

XLVI
OPERAI DEL VAPORE

STEAMHAMMER
manuale d uso / user manual



XLVI

OPERAI DEL VAPORE

INDICE

1.	CARATTERISTICHE TECNICHE	<i>Pag. 4</i>
2.	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	<i>Pag. 4</i>
3.	DEFINIZIONI DEI MODELLI	<i>Pag. 6</i>
4.	INSTALLAZIONE	<i>Pag. 7</i>
5.	MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA	<i>Pag. 10</i>
6.	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO	<i>Pag. 11</i>
7.	PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	<i>Pag. 12</i>
8.	*REGOLAZIONE DOSI (solo per modello elettronico)	<i>Pag. 12</i>
9.	PREPARAZIONE CAPPUCCINO	<i>Pag. 12</i>
10.	PULIZIA E MANUTENZIONE	<i>Pag. 13</i>
	MANUALE IN INGLESE	<i>Pag. 14</i>

MANUALE D'USO

Il presente libretto d'uso e manutenzione costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono le informazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Le "istruzioni per l'uso", essendo parte integrante del prodotto, vanno custodite per tutta la durata della macchina; in caso di cessione a qualsiasi altro utente o successivo proprietario è indispensabile consegnare oltre alla macchina anche il "MANUALE D'USO".

(1) CARATTERISTICHE TECNICHE

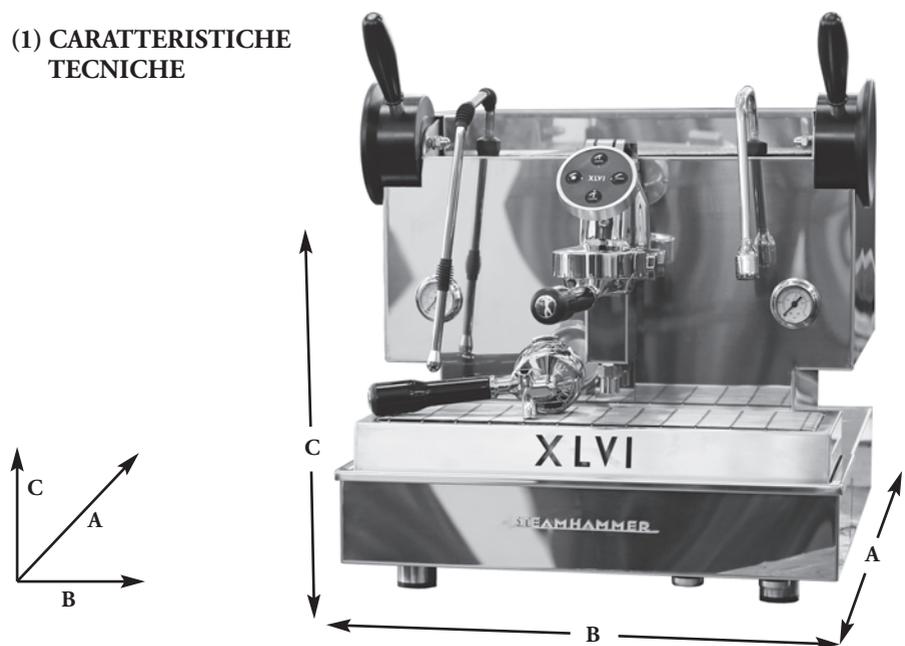


Fig.1

	1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi
Peso netto	54 Kg	68 Kg	80 Kg
Potenza	2850 W	4000 W	4300 W
Voltaggio	220 / 240 V	230 / 400 V	230 / 400 V
Dimensioni			
A	57 cm	57 cm	57
B	49 cm	73 cm	93
C	60 cm	60 cm	60 cm

(2) PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Dopo aver tolto con cura l'imballaggio controllare l'integrità del prodotto, assicurandosi che non presenti tracce di urti che potrebbero aver compromesso l'uso del prodotto; in caso di dubbi rivolgersi al venditore (gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini o dispersi nell'ambiente).
- Prima di procedere con l'installazione della macchina accertarsi che i dati riportati sulla targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica. L'installazione deve essere eseguita secondo le istruzioni del co-

struttore, da personale qualificato e in ottemperanza alle norme vigenti. E' obbligatorio che l'impianto elettrico sia predisposto di messa a terra; quest'ultimo è un fondamentale requisito di sicurezza, in caso di dubbi richiedere un controllo da parte di personale qualificato;

***ATTENZIONE *Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra.** E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghie; qualora l'uso sia indispensabile è necessario richiedere l'intervento di personale qualificato munito di patentino.



- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta il rispetto di alcune regole fondamentali:
 - * non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - * non usare prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia
 - * non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
 - * non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
 - * non permettere l'uso dell'apparecchio a bambini o adulti che non abbiano letto il "manuale d'uso"
- All'installazione occorre prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle norme vigenti, munito di fusibili adatti a sopportare la potenza della macchina
- Si raccomanda l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente operativa residua non superiore a 30mA
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione accertarsi che gli interruttori (n1 - n2) siano in posizione off e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica staccando la spina
- Per evitare surriscaldamenti è molto importante distendere il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione dell'apparecchio rivolgersi esclusivamente a personale qualificato
- Non ostruire con panni o quant'altro le griglie di dissipazione poste nello scaldatasse
- Durante l'uso della macchina i gruppi erogatori possono essere causa di gravi ustioni derivate dall'alta temperatura degli stessi
- Durante l'uso delle lance vapore (8) prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia. (PERICOLO DI USTIONE)
- Questo apparecchio dovrà essere utilizzato solo per l'uso per il quale è stato progettato e realizzato.



ATTENZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da usi impropri.

- Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto dal manuale.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchio è severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale qualificato. La riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata rigorosamente dalla casa costruttrice o da centro assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente pezzi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra potrebbe compromettere la sicurezza.
- Ricordarsi che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, regolazione, l'operatore specializzato deve indossare guanti e scarpe antinfortunistica. (PERICOLO DI TAGLI E USTIONI).

