



**DATI GENERALI
ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE**

**GENERAL DATA
OPERATION & MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

Costruttore <i>Manufacturer</i>	laScala S.r.l.
Gamma <i>Range</i>	BUTTERFLY
Modelli <i>Models</i>	L/1
Versione <i>Version</i>	AUTONOMA (CON SERBATOIO INTERNO) <i>POUR-OVER (WITH INTERNAL RESERVOIR)</i>
Anno di Fabbricazione <i>Year of Manufacturing</i>	
Rappresentante locale <i>Distributed by</i>	

COMPLIMENTI PER LA VOSTRA SCELTA !

CONGRATULATION !

BUTTERFLY è la macchina per caffè espresso realizzata da la SCALA per soddisfare la richiesta di un pubblico che si mostra sempre più esigente in fatto di qualità e gusto del caffè espresso, anche in mancanza del buon bar dietro l'angolo.

I criteri di progettazione della macchina infatti sono stati dettati da una crescente domanda di utenti che cercano un caffè espresso di gusto e qualità ineccepibili, normalmente disponibile solo nei migliori bar, all'interno di ambienti professionali, domestici o non d'intrattenimento, dove la macchina tradizionale risulterebbe ingombrante, troppo costosa o eccessiva per il servizio richiesto.

La macchina non richiede infatti allacciamento alla rete idrica perché possiede una riserva propria d'acqua interna, il cui livello è facilmente ripristinabile ed automaticamente sorvegliato al fine di prevenire qualsiasi guasto dovuto ad un eventuale incuria dell'operatore.

Qualità quindi, garantita dall'impiego di componenti professionali, sobrietà, estrema semplicità d'uso ed affidabilità di servizio, unitamente ad un costo effettivamente minimo.

la SCALA has made its "BUTTERFLY" espresso machine for those who have very exacting tastes in terms of their espresso coffee - but who can't find the right coffee bar locally!

The machine is designed to respond to the increasing demand for an espresso coffee that normally only the very best coffee bars can create. So for all those situations where a traditional machine would be too bulky or expensive - the office or other working contexts, the home or in perhaps an entertainment-based environment like an internet café - prepare yourself to enjoy that enticing aroma and taste of a freshly-made espresso or cappuccino.

This machine does not require connection to water supply network since it is provided with a built-in water tank whose level electronically monitored and can be easily re-established to prevent any trouble due to possible operator mishandlings; its capacity can satisfy a wide range of small and medium-sized coffee-drinking environments.

The cost-effective quality and reliability of the machine guarantees a top-quality espresso thanks to the use of professional components, sturdy materials and user-friendly controls.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Macchina per caffè espresso professionale ad infusione sotto pressione di caffè macinato
- Sistema elettro-termico e idraulico con caldaia, scambiatore di calore, pompa e serbatoio interno senza collegamento a rete idrica.
- Lancia vapore con comando a manopola girevole in materiale plastico
- Rubinetto acqua calda con comando a manopola girevole in materiale plastico
- Gruppo di erogazione in ottone massiccio (4,8 kg) a comando meccanico tramite levetta a 2 posizioni + preinfusione, con microinterruttore per comando pompa
- Autonomia: 50 caffè medi circa
- Tempo medio di erogazione: 30 secondi
- Possibilità di applicazione adattatore per cialde standard

FUNCTIONAL FEATURES

- *Professional-type espresso coffee machine with pressure-based infusion of ground coffee.*
- *Electro-thermal and hydraulic system consisting of boiler, heat exchanger, pump and internal tank without connection to water supply network.*
- *Steam wand with rotating-type control knob made of plastic material.*
- *Hot-water tap with rotating-type control knob made of plastic material.*
- *Coffee delivery group made of solid brass (4,8 kg) with lever-operated mechanical control, 2 positions + pre-infusion, with micro switch for pump control.*
- *Autonomy: 50 medium-size espresso coffees approx.*
- *Average delivery time: 30 seconds approx.*
- *Pre-arrangement for application of coffee-pod infusion adapter.*

la SCALA

Macchine per caffè Espresso

Premessa: Conservazione del Manuale

Il manuale è destinato all'utilizzatore, manutentore ed installatore della macchina.

Questo manuale ha la funzione di fornire informazioni per un uso corretto della macchina ed un'appropriate manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'operatore.

E' necessario conservare con cura il presente manuale, poiché il costruttore non risponde di danni arrecati a persone o cose, o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o nel caso non siano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza.

Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore, manutentore ed installatore, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o su eventuali rischi residui. Deve essere conservato in un luogo asciutto e pulito.

Le indicazioni riportate nel presente manuale non sostituiscono le disposizioni di sicurezza ed i dati tecnici per l'installazione ed il funzionamento, applicate direttamente sulla macchina e sugli imballi.

Il presente manuale è da considerarsi parte della macchina e deve essere conservato per futuri riferimenti fino allo smantellamento della stessa.

Il caso di smarrimento del manuale o di richiesta d'ulteriori informazioni, prendere contatto con il rivenditore locale oppure il costruttore.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale, quindi non potrà essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato in base a nuove esigenze.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il manuale senza obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.

Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale preclude ogni condizione di garanzia o responsabilità del costruttore; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile.

Introduction

Please read this technical handbook carefully since it provides important information on the correct installation, use and maintenance.

This handbook has the function to provide information for a correct use of the machine and an appropriate maintenance, as well as to promote the operator safety.

Keep this handbook in a safe place for further consultation. The manufacturer is not responsible for any damage caused by incorrect or unreasonable use and maintenance. The manufacturer accepts no responsibility for damage to persons or objects caused by incorrect installation.

This handbook must be always available to the operator, and service technicians, which must be informed on the correct use of the machine if used in a way different from what indicated in its content, or if any possible residual risks. It has to be stored in a dry and clean place.

The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine or the packaging concerning installation and function.

This handbook is an essential part of the machine.

For further information or additional handbooks, please contact your distributor or the manufacturer.

This handbook reflects the current manufacturing requirements and is subject to change according to future modifications.

The manufacturer is free to modify this manual without updating previous editions except in exceptional cases.

This machine is to be operated according to the instructions supplied in the handbook by a responsible adult operator, installation and/or service technician.

