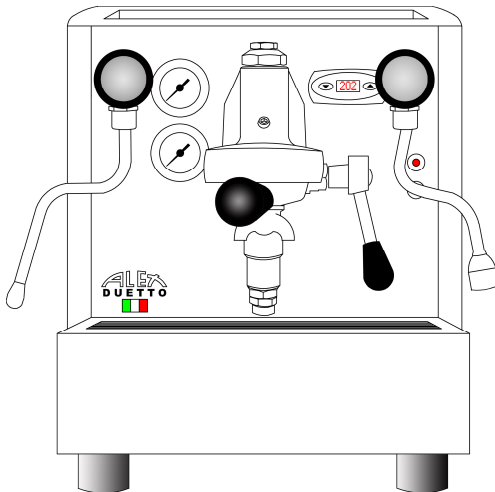


MANUAL

**COMMERCIAL
ESPRESSO
MACHINES**

OVERSAT AF rigtigkaffe.dk



**Duetto III
Vivi Pid III
Alex Pid III**



by GRUPPO IZZO srl



by Gruppo Izzo srl Via Passanti flocco, 387
80041 Boscoreale (NA) ITALY

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

GRUPPO IZZO S.r.l. Via Passanti Flocco, 387 Boscoreale 80041 (NA) ITALY

Vi erklærer under eget ansvar at produktet:

Modello/Model:

- ☐ Duetto III MC 500 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- ☐ Duetto III MC 501 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- ☐ Duetto A. MC 502 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- ☐ Alex PID MC 503 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- ☐ Alex PID MC 504 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- ☐ Vivi PID MC 509 tensione (voltage) 230V Frequenza (Frequency) 50/60Hz
- ☐ Vivi PID MC 510 tensione (voltage) 115V Frequenza (Frequency) 50/60Hz

Eks. Temperatur (temperatur under arbejde) **123°C/128°C kedel (vand) / steamkedel**
103°C kedel (kaffe) (kun Alex Duetto)

Maks arbejdstryk: bar 1-1,5

Serie nummer _____

som denne erklæring vedrører, er ifølge bestemmelserne i særdirektiverne:

Maskindirektiv 2006/42/CE; Lavspændingsdirektiv 2006/95/CE, 93/68/CEE; EMC-direktiv 2004/108/CE, 93/68/CEE, 92/31/CEE; EU-direktivet om trykbærende udstyr PED 97/23/CE

overholder følgende normer:

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

den juridiske repræsentant

GRUPPO IZZO srl Via Passanti Flocco, 387 Boscoreale 80041 (NA)
tel.: 081 8592548 fax.: 081 8592799 C.F. e P.IVA: 04714051218

GRUPPO IZZO s.r.l.
Via Passanti Flocco n. 387
80041 BOSCOREALE (NA)

DK

Behandling af affald fra elektrisk / elektronisk udstyr.

Bortskaf produktet i overensstemmelse med gældende regler for affaldshåndtering i særskilte affaldsdeponeringsområder.

For yderligere information kontakt venligst producenten på den adresse, der er angivet i brugervejledningen.



Produktet overholder kravene i de nye direktiver, der er indført for miljøbeskyttelsen, og skal bortskaffes hensigtsmæssigt i slutningen af dets livscyklus.



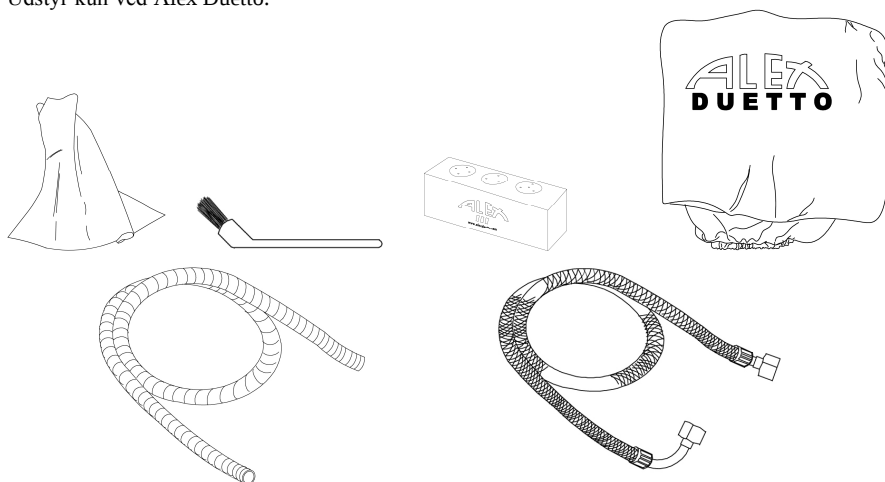
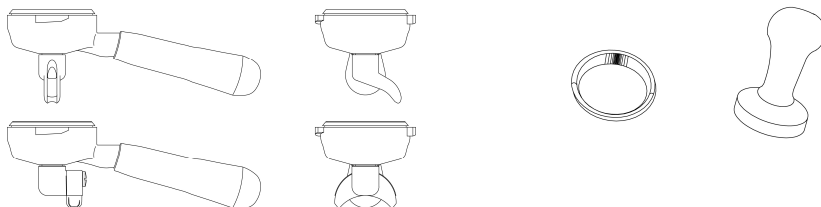
Signalfare, der indikerer at instruktionerne skal overholdes