(3) DEFINIZIONE DEI MODELLI

Mod. **STEAMHAMMER LEVA** (disponibile nella versione 2/3 gruppi)

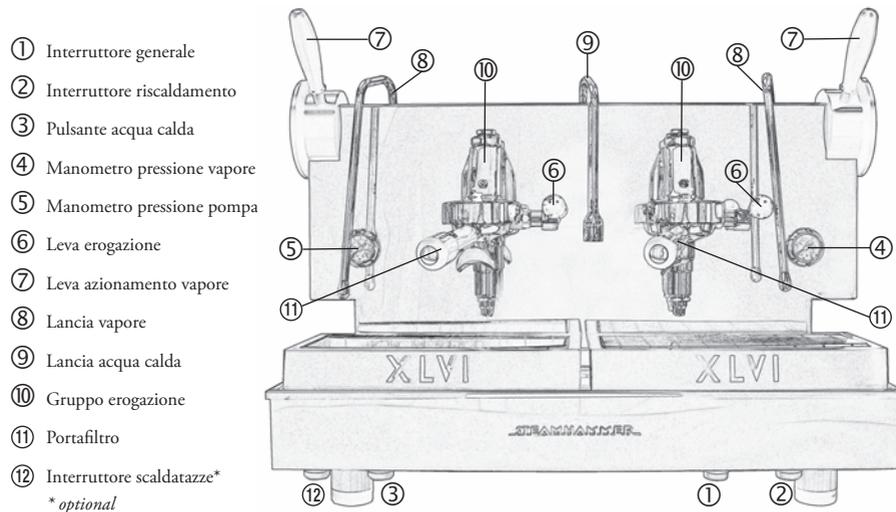


Fig.2

Mod. **STEAMHAMMER ELETTRONICA** (disponibile nella versione 2/3 gruppi)

Questo modello permette all'operatore di pre impostare a suo piacimento la quantità di acqua di estrazione caffè.

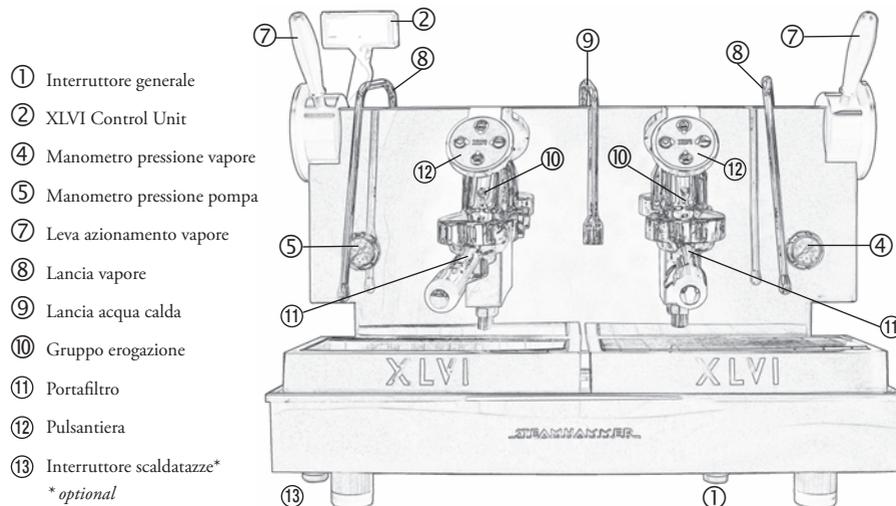


Fig.3

(4) INSTALLAZIONE

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere responsabile per danni a cose, animali e/o persone quando il prodotto non è stato installato secondo le prescrizioni contenute nel presente manuale e/o quando non è utilizzata per funzioni per la quale è stata costruita

ATTENZIONE

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, regolazione l'operatore qualificato deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche

4.1 Accessori: Una volta rimosso l'imballo verificare l'integrità della macchina e la presenza di tutti gli accessori:

- portafiltri per 1 e 2 dosi in numero corrispondente ai gruppi della macchina
- n 1 filtro cieco
- n 2 tubi flessibili per collegamenti idrici (3/8")
- n 1 tubo di scarico (1,5 Mt)
- n 1 fascetta ferma tubo
- n 1 elettropompa

4.2 Premessa: Per procedere con l'installazione è necessario che nell'ambiente si possa disporre di:

- * Conduzione di acqua potabile; per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione erogata sia tra 2 e 6 Bar.
- * Alimentazione elettrica conforme alle specifiche relative alla macchina acquistata
- * Collegamento elettrico Trifase a 380Vca 50/60 Hz con neutro + terra.
- * Collegamento elettrico Monofase a 230Vca 50/60 Hz con terra nel caso si voglia collegare la macchina in configurazione monofase.
- * Conduzione di scarico. Attenzione la macchina scarica le acque in eccesso per caduta; quindi prevedere lo scarico in una posizione tale che faciliti l'espulsione delle acque.

ATTENZIONE

E' fondamentale che la rete elettrica installata nel locale rispetti le norme vigenti.

La macchina deve essere protetta con interruttore automatico omologato di adeguata potenza.

E' obbligatorio che l'impianto sia predisposto di impianto di messa a terra.

XLVI non risponde di alcun danno a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza, così come per l'errato allacciamento delle parti elettriche.

4.3 Legenda:

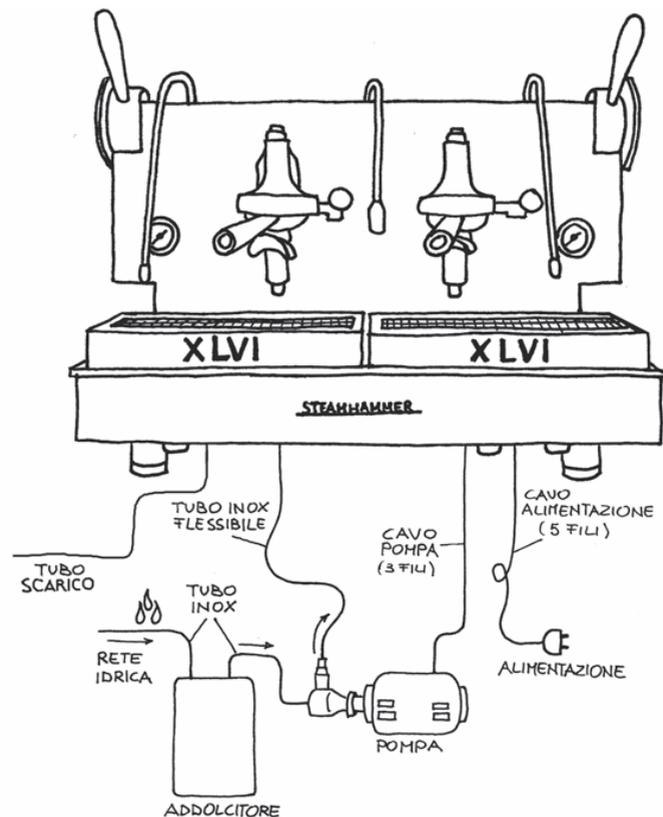


Fig.4

4.4 Posizionamento della macchina

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale valutando attentamente che il piano sia in grado di sostenere il peso della macchina.
- Per il corretto funzionamento la macchina deve essere messa in bolla, quindi agire sulla regolazione dei piedi

