

LA Cimbali

M39 GT R2

USO E INSTALLAZIONE

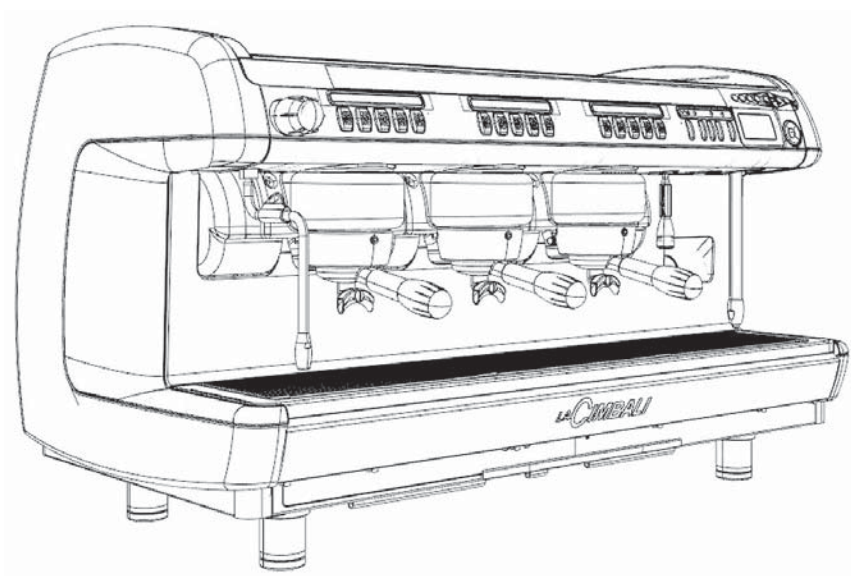
USE AND INSTALLATION

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

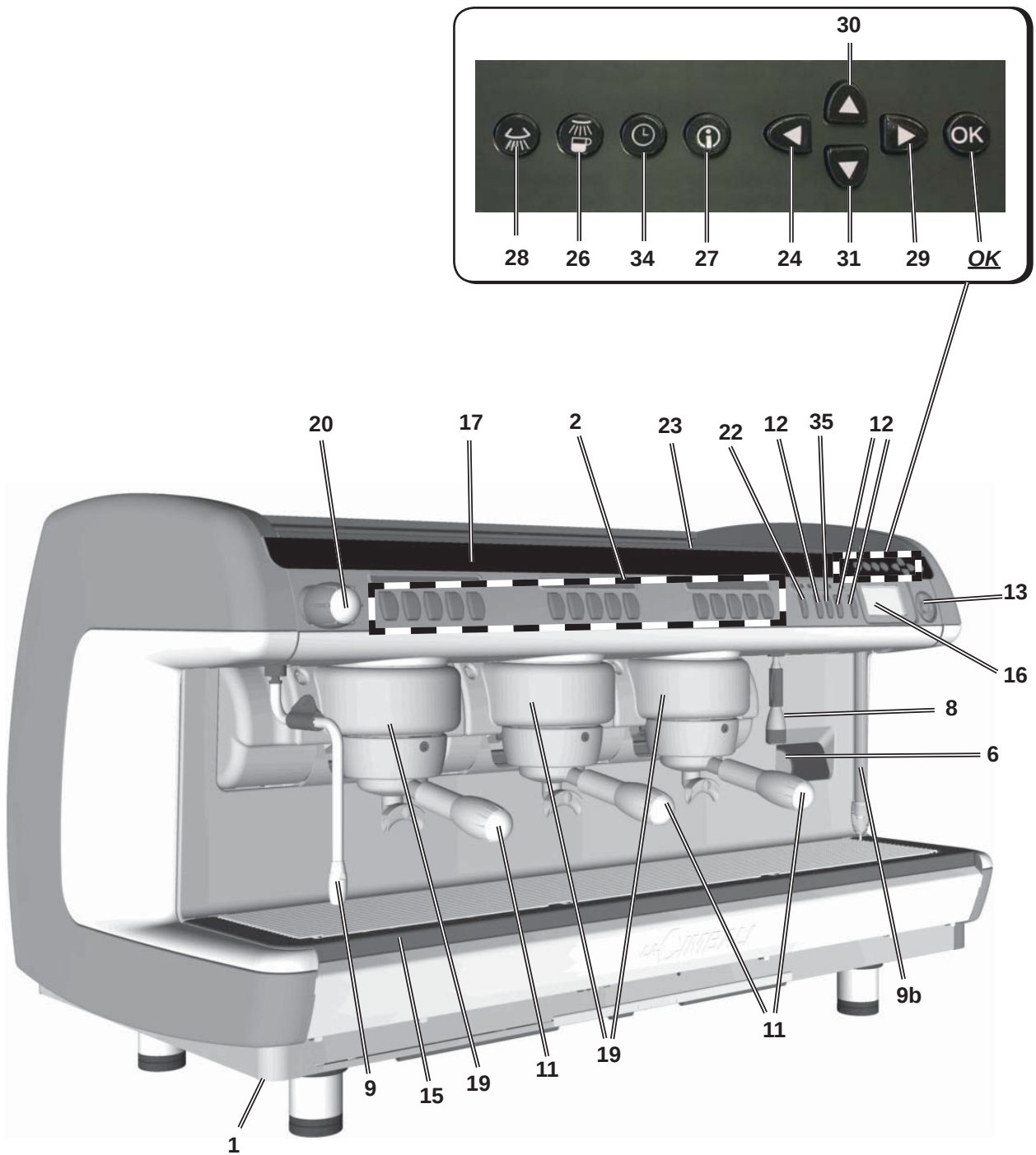
Français

Deutsch

Español

Português

M39 Dosatron GT R2



IT LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Tastiera di selezione
- 6 Manometro pompa
- 8 Erogatore acqua calda
- 9 Tubo (lancia) vapore
- 9b Tubo (lancia) Turbosteam Cold Touch (*)
- 11 Portafiltro
- 12 Pulsante acqua calda
- 13 Selettore Turbosteam
- 15 Bacinella appoggiatezze
- 16 Display grafico
- 17 Display pubblicitario (*)
- 20 Manopola erogazione vapore
- 22 Pulsante scaldatasse elettrico (*)
- 23 Piano scaldatasse (*)
- 24 Tasto  (uscire dalla programmazione / invalidazione dati immessi)
- 26 Tasto lavaggio circuito caffè
- 27 Tasto "i" (visualizzazione numero cicli)
- 29 Tasto  (entrare in programmazione / menù)
- 30 Tasto  (modificare parametri / orologio)
- 31 Tasto  (modificare parametri / orologio)
- 34 Tasto "PARAMETRI CLIENTE"
- 35 Tasto "STOP-CONTINUO" acqua calda
-  Pulsante attivazione / disattivazione resistenza caldaia - conferma dati immessi

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

DE LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Wahlkosten
- 6 Manometer Pumpe
- 8 Heißwasserausgabe
- 9 Dampfausgaberohr
- 9b Dampfausgaberohr Turbosteam Cold Touch (*)
- 11 Filterhalter
- 12 Heißwasser-Drucktaste
- 13 Wahlschalter Turbosteam
- 15 Auffangschale
- 16 Graphisch Display
- 17 Werbedispla (*)
- 20 Drehknopf Dampfabgabe
- 22 Elektrischer Tassenwarmer shälter (*)
- 23 Tassenerwärmer (*)
- 24 Taste  (Absprung von Programmierung / Löschen der eingegebenen Daten)
- 26 Taste zum Durchspülen des Kaffeekreislaufs
- 27 Taste „i“ (Anzeige der Zyklus-Nr.)
- 29 Taste  (Zugriff zu Programmierung / Menü)
- 30 Taste  (Parameter / Uhrzeit ändern)
- 31 Taste  (Parameter / Uhrzeit ändern)
- 34 Taste „KUNDENPARAMETER“
- 35 Taste "STOP-KONTINUIERLICHE" Heißwasserabgabe
-  Taste zur Aktivierung / Deaktivierung des Heizelements Wasserkessel - Bestätigung der eingegebenen Daten

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

EN LEGEND

- 1 Main Switch
- 2 Selection panel
- 6 Pump Pressure Gauge
- 8 Hot water outlet
- 9 Steam pipe
- 9b Turbosteam Cold Touch pipe (*)
- 11 Filter-Holder
- 12 Hot water button
- 13 Turbosteam selector
- 15 Tray
- 16 Graphical display
- 17 Ad display (*)
- 20 Steam supply knob
- 22 Electrical cup warmer button (*)
- 23 Cups warmer (*)
- 24  key (to quit programming mode / cancel entered data)
- 26 Coffee circuit flushing key
- 27 "i" key (displays the number of cycles)
- 29  key (to access programming mode / menu)
- 30  key (to modify parameters / clock)
- 31  key (to modify parameters / clock)
- 34 "CUSTOMER PARAMETERS" key
- 35 Hotwater "STOP-CONTINUOUS" key
-  On / Off switch boiler resistance - confirm entered data

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

ES LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Teclado de selección
- 6 Manómetro bomba
- 8 Erogador agua caliente
- 9 Tubo vapor
- 9b Tubo (boquilla) Turbosteam Cold Touch (*)
- 11 Portafiltro
- 12 Botón erogación agua caliente
- 13 Selector turbosteam
- 15 Bandeja
- 16 Display gráfico
- 17 Display publicitario (*)
- 20 Empuñadura erogación vapor
- 22 Botón calienta-tazas electrico (*)
- 23 Calientatazas (*)
- 24 Tecla  (salir de la programación / invalidación datos introducidos)
- 26 Tecla lavado circuito café
- 27 Tecla "i" (visualización número ciclos)
- 29 Tecla  (entrar en programación / menú)
- 30 Tecla  (modificar parámetros / reloj)
- 31 Tecla  (modificar parámetros / reloj)
- 34 Tecla "PARAMETROS USUARIO"
- 35 Tecla "STOP-CONTINUO" agua caliente
-  Botón activación / desactivación resistencia caldera - confirmación datos introducidos

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

FR LEGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Plaque à touches sélections
- 6 Manomètre pompe
- 8 Bec débit eau chaude
- 9 Tuyau de la vapeur
- 9b Buse Turbosteam Cold Touch (*)
- 11 Porte-filtre
- 12 Bouton de l'eau chaude
- 13 Sélecteur Turbosteam
- 15 Bassinelle d'égouttoir
- 16 Ecran graphique
- 17 Ecran publicitaire (*)
- 20 Robinet de débit du vapeur
- 22 Touche chauffe-tasses électrique (*)
- 23 Chauffe-tasses (*)
- 24 Touches  (sortir de la programmation / données introduites non valables)
- 26 Touches de lavage du circuit café
- 27 Touches "i" (affiche nombre des cycles)
- 29 Touche  (entrer en programmation / menu)
- 30 Bouton  (modifier les paramètres / horloge)
- 31 Bouton  (modifier les paramètres / horloge)
- 34 Touche "PARAMÈTRES CLIENT"
- 35 Touche "STOP-CONTINU" eau chaude
-  Bouton poussoir d'activation / désactivation résistance chaudière - confirmation des données introduites

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

PT LEGENDA

- 1 Interruptor geral
- 2 Teclado de selecção
- 6 Manómetro da bomba
- 8 Distribuidor de água quente
- 9 Tubo do vapor
- 9b Tubo do vapor Turbosteam Cold Touch (*)
- 11 Porta-filtro
- 12 Botão de erogação água quente
- 13 Selector turbosteam
- 15 Tabuleiro
- 16 Display gráfico
- 17 Mostrador publicitário (*)
- 20 Manipulo erogação do vapor
- 22 Botão esquentar chavenas electrico (*)
- 23 Grelha para esquentar chavenas (*)
- 24 Tecla  (sair da programação / invalidação dos dados introduzidos)
- 26 Tecla de lavagem de circuito café
- 27 Tecla "i" (visualização do número de ciclos)
- 29 Tecla  (entrar na programação / menu)
- 30 Tecla  (modificar parâmetros / relógio)
- 31 Tecla  (modificar parâmetros / relógio)
- 34 Tecla "PARAMETROS CLIENTE"
- 35 Tecla "STOP-CONTÍNUO" água quente
-  Botão activação / desactivação resistência caldeira - confirmação dos dados introduzidos.

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

IT GRUPPO CIMBALI 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 CIMBALI 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 CIMBALI 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 CIMBALI 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 CIMBALI 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 CIMBALI 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*.



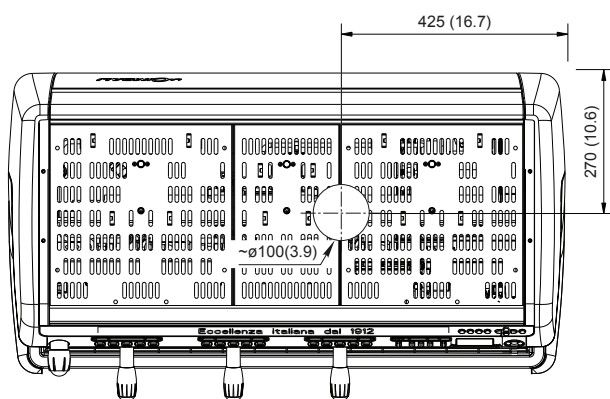
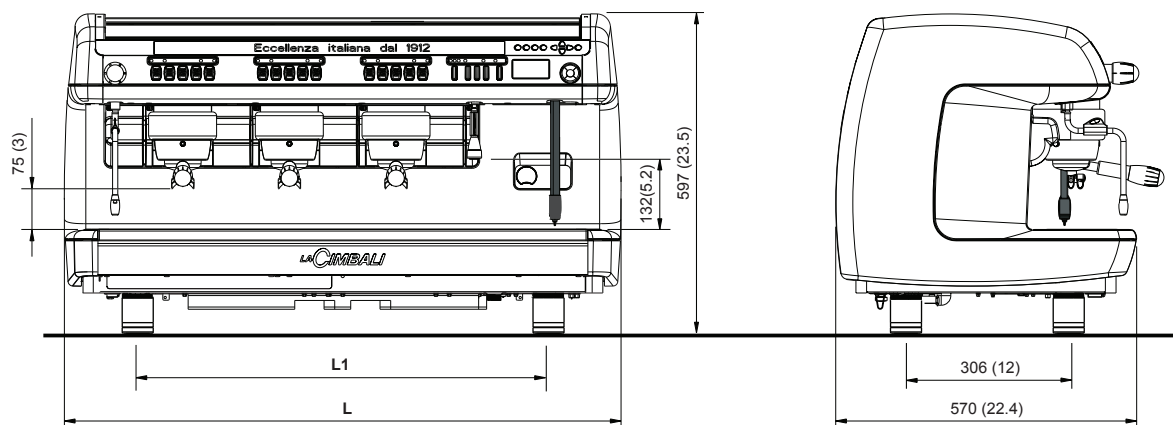
GRUPPO CIMBALI



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

	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	2 gruppi 2 units 2 groupes 2 gruppen 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 units 3 groupes 3 gruppen 3 grupos 3 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]	
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	10	10
Scambiatore Heat exchanger Échangeur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 2
Boiler caffè Coffee boiler Boiler café Boiler Kaffee Boiler café Boiler café	12 bar	160° C	acqua water eau wasser agua água	0.40 x 2	0.40 x 3



DIMENSIONS		
	2 gr.	3 gr.
L	mm	855
	inches	33.7
L1	mm	568
	inches	22.4
Weight	Kg	84
	pounds	185
		97
		214

MACHINE	POWER SUPPLY	INSTALLED POWER	LINE POWER	SUPPLY CABLE SECTION
2 GR.	380-415V3N 50/60Hz	6.0-7.0 kW	10A	5x1,5 mm ² or 5x2,5 mm ²
	220-240V3 50/60Hz		17A	4x2,5 mm ²
	220-240V 50/60Hz		30A	3x4 mm ² or 3x6 mm ²
3 GR.	380-415V3N 50/60Hz	6.7-8.0 kW	12A	5x1,5 mm ² or 5x2,5 mm ²
	220-240V3 50/60Hz		20A	4x2,5 mm ²
	220-240V 50/60Hz		34A	3x4 mm ² or 3x6 mm ²

SWITCH

- Omnipolar, 3mm opening contact distance
- Protection from leakage current with a value equal to 30mA

GROUNDING

- Required

HYDRAULIC CONNECTION

- ϕ 3/8 gas

HYDRAULIC FEEDING PRESSURE

- 0 ÷ 6 bar (0.6 MPa)

WATER DISCHARGE

- ϕ min. 50mm

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	PROGRAMMAZIONE CLIENTE	
2.1 Trasporto e movimentazione	3	18. Flusso di programmazione cliente	17
2.2 Prescrizioni di installazione	4	19. Regolazione orologio	18
3. Prescrizioni elettriche di installazione	5	20. Menù Parametri cliente	18
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	5	Selezione lingua	18
5. Check-up di installazione	6	Menù orario servizio	19
6. Prescrizioni per l'operatore	7	Data e ora	19
7. Avvertenze	8	21. Menù dati - Visualizzazione ed	
8. Manutenzione e riparazioni	8	azzeramento contatori	20
9. Messa fuori servizio definitiva	9	22. Come entrare in programmazione	20
		23. Menù tasto - Selezione Caffè	21
USO		24. Menù tasto - Selezione Acqua Calda	21
10. Messa in funzione giornaliera	10	25. Menù tasto - Selezione vapore e aria	22
Accensione manuale	10	26. Programmazioni dosi per	
Spegnimento / accensione automatica	11	"autoapprendimento"	23
Spegnimento con risparmio energetico	11	27. Pulizia e manutenzione	24
Modalità risparmio energetico	11	Lavaggio simultaneo	25
Accensione forzata	11	Lavaggio sequenziale	26
11. Descrizione simbologia display	12	Lavaggio Singolo	27
12. Ricambio dell'acqua della caldaia	13	Funzione blocco	28
13. Scaldatazze (dove previsto)	13	Ricambio dell'acqua della caldaia	28
14. Erogazione caffè	14	Pulizia dei Portafiltri	28
15. Spegnimento boiler	14	<i>Lance vapore e acqua calda</i>	29
16. Erogazione acqua calda	15	Griglie e bacinella di gocciolamento	29
17. Erogazione vapore	16	Vaschetta di scarico	29
		Carrozzeria	29
		28. Anomalie - Guasti	30
		IMMAGINI	XI
		Cambio alimentazione elettrica	XII
		Cambio della Tensione di	
		Alimentazione del Trasformatore	XVII
		Service Line	XX

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'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: 79 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

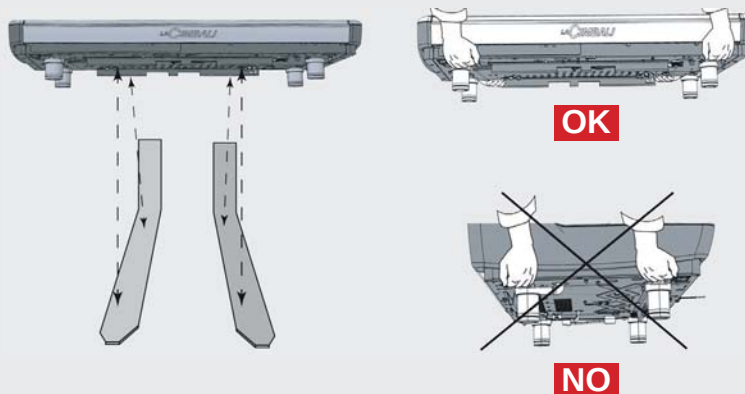


Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.

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 per macchina a 2 - 3 gruppi (vedi manuale d'uso al capitolo "pulizia e manutenzione").

VAPORE (anche con turbosteam)

- 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

- Effettuare il ricambio acqua con le modalità indicate nel paragrafo "*Ricambio dell'acqua della caldaia*".

Vapore (anche con Autosteam)

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Turbosteam)

- 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 scaldatazze

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

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

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



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.

NOTA: per le macchine che hanno la possibilità di programmare l'accensione e lo spegnimento ad orario, le alimentazioni devono restare attive solo se la funzione è inserita.

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

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 CIMALI 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.



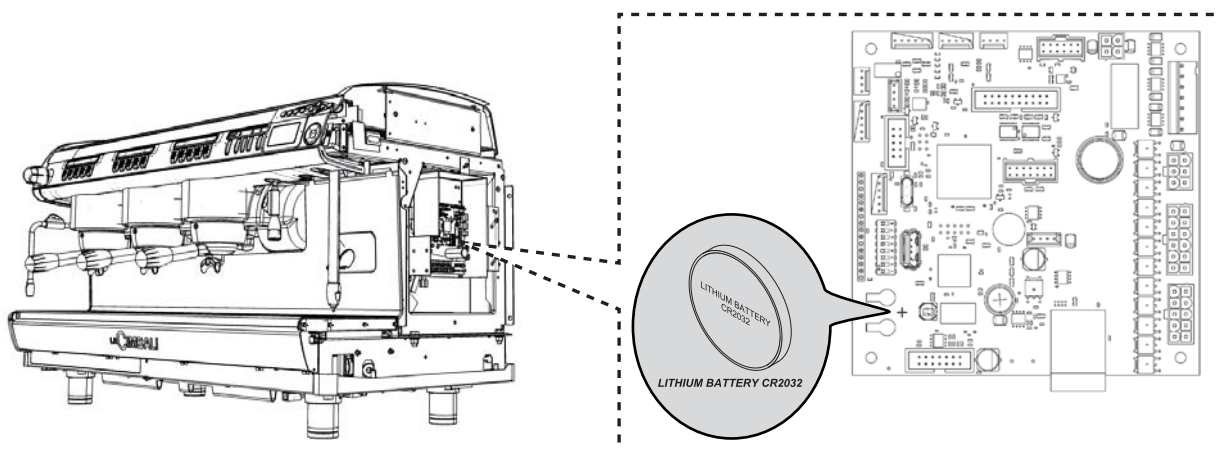
MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo apparecchio contiene una batteria bottone non ricaricabile al litio (chimica: litio diossido di manganese) integrata nel prodotto finale.

Riciclare o smaltire le batterie in conformità alle istruzioni del produttore della batteria e secondo le regolamentazioni locali / nazionali vigenti.

Posizione della batteria



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”.

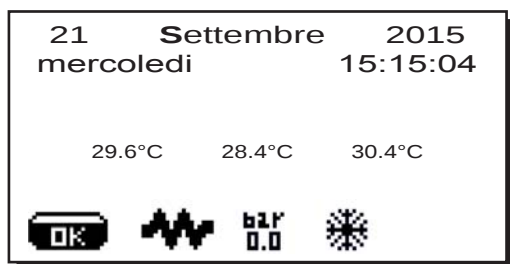
ACCENSIONE MANUALE

Premere l'interruttore luminoso generale (1); la macchina si accende, si illuminano i led dei tasti e sul display (16) viene visualizzato:

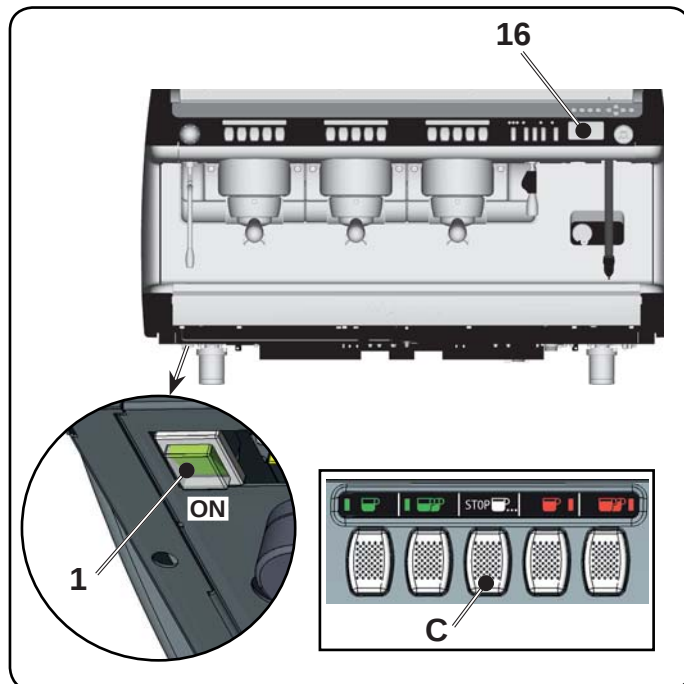
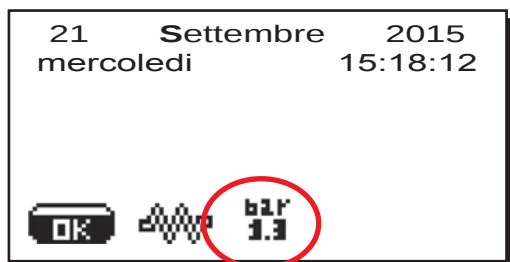


Per tutto il periodo di permanenza del messaggio sul display rimane in funzione la pompa volumetrica, consentendo il caricamento dell'acqua nei boiler; in questo modo si evita che le resistenze vengano alimentate in assenza d'acqua.

Al termine di questa fase comincia il riscaldamento di tutti gli elementi riscaldanti; nella parte centrale del display vengono visualizzate le temperature dei boiler:



La macchina è pronta per il lavoro quando sul display (16) viene indicata la pressione prevista per l'esercizio:



SPEGNIMENTO / ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina può essere impostata per spegnersi ed accendersi ad orari programmati; consultare il capitolo “**Menù Orario Servizio**” per impostare l’ora di accensione “ora ON” e l’ora di spegnimento “ora OFF”.

Quando viene prefissato l’orario di servizio, la macchina si spegne automaticamente all’orario programmato. Durante la fase di spegnimento automatico, sul display viene visualizzato il messaggio sottostante:



N.B.: quando la macchina funziona con accensione/spegnimento automatico, non utilizzare l’interruttore generale (1) per spegnere la macchina, poiché in tale condizione non è possibile il funzionamento dell’accensione automatica.

La macchina si accende automaticamente all’orario programmato.

Le visualizzazioni sul display e le operazioni eseguite dalla macchina corrispondono a quanto descritto nel paragrafo “**ACCENSIONE MANUALE**”.

SPEGNIMENTO CON ENERGY SAVING

Durante la fase di spegnimento la macchina può essere impostata con la modalità ENERGY SAVING mode.

Attivando questa funzione la resistenza della macchina non viene disattivata completamente e permette di mantenere la pressione in caldaia ad un valore di 0.2 bar.

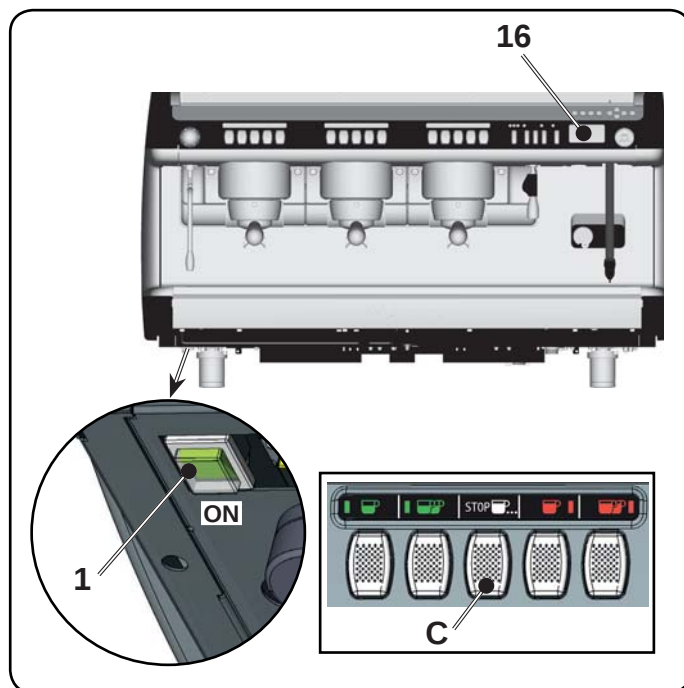
Consultare il capitolo “**Menù Orario Servizio**” per impostare la funzione.

MODALITÀ ENERGY SAVING

La funzionalità ENERGY SAVING mode può essere attivata anche manualmente premendo per alcuni secondi il tasto **OK**. Durante questa fase:

- se la pressione in caldaia è impostata con un valore superiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata a 0,8 bar;
- se la pressione in caldaia è impostata con un valore inferiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata di 0.4 bar rispetto al valore impostato.

Premere un qualsiasi tasto di erogazione per uscire dalla modalità ENERGY SAVING e tornare alla fase di lavoro della macchina.



ACCENSIONE FORZATA

Premere il tasto “STOP/continuo caffè” (C) per forzare l’accensione.

N.B.: la forzatura dell’accensione non modifica gli orari di accensione/spegnimento programmati.

Nota: a questo punto la macchina rimarrà accesa fino al successivo orario di spegnimento.

Per riportarla immediatamente alla condizione di spegnimento da orologio occorre spegnere e riaccendere la macchina tramite l’interruttore generale (1).



11. Descrizione simbologia display



Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia.
Durante la fase di caricamento, la parte inferiore scura dell'icona è visualizzata in modo alternato. Quando il livello ottimale è stato raggiunto, il simbolo appare così:



Questo simbolo (interno scuro) indica la resistenza è attiva e funzionante.

Quando la pressione caldaia raggiunge il valore stabilito, l'icona è così rappresentata



(interno chiaro).

Per tutto il tempo di lavoro della macchina, le due icone



si alternano sul display, indicando la presenza o meno del riscaldamento elettrico.

N.B.: l'utente non può attivare/disattivare il riscaldamento elettrico.

Con la funzione di accensione/spegnimento impostata, l'attivazione del riscaldamento elettrico avviene automaticamente.

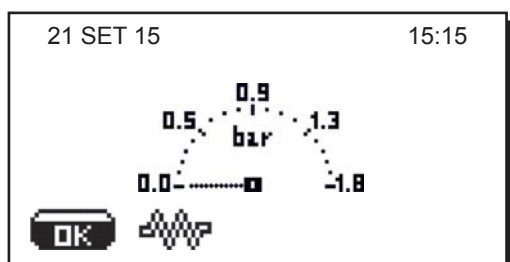


Questo simbolo indica che la resistenza caldaia è disattivata.



Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.

Premendo per circa 3" il tasto  (24), è possibile visualizzare il manometro in modo analogico; sul display viene visualizzato:



Premere nuovamente per circa 3" il tasto  (24) per tornare alla visualizzazione classica del display.



Questo simbolo indica che la macchina è in fase di primo riscaldamento oppure che la pressione caldaia è scesa sotto il valore di 0,5 bar.
Segnala anche lo stato di riscaldamento dei boiler ovvero compare se uno o più boiler sono ancora in fase di primo riscaldamento o se la loro temperatura scende sotto i 55°C.

Premendo uno dei tasti "STOP/continuo caffè" (C), l'erogazione sarà alla temperatura raggiunta in quel momento.

Tutti gli altri tasti sono disabilitati in quanto non si è raggiunta la pressione di lavoro.

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

La macchina ha raggiunto la pressione e la temperatura di lavoro programmata quando l'icona  non è più visualizzata sul display.

Premere un tasto di selezione caffè per ogni pulsantiera, questo per favorire l'armonizzazione della temperatura tra gruppo e portafiltro.



12. Ricambio dell'acqua della caldaia



"Prima di effettuare erogazioni di bevande cambiare l'acqua nella caldaia".

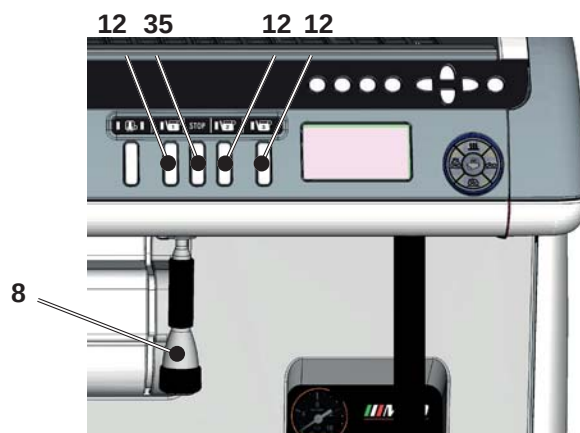
Assicurarsi che l'indicazione sul display corrisponda al valore di pressione di esercizio.

Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, un tasto erogazione acqua calda (12).

Sul display verrà visualizzato il messaggio "RICAMBIO ACQUA" e dalla lancia acqua calda (8) verrà scaricata l'acqua della caldaia (60 - 70% circa della capacità totale). La resistenza caldaia e tutti i tasti erogazione saranno disabilitati.

L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente (nota: l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto STOP 35).

Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.



13. Scaldatazze (dove previsto)



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

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 la resistenza del piano appoggiatezze (23), premere il tasto (22); per modificare la potenza dello scaldatazze premere più volte il tasto (22).

- Tutti i LED accesi = potenza massima

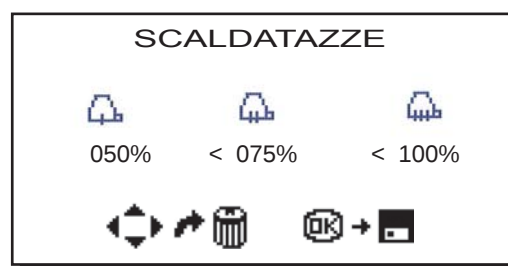
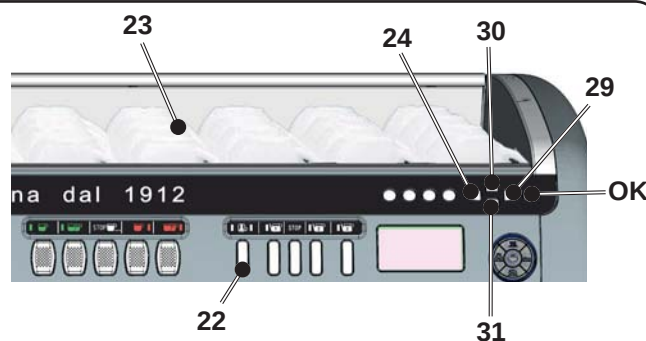
- Tutti i LED spenti = OFF

Quindi, per disattivare il riscaldamento del piano (23) premere più volte il tasto (22), fino a quando tutti i led saranno spenti.

N.B.: durante la fase di spegnimento automatico, il riscaldamento del piano scaldatazze (23) verrà disattivato.

Alla successiva accensione automatica, verrà ripristinata la condizione lasciata al momento dello spegnimento.

Per accedere alla programmazione dei livelli di potenza dello scaldatazze, tenere premuto il tasto dello scaldatazze (22) per più di 5 secondi.



Selezionare il livello di riscaldamento premendo il tasto (29).

Ulteriori modifiche sono possibili agendo sui tasti (30) e (31).

1) confermare le modifiche apportate premendo il tasto OK (29).

2) uscire dal menù lasciando i dati inalterati premendo il tasto (24).



14. Erogazione caffè

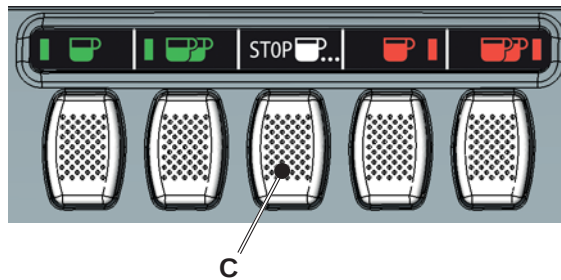
Disinnestare il portafiltro, svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con una dose di caffè macinato nel caso di portafiltro con becco a 1 via e filtro conico oppure con due dosi di caffè macinato nel caso di portafiltro con becco a 2 vie e filtro cilindrico.

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 tasto erogazione caffè corrispondente alla dose desiderata, rimarrà acceso solo il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.



Premere, invece, il tasto (C) per effettuare erogazioni continue.

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto STOP (C).



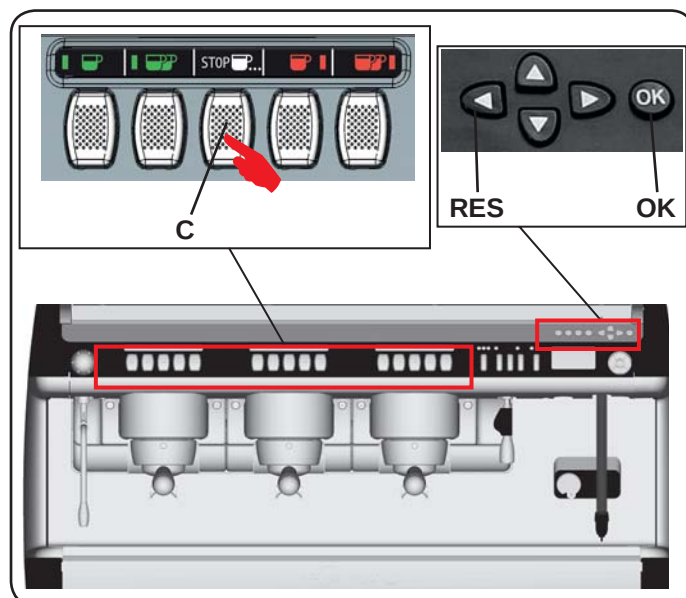
Il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione di caffè.

15. Spegnimento boiler

Per disattivare la resistenza dei boiler operare come segue: premere il tasto "OK"; sul display viene visualizzato:

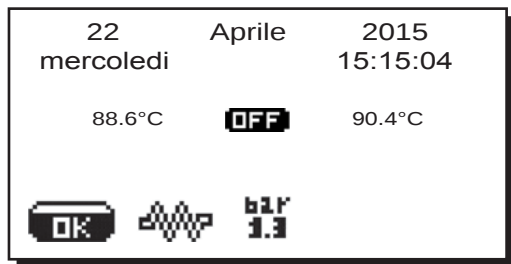


premere il tasto "STOP/continuo caffè" (C) del gruppo di cui si desidera spegnere il boiler; nell'icona che rappresenta il gruppo compare la scritta **OFF**:

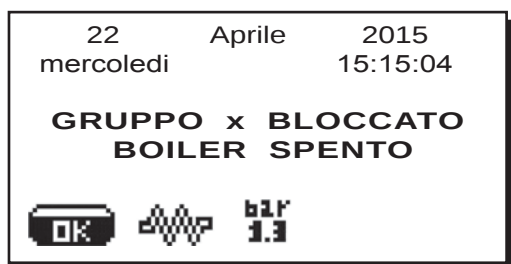


premere il tasto  per confermare.

Il boiler spento viene identificato con la scritta **OFF** sul display:



Premendo un qualsiasi tasto di erogazione del gruppo con boiler disattivato sul display viene visualizzato:



La procedura per la riaccensione del boiler avviene in modo del tutto analogo:

- premere il tasto ;
- premere il tasto "STOP/continuo caffè" (C) del gruppo di cui si desidera riaccendere il boiler; nell'icona che rappresenta il gruppo compare la scritta **ON**;
- premere il tasto  per confermare.

16. Erogazione acqua calda



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

L'erogazione dell'acqua calda è controllata dall'economizzatore che, permette di miscelare l'acqua calda della caldaia con l'acqua fredda della rete e di regolarne la temperatura.

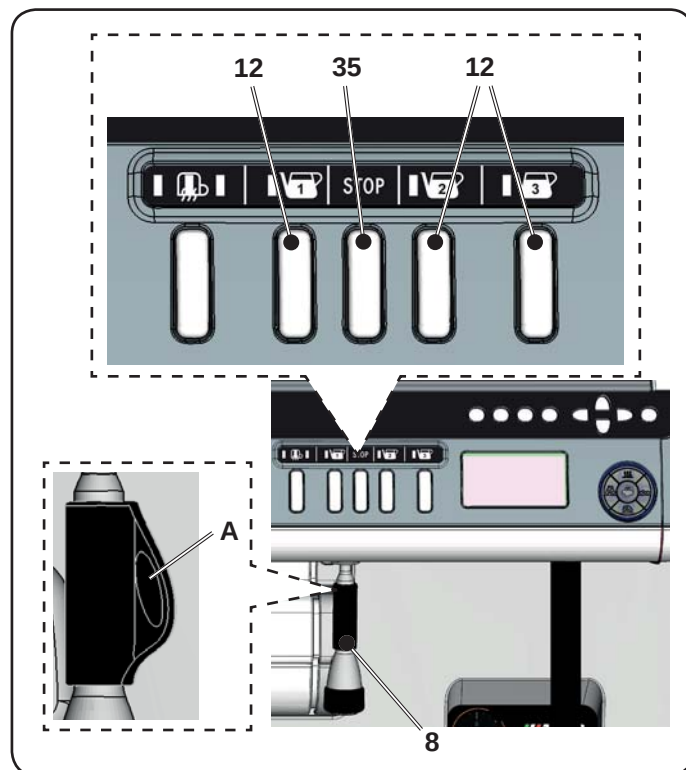
Questa soluzione consente quindi di migliorare la qualità dell'acqua e rendere più sicuro il lavoro dell'operatore. Dopo aver posizionato sotto l'erogatore (8) il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi:

- Con i TASTI DOSATI (12); premere il tasto con la memorizzazione adatta.
- In modo CONTINUO; premere il pulsante STOP (35) per effettuare erogazioni continue.

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante STOP (35).

NOTA:

- con i tasti dosati è possibile interrompere l'erogazione premendo il tasto STOP (35), senza che venga modificato il dato memorizzato.
- la regolazione dell'economizzatore per la temperatura dell'acqua in uscita viene effettuata dal tecnico installatore.



17. Erogazione vapore



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

Erogazione con selettore Turbosteam (13)

Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore TURBOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di "arresto dell'erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata", con la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte. I tasti del selettore Turbosteam hanno diverse funzioni secondo la seguente configurazione:

- TS4**  latte montato (livello massimo di montatura);
- TS3**  latte montato (livello intermedio di montatura);
- TS2**  latte montato (livello minimo di montatura);
- TS1**  latte caldo;
 vapore.

NOTA: in fase di programmazione i tasti del selettore Turbosteam (TS1 ÷ TS4) possono essere configurati diversamente a seconda delle differenti esigenze.

Introdurre il tubo di erogazione del vapore (9b) in un contenitore adatto, avendo cura di immergere completamente il bulbo nella bevanda.

Selezionato quale tipo di latte si desidera ottenere e premere il relativo tasto.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore avviene automaticamente.

L'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo un qualunque tasto del selettore Turbosteam (13).

Erogazione con selettore a volantino

Il sistema di erogazione vapore a volantino (20) è adatto per quelle bevande che necessitano di emulsione, avendo la possibilità di aprire con gradualità il flusso del vapore.

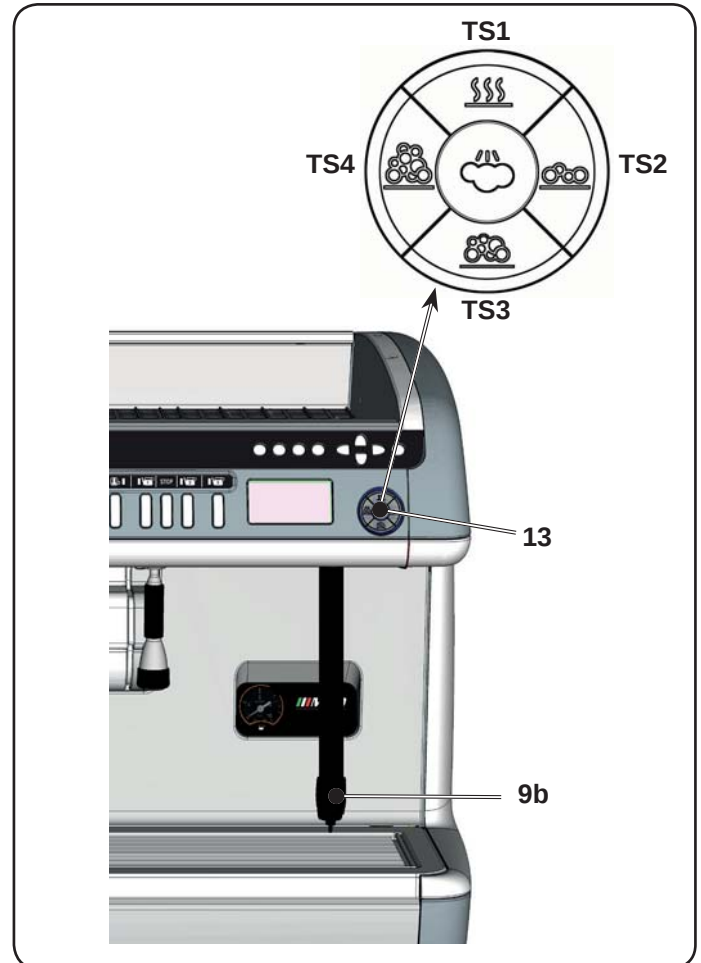
Introdurre il tubo di erogazione del vapore (9) in un contenitore adatto; erogare il vapore e a riscaldamento avvenuto interrompere l'erogazione.



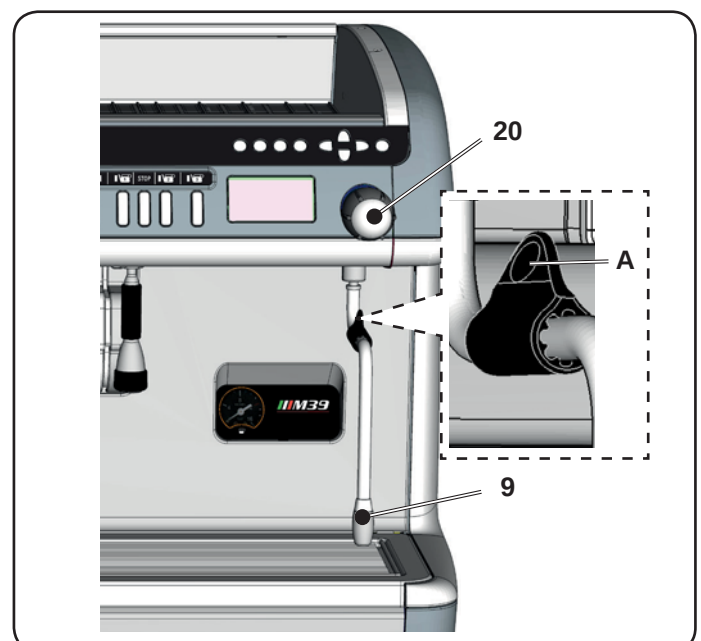
Pulizia lance vapore

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.



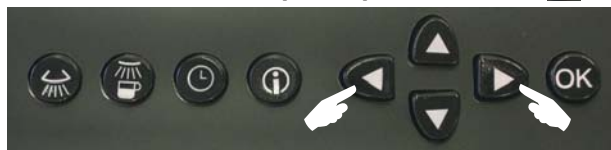
COLD TOUCH Il nuovo *Turbosteam Cold Touch* (9b), migliora il comfort di utilizzo della lancia vapore, grazie a un rivestimento isolante e antiaderente che la mantiene fredda prima, durante e dopo l'erogazione del vapore facilitando così la movimentazione e la pulizia della stessa.



PROGRAMMAZIONE CLIENTE

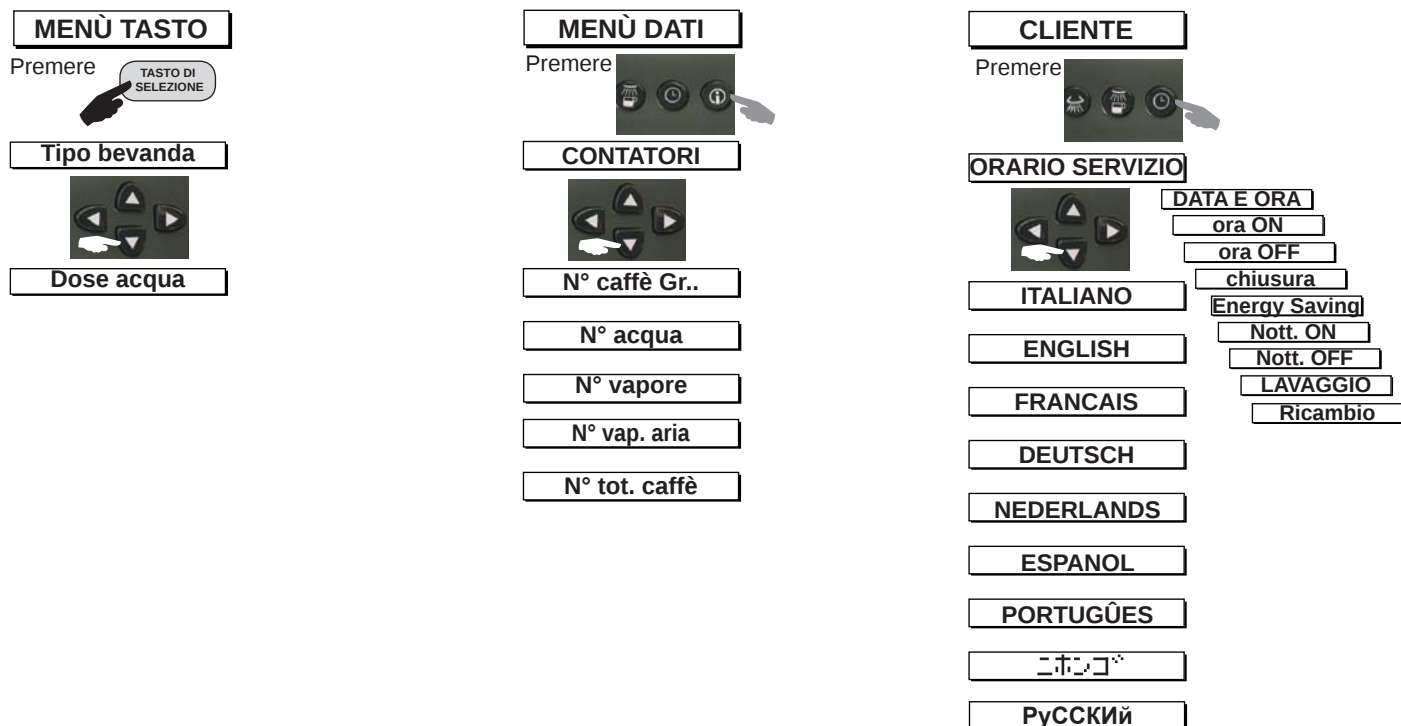
18. Flusso di programmazione cliente

Per ENTRARE nei quadri premere tasto 



Per USCIRE dai quadri premere tasto 

Solo se "Prog. cliente" SI e "Blocco progr." NO

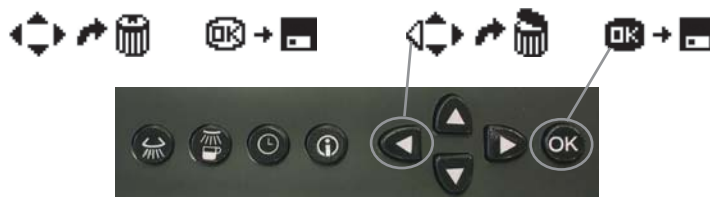


USCITA DAI QUADRI DI PROGRAMMAZIONE

Prima di uscire dai quadri:

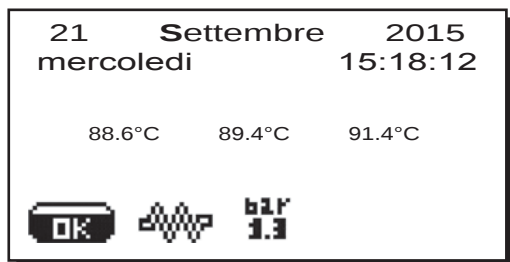
- premere il tasto  per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori;
- premere il tasto  (24) per lasciare i valori inalterati

Nella parte inferiore del display vengono visualizzate in modo alternato le icone sottostanti:



19. Regolazione orologio

Per regolare l'orologio utilizzare i tasti ▲ (30) e ▼ (31).
Ad ogni pressione l'orario aumenta (o diminuisce) di un minuto.
Mantenendo premuto uno dei tasti (▲ 30 o ▼ 31) per più di 10 secondi, si ferma l'indicazione relativa ai minuti e aumenta (o diminuisce) quella relativa alle ore.
Durante la fase di regolazione orario il conteggio dei secondi rimane fermo sullo "00".



20. Menù Parametri cliente

Per accedere al quadro "Parametri cliente" premere il tasto ⏻ (34); sul display viene visualizzato il messaggio:



Selezione lingua

Per visualizzare i messaggi sul display in una lingua differente da quella impostata, occorre, dopo essere entrati in "Parametri cliente", posizionare il cursore in corrispondenza della lingua desiderata premendo i tasti ▲ (30) o ▼ (31) e successivamente premere il tasto ▶ (29); la macchina si riavvia con i messaggi nella nuova lingua selezionata.

Il display (16) mostra le indicazioni nelle seguenti lingue: italiano, inglese, francese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, giapponese e russo.



Premendo il tasto  (29) in corrispondenza della riga "orario servizio", sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi al menù orario servizio, che si possono modificare sono:

- **ora ON** (orario di accensione);
- **ora OFF** (orario di spegnimento);
- **chiusura** (giorno di chiusura);
- **Energy Saving.** (attiva/disattiva la funzione Risparmio Energetico: SI/NO);
- **Nott. ON** (orario d'inizio prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **Nott. OFF** (orario termine prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **Lavaggio** (orari in cui deve avvenire il lavaggio);
- **Ricambio** ricambio acqua programmabile ad orario; (attivabile da tecnico);

Indicazioni di carattere generale

Qualora non ci siano giorni di chiusura, impostare la voce "chiusura" su "nessuno".

Nel caso non si voglia utilizzare la funzione di accensione/spegnimento automatica, ma si preferisca accendere e spegnere manualmente la macchina, impostare "ora ON" e "ora OFF" allo stesso orario (esempio:

ora ON 22:00
ora OFF 22:00).

- premere il tasto  (29);
- modificare il valore, utilizzando i tasti  (30) e  (31);
- premere il tasto  (24) per confermare il dato.

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli orari dei lavaggi.

NOTE

Lavaggio: non è disattivabile; viene richiesto quotidianamente all'ora programmata, e comunque entro un termine di 24 ore.

Per non attivare questi lavaggi impostare OFF in corrispondenza dell'orario. OFF viene visualizzato premendo il tasto  (31) quando l'orario indicato è "00:00".

Per maggiori dettagli vedere il manuale tecnico al paragrafo "Menù configurazione - Opzioni lavaggi".

NOTE

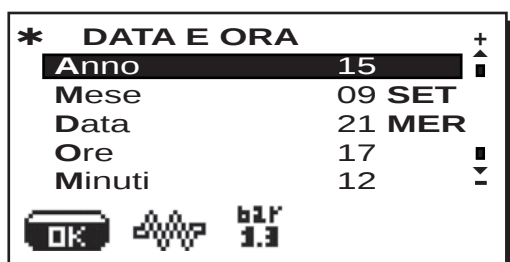
La funzione **"Ricambio"** con richiesta ad orario viene impostata dal personale tecnico, il quale ha anche la facoltà di attivare o meno la funzione "blocco".

Con "blocco" attivo, qualora il ricambio dell'acqua non venga effettuato entro un'ora, la macchina inibisce l'erogazione delle bevande.

Con richiesta ad orario impostata l'utente ha solo la possibilità di modificare l'ora di apparizione della richiesta.

Data e ora

Per modificare la data e l'ora premere il tasto  (29) in corrispondenza della riga corrispondente; sul display viene visualizzato il messaggio:



Spostare il cursore (linea scura) in corrispondenza della voce da modificare, utilizzando i tasti  (30) e  (31), quindi premere il tasto  (29); il cursore diventa → ed è possibile variare il valore della voce selezionata sempre tramite i tasti  (30) e  (31).

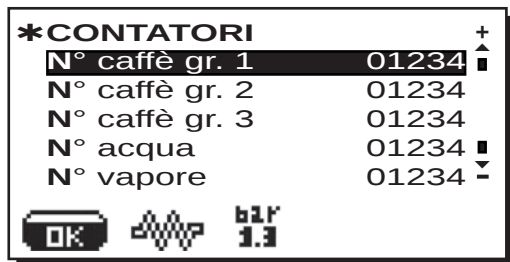
Ad operazione effettuata premere il tasto  (24) per confermare il dato.

N.B.: il cursore diventa nuovamente una linea scura. Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri parametri.