De angivne operationer kan udføres af brugeren



De angivne operationer skal udføres af tekniker



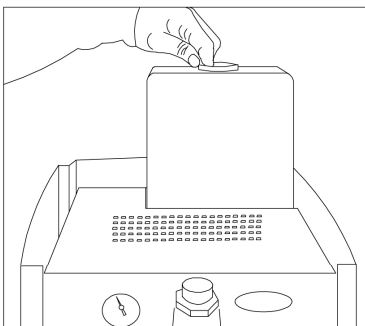


figura / illustration 1

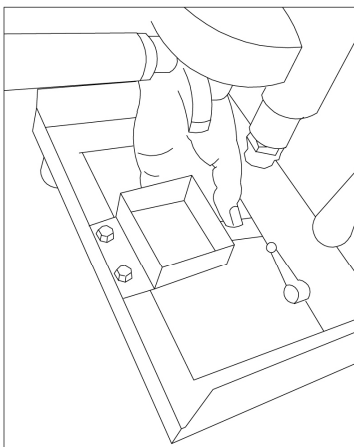


figura / illustration 2

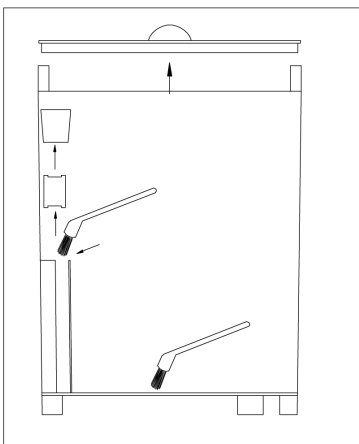


figura / illustration 4

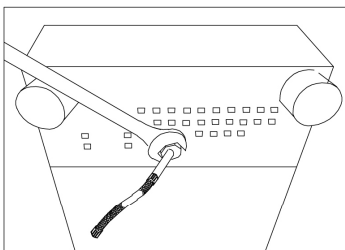


figura / illustration 3

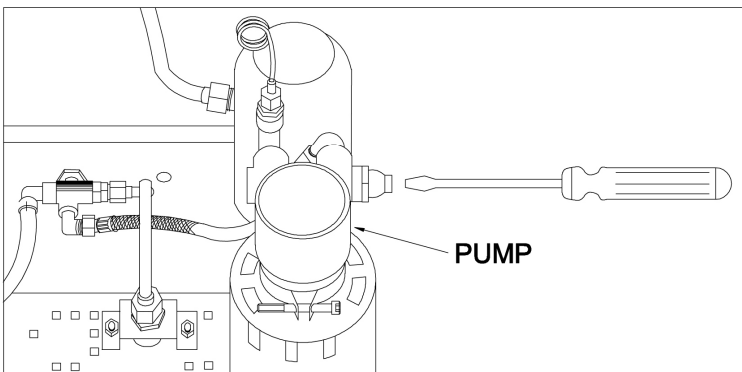
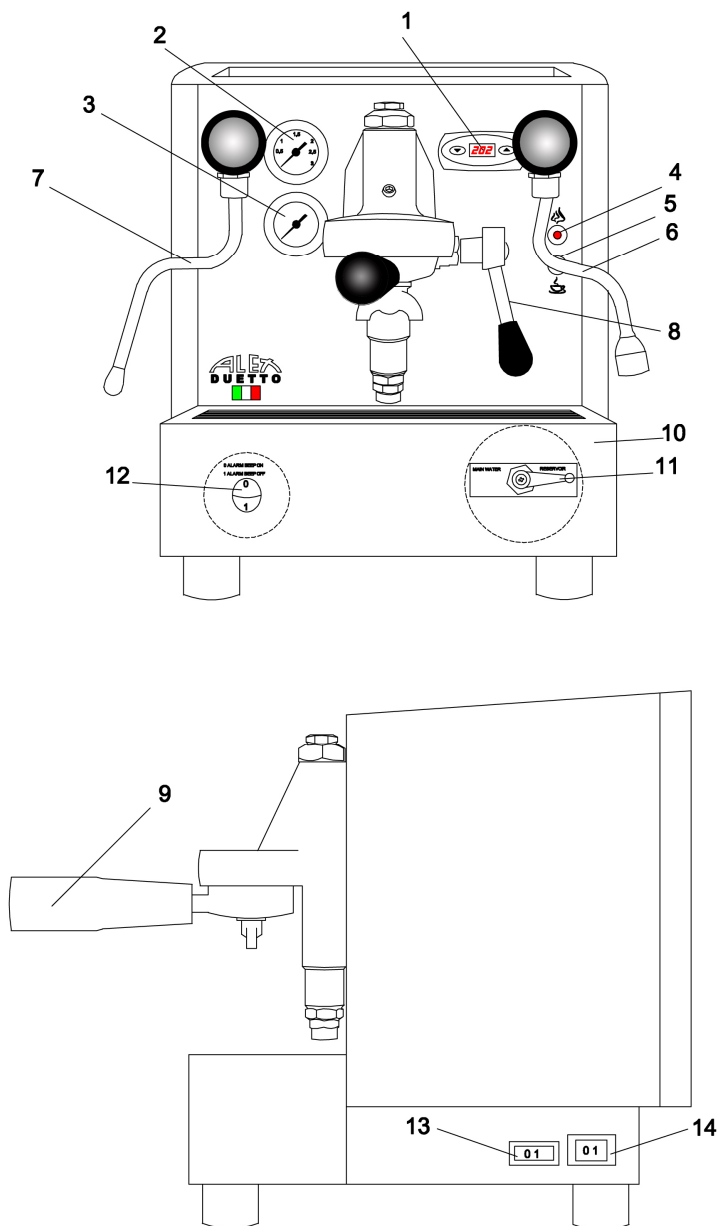
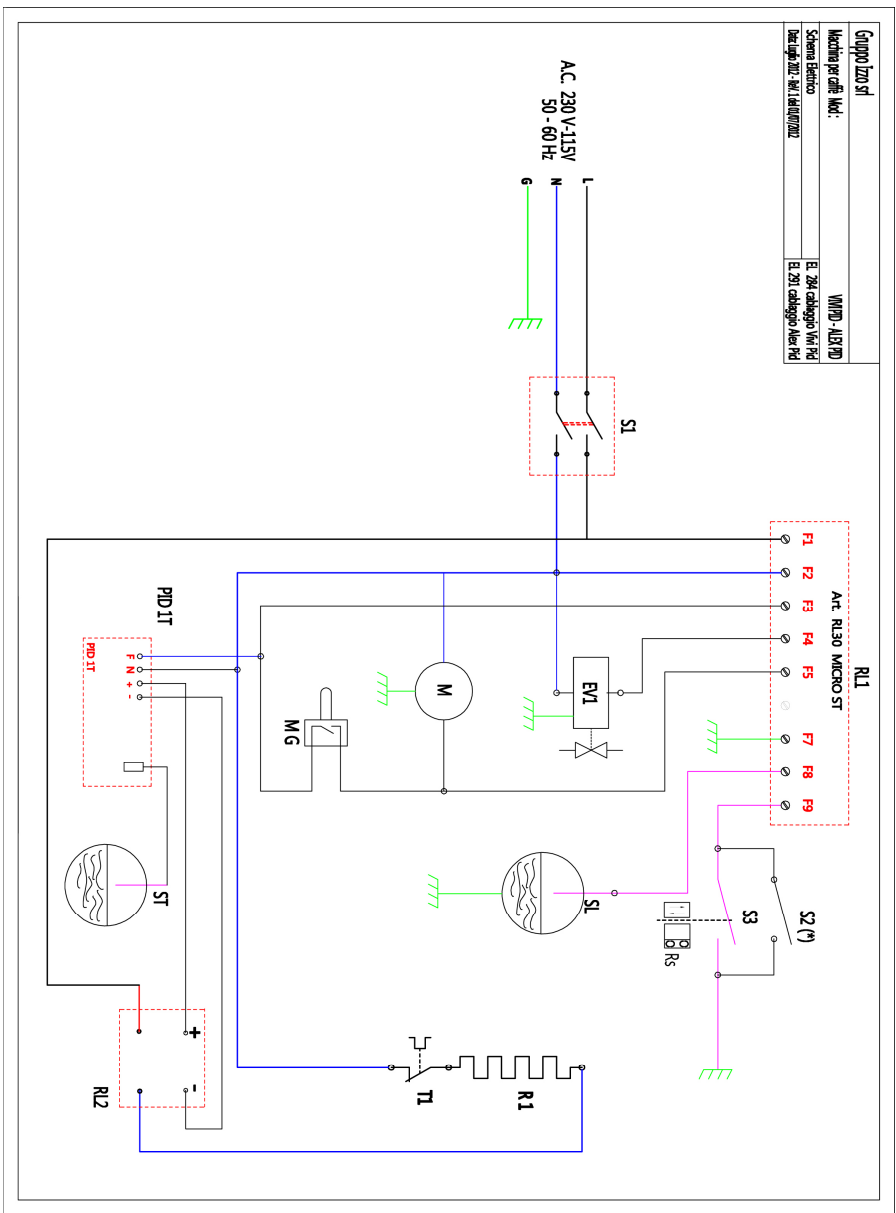


