



M39 Classic TE

USO E INSTALLAZIONE

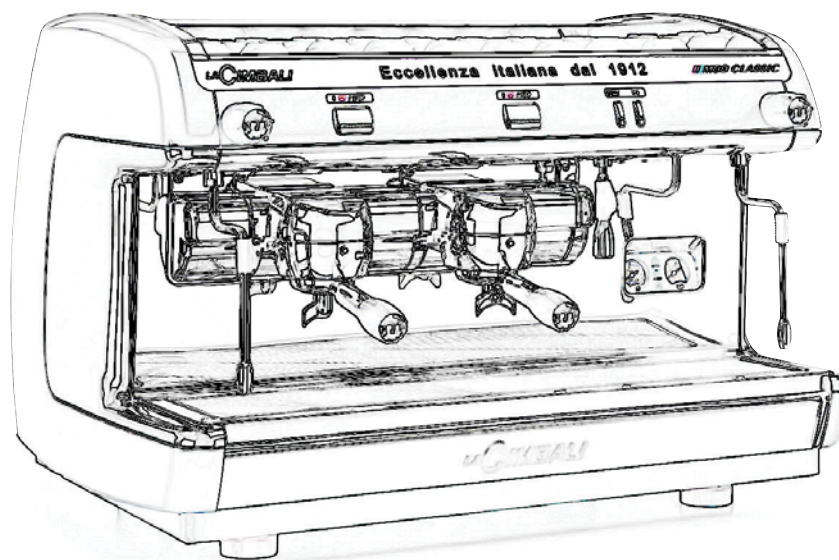
USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO



Italiano

Istruzioni originali

English

Translation of the original instructions

Français

Traduction du manuel d'origine

Deutsch

Übersetzung der Originalanleitung

Español

Traducción de las instrucciones originales

Português

Tradução das instruções originais

Italiano

English

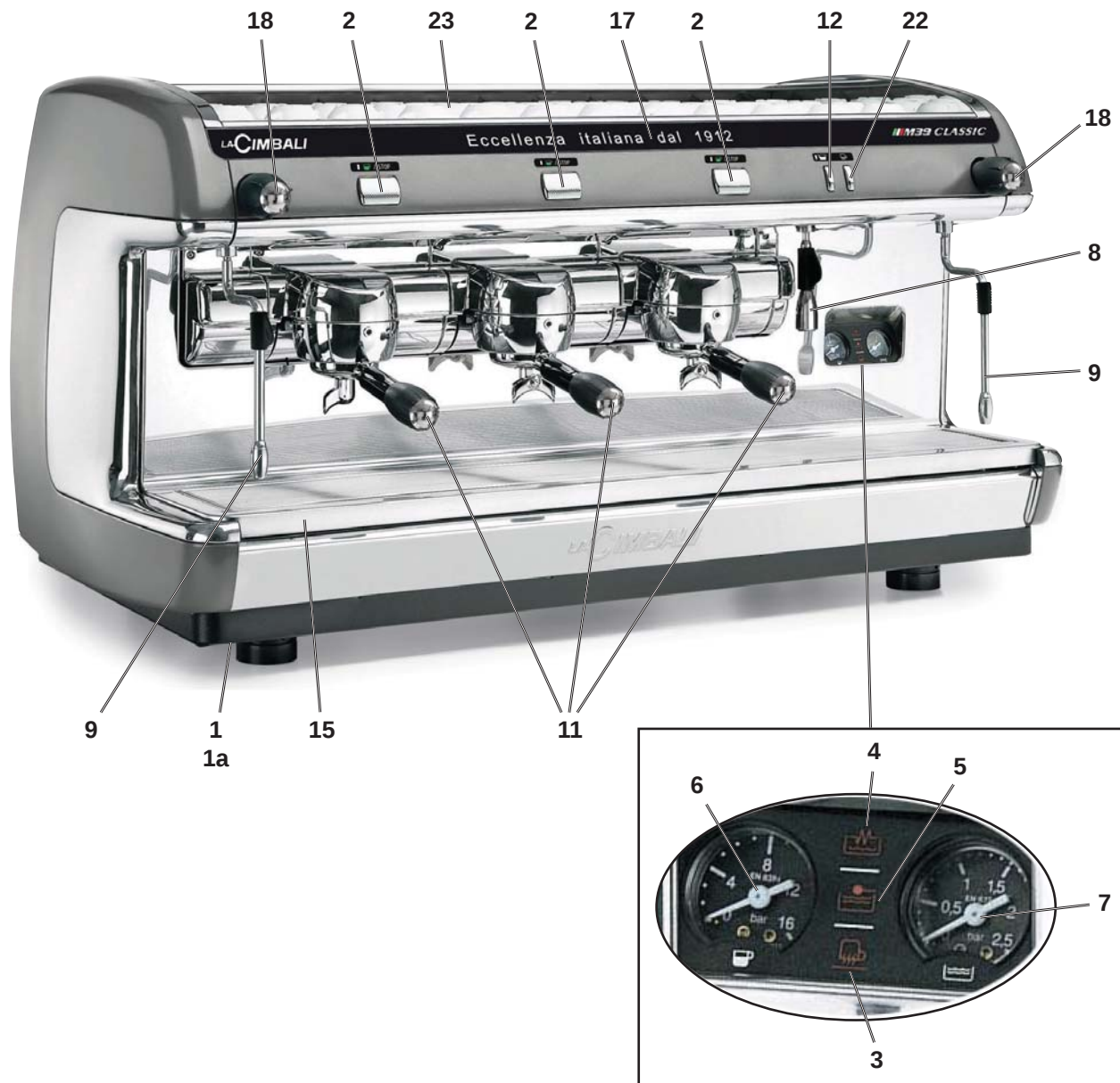
Français

Deutsch

Español

Português

M39 Classic TE



IT DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- 1** Interruttore generale
- 1a** Interruttore inserimento resistenze caldaia
- 2** Pulsante erogazione continua/ STOP
- 3** Spia scaldatazze elettrico
- 4** Spia macchina accesa
- 5** Spia autolivello
- 6** Manometro pompa
- 7** Manometro caldaia
- 8** Erogatore acqua calda
- 9** Tubo (lancia) vapore
- 11** Portafiltro
- 12** Pulsante acqua calda
- 15** Bacinella appoggiatezze
- 17** Display pubblicitario (*)
- 18** Manopola erogazione vapore
- 22** Pulsante scaldatazze elettrico
- 23** Piano appoggiatezze

I componenti - * - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.

EN DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

- 1** Main ON/OFF switch
- 1a** Boiler heat resistance switch
- 2** Continue / STOP key
- 3** Cup warmer indicator light
- 4** Machine ON indicator light
- 5** Automatic level indicator light
- 6** Pump Pressure Gauge
- 7** Boiler manometer
- 8** Hot water outlet
- 9** Steam pipe
- 11** Filter-Holder
- 12** Hot water button
- 15** Tray
- 17** Ad display (*)
- 18** Steam dispensing knob
- 22** Electrical cup warmer button
- 23** Cups warmer

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

FR DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- 1** Interrupteur général.
- 1a** Interrupteur branchement résistance chaudière
- 2** Touche de débit continu / STOP
- 3** Voyant chauffe-tasses
- 4** Voyant alimentation
- 5** Voyant lumineux auto-niveau
- 6** Manomètre pompe
- 7** Manomètre chaudière
- 8** Bec débit eau chaude
- 9** Tuyau de la vapeur
- 11** Porte-filtre
- 12** Bouton de l'eau chaude
- 15** Bassinelle d'égouttoir
- 17** Ecran publicitaire (*)
- 18** Robinet de la vapeur
- 22** Touche chauffe-tasses électrique
- 23** Chauffe-tasses

Les composants - * - sont montés seulement dans quelques configurations de produits

DE BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

- 1** Hauptschalter
- 1a** Schalter zur Aktivierung der Wasserkesselbeheizung
- 2** Taste Kaffeeausgabe kontinuierlich und STOP
- 3** Kontrollampe Tassenwarmer
- 4** Warnlampe Maschine ein
- 5** Kontrollampe Wasserniveaugler
- 6** Manometer Pumpe
- 7** Manometer Heizkessel
- 8** Heißwasserausgabe
- 9** Dampfausgaberohr
- 11** Filterhalter
- 12** Heißwasser-Drucktaste
- 15** Auffangschale
- 17** Werbedispla (*)
- 18** Dampfhahn
- 22** Elektrischer Tassenwarmer shälter
- 23** Tassenerwärmer

Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht

ES DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 1** Interruptor general
- 1a** Interruptor accionamiento resistencias caldera
- 2** Botón erogación continua/STOP
- 3** Indicador luminoso calienta-tazas
- 4** Indicador luminoso máquina encendida
- 5** Indicador luminoso autonivel
- 6** Manómetro bomba
- 7** Manómetro caldera
- 8** Erogador agua caliente
- 9** Tubo vapor
- 11** Portafiltro
- 12** Botón erogación agua caliente
- 15** Bandeja
- 17** Display publicitario (*)
- 18** Grifo vapor
- 22** Botón calienta-tazas electrico
- 23** Calientatazas

Los componentes -* se aplican sólo en algunas configuraciones de productos

PT DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 1** Interruptor geral
- 1a** Interruptor de inserimento de resistências da caldeira
- 2** Botão de distribuição contínua / STOP
- 3** Lâmpada piloto esquentachavenas
- 4** Lâmpada piloto máquina acesa
- 5** Lâmpada piloto de nível automático
- 6** Manómetro da bomba
- 7** Manómetro da caldeira
- 8** Distribuidor de água quente
- 9** Tubo do vapor
- 11** Porta-filtro
- 12** Botão de erogação água quente
- 15** Tabuleiro
- 17** Mostrador publicitário (*)
- 18** Torneira do vapor
- 22** Botão esquentachavenas electrico
- 23** Grelha para esquentar chávenas

Os componentes - * - são aplicados só em algumas configurações de produtos.

IT GRUPPO CIBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *DIN 10531* (Igiene alimentare – Produzione ed erogazione di bevande calde da macchine – requisiti igienici, prova di migrazione di sostanze).

I test di analisi sono stati condotti da Laboratori accreditati per verificare la sicurezza, la configurazione, la purezza, la composizione, l'autenticità e l'origine dei prodotti e delle sostanze biologiche.

I test di analisi eseguiti circa la cessione di piombo e nichel nel liquido erogato, sono stati eseguiti su tutte le utenze di ogni macchina sottoposta a prove. A conclusione delle prove, è stato verificato che i valori campionati sono risultati tutti al di sotto dei limiti previsti dalla *DIN 10531*.

EN GRUPPO CIBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *DIN 10531* (Food Hygiene - Production and supply of ho- beverage appliances - hygiene requirements, migration test).

The analyses were performed by accredited laboratories to assess the safety, configuration, purity, composition, authenticity and origin of products and biological substances.

The analyses carried out on the release of lead and nickel in liquid dispensed were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of testing, it was verified that the sampled values were all below the limits set by *DIN 10531*.

FR GRUPPO CIBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs de la gamme de produits illustrée dans ce manuel, aux tests exigeants de la réglementation *DIN 10531* (Hygiène alimentaire – Production et distribution de boissons chaudes par l'intermédiaire de machines – conditions requises d'hygiène, test de migration de substances).

Les tests d'analyse ont été conduits par des Laboratoires accrédités afin de vérifier la sécurité, la configuration, la pureté, la composition, l'authenticité et l'origine des produits et des substances biologiques.

Les tests d'analyse menés relatifs au rejet de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués pour toutes les fonctions des machines soumises aux tests. Les contrôles effectués à la fin des tests ont relevé que les valeurs des échantillons se situaient bien en dessous des limites prévues par la réglementation *DIN 10531*.

DE Die GRUPPO CIBALI hat sich entschieden, aussagekräftige Stichproben der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie der strengen Zertifizierung nach der *DIN-Norm 10531* (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) zu unterziehen.

Die entsprechenden Tests und Kontrollen wurden in akkreditierten Labors zur Kontrolle der Sicherheit, der Konfiguration, der Reinheit, der Zusammensetzung, der Authentizität und des Ursprungs der Produkte und biologischen Substanzen ausgeführt.

Die durchgeführten Tests zur Abgabe von Blei und Nickel in die zubereitete Flüssigkeit wurden an allen Wasser- bzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchgeführt. Die durch diese Tests festgestellten Werte liegen bei allen getesteten Kaffeemaschinen unterhalb der in der *DIN-Norm 10531* vorgesehenen Grenzwerte.

ES GRUPPO CIBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *DIN 10531* (Higiene alimentaria – Producción y erogación de bebidas calientes de máquinas – requisitos higiénicos, prueba de migración de sustancias).

Los tests de análisis han sido realizados por Laboratorios independientes acreditados para verificar la seguridad, la configuración, la pureza, la composición, la autenticidad y el origen de los productos y de las sustancias biológicas.

Los tests de análisis efectuados respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido suministrado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, se ha verificado que todos los valores obtenidos de los tests realizados en las muestras han resultado por debajo de los límites previstos por la norma *DIN 10531*.

PT O GRUPPO CIBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha de produtos documentada neste manual, aos testes rigorosos da *DIN 10531* (Higiene alimentar – Produção e distribuição de bebidas quentes de máquinas – requisitos higiénicos, prova de migração de substâncias).

Os testes de análises foram realizados Laboratórios acreditados para verificar a segurança, a configuração, a pureza, a composição, a autenticidade e a origem dos produtos e das substâncias biológicas.

Os testes de análises executados, relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a testes. Como conclusão dos testes, foi verificado que os valores tomados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *DIN 10531*.



GRUPPO CIBALI



Particolare trattamento di rivestimento a garanzia della sicurezza alimentare.
Special coating process to ensure food safety.
Revêtement spécial pour garantir la sécurité alimentaire.
Spezielle Beschichtung zur Lebensmittelsicherheit.
Tratamiento especial de recubrimiento para garantizar la seguridad alimentaria.
Tratamento especial de revestimento para garantir a segurança alimentar.

in accordance with
DIN 10531

PED / DESP	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de machine Maschinentypen modelo de la máquina tipo de la máquina	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 groups 4 groupes 4 Einheiten 4 grupos 4 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité [L] Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade		
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	10	15	20
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12	133	acqua water eau Wasser agua água	0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 3	0.18 - 0.25 x 4

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos



Avviso generico - Generic warning - Avertissement générique
Allgemeiner Warnhinweis - Aviso general - Aviso geral



ATTENZIONE: pericolo elettricità - WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique
ACHTUNG: Elektrische Gefährdung - ATENCIÓN: peligro de electricidad - ATENÇÃO: perigo eletricidade



ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento mani - WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands
ATTENTION: danger d'écrasement des mains - ACHTUNG: Gefährdung durch Quetschung der Hände
ATENCIÓN: peligro de aplastamiento de manos - ATENÇÃO: perigo de esmagamento das mãos



ATTENZIONE: Superficie calda - WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude
ACHTUNG: Heisse Oberfläche - ATENCIÓN: Peligro de quemaduras - ATENÇÃO: Perigo de queimaduras



Salvaguardia dell'ambiente - Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement
Umweltschutz - Salvaguardia del ambiente - Proteção do ambiente



Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.
These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.
Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.
Estas páginas del manual están dedicadas al operador.
Estas páginas do manual são destinadas ao operador.



Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
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.
Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.
Estas páginas del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estas páginas do manual são para serem utilizadas por pessoal técnico qualificado e autorizado.

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Cimbali.

Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".

Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.

Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Pagina		Pagina
1. Prescrizioni generali	2	USO	
2.1 Trasporto e movimentazione	3	10. Messa in funzione giornaliera	10
2.2 Prescrizioni di installazione	4	11. Scaldatazze (dove previsto)	10
3. Prescrizioni elettriche di installazione	5	12. Fase di riscaldamento	11
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	5	13. Erogazione caffè	11
5. Check-up di installazione	6	14. Preparazione altre bevande calde	12
6. Prescrizioni per l'operatore	7	15. Pulizia e manutenzione	13
7. Avvertenze	8	Pulizia dei Portafiltri	14
8. Manutenzione e riparazioni	8	Lance vapore e acqua calda	15
9. Messa fuori servizio definitiva	9	Griglie e bacinella di gocciolamento	15
		Vaschetta di scarico	15
		Carrozzeria	15
		16. Anomalie - Guasti	16
		IMMAGINI	VII
		Cambio alimentazione elettrica	VIII
		Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore	XIII
		Service Line	XVI

1. Prescrizioni generali



Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso dello stesso.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 77 dB(A) (+/- 1dB).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.



**ATTENZIONE**

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2.1 Trasporto e movimentazione**Imballo**

- La macchina è confezionata in un robusto imballo di cartone e con le adeguate protezioni interne. Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio dell'apparecchio.
- Il trasporto deve essere effettuato secondo le indicazioni riportate sull'imballo, spostando il collo con la dovuta cautela ed evitando qualsiasi forma di collisione.
- Non lasciare l'imballo esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

Controlli al ricevimento

- Al ricevimento dell'apparecchio controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto (vedere etichette imballo).
- Controllare che l'imballo nella sua confezione originale non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e degli eventuali dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo

I materiali dell'imballo sono Eco-compatibili e riciclabili. Per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente non devono essere dispersi, ma consegnati agli appositi centri per il recupero / smaltimento secondo la normativa locale vigente.

Movimentazione

Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.

Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).

Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:

- essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
- utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).



2.2 Prescrizioni di installazione

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldato) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.





3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

Sotto condizioni di alimentazioni sfavorevoli, l'apparecchio può causare cadute di tensione transitorie.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati: vedere capitolo immagini figura 1.

Per le macchine con collegamento a stella: vedere capitolo immagini figura 2.

Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere capitolo immagini figura 3.

Per le macchine con collegamento monofase: vedere capitolo immagini figura 4.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

L'acqua destinata ad alimentare la macchina per caffè, deve essere acqua adatta per il consumo umano (vedi direttive e legislazioni vigenti).

Controllare che nel punto di ingresso dell'acqua della macchina i valori del pH e dei cloruri siano conformi alle leggi vigenti.

Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti e compatibili con l'apparecchiatura).

Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato e della modalità d'uso.

PRESCRIZIONI

Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare esclusivamente componenti nuovi (tubi e guarnizioni per l'allacciamento idrico mai usati in precedenza) e idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).

COLLEGAMENTI IDRAULICI

Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini, indi fissarli.

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato nel capitolo immagini figura 5, rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.

N.B.: nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, installare un riduttore di pressione tarato a 2÷3 bar: vedere capitolo immagini figura 6.

Tubo di scarico: mettere un'estremità del tubo di scarico in un pozzetto dotato di sifone per l'ispezione e la pulizia.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel capitolo immagini figura 7.



5. Check-up di installazione



ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE VERIFICARE LE CONDIZIONI DI CORRETTO FUNZIONAMENTO (vedere modulo C di installazione).

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

- Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali
- Corretto funzionamento del controllo di pressione
- Corretto funzionamento dell'autolivello
- Corretto funzionamento delle valvole di espansione



ATTENZIONE: A MACCHINA INSTALLATA E PRONTA PER L'USO, PRIMA DI CONSEGNARE LA STESSA ALL'OPERATORE PER IL LAVORO, ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi, 10 litri per macchina a 4 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

VAPORE

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.



6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



ATTENZIONE: PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE. DETTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE RIPETUTE QUANDO LA MACCHINA NON EFFETTUA EROGAZIONI PER PIU' DI 8 ORE E COMUNQUE ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO.

Gruppi

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi, 10 litri per macchina a 4 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

Vapore

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

- Prima di scaldare la bevanda (acqua, latte, ecc...) fare uscire vapore dalla lancia per almeno 3 secondi per garantire lo scarico della condensa.

Erogazione caffè

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 100cc.

Erogazione acqua calda

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 200cc.

Pulizia circuito caffè

- Per le modalità e le istruzioni di pulizia consultare la sezione specifica del manuale d'uso.



7. Avvertenze



Pericolo di scottature

Le zone contraddistinte dall'etichetta sono parti calde, quindi **avvicinarsi ed operare con la massima cautela**.



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto della macchina per caffè.

Non azionare mai l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.

Fare attenzione affinché l'apparecchio non venga azionato da bambini oppure da persone non istruite all'uso dello stesso.

Pericolo di scottature

Non portare le mani oppure parti del corpo nelle vicinanze dei gruppi di erogazione caffè, oppure delle lance di erogazione vapore e acqua calda.

Piano scaldato

Collocare sul piano scaldato solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.

Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldato.

Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldato.



INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

Quando la macchina rimane a lungo incustodita (per esempio durante la chiusura dell'esercizio), eseguire le seguenti operazioni:

- staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;
- chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti, danni a cose e/o lesioni a persone.

8. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.



Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:

- seguire tutte le istruzioni del costruttore;
- far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e successivamente ogni anno).



ATTENZIONE

Una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti della macchina.

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE

Dopo le operazioni di manutenzione eseguire i CHECK-UP di installazione come indicato nella specifica sezione del manuale d'uso.



9. Messa fuori servizio definitiva (Solo nei prodotti con marchio (CE))

Per la messa fuori servizio definitiva dell'apparecchiatura attenersi a quanto sotto indicato, nel rispetto del D.lgs. 49/2014 che ha recepito la seconda direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Le apparecchiature elettriche del GRUPPO Cimbali sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.



MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA

Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.



USO

10. Messa in funzione giornaliera



“Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:

- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto”.



PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA SEQUENZA DI AZIONAMENTO DEGLI INTERRUTTORI (1) E (1A).

Premere l'interruttore luminoso generale (1); la spia “macchina accesa” (4) si accende.

Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo si accende la spia “autolivello” (5) e la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale (spia 5 spenta).

SOLO DOPO che il processo di caricamento caldaia è stato completato premere l'interruttore luminoso attivazione resistenza (1a); la relativa spia si accende e inizia la fase di riscaldamento.

