

LA Cimbali

S39 TE

USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
UTILISATION ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO E INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO

Italiano

Istruzioni originali

.....

English

Translation of the original instructions

.....

Français

Traduction du manuel d'origine

.....

Deutsch

Übersetzung der Originalanleitung

.....

Español

Traducción de las instrucciones originales

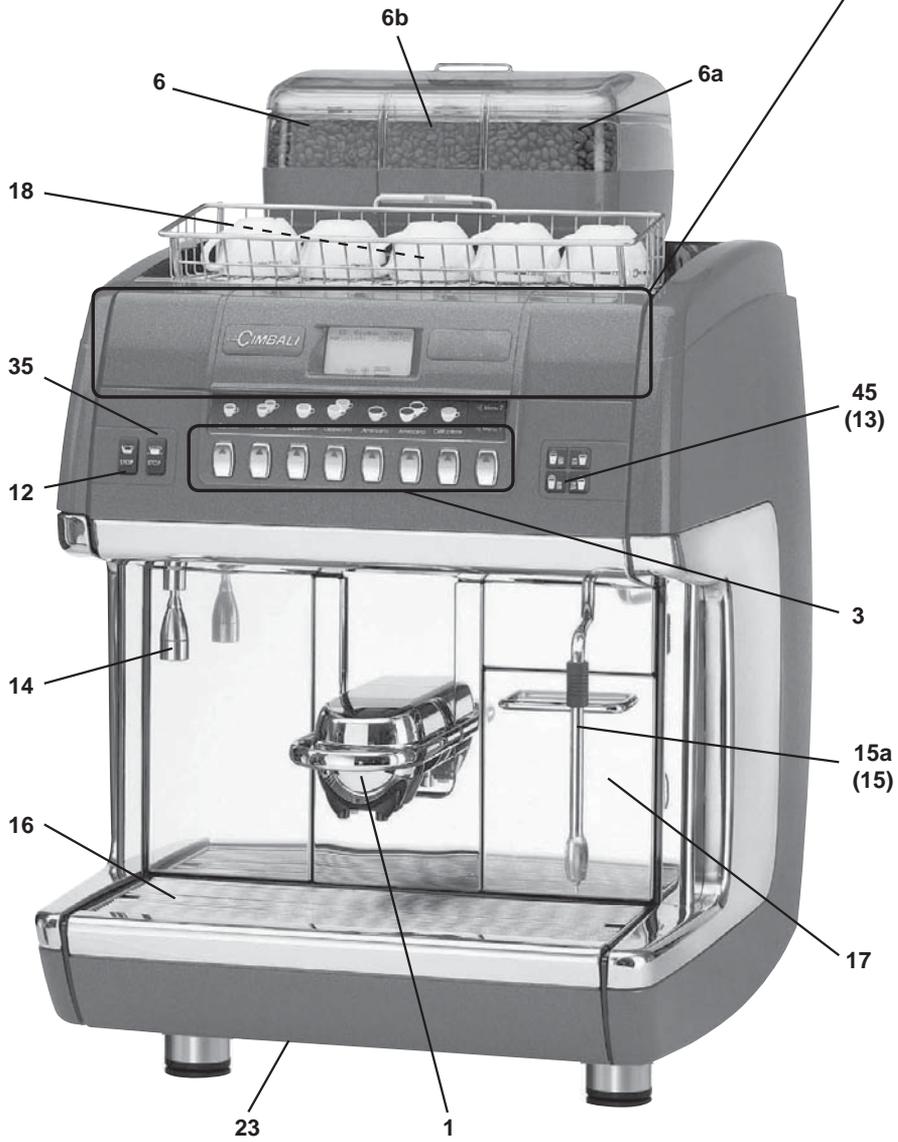
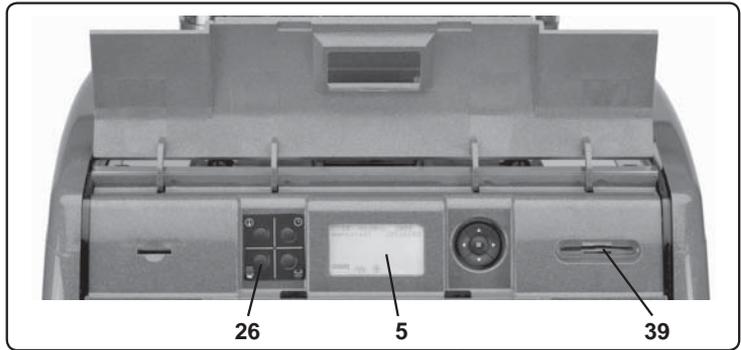
.....

Português

Tradução das instruções originais

.....

S39 TE



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

- 1 Erogatore caffè/cappuccino
- 3 Tastiera di selezione
- 5 Display grafico
- 6 Tramoggia caffè
- 6a Tramoggia caffè
- 6b Tramoggia caffè
- 12 Pulsante acqua calda
- 13 Manopola erogazione vapore
- 14 Erogatore acqua calda
- 15 Tubo (lancia) vapore
- 15a Tubo (lancia) vapore Turbosteam *
- 16 Bacinella appoggiatezze
- 17 Cassetto fondi
- 18 Sportello decaffeinato
- 23 Interruttore generale
- 26 Tasto lavaggio circuito caffè / breve
- 35 Tasto "STOP-CONTINUO" acqua calda
- 39 Feritoia carta servizi (programmazione tecnico)
- 45 Selettore Turbosteam *

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

EN LEGEND

- 1 Delivery spout
- 3 Selection panel
- 5 Graphical display
- 6 Coffee hoppers
- 6a Coffee hoppers
- 6b Coffee hoppers
- 12 Hot water button
- 13 Steam dispensing knob
- 14 Hot water outlet
- 15 Steam pipe
- 15a Turbosteam steam pipe *
- 16 Tray
- 17 Coffee dregs drawer
- 18 Decaffeinated coffee panel
- 23 Main switch
- 26 Coffee circuit flushing key / short washing
- 35 Hot water "STOP-continuous" key
- 39 Card services slit (technical programming)
- 45 Turbosteam selector

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

FR LEGENDE

- 1 Bec débit café
- 3 Plaque à touches sélections
- 5 Ecran graphique
- 6 Trémies café
- 6a Trémies café
- 6b Trémies café
- 12 Bouton de l'eau chaude
- 13 Robinet de la vapeur
- 14 Bec débit eau chaude
- 15 Tuyau de la vapeur
- 15a Tuyau de la vapeur Turbosteam *
- 16 Bassinelle d'égouttoir
- 17 Tiroir à marcs
- 18 Porte pour décaféiné
- 23 Interrupteur général
- 26 Touches de lavage du circuit café / lavage court
- 35 Touche "STOP-CONTINUO" eau chaude
- 39 Fente de carte services (programmation technique)
- 45 Sélecteur Turbosteam *

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

DE LEGENDE

- 1 Ausgabemündung
- 3 Wahl Tasten
- 5 Graphisch Display
- 6 Kaffeebohnenrichter
- 6a Kaffeebohnenrichter
- 6b Kaffeebohnenrichter
- 12 Heißwasser-Drucktaste
- 13 Dampfhahn
- 14 Heißwasserausgabe
- 15 Dampfausgaberohr
- 15a Dampfausgaberohr Turbosteam *
- 16 Auffangschale
- 17 Schublade für Kaffeesatz
- 18 Klappe für koffeinfreien Kaffee
- 23 Hauptschalter
- 26 Taste zum Durchspülen des Kaffeekreislaufs / Kurz Reinigung
- 35 Taste "STOP-kontinuierliche" Heißwasserabgabe
- 39 Kartenservice-Schlitz (technische Programmierung)
- 45 Wahlschalter Turbosteam *

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

ES LEYENDA

- 1 Erogador café/cappuccino
- 3 Teclado de selección
- 5 Display gráfico
- 6 Tolvas café
- 6a Tolvas café
- 6b Tolvas café
- 12 Botón erogación agua caliente
- 13 Grifo vapor
- 14 Erogador agua caliente
- 15 Tubo vapor
- 15a Tubo vapor Turbosteam *
- 16 Bandeja
- 17 Cajón posos
- 18 Portillo descafeinado
- 23 Interruptor general
- 26 Tecla lavado circuito café / lavado breve
- 35 Tecla "STOP-CONTINUO" agua caliente
- 39 Raja de la tarjeta servicios (programación técnica)
- 45 Selector Turbosteam *

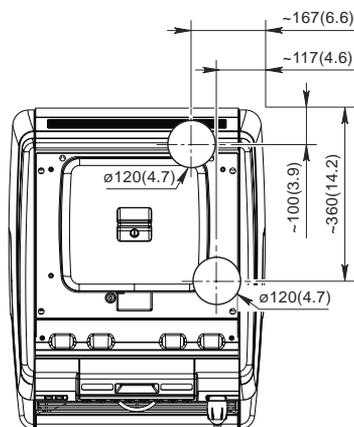
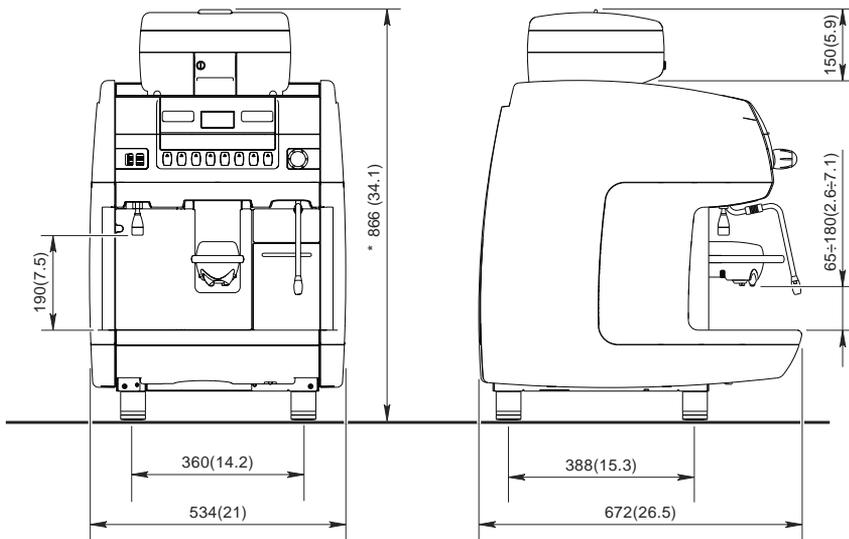
Los componentes - * - se aplican sólo en algunas configuraciones de productos

PT LEGENDA

- 1 Distribuidor de café/cappuccino
- 3 Teclado de selecção
- 5 Display gráfico
- 6 Tremonhas para café em grão
- 6a Tremonhas para café em grão
- 6b Tremonhas para café em grão
- 12 Botão de erogação água quente
- 13 Torneira do vapor
- 14 Distribuidor de água quente
- 15 Tubo do vapor
- 15a Tubo do vapor Turbosteam *
- 16 Tabuleiro
- 17 Gaveta das borras
- 18 Postigo do café descafeinado
- 23 Interruptor geral
- 26 Tecla de lavagem de circuito café / lavagem rápida
- 35 Tecla "STOP-CONTÍNUO" água quente
- 39 Régua do cartão serviços (programação técnica)
- 45 Selector Turbosteam *

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

PED / DESP	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	S39
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité [L] Kapazität - Capacidad - Capacidade
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor àgua/vapor	3.6
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua àgua	0.32



- * with INOX feet h = min. 866 (34.1)
- * with ABS feet h = min. 841 (33.1)
- * with UL feet h = min. 871 (34.3)

Weight Kg 90
(Mass) pounds 198

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

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Símbolos - 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 están reservadas al 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 CIBALI S.p.A.