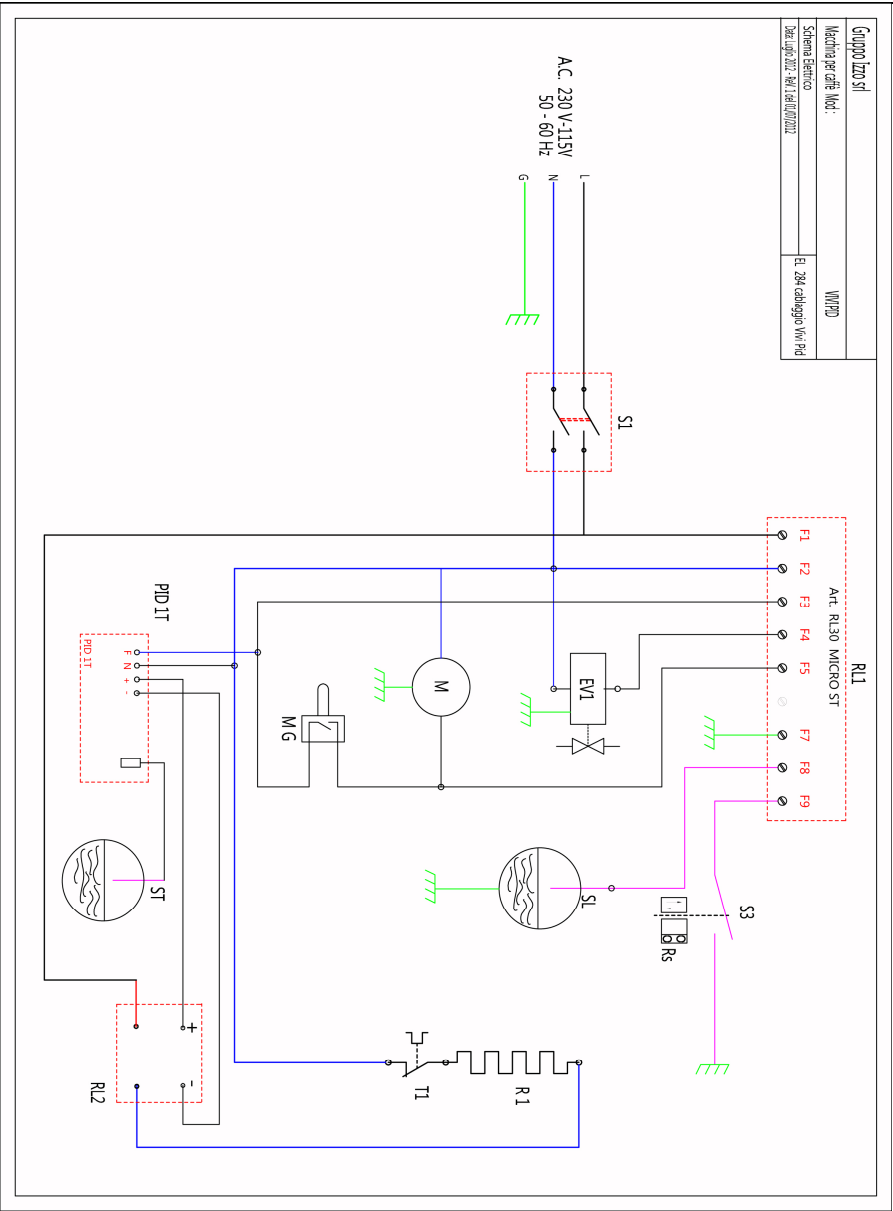
figura / illustration 5



Beskrivelse

- 1 display PID
- 2 manometer 0-3bar (vand / damp)
- 3 trykmåler 0-16bar (pumpe)
- 4 indikatorlys damp (on-off)
- 5 indikatorlys kaffe (on-off)
- 6 varmtvandshane
- 7 steamarm
- 8 bryghåndtag
- 9 filterhåndtag (portafilter)
- 10 drypbakke
- 11 håndtag til valg ml. vandtank og direkte vand
- 12 kontakt til valg af bip-lyd (ON-OFF)
- 13 kontakt til steamkedel
- 14 hovedkontakt (ON-OFF)

