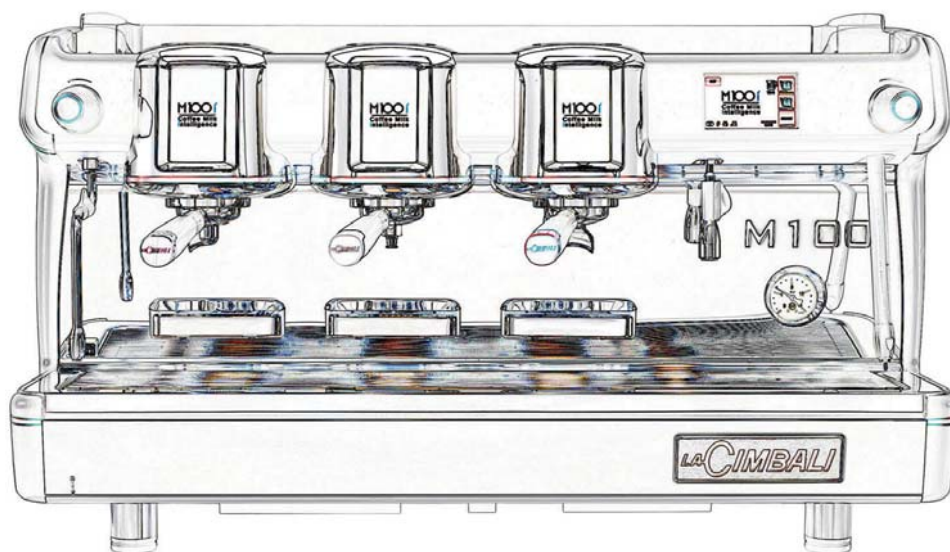


LA Cimbali

M100 **GT - HD - Dosatron** **USA**

USE AND INSTALLATION
UTILISATION ET INSTALLATION

Translation of the original instructions
Traduction du manuel d'origine





An updated, electronic version of the manual can be accessed from the website shown at the bottom of the page, using the credentials below.

Une copie actualisée du présent manuel est disponible au format électronique en accédant au site indiqué en bas de la page, en utilisant les identifiants communiqués ci-dessous.



<https://order.gruppocimbali.com/explorer/spareparts/page/login>

User ID: guest
PW: Entr@nc3



GRUPPO CIMBALI

Please sign in

guest

.....

Sign in

English

Translation of the original instructions

Français

Traduction du manuel d'origine

English

Français

M100



Cold Touch



Turbomilk



EN LEGEND

- 1** Main switch
- 6** Pump pressure gauge
- 8** Hot-water outlet
- 9** Steam pipe
- 9a** Turbosteam pipe
- 9b** Turbosteam Cold Touch pipe (*)
- 9c** Turbo Milk pipe (*)
- 11** Filter holder
- 12** Hot-water button
- 13** Turbosteam / Turbomilk selector
- 15** Tray
- 19** Coffee boiler (*)
- 20** Steam supply knob
- 23** Cup warmer
- 35** Hot-water **"STOP-CONTINUOUS"** key
- SET** Key to access programming mode / menu
- TSb** Selection touch screen
- TSn** Touch screen

The components - * - are applied only in some product configurations

FR LÉGENDE

- 1** Interrupteur général
- 6** Manomètre pompe
- 8** Sortie eau chaude
- 9** Buse vapeur
- 9a** Buse Turbosteam
- 9b** Buse Turbosteam Cold Touch (*)
- 9c** Buse Turbo Milk (*)
- 11** Porte-filtre
- 12** Bouton eau chaude
- 13** Sélecteur Turbosteam / Turbomilk
- 15** Bac d'égouttement
- 19** Chauffe-eau, café (*)
- 20** Robinet de débit du vapeur
- 23** Chauffe-tasses
- 35** Touche « **STOP-CONTINU** » eau chaude
- SET** Touche programmation/menus
- TSb** Écran tactile de sélection
- TSn** Écran tactile

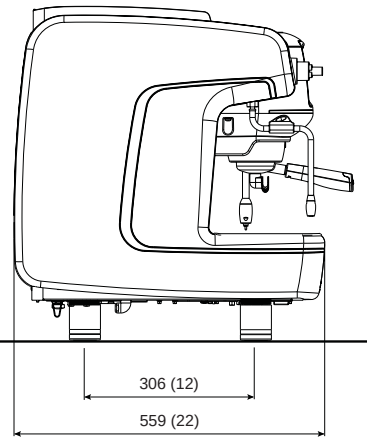
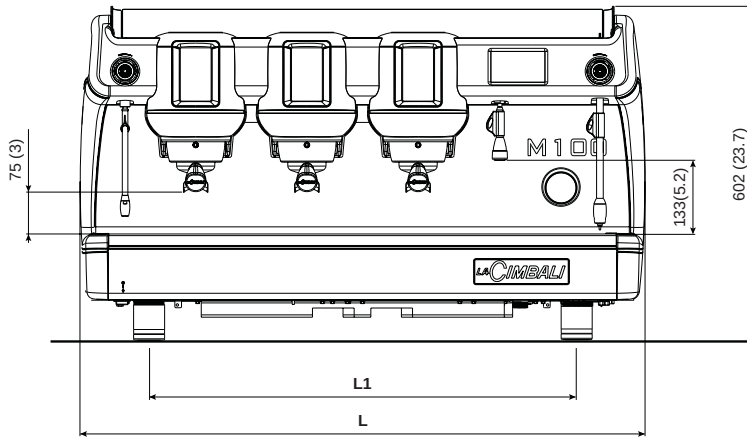
Les composants accompagnés d'un * ne sont montés que dans certaines configurations de produit.

M100 GT - M100 HD

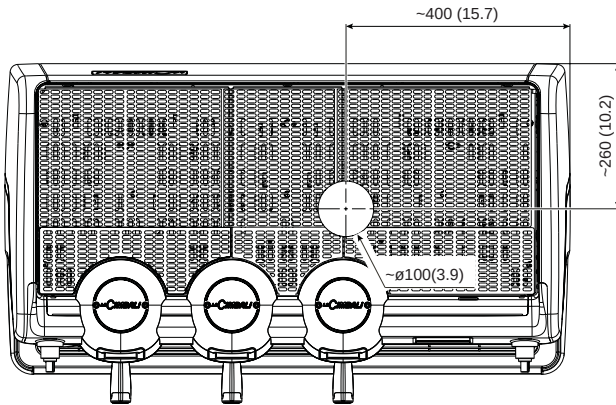
	P_{max} [bar] [psi]	T_{max} [°C] [°F]	Type of machine type de machine	2 groups 2 groupes	3 groups 3 groupes	4 groups 4 groupes
			Fluid - Fluide	Capacity - Capacité [L]		
Service boiler Chaudière	2 29	133 271	water/steam eau/vapeur	10	10	10
Heat exchanger Échangeur de chaleur	12 174 (GT) 15 218 (HD)	133 271	water eau	0.22 x 2	0.22 x 2	0.22 x 2
Coffee boiler Chauffe-eau, café	12 174 (GT) 15 218 (HD)	160 320	water eau	0.40 x 2	0.40 x 3	0.40 x 4

M100 Dosatron

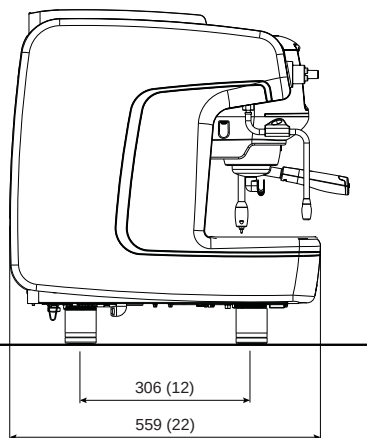
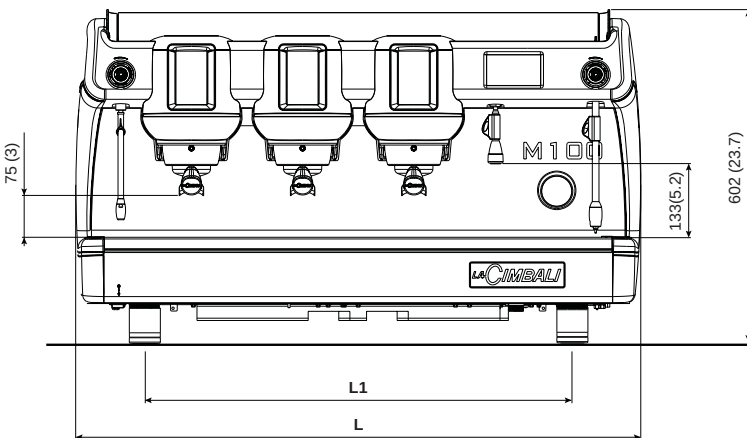
	P_{max} [bar] [psi]	T_{max} [°C] [°F]	Type of machine type de machine	2 groups 2 groupes	3 groups 3 groupes	4 groups 4 groupes
			Fluid - Fluide	Capacity - Capacité [L]		
Service boiler Chaudière	2 29	133 271	water/steam eau/vapeur	10	15	20
Heat exchanger Échangeur de chaleur	12 174	133 271	water eau	0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 3	0.18 - 0.25 x 4



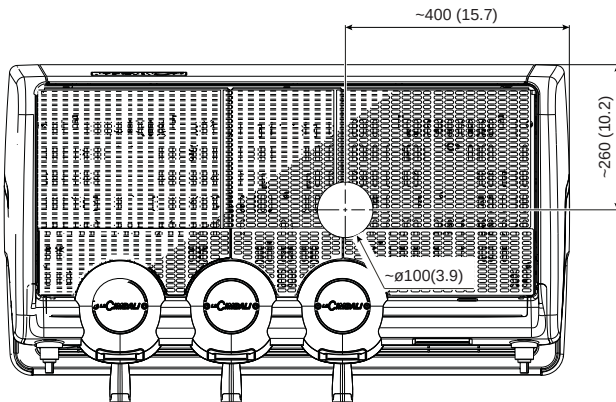
**M100 GT
M100 HD**



DIMENSIONS				
		2 gr.	3 gr.	4 gr.
L	mm	817	1017	1217
	inches	32.2	40	47.9
L1	mm	568	768	968
	inches	22.4	30.2	38.1
Weight	Kg	89	105	120
	pounds	196	232	265



M100 DT



DIMENSIONS				
		2 gr.	3 gr.	4 gr.
L	mm	817	1017	1217
	inches	32.2	40	47.9
L1	mm	568	768	968
	inches	22.4	30.2	38.1
Weight	Kg	87	100	123
	pounds	187	221	271

Symbols - Symboles



Generic warning - Avertissement générique



WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique



WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands - ATTENTION: danger d'écrasement des mains



WARNING: Hot surface - ATTENTION: danger d'écrasement des mains



Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement



These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.

Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.



These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.

Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Cimbali!

With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built using the most cutting edge technology. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way. We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.

Wishing you all the best.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	2	CUSTOMER PROGRAMMING	
2.1 Transport and handling	3	20. Data flow chart	19
2.2 Installation Rules	4	Service time menu	19
3. Electrical Installation Rules	5	Language selection	20
4. Water Installation Rules	5	Counters	20
5. Installation Check-up	6	Programming measures function	21
6. Rules for the worker operating the machine	7	Programming measures using the "SELF-LEARNING" function	22
7. Caution	8	Economy	23
8. Maintenance and Repairs	8	Wash	23
9. Dismantling the machine	9	Turbosteam	25
		Milk (versions with Turbo Milk)	25
USE		Cup-Warmer	25
10. Daily operation	10	Coffee boiler temperature	26
11. Description display symbols	11	Changing the water in the boiler	26
12. Changing the water in the boiler	12	21. Logo	27
13. Cup Warmer (if provided)	12	22. Cleaning and maintenance	28
14. Coffee dispensing	13	Sequential washing	29
15. Switching off the boiler		Simultaneous washing	30
(only on "HD / GT" machines)	13	Single washing	31
16. Machine customisation		Milk wash: only machines with Turbo Milk	
(can be activated by the TECHNICAL staff)	14	(milk holder located next to the machine)	32
Number button groups	14	Milk wash: only machines with Turbo Milk	
Control of the flow	15	(milk holder located within the machine)	33
BDS - Barista Drive System	16	Milk circuit only	34
17. Hot water dispensing	16	Changing the water in the boiler	35
18. Steam dispensing	17	Filter holders	35
19. Milk dispensing (where applicable)	18	Steam and hot water dispensing pipes	36
		Grille and Drip Basin	36
		Draining tray	36
		Bodywork	36
		23. Defects – Malfunctions	37
		ILLUSTRATIONS	VII
		Changing the Voltage of the Transformer	VIII
		Service Line	VIII

1. General Rules



**Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.**

English

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- The appliance must not be left unattended.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 79 dB(A) (+/- 1dB).
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.





WARNING

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

- The machine is delivered in a robust cardboard package, with appropriate internal protection. The package features the standard symbols indicating rules to be followed when handling and storing the appliance.
- Transport must be carried out according to the instructions on the package, handling with appropriate caution and avoiding impact of any type.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).

Checks on receipt

- On receipt of the appliance, carefully check all transport documentation is correct (against label on package).
- Check that the original packaging is not damaged.
- After removing the appliance from its packing materials, make sure that the appliance and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.

Advice for disposal of packaging



The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.



Handling

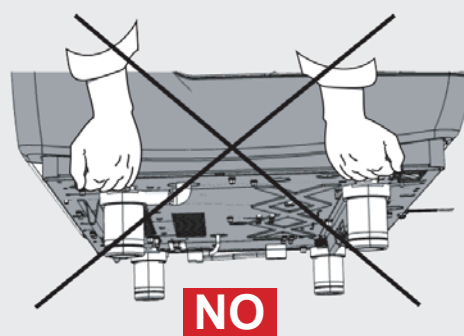
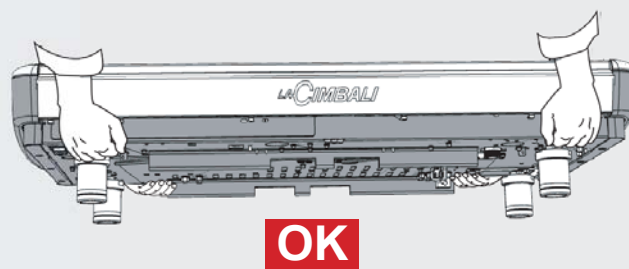
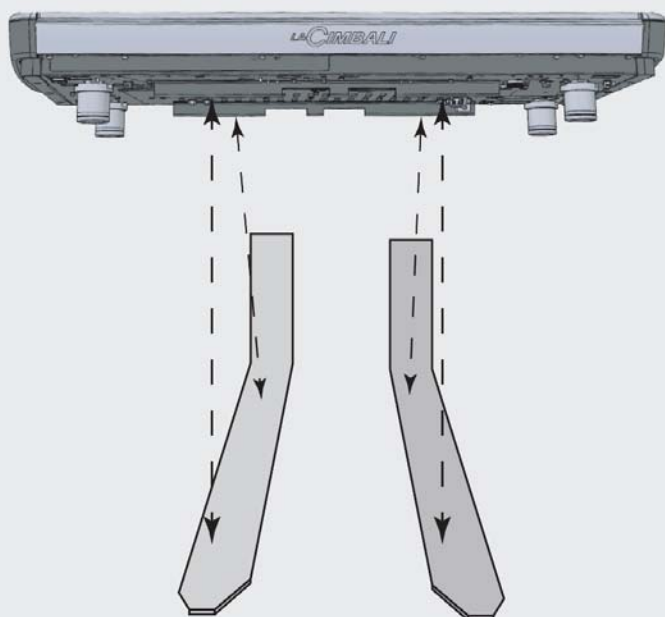


Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads. Move the appliance carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

If moving the appliance by hand, make sure:

- enough people are available for the task, depending on the appliance weight and how difficult it is to handle;
- to always use the necessary safety equipment (shoes/gloves).

English



2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 1 inch (20 mm) from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup-warmer tray) sits at a height of at least 47 inches (1.2 meters). Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 50°F and 89.6°F (10° and 32°C).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.





3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power-supply in compliance with installation rules.

If the power-supply is not working properly, the appliance can cause transitory voltage drops.

The electrical safety of this appliance is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

Do not use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate: see *illustrations chapter, Figure 1*.

For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

Water used in coffee machines must be suitable for human consumption (see laws and regulations in force).

Check on the machine's water inlet that the pH and chloride values comply with current law.

If the values do not fall within the limits, an appropriate water-treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).

If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING

Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (unused pipes and gaskets for the water connection) and they must be permitted for contact with water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS

Place the appliance on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 3*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above 87 psi (6 bar), install a pressure reducer set at 29÷43 psi (2÷3 bar). See *Illustrations chapter, Figure 4*.

Water draining tube: place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.

IMPORTANT: The curves of the water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 5*.

ATTENTION: This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.



5. Installation Check-up



WARNING: AFTER INSTALLATION, CHECK TO SEE IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see the Installation Module C).

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-levelling device is working properly.
- The expansion valves are working properly



WARNING: ONCE THE MACHINE HAS BEEN INSTALLED AND IS READY FOR USE, BEFORE ALLOWING THE WORKER TO START USING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS BELOW:

GROUPS

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

HOT WATER

- **GT - HD:** continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 litres of water have been used.
DT: continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 litres of water have been dispensed for a machine with 2 groups, 8 litres for a machine with 3 groups and 10 litres for a machine with 4 groups. See the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual.

STEAM (also with Turbosteam)

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

TURBO MILK (where applicable)

- After removing the intake tube from the milk container, carry out a few test cycles.



6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW. THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot Water

- Run the water replacement as indicated in the section "*Changing the water in the boiler*".

Steam (also with Turbosteam)

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

Turbo Milk (where applicable)

- After removing the intake tube from the milk container, carry out a few test cycles.

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Turbosteam)

- Before heating the beverage (water, milk, etc.), open the steam nozzle for at least 3 seconds and let the steam escape so that condensation is eliminated.

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 100 cc and discard the liquid.

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 200 cc and discard the liquid.

Cleaning the coffee/milk circuits

- Please read the specific section in the user's manual to learn how to clean these circuits.



7. Caution



Danger of burns

The areas marked with this sign become hot. **Great care should be taken when in the vicinity of these areas.**



WARNING: Hot surface
 ACHTUNG: Heisse Oberfläche
 ATTENTION: Surface chaude
 ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for purposes other than its intended use.

Never operate the coffee machine with wet hands or naked feet.

Ensure that the appliance is not used by children or persons who have not been instructed in its correct use.

Danger of Burns

Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee dispensing groups, or near to the steam and hot-water nozzles.

Cup-warmer tray

Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warmer tray.

Ensure that the coffee cups are completely

drained before placing them on the cup-warmer tray.

No other objects shall be placed on the cup-warmer tray.



MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine is left unattended for a prolonged period (for example out of hours), carry out the following steps:

- Remove the plug or turn off the main off-on switch;
- Close the water tap.

NOTE: for machines which can be programmed to switch on and off automatically, the power must be left on only if this function is active.

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions, damage to property and/or injury to persons.

8. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the machine, turn off the main off-on switch, and call the service centre.

If the power-supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service centre.



To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:

- follow all the manufacturer's instructions;
- have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).



WARNING! Maintenance by unqualified individuals can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING! Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

If original spare parts are not used, the manufacturer's warranty will no longer be valid.

WARNING! After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.



9. Dismantling the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.

To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.



Suitable differentiated waste disposal so that the machine can then be recycled, treated and disposed of in an environmentally friendly manner contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and encourages the reuse and/or recycling of the materials from which the machine is made.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

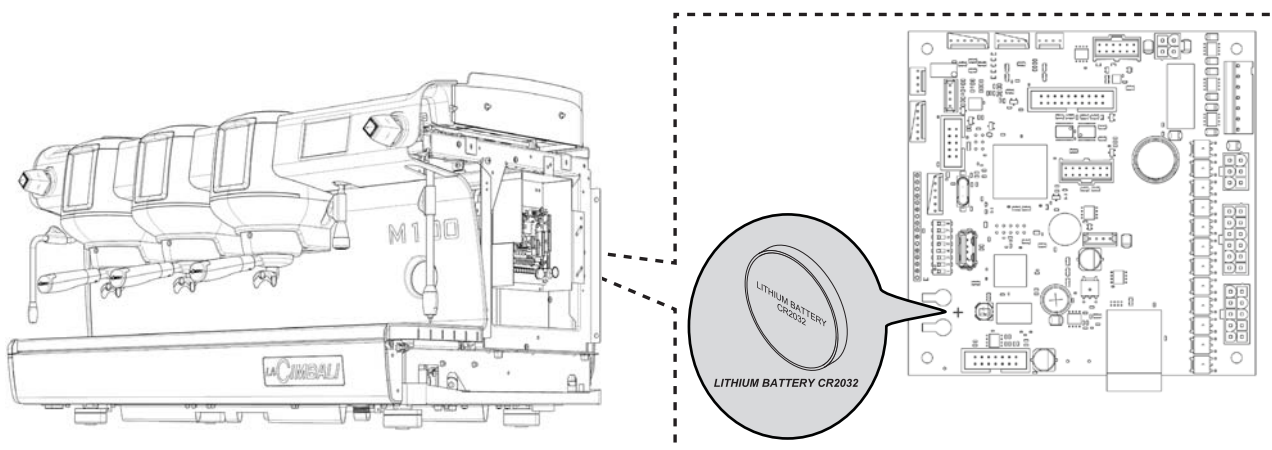
English

ENVIRONMENTAL INFORMATION

This product contains a non-rechargeable lithium (chemical components: lithium manganese dioxide) button cell battery fully encapsulated in the final product.

Recycle or dispose of batteries in accordance with the battery manufacturer's instructions and local/national disposal and recycling regulations.