N.B. La temperatura dell'area dove si è deciso di installare non deve scendere sotto i 5°C; se la macchina è stata temporaneamente stivata in un'area con temperatura ambiente inferiore a 0°C contattare l'assistenza tecnica prima di procedere con l'installazione.

4.5 Collegamento idraulico

ATTENZIONE

Per garantire il corretto e sicuro funzionamento della macchina e mantenere un adeguato livello di prestazione e qualità della bevanda è molto importante installare a monte della elettropompa un sistema di depurazione dell'acqua.

Collegare quindi il raccordo d'ingresso posto sul depuratore alla rete idrica mediante uno dei tubi flessibili in dotazione. In seguito collegare l'uscita del depuratore con l'elettropompa mediante il secondo tubo in dotazione. Infine collegare l'elettropompa con la macchina mediante il tubo flessibile che fuoriesce dalla macchina (vedi legenda 4).

ATTENZIONE

NB: durante la fase di collegamento idraulico è molto importante prestare attenzione all'ordine dei tubi che si innestano sull'elettropompa (vedi figura 5 e 6).

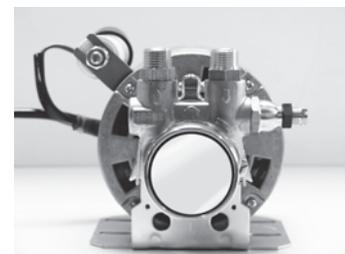


Fig. 6

ATTENZIONE

La tipologia del depuratore e il suo settaggio variano a seconda della tipologia di acqua presente nel territorio, è quindi fondamentale effettuare delle opportune misurazioni e consultare le normative nazionali vigenti prima di individuare il giusto impianto di depurazione; si consiglia di rivolgersi a personale qualificato. XLVI non risponde di alcun danno derivato dall'errato o dal mancato uso di un impianto di depurazione.

4.6 Collegamento elettrico

ATTENZIONE

E' fondamentale che la rete elettrica installata nel locale rispetti le norme vigenti. La macchina deve essere protetta con interruttore automatico omologato di adeguata potenza. E' obbligatorio che l'impianto sia predisposto di impianto di messa a terra; XLVI non risponde di alcun danno a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza, così come per l'errato allacciamento delle parti elettriche.

- **Cavo di alimentazione:** il cavo di alimentazione principale fornisce corrente elettrica all'intera macchina da caffè.

ATTENZIONE

Prima di allacciare la macchina alla rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta della macchina corrisponda a quello della rete elettrica.

La macchina può essere allacciata alla rete elettrica con due tipologie di cavo a seconda delle esigenze (la tipologia del cavo che si voglia utilizzare deve essere comunicata al momento dell'acquisto)

- Cavo Monofase a 230Vca 50/60 Hz con terra (cavo tripolare)
- Cavo Trifase a 380Vca 50/60 Hz con neutro + terra (cavo penta polare)

- **Cavo alimentazione motore pompa dell'acqua**

Cavo tripolare con sezione da 1.5mm. Questo cavo alimenta la pompa quando la centralina interna alla macchina lo riterrà necessario. (fig.4)

4.7 Collegamento tubo di scarico

Lo scarico delle acque della macchina da caffè deve essere realizzato con il tubo in plastica rinforzato con filo d'acciaio in dotazione. Collegare un'estremità alla vaschetta di scarico posta sotto il piatto raccogli gocce, fissarlo con l'ausilio della fascetta metallica in dotazione. Collegare l'altra estremità nell'impianto di recupero delle acque.

(5) MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

Una volta terminata la procedura di installazione è possibile procedere con la messa in funzione della macchina. Aprendo il rubinetto dell'impianto idraulico si permette all'acqua di transitare nel depuratore, nell'elettropompa per poi arrivare alla macchina. Una volta aperto il rubinetto si potrà notare che il manometro (5) segnnerà la pressione della rete idrica.

ATTENZIONE

Controllare attentamente che non ci siano perdite d'acqua dall'impianto idraulico

5.1 Riempimento caldaia

Premendo l'interruttore (1) entrerà in funzione l'autolivello che azionando l'elettrovalvola e l'elettropompa permetterà il rifornimento della caldaia servizi.

Una volta terminato il caricamento dell'acqua nella caldaia servizi sarà possibile procedere con il riscaldamento della macchina.

ATTENZIONE

E' fondamentale terminare questa operazione prima di procedere all'operazione di riscaldamento

5.2 Riscaldamento macchina (solo per modello leva)

Terminata la procedura di riempimento caldaia premere il pulsante (2) per iniziare la procedura di riscaldamento. La procedura di riscaldamento può richiedere da circa 30 a 40 minuti a seconda del tipo di macchina. Si può ritenere conclusa quando il manometro (4) posto nel lato destro della macchina indica 1.1 bar.

Il modello elettronico esegue questa procedura in automatico.

ATTENZIONE

I gruppi erogatori, una volta caldi, possono essere fonte di gravi ustioni. Prestare massima attenzione ed evitare ogni forma di contatto.