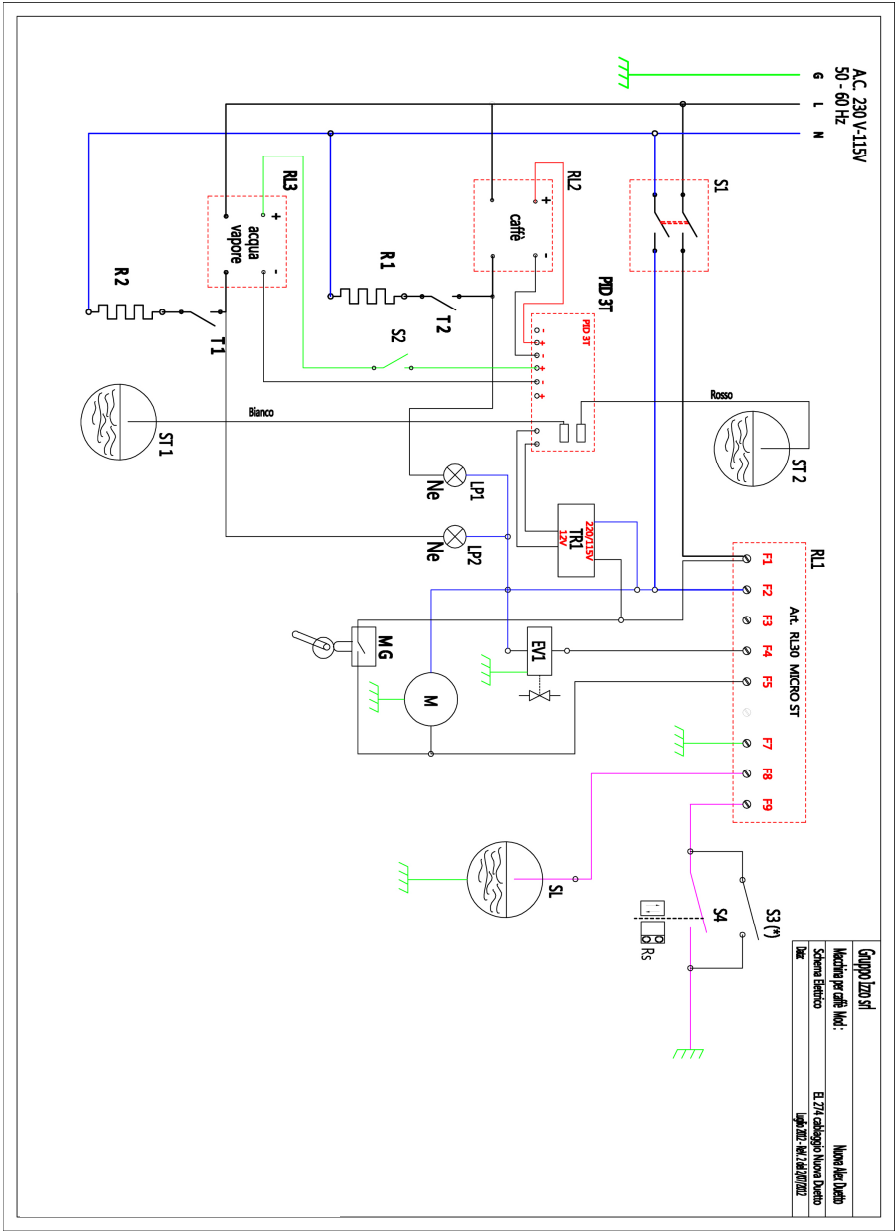




Liste over koder og beskrivelse af funktioner Vivi Pid - Alex Pid

REF	KODE	BESKRIVELSE	
ST	EL 237	Temperaturføler	
MG	EL 1	Bryghåndtagskontakt	
M	PM 313	VIVI	Motor (pumpe) 230V
	PM 325		Motor (pumpe) 115V
	PM301 + PM 302	ALEX	Motor (pumpe) 230V
	PM 84 + PM 302		Motor (pumpe) 115V
RL1	EL 180	Niveau regulator 115V	
	EL 65	Niveau regulator 230V	
S1	EL 200	ON-OFF kontakt	
S2	EL 335	ON-OFF kontakt til bip-lyd (* kun ved professionel Alex maskine)	
S3	EL 345	(Rs) Kontakt til vandtank	
T1	EL 87	Sikkerhedstermostat 145 ° C	
PID 1T	EL 256	TermoPid 115V	
	EL 239	TermoPid 230V	
RL2	EL 236	Relæ R1	
EV1	PM 413	Magnetventil påfyldningskedel 230V	
	PM 414	Magnetventil påfyldningskedel 115V	
R1	EL 27	Modstand 230V – 1400W	
	EL 34	Modstand 115V – 1350W	
SL	FE 969	Kedelniveau sensor	

Alex Duetto El-diagram



Liste over koder og beskrivelse af funktioner Alex Duetto

ST1	EL 237+ EL 279	Temperaturføler (hvid for kaffekedel)
ST2	EL 237+ EL 278	Temperaturføler (rød for steamkedel)
MG	EL 1	Bryghåndtagskontakt
TR1	EL 285	Transformer 230V-12
	EL 286	Transformer 115V-12
RL1	EL 180	Niveau regulator 115V
	EL 65	Niveau regulator 230V
S1	EL 200	ON-OFF kontakt
S2	EL 253	ON-OFF kontakt steamkedel
S3	EL 335	ON-OFF kontakt til bip-lyd
S4	EL 345	(Rs) Kontakt til vandtank
T1/T2	EL 87	Sikkerhedstermostat 145°
PID 3T	EL 273	TermoPid 3 Temperatur
RL2	EL 236	Relæ R1
RL3	EL 236	Relæ R2
EV1	PM 413	Magnetventil påfyldningskedel 230V
	PM 414	Magnetventil påfyldningskedel 115V
R1	EL 240	Modstand kaffekedel 230V 1000W
	EL 252	Modstand kaffekedel 115V 800W
R2	EL 246	Modstand steamkedel 230V 1450W
	EL 251	Modstand steamkedel 115V 1200W
SL	FE 969	Kedelvand og dampniveau sensor
M	PM 301 + PM 302	Pumpe 230V
	PM 84 + PM 302	Pumpe 115V
LP1	EL 363	Indikatorlys kaffe 230V
LP2	EL 363	Indikatorlys damp 230V