Location of the battery



USE

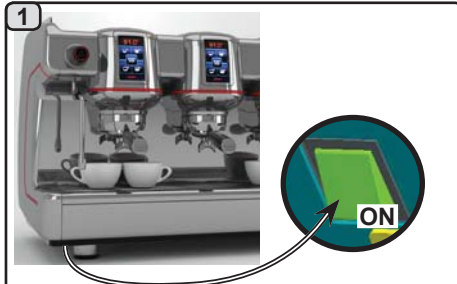
10. Daily operation



“Before setting the machine to work, make sure that:

- the main electric power switch is on;
- the mains water tap has been turned on”.

English



Press the backlit main switch to turn on the machine.



During this phase, the boilers (*only on “HD / GT” machines*) are loaded and the heating phase begins.

**START
STOP**

If one of the **START STOP** buttons is pressed, coffee will be served at the temperature reached at that moment.

All of the other buttons are disabled because the working pressure has not been reached.

While waiting for the machine to be ready for use, insert the filter holders in the units.



The preset working pressure must be reached before the machine is ready for use.



11. Description display symbols

WATER LEVEL



This symbol indicates the boiler water level. During the loading phase, the bottom part of the icon blinks.



When the optimum level is reached, the symbol

looks like this:



RESISTANCE



This symbol indicates that the resistance is activated and functioning; a thicker luminous flow passing through the resistance shows the electric heating is on.

When the boiler pressure reaches the set value,

the icon looks like this:



This indicates that the heating resistance has been disabled.



Note: the customer cannot switch on or switch off the electric heating.

When the on/off function is programmed, the electric heating takes place automatically.

SEVICE BOILER PRESSURE



This symbol indicates the boiler pressure value.

If the icon is pressed, the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



Press again the icon



to return to the regular display mode.

CUP-WARMER



These symbols indicate the power currently selected by the cup warmer.

WI-FI



This symbol appears on the display when the Wi-Fi module is in the machine.

BLUETOOTH

These symbols refer to Bluetooth communication:



- the red icon indicates the presence of the Bluetooth module on the machine;



- the blue icon indicates that the machine is communicating with a Bluetooth grinder-dispenser.

USB



This symbol appears on the display when a USB pen drive is connected.

SD



This icon indicates the presence of an SD micro chip in the CPU board of the machine.

PAYMENT SYSTEMS

This icon indicates that the machine is connected to a payment systems interface and is configured to work with it. Dispensing is therefore possible subject to approval by the payment system.



- the red icon indicates that the cash system has denied the transaction;



- the blue icon indicates that the cash system has approved the transaction.

CONTROL OF THE FLOW (ONLY IF IN USE)

When this icon lights up it means that it is necessary to adjust the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The icons that are shown are:



means that the grinding needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).



means that the grinding needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder-dispenser that must be used.

The icon appears on the display instead of the level symbol.



12. Changing the water in the boiler



Press the icon **SET** **SET**.



Press the icon .

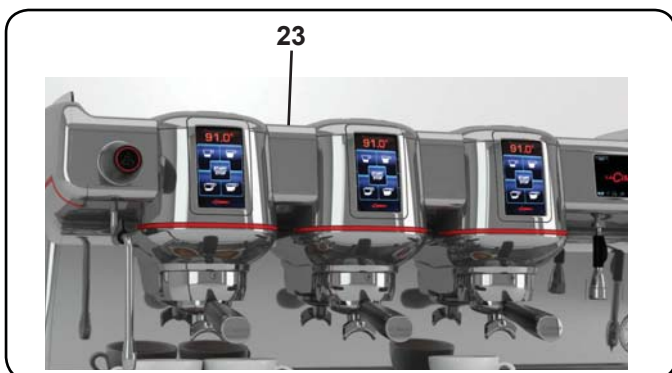


The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity).

Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

NOTE: the "WATER CHANGE" function can be programmed by the technical personnel: in this case, the request message appears at the time set. More information on the function are provided in the chapter "**CUSTOMER PROGRAMMING / Wash**".

13. Cup Warmer (where applicable)



CAUTION: do not cover the cup warmer tray with any type of cloth.

The machines have a cup tray (23) for stocking the cups. Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray.**

Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

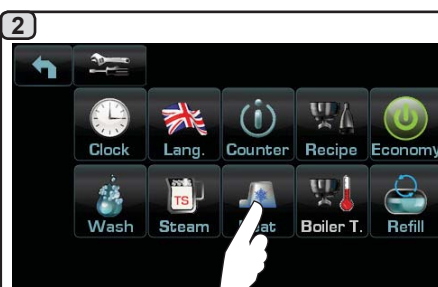
Note. The heating of the cup-warmer tray (23) is deactivated during the automatic switch-off phase.

The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

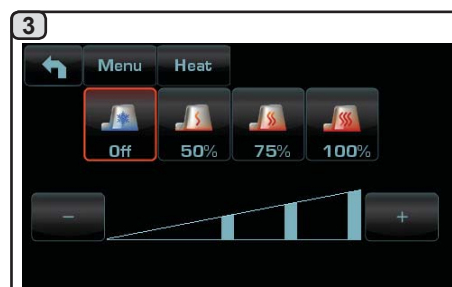
By activating the ECONOMY, mode the cup-warmer is automatically set to Level 1.



To set the resistance of the cup-warmer tray press the **SET** **SET** button.



Press the icon .



Press the desired icon to modify the cup heater tray power and the icon  to return to the previous menu.



14. Coffee dispensing

Unhook filter holder and empty the coffee grounds of the previous coffee in the dregs drawer.

Fill the filter with one dose of ground coffee in the case of the 1-cup filterholder with conical filter or with two doses of ground coffee in the case of a 2-cup filterholder with cylindrical filter.

Uniformly press the ground coffee in the filter holder by means of the pressing disc of the grinder.

Clean the filter rim in order to eliminate the eventual ground coffee.

Hook filterholder to the group and put one or two cups underneath of the delivery spouts of filter holder.

Press the coffee dispensing button corresponding to the preferred dose. The selected button will remain lit and the coffee will be dispensed. It will stop automatically.

Press the push button **START STOP** for continuous dispensing.

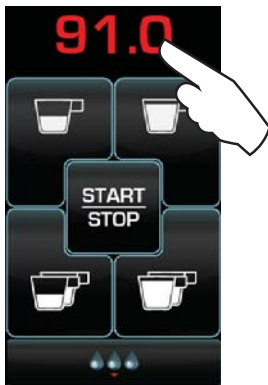
Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing any dispensing button.



Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.

15. Switching off the boiler (only on "HD / GT" machines)

1



Press the temperature on the boiler display.

2



On the boiler display, press the indication **STANDBY**.
Note: If not pressed within 5 seconds, the boiler returns to normal functioning.

3



The group boiler is disabled. Press the display at any point to return to normal functioning.



16. Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff)

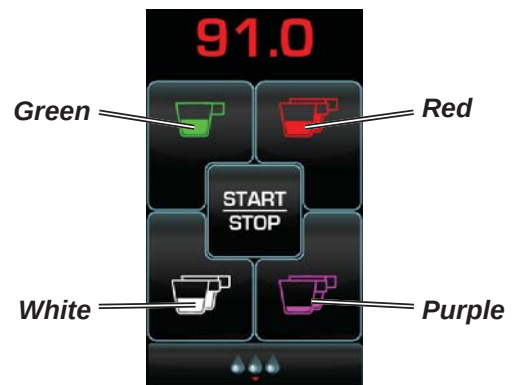
Number button groups

The machine can be set by the technical staff with 3 configurations:

- 1 button;
- 5 buttons;
- 7 buttons.



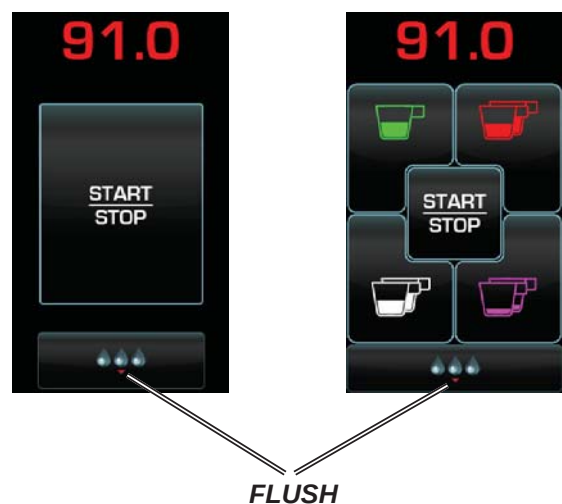
In addition, the buttons of each dispenser group can be represented with different colours:



An additional functionality, which can be activated by the technical staff, is the FLUSH button in the lower part of the display of every dispenser group.

The FLUSH button makes it possible to briefly operate the "group rinse" (between 1 and 5 seconds) before hooking up the filter holder.

NOTE: when the machine is configured with 7 dispensing buttons, the FLUSH button cannot also be present.



Control of the flow

The control of the flow monitors the flow of coffee compared to the corresponding reference flow set by the technician.

When this system is active, should it be necessary, the machine notifies the user that adjustment needs to be made to the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The user is notified by a lit icon which appears on the services display instead of the level symbol.

When the icon appears for the first time, a buzzer will sound.

The icons that are shown are:



means that the grinding needs to be loosened.
(flow of coffee is lower than the reference).



means that the grinding needs to be tightened.
(flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder-dispenser that must be used.

After adjusting the grinder-dispenser, the icon disappears automatically when the flow returns within the set limits. It may be necessary to dispense a few times to achieve this.



The BDS System is composed of a coffee machine (**M100 GT**) and by one or two motorised Magnum measure grinders connected via Bluetooth.

The purpose of the BDS System is to guide the user in coffee grinding and dispensing operations.

Every dispensing button on the machine can be configured based on the type of recipe and the relative measure grinder.



OPERATING LOGIC

The grinder-dispenser recognises the filter holder and sends a signal to the machine that enables the coffee buttons making the operations easy and user-friendly.

The barman positions the filter holder associated with a mixture. The grinder-dispenser recognises the type of filter holder dispensing the correct quantity of ground coffee and at the same time signals the machine which selection to enable for the preparation of the beverage.

The barman at this point only needs to attach the filter holder and press the button enabled to dispense.

Activation and configuration of the system is carried out by technical staff.



17. Hot water dispensing



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

After positioning a container under the dispensing nozzle, the water can be dispensed in two ways:

1

With the DOSE BUTTONS 1 and 2.

2

In CONTINUOUS mode, using the **START** button.

The bar below the water buttons indicates the temperature of the water: longer bar = higher temperature.



18. Steam dispensing

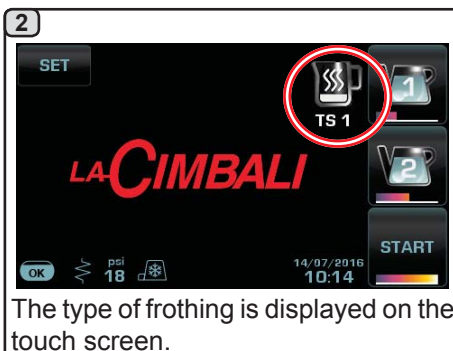


Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

Dispensing with the Turbosteam selector (13)



Use the selector (13) knob to select the type of frothed milk from the four available settings (TS1 ÷ TS4).



The type of frothing is displayed on the touch screen.



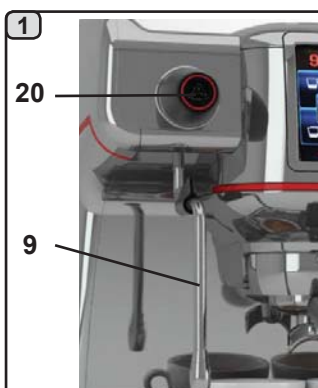
Press the selector (13) to start dispensing. Once the set temperature is reached, the steam will stop automatically.

COLD TOUCH (only in some product configurations)

The new **Turbosteam Cold Touch (9b)** improves the ease of use of the steam wand, thanks to an insulating and non-stick coating that keeps it cold before, during and after dispensing the steam, thus making it easy to handle and clean.



Steam dispensing with knob control (20)



Insert the steam dispensing wand (9) in a suitable container. Turn the steam knob (20) clockwise to start dispensing and counter-clockwise to stop it.

Cleaning of steam nozzles



At the conclusion of each steam dispensing phase:

- Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
- clean the inside of the steam nozzle as follows: turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



19. Milk dispensing (where applicable)

TURBO MILK

The "**Turbo Milk**" is an automated system for managing hot milk - only heated or whipped - and whipped cold milk, which is meant to improve the quality and range of milk-based beverages.

GENERAL INDICATIONS

Milk is a delicate biological product and can easily deteriorate. Heat modifies its structure. Milk must be kept at a storage temperature **no higher than 41°F (5°C)** from the moment the container is opened and throughout its entire period of use. Our storage appliances are suitable for this purpose.

NOTE: at the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.



At the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.

CAUTION: After a long inactivity, the hygienic norms relevant to milk conservation shall be followed.



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the milk dispenser.



Insert the tube (M) in the milk container and position the appropriate container under the dispenser (9c).



Use the selector (13) knob to select the type of frothing and heating of the milk from the 4 available settings (TM1 ÷ TM4).



The type of milk selected is displayed on the touch screen.



Press the selector (13) to start dispensing. Once the set temperature is reached, the steam will stop automatically.



CUSTOMER PROGRAMMING

20. Data flow chart

Access the programming menu by pressing the icon



Return to the previous menu or exit the programming menu by pressing the icon



Service time menu

1

Press the icon

AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times. During the machine off phase, the display light is dimmed.

Note. When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (1) to switch off the machine. If this happens, the machine will not be able to switch on again automatically.

FORCED SWITCH ON

Push any dispensing button to turn it on.

Note. Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.

Note. At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

To immediately return the machine to "off" as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (1).

2a

Access the service hours menu by pressing the icon

These parameters can be configured:
USE - timed switch-on/switch-off: YES, NO, Eco (during the switch-off phase, the machine resistance is not completely disabled and allows the boiler pressure to remain at 3 psi - 0.2 bar).
ON - (switch-on time);
OFF - (switch-off time);
CLOSED - (day of closure).

2b

Press the icon to set the time.

These parameters can be configured:
HOUR, MINUTES, STYLE - (24:00 or AM/PM).

2c

Press the icon to set the date.

These parameters can be configured:
DAY, MONTH, YEAR.

Language selection



Press the icon .



Press the icon to choose the desired language.

Counters



Press the icon .



Select the type of meter to display:

Counters  or

Selection Counters .

3a

In the **Counters**  menu the listed parameters are:

Coffee Group... - (number of coffee-based beverages);

Water - (number of times that water was dispensed);

Steam - (number of times that steam was dispensed using the Turbosteam selector on position TS 1);

Steam + Air - (number of times that steam and air were dispensed using the Turbosteam selector, positions TS 2÷4);

Hot milk - (number of times hot milk was dispensed);

Cold milk - (number of times cold milk was dispensed);

Total Coffee - (total number of coffee-based beverages).



Scroll through the entries using the

 and  arrows.

3b

In the **Selection Counters**  menu, the parameters relative to the individual buttons are the ones that are counted.



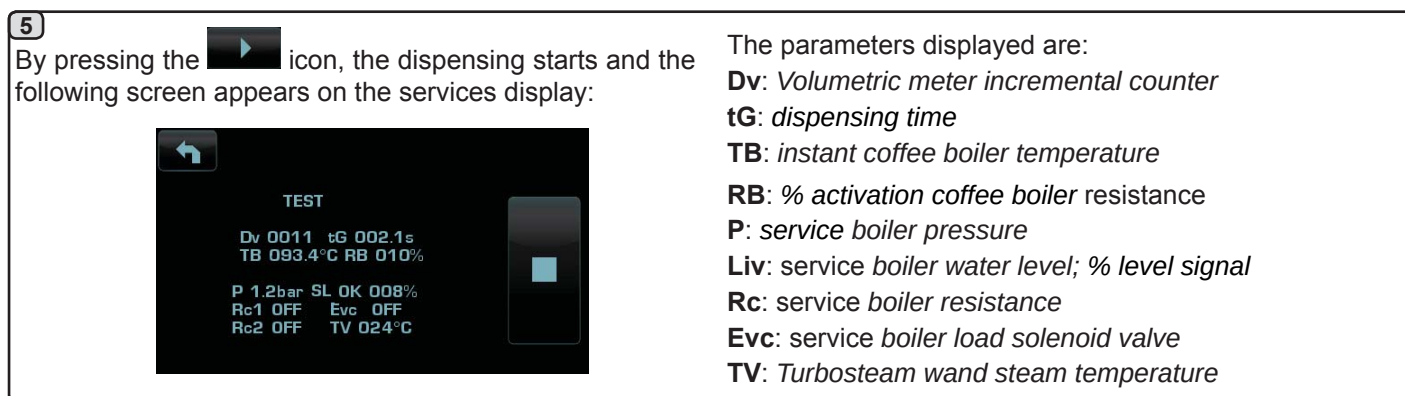
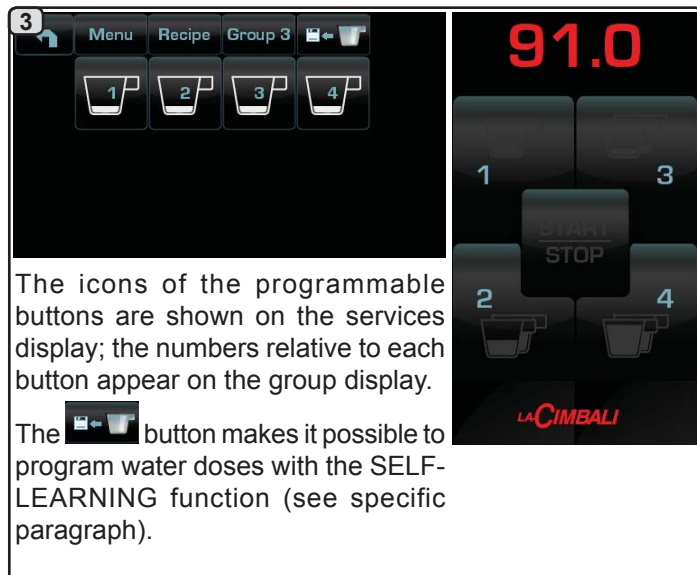
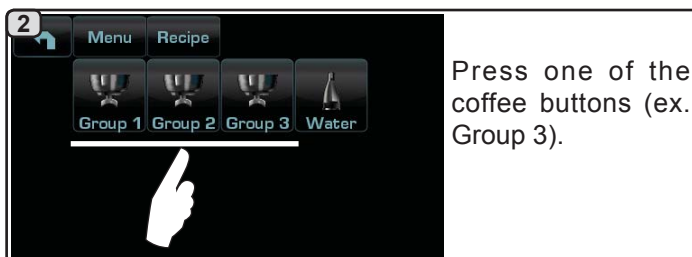
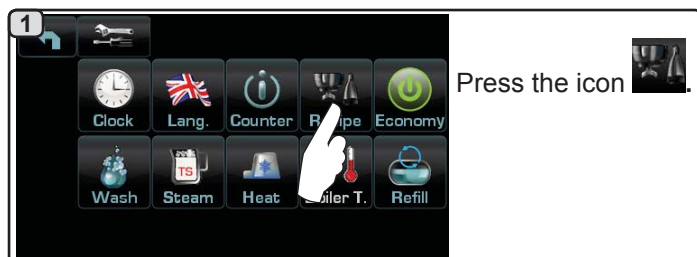
Example of counter selection of a coffee group .



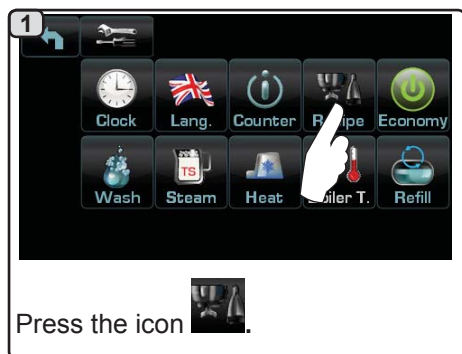
Example of counter selection of water doses .



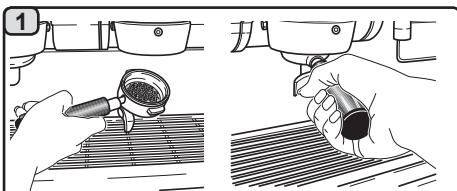
COFFEE



WATER



Programming measures using the "SELF-LEARNING" function



Hook the filter holder with the dose of ground coffee to the group.



Press one of the coffee icons (e.g. Group 3).



Press the icon ; a red outline and the buzzer indicate the SELF-LEARNING phase.



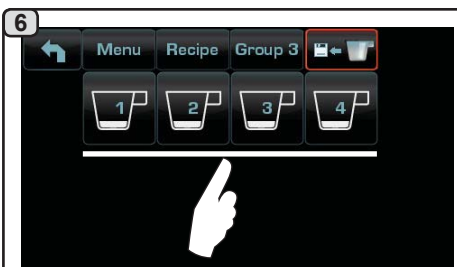
Place the cup or cups underneath the filter holder nozzles.
The numbers relative to each button appear on the group display.



Push the button to be programmed (e.g. button 1): the icon of the button in question remains selected on the display.

When the desired level is reached in the cup or cups, press the button again.

Continue to program all the coffee buttons.



By pushing the coffee buttons on the services display, the doses entered can be viewed, with the values of the impulses of the volumetric dosing devices.

The doses entered with the self-learning function can be corrected manually using the +/- icons.

Afterwards, confirm the values by pressing the  icon.

Economy



Press the icon .



In "ENERGY SAVINGS" mode the display light is dimmed.

A message will appear on the display.

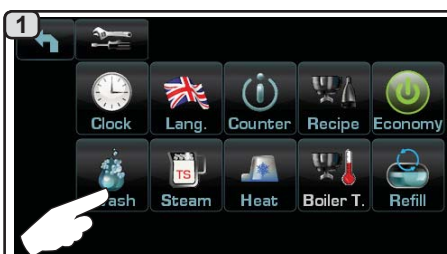
During this phase:

- If the boiler pressure is set at a value exceeding 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered to 12 psi (0.8 bar);
- If the boiler pressure is set at a value below 17 psi (1.2 bar), the pressure is lowered by 6 psi (0.4 bar) below the set value.

