

# XLVI Azomico

Manuale utente

Control Unit

Ita - Eng

**XLVI Azomico**

User Manual  
Control Unit  
Ita - Eng

**XLVI**  
COFFEE MACHINES

# MANUALE D'USO

*Azomico*

# XLVI

COFFEE MACHINES

## INDICE

<b>1.</b>	Caratteristiche tecniche	<i>Pag. 5</i>
<b>2.</b>	Prescrizioni di sicurezza	<i>Pag. 6</i>
<b>3.</b>	Definizioni dei modelli	<i>Pag. 6</i>
<b>4.</b>	Installazione	<i>Pag. 7</i>
<b>5.</b>	Messa in funzione dell'azomico	<i>Pag. 8</i>
<b>8.</b>	Prelievo del caffè	<i>Pag. 8</i>
<b>11.</b>	Pulizia del silos	<i>Pag. 8</i>

## ISTRUZIONI ORIGINALI

- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (incluse bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per non giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.
- Le istruzioni per la manutenzione devono contenere una dichiarazione relativa al rumore acustico emesso dall'apparecchio, a seconda del livello specificato di seguito. Se del caso, la dichiarazione utilizza la forma di dichiarazione a due numeri definita in EN ISO 4871, compreso il valore dell'incertezza.
- Il livello di pressione acustica dell'apparecchio è inferiore a 70 dB.
- Per evitare rischi dovuti a un ripristino involontario del taglio termico, questo apparecchio non deve essere fornito tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore o collegato a un circuito regolarmente acceso e spento dall'utensile.
- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione sono limitati a personale addestrato.

### **\*ATTENZIONE\***

**L'Azoto utilizzato deve essere esclusivamente per uso Alimentare. XLVI non risponde di eventuali danni a persone causati dall'uso di un Azoto o dall'uso di altri gas non indicati in questo manuale.**

## 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



### Caratteristiche tecniche

	1 silos	2 silos	3 silos	4 silos
Peso netto	42 Kg	84 Kg	126 Kg	168 Kg
Max capacità silos	3,5 kg a silos	3,5 kg a silos	3,5 kg a silos	3,5 kg a silos
Dimensioni (l x h x p)	35 x 160 x 60 cm	70 x 160 x 60 cm	105 x 160 x 60 cm	140 x 160 x 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).
- L'installazione deve essere eseguita secondo le istruzioni del costruttore, da personale qualificato e in ottemperanza alle norme vigenti.

### **\*ATTENZIONE\***

**Questo apparecchio dovrà essere utilizzato solo per l'uso per il quale è stato progettato e realizzato.**

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.

## 3 - DEFINIZIONE DEI MODELLI

Mod. **AZOMICO** (disponibile nei modelli a 1/2/3/4 silos)

- 1 - Leva di precarico**
- 2 - Manometro / regolatore primario di pressione**
- 3 - Manometro Indicatore di carica**
- 4 - Coperchio di chiusura**
- 5 - Valvola carico/scarico**
- 6 - Regolatore di pressione secondario**
- 7 - Rubinetto pulizia**
- 8 - Silos vetro**
- 9 - Struttura di appoggio**