Usò previsto e avvertenze

Instruction for use

La macchina per caffè espresso è un apparecchio adatto all'erogazione di vapore/acqua calda per la preparazione professionale di una miscela di caffè, o al prelievo d'acqua e/o vapore.

I suoi componenti sono in materiali atossici e duraturi, sono facilmente accessibili per un'adeguata pulizia e manutenzione.

L'utilizzatore deve essere una persona adulta, sufficientemente istruita per operare sull'apparecchio a garanzia di un corretto utilizzo e deve vietare l'uso della macchina a bambini o persone non responsabili.

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buonsenso e assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.

L'installatore, l'utilizzatore o il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.

L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo che garantiscano la sicurezza e l'igiene degli operatori e degli utenti.

Le responsabilità derivanti dei componenti commerciali montati a bordo della macchina sono delegate ai rispettivi costruttori; le responsabilità del personale autorizzato all'uso della macchina sono delegate al cliente.

Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).

La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0° C (zero gradi centigradi) può provocare danneggiamenti o rotture alle tubazioni o alla caldaia; è consigliabile pertanto il completo svuotamento dell'acqua.

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato e autorizzato dal costruttore. Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, né tantomeno utilizzare ricambi non originali la SCALA.

Tutte le manomissioni o modifiche effettuate da personale non autorizzato dal costruttore farà decadere ogni tipo di garanzia sull'apparecchio.

? Attenzione: TOGLIERE SEMPRE LA CORRENTE per effettuare controlli ed operazioni di manutenzione.

This machine is designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot drinks.

All other uses are incorrect and, therefore, dangerous.

This machine is designed for professional and domestic use.

The machine components are made of non-toxic and long-lasting parts which are easily accessed for cleaning and maintenance.

The end user must be an adult, sufficiently trained to operate the appliance properly and it must forbid the use of the appliance to children or non-responsible persons.

To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer's instructions concerning the periodic maintenance carried-out by authorised technician in compliant with the local standards and laws.

The installation technician, the user and the person in charge of maintenance are obliged to inform the manufacturer of any defects or damages which could affect the safety of the original installation.

The installation technician must check the surrounding area to ensure safe and hygienic use are guaranteed.

The machine components' manufacturers are responsible for the parts supplied by them. The customer is responsible for the personal use of the equipment.

Do not expose the machine to environmental elements (sun, rain, etc.)

When the machine is idle and not in use for an extended period of time, it should be emptied completely and stored in an area with temperature above freezing (0°C or 32°F). This prevents any possible damage to pipes and boiler.

All maintenance procedures must be carried-out exclusively by authorised technicians and all spare-parts must be genuine.

Any modifications or forcing performed by persons not unauthorised by the manufacturer will void all warranties covering the appliance. The motor-pump set must be positioned far from hydraulic pipes, heat sources, electrical appliances or it must be protected by a water-resistant aerated enclosure.

Warning: before performing tests and maintenance procedures **DISCONNECT MACHINE FROM MAINS**.

la SCALA

Macchine per caffè Espresso

Raccomandazioni per l'uso

Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detersivi.

L'operatore non deve toccare la macchina con le mani o piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una massa a terra della macchina, si consiglia l'uso di una pedana di legno e di un impianto salvavita conforme alle norme e disposizioni delle leggi locali per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.

Non toccare con le mani o altre parti del corpo i beccucci del caffè e le lance d'acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.

La macchina in condizioni normali di funzionamento ha diverse parti surriscaldate che vanno quindi maneggiate impugnandole solo nei punti previsti.

Evitare di fare funzionare la macchina senz'acqua.

Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori.

La macchina deve lavorare solo con acqua potabile.

La macchina deve essere spenta in assenza dell'operatore.

Tazze e Tazzine devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.

Recommendation for use

Never pull the electrical supply cable.

Unplug the machine or turn off the main switch before cleaning the machines interior. Never use detergents of any kind.

To reduce the risk of electrical shock, avoid operating the machine with wet hands or feet and do not operate the machine with bare feet. The machine has to be installed with an efficient ground system; the manufacturer recommends a wooden platform on which the operator can stand.

Never touch coffee groups, spouts, steam and hot water pipes. They are not and could cause burns.

Never operate the machine without water.

The machine must be operated with clean water. Use water softeners if the water has a high mineral content. Mineral deposits may obstruct the machine's water circuit which may cause damage to the machine and possibly personal injury.

The machine must operate only with drinking water.

The machine has to be switched off whenever unattended from the operator.

Tea and coffee cups must be carefully drained before placing them over the cup-tray.

Descrizione tecnica - Technical description - Technische Beschreibung - Tehnicki opis

Macchina per caffè espresso serie	BUTTERFLY
Espresso coffee machine range	
Maschinentyp	
Aparat za pripremu espresso kave, serije	

MANUALE A LEVA	Macchina da caffè espresso con comando preinfusione ed erogazione continua a levetta. Carico automatico caldaia e carico manuale serbatoio interno. Pompa a membrana interna. Versioni disponibili: 1 gruppo
HAND-LEVER MANUAL CONTROL	Espresso coffee machine with hand-lever control of pre-infusion and continuous delivery. Automatic boiler refill and manual refill of internal water tank. Membrane-type internal pump. Machine available with: 1 coffee delivery group.

Comandi Funzionali	Description of external components
--------------------	------------------------------------

Legenda:

01. Alzata ferma tazzine	01. Cup-tray guard
02. Piano appoggia tazze	02. Cup-tray
03. Manopola erogazione acqua calda	03. Hot water wand control knob
04. Levetta erogazione caffè	04. Brewing lever
05. Lancia acqua calda	05. Hot water wand
06. Gruppo d'infusione caffè	06. Coffee brewing group
07. Porta filtro	07. Filter holder
08. Beccucci del porta filtro	08. Filter holder spouts
09. Valvola manuale di erogazione caffè e scarico	09. Coffee delivery & drainage manual valve
10. Piedini regolabili in gomma	10. Adjustable rubber feet
11. Vaschetta raccolta scarico con griglia	11. Drip tray with grid
12. Lancia vapore	12. Steam wand
13. Spia indicazione rifornimento acqua	13. Water refill indication lamp
14. Interruttore generale con spia rete integrata	14. Main switch with integrated pilot light
15. Manometro caldaia	15. Pressure gauge for boiler
16. Manopola erogazione vapore	16. Steam wand control knob
17. Serbatoio acqua (sotto piano appoggia tazze)	17. Water reservoir (underneath cup tray)