ATTENZIONE

L'acqua e il vapore che fuoriescono dalla macchina una volta accesa possono essere causa di gravi ustioni. Prestare la massima attenzione. Durante l'uso delle lance vapore prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia. (PERICOLO DI USTIONE)

5.3 Prime erogazioni

Una volta terminate le procedure di riempimento e riscaldamento riportate in precedenza seguire le seguenti indicazioni:

- come prima operazione innestare i portafiltri (11) sotto i gruppi erogatori girando da sinistra verso destra
- erogare acqua dai gruppi per almeno per almeno 2 minuti
- erogare vapore per un minuto circa da entrambe le lance
- erogare circa 1.5 litri di acqua calda dalla relativa lancia

Per quanto riguarda il modello leva:

- per erogare acqua dai gruppi nel modello Leva è sufficiente azionare le leve (6) poste sul fianco dei gruppi (10). Per terminare l'erogazione riportare le medesime nella posizione iniziale.
- Per erogare vapore è sufficiente abbassare le leve (7). Quando si desidera interrompere l'erogazione di vapore riportare le leve (7) nella posizione iniziale. Le due lance vapore (8) sono snodate per consentire un più agevole utilizzo delle stesse.
- Per erogare acqua calda dalla lancia (9) premere l'interruttore (3). Per interrompere l'erogazione è sufficiente ripetere l'operazione.

Per quanto riguarda il modello elettronico:

- Per erogare acqua dai gruppi nella versione elettronica è sufficiente premere il tasto (A) posto sulla pulsantiera (fig.7). Il tasto (A) ha la funzione di interruttore per l'erogazione continua e arresto della stessa.
- Per erogare vapore è sufficiente abbassare le leve (7). Quando si desidera interrompere l'erogazione di vapore riportare le leve (7) nella posizione iniziale.
- Per erogare acqua dalla lancia (9) nella versione elettronica è sufficiente premere il tasto (B) posto sulla pulsantiera (fig.7)

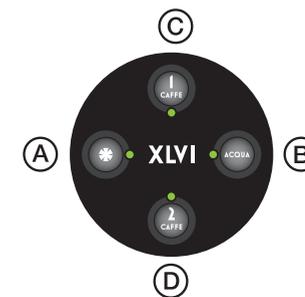


Fig.7

(6) REGOLAZIONE DEL TECNICO QUALIFICATO

ATTENZIONE

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, regolazione l'operatore qualificato deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.

La regolazione della pompa e del pressostato può avvenire anche a macchina accesa.

6.1 Regolazione pompa (fig.8): La pressione ottimale per preparare un espresso è di 9 bar. Per regolare la pressione della pompa è sufficiente iniziare un'erogazione tenendo sotto controllo il manometro (5) posto sulla sinistra della macchina e agire sulla regolazione posta sul lato della pompa. Per AUMENTARE la pressione è necessario girare la regolazione in senso orario, viceversa per DIMINUIRE la pressione girare la regolazione in senso antiorario.



Fig.8

6.2 Regolazione Pressione/Temperatura (solo per modello leva)* (fig.9)

Agendo sul pressostato si modifica la pressione della caldaia di esercizio e di conseguenza la temperatura dell'acqua di estrazione caffè. La pressione consigliata varia da 0.9 a 1.3 bar a seconda del tipo di caffè utilizzato. Per agire sul pressostato è necessario sollevare il pannello scaldatasse posizionato sulla parte superiore della macchina. Girare le vite di regolazione in senso orario se si vuole AUMENTARE la pressione, viceversa se si vuole DIMINUIRE la pressione.

*** per modello elettronico vedi istruzioni XLVI Control Unit**

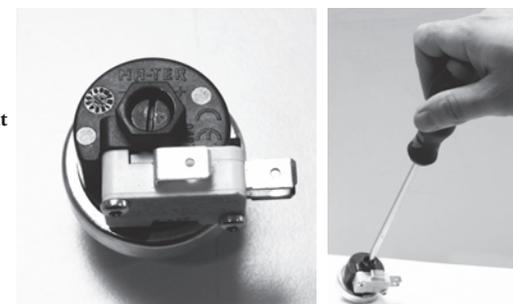


Fig.9

(7) PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

ATTENZIONE

Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.

Sganciare il porta filtro e riempirlo con una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato. Pressare il caffè con un apposito pressino. Innestare il porta filtro nel gruppo. Premere il pulsante desiderato.

Per mantenere un adeguata qualità della bevanda è fondamentale che nelle fasi di pausa il portafiltro sia innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.

Fig.10



ATTENZIONE

Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.

(8) *REGOLAZIONE DOSI (solo per modello elettronico)

Fig.11

Premere e mantenere premuto il pulsante (A) con il simbolo asterisco per più di 5 secondi fin quando tutti i pulsanti presenti sulla tastiera lampeggeranno.

Entro 5 secondi premere il pulsante che si desidera programmare, Quando in tazza si è raggiunta la quantità di caffè desiderata premere nuovamente il pulsante.

A questo punto, una volta che tutti i led si sono accesi, la procedura è conclusa.

Ripetere la procedura anche per i tasti rimanenti (acqua calda compresa).

NB. La programmazione del primo gruppo di sinistra sarà automaticamente adottata anche dai restanti gruppi. Se si volesse differenziare la programmazione dei restanti gruppi ripetere l'operazione nelle altre pulsantiere.

Deve sempre essere programmata per prima la pulsantiera di sinistra, infatti se questa venisse programmata per ultima trasferirebbe i propri dosaggi sui restanti gruppi.

ATTENZIONE

Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.

(9) PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

ATTENZIONE

Durante l'uso delle lance vapore (n. 8) prestare molta attenzione; Per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia (PE-

RICOLO DI USTIONE).

Prima di ogni utilizzo del vapore procedere con una erogazione a vuoto per garantire un eventuale accumulo di condensa acquosa.

Immergere il beccuccio della lancia vapore nel latte.

Azionare la leva (fig.7) e portare il latte alla temperatura desiderata.

Una volta terminata la fase di riscaldamento/montatura del latte ridurre la pressione del vapore, rimuovere il bricco e in seguito chiudere completamente il rubinetto; questa procedura è molto importante ai fini di evitare un parziale aspirazione del latte in caldaia causata dalla momentanea decompressione in fase di chiusura del rubinetto. A fine operazione procedere con dei brevi azionamenti della leva e conseguenti fuoriuscite di vapore, pulire accuratamente la lancia con un panno morbido destinato solo ed esclusivamente a questa mansione.