21. Menù dati - Visualizzazione ed azzeramento contatori

I contatori vengono visualizzati premendo il tasto  (27). Sul display (5) viene visualizzato il seguente messaggio:



I parametri che vengono contabilizzati sono:

- **caffè** (numero bevande a base di caffè);
- **acqua** (numero erogazioni acqua);
- **vapore** (numero erogazioni vapore effettuate con tasto vapore);
- **vap. aria TS** (numero erogazioni vapore e aria effettuate con il selettore turbosteam);
- **tot caffè** (numero totale delle bevande a base di caffè).

I contatori sono azzerabili allineando il cursore sulla voce interessata, premendo il tasto  (29), e successivamente

il tasto  (30) o  (31).

Premendo il tasto  (24) viene confermato l'azzeramento.

La riga "N° caffè" compare tante volte quante il numero di gruppi della macchina.

N.B.: i parametri che non possono essere azzerati sono:
- tot caffè

Premendo nuovamente il tasto  (24) si ritorna al quadro principale.

22. Come entrare in programmazione

N.B.: solo se la voce "Progr. Cliente" è impostata su "SI" e la voce "blocco progr." è impostata su "NO":

Per entrare in programmazione, premere il tasto  (29); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:



Premere uno dei tasti erogazione sulla tastiera di selezione (2); il led associato rimane acceso.

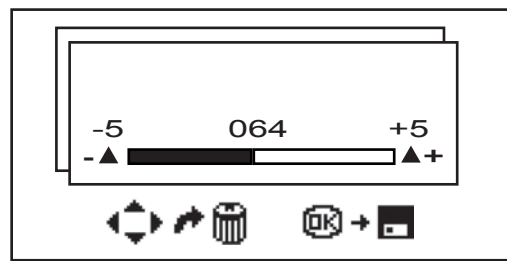
Posizionare il cursore (linea scura) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti  (30) e  (31), quindi premere il tasto  (29).

Variare il valore sempre tramite i tasti  (30) e  (31); a questo punto ci sono 2 possibilità:

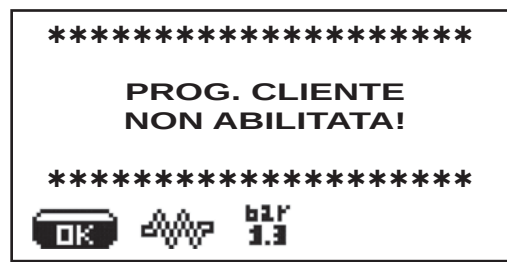
1) confermare le modifiche apportate premendo il tasto 

2) uscire dal menù lasciando i dati inalterati premendo il tasto  (24).

N.B.: in fase di modifica dati, il cursore diventa "→", oppure compare una barra di scorrimento con i valori minimo e massimo impostabili:



Nel caso in cui la voce "Progr. Cliente" è impostata su "NO": sul display viene visualizzato il messaggio a sotto riportato:



23. Menù tasto - Selezione Caffè

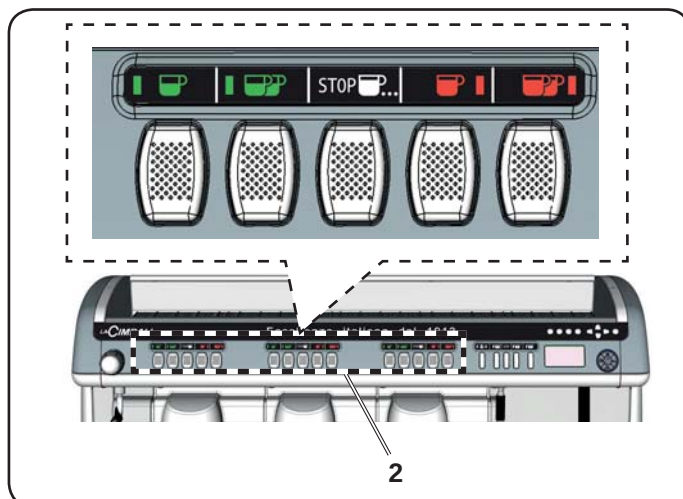
Premere uno dei tasti erogazione caffè sulla tastiera di selezione (2) (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



Ogni gruppo viene comandato da una pulsantiera che permette per ogni tasto di memorizzare la quantità di erogazione desiderata.

Il parametro, relativo alla selezione caffè, che si può modificare è:

- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico).



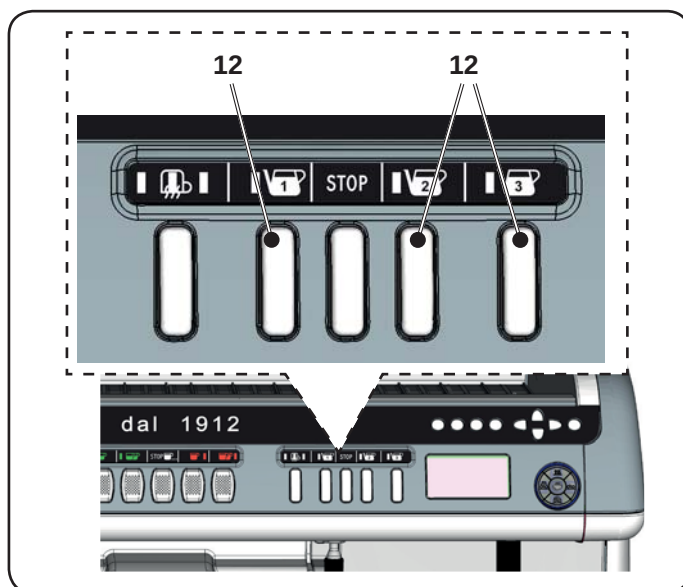
24. Menù tasto - Selezione Acqua Calda

Premere uno dei tasti (12) erogazione acqua calda; sul display verrà visualizzato:



Il parametro, relativo alla selezione acqua calda, che si può modificare è:

- **tempo erogazione acqua** (tempo erogazione acqua).



25. Menù tasto - Selezione vapore e aria

Premere uno dei tasti (TS1 ÷ TS4) del selettore turbosteam (13); sul display verrà visualizzato:



I parametri che si possono modificare sono:

- **T stop vap.** (valore "xxx°C" di temperatura per il latte caldo o per il latte montato).

Le possibilità di scelta sono:

Impostando "0°":

- stop vapore manuale

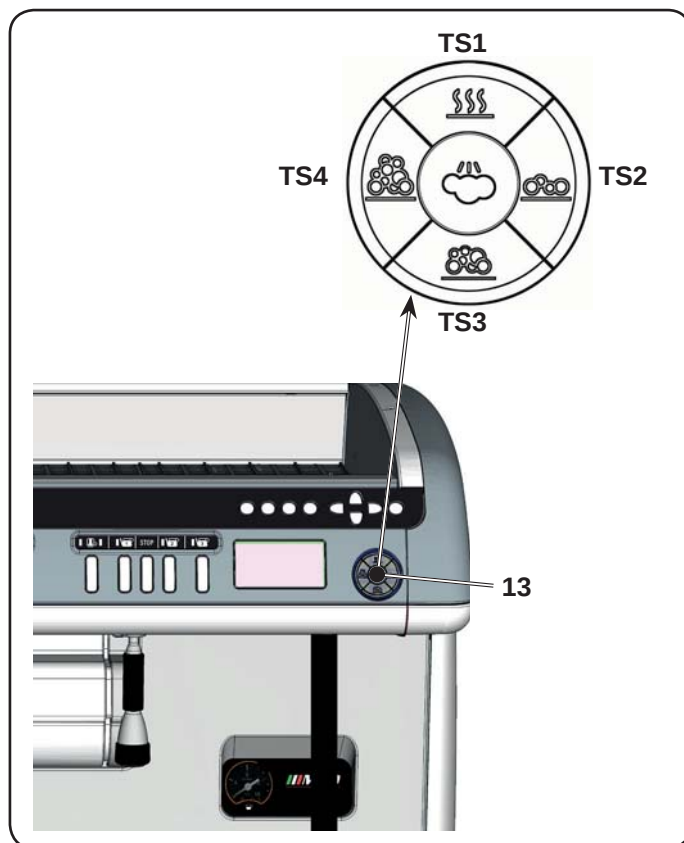
Impostando un qualsiasi valore compreso tra "40°÷85°":

- stop vapore automatico

Impostando "OFF":

- stop vapore disabilitato

- **liv. emulsione** (è possibile scegliere un differente livello di emulsione per il latte montato; il valore impostabile è compreso tra "10 ÷ 100", dove 0 indica nessuna emulsione e 100 un'emulsione continua).

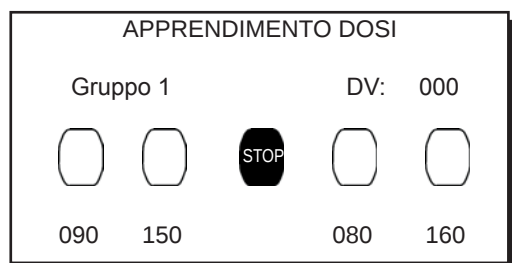


26. Programmazione dosi per "autoapprendimento"

Si possono programmare le dosi acqua per il caffè e le dosi acqua calda anche con la funzione di "AUTOAPPRENDIMENTO":



premere il pulsante STOP per più di 8", e comunque fino a quando non si senta suonare il buzzer o "cicalino"; i led dei tasti selezioni lampeggiano simultaneamente per tutta la durata della programmazione. Sul display verrà visualizzato il quadro sottostante dove vengono rappresentati i pulsanti con le relative quantità d'acqua per il caffè.



Dosi caffè

- 1 - Agganciare al gruppo il portafiltro caricato con la dose di caffè macinato.
- 2 - Disporre la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro e premere il pulsante da programmare, mantenere la pressione sul pulsante fino a quando nella tazza o nelle tazze si raggiunge il livello desiderato.



Durante questa fase il valore degli impulsi del dosatore volumetrico (in alto a destra sul display) viene incrementato; al rilascio del pulsante, il valore raggiunto viene memorizzato e compare sotto il tasto programmato.

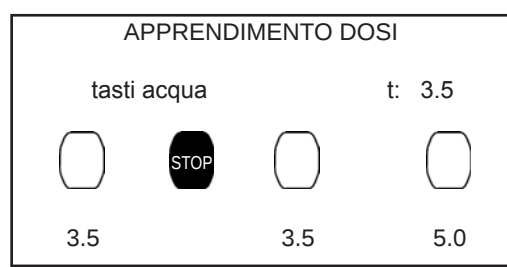
- 3 - Continuare l'eventuale programmazione di tutti i pulsanti caffè riprendendo le operazioni dal punto 1.

Dosi acqua calda

- 1 - Premere il pulsante da programmare, mantenere la pressione sul pulsante fino a quando nella tazza si raggiunge il livello desiderato.



Durante questa fase il tempo in secondi (in alto a destra sul display) viene incrementato; al rilascio del pulsante, il valore raggiunto viene memorizzato e compare sotto il tasto programmato.



- 2 - Continuare l'eventuale programmazione di tutti i pulsanti acqua riprendendo le operazioni dal punto 1.

Al termine premendo il pulsante STOP il buzzer smette di suonare a conferma dell'avvenuta memorizzazione di quanto eseguito.



27. 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 o quando segnalato dalla macchina.

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.

ATTENZIONE, PERICOLO DI SCOTTATURE: durante le fasi di lavaggio dal becco usciranno acqua calda e vapore; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.

In caso di segnalazione da parte della macchina sul display verrà visualizzato “ESEGUIRE LAVAGGIO CAFFÈ”.

La condizione si ripeterà fino a quando l'operazione non verrà eseguita.

Il circuito caffè può essere sottoposto a differenti modalità di lavaggio:

- **simultaneo:** tutti i gruppi vengono sottoposti al lavaggio contemporaneamente;
- **sequenziale:** il lavaggio viene eseguito in sequenza e in modo separato su ogni gruppo; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio.

È inoltre possibile eseguire una terza modalità di lavaggio:
- **singolo:** il lavaggio può essere effettuato su uno specifico gruppo senza obbligo di esecuzione sui rimanenti gruppi; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio.

Nota: il lavaggio singolo non può essere eseguito in caso di segnalazione da parte della macchina.

N.B.: in assenza di messaggi di lavaggio, e con un uso frequente della macchina, è possibile eseguire un lavaggio in qualsiasi momento.

N.B.: quando il ciclo di lavaggio ad orario è avviato NON può essere fermato, neppure spegnendo la macchina.

In caso di improvvisa mancanza dell'alimentazione elettrica, al ripristino della stessa sul display verrà visualizzato il messaggio “Eseguire lavaggio”; completare le operazioni di pulizia nei modi precedentemente descritti.

I lavaggi eseguiti senza richiesta da parte della macchina, possono invece essere interrotti mediante lo spegnimento e la successiva riaccensione della macchina.

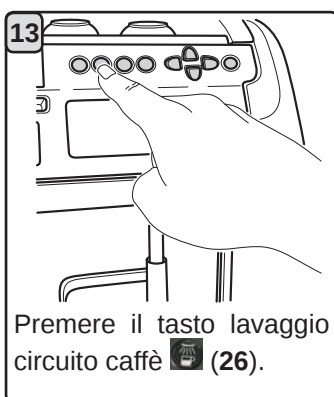
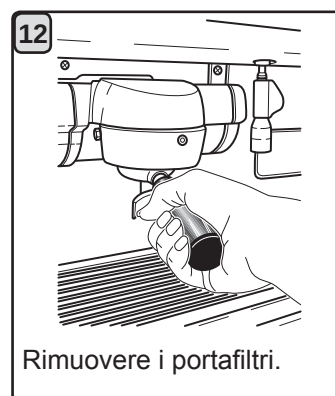
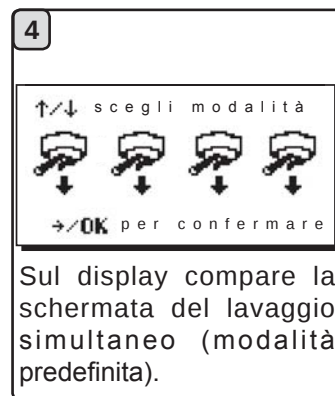
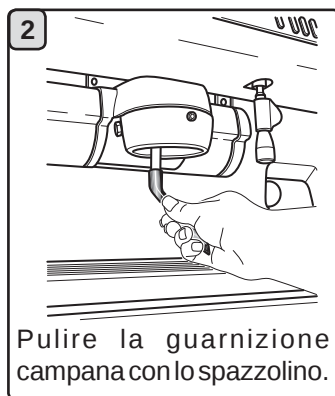
La durata del lavaggio simultaneo è di circa 7'; la durata del lavaggio singolo è di circa 7' per ogni gruppo erogatore.

La mancata esecuzione dei cicli di lavaggio programmati viene memorizzata dalla macchina.

Per eseguire i lavaggi operare come descritto nelle pagine successive.



LAVAGGIO SIMULTANEO



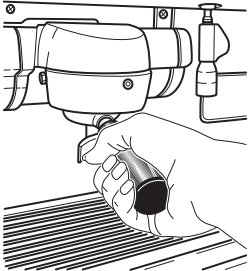
Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.



LAVAGGIO SEQUENZIALE

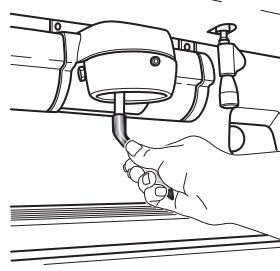
italiano

1



Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

2



Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

3



Mantenere premuto per alcuni secondi il tasto lavaggio circuito caffè (26).

4



Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo (modalità predefinita).

5



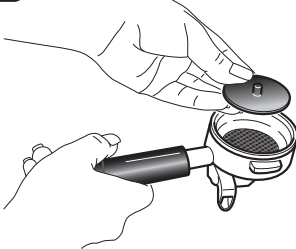
Utilizzare i tasti ▲ (30) e ▼ (31) per passare al Lavaggio sequenziale; sul display verranno visualizzate le icone scorrevoli dei gruppi della macchina.

6



Confermare la modalità di lavaggio utilizzando il tasto OK; sul display verrà visualizzato:

7



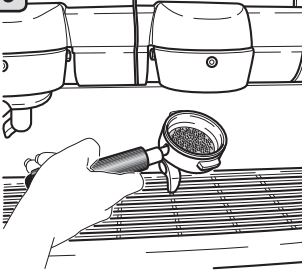
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

8



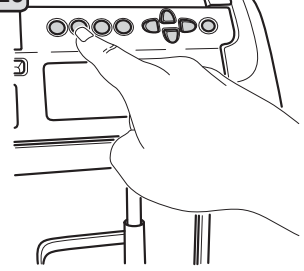
Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.

9



Agganciare il portafiltro al gruppo 1.

10



Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26).

11



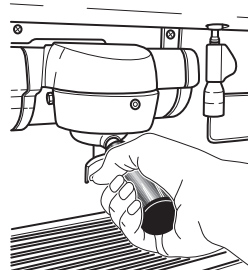
Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 1 e sul display verrà visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GR1".

12



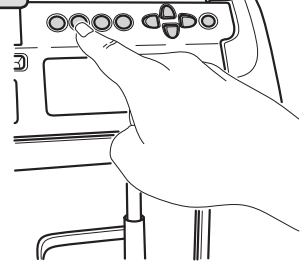
Al termine del lavaggio del gruppo 1, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO 1".

13



Rimuovere il portafiltro.

14



Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26).

15



Verrà visualizzato il messaggio "RISCIACQUO GR1".

16



Al termine del risciacquo del gruppo 1, comparirà il messaggio "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO 2".

17

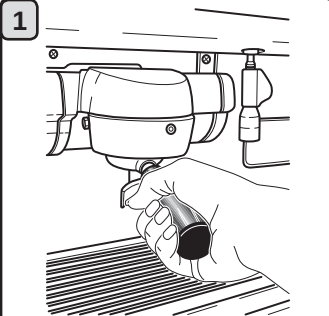
Ripetere le operazioni sopra descritte per tutti i gruppi della macchina.

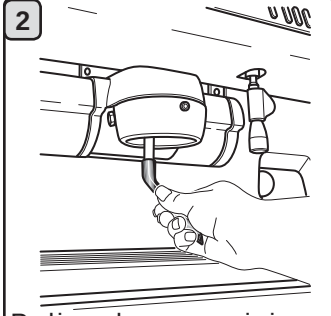


Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

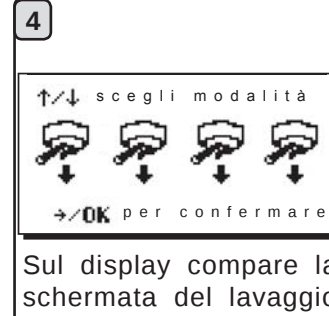


LAVAGGIO SINGOLO: non eseguibile in caso di segnalazione da parte della macchina.

- 

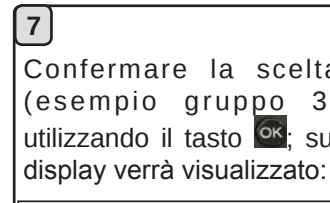
1 Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.
- 

2 Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.
- 

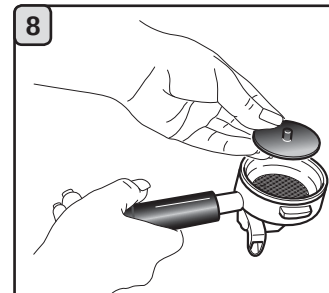
3 Mantenere premuto per alcuni secondi il tasto lavaggio circuito caffè (26).
- 

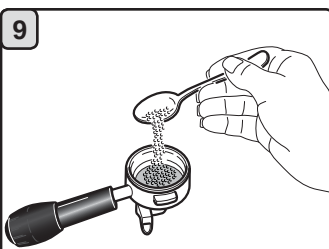
4 Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo (modalità predefinita).
- 

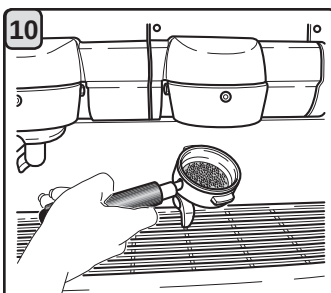
5 Utilizzare i tasti ▲ (30) e ▼ (31) per passare al Lavaggio singolo; un rettangolo evidenzia il gruppo che verrà sottoposto al lavaggio.
- 

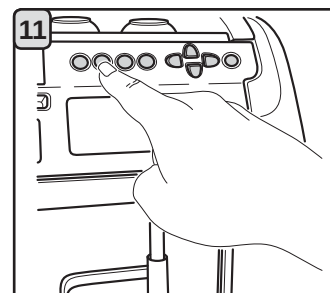
6 Utilizzare i tasti ▲ (30) e ▼ (31) per scegliere il gruppo da lavare.
- 

7 Confermare la scelta (esempio gruppo 3) utilizzando il tasto OK; sul display verrà visualizzato:


- 

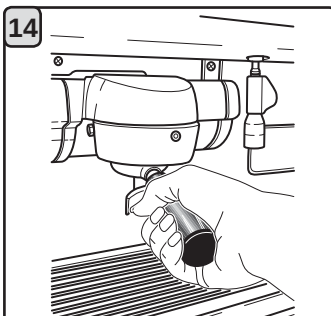
8 Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- 

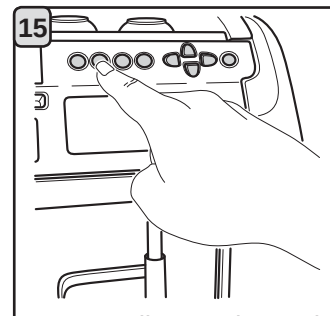
9 Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.
- 

10 Agganciare il portafiltro al gruppo 3.
- 

11 Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26).
- 

12 Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 3 e sul display verrà visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GR3".
- 

13 Al termine del lavaggio del gruppo 3, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO 3".
- 

14 Rimuovere il portafiltro.
- 

15 Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26).
- 

16 Verrà visualizzato il messaggio "RISCIACQUO GR3".
- 

17 Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.
- 

18 Ripetere le operazioni sopra descritte per i gruppi che si desidera sottoporre al lavaggio.

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

Quando la macchina viene bloccata, sul display compare un messaggio di avvertimento: premendo il tasto corrispondente al lavaggio richiesto (tasto  (26) o tasto 28) e seguendo le indicazioni sul display, viene eseguito il lavaggio e la macchina viene sbloccata.

Per esempio, nel caso di un "blocco caffè" sul display viene visualizzato il messaggio sottostante:



Il numero del "gruppo bloccato" viene visualizzato in modo alternato e dipende dal numero dei gruppi della macchina.

Premendo il tasto lavaggio circuito caffè  (26), il messaggio precedente verrà così integrato:



Nel momento in cui appare il messaggio "INSERIRE IL PORTAFILTRO - GRUPPO 1" scompare il messaggio di blocco relativo al gruppo 1 stesso. Permangono in maniera alternata i messaggi di blocco relativi ai gruppi ancora da lavare.

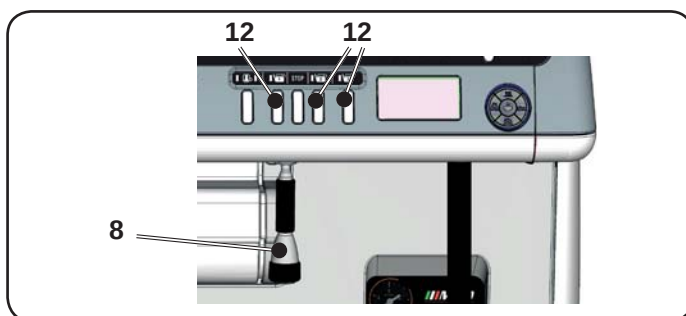
A questo punto per l'esecuzione del lavaggio operare come ide scritto nelle pagine precedenti.

RICAMBIO DELL'ACQUA DELLA CALDAIA - *Intervento da effettuarsi almeno una volta al giorno*

Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, un tasto erogazione acqua calda (12).

Sul display verrà visualizzato il messaggio "RICAMBIO ACQUA" e dalla lancia acqua calda (8) verrà scaricata l'acqua della caldaia (60 - 70% circa della capacità totale). L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente.

Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.



PULIZIA DEI PORTAFILTRI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i portafiltri*

1

In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.

2

Togliere i filtri dai portafiltri.

3

Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.

4

Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.

5

Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio (A) del filtro sia nella sua sede.

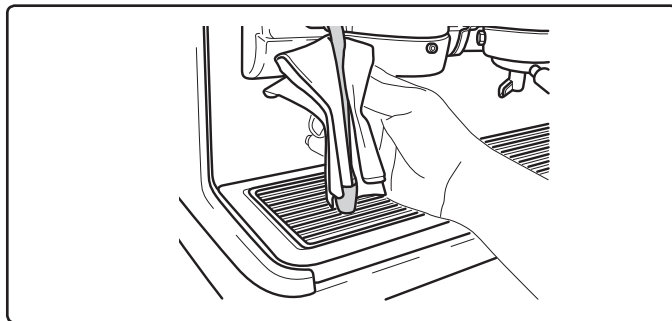
LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

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.

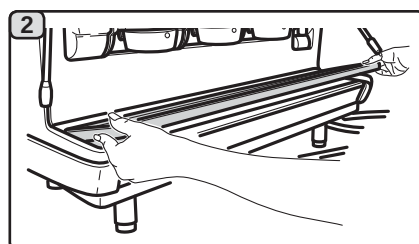
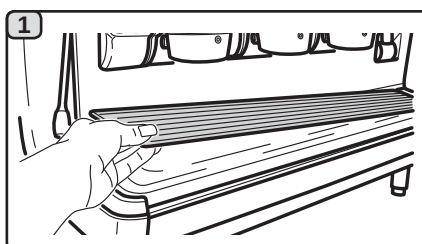
GRIGLIE E BACINELLA DI GOCCIOLAMENTO - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

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



Pericolo di scottature

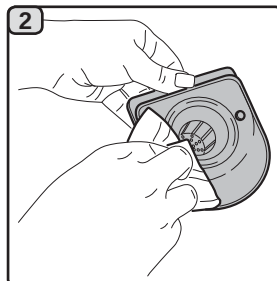
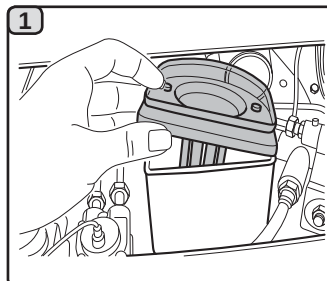
NON inserire le mani sotto il pannello frontale.



VASCHETTA DI SCARICO

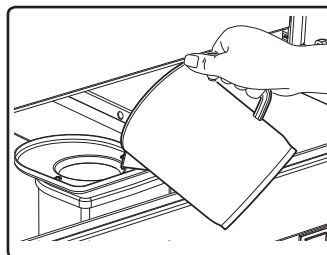
- Intervento da effettuarsi ogni 7 gg.

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.

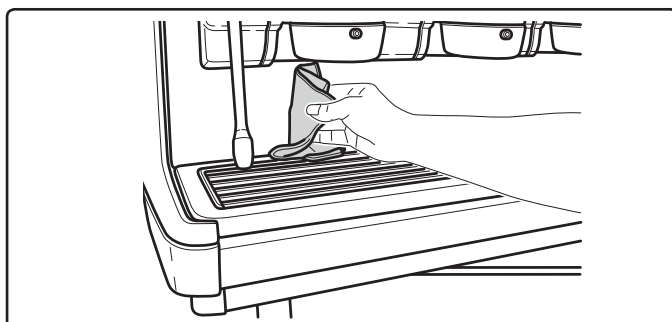


CARROZZERIA - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

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

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

NOTA: leggere variazioni di colore della superficie non devono essere considerate un difetto bensì una caratteristica esclusiva di questo manufatto in lega pressofusa lucidata.



28. 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 e il display (16) è spento.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (1).
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 Cimballi!

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 CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	2	CUSTOMER PROGRAMMING	
2.1 Transport and handling	3	18. Data flow chart	17
2.2 Installation Rules	4	19. Clock adjustment	18
3. Electrical Installation Rules	5	20. Customer parameters menu	18
4. Water Installation Rules	5	Language selection	18
5. Installation Check-up	6	Service time menu	19
6. Rules for the worker operating the machine	7	Date and time	19
7. Caution	8	21. DATA menu - Counter display and zeroing	20
8. Maintenance and Repairs	8	22. How to access the programming mode	20
9. Dismantling the machine	9	23. Key menu - Coffee selection	21
		24. Key menu - Hot water selection	21
		25. Key menu - Steam and air selection	22
USE		26. Programming measures using the "SELF-LEARNING" function	23
10. Daily operation	10	27. Cleaning and maintenance	24
Manual powering	10	Simultaneous washing	25
Automatic switch off / switch on	11	Sequential washing	26
Energy saving standby	11	Single washing:	27
Energy saving mode	11	Block function	28
Forced switch on	11	Changing the water in the boiler	28
11. Description display symbols	12	Filter-holders	28
12. Changing the water in the boiler	13	<i>Steam and hot water dispensing pipes</i>	29
13. Cup-warmer (where contemplated)	13	Grille and drip basin	29
14. Coffee dispensing	14	Draining tray	29
15. Switching off the boiler	14	Bodywork	29
16. Hot water dispensing	15	28. Defects - Malfunctions	30
17. Steam dispensing	16		
		ILLUSTRATIONS	XI
		Changing the electric power supply	XII
		Changing the Voltage of the Transformer	XVII
		Service Line	XX

1. General Rules



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

English

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





WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging



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



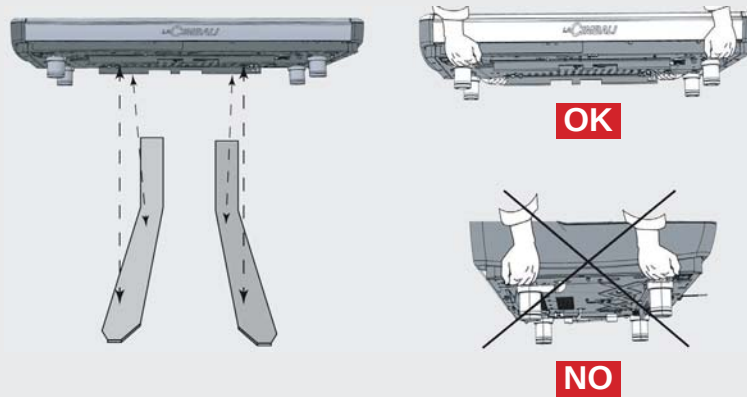
Handling



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

If moving the appliance by hand, make sure:

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



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 - 3 groups (see the "Cleaning and Maintenance" Chapter in the User's Manual).

STEAM (also with Turbosteam)

- 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

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

Steam (also with Autosteam)

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

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Turbosteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee circuits

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



7. Caution



Danger of burns

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



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

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

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

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

Danger of Burns

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

Cup-warmer tray

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warmer tray. No other objects shall be placed on the cup-warmer tray.



MACHINE CLOSE-DOWN

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

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

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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



9. Dismantling the machine

Pursuant to European Directive 2012/19/UE on electrical waste (WEEE), users in the European 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 CIMALI 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.



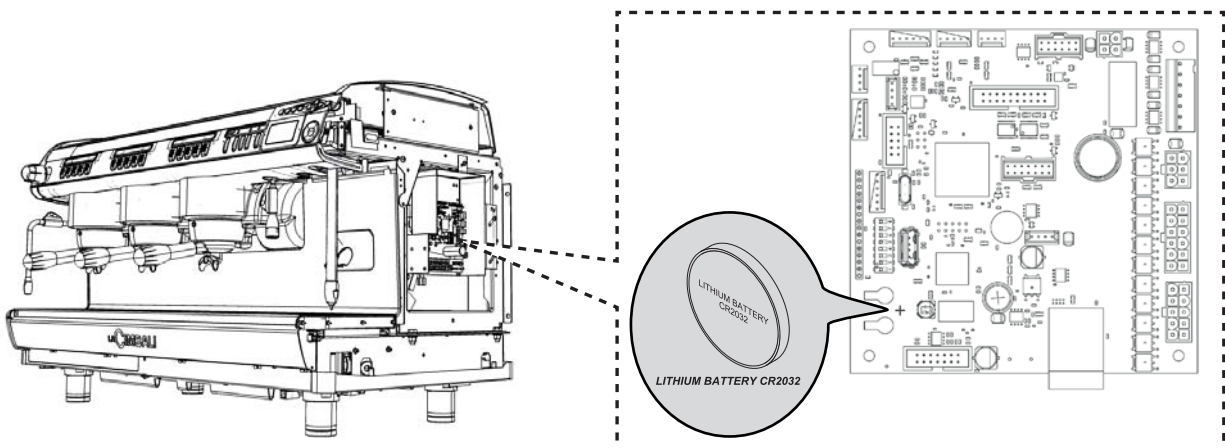
DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment,
please proceed in compliance
with the local laws in force.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

Location of the battery



USE

10. Daily operation

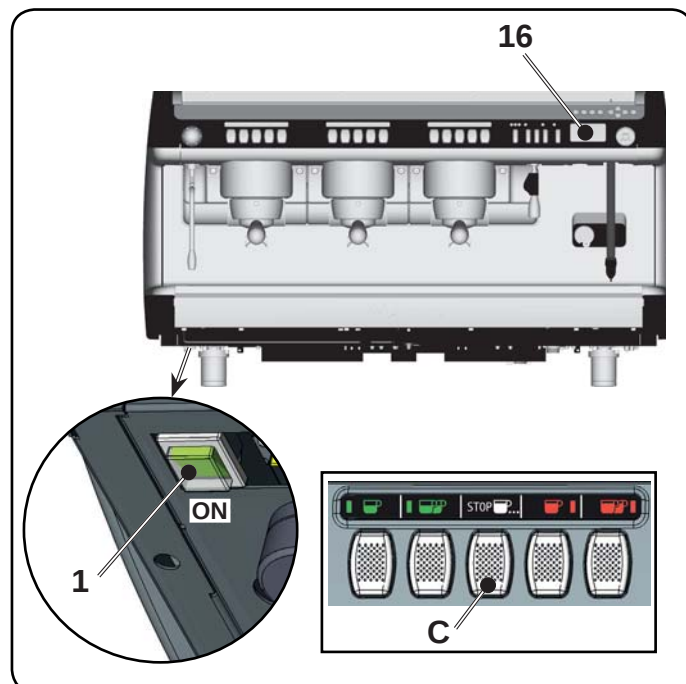


“Before setting the machine to work, make sure that:

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

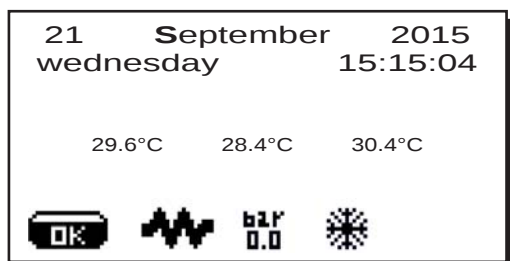
MANUAL POWERING

Press the luminous main switch (1) to turn on the machine. The the key LEDs light up and the following message will appear on the display (16):

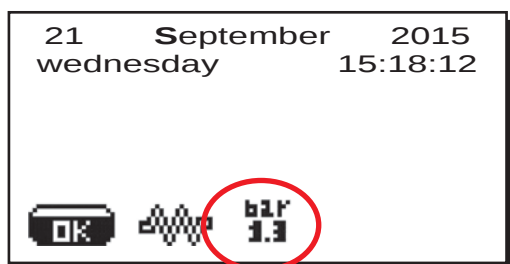


The entire time that the message remains on the display screen, the volumetric pump continues to function, which permits water to fill the boiler. That way, the resistances are not activated when there is no water in the boiler.

After this phase, all heating elements start to heat. The boiler temperatures are shown at the center of the display:



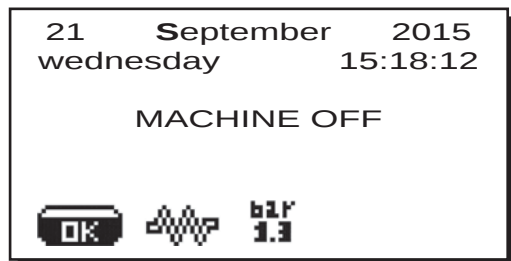
The machine is ready to work when the display (16) indicates the working pressure:



AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times. Consult the “**Service time menu**” chapter to set the “**ON Time**” switch-on time and the “**OFF Time**” switch-off time.

When a service time is set, the machine automatically switches off at the programmed time. During the automatic switch-off phase, the following message will appear on the display:



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

The machine switches on automatically at the programmed time. The messages displayed and the operations performed by the machine are the same as those described in the paragraph “**MANUAL POWERING**”.

ENERGY SAVING STANDBY

When the machine is switched off, it can be set to the ENERGY SAVING mode.

When this function is enabled, the machine resistance is not completely disabled and keeps the boiler pressure at 0.2 bar.

Please consult the chapter “**Service time menu**” for setting this function.

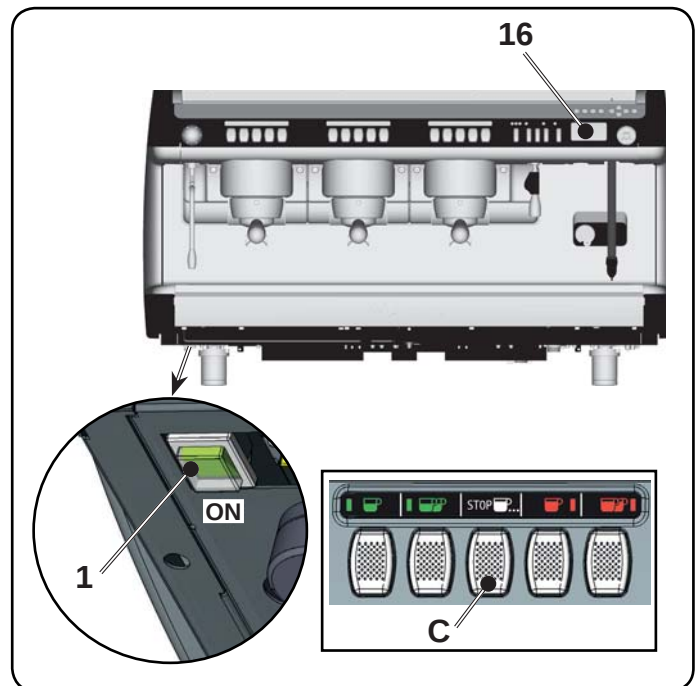
ENERGY SAVING MODE

The ENERGY SAVING function can also be enabled manually if you press the key and hold it for several seconds .

During this phase:

- If the boiler pressure is set at a value exceeding 1.2 bar, the pressure is lowered to 0.8 bar;
- If the boiler pressure is set at a value below 1.2 bar, the pressure is lowered by 0.4 bar below the set value.

Press any dispensing key to exit the ENERGY SAVING mode and return to the machine work phase.



FORCED SWITCH ON

Press the “STOP/Coffee continue” (C) key to force the machine on again.

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

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

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



11. Description display symbols



This symbol indicates the boiler water level. During the loading phase, the dark bottom part of the icon blinks. When the optimum level is reached, the symbol looks like this: 



This symbol (dark inside) indicates that the resistance is activated and functioning.

When the boiler pressure reaches the set value, the icon looks like this



(light inside).

When the machine is in operation, the two icons



alternate on the display, indicating the presence of the electric heating.

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

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

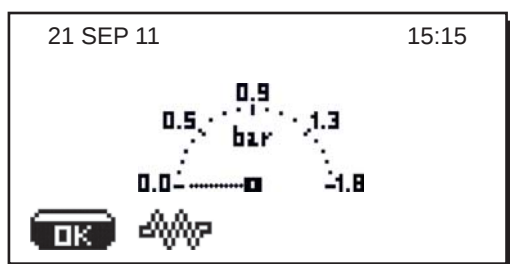


This indicates that the heating resistance has been disabled.



This symbol indicates the boiler pressure value.

If the  key (24) is pressed for about 3", the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



Press and hold down the  key (24) for about 3 seconds to return to the regular display mode.



This symbol indicates that the machine is pre-heating or the boiler pressure has dropped below 0.5 bar. This also indicates the boiler heating situation, meaning that it appears if one or more boilers are still in the first heating phase or if their temperature has fallen below 55°C.

If one of the STOP/continuous coffee" (C) keys is pressed, coffee will be served at the temperature reached at that moment.

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

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

The machine has reached the set work pressure and temperature when the icon  disappears from the display.

Press a coffee selection key for each keypad to adjust the temperature between the group and filter holder.



12. Changing the water in the boiler



"Before operating the machine change the water in the boiler."

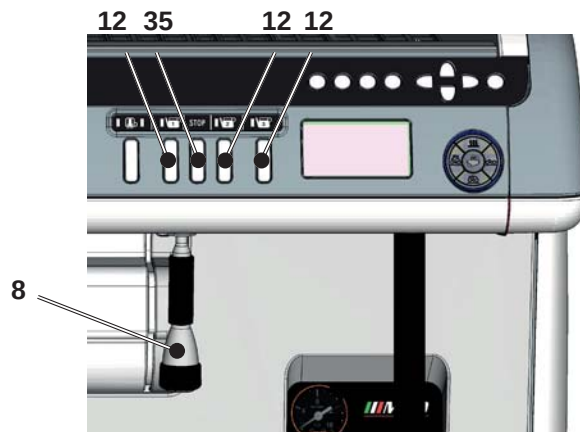
Ensure that the indication on the display corresponds to the working pressure value.

Keep a hot water distributor key (12) pressed down for approximately 5 seconds.

The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (8) (60 - 70% ca. of the total capacity).

The boiler resistance and all dispensing keys will be disabled. Dispensing will stop automatically (Note. The delivery can be interrupted at any time by means of the push button STOP 35).

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



English

13. Cup Warmer (if provided)



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

The machines have a cup tray (23) for stocking the cups.

Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray.** Thoroughly drain the cups before placing them on the tray. To activate the resistance of the cup warmer tray (23) press button (22); to change the cup-warmer power, press the (22) key a number of times.

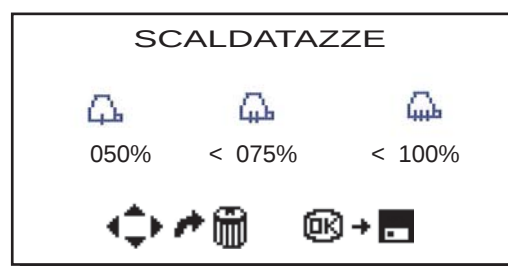
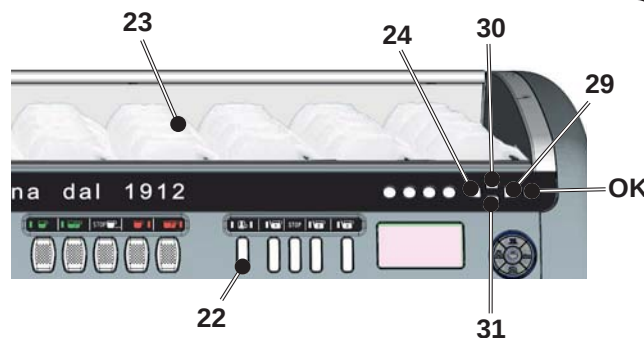
- All LEDS on = full power
- All LEDS off = OFF

To deactivate the heating of tray (23) press more times the key (22) until all the LEDs are off.

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

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

To access settings for cup-warmer power levels, hold the cup-warmer button (22) down for longer than 5 seconds.



Select the heating level pressing the [OK] button (29).

Additional changes are possible using the [Up] (30) and [Down] (31) keys.

1) confirm the changes made by pressing the [OK] key

2) exit the menu and leave the settings unchanged by pressing the [Exit] key (24).



14. Coffee dispensing

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

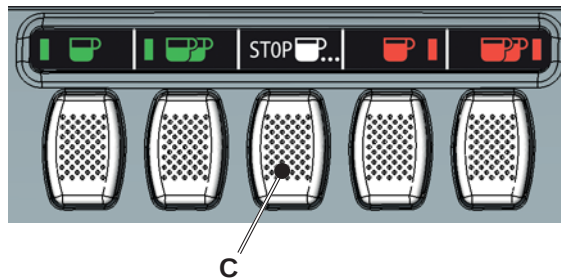
Fill the filter with one dose of ground coffee in the case of the 1-cup filterholder with conical filter or with two doses of ground coffee in the case of a 2-cup filterholder with cylindrical filter.

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

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

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

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



Press the push button (C) for continuous dispensing.

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

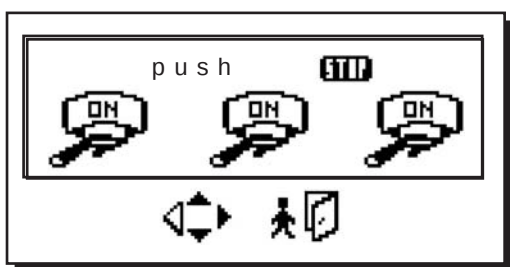


Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.

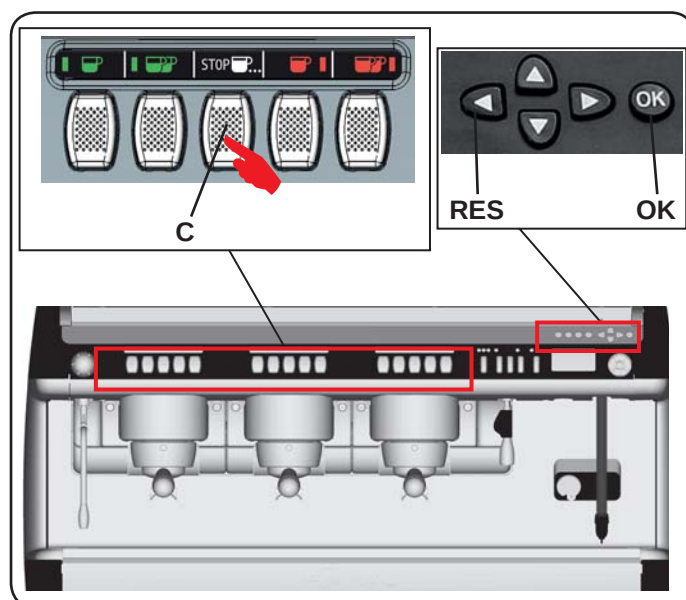
15. Switching off the boiler

Follow these steps to disable the boiler resistance:

Press the "OK" key. This message will appear on the screen:

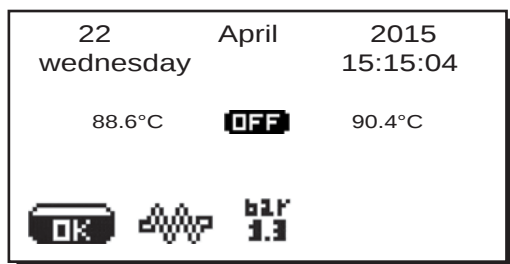


Press the "STOP/continue coffee" key (C) of the group for which you want to switch off the boiler. The word **OFF** will appear in the icon for that group:

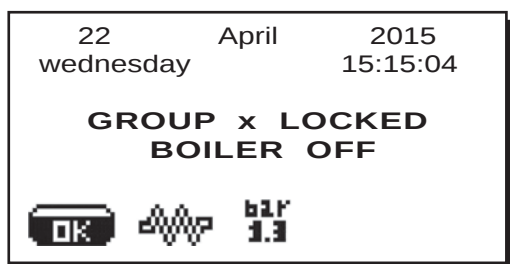


Press the  key to confirm.

The switched off boiler is identified with the word **OFF** on the display:



If any dispensing key is pressed of the group with the disabled boiler, this message appears on the display screen:



Switching on the boiler takes place in the same way:

- Press the  key;
- Press the “STOP/continue coffee” key (C) of the group for which you want to switch on the boiler. The word **ON** will appear in the icon for that group;
- Press the  key to confirm.

16. Hot water dispensing



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

The dispensing of hot water is controlled by the economizer which permits mixing hot water from the boiler with fresh cold water from the mains and controls its temperature. With this system, water quality is improved and assures the best results for the operator.

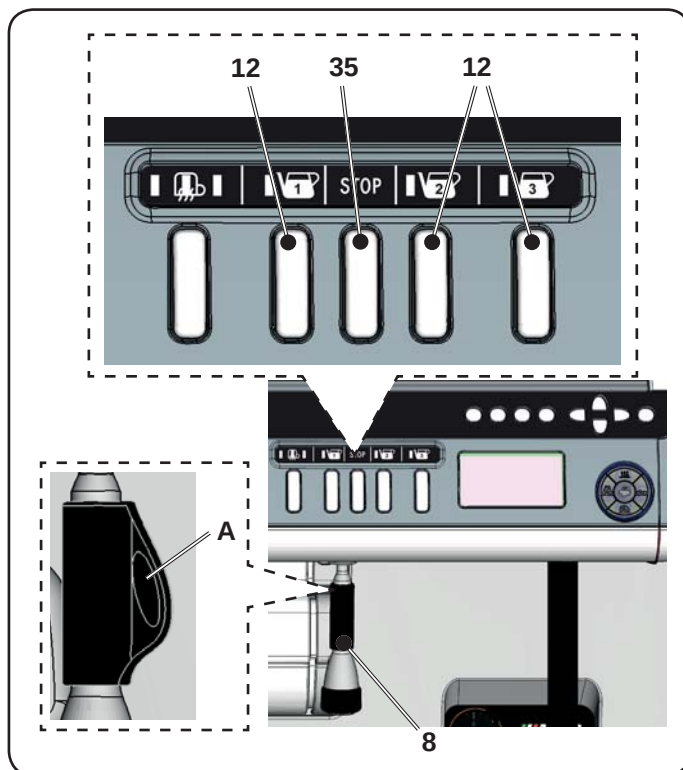
After having placed an appropriate container under the dispenser (8), proceed in either of the following two ways:

- Press the DOSING BUTTON (12) that has the appropriate memorization.
- For CONTINUOUS dispensing, press the STOP push button (35).

Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing the START-STOP push button (35).

NOTE:

- When using any of the dosing buttons, dispensing can be interrupted by pressing the STOP button (35); the memorized data will not be affected.
- The adjustment of the economizer for regulating the delivered water temperature is made by the installing service technician.



17. Steam dispensing



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

Dispensing with the Turbosteam selector (13)

Machines equipped with the TURBOSTEAM (STOP STEAM) dispensing system have the "stop steam dispensing when set temperature is reached" function, and can rapidly heat and froth milk.

The Turbosteam selector keys have different functions according to the following configuration:

TS4 frothed milk (high froth);

TS3 frothed milk (medium froth);

TS2 frothed milk (low froth);

TS1 heated milk;
steam.

NOTE: During the programming phase, the Turbosteam selector keys (TS1 ÷ TS4) can be configured differently according to different needs.

Insert the steam nozzle (9b) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the milk.

Choose the type of milk you prefer and press the related key.

Once the set temperature has been reached, steam dispensing will stop automatically.

Dispensing can be interrupted at any time by pressing any Turbosteam selector key (13).

Steam dispensing with knob control

The steam frother system (20) is suitable for beverages that need to be mixed because the steam flow can be gradually opened.

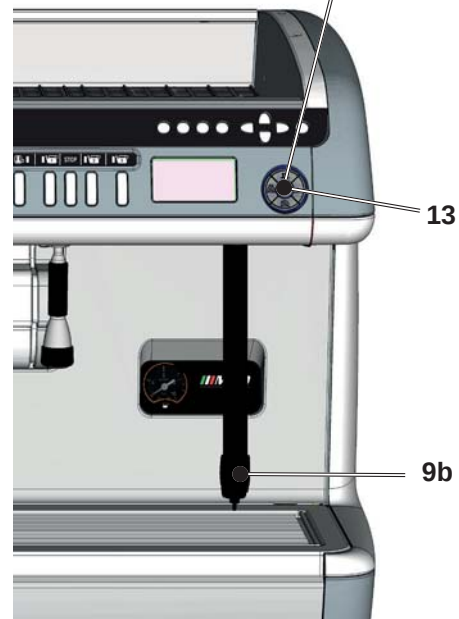
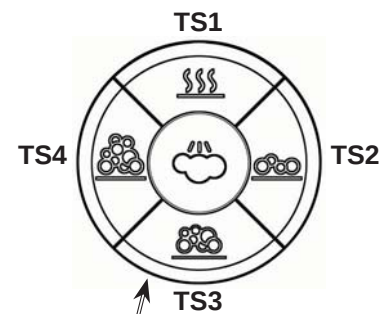
Insert the steam dispensing wand (9) in a suitable container. Open the steam and close it when the beverage is heated.



Cleaning of steam nozzles

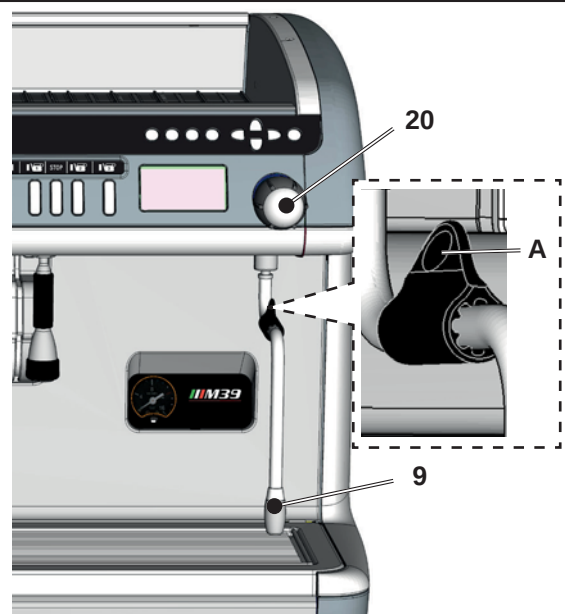
At the conclusion of each steam dispensing phase:

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



COLD TOUCH

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

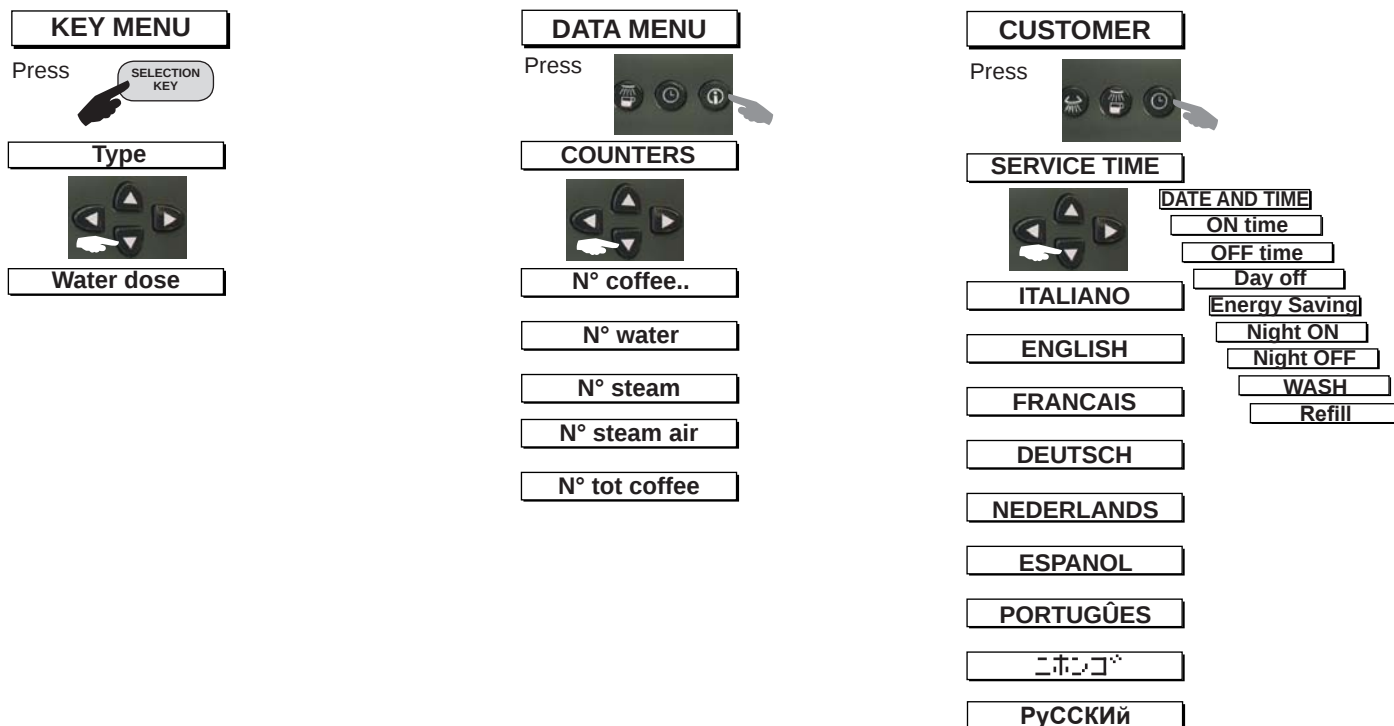


CUSTOMER PROGRAMMING

18. Data flow chart



Only if "Prog. cliente" is YES and "Program. block" is NO

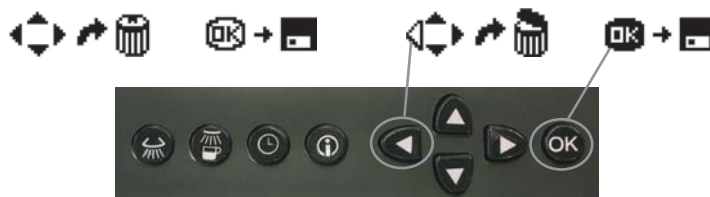


EXITING THE PROGRAMMING MENUS

Before exiting the menus:

- Press the  key to confirm any changes made to settings;
- Press the  key (24) to leave settings unchanged

The icons below will appear alternating on the lower part of the display:



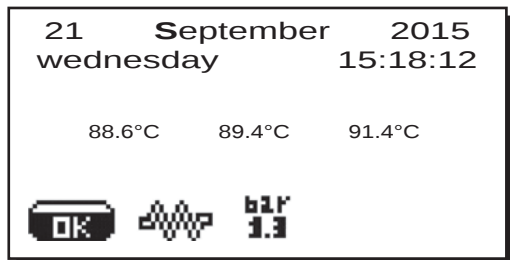
19. Clock adjustment

Use the ▲ (30) and ▼ (31) keys to adjust the clock.