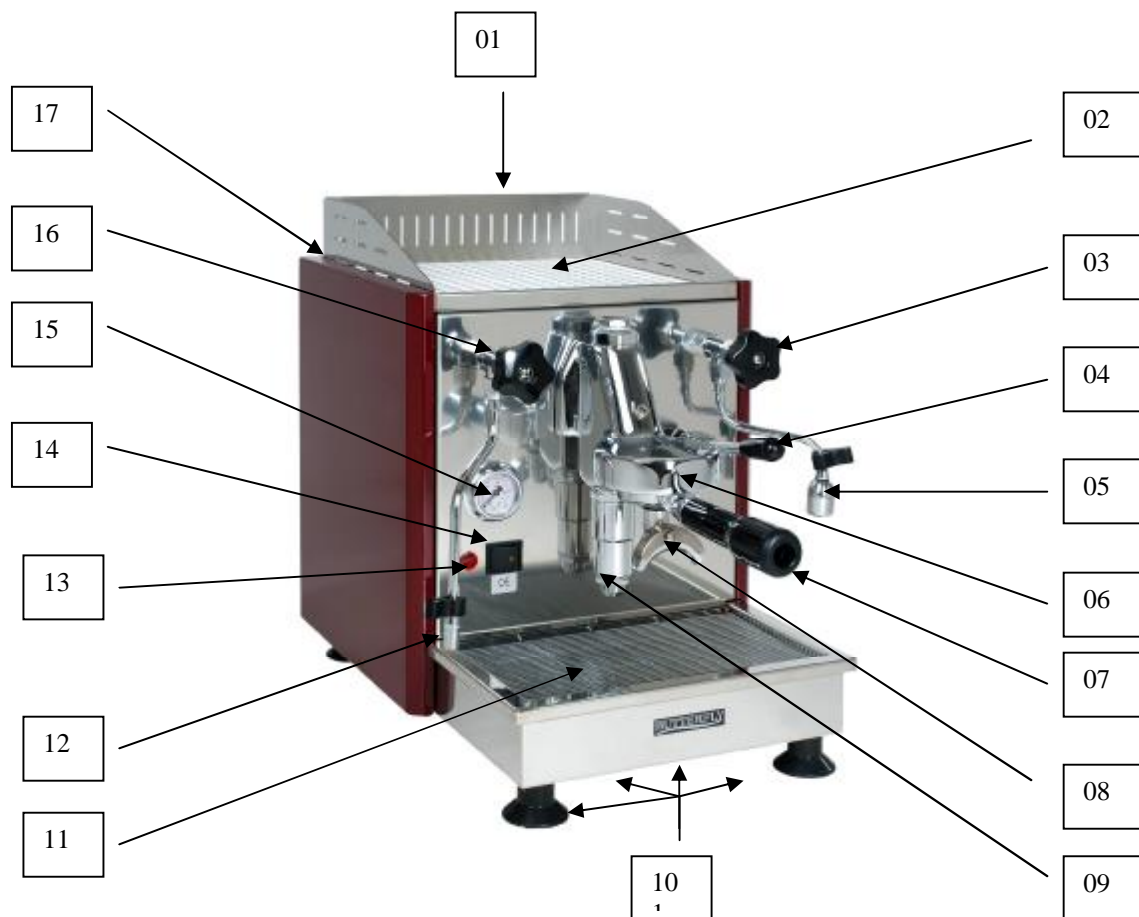


Fig. 01

la SCALA

Macchine per caffè Espresso

Principio di Funzionamento	Operation principle
<p>La macchina per caffè espresso si compone essenzialmente dei seguenti elementi:</p> <p>CALDAIA Serve a contenere l'acqua ed il vapore ed è realizzata in rame per mantenere inalterate nel tempo le proprie caratteristiche.</p> <p>GRUPPO EROGATORE E SCAMBIATORE DI CALORE Il gruppo d'erogazione è quel componente dove, agganciato il portafiltro (contenente il filtro ed il caffè macinato oppure la cialda di caffè) all'arrivo dell'acqua calda si realizzano le fasi di preinfusione, infusione ed erogazione della bevanda. Lo scambiatore di calore è immerso nell'acqua della caldaia e permette di portare l'acqua fresca del serbatoio interno alla temperatura ottimale in tempi brevi evitando squilibri termici di sistema.</p> <p>FONTE DI CALORE E' fornita da una resistenza elettrica immersa nell'acqua della caldaia.</p> <p>ELETTROPOMPA Il dispositivo serve ad elevare la pressione di infusione a 9 bar; pressione ideale per lo sfruttamento del caffè.</p> <p>RUBINETTO VAPORE Permette il prelievo di vapore per montare il latte indispensabile per preparare cappuccini o per riscaldare acqua, punch e preparare cioccolate.</p> <p>RUBINETTO EROGAZIONE ACQUA CALDA Permette il prelievo dell'acqua per la preparazione d'infusi quali tè e camomilla.</p> <p>DISPOSITIVI DI CONTROLLO:</p> <p>01 - Manometro Indica la pressione esistente in caldaia.</p> <p>02 - Pressostato Regola la pressione e l'inserimento delle fonti di calore per mantenere costante la temperatura dell'acqua in caldaia.</p> <p>03 - Centralina livello Controlla elettronicamente il livello dell'acqua nel serbatoio interno.</p>	<p><i>The main components of the espresso coffee machine are the following:</i></p> <p>BOILER <i>Contains hot water and steam.</i></p> <p>COFFEE DELIVERY GROUP AND HEAT EXCHANGER <i>This is the component where the filter holder is inserted. The hot water enters the delivery group, where the processes of pre-infusion, infusion and delivery of the coffee take place. The heat exchanger is located inside the boiler and its purpose is to heat up the fresh water coming from the internal tank to the correct temperature.</i></p> <p>HEATING SOURCE <i>An electric heater warms the water in the boiler.</i></p> <p>ELECTRIC PUMP <i>This component is to increase the water pressure to the correct water pressure needed for espresso coffee preparation which is 9 bars.</i></p> <p>STEAM WAND <i>This valve deliver hot steam for milk fluffing as well as for heating of water and other drinks (chocolate, tea...).</i></p> <p>HOT - WATER TAP <i>This delivers hot water to prepare hot drinks.</i></p> <p>CONTROL & MONITORING DEVICES</p> <p>01 - Pressure gauge <i>Indicates the boiler pressure.</i></p> <p>02 - Pressure switch <i>This is used to keep the water boiler temperature constant by controlling the heating elements based on the boiler pressure.</i></p> <p>03 - Automatic Level control: <i>Electronic circuitry used to monitor the internal tank water level</i></p>
Funzionamento della macchina da caffè espresso	Operation of the espresso coffee machine
<p>Circuito idraulico (vedi schema relativo) L'acqua per l'erogazione del caffè non è prelevata dalla caldaia, ma arriva da serbatoio interno ed è riscaldata nello scambiatore di calore dell'acqua contenuta nella caldaia.</p>	<p>Hydraulic circuit (see related diagram) <i>The water used for the preparation of coffee comes directly from the internal tank and is heated in the heat exchanger inside the boiler.</i></p>
<p>Circuito elettrico (vedi schema relativo) La macchina è collegata alla rete elettrica mediante il cavo d'equipaggiamento. Il sistema elettrico comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • circuito d'alimentazione componenti elettrici di funzionamento (pompa, centralina elettronica); • circuito d'alimentazione elemento riscaldante (resistenza caldaia); 	<p>Electric circuit (see related diagram) <i>The machine is connected to the electric mains by a supply cable. The electrical system includes:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • A feeding circuit for electric components (pump, electronic control card for water level) • A feeding circuit for the heating element
<p>Interruttore generale La macchina è equipaggiata di un interruttore di alimentazione generale con spia di segnalazione presenza rete integrata.</p>	<p>Main Switch <i>The machine is equipped with a main power supply switch with built-in mains pilot light.</i></p>

