5 - 48.2 cm
C	51.8 cm	51.8 cm

		2 Units	3 Units
Boiler capacity	litri	11	13
Net weight	kg	72.6	104.5
Power supply voltage	V3/Hz	240V3 50/60Hz	240V3 50/60Hz
Boiler heating element power (230V)	kW	4000	5000
Cup heating plate heating element power	W	200	300
Electric pump power	W	165	165

4,
UNPACKING AND POSITIONING.

4.1,
UNPACKING THE MACHINE.

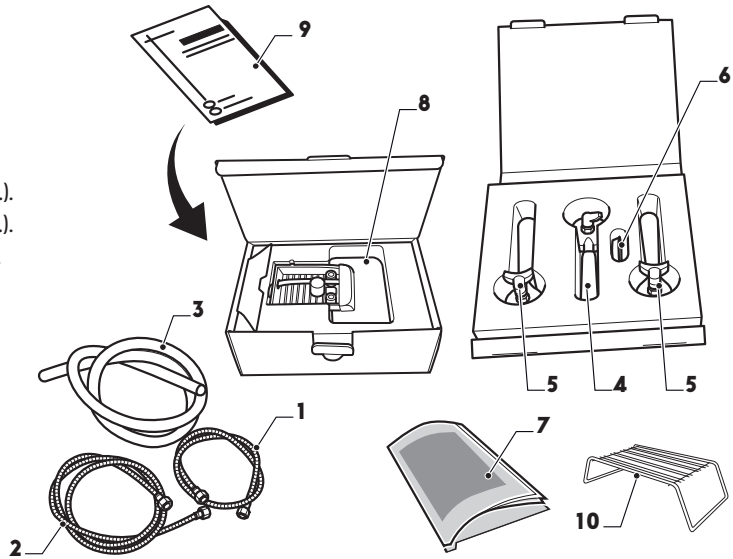


WARNING: The unpacking and positioning operations must be carried out by a specialized and authorized technician.

- Always check the integrity of the package and inform the carrier of any damage.
- Open the top (1) of the package.
- Take out the accessories and technical documentation (manuals).
  Open the cellophane and lift out the machine HOLDING IT BY ITS BASE.
- The parts of the package (box, cellophane, metal staples, etc.) can cut or injure if not handled with care or used improperly; keep away from children or unsuitable persons.

4.2,
ACCESSORIES.

1 Flexible hose for water loading L= 100cm (39.37 in.).
2 Flexible hose for water loading L= 180cm (70.86 in.).
3 Rubber hose with metal spiral L =180cm (70.86 in.).
4 Coffee filter holder 1.
5 Coffee filter holder 2.
2 for version with two units.
3 for version with three units.
6 Blind filter.
7 Instruction manual.
8 Display.
9 Display instructions.
10 Cup riser grid (optional).



4.3,
POSITIONING THE MACHINE.

Position the machine in its final location, checking that:

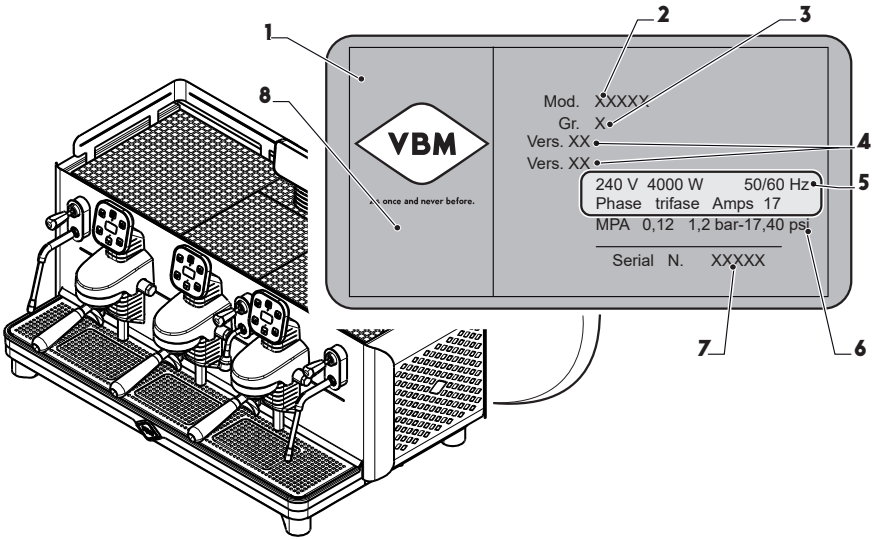
- the support furniture is sufficiently resistant and steady, considering the machine weight, and that the machine is positioned horizontally;
- There is the necessary space between the machine and the surrounding walls so that the technician can carry out any maintenance/repair operations without having to move the machine.
- the lower surface of the machine (cup warmer) must be at a minimum height of 150 cm from the floor;
- Prepare a container for the used coffee grounds and a space for the grinder/doser in the vicinity of the machine.
- Prepare an electric panel, a water drain and a water supply tap in the vicinity of the machine.

5,
MACHINE IDENTIFICATION.

The machine comes with a serial number plate (1) to be positioned in a visible area.

The plate (1) bears the following data:

2 Model.
3 Number of units.
4 Machine version.
5 Electrical characteristics.
6 Water supply pressure.
7 Serial number.
8 Manufacturer's address.

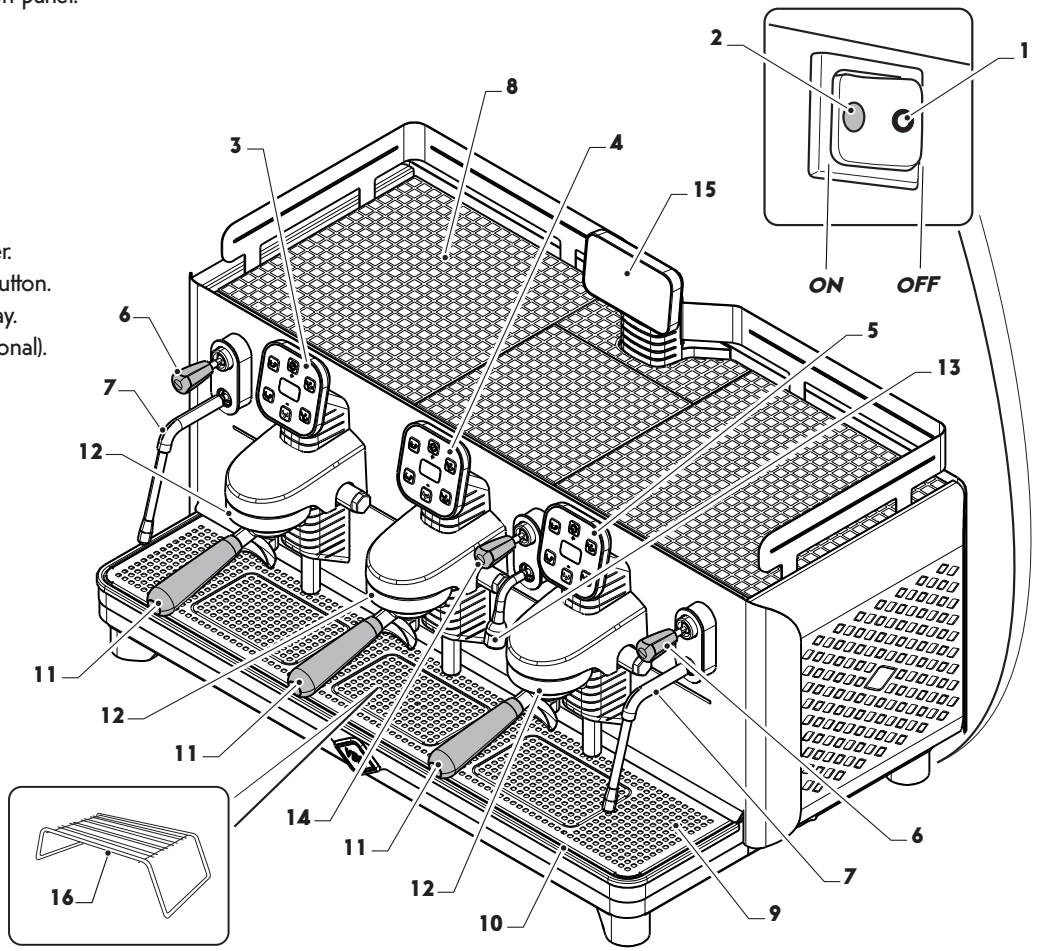


6,
COMPONENT IDENTIFICATION.

Legend:

1 **Main switch**
Pressed to ON, the machine is powered and the LED (**2**) on the button comes on.
Pressed to OFF, the power to the machine is cut and the LED (**2**) on the button goes off.

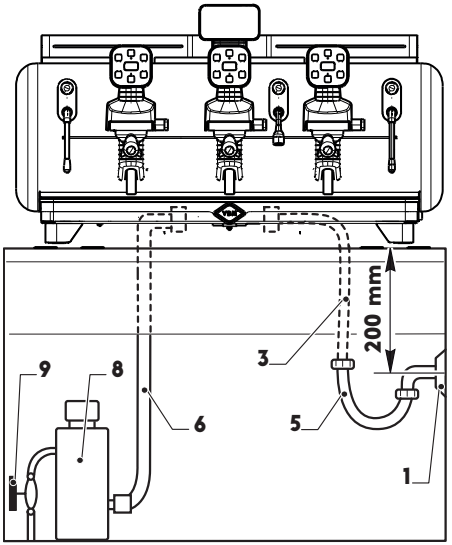
3 Main group pushbutton panel.
4 2nd group pushbutton panel.
5 3rd group pushbutton panel.
6 Steam lever.
7 Steam spout.
8 Cup heating plate.
9 Grille.
10 Tray.
11 Filter holder.
12 Coffee unit.
13 Hot water dispenser.
14 Water dispensing button.
15 Touch screen display.
16 Cup riser grid (optional).



7, CONNECTIONS.

WARNING: The machine connection operations must be carried out by a specialized and authorized technician.

7.1, WATER CONNECTION.

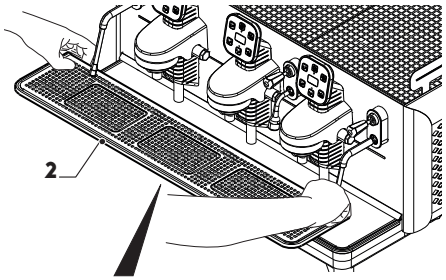


Drain

A water drain (1) with siphon must be prepared in the vicinity of the machine.

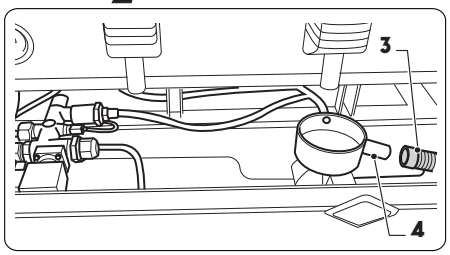
WARNING: The drain siphon must be positioned at least 20cm below the support surface of the machine.