The time increases (or decreases) one minute each time the key is pressed.

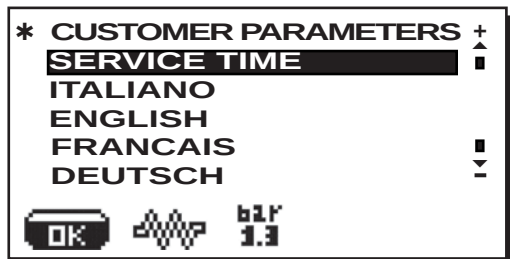
If one of the keys (▲ 30 or ▼ 31) is pressed and held down for more than 10 seconds, the minutes setting stops and the hours setting increases (or decreases).

During the time setting phase, the seconds remain at "00".



20. Customer parameters menu

To access "Customer parameters" press ⏻ key (34); the following message will appear on the display:



Language selection

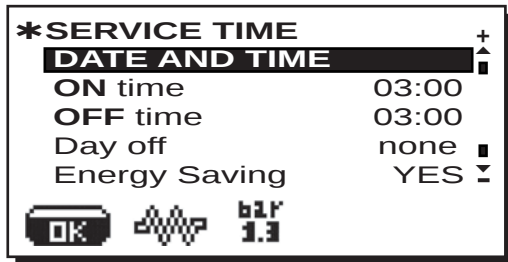
To display the messages in a different language from that set, after entering into Programming mode, position the cursor on the desired language by pressing the ▲ (30) and ▼ (31) keys and then pressing the ▶ key (29). The machine will restart with the messages provided in the selected language.

The display (16) provides a choice of the following languages.: Italian, English, French, German, Dutch, Spanish, Portuguese, Japanese and Russian.



Service time menu

Pressing the  key (29), the following message will appear on the display:



The following service time parameters can be modified:

- **ON time** (time the machine switches on);
- **OFF time** (time the machine switches off);
- **day off** (day on which the enterprise is closed);
- **Energy Saving** (enable/disable the Energy Saving function: YES/NO);
- **Night ON** (start time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Night OFF** (end time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Wash** (the time that washing must take place);
- **Replacement** water replacement can be set by time (activated by technician);

General indications

If there is no day off (i.e. the enterprise never closes), enter "none" for the "day off" item.

Enter the same time for the "ON time" and "OFF time" parameters (for example:

ON time 22:00
OFF time 22:00)

if the automatic switch on/switch off function is not required and you wish to manually switch the machine on and off.

- Press the  key (29);
- Change the time, using the  (30) and  (31) keys;
- Press the (24)  key to confirm the setting.

Repeat the steps previously indicated to modify the washing times.

NOTES

Wash: wash cannot be disabled. It is requested daily at the programmed hour, and always within 24 hours.

Set OFF against the time so as to not activate these wash cycles.

OFF is displayed press the  (31) key the indicated time is "00:00".

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

NOTES

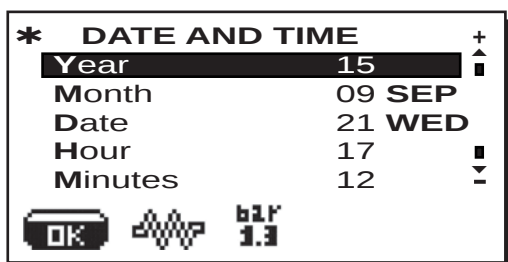
The "**WATER CHANGE**" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

With request scheduled the user can only change the time the request appears.

Date and time

To modify the date and hour, press the  key (29) on the corresponding line. The following message will appear:



Use the  (30) and  (31) keys to move the cursor (black line) to the entry to be modified, then press the  key (29). The cursor will turn into an arrow  and it becomes possible to change the number for the selected entry by using the  (30) and  (31) keys.

Once the operation is completed, press the  key (24) to confirm the data.

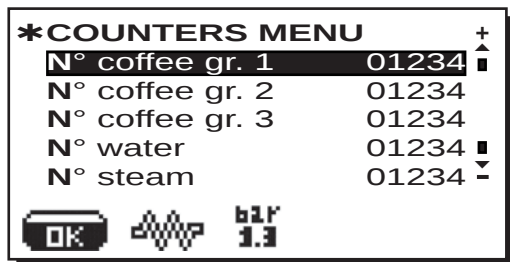
Note: the cursor changes back to black line.

Repeat the operation described above to modify other parameters.



21. DATA menu - Counter display and zeroing

Counters are displayed by pressing the  (27) key. The following message appears on the display (5):



Parameters calculated are:

- **N. coffee** (number of coffee beverages)
- **N. water** (number of times water is dispensed)
- **N. steam** (number of times steam is dispensed using the steam button)
- **N. steam air TS** (number of times steam and air are dispensed using the turbosteam function)
- **N. tot coffee** (total number of coffee beverages).

Counters can be zeroed by aligning the cursor on the selected entry, pressing the  key (29), and then pressing the  (30) or  (31) key.

Press the  key (24) to confirm zeroing.

The "N. coffee" entry appears for as many times as there are machine groups.

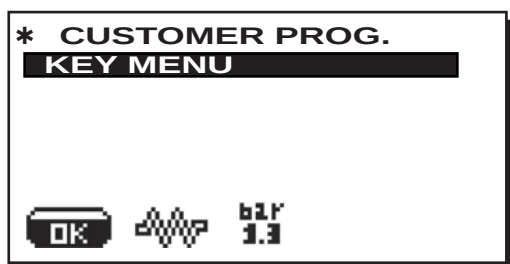
Note: Parameters that cannot be zeroed are:
- N. tot coffee

Press the  key (24) to return to the main menu.

22. How to access the programming mode

N.B. ONLY if the item "Customer Progr." is set on "YES" and the item "Program. block" is set on "NO".

To access programming press the  key (29); the following message will appear on the display:

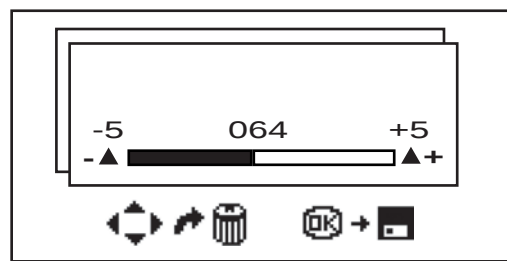


Press one of the dispensing keys on the selection panel (2); the relative led will remain on.

Use the  (30) and  (31) keys to position the cursor (black line) on the desired line, then press the  key (29). Always use the  (30) and  (31) keys to change the setting; at this point there are two possibilities:

- 1) confirm the changes made by pressing the  key
- 2) exit the menu and leave the settings unchanged by pressing the  key (24).

Note: When modifying data, the cursor changes to "→", or a slide bar with maximum and minimum settings will appear:

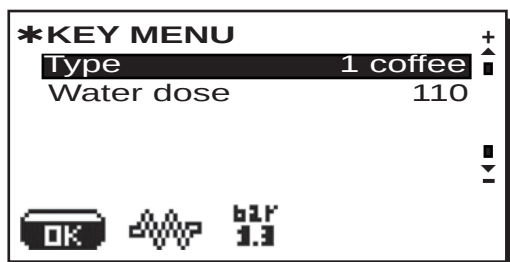


If the "Customer Progr." is set to "NO", the following message will appear on the display:



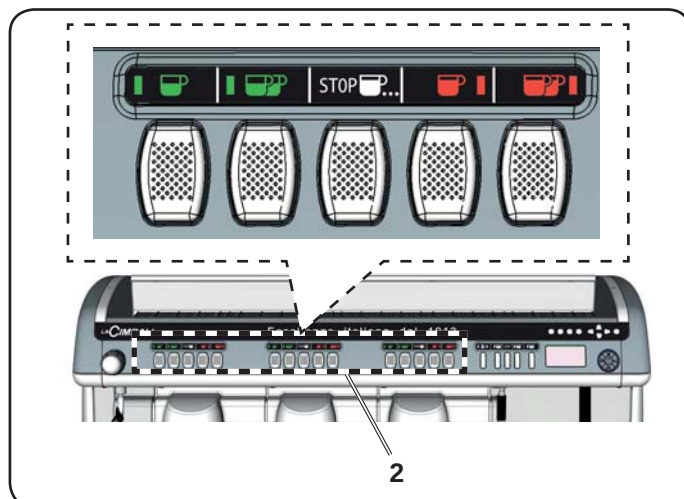
23. Key menu - Coffee selection

Press one of the coffee dispensing keys on the selection panel (2) (the relative led will remain on, not flashing). The following message will appear on the display:



Each dispensing unit is controlled by a panel that permits programing the amount of desired dispensing for each button. The following coffee selection parameters can be modified:

- **water dose** (volumetric dosage pulses)



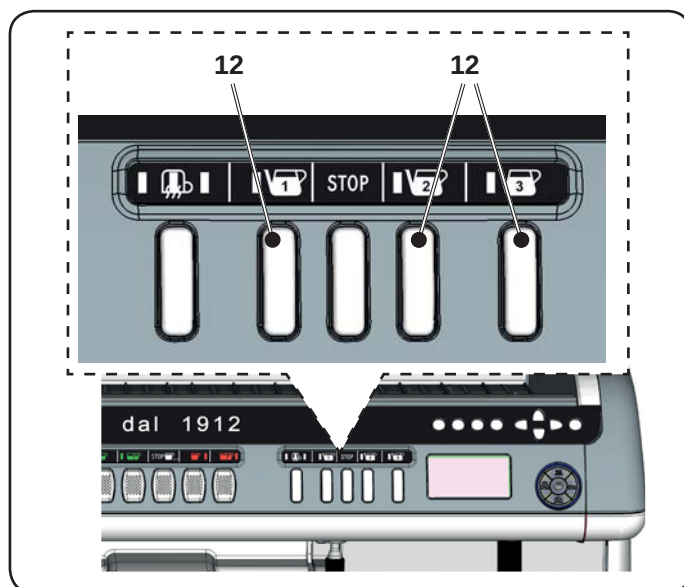
24. Key menu - Hot water selection

Press the hot water dispensing key (12). The following message will appear on the display:



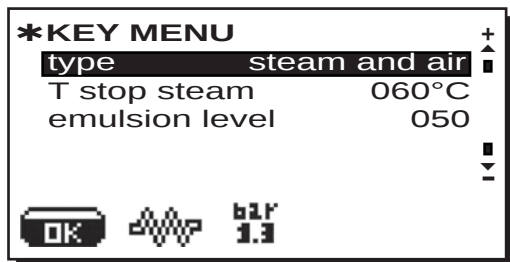
The following hot water selection parameters can be modified:

- **water dispensing time** (dispensing time in seconds.).



25. Key menu - Steam and air selection

Press one of the Turbosteam (13) selector keys (TS1 ÷ TS4).
The following will appear on the display:



The following parameters can be modified:

- **T stop steam** ("xxx°C" temperature for hot milk or frothed milk).

Setting options:

"0" setting:

- manual steam stop

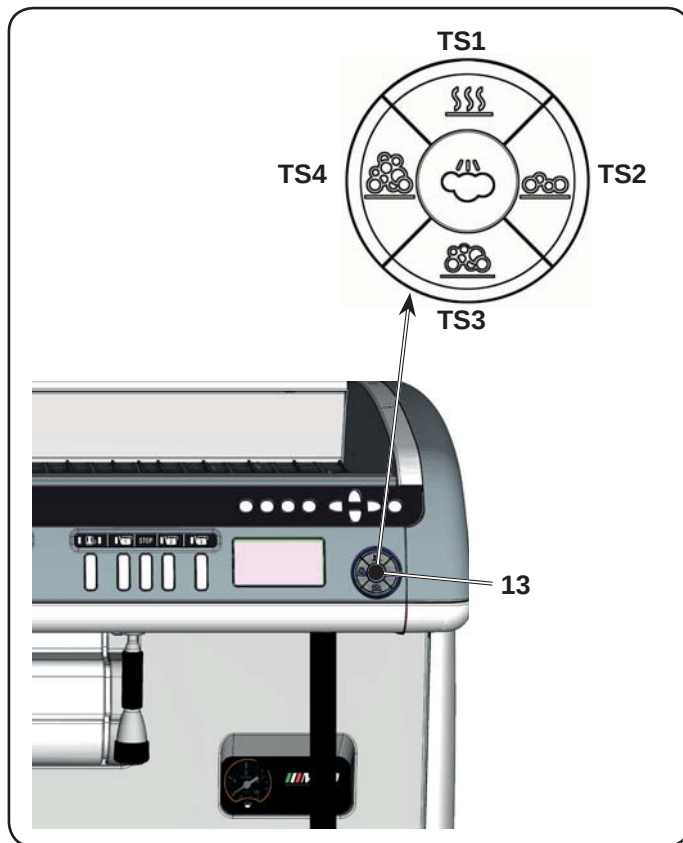
Any number between "40°C ÷ 85°C" (104°F ÷ 185°F)

- automatic steam stop

"OFF" setting:

- steam stop disabled

- **emulsion level** (a different emulsion level can be chosen for frothed milk: the value can be set between "10 ÷ 100", where 0 indicates no emulsion and 100 indicates continuous emulsion).

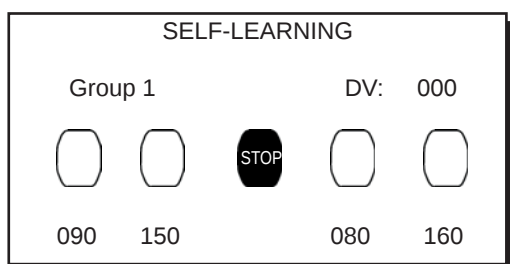


26. Programming measures using the "SELF-LEARNING" function

The water doses for coffee and the hot water doses can also be set using the "SELF-SETTING" function:



press and hold the STOP button for at least 8 seconds or until you hear a buzzer sound that will keep sounding throughout the programming. The menu below will appear on the display, showing the keys with the relative quantities for water for the coffee.



Coffee measures

- 1 - Fill the filter-holder with the required dosage of ground coffee and insert it in the dispenser unit.
- 2 - Put the cup or container under the filter-holder spouts and press the button to be programmed. Keep it pressed until the desired level is reached in the cup or container.



During this phase, the setting for the volumetric dosage pulses (top right of display) is increased. When the key is released, the setting reached is memorized and appears under the programmed key.

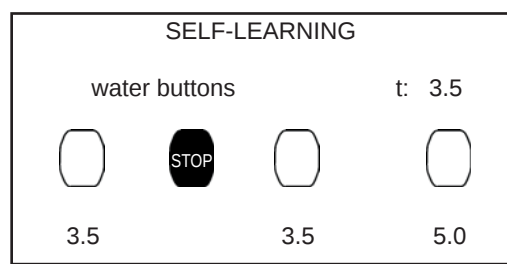
- 3 - Starting from step 1, continue programming, as desired, on all the coffee buttons.

Hot water measures

- 1 - Press the button to be programmed and keep it pressed until the desired level is reached in the cup.



During this phase the time in seconds (top right of display) is increased; when the key is released, the setting reached is memorized and appears below the programmed key.



- 2 - Starting from step 1, continue programming, as desired, on all the water buttons.

When finished, press the STOP button. The buzzer will turn off, thus confirming that the programming has been completed.



27. Cleaning and maintenance



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

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

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.

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups. Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.

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

This message will continue to appear until the wash cycle is performed.

The coffee circuit can be washed in different ways:

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

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

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

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

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

Note: Once the wash cycle is underway, it CANNOT be stopped, even if the machine is switched off. If there is a power failure, when power is returned the message “EXECUTE WASHING” will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.

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

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

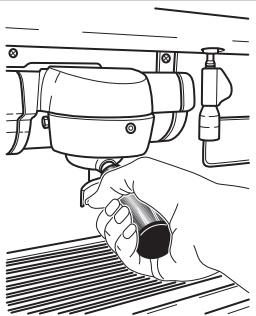
Programmed wash cycles that are not carried out will be memorized by the machine.

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



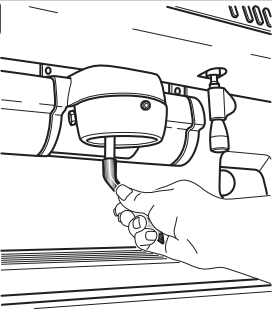
SIMULTANEOUS WASHING

1



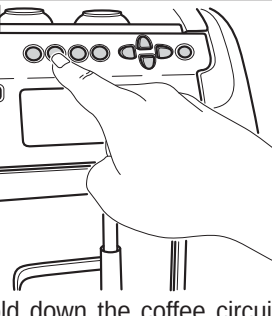
Remove the filter holder from the coffee group.

2



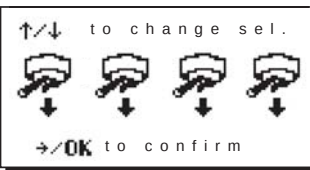
Using a brush, clean the cover gasket.

3



Hold down the coffee circuit washing key and the  (26) key for a few seconds.

4



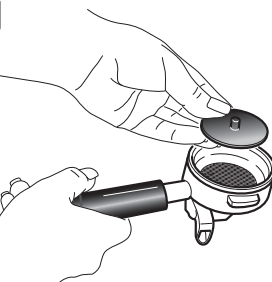
The simultaneous washing screen (preset mode) will appear on the display.

5

Confirm the washing mode using the key ; the screen will display:

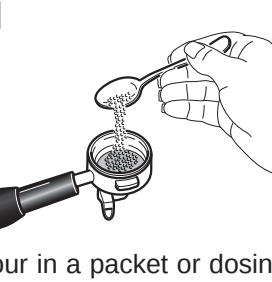


6



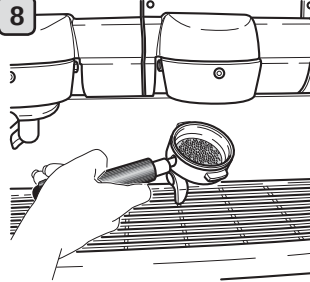
Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

7



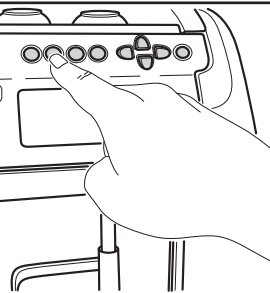
Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

8



Hook all the filter holders to the groups.

9



Press the coffee circuit wash key  (26).

10



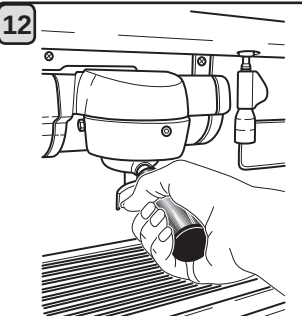
The wash cycle will start and the "GR... WASH" message will appear in alternated way on the display.

11



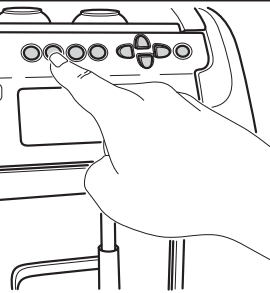
At the end of wash cycle, the message "REMOVE GROUP FILTER HOLDER" will appear.

12



Remove the filter holders.

13



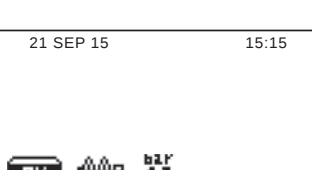
Press the coffee circuit wash key  (26).

14



The message "GR... RINSE" will appear in alternated way on the display.

15



The washing cycle is complete after the rinsing phase.

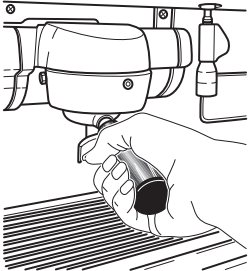
 Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



SEQUENTIAL WASHING

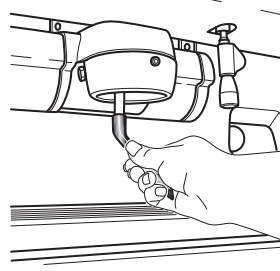
English

1



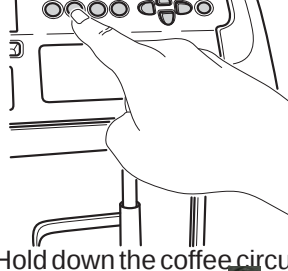
Remove the filter holder from the coffee group.

2



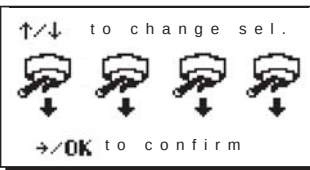
Using a brush, clean the cover gasket.

3



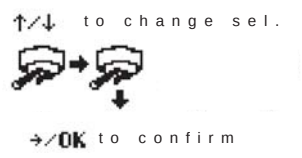
Hold down the coffee circuit washing key and the  key (26) for a few seconds.

4



The simultaneous washing mode (preset mode) will appear on the display.

5



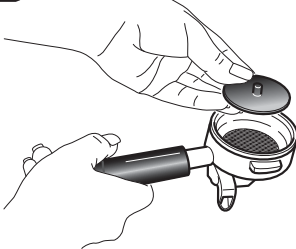
Use the  (30) and  (31) keys to pass to the *Sequential Washing cycle*. The scrolling icons of the machine groups will appear on the display.

6

Confirm the washing modes using the key . The screen will display:



7



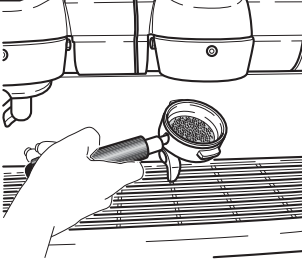
Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

8



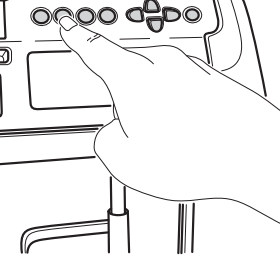
Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

9



Hook the filter holder to Group 1.

10



Press the coffee circuit wash key  (26).

11



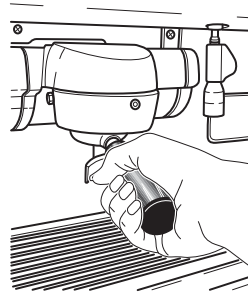
The Group 1 wash cycle will start and the "GR1 WASH" message will appear on the display.

12



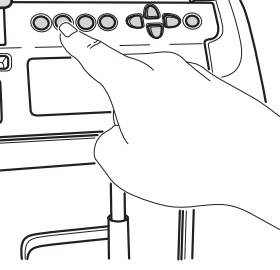
At the end of the group 1 wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP 1" will appear.

13



Remove the filter holder.

14



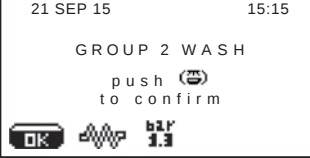
Press the coffee circuit wash key  (26).

15



The message "GR1 RINSE" will appear.

16



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

17

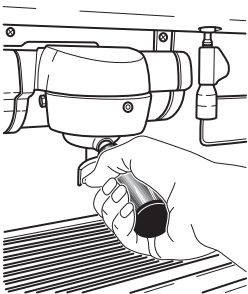
Repeat the operations described above for all machine groups.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

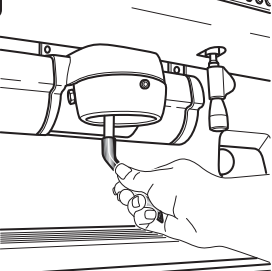
SINGLE WASHING: Cannot be carried out if the machine launches a warning message.

1



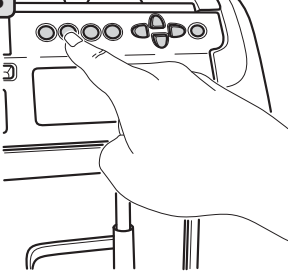
Remove the filter holder from the coffee group.

2



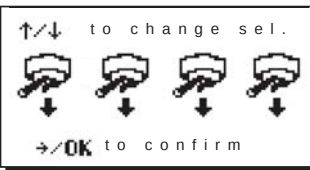
Using a brush, clean the cover gasket.

3



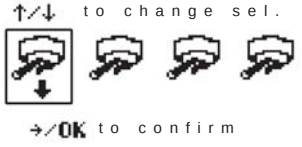
Hold down the coffee circuit washing key and the  key (26) for a few seconds.

4



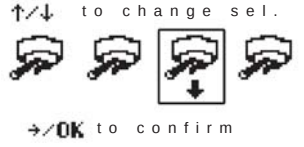
The simultaneous washing mode (preset mode) will appear on the display.

5



Use the  (30) and  (31) keys to pass to the *Single Wash*. A rectangle will highlight the group that will be washed.

6



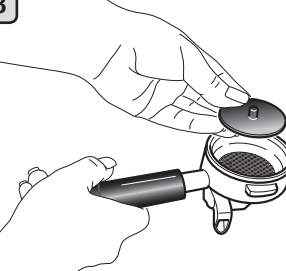
Use the  (30) and  (31) keys to choose the group to be washed.

7

Confirm the choice (for example, group 3), using the key and . The screen will display:



8



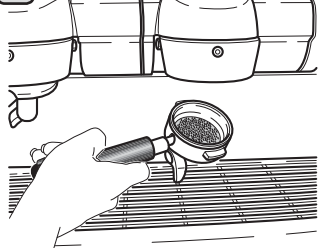
Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

9



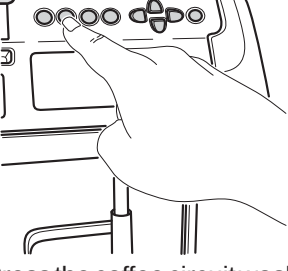
Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

10



Hook the filter holder to Group 3.

11



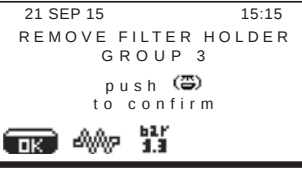
Press the coffee circuit wash key  (26).

12



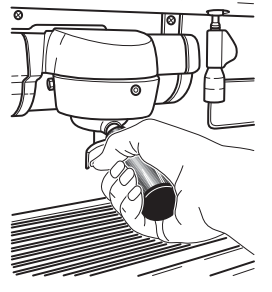
The Group 3 wash cycle will start and the "GR3 WASH" message will appear on the display.

13



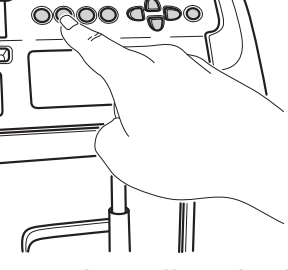
At the end of the group 3 wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP 3" will appear.

14



Remove the filter holder.

15



Press the coffee circuit wash key  (26).

16



The message "GR3 RINSE" will appear.



The washing cycle is complete after the rinsing phase.

17

18

Repeat these steps for the groups you want to wash.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



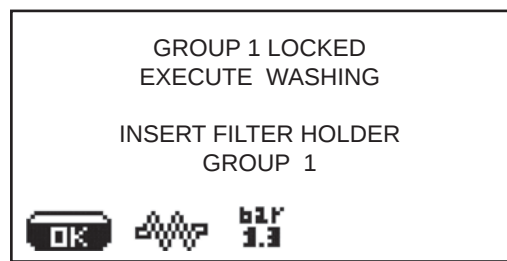
Block function

When the machine is blocked, a warning message appears on the display: if the key corresponding to the requested wash cycle is pressed (key  **26**) or key **(28)**) and the instructions on the display are followed, the wash cycle is performed and the machine is no longer blocked.

For example, if there is a "coffee block", the following message appears on the display:



If the coffee wash circuit key  **(26)** is pressed, the previous message will be integrated as shown:



When the "INSERT FILTER HOLDER - GROUP 1" message appears, the block message for Group 1 disappears. The block messages for groups still to be washed appear in alternation.

At this point, follow the steps on the previous pages for the wash cycle.

The number of the "blocked group" blinks on the display and depends upon the number of machine groups.

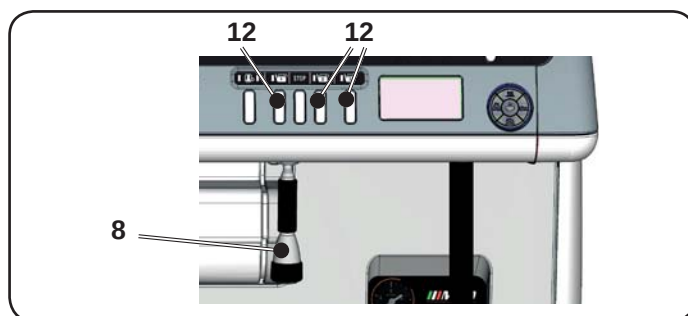
CHANGING THE WATER IN THE BOILER - Procedure to carry out at least once a day

Keep a hot water distributor key **(12)** pressed down for approximately 5 seconds.

The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle **(8)** (60 - 70% ca. of the total capacity).

Dispensing will stop automatically.

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



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

1

Put a litre of cold water in a suitable container and add a dose of detergent.

2

Remove the filters from the filter holders.

3

Soak the filters and the filter holders in this solution for at least 15 minutes.

4

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

5

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

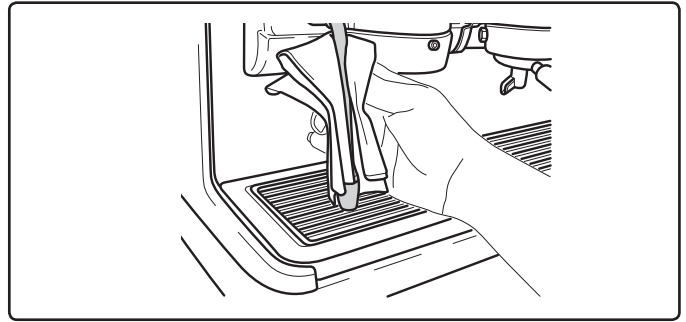
STEAM NOZZLES AND HOT-WATER DISPENSING PIPES - This operation must be carried out at the end of each working day

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



DO NOT use abrasive products.

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



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

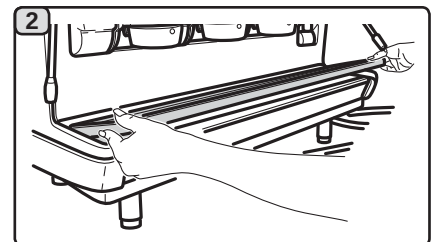
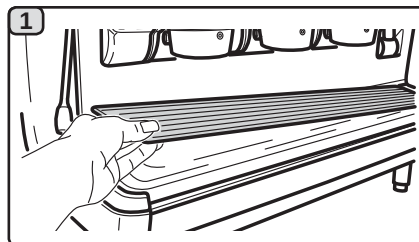
GRILLE AND DRIP BASIN - This operation must be carried out at the end of each working day

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



Danger of burns

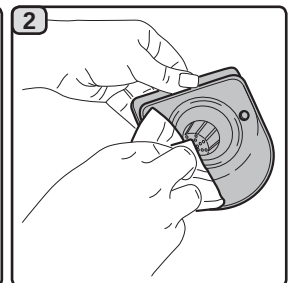
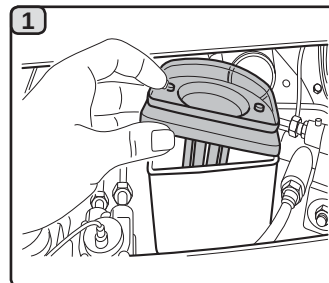
DO NOT insert your hands beneath the front panel.



DRAINING TRAY

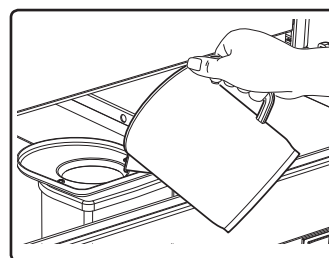
- This operation must be carried out every 7 days

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



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

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

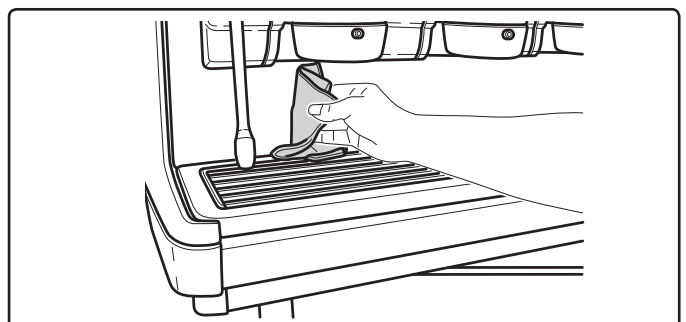


BODYWORK - This operation must be carried out at the end of each working day

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

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

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



28. Defects – Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display (16) is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (1).
Leaking from the filter holder rim (11).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (11) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.



Chère Madame, cher Monsieur,

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Cimbali.

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

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

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Consignes générales	2	PROGRAMMATION DU CLIENT	
2.1 Transport et manutention	3	18. Flux de programmation client	17
2.2 Consignes d'installation	4	19. Règlage horloge	18
3. Consignes électriques d'installation	5	20. Menu Paramètres client	18
4. Consignes hydrauliques d'installation	5	Sélection de la langue	18
5. Vérification de l'installation	6	Menu horaire de service	19
6. Consignes pour l'opérateur	7	Date et heure	19
7. Avertissements	8	21. Menu DONNEES - Affichage et mise à zéro des compteurs	20
8. Entretien et réparations	8	22. Comment entrer dans la programmation	20
9. Mise hors service définitive	9	23. Menu touche - Sélection Café	21
UTILISATION		24. Menu touche - Sélection eau chaude	21
10. Mise en marche quotidienne de la machine	10	25. Menu touche - Sélection vapeur et air	22
Allumage manuel	10	26. Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"	23
Arrêt / mise en marche automatique	11	27. Nettoyage et entretien	24
Extinction avec économiseur d'énergie	11	Lavage simultané	25
Modalité économiseur d'énergie	11	Lavage séquentiel	26
Mise en marche forcée	11	Lavage simple	27
11. Description des symboles s'affichant sur l'écran	12	Fonction de blocage	28
12. Changement de l'eau de la chaudière	13	Changement de l'eau de la chaudière	28
13. Chauffe-tasses (si prévu)	13	Nettoyage des porte-filtres	28
14. Distribution du café	14	Buses à vapeur et eau chaude	29
15. Extinction du chauffe-eau	14	Grilles et bac d'égouttement	29
16. Distribution eau chaude	15	Bac collecteur	29
17. Distribution de vapeur	16	Carrosserie	29
		28. Anomalies - Avaries	30
		ILLUSTRATIONS	XI
		Changement de l'alimentation électrique	XII
		Changement de la tension d'alimentation du transformateur	XVII
		Service Line	XX

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'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 79 dB(A) (+/- 1dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.





ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

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

Instructions pour l'élimination de l'emballage



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



Manutention

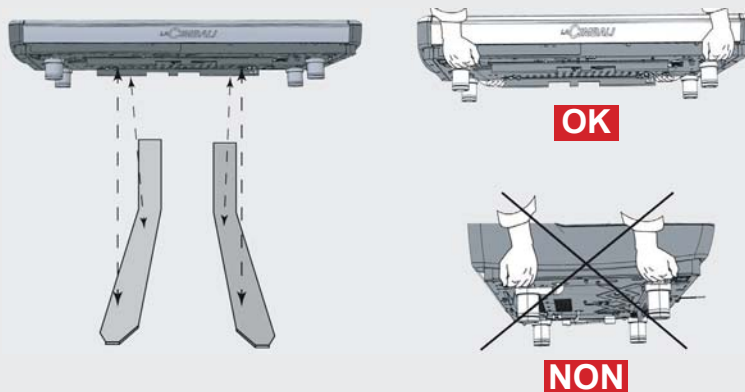


Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.

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

En cas de manutention manuelle, s'assurer que :

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



2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et de l'eau.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 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

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 - 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "nettoyage et entretien").

VAPEUR (également avec Turbosteam)

- 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, LAYER LES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS. CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRI- BUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAUSE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

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

Eau chaude

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

Vapeur (également avec Autosteam)

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

Turbo Milk (si prévu)

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (également avec Turbosteam)

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

Distribution de café

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

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café

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



7. Avertissements



Danger de brûlures

Les zones indiquées avec des étiquettes sont des parties chaudes. **Il est donc recommandé de s'approcher et d'utiliser la machine avec prudence.**



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

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

Danger de brûlures

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

Plateau chauffe-tasses

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

Laisser égoutter soigneusement les petites tasses

avant de les poser sur le plateau chauffe-tasses. Ne pas placer d'autres objets sur le plateau chauffe-tasses.



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

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

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

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

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

8. Entretien et réparations

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

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



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

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



ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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



9. Mise hors service définitive

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.



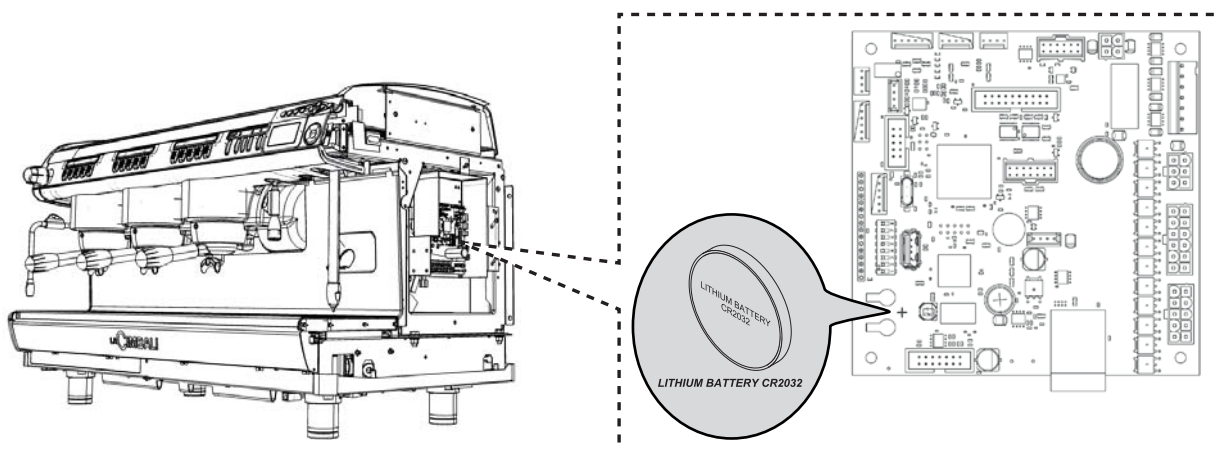
MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de
l'environnement, procéder selon
les normes locales en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Emplacement de la pile



UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine



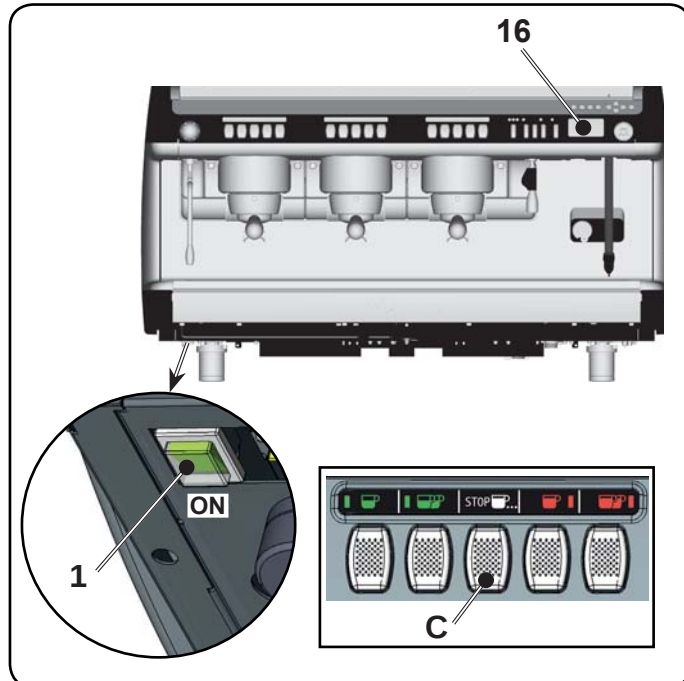
« Avant de démarrer la machine, s'assurer que :
 - l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
 - le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».

ALLUMAGE MANUEL

Appuyer sur l'interrupteur lumineux général (1). La machine s'allume, les leds des touches s'éclairent et sur l'écran (16) s'affiche:

21 Septembre 2015
 mercredi 15:15:04

CONTROLE BOILER



Tout au long de la période où le message s'affiche à l'écran, la pompe volumétrique reste en fonction, ce qui permet le chargement de l'eau dans le chauffe-eau. De cette façon on évite que les résistances soient alimentées en l'absence d'eau.

Au terme de cette phase, le réchauffement de tous les éléments chauffants démarre. Dans la partie centrale du visuel s'affichent les températures des chauffe-eau:

21 Septembre 2015
 mercredi 15:15:04

29.6°C 28.4°C 30.4°C



La machine est prête pour le travail à partir du moment où sur le visuel (16) s'affiche la pression prévue pour l'exercice:

21 Septembre 2015
 mercredi 15:18:12



ARRET / MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

La machine peut être programmée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés; consulter le chapitre "**Menu horaire de service**" pour programmer l'heure de mise en marche "**Heure ON**" et l'heure d'arrêt "**Heure OFF**". Lorsque l'horaire de service est fixée à l'avance, la machine s'éteint automatiquement à l'horaire programmé. Pendant la phase d'arrêt automatique, le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:



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

La machine s'allume automatiquement à l'heure programmée. Les affichages sur l'écran et les opérations effectuées par la machine correspondent à ce qui est décrit dans le paragraphe «**MISE EN MARCHÉ MANUELLE**».

EXTINCTION AVEC ECONOMISEUR D'ENERGIE

Lors de la phase d'extinction, la machine peut être programmée grâce à la modalité ECONOMISEUR D'ENERGIE.

Si on active cette fonction, la résistance de la machine n'est pas totalement désactivée et permet de maintenir la pression de la chaudière à une valeur de 0,2 bar. Consulter le chapitre "**Menu horaire de service**" pour programmer la fonction.

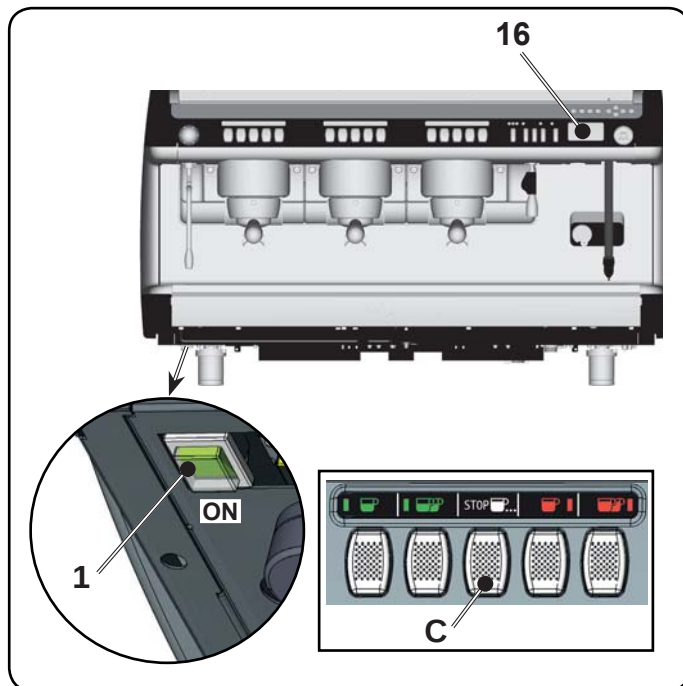
MODALITE ECONOMISEUR D'ENERGIE

La fonction ECONOMISEUR D'ENERGIE peut être également activée manuellement en appuyant pendant quelques secondes sur la touche **OK**.

Au cours de cette phase:

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 1,2 bar, la pression est abaissée à 0,8 bar;
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 1,2 bar, la pression est réduite de 0,4 bar par rapport à la valeur programmée.

Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour sortir de la modalité ECONOMISEUR D'ENERGIE et revenir à la phase de travail de la machine.



MISE EN MARCHÉ FORCÉE

Appuyer sur la touche "STOP/continué café" (C) pour forcer la mise en marche.

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

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

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



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



Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière. Lors de la phase de chargement, la partie inférieure foncée de l'icône s'affiche de façon alternée. Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole s'affiche ainsi:



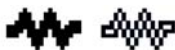
Ce symbole (intérieur foncé) indique que la résistance est active et en marche.

Lorsque la pression de la chaudière atteint la valeur établie, l'icône est représentée ainsi



(intérieur clair).

Pendant tout le temps d'activité de la machine, les deux icônes



s'alternent sur l'écran, indiquant la présence ou non du chauffage électrique.

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

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

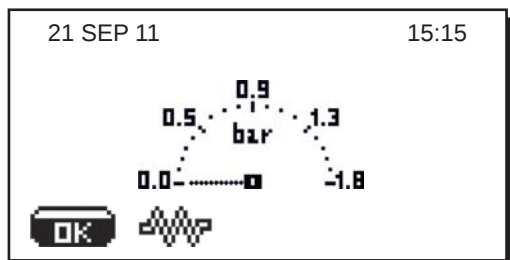


Elle indique que la résistance de la chaudière est désactivé.



Ce symbole représente la valeur de la pression. Elle indique que non seulement la résistance de la chaudière mais également celles du chauffe-eau sont désactivées.

En appuyant pendant environ 3" sur la touche  (24), il est possible de visionner le manomètre en mode analogique; sur le visuel s'affiche:



Appuyer à nouveau pendant environ 3" sur la touche  (24) pour revenir à l'affichage classique du visuel.



Ce symbole indique que la machine est en phase de premier chauffage ou bien que la pression de la chaudière est descendue au-dessous de la valeur de 0,5 bars. Elle signale également l'état de réchauffement du chauffe-eau et apparaît si un ou plusieurs chauffe-eau sont encore en phase de premier chauffage ou si leur température descend au-dessous de 55°C.

En appuyant sur l'une des touches "STOP/continuation café" (C), le débit sera à la température atteinte à ce moment-là.

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

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

La machine a atteint la pression et la température d'activité programmée lorsque l'icône  ne s'affiche plus sur l'écran.

Appuyer sur une touche de sélection café pour chaque tableau à poussoirs, ceci pour favoriser un équilibre de température entre groupe et portefiltre.



12. Changement de l'eau de la chaudière



« Avant de préparer des boissons, changer l'eau de la chaudière ».

S'assurer que l'indication apparaissant sur l'écran correspond à la valeur de pression d'exercice.

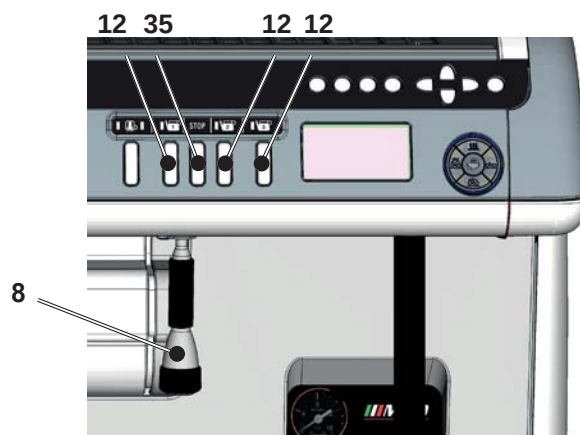
Appuyer et maintenir enfoncé pendant environ 5 secondes une touche de distribution d'eau chaude (12).

Le message « CHANGEMENT EAU » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (8) (60 - 70% environ de la capacité totale).

La résistance de la chaudière et toutes les touches de distribution seront désactivées.

La distribution s'arrête automatiquement (N.B. : la distribution peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche STOP 35).

Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement. Remplir la chaudière avec de l'eau.



13. Chauffe-tasses (si prévu)



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

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

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

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

Pour activer la résistance du plateau chauffe-tasses (23), appuyer sur le bouton (22) ; pour modifier la puissance du chauffe-tasses, appuyer plusieurs fois sur le bouton (22) :

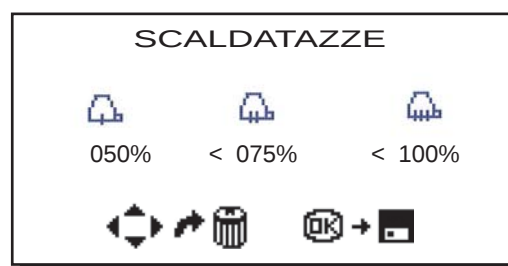
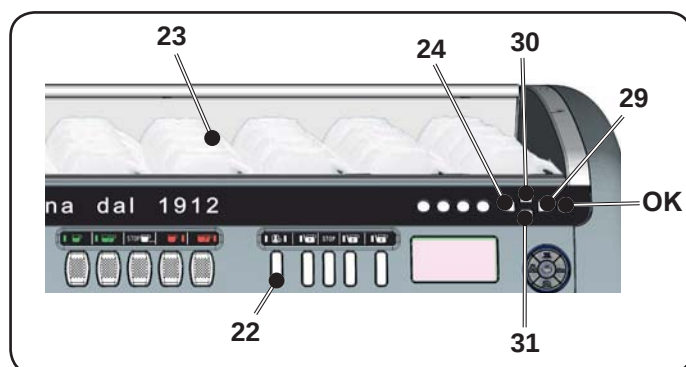
- tous les voyants sont allumés = puissance maximum
- tous les voyants sont éteints = OFF

Pour désactiver le chauffage du plateau (23), appuyer plusieurs fois sur la touche (22) jusqu'à ce que tous les voyants soient éteints.

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

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

Pour accéder à la programmation des niveaux de puissance du chauffe-tasses, maintenir enfoncé le bouton du chauffe-tasses (22) pendant plus de 5 secondes.



Sélectionner le niveau de chauffage en appuyant sur la touche ► (29).

D'autres changements sont possibles en appuyant sur les touches ▲ (30) et ▼ (31).

1) confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche OK

2) quitter le menu en laissant les données inaltérées en appuyant sur la touche ◀ (24)



14. Distribution de café

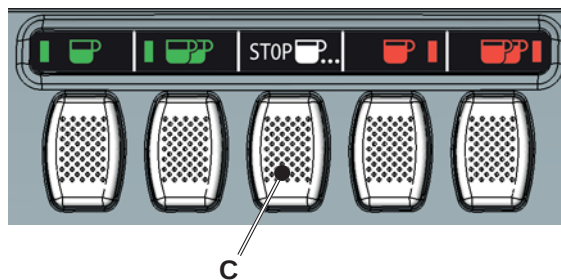
Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'une porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

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 (des) bec(s) verseur(s) du portefiltre.

Appuyer sur le bouton de débit du café correspondant à la dose souhaitée, seule la diode électroluminescente restera allumée au niveau de la touche sélectionnée et le débit démarrera ; l'arrêt se fera automatiquement.



Appuyer sur la touche (C) pour effectuer des débits continus.

L'érogation, qu'elle soit dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche STOP (C).

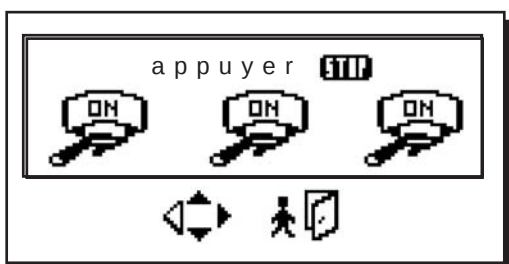


Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin de la distribution de café.

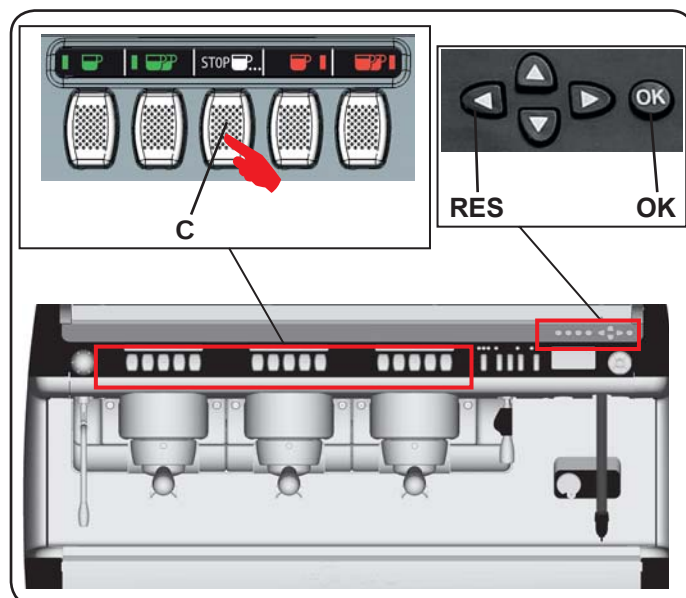
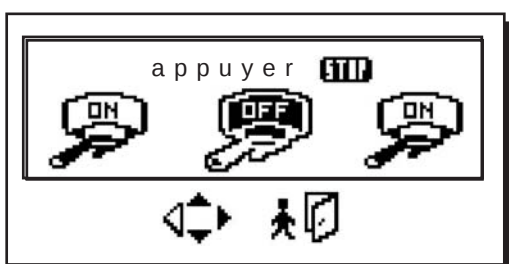
15. Extinction du chauffe-eau

Pour désenclencher la résistance des chauffe-eau, opérer comme suit:

Appuyer sur la touche "OK"; sur le visuel s'affiche:

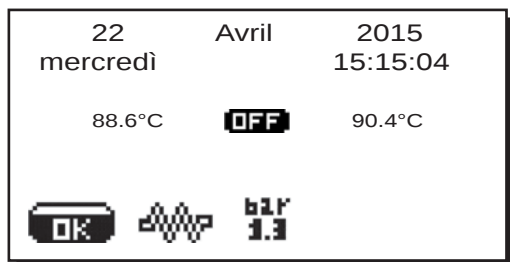


Appuyer sur la touche "STOP/continuer café" (C) du groupe dont on souhaite éteindre le chauffe-eau, dans l'icône qui représente le groupe s'affiche le terme **OFF**:

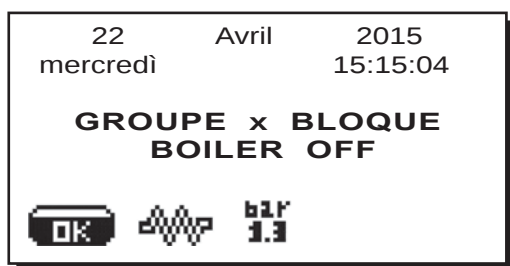


Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Le chauffe-eau éteint est identifié par le terme **OFF** sur le visuel:



En appuyant sur n'importe quelle touche de débit du groupe avec chauffe-eau désenclenché, sur le visuel s'affiche:



La procédure pour la mise en marche du chauffe-eau se fait de façon absolument analogue:

- Appuyer sur la touche ;
- appuyer sur la touche "touche "STOP/continuer café" (C) du groupe dont on souhaite rallumer le chauffe-eau, dans l'icône qui représente le groupe s'affiche le terme **ON**;
- appuyer sur la touche  pour confirmer.