<u>Installazione</u>	<u>Installation</u>
<p>Avvertenza per l'installazione</p> <p><i>DA LEGGERE ATTENTAMENTE</i></p> <p>Il costruttore ha previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni d'installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili e non prevedibili, perciò è necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:</p> <p>• Questa macchina è sicura solamente quanto è collegata ad un efficiente sistema di terra conforme alle norme di sicurezza vigenti nel paese ove installata. Il costruttore declina ogni responsabilità per incidenti dovuti all'inosservanza delle normative poichè un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali. L'apparecchio deve essere in ogni caso collegato ad un impianto fisso ed è vietato tassativamente l'uso di prolunghe o collegamenti volanti.</p> <p>• Gli elementi d'imballo (cartone, cellophane, polistirolo) possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o usati impropriamente; non lasciare alla portata dei bambini o persone responsabili.</p> <p>• Qualunque anomalia o difetto va tempestivamente segnalato al personale autorizzato e qualificato per effettuare l'installazione e/o manutenzione.</p> <p>• L'installazione della macchina va effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.</p> <p>• Intervento del tecnico autorizzato: ove l'intervento eseguito non fosse conforme a quanto prodotto dal costruttore o vengano utilizzati componenti per le riparazioni non forniti dal costruttore decade la dichiarazione di conformità del prodotto e quindi la responsabilità del produttore per eventuali danni provocati a cose e persone.</p> <p>• L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione se danneggiato dovrà essere eseguita immediatamente ed esclusivamente da personale qualificato e/o autorizzato dal costruttore in maniera tale da evitare pericoli a persone, cose e animali.</p> <p>• Prima di eseguire il collegamento dell'apparecchio all'impianto elettrico fisso accertarsi che l'impianto stesso sia dotato di attestato di conformità per tale impiego e dove ciò non fosse segnalare il fatto all'utilizzatore e lasciare l'apparecchio scollegato.</p> <p>• Verificare l'integrità dei componenti e, qualora si verificano difetti o anomalie, sospendere l'installazione e chiedere la sostituzione.</p> <p>• Verificare che la tensione d'alimentazione (vedi targhetta caratteristiche) coincida con quella della rete di distribuzione prevista nel luogo d'installazione.</p> <p>• Il cliente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le norme vigenti nel paese stesso.</p> <p>• È consigliabile l'installazione di un addolcitore dell'acqua per l'alimentazione della macchina.</p> <p>• La macchina non deve essere alimentata con acqua avente durezza superiore a 8° F.</p> <p>• Il motore pompa deve essere posizionata lontano da tubature idrauliche, fonti di calore, apparecchiature elettriche oppure deve essere protetto da involucro stagno areato.</p> <p>• All'installazione dell'apparecchio occorre prevedere un interruttore generale onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm</p> <p>• L'apparecchio deve essere installato su una superficie piano e stabile ad una distanza minima di 30 mm dalle pareti.</p>	<p>Installation warning</p> <p><i>PLEASE READ CAREFULLY</i></p> <p>The manufacturer has tried to foresee all possible safety devices to ensure the safety of the users. Anyhow, different conditions of installation or of equipment moving can cause situations which cannot be controlled or foreseen. Therefore, it's absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to care about the following suggestions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • This machine is safe only if appropriately connected to an efficient grounding system complying with the safety standards in force in the Country where the machine will be installed. The manufacturer rejects any responsibility for accidents due to the missed application of the above standards, since a wrong installation may result in injuries to persons and animals, as well as troubles to things. In any case, this appliance must always be connected to a fixed installation and the use of cable extensions or loose-type connections is strictly forbidden. • Do not leave packing items such as plastic bags, Styrofoam, nails, etc. around because children or other people could get hurt or damaged. • Any defect or discrepancy has to be notified immediately to the persons authorised for installation and maintenance of the machine. • Machine installation has to be performed exclusively by authorised and qualified technicians. • Authorised service: if the service is not complying with the instruction of the manufacturer, or if components other than those recommended by the manufacturer will be used for installation or maintenance of the appliance, the conformity declaration of the product will be voided, and so the manufacturer responsibility for arising injuries or troubles. • Possible replacement of the supply cable, if damaged, must be performed immediately and exclusively by service staff qualified or authorised by the manufacturer, in order to prevent danger for persons, animals and things. • Before the connection of the appliance to the fixed installation, verify if a conformity certificate has been issued to confirm the suitability of the fixed installation for this use; if not, inform end user and leave the appliance disconnected. • Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for substitution. • Check and verify that the outlet power supply voltage is the same shown on the rating-plate of the appliance. • The customer has to protect the power outlet used to supply the appliance by means of a safety switch system, complying with the standards and laws in force • The installation of a water softener is highly recommended. • Machine should not be installed with supplying water having hardness degree higher than 8 French degrees. • The motor-pump set must be positioned far from hydraulic pipes, heat sources, electrical appliances or it must be protected by a water-resistant aerated enclosure. • When installing the appliance, a multi-pole main switch having contacts with opening gap equivalent or higher than 3 mm should be connected, as requested by the safety standards. • Any unreliable cable connection is forbidden • The appliance must be placed over a flat and stable surface, leaving a minimum clearance of 30 mm from walls.