Attendere fino a quando sul manometro (7) viene indicata la pressione prevista per l'esercizio (circa 1,2 bar). A questo punto la macchina è pronta per il lavoro.

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina premendo l'interruttore generale (1 - 1a) in posizione OFF.



11. Scaldatasse (dove previsto)



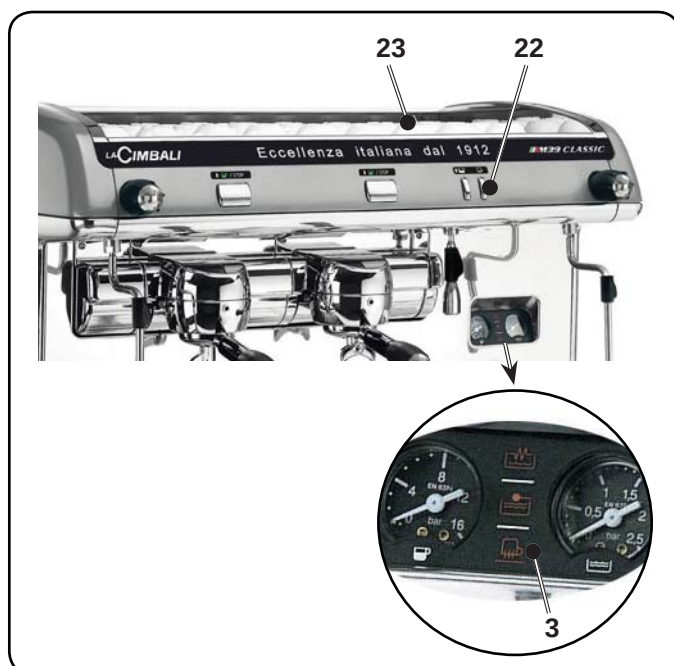
ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatasse.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatezze (23) per lo stoccaggio delle tazzine.

Collocare sul piano appoggiatezze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano.**

Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano.

Per attivare il riscaldamento, premere l'interruttore (22) controllando che si accenda la spia corrispondente (3).



12. Fase di riscaldamento

Predisporre sul piano scaldatasse una congrua quantità di tazze.

In attesa che la macchina sia pronta per l'uso, innestare i portafiltro ai gruppi.

La fase di riscaldamento termina quando la lancetta del manometro

caldaia (7) si stabilizza nella zona di colore **A**.

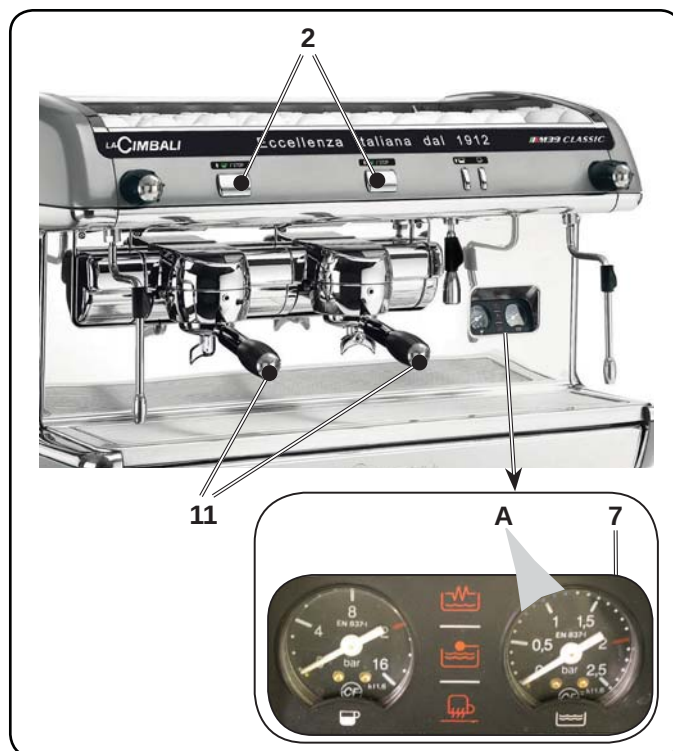
A questo punto la macchina è pronta per erogare caffè, vapore ed acqua calda alla temperatura ottimale.

Per favorire l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro (11) premere il tasto START-STOP (2) e lasciare erogare per alcuni secondi, quindi premere nuovamente il tasto (2).

Durante il riscaldamento della macchina è normale una certa fuoriuscita di vapore dalla valvola di eliminazione della depressione.



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatasse.



13. Erogazione caffè

Disinnestare il portafiltro, svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con una dose di caffè macinato nel caso di portafiltro con becco a 1 via e filtro conico oppure con due dosi di caffè macinato nel caso di portafiltro con becco a 2 vie e filtro cilindrico.

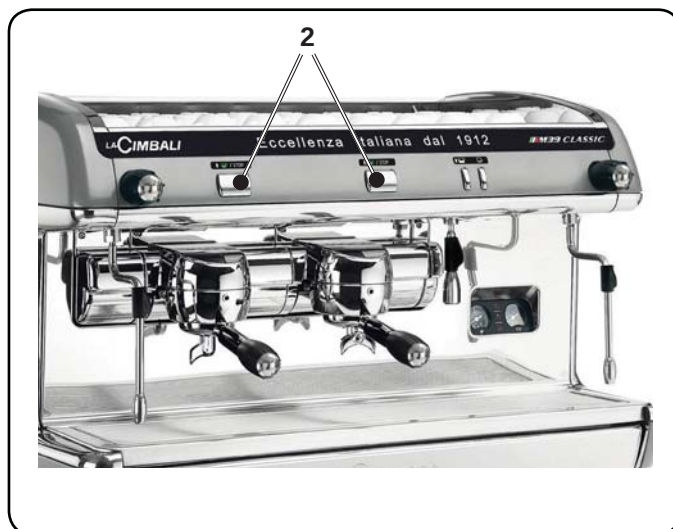
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressacaffè del macinino oppure del pressino dato in dotazione alla macchina.

Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

Innestare, serrando bene, il portafiltro al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro.

Premere il pulsante erogazione caffè (2) ed effettuare l'erogazione.

Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'erogazione premendo nuovamente il pulsante (2).



Il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione di caffè.

14. Preparazione altre bevande calde



Pericolo di scottature! Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti **(A)** per movimentare le lance dell'acqua e del vapore.

Erogazione vapore

Immergere completamente la lancia vapore **(9)** sinistra o destra (dove previsto) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare; ruotare in senso antiorario la manopola regolazione vapore **(18)**.

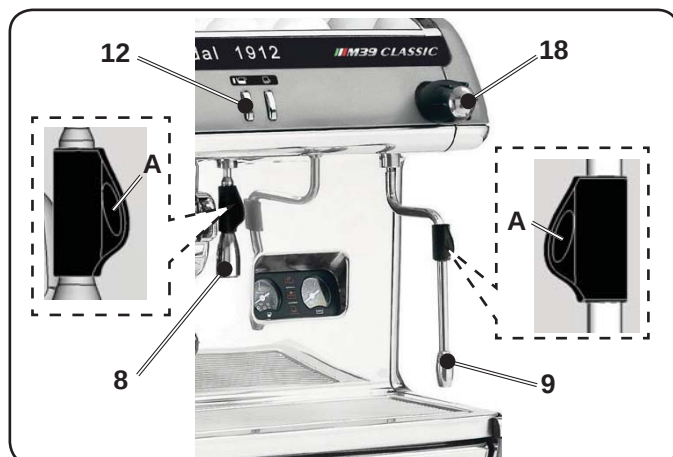
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi ruotare in senso orario la manopola **(18)** per arrestare l'uscita di vapore.



Pulizia lance vapore

Al termine di ogni utilizzo:

- utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda la parte esterna rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.
- pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiategge, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



Riscaldamento del latte per il cappuccino

Indicazioni generali

Il latte è un prodotto biologico, delicato e quindi facilmente alterabile, il calore ne modifica la struttura. Dal momento dell'apertura del contenitore e per tutto il periodo di utilizzo, il latte va mantenuto ad una temperatura **non superiore ai 5°C (41°F)**; i nostri apparecchi per la conservazione del latte sono adatti allo scopo.

N.B.: al termine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.

Usare un bricco alto e stretto, riempirlo fino a metà circa ed introdurre il tubo **(9)** nel latte.

Aprire gradualmente il rubinetto del vapore **(18)** e riscaldare il latte per alcuni secondi.

Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione di vapore ruotando in senso contrario la manopola **(18)**.

Finito l'uso del vapore, pulire accuratamente il tubo **(9)** con una spugna o uno straccio pulito.

Erogazione acqua calda

Dopo aver posizionato sotto la lancia acqua calda **(8)** un contenitore appropriato premere il tasto erogazione acqua calda **(12)**.

L'erogazione di acqua calda avverrà in modo continuo fino ad una successiva pressione del tasto acqua **(12)** che ne determinerà l'arresto.



15. Pulizia e manutenzione



Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

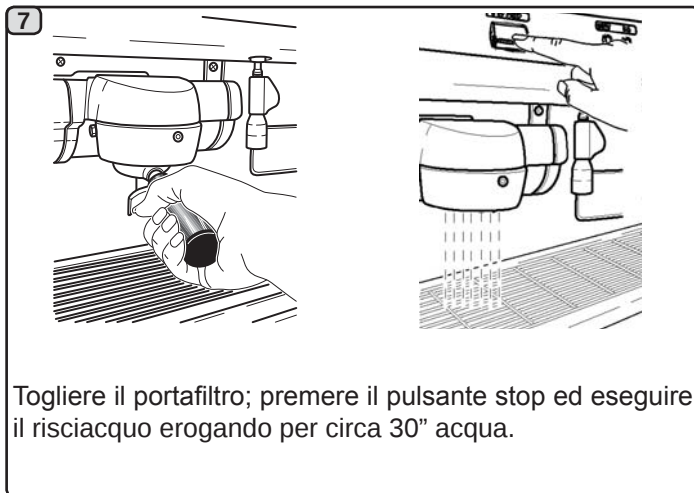
I lavaggi devono essere eseguiti utilizzando i prodotti originali "Service Line", vedi dettaglio in ultima pagina. Qualsiasi altro prodotto potrebbe compromettere l'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti.

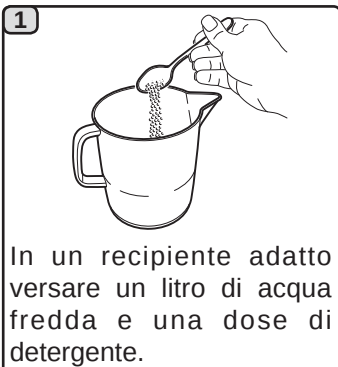
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi.

PULIZIA CIRCUITO CAFFÈ

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante le erogazioni di caffè. La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del circuito caffè.

N.B.: le operazioni di seguito descritte vanno eseguite con macchina accesa ed in pressione.





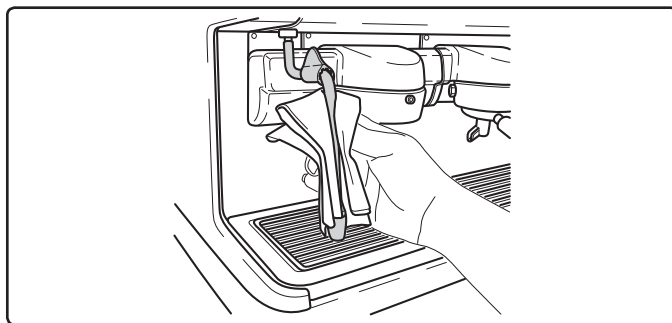
LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.



NON utilizzare prodotti abrasivi.

Per pulire la parte interna delle lance vapore operare nel seguente modo:
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



NOTA: le operazioni di seguito descritte possono essere eseguite anche con macchina spenta.

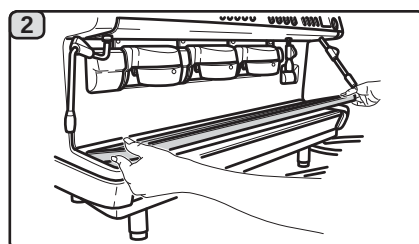
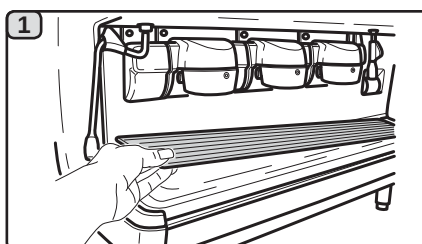
GRIGLIE E BACINELLA DI GOCCIOLAMENTO - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

1. Togliere la griglia dalla bacinella.
2. Estrarre la bacinella.
3. Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.



Pericolo di scottature

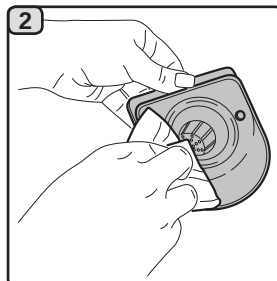
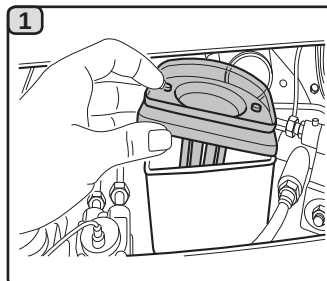
NON inserire le mani sotto il pannello frontale.



VASCHETTA DI SCARICO

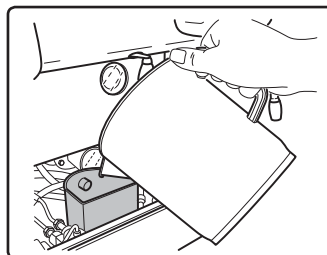
- Intervento da effettuarsi ogni 7 gg.

1. Dopo aver rimosso la bacinella, estrarre il coperchio della vaschetta di scarico.
2. Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.



- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

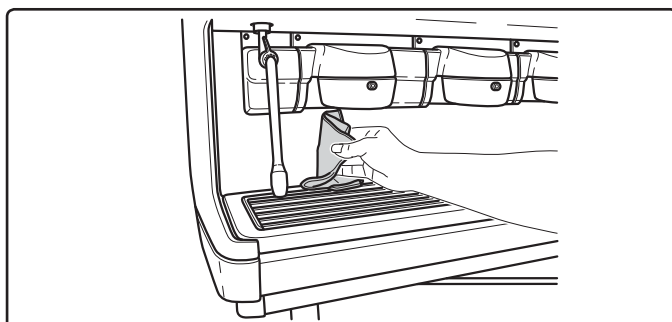
Versare un bricco di acqua calda nella vaschetta di scarico per rimuovere eventuali incrostazioni.



CARROZZERIA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

Pulire con un panno morbido e prodotti **SENZA** ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.

N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.



16. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dalla macchina rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (1 e 1A).
Perdita dal bordo del portafiltro (11).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (11) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.



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	USE	
2.1 Transport and handling	3	10. Day-to-day operation	10
2.2 Installation Rules	4	11. Cup-Warmer (where contemplated)	10
3. Electrical Installation Rules	5	12. Phase de chauffage	11
4. Water Installation Rules	5	13. Delivery of the coffee	11
5. Installation Check-up	6	14. Other hot beverage	12
6. Rules for the worker operating the machine	7	15. Cleaning and maintenance	13
7. Caution	8	Filter-holders	14
8. Maintenance and Repairs	8	Steam and hot-water dispensing pipes	15
9. Dismantling the machine	9	Grille and drip basin	15
		Discharge Basin	15
		Bodywork	15
		16. Defects - Malfunctions	16
		ILLUSTRATIONS	VII
		Changing the electric power supply	VIII
		Changing the Voltage of the Transformer	XIII
		Service Line	XVI

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.**

- 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 77 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).



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 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 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- 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 Y connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.

For machines with a Δ connection: see *illustrations chapter, Figure 3*.

For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter, Figure 4*.

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 5*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above six bar, install a pressure reducer set at 2-3 bar. See *Illustrations chapter, Figure 6*.

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 7*.



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

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 8 liters for a machine with 3 groups and 10 liters for a machine with 4 groups (see the “Hot water dispensing” Chapter in the User’s Manual).

STEAM

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



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

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 8 liters for a machine with 3 groups and 10 liters for a machine with 4 groups (see the “Hot water dispensing” Chapter in the User’s Manual).

Steam

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

DURING OPERATION

Steam dispensing

- 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 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.

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 (Only in products with the marking)

Pursuant to European Directive 2012/19/UE on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.



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.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.



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



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”.



CAREFULLY PAY ATTENTION TO THE SEQUENCE FOR ACTIVATING THE SWITCHES (1) AND (1A).

Press the luminous main switch (1); the “machine ON” indicator light (4) lights up.

If the water level in the boiler is below the minimum level, the automatic level indicator light (5) lights up, and the boiler is filled up to the optimal level (indicator light 5 OFF).

ONLY AFTER the boiler filling process has been completed should you press the light switch that activates the resistance (1A); the related indicate light switches on and the heating phase begins.

Wait until the operating pressure (approx. 1.2 bar) appears on the manometer (7).

At this point, the machine is ready for use.

At the end of the day, turn the machine OFF by pressing the main switch (1 - 1a) to position OFF.



11. Cup Warmer (where applicable)



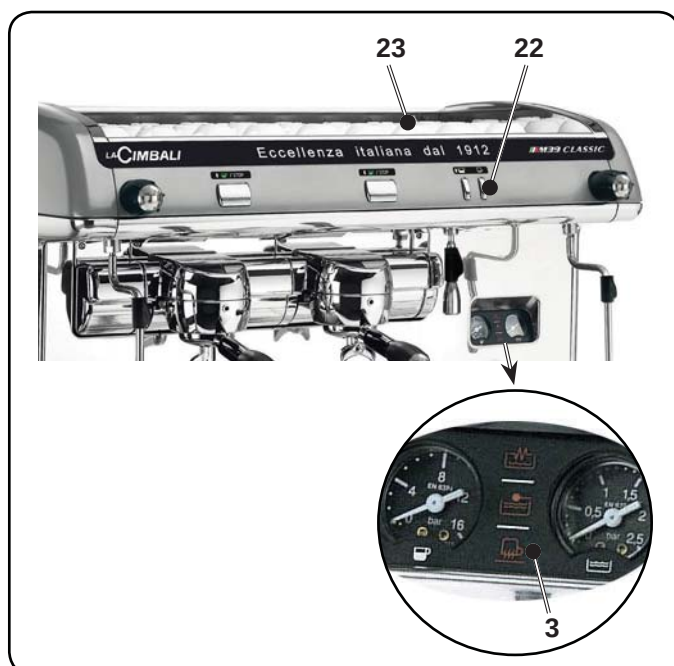
CAUTION: do not cover the cup warmer tray with any type of cloth.

The machines have a cup warmer tray (23) for stocking and pre-heating 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.

Press the button (22) and check to see that the light (3) turns on.



12. Heating phase

Put a sufficient number of cups on the cup-warmer grid.

While the machine is heating up, hook the filterholders to the groups.

Heating is completed when the boiler gauge indicator (7) remains stable in the **A** area.

The machine is now ready to dispense coffee, steam and hot water.

To make sure that the dispenser unit and the filter holder (11) are at similar temperatures, press the START-STOP push-button (2) and let the machine dispense coffee for a few seconds. Then press the START-STOP push-button (2) to stop dispensing.

During the heating phase of the machine it is quite normal that some steam escapes from the vacuum release valve.



CAUTION: do not put any cloth on the cup-warmer.



13. Coffee dispensing

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

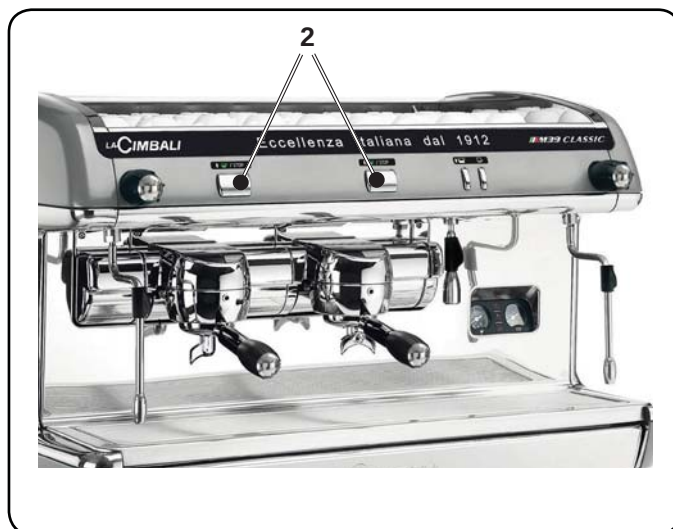
Fill the filter with one dose of ground coffee in the case of the 1-cup filterholder with conical filter or with two doses of ground coffee in the case of a 2-cup filterholder with cylindrical filter.

Uniformly press the ground coffee in the filter 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 (2) and dispense. When the desired dose is obtained, press button (2) again to stop dispensing.



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



14. Other hot beverage



Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices **(A)** to move the water and steam nozzles.

Steam dispensing

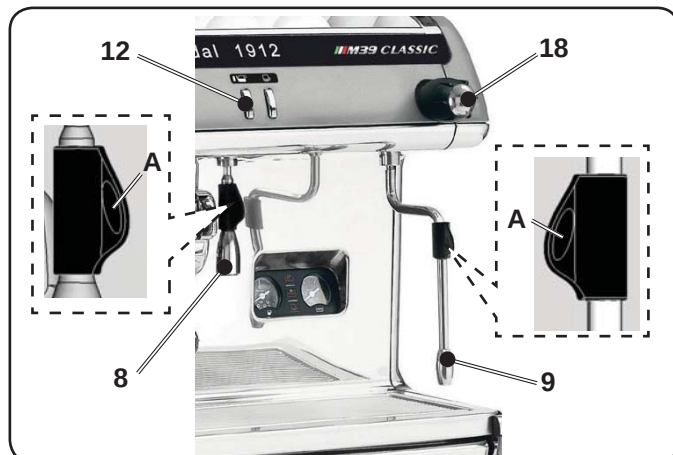
Complete immerse the left or right steam nozzle **(9)** (if supplied) in the container with the beverage to be heated. Turn the steam adjustment knob **(18)** counter-clockwise. Wait until the beverage has reached the desired temperature. Afterwards, turn the knob **(18)** clockwise to stop the steam from exiting.