16. Distribution d'eau chaude



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

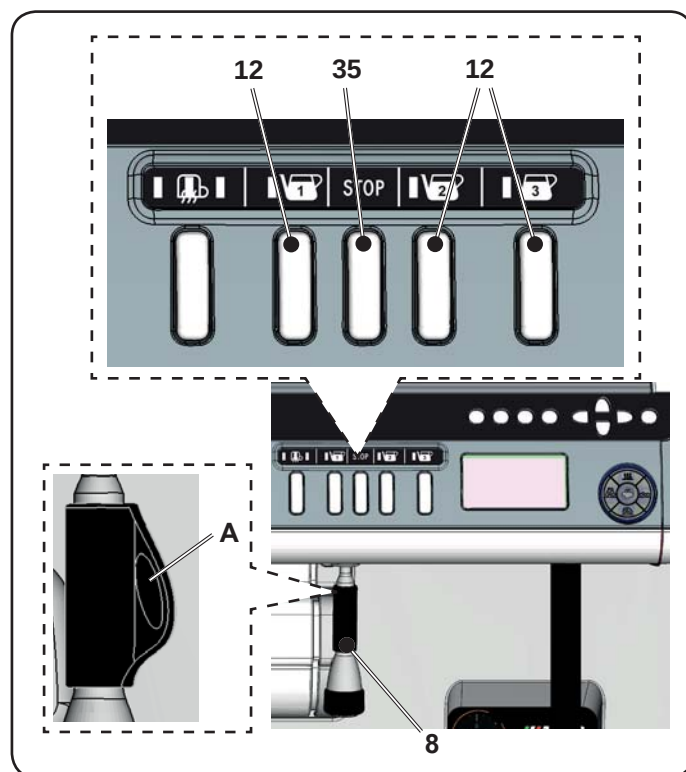
L'émission d'eau chaude est contrôlée par l'économiseur qui permet de mélanger l'eau chaude de la chaudière avec l'eau fraîche du réseau et d'en régler la température. Cette solution permet donc d'améliorer la qualité de l'eau et de rendre plus sûr le travail de l'opérateur. Après avoir placé sous le distributeur (8) le récipient approprié, le débit peut s'effectuer de deux façons:

- avec les TOUCHES PREDOSEES (12): appuyer sur la touche présentant la mémorisation appropriée;
- en MODE CONTINU: appuyer sur la touche STOP (35).

L'érogation, qu'elle soit dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche STOP (35).

N.B.:

- Avec les TOUCHES PREDOSEES, l'émission peut être interrompue en appuyant sur la touche STOP (35), sans que l'information mémorisée ne soit modifiée.
- Le réglage de l'économiseur pour la température de l'eau émise est réalisé par le technicien installateur.



17. Distribution de vapeur



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

Débit avec le sélecteur Turbosteam (13)

Les machines équipées du système de débit de vapeur TURBOSTEAM (STOP VAPEUR) ont la fonction d'arrêt du débit de la vapeur une fois qu'une température imposée a été atteinte, avec la possibilité d'obtenir rapidement aussi bien le réchauffement du lait que le montage du lait. Les touches du sélecteur Turbosteam ont différentes fonctions selon la configuration suivante:

- TS4**  lait monté (niveau maximum de montée);
TS3  lait monté (niveau intermédiaire de montée);
TS2  lait monté (niveau minimum de montée);
TS1  lait chaud;
 vapeur.

NOTE: en phase de programmation, les touches du sélecteur Turbosteam (TS1 ÷ TS4) peuvent être configurés diversement selon les différentes exigences.

Introduire le tube de débit de la vapeur (9b) dans un récipient adapté, en ayant soin de plonger complètement le bulbe dans la boisson.

Sélectionner quel type de lait on souhaite obtenir et appuyer sur la touche correspondant à votre choix.

Une fois qu'on a atteint la température programmée, l'arrêt du débit de la vapeur se fait automatiquement.

Le débit peut être interrompu à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche du sélecteur Turbosteam (13).

Débit avec sélecteur à volant

Le système de débit de vapeur à volant (20) est adapté pour les boissons qui nécessitent une émulsion, ce dernier ayant la possibilité d'ouvrir graduellement le flux de la vapeur.

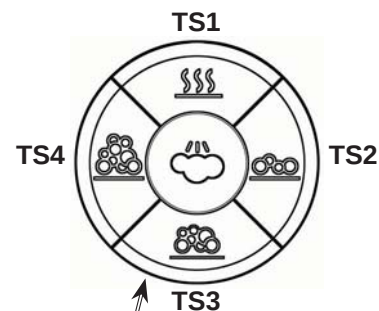
Introduire le tube de débit de la vapeur (9) dans un récipient adapté; distribuer la vapeur et lorsqu'il y a réchauffement, interrompre le débit.



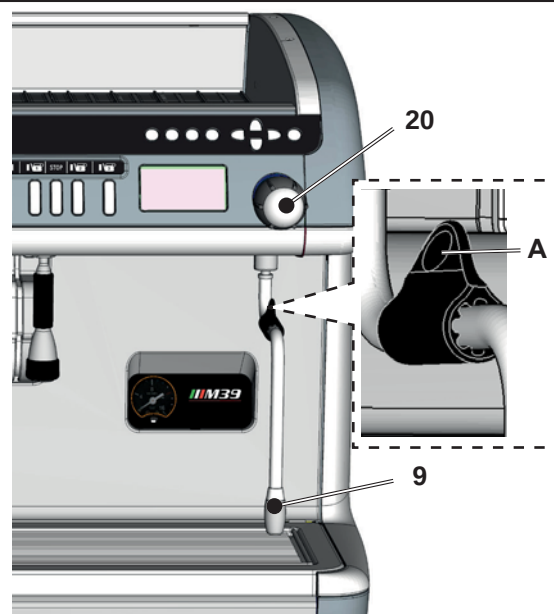
Nettoyage des buses à vapeur

Après chaque utilisation :

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

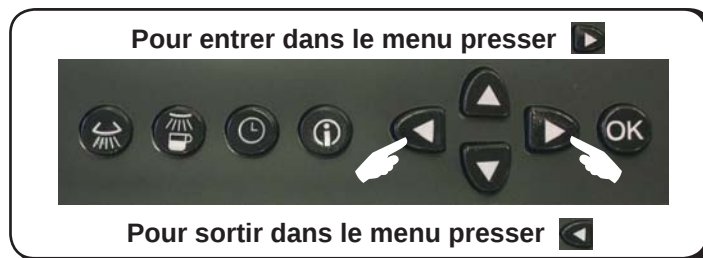


COLD TOUCH Le nouveau **Turbosteam Cold Touch (9b)** améliore le confort d'utilisation de la buse à vapeur, grâce à un revêtement isolant anti-adhérent qui la maintient froide avant, pendant et après la distribution de la vapeur, facilitant ainsi la manipulation et le nettoyage de la buse.



PROGRAMMATION DU CLIENT

18. Flux de programmation client



Seulement si "Progr. Client" est OUI et si "Bloc program." est NON

MENU TOUCHE

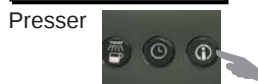


type

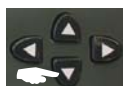


Dose eau

MENU DONNÉES



COMPTEURS



N° café..

N° eau

N° vapeur

N° vapeur air

N° tot. café

CLIENT



HORAIRE DE SERVICE



DATE ET HEURE

Heure ON

Heure OFF

Fermetu.

Energy Saving

Nuit. ON

Nuit. OFF

LAVAGE

Recycle

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

日本語

Русский

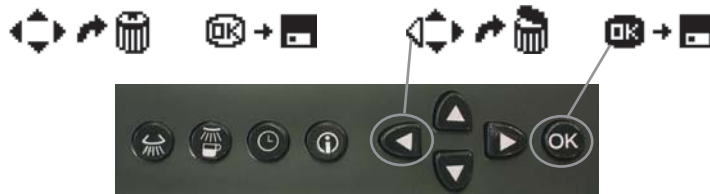


QUITTER LES TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Avant de quitter les tableaux:

- appuyer sur la touche  pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs;
- appuyer sur la touche  (24) pour laisser les valeurs inchangées

Dans la partie inférieure de l'écran s'affichent en alternance les icônes ci-dessous:

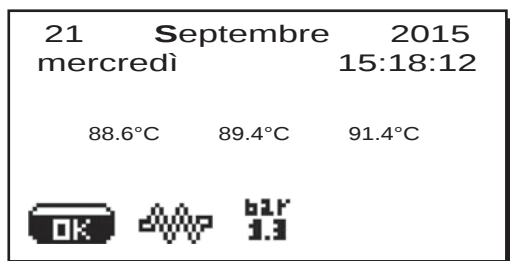


19. Réglage horloge

Pour régler l'horloge utiliser les boutons ▲ (30) et ▼ (31).
À chaque pression l'heure augmente (ou diminue) d'une minute.

En continuant à appuyer sur l'une des deux touches (▲ 30) ou ▼ 31) pendant plus de 10 secondes, l'indication relative aux minutes s'arrête et celle qui concerne les heures augmente (ou diminue).

Lors de la phase de réglage de l'horaire, le calcul des secondes reste stable sur "00".



20. Menu Paramètres client

Pour accéder au tableau "Paramètres client" appuyer sur la touche ⏻ (34); sur l'écran s'affichera:



Sélection de la langue

Pour voir les messages sur l'écran dans une langue différente de celle programmée, il faut, après être entré dans "Paramètres client" placer le curseur devant la langue désirée en appuyant sur les touches ▲ (30) et ▼ (31) et par la suite appuyer sur la touche ▶ (29); la machine se remet en marche avec les messages dans la nouvelle langue sélectionnée.

L'écran (16) montre les indications dans les langues suivantes: italien, anglais, français, allemand, hollandais, espagnol, portugais, japonais et russe.



Menu horaire de service

En appuyant sur la touche  (29) devant la ligne "horaire service", sur l'écran s'affichera:



Les paramètres relatifs au menu horaire de service pouvant être modifiés sont:

- **Heure ON** (horaire de démarrage);
- **Heure OFF** (horaire d'arrêt);
- **Fermeture** (jour de fermeture);
- **Energy Saving** (enclenche/désenclenche la fonction Economiseur d'Energie: OUI/NON);
- **Noct ON** (horaire de début de prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Noct. OFF** (horaire terme prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Lavage** (heure à laquelle le lavage doit être fait);
- **Changement** changement eau programmable; (activable par un technicien);

Indications de caractère général

Au cas où il n'y aurait pas de jour de fermeture. Programmer le terme "fermeture" sur "aucune".

Au cas où l'on ne souhaiterait pas utiliser la fonction de démarrage/arrêt automatique mais on préférerait allumer et éteindre manuellement la machine, programmer "heure ON" et "heure OFF" au même horaire (exemple:

heure ON 22:00
heure OFF 22:00).

- appuyer sur la touche  (29);

- modifier la valeur, à l'aide des touches  (30) et  (31);

- appuyer sur la touche  (24) pour confirmer la donnée.

Répéter les opérations indiquées au préalable pour modifier les horaires des lavages.

NOTES

Lavage: ne peut pas être désactivé, il est requis quotidiennement à l'heure programmée et dans une période maximum de 24 heures.

Pour ne pas activer ces lavages programmer OFF par rapport à l'horaire.

OFF apparaît en appuyant sur le bouton  (31) quand l'horaire indiqué est "00:00".

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

NOTES:

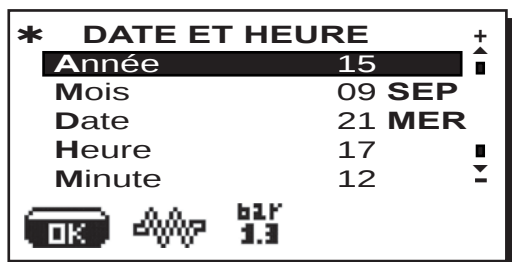
La fonction « **CHANGEMENT** » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

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

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

Date et heure

Pour modifier la date et l'heure appuyer sur la touche  (29); le message suivant s'affiche sur le visuel:



Déplacer le curseur (ligne noire) devant le terme à modifier, à l'aide des touches  (30) et  (31) puis appuyer sur la touche  (29); le curseur devient → et il est possible de varier la valeur du terme sélectionné toujours à l'aide des touches  (30) et  (31).

Lorsque l'opération est effectuée appuyer sur la touche  (24) pour confirmer.

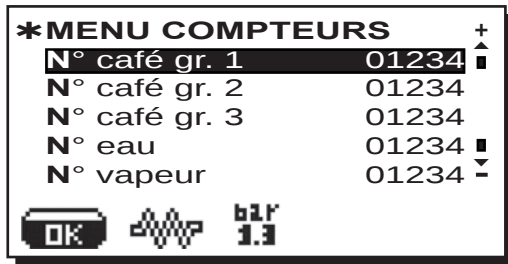
N.B. le curseur redevient une ligne noire.

Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.



21. Menu DONNEES - Affichage et mise à zéro des compteurs

Les compteurs s'affichent en appuyant sur la touche  (27).
Sur l'écran (5) s'affiche le message suivant:



Les paramètres qui sont comptabilisés sont:

- **café** (nombre de boissons à base de café);
- **eau** (nombre de débits d'eau);
- **vapeur** (nombre de débit de vapeur effectué avec le bouton de la vapeur);
- **vapeur Air TS** (nombre de débit de vapeur et d'air effectué avec le sélecteur Turbosteam);
- **tot café** (nombre total des boissons à base de café).

Les compteurs peuvent être remis à zéro en alignant le curseur sur le terme intéressé, en appuyant sur la touche  (29), et par la suite sur la touche  (30) ou  (31).

En appuyant sur la touche  (24) la mise à zéro est confirmée.

La ligne "N° café" s'affiche autant de fois qu'il y a de groupes dans la machine.

N.B. les paramètres ne pouvant pas être remis à zéro sont:

- tot. Café

En appuyant à nouveau sur la touche  (24) on revient au tableau principal.

22. Comment entrer dans la programmation

N.B. SEULEMENT si "Progr. Client" est programmé sur "OUI" et si "Bloc program." est programmé sur "NON".

Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche  (29); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



Appuyer sur l'une des touches de débit sur la plaque sélections (2); le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas.

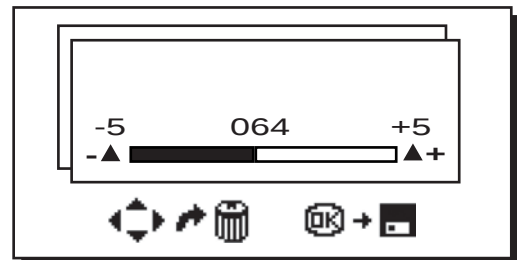
Placer le curseur (ligne noire) devant la ligne souhaitée à l'aide des touches  (30) et  (31), puis appuyer sur la touche  (29).

Varié la valeur toujours à l'aide des touches  (30) et  (31); on distingue deux possibilités:

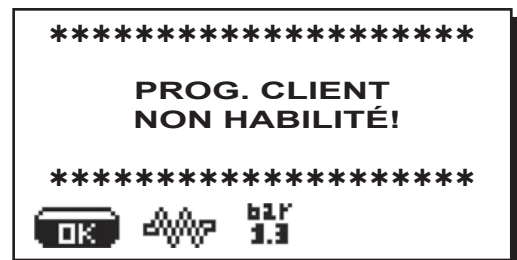
1) confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche 

2) quitter le menu en laissant les données inaltérées en appuyant sur la touche  (24)

N.B.: en phase de modification des données, le curseur devient "→", ou bien une barre de défilement rapide s'affiche avec les valeurs minimales et maximales programmables:

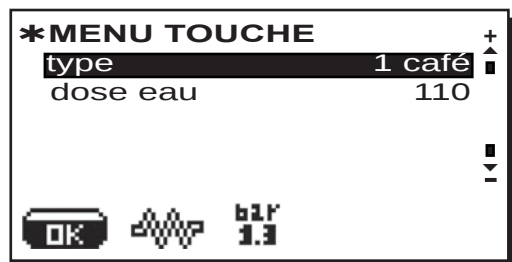


Au cas où l'expression "Progr. Client" est programmée sur "NON": sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



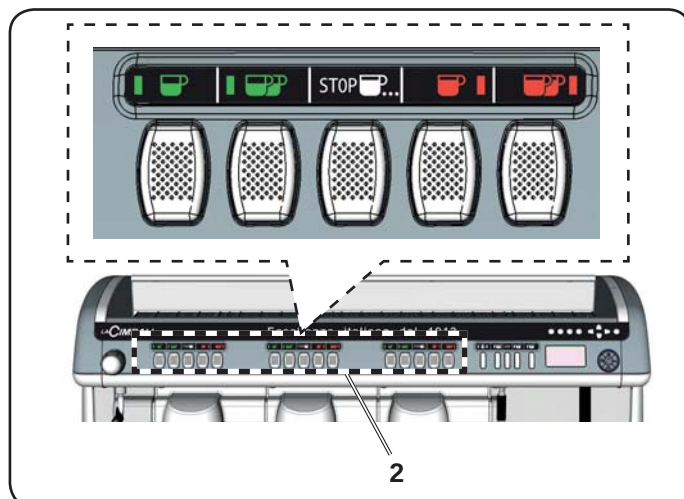
23. Menu touche - Sélection Café

Presser une des touches débit café sur la plaque sélections (2) (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Chaque groupe est géré par des touches qui permettent, par chaque touche, de mémoriser la quantité d'erogation désirée. Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:

- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique)



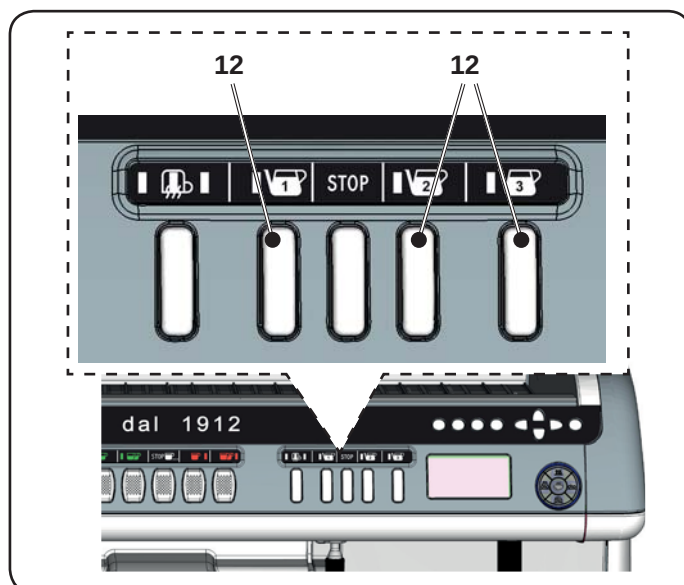
24. Menu touche - Sélection eau chaude

Appuyer sur la touche (12) de débit d'eau chaude; sur l'écran s'affichera:



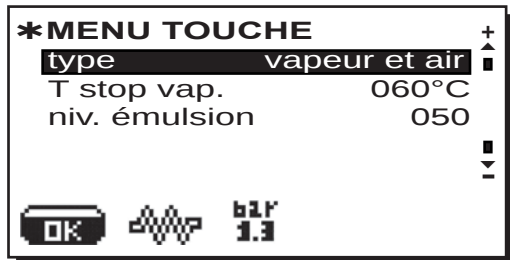
Les paramètres relatifs à la sélection d'eau chaude pouvant être modifiés sont les suivants:

- **temps de débit de l'eau** (temps de débit d'eau en secondes).



25. Menu touche - Sélection vapeur et air

Appuyer sur l'une des touches (TS1 ÷ TS4) du sélecteur turbosteam (13); sur l'écran s'affichera:



Les paramètres qui peuvent se modifier sont:

- **T stop vap.** (valeur "xxx°C" de température pour le lait chaud ou pour le lait monté).

Les choix possibles sont:

En programmant "0":

- Stop vapeur manuel

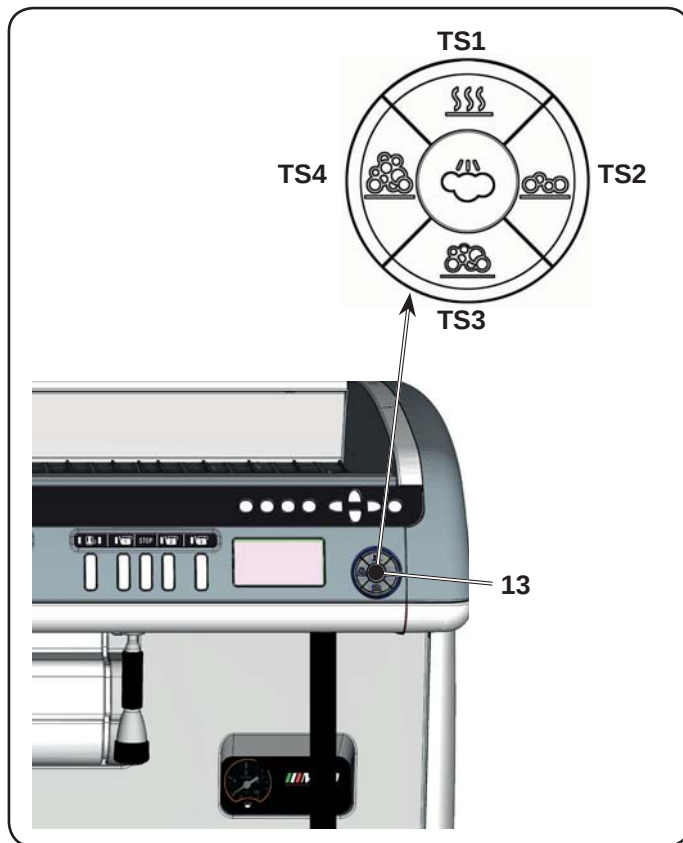
En programmant une valeur quelconque comprise entre "40÷85":

- Stop vapeur automatique

En programmant "OFF":

- Stop vapeur désactivé

- **niv. émulsion** (il est possible de choisir un niveau différent d'émulsion pour le lait monté; la valeur programmable est comprise entre "10 ÷ 100", où 0 indique aucune émulsion et 100 une émulsion continue).



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

On peut également programmer les doses d'eau pour le café et les doses d'eau chaude à l'aide de la fonction "AUTOAPPRENTISSAGE":

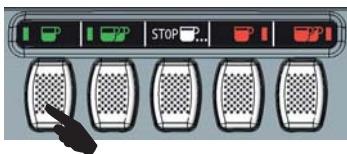


Appuyer sur la touche STOP pendant au moins 8 secondes et continuer ainsi jusqu'à ce que retentisse le signal acoustique qui sonnera pour toute la durée de la programmation. Sur l'écran apparaîtra le tableau ci-dessous où sont représentés les boutons poussoirs avec les quantités d'eau correspondante pour le café.

APPRENTISS. DOSES				
Groupe 1		DV: 000		
090	150		080	160

Doses de café

- 1 - Fixer au groupe le porte-filtre chargé avec la dose de café moulu.
- 2 - Placer une ou deux tasses sous les becs verseurs du porte-filtre et appuyer ensuite sur la touche à programmer; tenir appuyée la touche jusqu'à ce que la ou les tasses soient remplies au niveau désiré.



Pendant cette phase, la valeur des impulsions du doseur volumétrique (en haut à droite sur l'écran) augmente; en lâchant le bouton poussoir, la valeur atteinte est mémorisée et s'affiche sous la touche programmée.

- 3 - Continuer la programmation éventuelle de toutes les touches pour le café en reprenant les opérations à partir du point 1.

Doses d'eau chaude

- 1 - Appuyer ensuite sur la touche à programmer; tenir appuyée la touche jusqu'à ce que le récipient soit rempli au niveau désiré.



Durant cette phase, le temps en secondes (en haut à droite de l'écran) augmente, en lâchant le bouton poussoir, la valeur ajoutée est mémorisée sous la touche programmée et autant de fois qu'il y a de groupes dans la machine.

APPRENTISS. DOSES				
touches eau		t: 3.5		
3.5		3.5		5.0

- 2 - Continuer la programmation éventuelle de toutes les touches pour l'eau en reprenant les opérations à partir du point 1.

A la fin de la programmation, appuyer sur la touche STOP. Le signal acoustique s'interrompt et confirme ainsi la mémorisation des opérations effectuées.



27. Nettoyage et entretien



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

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

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

NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire durant les préparations de café. Le non-respect du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement du circuit café.

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

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

En cas de signalisation de la part de la machine, sur le visuel s'affichera "EXECUTER LE LAVAGE CAFE".

La condition se répétera tant que l'opération ne sera pas effectuée.

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

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

Il est en outre possible de choisir un troisième mode de lavage :

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

N.B. : le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de message envoyé par la machine.

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

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

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

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

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

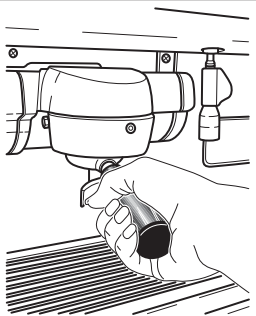
Le non-respect des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

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

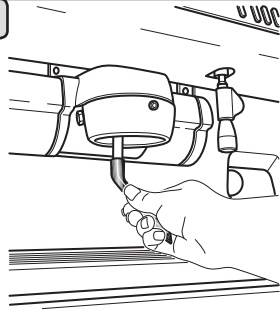


LAVAGE SIMULTANE

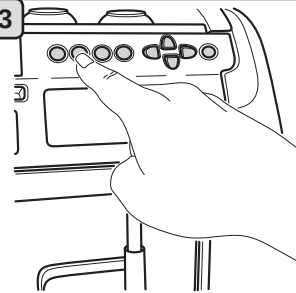
- 1**



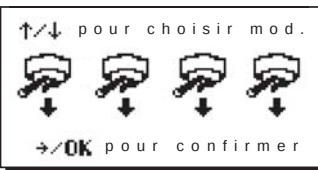
Retirer le porte-filtre du groupe de café.
- 2**



Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.
- 3**

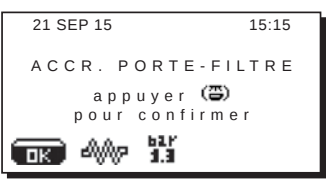


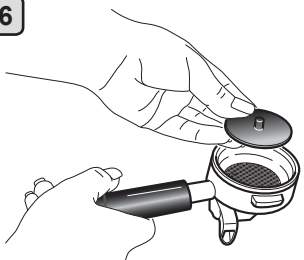
Maintenir la touche de lavage du circuit du café (26) enclenchée pendant quelques secondes.
- 4**



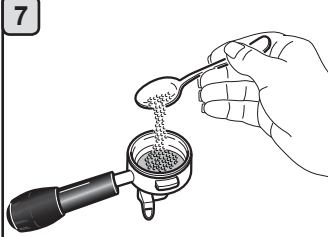
La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel (modalité prédéfinie).
- 5**

Confirmer la modalité de lavage en utilisant la touche **OK**; sur le visuel s'affichera:

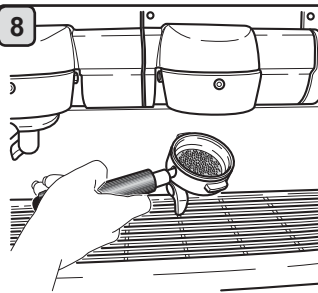

- 6**



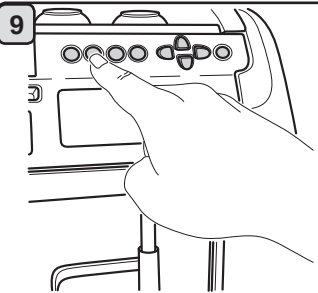
Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.
- 7**



Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.
- 8**



Accrocher tous les porte-filtres aux groupes.
- 9**



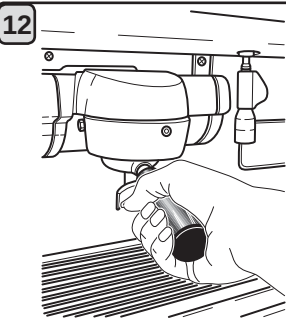
Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26).
- 10**



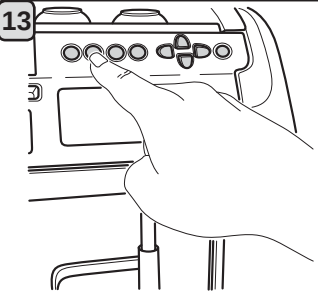
Le cycle de lavage commencera et sur l'écran s'affichera le message "LAVAGE GR..." en alternance.
- 11**



Au terme du lavage, le message "RETIRER PORTE-FILTRE" apparaîtra.
- 12**



Retirer les porte-filtres.
- 13**



Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26).
- 14**



Le message "RINÇAGE GR..." s'affichera en alternance.
- 15**



Au terme de la phase de rinçage, le lavage est achevé.



Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.



LAVAGE SEQUENTIEL

1

Retirer le porte-filtre du groupe de café.

2

Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

3

Maintenir la touche de lavage du circuit du café (26) enclenchée pendant quelques secondes.

4

↑/↓ pour choisir mod.
→OK pour confirmer

La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel (modalité prédéfinie).

5

↑/↓ pour choisir mod.
→OK pour confirmer

Utiliser les touches ▲ (30) et ▼ (31) pour passer au *Lavage séquentiel*; les icônes défilantes des groupes de la machine s'afficheront sur le visuel.

6

Confirmer la modalité de lavage à l'aide de la touche OK; sur le visuel s'affichera:

21 SEP 15 15:15
ACCR. PORTE-FILTRE GROUPE 1
appuyer (OK) pour confirmer

7

Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.

8

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

9

Accrocher le port-filtre au groupe 1.

10

Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26).

11

21 SEP 15 15:15
LAVAGE GR1
OK [wave icon] 1.3

Le cycle de lavage du groupe 1 commencera et sur l'écran s'affichera le message "LAVAGE GR1".

12

21 SEP 15 15:15
ACCR. PORTE-FILTRE GROUPE 1
appuyer (OK) pour confirmer

Au terme du lavage du groupe 1, le message "RETIRER PORTEFILTRE GROUPE 1" apparaîtra.

13

Retirer le porte-filtre.

14

Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26).

15

21 SEP 15 15:15
RINÇAGE GR1
OK [wave icon] 1.3

Le message "RINÇAGE GR1" apparaîtra.

16

21 SEP 15 15:15
EFFECTUER LAVAGE GROUPE 2
appuyer (OK) pour confirmer

Au terme du rinçage du groupe 1, le message "EFFECTUER LAVAGE GROUPE 2" apparaîtra.

17

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

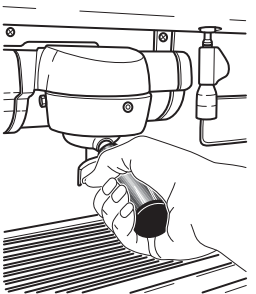


Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

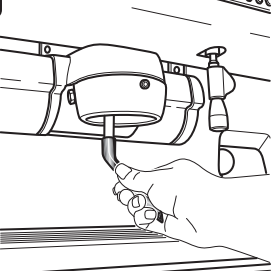


LAVAGE SIMPLE: ne peut pas être réalisée si la machine lance un message d'avertissement..

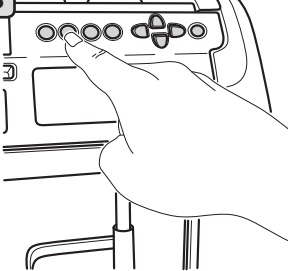
- 1**



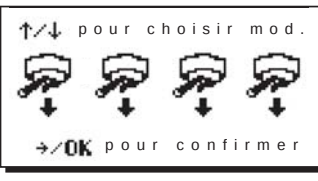
Retirer le porte-filtre du groupe de café.
- 2**



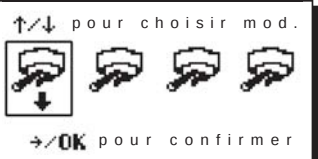
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.
- 3**



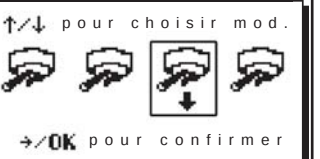
Maintenir la touche de lavage du circuit du café (26) enclenchée pendant quelques secondes.
- 4**



La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel (modalité prédéfinie).
- 5**



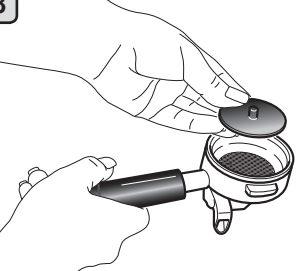
Utiliser les touches ▲ (30) et ▼ (31) pour passer au **Lavage simple**; un rectangle met en évidence le groupe qui sera soumis au lavage.
- 6**



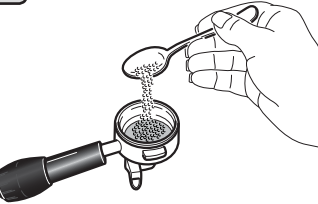
Utiliser les touches ▲ (30) et ▼ (31) pour choisir le groupe qu'on souhaite laver.
- 7**



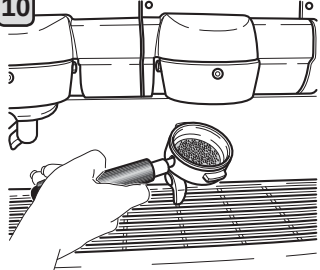
Confirmer le choix (exemple groupe 3) en utilisant la touche **OK**; sur le visuel s'affichera:
- 8**



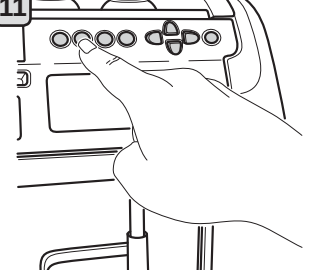
Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.
- 9**



Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.
- 10**



Accrocher le port-filtre au groupe 3.
- 11**



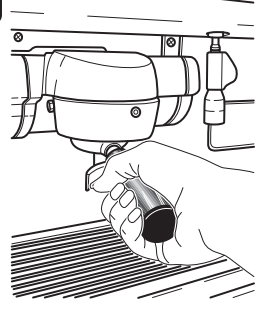
Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26).
- 12**



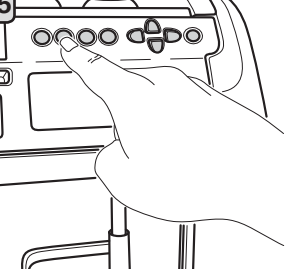
Le cycle de lavage du groupe 3 commencera et sur l'écran s'affichera le message "LAVAGE GR3".
- 13**



Au terme du lavage du groupe 3, le message "RETIRER PORTEFILTRE GROUPE 3" apparaîtra.
- 14**



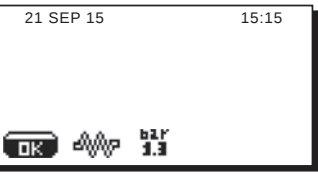
Retirer le porte-filtre.
- 15**



Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26).
- 16**



Le message "RINÇAGE GR3" apparaîtra.
- 17**



Au terme de la phase de rinçage, le lavage est achevé.
- 18**

Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes qu'on souhaite soumettre au lavage.

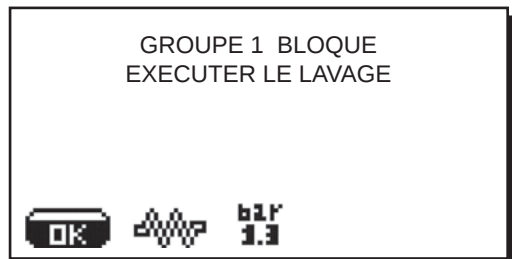


Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

Fonction de blocage

Lorsque la machine est bloquée, sur l'écran s'affiche un message d'avertissement: en appuyant sur la touche correspondant au lavage demandé (touche  26) ou touche (28)) et en suivant les indications sur l'écran, le lavage est effectué et la machine débloquée.

Par exemple, dans le cas d'un "blocage du café" le message ci-dessous s'affiche sur l'écran:



En appuyant sur la touche lavage du circuit de café  (26), le message précédent sera intégré comme suit:



A partir du moment où le message "INTRODUIRE LE PORTEFILTRE - GROUPE 1", le message de blocage correspondant au groupe 1 disparaît. Les messages de blocage correspondants aux groupes devant encore être lavés continuent à s'afficher de façon alternée.

Puis, pour l'exécution du lavage, agir comme décrit aux pages précédentes.

Le numéro du "groupe de blocage" s'affiche en alternance et dépend du numéro des groupes de la machine.

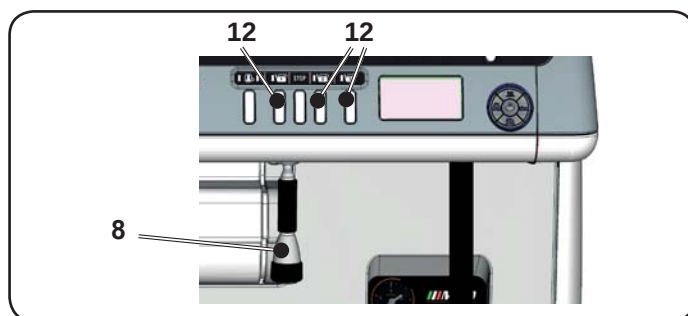
CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE - Intervention devant être effectuée au moins une fois par jour

Appuyer et garder enfoncé pendant environ 5 secondes, un bouton de débit d'eau chaude (12).

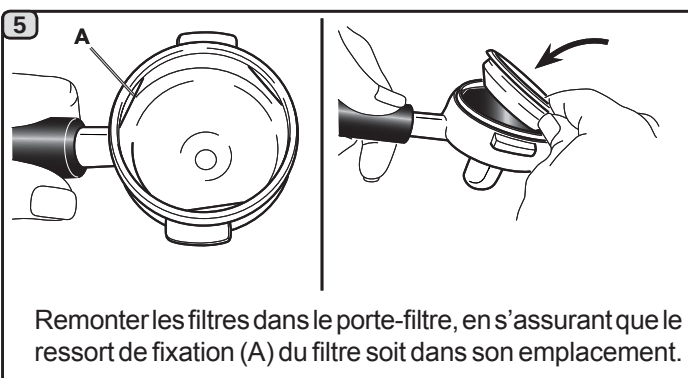
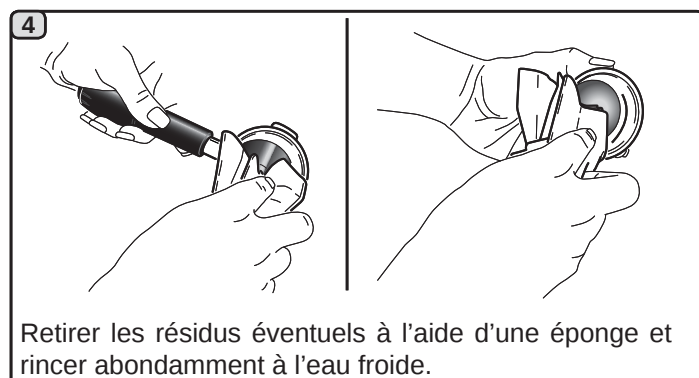
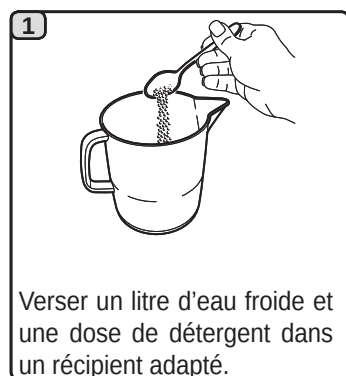
Sur le display, le message "CHANGEMENT EAU" apparaîtra; l'eau de la chaudière sera déchargée par la lance d'eau chaude (8) (60 - 70% environ de la capacité totale).

L'arrêt du débit se fera automatiquement.

Après la procédure, la machine reviendra à son fonctionnement normal et il faudra remplir la chaudière d'eau fraîche.



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



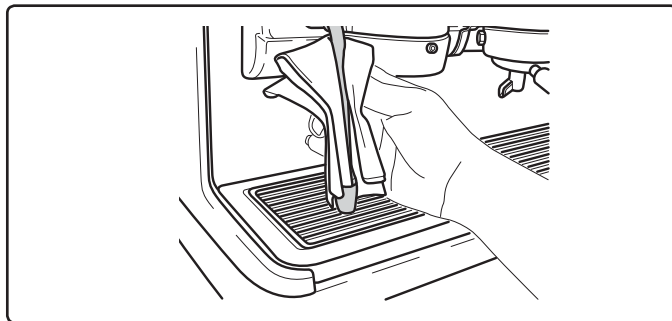
BUSES VAPEUR ET EAU CHAUDE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

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.



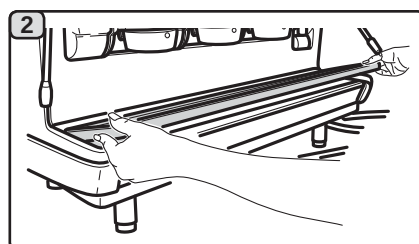
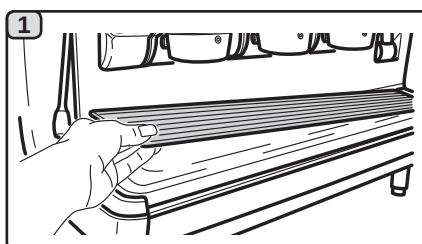
N.B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

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

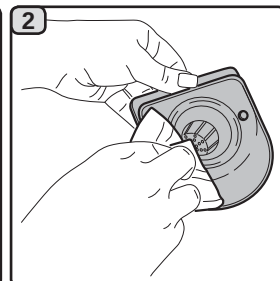
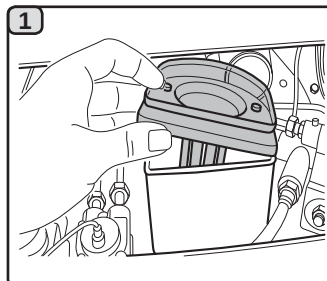
NE PAS introduire les mains sous le panneau frontal.



BAC COLLECTEUR

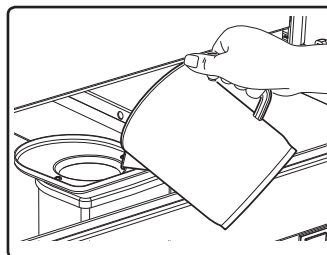
- *Intervention à effectuer une fois par semaine*

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.

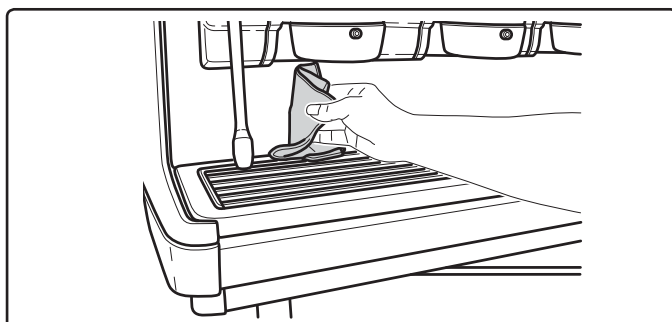


CARROSSERIE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

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.

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



28. 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	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas et l'écran (16) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1) .
Le porte-filtre fuit (11).	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 la sortie du porte-filtre (11) est encrassée. 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 Espresso-Kaffee, 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 CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2	KUNDENPROGRAMMIERUNG	
2.1 Transport und Handling	3	18. Aufbau der Programmierungsmenüs:	
2.2 Vorschriften zur Installation	4	Kunden	17
3. Stromanschluss	5	19. Einstellen der Uhrzeit	18
4. Anschluss an das Wassernetz	5	20. Menü Kundenparameter	18
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	6	Sprachwahl	18
6. Anweisungen für den Bediener	7	Menü Servicezeiten	19
7. Hinweise	8	Datum und Uhrzeit	19
8. Wartung und Reparaturen	8	21. Datenmenü - Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler	20
9. Endgültige Außerbetriebnahme	9	22. Zugriff auf die Programmierung	20
		23. Menü Tastenbelegung - Auswahl Kaffee	21
GEBRAUCH		24. Menü Tastenbelegung - Selektion Heißwasser	21
10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine	10	25. Menü Taste - Selektion Dampf luft	22
Manuelles Einschalten	10	26. Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung"	23
Automatisches Ausschalten / Einschaltung	11	27. Reinigung und Wartung	24
Ausschaltung im Energiesparmodus	11	Gleichzeitige Spülung	25
Energiesparmodus	11	Sequentielle Spülung	26
Forcierte Einschaltung	11	Einzelspülung	27
11. Beschreibung der Display-Symbole	12	Sperrfunktion	28
12. Austausch des Wassers im Heizkessel	13	Austausch des Wassers im Heizkessel	28
13. Tassenwärmer (falls vorgesehen)	13	Reinigung der Filterhalter	28
14. Kaffeeabgabe	14	Wasserdampf- und Heißwasserstrahler	29
15. Boilerausschaltung	14	Roste und Tropfenauffangwanne	29
16. Heißwasserabgabe	15	Ablaufwanne	29
17. Dampfabgabe	16	Gehäuse	29
		28. Anomalien - Störungen	30
		ABBILDUNGEN	XI
		Austausch des Netzteils	XII
		Änderung der Versorgungsspannung des Transformators	XVII
		Service Line	XX

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 darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- 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 79 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



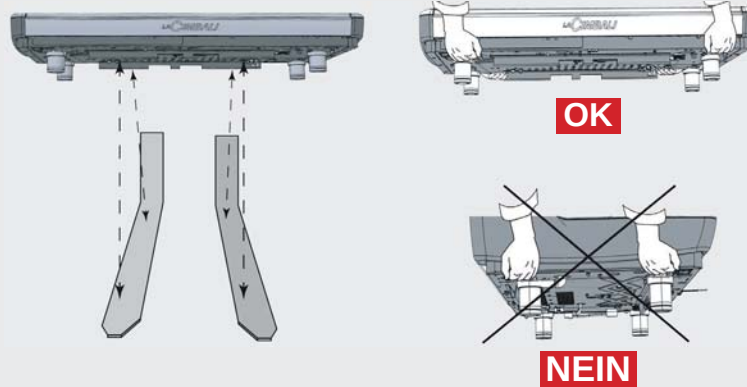


Die mit dem Transport und der Verlagerung des Geräts beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Handhabung von Lasten kennen.

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 Zubehörteile 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, die eine vollständige Trennung gemäß der Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Diese Vorrichtung zur Stromtrennung 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 ordnungsgemäß laut den einschlägigen Gesetzesbestimmungen an ein effizientes 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.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder 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 an das Wassernetz

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muss Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein. Vergewissern Sie sich, dass am Wassereinlauf der Maschine die pH- und Chloridwerte den geltenden Gesetzesbestimmungen entsprechen.

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muss eine Einheit zur Wasseraufbereitung (die den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen entspricht und mit dem Gerätetyp 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 Fall dürfen nur neue (unbenutzte Leitungen 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 des Geräts, 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 Umweltschutz.

Bitte beachten: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar übersteigen, so muss ein Druckminderer installiert werden, der auf 2 ÷ 3 bar geeicht ist; siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 6.

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

WICHTIGER HINWEIS: Der Verlauf der Abflussleitung darf in den gekrümmten Bereichen NICHT so ausgelegt sein, 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.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter l (bei Maschinen mit 2 -3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Reinigung und Wartung").

WASSERDAMPFKREIS (auch für Turbosteam-Einheiten)

- 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

- Den Wasseraustausch so ausführen, wie im Abschnitt „Austausch des Wassers im Heizkessel“ angegeben.

Wasserdampf (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

Turbo Milk (falls vorgesehen)

- Das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und mehrere Abgabevorgänge (ohne Milch) ausführen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Turbosteam-Einheiten)

- 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 stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer 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.

ANMERKUNG: Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur vorhanden sein, wenn die Funktion eingeschaltet ist.

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

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 den 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 CIMALI 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.



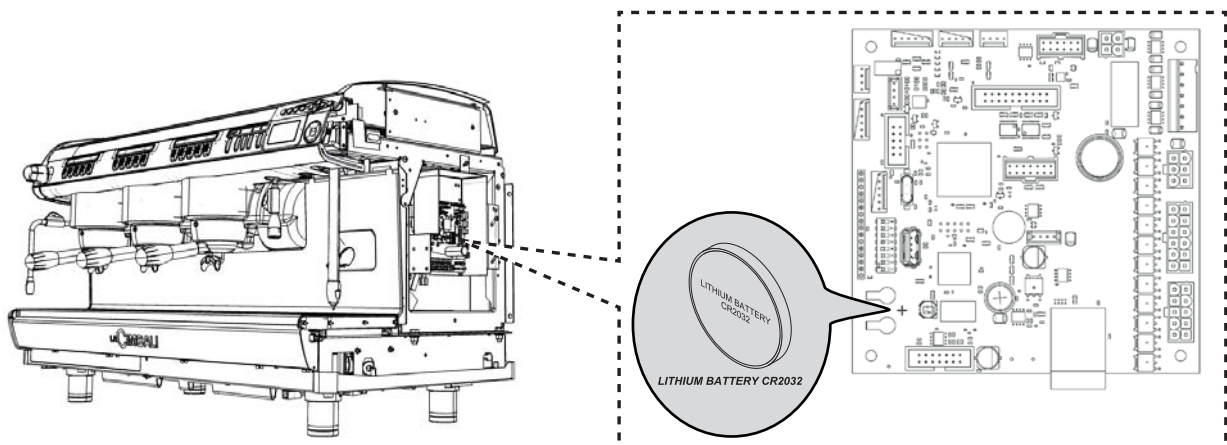
**ENDGÜLTIGE
AUSSERBETRIEBNAHME**
In Bezug auf den Umweltschutz
gelten die am Aufstellungsort der
Maschine gültigen Vorschriften.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Im Gerät befindet sich eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Manganoxyd-Lithium-Batterie).

Diese Batterie muss entsprechend den Anweisungen des Batterieherstellers sowie gemäß den einschlägigen nationalen Bestimmungen dem Recycling zugeführt bzw. entsorgt werden.

Position der Batterie



GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der espressomaschine

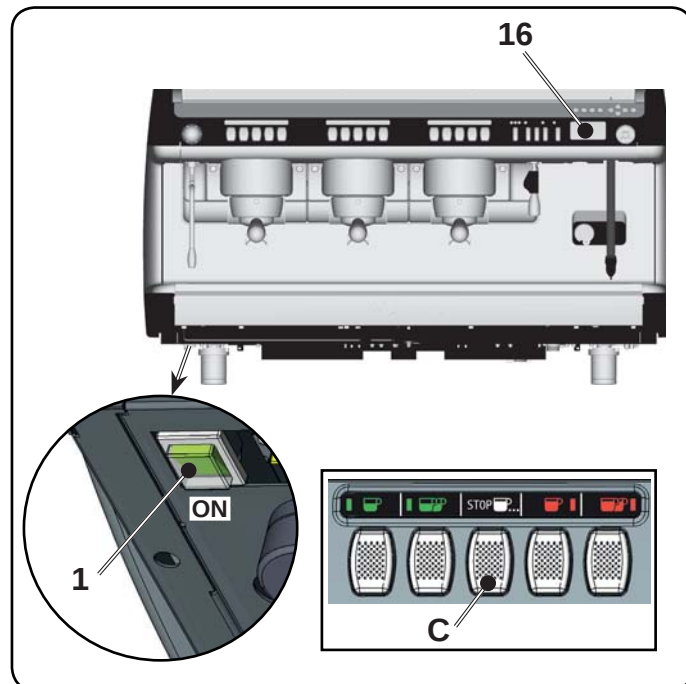


„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass

- der Hauptschalter für den Netzanschluss eingeschaltet ist;
- der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“

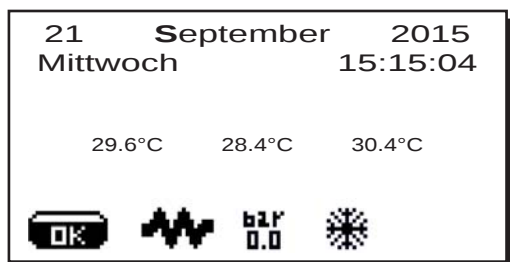
MANUELLES EINSCHALTEN

Drücken Sie den Hauptschalter (Leuchttaste) (1); die Maschine wird eingeschaltet, die Leds der Tasten leuchten auf und auf dem Display (16) werden die nebenstehenden Angaben abgebildet:

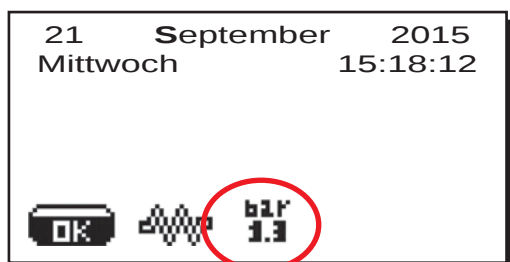


Während der gesamten Zeit der Meldungsabgabe auf dem Display bleibt die Verdrängerpumpe zugeschaltet, um die Wasserversorgung des Boilers zu gewährleisten und zu verhindern, dass die Heizelemente im Abwesenheit der Wasserversorgung zugeschaltet würden.

Nach dieser Phase beginnt die Beheizung aller Heizelemente; in der Mitte des Displays wird die aktuelle Betriebstemperatur der Boiler angegeben:



Die Maschine ist zur Ausführung der Spülung bereit, sobald auf dem Display (16) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird:



AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN / EINSCHALTUNG

Die Maschine kann zur automatischen Ein- und Ausschaltung zu bestimmten Uhrzeiten programmiert werden; beziehen Sie sich zur Programmierung der Uhrzeit zur Einschaltung ("Uhrzeit ON") und der Uhrzeit zur Ausschaltung ("Uhrzeit OFF") auf das Kapitel "Menü Servicezeiten".

Bei Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung schaltet sich die Maschine zur jeweils eingestellten Uhrzeit selbsttätig ein und aus. Während der automatischen Ausschaltung wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (1) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.

Die Maschine wird zur jeweils programmierten Uhrzeit automatisch eingeschaltet. Die Display-Meldungen und die von der Maschine ausgeführten Vorgänge entsprechen den im Kapitel „MANUELLE EINSCHALTUNG“ ausgeführten Beschreibungen.

AUSSCHALTUNG IM ENERGIESPARMODUS

Während der Ausschaltung kann die Maschine in den ENERGIESPARMODUS gesetzt werden.

In dieser Modalität werden das Heizelement der Maschine auf die minimale Leistung gesetzt und der Betriebsdruck des Wasserkessels auf 0,2 bar gehalten.

Beziehen Sie sich zur Einstellung dieser Funktion auf das Kapitel "Menü Servicezeiten".

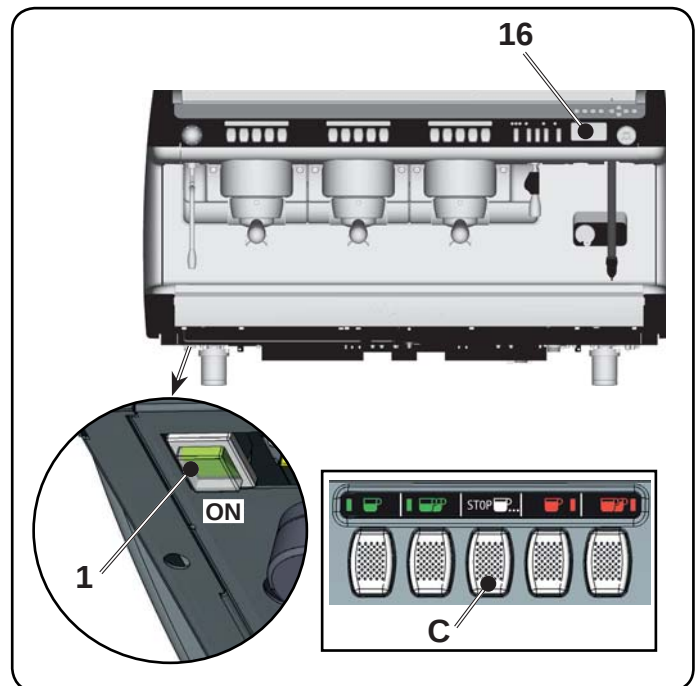
ENERGIESPARMODUS

Der ENERGIESPARMODUS kann auch manuell aktiviert werden, indem einige Sekunden lang die Taste gedrückt gehalten wird .