- Remove the grille (2) and the relative tray.
- Connect the drain tube (3) provided to the fitting (4) on the machine and the other end to the previously prepared drain siphon (5) checking that the drain tube slides freely without kinking or obstructions.

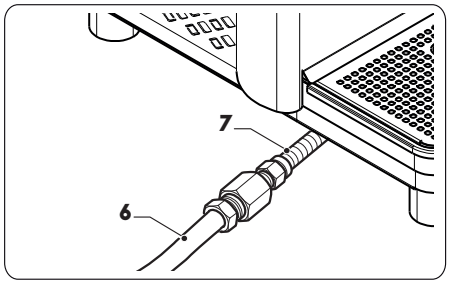


Loading

CAUTION: The machine must be connected to a water mains supplying drinking water appropriately softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm) and a supply pressure of Min. 0,06 MPa - Max. 4 MPa.



- Connect the drainage hose with connection (6), supplied, to the machine hose (7) and the other end to a softener (8).



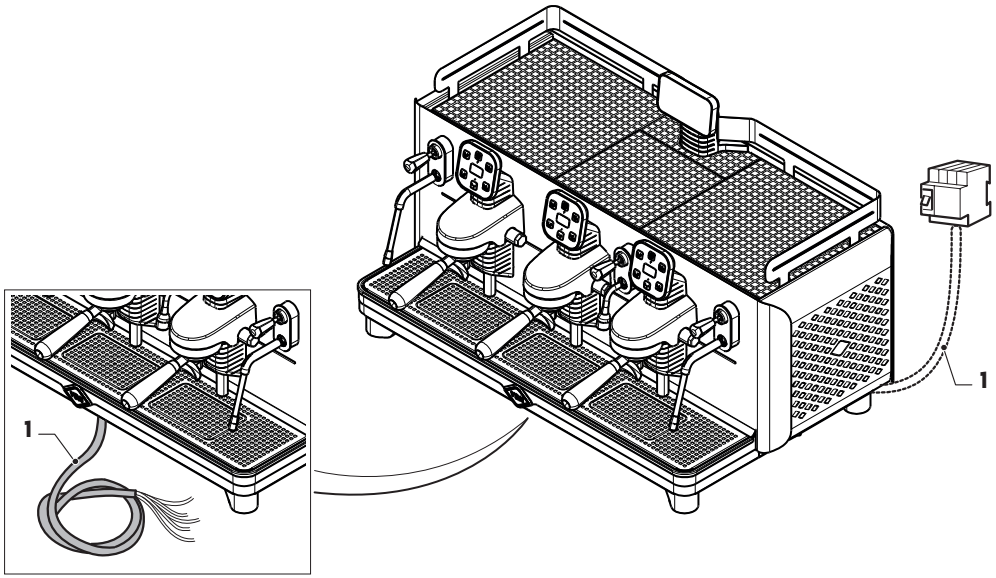
WARNING: The water supply system should have a tap (9) located upstream of the softener to separate the water system from the machine.

NOTE: Remove possible existent flexible hoses and use those supplied with the machine.

7.2,
ELECTRICAL CONNECTION.

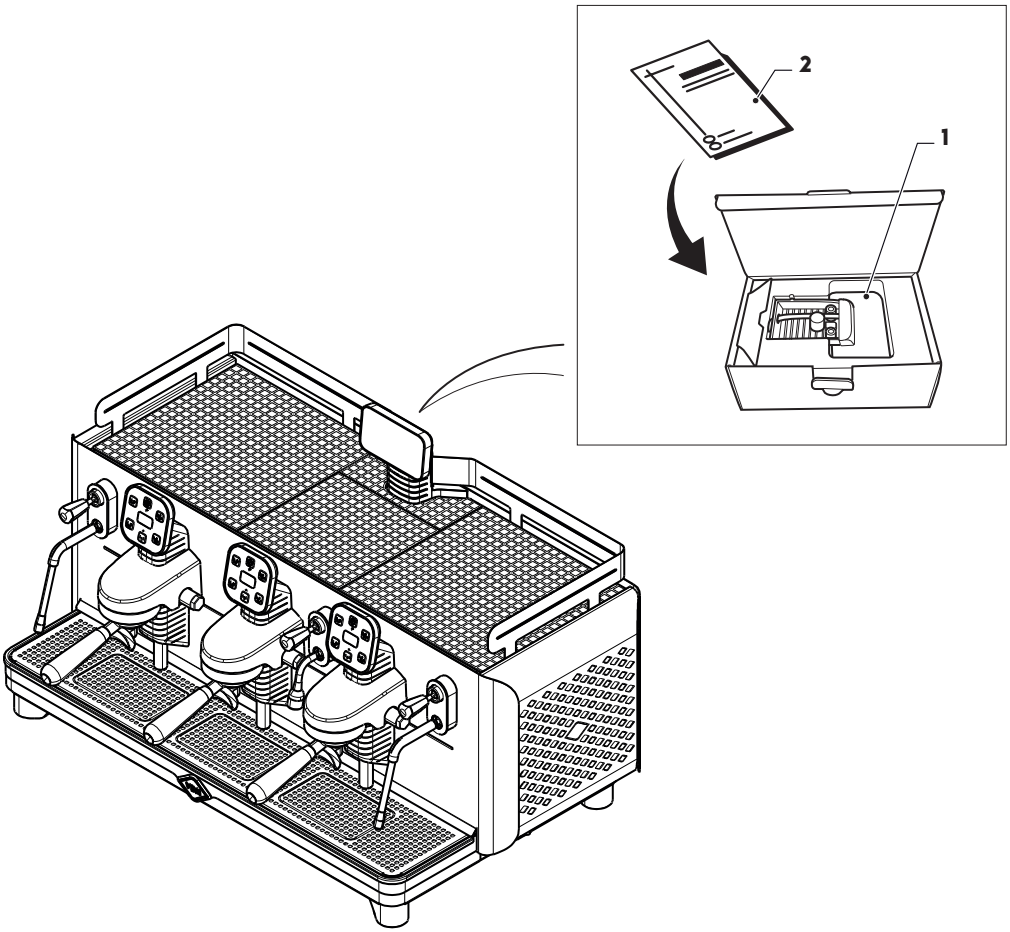
- **Check that all the switches are in OFF position before electrically connecting the machine.**
- **An earthing connection is mandatory and the system must meet the regulations in force in the country of installation.**
- **Check that the power supply voltage corresponds to that of the local mains.**

- Unroll the electric cable (1) on the inside of the lower part of the machine.
- Connect the electric cable (1) to a 16A pentapolar plug (not provided) and connect it to the electric system.



7.3,
CONNECTION OF THE DISPLAY.

- The machine is supplied with a display, not assembled.
  To connect the display (1) to the machine, please refer to the instructions (2) on its respective packaging.



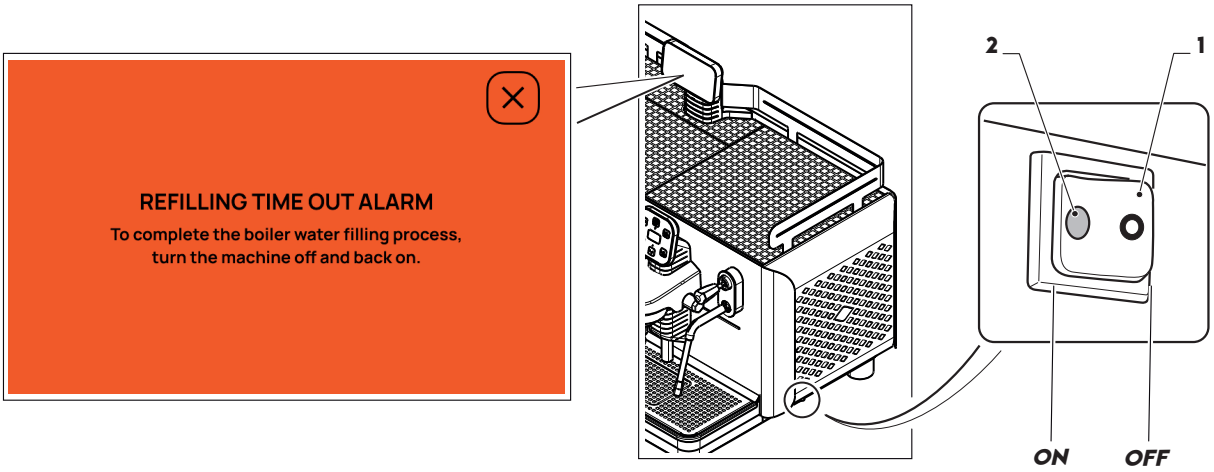
7.4,
FIRST STARTING.

WARNING: The first starting operations must be carried out by a specialized and authorized technician.

- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Power on the machine by setting the differential switch located upstream of the machine to ON.
- Press the switch (1) to ON; the LED (2) comes on and the boiler will start filling with water.

WARNING: If filling does not start within 120 seconds, the machine goes into alarm (the alarm is shown on the display).
Turn the machine off and on again to complete filling the boiler with water.

- Once the boiler has been filled, water heating starts.
- Wait until the ideal temperature has been reached (± 95°C) shown on the display.
- Dispense a few times from the units, the water tap and the steam spouts and check proper functioning (see the section OPERATION).

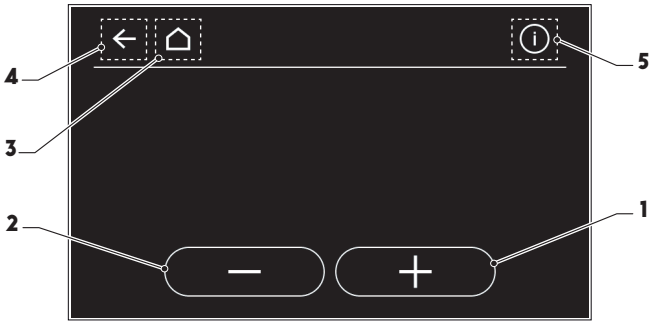


8,
DESCRIPTION OF THE DISPLAY CONTROLS.

HOME

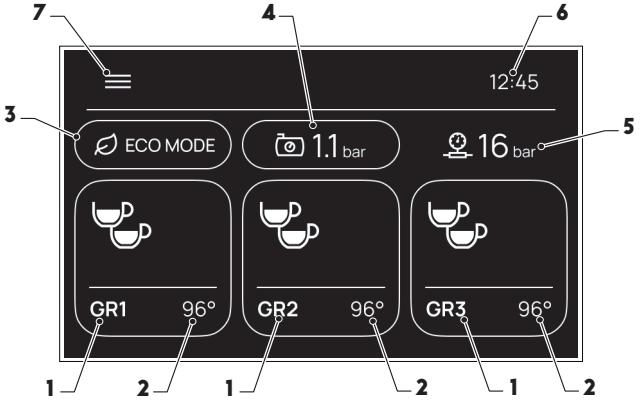
On the machine is located a touch-screen display for programming and control of all of its parameters.

- To set all the entries of the sub-menus, use the plus " ⊞ " (1) and minus " ⊟ " (2) keys.
- To return to the main menu, press the key " ⌂ " (3).
- To return to the previous page, press the arrow in the top left corner " ← " (4).
- To save changes to the data, press the arrow in the top left corner " ← " (4).
- To access the information on the parameters, press the key " ⓘ " (5).