INDEX

2	DANSK	27
2.1	FORHOLDSREGLER	28
2.3	OPSTART	29
2.5	DISPLAYFUNKTIONER (for VIVI PID og ALEX PID)	31
2.6	DISPLAYFUNKTIONER (for ALEX DUETTO)	32
2.7	TILBEREDNING AF ESPRESSO	34
2.8	TAPNING AF VARMT VAND	34
2.9	STEAMFUNKTIONEN	34
2.10	RENGØRING OG VEDLIGEHOLD	35
2.11	TEKNISKE SPECIFIKATIONER	36
2.12	FEJL OG LØSNINGER	38
2.13	GARANTI OG BETINGELSER	39

2 DANSK

Kære kunde,

Ved at vælge denne espressomaskine, har du lige købt et italiensk produkt af høj kvalitet. Vi ønsker dig tillykke med dit valg af maskine, da du via dette køb er med til at holde liv i traditionen omkring de klassiske espressomaskiner.

2.1 FORHOLDSREGLER



Læs omhyggeligt advarslerne i denne brugsanvisning, inden du bruger maskinen. Brugsanvisningen er en del af kaffemaskinen og skal bevares til fremtidig reference.

Ved salg eller overførsel af maskinen til en tredjepart skal denne manual leveres til den nye bruger.

I tilfælde af tvivl eller mangel på informationer kontakt da din forhandler.

Brugen af espressomaskinen involverer nogle basale regler. Især disse:

Generelle instruktioner vedrørende sikkerhed:

Placer maskinen i et godt ventileret område på en fast og horisontal overflade, som hverken er, eller bliver, for kold eller for varm.

- Før opstart af maskinen tjek da at volt fra stikkontakten stemmer overens med maskinens.
- Rør ikke maskinen, når dele af din krop er våde. Maskinen må kun benyttes af voksne. Det anbefales ikke at røre ved de følgende dele af maskinen, da de bliver meget varme ved brug af maskinen:

Følgende maskindele er varme under drift, og der er derfor stor risiko for skoldning:

- Gruppehovedet (side 8)
- Steamarm og varmtvandshane (illustration 6 og 7, side 8)
- Filterhåndtag (portafilter) (illustration 9, side 8).

Forskellige nyttige tips:

Denne maskine er beregnet til fremstilling af kaffe, varmt vand og damp. Det kan ikke bruges eller ændres til andre formål.

Brug aldrig maskinen uden vand!

Opbevar originalemballagen, i tilfælde af at maskinen skal transporteres igen.

Brug altid vand uden kalk. Brug et blødgøringsmiddel, selvom der allerede er installeret vandblødgøringsanlæg i hjemmet. Brug fx vandfilterkande, som filtrerer kalken fra vandet. Skader forårsaget af akkumulering af kalk i maskinen er ikke under garanti.

2.3 OPSTART



Anbring maskinen på en helt plan, tør og robust flade. For at sikre bedst mulig drift skal maskinen installeres på et sted, hvor omgivelsestemperaturen er mellem +10° C - +32° C og hvor luftfugtigheden ikke overstiger 70%.

Tjek venligst følgende punkter, inden du går igennem startproceduren:

- bryghåndtaget vender nedaf (punkt 8, side 8);
- varmtvands- og steamfunktion er slukkede (punkt 6 og 7 side 8);
- kontakt til steamkedel og hovedkontakt er på positionen "0"/"OFF" (punkt 13 og 14 side 8);
- stikket er taget ud.
- drypbakken er placeret ordenligt.

Før du tænder og bruger modellen: ALEX som er udstyret med professionel motor og direkte vand sørg for:



- Drypbakken er placeret ordentligt (hvis drægning foregår manuelt i drypbakken) eller at drænrøret er placeret ordentligt, sådan at røret et frit og har en hældning på mindst 15%;
 - Tjek at håndtaget til valg ml. vandtank og direkte vand (punkt 11, side 8) er i den ønskede position.
 - Hvis dette tjek ikke er udført og håndtaget er i den modsatte

position til vandforsyningen kan pumpen blive skadet.

Nu kan maskinen gøres klar til start. Følg følgende steps:

- Fjern låget og tag gummislagerne ud af vandtanken (illustration. 1, side 7);
- Fyld vandtanken med filteret drikkevand og put gummislagerne ned i vandtanken igen;
- Sørg for at begge slanger når bunden i vandtanken for at sikre korrekt sug af vandet;
- Hvis du har direkte vand og drænrør tæt på maskinen (kun ved Professionel Model Alex) tilslut disse til plastikbakken og indløbsslangen som vist ved illustration 2 og 3 side 7. Vælg derefter direkte vand på kontakten (punkt 11 side 8) og åben for vandet
- Tilslut stikket til en stikkontakt
- Tryk hovedkontakten, der har en indbygget kontrolindikator, som begynder at lyse ;
- Straks efter tryk på "ON" tryk da på  i ca. 2 sekunder (eller tryk på  og  ved brug af professionel mode) for at afbryde varmeelementerne, mens kedlen påfyldes.

- Kun til professionel Alex model kan du deaktivere steamkedlens modstand ved at reducere energiforbruget (punkt 13 side 8);
- Tænd for steamfunktionen ved at flytte håndtaget mod uret;
- Du har nu klargjort pumpen, som begynder at fylde både kedel og varmeveksler; denne første opfyldningsproces speeder lidt op, når steamfunktionen forbliver tændt; denne procedure anbefales kun til opfyldningsprocessen ved opstart, da maskinen er forsynet med en vakuumventil, som ventilerer maskinen under normal opvarmning.
- Pumpen deaktiveres, så snart vandfyldningsprocessen af begge kedler er afsluttet.
- Sluk for steamfunktionen igen; Maskinens opvarmningfase starter
- Under første fyldning er næsten hele vandindholdet trukket ud af vandtanken, så vi anbefaler, at du fylder det straks igen.
- Indstil det manuelle håndtag til den øverste position og kør da hvad der svarer til en kop vand ud. Indstil derefter det manuelle håndtag til den nederste position igen.