(10) PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE

Per quanto riguarda le operazioni di pulizia, non immergere ne spruzzare la macchina con acqua. Attenersi alle indicazioni riportate in seguito. Non utilizzare solventi o prodotti abrasivi

10.1 Pulizia del gruppo

ATTENZIONE

Non togliere mai il porta filtro quando il gruppo è in fase di erogazione. La pressione dell'acqua e la sua temperatura potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore.

La pulizia del gruppo con appositi detergenti è consigliata una volta al giorno.

Inserire il filtro cieco (in dotazione) e inserire all'interno di esso la giusta quantità di prodotto specifico per macchine da caffè espresso.

Innестare il porta filtro nel gruppo e azionare l'erogazione mantenendola per 15-20 secondi.

Ripetere l'operazione più volte fino a che, togliendo il porta filtro, si noterà scendere acqua limpida.

Sciacquare accuratamente il gruppo reinserendo inserendo il filtro normale.

10.2 Pulizia dei porta filtri

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro di acqua calda ed immergervi i porta filtro (se possibile senza manico) per almeno mezz'ora. Dopo di che risciacquare abbondantemente con acqua.

10.3 Pulizia delle lance vapore

ATTENZIONE

Durante l'uso delle lance vapore prestare molta attenzione; per evitare ustioni non dirigere il flusso verso mani o altre parti del corpo. Dopo l'uso attendere qualche minuto prima di toccare la lancia. (PERICOLO DI USTIONE)

Le lance vapore devono essere pulite dopo ogni singolo uso. Procedere con dei brevi azionamenti della leva e conseguenti fuoriuscite di vapore, pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

10.4 Pulizia della bacinella-alzate e vaschetta di scarico

Rimuovere le alzate appoggia tazze, sfilare la bacinella e provvedere alla loro pulizia. Controllare anche che la vaschetta di scarico sia pulita e non ci siano al suo interno accumuli di fondi. Eventualmente rimuoverli con l'ausilio di un cucchiaino.

10.5 Pulizia della carrozzeria

Usare un panno morbido ed eventuali detergenti per la pulizia dell'acciaio inox.

XLVI

OPERA DEL VAPORE

INDEX

1.	TECHNICAL CHARACTERISTICS	Page 15
2.	SAFETY PRESCRIPTIONS	Page 15
3.	DEFINITION OF MODELS	Page 17
4.	INSTALLATION	Page 18
5.	MACHINE START-UP	Page 20
6.	REGULATION BY QUALIFIED TECHNICIAN	Page 21
7.	PREPARING COFFEE	Page 22
8.	*REGULATING DOSES (only for electronic version)	Page 22
9.	PREPARING CAPPUCCINO	Page 23
10.	CLEANING AND MAINTENANCE	Page 23

USER MANUAL

This use and maintenance booklet is an integral, essential part of the product. Read warnings in this manual carefully; they provide information on safe installation, use and maintenance.

As the "Use instructions" are an integral part of the product they must be kept for the entire machine duration period; if given to any other user or owner the "USER MANUAL" must accompany the machine.

(1) TECHNICAL CHARACTERISTICS

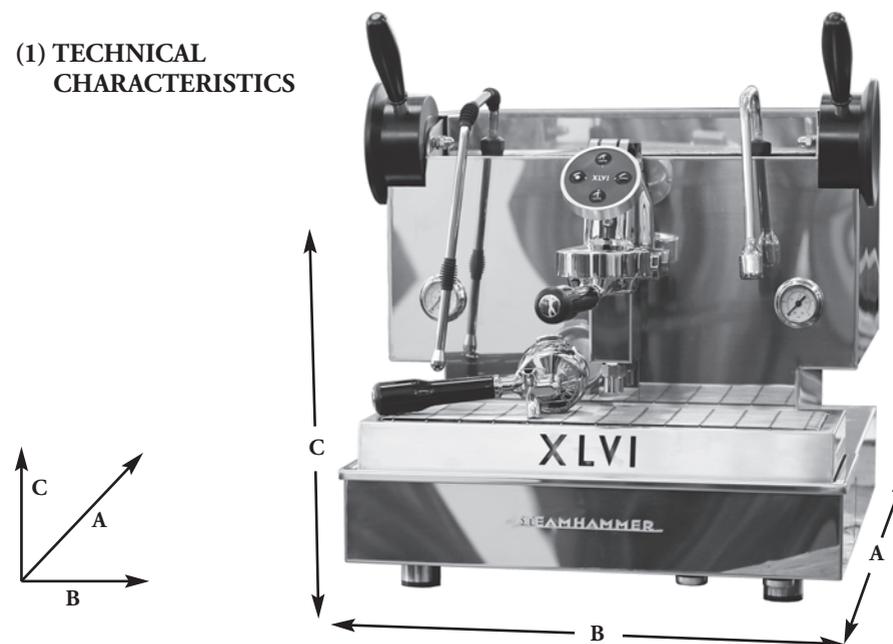


Fig.1

		1 group	2 groups	3 groups
Net weight		54 Kg	68 Kg	80 Kg
Power		2850 W	4000 W	4300 W
Voltage		220 / 240 V	230 / 400 V	230 / 400 V
Size	A	57 cm	57 cm	57
	B	49 cm	73 cm	93
	C	60 cm	60 cm	60 cm

(2) SAFETY PRESCRIPTIONS

- After removing packaging, carefully check the product is intact, making sure there are no blows that could have compromised product use; if in doubt, consult the seller. (packaging parts must not be left within reach of children or dispersed in the environment)
- Before installing the machine, make sure plate data matches what is indicated on the electric supply network. To install the machine follow the instructions of the manufacturer, qualified personnel, and

comply with laws in force. The electric plant must be earthed. That is a fundamental safety requirement. If in doubt, ask qualified personnel to check;

WARNING

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by no earthing.



We advise not using adaptors, multiple sockets and extension leads. If using them is indispensable, please request the intervention of quality, licensed personnel.