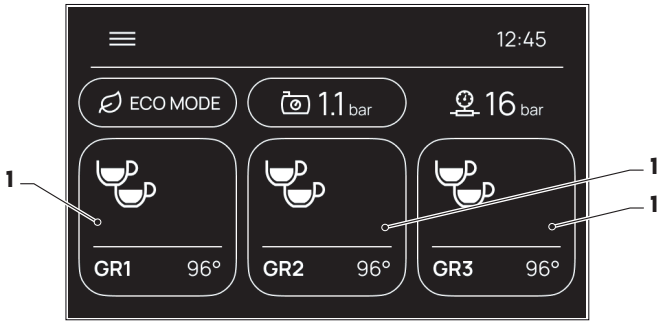
DISPLAY HOME (home page)

In the home page are displayed all the groups (1) with their respective temperature (2); the "ecomode" key (3) to enable energy saving mode, the steam pressure in the boiler (4), the mains water pressure (5), the time (6) and the access key for the drop-down menu (7).

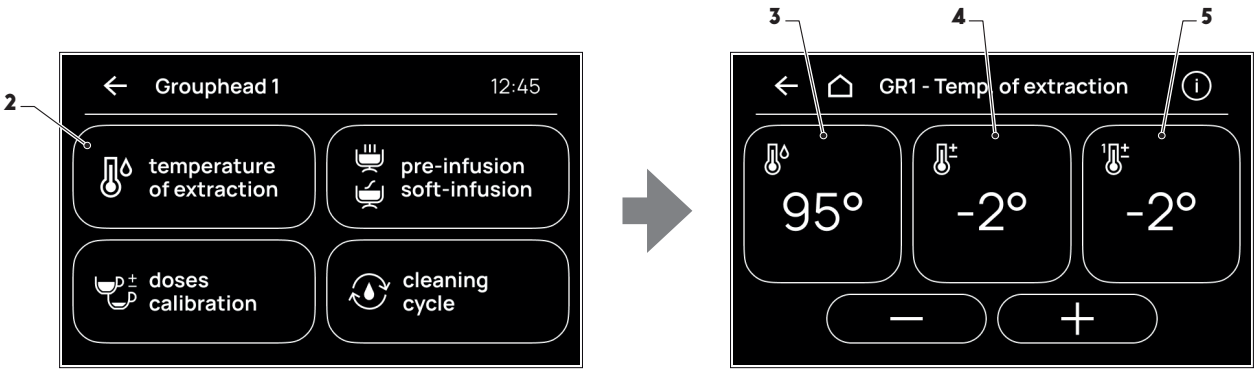


GROUP PARAMETERS ADJUSTMENT KEY

By pressing a group key (1) the operator is able to control its functions:

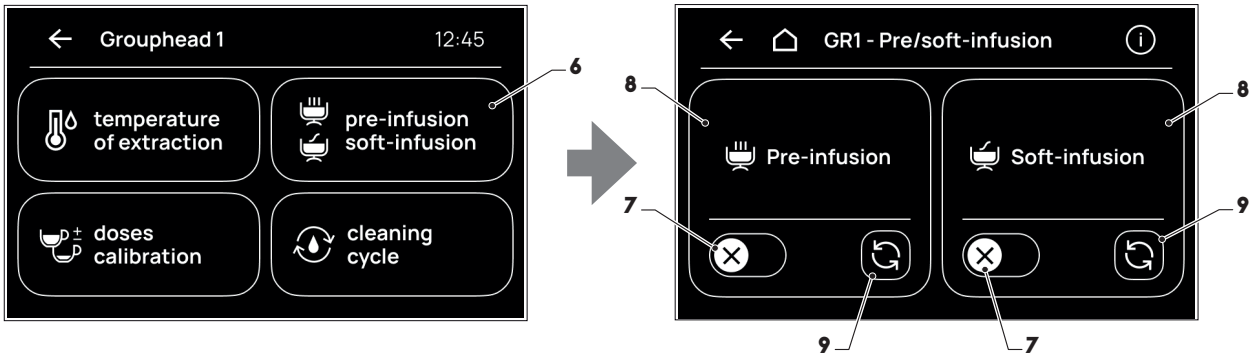


- By pressing the key (2) it is possible to set the coffee dispensing temperature (3).
- It is possible to set the temperature corrective factor of continuous dispensing (4) which allows to increase/decrease the coffee dispensing temperature to "neutralize" the external variables, such as an excessive ambient temperature, excessive mains water temperature, etc. in order not to change the dispensing temperature value.
- It is also possible to set the temperature corrective factor of the first dispensing (5) which allows to increase/decrease the coffee dispensing temperature to "neutralize" the external variables, such as an excessive ambient temperature, excessive mains water temperature, etc. in order not to change the temperature value during the first dispensing after a 5 minutes break.

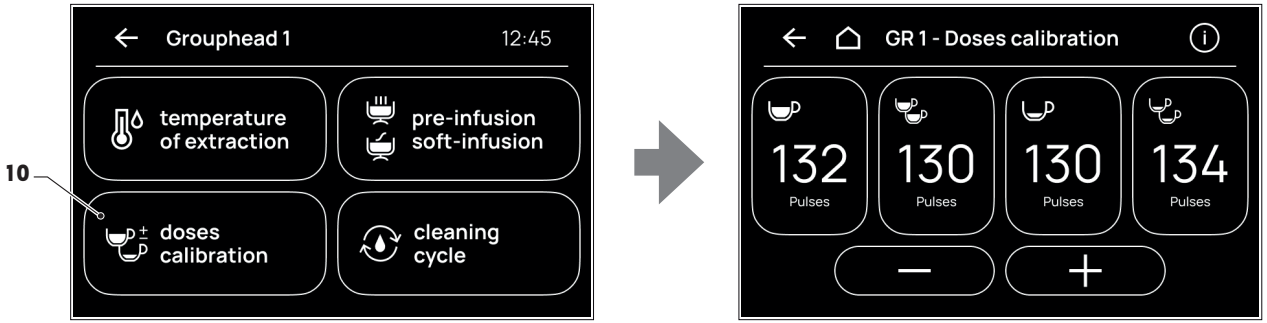


By pressing the key (6) it is possible to set the pre-infusion or the soft-infusion: press the key (7) to enable or disable the function;

- By pressing the key (8) it is possible to change the seconds related to the pre/soft infusion of the different dispensing.
- By pressing the key (9), the setting is transferred to all the machine groups.

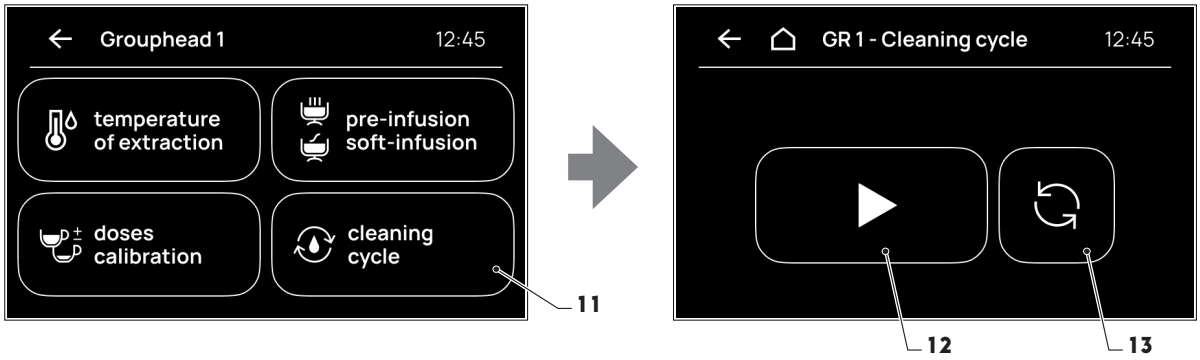


By pressing the key (10) it is possible to increase/decrease the pulses of the previously saved dose for each dose key, without setting it again with the push-button panel.



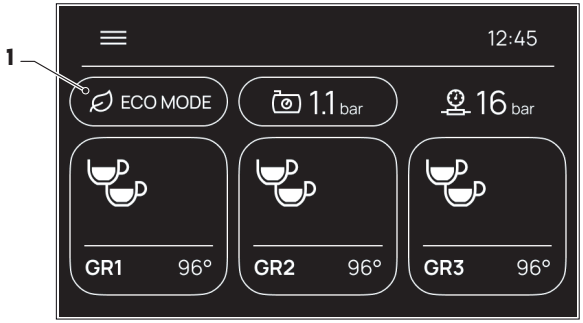
By pressing the key (11) it is possible to start the cleaning cycle:

- Press the key (12) to start the cleaning cycle on the reference group.
- Select the key (13) and press the key (12) to start the cleaning cycle on all the machine groups.
- To disable the active function on all the groups, press the key (13) again.
  The function deactivates automatically by returning to the main page.



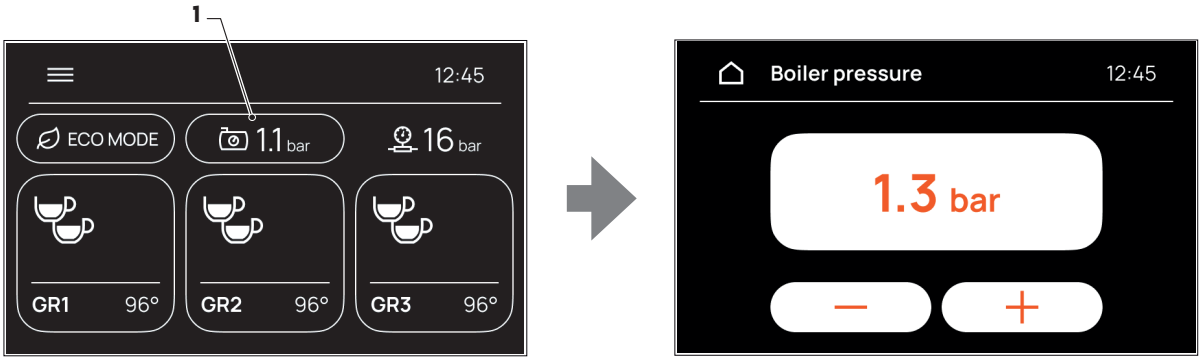
ECO MODE KEY

Press the "eco mode" key (1) to activate the energy saving mode, water temperature drops to 70°C.
To disable the function, press the "eco mode" key (1) again.



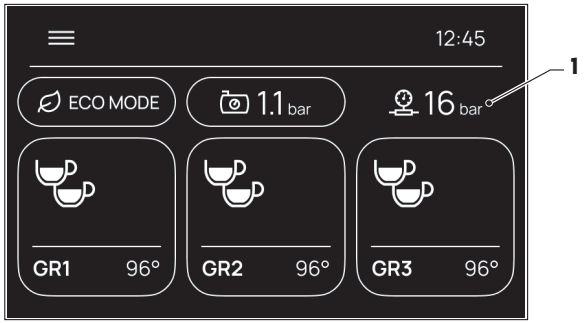
STEAM PRESSURE IN BOILER KEY

By pressing the key (1) it is possible to set the value, in bar, of steam pressure in the boiler (up to a maximum value of 1.3 bar).