la SCALA

Macchine per caffè Espresso

Messa in funzione	Start-up
<p>Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, basterà riempire il serbatoio d'acqua interno ed alimentare la macchina con la tensione di linea tramite l'apposito cavo in dotazione.</p> <p>Si raccomanda di eseguire l'installazione della macchina come previsto dalle leggi vigenti nel Paese d'uso.</p> <p>Ecco i punti da eseguire per una corretta messa in funzione (fare riferimento alla fig. 1):</p> <ol style="list-style-type: none">Togliere il piano porta tazze (9) o farlo scivolare in avanti, impugnandolo per l'apposita cornice, fino a lasciare scoperta la bocca del serbatoio d'acqua (10) sottostante.Inserire circa 3 litri d'acqua potabile (possibilmente depurata dal calcare per mezzo di un addolcitore) nel serbatoio interno.Richiudere il piano porta tazze.Azionare l'interruttore d'accensione generale (5) e verificare che la spia integrata (8) s'illumini, indicando così presenza di tensione; contemporaneamente, si dovrà constatare l'azionamento del dispositivo automatico di riempimento caldaia, indicato dallo spegnimento della relativa spia di mancanza acqua (7).Attendere che il manometro caldaia (6) indichi circa 1,3 bar (dopo circa 15 minuti). Raggiunta tale pressione di esercizio, la macchina è pronta per l'uso.	<p><i>Remove machine from packing, fill-up the internal water tank and connect the machine to an appropriate power outlet through the power supply cable .</i></p> <p><i>Please perform installation procedure in accordance with the local Country's electrical and safety regulations.</i></p> <p><i>A correct start-up procedure can be performed by following the steps listed here below (see fig. 1):</i></p> <ol style="list-style-type: none"><i>Remove the cup-tray (9) or slide it ahead, by handling its frame, until the top opening of the internal water tank below (10) will be available.</i><i>Introduce 3 litres (approx.) of drinking water (preferably descaled via an appropriate water softener) into the water tank (10).</i><i>Put cup-tray back to its original position.</i><i>Put main switch (5) in ON position and verify the built-in pilot light (8) to be lit, thus indicating machine electrical circuits powered. During this phase, boiler will be automatically filled-up by a built-in electronic device, which should be confirmed by the switching-off of the related warning light (7).</i><i>Wait until the boiler manometer (6) indicates 1.3 bar (approx. After 15 min.). When above pressure is reached, the machine is ready for use.</i>
<p>ALLARMI</p> <p>Nel caso in cui il serbatoio interno della macchina rimanga senz'acqua, tutte le funzioni saranno interrotte automaticamente da un apposito dispositivo elettronico, al fine di prevenire danni alla macchina; tale condizione sarà evidenziata anche dall'accensione della lampada spia (7). Per ripristinare le condizioni di funzionamento normale sarà necessario portare prima l'interruttore generale (5) su OFF.</p> <p>Ripetere quindi la procedura suindicata.</p>	<p>ALARMS</p> <p><i>Should the internal water tank remain empty, all machine functions will be automatically blocked by an internal electronic device to prevent damage of the heating element; this condition will be indicated by the switching-ON of the warning light (7).</i></p> <p><i>To reset normal working conditions, turn the main switch (5) OFF first, then repeat the procedure indicated above.</i></p>
<p>IMPORTANTE !!!</p> <p>Tutte le operazioni di riempimento o pulizia della macchina devono essere eseguite con macchina scollegata dalla rete elettrica.</p> <p>Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose, persone o animali, dovuti a uso e/o installazione impropri della macchina.</p>	<p>IMPORTANT NOTICE!!!</p> <p><i>All refill and cleaning procedures must be carried-out with machine disconnected from power source.</i></p> <p><i>The manufacturer accepts no liability for injury and damage to persons or property caused by incorrect installation and/or use of the machine.</i></p>