- Use of any electrical device implies complying with some basic rules:
 - * do not use the device with bare feet
 - * do not use extension leads in bathrooms or showers
 - * do not pull the wire to disconnect the device from the electricity network
 - * do not leave the device exposed to weather (rain, sun, etc..)
 - * do not let children or anyone who has not read the "user manual" use the machine
- For installation you need an omnipolar switch as specified in laws in force, with fuses that can bear machine power.
- We recommend installing a differential switch with residual operative current that does not exceed 30mA
- Before any maintenance operation, please make sure that switches (n 1- n 2) are off and unplug the machine.
- To avoid overheating, it is important to extend the machine wire to its full length.
- If the machine wire has to be replaced, please contact qualified personnel only
- Do not obstruct grids on the cup heater with any cloths or other items.
- Please be careful when using the steam nozzle (n). To avoid burns, do not direct steam towards hands or other parts of the body. Wait a few minutes before touching the nozzle after use. (RISK OF BURNING)



WARNING

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use.

- Please follow manual instructions only for all cleaning operations.
- If the machine should break down or function badly, you must not intervene. Please contact qualified personnel only. Products must be repaired by the manufacturer or by an authorised assistance centre, using solely original parts. Not complying with the above could compromise safety.
- Remember that before any installation, maintenance, regulation operation the specialised operator must wear safety gloves and shoes. (RISK OF CUTS AND BURNING)

(3) DEFINITION OF MODELS

Mod. **STEAMHAMMER LEVER** (available in the 2/3 groups version)

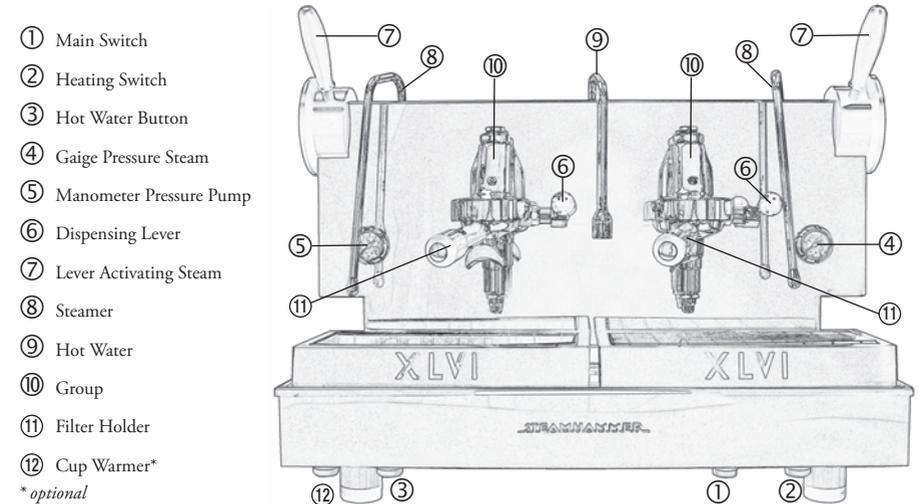


Fig.2

Mod. **ELECTRONIC STEAMHAMMER** (available in the 2/3 groups version)

Each model allows the operator to preset the quantity of coffee water at his/her pleasure.

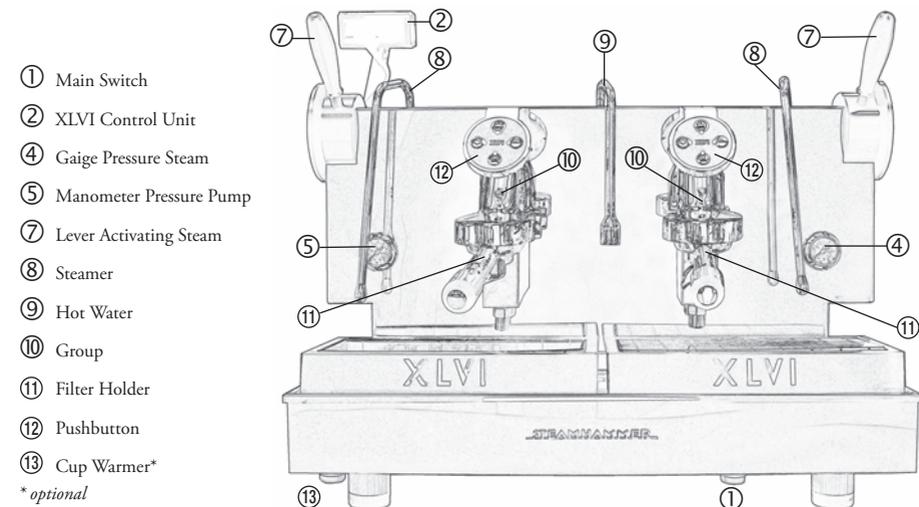


Fig.3

(4) INSTALLATION

WARNING

The manufacturer cannot be held responsible for damage to property, animals and/or people when the product has not been installed following instructions in this manual and/or when it is not used for the purposes it was built for

WARNING

Remember that before any installation, maintenance, regulation operation the specialised operator must wear safety gloves and shoes

4.1 Accessories: Once packaging has been removed, check that the machine is intact and has all its accessories:

- Filter holder for 1 and 2 doses for the same number as machine groups
- 1 blind filter
- 2 flexible water connection pipes (3/8")
- 1 discharge pipe (1.5m)
- 1 pipe blocking clamp
- 1 water-pump

4.2 Introduction: To install the machine you must make sure the space used has:

- * Drinking water pipe; for the machine to work correctly, pressure must be between 2 and 6 Bar.
- * Electricity conforming with specifications for the machine bought
- * Three-phase electric connection at 380Vac 50/60 Hz with neutral + earthing.
- * Single-phase electric connection at 30Vac 50/60 Hz with earthing if you want to connect the machine in single-phase configuration.
- * Discharge pipe. Warning: the machine empties excess water downwards; so arrange the outlet in a position that makes this possible with ease.

WARNING

Electricity installed must comply with laws in force. The machine must be protected by a suitably powerful homologated automatic switch. The plant must be earthed; XLVI does not respond for any damage to property and people caused by not complying with safety regulations in force, nor for erroneous connection of electric parts.