Indice

	Pagina		Pagina
1. Prescrizioni generali	2	13. Operazioni di pulizia	16
2.1 Trasporto e movimentazione	3	<i>Lavaggio circuito latte con detergente liquido</i>	18
2.2 Prescrizioni di installazione	4	<i>Lavaggio gruppo con pastiglia detergente</i>	19
3. Prescrizioni elettriche di installazione	5	14. Messaggi di diagnostica	21
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	5	<i>Messaggi in modo esplicito</i>	21
5. Check-up di installazione	6	15. Anomalie	22
6. Prescrizioni per l'operatore	7		
7. Avvertenze	8	PROGRAMMAZIONE CLIENTE	
8. Manutenzione e riparazioni	8	16. Regolazione orologio	23
9. Messa fuori servizio definitiva	9	17. Menù Parametri cliente	23
		<i>Selezione lingua</i>	23
USO		<i>Menù orario servizio</i>	24
10. Descrizione pannello comandi	10	<i>Data e ora</i>	24
11. Accensione giornaliera	11	18. Menu DATI: CONTATORI	25
<i>Descrizione simbologia display</i>	12	18.1 Menu DATI: CONTABILITÀ	25
12. Erogazione bevande - Caffè	13	19. Come entrare in programmazione	26
12.1 Funzioni speciali (dove previsto)	13	19.1 Menù tasto - Selezione Caffè	26
12.2 Erogazione bevande - Cappuccino / latte (versioni con cappuccinatore)	14	19.2 Menù tasto - Selezione Cappuccino	27
12.3 Piano appoggiatezze	14	19.3 Menù tasto - Selezione Latte	27
12.4 Erogazione bevande - Acqua calda / vapore	15	19.4 Menù tasto - Selezione Acqua Calda	28
		19.5 Menù tasto - Selezione vapore e aria (dove previsto)	28
		20. Movimentazione manuale macine	29
		IMMAGINI	VII
		Service Line	XII

1. Prescrizioni generali



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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 73 dB(A) (+/- 2.5dB).
- 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 scaldatozze) 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.

Le macchine sono predisposte in fabbrica con cavi di alimentazione dedicati a seconda del tipo di collegamento richiesto: trifase a stella Y (5 fili) oppure trifase a trifase Δ (4 fili) oppure monofase (3 fili).

NON È CONSENTITO EFFETTUARE CAMBIAMENTI DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

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.

Eeguire i collegamenti idraulici come indicato nel capitolo immagini figura 2, 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 3.

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 4.



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:

CIRCUITO CAFFÈ / CIRCUITO LATTE

- Premere e mantenere premuto il pulsante lavaggio caffè / breve (26)  per alcuni secondi.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2 litri di acqua.

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.

Circuiti caffè / latte

- Premere e mantenere premuto il pulsante lavaggio caffè / breve (26)  per alcuni secondi.

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2 litri di acqua.

Vapore (anche con Turbosteam)

- 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 / cappuccino / latte

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione bevanda, eseguire un lavaggio rapido premendo l'apposito tasto (26)  (vedere paragrafo pulizia).

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 / circuito latte

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





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 scaldatozze

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

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

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



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



MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA

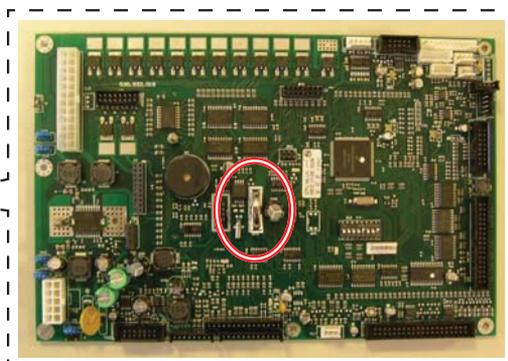
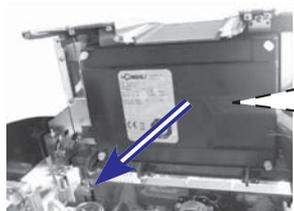
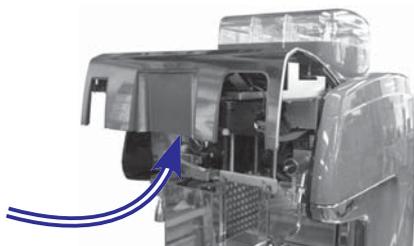
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

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.

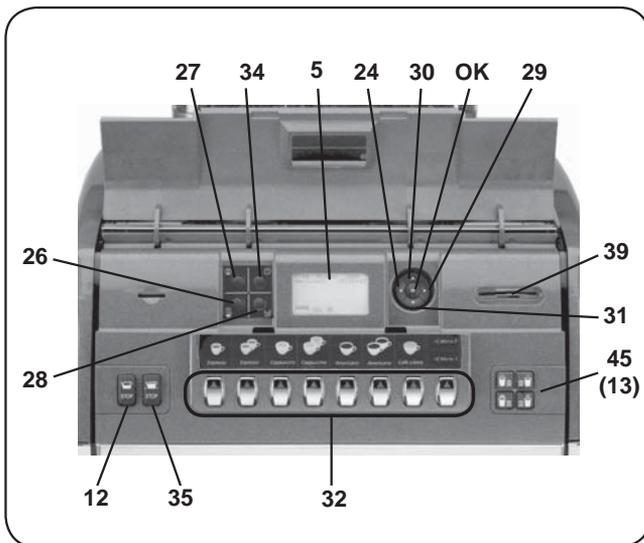
Posizione della batteria



10. Descrizione pannello comandi

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- 5 Display grafico
- 12 Pulsante acqua calda
- 13 Manopola erogazione vapore
- 24 Tasto "RES" (uscire dalla programmazione/ conferma dati)
- 26 Tasto lavaggio circuito caffè / breve
- 27 Tasto "i" (visualizzazione numero cicli)
- 28 Tasto lavaggio circuito latte - lavaggio automatico
- 29 Tasto "PRG" (entrare in programmazione/menù)
- 30 Tasto "+" (modificare parametri/orologio)
- 31 Tasto "-" (modificare parametri/orologio)
- 32 Tasti selezione bevande
- 34 Tasto "PARAMETRI CLIENTE"
- 35 Tasto "STOP-CONTINUO" acqua calda
- 39 Feritoia carta servizi (programmazione tecnico)
- 45 Selettore Turbosteam *
- OK Tasto "OK" (arresta le erogazioni) / Pulsante conferma dati immessi



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



11. Accensione giornaliera



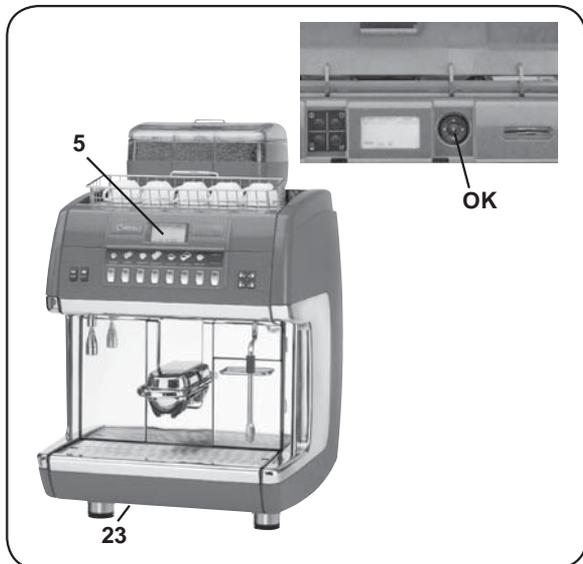
"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che: l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito; il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto".

ACCENSIONE MANUALE

Azionare l'interruttore generale (23), la macchina si accende e sul display (5) viene visualizzato:



Il messaggio "MACCHINA FREDDA" è alternato ad altri eventuali messaggi di avviso (es. "MANCA CAFFÈ SX", "MANCA CAFFÈ DX", ecc.).



SPEGNIMENTO AUTOMATICO (vedere menù orario 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 (23) per spegnere la macchina perchè in tale condizione non è possibile il funzionamento dell'accensione automatica.

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".

ACCENSIONE FORZATA

Premere per alcuni secondi il tasto "OK" per forzare l'accensione.

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

N.B.: 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 (23).



Descrizione simbologia display

Italiano



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:



Quando la resistenza è attiva e funzionante, l'icona è così rappresentata



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



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



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



Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.



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.

Fino a quando la macchina non ha raggiunto la pressione di lavoro i simboli  e  vengono visualizzati in modo alternato sul display.

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



Questo simbolo indica che nella feritoia (39) è inserita una carta servizi, ed è quindi possibile accedere alla programmazione tecnico.



12. Erogazione bevande - Caffè

INDICAZIONI GENERALI

Posizionare la tazza (o le tazze) sotto l'erogatore (1) e se necessario regolarne l'altezza.