Cleaning of steam dispensing pipes

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.



Heating milk for frothy coffee (cappuccino)

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 5°C (41°F)** 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.

Use a tall narrow jug and fill it up to about the half-way mark. Then plunge the steam jet pipe **(9)** into the milk. Gradually open up the steam tap **(18)** and heat the milk for a few seconds.

When the amount of foam and sufficiently warm temperature are reached, stop the steam by turning the knob **(18)** in the opposite direction.

When the steam jet pipe **(9)** is no longer required, clean it thoroughly with a sponge and a clean cloth.

Dispensing hot water

After having placed a container under the hot water nozzle **(8)**, press the hot water dispensing key **(12)**.

Hot water will be continuously dispensed until the hot water key **(12)** is pressed again.



15. 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.

COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

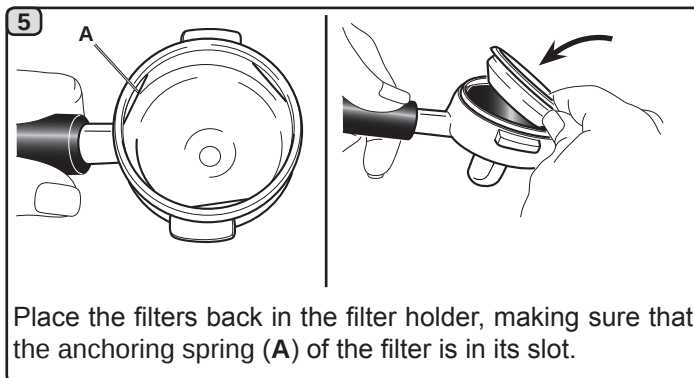
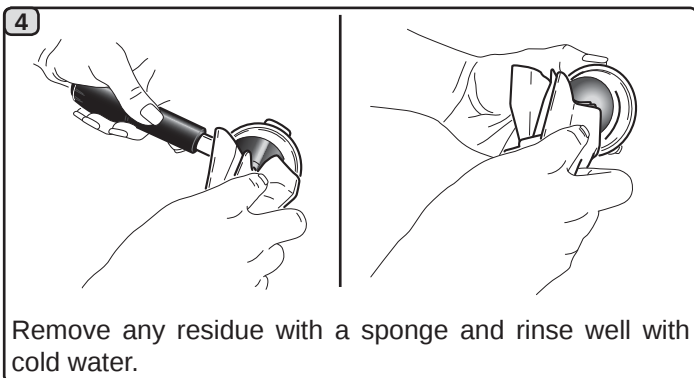
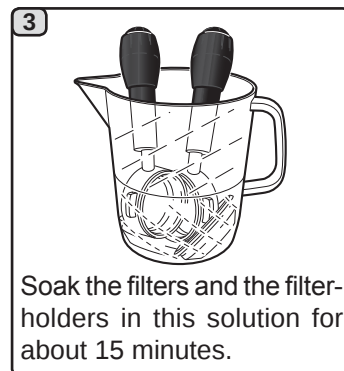
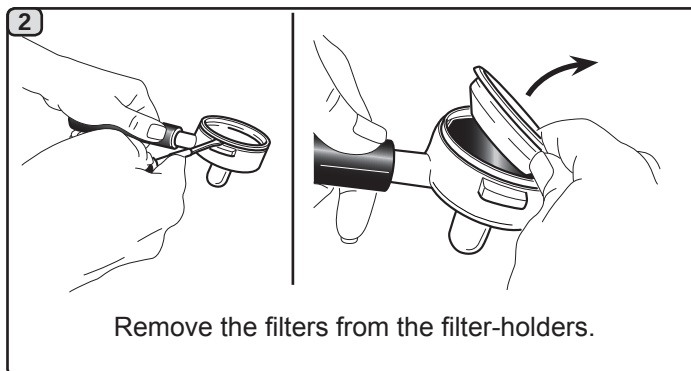
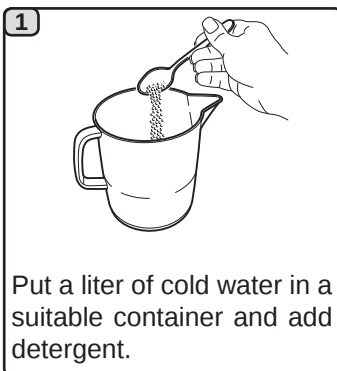
NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

1 Remove the filter holder from the coffee group.	2 Using a brush, clean the cover gasket.	3 Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.	4 Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.
5 Attach the filter-holder to the dispenser unit.	6 Press the stop button and press it again after 10 seconds. Repeat this step 10 times.	7 Remove the filter holder; Press the stop button and execute the rinse cycle with water for about 30”.	



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

English



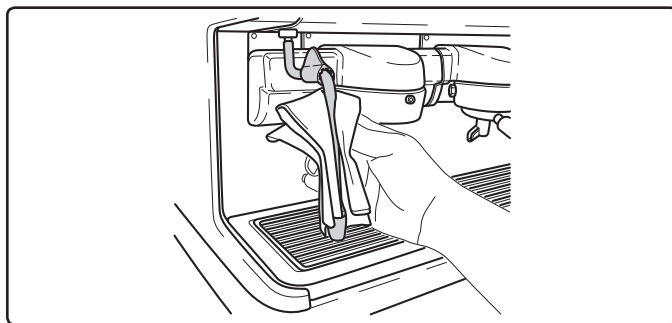
STEAM AND HOT-WATER DISPENSING PIPES - This operation must be carried out at the end of each working day

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.

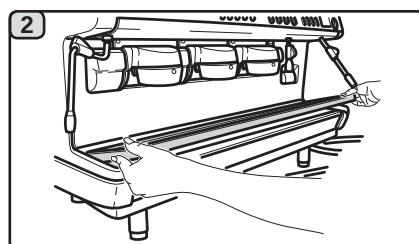
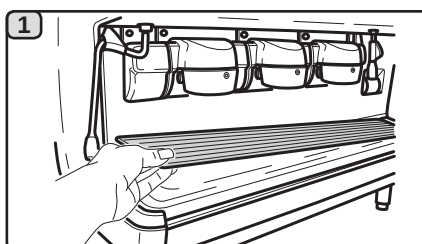
GRILLE AND DRIP BASIN - This operation must be carried out at the end of each working day

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



Danger of burns

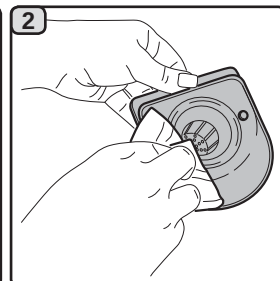
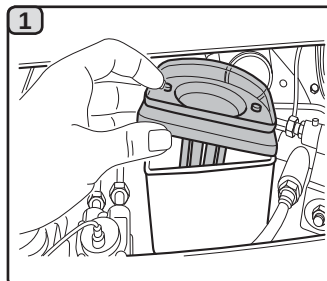
DO NOT insert your hands beneath the front panel.



DRAINING TRAY

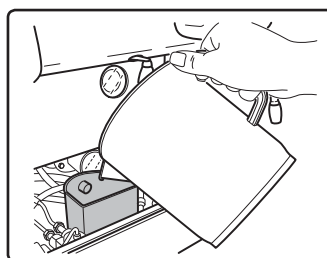
- This operation must be carried out every 7 days

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

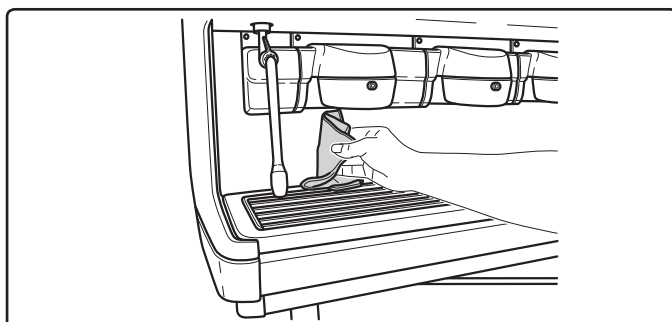
Pour about a litre of hot water into the draining tray to remove any discharge residues.



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.



16. 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.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (1 and 1A).
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.



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	UTILISATION	
2.1 Transport et manutention	3	10. Mise en marche quotidienne de la machine	10
2.2 Consignes d'installation	4	11. Chauffe-tasses (dans les cas prévus)	10
3. Consignes électriques d'installation	5	12. Phase de chauffage	11
4. Consignes hydrauliques d'installation	5	13. Débit du café	11
5. Vérification de l'installation	6	14. Préparation d'autres boissons chaudes	12
6. Consignes pour l'opérateur	7	15. Nettoyage et entretien	13
7. Avertissements	8	Porte-filtres	14
8. Entretien et réparations	8	Buses vapeur et eau chaude	15
9. Mise hors service définitive	9	Grilles et cuvette de dégouttement	15
		Bac collecteur	15
		Carrosserie	15
		16. Anomalies - Avaries	16
		ILLUSTRATIONS	VII
		Changement de l'alimentation électrique	VIII
		Changement de la tension d'alimentation du transformateur	XIII
		Service Line	XVI

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 : 77 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 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 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- 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 étoile : voir chapitre illustrations figure 2.

Pour les machines avec couplage triangle : voir chapitre illustrations figure 3.

Pour les machines avec couplage monophasé : voir chapitre illustrations figure 4.

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 5, 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 6 bars, installer un réducteur de pression calibré à 2-3 bars : voir chapitre illustrations figure 6.

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 7.



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

- 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

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



6. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ



ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAVER 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

- 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

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur

- 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

- 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.**

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 (Uniquement dans les produits avec marquage)

Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit:

l'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.



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'élimination des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

Les appareillages électriques du GRUPPO Cimbali sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.



MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de
l'environnement, procéder selon
les normes locales en vigueur.



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 ».



FAIRE PARTICULIEREMENT ATTENTION A LA SEQUENCE D'ACTIONNEMENT DES INTERRUPTEURS (1) ET (1A).

Appuyer sur l'interrupteur lumineux général (1); le témoin lumineux "machine allumée" (4) s'allumera. Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieur au minimum nécessaire, le témoin lumineux "auto-niveau" (5) s'allumera et la chaudière sera remplie jusqu'au niveau indiqué (témoin lumineux 5 éteint).

SEULEMENT APRES que le processus de chargement de la chaudière a été achevé, appuyer sur l'interrupteur lumineux d'activation de la résistance (1a); le voyant s'allume et la phase de réchauffement commence.

Attendre jusqu'à ce que le manomètre (7) indique la pression prévue pour l'exercice (environ 1,2 bar). A ce stade la machine est prête pour le travail.

Terminée l'activité journalière, éteindre la machine en appuyant l'interrupteur général (1 - 1a) vers la position OFF.



11. Chauffe-tasses (si prévu)



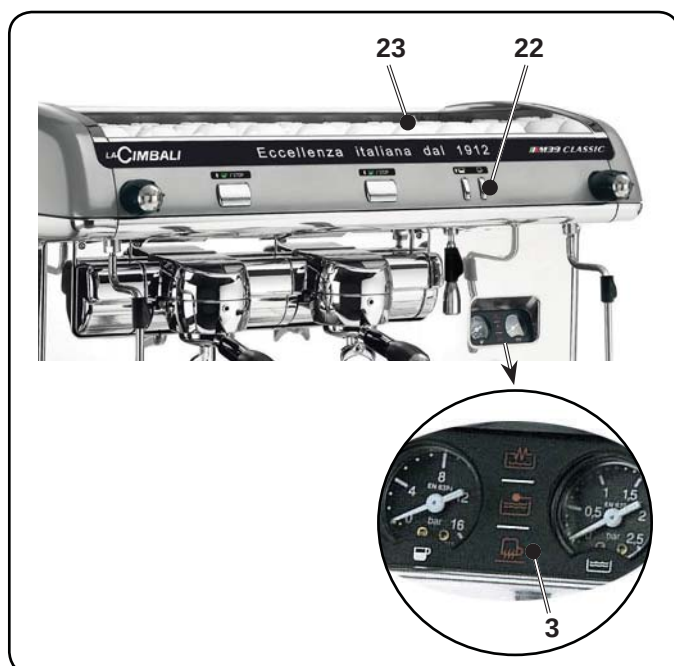
ATTENTION : ne pas couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées de plateau chauffe-tasses (23) pour stocker et préchauffer les tasses.

Placer sur la surface appuie-tasses seuls les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café; **il est interdit de placer d'autres objets sur cette surface.**

Faire égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur la surface.

Appuyer sur le bouton (22) et contrôler que le voyant (3) s'allume.



12. Phase de chauffage

Mettez sur le chauffe-tasses une quantité suffisante de tasses.

En attendant que la machine soit prête pour l'utilisation, enclenchez les porte-filtres sur le groupes.

La phase de réchauffement se termine lorsque la petite aiguille du manomètre de la chaudière (7) se stabilise dans la zone A.

C'est à ce moment là que votre machine à café sera prête pour le débit du café, de la vapeur ou de l'eau chaude.

Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (11), appuyer sur l'interrupteur START-STOP (2) et faire sortir du liquide pendant quelques secondes; tourner ensuite et à nouveau le bouton (2).

Pendant le chauffage de la machine il est tout a fait normal d'avoir une petite perte de vapeur de la soupape anti-dépression.



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



13. Distribution de café

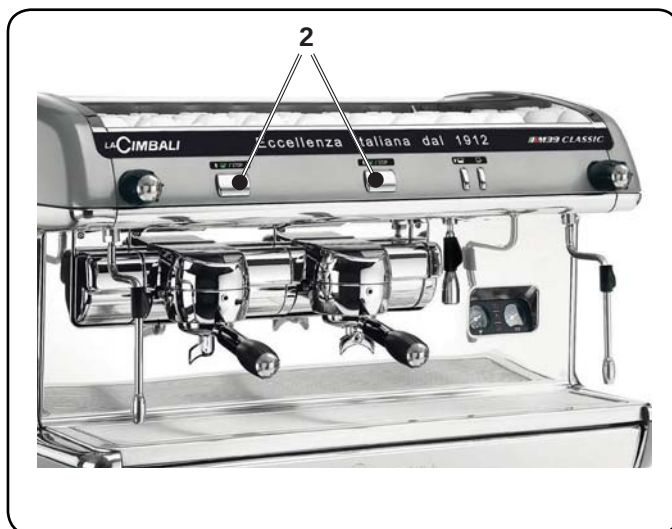
Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'une porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré en dotation. Éliminer sur le bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.

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

Appuyer sur le bouton poussoir débit café (2) et effectuer le débit.

Une fois avoir atteint la dose souhaitée, arrêter le débit en appuyant à nouveau sur le bouton poussoir (2).



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



14. Préparation d'autres boissons chaudes

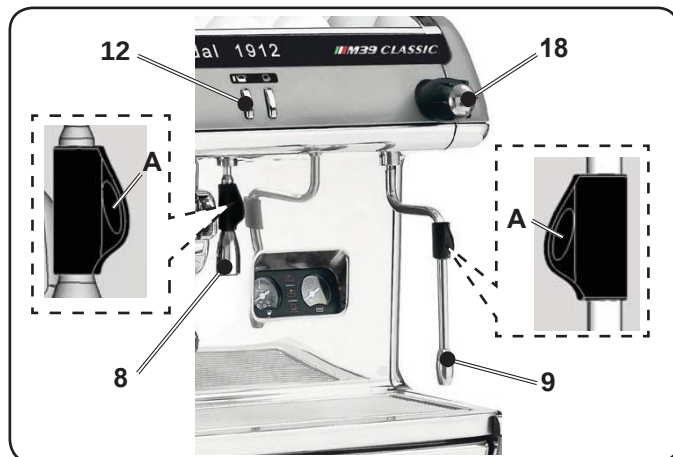


Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants (A) pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

Débit de la vapeur

Plonger complètement la lance de vapeur (9) gauche ou droite (à l'endroit prévu) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer; tourner la poignée de réglage de la vapeur (18) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de la vapeur.

Une fois que vous avez obtenu la quantité de mousse souhaitée et que la température est suffisamment chaude, arrêter le débit de vapeur en tournant la poignée (18) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Nettoyage des lances à vapeur

Au terme de chaque débit de vapeur:

- a l'aide d'un'éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les éventuels résidus organiques présent.
- nettoyer la partie intérieure de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

Réchauffement du lait pour un cappuccino

Indications générales

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 5°C (41°F)**; 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.

Utiliser un pot à lait haut et étroit, le remplir jusqu'à la moitié et introduire le tube (9) dans le lait.

Ouvrir graduellement le robinet de la vapeur (18) et faire chauffer le lait pendant quelques secondes.

Attendre que la boisson ait atteint la température souhaitée, puis tourner la poignée (18) dans le sens des aiguilles d'une montre pour stopper l'évacuation de la vapeur.

Lorsque l'utilisation de la vapeur est terminée, nettoyer soigneusement le tube (9) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre.

Débit d'eau chaude

Après avoir placé sous la lance eau chaude (8) un récipient approprié, appuyer sur la touche de débit eau chaude (12). Le débit d'eau chaude aura lieu de façon continu jusqu'à une pression successive de la touche eau (12) qui en déterminera l'arrêt.



15. 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.

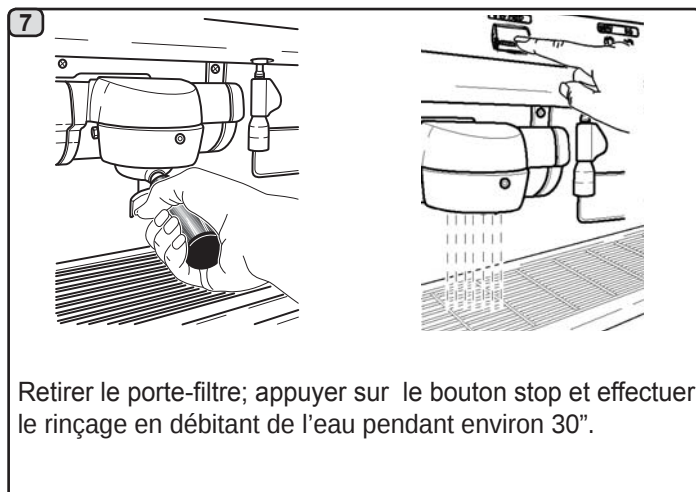
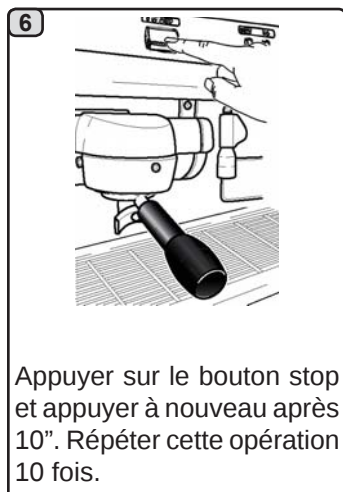
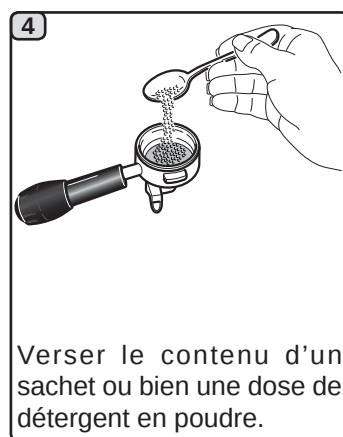
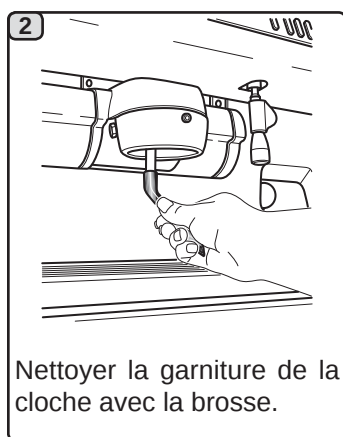
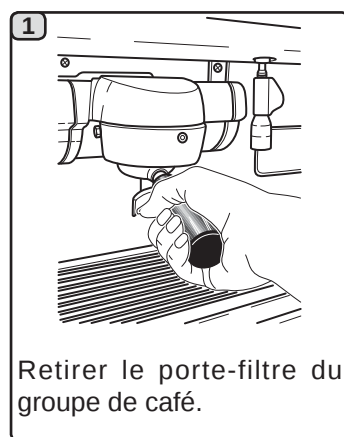
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes.