Die Modalität sieht folgende Funktionen vor:

- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert über 1,2 bar wird der Betriebsdruck auf 0,8 bar abgesenkt;
- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert unter 1,2 bar wird der Betriebsdruck um 0,4 bar reduziert.

Bei Drücken einer der Abgabetasten wird der ENERGIESPARMODUS automatisch verlassen und die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.



FORCIERTE EINSCHALTUNG

Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung die Taste "STOP/ kontinuierlich Kaffee" (C).

Zu beachten: Durch die forcierte Ausschaltung werden die Zeiten der Ein-/Ausschaltung der Maschine nicht geändert.

Zu beachten: Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten programmierten Uhrzeit der Ausschaltung eingeschaltet.

Um die Maschine sofort wieder auf „programmierte Ausschaltung“ zurückzustellen, muss sie über den Hauptschalter (1) ein- und ausgeschaltet werden.



11. Beschreibung der Display-Symbole



Dieses Symbol stellt den Wasserstand im Wasserkessel dar. Während des Einfüllvorgangs wird der untere, dunklere Teil der Ikone alternierend abgebildet.

Wenn der optimale Stand erreicht ist, stellt sich das Symbol wie folgt dar: 



Dieses Symbol (Innenbereich dunkel) zeigt an, dass der Widerstand aktiviert ist und arbeitet.

Sobald der vorprogrammierte Kesseldruck erreicht ist, stellt sich die Ikone wie folgt dar:



(Innenbereich hell).

Während des Betriebs der Maschine werden die beiden Ikonen



auf dem Display abwechselnd dargestellt, um die Aktivierung bzw. Deaktivierung der elektrischen Heizung anzuzeigen.

Zu beachten: Der Kunde kann die elektrische Heizung nicht einschalten oder ausschalten.

Wenn die Funktion Ein-/Ausschaltung programmiert ist, wird die elektrische Beheizung automatisch zugeschaltet.

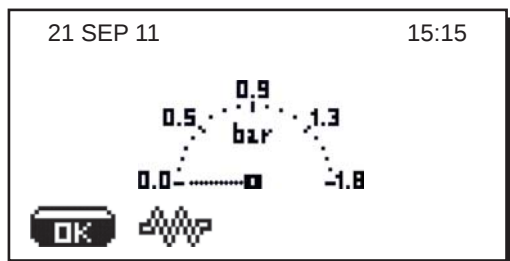


Zeigt an, dass das Heizelement des Wasserkessels deaktiviert ist.



Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.

Indem die Taste  (24) etwa 3" lang gedrückt gehalten wird, kann der analoge Wert des Druckmessers angezeigt werden. Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Zur Rückkehr in den normalen Anzeigestatus des Displays die Taste  (24) für etwa 3" lang erneut gedrückt halten.



Dieses Symbol zeigt an, dass die Maschine erstmalig beheizt wird oder dass der Druck im Wasserkessel unter 0,5 bar abgefallen ist.

Anzeige der Boilertemperatur; die Ikone erscheint, wenn einer oder mehrere Boiler die vorgesehenen Betriebstemperatur noch nicht erreicht haben sollten oder wenn die Betriebstemperatur unter 55°C abfällt.

Wenn eine der Tasten "STOPP/kontinuierliche Kaffeeabgabe" (C), gedrückt wird, erfolgt die Abgabe bei der aktuell erreichten Temperatur.

Alle anderen Tasten sind gesperrt, da der vorgeschriebene Betriebsdruck nicht erreicht wurde. Während sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, die Filterhalter in die Abgabeeinheiten einsetzen. Die Maschine hat den vorgeschriebenen Betriebsdruck und die programmierte Betriebstemperatur erreicht,

wenn die Ikone  nicht mehr auf dem Display erscheint.

Drücken Sie für jede Tastatur eine Taste zur Kaffeesélection, damit der Temperaturunterschied zwischen Abgabeeinheit und Filterhalter ausgeglichen wird.



12. Austausch des Wassers im Heizkessel



Vor der Abgabe von Getränken muss das Wasser im Heizkessel ausgetauscht werden.“

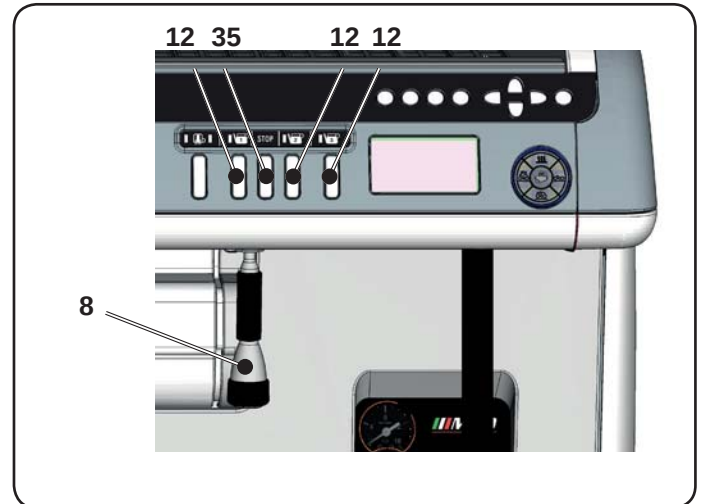
Auf der Anzeige muss der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt werden.

Drücken Sie eine Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (12).

Auf der Anzeige erscheint die Meldung „WASSERAUSTAUSCH“; über das Rohr zur Heißwasserabgabe (8) wird Wasser aus dem Heizkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).

Der Heizwiderstand des Heizkessels und alle Abgabetasten werden während des Vorgangs abgeschaltet bzw. gesperrt. Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt (Zu beachten: Die Abgabe kann in jedem beliebigen Moment durch Drücken der Taste STOP 35 unterbrochen werden).

Am Ende des Vorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Heizkessel wird erneut mit



Wasser gefüllt.

13. Tassenwärmer (falls vorgesehen)



ACHTUNG: Die Fläche zur Tassen vorwärmung nie mit Tüchern abdecken.

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

Auf die Tassen abstellfläche nur Mokkatassen, Kaffeetassen und Gläser stellen, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind. **Es ist verboten, andere Gegenstände auf der Fläche abzustellen.**

Die Tassen gründlich abtropfen lassen, bevor man sie auf die Tassen abstellfläche stellt.

Drücken Sie zur Zuschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassen vorwärmung (23) die Taste (22); zur Änderung der Heizleistung des Tassen vorwärmers mehrmals die Taste (22) drücken.

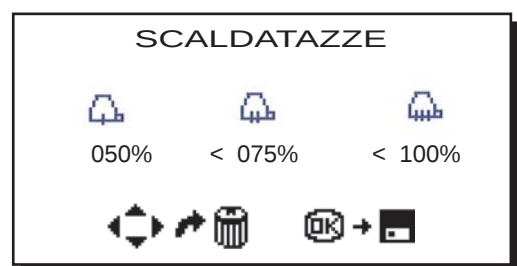
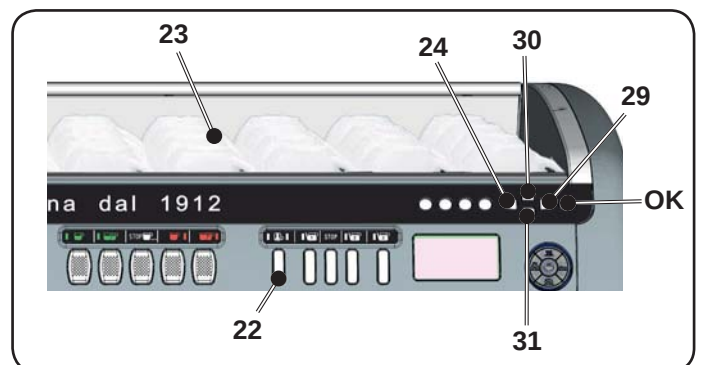
- Alle LEDs leuchten auf = maximale Heizleistung
- Keine LED leuchtet auf = OFF

Zur Abschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassen vorwärmung (23) erneut so lange die Taste (22) drücken, bis keine LED mehr aufleuchtet.

Zu beachten: Während der Phase der automatischen Ausschaltung wird die Fläche zur Tassen vorwärmung (23) nicht beheizt.

Bei der nächsten automatischen Einschaltung der Maschine wird die Maschine wieder auf den Status eingestellt, der bei der letzten Ausschaltung vorlag.

Um die Heizleistung der Fläche zur Tassen vorwärmung einzustellen, halten Sie die Taste Tassen vorwärmung (22) mindestens 5 Sekunden gedrückt.



Wählen Sie die gewünschte Heizleistung durch Drücken der Taste (29) aus.

Weitere Änderungen sind durch Betätigen der Tasten (30) und (31) möglich.

1) Bestätigung der eventuell getätigten Wertänderungen über die Taste OK (29).

2) Quittieren des Menüs und unveränderte Beibehaltung der Werte über Drücken der Taste (24).



14. Kaffeeabgabe

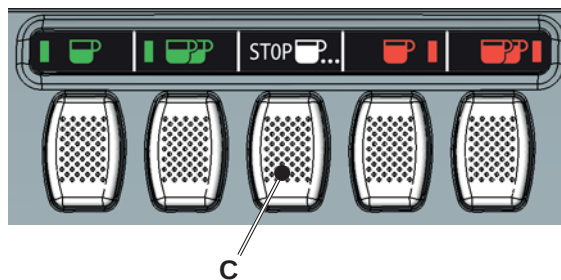
Den Filterhalter abnehmen und von Kaffeeresten befreien; anschließend bei Filterhalter mit Einwegauslauf und konischem Filter eine Dosis gemahlten Kaffee bzw. bei Filterhalter mit Zweiwegauslauf und zylindrischem Filter zwei Dosen gemahlten Kaffee einfüllen.

Den gemahlten Kaffee im Filter mit dem Kaffeeandrücker des Mahlwerks oder mit dem zur Maschine gehörigen Andrücker gleichmäßig andrücken.

Den Filterrand von eventuellen Resten des gemahlten Kaffees befreien.

Den Filterhalter fest in die Abgabeeinheit einsetzen und unter den Auslauf (bzw. die Ausläufe) des Filterhalters eine (bzw. zwei) Kaffeetassen stellen.

Die auf die gewünschte Dosis bezogene Kaffeeabgabetafel drücken; das Led der selektionierten Taste leuchtet auf, der Abgabevorgang beginnt und wird automatisch gestoppt.



Zur Weiterführung der Abgabe dagegen müssen Sie die Taste (C) drücken.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über Betätigung der Taste STOPP (C) unterbrochen werden.

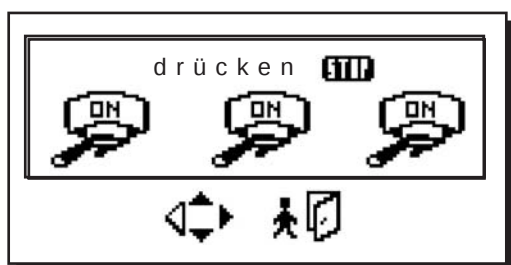


Den Filterhalter nie vor Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe von der Abgabeeinheit abnehmen!

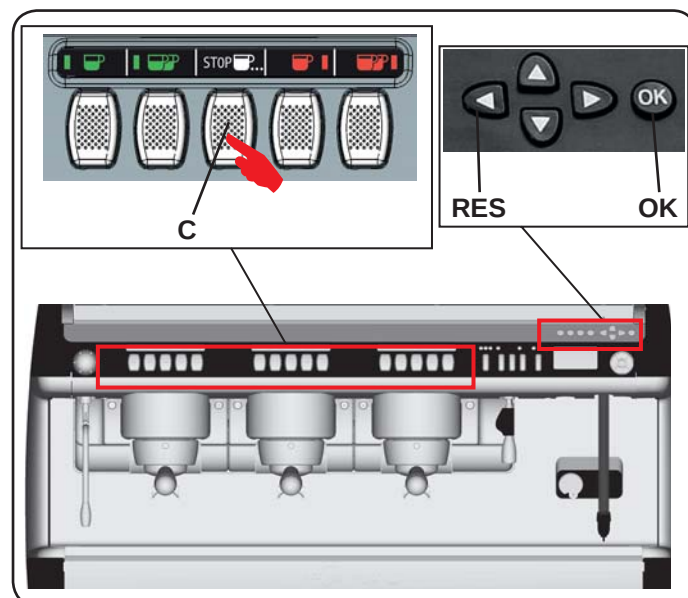
15. Boilerausschaltung

Gehen Sie zur Ausschaltung des Heizelements der Boiler wie folgt vor:

Drücken Sie die Taste "OK"; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

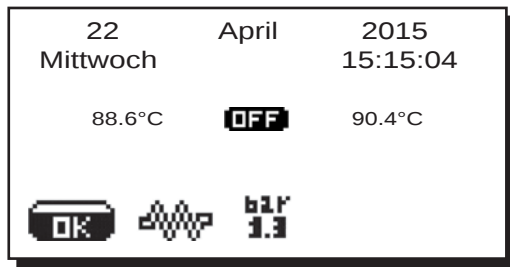


Drücken Sie die Taste "STOP/Dauerabgabe Kaffee" (C) der Abgabeeinheit, für die der Boiler ausgeschaltet werden soll; in der auf die Abgabeeinheit bezogenen Ikone erscheint die Meldung OFF:

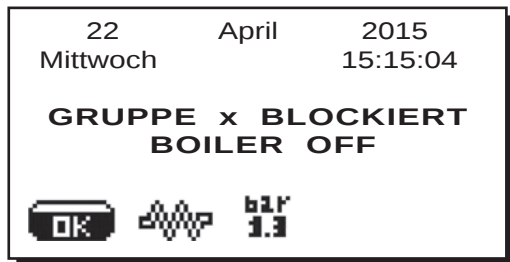


Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

Der abgeschaltete Boiler wird auf dem Display mit **OFF** gekennzeichnet:



Bei Drücken einer beliebigen Abgabetaste der Abgabeeinheit mit ausgeschaltetem Boiler wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Die erneute Einschaltung des Boilers erfolgt auf die gleiche o.a. Weise:

- Drücken Sie die Taste **OK**;
- Drücken Sie die Taste "STOP/ Dauerabgabe Kaffee" (**C**) der Abgabeeinheit, für die der Boiler wieder eingeschaltet werden soll; in der auf die Abgabeeinheit bezogenen Ikone erscheint die Meldung **ON**;
- Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

16. Heißwasserabgabe



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

Die Heißwasserausgabe wird von dem Ekonomiser kontrolliert, der es erlaubt, das heiße Wasser aus dem Kessel mit dem frischen Leitungswasser zu mischen und die Temperatur zu bestimmen.

Diese Lösung erlaubt es, die Wasserqualität zu verbessern und die Arbeit des Bedieners sicherer zu gestalten.

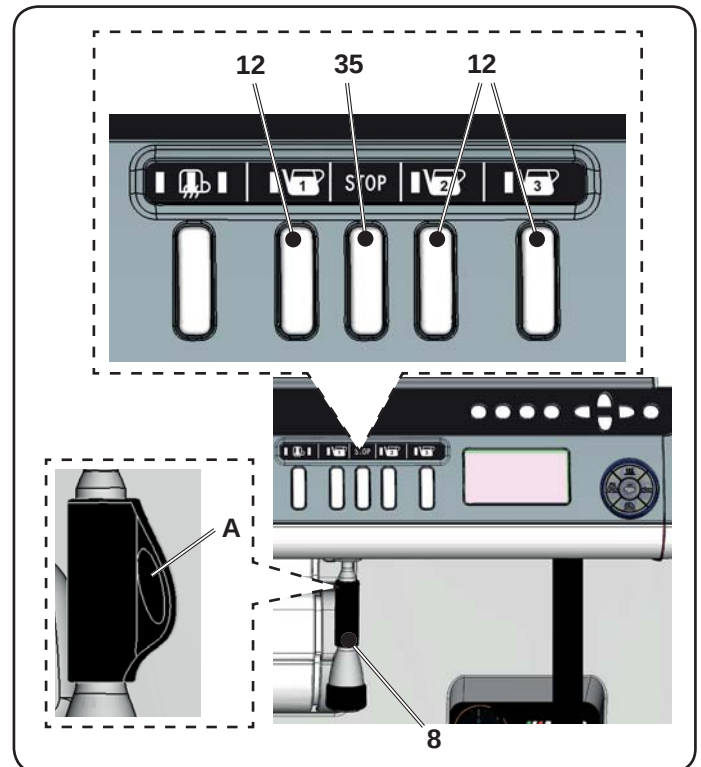
Nachdem man den richtigen Behälter unter die Ausgabe gestellt hat (8), erfolgt die Ausgabe auf zwei Arten:

- Mit den Dosierungstasten; die Taste (12) mit der richtigen Speicherung drücken.
- Auf kontinuierliche Art; zur Weiterführung der Abgabe dagegen müssen Sie die Taste STOP (35) drücken.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über Betätigung der Taste STOP (35) unterbrochen werden.

Bemerkung:

- mit den Dosierungstasten ist es möglich, die Ausgabe zu stoppen, indem man die Taste Stop (35) drückt, wobei jedoch nicht die gespeicherten Daten verändert werden.



- die Einstellung des Ekonomisers für die Wassertemperatur wird vom Installateur vorgenommen.



17. Dampfabgabe



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

Dampfabgabe über Turbosteam-Selektor (13)

Alle Maschinen mit dem TURBOSTEAM-Dampfabgabesystem (DAMPFSTOPP) sind mit der Funktion „automatischer Abbruch der Dampfabgabe bei Erreichen der eingestellten Temperatur“ ausgestattet und zeichnen sich durch die schnelle Erhitzung und Aufschäumung der Milch aus.

Die Tasten des Turbosteam-Wahlschalters sind mit folgenden Funktionen belegt:

- TS4**  Milchaufschäumung (maximale Aufschäumung)
- TS3**  Milchaufschäumung (mittlere Aufschäumung)
- TS2**  Milchaufschäumung (minimale Aufschäumung)
- TS1**  heiße Milch
-  Wasserdampf.

ANMERKUNG: Während der Programmierung der Maschine könnend die Wahlkosten der Turbosteam-Einheit (TS1 ÷ TS4) je nach Bedarf individuell konfiguriert werden.

Das Rohrstück zur Dampfabgabe (9b) in einen geeigneten Behälter stecken und dabei darauf achten, dass das wulstförmige Ende des Rohrstücks ganz in das Getränk getaucht wird.

Die gewünschte Milchartselektionieren und die entsprechende Taste drücken.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Dampfabgabe automatisch gestoppt.

Der Abgabevorgang kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt abgebrochen werden, indem eine der Wahlkosten der Turbosteam-Einheit (13) gedrückt wird.

Dampfabgabe mittels Einstellrad

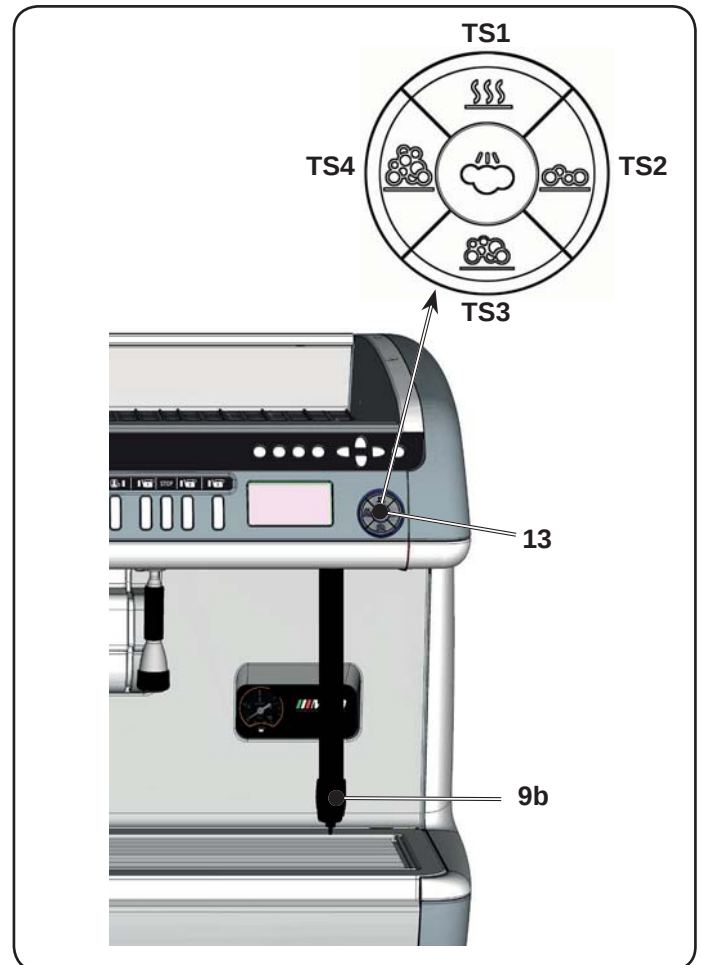
Das System zur Dampfabgabe mittels Einstellrad (20) ist für Getränke geeignet, die aufgeschäumt werden sollen, da der Dampfdurchsatz mit diesem System graduell geregelt werden kann.

Das Rohrstück zur Dampfabgabe (9) in einen geeigneten Behälter stecken; den Wasserdampf austreten lassen und die Dampfabgabe nach erfolgter Erhitzung stoppen.

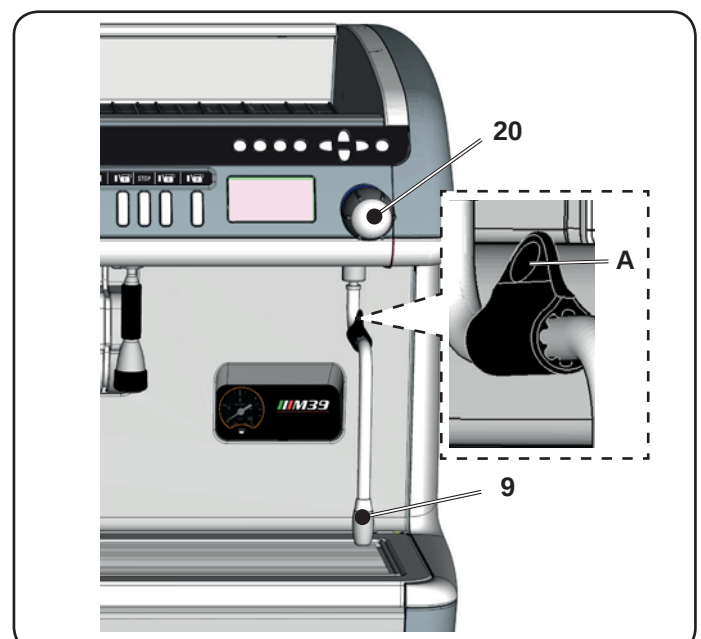
Reinigung der Dampfabgabestrahler

Nach jedem Vorgang:

- einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen und mit warmem Wasser den Außenteil reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind. Sorgfältig abspülen.
- 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 besonders vorsichtig vor.



COLD TOUCH Die neue Ausführung **Turbosteam Cold Touch** (9b) macht die Nutzung des Dampfabgabestrahlers noch einfacher, da der Strahler mit einer Isolier- und Antihafbeschichtung versehen ist. Er bleibt so vor, während und nach der Dampfabgabe kalt, so dass er sich leicht bewegen und reinigen lässt.



KUNDENPROGRAMMIERUNG

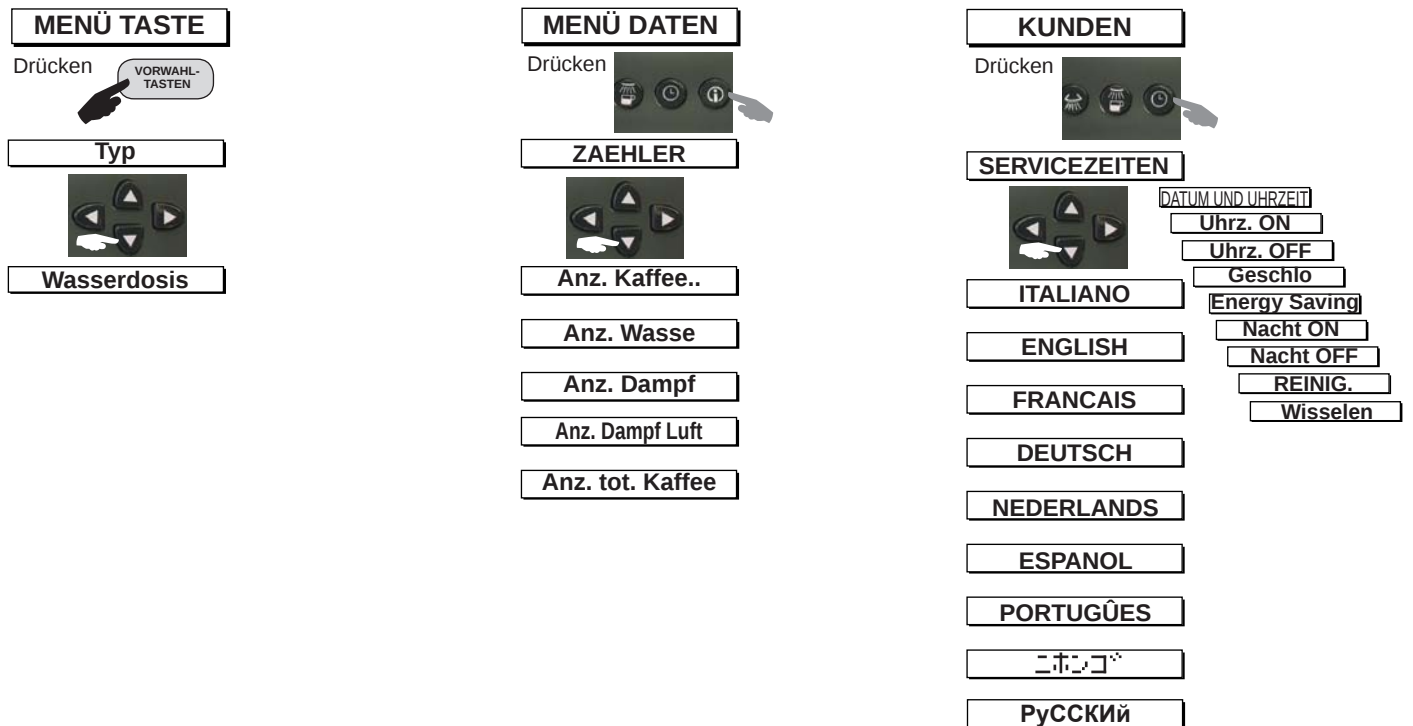
18. Aufbau der Programmiermenüs: Kunden

Für den Zugriff auf das Menü drücken



Menü VERLASSEN mit

Nur wenn die "Prog. Kunde" mit JA und die "Block Program." mit NEIN



Deutsch

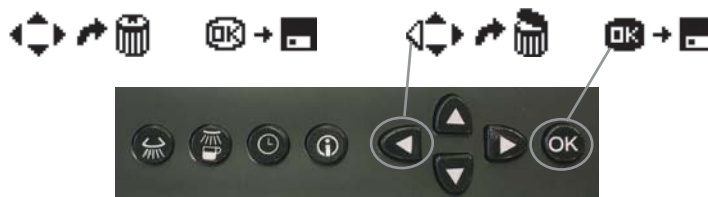


QUITTIEREN DER PROGRAMMATIONSFELDER

Vor Quittieren der Felder:

- die -Taste drücken, um eventuell getätigte Wertänderungen zu bestätigen;
- die -Taste drücken, um die Werte unverändert beizubehalten

Im unteren Bereich des Displays werden alternierend folgende Ikonen abgebildet

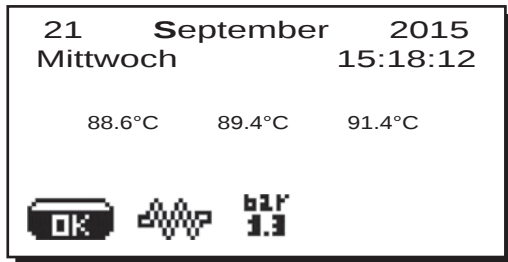


19. Einstellen der Uhrzeit

Zum Einstellen der Uhr die Tasten ▲ (30) und ▼ (31) benutzen.

Bei jedem Drücken erhöht (bzw. verringert) sich die Uhrzeit um eine Minute.

Eine der Tasten (▲ 30 oder ▼ 31) wenigstens 10 Sekunden gedrückt halten; die Minutenanzeige wird beibehalten und die Stunden können nun erhöht (oder vermindert) werden. Während der Uhreinstellung bleiben die Sekunden auf "00".



20. Menü Kundenparameter

Drücken Sie zum Aufruf des Feldes "Kundenparameter" die Taste ⏻ (34); auf dem Display folgendes Feld:



Sprachwahl

Wenn die Meldungen des Display in einer anderen als der voreingestellten Programmsprache angezeigt werden sollen, müssen Sie im Menü "Kundenparameter" den Cursor über die Pfeiltasten ▲ (30) bzw. ▼ (31) auf die gewünschte Sprache bringen und anschließend die Taste ▶ (29) drücken. Beim Neustart der Maschine werden die Meldungen in der gewählten Programmsprache angezeigt.

Auf dem Display (16) werden folgende Programmsprachen angeboten:

Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Holländisch, Spanisch, Portugiesisch, Japanisch und Russisch.



Menü Servicezeiten

Wenn der Cursor auf der Zeile "Uhrzeit Service" steht und anschließend die Taste  (29) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:



Im Untermenü "Uhrzeit Servic" können folgende Parameter modifiziert werden:

- **Uhrzeit ON** (Uhrzeit der Einschaltung)
- **Uhrzeit OFF** (Uhrzeit der Ausschaltung)
- **Ruhetag** (Tag des Geschäftsschlusses)
- **Energy Saving** (Aktivierung / Deaktivierung der Modalität ENERGIEERSPARNIS: JA/NEIN)
- **Nachts ON** (Uhrzeit des Beginns des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **Nachts OFF** (Uhrzeit des Endes des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **Spülung** (die Uhrzeit, zu der die Reinigung erfolgen soll)
- **W.Tausch** Wasseraustausch zu festgelegten Uhrzeiten; (vom Fachtechniker aktivierbar);

Allgemeine Angaben

Sollte der Betrieb an keinem Tag geschlossen sein, so muss die Option "Ruhetag" mit "keiner" definiert werden.

Sollte die Funktion der automatischen Einschaltung / Abschaltung nicht benutzt werden, da vorgezogen wird, die Maschine manuell ein- und auszuschalten, so muss "Uhrzeit ON" und "Uhrzeit OFF" mit dem gleichen Wert definiert werden,

z.B.: Uhrzeit ON 22:00
 Uhrzeit OFF 22:00

- die Taste  (29) drücken;
- den angezeigten Wert mit den Tasten  (30) bzw.  (31) modifizieren;
- die Taste  (24) drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

Den o.a. Vorgang zur Änderung der Uhrzeiten zur Spülung wiederholen.

ZU BEACHTEN

Spülung: Die Funktion "Spülung" ist nicht deaktivierbar; sie wird täglich zur jeweils programmierten Uhrzeit, mindestens jedoch innerhalb von 24 Std., ausgegeben.

ANMERKUNG: Wenn die Spüvorgänge nicht aktiviert werden sollen, müssen Sie anstelle der Uhrzeit OFF eingeben.

Die Meldung OFF wird die Taste  (31) drücken in diesem Fall der Uhrzeit "00:00" abgebildet.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

HINWEISE.

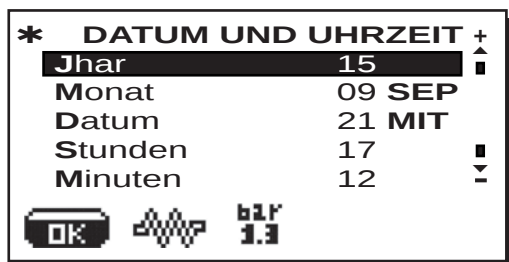
Die Funktion „**W.TAUSCH**“ mit festgelegten Uhrzeiten wird durch den Fachtechniker eingestellt, der zudem die Funktion „Sperrung“ aktivieren oder deaktivieren kann.

Wenn die „Sperrung“ aktiviert ist, verhindert die Maschine die Ausgabe von Getränken, sofern der Wasseraustausch nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.

Wenn Uhrzeiten festgelegt wurden, hat der Benutzer nur die Möglichkeit, die Uhrzeit des Erscheinens der Anforderung zu ändern.

Datum und Uhrzeit

Zur Einstellung der Uhrzeit und des Datums die Taste  (29) in Höhe der entsprechenden Zeile drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten  (30) bzw.  (31) auf die zu modifizierende Zeile, und drücken Sie anschließend die Taste  (29). Die Darstellung des Cursors ändert sich von → um anzuzeigen, dass nun über die Pfeiltasten  (30) bzw.  (31) der Wert der selektionierten Zeile modifiziert werden kann.

Drücken Sie nach Ausführung der Modifikation zur Bestätigung des eingegebenen Wertes die Taste  (24).

Anmerkung: Die Darstellung des Cursors ändert sich wieder in eine schwarze Linie.

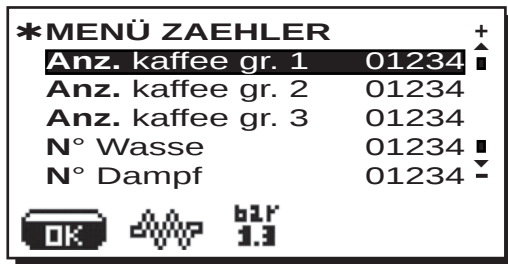
Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Parameter.



21. Datenmenü - Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler

Die Nullrücksetzung der Zähler erfolgt über Drücken der Taste  (27).

Auf dem Display (5) wird folgende Meldung ausgegeben:



Die Zählung bezieht sich auf folgende Parameter:

- **Kaffee** (Anzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)
- **Wasser** (Anzahl der Abgaben von Heißwasser)
- **Dampf** (Anzahl der über den Taste Dampfabgabe ausgeführten Abgaben)
- **Dampf / Luft TS** (Anzahl der über den Wahlschalter Turbosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf und Luft)
- **Kaffee gesamt** (Gesamtzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)

Die Zähler können auf Null rückgesetzt werden, indem der Cursor auf die entsprechende Position gebracht wird; danach die Taste  (29) und anschließend die Taste  (30) bzw.  (31) drücken.

Über Drücken der Taste  (24) wird die Nullrücksetzung bestätigt

Die Zeile "Anz. Kaffee" erscheint entsprechend der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine.

Anmerkung: Folgende Parameter können nicht auf Null rückgesetzt werden:

- **Kaffee gesamt**

Über erneutes Drücken der Taste  (24) wird erneut das erste Feld aufgerufen.

22. Zugriff auf die Programmierung

Zu beachten: NUR wenn die Option „Prog. Kunde“ mit „JA“ und wenn die Option „Block Program.“ mit „NEIN“.

Drücken Sie zum Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste  (29); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:



Drücken Sie eine der Tasten zur Wahltasten (2); das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend).

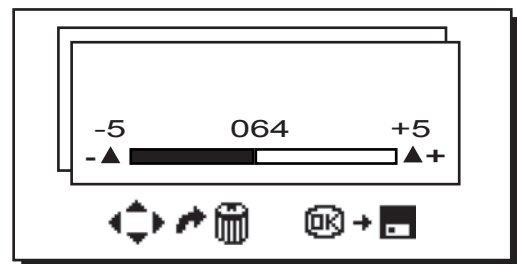
Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten  (30) bzw.  (31) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie die Taste  (29).

Modifizieren Sie den Wert immer über die Tasten  (30) bzw.  (31); anschließend haben Sie zwei Möglichkeiten:

1) Bestätigung der eventuell getätigten Wertänderungen über die Taste 

2) Quittieren des Menüs und unveränderte Beibehaltung der Werte über Drücken der Taste  (24).

Anmerkung: Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in "→", oder aber auf dem Display erscheint eine Laufzeile mit den programmierbaren Mindest- und Höchstwerten:

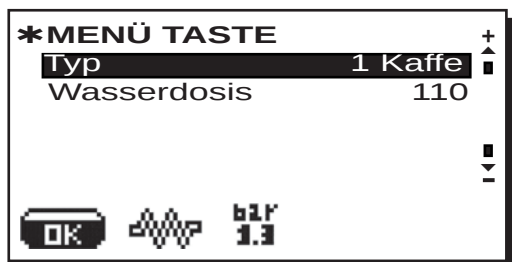


Wenn die Option "Kundenprogrammierung" mit "NO" definiert wurde, wird auf dem Display die unten angegebene Meldung ausgegeben:



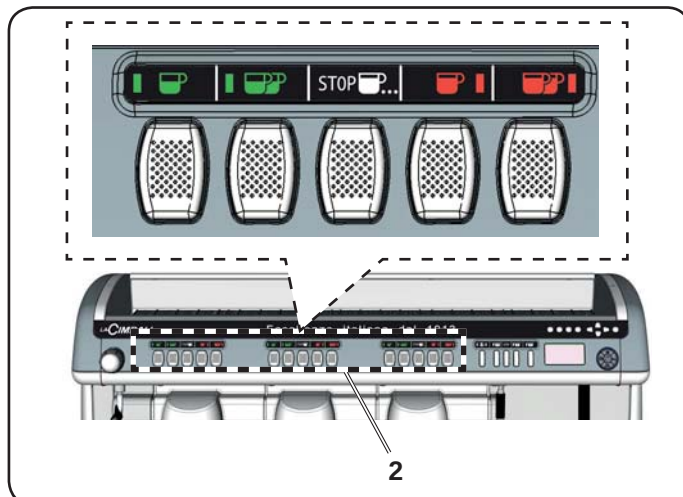
23. Menü Tastenbelegung - Auswahl Kaffee

Drücken Sie eine der Tasten zur Kaffeeabgabe zur Wahlkosten (2) das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Jede Gruppe wird von einer Druckknopftafel gesteuert, die es erlaubt, für jede Taste die gewünschte Ausgabe zu speichern. Die veränderbaren Parameter zur Kaffeeauswahl sind:

- **Wasserdosierung** (Impulse des volumetrischen Dosierers)



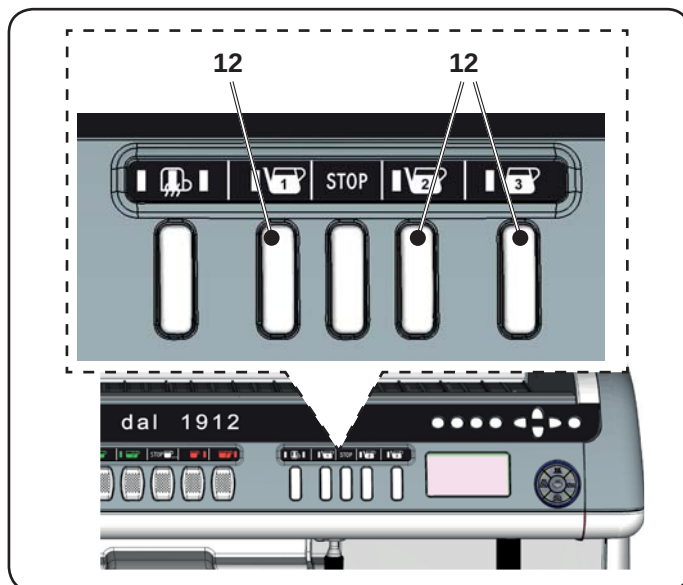
24. Menü Tastenbelegung - Auswahl Heißwasser

Drücken Sie die Taste (12) zur Heißwasserabgabe; auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Die veränderbaren Parameter zur Auswahl Heißwasser sind:

- **Abgabezeit** (Dauer der Wasserabgabe in Sekunden).



25. Menü Taste - Selektion Dampf luft

Drücken Sie eine der Wahltasten (TS1 ÷ TS4) der Turbosteam-Einheit (13); auf dem Display werden folgende Werte angezeigt:



Die Parameter, die man ändern kann, sind:

- **T stop dampf** (der Wert "xxx °C" steht für die Temperatur der erhitzten bzw. aufgeschäumten Milch).

Es können folgende Werte eingestellt werden:

Einstellung "0°":

- manueller Stopp Dampfabgabe

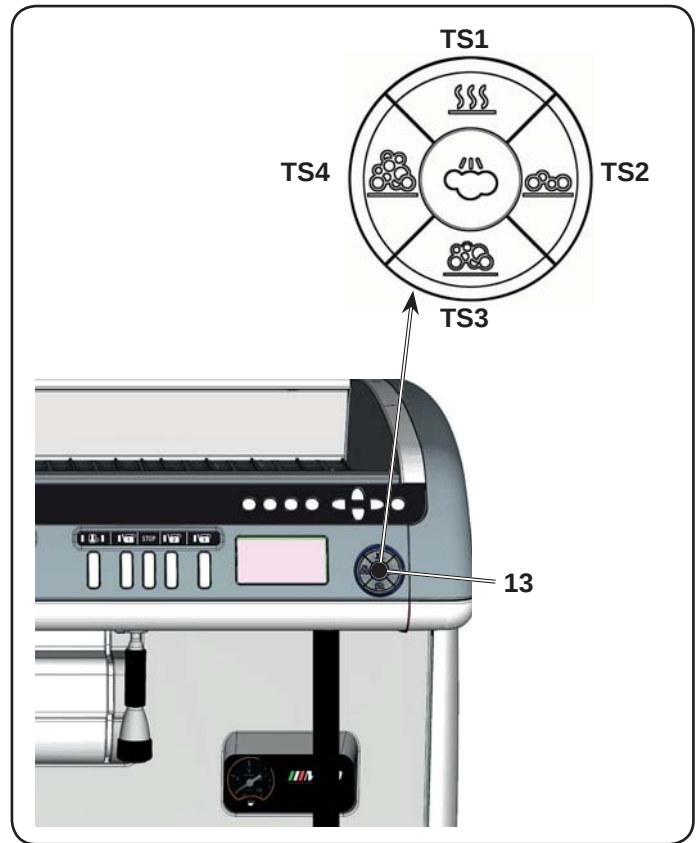
Einstellung eines beliebigen Wertes zwischen 40° und 85°:

- automatischer Stopp Dampfabgabe

Einstellung "OFF":

- Stopp Dampfabgabe gesperrt

- **Schaumniveau** (der Grad der Milchaufschäumung kann auf einen Wert zwischen 10 und 100 gesetzt werden; 0 = keine Milchaufschäumung; 100 kontinuierliche Milchaufschäumung).



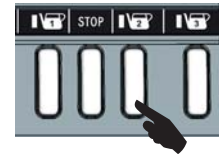
26. Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung"

Die gewünschten Wasserdosierungen für Kaffee und Heißwasser können auch dann programmiert werden, wenn die "TEACH-IN" -Funktion aktiv ist:

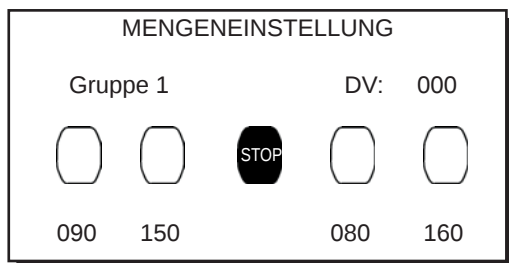


Heißwasserdosierung

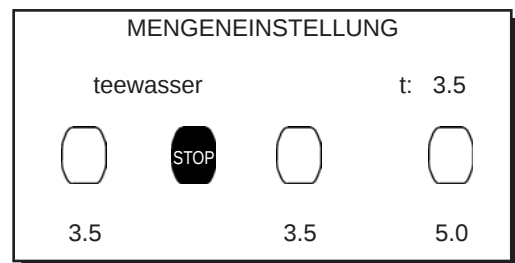
- 1 - Den zu programmierenden Drucktaster drücken. Den Taster solange gedrückt halten bis die Tassen mit der gewünschten Menge gefüllt sind.



den Drucktaster Stop länger als 8 Sekunden drücken bzw. bis der Buzzer oder "Summer" ertönt, der während der gesamten Programmierungsdauer zu hören ist. Auf dem Display wird folgendes Feld ausgegeben, in dem die Tasten mit den entsprechenden Wasserdosierungen für Kaffee abgebildet werden.



Während dieser Phase wird die in Sekunden angezeigte Zeit (rechts oben auf dem Display) gesteigert; bei Loslassen der Taste wird der aktuell erreichte Wert gespeichert und unter der programmierten Taste abgebildet.



Kaffeedosierung

- 1 - Den mit gemahlenem Kaffee gefüllten Filterhalter auf die Gruppe setzen.
- 2 - Die Tasse oder die Tassen unter die Hähne des Filterhalters setzen und den zu programmierenden Drucktaster drücken. Den Taster solange gedrückt halten bis die Tassen mit der gewünschten Menge gefüllt sind.



- 2 - Eine etwaige Programmierung aller Drucktaster fortsetzen, indem man die Schritte des Punktes 1 wiederholt.

Wenn man zum Schluss den Drucktaster Stop drückt, hört der Buzzer auf zu summen und das bedeutet, dass die Speicherung erfolgt ist.

Während dieser Phase wird der Wert der Impulse des volumetrischen Dosierers (rechts oben auf dem Display) gesteigert; bei Loslassen der Taste wird der aktuell erreichte Wert gespeichert und unter der programmierten Taste abgebildet.

- 3 - Eine etwaige Programmierung aller Drucktaster fortsetzen, indem man die Schritte des Punktes 1 wiederholt.



27. Reinigung und Wartung



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

Für die Reinigungen müssen „Service Line“-Originalprodukte verwendet werden (siehe Informationen 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 und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

REINIGUNG DES KAFFEEKREISLAUFS

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während der Kaffeezubereitung entstanden sind.

Wird der Reinigungszyklus nicht ausgeführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Leistungsqualität des Kaffeekreislaufs.

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

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Spülvorgangs treten aus dem Auslauf des Geräts heißes Wasser und Wasserdampf aus. Daher die Hände und andere Körperteile in einem angemessenen Sicherheitsabstand von der Maschine halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Wenn die Maschine den Spülvorgang anzeigt, erscheint auf dem Display die Meldung „SPÜLVORGANG AUSFÜHREN KAFFEE REINIGUNG“.

Diese Anfrage wird für eine Stunde oder so lange angezeigt, bis der Vorgang ausgeführt wird.

Der Kaffeekreislauf der Maschine kann auf folgende Arten gespült werden:

- **gleichzeitige Spülung:** alle Abgabeeinheiten werden gleichzeitig gespült.
- **sequentielle Spülung:** die Abgabeeinheiten werden nacheinander und einzeln gespült; die Einheiten, die gerade nicht gespült werden, können zur Kaffeeabgabe benutzt werden;

Des Weiteren steht eine dritte Spülart zur Verfügung:

- **Einzelspülung:** die Spülung kann für eine einzige spezifische Abgabeeinheit durchgeführt werden; alle anderen Abgabeeinheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden.

Zu beachten: Die Einzelspülung steht bei Ausgabe einer Spülanfrage seitens der Maschine nicht zur Verfügung.

Zu beachten: Bei häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus jederzeit ausgeführt werden, auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen:

Zu beachten: Die automatische Reinigung zu einer programmierten Uhrzeit kann nach erfolgter Aktivierung NICHT unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Wenn die Stromzufuhr nach einem unvorhergesehenen Stromausfall wieder hergestellt wird, wird auf dem Display die Meldung „SPÜLUNG ABGABEEINHEIT AUSFÜHREN“ angezeigt. Führen Sie die Schritte zur Reinigung auf die vorstehend angegebene Weise zu Ende.

Die nicht von der Maschine angefragten Spülzyklen können dagegen unterbrochen werden, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.

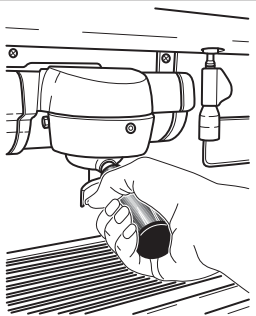
Die gleichzeitige Spülung dauert etwa 7 Min. und die Einzelspülung etwa 7 Min. pro Abgabeeinheit.

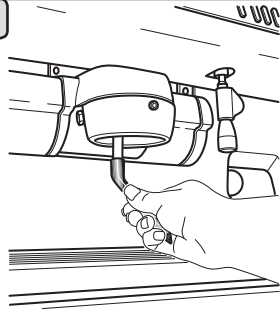
Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird von der Maschine gespeichert.

Auf den folgenden Seiten werden die einzelnen Arten der Spülung beschrieben.

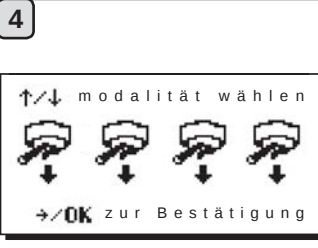


SIMULTANE SPÜLUNG

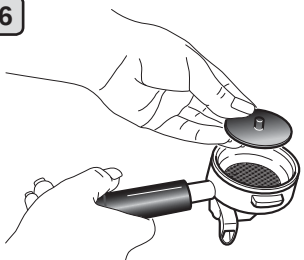
- 

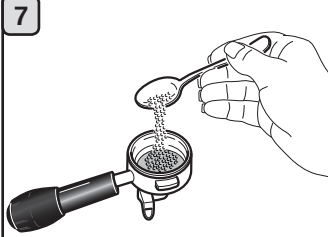
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.
- 

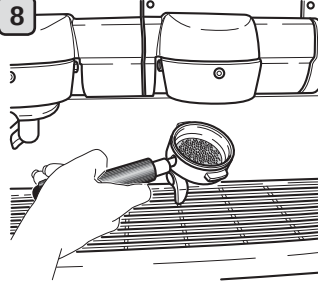
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
- 

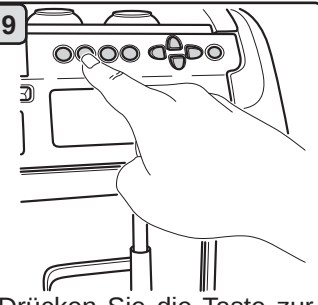
Die Taste Kaffeekreis26 einige Sekunden gedrückt halten.
- 

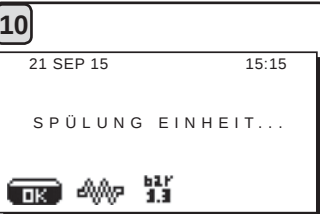
Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "simultane Spülung" (voreingestellte Modalität).
- Bestätigen Sie die Spülart, indem Sie die Taste OK drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

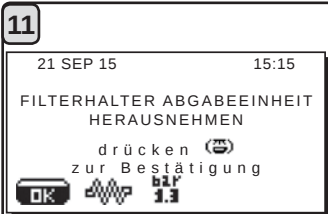

- 

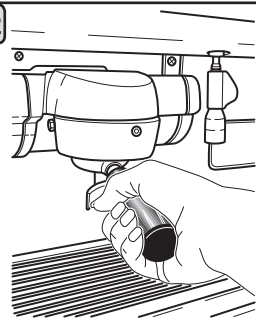
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.
- 

Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.
- 

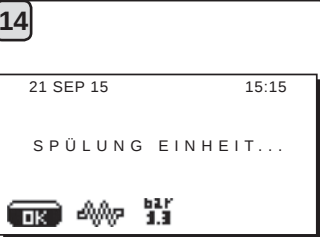
Alle Filterhalter der Abgabeeinheiten einsetzen.
- 

Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises 26.
- 

Der Spülzyklus beginnt, und auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT..." ausgegeben.
- 

Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung "FILTERHALTER ABGABEEINHEIT HERAUSNEHMEN".
- 

Die Filterhalter abnehmen.
- 

Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises 26.
- 

Auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT..." ausgegeben.
- 

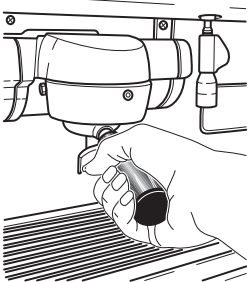
Nach Abschluß der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.



Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!.

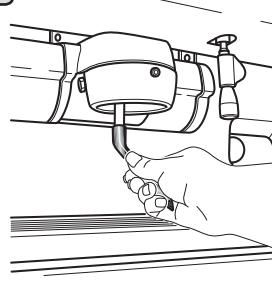
SEQUENTIELLE SPÜLUNG

1



Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

2



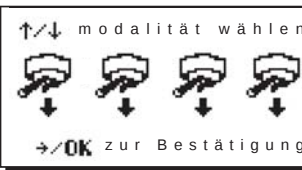
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

3



Die Taste Kaffeekeisspülung (26) einige Sekunden gedrückt halten.

4



Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "simultane Spülung" (voreingestellte Modalität).

5



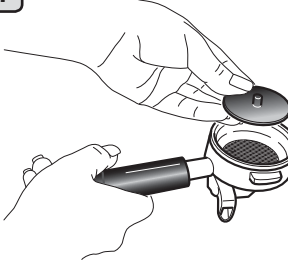
Mit den Tasten ▲ (30) bzw. ▼ (31) die Funktion *Sequentielle Spülung*; aufrufen; auf dem Display laufen Ikonen ab, die für die Abgabeeinheiten der Maschine stehen.

6

Bestätigen Sie die Spülart, indem Sie die Taste **OK** drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

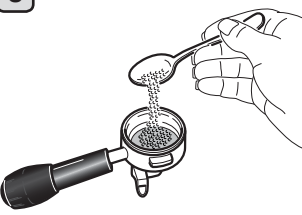


7



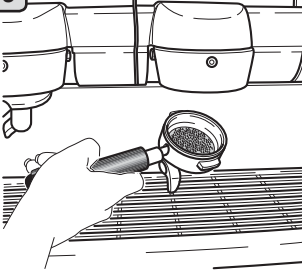
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.

8



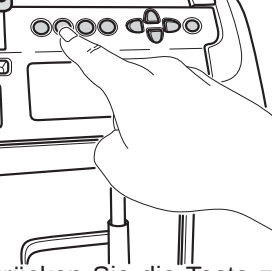
Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.

9



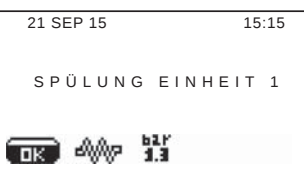
Den Filterhalter der Abgabeeinheit 1 einsetzen.

10



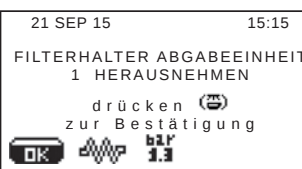
Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26).

11



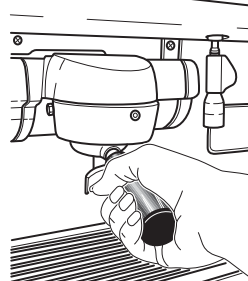
Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 1 beginnt, und auf dem Display wird die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT 1" ausgegeben.

12



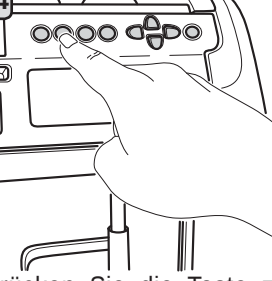
Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung "FILTERHALTER ABGABEEINHEIT 1 HERAUSNEHMEN".

13



Den Filterhalter abnehmen.

14



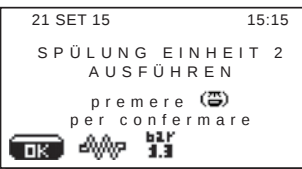
Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26).

15



Auf dem Display wird die Meldung "KLARSPÜLUNG EINHEIT 1" ausgegeben.

16



Am Ende der Klarspülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT 2 AUSFÜHREN".

17

Wiederholen Sie die vorstehend angegebenen Schritte für alle Abgabeeinheiten der Maschine.