Premere il tasto erogazione caffè corrispondente alla dose prescelta, si accende il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione caffè avviene in modo automatico.

Erogazione caffè in polvere per macchine senza dosatore automatico

Dopo aver posizionato la tazza sotto l'erogatore, aprire lo sportellino (18) e versare una dose di caffè in polvere nel condotto e chiudere lo sportellino (18); sulla tastiera di selezione (3) lampeggiano i led dei tasti programmati per una tazza. Nel caso in cui siano programmati anche dei tasti in seconda selezione, lampeggiano alternativamente tasti programmati e tasto speciale (vedere paragrafo "Funzioni speciali" nelle pagine successive).

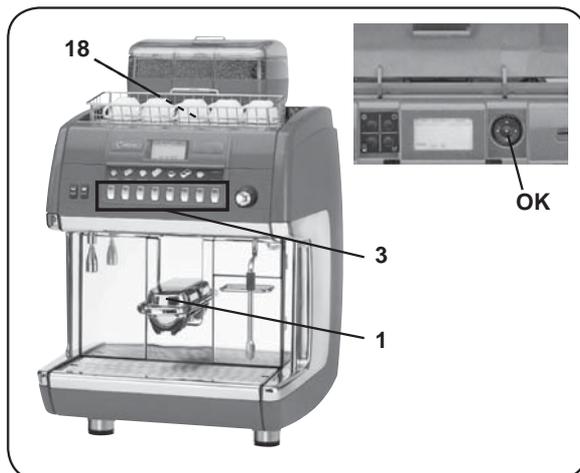
Premere uno dei tasti, associati ai led accesi, corrispondente alla dose desiderata.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

Funzione STOP Caffè

Avviene premendo il tasto "OK" e permette di arrestare l'erogazione di caffè prima del raggiungimento della dose programmata.

N.B.: l'azionamento del tasto "OK" non modifica i parametri impostati in programmazione.



Funzione RIPETIZIONE SELEZIONI

Questa funzione può essere attivata in diversi modi:

1) premendo un qualsiasi tasto di selezione e dopo circa 3 secondi ripremere il medesimo tasto per il numero di erogazioni che si desidera effettuare.

Il numero di erogazioni programmate viene indicato dal display in alto a sx. Per azzerare questa prenotazione occorre premere il tasto "OK" per circa 3 sec.

2) impostando il numero desiderato alla voce *ripetizioni* nella ricetta della bevanda (vedere al capitolo PROGRAMMAZIONE CLIENTE paragrafi *Menù Tasto*).

N.B.: queste funzioni vengono disabilitate quando sul display vengono visualizzati messaggi e/o codici di errori e se la funzione "Blocco programmazione" è impostata su "SI".

12.1 Funzioni speciali (dove previsto)

FUNZIONE SECONDA SELEZIONE

Il tasto (Shift) con le funzioni speciali di seguito descritte può essere attivato solo dal tecnico installatore.

Permette l'erogazione di un secondo tipo di bevanda, associata ai tasti di erogazione.

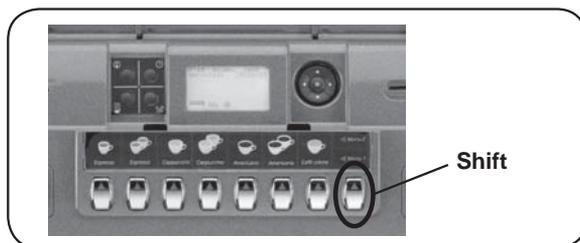


Menù 1 (led rosso acceso): indica che i tasti di erogazione della macchina sono associati alle bevande in prima selezione.

Menù 2 (led verde acceso): indica che i tasti di erogazione della macchina sono associati alle bevande in seconda selezione.

Questa funzione si può ottenere solo dopo aver impostato il tasto speciale (Shift), con la funzione di seconda selezione nel *Menù Configurazione* della macchina.

A questo punto premendo il tasto speciale (Shift) si illumina il led verde; azionando successivamente uno dei tasti erogazione, corrispondente alla bevanda ed alla dose desiderata, verrà eseguita la seconda bevanda impostata sul tasto erogazione selezionato.



N.B.: per annullare l'operazione di seconda selezione, premere nuovamente il tasto stesso (Shift).

Con il tasto Shift abilitato si avranno a disposizione 7 selezioni normali e 7 seconde selezioni per un totale di 14 possibili ricette.

Qualora fosse abilitato, il tasto Shift è sempre posizionato a destra sulla tastiera di selezione, come indicato nella figura.



12.2 Erogazione bevande - Cappuccino / latte (versioni con cappuccinatore)

INDICAZIONI GENERALI

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

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

Operazioni preliminari

Introdurre il tubetto (40) nel contenitore del latte.
Posizionare la tazza (o le tazze) sotto l'erogatore (1).
Se necessario regolare in altezza l'erogatore.

Erogazione cappuccino

Premere il tasto erogazione cappuccino corrispondente alla dose prescelta, si accende il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

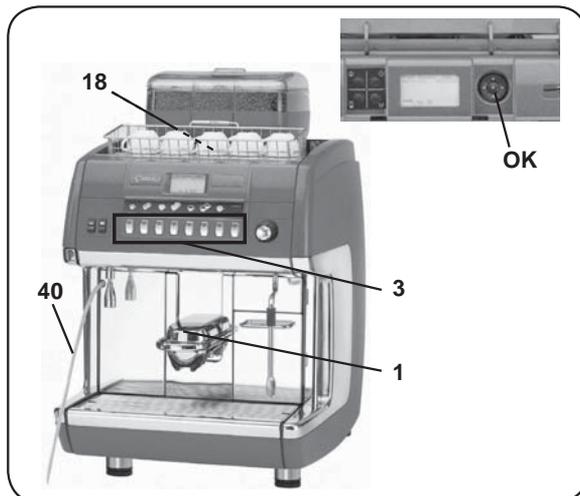
Si può arrestare l'erogazione anche tramite pressione del tasto "OK".

Se il latte ed il caffè scendono in tazza contemporaneamente è sufficiente una sola pressione del tasto "OK" per arrestare l'erogazione.

Se il latte ed il caffè non scendono in tazza contemporaneamente, la pressione del tasto "OK" arresta l'uscita del liquido in fase di erogazione; una successiva pressione del tasto "OK", arresta l'uscita della successiva fase di erogazione.

Erogazione cappuccino con caffè in polvere per macchine senza dosatore automatico

Aprire lo sportellino (18) e versare una dose di caffè in polvere nel condotto e chiudere lo sportellino (18); sulla tastiera di selezione (3) lampeggiano i led dei tasti programmati per una tazza. Nel caso in cui siano programmati anche dei tasti in seconda selezione, lampeggiano alternativamente tasti programmati e tasto speciale.



Premere uno dei tasti, associati ai led accesi, corrispondente alla dose desiderata.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

Erogazione latte

Premere il tasto erogazione latte corrispondente alla dose prescelta, si accende il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

L'erogazione può essere bloccata premendo il tasto "OK".

OPZIONI

Restano valide le opzioni indicate nel paragrafo "3. Erogazione caffè".

E' inoltre possibile richiedere al tecnico installatore di personalizzare dei tasti cappuccino con le seguenti varianti:

- erogazione di latte prima del caffè, o viceversa (valido solo per erogazioni di cappuccino);

Per ottenere il latte più o meno caldo comportarsi come spiegato al capitolo "PROGRAMMAZIONE CLIENTE".

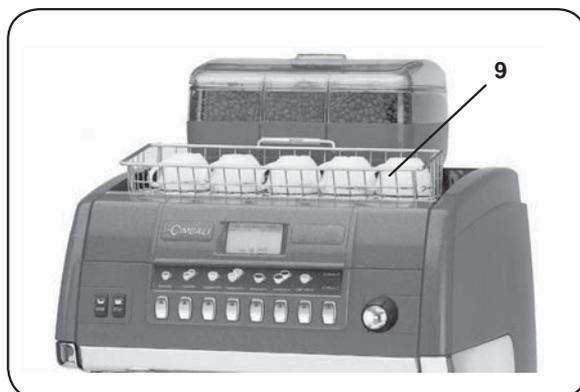
12.3 Piano appoggiatezze



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano appoggiatezze.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatezze (9) per lo stoccaggio delle tazzine.

Collocare sul piano appoggiatezze (9) solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano (9)**. Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano (9).



12.4 Erogazione bevande - Acqua calda / vapore

ACQUA CALDA: INDICAZIONI GENERALI

Posizionare il contenitore appropriato sotto l'erogatore acqua calda (14).

Erogazione con dosatura automatica

Premere il tasto erogazione acqua calda (12).
Dall'erogatore (14) uscirà la dose d'acqua calda programmata, l'arresto avverrà automaticamente.

N.B.: l'erogazione può essere interrotta premendo il tasto STOP (35) oppure il tasto (12).

L'azionamento del tasto STOP ACQUA CALDA (35) non modifica i parametri impostati in programmazione.

VAPORE: INDICAZIONI GENERALI

Immergere completamente il tubo erogazione vapore (15) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare.

Erogazione con rubinetto (13)

Ruotare la manopola del rubinetto vapore.
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata.
Arrestare l'erogazione ruotando in senso contrario la manopola del rubinetto vapore stesso.

Erogazione con selettore Turbosteam (45) (dove previsto)

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.

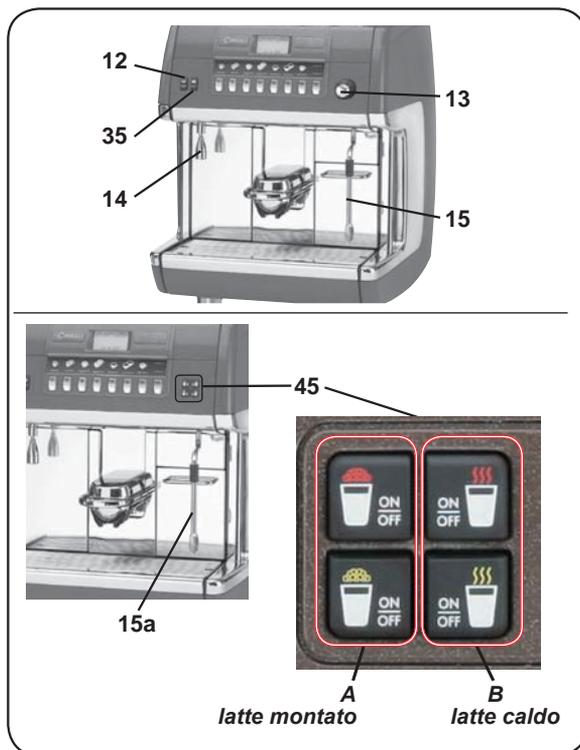
Selezionare il tipo di latte che si desidera ottenere:

- tramite i pulsanti, **A** (montato) o **B** (caldo).