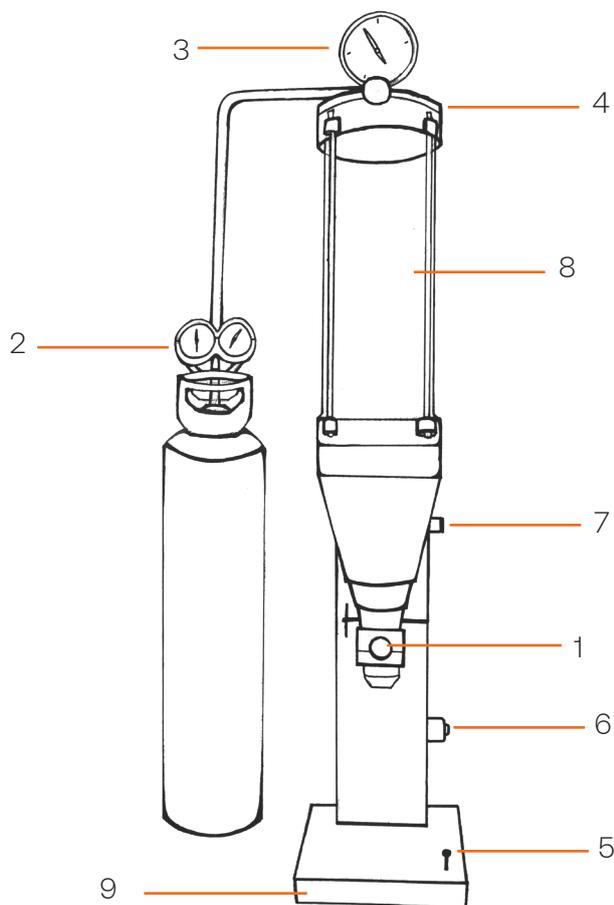


fig. 2

## 4 - INSTALLAZIONE

### \*ATTENZIONE\*

Il costruttore non può essere considerato 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\*

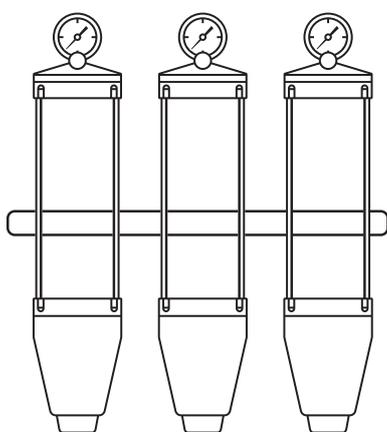
Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.

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

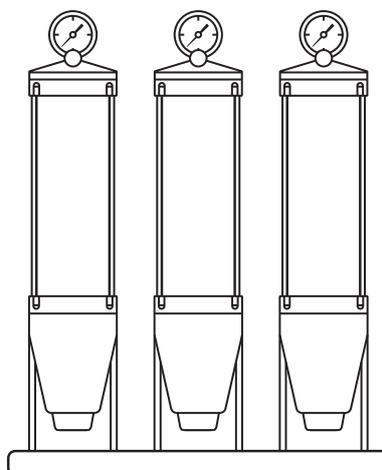
- Silos Azomico
- Regolatore di pressione
- Struttura di sostegno (accessorio)
- Targa XLVI (accessorio)
- n 1 pennello per pulizia (accessorio)
- Luci di servizio (accessorio)
- Tubi di rame (accessorio)

### \*ATTENZIONE\*

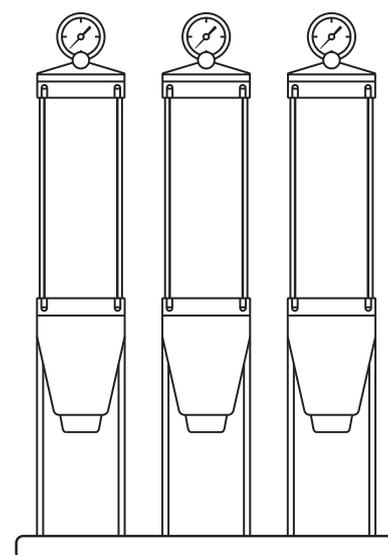
**XLVI non risponde di alcun danno a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza**



Struttura da parete



Struttura da appoggio bassa



Struttura da appoggio alta

### 4.4 Posizionamento dell'Azomico

Posizionare la macchina su un piano orizzontale valutando attentamente che il piano sia in grado di sostenere il peso della macchina. Nel caso in cui l'Azomico non venga acquistato con la struttura di sostegno appendere ad una parete attraverso le staffe di fissaggio.

- L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi dove l'uso e la manutenzione sono limitati a personale addestrato.

## 4.5 Collegamento dell'Azoto

### **\*ATTENZIONE\***

**L'Azoto utilizzato deve essere esclusivamente per uso Alimentare. XLVI non risponde di eventuali danni a persone causati dall'uso di un Azoto non alimentare o di qualsiasi altro gas.**

Connettere il regolatore di pressione (2) alla bombola di Azoto (non in dotazione) attraverso l'innesto filettato e serrare bene con una chiave inglese. Collegare il tubo che esce dall'Azotico all'uscita del regolatore (2). L'innesto è un innesto a pressione, spingere il tubo nell'apposita sede. La pressione nel manometro (2) deve essere regolata attraverso il regolatore tra 4 e 8 Bar. La pressione del secondo regolatore (6) deve essere regolata ad un massimo di 1,5 Bar. I regolatori aumentano la pressione se ruotati in senso orario e la diminuiscono in senso antiorario. Il regolatore (6) per poter essere attivato deve essere sbloccato tirandolo verso l'operatore e rialloggiato una volta regolata la pressione. Per proteggere il macchinario e l'incolumità degli utilizzatori su ogni silos è posta una valvola di sicurezza di sovra pressione.