MAINS PRESSURE KEY (VISUALIZATION ONLY)

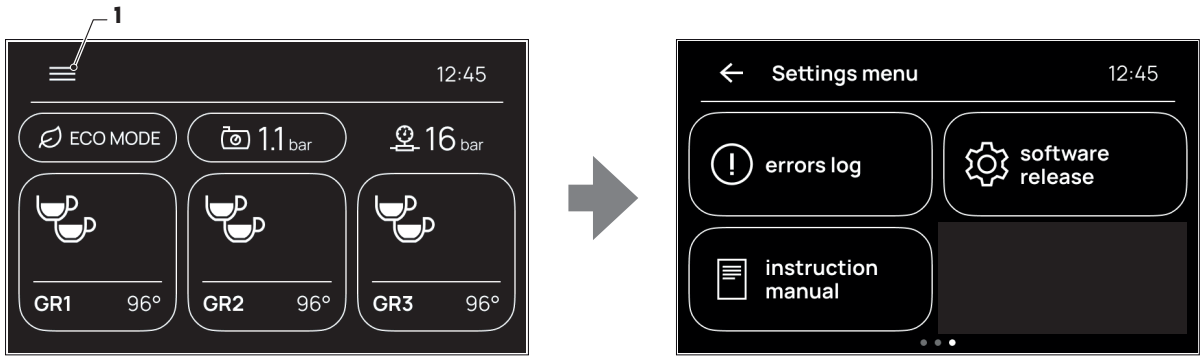
The icon (1) shows the current mains pressure or the pump pressure during the extraction.



USER MENU

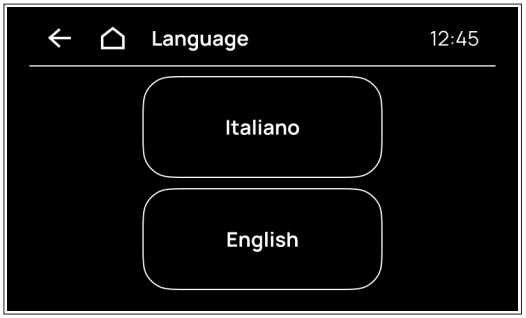
By selecting the key (1) " ☰ " it is possible to access the general menu of the machine settings.

- To browse the menu pages, scroll rightwards/leftwards.
- To set all the entries of the sub-menus, use the plus " + " and minus " — " keys.
- To return to the main page, press the arrow in the top left corner " ← ".
- To save changes to the data, press the arrow in the top left corner " ← ".
- It is possible to choose between the following entries (each of which will lead to sub-menus):

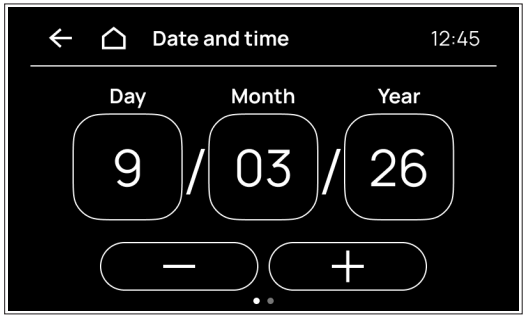


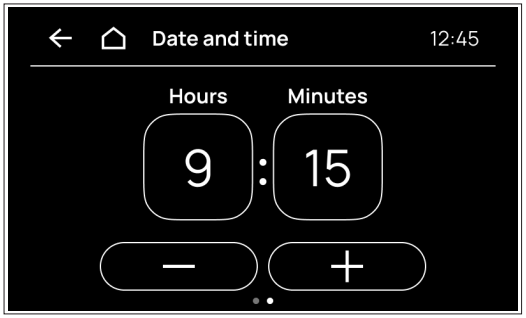
- **Language**
- **Date and time**
- **LED brightness**
- **Cup warmer temperature**
- **ON/OFF calendar**
- **Dispensing counter**
- **Unit of measurement**
- **Factory Settings Reset**
- **Errors log**
- **Software release**
- **Instruction manual**

- **Language** - allows to change the language between those available in the software.

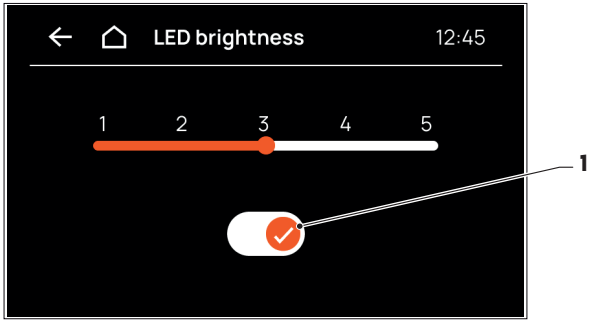


- **Date and time** - allows to set the date and the time.

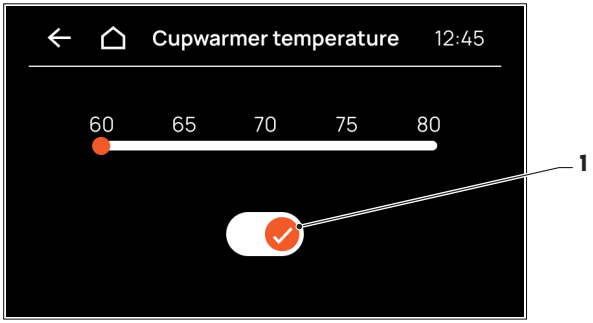




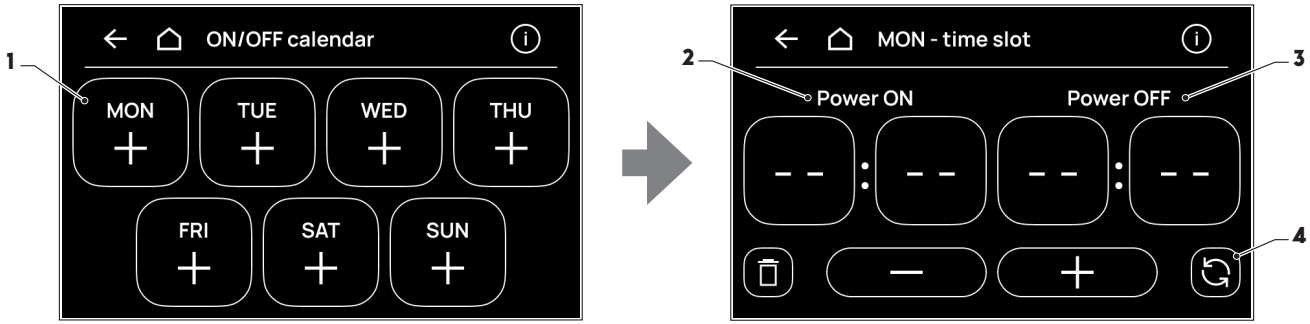
- **LED brightness** - allows to set the display brightness by selecting the desired value.
Press the key (1) to disable or enable this function.



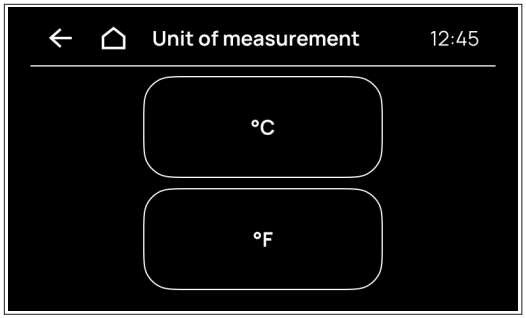
• **Cup warmer temperature** - allows to adjust the cup warmer temperature by selecting the desired value.
Press the key (1) to disable or enable this function.



• **ON/OFF calendar** - allows to set the programmed switching on and switching off of the machine.
By pressing the key corresponding to one day of the week (1) it is possible to program the switching on (2) and switching off (3) times of the machine.
By pressing the key (4), the set times are transferred on all the days of the week.

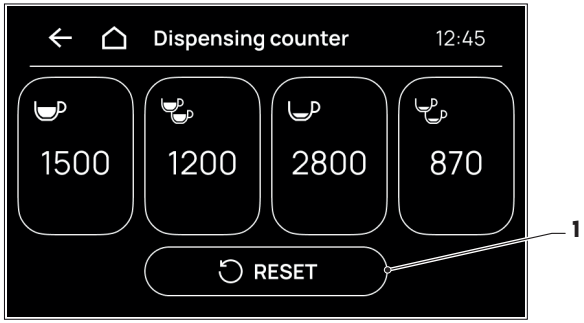


- **Unit of measurement** - allows to change the temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius.

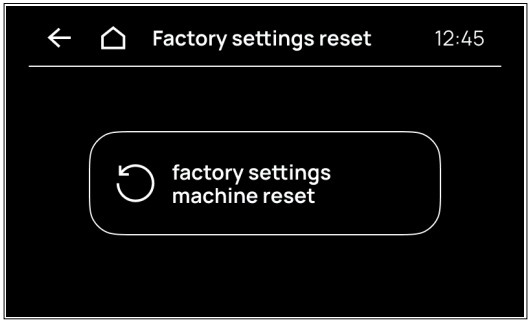


- **Dispensing counter** - allows to display the total number of dispensing performed by the machine from the last reset.

By pressing the key (1) it is possible to reset the machine dispensing counter.



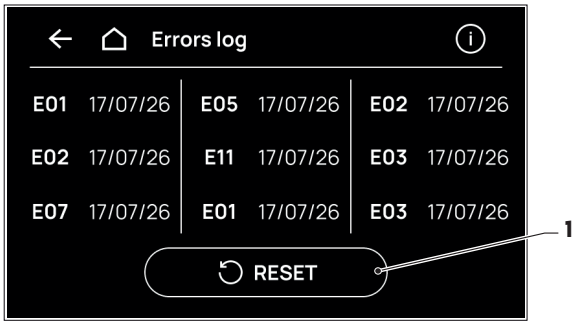
- **Factory settings reset** - allows to reset the factory parameters.



- **Errors log** - allows to display the list of errors registered by the machine from the last reset.

By pressing the key (1) it is possible to reset the list of errors of the machine.

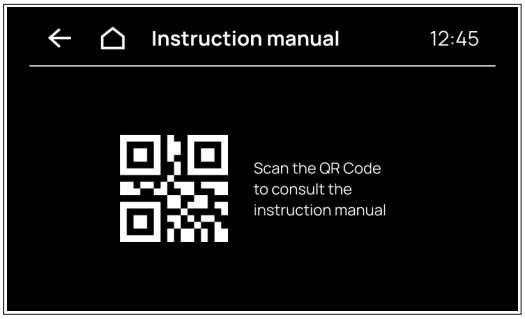
WARNING: the presence of failures/problems is signalled by a message on the display.