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore può avvenire:

- automaticamente;
- manualmente, agendo nuovamente sui pulsanti **A** o **B**.

Per ulteriori informazioni sulla funzione consultare il manuale tecnico.



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.



13. Operazioni di pulizia



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.

PULIZIA CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFÈ

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante il trasferimento e l'emulsione del latte, e 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 cappuccinatore (1) e 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 dai becchi del cappuccinatore/erogatore (1) usciranno acqua calda, vapore e residui di latte; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.

LAVAGGI CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFÈ

Il circuito latte e il circuito caffè possono essere sottoposti a diversi tipi di lavaggio:

Lavaggio giornaliero con orario prefissato

Funzionamento - all'ora impostata (vedere al paragrafo "Programmazione cliente - Menù orario servizio") viene visualizzato sul display "ESEGUIRE LAVAGGIO CIRCUITO LATTE" alternato a "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO".

Attivazione - *Circuito latte:* con le modalità descritte in "LAVAGGIO CIRCUITO LATTE CON DETERGENTE LIQUIDO"; sul display compare il messaggio "LAVAGGIO LATTE".

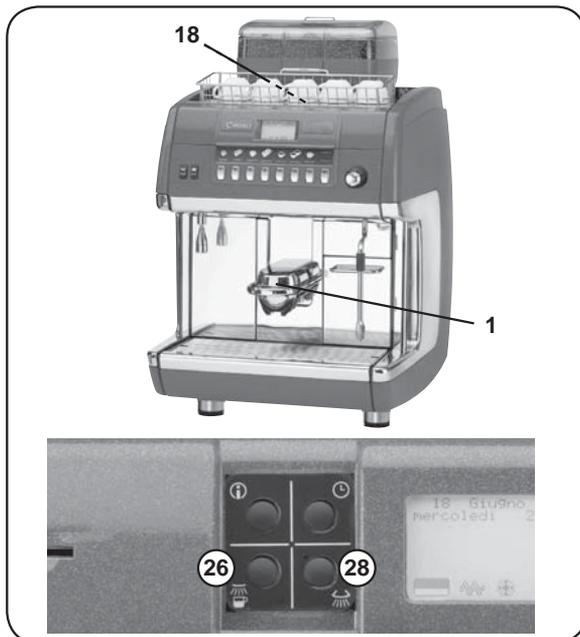
Circuito caffè: con le modalità descritte in "LAVAGGIO GRUPPO CON PASTIGLIA DETERGENTE"; sul display compare il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO".

Blocco selezioni - *circuito latte:* 60' di funzionamento dall'ora impostata in assenza di lavaggio, con funzione "blocco latte" impostata (SI).

Circuito caffè: 60' (30' se lavaggio breve) dall'ora impostata in assenza di lavaggio, con funzione "blocco caffè" impostata (SI).

Tipologia lavaggio - *Circuito latte:* con acqua e vapore, e con detergente esterno sostituito al latte.

Circuito caffè: con pastiglia detergente introdotta dallo sportellino decaffeinato (18).



Lavaggio automatico prestabilito

solo per macchine con cappuccinatore e pompa ad ingranaggi

Funzionamento: ogni fine erogazione latte, viene avviato il conteggio del tempo (max 210'), al termine del quale viene visualizzato sul display "LAVAGGIO AUTOMATICO" insieme al tempo mancante all'inizio del ciclo di lavaggio.

Attivazione: si attiva automaticamente al termine dei 30" mancanti. Durante questo intervallo di attesa: se viene premuto un tasto erogazione caffè, il conteggio ripartirà da 30" dalla fine dell'erogazione; se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo massimo (210'). Se invece viene premuto il tasto (28), il lavaggio automatico verrà subito eseguito.

Blocco selezioni: sempre inattivo; il lavaggio viene eseguito anche senza l'intervento dell'utente.

Tipologia lavaggio: con latte o con acqua in modo completamente automatico.

Condizioni particolari

1) ad ogni ciclo di lavaggio con detergente (ad orario impostato) o di tipo giornaliero:

in questo caso, tutto il circuito viene ad essere interessato dal lavaggio, pertanto fino alla prima erogazione a base di latte, si ritiene il circuito esente da latte residuo e il conteggio del tempo (210') non viene avviato.

2) ad ogni spegnimento della macchina con conteggio del tempo (210') in corso:

alla fase di accensione successiva, se sono trascorsi i 210', la macchina, una volta raggiunta la temperatura di servizio, attiva il ciclo di lavaggio automatico prestabilito senza possibilità di evitarlo.



Lavaggio automatico (se programmato)

solo per macchine con cappuccinatore

Funzionamento: ogni fine erogazione latte, viene avviato il conteggio del tempo impostato (da 10 a 99 minuti; OFF, funzione disattivata), al termine del quale viene visualizzato sul display "LAVAGGIO AUTOMATICO" insieme al tempo mancante all'inizio del ciclo di lavaggio.

Attivazione: si attiva automaticamente al termine dei 30" mancanti. Durante questo intervallo di attesa: se viene premuto un tasto erogazione caffè, il conteggio ripartirà da 30" dalla fine dell'erogazione; se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo impostato (10"-99'). Se invece viene premuto il tasto (28), il lavaggio automatico verrà subito eseguito.

Blocco selezioni: sempre inattivo; il lavaggio viene eseguito anche senza l'intervento dell'utente.

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

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

Modalità lavaggi

Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa o quando segnalato dalla macchina.

In caso di segnalazione da parte della macchina sul display verrà visualizzato "Eeguire lavaggio circuito latte" / "Eeguire lavaggio gruppo", accompagnati da un segnale acustico.

La condizione si ripeterà fino a quando l'operazione non verrà eseguita o fino allo scadere del timeout.

Quando la macchina viene bloccata e sul display viene visualizzato:



Premendo il tasto corrispondente al lavaggio che viene richiesto nel messaggio (tasto 26 o tasto 28), viene eseguito il lavaggio e la macchina viene sbloccata.

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

- lavaggio circuito latte: con le modalità descritte in "LAVAGGIO circuito latte con detergente liquido";
- lavaggio breve: premendo il tasto (26);
- lavaggio gruppo: con le modalità descritte in "LAVAGGIO gruppo CON PASTIGLIA DETERGENTE".

N.B.: quando il ciclo di lavaggio è avviato NON può essere fermato, neppure spegnendo la macchina. In caso di improvvisa mancanza dell'alimentazione elettrica, o spegnimento della macchina durante il ciclo, al ripristino della stessa sul display verrà visualizzato il messaggio "Premere LAVAGGIO"; per procedere, premere il pulsante (26/28) per completare le operazioni di pulizia.

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



Lavaggio circuito latte con detergente liquido

Il latte è un alimento che richiede la massima igiene.

Si raccomanda pertanto di seguire scrupolosamente le indicazioni di pulizia.

1) All'ora impostata viene visualizzato sul display "ESEGUIRE LAVAGGIO CIRCUITO LATTE".

2) Posizionare il recipiente sotto l'erogatore acqua calda e sotto il becco erogatore caffè/cappuccino della macchina (eventualmente regolarne l'altezza).

In particolare, per quanto riguarda il becco erogatore caffè/cappuccino, assicurarsi che il recipiente sia posizionato SOLO sotto i becchi erogazione latte.

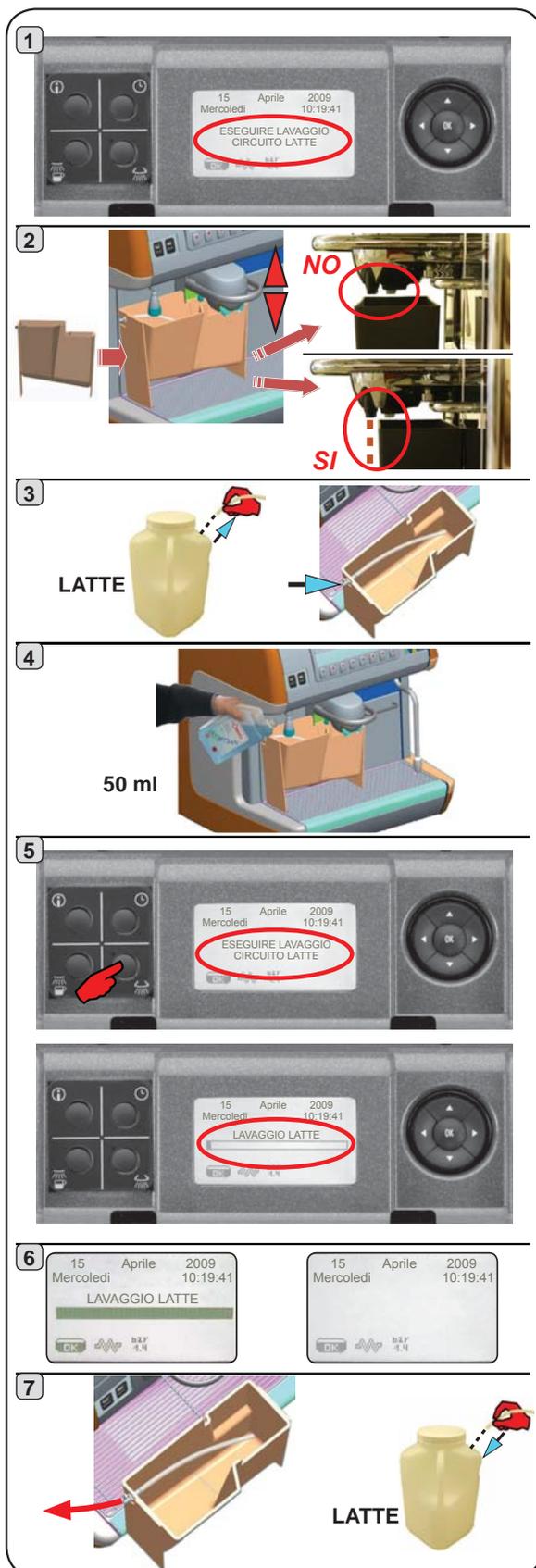
3) Togliere il tubo di aspirazione dal contenitore del latte e inserirlo sul raccordo del recipiente.