Press any dispensing button to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.

English

Wash

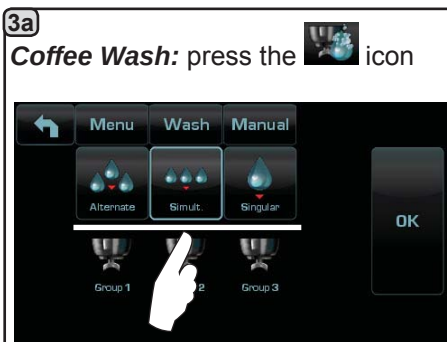


Press the icon .



Select from the following wash settings:

- **Coffee** 
- **Milk** 
- **Time** 

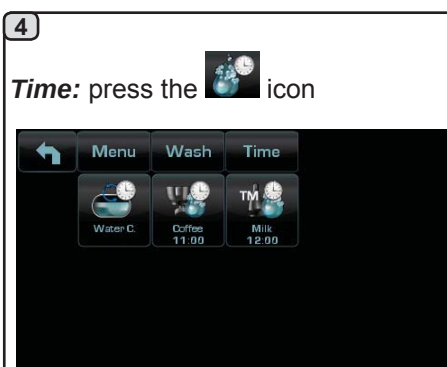


- Coffee Wash:** press the  icon
- Choose the type of wash-cycle to perform   ;
 - Confirm by pressing the icon .
 - Follow the instructions on the display.



Press the  icon and follow the instructions on the display.

NOTE: More information on the wash cycle can be found in the "Cleaning and Maintenance" chapter.



Time: press the  icon

This menu makes it possible to set the times requests appear for the water change in the boiler, the coffee circuit wash, and the milk circuit wash. Select which of the following times to set:

- **Change** 
- **Coffee** 
- **Milk** 

4a

Change: press the  icon



Change the time depending on your requirements.

Confirm by pressing the  icon.

The new time appears under the  icon.

NOTES. The "WATER CHANGE" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed. With request scheduled the user can only change the time the request appears.

4b

Coffee: press the  icon



Select which type of coffee wash you want to perform. For example .

Change the time depending on your requirements and confirm with the  icon.

The time appears under the  icon.

NOTES. It is possible to cancel the scheduled wash request by pressing the  icon; in this case no time appears under the  icon.

4c

Milk: press the  icon



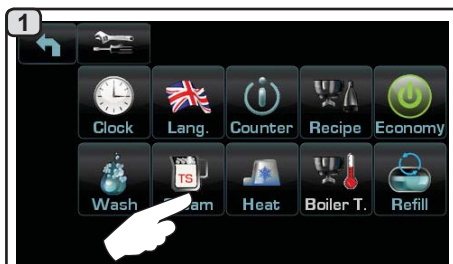
NOTE. It is NOT possible to cancel the scheduled wash request.

Change the time depending on your requirements and confirm with the  icon.

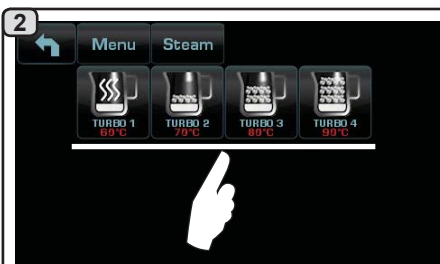
The new time appears under the  icon.



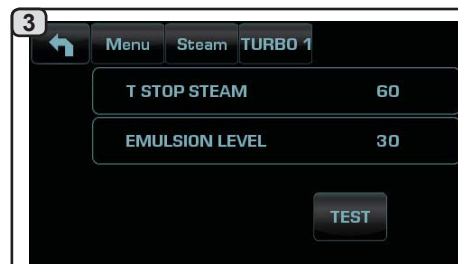
Turbosteam



Press the icon



Press one of the Turbosteam icons.



Press the parameter to be modified



Set the values using the "+" and "-" icons.

Confirm the data inserted using the icon



or exit and leave the previous data using the icon

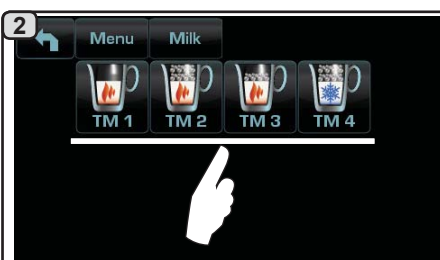


English

Milk (versions with Turbo Milk)



Press the icon



Press one of the Turbo Milk icons.



Press the parameter to be modified.



Set the values using the "+" and "-" icons.

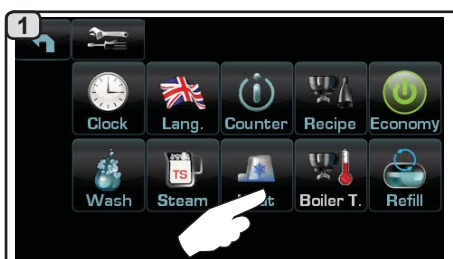
Confirm the data inserted using the icon



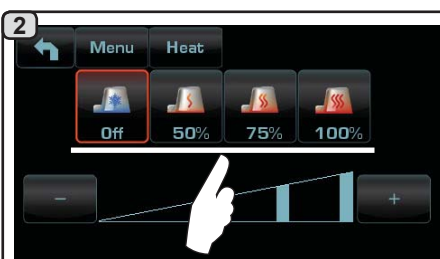
or exit and leave the previous data using the icon



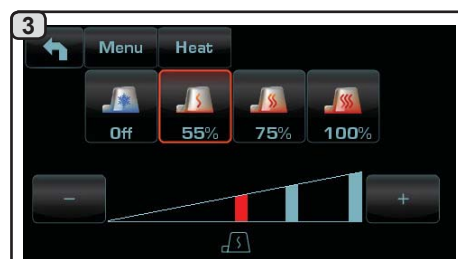
Cup Warmer



Press the icon

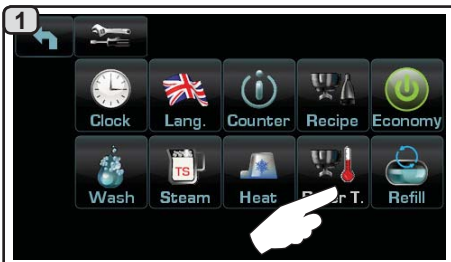


Select the heating level.



Additional changes are possible using the "+" and "-" icons.

Coffee boiler temperature



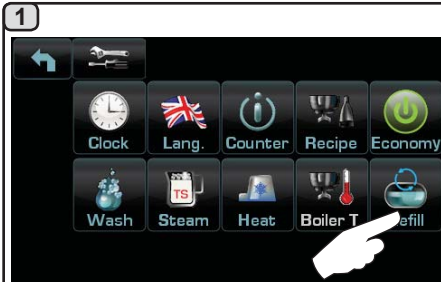
Press the icon



Set the values using the "+" and "-" icons.
NOTE: the temperature is variable within a range of $\pm 36^{\circ}\text{F}$ (2°C) from the last setting made by the technician.

Confirm the data inserted using the icon  or exit and leave the previous data using the icon .

Changing the water in the boiler



Press the icon



The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (10) (60 - 70% ca. of the total capacity).



21. Logo

The Cimbali standard logos are shown on all the machine displays, after a period of inactivity set for the "Screensaver" menu by the technician.



Technical staff can activate the parameter that allows to show on the services display or even on the groups display a further logo customized by the user.

The machine is supplied with the logo shown in the image.



The user can replace it with another of the same size that will appear on all displays (groups and services), creating the file **custlogo.bmp** (maximum size 270 x 170 pixels).

Alternatively, the user can realize a larger image for the groups display (file **logogrp.bmp** - 272 x 480 pixels) and one for the services display (file **logosrv.bmp** - 270 x 170 pixels).

To create a customised logo, proceed as follows:

1 Using any graphics program (e.g. Paint), create a file that meets certain characteristics; the prerequisites for a *bitmap* image to be used as a custom logo are:

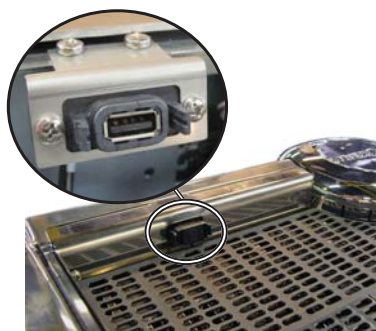
custlogo.bmp logosrv.bmp	logogrp.bmp
• width less than or equal to 270 pixels; • length less than or equal to 170 pixels. • 24-bit bmp colour.	• width less than or equal to 272 pixels; • length less than or equal to 480 pixels. • 24-bit bmp colour.

Copy into a USB pen drive files "**logogrp.bmp**" and / or "**logosrv.bmp**" if the user wants to display a logo for the groups display and one for the services display.

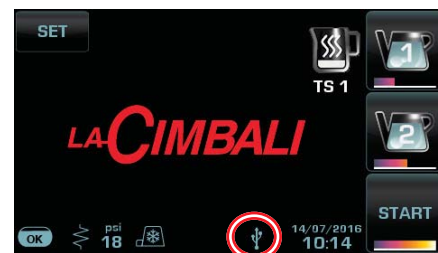
Copy the file "**custlogo.bmp**" if the user wants to display the same logo on all displays.

NOTE: If in the USB pen drive there are all files logo, will be displayed the image of the file "**custlogo.bmp**".

2 Insert the USB pen drive in the dedicated slot on the machine:



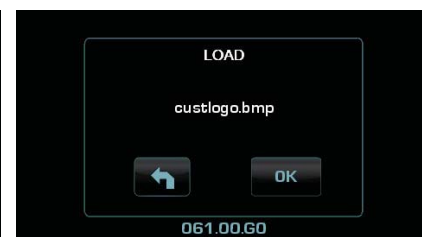
the  icon will appear on the services display:



3 Turn the machine off and back on again; when it comes back on the following will appear on the services display:



If in the USB pen drive there is the file **logogrp.bmp** and / or **logosrv.bmp**



If in the USB pen drive there is the file **custlogo.bmp**

4 Press OK and wait for the file to load:



5 Once loading is complete, remove the USB pen drive from the machine.

At this point, the custom logo will be displayed according to the settings programmed by the technical staff.

Note: If the screensaver is active, it is possible immediately see the logos, without waiting for idle time, every time the user turns off the analogically gauge.

22. Cleaning and maintenance



For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original “Service Line” products, see details on the last page. Any other product could compromise the suitability of the materials which come into contact with food products.

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT CLEANING

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and limescale deposit, which occur during the transfer and emulsion of the milk, and when the coffee is dispensed.

Failure to flush out the circuit will cause these deposits to solidify. This will impair the quality of the machine's performance.

NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

COFFEE CIRCUIT

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups.

If the machine sends the warning message, “EXECUTE COFFEE WASHING” will appear on the display.

This request will continue to appear for one hour or until the wash cycle is performed.

The coffee circuit can be washed in different ways:

- **sequential:** each group is washed separately and in sequence. It is therefore possible to continue using the groups not involved in the washing process;
- **simultaneous:** all groups are washed at the same time.

Note: The simultaneous washing mode lasts 7 minutes. The single washing mode lasts 7 minutes for each coffee dispenser group.

A third type of washing cycle can also be carried out:

- **single:** The washing cycle can be made on a specific group without having to wash the remaining ones. Groups not involved in the washing cycle can still be used during that time.

Note: The single washing cycle cannot be carried out if the machine launches a warning message.

Milk CIRCUIT (if provided)



MILK IS A FOOD PRODUCT THAT REQUIRES MAXIMUM HYGIENE! NOT PERFORMING REGULAR AND DAILY WASHING CYCLES CAUSES OCCLUSIONS, WHICH CAN MAKE THE CIRCUIT BREAK AND CAUSE LEAKS.

NOTE: a buzzer reminds the user of the wash cycles that require attention.

NOTE: the washing time of the milk circuit cannot be disabled; the user only has the ability to change the time the request appears.

Note: If no wash-cycle messages appear and the machine is used frequently, a wash cycle can be performed at any time:



Note. Once the wash cycle is underway, it **CANNOT** be stopped, even if the machine is switched off.

If there is a power failure, when power is returned the message “EXECUTE WASHING” will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.

The wash cycles performed without request by the machine can be interrupted by switching off and switching back on the machine.

Programmed wash cycles that are not carried out will be memorized by the machine.

NOTES. The technical personnel has the ability to enable or disable the “block” function.

With “block” enabled, if the washing cycle is not performed within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

To perform the washing cycles, follow the steps on the next pages.

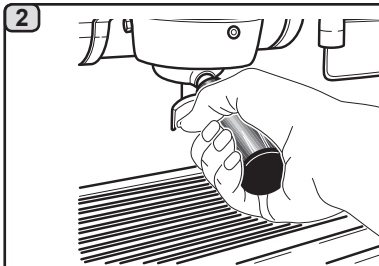


SEQUENTIAL WASHING

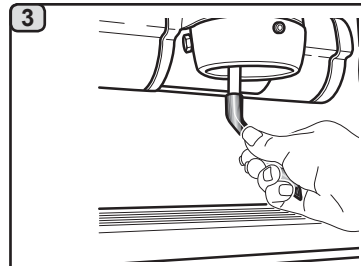
Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.



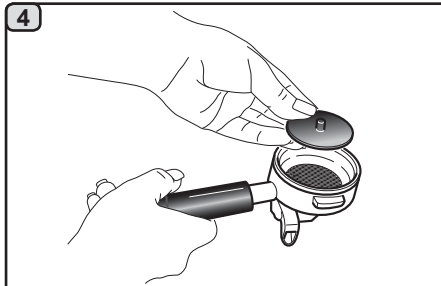
The sequential washing mode appear on the display.



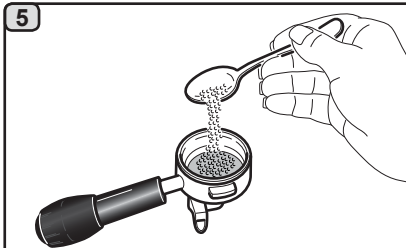
Remove the filter holder from the coffee group.



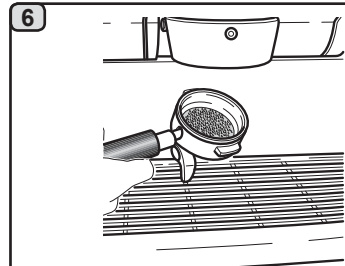
Using a brush, clean the cover gasket.



Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.



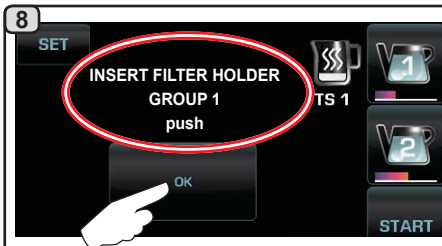
Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

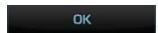


Hook the filter holder to Group 1.



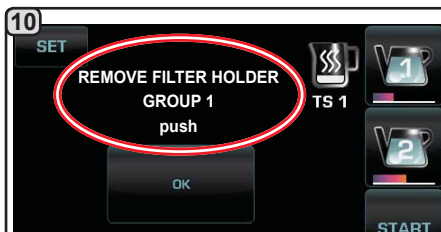
Press the icon .



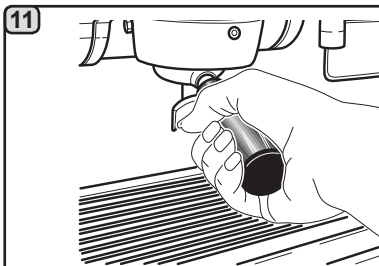
Press the icon .



The Group 1 wash cycle will start and the "GR1 WASH" message will appear on the display.



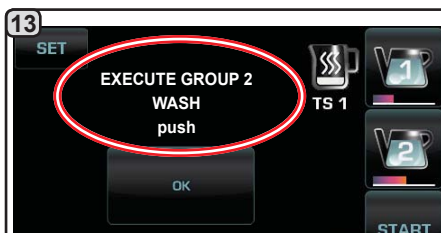
At the end of the group 1 wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP 1" will appear.



Remove the filter holder and press the icon .



The message "GR1 RINSE" will appear.



At the end of the group 1 rinse cycle, the message "EXECUTE GROUP 2 WASH" will appear.

Repeat the operations described above for all machine groups.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

SIMULTANEOUS WASHING

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

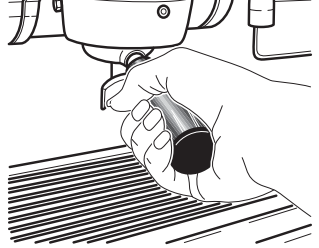
English

1



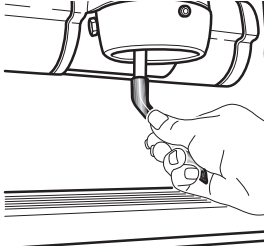
The simultaneous washing mode appears on the display.

2



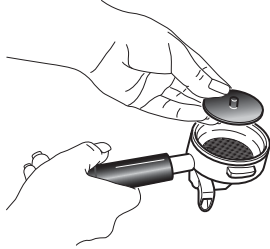
Remove the filter holder from the coffee group.

3



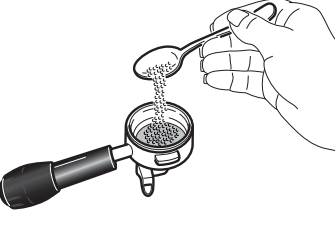
Using a brush, clean the cover gasket.

4



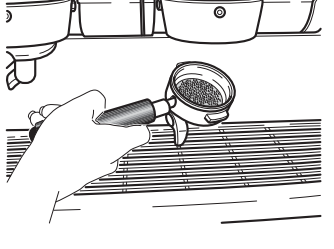
Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.

5



Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

6



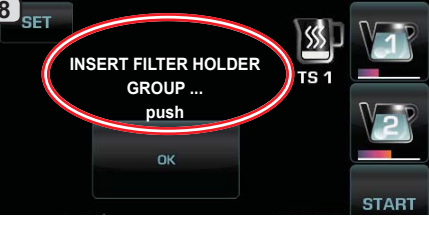
Hook all the filter holders to the groups.

7



Press the icon .

8



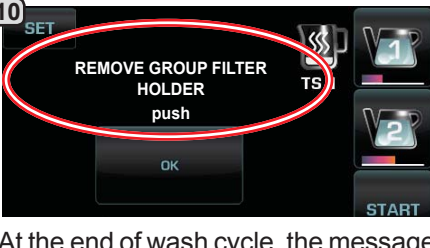
Press the icon .

9



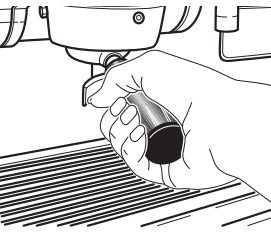
The wash cycle will start and the "GR... WASH" messages will appear alternating on the display.

10



At the end of wash cycle, the message "REMOVE GROUP FILTER HOLDER" will appear.

11



Remove the filter holders and press the icon .

12



The messages "GR... RINSE" will appear alternating way on the display.