NETTOYAGE DU CIRCUIT CAFÉ

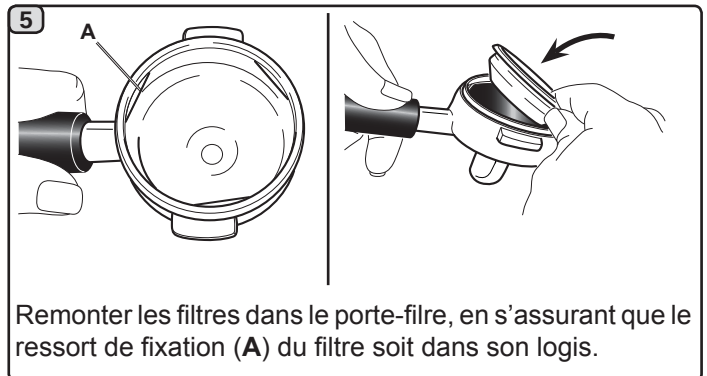
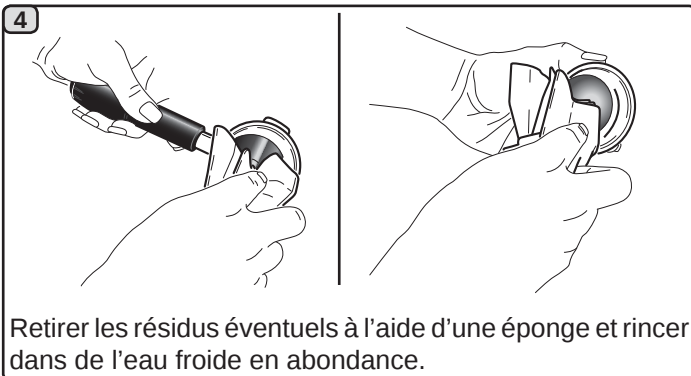
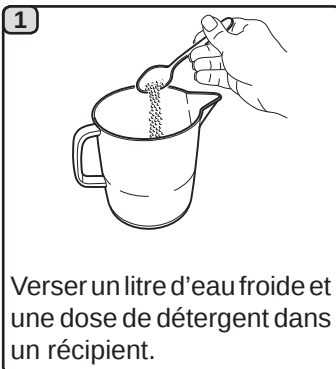
L'objectif du cycle de lavage est l'élimination de dépôts et du calcaire vérifié durant les débits café.

La manque d'exécution du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts cités et par conséquent l'abaissement des prestations qualitative du circuit du café.

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



PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les porte-filtres



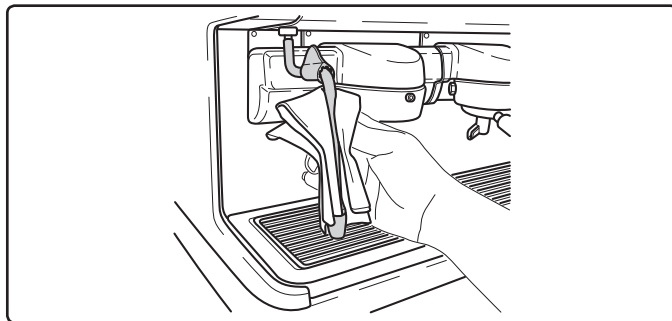
BUSES VAPEUR ET EAU CHAUDE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

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.

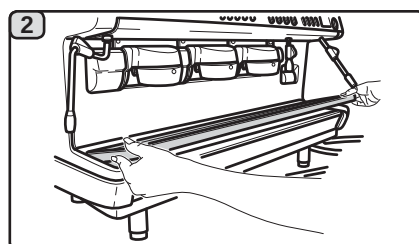
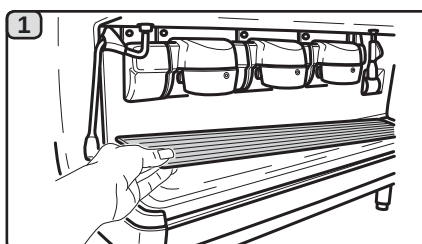
GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

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



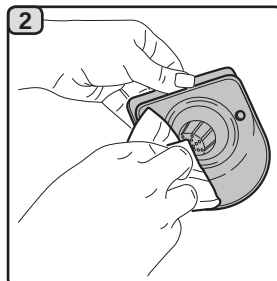
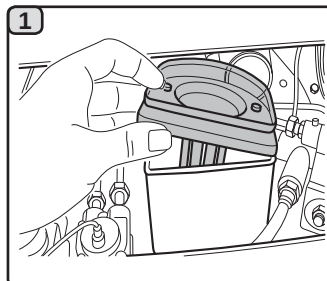
NE PAS introduire les mains sous le panneau frontal.



BAC COLLECTEUR

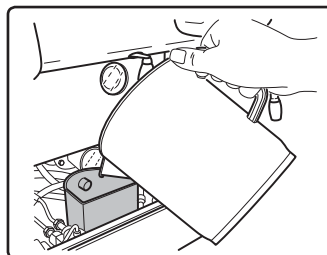
- Intervention à effectuer une fois par semaine

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

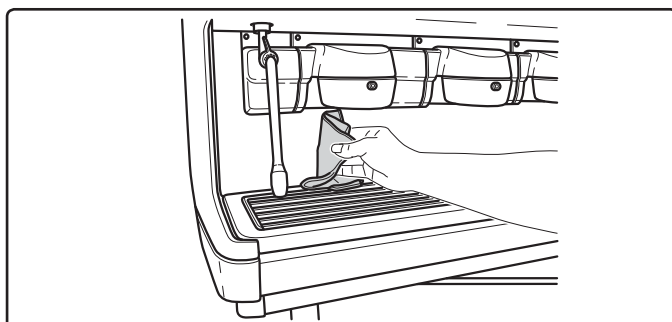
Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.



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.



16. 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.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1 et 1A).
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.



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Cimbali-Kaffeemaschine.

Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.

Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen. Die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine zu geben.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2	GEBRAUCH	
2.1 Transport und Handling	3	10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine	10
2.2 Vorschriften zur Installation	4	11. Tassenwärmer (falls vorgesehen)	10
3. Stromanschluss	5	12. Erwärmungsphase	11
4. Anschluss der Wasserkreise	5	13. Kaffee-Ausgabe	11
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	6	14. Zubereitung anderer heissgetränke	12
6. Anweisungen für den Bediener	7	15. Reinigung und Wartung	13
7. Hinweise	8	Filterhalter	14
8. Wartung und Reparaturen	8	Wasserdampf - und Heißwasser Strahler	15
9. Endgültige Außerbetriebnahme	9	Roste Und Tropfschale	15
		Entladekassette	15
		Gehäuse	15
		16. Anomalien - Störungen	16
		ABBILDUNGEN	VII
		Austausch des Netzteils	VIII
		Änderung der Versorgungsspannung des Transformators	XIII
		Service Line	XVI

1. Allgemeine Vorschriften



Die vorliegenden Warnhinweise und Bestimmungen müssen vor der Installation und der Inbetriebnahme des Geräts genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb des Geräts entsprechend den Vorschriften zur Hygiene betreffen.

Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, um später darin nachlesen zu können.

- Das Gerät darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und Heißgetränken mit Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Tassen eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren im Zusammenhang mit dem Gebrauch des Geräts kennen.
- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und zum Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn das Gerät in einem Raum abgestellt werden soll, in dem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muss vor Abstellung der Maschine der Heizkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 77 dB(A) (+/- 1dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Jeder andere Gebrauch des Geräts als der oben beschriebene, gilt als unsachgemäß und kann eine Gefahrenquelle darstellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.





ZU BEACHTEN

Die Installation, Demontage und Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und autorisierten Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Warnhinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, um später darin nachlesen zu können.

2.1 Transport und Handling

Verpackung

- Die Maschine ist in einer robusten Verpackung aus Karton und mit geeignetem internem Schutz verpackt. Auf der Verpackung sind die konventionellen Symbole abgebildet, die während des Handlings und der Lagerung des Geräts beachtet werden müssen.
- Der Transport muss unter Einhaltung der auf der Verpackung angegebenen Hinweise erfolgen. Das verpackte Produkt ist mit der gebotenen Vorsicht zu handhaben, wobei jegliche Art von Zusammenstoß vermieden werden muss.
- Die Verpackung darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.

Kontrollen beim Eingang

- Bei Lieferung des Geräts muss die Genauigkeit und die Übereinstimmung der Transportdokumente kontrolliert werden (siehe Verpackungsaufkleber).
- Kontrollieren, dass die Originalverpackung nicht beschädigt ist.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Sicherheitsvorrichtungen in einem einwandfreien Zustand sind.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrolschaumstoff, Nägel, usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recyclebar. Um die Umwelt zu schützen und zu bewahren, müssen die Verpackungsmaterialien in geeigneten Stellen zur Müllentsorgung bzw. in Werkstoffhöfen nach den geltenden örtlichen Vorschriften umweltgerecht entsorgt werden.

Transport



Die mit dem Transport und der Verlagerung des Geräts beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Handhabung von Lasten kennen.

Gehen Sie beim Transport und der Verlagerung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie, wo möglich, geeignete Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.

Bei Transport und Verlagerung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:

- Die Anzahl der zum Anheben und zur Verlagerung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine entsprechen. Außerdem muss berücksichtigt werden, dass das Gerät eventuell schwer zu greifen ist.
- Alle zum Anheben und zur Verlagerung des Geräts eingesetzten Personen müssen eine entsprechende Arbeitsschutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) tragen.



2.2 Vorschriften zur Installation

- Vergewissern Sie sich vor Anschluss des Geräts, dass die Angaben auf dem Typenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln.
- Das Netzkabel vollständig abwickeln.
- Die Maschine muss auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden. Achten Sie bei der Aufstellung darauf, dass sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und dass eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehöerteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, dass in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluss an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserabfluss vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. B. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mit Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden.





3. Stromanschluss

Das Netz zum elektrischen Anschluss der Maschine muss mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäss Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muss entsprechend den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Bei ungünstigen Bedingungen der Netzstromversorgung kann ein Abfall der Einschwingungsspannung auftreten.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluss der Maschine, dass diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen sind.

Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln ist verboten.

Kontrollieren Sie des Weiteren, dass die Anschlussart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 1.

Maschinen für Sternschaltung: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 2.

Maschinen für Dreiecksschaltung: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 3.

Maschinen für einphasigen Anschluss: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 4.

4. Anschluss der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muss Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein. Vergewissern Sie sich, dass im Wassereinlauf der Maschine folgende Bedingungen vorliegen.

Überprüfen, dass an den Wassereintrittsstellen der Maschine die pH- und Chloridwerte den geltenden Gesetzen entsprechen.

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muss eine Einheit zur Wasseraufbereitung (die den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen entspricht und mit dem Maschinentyp kompatibel ist) zwischengeschaltet werden.

Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden. In jedem Falle dürfen nur neue (Unbenutzte Rohre und Dichtungen für den Wasseranschluss) und (entsprechend den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

Achten Sie auf die perfekt waagerechte Positionierung der Maschine, die über die entsprechende Regelung und anschließendes Feststellen der Standfüße der Maschine erzielt wird.

Nehmen Sie den Anschluss an die Wasserleitung entsprechend den Angaben im Kapitel Abbildungen, Abb. 5 vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Bezug auf Hygiene, Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und Umweltschutze.

N.B.: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muss ein Druckminderer installiert werden, welcher auf $2 \div 3$ bar einzustellen ist; siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 6.

Abflussleitung: Legen Sie ein Ende der Abflussleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muss.

ZU BEACHTEN: Der Verlauf der Abflussleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT verlaufen wie im Kapitel Abbildungen, Abb. 7 dargestellt!



5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSEN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe Vordruck C zur Installation).

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlussstellen oder Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Heizkessels entsprechend den angegebenen Nennwerten
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronischen Füllstandskontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile



ZU BEACHTEN: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE AN DEN VERWENDER MÜSSEN DIE INNENTEILE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND:

ABGABEEINHEITEN

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

HEISSES WASSER

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 10 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel „Heißwasserabgabe“).

WASSERDAMPF

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.



6. Anweisungen für den Bediener

INBETRIEBSETZUNG



ZU BEACHTEN: VOR DER INBETRIEBSETZUNG MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.

DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE. IN JEDEM FALL MUSS DIE MASCHINE MINDESTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

Heißes Wasser

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 10 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel „Heißwasserabgabe“).

Wasserdampf

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis usw...) mindestens 3 Sekunden lang Dampf austreten lassen, um den vollständigen Austritt von Kondensat zu gewährleisten.

Kaffeeabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Heißwasserabgabe etwa 100 ml Wasser austreten lassen.

Heißwasserabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Heißwasserabgabe etwa 200 ml Wasser austreten lassen.

Reinigung Kaffeekreislauf

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



7. Hinweise



Verbrennungsgefahr

Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine sind sehr heiß und **dürfen nur mit größter Vorsicht angefasst werden.**



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen sind.

Betreiben Sie das Gerät nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen.

Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder Personen bedient wird, die nicht mit der Verwendung des Gerätes vertraut sind.

Verbrennungsgefahr

Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.

Fläche zur Tassenvorwärmung

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Mokkatassen, Kaffeetassen oder Gläser, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine

geeignet sind.

Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen. Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.



NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (z. B. außerhalb der Geschäftszeiten) unbeaufsichtigt ist:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.
- Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.

Die Missachtung dieser Sicherheitsanweisungen befreit den Hersteller von jeglicher Haftung hinsichtlich der Beschädigung von Gegenständen und/oder Verletzungen von Personen.

8. Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.



Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:

- Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor;
- Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von qualifizierten und befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).



ZU BEACHTEN

Bitte bedenken Sie, dass die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine und die Konformität der Maschine den einschlägigen Gesetzesbestimmungen beeinträchtigen könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte bzgl. der Wartung und Reparatur immer ausschließlich an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN

Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile verwendet werden.

Die Verwendung anderer Ersatzteile führt zum Verlust der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN

Nach Ausführung von Wartungseingriffen müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs).



9. Endgültige Außerbetriebnahme (Nur bei Produkten mit CE-Kennzeichnung)

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/ EU über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.

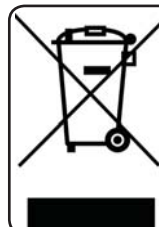
Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben, sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.



Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, umweltgerechten Behandlung und Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien führt zur Verhängung von Geldbußen und/oder strafrechtlichen Maßnahmen.

Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muss.



**ENDGÜLTIGE
AUSSERBETRIEBNAHME**
In Bezug auf den Umweltschutz
gelten die am Aufstellungsort der
Maschine gültigen Vorschriften.



GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der espressomaschine



„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass der Hauptschalter für den Netzanschluss eingeschaltet ist und dass der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“



ACHTEN SIE AUF DIE REIHENFOLGE DER AKTIVIERUNG DER EINAUSSCHALTER (1) UND (1A).

Drücken Sie den Hauptschalter (Leuchttaste) (1); die Kontrollleuchte 'Maschine eingeschaltet' (4) leuchtet auf. Sollte der Wasserstand im Heizkessel der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, so leuchtet die Kontrollleuchte Wasserstand (5) auf, und der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt (die Kontrollleuchte Wasserstand (5) erlischt).

Der Leuchtschalter zur Zuschaltung des Heizelements (1a) darf **ERST NACH** vollständiger Befüllung des Wasserkessels gedrückt werden; die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, um dem Beginn der Beheizungsphase anzuzeigen.

Warten Sie, bis auf dem Manometer (7) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird (ca. 1,2 bar).

Anschließend ist die Maschine betriebsbereit.

Nach dem täglichen Betrieb der Maschine müssen Sie die Maschine abschalten, Drücken Sie den Hauptschalter (1 - 1a) der Maschine auf 'OFF' stellen.



11. Tassenwärmer (falls vorgesehen)



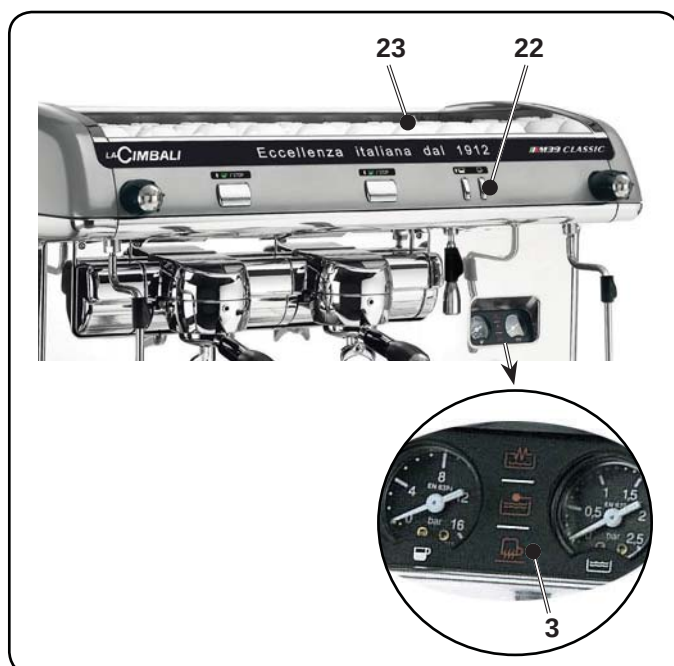
ACHTUNG: Das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes sollte nie mit Tüchern abgedeckt werden.

Die Maschinen sind mit einer Fläche zur Tassenvorwärmung (23) ausgestattet, die zur Aufstellung und Erwärmung der Kaffeetassen dient.

Auf der Tassenabstellfläche nur Kaffeetassen, Cappuccinotassen und Gläser für die Benutzung an der Kaffeemaschine halten. **Es ist verboten, auf der Fläche andere Gegenstände zu halten.**

Die Tassen gründlich abtropfen lassen, bevor man die auf die Abstellfläche der Maschine stellt.

Den Knopf (22) drücken und dabei das Aufleuchten (3) der Leuchtanzeige kontrollieren.



12. Erwärmungsphase

Eine gewisse Anzahl Tassen auf die Tassenheizfläche legen.

In der Erwartung, daß die Maschine betriebsbereit wird, die Filterträger einspannen.

Die Beheizungsphase ist abgeschlossen, wenn der Zeiger des Druckmessers Heizkessel (7) sich im A Bereich befindet.

Die Maschine ist nun betriebsbereit (Kaffee-, Dampf- und Heißwasserabgabe).

Zur Angleichung der Temperatur der Abgabeeinheit und der des Filterhalters (11) müssen Sie die Taste START-STOP (2) drücken und das gewünschte Medium einige Sekunde lang austreten lassen; danach müssen Sie erneut die Taste START-STOP (2) drücken.

Während der Erwärmungsphase ist eine Dampfausströmung durch das Vakuumentlastungsventil ganz normal.



ACHTUNG: sollte das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes nie mit Tüchern gedeckt werden.



13. Kaffee-Ausgabe

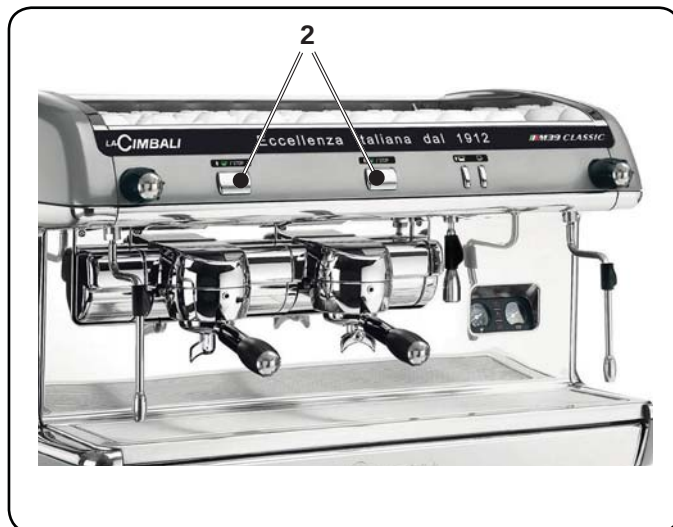
Filterhalter ausspannen, ausklopfen, die notwendige Pulvermenge (kleiner Filter- 1 Tasse, grosser Filter - 2 Tassen) einfüllen.

Das Pulver entweder mit dem Presser an der Dosiermühle oder mit dem Presser vom Zubehör anpressen.

Eventuelle Kaffeerückstände vom Filterrand abputzen.

Den Filterträger einspannen und die Tasse(n) unter den zugehörigen Kaffeeausgabekanal des Filterträgers stellen.

Sobald die gewünschte Dosis Kaffee abgegeben wurde, müssen Sie den Abgabezyklus unterbrechen, indem Sie erneut die Taste zur Kaffeeabgabe (2) drücken.



Den Filterhalter nie vor Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe von der Abgabeeinheit abnehmen!



14. Zubereitung anderer heissgetränke



Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Heißwasser- und Wasserdampfstrahler nur mittels den dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen (A).

Wasserdampfabgabe

Stecken Sie das Dampfabgaberohr (9) (linke oder rechte Seite; sofern vorgesehen) in den mit dem zu erhitzenden Getränk gefüllten Behälter, und drehen Sie den Regler (18) gegen den Uhrzeigersinn.

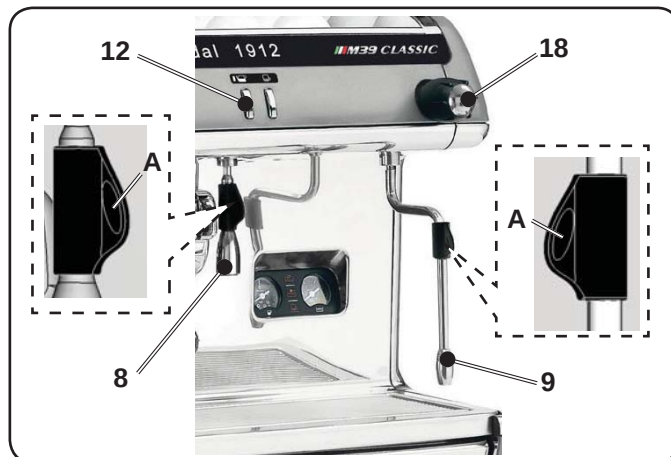
Warten Sie, bis das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, anschließend den Regler (18) im Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu beenden.



Reinigung von Strahler Wasserdampf

Nach jedem Vorgang:

- Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.
- muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden:
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



Erhitzung von Milch für Cappuccino

Allgemeine Hinweise

Milch ist ein biologisches Produkt, das empfindlich und folglich leicht verderblich ist. Durch die Hitze wird die Struktur der Milch verändert. Nach dem Öffnen der Verpackung und für die gesamte Verwendungsdauer muß die Milch bei einer Temperatur **nicht über 5°C (41°)** gehalten werden. Die von uns speziell zur Aufbewahrung von Milch konzipierten Geräte erfüllen diese Grundbedingung.

Zu beachten: Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die verbliebene Milch weggekippt werden.