PREPARAZIONE CAFFÈ

PREPARING COFFEE

<p>Per la preparazione del caffè espresso si utilizzano i seguenti accessori essenziali :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macina caffè - dosatore • Porta filtro per 1 tazza (A) • Porta filtro per due tazze (B) 	<p>Espresso coffee can be prepared by using the following essential accessories:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coffee dosing grinder (not included) • Single spout (1 cup) filter holder (included) • Twin spouts (2 cups) filter holder (included)
<p>Singola tazzina di caffè, procedere come segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. riempire con circa 6-8 grammi di caffè macinato il porta filtro (A) 2. pressare il caffè nel portafiltro utilizzando il pressino disponibile nel macinino 3. rimuovere eventuali granuli di caffè dal bordo del portafiltro 4. inserire il portafiltro nel gruppo tenendo la manopola a sinistra per consentirne l'introduzione, quindi ruotare verso destra fino al bloccaggio 5. posizionare una tazzina vuota sotto il beccuccio del portafiltro 6. sollevare la leva del gruppo infusore e attendere la fuoriuscita del caffè dal beccuccio, fino al raggiungimento della quantità desiderata 7. riportare la leva nella sua posizione originale, <u>cioè completamente in basso</u>. ATTENZIONE: Non lasciare mai la leva in posizione intermedia per non pregiudicare la durata del dispositivo. 8. A operazione conclusa, togliere il portafiltro e liberarlo dai fondi di caffè. 	<p>Single espresso cup; proceed as follows:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. fill filter holder (A) with 6-8 grams approx. of ground coffee 2. press coffee into the filter holder by using the press available in the dosing-grinder 3. remove possible ground-coffee overflows from filter holder surface 4. insert filter holder into delivery group by keeping handle towards left side to enable insertion, then rotate holder handle towards right side until lock 5. place an empty espresso-cup below the filter holder spout 6. pull-up the delivery group lever and wait for coffee to flow from spouts until reaching the requested quantity 7. push the delivery group lever <u>completely down</u> to its original position. WARNING: do not leave the lever in intermediate position to prevent malfunction of the group delivery device. 8. When coffee brewing procedure is completed, remove filter holder and throw away coffee dregs.
<p>Due tazzine di caffè, procedere come segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. riempire con circa 12-16 grammi di caffè macinato il porta filtro (B) 2. pressare il caffè nel portafiltro utilizzando il pressino disponibile nel macinino 3. rimuovere eventuali granuli di caffè dal bordo del portafiltro 4. inserire il portafiltro nel gruppo tenendo la manopola a sinistra per consentirne l'introduzione, quindi ruotare verso destra fino al bloccaggio 5. posizionare due tazzine vuote sotto i beccucci del portafiltro 6. sollevare la leva del gruppo infusore e attendere la fuoriuscita del caffè dai beccucci, fino al raggiungimento della quantità desiderata 7. riportare la leva nella sua posizione originale, <u>cioè completamente in basso</u>. ATTENZIONE: Non lasciare mai la leva in posizione intermedia per non pregiudicare la durata del dispositivo. 8. A operazione conclusa, togliere il portafiltro e liberarlo dai fondi di caffè. 	<p>Twin espresso cups; proceed as follows:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. fill filter holder (B) with 12-16 grams approx. of ground coffee 2. press coffee into the filter holder by using the press available in the dosing-grinder 3. remove possible ground-coffee overflows from filter holder surface 4. insert filter holder into delivery group by keeping handle towards left side to enable insertion, then rotate holder handle towards right side until lock 5. place two empty espresso-cups below the filter holder spouts 6. pull-up the delivery group lever and wait for coffee to flow from spouts until reaching the requested quantity 7. push the delivery group lever <u>completely down</u> to its original position. WARNING: do not leave the lever in intermediate position to prevent malfunction of the group delivery device. 8. When coffee brewing procedure is completed, remove filter holder and throw away coffee dregs.
<p>Erogazione vapore Per la preparazione di infusi con vapore, immergere la relativa lancia in un bricco che contiene la bevanda da riscaldare, quindi aprire la manopola finché la bevanda raggiunge la temperatura desiderata.</p>	<p>Steam delivery To prepare steamed hot-drinks, introduce the related wand into the jug which contains the drink to be steamed, then rotate the knob CCW until the drink reaches the requested temperature.</p>
<p>Erogazione acqua calda Per l'erogazione di acqua calda, ruotare in senso antiorario la manopola della relativa lancia fino al raggiungimento della quantità desiderata. L'acqua erogata è quella della caldaia.</p>	<p>Hot water delivery To deliver hot water into a jug, pot or cup, rotate CCW the knob of the related wand until reaching the requested quantity. Delivered water is taken from boiler.</p>

la SCALA

Macchine per caffè Espresso

Manutenzione

Operazioni di pulizia giornaliera da effettuare preferibilmente la sera:

- ü Pulizia doccette, guarnizioni sottocoppa e guide portafiltro del gruppi erogator con un pannospugna.
- ü Sciacquare filtro e portafiltro in acqua calda con l'aggiunta di un detergente specifico, per sciogliere i depositi di grassi del caffè.
- ü Inserire nel portafiltro il filtro cieco e agganciarlo al gruppo. Azionare l'erogazione ed aprire e chiudere ripetutamente per 3-4 volte il portafiltro per pulire la doccetta.
- ü Vuotare e pulire la bacinella
- ü Pulire il piano appoggia tazze senza rimuoverlo, per evitare che lo sporco entri nel serbatoio d'acqua sottostante.
- ü Pulire accuratamente la lancia vapore subito dopo di l'uso, onde evitare che si formino incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevanda di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

Operazioni di pulizia settimanale

- ü Pulizia del gruppo e doccetta: mettere un cucchiaino di polvere detergente specifica per macchine da caffè nel filtro cieco in dotazione alla macchina e applicarlo al gruppo da pulire mediante il portafiltro. Alzare la leva di comando erogazione del gruppo come per una normale erogazione di caffè. Dopo circa 30 secondi interrompere l'erogazione spingendo in giù la leva completamente e ripetere l'operazione per 3-4 volte. Sciacquare il gruppo usando un filtro normale ed effettuare qualche erogazione di sola acqua. Fare un caffè per eliminare sapori sgradevoli.

Maintenance

Manufacturer - recommended cleaning procedures to be performed at the end of each working day:

- ü *Clean shower, group gasket, group flange with a brush*
- ü *Wash filter and filter holder in warm water adding a special detergent product (for use with coffee machines)*
- ü *Put the filter holder with the blind filter in the coffee delivery group and act on the lever for coffee delivery. Switch it off after 15 second. Remove the filter holder and take the blind filter out.*
- ü *Empty and clean the drip-tray.*
- ü *Clean the cup tray without removing it from the machine, to prevent dirt from entering into the underneath water tank.*
- ü *Clean the steam wand and spout accurately with a non abrasive damp cloth immediately after each single use to prevent coggling of the steam holes and taste-persistence of previously steamed drinks. Do it without touching the wand directly. Caution: Hot surface.*

Manufacturer recommended weekly cleaning operations

- ü *The group and shower plate are cleaned by putting one teaspoon of special espresso machine detergent in the blind filter an then inserting it into the group.*
- ü *Pull-up the group control lever and wait about 30 seconds. Push the lever down completely again to stop. Repeat this operation for 3-4 times.*
- ü *Remove blind filter and replace it with the regular filter, continue rinsing. Finally, prepare one coffee to remove residual detergent taste.*
- ü *Turn the machine OFF prior to proceed to the following operations:*

Messa in disuso e smantellamento

La messa in disuso della macchina deve essere effettuata da personale autorizzato.