13



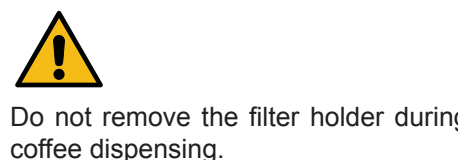
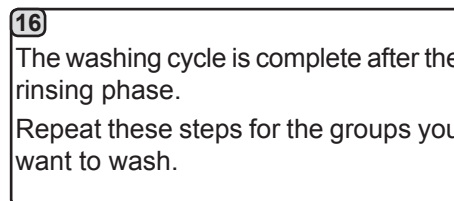
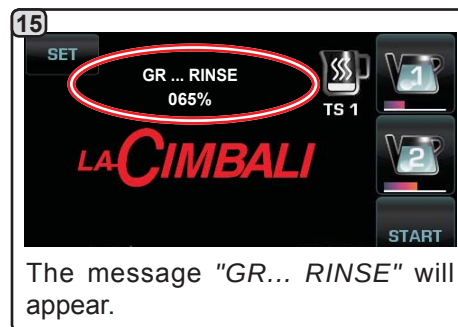
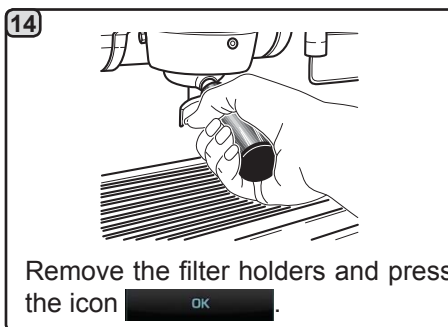
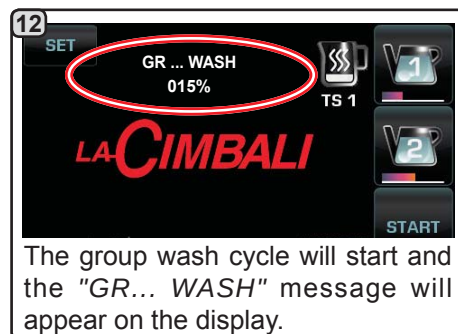
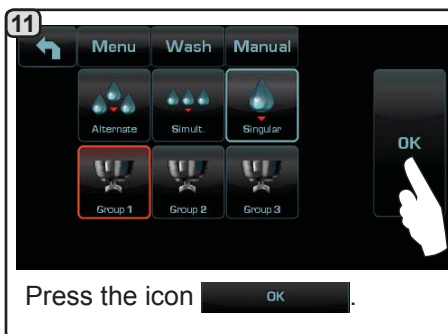
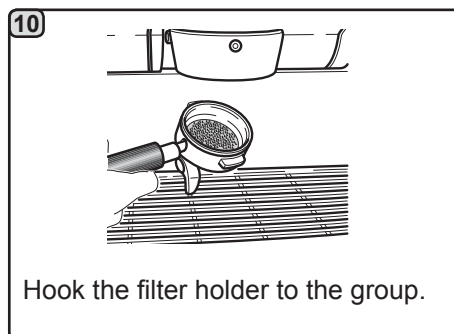
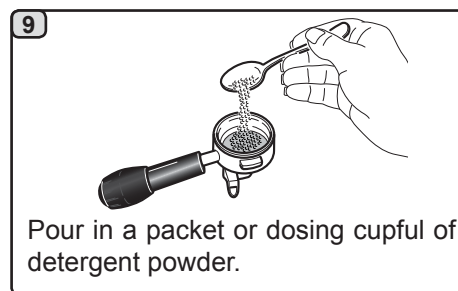
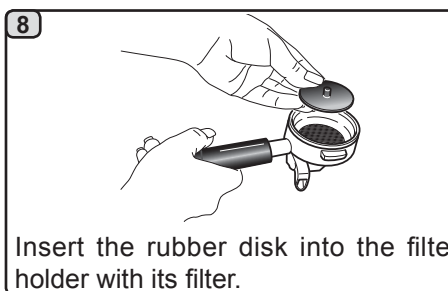
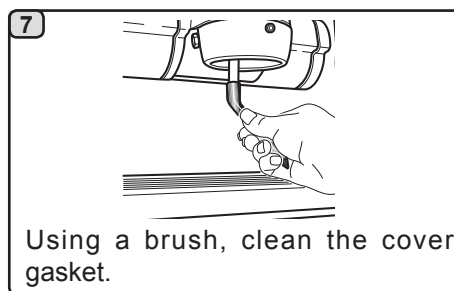
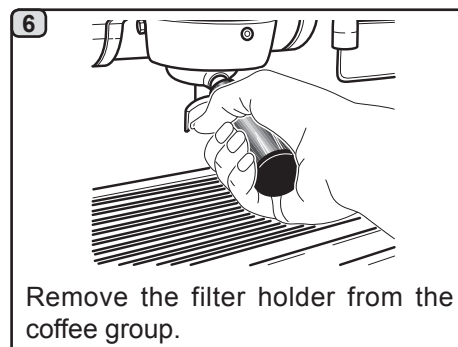
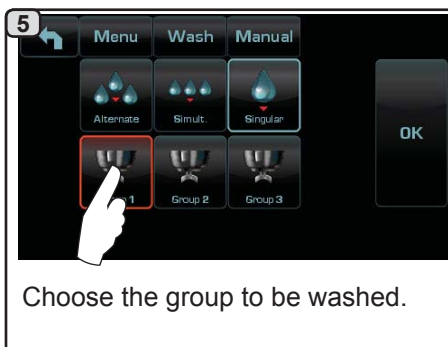
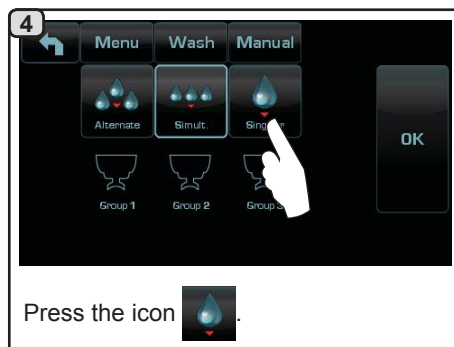
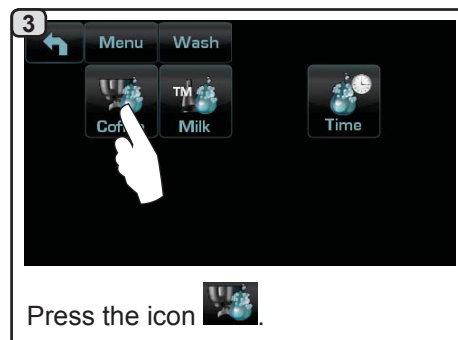
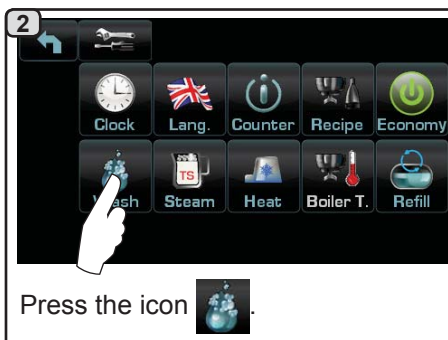
The washing cycle is complete after the rinsing phase.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

SINGLE WASHING: Cannot be carried out if the machine launches a warning message.

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.



MILK WASH: only machines with Turbo Milk (milk holder located next to the machine)
Procedure to follow at the end of the working day or when signalled by the machine.



Press the **SET** icon.



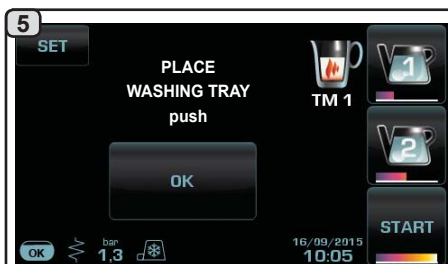
Press the **Wash** icon.



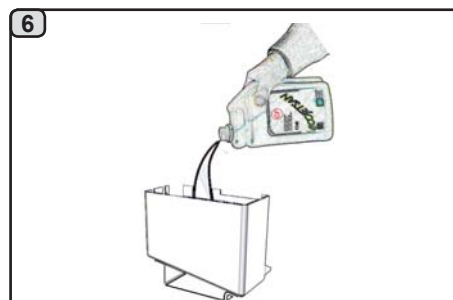
Press the **TM** icon.



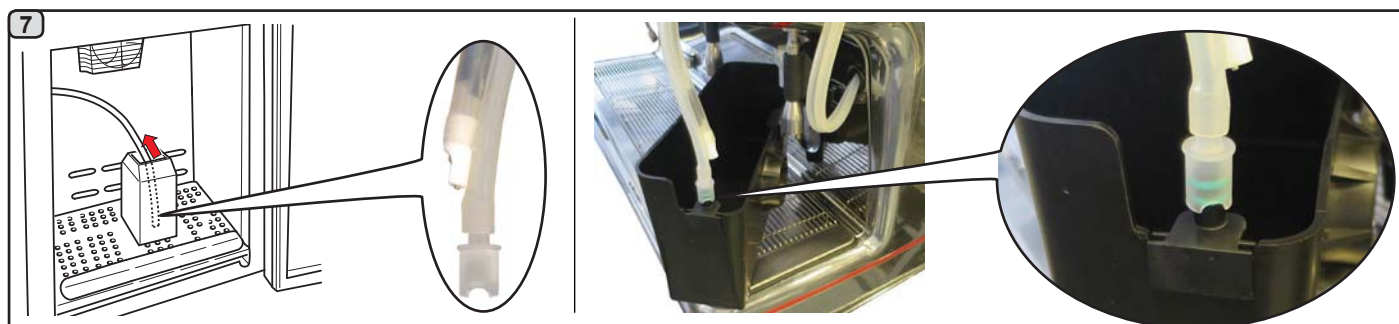
Press the **OK** icon.



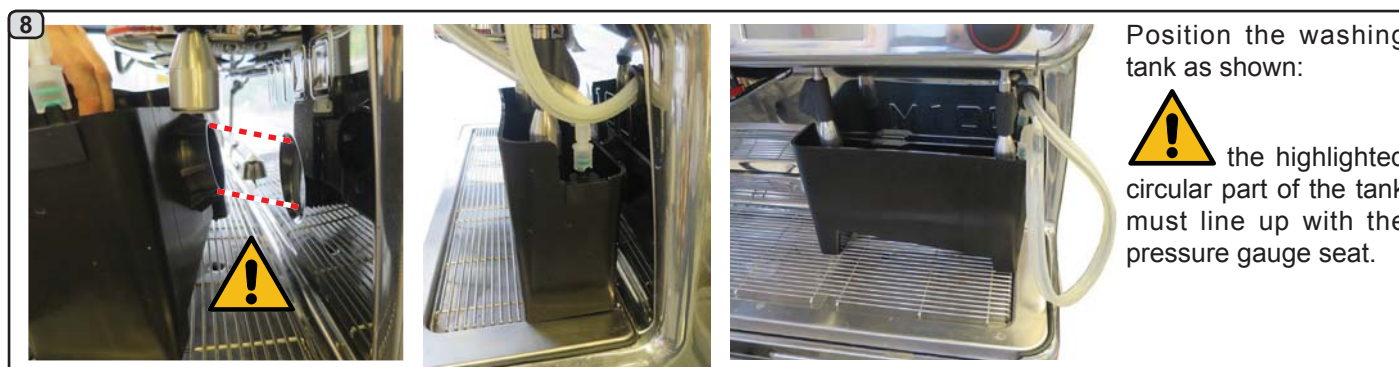
Before pressing the **OK** icon, a series of preliminary operations must be performed



Pour a dose of liquid detergent into the washing tank (see product instructions).



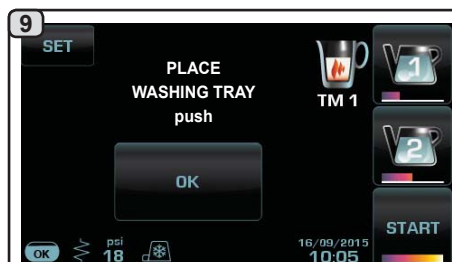
Remove the silicone tube from the milk container and connect it to the washing tank.



Position the washing tank as shown:



the highlighted circular part of the tank must line up with the pressure gauge seat.



Press the **OK** icon to start the washing cycle.



MILK WASH: only machines with Turbo Milk (milk holder located within the machine)

Procedure to follow at the end of the working day or when signalled by the machine.



Press the **SET** icon.



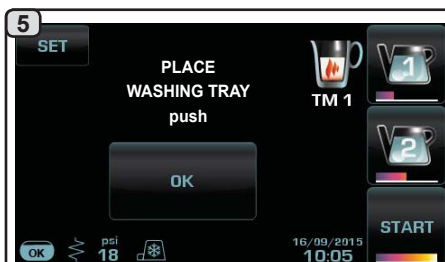
Press the **Wash** icon.



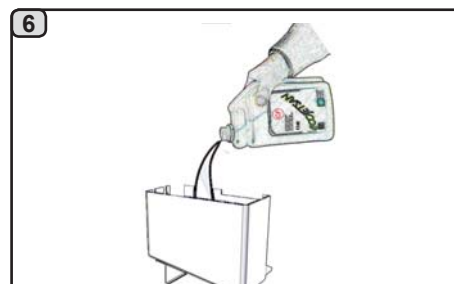
Press the **Wash** icon.



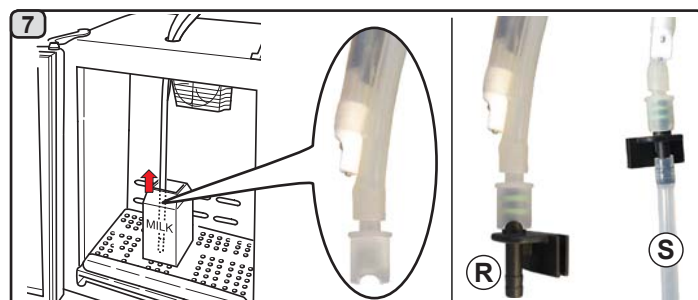
Press the **OK** icon.



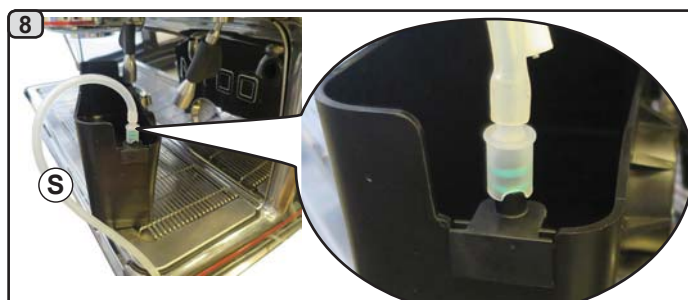
Before pressing the **OK** icon, a series of preliminary operations must be performed



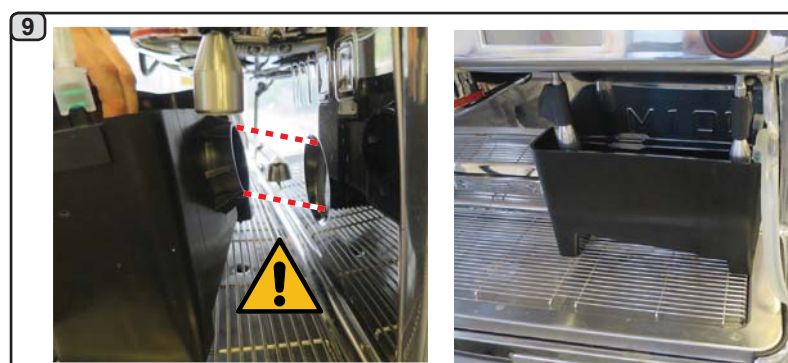
Pour a dose of liquid detergent into the washing tank (see product instructions).



Remove the silicone tube from the milk container and connect it to the fitting (R) with the corresponding extension tube (S).



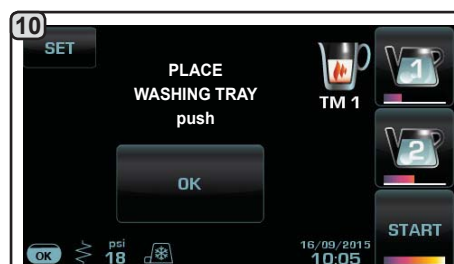
Connect the extension tube (S) to the washing tank.



Position the washing tank as shown:



the highlighted circular part of the tank must line up with the pressure gauge seat.



Press the **OK** icon to start the washing cycle.



Preset automatic washing cycle (NSF)

only for machines with Turbo Milk

Function - after each milk cycle has terminated, the timer count-down starts (max 210'). At the end, "AUTOMATIC WASHING" appears on the display, with the time remaining before the wash cycle begins.

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time:

- if selector (13) is turned, the count stops for 5"; after this interval the 30" count will start again;
- if the milk/cappuccino dispensing button is pressed, the timer count-down will start from the set up time (210').
- If the  icon is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

Selection block - always inactive. The wash cycle is performed even if the user does not intervene.

Wash type - with milk or water, completely automatic.

Special conditions

1) with each milk washing cycle:

In this case, the entire circuit is washed. Therefore, during the first milk dispensing procedure, the circuit is considered free of residual milk and the timer (210') countdown is not launched.

2) each time the machine is switched off while the timer countdown (210') is underway:

when the machine is switched on again, if 210' have passed, once the machine reaches its operating temperature, the preset automatic washing cycle is launched and cannot be stopped.



Automatic wash

only for machines with Turbo Milk

Function - after each milk cycle has terminated, the timer count-down starts (from 2 to 20 minutes). At the end, "AUTOMATIC WASHING" appears on the display, with the time remaining before the wash cycle begins.

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time:

- if selector (13) is turned, the count stops for 5"; after this interval the 30" count will start again;
- if the milk/cappuccino dispensing button is pressed, the timer count-down will start from the set up time (2'+20').
- If the  icon is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

Selection block - always inactive. The wash cycle is performed even if the user does not intervene.

Wash type - with water, completely automatic.

For more details, please consult the technical manual at the "Configuration menu - wash options" paragraph.



CHANGING THE WATER IN THE BOILER - Procedure to carry out at least once a day

1



Press the icon **SET**.

2



Press the icon .

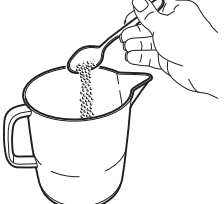
3



The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot-water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity). Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

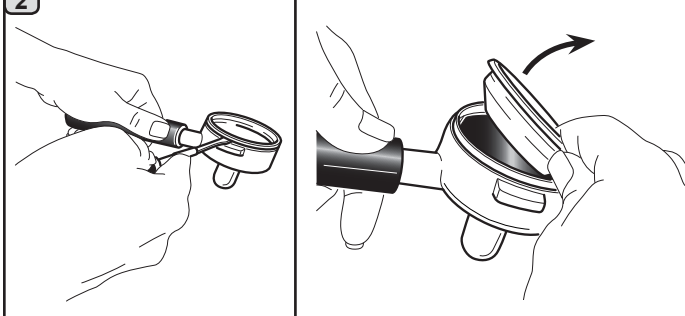
FILTER HOLDERS - This operation must be carry out on all the filter holders at the end of each working day

1



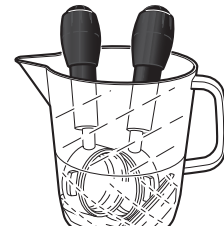
In a suitable container that is neither aluminium or iron, pour a litre of hot water (122÷176°F; 50÷80°C) and a quantity of detergent according to the product instructions.

2



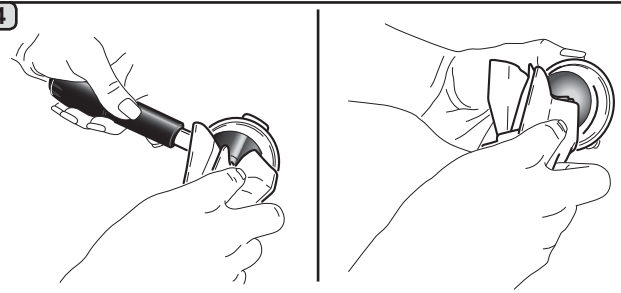
Remove the filters from the filter holders.

3



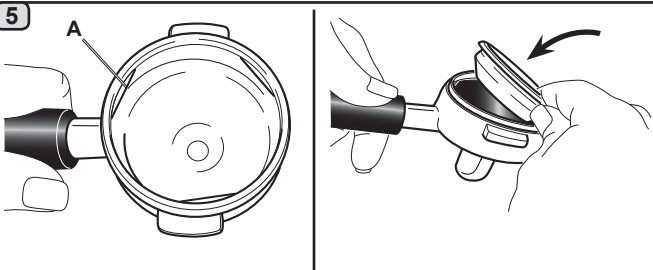
Soak the filters and the filter holders in this solution for about 15 minutes.
NOTE! Only immerse the metal parts.

4



Remove any residue with a sponge and rinse well with running cold water.

5



Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (**A**) of the filter is in its slot.

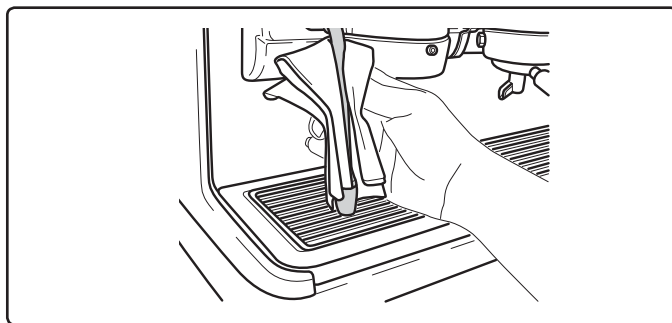
STEAM AND HOT-WATER DISPENSING PIPES - This operation must be carried out at the end of each working day

Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.



DO NOT use abrasives products.

To clean the inside of the steam nozzles, follow these steps:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

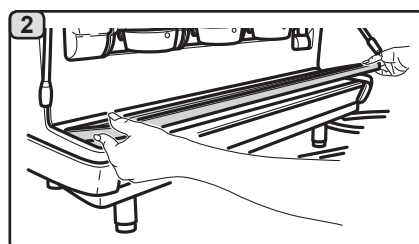
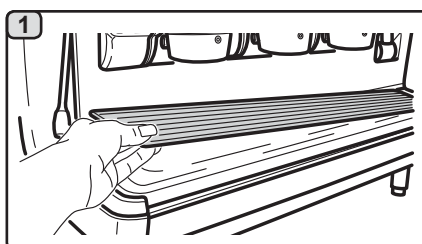
GRILLE AND DRIP BASIN - This operation must be carried out at the end of each working day

1. Remove the grille from the basin.
2. Extract the basin.
3. Rinse the grille and tray under running water.



Danger of burns

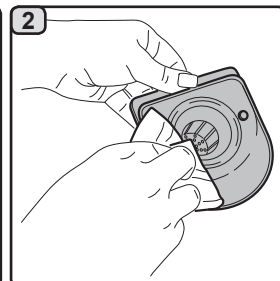
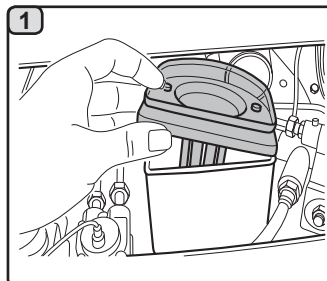
DO NOT insert your hands beneath the front panel.



DRAINING TRAY

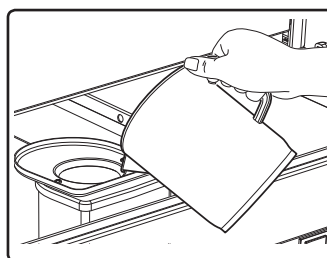
- This operation must be carried out every 7 days

1. After removing the basin, remove the lid of the draining tray.
2. Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.



- This operation must be carried out at the end of each working day

Pour about a litre of hot water into the draining tray to remove any discharge residues.

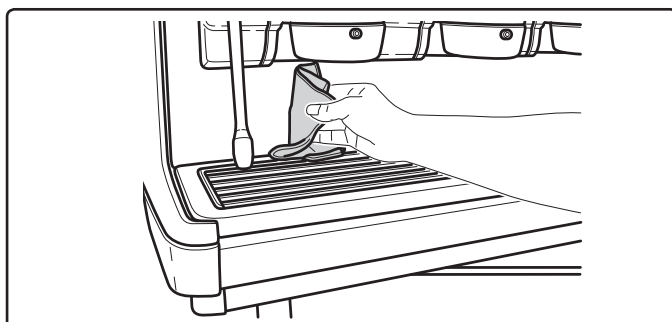


BODYWORK - This operation must be carried out at the end of each working day

Use a soft cloth and cleaning products **WITHOUT** ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

NOTE: Slight variations of colour on the surfaces must not be considered a defect but an exclusive characteristic of this product made of polished cast alloy.