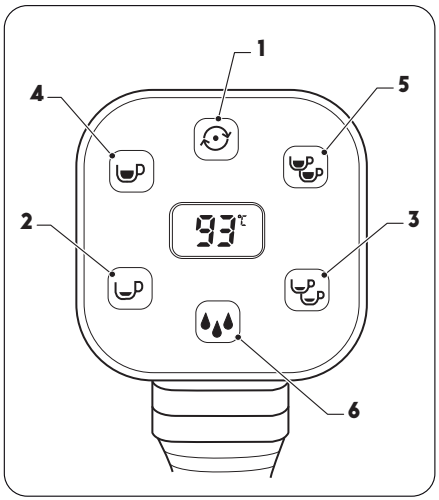
- **Software release** - allows to display the software of the Display and the installed Board firmware.



- **Instruction manual** - allows to display a QR code through which it is possible to consult the machine instruction manual.



9,
DESCRIPTION OF THE UNIT CONTROLS.



Each unit has a pushbutton panel for dispensing coffee and a display for visualization of the dispensing time and temperature.

1 Continuous dispensing/programming button " ".
- Pressing the button (1), coffee dispensing starts and the relative LED comes on; to stop dispensing, press the button (1) again and the LED will go off.
- Press the key (2) and keep it pressed for 5 seconds, the respective indicator lights up flashing, indicating that you entered programming phase of the coffee doses on the corresponding group. By pressing one of the keys (3), (4), (5), (6) within 5 seconds, you are now able to program the desired doses (see doses programming paragraph).

2 Short coffee dispensing button " ".
- Pressing the button (3), the relative LED comes on and coffee dispensing starts. When the programmed amount has been reached, dispensing automatically stops and the LED goes off.

3 Two short coffees dispensing button " " .
- Pressing the button (4), the relative LED comes on and coffee dispensing starts. When the programmed amount has been reached, dispensing automatically stops and the LED goes off.

4 Long coffee dispensing button " ".
- Pressing the button (5), the relative LED comes on; and coffee dispensing starts. When the programmed amount has been reached, dispensing automatically stops and the LED goes off.

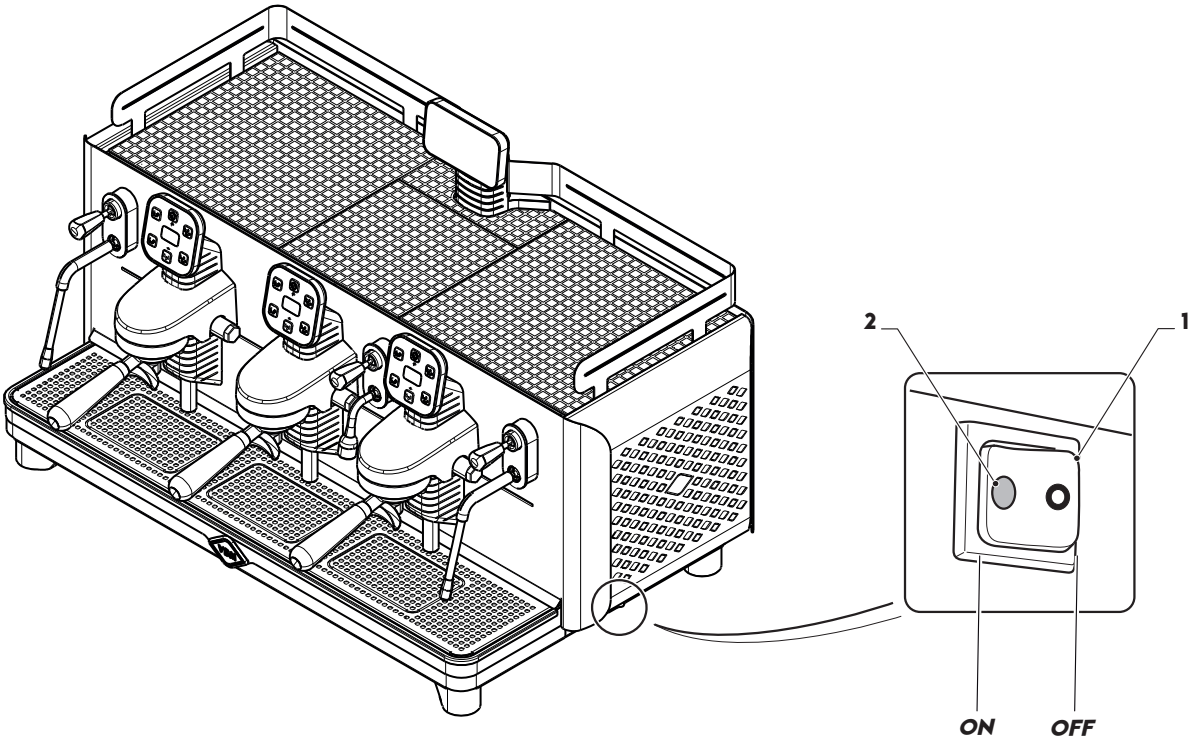
5 Two long coffees dispensing button " ".
- Pressing the button (6), the relative LED comes on and coffee dispensing starts. When the programmed amount has been reached, dispensing automatically stops and the LED goes off.

6 Cleaning button " ".
- By pressing the key (7), the respective LED lights up and the "flush" function of the group activates; dispensing stops automatically and the LED turns off.

WARNING: activate the "flush" function before each dispensing.

10,
STARTING THE MACHINE.

- Start the machine by pressing the switch (1) to ON; the LED (2) comes on.
- Heating of the water in the boiler automatically starts.
- Wait until the ideal temperature has been reached (± 95°C) shown on the display.

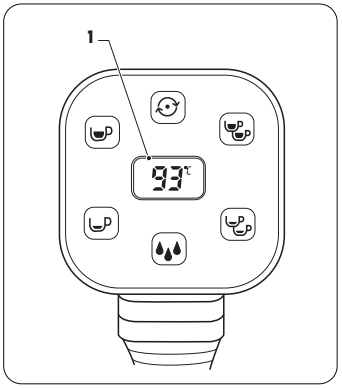


11,
DOSE PROGRAMMING.

The can program the amount of coffee dispensed for all the buttons on the pushbutton panel, except the continuous dispensing button " " and the cleaning key " ".

WARNING: Programming the first pushbutton panel on the left, the other pushbutton panels on the machine are automatically programmed.
You can also customize the amount of coffee dispensed for each pushbutton panel by repeating dose programming for each pushbutton panel.

- Mount the filter holder with the coffee on the unit (see the section OPERATION).
- Position one or two cups under the unit depending on what you want to program.
- Press the button " " and hold it down for at least 5 seconds until the relative LED comes on flashing indicating that you have accessed programming mode.
- Press the button " " to be programmed within 5 seconds and coffee dispensing will start; the LED on the button " "will continue flashing and the LED on the button " " pressed will stay on fixed, while the other LEDs on the other buttons " ", " ", " " will go off.
- It is possible to view the dispensing seconds on the display (1).
- When reaching the desired amount of coffee, press the previously selected button again to stop dispensing; the relative LED will go off indicating that the amount of coffee has been stored and the other LEDs on the buttons still be programmed will come on.
- Repeat the same operations for the other buttons " ", " ", " " on the pushbutton panel; after 5-6 seconds of not using the buttons, the machine automatically exits programming mode.

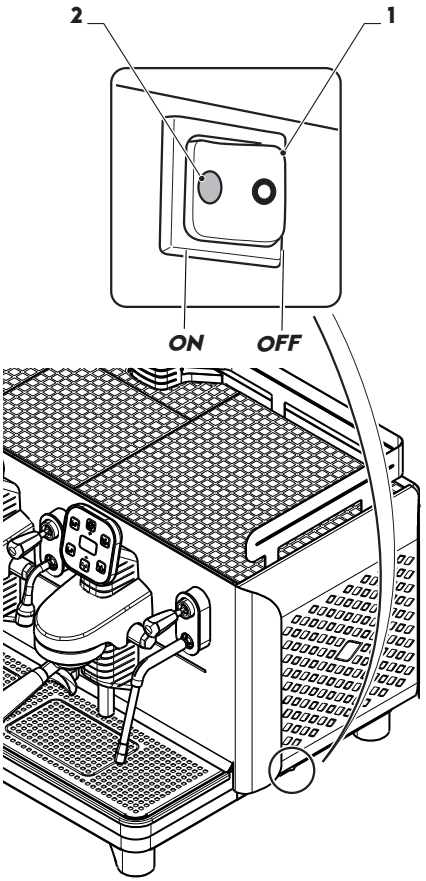


12, OPERATION.

12.1, PREPARING THE MACHINE.

- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Check that the differential magnetothermal switch upstream of the machine is set to ON.
- Start the machine by pressing the switch (1) to ON; the LED (2) comes on.
- Heating of the water in the boiler automatically starts.
- Wait until the ideal temperature has been reached (± 95°C) shown on the display
- On the display, press the button to start operation of the heating elements of the cup heating plate (see the section DESCRIPTION OF THE DISPLAY CONTROLS).
- Place the filter holders in the relative units.
- Place the cups on the cup heating plate facing up if possible.

WARNING: Only cups, mugs and glasses and no other objects may be placed on the cup heating plate.
Dry the objects before placing them on the cup heating plate.



12.2,
PREPARING COFFEE.

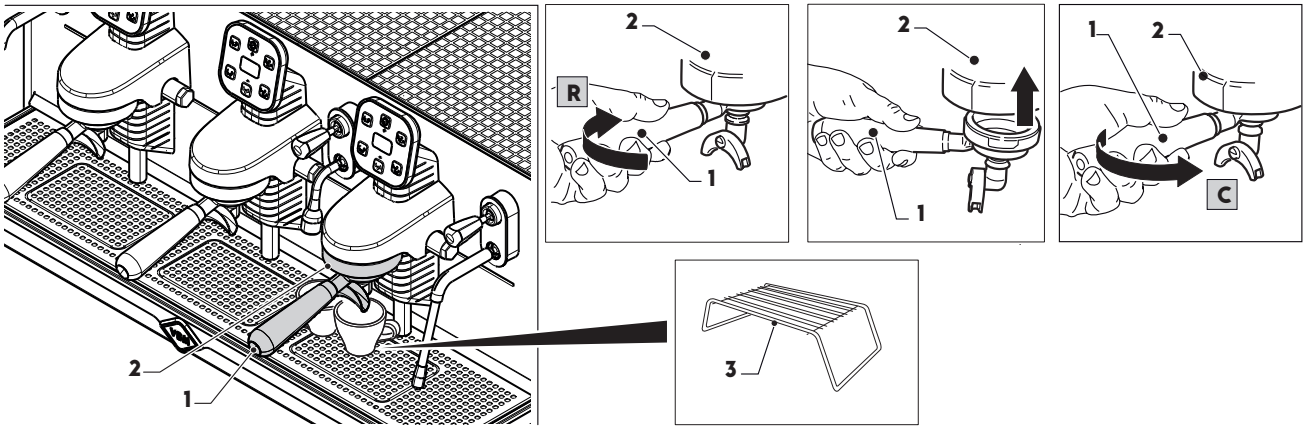
12.2.1 FLUSHING THE DISPENSING UNIT

The unit must be flushed before each dispensing just before inserting the filter holder in the dispensing unit. This operation, in addition to keep the group clean, has the function of stabilizing its temperature, as temperature may exceed the temperature set on the display by 3°C during "Stand by" phase.