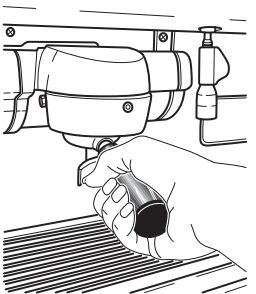


Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!

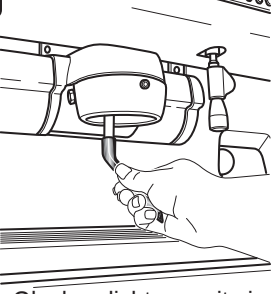


INZELSPÜLUNG: DIE FUNKTION STEHT BEI AUSGABE EINER SPÜLANFRAGE SEITENS DER MASCHINE NICHT ZUR VERFÜGUNG.

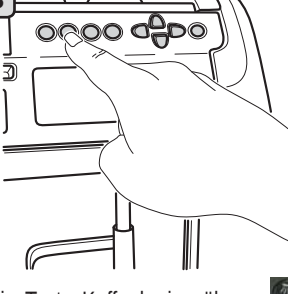
- 1**



Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.
- 2**



Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
- 3**



Die Taste Kaffeekeisspülung (26) einige Sekunden gedrückt halten.
- 4**



Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "simultane Spülung" (voreingestellte Modalität).
- 5**



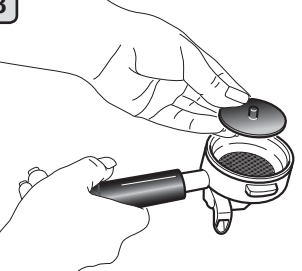
Mit den Tasten ▲ (30) bzw. ▼ (31) kann die Modalität Einzelspülung aufgerufen werden; die zu spülende Einheit wird durch ein Rechteck angezeigt.
- 6**



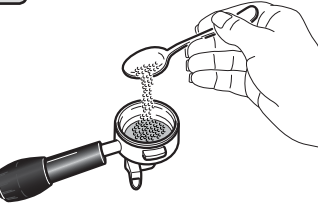
Mit den Tasten ▲ (30) bzw. ▼ (31) die zu spülende Einheit aussuchen.
- 7**



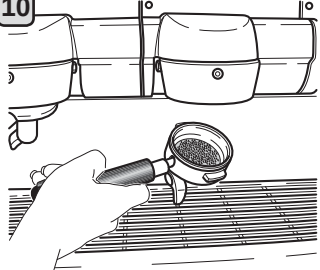
Bestätigen Sie die zu spülende Einheit (z.B. Abgabeeinheit 3), indem Sie die Taste OK drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben
- 8**



Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.
- 9**



Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.
- 10**



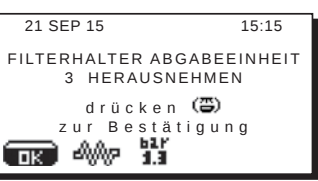
Den Filterhalter der Abgabeeinheit 3 einsetzen.
- 11**



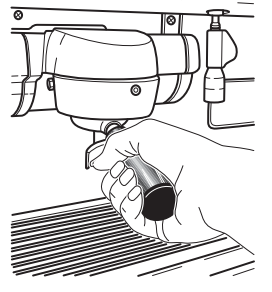
Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26).
- 12**



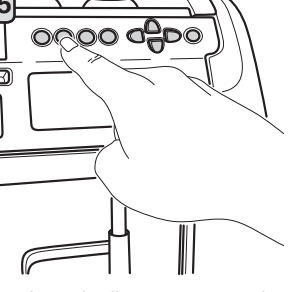
Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 3 beginnt, und auf dem Display wird die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT 3" ausgegeben.
- 13**



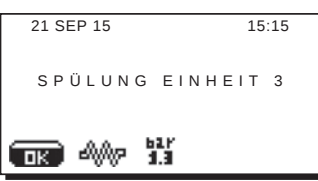
Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 3 erscheint auf dem Display die Meldung "FILTERHALTER ABGABEEINHEIT 3 HERAUSNEHMEN".
- 14**



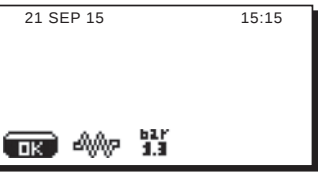
Den Filterhalter abnehmen.
- 15**



Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26).
- 16**



Auf dem Display wird die Meldung "KLARSPÜLUNG EINHEIT 3" ausgegeben.
- 17**



Nach Abschluß der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.
- 18**

Den o.a. Vorgang für alle zu spülenden Einheiten wiederholen.



Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!.

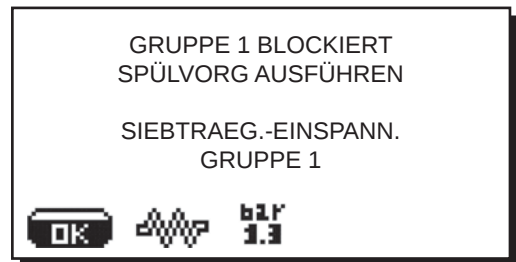
Sperrfunktion

Wenn die Maschine gesperrt wird, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben: Bei Drücken der dem gewünschten Spülzyklus entsprechenden Taste (Taste **26**) oder Taste (**28**) wird entsprechend der auf dem Display ausgegebenen Anzeigen der Spülvorgang ausgeführt und die Maschine entsperrt.

Beispiel: Bei "Sperrung Kaffeekeis" wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Bei Drücken der Taste zur Spülung des Kaffeekeises (**26**) wird die vorher abgebildete Meldung durch folgenden Hinweis ergänzt:



Sobald die Meldung "FILTERHALTER - ABGABEEINHEIT 1 EINSETZEN" ausgegeben wird, wird die Meldung zur Sperrung der Abgabeeinheit 1 gelöscht. Die Meldungen zur Sperrung der anderen (noch zu spülenden) Abgabeeinheiten werden weiterhin alternierend abgebildet.

Beziehen Sie sich zur Spülung der einzelnen Einheiten auf die auf den vorigen Seiten beschriebenen Arbeitsschritte.

Die Kennzahl der "gesperrten Abgabeeinheit" wird alternierend abgebildet und ist von der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine abhängig.

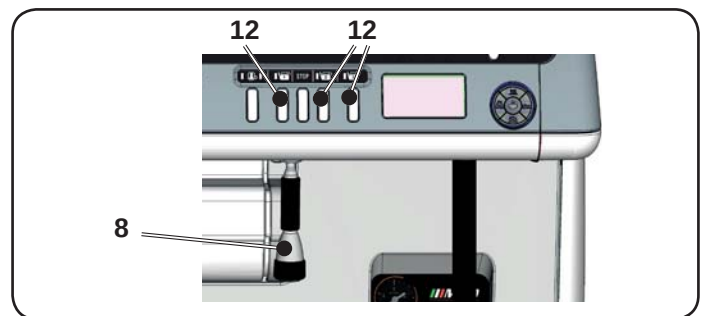
AUSTAUSCH DES WASSERS IM HEIZKESSEL - Die Spülung muss wenigstens einmal täglich ausgeführt werden

Drücken Sie eine Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (**12**).

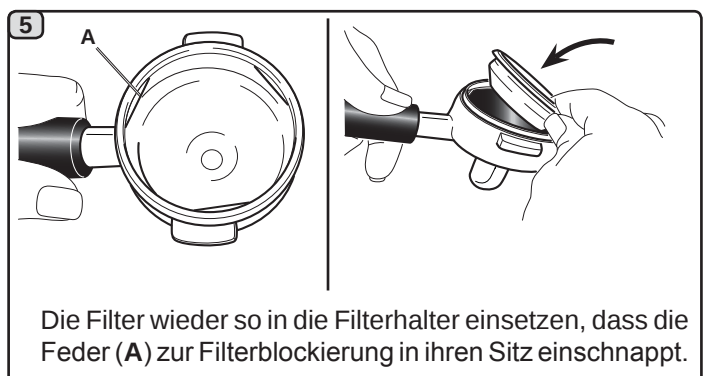
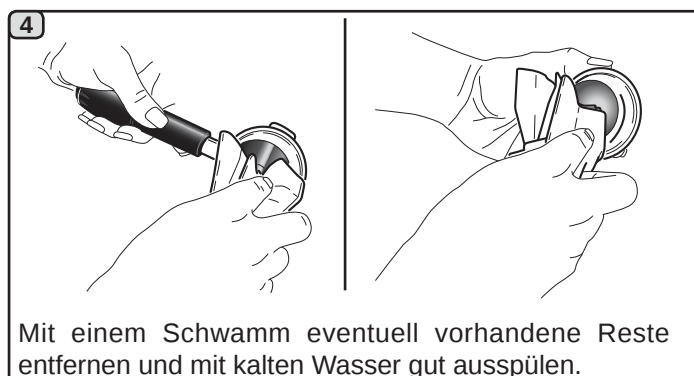
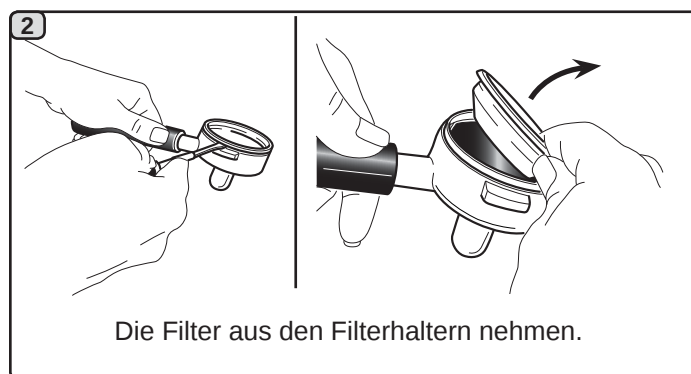
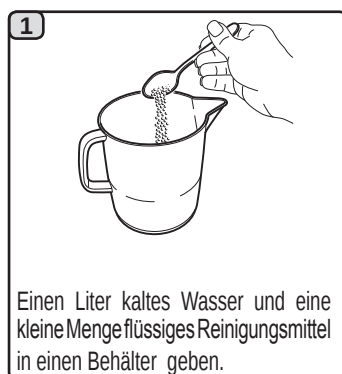
Auf der Anzeige erscheint die Meldung 'WASSERAUSTAUSCH'; Über das Rohr zur Heißwasserabgabe (**8**) wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).

Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt.

Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.



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



DAMPFABGABE - UND HEISSWASSERSTRAHLER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

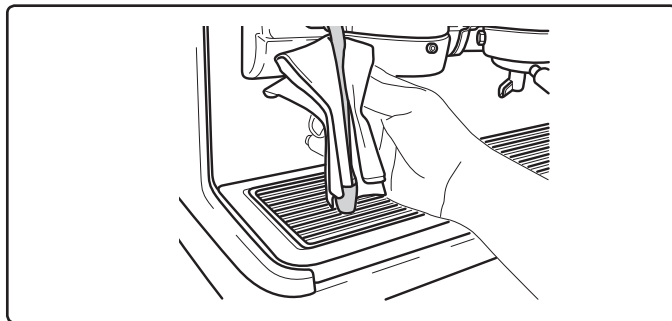
Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen und mit warmem Wasser reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind. Sorgfältig abspülen.



Verwenden Sie KEINE Scheuerprodukte.

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.

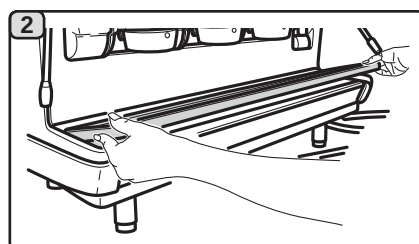
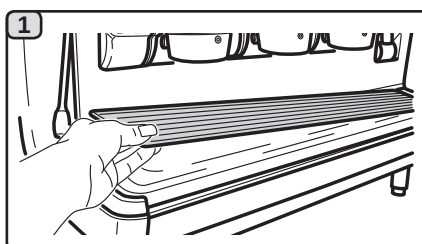
ROSTE UND TROPFENAUFFANGWANNE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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



Verbrennungsgefahr

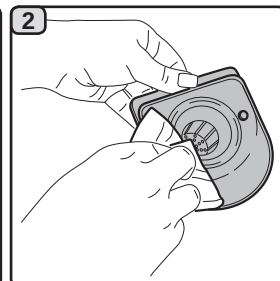
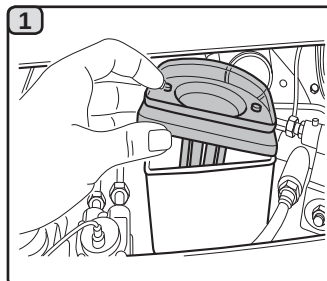
NIEMALS die Hände unter das Frontpaneel einführen!



ABLAUFWANNE

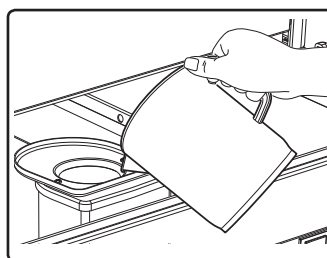
- Dieser Eingriff muss alle 7 Tage vorgenommen werden.

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.

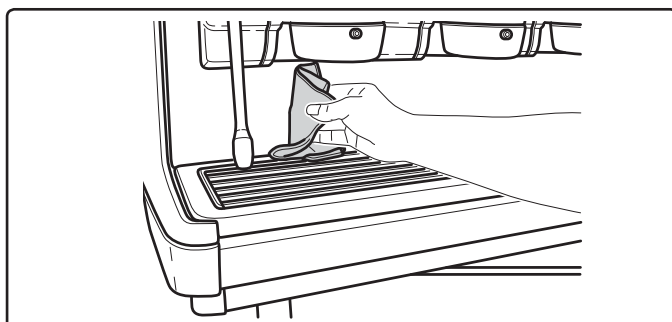


GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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.

HINWEIS: Minimale Farbvariationen der Oberfläche sind kein Mangel, sondern ein besonderes Merkmal dieses aus einer polierten Druckguss-Zamaklegierung hergestellten Produkts.



28. 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, und das Display (16) ist ausgeschaltet.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
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. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unterhalb 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 Zufuhr von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur.
Der Füllstandsmesser bleibt in Betrieb.	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	PROGRAMACIÓN CLIENTE	
2.1 Transporte y desplazamiento	3	18. Flujo de programación Cliente	17
2.2 Instrucciones para la instalación	4	19. Regulación reloj	18
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	5	20. Menú Parámetros clientes	18
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	5	Selección idioma	18
5. Control de la instalación	6	Menú horario servicio	19
6. Instrucciones para el operador	7	Fecha y hora	19
7. Advertencias	8	21. Menú DATOS - Visualización y reset de los contadores	20
8. Mantenimiento y reparaciones	8	22. Como entrar en la programación	20
9. Puesta fuera de servicio definitiva	9	23. Menú teclas - Selección Café	21
		24. Menú tecla - Selección Agua Caliente	21
		25. Menú tecla - Selección vapor y aire	22
		26. Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE'	23
		27. Limpieza y manutención	24
		Lavado simultáneo	25
		Lavado secuencial	26
		Lavado individual	27
		Función bloqueo	28
		Recambio del agua de la caldera	28
		Portafiltros	28
		<i>Boquillas de vapor y agua caliente</i>	29
		Rejillas y bandejas de goteo	29
		Cubeta de descarga	29
		Armazón	29
		28. Anomalías - Averías	30
		IMÁGENES	XI
		Cambio alimentación eléctrica	XII
		Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador	XVII
		Service Line	XX

1. Indicaciones 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.
- 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 79 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

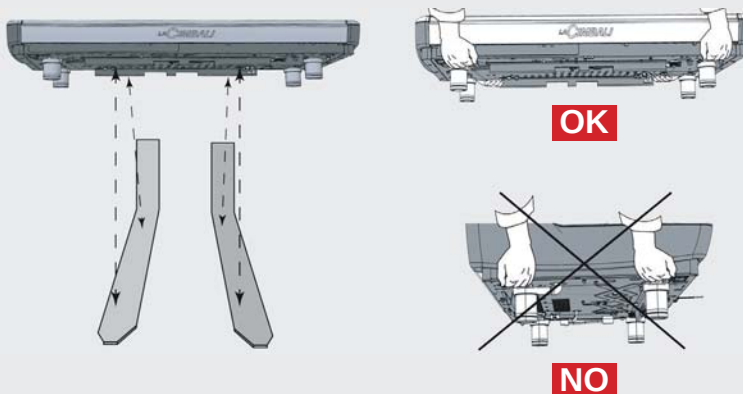


El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.

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

- No se deberán producir pérdidas en las conexiones o en las tuberías

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 6 litros para máquina de 2 - 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo "limpieza y manutención").

VAPOR (también con turbosteam)

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



6. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO



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

- Ejecute el cambio de agua como se indica en la sección "*Recambio del agua de la caldera*".

Vapor (también con Turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

Turbo Milk (donde esté previsto)

- Después de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Turbosteam)

- 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 tanto acercarse a ellas y manejar 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.

NOTA: en las máquinas que tienen la posibilidad de programar el horario de encendido y apagado, las alimentaciones solo deben permanecer activas cuando se selecciona esta función.

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

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 CIMALI 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.



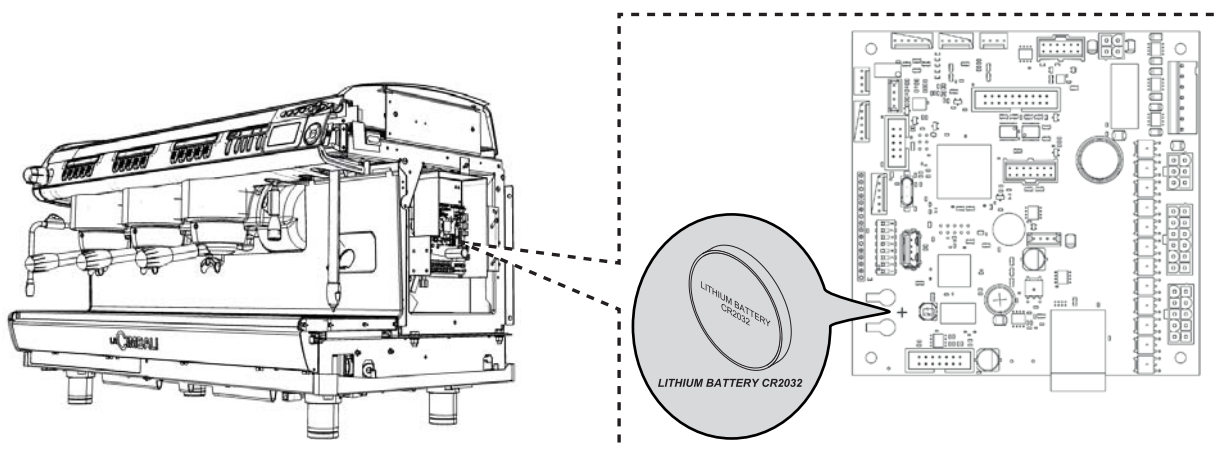
PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA
Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.

INFORMACIONES AMBIENTALES

Este aparato contiene una batería de botón no recargable de litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Recicle o elimine las baterías de acuerdo a las instrucciones del fabricante de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

Posición de la batería



USO

10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina

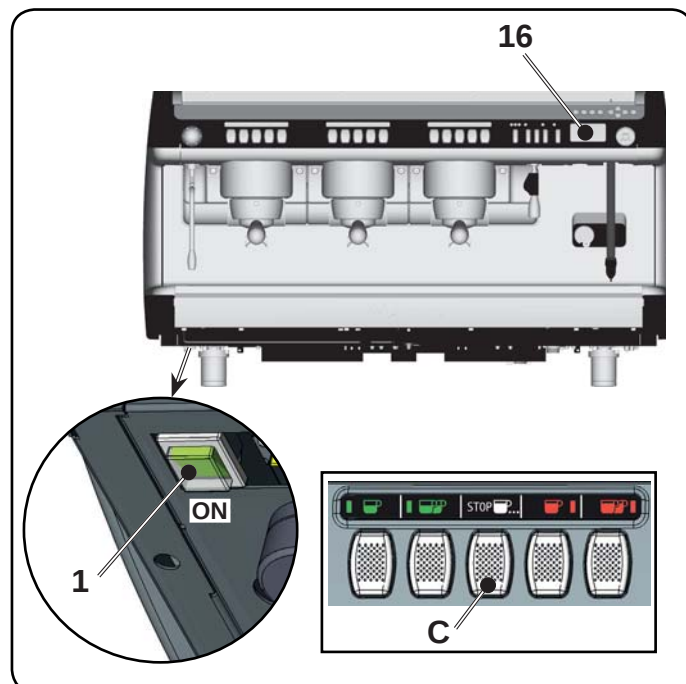


"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:

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

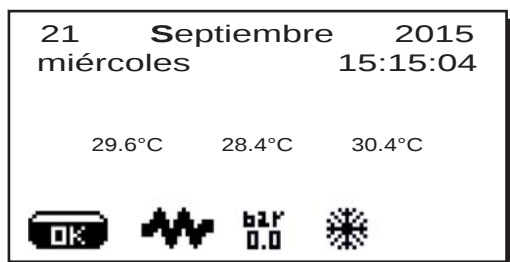
ENCENDIDO MANUAL

Presionar el interruptor luminoso general (1), la máquina se enciende, se iluminan los leds de las teclas y en el display (16) se visualiza:



Durante todo el periodo que permanece el mensaje en el display, está en funcionamiento la bomba volumétrica que permite la carga del agua en los calentadores; de esta forma se evita que las resistencias sean alimentadas en ausencia de agua.

Al final de esta fase empieza el calentamiento de todos los elementos calentadores; en la parte central del display se visualizan las temperaturas de los calentadores:



La máquina está lista para ser utilizada cuando en el visualizador (16) se indique la presión prevista para el ejercicio:



APAGADO / ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La máquina puede ser programada para apagarse y encenderse a horarios establecidos; consultar el capítulo “**Menú horario servicio**” para programar la hora de encendido “*Hora ON*” y la hora de apagado “*Hora OFF*”. Cuando se establece el horario de servicio, la máquina se apaga automáticamente en el horario programado. Durante la fase de apagado automático, en el visualizador se visualiza el siguiente mensaje:



N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (1) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.

La máquina se enciende automáticamente en el horario programado.

Las visualizaciones en el display y las operaciones efectuadas por la máquina corresponden a todo lo descrito en el apartado “**ENCENDIDO MANUAL**”.

APAGADO CON AHORRO ENERGÉTICO

Durante la fase de apagado, la máquina se puede programar con la modalidad de AHORRO ENERGÉTICO.

Activando esta función, la resistencia de la máquina no se desactiva completamente y permite mantener la presión en la caldera con un valor de 0.2 bar.

Consulte el capítulo “**Menú horario servicio**” para programar la función.

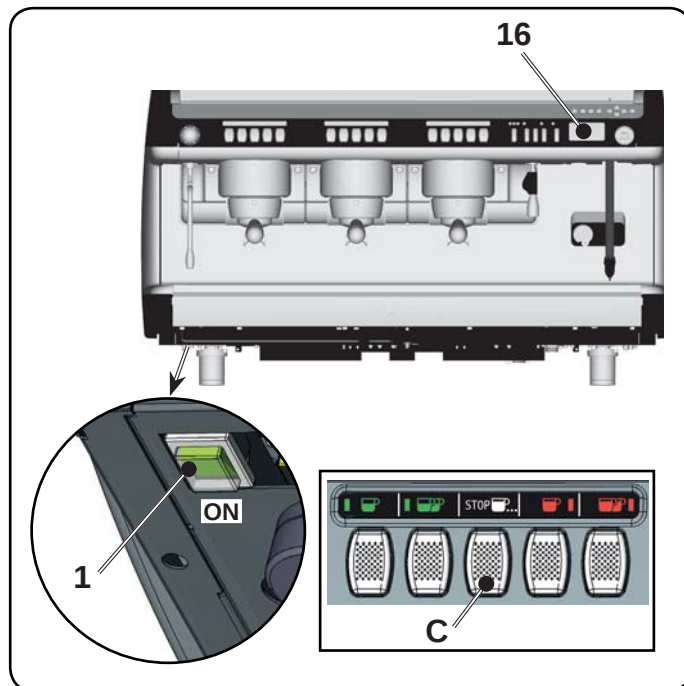
MODALIDAD DE AHORRO ENERGÉTICO

La funcionalidad de AHORRO ENERGÉTICO se puede activar también manualmente pulsando durante unos segundos la tecla **OK**.

Durante esta fase:

- si la presión en la caldera está programada con un valor superior a 1,2 bar, la presión se disminuye a 0,8 bar;
- si la presión en la caldera está programada con un valor a 1,2 bar, la presión disminuye 0.4 bar respecto al valor programado.

Pulsar cualquier tecla de suministro para salir de la modalidad de AHORRO ENERGÉTICO y volver a la fase de trabajo de la máquina.



ENCENDIDO FORZADO

Pulse la tecla “STOP/continuo café” (C) para forzar el encendido.

N.B.: el forzamiento del encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.

N.B.: a partir de este momento la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para ponerla inmediatamente en la condición de apagado por reloj, hay que apagar y volver a encender la máquina a través del interruptor general (1).



11. Descripción de la simbología en el visualizador



Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.

Durante la fase de carga, la parte inferior oscura del icono se visualiza de forma alterna.

Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el símbolo aparece de la siguiente forma: 



Este símbolo (interior oscuro) indica que la resistencia está activa y en funcionamiento.

Cuando la presión de la caldera llega al valor establecido, el icono está representado de la siguiente forma



(interior claro).

Mientras la máquina esté funcionando, los dos iconos



se alternarán en el visualizador, indicando la presencia o no de calentamiento eléctrico.

N.B.: el usuario no puede activar o desactivar el calentamiento eléctrico.

Con la función de encendido/apagado programada, la activación del calentamiento eléctrico se realiza automáticamente.

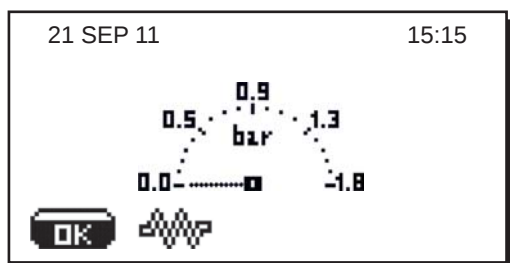


Indica que la resistencia de la caldera está desactivada.



Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.

Pulsando durante 3" la tecla  (24), se puede visualizar el manómetro de forma analógica; en el visualizador se muestra:



Pulsar otra vez durante unos 3" la tecla  (24) para volver a la visualización clásica del visualizador.



Este símbolo indica que la máquina está en Pulsar otra vez durante unos 3" la tecla  (24) para volver a la visualización clásica del visualizador. la fase de primer calentamiento o bien que la presión de la caldera ha bajado por debajo del valor de 0,5 bar.

Señala también el estado de calentamiento de las calderas, es decir aparece si una o varias calderas todavía están en la fase de primer calentamiento o si su temperatura disminuye por debajo de los 55° C.

Pulsando una de las teclas "STOP / continuo café" (C), la erogación tendrá la temperatura que ha alcanzado en esos momentos.

Todas las demás teclas se deshabilitarán en cuanto no se haya alcanzado la presión de trabajo.

Mientras se espera a que la máquina esté lista para ser usada, hay que instalar los portafiltros en los grupos.

La máquina habrá alcanzado la presión y la temperatura de trabajo programada cuando no aparezca el icono



en el visualizador.

Pulsar una tecla de selección del café por cada teclado con el fin de favorecer la armonización de la temperatura entre el grupo y el portafiltro.



12. Recambio del agua de la caldera



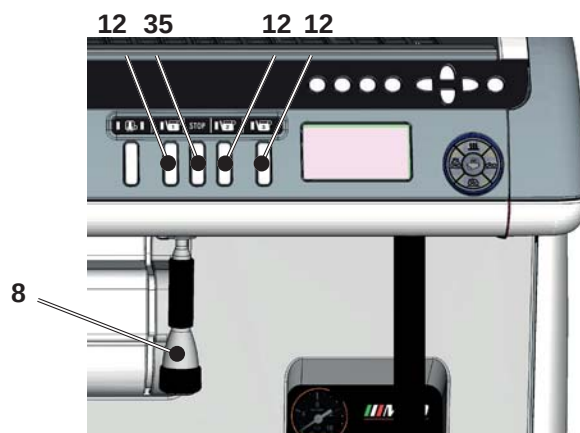
Antes de poner en funcionamiento la máquina cambiar el agua de la caldera”.

Comprobar que la indicación que aparece en el visualizador corresponda con el valor de presión de funcionamiento. Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos un botón de erogación agua caliente (12).

En el visualizador se mostrará el mensaje “**RECAMBIO AGUA**”; el tubo del agua caliente (8) eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total). La resistencia de la caldera y todas las teclas de erogación estarán deshabilitadas.

La interrupción de la erogación se realizará automáticamente (N.B.: la erogación del café puede ser interrumpida en cualquier momento por el medio del botón STOP 35).

Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.



13. Calientatazas (donde esté previsto)



ATENCIÓN: No cubrir con paños el rellano calientatazas.

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

Coloque en la bandeja calientatazas 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.

Para activar la resistencia de la bandeja calientatazas (23), pulse el botón (22); para modificar la potencia del calientatazas apretar varias veces el botón (22).

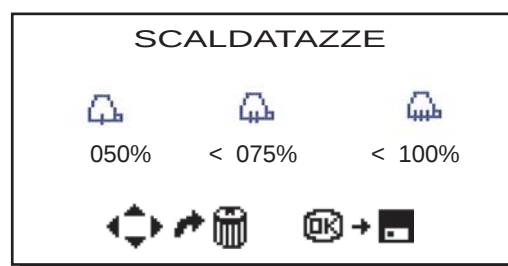
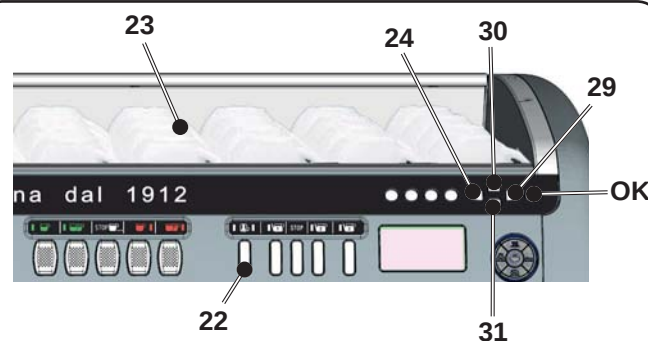
- Todos los LED encendidos = potencia máxima
- Todos los LED apagados = OFF

Por tanto, para desactivar el calentamiento de la bandeja (23) pulse varias veces la tecla (22) hasta que todos los led se apaguen.

N.B.: durante la fase de apagado automático, el calentamiento de la bandeja calientatazas (23) estará desactivado.

Al siguiente encendido automático se restablecerá la condición que se había dejado en el momento del apagado.

Para acceder a la programación de los niveles de potencia del calientatazas, mantenga presionado el pulsador del calientatazas (22) durante más de 5 segundos.



Seleccione el nivel de calentamiento pulsando la tecla (29).

Es posible efectuar otras modificaciones utilizando las teclas (30) y (31).

1) confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla (24).

2) salir del menú dejando los datos inalterados pulsando la tecla (24).



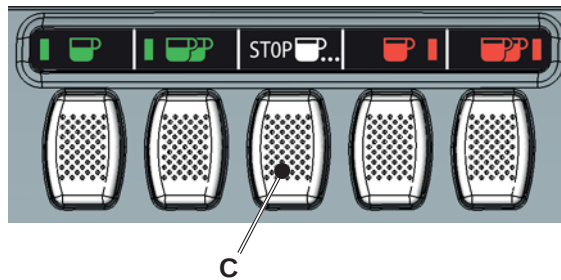
14. Erogación del café

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 de los picos del portafiltro. Presione la tecla de "erogación café" correspondiente a la dosis deseada; permanecerá encendido sólo el led en correspondencia de la tecla seleccionada y luego empezará la erogación; la parada se realizará automáticamente.



Apretar el botón (C) para efectuar erogaciones continuas.

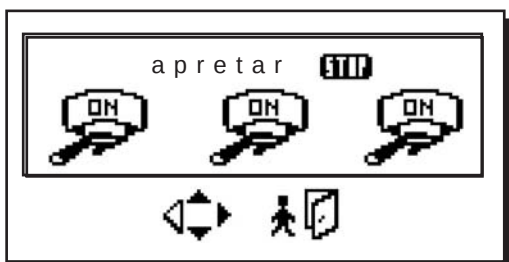
La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón STOP (C).



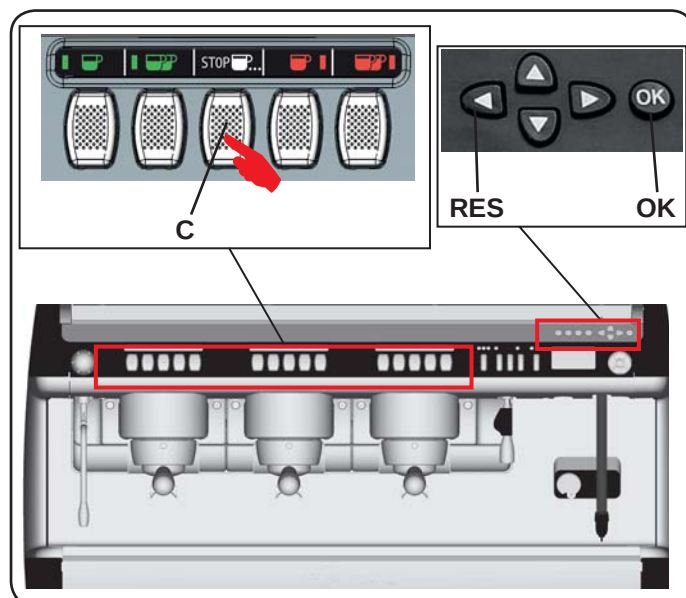
El portafiltro no se tiene que desenganchar antes de que termine la erogación de café.

15. Apagado del calentador

Para desactivar la resistencia de los calentadores actuar de la siguiente forma:
pulsar el botón "OK"; en el display se visualiza:

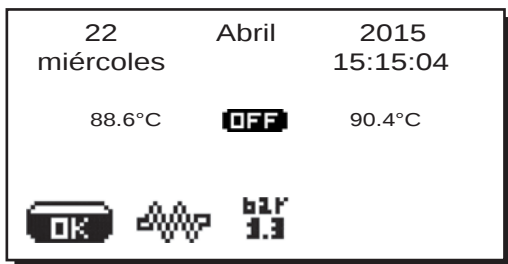


pulsar el botón "STOP/continuo café" (C) del grupo en el que se desea apagar el calentador; en el icono que representa el grupo aparece la palabra OFF:

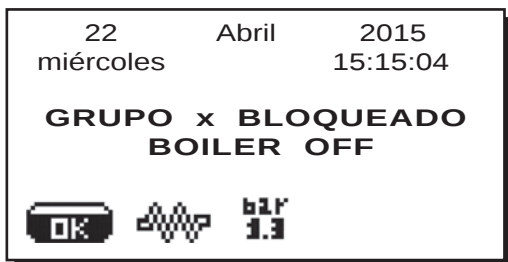


pulsar el botón  para confirmar.

El calentador apagado se identifica con la palabra **OFF** en el display:



Pulsando cualquier botón de erogación del grupo con el calentador desactivado en el display se visualiza:



El procedimiento para volver a encender el calentador se realiza de forma completamente análoga:

- pulsar el botón "OK";
- pulsar el botón "STOP/continuo café" (C) del grupo en el que se desea volver a encender el calentador; en el icono que representa el grupo aparece la palabra **ON**;
- pulsar el botón  para confirmar.

16. Erogación agua caliente



¡Peligro de quemaduras! Hay que utilizar los adecuados dispositivos aislantes (A) para manipular los tubos del agua y del vapor.

La erogación del agua caliente está controlada por el economizador que permite mezclar el agua caliente de la caldera con el agua fresca de la red y regular la temperatura. Esta solución permite mejorar la calidad del agua y hacer más seguro el trabajo del operador.

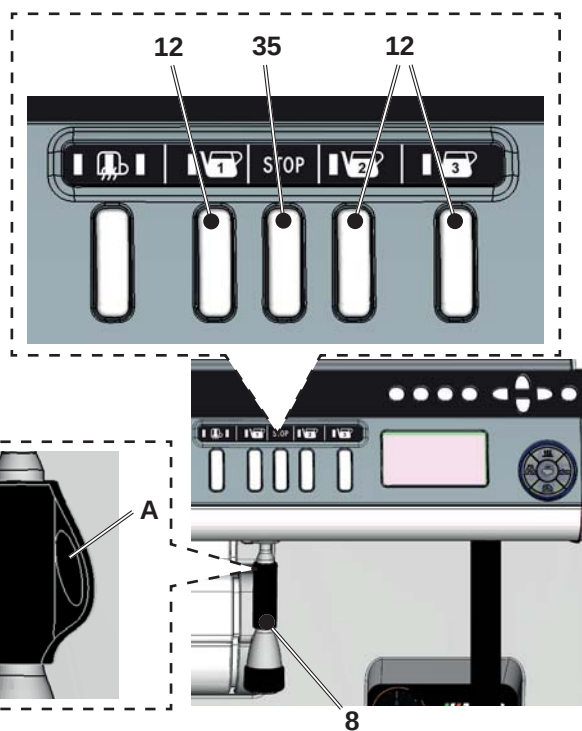
Después de haber colocado debajo del erogador (8) el recipiente apropiado, la erogación se puede efectuar de dos formas:

- Con las TECLAS DOSIFICADAS (12); apretar la tecla con la memorización adecuada.
- De modo CONTINUO; Apretar el botón STOP (35) para efectuar erogaciones continuas.

La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón STOP (35).

NOTA

- con las teclas dosificadas es posible interrumpir la erogación apretando la tecla STOP (35) sin que sea modificado el dato memorizado.
- la regulación del economizador para la temperatura del agua en salida es efectuada por el técnico instalador.



17. Erogacion vapor



¡Peligro de quemaduras! Hay que utilizar los adecuados dispositivos aislantes (A) para manipular los tubos del agua y del vapor.

Suministro con selector Turbosteam (13)

Las máquinas equipadas con el sistema de suministro vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR), tienen la función de "parada de la erogación de vapor cuando se alcanza una temperatura programada", con la posibilidad de obtener rápidamente tanto el calentamiento como la montadura de la leche.

Después de haber colocado debajo del dispositivo erogador (8) el contenedor apropiado, la erogación se puede efectuar de dos formas:

- TS4**  leche montada (nivel máximo de espuma);
- TS3**  leche montada (nivel intermedio de espuma);
- TS2**  leche montada (nivel mínimo de espuma);
- TS1**  leche caliente;
-  vapor.

NOTA: en la fase de programación las teclas del selector Turbosteam (TS1 ÷ TS4) se pueden configurar de forma diferente según las exigencias.

Introduzca el tubo de suministro del vapor (9b) en un contenedor adecuado, teniendo cuidado en sumergir completamente el bulbo en la bebida.

Seleccione el tipo de leche que se desea obtener y presione la relativa tecla.

Una vez alcanzada la temperatura programada, la interrupción de la erogación del vapor se realiza automáticamente.

La erogación se puede interrumpir en cualquier momento pulsando cualquier tecla del selector Turbosteam (13).

Suministro con selector de manivela

El sistema de suministro de vapor con manivela (20) es adecuado para las bebidas que necesitan ser emulsionadas, teniendo la posibilidad de abrir con gradualidad el flujo del vapor.

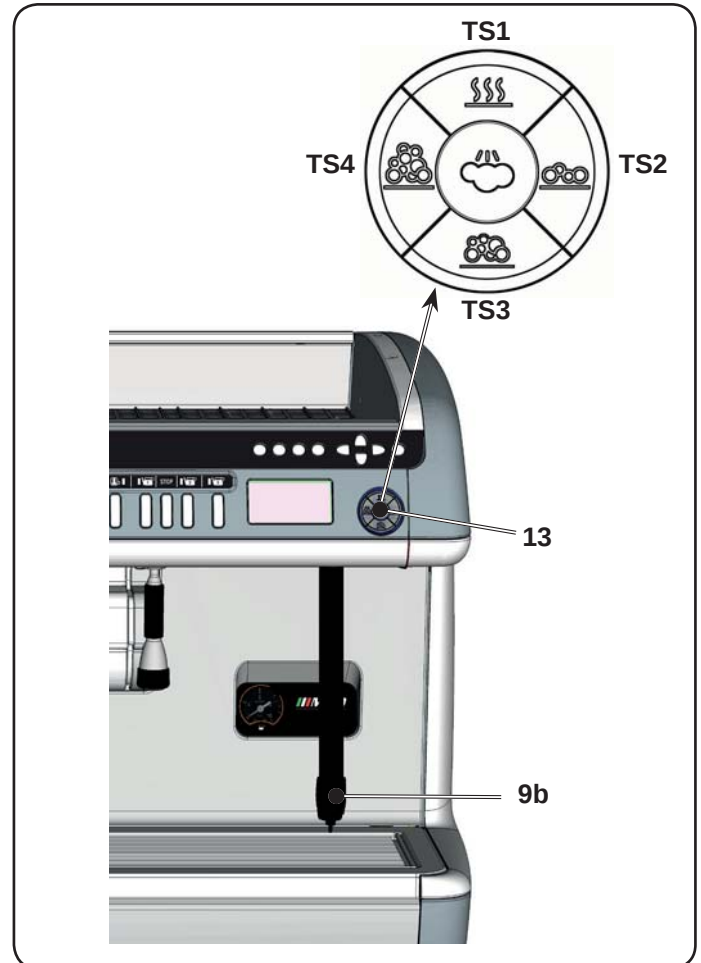
Introducir el tubo de suministro del vapor (9) en un recipiente adecuado; erogar el vapor y una vez calentado interrumpir la erogación.



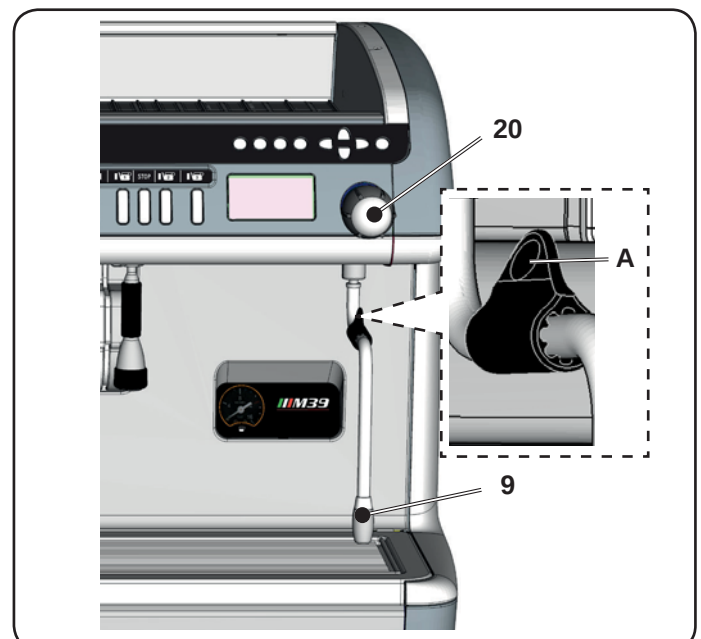
Limpieza boquillas vapor

Al final de cada uso:

- Utilizando una esponja limpia, lave con agua caliente la parte externa y elimine los residuos orgánicos; aclare perfectamente.
- limpie la parte interna de la boquilla actuando de la siguiente forma: dirija el tubo hacia la bandeja de goteo, y prestando una atención especial, suministre al menos una vez vapor.



COLD TOUCH El nuevo *Turbosteam Cold Touch* (9b) mejora el confort de uso de la boquilla de vapor, gracias a un revestimiento aislante y antiadherente que la mantiene fría antes, durante y después del suministro del vapor, facilitando de este modo su manipulación y su limpieza.



PROGRAMACIÓN CLIENTE

18. Flujo de programación Cliente

Para ENTRAR en los cuadros pulse



Para SALIR de los cuadros pulse

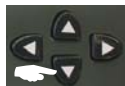
Sólo si "Progr. Usuario" está SI y si "Bloque program." está NO

MENÚ TECLA

Pulse

TECLA DE SELECCIÓN

Tipo bebida



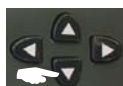
Dosis agua

MENÚ DATOS

Pulse



CONTADORES



N° café..

N° agua

N° vapor

N° vapor aire

N° café tot

USUARIO

Pulse



HORARIO SERVICIO



FECHA Y HORA

hora ON

hora OFF

cierre

Energy Saving

Noct. ON

Noct. OFF

LAVADO

Carga

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPANOL

PORTUGÜES

日本語

Русский

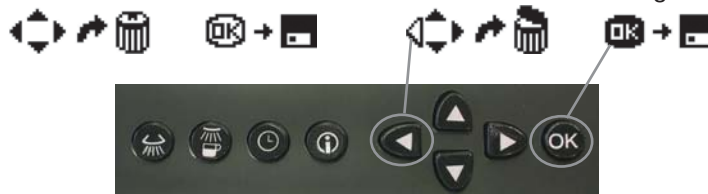


SALIDA DE LOS CUADROS DE PROGRAMACIÓN

Antes de salir de los cuadros:

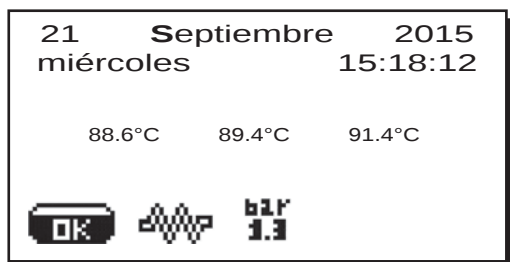
- pulsar la tecla para confirmar las eventuales modificaciones aportadas a los valores;
- pulsar la tecla (24) para dejar los valores inalterados

En la parte inferior del visualizador se muestran de forma alterna los siguientes iconos:



19. Regulación reloj

Para regular el reloj utilice las teclas  (30) y  (31).
Con cada presión la hora aumenta (o disminuye) un minuto.
Manteniendo presionada una de las teclas ( 30 ó  31) durante más de 10 segundos, se interrumpe la indicación relativa a los minutos y aumenta (o disminuye) la relativa a las horas.
Durante la fase de regulación del horario, el cómputo de los segundos permanece parado en "00".



20. Menú Parámetros clientes

Para acceder al cuadro "Parámetros clientes" pulsar la tecla  (34); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Selección idioma

Para visualizar los mensajes en el display en un idioma diferente del programado, después de haber entrado en "Parámetros Cliente" hay que colocar el cursor en correspondencia del idioma deseado pulsando las teclas  (30) y  (31) y luego pulsar la tecla  (29); la máquina se vuelve a poner en funcionamiento con los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.

El display (16) muestra las indicaciones en los siguientes idiomas:
italiano, inglés, francés, alemán, holandés, español, portugués, japonés y ruso.



Menú horario servicio

Pulsando la tecla  (29) en correspondencia de la línea "horario servicio", en el display se visualizará:



Los parámetros, relativos al menú horario servicio, que se pueden modificar son:

- **Hora ON** (horario de encendido);
- **Hora OFF** (horario de apagado);
- **Cierre** (día de cierre);
- **Energy Saving** (activa / desactiva la función de Ahorro Energético: SI / NO);
- **Noct. ON** (horario inicial del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Noct. OFF** (horario final del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Lavado** (hora a la que se debe efectuar el lavado);
- **Recambio** recambio de agua programable a horario; (activable por un técnico);

Indicaciones de carácter general

En el caso de que no haya días de cierre, programe la opción "cierre" en "ninguno".

En el caso de que no se desee utilizar la función de encendido/apagado automático, pero se prefiera encender y apagar manualmente la máquina, programe "hora ON" y "hora OFF" con el mismo horario (ejemplo:

hora ON 22:00
hora OFF 22:00)

- presione la tecla  (29);
- modifique el valor, utilizando las teclas  (30) y  (31);
- presione la tecla  (24) para confirmar el dato.

Repita las operaciones anteriormente indicadas para modificar los horarios de los lavados.

NOTAS

Lavado: no se puede desactivar; se activa diariamente a la hora programada y en cualquier caso en un plazo de 24 horas.

Para no activar estos lavados, programe OFF en correspondencia del horario.

OFF se visualiza pulsando la tecla  (31) cuando el display se visualiza la hora "00:00".

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

NOTAS

La función "**CAMBIO**" con solicitud a horario debe ser programada por el personal técnico, que tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el recambio del agua en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Con solicitud programada a horario, el usuario solo tiene la posibilidad de modificar la hora en la que aparece la solicitud.

Fecha y hora

Para modificar la fecha y la hora PULSAR el botón  (29) de acuerdo a la línea correspondiente; en el visualizador se muestra el mensaje:



Desplazar el cursor (línea negra) en correspondencia a la opción que hay que modificar, utilizando las teclas  (30) y  (31), luego pulsar la tecla  (29); el cursor se convierte en → y se puede variar el valor de la opción seleccionada siempre a través de las teclas  (30) y  (31).

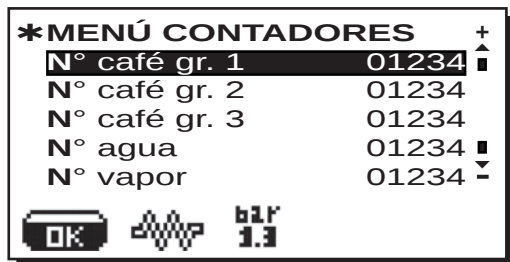
Una vez realizada la operación, hay que pulsar la tecla  (24) para confirmar el dato.

N.B. el cursor se vuelve otra vez una línea negra. Repetir las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros parámetros.



21. Menú DATOS - Visualización y reset de los contadores

Los contadores se visualizan pulsando la tecla  (27). En el visualizador (5) se muestra el siguiente mensaje:



Los parámetros que se contabilizan son:

- **café** (número de bebidas a base de café);
- **agua** (número de erogaciones de agua);
- **vapor** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el botón suministro vapor);
- **vapor aire TS** (número de erogaciones de vapor y aire efectuadas con el selector turbosteam);
- **tot. café** (número total de las bebidas a base de café);

Los contadores se pueden resetear alineando el cursor en la opción deseada, pulsando la tecla  (29) y sucesivamente la tecla  (30) y  (31).

Pulsando la tecla  (24) se confirma el reset.

La línea "N° cafés" aparece tantas veces como sea el número de grupos de la máquina.

N.B.: los parámetros que no se pueden resetear son:
- tot. café

Si se pulsa otra vez la tecla  (24) se vuelve al cuadro principal.

22. Como entrar en la programación

N.B.: SÓLO si la opción "Progr. Usuario" está programada en "SI" y si la opción "Bloque program." está programada en "NO".

Para entrar en la programación, pulsar la tecla  (29); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Pulsar una de las teclas de suministro en el teclado de selección (2); el led asociado permanece encendido, no parpadea.

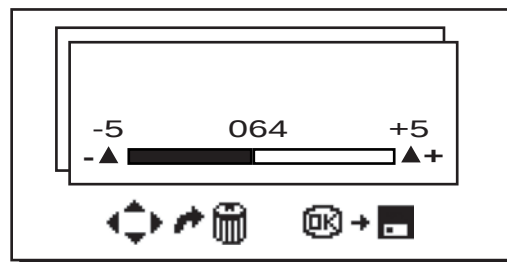
Colocar el cursor (línea negra) en correspondencia de la línea deseada utilizando las teclas  (30) y  (31), y luego pulsar la tecla  (29).

Variar el valor siempre a través de las teclas  (30) y  (31); de esta forma hay 2 posibilidades:

1) confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla .

2) salir del menú dejando los datos inalterados pulsando la tecla  (24).

N.B.: en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en "→", o bien aparece una barra de deslizamiento con los valores mínimos y máximos que se pueden programar:



En el caso de que la opción "Progr. Cliente" esté programada en "NO", en el display se visualiza el siguiente mensaje:



23. Menú teclas - Selección Café

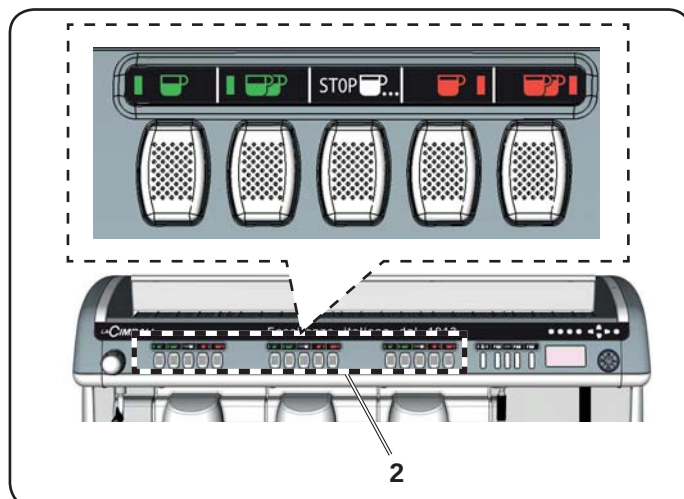
Pulsar una de las teclas de suministro café en el teclado de selección (2) (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:



Cada grupo es mandado por una caja de pulsadores que permite a cada tecla memorizar la cantidad de erogación deseada.

Los parámetros relativos a la selección del café que se pueden modificar son:

- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico)



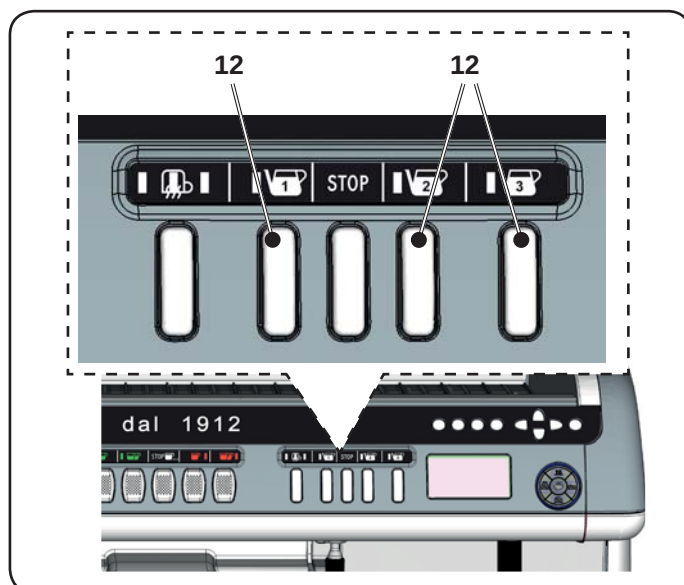
24. Menú tecla - Selección Agua Caliente

Pulsar la tecla (12) suministro agua caliente; en el display se visualizará:



Los parámetros, relativos a la selección agua caliente, que se pueden modificar son:

- **Tiempo suministro agua** (tiempo de suministro agua en segundos).



25. Menú tecla – Selección vapor y aire

Pulsar una de las teclas (TS1 ÷ TS4) del selector Tturbosteam (13); en el visualizador se muestra:



Los parámetros que se pueden modificar son:

- **T stop vap.** (valor "xxx°C" de temperatura para la leche caliente o para la leche montada).