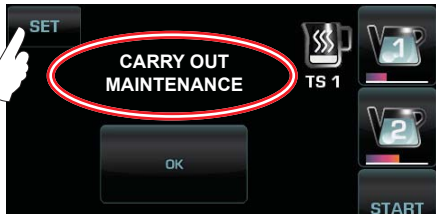
23. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

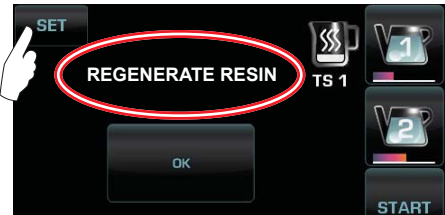
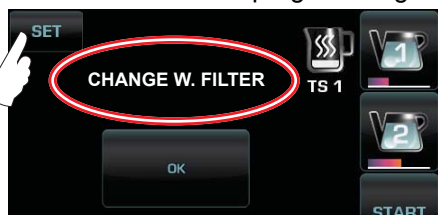
Before calling service personnel, to avoid unnecessary expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display (Ts) is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (1).
Leaking from the filter holder rim (11).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse . Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (11) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

Messages in explicit mode

MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
Machine cold Please wait	This message will appear on the display if any dispensing icon is pressed every time the machine is turned on until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure.	When the service boiler reaches the pre-set pressure, the message automatically disappears.
Service needed	This message is displayed when the machine requires the periodic maintenance intervention. In order to eliminate temporary the message, press the icon  to access the programming menu:  and press the icon  to cancel out the message:  The message will reappears in the successive relighting of the machine with the main switch.	Contact the authorized technical department. The message will be displayed until the service will be carried out. Note: the need to carry out maintenance is recorded by the machine.



Softener	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (Follow the instructions on softener maintenance).	Once regeneration has been completed, press the icon  to access the programming menu:  and press the icon  to cancel out the message:  Note: the need to regenerate the resins is recorded by the machine.
Change water filter	This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. In order to eliminate temporary the message, press the icon  to access the programming menu:  and press the icon  to cancel out the message:  The message will appear again at regular intervals.	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to to replace the filter is recorded by the machine.
Machine in stand-by	This message is displayed when the machine switch ON/OFF has been programmed. The message indicates that the machine is switch-off and is in stand-by status.	Refer to the "Service time menu" chapter to see how to program the switch ON/OFF of the machine. Push any dispensing button to turn it on.
Energy saving mode	This message is displayed when the machine is in ECONOMY mode.	Press any dispensing button to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.
Messages about washings		Please consult this manual at the "Cleaning and maintenance".



Chère Madame, cher Monsieur,

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Cimbali.

Ainsi, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés ; une machine à café qui vous offre non seulement un concentré d'efficacité et de fonctionnalité mais met aussi à votre disposition tous les outils qui vous permettront de mieux travailler.

Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce Manuel d'Utilisation et d'Entretien car il vous aidera à vous familiariser avec votre nouvelle machine. Nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Consignes générales	2	PROGRAMMATION DU CLIENT	
2.1 Transport et manutention	3	20. Flux de programmation client	19
2.2 Consignes d'installation	4	Menu horaire de service	19
3. Consignes électriques d'installation	5	Sélection de la langue	20
4. Consignes hydrauliques d'installation	5	Compteurs	20
5. Vérification de l'installation	6	Programmation des doses	21
6. Consignes pour l'opérateur	7	Programmation des doses avec la fonction d'« AUTO-APPRENTISSAGE »	22
7. Avertissements	8	Economy	23
8. Entretien et réparations	8	Lavages	23
9. Mise hors service définitive	9	Turbosteam	25
		Lait (versions avec Turbo Milk)	25
UTILISATION		Chauffe-tasses	25
10. Mise en marche quotidienne de la machine	10	Températures chauffe-eau café	26
11. Description des symboles s'affichant sur l'écran	11	Changement de l'eau de la chaudière	26
12. Changement de l'eau de la chaudière	12	21. Logotype	27
13. Chauffe-tasses (si prévu)	12	22. Nettoyage et entretien	28
14. Distribution de café	13	Lavage Séquentiel	29
15. Extinction du chauffe-eau		Lavage Simultane	30
(uniquement sur machines « HD / GT »)	13	Lavage Simple	31
16. Personnalisations de la machine		Lavage lait: seulement les machines avec Turbo Milk	
(activables par le personnel TECHNIQUE)	14	(système de maintien température	
Nombre touches groupes	14	lait placé à côté de la machine)	32
Contrôle du débit	15	(système de maintien température	
Système BDS - Barista Drive System	16	lait placé sous le plan d'appui de la machine)	33
17. Distribution eau chaude	16	Circuit du lait seulement	34
18. Distribution de vapeur	17	Changement de l'eau de la chaudière	35
19. Lait (si prévu)	18	Nettoyage des porte-filtres	35
		Buses à vapeur et eau chaude	36
		Grilles et bac d'égouttement	36
		Bac collecteur	36
		Carrosserie	36
		23. Anomalies - Avaries	37
		ILLUSTRATIONS	VII
		Changement de la Tension	
		d'alimentation du Transformateur	VIII
		Service Line	VIII

1. Consignes générales



Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le manuel D'UTILISATION avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes d'hygiène. Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer un café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance. L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 79 dB(A) (+/- 1dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.





ATTENTION

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.

Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le présent manuel car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

- La machine est conditionnée dans un emballage en carton robuste avec des protections internes adéquates. Les symboles conventionnels figurant sur l'emballage fournissent des instructions à observer pendant la manutention et le stockage de l'appareil.
- Effectuer le transport selon les instructions figurant sur l'emballage : déplacer le colis avec la prudence qui s'impose et éviter tout choc.
- Ne pas exposer l'emballage aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

Contrôles à la réception

- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Instructions pour l'élimination de l'emballage



Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Éviter le rejet dans l'environnement. Apporter les matériaux aux points de récupération/collecte conformément à la législation locale en vigueur.



Manutention

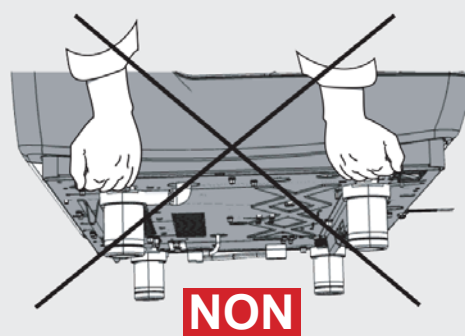
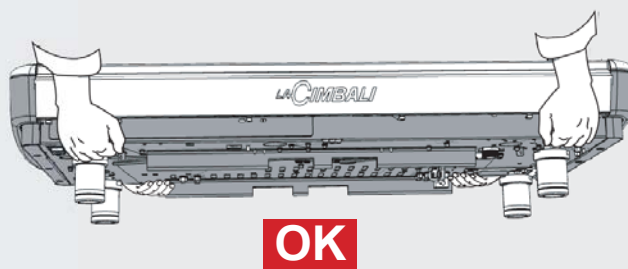
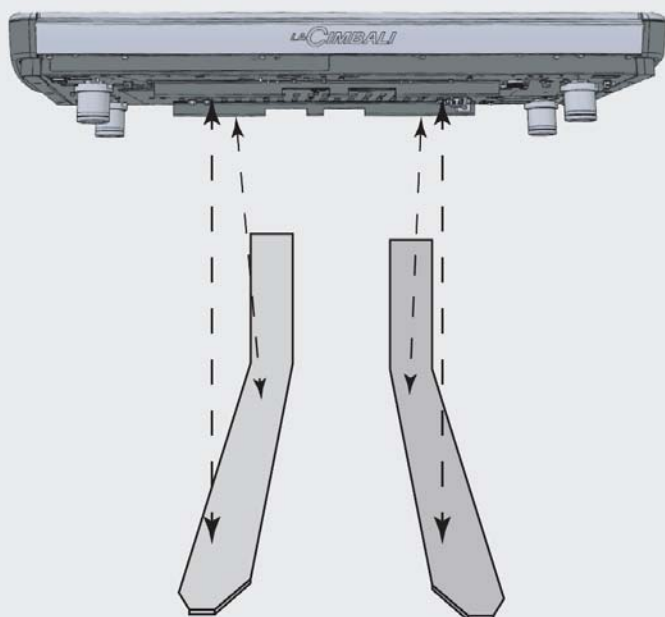


Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.

Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).

En cas de manutention manuelle, s'assurer que :

- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).



2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et de l'eau.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 1 pouce (20 mm) des murs et de la surface d'appui ; de plus, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plateau chauffe-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 47 pouces (1,2 m). Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 50°F et 89.6°F (10°C et 32°C).
- Les branchements d'alimentation (électricité et eau) et le système d'évacuation de l'eau doté d'un siphon doivent se trouver à proximité.
- Ne pas installer dans des pièces (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.





3. Consignes électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure l'interruption du raccordement au réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption totale dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de fuite avec une valeur de 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

Dans des conditions d'alimentation défavorables, l'appareil peut causer des chutes de tension transitoires.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par le manque de mise à la terre de l'installation.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique : voir chapitre illustrations figure 1.

Pour les machines avec couplage monophasé : voir chapitre illustrations figure 2.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

L'eau destinée à alimenter la machine à café doit être adaptée à la consommation humaine (voir directives et normes en vigueur).

Contrôler que les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur au point d'entrée de l'eau sur la machine.

Si les valeurs relevées n'entrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).

Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5°D), pour le bon fonctionnement de la machine, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

CONSIGNES

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composants fournis ; si l'on doit utiliser d'autres composants, employer exclusivement des composants neufs (tuyaux et joints pour le raccordement au réseau d'eau qui n'ont jamais été utilisés auparavant) et adaptés au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

Placer l'appareil parfaitement à l'horizontale en agissant sur les pieds, puis fixer les pieds.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le chapitre illustrations figure 3, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N. B. : si la pression de réseau dépasse 87 psi (6 bars), installer un réducteur de pression calibré à 29÷43 psi (2÷3 bars) : voir chapitre illustrations figure 4.

Tuyau d'évacuation : mettre une extrémité du tuyau d'évacuation dans un puisard doté de siphon pour l'inspection et le nettoyage.

IMPORTANT : le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé, comme indiqué dans le chapitre illustrations figure 5.

ATTENTION: This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction (ATTENTION: Cet équipement doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux, de l'État ou locaux applicables).



5. Vérification de l'installation



ATTENTION : UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE, VÉRIFIER LES CONDITIONS DE BON FONCTIONNEMENT (voir formulaire C d'installation).

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression de la chaudière et pression de service conformes aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct du niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion



ATTENTION : LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLÉE ET PRÊTE À L'EMPLOI, LAVER LES COMPOSANTS INTERNES AVANT DE CONFIER LA MACHINE À L'OPÉRATEUR, EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS :

GROUPES

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

- **GT - HD** : Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres de eau.
DT : Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour une machine à 2 groupes, 8 litres pour une machine à 3 groupes, 10 litres pour une machine à 4 groupes.
(voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution eau chaude »).

VAPEUR (même avec Turbosteam)

- Distribuer de la vapeur à travers les buses pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

TURBO MILK (si prévu)

- Après avoir retiré le tuyau d'aspiration du conteneur du lait, effectuer des distributions à vide.



6. Consignes pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE



ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAYER LES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS.

CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRIBUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAUSE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ, pour chaque groupe.

Eau chaude

- Effectuer le changement eau comme indiqué au paragraphe « *Changement de l'eau de la chaudière* ».

Vapeur (même avec Turbosteam)

- Distribuer de la vapeur à travers les buses pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

Turbo Milk (si prévu)

- Après avoir retiré le tuyau d'aspiration du conteneur du lait, effectuer des distributions à vide.

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (également avec Turbosteam)

- Avant de réchauffer la boisson (eau, lait, etc.), faire sortir de la vapeur de la buse pendant au moins 3 secondes pour garantir l'évacuation de condensat.

Distribution de café

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer de l'eau chaude, effectuer une distribution à vide d'environ 100cc.

Distribution d'eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer de l'eau chaude, effectuer une distribution à vide d'environ 200cc.

Nettoyage du circuit café/lait

- Pour les modes et les instructions de nettoyage, consulter la section spécifique du manuel d'utilisation.



7. Avertissements



Danger de brûlures

Les zones identifiées avec l'étiquette sont des parties chaudes. Il est donc recommandé de **s'approcher et d'utiliser la machine avec la plus grande prudence.**



WARNING: Hot surface
 ACHTUNG: Heisse Oberfläche
 ATTENTION: Surface chaude
 ATTENZIONE: Superficie calda

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage matériel ou physique suite à une mauvaise utilisation de la machine à café.

Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.

Attention, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ne connaissant pas son fonctionnement.

Danger de brûlures

Ne jamais poser les mains ou d'autres parties du corps à proximité des groupes de distribution de café, ou des buses à vapeur et eau chaude.

Plateau chauffe-tasses

Ne poser sur le plateau chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café.

Laisser égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plateau chauffe-tasses.

Ne pas placer d'autres objets sur le plateau chauffe-tasses.



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

En cas de non-utilisation prolongée de la machine (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :

- débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;
- fermer le robinet d'alimentation en eau.

N. B. : pour les machines sur lesquelles il est possible de programmer l'allumage et l'arrêt à des heures précises, les alimentations ne doivent rester actives que si la fonction est insérée.

Le non-respect de ces consignes de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de pannes, de dommages à des biens et/ou de blessures à des personnes.

8. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le SAV.

En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au SAV.



Pour assurer la sécurité d'exploitation et des fonctions, il est indispensable de :

- respecter toutes les consignes du fabricant ;
- faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois au bout de 3 ans maximum puis tous les ans).



ATTENTION

Un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité de la machine aux normes en vigueur.

Ne s'adresser qu'à un personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

Utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine garanties par la maison mère.

Dans le cas contraire, la responsabilité du fabricant n'est pas engagée.

ATTENTION

Après les opérations d'entretien, effectuer les VÉRIFICATIONS d'installation illustrées à la section correspondante du manuel d'utilisation.



9. Mise hors service définitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain.

Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.



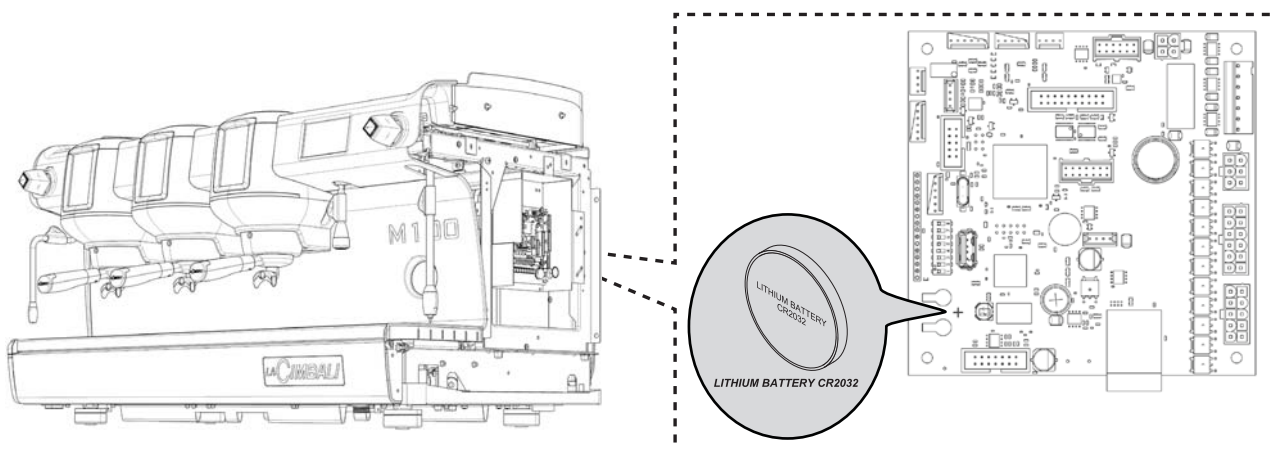
Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil contient une pile bouton non rechargeable au lithium (chimie : lithium-dioxyde de manganèse) intégrée au produit final.

Recycler ou éliminer les piles conformément aux consignes du fabricant de la pile ou selon les réglementations locales et nationales en vigueur.

Emplacement de la pile

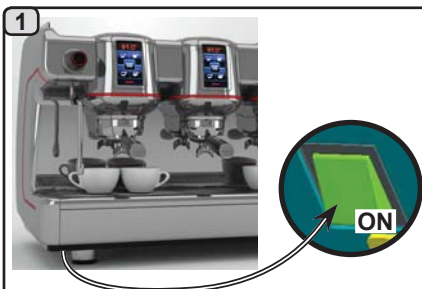


UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine



- « Avant de démarrer la machine, s'assurer que :
- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
 - le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».



Appuyer sur l'interrupteur lumineux général pour allumer la machine.



Lors de cette phase, remplir les chauffe-eau (uniquement les versions HD/GT) et la chaudière pour lancer la phase de réchauffement.

En appuyant sur l'une des touches **START** ou **STOP** le débit sera à la température atteinte à ce moment-là.

Toutes les autres touches sont désactivées car la pression d'activité n'a pas été atteinte.

En attendant que la machine soit prête à être utilisée, brancher les porte-filtres aux groupes.



Attendre que la pression de travail programmée soit atteinte avant d'utiliser la machine.



11. Description des symboles s'affichant sur l'écran

NIVEAU



Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière. Lors de la phase de chargement, la partie inférieure de l'icône s'affiche de façon alternée.



Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole



s'affiche ainsi:

RÉSISTANCE



Ce symbole indique que la résistance est active et en marche; la présence du chauffage électrique est indiquée par un flux lumineux d'une plus grande épaisseur qui traverse la résistance.

Lorsque la pression de la chaudière atteint la valeur



établie, l'icône est représentée ainsi:



Elle indique que la résistance de la chaudière est désactivé.



N. B.: l'utilisateur ne peut pas activer ou désactiver le chauffage électrique.

Avec la fonction de mise en marche/arrêt, l'activation du chauffage électrique se fait automatiquement.

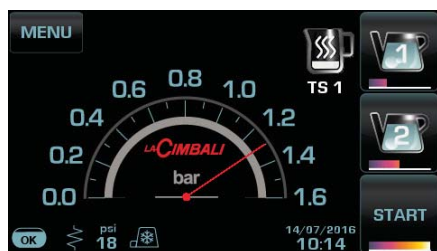
PRESSIION CHAUDIÈRE



Ce symbole représente la valeur de la pression chaudière.



En appuyant sur l'icône , il est possible de visionner le manomètre en modo analogique; sur le visuel s'affiche:



Appuyer à nouveau sur l'icône  pour revenir à l'affichage classique du visuel.

CHAUFFE-TASSES



Ces symboles indiquent la puissance actuellement sélectionnée par le chauffe-tasses.

WIFI



Ce symbole apparaît sur l'écran lorsque la machine est équipée du module Wi-Fi.

BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :



- l'icône rouge indique la présence du module Bluetooth sur la machine ;



- l'icône bleue indique que la machine communique avec un moulin-doseur Bluetooth.

USB



Ce symbole apparaît sur l'écran lorsqu'une clé USB est branchée.

SD



Ce symbole indique la présence d'une mémoire micro SD dans la carte CPU de la machine.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

La présence de cette icône indique que la machine est connectée à une interface pour les systèmes de paiement et configurée pour travailler avec l'interface.

Les distributions sont donc possibles avec le consentement du système de paiement.



- l'icône rouge indique l'absence d'activation par le système de caisse ;



- l'icône bleue indique l'activation par le système de caisse.

CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT SI ACTIF)

Quand cette icône animée apparaît, il faut intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects.

Les icônes représentées sont les suivantes :



indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).



indique qu'il faut affiner la mouture. (flux de café supérieur à celui de référence).

Notes : Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

L'icône apparaît sur l'écran à la place du symbole du niveau.



12. Changement de l'eau de la chaudière



Appuyer sur l'icône **MENU**



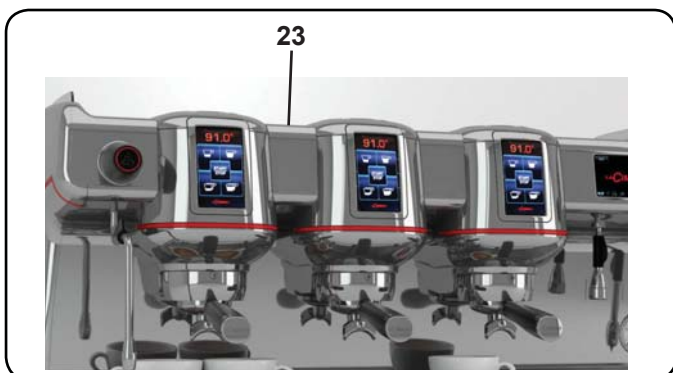
Appuyer sur l'icône



Le message « *CHANGEMENT EAU* » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70% environ de la capacité totale). L'arrêt de la distribution se fera automatiquement. Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement. Remplir la chaudière avec de l'eau.

N. B. : la fonction « *CHANGEMENT EAU* » peut être programmée par le personnel technique : dans ce cas, à l'heure prévue, le message de demande apparaît. Pour plus d'informations sur la fonction, voir chapitre « **PROGRAMMATION DU CLIENT / Lavages** ».

13. Chauffe-tasses (si prévu)



ATTENTION : ne pas couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (23) pour ranger les tasses.