4) Versare in un recipiente una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).

5) Il lavaggio si attiva premendo e mantenendo premuto per 3 secondi il tasto (28) sulla tastiera di selezione; sul display compare il messaggio "LAVAGGIO LATTE". La soluzione detergente, aspirata e riscaldata, transita attraverso il circuito latte diverse volte, lavando il circuito stesso e l'interno del cappuccinatore.

6) Il ciclo di lavaggio termina quando sul display NON è più visualizzato il messaggio "LAVAGGIO LATTE".

7) Rimuovere il tubo di aspirazione latte dal raccordo del recipiente e riposizionarlo all'interno del contenitore del latte.



Lavaggio gruppo con pastiglia detergente

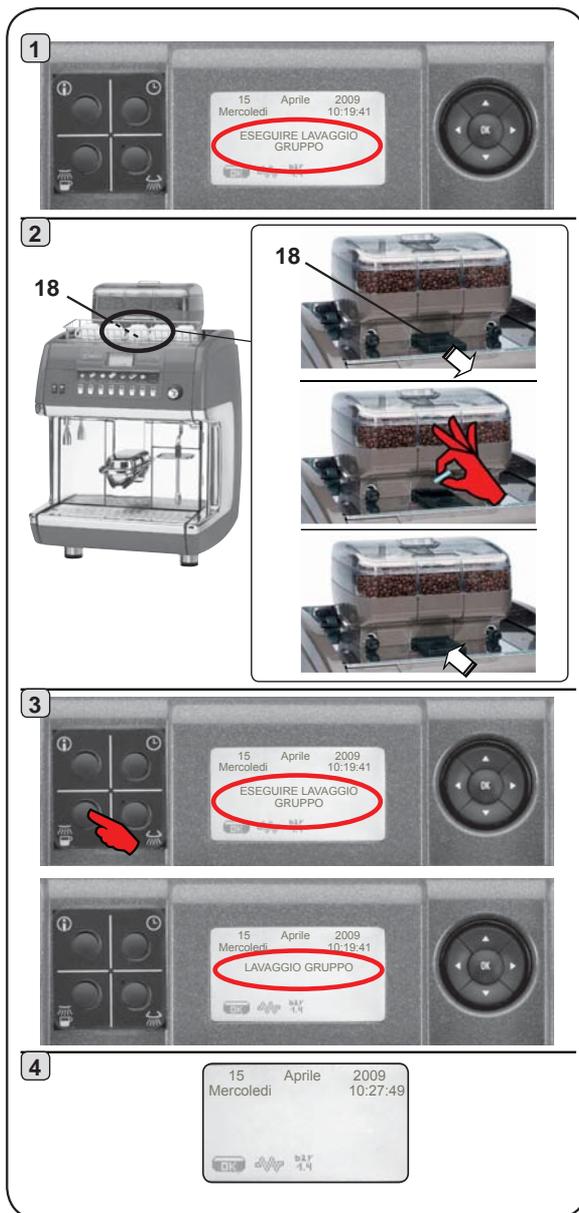
Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:

1) All'ora impostata viene visualizzato sul display "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO".

2) Aprire lo sportello (18) ed introdurre una pastiglia; chiudere lo sportello (18).

3) Premere e mantenere premuto il pulsante (26) lavaggio circuito caffè, fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO".

4) Attendere che la macchina esegua il ciclo di lavaggio automatico (durata 8 minuti circa).
Il ciclo di lavaggio termina quando sul display NON è più visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO".



13. Operazioni di pulizia

TUBI VAPORE (15) ED EROGATORE ACQUA CALDA (14)

Utilizzando un panno o una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti. Sciacquare accuratamente.

Per pulire la parte interna della lancia 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.

BACINELLA APPOGGIATAZZE (16)

Al termine della giornata lavorativa, versare un bricco di acqua calda nella bacinella (16) per rimuovere eventuali incrostazioni presenti nello scarico; rimuoverla e lavarla con acqua corrente.

Non usare prodotti abrasivi, non mettere nella lavastoviglie.

CARROZZERIA

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

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

CASSETTO FONDI

Estrarre il cassetto fondi (17).

Svuotarlo e lavarlo con acqua corrente.

Pulire accuratamente la zona di alloggiamento del cassetto (17) con un panno umido, rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Reinserire il cassetto fondi.

PULIZIA TRAMOGGIA CAFFÈ (6)

Separare la tramoggia caffè dalla macchina.

Togliere il caffè eventualmente rimasto nella tramoggia.

Lavarla mediante un panno umido utilizzando prodotti e modalità normalmente in uso per oggetti a contatto con gli alimenti, risciacquare accuratamente ed asciugare, rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Prima di riposizionare la tramoggia sul macinadosatore accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.

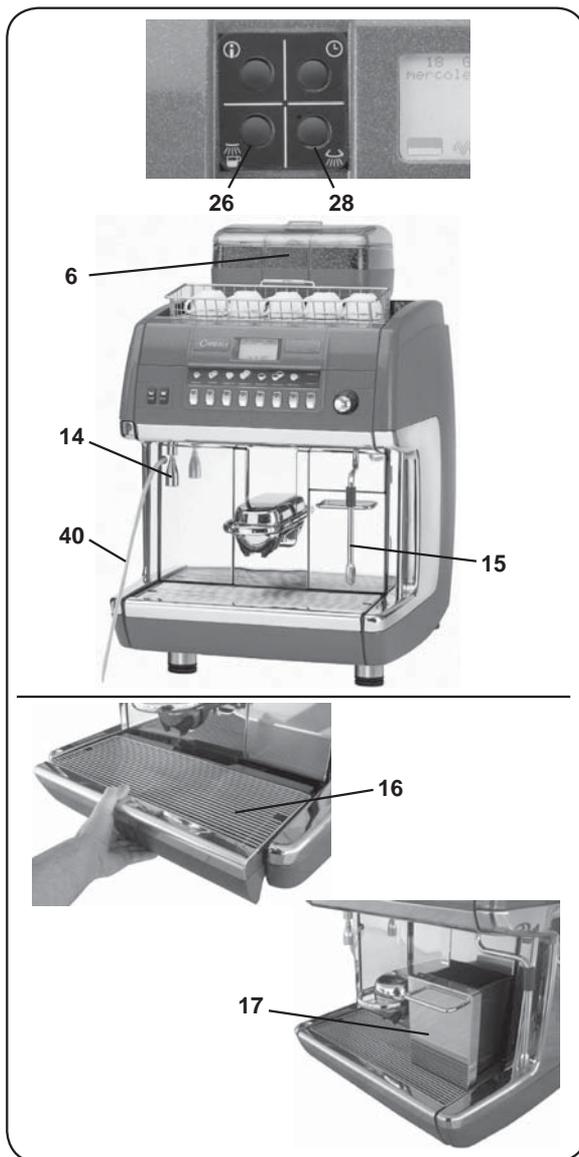


ATTENZIONE

Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 8 ore, e comunque almeno una volta al giorno, prima di iniziare il lavoro eseguire un lavaggio dei componenti interni seguendo le seguenti istruzioni:

Circuito caffè

Premere e mantenere premuto il pulsante lavaggio caffè (26) per alcuni secondi.



Acqua calda

Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2 litri di acqua per macchina a 1 gruppo.

Vapore

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

Circuito latte: togliere il tubicino (40) dal contenitore del latte e premere e mantenere premuto il tasto lavaggio latte (28).

N.B.: per eseguire le varie operazioni seguire le istruzioni riportate sul presente manuale.



14. Messaggi di diagnostica

I messaggi che vengono visualizzati dalla macchina, possono essere di 2 tipi:

1. **Messaggi in modo esplicito:** si posizionano nell'ultima riga in basso del Display; vengono cancellati ad ogni nuovo ciclo per poi ricomparire se si ripresenta la causa che li ha generati.
2. **Messaggi in codice:** si posizionano nell'angolo in alto a destra, con la seguente sintassi: **Exxx** dove:
 - **E** indica la presenza di un errore;
 - **xxx** rappresenta il codice di errore dell'unità.

In presenza di più errori, la loro rappresentazione è a tempo, alternandoli in successione sul display.

Per una descrizione dettagliata dei messaggi in codice, consultare il manuale tecnico al paragrafo "Anomalie - Guasti".

Messaggi in modo esplicito

MESSAGGIO	CAUSA: quando viene visualizzato	SOLUZIONE
Macchina fredda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Questo messaggio viene visualizzato sul display all'accensione della macchina, fino a quando la pressione della caldaia servizi si trova al di sotto della pressione di lavoro impostata. Raggiunta la pressione di lavoro e con temperatura gruppo maggiore di 70°C, il messaggio scompare automaticamente. 2. Quando la caldaia servizi non può raggiungere la pressione di lavoro impostata per un problema, questo messaggio verrà integrato con un messaggio in codice che identifica il componente difettoso che ha causato il problema. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consultare il Manuale Tecnico e fare riferimento allo specifico codice di errore per risolvere il problema.
Manca caffè (SX/DX...)	Una o tutte le tramogge sono quasi vuote.	Inserire caffè nella/e tramoggia.
Cassetto fondi pieno	Questo messaggio avvisa l'utente che il cassetto fondi è pieno. E' ancora possibile erogare dieci bevande a base di caffè (10 singole o 5 doppie) prima che la macchina si blocchi.	Svuotare il cassetto per resettare il contatore o continuare fino a che la macchina non visualizza il messaggio "Svuota cassetto". Fare riferimento al Manuale Tecnico per programmare il numero di fondi al raggiungimento dei quali il messaggio viene visualizzato.
Svuotare cassetto fondi	La macchina conta in ordine decrescente il numero impostato di fondi. Il messaggio viene visualizzato a fine scala. La macchina viene bloccata e inibisce qualsiasi erogazione a base di caffè.	Aprire il pannello. Rimuovere e svuotare il cassetto fondi. Reinserire il cassetto nella corretta posizione e chiudere il pannello. Durante l'esecuzione di queste operazioni verrà visualizzato il messaggio "cassetto fondi estratto".
Cassetto fondi estratto	Questo messaggio viene sempre visualizzato quando il lato posteriore del cassetto non è ben posizionato.	Se il messaggio compare con cassetto inserito, controllare che il cassetto sia correttamente posizionato.
Caricamento caldaia	Questo messaggio viene visualizzato quando la macchina sta ricaricando la caldaia.	Questa operazione viene eseguita automaticamente e non richiede l'intervento dell'utilizzatore. L'operazione non inibisce l'erogazione di acqua calda.
Eseguire manutenzione	Il messaggio viene visualizzato quando la macchina richiede un intervento di manutenzione. Per eliminare temporaneamente il messaggio, tenere premuto il tasto RES per circa 8 secondi. Il messaggio ricomparirà alla successiva riaccensione della macchina con interruttore.	Contattare un tecnico autorizzato. Il messaggio verrà visualizzato fino a che la manutenzione non sarà eseguita. Consultare il Manuale Tecnico per programmare i tempi o i cicli di manutenzione.