## 5 - MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

Primo riempimento del silos con il caffè: ruotare verso destra il coperchio di chiusura (4) fino ad arrivare al totale svitamento. Sollevare il coperchio del silos e introdurre il caffè. Richiudere il coperchio. Una volta terminata la procedura di carico del caffè è possibile procedere con la messa in funzione del macchinario. Aprire il rubinetto della bombola dell'azoto permettendo a quest'ultimo di transitare nei silos. Azionando la valvola (5) si potrà notare che il manometro (3) posto sopra al silos segnerà la pressione preimpostata nel regolatore (2).

## 6 - PRELIEVO DEL CAFFE

Azionare la valvola (5) e scaricare la pressione. A questo punto l'operazione sarà accompagnata da uno sfiato di pressione. Una volta terminato lo sfiato di pressione iniziare gradualmente la rotazione verso destra della leva (1). Ottenuta la quantità di caffè desiderata riportare la leva alla posizione iniziale. Azionare la valvola (5) per ricaricare la pressione.

### **\*ATTENZIONE\***

**Prima di ricaricare il silos scaricare sempre la pressione di azoto attraverso la rotazione della leva (1).  
Controllare sempre che la pressione sul manometro indichi 0.**

## 7 - PULIZIA DEL SILOS

L'interno del silos è pulibile e ispezionabile dal coperchio superiore. Prima di procedere con questa fase è fondamentale scaricare la pressione azionando la valvola (5). Dopo aver controllato e constatato attraverso il manometro posto su ciascun silos che la pressione è a 0 sarà possibile aprire il coperchio superiore. Pulire l'interno con un detergente alimentare specifico per residui di caffè. E' di fondamentale importanza che la pulizia venga effettuata con il silos vuoto per evitare che il detergente non venga a contatto con il caffè. Una volta rimosso il coperchio azionare il rubinetto pulizia (7) per 3 secondi. Così facendo si puliranno le guarnizioni interne.

# USER MANUAL

*Azomico*

# XLVI

COFFEE MACHINES

## INDEX

<b>1.</b>	Technical characteristics	<i>Pag. 12</i>
<b>2.</b>	Safety prescription	<i>Pag. 13</i>
<b>3.</b>	Definition of models	<i>Pag. 13</i>
<b>4.</b>	Installation	<i>Pag. 14</i>
<b>5.</b>	Azomico start-up	<i>Pag. 15</i>
<b>8.</b>	Taking out coffee	<i>Pag. 15</i>
<b>11.</b>	Silos cleaning	<i>Pag. 15</i>

## ORIGINAL INSTRUCTION

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- The maintenance instructions shall include a statement about the acoustical noise emitted by the appliance, depending on the level as specified below. When relevant, the statement shall use the dual-number form of declaration defined in EN ISO 4871, including the value of uncertainty.
- The acoustic pressure level of the appliance is less than 70 dB.
- The instructions for maintenance/service to be done by specialized staff, mandated by the manufacturer or the authorized representative may be supplied in only one Community language which the specialized personnel understand
- The instructions indicate the type and frequency of inspections and maintenance required for safe operation including the preventive maintenance measures
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The installation instructions shall state if the appliance is suitable for outdoor use.
- The appliance is not suitable for installation in an area where water can be used.
- The installation instructions for appliances of the professional type shall state that the appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.

### **\*WARNING\***

**The nitrogen used must be exclusively for food use. XLVI does not respond to any damage to persons caused by the use of a non-food nitrogen or any other gas.**

## 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".

## 1 - TECHNICAL CHARACTERISTICS



### Technical characteristics

	1 silo	2 silos	3 silos	4 silos
Net weight	42 Kg	84 Kg	126 Kg	168 Kg
Max silos capacity	3,5 kg a silos	3,5 kg a silos	3,5 kg a silos	3,5 kg a silos
Dimension (l x h x p)	35 x 160 x 60 cm	70 x 160 x 60 cm	105 x 160 x 60 cm	140 x 160 x 60 cm

## 2 - SAFETY PRESCRIPTION

- After removing packaging, check carefully that the product is intact, make 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)
- To install the machine follow the instructions of the manufacturer, qualified personnel, and comply with laws in force.