Ne poser sur le plateau repose-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café ; **il est interdit d'y placer d'autres objets.**

Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

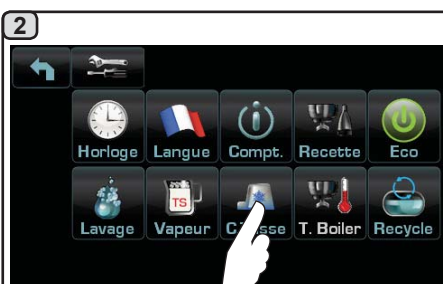
N. B. : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (23) sera désactivé.

Lors de la mise en marche automatique successive, la condition laissée au moment de l'arrêt sera rétablie.

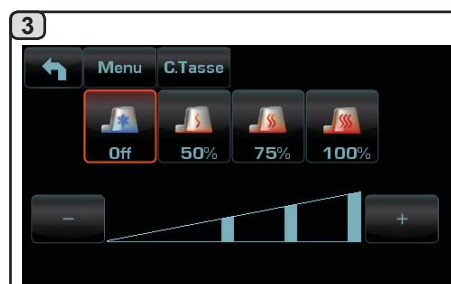
Avec l'activation du mode ECONOMY, le chauffe-tasses est automatiquement réglé sur le niveau 1.



Pour activer la résistance du plateau chauffe-tasses, appuyer sur le bouton **MENU**



Appuyer sur l'icône



Appuyer sur l'icône souhaitée pour modifier la puissance du chauffe-tasses et sur l'icône pour retourner au menu précédent.

14. Distribution de café

Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

Éliminer sur le bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.

Enclencher, en serrant bien, le porte-filtre au groupe et mettre en place la (ou les) tasse(s) en dessous du (des) bec(s) verseur(s) du porte-filtre.

Appuyer sur le bouton correspondant à la dose souhaitée. Ce bouton reste allumé pendant la distribution du café et s'éteint automatiquement.

Appuyer sur la touche **START STOP** pour effectuer des distributions continues.



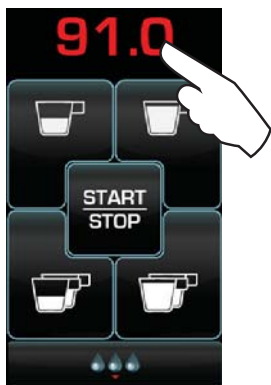
La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur une touche de distribution.



Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin de la distribution de café.

15. Arrêt du chauffe-eau (uniquement sur machines "HD / GT")

1



Appuyer sur le visuel du chauffe-eau devant l'indication de la température.

2



Appuyer sur le visuel du chauffe-eau devant l'indication **STANDBY**.
Remarque : si l'opération ne se fait pas dans les 5 secondes, le chauffe-eau reprend son fonctionnement normal.

3



Le chauffe-eau du groupe est désactivé. Appuyer n'importe où sur le visuel pour retourner au fonctionnement normal.



16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)

Nombre touches groupes

La machine peut être réglée par le personnel technique avec 3 configurations :

- 1 touche ;
- 5 touches ;
- 7 touches.

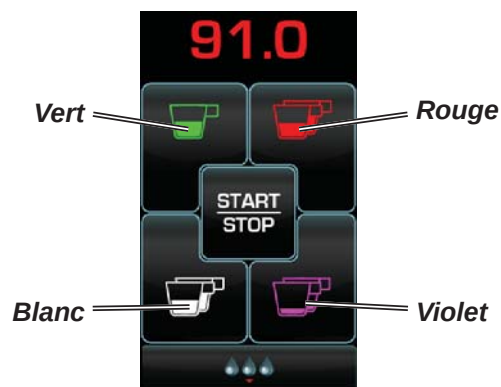


1 touche

5 touches

7 touches

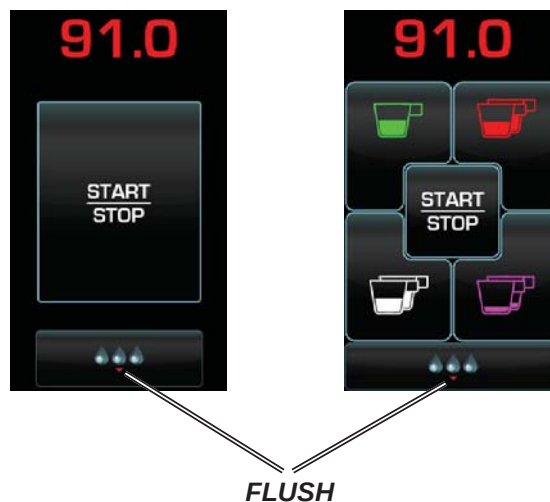
De plus, les touches de chaque groupe de distribution peuvent être représentées par différentes couleurs :



Une autre fonctionnalité, activable par le personnel technique, est la touche FLUSH, présente dans la partie basse de l'écran de chaque groupe de distribution.

La touche FLUSH permet de distribuer une petite quantité d'eau de « rinçage groupe » (durée de distribution de 1 à 5 secondes) avant d'accrocher le porte-filtre.

N. B. : la machine configurée avec 7 touches de distribution ne permet pas la présence de la touche FLUSH.



FLUSH



Le contrôle du débit permet de surveiller le flux de café comparé au flux de référence réglé par le technicien. Quand ce système est actif, la machine signale le cas échéant à l'utilisateur qu'il doit intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects.

L'utilisateur est averti par une icône animée sur l'écran services qui s'affiche à la place du symbole du niveau.

Quand l'icône apparaît la première fois, un signal sonore retentit.

Les icônes représentées sont les suivantes :



indique qu'il faut grossir la mouture.
(flux de café inférieur à celui de référence).



indique qu'il faut affiner la mouture.
(flux de café supérieur à celui de référence).

N. B. : Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

Après avoir réglé le moulin-doseur, l'icône disparaît automatiquement quand le flux se situe dans les limites établies. À cette fin, quelques distributions pourraient s'avérer nécessaires.



Le système BDS est composé d'une machine à café (**M100 GT**) et d'un ou de deux moulins-doseurs Magnum motorisés connectés en mode Bluetooth.

Le système BDS a pour but de guider l'utilisateur dans les opérations de mouture et de préparation du café.

Sur la machine, chaque bouton de distribution peut être configuré selon le type de recette et le moulin-doseur de référence.



LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

Le moulin-doseur reconnaît les porte-filtres et envoie à la machine un signal qui active les touches café, rendant les opérations de travail simples et intuitives.

Le barman place le porte-filtre associé à un mélange. Le moulin-doseur reconnaît le type de porte-filtre, distribue la bonne quantité de café moulu et en même temps communique à la machine quelle sélection activer pour la préparation de la boisson.

Le barman n'aura plus qu'à accrocher le porte-filtre et à appuyer sur la touche de distribution.

L'activation et la configuration du système sont effectuées par le personnel technique.



17. Distribution d'eau chaude



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

Après avoir placé le récipient approprié sous le distributeur, le distribution peut être effectué de deux façons:

1

A l'aide des **TOUCHES DOSEES 1 et 2**.

2

En mode **CONTINU** à l'aide de la touche **START**.

La barre située sous les icônes des boutons

de l'eau  indique la température de l'eau qui a été distribuée : plus la barre est longue, plus la température est élevée.



18. Distribution de vapeur



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

Distribution avec le sélecteur Turbosteam (13)



Sélectionner, en faisant pivoter le sélecteur (13), le type de mousse de lait parmi les 4 paramètres disponibles (TS1 ÷ TS4).



Le type de mousse de lait s'affiche sur l'écran tactile.



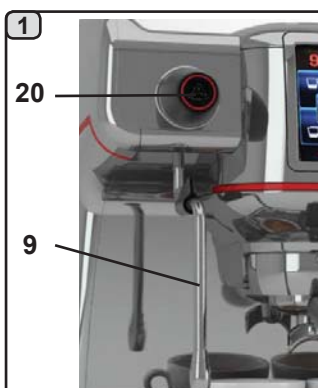
Appuyer sur le sélecteur (13) pour démarrer la distribution; une fois que la température programmée est atteinte, l'arrêt du distribution de vapeur se fait automatiquement.

COLD TOUCH (seulement dans certaines configurations de produits)

Le nouveau **Turbosteam Cold Touch (9b)** améliore le confort d'utilisation de la buse à vapeur, grâce à un revêtement isolant anti-adhérent qui la maintient froide avant, pendant et après la distribution de la vapeur, facilitant ainsi la manipulation et le nettoyage de la buse.



Distribution avec sélecteur à volant (20)



Introduire la buse de la vapeur (9) dans un récipient adapté. Faire pivoter le volant à vapeur (20) dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer le débit et dans le sens contraire pour l'arrêter

Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :

- avec une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude la partie externe en éliminant tous les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.
- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : orienter le tube vers le bac repose-tasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.



19. Lait (si prévu)

TURBO MILK

Le « **Turbo Milk** » est un système de gestion automatisé du lait chaud - uniquement chauffé ou monté - et du lait froid monté, qui améliore la qualité et la gamme des boissons à base de lait.

INDICATIONS GENERALES

Le lait est un produit biologique, délicat et donc facilement altérable, la chaleur en modifie la structure. Dès l'ouverture du récipient et pendant toute la période d'utilisation, le lait doit être maintenu à une température **ne dépassant pas 41°F (5°C)**; nos appareils pour la conservation du lait sont adaptés à cette intention.

N. B.: au terme de la journée de travail (sans dépasser 24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.



Au terme de la journée de travail (sans dépasser 24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.

ATTENTION: Dans le cas d'une longue inactivité, on doit suivre les normes hygiéniques en vigueur pour la conservation du lait.



Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler le bec distributeur de lait.



Introduire le tube (M) dans le récipient du lait et placer sous le bec (9c) le récipient approprié.



Sélectionner, en tournant le sélecteur (13), le type de mousse et chauffage du lait parmi les 4 paramètres disponibles (TM1 - TM4).



Le type de lait choisi est affichable sur l'écran tactile.



Appuyer sur le sélecteur (13) pour démarrer la distribution; lorsque la dose programmée est atteinte, la distribution de lait s'arrête automatiquement.



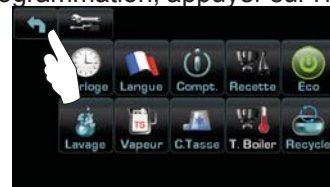
PROGRAMMATION DU CLIENT

20. Flux de programmation client

Pour accéder à la programmation, appuyer sur l'icône .



Pour retourner au menu précédent ou pour sortir de la programmation, appuyer sur l'icône .



Menu horaire de service



Appuyer sur l'icône .

ARRET / MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

La machine peut être programmée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés.

Lorsque la machine est éteinte, la luminosité des écrans est réduite.

N. B.: quand la machine fonctionne avec mise en marche/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (1) pour éteindre la machine car dans de telles conditions le fonctionnement de la mise en marche automatique n'est pas possible.

MISE EN MARCHÉ FORCÉE

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.

N. B. Le fait de forcer la mise en marche ne modifie pas les horaires de mise en marche/extinction programmés.

N. B. La machine restera allumée jusqu'au prochain horaire d'extinction.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (1).



Accéder au menu horaire de service en appuyant sur l'icône .



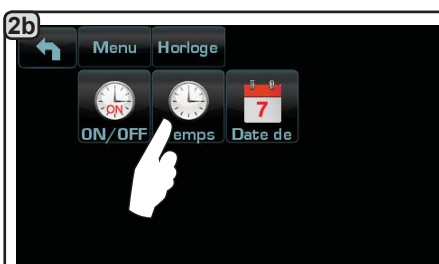
Les paramètres configurables sont :

ACTIVER - allumage/arrêt à horaires définis: OUI, NON, Eco (pendant la phase d'arrêt, la résistance de la machine n'est pas entièrement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 3 psi - 0.2 bar).

SUR - (horaire de mise en marche) ;

OFF - (horaire de mise à l'arrêt) ;

FERMÉ - (jour de fermeture).

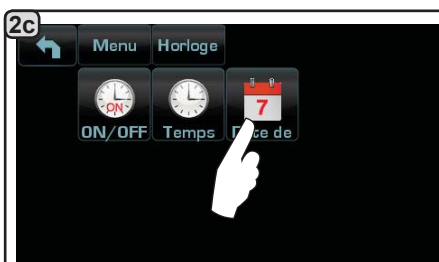


Appuyer sur l'icône  pour régler l'heure.



Les paramètres configurables sont :

HEURE, MINUTES, STYLE DE - (24 :00 ou AM/PM).



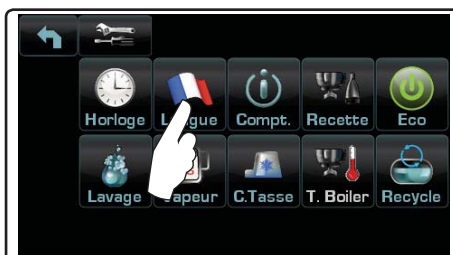
Appuyer sur l'icône  pour régler la date.



Les paramètres configurables sont :

JOURS, MOIS, L'ANNÉE.

Choix de la langue

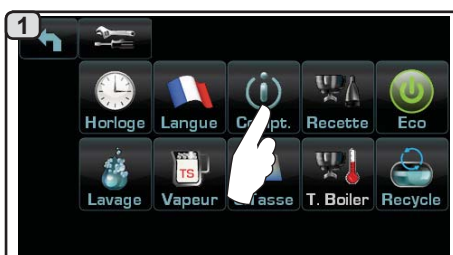


Appuyer sur l'icône .

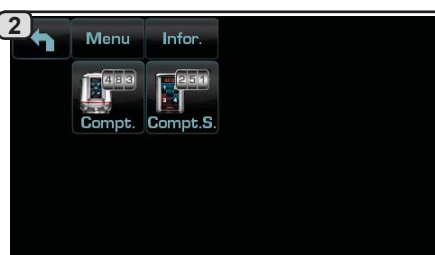


Appuyer sur l'icône de la langue souhaitée.

Compteurs



Appuyer sur l'icône .



Choisir le type de compteurs à afficher :

Compteurs  ou

Compteurs Sélection .

3a

Dans le menu **Compteurs**  les paramètres qui sont comptabilisés sont :

Café Groupe... - (nombre de boissons à base de café);

Eau - (nombre de débits d'eau);

Vapeur - (nombre de débits de vapeur effectués avec le sélecteur turbosteam, position TS 1);

Vapeur + Air - (nombre de débits de vapeur et d'air effectués avec le sélecteur turbosteam, positions TS 2÷4);

Lait chaud - (nombre de préparations à base de lait chaud) ;

Lait froid - (nombre de préparations à base de lait froid) ;

Total Café - (nombre total de boissons à base de café).



Faire défiler les éléments à l'aide des flèches  et .

3b

Dans le menu **Compteurs Sélection**  les paramètres qui sont comptabilisés sont ceux correspondant aux touches individuelles.



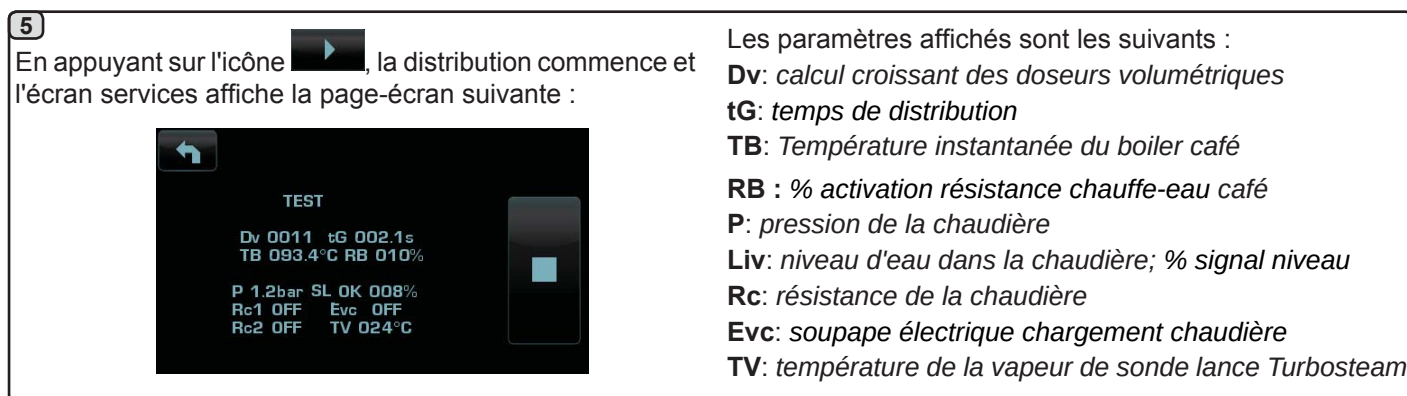
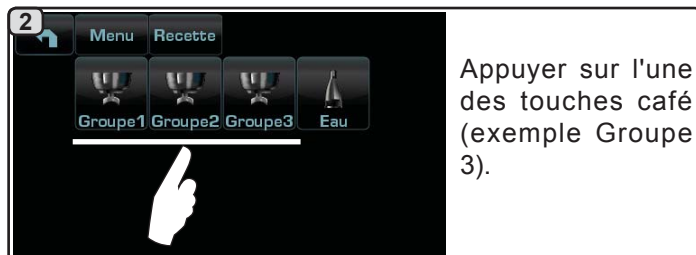
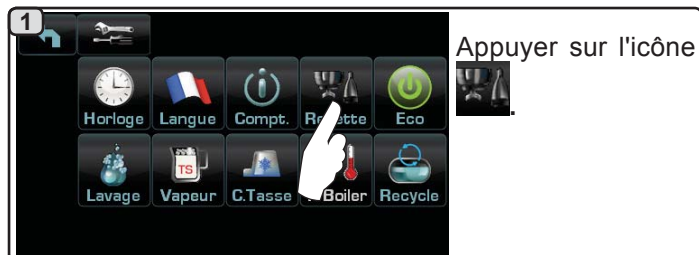
Exemple de compteurs sélection d'un groupe café  :



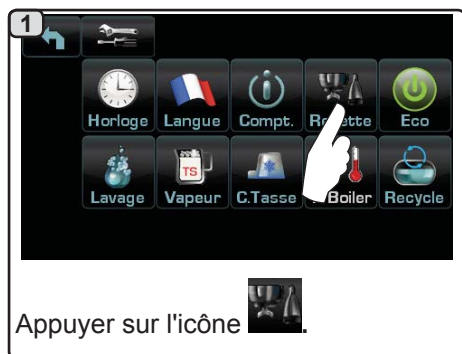
Exemple de compteurs sélection des doses d'eau  :



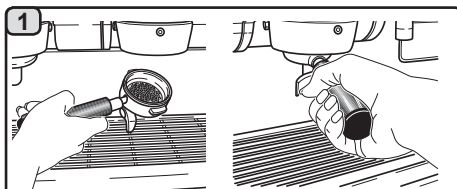
CAFÉ



EAU



Programmation des doses avec la fonction d' "AUTO-APPRENTISSAGE"



Fixer le porte-filtre chargé de la dose de café moulu au groupe.



Appuyer sur l'une des touches café (par exemple le groupe 3).



Appuyer sur l'icône ; un contour rouge et le son du buzzer annoncent la phase d'AUTO-APPRENTISSAGE.



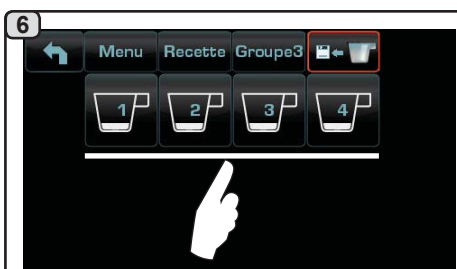
Disposer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre.
L'écran groupe affiche les numéros correspondant à chaque touche.



Appuyer sur le bouton à programmer (exemple Touche 1) : l'icône de la touche en question reste en surbrillance sur l'écran.

Lorsque le niveau de liquide souhaité est atteint dans la ou les tasses, appuyer de nouveau sur le bouton.

Continuer l'éventuelle programmation de tous les boutons de café.



En enfonceant les boutons café, l'écran services affiche les doses entrées, avec les valeurs des impulsions des doseurs volumétriques.

Les doses entrées avec la fonction d'auto-apprentissage peuvent être corrigées manuellement à l'aide des touches +/-.

Une fois les opérations terminées, confirmer les valeurs en appuyant sur l'icône

OK



Appuyer sur l'icône .



En mode « ENERGY SAVING » la luminosité des écrans est réduite.

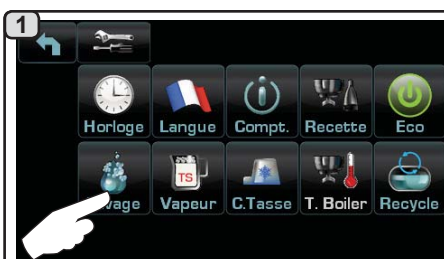
Le message de la figure s'affiche sur le visuel.

Au cours de cette phase:

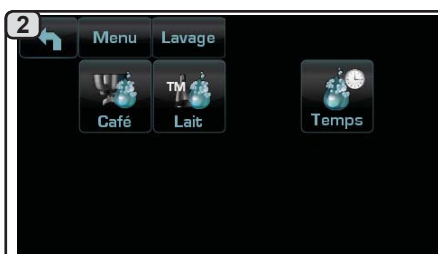
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est abaissée à 12 psi (0.8 bar);
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 17 psi (1.2 bar), la pression est réduite de 6 psi (0.4 bar) par rapport à la valeur programmée.

Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour sortir du mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.

Lavages



Appuyer sur l'icône .



Choisir parmi les lavages suivants :

- **Café** 
- **Lait** 
- **Horaire** 



• Choisir le type de lavage à effectuer

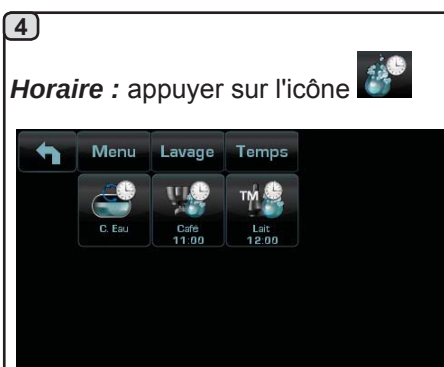


- Confirmer à l'aide de l'icône .
- Suivre les indications sur le visuel pour l'exécution.