Messaggi in modo esplicito

Manca latte	Il messaggio viene visualizzato solo se la macchina è equipaggiata con un unità refrigerante e avvisa che il contenitore del latte è vuoto.	Riempire il contenitore del latte.
Effettuare rigenerazione resine	Il messaggio viene visualizzato quando le resine dell'addolcitore devono essere rigenerate. (Vedere le istruzioni sulla manutenzione dell'addolcitore).	Una volta eseguita la rigenerazione resine, premere RESET per circa 8 secondi per cancellare il messaggio.
Macchina spenta	Il messaggio viene visualizzato quando è stata programmata l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina. Il messaggio indica che la macchina è spenta e si trova in uno stato di stand-by.	Per programmare accensione e spegnimento automatico, vedere la parte manuale dedicata ai "Parametri cliente". Premere per alcuni secondi il tasto "OK" per forzare l'accensione.
Tasto bloccato	Durante il normale utilizzo della macchina, può capitare che un qualsiasi tasto rimanga bloccato meccanicamente. Se questa condizione permane per un tempo superiore ad 1 minuto, sul display verrà visualizzato: TASTO BLOCCATO. N.B.: ad eccezione del tasto interessato tutti gli altri funzionano regolarmente.	Per ovviare all'anomalia effettuare un esame visivo della tastiera, individuare il tasto bloccato che determina il messaggio e procedere con le operazioni di ripristino.
Messaggi riguardanti i lavaggi		Vedere il capitolo "Operazioni di pulizia" di questo manuale.

15. Anomalie

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 ed il display (5) è spento.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (23).
Perdita di acqua dalla bacinella appoggiatezze (16).	Scarico intasato	Pulire.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Macinatura troppo fine.	Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato	Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire. Attendere il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.



PROGRAMMAZIONE CLIENTE

16. 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".



17. 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 PRG (29); la macchina si riavvia con i messaggi nella nuova lingua selezionata.



Premendo il tasto **PRG** (29) in corrispondenza della riga "orario servizio", sul display viene 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);
- **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 1** (richiesto - ogni 24h - all'ora programmata; non disattivabile);
- **lavaggio 2 ÷ 5** (orari di lavaggio programmabili).

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).

"LAVAGGIO 1" E "LAVAGGI 2 ÷ 5"

Sono dei lavaggi ad orari programmabili, indipendenti da quelli associati all'ora di accensione ed all'ora di spegnimento; all'ora impostata viene visualizzato sul display "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO", "ESEGUIRE LAVAGGIO CIRCUITO LATTE", "ESEGUIRE LAVAGGIO BREVE", a seconda del lavaggio programmato.

Dopo aver posizionato il cursore in corrispondenza della riga da modificare, ed aver premuto il tasto **PRG** (29), modificare il valore, utilizzando i tasti "+" (30) e "-" (31), quindi premere il tasto **RES** (24) o il tasto **OK**, a seconda del modello di macchina, per confermare il dato. Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri orari dei lavaggi.

"Lavaggio 1"

Quando viene richiesto, prevede l'esecuzione di un lavaggio lungo (circuito latte e del circuito caffè), nei modi descritti al paragrafo "Operazioni di pulizia".

NOTA: il lavaggio 1 non è disattivabile; viene richiesto quotidianamente all'ora programmata, e comunque entro un termine di 24 ore.

"Lavaggi 2 ÷ 5"

Quando vengono richiesti, possono prevedere sia l'esecuzione di un lavaggio lungo, che di un lavaggio breve, a seconda di come programmati.

Se l'orario impostato per il questi lavaggi ricorre nella fase di spegnimento della macchina, la richiesta per la loro esecuzione viene annullata.

NOTA: 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".

Data e ora

Per modificare la data e l'ora premere il tasto **PRG** (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 **PRG** (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 **OK** per confermare il dato.

N.B.: il cursore diventa nuovamente una linea scura.

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri parametri.



18. Menu DATI: CONTATORI

Accedere al "MENU DATI" premendo il tasto "I" (27); sul display verrà visualizzato:



Posizionando il cursore in corrispondenza della riga "CONTATORI", tramite i tasti "+" (30) e "-" (31), e premendo successivamente il tasto PRG (29), sul

display vengono visualizzati:



Per accedere ai vari menù, posizionare il cursore in corrispondenza della riga che interessa, utilizzando i tasti "+" (30) o "-" (31).

Per azzerare il numero premere il tasto PRG (29) e successivamente agire sui tasti "+" (30) o "-" (31); il contatore verrà così azzerato.

A questo punto premere il tasto OK per confermare o il tasto RES (24) per tornare al menù precedente.

Il numero totale caffè e il numero cicli NON sono azzerabili.

Il numero totale di macinature dei due macinadosatori (MM1 e MM2) è azzerabile solo dal tecnico installatore in caso di sostituzione macine.

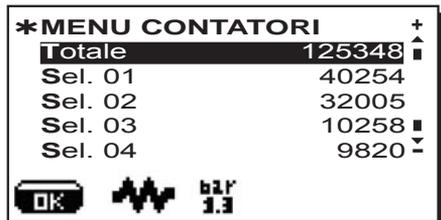
18.1 Menu DATI: CONTABILITÀ



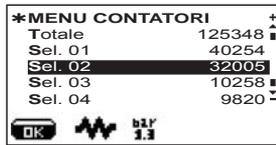
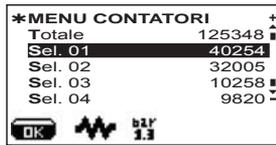
Dopo aver posizionato il cursore in corrispondenza della riga "CONTABILITÀ" premere il tasto PRG (29); sul display viene visualizzato:



Premendo nuovamente il tasto PRG (29), sul display viene visualizzato il numero totale delle erogazioni effettuate e il numero di erogazioni associate a ciascun tasto di selezione:



Posizionando il cursore in corrispondenza delle varie selezioni, rimane acceso il led associato al tasto di selezione interessato:



N.B.: il numero totale e i numeri delle singole selezioni effettuate NON sono azzerabili.



19. 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 PRG (29); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:



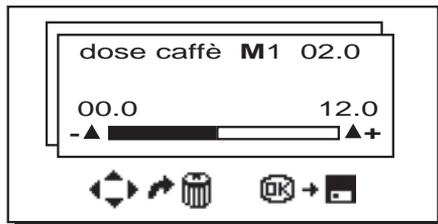
Accesso ai menù: premere un tasto di selezione.

Accesso e modifica dei sottomenù: posizionare il cursore in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti "+" (30) e "-" (31), quindi premere il tasto PRG (29).



Modificare l'indicazione o variare il valore sempre tramite i tasti "+" (30) e "-" (31).

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



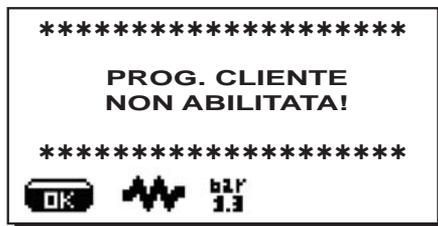
Nella parte inferiore del display vengono visualizzate in modo alternato le icone sottostanti:



Uscita dai quadri programmazione

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

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



19.1 Menù tasto - Selezione Caffè

Premere uno dei tasti (32) erogazione caffè (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione caffè, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 01 a 99);
- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 1999 con step di 1);
- **dose caffè...** (dose caffè macinino..., 0 ÷ 12.0" con step di 0.1");

- **start acqua** (impulsi dosatore volumetrico a partire dai quali inizia l'erogazione di acqua aggiunta, 0 ÷ 1999 con step di 1.

Se il valore impostato è superiore a quello della dose acqua, non verrà attivata l'elettrovalvola acqua aggiunta);

- **Color Leds** (colore assunto dai led durante l'erogazione, 000 ÷ 015);

- **MOV. MANUALE MAC.** (vedere capitolo "Movimentazione manuale macchine").

La dose caffè per l'erogazione in tazza, può essere composta da prelievi effettuati in entrambe le tramogge, con il vantaggio di impiegare minor tempo per la macinatura.

Il valore della dose impostabile, per entrambi i macinini, ha un campo di variazione di ±1.0" il valore impostato nella programmazione tecnico.

Esempio

programmazione tecnico
dose caffè M1 02.0
dose caffè M2 05.5

programmazione cliente
dose caffè M1 01.0÷03.0
dose caffè M2 04.5÷06.5



19.2 Menù tasto - Selezione Cappuccino

Premere uno dei tasti (32) erogazione cappuccino (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione cappuccino, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 01 a 99);
- **dose latte** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0.1);
- **emulsione** (tempo erogazione latte montato, 0 ÷ tempo impostato in dose latte);
- **dose latte fr.** (dose latte freddo. L'impostazione di questo parametro consente di ottenere il latte più o meno caldo; da 0 a 20 con step di 0.1 secondi);
- **emulsione fr.** (tempo erogazione latte montato freddo, 0 ÷ tempo impostato in dose latte freddo);

- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 1999 con step di 1);
- **dose caffè...** (dose caffè macinato..., 0 ÷ 12.0" con step di 0.1");
- **start acqua** (impulsi dosatore volumetrico a partire dai quali inizia l'erogazione di acqua aggiunta, 0 ÷ 1999 con step di 1.
Se il valore impostato è superiore a quello della dose acqua, non verrà attivata l'elettrovalvola acqua aggiunta);
- **Color Leds** (colore assunto dai led durante l'erogazione, 000 ÷ 015);
- **MOV. MANUALE MAC.** (vedere paragrafo dedicato).