Füllen Sie die Milch auf halbe Höhe in ein entsprechend hohes und schmales Gefäß ein, und führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (9) in die zu erhitzende Milch ein. Öffnen Sie langsam den Dampfregler (18), und erhitzen Sie die Milch für einige Sekunden.

Sobald die gewünschte Menge Schaum gebildet wurde und eine ausreichend hohe Temperatur erzielt wurde, zur Beendigung der Dampfabgabe den Regler (18) im entgegengesetzten Sinn zurückdrehen.

Wenn das Rohr zur Wasserdampfabgabe (9) nicht mehr gebraucht wird, sollten Sie es mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen gründlich reinigen.

Abgabe von heißem Wasser

Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Strahler zur Heißwasserabgabe (8), und drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (12).

Das Heißwasser wird so lange abgegeben, bis daß Sie erneut die Taste zur Heißwasserabgabe (12) drücken.



15. Reinigung und Wartung



Halten Sie sich für die vorschriftsmäßige Anwendung des Nahrungsmittelsicherheitssystems (HACCP) an die im vorliegenden Kapitel enthaltenen Angaben.

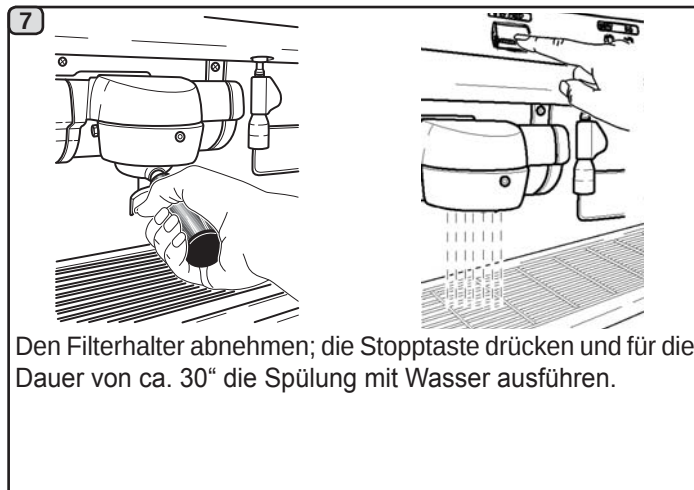
Die Reinigungen müssen mit Originalprodukte "Service Line" benutzt werden. Siehe die genaueren Angaben auf der letzten Seite. Alle anderen Produkte könnten die Eignung der Materialien beeinträchtigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

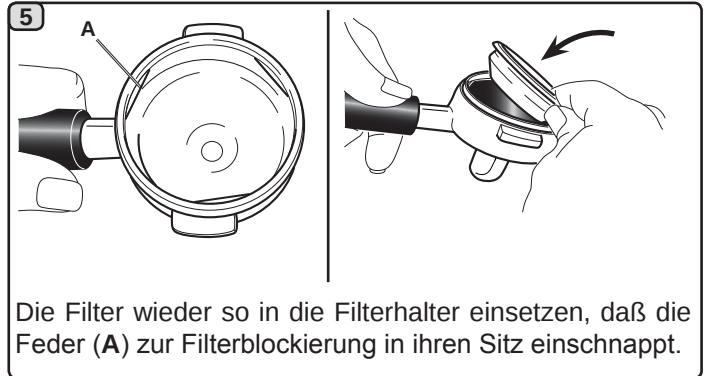
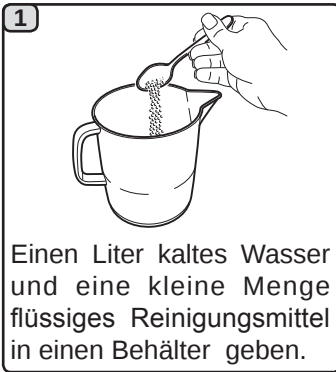
REINIGUNG DES KAFFEEKREISES

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während des Kaffees entstanden sind. Wenn man den Reinigungszyklus nicht ausführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Qualität der Leistungen des Kaffeeekreises.

Anm.: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.



FILTERHALTER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages, bezogen auf alle Filterhalter



WASSERDAMPF - UND HEISSWASSER STRAHLER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

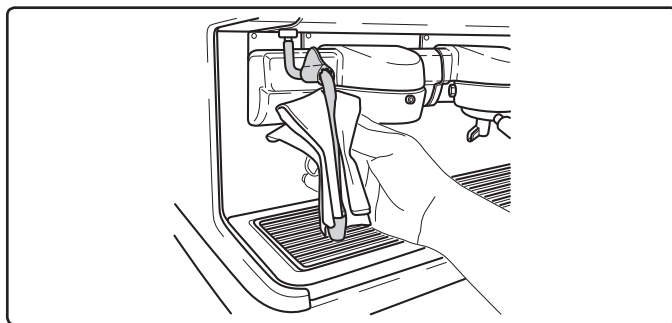
Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen und mit warmem Wasser reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.



VERWENDEN SIE keine Scheuermittel.

Gehen Sie zur Innenreinigung der Dampfabgabestrahler wie folgt vor:

Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus. Gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Vorsicht vor.



ANMERKUNG: Die nachstehend beschriebenen Vorgänge können auch bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden.

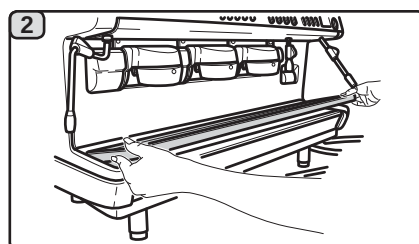
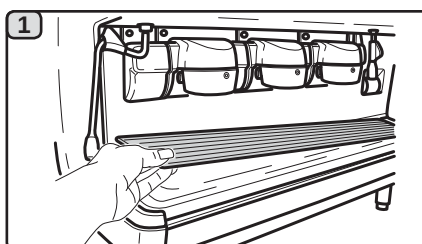
ROSTE UND TROPFSCHALE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

1. Den Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
2. Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
3. Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.



Verbrennungsgefahr!

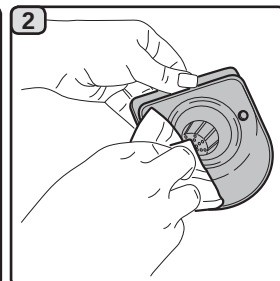
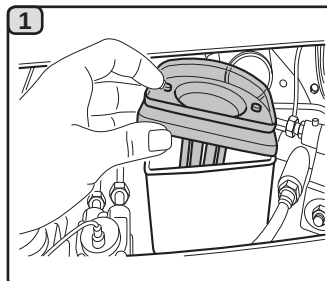
NIEMALS die Hände unter das Frontpaneel einführen!



ENTLADEKASSETTE

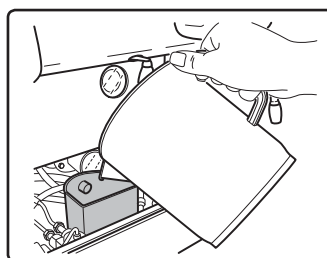
- Ausführung des Vorgangs am Ende des Woche

1. Nach Abnahme der Tropfenauffangwanne die Abdeckung der Ablaufwanne abziehen.
2. Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und mit kaltem Wasser gut ausspülen.



- Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

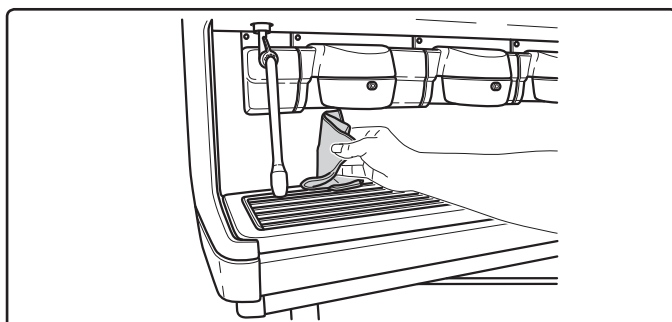
Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaufwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermittel, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise vorhandenen organischen Ablagerungen zu befreien.

Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.



16. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann:

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1 und 1A).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (11).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslass (11) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterauslass. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Loch in Ablassbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.



Estimada Señora, estimado señor:

Le felicitamos por la elección de su nueva Cimbali.

Con su compra ha elegido una máquina de café expreso a la vanguardia, construida siguiendo los más avanzados principios de la técnica moderna; una máquina que además de ofrecerle una perfecta síntesis de eficiencia y funcionalidad pone a su disposición todos los instrumentos necesarios para darle la "seguridad de trabajar mejor".

Le aconsejamos dedicar un breve espacio de tiempo a la lectura de este Manual de Uso y Mantenimiento, ya que es nuestro deseo ayudarle a tomar confianza con su nueva máquina; estamos seguros de que usted compartirá plenamente con nosotros este deseo.

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Instrucciones generales	2	USO	
2.1 Transporte y desplazamiento	3	10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina	10
2.2 Instrucciones para la instalación	4	11. Calientatazas (donde esté previsto)	10
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	5	12. Fase de calentamiento	11
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	5	13. Erogación del café	11
5. Control de la instalación	6	14. Preparación de otras bebidas calientes	12
6. Instrucciones para el operador	7	15. Limpieza y manutención	13
7. Advertencias	8	Portafiltros	14
8. Mantenimiento y reparaciones	8	Boquillas de vapor y agua caliente	15
9. Puesta fuera de servicio definitiva	9	Rejillas y bandejas de goteo	15
		Cubeta de descarga	15
		Carrocería	15
		16. Anomalías - Averías	16
		IMÁGENES	VII
		Cambio alimentación eléctrica	VIII
		Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador	XIII
		Service Line	XVI

1. Instrucciones generales



Lea atentamente las advertencias y las indicaciones contenidas en el MANUAL DE USO antes de utilizar o de realizar cualquier intervención en el aparato, ya que en él se facilitan importantes advertencias sobre la seguridad y la correcta praxis higiénica durante el uso del mismo.

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido diseñado únicamente para preparar café expreso y bebidas calientes utilizando agua caliente o vapor y para precalentar las tacitas de café.
- El aparato debe ser instalado en un lugar donde pueda ser usado solo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está destinado al uso profesional.
- El aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.
El uso por parte de menores, con o sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para el uso en ambientes exteriores.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presión acústica ponderada 77 dB(A) (+/- 1dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, este deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.





ATENCIÓN

La instalación, el desmontaje y las regulaciones deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado y autorizado.

Lea atentamente las advertencias y las instrucciones ofrecidas en el presente manual, dado que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

2.1 Transporte y desplazamiento

Embalaje

- La máquina se entrega envuelta en un embalaje resistente de cartón, con las protecciones internas adecuadas. En el embalaje figuran los símbolos convencionales que se deben tomar en consideración durante el movimiento y el almacenamiento del aparato.
- El transporte se debe realizar según las indicaciones del embalaje, desplazando el bulto con las debidas precauciones y evitando cualquier forma de colisión.
- No exponga el embalaje a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).

Controles en el momento de la recepción

- Al recibir el aparato, compruebe la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (véanse las etiquetas de embalaje).
- Controle que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- Una vez extraído el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato y de sus posibles dispositivos de seguridad.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben permanecer al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.

Advertencias para la eliminación del embalaje



Los materiales del embalaje son eco-compatibles y reciclables. Con el fin de proteger y defender el medioambiente, es importante entregarlos en centros específicos de recuperación/eliminación según la normativa local vigente.

Desplazamiento



El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.

Manipule el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).

En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:

- haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipulación del aparato;
- se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).



2.2 Instrucciones para la instalación

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- Compruebe que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, cámbielo.
- Extienda el cable de alimentación en toda su longitud.
- La máquina para café debe apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además, debe instalarse de manera que la superficie de apoyo más alta (bandeja caliente-tazas) quede a una altura no inferior a 1,2 m. Es necesario prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 10 °C y 32 °C (50 °F y 90 °F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua) y el aliviadero del agua dotado de sifón deben encontrarse en los inmediatos alrededores de la máquina.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto la limpieza con chorros de agua.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- No instale el aparato a la intemperie.





3. Instrucciones para la instalación eléctrica

En el momento de la instalación se deberá prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de abertura de los contactos tal que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III y una protección contra la corriente de dispersión con valor equivalente a 30 mA. Dicho dispositivo de desconexión debe ser incorporado en la red de alimentación en conformidad con las normas de instalación.

Bajo condiciones de alimentaciones desfavorables, el aparato puede causar caídas de tensión transitorias.

La seguridad eléctrica de este aparato estará garantizada únicamente cuando el mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según lo previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por la omisión de la puesta a tierra de la instalación.

No utilice adaptadores, tomas múltiples o alargadores.

También se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos: véase el capítulo imágenes figura 1.

Para las máquinas con conexión en estrella: véase el capítulo imágenes figura 2.

Para las máquinas con conexión en triángulo: véase el capítulo imágenes figura 3.

Para las máquinas con conexión monofásica: véase el capítulo imágenes figura 4.

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua utilizada para alimentar la máquina de café debe ser apta para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).

Compruebe que en el punto de entrada del agua de la máquina los valores del pH y de los cloruros sean conformes con las leyes vigentes.

Si los valores detectados no se encuentran dentro de los límites indicados, es necesario instalar un dispositivo para el tratamiento del agua apropiado (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).

En caso de que se deba alimentar la máquina con agua de dureza superior a 8 °F (4,5 °D), para garantizar el correcto funcionamiento de la misma será necesario establecer un programa de mantenimiento específico en función del valor de dureza detectado y de las modalidades de uso del aparato.

INSTRUCCIONES

En la instalación de la máquina se deberán utilizar exclusivamente los componentes en dotación con la misma; si fuera necesario utilizar otros componentes, estos deberán ser exclusivamente componentes nuevos (tubos y sellos para la conexión hídrica jamás usados) y aptos para el contacto con el agua de consumo humano (de acuerdo con las normas locales vigentes).

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Coloque el aparato en posición perfectamente horizontal ajustando los pies de apoyo y bloqueándolos.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el capítulo imágenes figura 5, respetando las normas de higiene, de seguridad hidráulica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 6 bar, instale un reductor de presión tarado a 2÷3 bar: véase el capítulo imágenes figura 6.

Aliviadero: coloque un extremo del aliviadero en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.

IMPORTANTE: en las curvas, el aliviadero NO debe presentar un recorrido semejante al indicado en el capítulo imágenes figura 7.



5. Control de la instalación



ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA (véase el módulo C de instalación).

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- Ausencia de pérdidas en las conexiones o en los tubos

FUNCIONAMIENTO

- Presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales
- Correcto funcionamiento del control de presión
- Correcto funcionamiento del autonivel
- Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión



ATENCIÓN: ANTES DE ENTREGAR LA MÁQUINA INSTALADA Y LISTA PARA EL USO AL OPERADOR, ES NECESARIO REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN A CONTINUACIÓN:

GRUPOS

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto en cada grupo.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos, 10 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo "Suministro agua caliente").

VAPOR

- Expulse vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.



6. Instrucciones para el operador

INICIO DEL FUNCIONAMIENTO



ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR REALICE EL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN.

ESTAS OPERACIONES DEBERÁN REPETIRSE EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN TODOS LOS CASOS, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto en cada grupo.

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos, 10 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Suministro agua caliente”).

Vapor

- Expulse vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor

- Antes de calentar la bebida (agua, leche, etc...) expulse vapor por la boquilla durante al menos 3 segundos para garantizar la descarga de la condensación.

Suministro café

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes del suministro realice una expulsión en vacío de aprox. 100 cc.

Suministro agua caliente

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes del suministro realice una expulsión en vacío de aprox. 200 cc.

Limpieza del circuito café

- Para conocer las modalidades y las instrucciones de limpieza consulte el correspondiente apartado del manual de uso.



7. Advertencias



Peligro de quemaduras

Las zonas señaladas con la etiqueta son partes calientes, por lo que es necesario **acercarse a ellas y trabajar con el máximo cuidado.**



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

ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas y personas a causa de un uso irregular o no previsto para la máquina de café.

No accione nunca el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Asegúrese de que el aparato no sea accionado por niños o por personas no preparadas para el uso del mismo.

Peligro de quemaduras

No ponga las manos u otras partes del cuerpo cerca de los grupos de suministro del café o de las boquillas de suministro del vapor y del agua caliente.

Bandeja caliente-tazas

Coloque sobre la bandeja caliente-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar

para la máquina de café.

Escorra perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la bandeja caliente-tazas.

Está prohibido colocar otros objetos sobre la bandeja caliente-tazas.



INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Cuando la máquina debe permanecer mucho tiempo sin vigilancia (durante el horario de cierre del establecimiento), efectúe las siguientes operaciones:

- desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el interruptor principal;
- cierre el grifo de alimentación hídrica.

El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al fabricante de cualquier responsabilidad por averías, daños a cosas o lesiones a personas.

8. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apague la máquina, desconecte el interruptor principal y comuníquelo al servicio de asistencia.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apague la máquina y solicite el recambio al servicio de asistencia.



Para garantizar la seguridad operativa y funcional de la máquina es indispensable:

- seguir todas las instrucciones del fabricante;
- programar un control periódico de la integridad de las protecciones y del funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad por parte de personal cualificado y autorizado (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).



ATENCIÓN

El mantenimiento realizado por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite siempre la asistencia de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN

Utilice exclusivamente recambios originales garantizados por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

ATENCIÓN

Después de las operaciones de mantenimiento realice el control de la instalación como se indica en la correspondiente sección del manual de uso.



9. Puesta fuera de servicio definitiva (Solo en los productos con la marca C E)

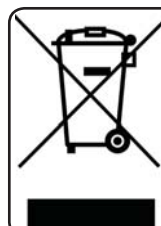
De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos.



El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIMBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.



PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA
Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.



USO

10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina



"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:

- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".



PRESTAR PARTICULAR ATENCIÓN A LA SECUENCIA DE ACCIONAMIENTO DE LOS INTERRUPTORES (1) Y (1A).

Presionar el interruptor luminoso general (1); se enciende el indicador luminoso (4) de "máquina encendida".

Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo, se enciende el indicador "autonivel" (5) y se tendrá que llenar la caldera hasta el nivel óptimo (indicador luminoso 5 apagado).

SÓLO DESPUÉS de que el proceso de carga de la caldera se haya terminado, presionar el interruptor luminoso para la activación de la resistencia (1a); el relativo indicador luminoso se enciende e inicia la fase de calentamiento.

Esperar hasta que en el manómetro (7) se indique la presión prevista para el ejercicio (aproximadamente 1,2 bar). Desde este momento la máquina está lista para funcionar.

Al final de la actividad diaria, apagar la máquina colocando el interruptor general (1 - 1a) en la posición OFF.



11. Calienta-tazas (donde esté previsto)



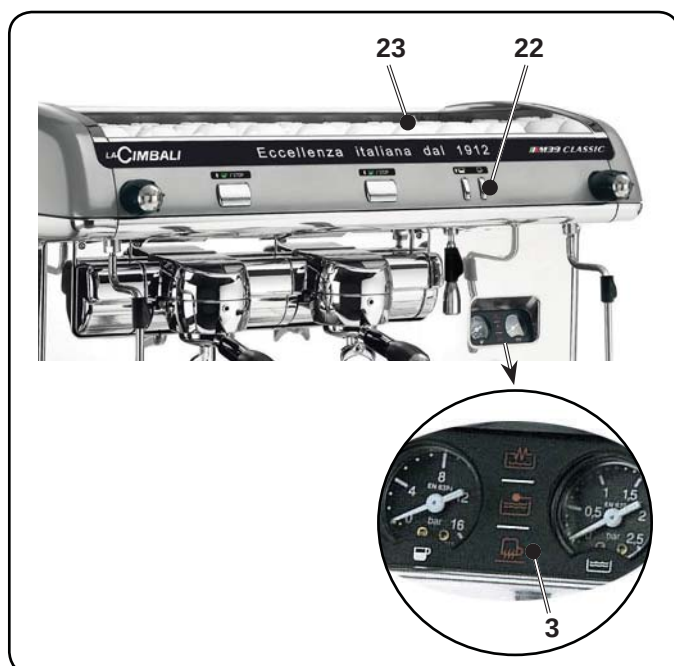
ATENCIÓN: No cubra con paños la bandeja calienta-tazas.

Las máquinas están equipadas con una bandeja calienta-tazas (23) para depositar y precalentar las tazas.

Coloque en la bandeja calienta-tazas sólo tazas y vasos para el servicio de la máquina para café, no se admite colocar otros objetos sobre la bandeja.

Haga escurrir perfectamente las tazas antes de colocarlas sobre la bandeja.

Apretar el botón (22) controlando que se encienda la luz (3).



12. Fase de calentamiento

Predisponer en elrellano calentatazas una adecuada cantidad de tazas.

En espera de que la máquina pueda ser utilizada, enganchar los portafiltros a los grupos.

La fase de calentamiento termina cuando la aguja del manómetro de la caldera (7) se estabiliza en la zona A. A partir de este momento la máquina está lista para erogar café, vapor y agua caliente.

Para favorecer la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltro (11), apretar el botón START-STOP (2) y dejar erogar unos segundos, luego apretar otra vez el botón (2).

Durante el calentamiento de la máquina es normal una cierta expulsión de vapor de la válvula de eliminación de la depresión.



ATENCIÓN: No cubrir con panos el rellano calentatazas.