A questo scopo, è necessario eliminare la pressione dal circuito idraulico, scollegare il cavo elettrico dalla rete di alimentazione e smaltire le sostanze potenzialmente nocive all'ambiente.

Riporre la macchina in luogo adeguato, fuori dalla portata dei bambini o persone non responsabili. Per lo smaltimento come rifiuto, rivolgersi ad un centro autorizzato di raccolta rifiuti.

Non disperdere nell'ambiente.

Disassembling and disposal of the machine

The machine can only be dismantled by an authorised technician.

To this purpose, perform the following procedures:

- *Remove pressure from hydraulic circuits*
- *Disconnect the machine from the electrical mains*
- *Treat potentially harmful fluids and solids appropriately and do not leave them into the open environment.*

Store the machine in a location which is inaccessible to minors.

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

Caratteristiche meccaniche:

- Struttura portante in lamiera d'acciaio presso-piegata e trattata chimicamente contro la corrosione.
- Base poggiate su 4 piedini in gomma anti vibrazioni.
- Pannelli esterni di copertura frontali in acciaio inox.
- Pannello superiore in acciaio inox con funzione di piano appoggia tazzine rimovibile per accesso al serbatoio interno, completo di guide metalliche ferma tazzine.
- Vaschetta di contenimento scarico gruppo in acciaio inox chiusa.
- Pannelli esterni laterali e posteriore in lamiera d'acciaio trattata chimicamente e verniciata a più mani con vernice epossidica essiccata a forno.
- Colori disponibili: Rosso Bordeaux, Grigio scuro metallizzato, Alluminio. Finitura speciale: cromo. Altri colori / finiture disponibili su richiesta.
- Dimensioni: 320 x 450 x 430 mm.
- Peso netto: 35 kg.

Caratteristiche elettriche e termo-idrauliche:

- Serbatoio a riempimento manuale in materiale plastico per alimenti. Capacità 2,5 l.
- Sistema a doppio sensore di controllo livello minimo serbatoio mediante centralina elettronica con blocco totale della macchina in caso di mancanza acqua.
- Caldaia in rame con flangia in ottone saldata e scambiatore di calore orizzontale in rame. Capacità 1 l.
- Resistenza riscaldante a 2 elementi a sviluppo completo lunghezza caldaia. Potenza 1200 W.
- Pressostato caldaia a doppio contatto con campo d'intervento 1,1 – 1,4 bar.
- Pompa a vibrazione con valvola di non ritorno sul relativo circuito idraulico e sistema di scarico automatico della sovra-pressione.
- Centralina elettronica livello caldaia e serbatoio.
- Valvola antirisucchio caldaia.
- Valvola di sovra-pressione caldaia con intervento a 1,8 bar.
- Lampada spia di segnalazione blocco funzioni per mancanza acqua.
- Interruttore d'accensione principale bipolare 16° con lampada spia presenza rete.
- Manometro pressione di esercizio caldaia.
- Alimentazione standard: 230V monofase – 50 Hz
- Altre tensioni / frequenze su richiesta, a seconda del Paese di destinazione.

Accessori standard:

- 1 Portafiltro per dose singola
- 1 Portafiltro per due dosi
- 1 Filtro cieco

Accessori opzionali:

- Adattatore per cialde
- Macina caffè – dosatore
- Dosatore per caffè macinato.

Mechanical features

- Supporting structure made of chemically-treated and painted sheet-steel to prevent corrosion.
- The cabinet lower portion is provided with 4 adjustable rubber feet to optimize vibrations.
- Externally-mounted front covering panels made of stainless-steel
- Removable top panel made of stainless-steel, complete with metallic rails providing function of cup-tray and cover to protect access to internal tank
- Close-type drip-tray for collection of group exhausts, made of stainless-steel
- Externally-mounted side and rear panels made of sheet-steel chemically-treated, epoxy-painted and oven-dried to prevent corrosion.
- Available colors: Red Bordeaux, Metal Grey, Aluminum. Special finishing: Chromium-Plating. Other colors / finishing available on request
- Dimensions: 320(W) x 450(D) x 430(H) mm
- Net weight: 35 kg

Electrical and thermo-hydraulic features:

- Manual-filling type tank, made of food-compatible plastic material. Capacity 2,5 liters.
- Twin-sensor based electronic minimum-level control of internal tank via electronic card, with automatic total-block of all machine functions in case of missing water
- Copper boiler with welded-type brass flange and horizontal-type heat-exchanger. Capacity 1 liter.
- 2-resistances heating element covering the full boiler length. Electric power: 1200 W
- Boiler pressure-operated switch with double contact. Operating range: 1.1 to 1.4 bar
- Vibration-type water pump with non-return valve applied to the related hydraulic circuit and automatic over-pressure discharge system.
- Electronic control card for boiler and tank level
- Boiler anti-vacuum valve.
- Boiler over-pressure valve with calibrated trip at 1.8 bar
- Warning light for indication of machine function block due to insufficient water level
- Two-pole main power-supply switch with pilot light.
- Boiler pressure meter
- Standard power supply: 230V 1-phase – 50 Hz
- Other voltages / frequencies available, based on Country of destination

Standard accessories:

- 1 Filter-holder for 1 cup
- 1 Filter-holder for 2 cups
- 1 Blind filter for group maintenance

Optional accessories:

- Group-adaptor for coffee pods
- Coffee-bean dosing grinder
- Ground coffee dosing set

la SCALA

Macchine per caffè Espresso

RICERCA GUASTI

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si accende	1. Interruttore rete (se presente) spento 2. Interruttore macchina spento 3. Collegamento errato alla rete elettrica	1. Portare l'interruttore di rete su ON 2. Azionare l'interruttore della macchina 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione gruppo assente	1. Serbatoio acqua vuoto 2. Pompa non funzionante 3. Gicleur tappato 4. Centralina autolivello difettosa	1. Riempire il serbatoio 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Gruppo ancora freddo	1. Regolare la macinatura 2. Aspettare che la macchina sia a regime
Erogazione caffè troppo lenta	1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Gicleur o gruppo intasati	1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia portafiltro più spesso 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Sostituire gicleur o pulire gruppo
Erogazione caffè troppo veloce	1. Macinatura regolata troppo grossa	1. Regolare la macinatura
Caffè erogato freddo	1. Calcare sullo scambiatore o sulla resistenza 2. Contatti del pressostato ossidati 3. Collegamento elettrico difettoso 4. Resistenza bruciata	1. Rivolgersi a personale specializzato per la revisione 2. Pulire i contatti del pressostato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Sostituire la resistenza