*** VIGTIGT: Manglen på vand kan forårsage alvorlig skade på pumpen og / eller varmeelementet, og eventuelle garantikrav vil blive afvist.**

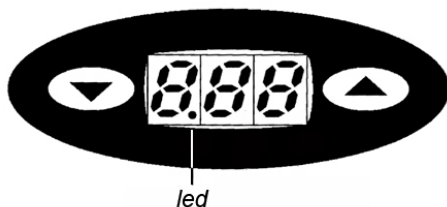
Derfor: Hvis en ændring i lyden kan høres under pumpens drift, og trykfaldet samtidig falder (vist på måleren), skal du STRAKS SLUKKE FOR ESPRESSO MASKINEN.

Ved genstart:

Maskinen er blevet brugt tidligere og er nu kold. Følg følgende steps for at tænde maskinen igen:

- Kontrollér, at der er nok vand i vandtanken.
- Tryk på hovedkontakten, hvis indbyggede kontrolindikator lyser; varmekontrollen ledes op.
- Vent venligst til det ønskede driftstryk på ca. 1,5 BAR er nået. Dette kan læses på trykmåleren; maskinen har nået sin driftstemperatur, og indikatorlyset vil lyse.
- Kør nu en lille mængde vand fra gruppehovedet.

2.5 DISPLAYFUNKTIONER (for VIVI PID og ALEX PID)



Udover de numeriske værdier blinker den lille LED-prik i displayet, der angiver, at modstanden fungerer.

For at slukke for varmeelementerne tryk på knappen  i ca. 2 sekunder og displayet slukker.

For at aktivere modstanden af kaffekedlen, tryk på knappen  For at indstille programmering tryk på knappen  Når displayet viser PrG, tryk på

knappen 

vælg ved at trykke  og  for den ønskede temperatur, på et minimum på 121 ° C og maksimalt 128 ° C. Efter 3 sekunder viser displayet den valgte temperatur.

Justering af parametre

Når maskinen er slukket, hold nede  og  på samme tid og tænd maskinen.

Når displayet viser F.03, slip da knapperne.

Knappen  skifter i parametrene, mens  knappen går ind i programmeringsmenuen. Sluk og tænd for maskinen for at bekræfte og afslutte programmeringen.

Parametrenes standardindstillinger

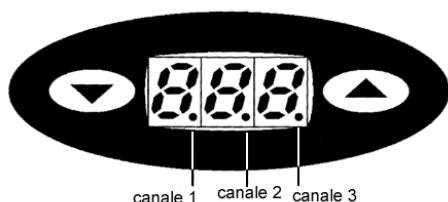
Parameter	Display	Data set
F.03	°F °C	250-262.4 (ikke over) 123 (1,2bar)
P.	X.X	3
I.	X.XX	0.05
d.	XX.X	2
F.04	X	0 (ændre ikke)

Nulstil til forudindstillede parametre

For at slukke, tryk på knappen  og sluk maskinen.

Når displayet viser PrS, slip knappen og sluk og genstart maskinen. Nulstil alle værdier til ovenstående tabel. For mere information om temperatur se da diagrammet "temperaturtabel" (side 22).

2.6 DISPLAYFUNKTIONER (for ALEX DUETTO)



Decimalerne (canale 1, canale 2) på displayet indikerer modstandernes funktion (kaffekedel, dampkedel). For at deaktivere kontrollen TermoPid skal du trykke på knapperne samtidig: og .

For at aktivere kontrol af TermoPid skal du trykke på , og displayet viser temperaturen på den første kanal, tryk igen på knappen og displayet viser

temperaturen på den anden kanal.

Vælg temperatur

Når TermoPid kører tryk da på og på samme tid. Når displayet viser t1, skal du trykke på for at vælge kanalen mellem t1 og t2, og bekræft derefter ved at trykke på .

Justering af parametre

Når maskinen er slukket tryk på og samtidig og tænd maskinen.

Når displayet viser F.01, slippes tastene.

Knappen skifter i parametrene, mens knappen går ind i programmeringsmenuen.

Sluk og tænd for maskinen for at bekræfte og afslutte programmeringen.

Parametrenes standardindstillinger

Parametre	Display	Beskrivelse
F.01	°F	Måleenheder grader Fahrenheit
	°C	Måleenheder grader Celsius
F.02	2	Aktiverer levering af kaffe (kanal 1)
	3	Aktivering af levering af vand og damp (kanal 2)
	4	Ikke tilsluttet
	5	Muliggør levering af kaffe + Aktiverer levering af vand og damp (kanal 1 og 2)
	6	Brug ikke
	7	Muliggør levering af kaffe, vand og damp (kanal 1 og 2), overvejende på kaffekanal. Når kaffekanal er tændt (på ON), deaktiveres kanalen til vand og steamfunktion. Når kaffekanal er slukket (på OFF), aktiveres kanalen til vand og steamfunktion.
t1	XX	Hvor XX er målværdien for vand og damp
t2	XX	Hvor XX er målværdien for kaffe
t3	XX	Ikke tilsluttet
E1	X	Hvor X er korrektionsfaktoren for kaffekanal
E2	X	Hvor X er korrektionsfaktoren for dampkanal
E3	X	Ikke tilsluttet

Nulstil til forudindstillede parametre

For at slukke, tryk på knappen  og sluk maskinen.

Når displayet viser PrS, slip knappen og sluk og genstart maskinen. Nulstil alle værdier til ovenstående tabel. For mere information om temperatur se da diagrammet "temperaturtabel" (side 22).

Standardindstillinger TermoPid

EUROPA	
Parametre	Display
F.01	°C
F.02	5-7
P	3
I	005
D	2
T1	93
T2	123 (min 121- max 128)
T3	---
E1	10
E2	0
E3	---

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

Temperaturtabel

CELSIUS	FAHRENHEIT	BAR	INFORMATION
120	248	1	Tænd for maskinen og vent ca. 14-15 minutter til at bringe temperaturen fra 0 til 120 grader
121	249.8	1.1	
122	251.6	1.15	T1 = kaffekedel
123	253.4	1.2	T2 = vand- og steamkedel
124	255.2	1.3	
125	257	1.35	
126	258.8	1.4	
127	260.6	1.45	
128	262.4	1.5	Loft

Alarmer

I tilfælde af funktionsfejl viser displayet følgende advarselsmeddelelser:

Kanal 1 frakoblet (**A1**), kanal 1 Kortslutning (**A2**), Kanal 2 frakoblet (**A3**), Kanal 2 Kortslutning (**A4**).