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) by turning it in the direction indicated by the arrow "R".
- Press the button " " and water will be dispensed from the unit for a few seconds.

12.2.2 DISPENSING COFFEE

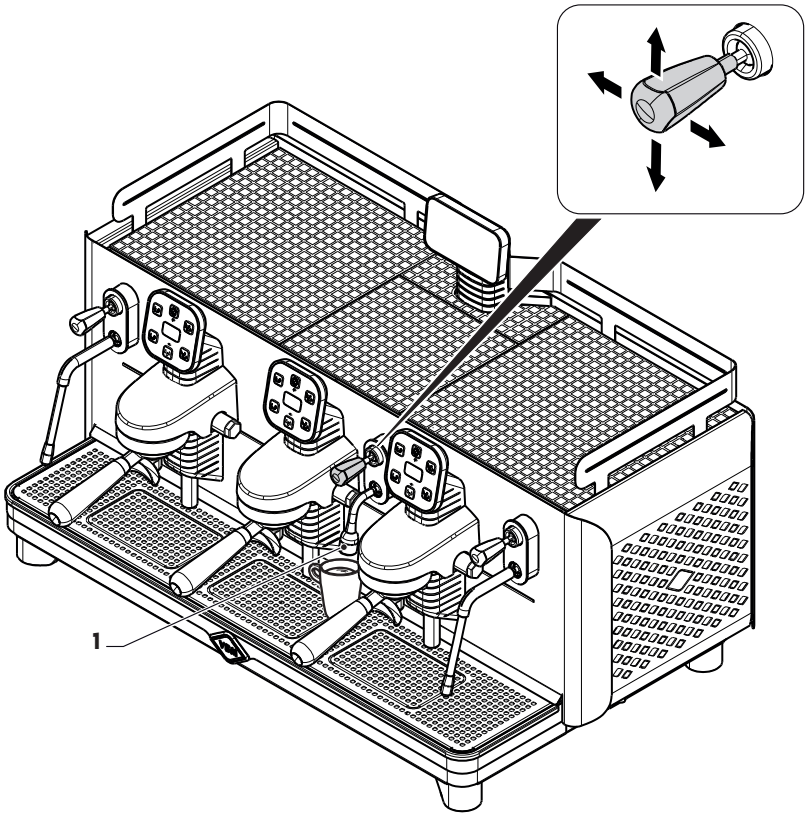
- Remove the filter holder and flush the unit as described above.
- Discard any grounds present.
- Fill the filter holder with a dose of coffee (one dose for one coffee and two for two coffees).
- Wipe any traces of coffee off the rim of the filter holder and make sure that there is perfect seal between the filter holder and the unit.
- Mount the filter holder (1) on the unit (2) lifting it so that the two tabs are inserted in their seat on the unit (2), then turn the filter holder (1) in the direction indicated by the arrow "C" until it fits into place.
- Place the Cup riser grid (3) (optional) on the basin.
- Position one or two hot cups under the filter holder, depending on the type of filter holder used.



12.3,
DISPENSING HOT WATER.

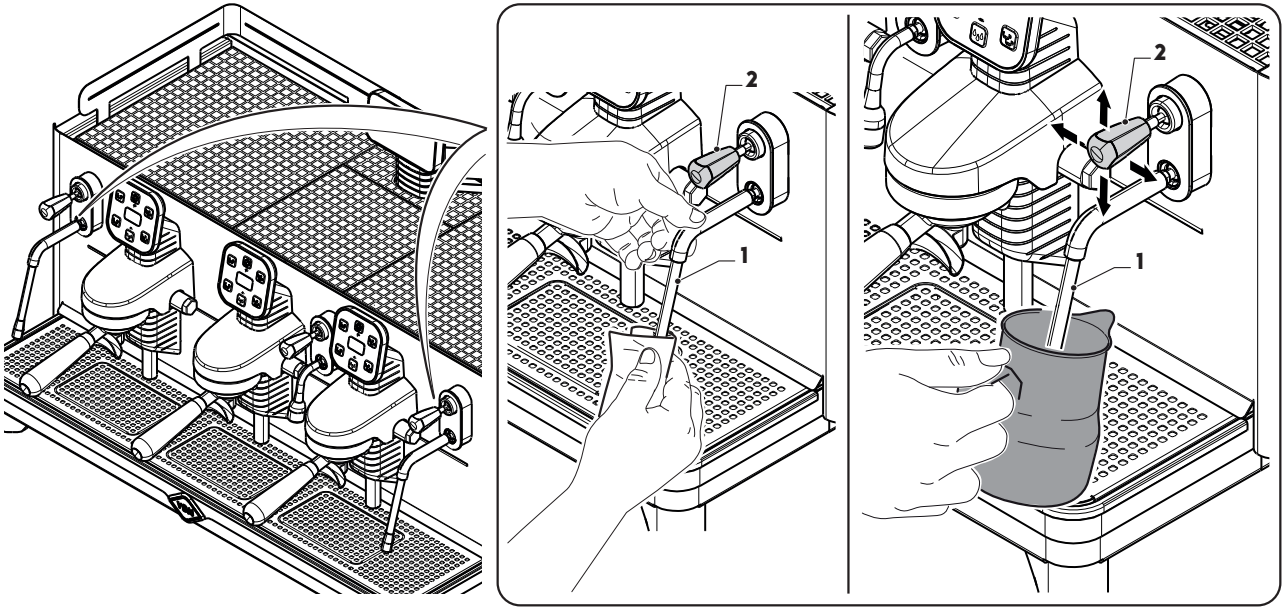
The spout (1) is very hot and there is therefore a risk of scalding.

- Position a jug under the spout (1).
- Slowly open the tap by moving it horizontally or vertically to start dispensing, stop dispensing by setting the tap to central position once the necessary quantity has been reached.



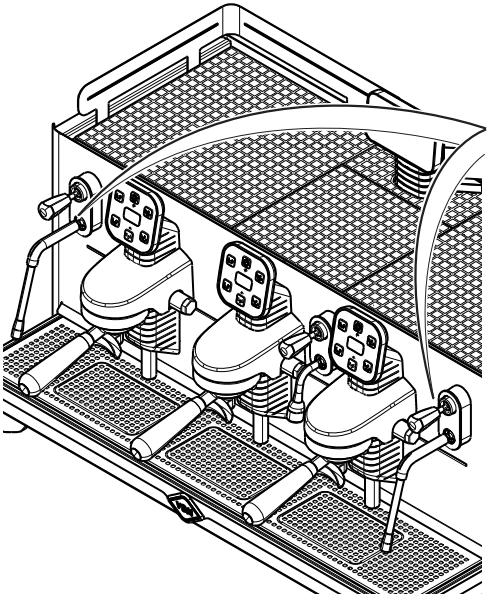
12.4,
DISPENSING STEAM.

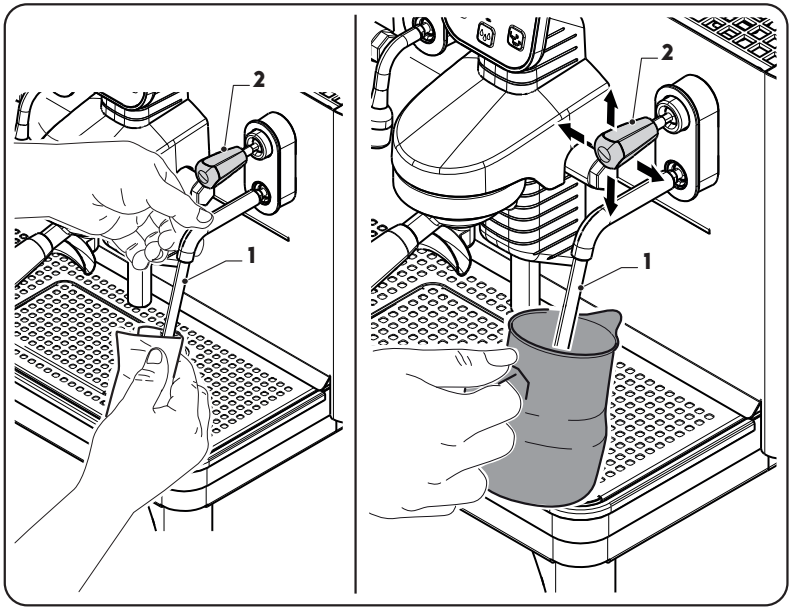
- Turn the steam spout (1) towards the tray and briefly dispense steam by slightly moving the tap (2) in horizontal direction in order to eliminate any water residues in the circuit.
- Pull the steam spout (1) outward and place a cup or jug full of liquid to be heated under the spout (1).
- Fully immerse the steam spout in the liquid and slowly open the tap (2) by moving it horizontally or vertically.
- Once the desired temperature has been reached, close the tap (2) by setting it to central position.
- Turn the steam spout (1) towards the tray and briefly dispense steam to clean the inside of the nozzle and then clean the spout (1) with a moist cloth to prevent the formation of scale that is difficult to remove.



12.5,
PREPARING CAPPUCCINO.

- Pour fresh milk into a heat-resistant jug, preferably in stainless steel.
- Fully immerse the spout (1) in the milk and move the tap (2) horizontally or vertically depending on the amount of steam desired.
- Once the desired temperature has been reached, close steam dispensing by setting the tap (2) to central position.
- Pour the content of the jug into a cup containing freshly dispensed espresso coffee.
- Turn the steam spout (1) towards the tray and briefly dispense steam to clean the inside of the nozzle and then clean the spout (1) with a moist cloth to prevent the formation of scale that is difficult to remove.