### **\*WARNING\***

**This appliance should only be used for the purpose for which it was designed and manufactured.**

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

- To clean the machine, please follow the instructions in the manual.
- In case of failure or malfunction of the appliance, it's strictly forbidden to intervene. Contact only qualified staff. Product repair should be carried out strictly by the manufacturer or authorized service center, using only original parts. Failure to do so could compromise your safety.
- Remember that before carrying out any installation, maintenance, or adjustment operations, the specialist must wear gloves and safety shoes.

## 3 - DEFINITION OF MODELS

Mod. **AZOMICO** (available in 1/2/3/4 silo models)

- 1 - Pre-load lever
- 2 - Manometer / primary pressure regulator
- 3 - Manometer charge indicator
- 4 - Closing knob
- 5 - Nitrogen valve
- 6 - Secondary pressure regulator
- 7 - Cleaning tap
- 8 - Glass silos
- 9 - Support structure

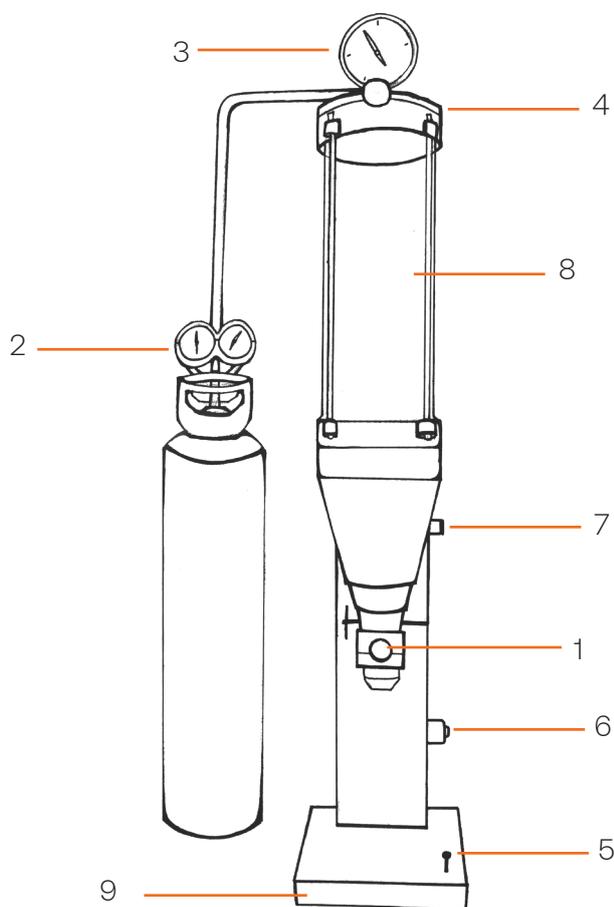


fig. 2

## 4 - INSTALLATION

### **\*WARNING\***

The manufacturer cannot be liable for damage to things, animals, and / or persons when the product has not been installed in accordance with the prescriptions contained in this manual and / or when it is not used for functions for which it was built.

### **\*WARNING\***

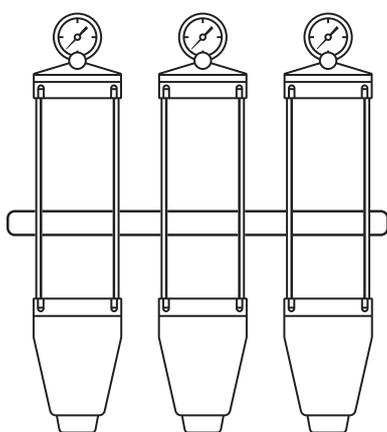
Remember, before carrying out any installation, maintenance, or adjustment operations, the qualified operator must wear work gloves and safety shoes.