Appuyer sur l'icône  et suivre les instructions s'affichant à l'écran.

REMARQUE : pour plus d'informations sur les modes et l'exécution des lavages, consulter le chapitre « **Nettoyage et entretien** ».



Ce menu permet de paramétrer les horaires d'apparition des demandes de changement d'eau dans la chaudière, lavage circuit café, lavage circuit lait. Choisir parmi les horaires suivants :

- **Changement eau** 
- **Café** 
- **Lait** 



4a

Changement : appuyer sur l'icône 



Changer l'heure selon ses exigences. Confirmer avec l'icône .

Le nouvel horaire apparaît sous l'icône .

N. B. La fonction « CHANGEMENT » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

Avec « blocage » actif, si le changement d'eau ne se produit pas dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Avec la demande à une heure programmée, l'utilisateur peut seulement changer l'heure d'apparition de la demande.

4b

Café : appuyer sur l'icône 



Choisir le type de lavage café que l'on souhaite effectuer. Par exemple .

Changer l'heure selon ses exigences et confirmer avec l'icône .

L'horaire apparaît sous l'icône .

N. B. Il est possible d'annuler la demande de lavage programmé en appuyant sur l'icône  ; dans ce cas, sous l'icône  aucun horaire n'apparaît.

4c

Lait : appuyer sur l'icône 



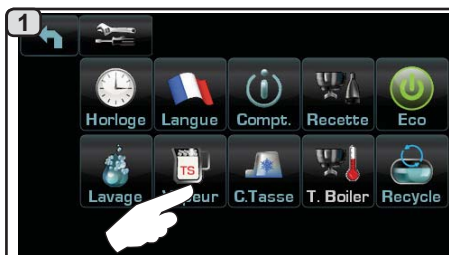
N. B. IL N'EST PAS possible d'annuler la demande de lavage programmé.

Changer l'heure selon ses exigences et confirmer avec l'icône .

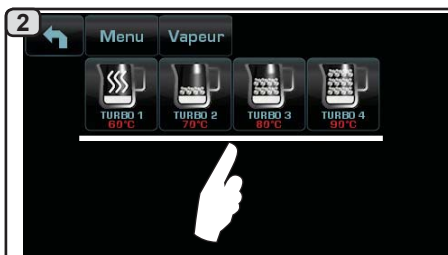
Le nouvel horaire apparaît sous l'icône .



Turbosteam



Appuyer sur l'icône .



Appuyer sur l'une des touches Turbosteam.



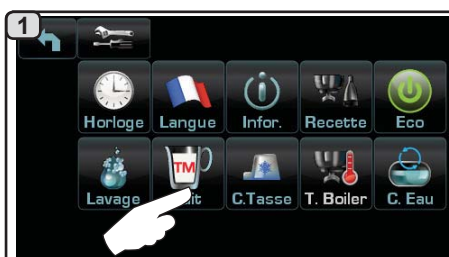
Appuyer sur les paramètres à modifier.



Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches "+" et "-".

Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône  ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

Lait (versions avec Turbo Milk)



Appuyer sur l'icône .



Appuyer sur l'une des touches Turbo Milk.



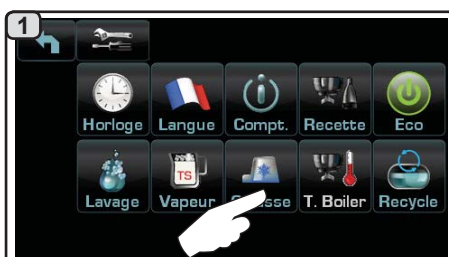
Appuyer sur les paramètres à modifier.



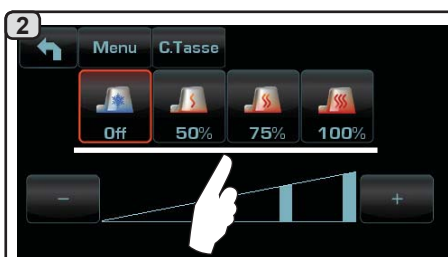
Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches "+" et "-".

Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône  ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

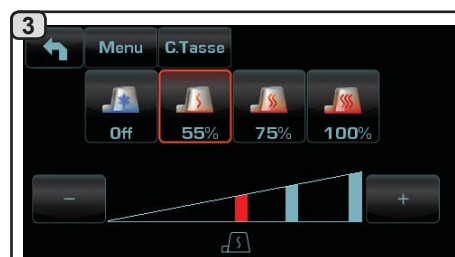
Chauffe-tasses



Appuyer sur l'icône .



Sélectionner le niveau de chauffage.



D'autres changements sont possibles en appuyant sur les touches « + » et « - ».



Températures chauffe-eau café

1

Appuyer sur l'icône .

2

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches "+" et "-".
N. B. : la température varie dans la plage de $\pm 36^{\circ}\text{F}$ (2°C) du dernier réglage effectué par le technicien.

Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône  ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

Changement de l'eau de la chaudière

1

Appuyer sur l'icône .

2

Le message «CHANGEMENT EAU» apparaît : l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70% environ de la capacité totale).

21. Logotype

Tous les écrans de la machine, après une période d'inactivité programmable par le technicien dans le menu « Économiseur d'écran », affichent les logos standards Cimbali.



Le personnel technique peut activer le paramètre qui permet d'ajouter l'affichage sur l'écran services ou également sur les écrans groupe d'un autre logo personnalisable par l'utilisateur.

La machine est livrée avec le logo affiché dans l'image.



L'utilisateur peut le remplacer par un autre logo de taille identique qui apparaîtra sur tous les écrans (groupe et services), en créant le fichier **custlogo.bmp** (taille maximale 270 x 170 pixels).

Sinon, on peut réaliser une image de dimensions supérieures pour les écrans groupe (fichier **logogrp.bmp** - 272 x 480 pixels) et une image pour l'écran services (fichier **logosrv.bmp** - 270 x 170 pixels).

Pour créer un logo personnalisé, procéder comme suit :

1 Avec n'importe quel programme de graphique (ex. Paint), créer un fichier qui répond à certaines caractéristiques ; les caractéristiques requises pour les images *bitmap* à utiliser comme logo sont les suivantes :

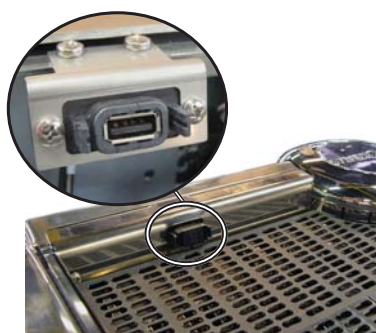
custlogo.bmp logosrv.bmp	logogrp.bmp
• largeur inférieure ou égale à 270 pixels ; • hauteur inférieure ou égale à 170 pixels. • couleur bmp 24 bits.	• largeur inférieure ou égale à 272 pixels ; • hauteur inférieure ou égale à 480 pixels. • couleur bmp 24 bits.

Copier sur une clé USB les fichiers « **logogrp.bmp** » et/ou « **logosrv.bmp** » si l'on souhaite afficher un logo pour les écrans groupe et un autre logo pour l'écran services.

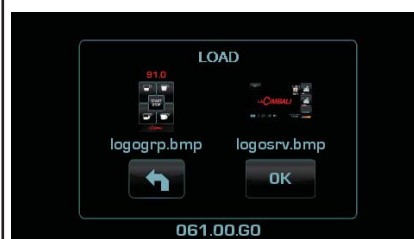
Copier le fichier « **custlogo.bmp** » si l'on souhaite afficher le même logo sur tous les écrans.

N. B. : si la clé USB contient tous les fichiers logo, apparaîtra l'image du fichier « **custlogo.bmp** ».

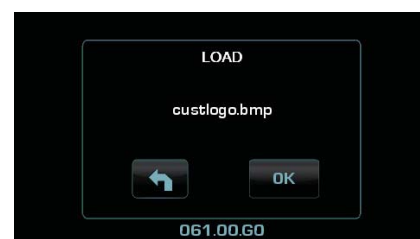
2 Introduire la clé USB dans le port dédié sur la machine :



3 Éteindre et rallumer la machine ; au rallumage, l'écran services affiche :



Si la clé USB contient le fichier **logogrp.bmp** et/ou **logosrv.bmp**



Si la clé USB contient le fichier **custlogo.bmp**

4 Appuyer sur OK et attendre le chargement du fichier :



5 Une fois le chargement terminé, retirer la clé USB de la machine.

À ce stade, le logo personnalisé s'affichera selon les paramètres activés par le personnel technique.

N. B. : si l'Économiseur d'écran est actif, on peut afficher immédiatement les logos, sans attendre la période d'inactivité, chaque fois que l'on désactive le manomètre graphique

22. Nettoyage et entretien



Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP), respecter les indications du présent paragraphe.

Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine « Service Line », voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude au contact alimentaire des matériaux.

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

NETTOYAGE CIRCUIT LAIT ET CIRCUIT CAFÉ

Le but du cycle de lavage est l'élimination de tous les dépôts de graisse et calcaire durant le transfert et l'émulsion du lait et les distributions de café.

La non-exécution du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement de la machine.

N. B. : les opérations suivantes doivent être exécutées avec la machine allumée et sous pression.

CIRCUIT CAFÉ

ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURE : lors des phases de nettoyage, de l'eau chaude et de la vapeur sortent du bec. Ne pas approcher les mains ou autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

En cas de signalisation de la part de la machine, le message « EXECUTER LE LAVAGE CAFE » apparaît. La condition se répètera tant que l'opération ne sera pas effectuée.

Le circuit du café peut être soumis à différentes modalités de lavage :

- **séquentiel** : le lavage est effectué en séquence et de façon séparée sur chaque groupe ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage ;
- **simultané** : tous les groupes sont soumis au lavage en même temps.

Remarque : La durée du lavage simultané est d'environ 7 minutes ; la durée du lavage simple est d'environ 7 minutes pour chaque groupe de distribution.

Il est en outre possible d'effectuer un troisième mode de lavage :

- **simple** : le lavage peut être effectué sur un groupe spécifique sans concerner obligatoirement les groupes restants ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage.

Remarque : le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de signalisation de la part de la machine.

CIRCUIT LAIT (le cas échéant)

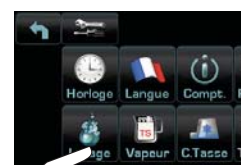


LE LAIT EST UN ALIMENT QUI REQUIERT UNE HYGIENE TOUTE PARTICULIERE! DES CYCLES D'ENTRETIEN REGULIERS ET QUOTIDIENS DOIVENT ETRE EFFECTUES DANS LE BUT D'EVITER LES OCCLUSIONS DE LIQUIDES.

N. B. : un signal sonore attire l'attention de l'utilisateur durant les phases de lavage qui nécessitent son intervention.

N. B. : l'horaire de lavage du circuit lait ne peut pas être désactivé ; l'utilisateur ne peut que changer l'heure d'apparition de la demande.

N. B. : en l'absence de messages de lavage, et si la machine est fréquemment utilisée, il est possible d'effectuer un lavage à n'importe quel moment :



N. B. : lorsque le cycle de lavage programmé est en marche, il NE PEUT PAS être arrêté, même si l'on éteint la machine.

Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, le message "EXECUTER LE LAVAGE" apparaît lorsque la machine se remet en marche ; terminer les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

Les lavages effectués sans demande de la part de la machine peuvent être interrompus en éteignant puis en rallumant la machine.

Le non-respect des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

N. B. Le personnel technique peut activer ou non la fonction « blocage ».

Avec la fonction « blocage » active, si le cycle de lavage n'est pas effectué dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Pour effectuer les lavages, procéder comme décrit dans les pages suivantes.



LAVAGE SEQUENTIEL

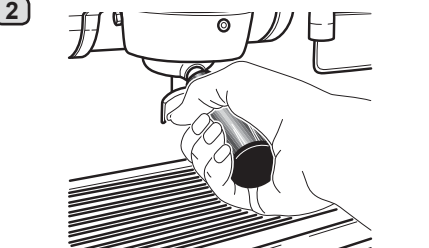
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque signalée par la machine.

1



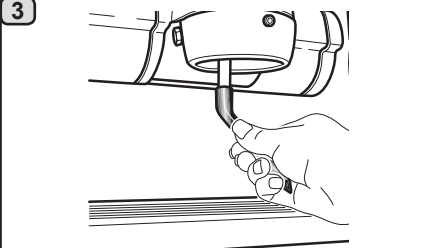
La page-écran du lavage sequentiel s'affiche sur le visuel.

2



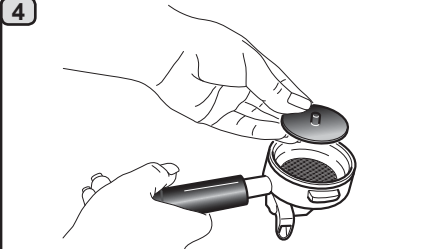
Retirer le porte-filtre du groupe café.

3



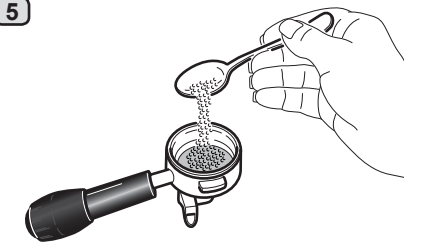
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

4



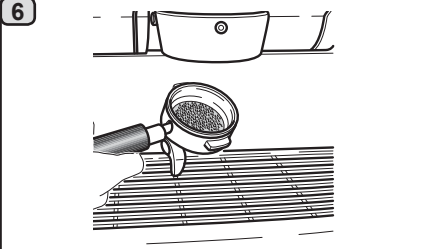
Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

5



Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.

6



Fixer le port-filtre au groupe 1.

7



Appuyer sur l'icône .

8



Appuyer sur l'icône .

9



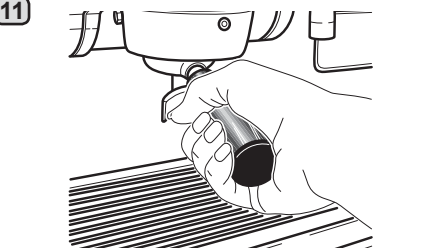
Le cycle de lavage du groupe 1 se lance. Le message "LAVAGE GR1" apparaît.

10



A la fin du lavage du groupe 1, le message "RETIRER PORTE-FILTRE GROUPE 1" apparaît.

11



Retirer le porte-filtre; appuyer sur l'icône .

12



Le message "RINÇAGE GR1" apparaît.

13



A la fin du rinçage du groupe 1, le message "EFFECTUER LAVAGE GROUPE 2" apparaît.

14

Répéter les opérations décrites ci-dessus pour tous les groupes de la machine.



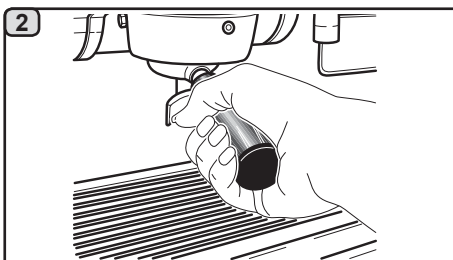
Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

LAVAGE SIMULTANE

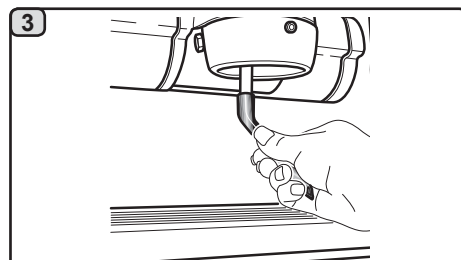
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque signalée par la machine.



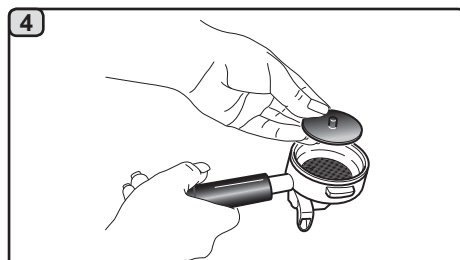
La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel.



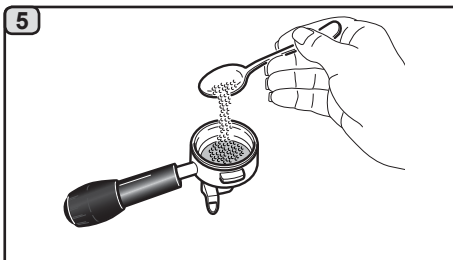
Retirer le porte-filtre des groupes café.



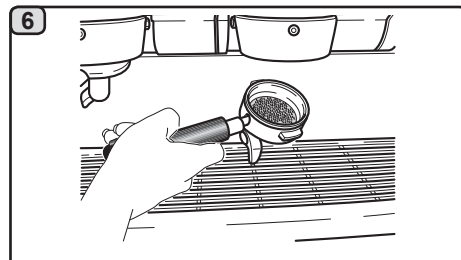
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.



Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.



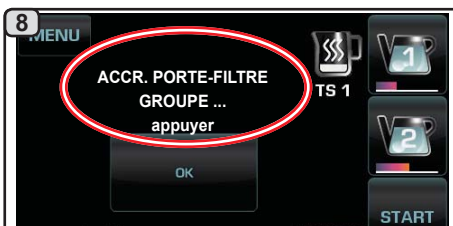
Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.



Fixer tous les porte-filtres aux groupes.



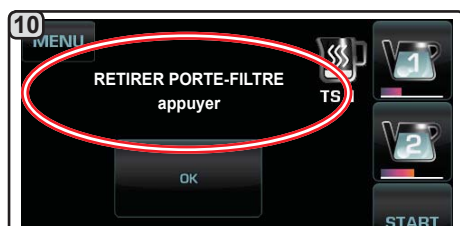
Appuyer sur l'icône .



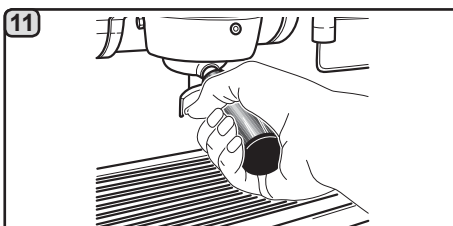
Appuyer sur l'icône .



Le cycle de lavage se lance. Le message "LAVAGE GR..." apparaît de façon alternée.



A la fin du lavage, le message "RETIRER PORTE-FILTRE" apparaît.



Retirer le porte-filtres; appuyer sur l'icône .



Le message "RINÇAGE GR..." s'affiche de façon alternée.



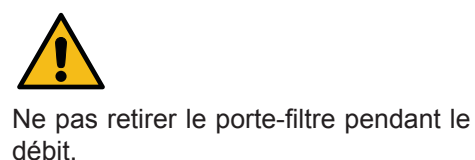
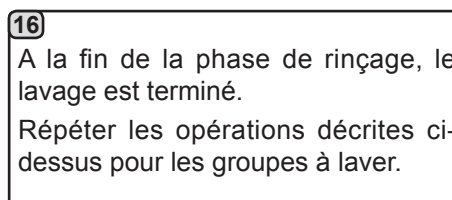
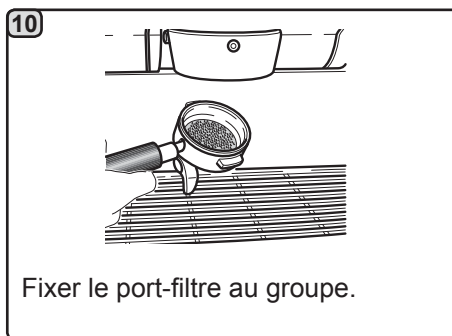
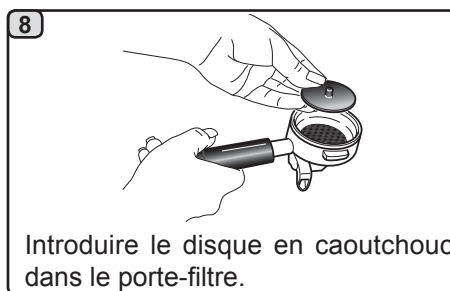
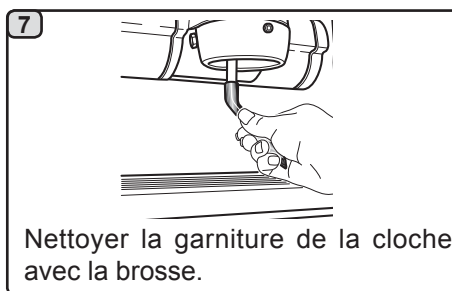
A la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.



Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

LAVAGE SIMPLE : impossible d'effectuer un lavage simple en cas de message envoyé par la machine.

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.



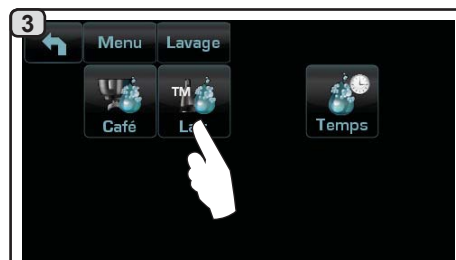
LAVAGE LAIT: seulement les machines avec Turbo Milk (système de maintien température lait placé à côté de la machine)
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail ou lorsque la machine le signale.