TROUBLESHOOTING

TROUBLE	CAUSE	SOLUTION
<i>The appliance doesn't switches ON</i>	1. Mains switch is OFF 2. Machine switch is OFF 3. Wrong connection to mains	1. Set mains switch in ON 2. Set machine switch in pos. ON 3. Contact service for check
<i>Missing coffee delivery from group</i>	1. Water tank empty 2. Pump failure 3. Clogged giggler 4. Electronic control unit failure 5. Group valve failure	1. Refill water tank 2. Contact service 3. Contact service 4. Contact service 5. Contact service
<i>Coffee dregs are wet</i>	1. Coffee grinding is too fine 2. Group is still cold 3. Group valve doesn't work properly	1. Adjust grinding degree 2. Wait for appliance to get warm 3. Clean group exhaust system
<i>Coffee delivery is too slow</i>	1. Coffee grinding is too fine 2. Filter holder is dirty 3. Group is clogged 4. Injector or valve are partially clogged	1. Adjust grinding degree 2. Replace filter and clean filter holder more frequently 3. Contact service 4. Replace injector or valve
<i>Coffee delivery is too fast</i>	1. Coffee grinding is too rough	1. Adjust grinding degree
<i>Delivered coffee is cold</i>	1. Heat-exchangers or heating element coated with limestone 2. Pressure-switch contacts are oxidised 3. Defective electrical connections 4. Heating element is burned	1. Contact service for overhauling 2. Clean pressure-switch contacts 3. Contact service to check the connections 4. Replace heating element

<u>Condizioni di Garanzia</u>	<u>Warranty conditions</u>
<p>La garanzia comprende la sostituzione delle parti risultate difettose entro 12 mesi dalla data di installazione effettuata da un tecnico autorizzato la SCALA.</p> <p>Sono escluse le spese di viaggio e quelle di manodopera.</p> <p>Non sono soggette a garanzia avarie o rotture causate da imperizia dell'utente, danni causati da mancata rigenerazione dell'addolcitore, anomalie causate dagli impianti elettrici ed idraulici del cliente, da manomissioni da parte di personale non autorizzato, anche le parti soggette ad usura quali guarnizioni, filtri, doccette, ecc.</p> <p>Sono esclusi dalla garanzia danni causati dalla mancanza osservanza delle istruzioni d'uso e manutenzione.</p> <p>Per nessuna ragione potrà l'acquirente ritardare o sospendere i pagamenti convenuti, pena la perdita del diritto di garanzia.</p> <p>Per qualsiasi controversia è competente il Foro di San Donà di Piave (Venezia).</p>	<p><i>The guarantee period is 12 month from the installation effected of an authorised LA SCALA-technician and covers the faulty parts only.</i></p> <p><i>Not included are transport costs and manpower.</i></p> <p><i>Cannot be considered under our responsibility damage in transit, damage due to incorrect installation or maintenance, periodic regeneration of water softener not effected, anomaly caused from the electric and hydraulic net of the client, manumission of not authorised persons, obsolescence parts, seals, filters, gutters etc.</i></p> <p><i>Not included in to the guarantee conditions are incorrect use of the machine and non-observance of this maintenance and technical handbook.</i></p> <p><i>For no reason the buyer can delay or suspend the payment agreed, this loose al rights for guarantee.</i></p> <p><i>For every controversy is competent: FORO of S. DONA' DI PIAVE (VENEZIA).</i></p>

Noventa di Piave, 10 Maggio 2001

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE STATEMENT OF CONFORMITY CE

La società la SCALA S.r.l. dichiara sotto la propria responsabilità esclusiva, che la serie:
la SCALA S.r.l. declares under its own responsibility that the models:
Die Firma „LA SCALA“ erklärt hiermit, daß die Bauserie
Tvrtka la SCALA S.r.l. izjavlja pod isključivom odgovornošću, da aparati serije:

BUTTERFLY

Presenta tutti i requisiti di sicurezza per l'utilizzo previsto, secondo quanto specificato nella direttiva 72/23 CE, concernente il riavvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relativi alle macchine, purchè vengano rispettate le condizioni di normale funzionamento indicate nell'allegato Manuale di Istruzioni.

manufactured and listed below possess all the essential safety requisites for their intended use, in conformity with what specified by CEE Directive 73/23, regarding the reconciliation of the legislation of Member States relative to the machines, provided that the normal operating condition described in the attached manual are complied with.

Allen für den vorgesehenen Verwendungszweck der Geräte erforderlichen Sicherheitsanforderungen gemäß der Richtlinie 72/73 CE bzgl. Der Annäherung der Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten in Bezug auf Maschinen entspricht. Voraussetzung ist die Beachtung der normalen Betriebsbedingungen, welche in den beigefügten Gebrauchs- und technischen Hinweisen aufgeführt sind.

Ispunjavaju sve trazene zahtjeve sigurnosti za predvidenu uporabu, onako kako je propisano u uredbi 73/23 CE koja je usaglasena s odgovarajucim propisima zemalja Europske unije, pod uvjetom da se postuju normalni uvjeti rada opisani u ovim uputama za uporabu.

Presso la sede di Via Meucci 20/B a Noventa di Piave (VE), sono a disposizione delle Autorità Nazionali competenti i relativi fascicoli tecnici.

The relative technical brochures are available to the competent national authorities at the LA SCALA S.r.l. office.

Die technischen Unterlagen stehen den zuständigen Behörden im Firmensitz der Firma LA SCALA S.r.l. , Via Meucci, 20/B in Noventa di Piave (VE).

U sjedistu tvrtke Via A. Meucci 20/B u mjestu Noventa di Piave (VE), na raspolaganju su ovlastene tehnicke sluzbe.

In Fede
In witness hereof



Legale Rappresentate
la SCALA S.r.l.