La dose caffè per l'erogazione in tazza, può essere composta da prelievi effettuati in entrambe le tramogge, con il vantaggio di impiegare minor tempo per la macinatura.

Il valore della dose impostabile, per entrambi i macinini, ha un campo di variazione di ±1.0" il valore impostato nella programmazione tecnico.

Esempio

programmazione tecnico
dose caffè M1 **02.0**
dose caffè M2 **05.5**

programmazione cliente
dose caffè M1 **01.0÷03.0**
dose caffè M2 **04.5÷06.5**

19.3 Menù tasto - Selezione Latte

Premere uno dei tasti (32) erogazione latte (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione latte, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 01 a 99);
- **dose latte** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0.1);
- **emulsione** (tempo erogazione latte montato, 0 ÷ tempo impostato in dose latte);
- **dose latte fr.** (dose latte freddo. L'impostazione di questo parametro consente di ottenere il latte più o meno caldo; da 0 a 20 con step di 0.1 secondi);
- **emulsione fr.** (tempo erogazione latte montato freddo, 0 ÷ tempo impostato in dose latte freddo);
- **Color Leds** (colore assunto dai led durante l'erogazione, 000 ÷ 015);
- **MOV. MANUALE MAC.** (vedere paragrafo dedicato).



19.4 Menù tasto - Selezione Acqua Calda

Premere il tasto (12) erogazione acqua calda; sul display verrà visualizzato:

I parametri, relativi alla selezione acqua calda, che si possono modificare sono:

- **tempo erogazione** (tempo erogazione acqua, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1).



19.5 Menù tasto - Selezione vapore e aria (dove previsto)

Solo nelle macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore TURBOSTEAM, senza regolatore di flusso, e voce "regolatore" impostata su "NO".

Premendo il tasto o ruotando la manopola (13) relativi al latte montato, sul display verrà visualizzato:

I parametri che si possono modificare sono:

- **liv. emulsione** (è possibile scegliere fra 4 livelli, dove **001** indica una minor emulsione e **004** un'emulsione continua).



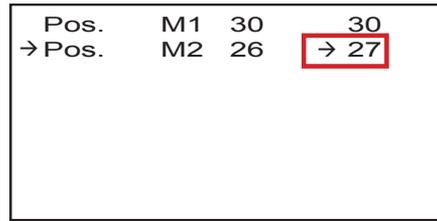
20. Movimentazione manuale macine



Le operazioni descritte di seguito sono possibili solo se nel parametro di abilitazione controllo macine compare NO.

Utilizzare il tasto "+" (30) per allargare le macine (valori 27, 28, 29, ecc.) o il tasto "-" (31) per stringerle (valori 25, 24, 23, ecc.):

Per movimentare manualmente le macine, premere il tasto PRG (29); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:

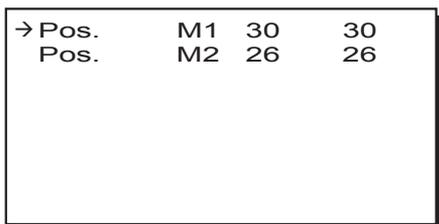


Il valore impostabile, per entrambi i macinini, ha un campo di variazione di ± 5 il valore impostato nella programmazione tecnico.

Esempio

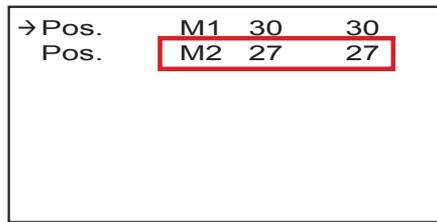
<i>programmazione tecnico</i>	<i>programmazione cliente</i>
Posizione M1 25	Posizione M1 20÷30
Posizione M2 30	Posizione M2 25÷35

Premere nuovamente il tasto PRG (29); sul display compare il quadro di modifica:



Premere il tasto PRG (29) per dare inizio alla movimentazione delle macine.

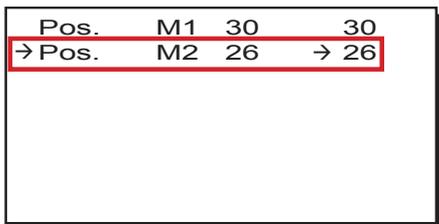
La procedura termina quando i 2 valori di riferimento del macinino coincidono; sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:



I parametri che vengono visualizzati sono:

- M1 (macinino 1, inferiore);
- M2 (macinino 2, superiore).

Utilizzando i tasti "+" (30) e "-" (31) posizionare il cursore → sul macinino del quale si desidera modificare la macinatura quindi premere il tasto PRG (29). Sul display compare un ulteriore → accanto al valore da modificare:



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.



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	13. Cleaning operations	16
2.1 Transport and handling	3	<i>Milk circuit wash with liquid detergent</i>	<i>18</i>
2.2 Installation Rules	4	<i>Group wash with detergent tablet</i>	<i>20</i>
3. Electrical Installation Rules	5	14. Check Control Messages	21
4. Water Installation Rules	5	<i>Messages in explicit mode</i>	<i>21</i>
5. Installation Check-up	6	15. Anomalies	22
6. Rules for the worker operating the machine	7		
7. Caution	8	CUSTOMER PROGRAMMING	
8. Maintenance and Repairs	8	16. Clock adjustment	23
9. Dismantling the machine	9	17. Customer parameters menu	23
		Language selection	23
USE		Service time menu	24
10. Description of the control panel - Keyboard	10	Date and time	24
11. Daily powering	11	18. DATA menu: Counters	25
Description display symbols	12	18.1 DATA menu: ACCOUNTING	25
12. Dispensing of beverages - coffee	13	19. How to access the programming mode	26
12.1 Special functions	13	19.1 Key menu - Coffee selection	26
12.2 Dispensing of beverages - cappuccino / milk (Cappuccino-Maker version)	14	19.2 Key menu - Cappuccino selection	27
12.3 Cup tray	14	19.3 Key menu - Milk selection	27
12.4 Dispensing of beverages - hot water / steam	15	19.4 Key menu - Hot water selection	28
		19.5 Key menu - Steam and air selection (where contemplated)	28
		20. Grinders manual handling	29
		ILLUSTRATIONS	VII
		Service Line	XII

1. General Rules



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

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision. Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the machine with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 73 dB(A) (+/- 2.5dB).
- 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 machine.





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 machine can cause transitory voltage drops.

The electrical safety of this machine 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](#).



The machines are fitted with power-supply cables in the factory, specific to the type of connection required: three-phase Y connection (5 wires) or three-phase Δ connection (4 wires), or single-phase connection (3 wires).

IT IS NOT PERMITTED TO CHANGE THE ELECTRICAL SUPPLY.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

Water used in coffee machines must be potable and 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 able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS

Place the machine 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 2](#), 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 3](#).

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 draining tube must NOT bend as shown in [Illustrations chapter Figure 4](#).



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:

COFFEE CIRCUIT / MILK CIRCUIT

- Keep the coffee circuit wash key (26)  pressed for a few seconds.

HOT WATER

- Continuously dispense hot water until at least 2 liters of water have been dispensed.

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.

Coffee circuit / Milk circuit

- Keep the coffee circuit wash key (26)  pressed for a few seconds.

Hot water

- Continuously dispense hot water until at least 2 liters of water have been dispensed.

Steam (also with Turbosteam)

- 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 the condensation is eliminated.

Coffee / Cappuccino / Milk dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making a beverage, perform a quick wash cycle by pressing the appropriate button (26)  (see the cleaning paragraph)

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.

Milk circuit and coffee circuit cleaning cycles

- 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 Europe-an community are advised of the following.

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



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

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

GRUPPO CIBALI 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.



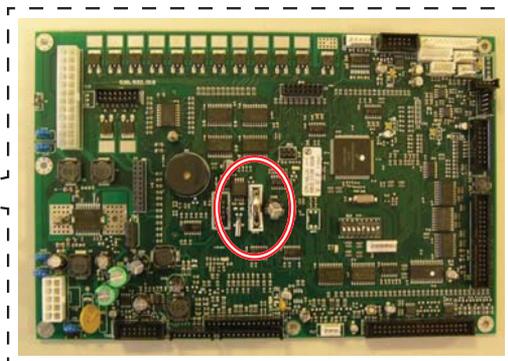
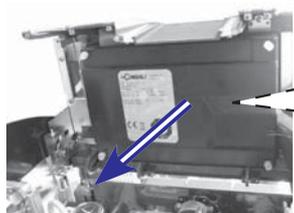
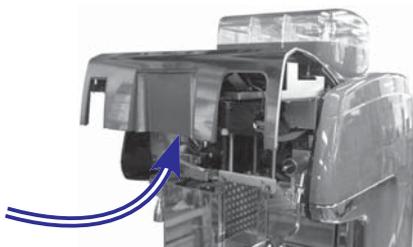
DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment,
please proceed in compliance
with the local laws in force.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

This product contains a non-rechargeable lithium button cell battery (chemical components: lithium manganese dioxide) 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

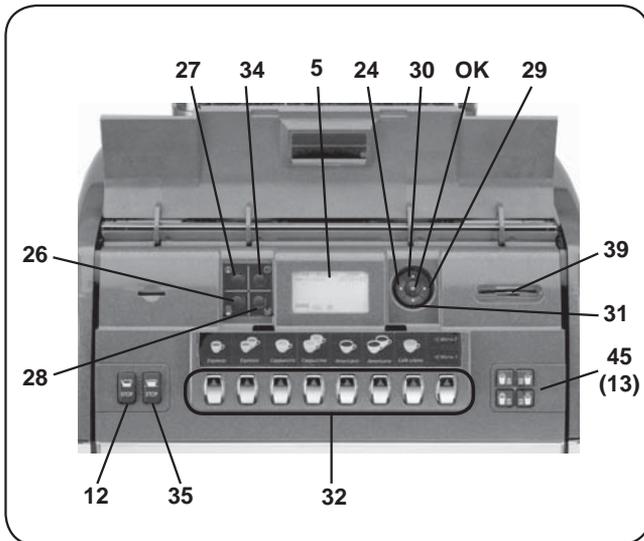


USE

10. Description of the control panel - Keyboard

DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

- 5 Graphical display
- 12 Hot water button
- 13 Steam dispensing knob
- 24 "RES" key (to quit programming mode/confirm data)
- 25 Special key
- 26 Coffee circuit flushing key / short washing
- 27 "i" key (displays the number of cycles)
- 28 Milk circuit wash key - automatic wash
- 29 "PRG" key (to access programming mode/menu)
- 30 "+" key (to modify parameters/clock)
- 31 "-" key (to modify parameters/clock)
- 32 Beverage selector key
- 34 "CUSTOMER PARAMETERS" key
- 35 Hot water "STOP-CONTINUOUS" key
- 39 Card services slit (technical programming)
- 45 Turbosteam selector *
- OK "OK" key (stops products from being dispensed) / Input data confirmation key *



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



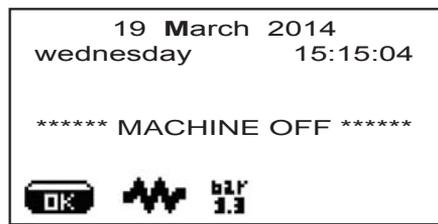
11. Daily powering



“Before setting the machine at work, make sure that the main electric power switch is on and that the mains water cock has been turned on”.