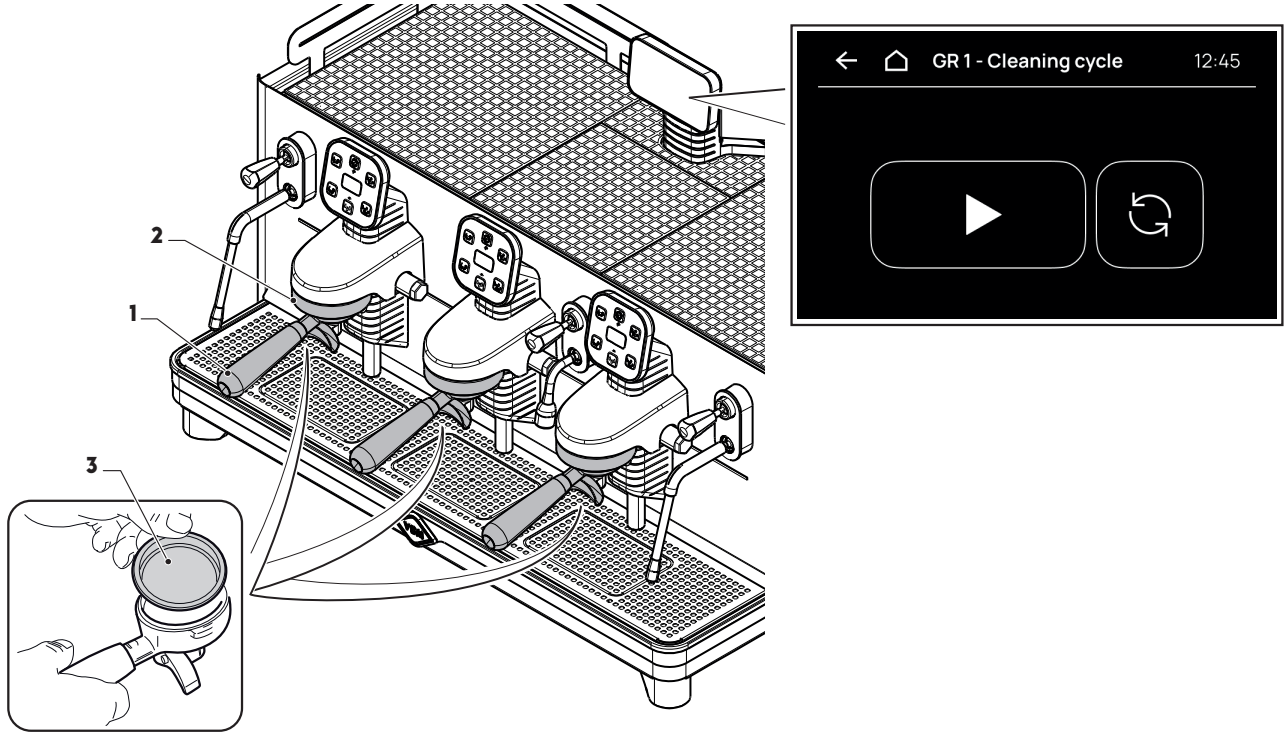


12.6,
UNIT CLEANING WITH AUTOMATIC PROGRAM.

Each unit can automatically be cleaned operating as follows:

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) and empty out the coffee grounds.
- Remove the filter from the filter holder and mount the blind filter (3) provided.
- Pour coffee machine detergent into the blind filter (3) (for the amount, see the detergent manufacturer's instructions).
- Start the machine as described in the relative sections.
- Mount the filter holder (1) with the blind filter on the unit (2).

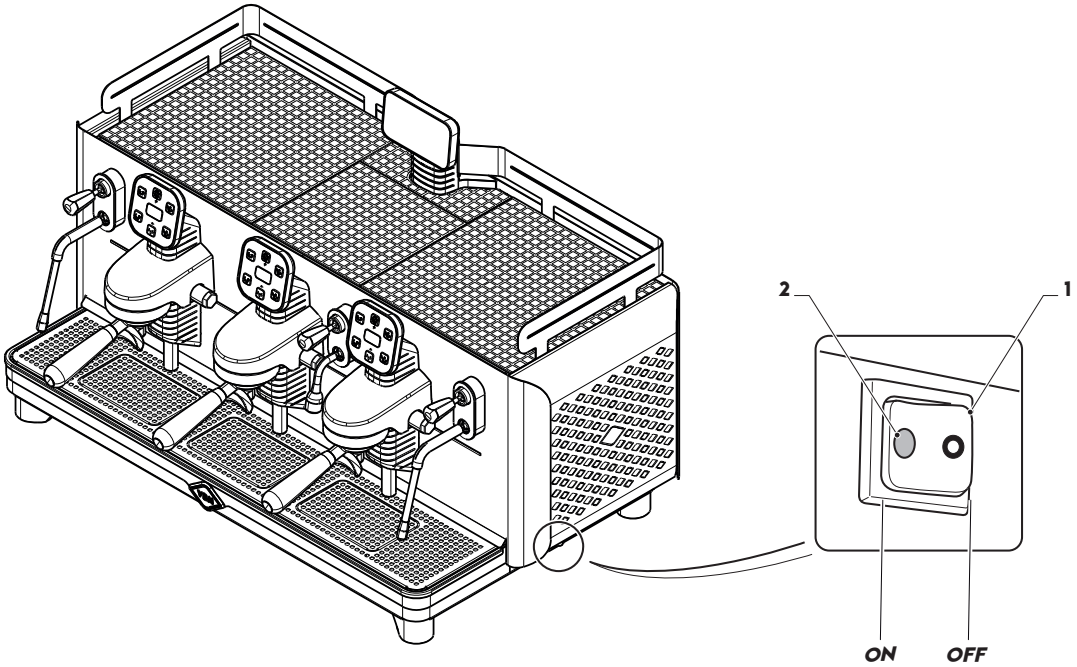
- From the machine display, access the settings menu and start the cleaning cycle for one or all the machine groups (see the paragraph DESCRIPTION OF THE DISPLAY CONTROLS).
- The cleaning program with a duration of 5 cycles starts.



12.7,
TURNING OFF.

WARNING: Before turning off the machine, you need to carry out the cleaning operations as described in the relative section.

- Turn off the machine by pressing the switch (1) to OFF; the LED (2) goes off.
- Disconnect the differential switch upstream of the machine and close the water supply tap.



13,
CLEANING.



The cleaning operations must be carried out with the machine off and cold, the main switch set to OFF and the power cable unplugged from the power socket putting the plug somewhere visible.



CAUTION: Improper cleaning and maintenance using non-softened water or damage to the internal parts may cause sudden lack of water flow or sudden water or steam jets with serious consequences. Pay the utmost attention when cleaning and using the machine!

13.1,
GENERAL WARNINGS FOR CLEANING.

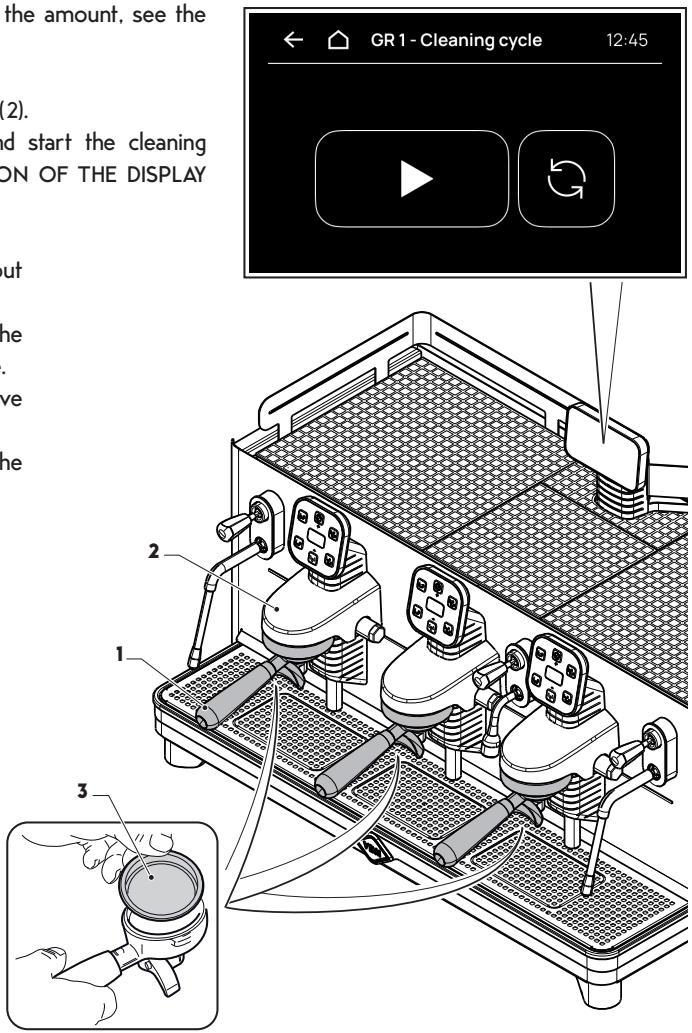
It is prohibited to:

- Use water jets to clean the machine.
- Use detergents containing alcohol, ammonia or abrasive sponges to clean the machine; USE only specific detergents for coffee machines or dishwashers.
- Chemical detergents used to clean the machine and/or the system must be used with care to prevent wear of the components and harm to the environment (biodegradability above 90%).
- Thoroughly clean all the parts and components of the machine.
- Constantly clean the grinder/doser and check wear of the grinder.

13.2,
MANUAL UNIT CLEANING.

At the end of the work shift, each unit must be cleaned using the blind filter.

- Remove the filter holder (1) from the unit (2) and empty out the coffee grounds.
- Remove the filter from the filter holder and mount the blind filter (3) provided.
- Pour coffee machine detergent into the blind filter (3) (for the amount, see the detergent manufacturer's instructions).
- Start the machine as described in the relative sections.
- Mount the filter holder (1) with the blind filter on the unit (2).
- From the machine display, access the settings menu and start the cleaning cycle for the reference group (see paragraph DESCRIPTION OF THE DISPLAY CONTROLS).
- The cleaning program with a duration of 5 cycles starts.
- Remove the filter holder (1) from the machine and empty out the product.
- Remount the filter holder (1) with the blind filter on the machine and repeat the cleaning cycle as described above.
- Remove the filter holder (1) from the machine and remove the blind filter.
- Remove the filter holder (1) from the unit (2), remove the blind filter and remount the filter.
- Dispense two coffees to remove any unpleasant taste.



13.3,
DAILY CLEANING.

Cleaning the spout.

- Clean the spouts (1) and (2) at the end of the day (and also immediately after each use as described in the sections DISPENSING WATER and DISPENSING STEAM) in order to prevent the formation of bacteria or scale that may clog the holes of the dispenser and to prevent different types of drinks that have previously been heated from altering the taste of the drinks currently being heated.

Cleaning the dispensing unit.

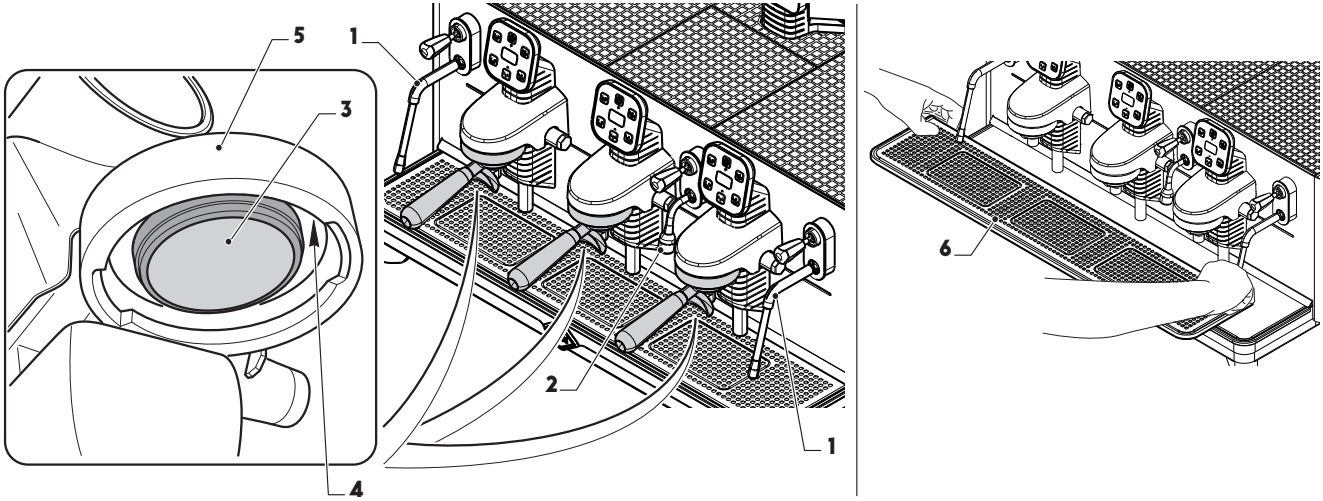
- Clean the head (3), the cup seal (4) and the filter holder guide of the dispensing unit (5) with a cloth/sponge and a soft brush.
- Rinse the filters and filter holders in hot water adding a specific detergent to dissolve the coffee fat residues.