4.3 Key:

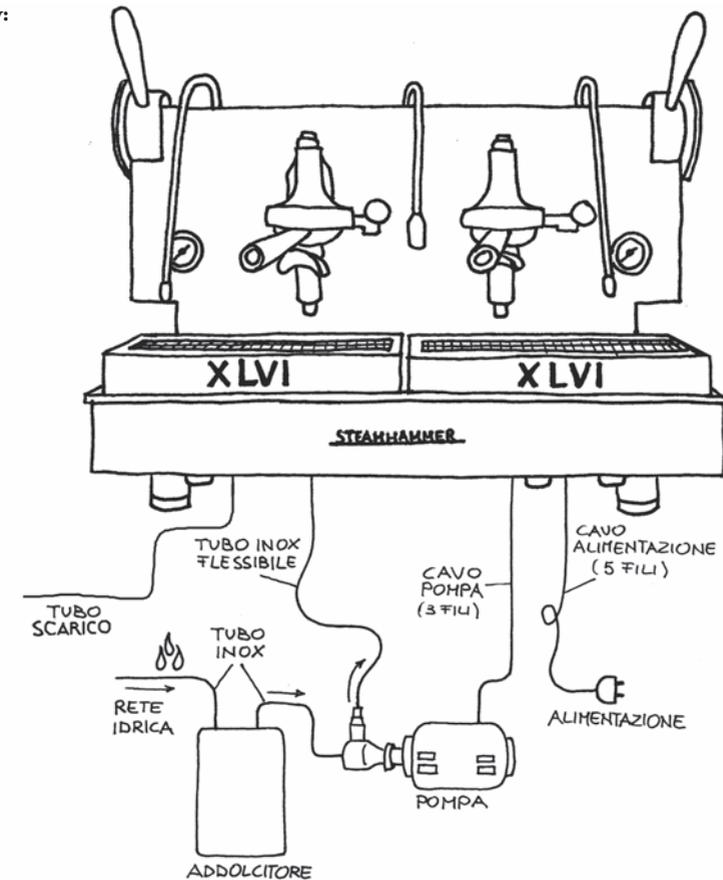


Fig.4

4.4 Positioning the machine

- Place the machine on a horizontal top, carefully making sure that the top can bear its weight.
- To function correctly, the machine must be level so regulate its feet

N.B. The temperature of the area the machine is to be installed in must not drop below 5°C. If the machine has been stored in an area where the temperature is below 0°C please contact technical assistance before installing it.

4.5 Water connections

WARNING

To guarantee the machine functions correctly and maintain its drink quality and performance level you must install a water purifying system upstream of the water-pump.

Connect the inlet connection on the purifier to the water network with one of the pipes supplied. Then connect the purifier outlet to the water-pump using the second pipe supplied. Last of all, connect the water-pump to the machine using the flexible pipe coming out of the machine (see key 4).

WARNING

NB: during the water connection stage, please take special care with the order of pipes fitted into the water-pump (see figure 5 and the figure below).

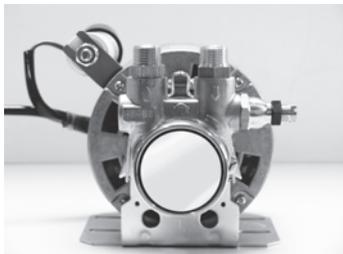


Fig. 5

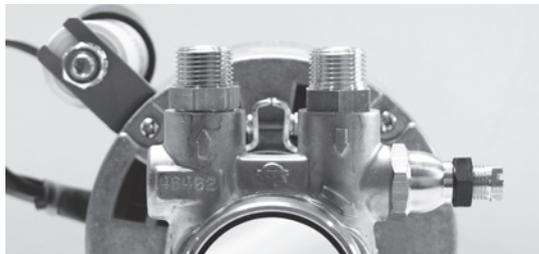


Fig. 6

WARNING

Type of purifier and its settings vary based on water available in the territory. Therefore, it is fundamental to take suitable measurements and consult national laws in force before identifying the right purifying plant. We recommend consulting qualified personnel.

XLVI does not respond for any damage caused by mistaken or wrong use of the purifying plant.

4.6 Electric connections

WARNING

Electricity installed must comply with laws in force. The machine must be protected by a suitably powerful homologated automatic switch. The plant must be earthed; XLVI does not respond for any damage to property and people caused by not complying with safety regulations in force, nor for erroneous connection of electric parts.

- **Wire:** the main wire supplies electricity to the entire coffee machine.

WARNING

Before connecting the machine to electricity, check that voltage indicated on the machine plate corresponds with your electricity network.

The machine can be connected to the electricity network with two types of wire based on needs (you must indicate which wire type is required when buying the machine)

- Single-phase wire at 230Vac 50/60 Hz with earthing (tripolar wire)
- Three-phase wire at 380Vac 50/60 Hz with neutral + earthing (5-pin wire)
- **Water-pump wire**

Tripolar wire with 1.5mm section. This wire powers the pump when the machine's internal control panel considers it necessary. (fig.4)

4.7 Connecting the discharge pipe

Water must be emptied from the coffee machine using the plastic pipe reinforced with a steel wire supplied. Connect one end to the discharge tank, fix it using the metal clamp supplied. Connect the other end in the water recovery plant.

(5) MACHINE START-UP

Once the installation procedure has finished, you can start the machine.

Open the water tap to send the water through the purifier, into the water-pump and then the machine. Once the tap is open, the gauge (5) will display the water network pressure.

WARNING

Carefully check that the water plant does not leak

5.1 Filling the boiler

Pressing the switch (1) the automatic level will start working; thus starting the solenoid valve and water-pump to fill the boiler. When the boiler is full you can heat the machine.

WARNING

You must finish this operation before starting the heating operation

5.2 Heating the machine (only for lever machines)

When the boiler is full, press the button (2) to start the heating procedure.

The heating procedure can take about from 30 to 40 minutes based on type of machine. The procedure is finished when the gauge (4) on the right side of the machine indicates 1.1 bar

The electronic model performs this procedure automatically

WARNING

The groups, when hot, may cause serious burns. Be very careful and avoid any kind of contact.

WARNING

Water and steam coming out of the machine when it is on can cause serious burning. Please be really careful. Please be careful when using the steam nozzle (n). To avoid burns, do not aim steam at hands or other parts of the body. Wait a few minutes before touching the nozzle after use. (RISK OF BURNING)

5.3 First use

Once the above filling and heating procedures are over, follow the following indications:

- First of all, fit the filter (11) holders under the supply groups turning them from left to right
- dispense water through the groups for at least 2 minutes
- dispense steam for about one minute from both nozzles
- dispense about 1.5 litres through the relative nozzle

For the lever model:

- to dispense water from the Lever model groups, operate the levers (6) on the side of groups (10). To stop dispensation return levers to their starting position.
- to dispense steam lower the levers (7). When you want to stop the steam return levers (7) to their starting position. The two steam nozzles (8) bend making it easier to use them.
- to dispense hot water press the switch (3). To stop the water, press the switch again.