13. Suministro café

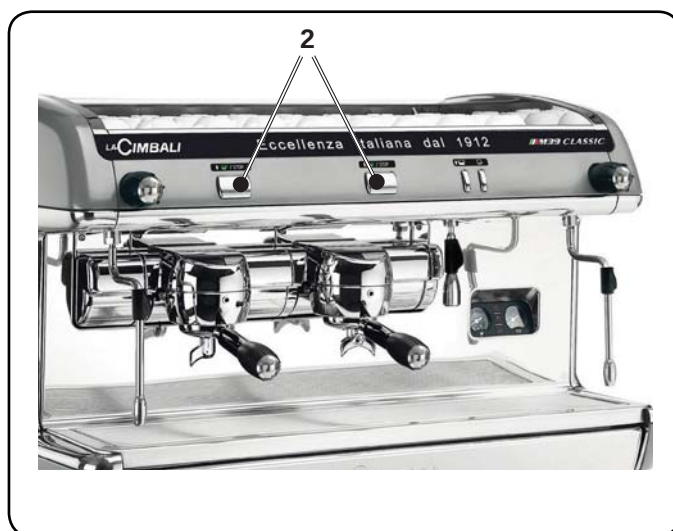
Desenganchar el portafiltro y vaciar los posos del café precedente en el cajón de los posos. Rellenar el filtro con el café molido, tirando la palanca del dosificador del molinillo, 1 vez por una taza y 2 veces por 2 tazas, según que ha sido escogido el portafiltro para uno o dos cafés.

Prensar uniformemente el café molido en el filtro por el medio del disco prensador del molinillo o del disco prensador entregado con los accesorios.

Limpiar el borde del filtro para eliminar los eventuales residuos de café molido.

Enganchar, cerrandolo bien, el portafiltro al grupo y poner la (o las) taza(s) bajo los picos del portafiltro.

Pulse el botón de erogación café (2) y efectúe la erogación. Cuando se alcance la dosis deseada, interrumpa la erogación pulsando otra vez el botón (2).



El portafiltro no debe ser desenganchado antes de terminar el suministro de café.



14. Preparación de otras bebidas calientes



¡Peligro de quemaduras! Utilice los adecuados dispositivos aislantes **(A)** para manipular las boquillas del agua y del vapor.

Erogación vapor

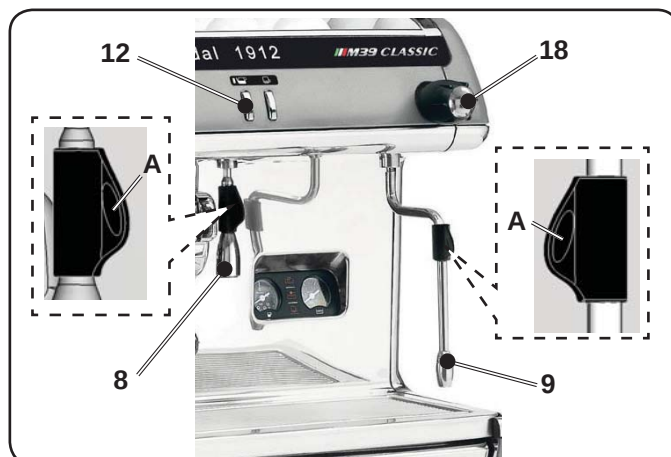
Introducir completamente el tubo del vapor (9) izquierdo o derecho (cuando esté previsto) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de regulación del vapor (18). Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada y luego girar en el sentido de las agujas del reloj el mando (18) para interrumpir la salida de vapor.



Limpieza del tubos de vapor

Al final de cada erogación de vapor:

- Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
- limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.



Calentamiento de la leche para el capuchino

Indicaciones generales

La leche es un producto biológico delicado y por tanto fácilmente alterable, además modifica su estructura. Desde el momento de la apertura del contenedor y durante todo el periodo de utilización, hay que mantener la leche a una temperatura **no superior a los 5°C (41°F)**; nuestros aparatos para la conservación de la leche son adecuados para ello.

N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

Usar una jarra alta y estrecha, llenarla hasta aproximadamente la mitad e introducir el tubo (9) dentro de la leche.

Abrir gradualmente la válvula del vapor (18) y calentar la leche durante unos segundos.

Una vez alcanzada la cantidad de espuma deseada y una temperatura suficientemente caliente, hay que interrumpir la erogación de vapor girando el mando (18) en sentido contrario.

Una vez terminado de utilizar el vapor, limpiar perfectamente el tubo (9) con una esponja o un trapo limpio.

Erogación agua caliente

Después de haber colocado debajo del tubo de agua caliente (8) un recipiente adecuado, pulse la tecla de erogación del agua caliente (12).

La erogación de agua caliente se realizará de forma continua hasta que se realice otra presión de la tecla de agua (12) que determina la interrupción.



15. Limpieza y mantenimiento



Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (APPCC) es necesario respetar todo lo indicado en el presente apartado.

Los lavados deben realizarse usando productos originales "Service Line", véase detalle en la última página. Cualquier otro producto puede comprometer la idoneidad de los materiales que entran en contacto con los alimentos.

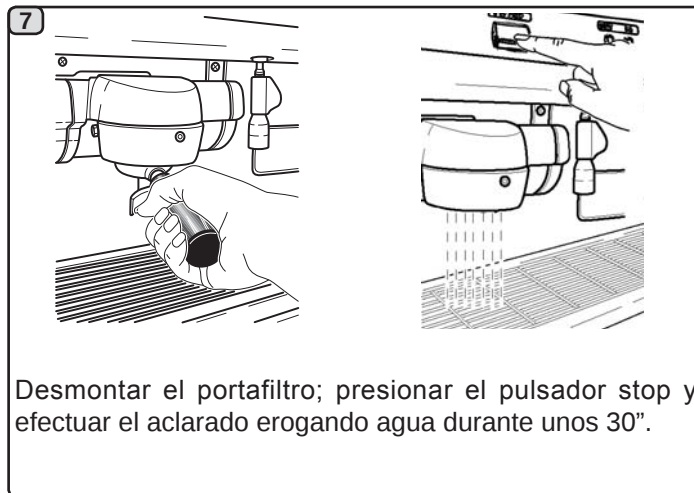
Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos.

LIMPIEZA CIRCUITO CAFÉ

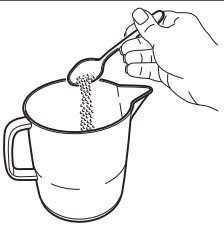
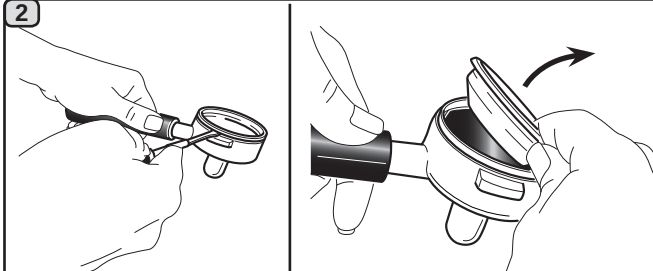
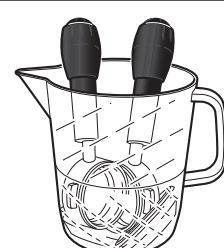
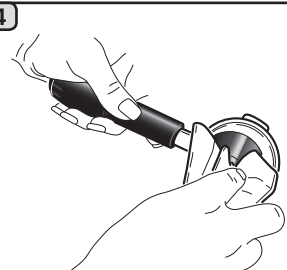
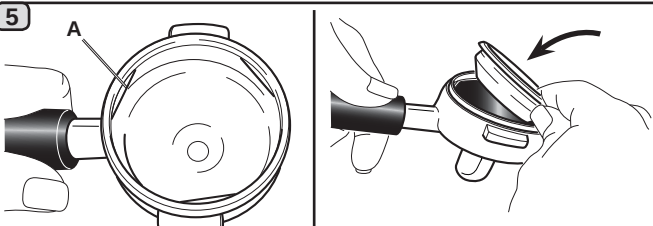
El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante las erogaciones de café.

La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y consecuentemente la reducción de las prestaciones del circuito café.

N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y a presión.



PORTAFILTROS - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros

1  En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.	2  Sacar los filtros del portafiltros.		3  Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante 15 minutos.
4  Eliminar con una esponja los eventuales residuos y aclarar en abundante agua fría.		5  Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación (A) del filtro esté en su sede.	

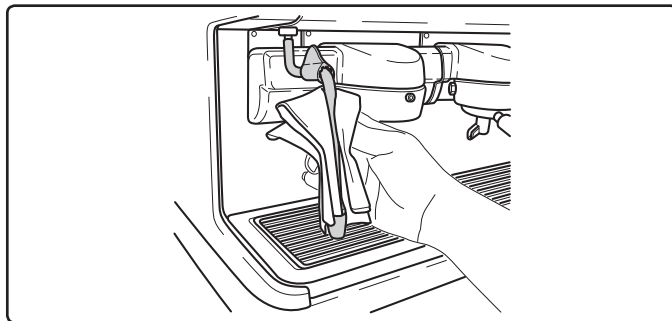
BOQUILLAS DE VAPOR Y AGUA CALIENTE - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

Utilizando una esponja limpia, lave con agua caliente eliminando los eventuales residuos orgánicos presentes; aclare perfectamente.



No utilice productos abrasivos.

Para limpiar la parte interna de las boquillas de vapor hay que actuar de la siguiente forma: dirija el tubo hacia la bandeja de goteo, y prestando una atención especial, suministre al menos una vez vapor.



NOTA: las operaciones descritas a continuación se pueden realizar también con la máquina apagada.

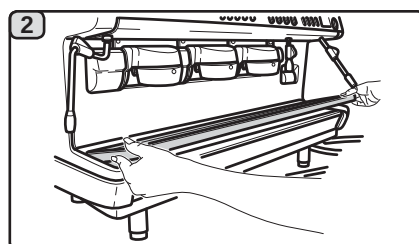
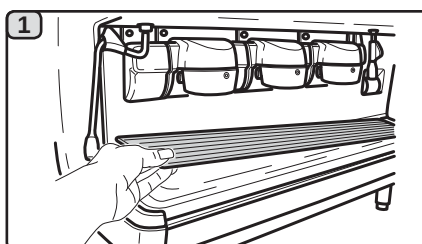
REJILLAS Y BANDEJA DE GOTEO - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

1. Quitar las rejillas de la bandeja.
2. Extraer la bandeja.
3. Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente.



Peligro de quemaduras

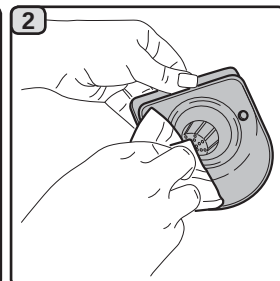
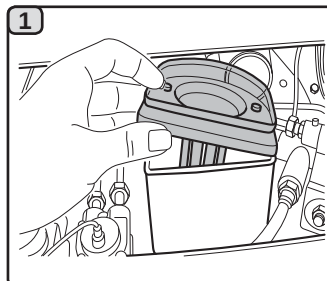
NO coloque las manos debajo del panel frontal.



CUBETA DE DESCARGA

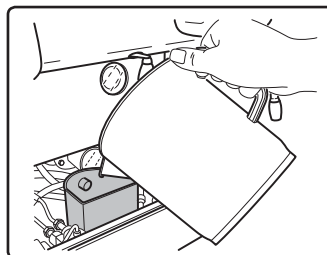
- Intervención que hay que efectuar cada 7 días

1. Después de haber desmontado la cubeta, quitar la tapadera de la cubeta de descarga.
2. Eliminar con una esponja eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.



- Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

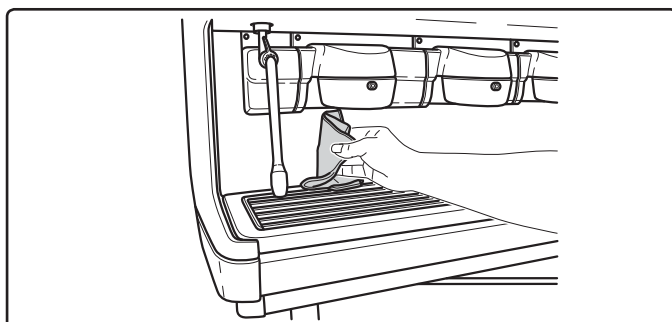
Verter un jarro de agua caliente en la cubeta para remover eventuales incrustaciones.



ARMAZÓN - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

Usar un paño suave y productos SIN amoníaco ni abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.

NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.



16. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

Con el fin de evitar gastos inútiles, antes de llamar al servicio de asistencia técnica controle si el problema presente en la máquina coincide con alguno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (1 y 1A).
Pérdidas en el borde del portafiltro (11).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (11) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no suministra café.	Válvula de la red o válvula del ablandador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar a que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel permanece en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.



Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Cimbali.

Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a “segurança de trabalhar melhor”.

O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-lo a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza partilhará totalmente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Índice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	USO	
2.1 Transporte e movimentação	3	10. Colocação em funcionamento diária da máquina	10
2.2 Prescrições para a instalação	4	11. Aquecedor de chávenas (quando previsto)	10
3. Prescrições elétricas para a instalação	5	12. Fase de aquecimento	11
4. Prescrições hidráulicas de instalação	5	13. Saída do café	11
5. Verificação da instalação	6	14. Preparação de outras bebidas quentes	12
6. Prescrições para o operador	7	15. Limpeza e manutenção	13
7. Advertências	8	Porta-filtros	14
8. Manutenção e reparações	8	Lanças de vapor e de água quente	15
9. Colocação fora de serviço definitiva	9	Grelha e tabuleiro de gotejo	15
		Cubeta de descarga	15
		Carroçaria	15
		16. Anomalias - Avarias	16
		IMAGENS	VII
		Mudança de alimentação eléctrica	VIII
		Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador	XIII
		Service Line	XVI

1. Prescrições gerais



Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correta praxe higiénica no uso do mesmo.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.

A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.

- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruído: nível de pressão acústica ponderada 77 dB(A) (+/- 1dB).
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita, é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o fabricante não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.





ATENÇÃO

A instalação, a desmontagem e as regulações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no presente manual, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança de instalação, utilização e manutenção.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

2.1 Transporte e movimentação

Embalagem

- A máquina é fornecida numa embalagem robusta de cartão e com as proteções internas adequadas. Na embalagem constam os símbolos convencionais que devem ser observados durante a movimentação e o armazenamento do aparelho.
- O transporte deve ser efetuado de acordo com as indicações contidas na embalagem, deslocando a embalagem com a devida cautela e evitando qualquer forma de colisão.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol e gelo).

Verificações ao receber o aparelho

- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas na embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.

Advertências para a eliminação da embalagem



Os materiais da embalagem são Eco-compatíveis e recicláveis. Para a proteção e a tutela do ambiente, não devem ser deitados no lixo, mas entregues aos centros de recuperação e eliminação específicos, segundo a normativa local em vigor.

Movimentação



O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).

No caso de movimentação manual certificar-se de que:

- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manuseio do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).



2.2 Prescrições para a instalação

- Antes de ligar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondem aos da rede de distribuição elétrica e hídrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação, em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (superfície de aquecimento das chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as ligações de alimentação (energia elétrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jatos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.





3. Prescrições elétricas para a instalação

Quando a instalação prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e uma proteção da corrente de dispersão com valor igual a 30mA. Esse dispositivo de desconexão tem de ser previsto na rede de alimentação de acordo com as regras de instalação.

Perante condições de alimentação desfavoráveis, o aparelho pode causar quedas de tensão transitórias.

A segurança elétrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está corretamente conectado a um dispositivo de ligação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança elétrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação de terra do equipamento.

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar ainda se o tipo de conexão e a tensão correspondem aos indicados na placa de dados: ver capítulo imagens figura 1.

Para as máquinas com conexão em estrela: ver capítulo imagens figura 2.

Para as máquinas com conexão em triângulo: ver capítulo imagens figura 3.

Para as máquinas com conexão monofásica: ver capítulo imagens figura 4.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

A água destinada a alimentar a máquina para café, tem de ser água apropriada para o consumo humano (consultar as diretivas e leis em vigor).

Verificar se, no ponto de entrada da água da máquina, os valores do pH e dos cloretos estão em conformidade com as leis em vigor.

Se os valores detetados não estiverem dentro dos limites indicados, é preciso introduzir um apropriado dispositivo de tratamento da água (respeitando as normas locais em vigor e compatíveis com o aparelho).

No caso da máquina ser alimentada com água de dureza superior aos 8°F (4,5 °D), para o bom funcionamento da mesma é preciso aplicar um plano de manutenção específico em função do valor de dureza detetado e da modalidade de uso.

PRESCRIÇÕES

Para a instalação usar exclusivamente os componentes fornecidos; caso se utilizarem outros componentes, utilizar exclusivamente componentes novos (tubos e vedantes para a ligação hídrica nunca utilizados anteriormente) e idóneos ao contato com água para consumo humano (segundo as normas locais em vigor).

LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Colocar o aparelho em superfície perfeitamente horizontal, atuando nos pés, e de seguida fixá-los.

Proceder às ligações hidráulicas como indicado no capítulo imagens figura 5, respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e antipoluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado para 2 a 3 bar: ver capítulo imagens figura 6.

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num tubo de esgoto dotado de sifão para a sua inspeção e limpeza.

IMPORTANTE: o tubo de descarga, nas curvas, NÃO deve ter um andamento como indicado no capítulo imagens figura 7.



5. Verificação da instalação



ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRETO (consultar o módulo C de instalação).

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas pelas uniões ou pelos tubos

FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correto do controlo de pressão
- Funcionamento correto do auto-nível
- Funcionamento correto das válvulas de expansão



ATENÇÃO: QUANDO A MÁQUINA ESTIVER INSTALADA E PRONTA PARA O USO, ANTES DE ENTREGAR A MESMA AO OPERADOR PARA O TRABALHO, PROCEDER A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

GRUPOS

- Encaixar os porta-filtros nos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir várias vezes água quente (acionando o respetivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos, 10 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo "Distribuição de água quente").

VAPOR

- Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.



6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ATIVIDADE



ATENÇÃO: ANTES DE PROCEDER AO TRABALHO, EXECUTAR UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS, SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS. AS REFERIDAS OPERAÇÕES DEVERÃO SER REPETIDAS QUANDO A MÁQUINA NÃO EFETUA DISTRIBUIÇÕES POR MAIS DE 8 HORAS E, SEJA COMO FOR, PELO MENOS UMA VEZ POR DIA.

Grupos

- Encaixar os porta-filtros nos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

Água quente

- Distribuir várias vezes água quente (acionando o respetivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos, 10 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

Vapor

- Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.

DURANTE A ATIVIDADE

Distribuição do vapor

- Antes de aquecer a bebida (água, leite, etc...) deixar sair vapor pela lança durante pelo menos 3 segundos para garantir a saída da condensação.

Distribuição do café

- Se a máquina tiver ficado inativa por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 100cc.

Distribuição da água quente

- Se a máquina tiver ficado inativa por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 200cc.

Limpeza do circuito do café

- Para as modalidades e as instruções de limpeza consultar a seção específica do manual de instruções.



7. Advertências



Perigo de queimaduras

As zonas assinaladas com a etiqueta são partes quentes, pelo que será necessário **aproximar-se e operar com muito cuidado.**



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos em bens e pessoas derivados de um uso irregular ou não previsto da máquina para café.

Nunca acionar a máquina de café com as mãos molhadas ou com os pés descalços.

Prestar muita atenção para que o aparelho não seja acionado por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização do mesmo.

Perigo de queimaduras

Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo aos grupos de distribuição do café, ou das lanças de distribuição do vapor e da água quente.

Superfície de aquecimento das chávenas

Colocar na superfície de aquecimento das chávenas apenas chávenas de café, de chá e copos a utilizar com a máquina de café.

Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar na superfície de aquecimento das chávenas.

Não é permitido colocar outros objetos na superfície de aquecimento das chávenas.



INTERRUPÇÃO DA ATIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem vigilância (por exemplo durante o encerramento das atividades), efetuar as seguintes operações:

- desligar a ficha da tomada de corrente ou desligar o interruptor principal;
- fechar a torneira de alimentação hídrica.

A inobservância de tais normas de segurança exime o construtor de qualquer responsabilidade decorrente de avarias ou danos causados em bens e/ou lesões em pessoas.

8. Manutenção e reparações

Em caso de mau funcionamento, desligar a máquina, desligar o interruptor principal e informar o serviço de assistência.

Em caso de danos no cabo de conexão elétrica, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.



Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:

- seguir todas as instruções do construtor;
- mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das proteções e o funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e, depois, todos os anos).



ATENÇÃO

Uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO

Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

ATENÇÃO

Depois das operações de manutenção proceder às VERIFICAÇÕES de instalação consoante indicado na seção específica do manual de instruções.



9. Colocação fora de serviço definitiva (Só em produtos com marca)

Nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os lixos elétricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

O equipamento elétrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos elétricos.



A recolha diferenciada adequada para o envio do equipamento desativado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reutilização e/ou a reciclagem de materiais com os quais o equipamento é composto.

A eliminação do lixo elétrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

Os equipamentos elétricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objeto de recolha separada.



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.



USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina



“Antes de pôr a máquina a funcionar, certificar-se que:

- o interruptor principal da alimentação elétrica esteja ligado;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta”.



PRESTAR UMA ATENÇÃO ESPECIAL À SEQUÊNCIA DE ACCIONAMENTO DOS INTERRUPTORES (1) E (1A).

Premir o interruptor luminoso geral (1); a lâmpada piloto “máquina ligada” (4) acende-se.

Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo, acende-se a lâmpada piloto “nível automático” (5) e a caldeira será enchida até alcançar o nível óptimo (lâmpada piloto 5 desligada).

SÓ DEPOIS do processo de carregamento da caldeira ter sido completado **premir o interruptor luminoso de accionamento da resistência (1a)**; o respectivo indicador acende-se e inicia a fase de aquecimento.

Aguardar até quando no manómetro (7) estiver indicada a pressão prevista para o exercício (1,2 bar aprox.). A este ponto a máquina está pronta para o trabalho.

No final da actividade diária, desligar a máquina, colocando o interruptor geral (1 - 1a) na posição OFF.



11. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



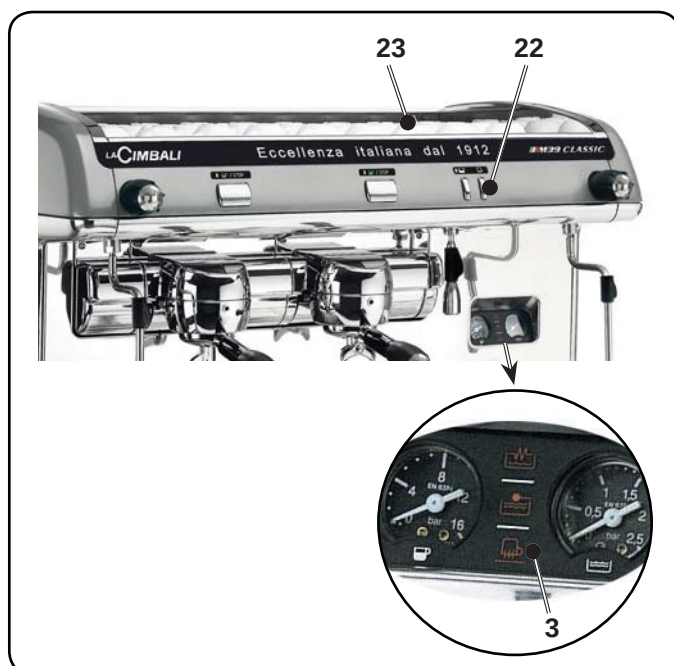
ATENÇÃO: não cobrir com panos o plano esquadra-chávenas.

As máquinas são dotadas de aquecedor de chávenas (23) para guardar e pré-aquecer as chávenas.

Colocar sobre a superfície para aquecer as chávenas só as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido colocar outros objectos sobre a superfície.**

Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.

Para activar o aquecimento, carregar no interruptor (21) verificando que o indicador correspondente (3) acenda.



12. Fase de aquecimento

Colocar no plano escalda-chávenas uma suficiente quantidade de chávenas.

A espera que a máquina esteja pronta para o uso, engatar os portafiltros aos grupos.

A fase de aquecimento termina quando a lança do manómetro da caldeira (7) estabilizar na zona A.

A este ponto a máquina está pronta para erogar café, vapor e água quente.

Para favorecer a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro (11) carregar na tecla START-STOP (2) e deixar erogar por alguns segundos; em seguida carregar novamente na tecla (2).

Durante o aquecimento da máquina é normal uma certa saída de vapor pela valvula de eliminação da depressão.



ATENÇÃO: não cobrir com panos o plano escalda-chávenas.



13. Distribuição do café

Desengatar o portafiltro, retirar as borras do café precedente e enchê-lo com uma dose de café moído no caso de um portafiltro de 1 bico com filtro cónico de 1 chávena ou então com duas doses de café moído no caso de um portafiltro de dois bicos com filtro cilíndrico de 2 chávenas.

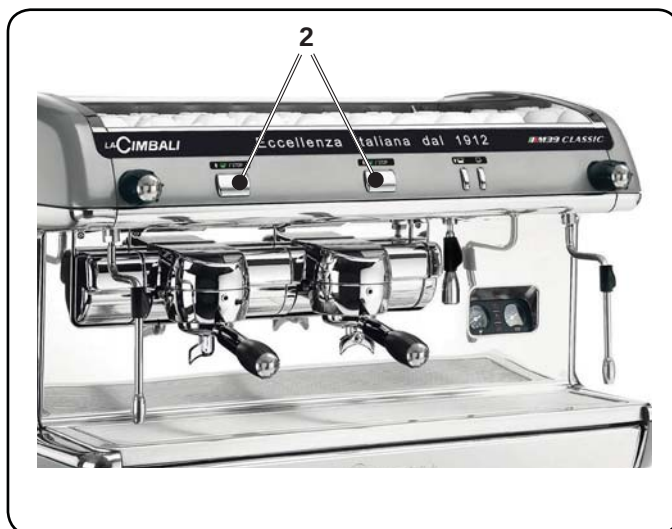
Calcar uniformemente o café moído no filtro, servindose do calcador do moinho ou então do calcador fornecido com a máquina.

Retirar no bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.

Engatar, apertando bem, o portafiltro ao grupo, colocando a (ou as) xícara(s) abaixo do (ou dos) bico(s) do portafiltro.

Carregar no botão de distribuição do café (2) e proceder à distribuição.

Uma vez alcançada a dose desejada, parar a distribuição carregando novamente no botão (2).



O porta-filtro não deve ser desencaixado antes da distribuição do café ter terminado.



14. Preparação de outras bebidas quentes



Perigo de queimaduras! Utilizar os dispositivos isolantes específicos (A) para deslocar as lanças da água e do vapor.

Erogação do vapor

Mergulhar completamente a lança vapor (9) esquerda ou direita (onde previsto) no recipiente contendo a bebida a aquecer; rodear o manípulo de regulação do vapor (18) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

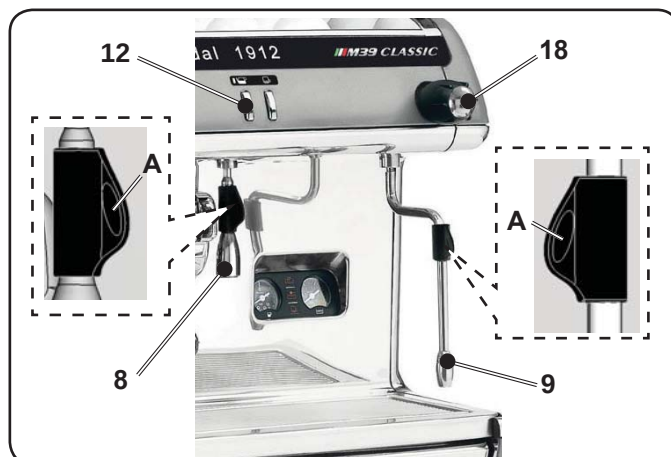
Aguardar que a bebida tenha atingido a temperatura desejada e, em seguida, rodear em sentido dos ponteiros do relógio o manípulo (18) para parar a saída de vapor.



Limpeza da lanças de vapor

No final de cada distribuição do vapor:

- utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.
- limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira:
dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



Aquecimento do leite para o garoto (cappuccino)

Indicações gerais

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

Utilizar um contentor alto e estreito, enchê-lo até cerca de metade e introduzir o tubo (9) no leite.

Abrir a torneira do vapor gradualmente (18) e aquecer o leite por alguns segundos.

Uma vez alcançada a quantidade de espuma desejada e uma temperatura suficientemente quente, parar a distribuição do vapor rodeando o manípulo (18) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Terminada a utilização do vapor, limpar cuidadosamente o tubo (9) com uma esponja ou um pano limpo.

Erogação de água quente

Após ter posicionado debaixo da lança de água quente (8) um contentor apropriado, carregar na tecla de distribuição da água quente (12).

A distribuição de água quente ocorrerá de modo contínuo, até a uma pressão sucessiva da tecla da água (12) que determina a paragem.



15. Limpeza e manutenção



Para a aplicação correta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar as indicações do presente parágrafo.

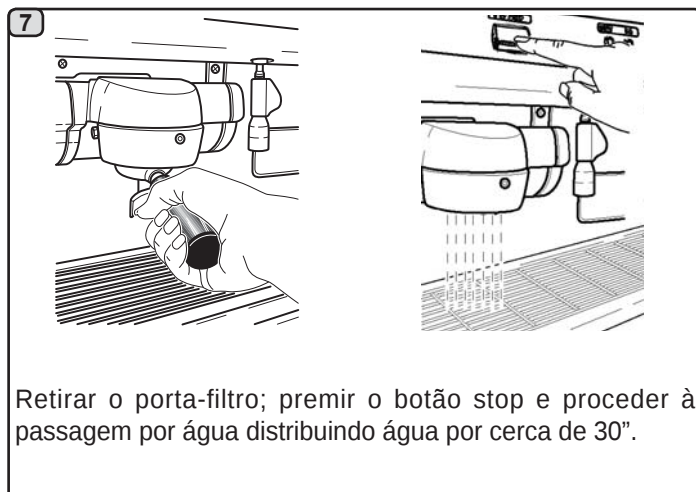
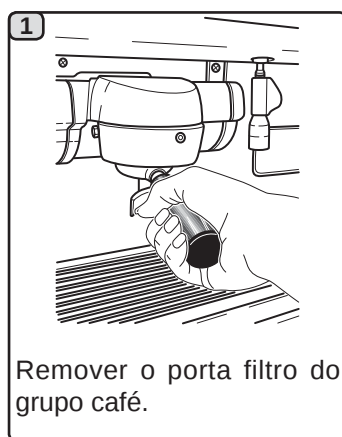
As lavagens devem ser efetuadas utilizando os produtos originais “Service Line”, ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a idoneidade dos materiais em contato com os alimentos.

Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

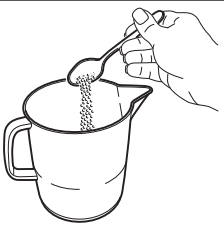
Finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e o calcário que se depositou durante a erogação do café. A falha na execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do circuito do café.

N.B.: as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina acesa e em pressão.

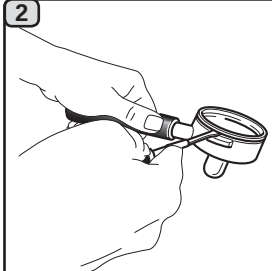


PORTA-FILTROS - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros

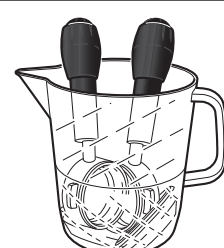
- 1**



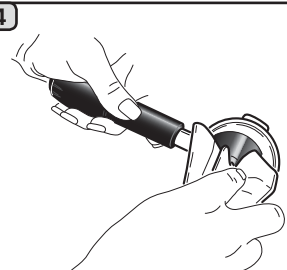
Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.
- 2**



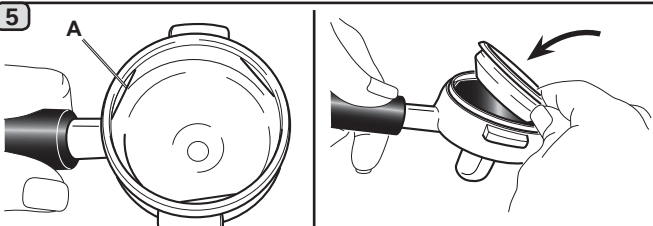
Retire os filtros dos porta-filtros.
- 3**



Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução por pelo menos 15 minutos.
- 4**



Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.
- 5**



Remontar os filtros no porta-filtro, verificando que a mola de fixação (A) do filtro se encontre no seu alojamento.

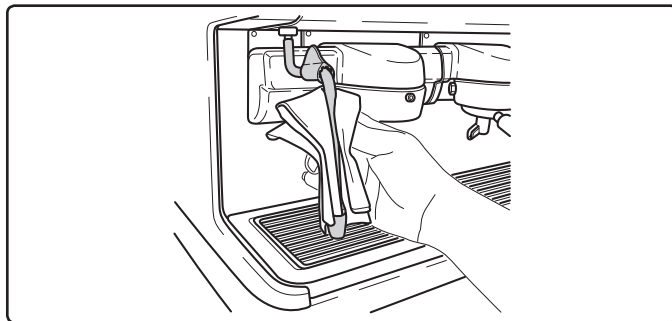
LANÇAS DE VAPOR E DE ÁGUA QUENTE - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar muito bem.



NÃO utilizar produtos abrasivos.

Para limpar a parte interna das lanças de vapor proceder do modo seguinte:
dirigir o tubo em direção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



NOTA: as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

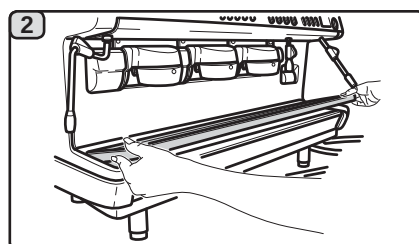
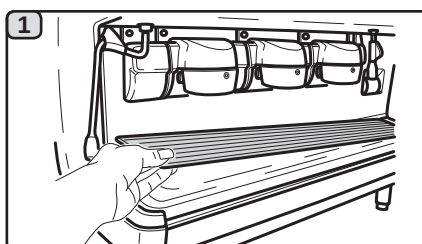
GRELHA E BACIA DE GOTEJAMENTO - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

1. Retirar a grelha da bacia
2. Puxar a bacia para fora.
3. Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.



Perigo de queimaduras

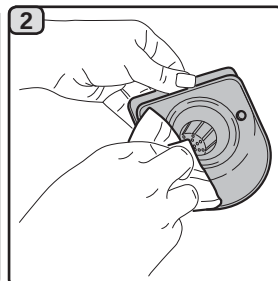
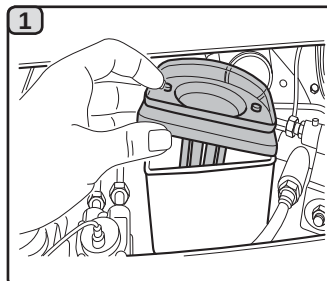
NÃO introduzir as mãos debaixo do painel dianteiro.



BACIA DE DESCARGA

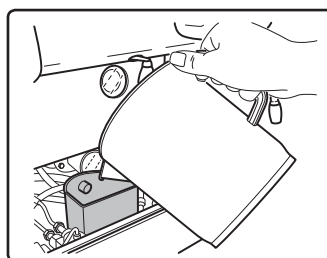
- *Intervenção a efetuar cada 7 dias*

1. Depois de ter retirado a bacia, extrair a tampa da bacia de descarga.
2. Eliminar com uma esponja eventuais resíduos e enxaguar com água fria abundante.



- *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

Deite uma jarra de água quente na bacia de descarga para remover eventuais incrustações.

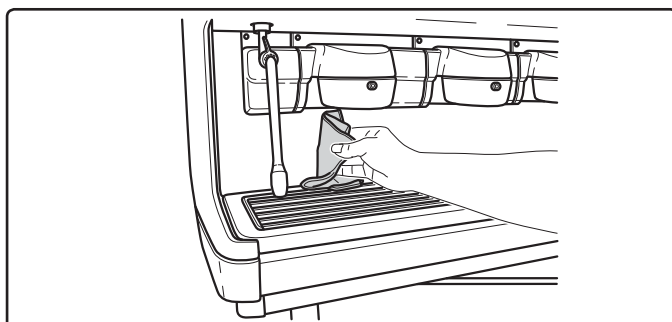


CARROÇARIA - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.

N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

NOTA: ligeiras variações de cor da superfície não devem ser consideradas um defeito mas uma característica exclusiva deste manufacto em liga polida mediante pressão e fusão combinadas.



16. Anomalias - Avarias

Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:

Antes de chamar o serviço de assistência técnica, para evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pela máquina está incluído nos casos a seguir indicados.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina para café não funciona.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar a posição do interruptor geral (1 e 1A).
Perda pelo bordo do porta-filtro (11).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de distribuição do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
O café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída do porta-filtro (11) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água por baixo da máquina.	Esgoto entupido. Furo da bacia de descarga entupido.	Limpar. Limpar.
Máquina quente, não distribui café.	Torneira da rede ou torneira anti-calcário fechadas. Falta de água da rede.	Abrir as torneiras. Aguardar o regresso do fornecimento da água ou chamar um canalizador.
O nível automático permanece ligado.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.



Immagini - Illustrations - Illustrations - Abbildungen - Imágenes - Imagens

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Anschluß*
- véase los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capítulos *Prescrições de instalação*

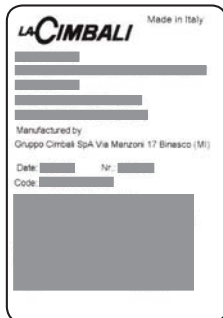


Fig. 1
Abb. 1

Fig. 5
Abb. 5

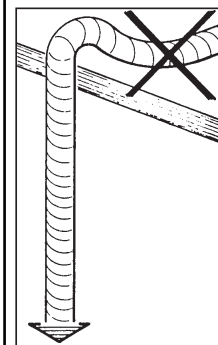
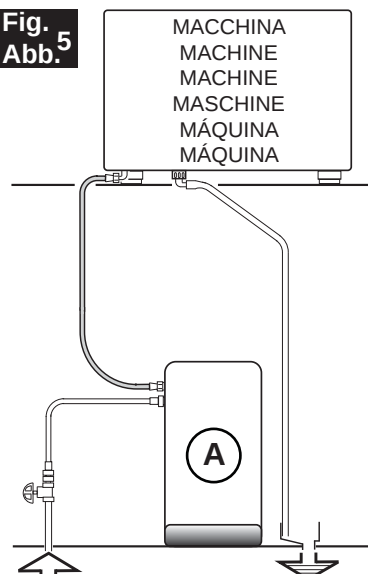


Fig. 7
Abb. 7

- A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
A) possible water-treatment device
A) dispositif possible pour le traitement de l'eau
A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)
A) posible dispositivo para el tratamiento del agua
A) eventual dispositivo para o tratamento da água

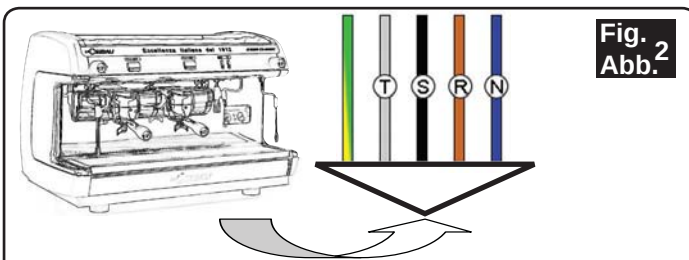


Fig. 2
Abb. 2

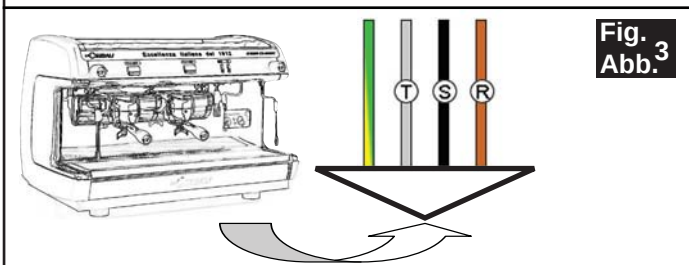


Fig. 3
Abb. 3

**Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos**

Collegamento trifase - Three-phase connection - Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss - Conexión trifásica - Ligaçãotrifásica

- T** Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
R Marrone - Brown - Brun - Braun - Marrón - Castanho
N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul

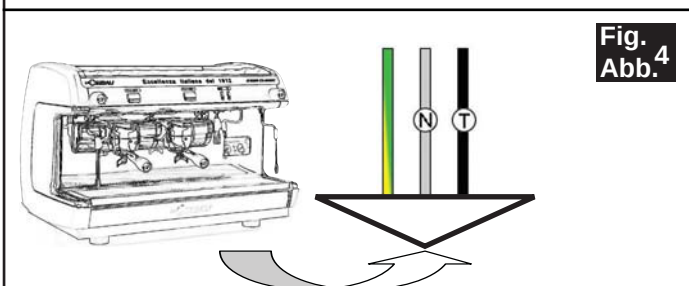


Fig. 4
Abb. 4

**Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos**

*Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligaçãomono-fásica*

- N** Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto

1

- N** Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azül - Azul
T Marrone - Brown - Brun
Braun - Marrón - Castanho

2

**Installare un rubinetto
alimentazione acqua
Install a water feeding tap
Installer un robinet d'eau
Wasserversorgungshahn
erforderlich**

**Instalar un grifo
alimentación agua
Instalar uma torneira
alimentação água**

PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE

MAX. DRUCK DER
WASSERLEITUNG
PRESIÓN MÁX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

- (per pressioni più alte installare
un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value,
install a pressure reducer)
(pour des pressions plus élevées,
installer un détendeur)
(bei höheren Druckwerten
Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas
instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas
instalar um redutor de pressão)

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

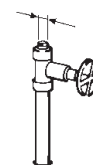
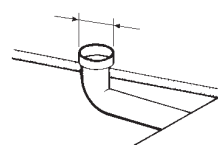


Fig. 6
Abb. 6

SCARICO A
PAVIMENTO
DRAIN
DRAIN
BODENABFLUSS
ALIVIADERO
DESCARGA

Min.
Ø 50 mm.



**Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique
Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica**

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

These chapters of the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

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

Diese Kapitel des Handbuches sind für qualifizierte und autorisierte Fachtechniker bestimmt.