Cleaning the tray and cup heating plate grille.

- Remove the grille (6) and clean it with running water.

Cleaning the bodywork.

- Use a damp non-abrasive cloth on all the surfaces. Do not use products containing alcohol or ammonia which may damage the machine components.

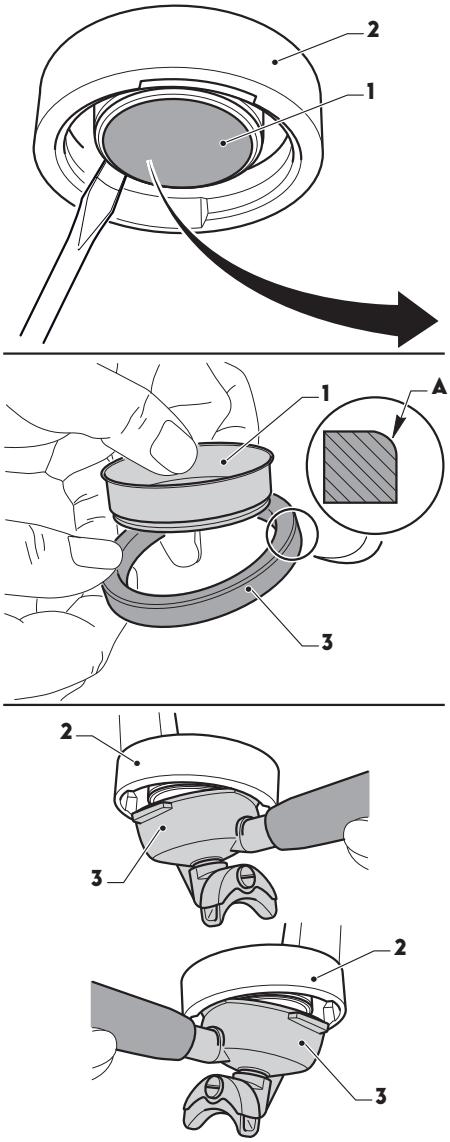


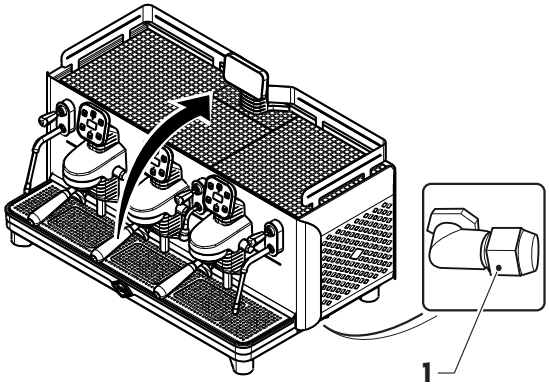
14,
CHECKS AND REPLACEMENTS.

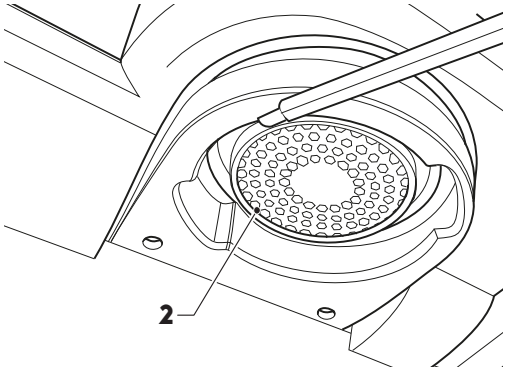
14.1,
REPLACING THE HEAD.

Replace the head (1) at least once a month operating as follows:

- Using a screwdriver, prise on the head (1) and remove it from the unit (2) together with its seal.
- Replace the head (1) and the seal (3).
- Refit the seal on the head taking care that the rounded part "A" of the seal is positioned facing up.
- Position the head on the filter holder.
- Mount the filter holder (3) on the unit (2), first on the left-hand tab turning it until the end of travel and then on the right-hand tab.
- Mount the filter holder on the machine as if you were making coffee and turn it to the end of travel to lock the head and its seal into place.







15,
TEMPORARY DECOMMISSIONING.

If you intend not to use the machine for a long period of time, it is necessary to perform the following operations:

- Perform maintenance operations.
- Disconnect water and electrical supply.
- Unload the water contained in the boiler working as follows:

Before performing this operation, make sure the coffee machine is turned off (electrical supply upstream of the machine is disconnected), the water supply tap located upstream of the machine itself is closed and the water contained in the boiler is cold.

- Remove the bottom protection.
- Operating in two, raise the front part of the machine to access the unloading cap (1)
- Unload the water contained in the boiler by unscrewing the cap (1).
- Remove the shower head (2) on each group.
- Cover the machine with a cotton cloth and position it in a moist room free from dust.

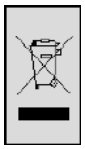
RECOMMISSIONING OF THE MACHINE

For the machine recommissioning, work as follows:

- Accurately clean the machine.
- Supply water from the partialization tap located upstream of the machine to remove residues from the pipe.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Screw the unloading cap (1) and reassemble the lower protection.
- Perform the commissioning operations as indicated in the relative paragraph.

16, DISPOSAL.

- The machine must be put into disuse by authorized persons. Fully release the pressure in the hydraulic circuit, disconnect the power cable and legally and correctly dispose of any substance potentially harmful to the environment.
- Store the machine out of reach of children or irresponsible persons.
- **For dismantling as waste, deliver the machine to an authorized electrical and electronic equipment recycling centre (*). This is to prevent any harm to the environment or people. For more information on recycling, contact the office of the relevant municipality, the domestic waste disposal service or the dealer.**
- **Do not dispose of the machine in the environment.**



(*) Pursuant to Art. 13 of Legislative decree 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, pertaining to reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

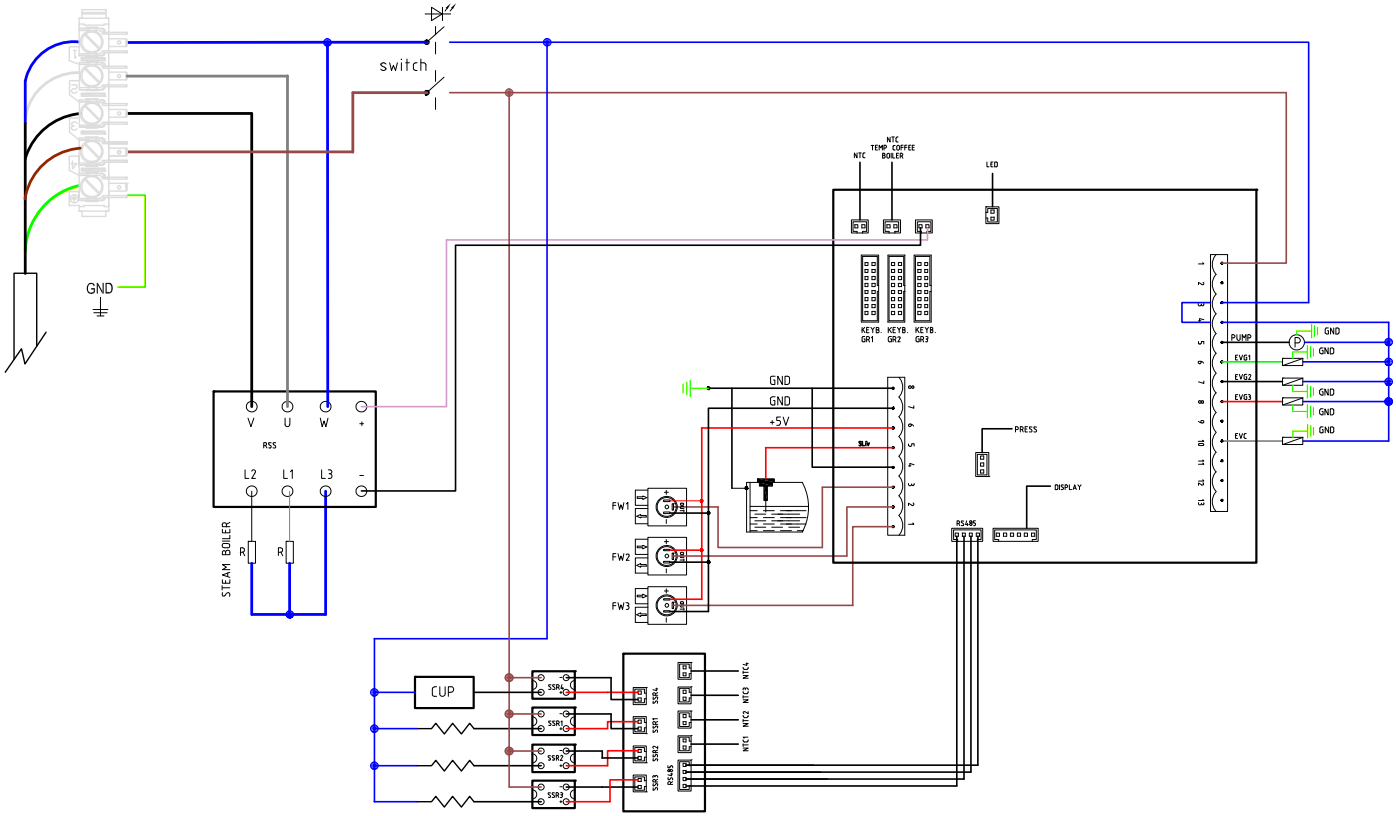
The crossed out wheelie bin symbol on the machine or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.

Separate waste collection of this machine at the end of its life is organized and managed by the manufacturer. Therefore, a user who wants to dispose of the machine should contact the manufacturer and follow the system it has adopted to allow separate collection of the machine at the end of its life.

Appropriate separate waste collection for subsequent environmentally friendly recycling, treatment or disposal helps prevent possible negative impact on the environment and health, as well as encouraging reuse and/or recycling of the materials of which the machine is made up.

Unauthorized disposal of the product by its owner will result in application of fines in accordance with the regulations in force.

17,
WIRING DIAGRAM.



NOTE.

VIBIEMME SRL
via Charles Gounod, 25/27 -
20092 Cinisello Balsamo, Milan, Italy
T. (+39) 02 660 16691 · F. (+39) 02 660 16636
info@vbmespresso.com · www.vbmespresso.com

Cod. MANAUDREY - Rev. 0 - 10/2026