For the electronic model:

- To dispense water through the groups in the electronic version press the button (A) on the push-button panel (fig.7). The button (A) acts as a switch to both dispense continually and stop dispensing.
- To dispense steam lower the levers (7). When you want to stop the steam return levers (7) to their starting position.
- To dispense water in the electronic version press the button (B) on the push-button panel (fig.7).

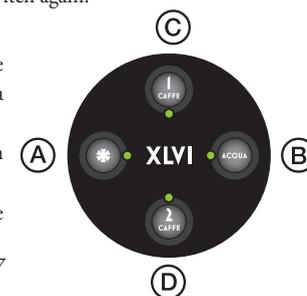


Fig.7

(6) (REGULATION BY QUALIFIED TECHNICIAN

WARNING

Please remember that before any installation, maintenance, regulation operation, the specialised operator must wear safety gloves and shoes.

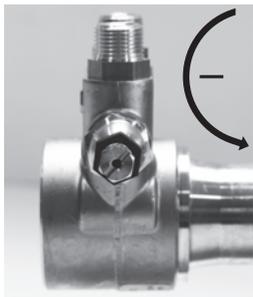


Fig.8

The pump and pressure gauge can be regulated when the machine is on.

6.1 Regulating the pump (fig.8): The ideal pressure for preparing an espresso is 9 bar. To regulate pump pressure, start dispensing controlling the gauge (5) on the left of the machine and use the button placed on the side of the pump.

To INCREASE pressure turn the button clockwise; to DECREASE pressure turn it anti-clockwise.

6.2 Regulating Pressure/Temperature* (fig.9) **only for leverage machine**

By regulating the pressure gauge you modify boiler pressure thus coffee water. Recommended pressure goes from 0.9 to 1.3 bar based on type of coffee used. To regulate the pressure gauge, lift the cup-heater panel on top of the machine. Turn the regulating screw clockwise to INCREASE pressure and anti-clockwise to DECREASE it.

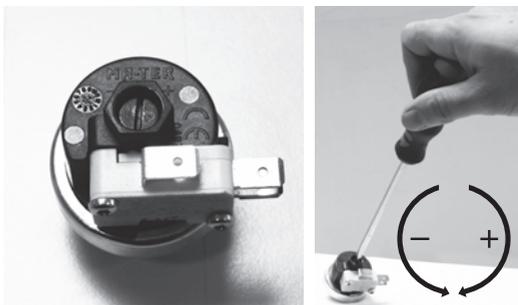


Fig.9

* See instructions for electronic model XLVI Control Unit

(7) PREPARING COFFEE

WARNING

Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.

Unhook the filter holder and fill it with one or two doses of ground coffee based on filter used. Press the coffee with the press provided. Fit the filter onto the group. Press the button.

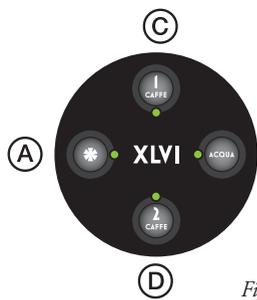
To maintain drink quality, the filter holder must remain fitted onto the group even when not in use to keep it hot.



Fig.10

WARNING

Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.



(8) *REGULATING DOSES (only for the electronic model)
 Press and hold down the button (A) with the asterisk for more than 5 seconds until all buttons on the panel are flashing.

Within 5 seconds press the button to be programmed, When the cup has reached the required coffee quantity press the button again.

At that point, when all led are on the procedure is over.

Fig.11

Repeat the procedure for the remaining buttons (including hot water)

NB. Programming set for the first group on the left will be applied automatically for all the remaining groups. If you want to set different programs for the remaining groups, repeat the operation on the other button panels. You must always program the left push-button panel first; if programmed last it will transfer its doses to all the other groups.

WARNING

Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.

(9) PREPARING CAPPUCCINO

WARNING

Please be careful when using the steam nozzle (n. 8). To avoid burns, do not aim steam at hands or other parts of the body. Wait a few minutes before touching the nozzle after use. (RISK OF BURNING).

Before using steam each time, dispense a bout of steam to check for any accumulation of watery condensation. Dip the steam nozzle tip in the milk. Work the lever (fig. 2 element 7) and heat milk to the desired temperature. Once the milk heating/whipping stage has finished, reduce steam pressure, remove the jug and then close the tap completely; this procedure is very important to avoid the milk being partly sucked into the boiler by momentary decompression when the tap is being closed. When the operation is over, work the lever briefly a few times to release steam, clean the nozzle carefully with a soft cloth to be used for this task only.

(10) CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

For cleaning operations, do not immerse or spray the machine with water. Follow the following instructions. Do not use solvents or abrasive products.

10.1 Cleaning the group

WARNING

Never remove the filter holder when the group is dispensing. The water's pressure and temperature could cause serious damage to the user.

We advise cleaning the group with specific detergents once a day. Insert the blind filter (supplied) and fill it with the right quantity of the specific product for espresso coffee machines. Fit the filter holder onto the group and dispense for 15-20 seconds. Repeat the operation several times until water is limpud when the filter holder is removed. Rinse the group carefully fitting the normal filter back on.

10.2 Cleaning filter holders

Put two spoonfuls of specific detergent in half a litre of hot water and immerse the filter holders (if possible without handle) for at least half an hour. Then rinse thoroughly with water.

10.3 Cleaning the steam nozzles

WARNING

Please be careful when using the steam nozzle (n). To avoid burns, do not aim steam at hands or other parts of the body. Wait a few minutes before touching the nozzle after use. (RISK OF BURNING)

Steam nozzles must be cleaned after each single use. Work the lever briefly a few times to release steam, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

10.4 Cleaning the basin- shelves and discharge tank

Remove the cup holder shelves, pull the basin out and clean them. Check that the discharge tank is clean and that no grounds have accumulated. If they have, remove them with a spoon.

10.5 Cleaning the bodywork

Use a soft cloth and any detergent to clean the stainless steel.

XLVI
OPERAI DEL VAPORE



www.xlvi.it