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

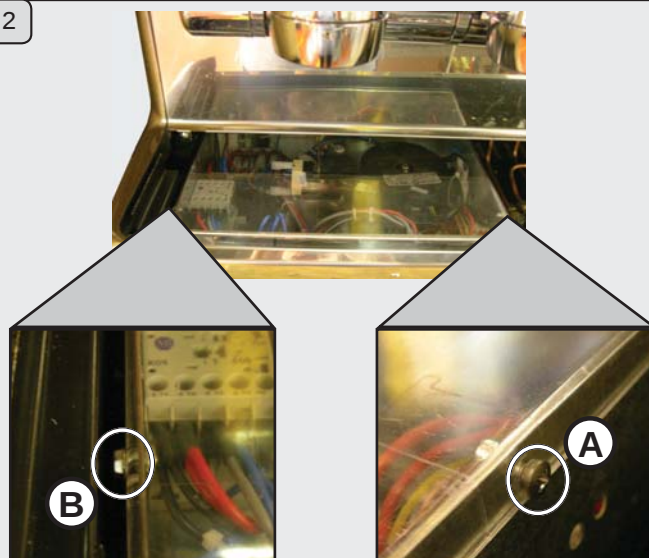
Estes capítulos do manual devem ser utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1



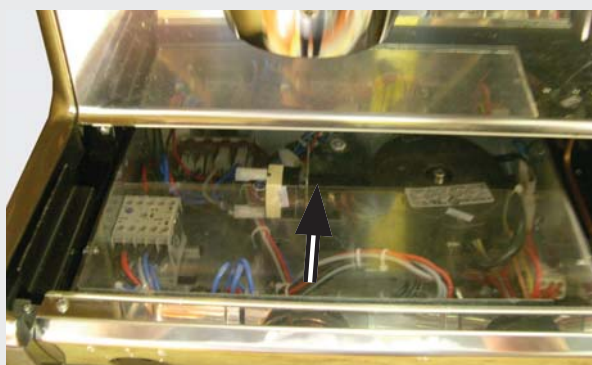
Rimuovere la bacinella - Remove the tray
Retirer le bac - Die Wanne abnehmen
Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro

2



Svitare la vite (A) e allentare la vite (B)
Unscrew the screw (A) and loosen the screw (B).
Dévisser la vis (A) et desserrer la vis (B)
Die Schraube (A) losschrauben und die Schraube (B) lockern
Destornillar el tornillo (A) y aflojar el tornillo (B)
Desapertar o parafuso (A) e afrouxar o parafuso (B)

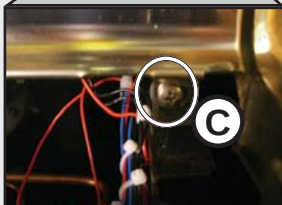
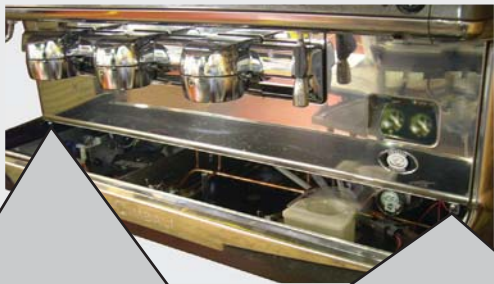
3



Spingere il coperchio della scatola elettrica verso l'interno macchina, sollevarlo e rimuoverlo.
Push the lid of the electric box toward the inside of the machine. Lift and remove it.
Pousser le couvercle du boîtier électrique vers l'intérieur de la machine, le soulever et le retirer.
Die Abdeckung des Netzteilgehäuses zur Maschine hin schieben, anheben und abnehmen.
Empujar la tapadera de la caja eléctrica hacia el interior de la máquina, levantarla y quitarla.
Empurrar a tampa da caixa eléctrica para o interior da máquina, levantá-la e removê-la.

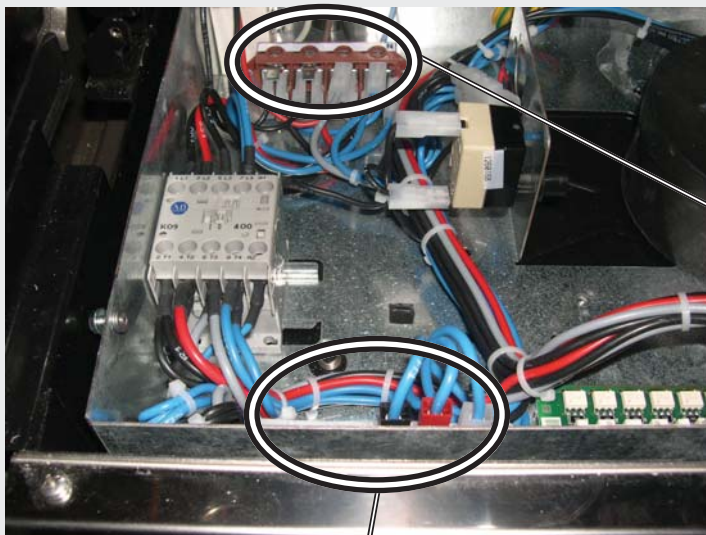


4

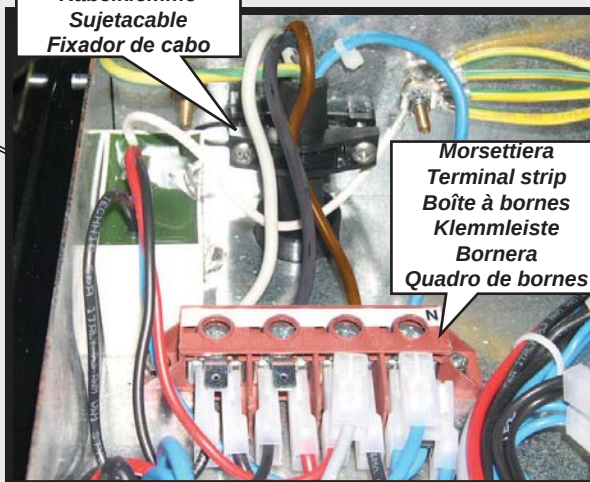


Svitare le due viti di fissaggio (C) e rimuovere il pannello frontale inox. - Loosen the two fixing screws (C) and remove the stainless steel front panel.
Dévisser les deux vis (C) de fixation et démonter le panneau frontal en inox. - Lösen Sie die beiden Schrauben (C), und nehmen Sie das vordere Edelstahlpaneel ab.
Destornillar los dos tornillos de fijación (C) y quitar el panel frontal inoxidable. - Afrouxare os dois parafusos de aperto (C) e tirar o painel dianteiro inoxidável.

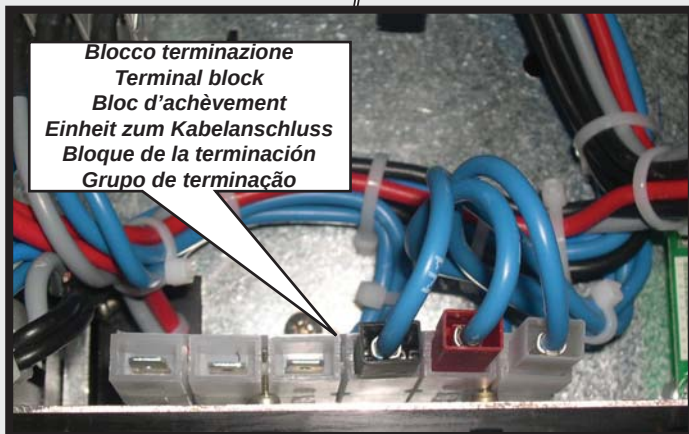
5



Fissacavo
Cable clamp
Câble de fixation
Kabelklemme
Sujetacable
Fixador de cabo



Morsettiera
Terminal strip
Boîte à bornes
Klemmleiste
Bornera
Quadro de bornes



Blocco terminazione
Terminal block
Bloc d'achèvement
Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación
Grupo de terminação

Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsettiera; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica.
Use a Philips screw to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable.
Retirer les fils de la boîte à bornes, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du fixe-câble.
Mit einem Kreuzschraubenzieher die Leiter von der Klemmleiste abziehen; ausschließlich die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen.
Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujeta cable y quitar el cable de alimentación eléctrica.
Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Remover ainda o cabo de alimentação eléctrica.

Attenersi alle indicazioni delle pagine seguenti a seconda della tipologia di collegamento.

Follow the instructions on the next pages according to type of connection.

Se conformer aux indications de les pages suivantes selon le type de branchement.

Halten Sie sich je nach Art des Anschlusses an die auf der nächsten Seiten aufgeführten Angaben.

Respetar las indicaciones de las siguientes páginas según la tipología de conexión.

Respeitar as indicações das páginas seguintes segundo a tipologia de conexão.





ATTENZIONE! Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

WARNING! In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

ATTENTION! Dans le cas de branchements triphasés sans neutre ou monophasé, le câble d'alimentation électrique doit être remplacé.

ZU BEACHTEN: Bei dreiphasigem Anschluß ohne neutralen Leiter sowie bei einphasigem Anschluß muß das Netzkabel ausgetauscht werden.

¡ATENCIÓN! En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, hay que sustituir el cable de alimentación eléctrica.

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásico o cabo de alimentação eléctrica tem de ser substituído.



Sezioni nominali dei cavi da utilizzare:

Nominal sections of cables to use:

Sections nominales des câbles à utiliser:

Nominaler Leiterquerschnitt:

Secciones nominales de los cables que hay que utilizar:

Secções nominais dos cabos a utilizar:

380-415V3N

220-240V3

220-240V

min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm²

min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm²

min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm²

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables - Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection

Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß

Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio - Grey - Gris - Grau - Gris - Cinza

S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto

R Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron

N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azùl - Azul

Collegamento monofase - Single phase connection

Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß

Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White

Blanc - Weiß

Blanco - Branco

1

T Nero - Black

Noir - Schwarz

Negro - Preto

N Azzurro - Blue

Bleu - Blau

Azùl - Azul

2

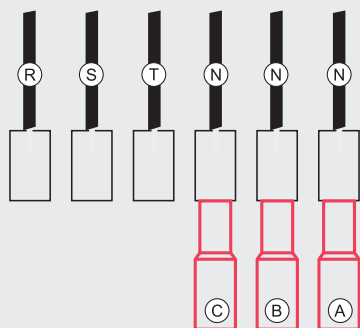
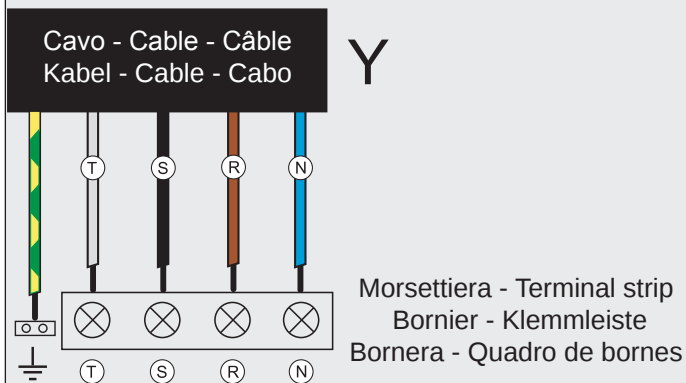
T Marrone - Brown

Marron - Braun

Maròn - Marron

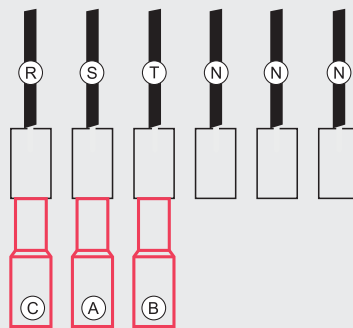
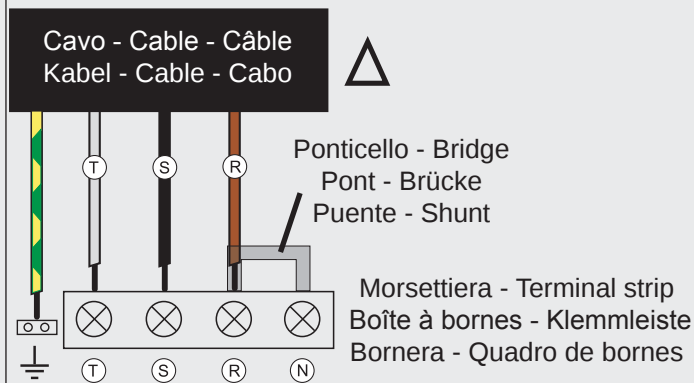
**Collegamento Trifase - Three-phase connection - Branchement triphasé
Dreiphasig Anschluss - Conexión trifásica - Conexão tri-fásico**

Collegamento a stella (trifase con neutro)
Y connection (three-phase with neutral wire)
Couplage étoile (triphase avec neutre)
Sternschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en estrella (trifásica con neutro)
Conexão em estrela (trifásico com neutro)



Blocco terminazione - Terminal block
 Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
 Bloque terminal - Grupo de terminação

Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)
Delta connection (three-phase without neutral wire)
Couplage triangle (triphase sans neutre)
Dreieckschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en triángulo (trifásica sin neutro)
Conexão em triângulo (trifásico sem neutro)



Blocco terminazione - Terminal block
 Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
 Bloque terminal - Grupo de terminação

**Collegamento monofase - Single-phase connection - Raccordement monophasé
Einphasiger Anschluss - Conexión monofásica - Ligação monofásica**

Collegamento monofase con potenza totale

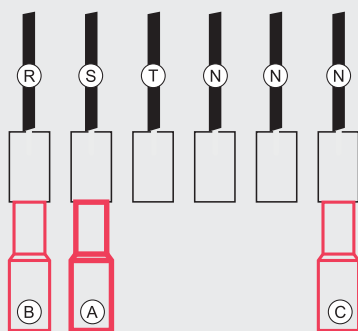
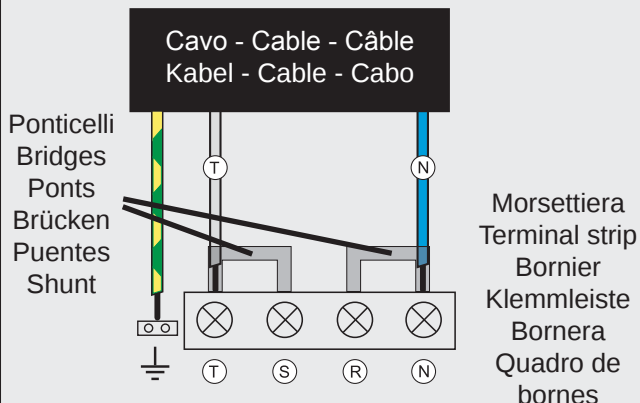
Single-phase connection with full power

Raccordement monophasé à pleine puissance

Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung

Conexión monofásica con plena potencia

Ligação monofásica com potência total



Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

Collegamento monofase con potenza ridotta

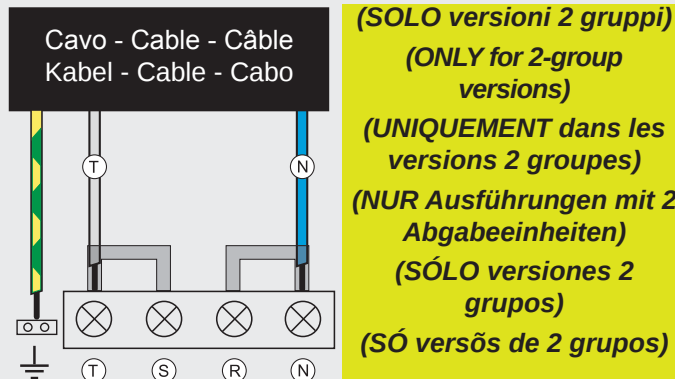
Single-phase connection with reduced power

Raccordement monophasé à puissance réduite

Einphasiger Anschluss mit reduzierter Leistung

Conexión monofásica con potencia reducida

Ligação monofásica com potência reduzida



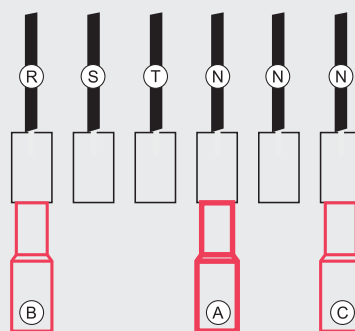
**(SOLO versioni 2 gruppi)
(ONLY for 2-group
versions)**

**(UNIQUEMENT dans les
versions 2 groupes)**

**(NUR Ausführungen mit 2
Abgabeeinheiten)**

**(SÓLO versiones 2
grupos)**

(SÓ versões de 2 grupos)



High P = 4,2 - 5 kW

Low P = 3 - 3,5 kW

Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação



SOLO PER COLLEGAMENTO MONOFASE A POTENZA RIDOTTA: applicare l'etichetta adesiva (fornita in dotazione) con il nuovo valore di potenza in luogo del valore citato sulla targa dati della macchina.

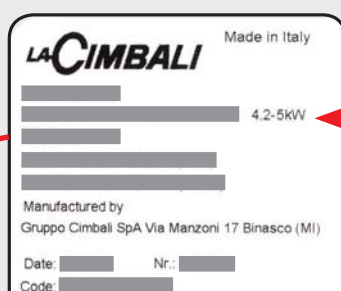
ONLY FOR A SINGLE-PHASE CONNECTION WITH REDUCED POWER: Apply the sticker (supplied) with the new power rating over the rating mentioned on the machine's data plate.

UNIQUEMENT POUR BRANCHEMENT MONOPHASE A PUISSANCE REDUITE: Appliquer l'étiquette adhésive (prévue à cet effet) avec la nouvelle valeur de puissance à la place de la valeur citée sur la plaque de données de la machine.

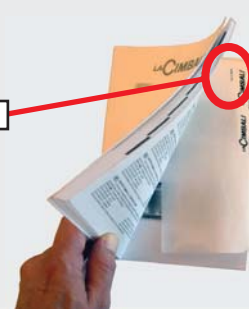
NUR BEI EINPHASIGEM ANSCHLUSS MIT REDUZIERTER LEISTUNG: Das (mitgelieferte) Klebeetikett mit der Angabe der neuen Leistung anstelle der Plakette mit den Maschinenkenndaten anbringen.

SÓLO PARA CONEXIÓN MONOFÁSICA CON POTENCIA REDUCIDA: aplicar la etiqueta adhesiva (suministrada en dotación) con el nuevo valor de potencia en lugar del valor citado en la placa de datos de la máquina.

SÓ PARA CONEXÃO MONOFÁSICA COM POTÊNCIA REDUZIDA: aplicar a etiquea adesiva (fornecida em dotação) com o novo valor de potência em vez do valor mencionado na placa de dados da máquina.



P = 3 - 3,5 kW



Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore - Changing the Voltage of the Transformer
Changement de la tension d'alimentation du transformateur - Änderung der Versorgungsspannung des Transformators
Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador - Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione 240V; se la tensione di rete fosse diversa (ovviamente nell'ambito della stessa categoria di tensione: V. 200 - 220 - 240) è necessario cambiare i collegamenti del filo di fase come indicato in figura.

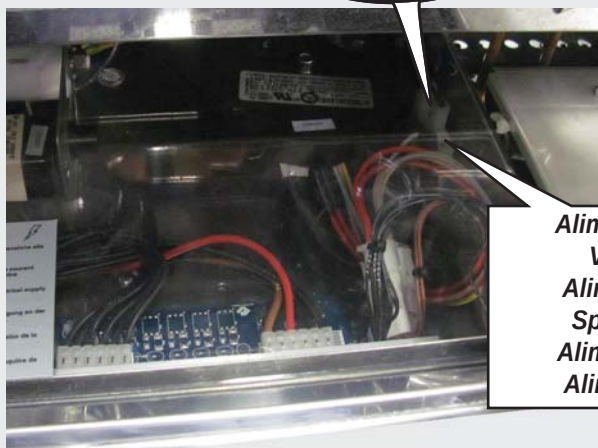
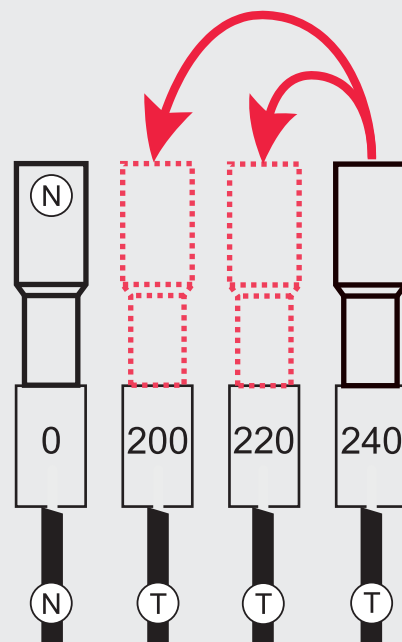
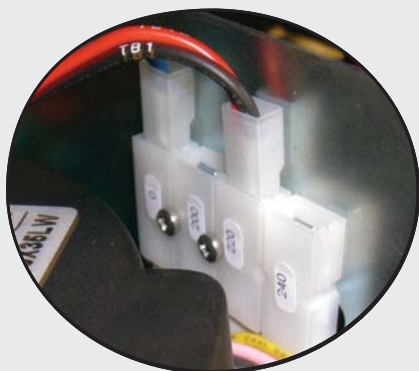
The machine is factory-made for the voltage 240V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 240V. 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.

Das Gerät ist im Werk auf die Versorgungsspannung (240V) eingestellt worden. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen (selbstverständlich innerhalb derselben Spannungs-kategorie: 200 - 220 - 240 V.) müssen die Anschlüsse der Phasenleiter wie in der Abbildung dargestellt geändert werden.

La máquina ya está dispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión 240V. En el caso de que la tensión de la red fuese diferente (obviamente en el ámbito de la misma categoría de tensión: V. 200 - 220 - 240) es necesario cambiar las conexiones del cable de fase como indicado en la figura.

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação 240V. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa (obviamente no âmbito da mesma categoria de tensão: V. 200 - 220 - 240) é necessário proceder à mudança das ligações do fio de fase tal como indicado na figura.



Alimentazione del Trasformatore
Voltage of the Transformer
Alimentation du transformateur
Speisung des Transformators
Alimentación del Transformador
Alimentação do Transformador



IT GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

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

GRUPPO CIMBALI 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 CIMBALI S.p.A.

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

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

La société GRUPPO CIMBALI 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 CIMBALI S.p.A.

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

DE GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

ES GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico.

Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos reservados

PT GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

IT GRUPPO CIBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- | | | |
|----------------|------------|---|
| A) 610-004-159 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-250 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-244 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-226 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

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 makes available 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 | 610-004-159; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-250; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in small envelopes | 610-004-244; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610-004-226. |

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

GRUPPO CIBALI et la "SERVICE LINE"

FR La service d'assistance de la société GRUPPO CIBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|--|
| A) 610-004-159 | liquide | pour les fouettes-lait; |
| B) 610-004-250 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| C) 610-004-244 | sachets | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| D) 610-004-226 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

DE GRUPPO CIBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | | |
|----------------|---------------|--|
| A) 610-004-159 | Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-250 | in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 610-004-244 | Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 610-004-226 | Tabletten | für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

ES GRUPPO CIBALI y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIBALI les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| A) 610-004-159 | líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 610-004-250 | en polvos | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| C) 610-004-244 | en sobres | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| D) 610-004-226 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para los pedidos, envíe el número de código a su Concesionario.

PT GRUPPO CIBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 610-004-159 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-250 | em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-244 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-226 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

LI SERVICE LINE



A



B



C



D



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721