Las posibilidades de elección son:

Programando "0":

- stop vapor manual

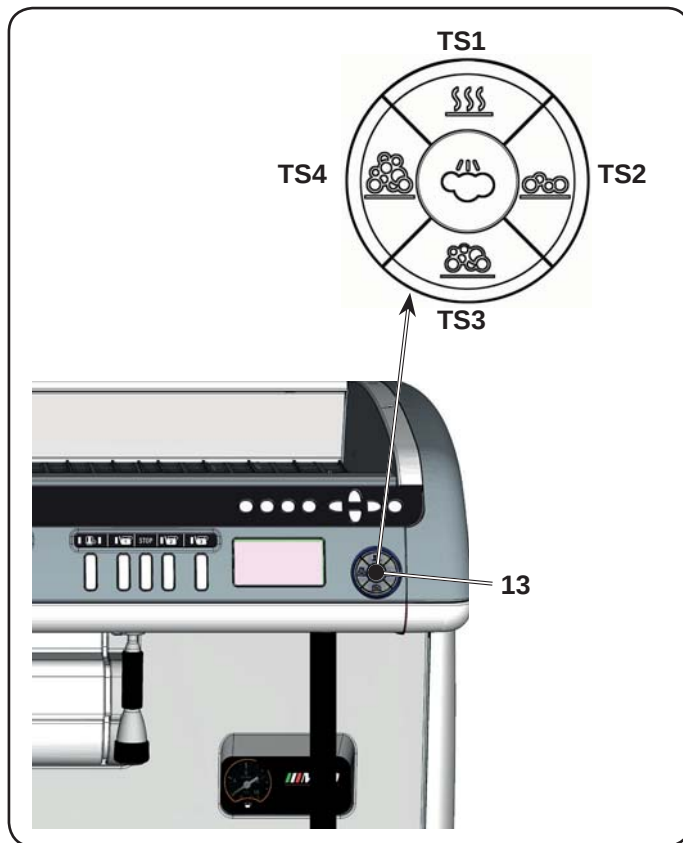
Programando cualquier valor incluido entre "40° ÷ 85°":

- stop vapor automático

Programando "OFF":

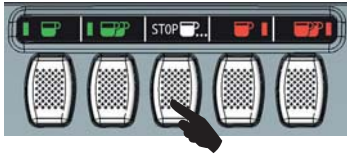
- stop vapor desactivado

- **niveloemuls.** (se puede elegir un nivel diferente de emulsión para la leche montada; el valor programable varía entre "10 ÷ 100", donde 0 indica ninguna emulsión y 100 una emulsión continua).

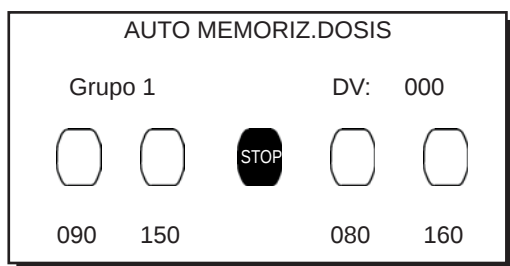


26. Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE'

Con la función "AUTOAPRENDIZAJE" se pueden programar las dosis de agua para el café y las dosis de agua caliente:

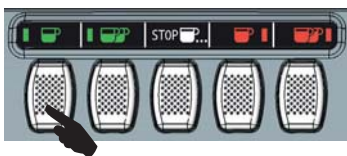


apretar el pulsador STOP por más de 8" y de todas maneras hasta que se sienta sonar el buzzer o "zumbador" que sonará durante toda la programación. En el visualizador se mostrará el siguiente cuadro, donde se representan los botones con las relativas cantidades de agua para el café.



Dosis café

- 1 - Enganchar al grupo el portafiltro cargado con la dosis de café molido.
- 2 - Colocar la taza o las tazas debajo de los picos del portafiltro y apretar el pulsador a programar; mantener la presión sobre el pulsador hasta que en la taza o en las tazas se alcance el nivel deseado.



Durante esta fase, el valor de los impulsos del dosificador volumétrico (arriba a la derecha del visualizador) se incrementa; cuando se deja de presionar el botón, el valor alcanzado se memoriza y aparece debajo de la tecla programada.

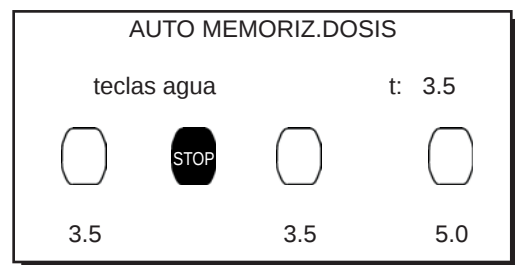
- 3 - Continuar la programación eventual de todos los pulsadores café retomando las operaciones desde el punto 1.

Dosis agua caliente

- 1 - Apretar el pulsador de programa, mantener la presión sobre el pulsador hasta que en la taza se alcance el nivel deseado.



Durante esta fase el tiempo en segundos (arriba a la derecha en el visualizador) se incrementa; cuando se deja de presionar el botón, el valor alcanzado se memoriza y aparece debajo de la tecla programada.



- 2 - Continuar la programación eventual de todos los pulsadores agua retomando las operaciones desde el punto 1.

Al final, apretando el pulsador STOP, el buzzer deja de sonar confirmando que se ha producido la memorización de lo realizado.



27. 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 o cuando lo señale la máquina.

LIMPIEZA CIRCUITO CAFÉ

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

La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y por tanto 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.

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de la boquilla saldrá agua caliente y vapor; no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta que no haya terminado el ciclo de limpieza.

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará “REALIZAR LAVADO CAFÉ”. La condición se repetirá hasta que no se realice la operación. El circuito café se puede someter a diferentes modalidades de lavado:

- **simultáneo:** todos los grupos se someten al lavado al mismo tiempo.
- **secuencial:** el lavado se efectúa en secuencia y de forma separada en cada grupo; se puede seguir trabajando en los grupos que no estén implicados en el lavado;

Además, se puede efectuar una tercera modalidad de lavado:

- **individual:** el lavado se puede efectuar en un específico grupo sin la obligación de ejecutarlo en los otros grupos; se puede seguir trabajando en los grupos no implicados en el lavado.

Nota: el lavado individual no puede ser realizado en el caso de señalización por parte de la máquina.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento.

N.B.: una vez que ha empezado el ciclo de lavado programado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.

En el caso de una imprevista falta de alimentación eléctrica, cuando esta se haya restablecido, en el visualizador aparecerá el mensaje “Realizar lavado”; realice todas las operaciones de limpieza de la forma anteriormente descrita.

Los lavados efectuados sin que lo requiera la máquina se pueden interrumpir apagando y volviendo a encender inmediatamente la máquina.

La duración del lavado simultáneo es de unos 7 minutos; la duración del lavado individual es de unos 7 minutos para cada grupo distribuidor.

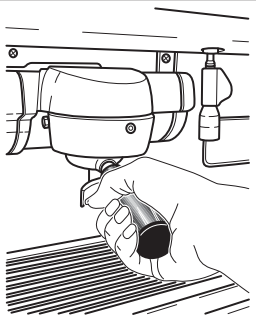
La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

Para efectuar los lavados hay que actuar como se describe en las siguientes páginas.



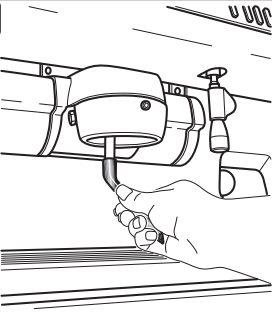
LAVADO SIMULTÁNEO

1



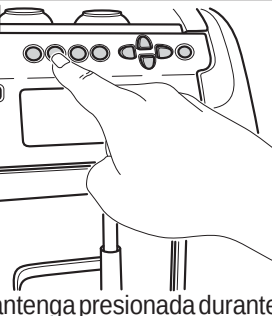
Quitar el portafiltro del grupo café.

2



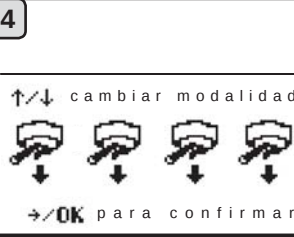
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

3



Mantenga presionada durante unos segundos la tecla de lavado circuito café ☕ (26).

4



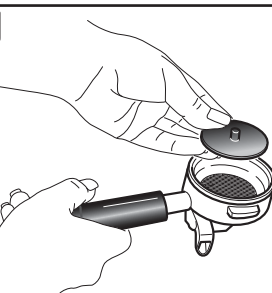
En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo (modalidad predefinida).

5

Confirme la modalidad de lavado utilizando la tecla **OK**; en el visualizador se mostrará:



6



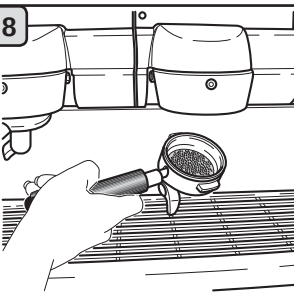
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.

7



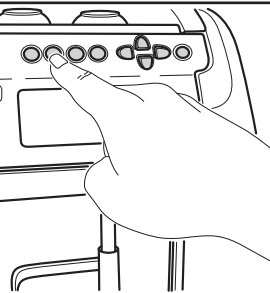
Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.

8



Enganche todos los portafiltros a los grupos.

9



Pulsar la tecla de lavado circuito café ☕ (26).

10



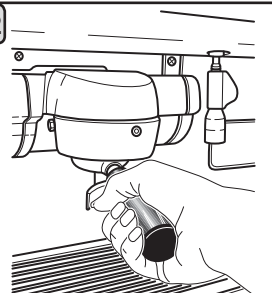
Empezará el ciclo de lavado y en el visualizador se mostrarán los mensajes "LAVADO GR..." de forma alternada.

11



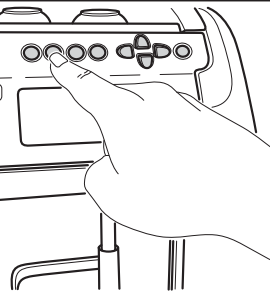
Al final del lavado, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO".

12



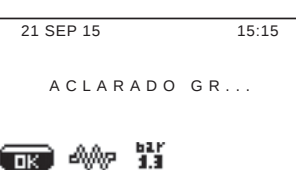
Quite los portafiltros.

13



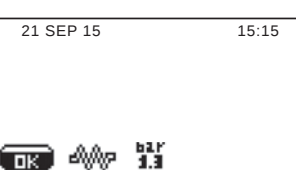
Pulsar la tecla de lavado circuito café ☕ (26).

14



Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR..." de forma alternada.

15



El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

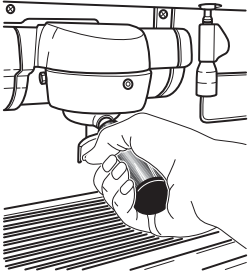


No quite el portafiltro durante el suministro.

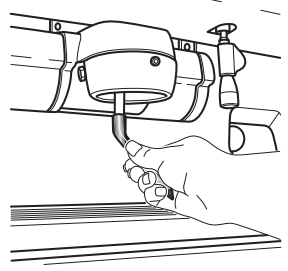


LAVADO SECUENCIAL

- 1**



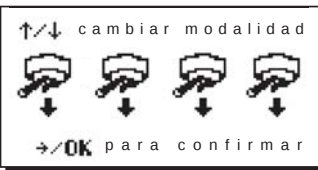
Quitar el portafiltro del grupo café.
- 2**



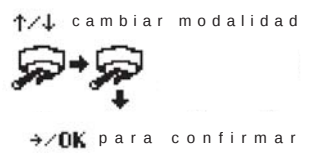
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.
- 3**



Mantenga presionada durante unos segundos la tecla de lavado circuito café (26).
- 4**



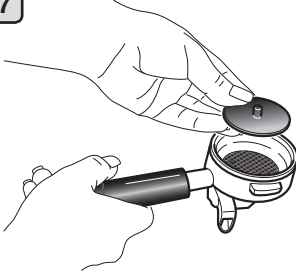
En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo (modalidad predefinida).
- 5**



Utilice las teclas ▲ (30) y ▼ (31) para pasar al Lavado secuencial; en el visualizador se mostrarán los iconos deslizable de los grupos de la máquina.
- 6**



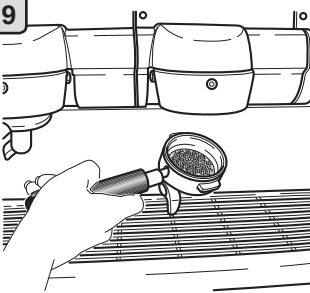
Confirme la modalidad de lavado utilizando la tecla OK; en el visualizador se mostrará:
- 7**



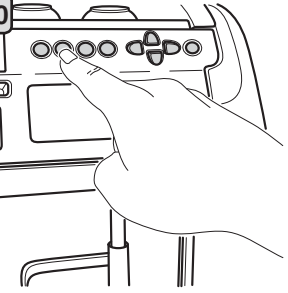
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.
- 8**



Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.
- 9**



Enganche el portafiltro en el grupo 1.
- 10**



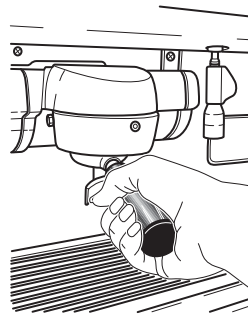
Pulsar la tecla de lavado circuito café (26).
- 11**



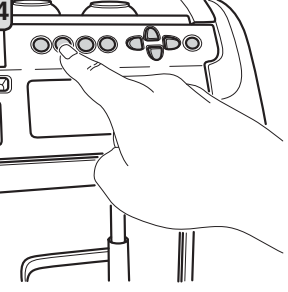
Iniciará el ciclo de lavado del grupo 1 y en el visualizador se mostrará el mensaje "LAVADO GR1".
- 12**



Al final del lavado del grupo 1, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 1".
- 13**



Desmontar el portafiltro.
- 14**



Pulsar la tecla de lavado circuito café (26).
- 15**



Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR1".
- 16**



Al final del aclarado del grupo 1, aparecerá el mensaje "EFECTUAR LAVADO GRUPO 2".
- 17**

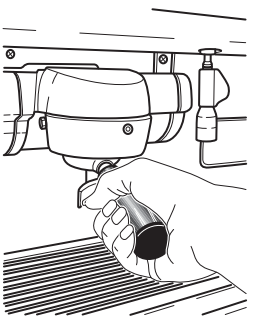


Repetir las operaciones anteriormente descritas para todos los grupos de la máquina.

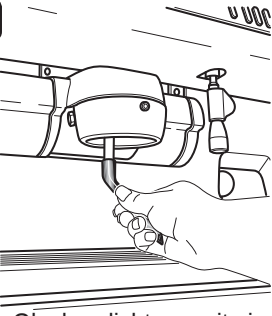
No quite el portafiltro durante el suministro.

LAVADO INDIVIDUAL: no se puede efectuar en el caso de señalización por parte de la máquina.

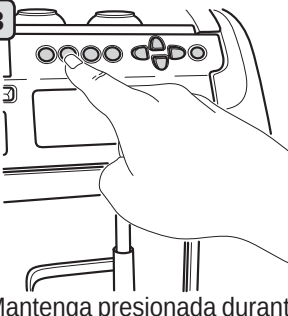
- 1**



Den Filterhalter von der Kaffeeabgabereinheit abnehmen.
- 2**



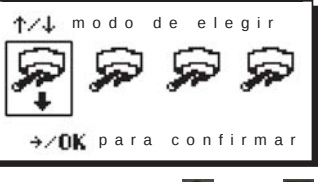
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
- 3**



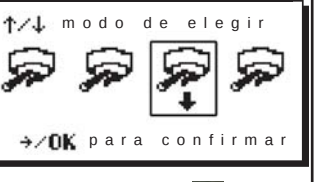
Mantenga presionada durante unos segundos la tecla de lavado circuito café (26).
- 4**



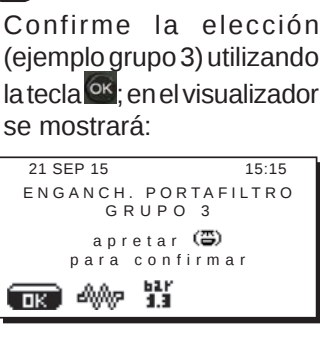
En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo (modalidad predefinida).
- 5**



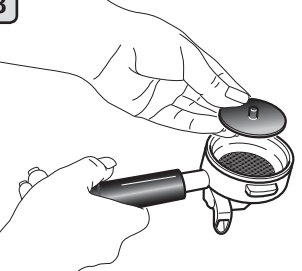
Utilice las teclas ▲ (30) y ▼ (31) para pasar al Lavado individual; un rectángulo resalta el grupo que se someterá al lavado.
- 6**



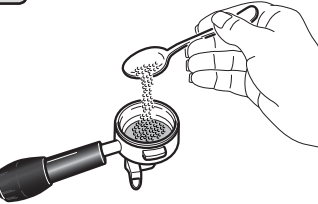
Utilice las teclas ▲ (30) y ▼ (31) para elegir el grupo que hay que lavar.
- 7**



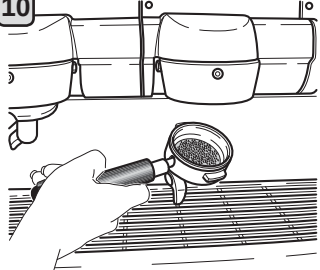
Confirme la elección (ejemplo grupo 3) utilizando la tecla OK; en el visualizador se mostrará:
- 8**



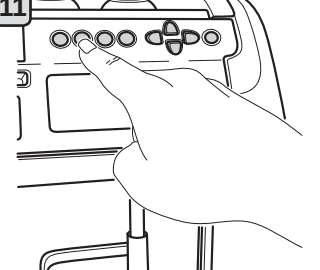
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.
- 9**



Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.
- 10**



Enganche el portafiltro al grupo 3.
- 11**



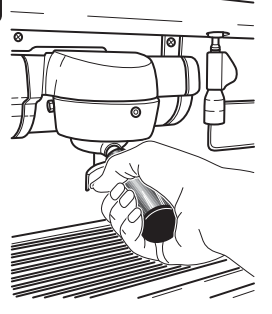
Pulsar la tecla de lavado circuito café (26).
- 12**



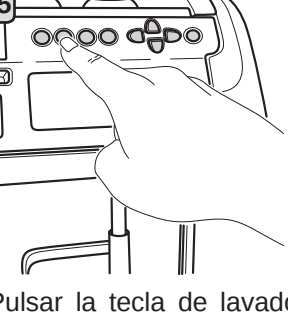
Iniciará el ciclo de lavado del grupo 3 y en el visualizador se mostrará el mensaje "LAVADO GR3".
- 13**



Al final del lavado del grupo 3, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 3".
- 14**



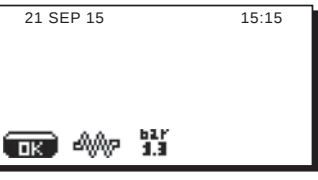
Desmontar el portafiltro.
- 15**



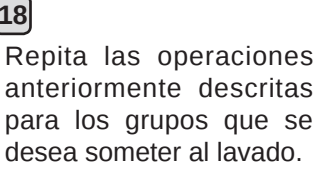
Pulsar la tecla de lavado circuito café (26).
- 16**



Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR3".
- 17**



El lavado se termina al final de la fase de aclarado.
- 18**



Repita las operaciones anteriormente descritas para los grupos que se desea someter al lavado.

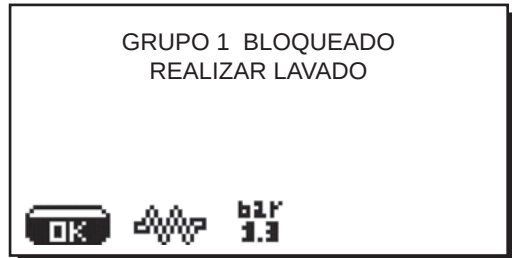


No quite el portafiltro durante el suministro.

Función bloqueo

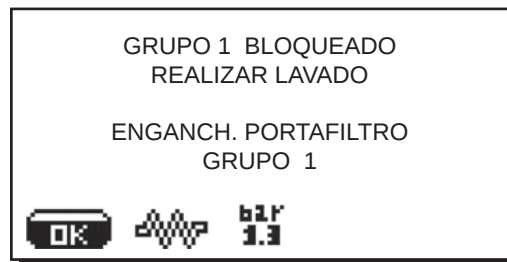
Cuando la máquina se bloquea, en el visualizador aparece un mensaje de advertencia: pulsando la tecla correspondiente al lavado requerido (tecla  26) y siguiendo las indicaciones en el visualizador, se realiza el lavado y la máquina se desbloquea.

Por ejemplo, en el caso de un "bloqueo del café" en el visualizador se muestra el siguiente mensaje:



El número del "grupo bloqueado" se visualiza de forma alterna y depende del número de los grupos de la máquina.

Pulsando la tecla lavado circuito café  (26), el mensaje anterior se integrará de la siguiente forma:



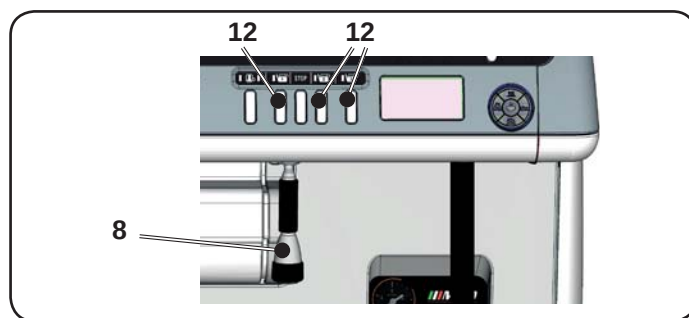
En el momento en el cual aparece el mensaje "INSTALAR EL PORTAFILTRO - GRUPO 1" desaparece el mensaje de bloqueo relativo al mismo grupo 1. Los mensajes de bloqueo relativos a los grupos que todavía hay que lavar aparecen de forma alterna.

A continuación, para la ejecución del lavado hay que actuar como se describe en las página anteriores.

RECAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA - Intervención que se ha de realizar por lo menos una vez al día

Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos un botón de suministro agua caliente (12).

En el visualizador se mostrará el mensaje "RECAMBIO AGUA"; el tubo del agua caliente (8) eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total). La interrupción de la erogación se realizará automáticamente. Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.



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.

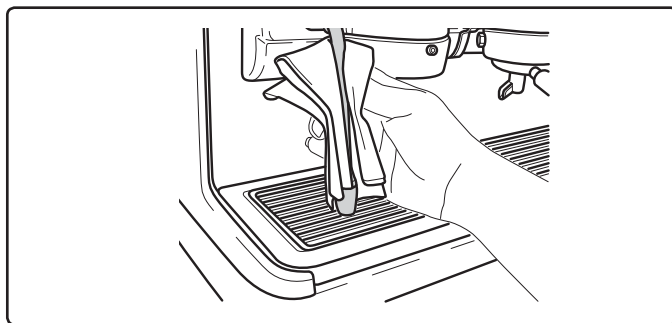
BOQUILLAS DE VAPOR Y AGUA CALIENTE - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

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.

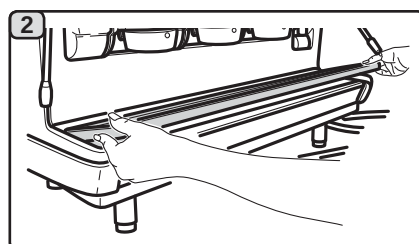
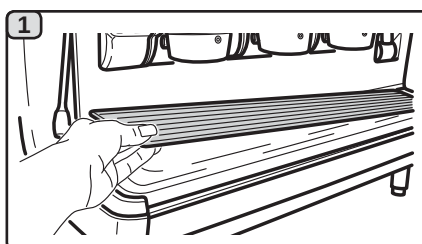
REJILLAS Y BANDEJA DE GOTEO - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

1. Quite las rejillas de la bandeja.
2. Extraiga la bandeja.
3. Termine la limpieza de la rejilla y de la bandeja con agua corriente.



Peligro de quemaduras

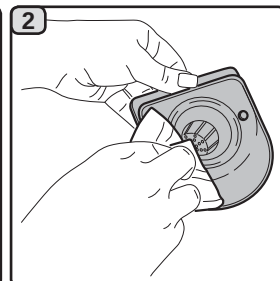
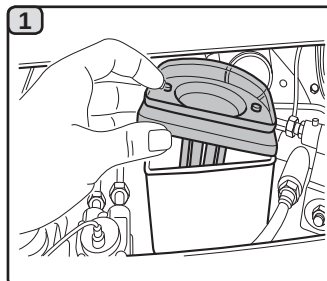
NO coloque las manos debajo del panel frontal.



CUBETA DE DESCARGA

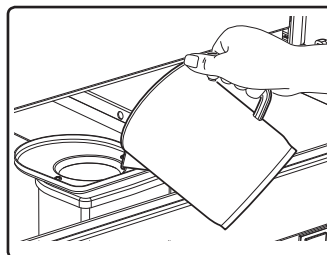
- Intervención que hay que efectuar cada 7 días

1. Después de haber desmontado la cubeta, quite la tapadera de la cubeta de descarga.
2. Elimine con una esponja los eventuales residuos y aclare con abundante agua fría.



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

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

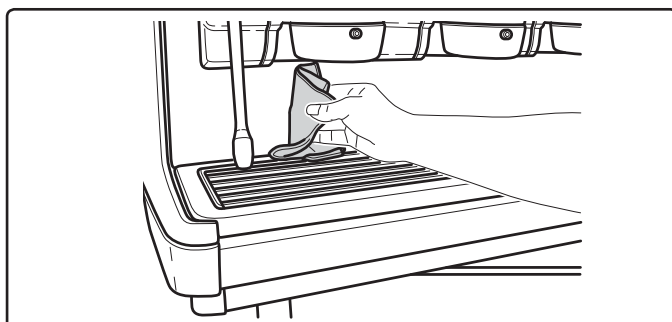


ARMAZÓN - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

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

NOTA: no eche líquidos en las ranuras de los paneles del armazón.

NOTA: las variaciones de color de la superficie no se tienen que considerar un defecto sino una característica exclusiva de este producto realizado con una aleación de zamak fundido bajo presión pulido.



28. 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 y el visualizador (16) está apagado.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (1).
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.	Limpiar.
	Café molido demasiado fino.	Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado.	Limpiar.
	Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar.
La máquina está caliente pero no suministra café.	Válvula de la red o válvula del ablandador cerrados.	Abrir.
	Falta de agua en la red.	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.

Indice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE	
2.1 Transporte e movimentação	3	18. Fluxo de programação cliente	17
2.2 Prescrições para a instalação	4	19. Regulação do relógio	18
3. Prescrições elétricas para a instalação	5	20. Menu Parâmetros Cliente	18
4. Prescrições hidráulicas de instalação	5	Seleção da língua	18
5. Verificação da instalação	6	Menu horário de serviço	19
6. Prescrições para o operador	7	Data e horas	19
7. Advertências	8	21. Menu DADOS - Visualização e zeramento dos contadores	20
8. Manutenção e reparações	8	22. Como entrar na programação	20
9. Colocação fora de serviço definitiva	9	23. Menu tecla – Seleção Café	21
		24. Menu tecla - Seleção da Água Quente	21
		25. Menu tecla – Seleção vapor e ar	22
		26. Programação doses com a função de “AUTOAPRENDIZAGEM”	23
		27. Limpeza e manutenção	25
		Lavagem simultânea	26
		Lavagem sequencial	27
		Lavagem individual	25
		Função de bloqueio	28
		Mudança da água da caldeira	28
		Limpeza dos porta-filtros	28
		Lanças de vapor e água quente	29
		Grelha e bacia de gotejamento	29
		Bacia de descarga	29
		Carroçaria	29
		28. Anomalias - Avarias	30
		IMAGENS	XI
		Mudança de alimentação eléctrica	XII
		Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador	XVII
		Service Line	XX

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.

- 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.
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 79 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 produtor 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

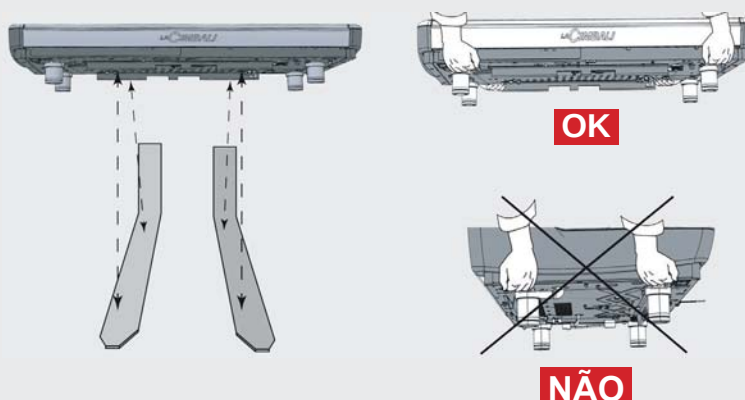


O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

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 manejamento 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 mais vezes água quente (acionando o respetivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 - 3 grupos (vide manual de uso no capítulo "limpeza e manutenção").

VAPOR (também com turbosteam)

- 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

- Executar a substituição da água, como indicado no parágrafo "*Mudança da água da caldeira*".

Vapor (também com Autosteam)

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

Turbo Milk (quando previsto)

- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

DURANTE A ATIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Turbosteam)

- 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.

NOTA: para as máquinas que têm a possibilidade de programar o acendimento e o desligamento horário, as alimentações devem permanecer ativas somente se a função estiver ativa.

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

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

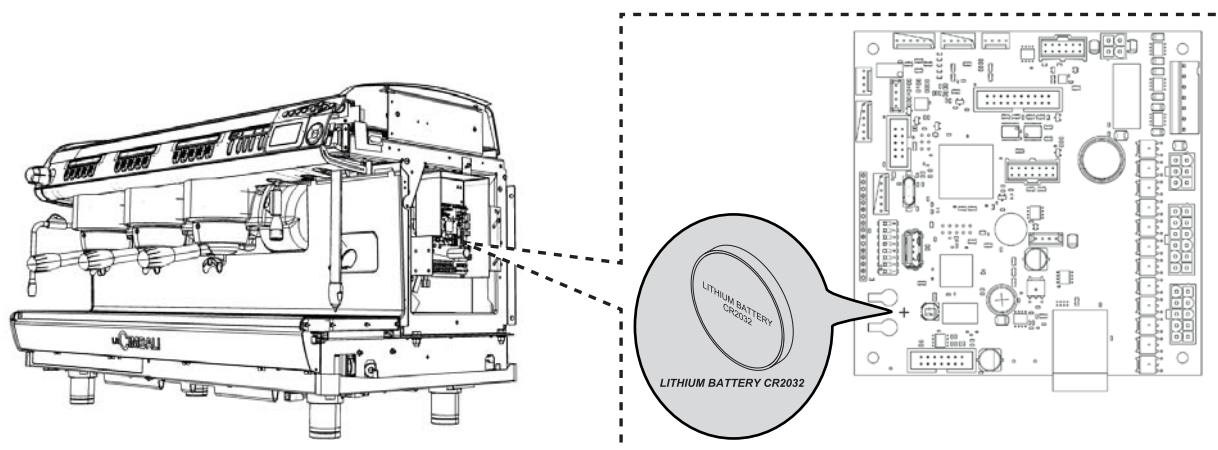
Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (composição química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do fabricante da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

Posição da bateria



USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina

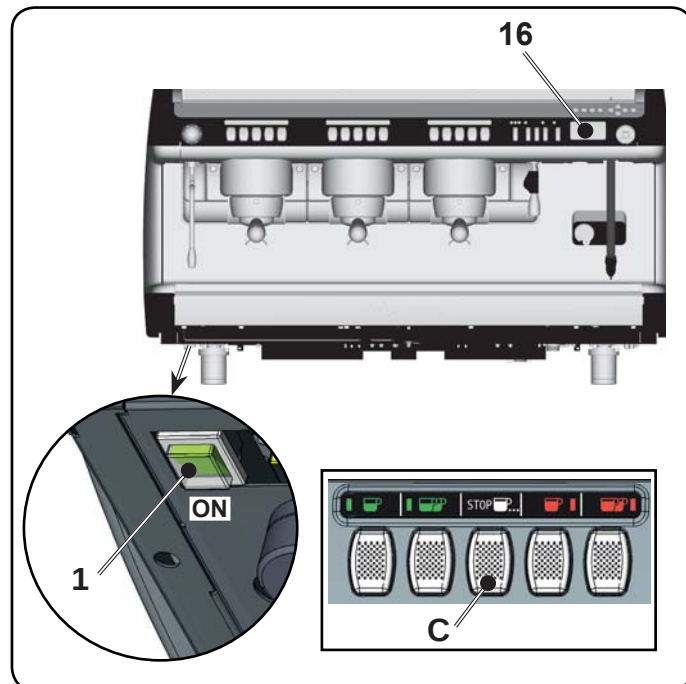


“Antes de pôr a máquina em função certificar-se que:

- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberto”.

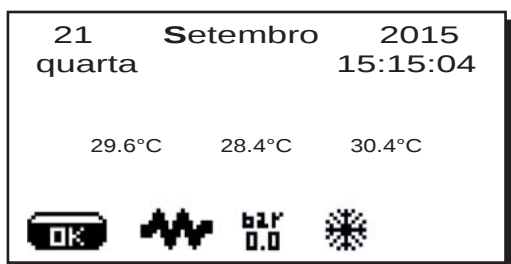
ACENDIMENTO MANUAL

Premir o interruptor luminoso geral (1) a máquina acende-se, se iluminam os led das teclas e no display (16) é visualizado:

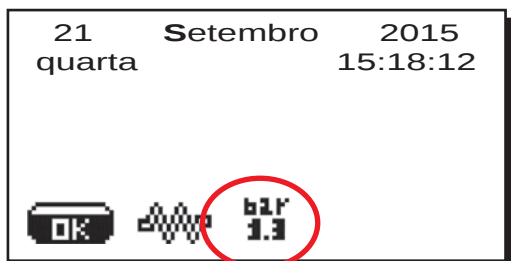


Por todo o período de permanência da mensagem no mostrador mantém-se em função a bomba volumétrica, permitindo do carregamento da água no boiler; deste modo evita-se que as resistências sejam alimentadas em ausência de água.

No final desta fase começa o aquecimento de todos os elementos radiantes; na parte central do mostrador são visualizadas as temperaturas do boiler:



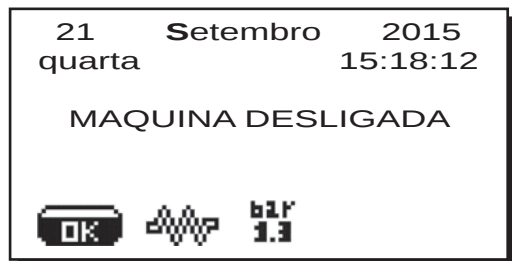
A máquina está pronta para trabalhar quando no mostrador (16) for indicada a pressão prevista para o exercício:



DESLIGAÇÃO / ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

A máquina pode ser programada para desligar e acender segundo horários programados; consultar o capítulo “**Menu horário de serviço**” para programar a hora de acendimento “*Hora ON*” e a hora de desligação “*Hora OFF*”.

Quando for pré-fixado o horário de serviço, a máquina desliga automaticamente na hora programada. Durante a fase de desligação automática, no mostrador é visualizada a mensagem abaixo:



N.B.: quando a máquina funciona com acendimento (desligação automático, não utilizar o interruptor geral (23) para desligar a máquina porque nessas condições não é possível o funcionamento do acendimento automático.

A máquina acende-se automaticamente na hora programada. As visualizações no mostrador e as operações realizadas pela máquina correspondem ao descrito no parágrafo “**ACENDIMENTO MANUAL**”.

DESLIGAÇÃO COM POUPANÇA ENERGÉTICA

Durante a fase de desligação a máquina pode ser configurada com a modalidade POUPANÇA ENERGÉTICA. Activando esta função a resistência da máquina não é desactivada completamente e permite manter a pressão na caldeira com um valor de 0.2 bar.

Consultar o capítulo “**Menu horário de serviço**” para configurar a função.

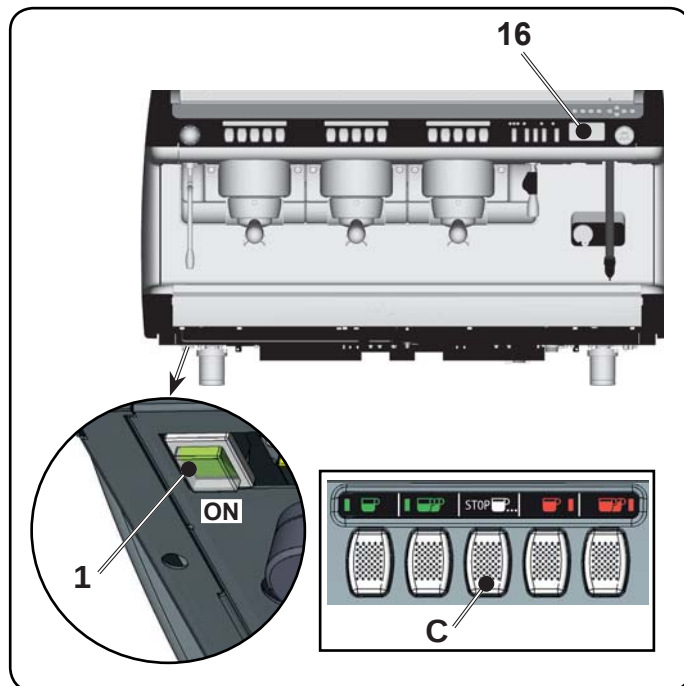
MODALIDADE DE POUPANÇA ENERGÉTICA

A funcionalidade POUPANÇA ENERGÉTICA também pode ser activada manualmente carregando por alguns segundos na tecla **OK**.

Durante esta fase:

- se a pressão na caldeira for configurada com um valor superior a 1,2 bar, a pressão baixa para 0,8 bar;
- se a pressão na caldeira for configurada com um valor inferior a 1,2 bar, a pressão baixa de 0.4 bar em relação ao valor configurado.

Carregar numa tecla de distribuição qualquer para sair da modalidade POUPANÇA ENERGÉTICA e volta à fase de trabalho da máquina.



ACENDIMENTO FORÇADO

Carregar na tecla “STOP/contínuo café” (C) para forçar o acendimento.

N.B.: forçar o acendimento não modifica os horários de acendimento/desligação programados.

N.B.: a este ponto a máquina fica acesa até ao sucessivo horário de desligação.

Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (1).



11. Descrição da simbologia display



Este símbolo representa o nível de água na caldeira.

Durante a fase de carregamento, a parte inferior escura da ícone é visualizada de modo alternado. Quando o nível óptimo foi alcançado, o símbolo é visualizado como se segue: 



Este símbolo (interior escuro) indica que a resistência é activa e em função.

Quando a pressão da caldeira alcançar o valor estabelecido, a ícone é representada conforme a seguir indicado



(interior claro).

Durante todo o tempo de trabalho da máquina, as duas ícones



alternam-se no display, indicando a presença ou não do aquecimento eléctrico.

N.B.: o cliente não pode activar ou desativar o aquecimento eléctrico.

Com a função de acendimento /desligação configurada, a activação do aquecimento eléctrico ocorre automaticamente.

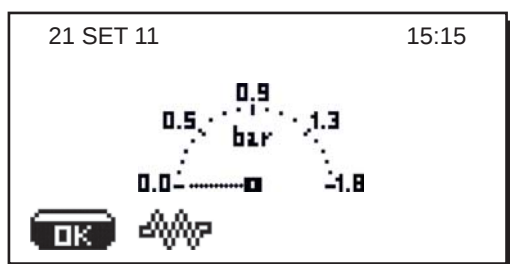


Indica que a resistência da caldeira é desativada.



Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira.

Premindo a tecla  (24) por cerca de 3", é possível visualizar o manómetro de modo analógico; no mostrador é visualizado:



Premir de novo a tecla  (24) durante cerca de 3" para voltar à visualização clássica do mostrador.



Este símbolo indica que a máquina se encontra em fase de primeiro aquecimento ou que a pressão da caldeira desceu abaixo do valor de 0,5 bar.

Também assinala o estado de aquecimento do esquentador ou seja é visualizado se um ou mais esquentadores ainda se encontrarem em fase de primeiro aquecimento ou se a sua temperatura baixar para além dos 55°C.

Carregando numa das teclas "STOP/contínuo café" (C), a distribuição ocorrerá à temperatura alcançada naqueles momentos.

Todas as outras teclas estão desabilitadas por não ter sido alcançada a pressão de trabalho.

À espera que a máquina esteja pronta para ser utilizada, engatar os porta-filtros nos grupos.

A máquina alcançou a pressão e a temperatura de trabalho programada quando a ícone  já não for visualizada no display.

Carregar numa tecla de selecção do café para cada quadro de botões, isto para favorecer a harmonização da temperatura entre o grupo e o porta-filtro.



12. Mudança da água da caldeira



"Antes de distribuir bebidas, mudar a água na caldeira".

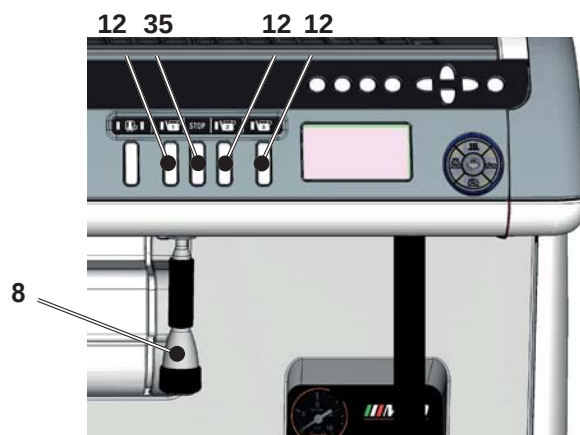
Certificar-se que a indicação no mostrador corresponda ao valor de pressão de exercício.

Carregar e manter carregado durante cerca de 5 segundos, o botão de distribuição da água quente (12).

No mostrador será visualizada a mensagem "MUDANÇA DE ÁGUA"; da lança água quente (8) será descarregada a água da caldeira (60 a 70% cerca da capacidade total). A resistência da caldeira e todos os botões de distribuição vão ser desabilitados.

A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente (n.b.: a saída pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão STOP 35).

Após o procedimento, a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.



13. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



ATENÇÃO: não cobrir com panos a superfície de aquecimento das chávenas.

As máquinas são dotadas de superfície de apoio das chávenas (23) para arrumar as mesmas.

Colocar na superfície de apoio das chávenas apenas as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido colocar outros objetos sobre a superfície.** Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.

Para activar a resistência da superfície para aquecer as chávenas (23), carregar no botão (22); para modificar a potência do aquecedor de chávenas carregar mais vezes na tecla (22).

- Todos os LED acesos = potência máxima

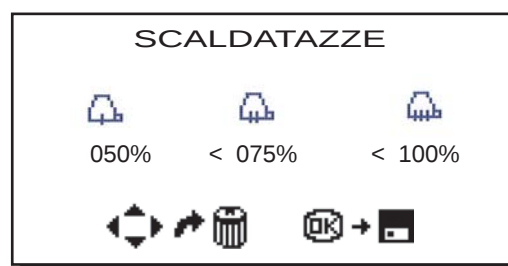
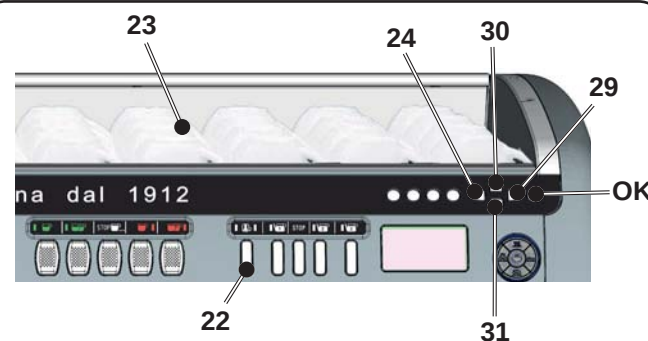
- Todos os LED desligados = OFF

Portanto, para desactivar o aquecimento da superfície (23) carregar na tecla (22) mais vezes até quando todos os led estiverem desligados.

N.B.: durante a fase de desligação eléctrica automática, o aquecimento da superfície de aquecimento das chávenas (23) será desactivado.

Quando do successivo acendimento automático, será restabelecida a condição deixada no momento da desligação.

Para o acesso à programação dos níveis de potência da superfície de aquecimento das chávenas, manter premido o botão da mesma (22) por mais de 5 segundos.



Selecionar o nível de aquecimento premindo o botão ► (29).

São possíveis outras modificações com os botões ▲ (30) e ▼ (31).

1) confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla OK

2) sair do menu, mantendo os dados inalterados, carregando na tecla ◀ (24).



14. Distribuição do café

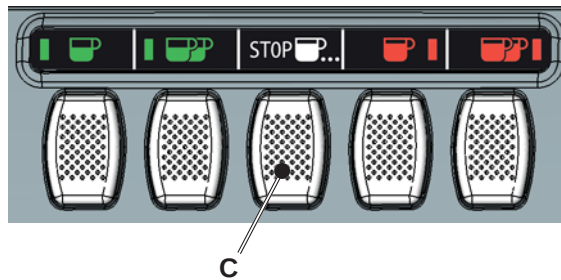
Desengatar o portafiltro, retirar as borras do café precedente e enchê-lo com uma dose de café moído no caso de um portafiltro de 1 bico com filtro cónico de 1 chávena ou então com duas doses de café moído no caso de um portafiltro de dois bicos com filtro cilíndrico de 2 chávenas.

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 chávena (ou as chávenas) por baixo do bico (ou bicos) do portafiltro.

Premir a tecla de distribuição do café correspondente à dose desejada; manter-se-á aceso apenas o led a coincidir com a tecla seleccionada e começará a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.



Carregar no botão (C) para proceder a distribuições contínuas.

A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão STOP (C).



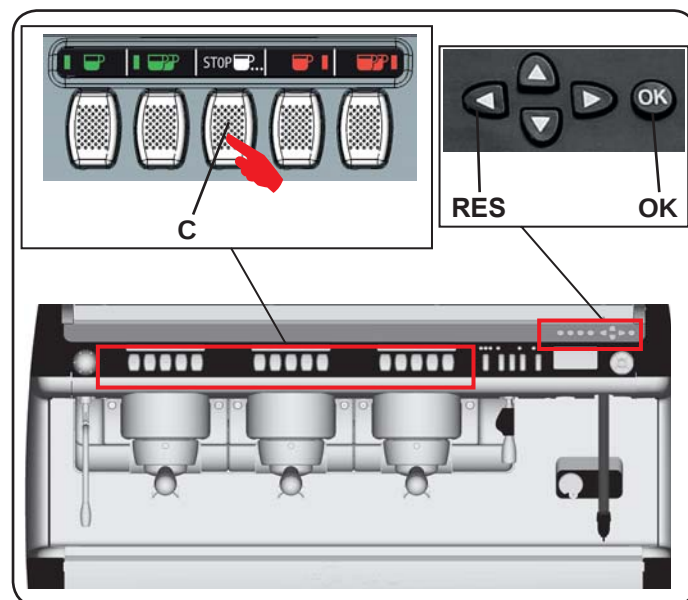
O porta-filtro não deve ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado.

15. Desligação do boiler

Para desactivar a resistência do boiler actuar como se segue:
Carregar na tecla "OK"; no mostrador é visualizado:

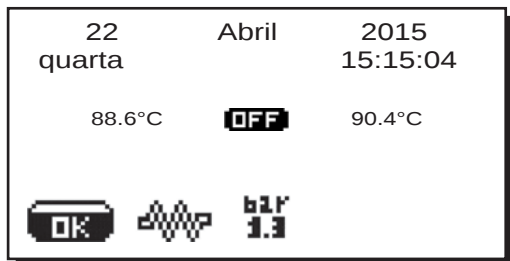


Carregar na tecla "STOP/contínuo café" (C) do grupo do qual se deseja desligar o boiler; no ícone que representa o grupo é visualizada a escrita **OFF**:



Carregar na tecla  para confirmar.

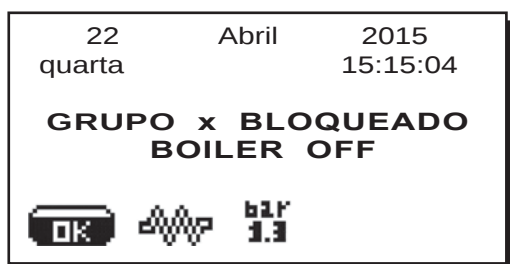
O boiler desligado é identificado com a escrita **OFF** no mostrador:



O procedimento para o reacendimento do boiler ocorre de maneira totalmente análoga:

- Carregar na tecla "OK";
- carregar na tecla "STOP/contínuo café" (C) do grupo do qual se deseja desligar o boiler; no ícone que representa o grupo é visualizada a escrita **ON**;
- carregar na tecla  para confirmar.

Carregando em uma tecla de distribuição qualquer do grupo com o boiler desactivado no mostrador é visualizado:



16. Distribuição da água quente



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

A distribuição de água quente é mantida sob controlo pelo economizador que permite misturar a água quente da caldeira com a água fresca da rede hídrica e regular a sua temperatura.

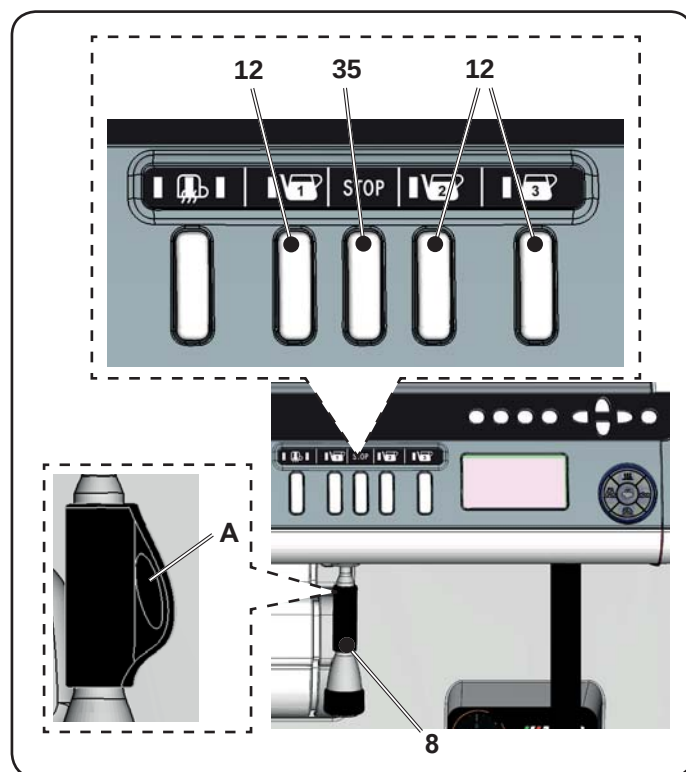
Portanto, esta solução permite melhorar a qualidade da água e tornar mais seguro o trabalho do operador. Depois de ter posicionado sob o distribuidor (8) o recipiente apropriado, a distribuição pode ser feita de duas maneiras:

- Com as **TECLAS DOSADAS (12)**: carregue na tecla com a memorização idónea;
- Em modo **CONTÍNUO**: Para efectuar erogações contínuas carregar no botão **STOP (35)**.

A erogação, tanto doseada como contínua, poderá ser interrompida em qualquer momento carregando no botão **STOP (35)**.

N.B.:

- com as **teclas dosadas é possível interromper a distribuição carregando na tecla STOP (35), sem alterar o dado memorizado.**



a regulação do economizador para a temperatura da água na saída é efectuada pelo técnico especializado.



17. Distribuição de vapor



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

Distribuição com selector Turbosteam (13)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido. As teclas do selector Turbosteam têm várias funções, segundo a seguinte configuração:

- TS4**  leite batido (nível máximo de batadura);
- TS3**  leite batido (nível intermédio de batadura);
- TS2**  leite batido (nível mínimo de batadura);
- TS1**  leite quente;
-  vapor.

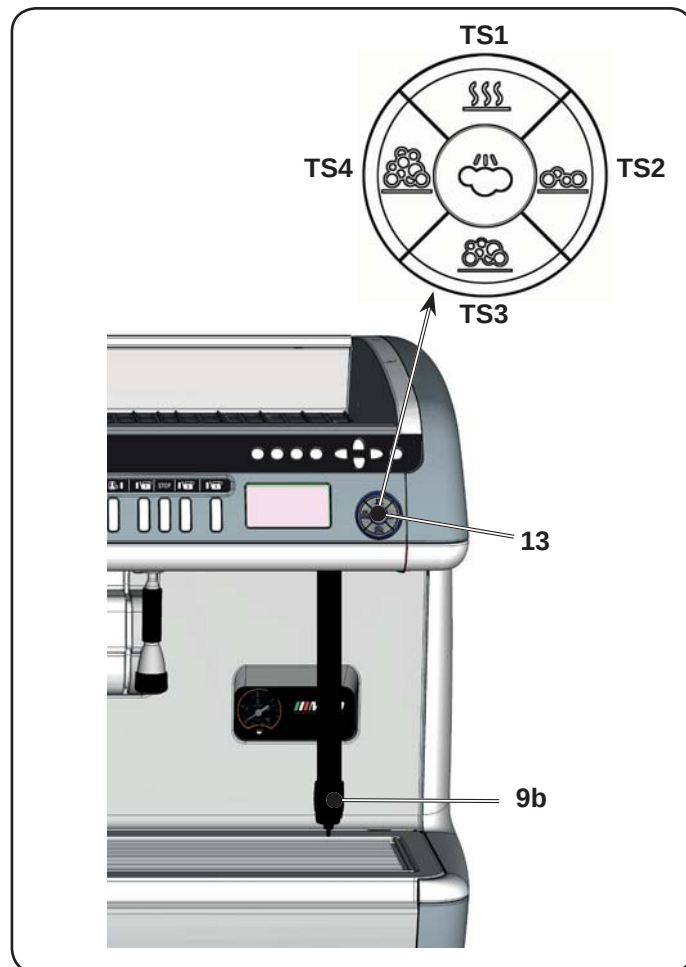
NOTA: em fase de programação as teclas do selector Turbosteam (TS1 ÷ TS4) podem ser configurados de maneira diferente segundo as várias exigências.

Introduzir o tubo de distribuição do vapor (9b) num contentor apropriado, tendo o cuidado de mergulhar completamente a ponta na bebida.

Depois de seleccionado que tipo de leite se deseja obter premir a respectiva tecla.

Uma vez alcançada a temperatura configurada, a paragem da distribuição do vapor ocorre automaticamente.

A distribuição pode ser interrompida em qualquer altura carregando numa tecla qualquer do selector Turbosteam (13).



COLD TOUCH O novo *Turbosteam Cold Touch* (9b), facilita utilização da lança do vapor, graças a um revestimento isolante e antiaderente que a mantém fria antes, durante e depois da distribuição do vapor facilitando assim o manuseamento e a limpeza da mesma.

Distribuição com selector de volante

O sistema de distribuição de vapor de volante (20) é apropriado para as bebidas que necessitam de emulsão, tendo a possibilidade de abrir com gradualidade o fluxo do vapor.

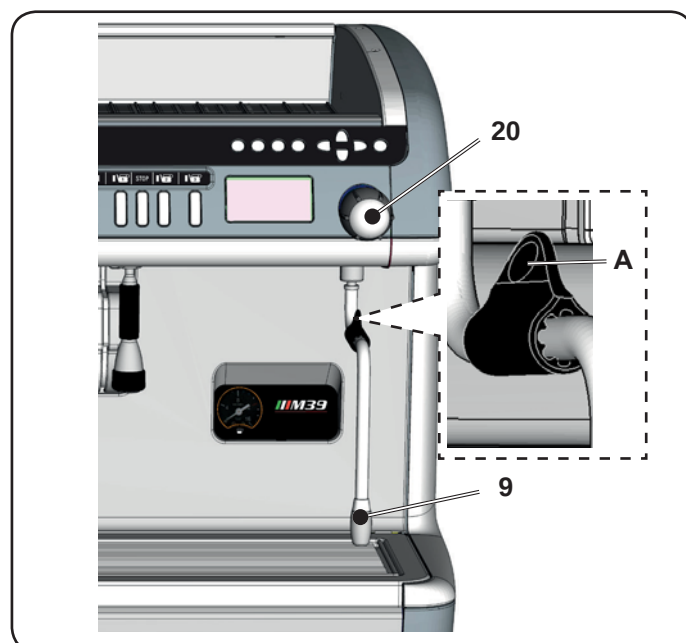
Introduzir o tubo de distribuição do vapor (9) num contentor apropriado; distribuir o vapor e quando estiver quente interromper a distribuição.