2.7 TILBEREDNING AF ESPRESSO



Sæt et et- eller tokopsfilter i din filterholder, og fyld din filterholder med kværnet kaffe direkte fra din kværn eller med en måleske. Pres den maledede kaffe i filterholderen med et fast tryk med en tamper og placer filterholderen i gruppehovedet.

Placer en eller to kopper under filterholderens udløb og sæt bryghåndtaget i den øverste position, vandet bliver tvunget gennem det kværnede kaffe i filterholderen, og espresso begynder at flyde ned i kopperne.

Korrekt brygget espresso skal strømme først med dråber og derefter som tyk varm chokolade. På dette tidspunkt er det værd at nævne, at dine kopper, især når det kommer til dem af porcelæn med tygge vægge, bør være opvarmede. Derfor anbefales det altid at opbevare dine kopper på kopvarmeren.

Når koppen – eller kopperne - har nået den ønskede mængde kaffe, lukkes der for vandet ved at sætte bryghåndtaget i den nederste position. Bemærk også, at den maksimale brygtime for en espresso ikke må overstige 25 sekunder. Efter dette øjeblik bliver den syre der er i kaffen opløst og påvirker smagen i espressoen.

Overtrykket og restvandet opstået under bryggeprocessen slipper fri fra en ventil og bliver ført ned i drypbakken. Denne proces signaliseres af en hissende lyd. Det er nødvendigt, at bryghåndtaget er sat i den laveste position, for at sikre det perfekte fald i trykket efter bryggeprocessen. Ikke faldet over tryk kan få kaffen til at sprøjte, når du tager filteret ud af gruppehovedet. Vær derfor forsigtig med ikke at skolde dig selv.

Advarsel: Gruppehovedet bliver meget varm under brug, og der er stor risiko for skoldning.

2.8 TAPNING AF VARMT VAND



Placer eller hold en passende beholder forsynet med et termisk isolerende håndtag under varmtvandshanen. Tænd varmtvandshanen ved at dreje håndtaget mod uret, indtil du har fyldt beholderen med den ønskede mængde vand.

Sluk varmtvandshanen igen ved at dreje håndtaget i urets retning.

Advarsel: Varmtvandshanen bliver meget varm under brug, og der er stor risiko for skoldning.

2.9 STEAMFUNKTIONEN



Steamfunktionen kan bruges til opvarmning af væsker som mælk, chokolade eller gløgg osv.

Brug venligst en passende beholder, gerne af rustfri stål, til at skumme mælken i. Vær opmærksom på at mælken gradvist stiger, mens du skummer.

Brug sødmælk med et fedtindhold på 3,5% ved stuetemperatur for at opnå de bedste mulige skumresultater.

Nedsæk enden af steamarmen i mælken og drej på håndtaget til steamarmen for at tænde den.

Efter et par sekunder, hvor mælken bliver dampet, hold da tuden på steamarmen lige under overfladen på mælken, sådan at mælk og damp sammen former en hvirvel i beholderen. Du vil bemærke, at mælken begynder at stige til beholderens top.

Undgå under alle omstændigheder, at mælken overophedes, da de proteinmolekyler, der findes i mælk, opløses fra en temperatur på 77 ° C, og skummet kan derfor bryde op.

Efter skumning slukkes for dampen. Rengør steamarmen grundigt med en fugtig klud eller svamp med det samme for at fjerne mælkerester.

2.10 RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

En daglig rens af vandtanken er nødvendig for at undgå kalkaflejringer i bunden af vandtanken, som ville kunne blive suget op i kedlen, og ende med at blokere systemet.

Denne situation kan risikere at blokere magnetventilens funktion, og det vand, der strømmer ind i rørene og videre derfra kan blive reduceret, og derved have effekt på ekstraktionen og derved resultatet på espressoen.

Rens bunden af vandtanken og der hvor floateren er placeret mindst to gange om måneden (illustration 4, side 7). Fjern kalkaflejringer for at undgå pludselige funktionsfejl.

I det følgende skelnes der mellem de rengøringsprocedurer, der skal udføres hver dag og uge.

Daglig rengøring

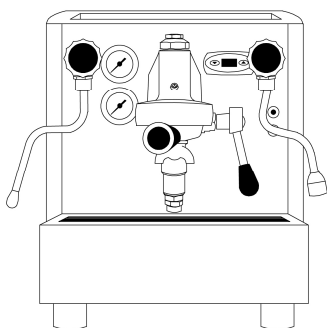
- Rens steamarmen med en fugtig klud efter steaming.
- Lad omkring to kopper vand løbe fra gruppehovedet efter at have brygget den sidste espresso for at fjerne kafferester fra gruppehovedet.
- Tag 1-kops eller 2-kopsfilteret ud af portafilteret og rengør det med en svamp.
- Rens drypbakken under vandhanen, og brug en svamp til at gøre den ren.
- Sluk derefter maskinen.

Ugentlig rengøring

- Som det første færdiggøres de daglige rengøringsprocedurer beskrevet ovenfor (sektion 10.1).
- Indsæt et blindfilter i filterholderen.
- Fyld det med omkring 1-2 skeer rensmiddel (følg produktets anvisning) og placer filterholderen i gruppehovedet.
- Fortsæt som om du skulle til at brygge en kop espresso og sæt bryggehåndtaget i den øverste position; vent ca. 5-7 sekunder og stop bryggeprocessen igen.
- Både the overtrykket og det hvide skummende vand bliver ledt ned i drypbakken.
- Gå gennem den procedure 10-15 gange; du vil opdage at skummet er hvidt til at starte med, bliver mørkere og mørkere. Gennem denne procedure bliver gruppehovedet grundigt ren.
- Fjern nu filterholderen med blindfilteret i og afslut med at udlede vand fra gruppehovedet i ca. 10-15 sekunder for at fjerne det resterende vaskemiddel. Rengør til sidst filterholderen og blindfilteret.