Appuyer sur l'icône SET



Appuyer sur l'icône



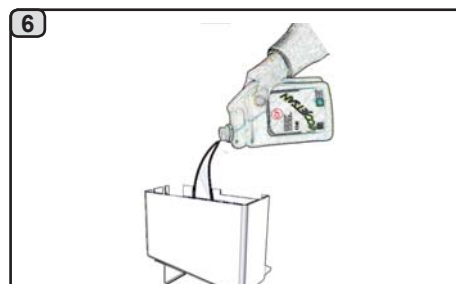
Appuyer sur l'icône



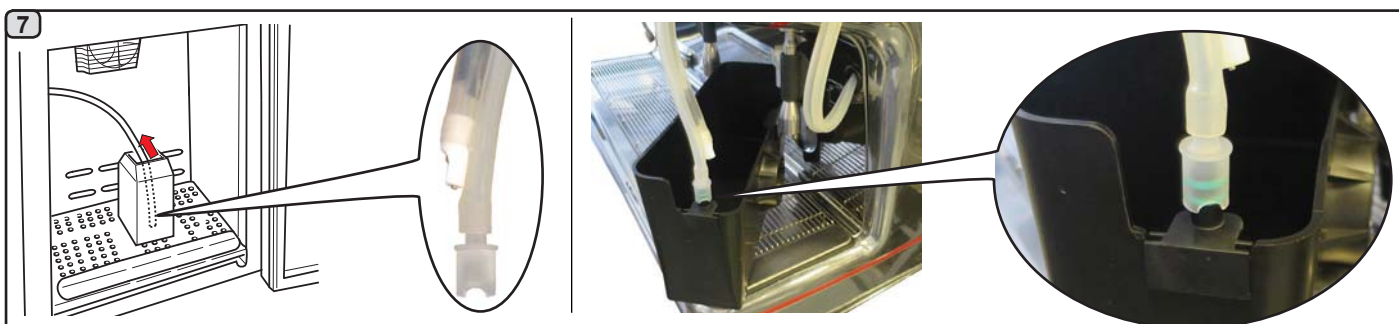
Appuyer sur l'icône



Avant d'appuyer sur l'icône effectuer une série d'opérations préliminaires



Verser dans le bac de lavage une dose de détergent liquide (voir les instructions du produit).

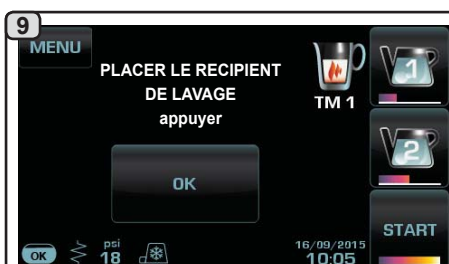


Extraire le tube en silicone du récipient du lait et le relier au bac de lavage.



Placer le bac de lavage comme indiqué :

! la partie circulaire en relief du bac doit coïncider avec le manomètre.



Appuyer sur l'icône pour démarrer le cycle de lavage.



LAVAGE LAIT: seulement les machines avec Turbo Milk (système de maintien température lait placé sous le plan d'appui de la machine)

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail ou lorsque la machine le signale.



Appuyer sur l'icône **MENU**



Appuyer sur l'icône



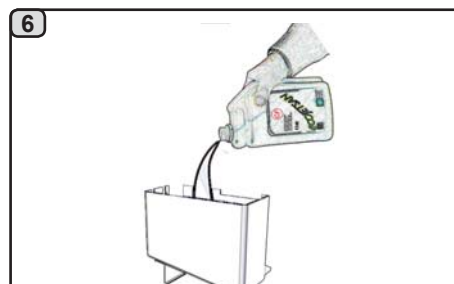
Appuyer sur l'icône



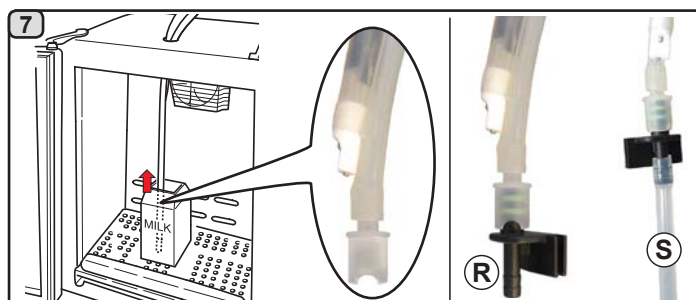
Appuyer sur l'icône **OK**



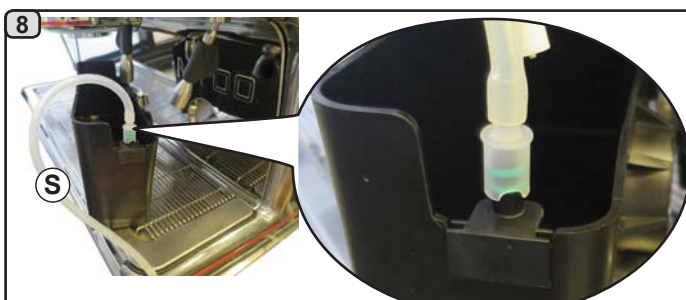
Avant d'appuyer sur l'icône effectuer une série d'opérations préliminaires



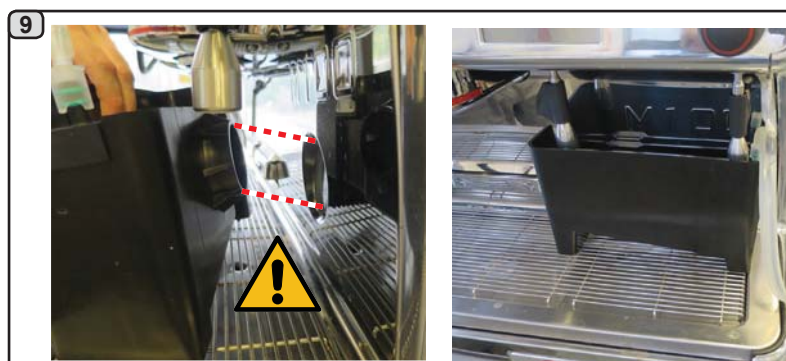
Verser dans le bac de lavage une dose de détergent liquide (voir les instructions du produit).



Extraire le tube en silicone du récipient du lait et le relier au raccord (R) avec le tube de rallonge (S).



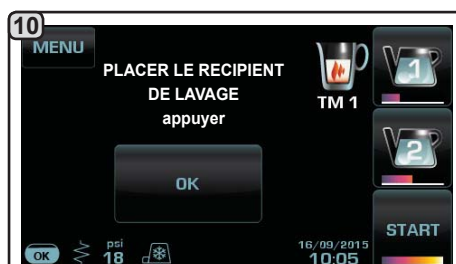
Raccorder le tube de rallonge (S) au bac de lavage.



Placer le bac de lavage comme indiqué :



la partie circulaire en relief du bac doit coïncider avec le manomètre.



Appuyer sur l'icône **OK** pour démarrer le cycle de lavage.



Circuit du lait seulement

Lavage automatique préétabli (NSF)

(uniquement pour les machines dotées de Turbo Milk)

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le calcul de la durée (max 210') est mis en marche au terme duquel "LAVAGE AUTOMATIQUE" S'AFFICHE sur l'écran en même temps que la durée manquante au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps:

- si l'on tourne le sélecteur (13), le comptage s'arrête pendant 5" ; passé cet intervalle, le comptage reprend à partir de 30" ;
- si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (210').

• Si en revanche on appuie sur l'icône , le lavage automatique sera aussitôt effectué.

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'utilisateur.

Typologie de lavage - avec lait ou eau de façon complètement automatique.

Conditions particulières

1) à chaque cycle de lavage circuit du lait:

Dans ce cas, tout le circuit est intéressé par le lavage, par conséquent jusqu'au premier débit à base de lait, on considère que le circuit est exempt de résidu de lait et le calcul de la durée (210') n'est pas amorcé.

2) à chaque arrêt de la machine avec calcul de la durée (210') en cours:

à la phase de mise en marche successive, si 210' se sont écoulés, la machine, une fois la température de service atteinte, active le cycle de lavage automatique préétabli sans possibilité de l'éviter.



Lavage rapide automatique

(uniquement pour les machines dotées de Turbo Milk)

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le comptage du temps programmé démarre (de 2 à 20 minutes), au terme duquel sur l'écran s'affiche "LAVAGE AUTOMATIQUE" avec les 30" manquants au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps:

- si l'on tourne le sélecteur (13), le comptage s'arrête pendant 5" ; passé cet intervalle, le comptage reprend à partir de 30" ;
- si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (2'÷20').

• Si en revanche on appuie sur l'icône , le lavage automatique sera aussitôt effectué.

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'utilisateur.

Type de lavage - à l'eau de façon complètement automatique.

Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien, au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".



CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE - Intervention à effectuer au moins une fois par jour

1



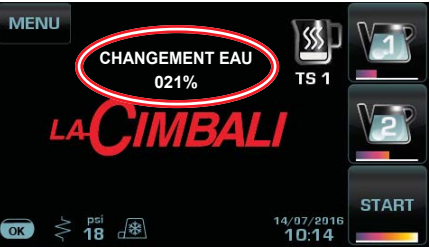
Appuyer sur l'icône **MENU**

2



Appuyer sur l'icône

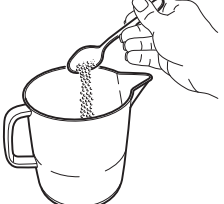
3



Le message « *CHANGEMENT EAU* » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70% environ de la capacité totale). La distribution s'arrête automatiquement. Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement. Remplir la chaudière avec de l'eau.

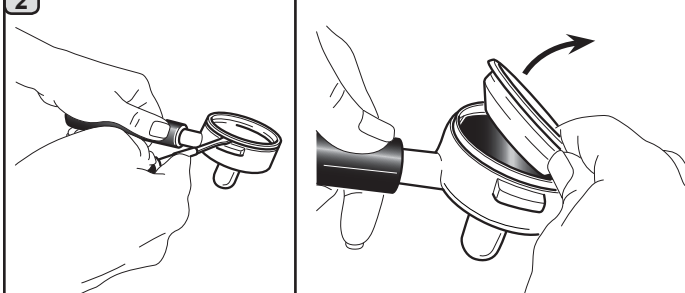
NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres

1



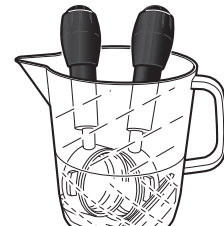
Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (122 - 176 °F ; 50 - 80 °C) et une quantité de détergent selon les indications du produit.

2



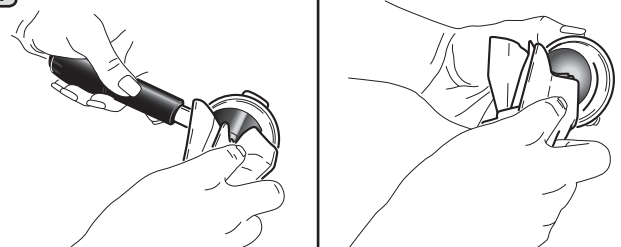
Enlever les filtres des porte-filtres.

3



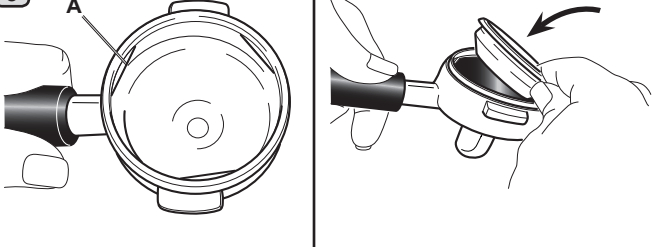
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.
N. B. ! Plonger uniquement les parties métalliques.

4



Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer abondamment à l'eau froide du robinet.

5



Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son emplacement.



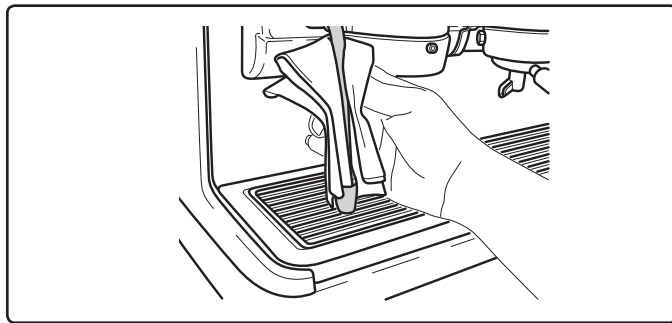
BUSES VAPEUR ET EAU CHAUDE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

À l'aide d'une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.



NE PAS utiliser de produits abrasifs.

Pour nettoyer la partie interne de la buse à vapeur, procéder de la façon suivante : orienter le tube vers le bac repose-tasses, et distribuer de la vapeur au moins une fois en faisant très attention.



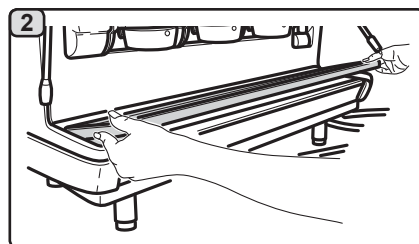
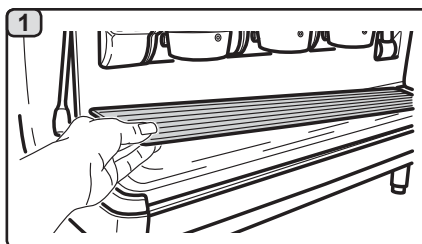
N. B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

1. Enlever la grille du bac.
2. Extraire le bac.
3. Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.

Danger de brûlures

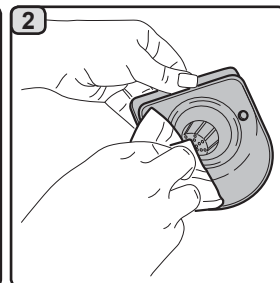
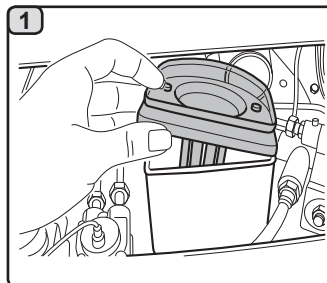
NE PAS introduire les mains sous le panneau frontal.



BAC COLLECTEUR

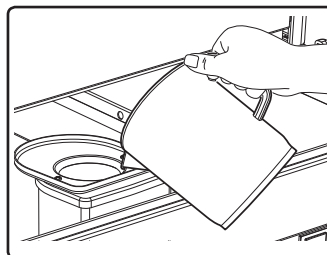
- Intervention à effectuer une fois par semaine

1. Après avoir retiré le bac d'égouttement, extraire le couvercle du bac collecteur.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer abondamment à l'eau froide.



- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.

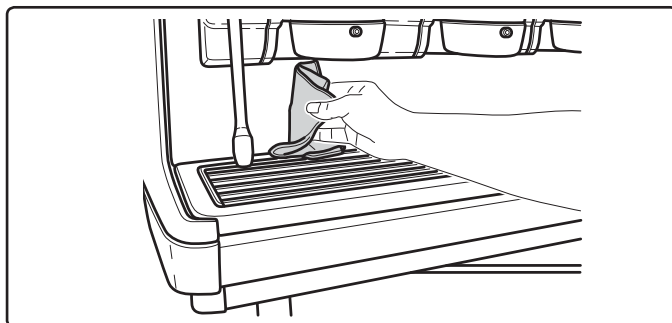


CARROSSERIE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.

N. B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

N. B. : de légères variations de couleur sur la surface ne doivent pas être considérées comme un défaut mais comme une caractéristique exclusive de ce produit en alliage moulé sous pression et poli.



23. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

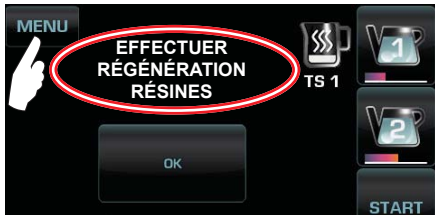
Avant d'appeler le SAV, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine n'est pas indiqué dans le tableau suivant.

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas et les écrans (Ts) sont éteints.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
Le porte-filtre (11) fuit.	La garniture de la soucoupe est encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou l'orifice de sortie du porte-filtre (11) est sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein. Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur est fermé. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets. Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Machine froide Attendre	Ce message apparaît sur l'écran lors de la mise en marche de la machine en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve au-dessous de la pression de travail établie.	Une fois que la pression de travail est atteinte le message disparaît automatiquement.
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône MENU pour accéder à la programmation:  et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:  Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.	Contacteur un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. N. B. la nécessité d'effectuer l'entretien est mémorisée par la machine.



Effectuer la régénération des résines	Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Après avoir effectué la régénération des résines, appuyez sur l'icône MENU pour accéder à la programmation:  et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:  N. B. : la nécessité de procéder à la régénération des résines est mémorisée par la machine.
Remplacer Filtre	Le message s'affiche quand la machine nécessite une intervention de remplacement du filtre de la eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône MENU pour accéder à la programmation:  et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:  Le message apparaîtra à nouveau à intervalles réguliers.	Contactez un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. N. B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque la mise ne marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "Menu horaire de service". Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.
Energy saving mode	Le message s'affiche lorsque la machine est en mode ECONOMY.	Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour sortir du mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre "Nettoyage et entretien" de ce manuel.



Illustrations - Illustrations

- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*

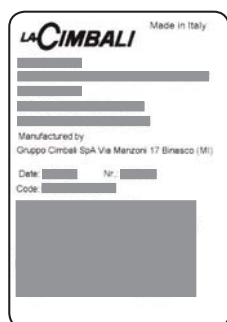


Fig. 1

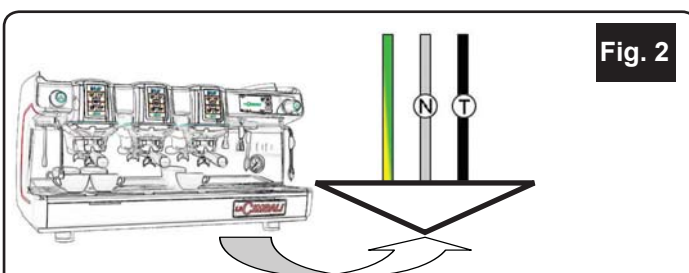


Fig. 2

Wire colours - Couleur des câbles

Single-phase connection - Raccordement monophasé

N White - Blanc

T Black - Noir

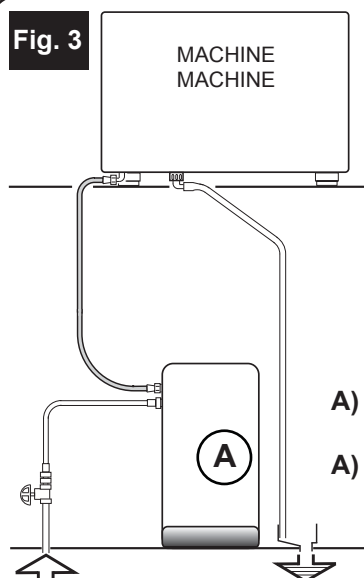
①

N Blue - Bleu

T Brown - Brun

②

Fig. 3



A) possible water-treatment device
A) dispositif possible pour le traitement de l'eau

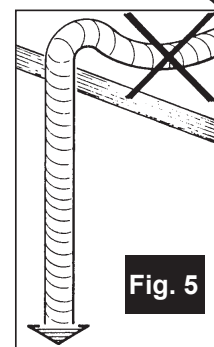


Fig. 5

Install a water feeding tap
installer un robinet d'eau
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE

87 psi (6 bar - 0,6 MPa)
(for pressure beyond this value,
install a pressure reducer)
(pour des pressions plus élevées,
installer un détendeur)

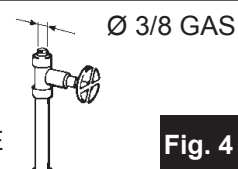


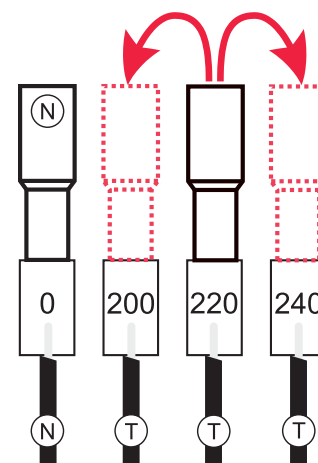
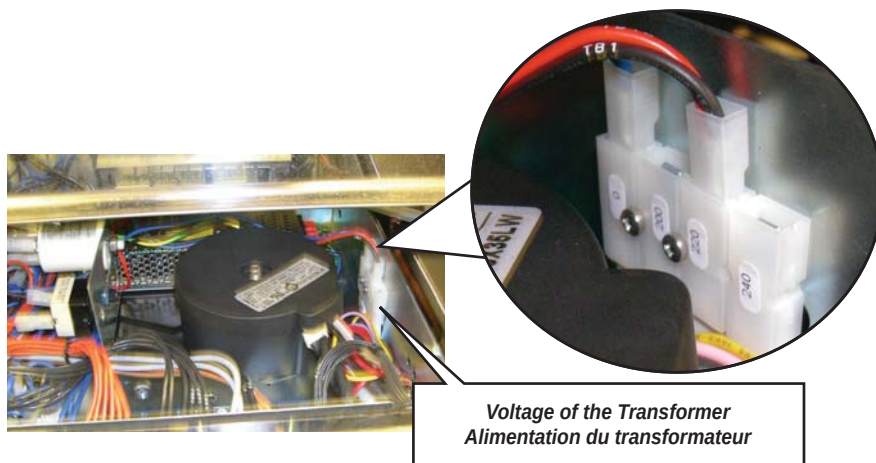
Fig. 4



Changing the Voltage of the Transformer - Changement de la tension d'alimentation du transformateur

The machine is factory-made for the voltage 220V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 220V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.



EN GRUPPO CIBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR GRUPPO CIBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

La société GRUPPO CIBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique. Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

SERVICE LINE

EN GRUPPO CIBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also offers its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	610-004-149;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	610-004-250;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in sachets	610-004-244;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	610-004-216.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

FR GRUPPO CIBALI et la «SERVICE LINE»

Dans le but d'aider ses clients à choisir le bon produit en vue d'une meilleure utilisation de leur machine à café, Le service d'assistance de GRUPPO CIBALI propose la gamme suivante :

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-149	liquide	pour les mousses à lait;
B) 610-004-250	en poudre	pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café;
C) 610-004-244	sachets	pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café;
D) 610-004-216	pastilles	pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

LI SERVICE LINE



A



B



C



D



The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721