Limpeza das lanças de vapor

No final de cada utilização:

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



PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

18. Fluxo de programação cliente

Para ENTRAR nos quadros Carregar ▶



Para SAIR nos quadros Carregar ◀

Só se "Progr. cliente" SIM e "Bloco program." NÃO

MENU TECLA

Carregar



Tipo de bebida



Dose água

MENÚ DATOS

Carregar



CONTADORES



Nº café

Nº água

Nº vapor

Nº vapor ar

Nº café tot

CLIENTE

Carregar



HORARIO SERVIÇO



DATA E HORAS

Horas ON

Horas OFF

Fecho

Energy Saving

Noct. ON

Noct. OFF

LAVAGEM

Cargar

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

日本語

Русский

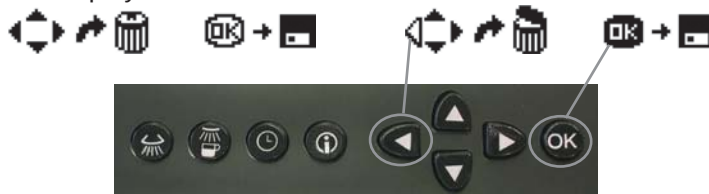


SAÍDA DOS QUADROS DE PROGRAMAÇÃO

Antes de sair dos quadros:

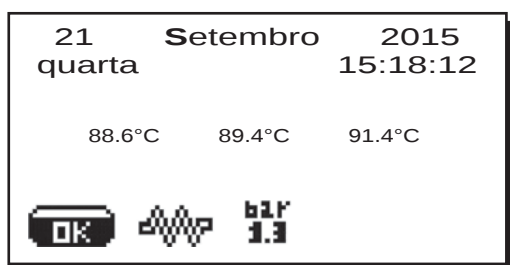
- Carregar na tecla para confirmar as eventuais modificações efectuadas aos valores;
- Carregar na tecla (24) para manter os valores inalterados

Na parte inferior do display são visualizadas de modo alternado as ícones abaixo:



19. Regulação do relógio

Para regular o relógio utilizar as teclas  (30) e  (31). A cada pressão a hora aumenta (ou diminui) de um minuto. Mantendo premida uma das teclas ( 30 ou  31) por mais de 10 segundos, para a indicação relativa aos minutos e aumenta (ou diminui) a relativa às horas. Durante a fase de regulação do horário a contagem dos segundos mantém-se parada no "00".



20. Menu Parâmetros Cliente

Para ter acesso ao quadro "Parâmetros cliente" carregar na tecla  (34); no display será visualizado:



Seleção da língua

Para visualizar as mensagens no display numa língua diferente da configurada, é necessário, depois de ter entrado nos "Parâmetros cliente", posicionar o cursor a coincidir com a língua desejada carregando nas teclas  (30) ou  (31) e posteriormente carregar na tecla  (29); a máquina coloca-se novamente em função com as mensagens na nova língua seleccionada.

O display (16) visualiza as indicações nas seguintes línguas: Italiano, inglês, francês, alemão, holandês, espanhol, português, japonês e russo.



Menu horário de serviço

Carregando na tecla  (29) a coincidir com a linha " horário serviço" no display será visualizado:



Os parâmetros relativos ao menu horário de serviço, que se podem modificar são:

- **Hora ON** (horário de acendimento);
- **Hora OFF** (horário de desligação);
- **Encerramento** (dia de encerramento);
- **Energy Saving** (activa/desactiva a função Poupança Energética: SIM/NÃO);
- **Noct. ON** (horário de começo do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Noct. OFF** (horário de conclusão do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Lavagem** (hora à qual deve iniciar a lavagem);
- **Mudança de água** mudança de água programável por horário; (ativada pelo técnico);

Indicações de carácter geral

No caso não sejam especificados os dias de fecho, configurar o ponto "fecho" sobre "nenhum".

No caso não se queira utilizar a função de acendimento/desligação automática, mas se prefira acender ou desligar manualmente a máquina, configurar "hora ON" e "hora OFF" com o mesmo horário (exemplo:

Hora ON 22:00
Hora OFF 22:00).

- premir a tecla  (29);
- modificar o valor, utilizando as teclas  (30) e  (31);
- premir a tecla  (24) para confirmar o dado.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os horários das lavagens.

NOTAS

Lavagem: não é desactivável; é exigida quotidianamente na hora programada e, seja como for, dentro um prazo de 24 horas.

Para não activar estas lavagens configurar OFF a coincidir com o horário.

OFF é visualizado carregando na tecla  (31) quando no mostrador é visualizado "00:00".

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

NOTAS

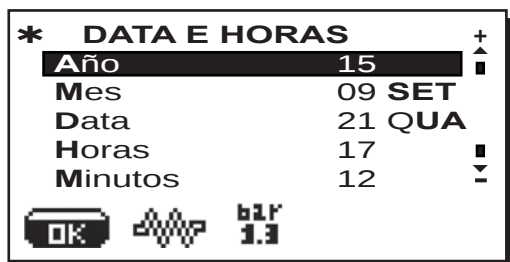
A função "**S. AGUA**" com pedido por horário é programada pelo pessoal técnico, o qual tem também a faculdade de ativar, ou não, a função "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se a mudança da água não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

Com o pedido por horário programado, o utilizador só tem a possibilidade de modificar a hora em que aparece o pedido.

Data e horas

Para modificar a data e a hora premir a tecla  (29) a coincidir com a linha correspondente; no mostrador será visualizada a mensagem:



Deslocar o cursor (linha preta) a coincidir com a rubrica a modificar, utilizando as teclas  (30) e  (31) e depois carregar na tecla  (29); o cursor torna-se → sendo possível variar o valor da rubrica seleccionado sempre através das teclas  (30) e  (31).

Uma vez terminada a operação carregar na tecla  (24) para confirmar o dado para confirmar o dado.

N.B.: o cursor passa novamente para linha preta. Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros parâmetros.



21. Menu DADOS - Visualização e zeramento dos contadores

Os contadores são visualizados carregando na tecla  (27). No display (5) é visualizada a seguinte mensagem:



Os parâmetros que são contabilizados são:

- **Café** (número de bebidas à base de café);
- **Agua** (número de abastecimentos de água);
- **Vapor** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o botão de erogação vapor);
- **Vapor Ar TS** (número de abastecimentos de vapor e ar efectuados com o selector tubosteam);
- **Tot. Café** (número total das bebidas à base de café);

Os contadores são colocados no zero alinhando o cursor sobre a rubrica interessada, carregando na tecla  (29) e posteriormente a tecla  (30) ou tecla  (31).

Carregando na tecla  (24) é confirmado o zeramento.

A linha "N° café" é visualizada tantas vezes quantas o número de grupos da máquina.

N.B.: os parâmetros que não podem ser colocados no zero:
- tot. Café

Carregando novamente na tecla  (24) regressa-se ao quadro principal.

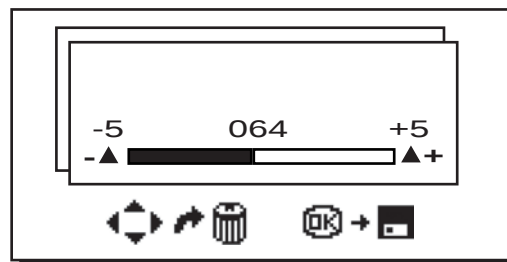
22. Como entrar na programação

N.B.: SÓ se a rubrica "Progr. Cliente" for configurada sobre "SIM" e se a rubrica "Bloco program." for configurada sobre "NÃO".

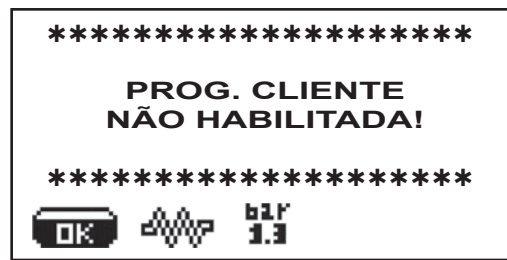
Para entrar na programação, carregar na tecla  (29); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:



N.B.: em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se " →", ou então é visualizada uma barra de deslize com os valores mínimo e máximo configuráveis:



Caso a rubrica "Progr. Cliente" esteja configurada em "NÃO" no display será visualizada a mensagem a seguir indicada:



Carregar numa das teclas de abastecimento no teclado de selecção (2); o led associado mantém-se aceso, não intermitente.

Posicionar o cursor (linha preta) a coincidir com a linha desejada utilizando as teclas  (30) e  (31), e seguidamente carregar na tecla  (29).

Variar o valor sempre através das teclas  (30) e  (31); neste ponto existem 2 possibilidades:

- 1) confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla ;
- 2) sair do menu, mantendo os dados inalterados, carregando na tecla  (24).



23. Menu tecla – Seleção Café

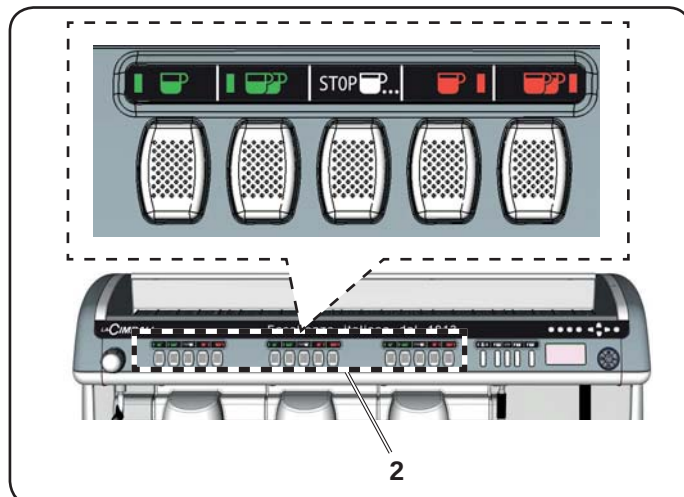
Carregar numa das teclas de distribuição do café no teclado de selecção (2) (o led associado intermitente); no mostrador será visualizado:



Cada grupo é controlado por um teclado que permite memorizar a quantidade de distribuição desejada para cada tecla.

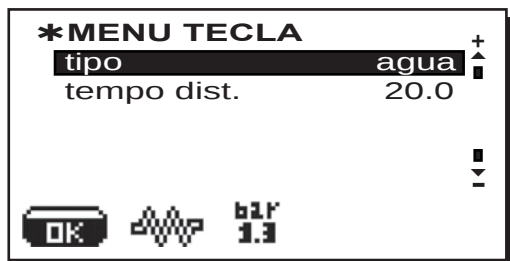
Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem modificar são:

- **dose água** (impulsos doseador volumétrico)



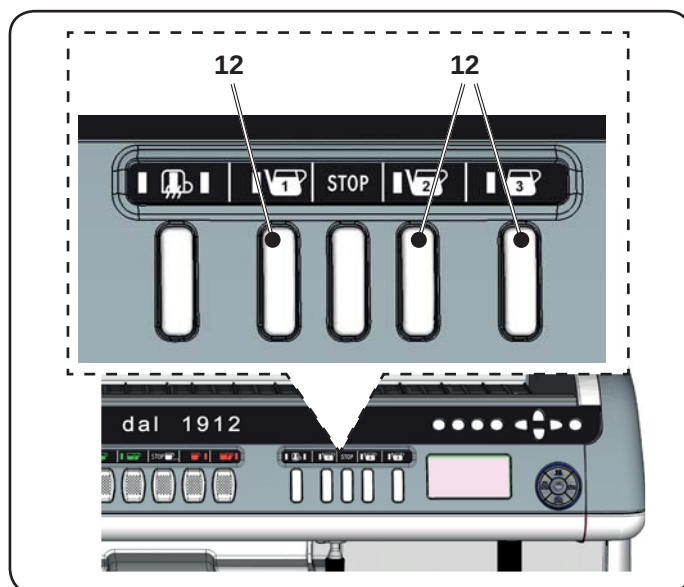
24. Menu tecla - Seleção da Água Quente

Carregue na tecla (12) de abastecimento da água quente; no display será visualizado:



Os parâmetros relativos à selecção da água quente, que se podem modificar, são:

- **tempo de distribuição da água** (tempo de abastecimento da água em segundos).



25. Menu tecla – Selecção vapor e ar

Carregar numa das teclas (TS1 ÷ TS4) do selector turbosteam (13); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros que podem ser modificados são:

- **T stop vapor** (valor "xxx°C" de temperatura para o leite quente ou para o leite batido).

As possibilidades de escolha são:

Configurando "0":

- stop vapor manual

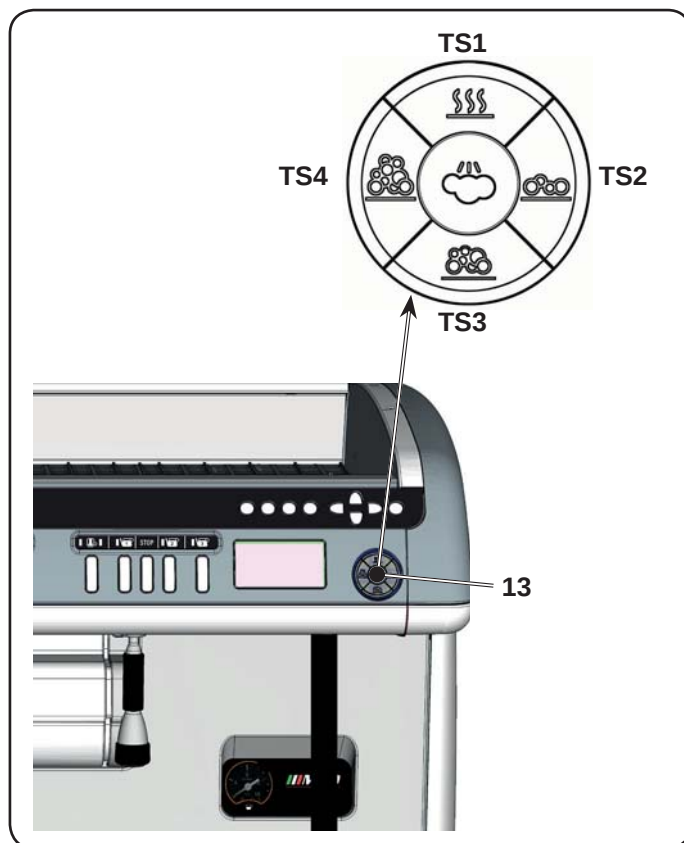
Configurando um valor qualquer incluído entre "40÷85":

- stop vapor automático

Configurando "OFF":

- stop vapor desabilitado

- **nivel emulsão** (é possível escolher um nível de emulsão diferente para o leite batido; o valor configurável é incluído entre "10 ÷ 100", onde 0 indica nenhuma emulsão e 100 uma emulsão contínua).

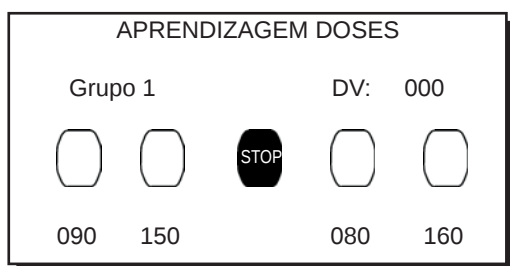


26. Programação doses com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM"

Podem-se programar as doses de água para o café e as doses de água quente também com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM":



carregue no botão STOP por mais de 8" e, em todos os casos, até quando se ouve tocar o buzzer ou "cigarrinha" que continuará tocando durante todo o tempo da programação. No display será visualizado o quadro abaixo, onde estão representados os botões com as respectivas quantidades de água par ao café.



Doses café

- 1 - Engate no grupo o porta-filtro carregado com as doses de café moído.
- 2 - Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos dos porta-filtros e carregue no botão a programar, mantenha-o carregado até quando na chávena ou nas chávenas tenha sido alcançado o nível desejado.



Durante esta fase o valor dos impulsos do doseador volumétrico (em cima à direita no display) é aumentado; aquando do abandono do botão, o valor alcançado é memorizado, sendo visualizado abaixo a tecla programada.

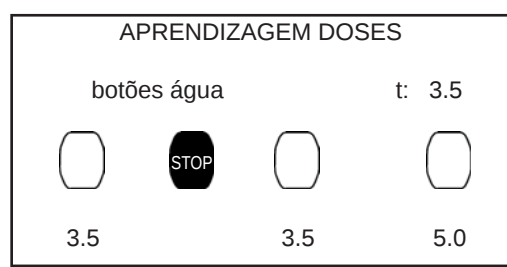
- 3 - Prossiga na eventual programação de todos os botões retomando as operações a partir do ponto 1.

Doses água quente

- 1 - Carregue no botão a programar, mantenha-o carregado até quando na chávena tenha sido alcançado o nível desejado.



Durante esta fase o tempo em segundos (em cima à direita no display) é aumentado; aquando do abandono do botão, o valor alcançado é memorizado, sendo visualizado abaixo a tecla programada.



- 2 - Prossiga na eventual programação de todos os botões retomando as operações a partir do ponto 1.

No fim, carregando o botão STOP o buzzer pára de tocar confirmando que ficou memorizado o que fora programado.



27. 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 ou quando assinalado pela máquina.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

A finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e calcário que se depositou durante a distribuição do café.

A falta de 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.

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem do bico sairão água quente e vapor, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

Em caso de sinalização por parte da máquina no mostrador será visualizado “EXECUTAR LAVAGEM CAFÉ”.

Esta condição repetir-se-á até quando a operação não for executada.

O circuito café pode ser submetido a modalidades de lavagem diferentes:

- **simultânea:** todos os grupos são submetidos à lavagem simultaneamente;
- **sequencial:** a lavagem é executada em sequência e de maneira separa em cada grupo; é possível continuar a trabalhar nos grupos não interessados na lavagem.

É ainda possível executar uma terceira modalidade de lavagem:

- **individual:** a lavagem pode ser efectuada num grupo específico sem obrigação de execução nos grupos restantes; é possível continuar a actuar nos grupos não interessados na lavagem.

Nota: a lavagem individual não pode ser executada em caso de sinalização por parte da máquina.

N.B.: na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem:

N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, NÃO pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina.

Em caso de falha repentina da alimentação elétrica, quando a mesma for restabelecida, no mostrador aparecerá a mensagem “EXECUTAR LAVAGEM”; completar as operações de limpeza nos modos anteriormente descritos.

As lavagens efetuadas sem pedido da máquina, podem, pelo contrário, ser interrompidas por desligação e posterior ligação da máquina.

A duração da lavagem simultânea é de cerca de 7'; a duração da lavagem individual é de cerca de 7' para cada grupo distribuidor.

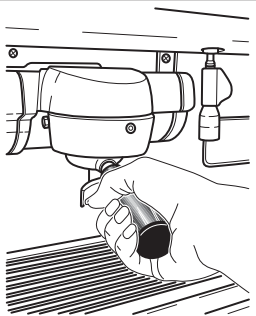
A falta de execução das lavagens programadas será memorizada pela máquina.

Para executar as lavagens, proceder como descrito nas páginas seguintes.

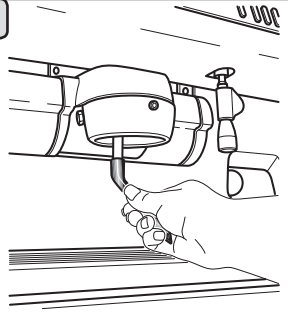


LAVAGEM SIMULTÂNEA

- 1**



Remover o porta filtro do grupo café.
- 2**



Limpe a junta de sino com a escovinha.
- 3**



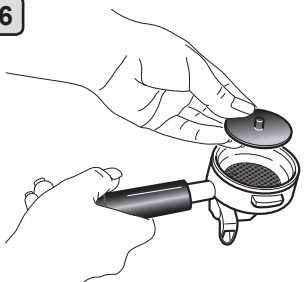
Manter premido por alguns segundos a tecla de lavagem do circuito café ☕ (26).
- 4**



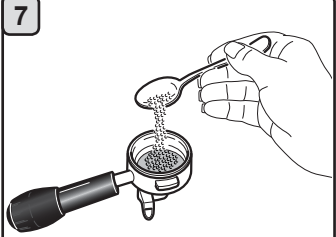
No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea (modalidade pré-definida).
- 5**

Confirmar a modalidade de lavagem utilizando a tecla **OK**; no mostrador será visualizado:

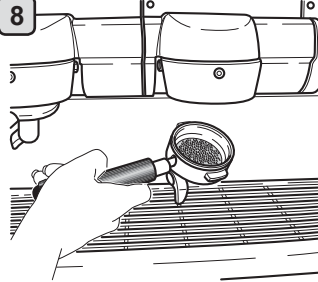

- 6**



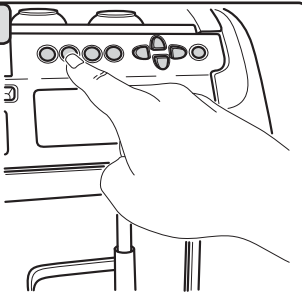
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.
- 7**



Verta o conte-do de um envelope ou um medidor de pó detergente.
- 8**



Engatar todos os porta-filtros nos grupos.
- 9**



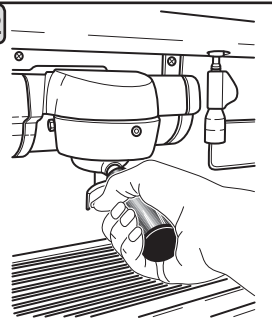
Carregar na tecla lavagem circuito café ☕ (26).
- 10**



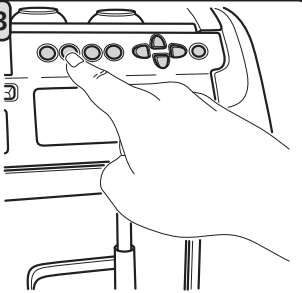
Começará o ciclo de lavagem e no mostrador vão ser visualizadas as mensagens "LAVAGEM GR..." de maneira alternada.
- 11**



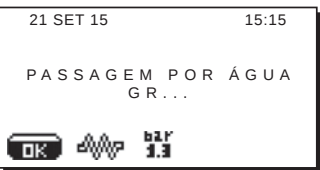
No fim da lavagem, será visualizada a mensagem "RETIRAR PORTAFILTRO".
- 12**



Remover os porta-filtros.
- 13**



Carregar na tecla lavagem circuito café ☕ (26).
- 14**



Será visualizada a mensagem "PASSAGEM POR ÁGUA GR..." de maneira alternada.
- 15**



No fim da fase de passagem por água a lavagem está completada.

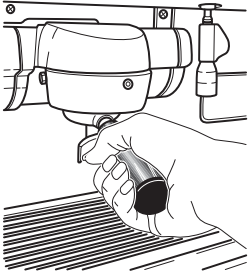


Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

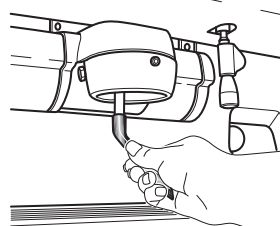


LAVAGEM SEQUENCIAL

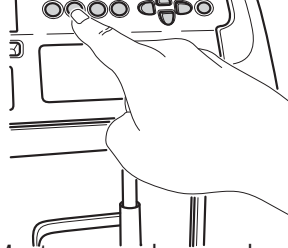
- 1**



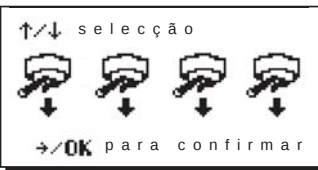
Remover o porta filtro do grupo café.
- 2**



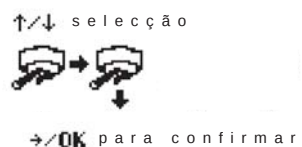
Limpe a junta de sino com a escovinha.
- 3**



Manter premido por alguns segundos a tecla de lavagem do circuito café (26).
- 4**



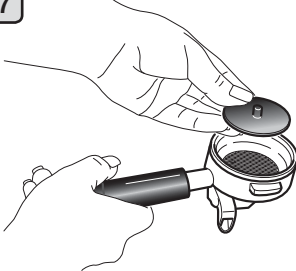
No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea (modalidade pré-definida).
- 5**



Utilizar as teclas ▲ (30) e ▼ (31) para passar à Lavagem sequencial; no mostrador serão visualizados os ícones deslizantes dos grupos da máquina.
- 6**



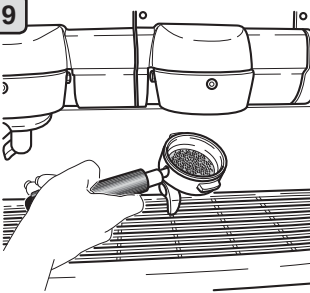
Confirmar as modalidades de lavagem utilizando a tecla OK; no mostrador será visualizado:
- 7**



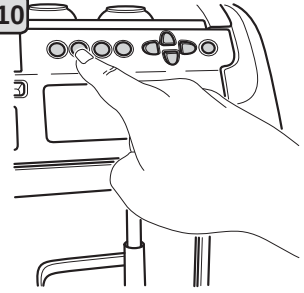
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.
- 8**



Verta o conte-do de um envelope ou um medidor de pó detergente.
- 9**



Engatar o porta-filtro ao grupo 1.
- 10**



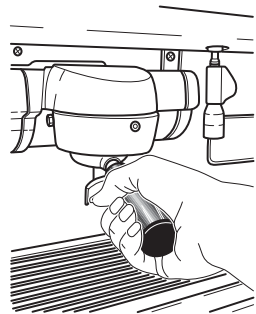
Carregar na tecla lavagem circuito café (26).
- 11**



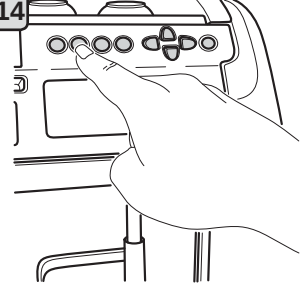
Começará o ciclo de lavagem do grupo 1 e no display será visualizada a mensagem "LAVAGEM GR1".
- 12**



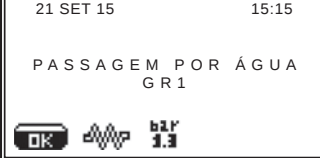
No fim da lavagem do grupo 1, será visualizada a mensagem "RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO 1".
- 13**



Retirar o porta-filtro.
- 14**



Carregar na tecla lavagem circuito café (26).
- 15**



Será visualizada a mensagem "PASSAGEM POR ÁGUA GR1".
- 16**



No fim da passagem por água do grupo 1, será visualizada a mensagem "EFECTUAR LAVAGEM GRUPO 2".
- 17**

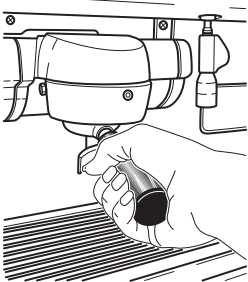


Repetir as operações acima descritas para todos os grupos da máquina.

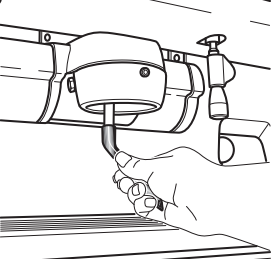
Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

LAVAGEM INDIVIDUAL: não executável em caso de sinalização por parte da máquina.

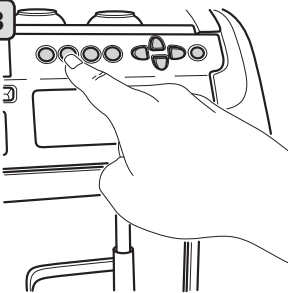
- 1**



Den Filterhalter von der Kaffeeabgabereinheit abnehmen.
- 2**



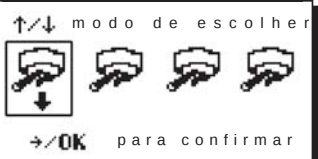
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
- 3**



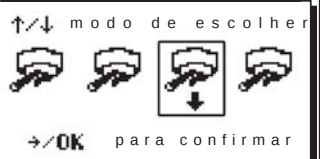
Manter premido por alguns segundos a tecla lavagem do circuito café (26).
- 4**



No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea (modalidade pré-definida).
- 5**



Utilizar as teclas ▲ (30) e ▼ (31) para passar à Lavagem individual; um retângulo evidencia o grupo que será submetido à lavagem.
- 6**

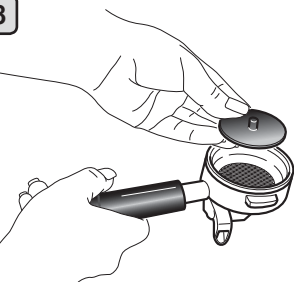


Utilizar as teclas ▲ (30) e ▼ (31) para escolher o grupo a lavar.
- 7**



Confirmar a escolha (exemplo grupo 3) utilizando a tecla OK; no mostrador será visualizado:

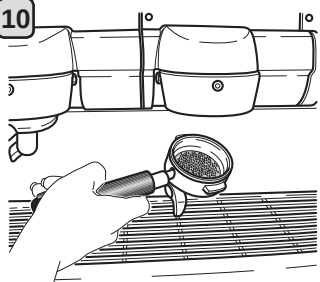
21 SET 15 15:15
INTRODUZ. PORTAFILTRO GRUPO 3
premir (OK) para confirmar
- 8**



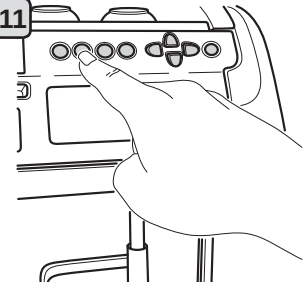
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.
- 9**



Verta o conteúdo de um envelope ou um medidor de pó detergente.
- 10**



Engatar o porta-filtro ao grupo 3.
- 11**



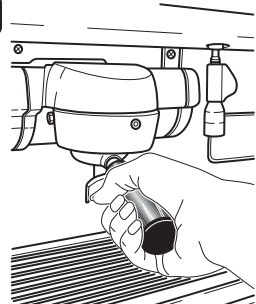
Carregar na tecla lavagem circuito café (26).
- 12**



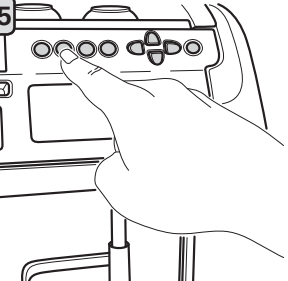
Começará o ciclo de lavagem do grupo 3 e no display será visualizada a mensagem "LAVAGEM GR3".
- 13**



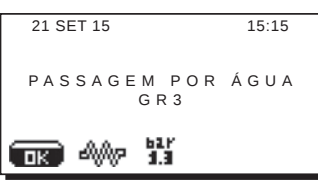
No fim da lavagem do grupo 3, será visualizada a mensagem "RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO 3".
- 14**



Retirar o porta-filtro.
- 15**



Carregar na tecla lavagem circuito café (26).
- 16**



Será visualizada a mensagem "PASSAGEM POR ÁGUA GR3".
- 17**



No fim da fase de passagem por água a lavagem está completada.
- 18**

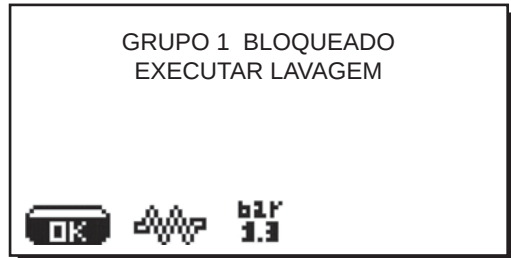


Repetir as operações acima descritas para os grupos que se deseja submeter à lavagem.

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

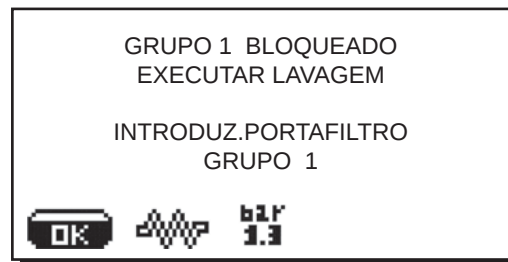
Quando a máquina é bloqueada, no display é visualizada a mensagem de advertência: carregando na tecla correspondente à lavagem exigida (tecla  26) e seguindo as indicações no display, é efectuada a lavagem e a máquina é desbloqueada.

Por exemplo, no caso de um "bloqueio café" no display é visualizada a mensagem abaixo:



O número do "grupo bloqueado" é visualizado de modo alternado e depende do números dos grupos da máquina.

Carregando na tecla lavagem do circuito café  (26) a mensagem anterior será assim integrada:

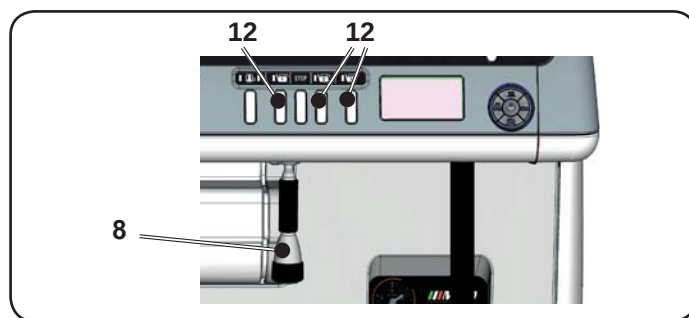


Na altura em que é visualizada a mensagem "INTRODUZIR O PORTA-FILTRO - GRUPO 1" desaparece a mensagem de bloqueio relativo ao próprio grupo 1. Permanecem, de modo alternado, as mensagens de bloqueio relativas aos grupos ainda por lavar.

A este ponto para proceder à lavagem actuar como descrito nas páginas anteriores.

MUDANÇA DA ÁGUA DA CALDEIRA - Intervenção a efectuar pelo menos uma vez por dia

Carregar e manter carregado durante cerca de 5 segundos a tecla de distribuição da água quente (12). No mostrador será visualizada a mensagem "MUDANÇA DE ÁGUA"; da lança água quente (8) será descarregada a água da caldeira (60 - 70% cerca da capacidade total). A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente. Após o procedimento a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.



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.

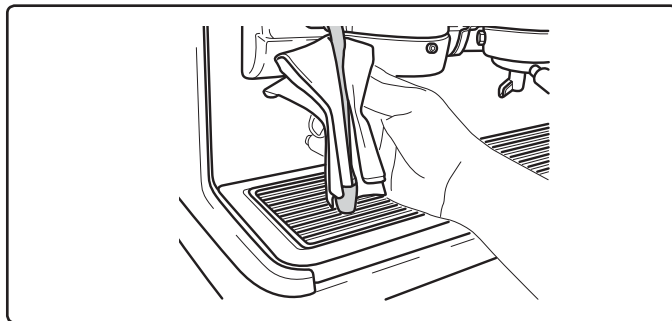
LANÇAS DE VAPOR E DE ÁGUA QUENTE - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

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 direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



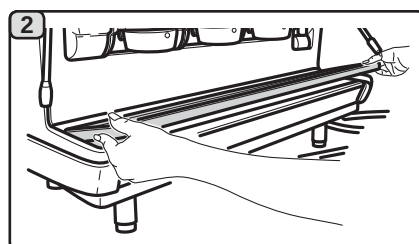
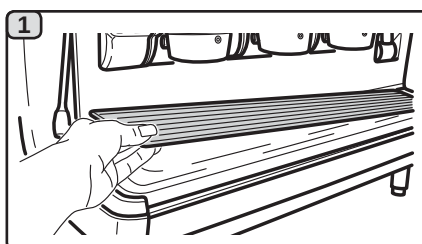
NOTA: as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

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

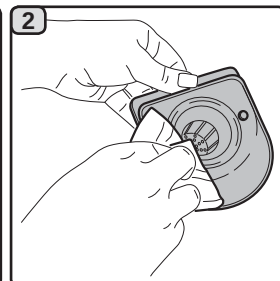
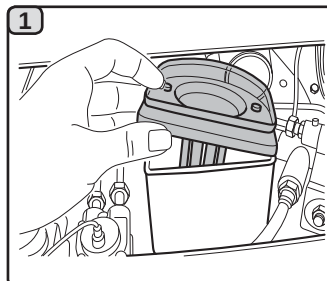
NÃO introduzir as mãos debaixo do painel dianteiro.



BACIA DE DESCARGA

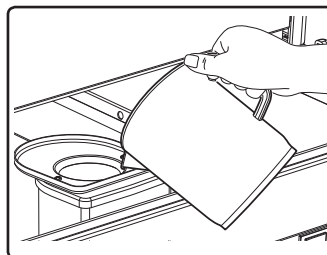
- Intervenção a efetuar cada 7 dias.

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.

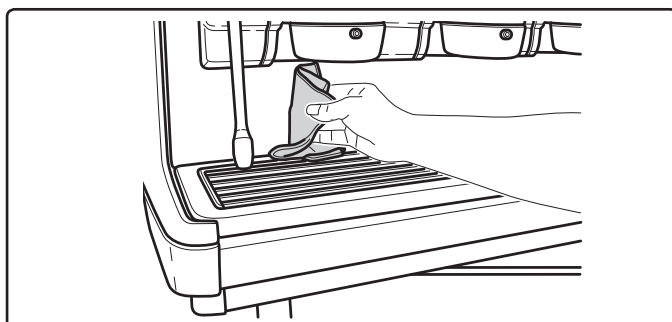


CARROÇARIA - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

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.



28. Anomalias - Avarias

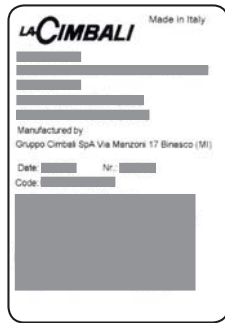
Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:

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.

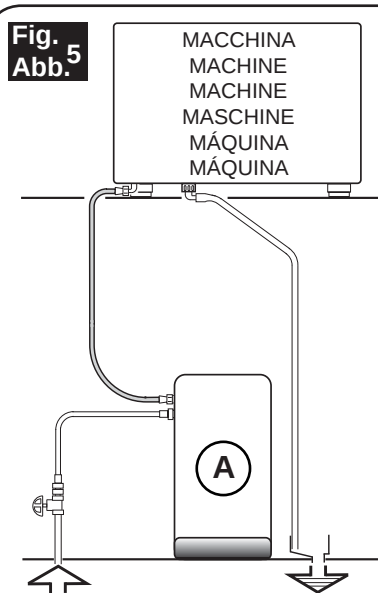
ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina para café não funciona e o display (16) está desligado.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar a posição do interruptor geral (1) .
Perda pelo bordo do porta-filtro (11) .	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar 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.



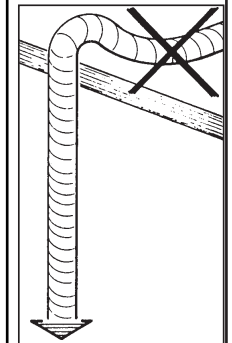
- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
 - see *Installation Rules* chapters
 - voir chapitres *Consignes d'installation*
 - siehe Kapitel *Anschluß*
 - véase los capítulos *Instrucciones para la instalación*
 - vide capítulos *Prescrições de instalação*



**Fig. 1
Abb. 1**

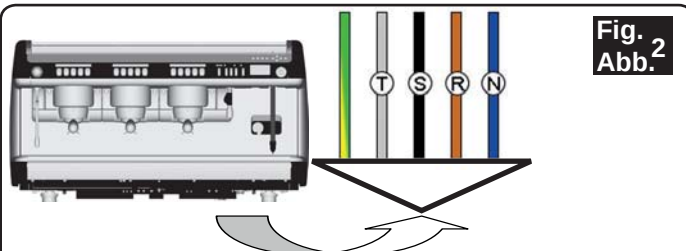


**Fig. 5
Abb. 5**

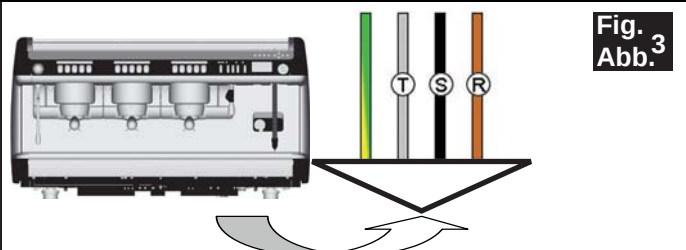


**Fig. 7
Abb. 7**

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**

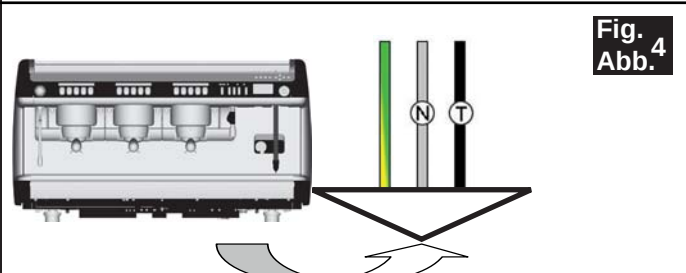


**Fig. 3
Abb. 3**

**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 - Ligaçã trifásica

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 - Ligaçã mono-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)

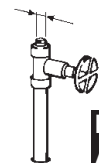
(pour des pressions plus élevées,
 installer un détendeur)

(bei höheren Druckwerten
 Druckreduzierer erforderlich)

(para presiones más altas
 instalar un reductor de presión)

(para pressões mais elevadas
 instalar um redutor de pressão)

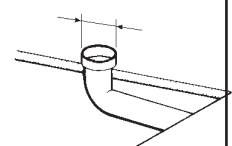
Ø 3/8 GAS - GAZ
 GÁS



**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 Handbuchs sind für qualifizierte und autorisierte Fachtechniker bestimmt.

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

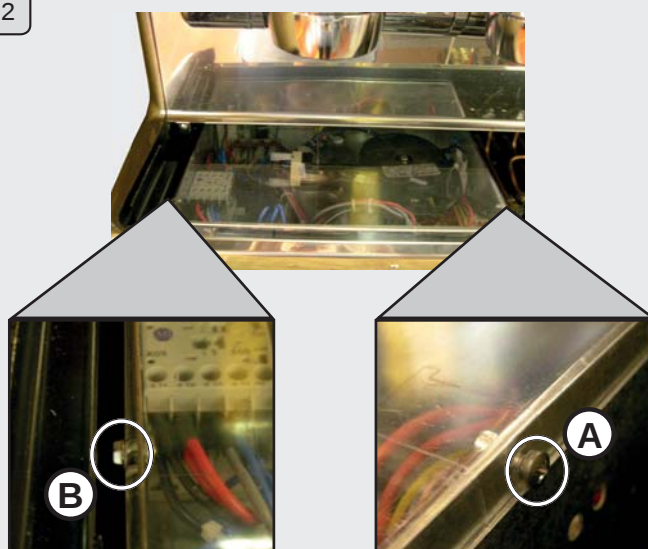
Estes capítulos do manual devem ser utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1



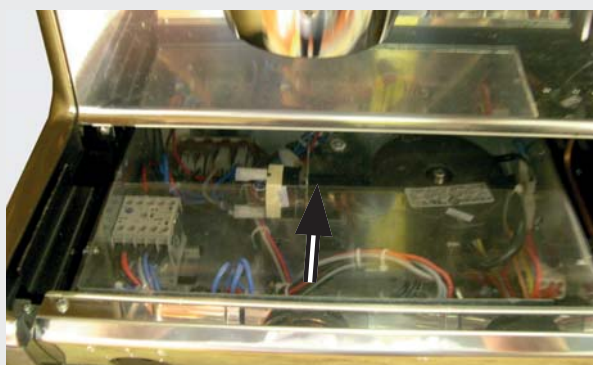
Rimuovere la bacinella - Remove the tray
Retirer le bac - Die Wanne abnehmen
Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro

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)

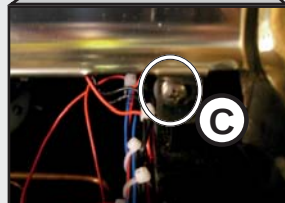
3



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.

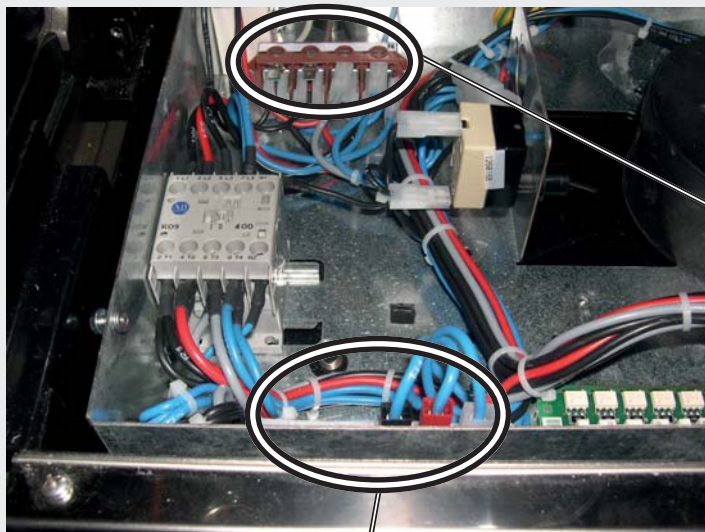


4

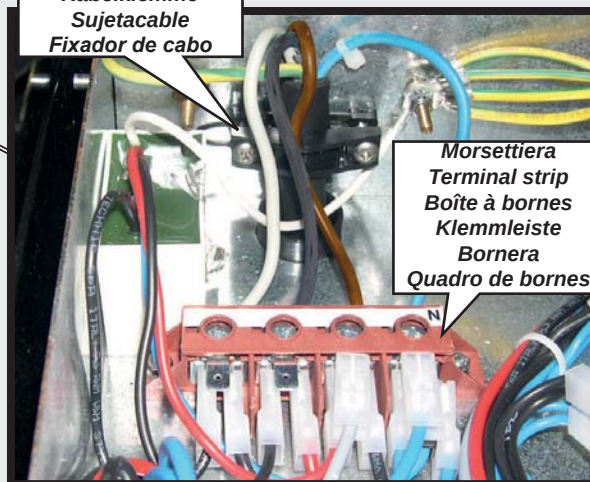


Svitare le due viti di fissaggio (C) e rimuovere il pannello frontale inox. - Loosen the two fixing screws (C) and remove the stainless steel front panel.
 Dévisser les deux vis (C) de fixation et démonter le panneau frontal en inox. - Lösen Sie die beiden Schrauben (C), und nehmen Sie das vordere Edelstahlpaneel 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.

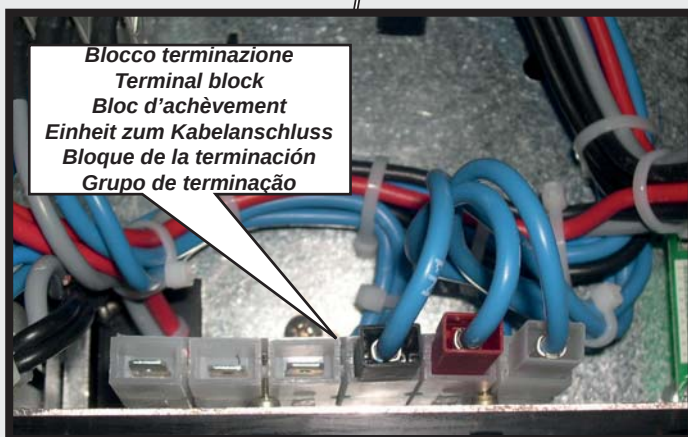
5



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.

Respetar 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. H05VV-F o H05RN-F - 5 x 1,5mm²

min. H05VV-F o H05RN-F - 4 x 2,5mm²

min. H05VV-F o H05RN-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 - Azul - Azul

Collegamento monofase - Single phase connection

Raccordement monophasé - Einphasig 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

Azul - Azul

2

T Marrone - Brown

Marron - Braun

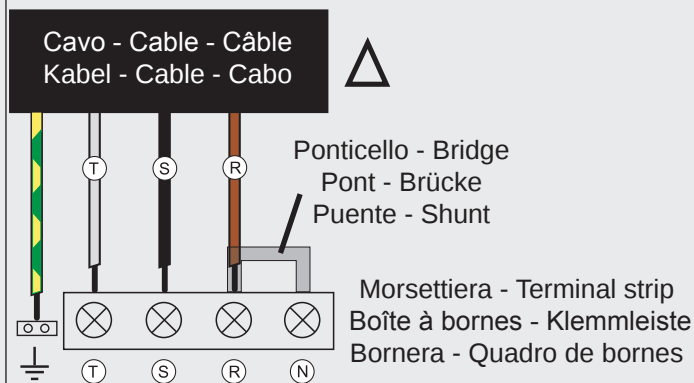
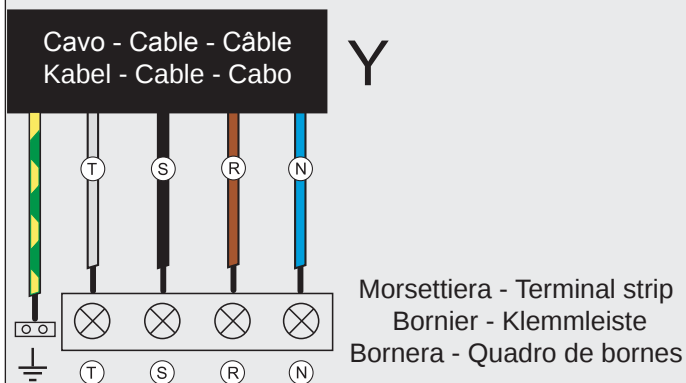
Maròn - Marron



**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)

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)

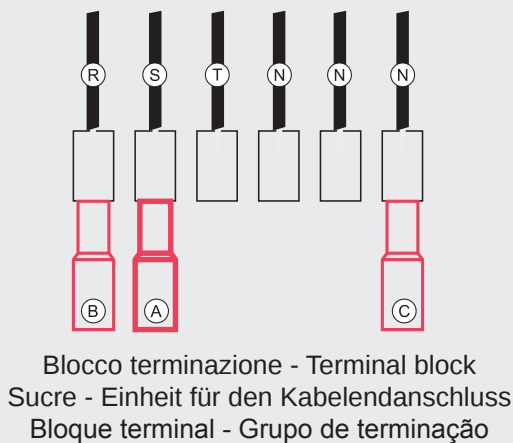
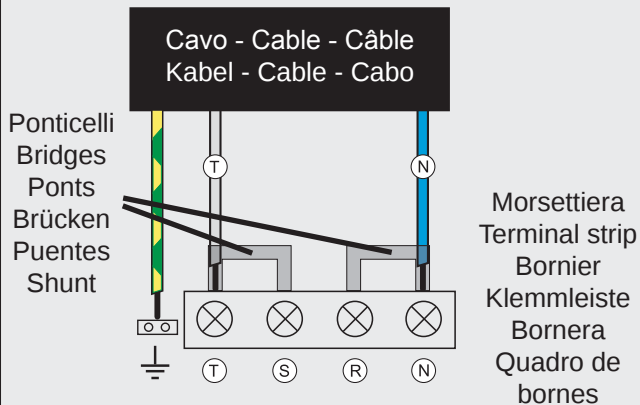


Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

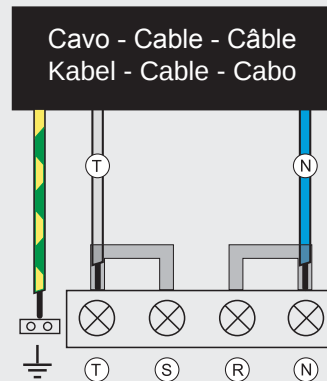
Blocco terminazione - Terminal block
Sucre - Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal - Grupo de terminação

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

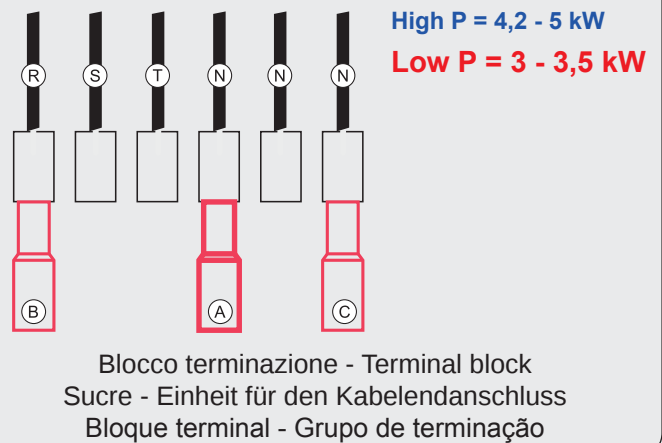
Collegamento monofase con potenza totale
Single-phase connection with full power
Raccordement monophasé à pleine puissance
Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung
Conexión monofásica con plena potencia
Ligação monofásica com potência total



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 Ababeeinheiten)
(SÓLO versiones 2 grupos)
(SÓ versões de 2 grupos)



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.

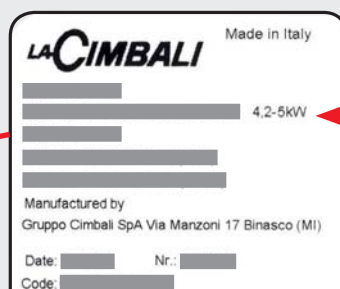
ONLY FOR A SINGLE-PHASE CONNECTION WITH REDUCED POWER: Apply the sticker (supplied) with the new power rating over the rating mentioned on the machine's data plate.

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.

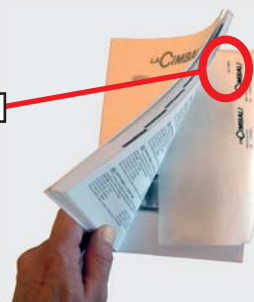
NUR BEI EINPHASIGEM ANSCHLUSS MIT REDUZIERTER LEISTUNG: Das (mitgelieferte) Klebeetikett mit der Angabe der neuen Leistung anstelle der Plakette mit den Maschinenkenndaten anbringen.

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 Alimentación 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.

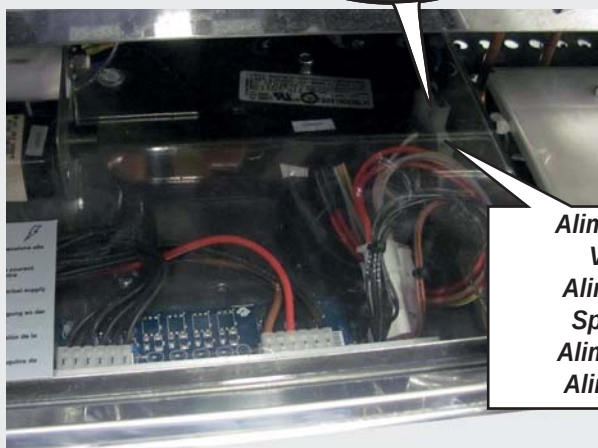
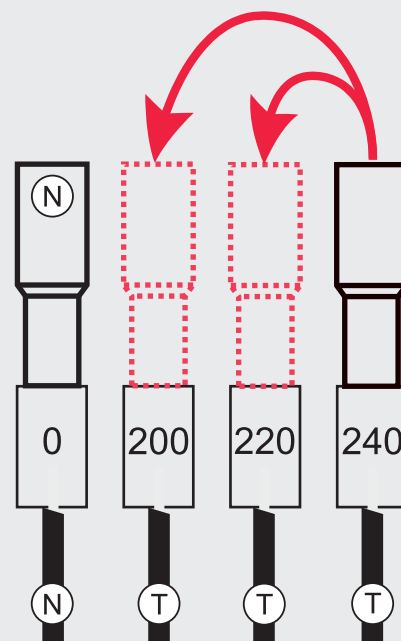
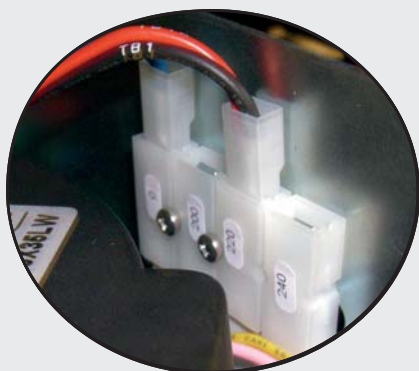
The machine is factory-made for the voltage 240V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

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 predispuesta 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) 610-004-149 | 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) 610-004-216 | 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 offers its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

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

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

FR GRUPPO CIBALI et la « SERVICE LINE »

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

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

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE GRUPPO CIBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht, dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine zur Seite zu stehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIBALI auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Reinigung

- | | | |
|----------------|-----------------|---|
| A) 610-004-149 | Flüssigprodukte | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-250 | in Pulverform | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| C) 610-004-244 | Tüten | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| D) 610-004-216 | Tabletten | für die Kaffeereinheiten der vollautomatischen Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte beim Händler 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) 610-004-149 | líquido | para los capuchinadores; |
| B) 610-004-250 | en polvo | 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) 610-004-216 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para efectuar un pedido, 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) 610-004-149 | 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) 610-004-216 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

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

LI SERVICE LINE



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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721