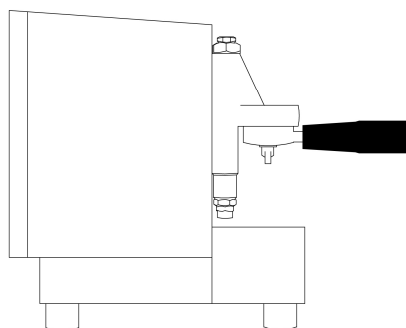
2.11 TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Kabinet	rustfrit stål (AISI 304 ved Alex Duetto maskine).
Elektronisk styret	mikroprocessorstyret automatisk niveaukontrol af kedel og vandtank med lavtvandsniveauidikationssystem.
Kedel	ved VIVI model 1,5 liters kedel; ved ALEX model 2 liters kedel; ved ALEX PROFESSIONEL model med tokedelssystem; steam- og varmtvandskedel 1,8 liter, kaffekedel 0,8 liter.
Pumpe type	Lodret placeret super stille roterende pumpe. Kun til professionel Alex maskine.
Vedligeholdelse	Aftageligt gitter for nem adgang til undersiden af maskinen.
Sikkerhedsventil	fuldt certificeret sikkerhedsventil.
Vandforsyning	2 liters vandtank eller alternativt (ved at dreje på håndtaget til valg mellem vandtank og direkte vand) direkte vandforbindelse med fuld drypbakkeafvandingsystem. Kun til professionel Alex maskine.
Steamer til damp og varmt vand i rustfrit stål	nem rengøring af mælk, som ikke sætter sig på steamarmen; mere effektiv damp, da varme ikke spredes op ad om steamarmen.
Trykmåler	en dedikeret måler til pumpetryk og en til kedeltrykstyring.



← L →

↑
H
↓



← P →

VIVI PID III

Volt
Energi
Max energiforbrug
Vandtank
Drypbakke
Kedelkapacitet
Vægt
Dimensioner
Emballage
1 x palle

MC 509

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

MC 510

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

ALEX PID

Volt
Energi
Max energiforbrug
Vandtank
Drypbakke
Kedelkapacitet
Vægt
Dimensioner
Emballage
1 x palle

MC 503

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

MC 504

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

ALEX DUETTO III

Volt
Energi

Max energiforbrug
Vandtank
Drypbakke
Kaffekedel kapacitet
Steamkedel kapacitet
Vægt
Dimensioner
Emballage
1 x palle

MC 500

230 V - 50 Hz /60 Hz 1000
W (kaffekedel) 1400W
(steamkedel) 8.5A to 220V
2 liter

1,6 liter
0,8 liter
1,8 liter
Kg 32
L37xP44xH43cm
L48xP58xH48cm
12 stk. (100x120x170cm)

MC 501

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

ALEX DUETTO**AUSTRALIEN**

Volt
Energi

Energiforbrug

MC 502

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

2.12 FEJL OG LØSNINGER

I tilfælde af fejl ved brug af maskinen, kig da denne liste med fejl og løsninger igennem, før du kontakter assistance fra servicetekniker.

Symptom:

Der kommer ikke espresso ud (ekstraktion) fra gruppehovedet ved forberedelse af espresso

Fejl	Løsninger
Maskinen er tændt men virker ikke	Sørg for, at maskinen er korrekt tilsluttet en stikkontakt
Maskinen er tændt, efter nogle få sekunder bipper maskinen.	Kontroller om der er vand i vandtanken.
Intet vand kommer fra gruppehovedet.	Kontroller vandstanden i vandtanken. Kontroller filteret i gruppehovedet.
Kaffen strømmer igennem for langsomt	Det anvendte kaffepulver er kværnet for fint. Juster graden af finhed (på din kaffekværn), der sættes det lidt "grovere"
Det er ikke muligt at steame. Steamarmens dyse er tilstoppet med mælkerester	Stik dyseshullerne med en nål, så resterne kommer ud, tænd så steamfunktionen igen
Det er ikke muligt at steame. Maskinen har ikke nået sin driftstemperatur.	Vent indtil kedletrykket er steget op til ca. 1,5 BAR
Maskinen signalerer ikke mangel på vand i vandtanken.	Kontroller at kontakten "bip ON-OFF" er i ON-position. Kontroller om der er kalk ved afmåleren (illustration 4 side 7).
Pumpen laver for meget støj.	Kontroller at der er nok vand inde i vandtanken og sørg for, at slangerne er i korrekt kontakt med vandet.

For kvalificeret servicetekniker

Tab af vand og damp fra de respektive haner.	Kontroller om du skal udskifte hanen.
Kedlens modstand virker ikke.	Kontroller, om sikkerhedstermostaten blev betjent, og efter at have kontrolleret årsagen til tilstoppelsen, tryk på den røde knap for at nulstille den.
Vandstanden i kedlen er for høj.	Rengør og / eller udskift følerens niveau.
Displayet viser et af disse symboler: A1, A2, A3, A4.	A1 temperaturføler (kaffekedel) frakoblet, A2 temperaturføler (kedelkedel) kortslutning, A3 temperaturføler (dampkedel) frakoblet, A4 temperaturføler (dampkedel) kortslutning.

2.13 GARANTI OG BETINGELSER

Denne espressomaskine har 12 måneders garanti, der begynder fra købsdatoen og skal bevises ved dateret salgsfaktura. Både forhandler og køber af maskinen skal nævnes i leveringskvitteringen. Denne garanti dækker maskinskader som følge af mangler i materialer og/eller udførelse; Fabrikanten garanterer, at alle defekte dele udskiftes og repareres gratis, med undtagelse af elektrisk eller elektronisk materiale.

Alle skader eller funktionsfejl forårsaget af ukorrekt brug af apparatet, forsømmelse af brugsanvisningen, snavs, misbrug, forkalkning eller forsømmelighed af kunden er ikke under garanti. Denne garanti udelukker også skader, der er forårsaget under transport af maskinen. Skader som følge af ukorrekt og utilstrækkelig installation af maskinen, samt service og vedligeholdelse af maskinen (som angivet heri) er ikke dækket af garantien. Fabrikanten er ikke ansvarlig for skader, som direkte eller indirekte kan henføres til personer, ting eller dyr, ifald de udgør en overtrædelse af rådene i denne brugsanvisning.

I tilfælde af reparation udført af en af autoriserede servicerepræsentanter er kunden eneansvarlig for både risici og omkostninger i forbindelse med transport. Under alle omstændigheder skal udvidet garanti udelukkes efter der er udført reparationer på garantien.

ReV4 del 18/07/2013