**4.1 Accessori:** after removing the packing, check the machine integrity and all accessories:

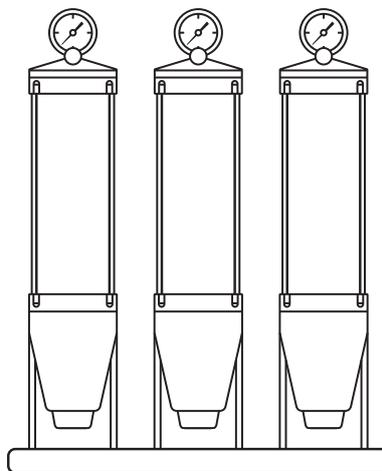
- Azomic silos
- Pressure regulator
- Support structure (accessory)
- XLVI plate (accessory)
- n 1 Cleaning brush (accessory)
- Service light (accessory)
- Copper tubes (accessory)

### **\*WARNING\***

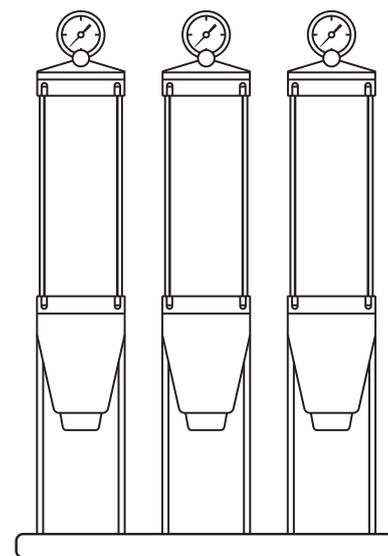
**XLVI does not respond for any damage to property and people caused by not complying with safety regulations in force.**



Wall structure



Low standing structure



High standing structure

### **4.2 Positioning of the Azomic**

Place the Azomic on a horizontal plane carefully, considering that the plane is able to support the weight of the machine. If the Azomic is not purchased with the support frame, hang on a wall through the fixing brackets.

- The appliance is not suitable for outdoor use.
- The appliance is not suitable for installation in an area where water can be used.
- The appliance must only be installed in areas where use and maintenance are limited to trained staff.

### 4.3 Connection of nitrogen

#### **\*WARNING\***

**The nitrogen used must be exclusively for food use. XLVI does not respond to any damage to persons caused by the use of a non-food nitrogen or any other gas.**

Connect the pressure regulator (2) to the nitrogen cylinder (not supplied) through the threaded plug and tighten securely with a wrench. Connect the hose out of the Auxiliary to the output of the controller (2). The clutch is a pressure clutch; push the tube into its appropriate location. The pressure in the pressure gauge (2) must be adjusted through the regulator between 4 and 8 Bar. The pressure of the second regulator (6) must be adjusted to a maximum of 1.5 Bar. The regulators increase the pressure if turned clockwise and decrease it counterclockwise. To activate the regulators (6) you have to unlock them by pulling it towards the operator and rearranged once the pressure has been adjusted. In order to protect the machinery and the safety of the users each silos has an over pressure safety valve.

## **5 - AZOMICO START-UP**

First of all, fill the silos with coffee then unscrew the knob (4) counterclockwise until it reaches full swing. Raise the silos lid and put coffee inside it. Close the cover. Once the coffee loading procedure has been completed, the machine can be started up. Open the tap of the nitrogen tank allowing the latter to pass through the silos. By operating the valve (5) the cylinder, you will notice that the pressure gauge (3) above the silos will mark the preset pressure in the regulator (2).

## **6 - TAKING OUT COFFEE**

Operate the valve (5) to release pressure. From this moment on the operation will be accompanied by a pressure vent. When the pressure vent is over, complete the rotation of the lever (1) to the right.

When the desired quantity of coffee is obtained, return the lever to the initial position. Operate the valve (5) to pressure loaded.

#### **\*WARNING\***

**Before recharging the silos, always discharge the nitrogen pressure through the lever rotation (1).  
Always check that the pressure on the pressure gauge is 0.**

## **7 - SILOS CLEANING**

The silos are cleanable and you can inspect them from the top cover. Before proceeding with this step, it is essential to release the pressure by operating the valve (5). After checking and checking through the pressure gauge on each silos, that the pressure is at 0 it will be possible to open the top cover. Clean the interior with a specific food-grade detergent for coffee residues. It is of utmost importance that the cleaning be carried out with the empty silos to avoid that the detergent come into contact with coffee. Once the top cover is removed operate the cleaning tap (7) for three seconds, so the internal gaskets will be cleaned.