AUTOMATIC SWITCH OFF (see service time menu)

The machine switches off automatically to the programmed timetable. During the phase of switch off, on the display it comes visualized the below message.



N.B. When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (23) to switch off the machine. If this happens, the machine will not be able to switch on again automatically.

AUTOMATIC SWITCH ON

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

FORCED SWITCH ON

Press the "OK" key for a few seconds to force the machine on again.

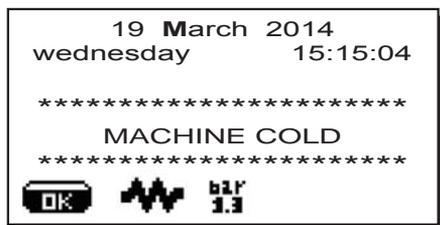
N.B. Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.

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

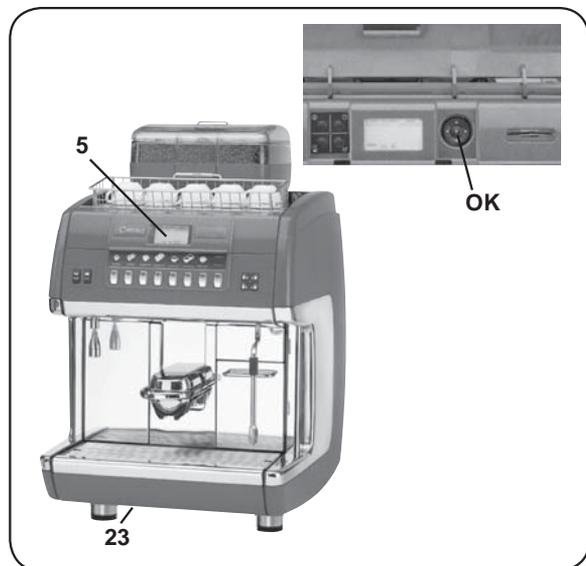
To immediately return the machine to “off” as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (23).

MANUAL POWERING

Set in action the main switch (23) to turn on the machine. The following message will appear on the display (5):



The message "MACHINE COLD" is alternated to other eventual messages of warning (ex. "NO COFFEE SX", "NO COFFEE DX", etc).



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:



When the resistance is activated and functioning, the icon looks like this



(dark inside).

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.



This symbol indicates the boiler pressure value.



This symbol indicates that the machine is pre-heating or the boiler pressure has dropped below 0.5 bar.



The symbols  and  will alternate on the display until the machine reaches the working pressure.

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



This symbol indicates that a services card has been inserted in the slot (39) and, therefore, the technical programming menu can be accessed.



12. Dispensing of beverages - Coffee

GENERAL INFORMATION

Place the cup (or cups) under dispenser (1) of the required group.

Adjust the height of the dispenser (1) if necessary.

Press the coffee dispensing key relative to the selected dose. The led of the selected key lights up and dispensing commences.

Dispensing stops automatically.

Delivery of powdered coffee for machines without automatic dosers

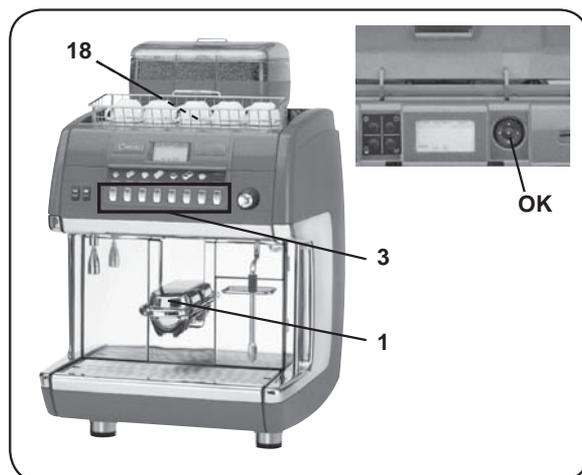
After having positioned the cup under the spout, open the decaffeinated coffee panel (18) and measure out a dose of powdered coffee into the tube and close the powdered coffee panel (18). The leds relative to the keys programmed for one cup located on the display panel (3) will blink. Also, keys in second selection and special key will blink alternatively if programmed (see paragraph "Special function" on the following pages).

Press one of the keys associated to the ignited leds that corresponds to the desired dose. Delivery terminates automatically.

Coffee STOP function

Use "OK" key to stop coffee dispensing before the programmed dose has been reached.

NOTE: use of the "OK" button will not modify the programmed parameters.



SECTION REPETITION Function

This function can be activated in various ways:

- 1) Press any one of the selection keys and after about 3 seconds press the same key again for the number of dispensed drinks required. The number of dispensed drinks programmed is indicated on the top left of the display. Press the "OK" key and keep pressed for about 3 sec. to reset.
- 2) Setting the desired number at the repeats entry in the beverage recipe (see CLIENT PROGRAMMING and paragraphs referring to *Key Menu*).

NOTE: These functions are deactivated when error messages and/or codes are displayed and the item "Program. block" is set on "YES".

12.1 Special functions (where contemplated)

SECOND SELECTION Function

The special function key (**Shift**) described here below can only be activated by an installation technician.

Enables the dispensing of a second type of drink associated to the dispensing keys.



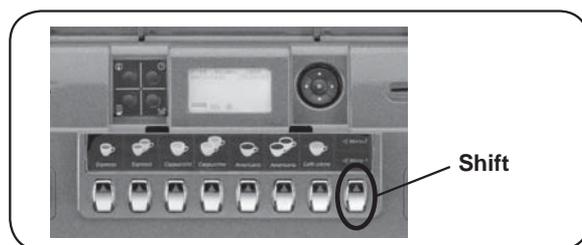
Menu 1 (red led ignited): indicates that the machine dispensing keys are associated to the beverages in the first selection.

Menu 2 (green led ignited): indicates that the machine dispensing keys are associated to the beverages in the second selection.

This function can be obtained only after

programming the special key (**Shift**), with the second selection function in the *Configuration Menu* of the machine. At this point, when the special key is pressed, the green led ignites. If one of the dispensing keys is pressed for the desired beverage and dose, the second beverage set for the selected key will be dispensed.

N.B.: To cancel the second selection operation press the key again (Shift).



When the **Shift** key is activated, there will be 7 normal selections and 7 second selections available, for a total of 14 possible recipes.

When it is activated, the **Shift** key is always on the right hand section of the keypad, as shown in figure.



12.2 Dispensing of beverages - Cappuccino / milk (Cappuccino-Maker version)

GENERAL INDICATIONS

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

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

Preliminary operations

Insert the tube (40) into the milk container.
Place the cup (or cups) under the dispenser (1).
If necessary, adjust the dispenser height.

Cappuccino dispenser

Press the cappuccino dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically.

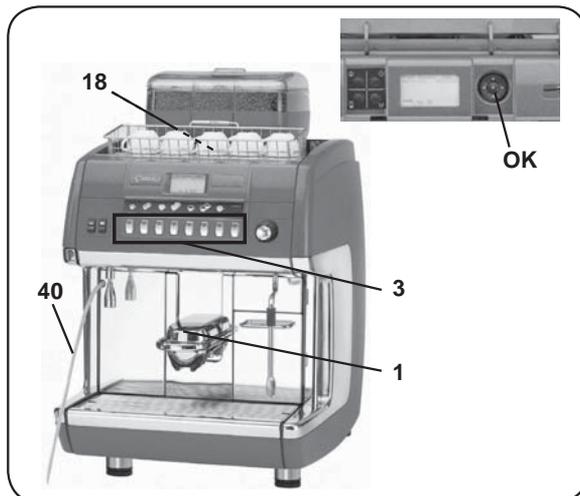
Dispensing can also be interrupted by pressing the "OK" key.

If the milk and coffee are poured into the cup simultaneously, the "OK" key needs to be pressed once only to stop dispensing.

If the milk and coffee are not poured into the cup simultaneously, when the "OK" key is pressed the liquid currently being dispensed will stop. When the "OK" key is pressed a second time the next dispensing phase will be stopped.

Delivery of cappuccino with powdered coffee for machines without automatic doser

Open the decaffeinated coffee panel (18) and measure out a dose of powdered coffee into the tube and close the powdered coffee panel (18). The leds relative to the keys programmed for one cup located on the display panel (3) will blink. Also, keys in second selection and special key will blink alternatively if programmed.



Press one of the keys associated to the ignited leds that corresponds to the desired dose. Delivery terminates automatically.

Milk dispenser

Press the milk dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically.

Dispensing may be interrupted by pressing the "OK" key.

OPTIONS

The options indicated in section "3. Coffee dispensing" are available.

The technician who installs the machine can also be asked to personalize the cappuccino buttons in the following ways:

- milk dispensing before the coffee or vice versa (only when cappuccino is dispensed);

Proceed as explained in section "CUSTOMER PROGRAMMING" to obtain hot or tepid milk.

12.3 Cup tray

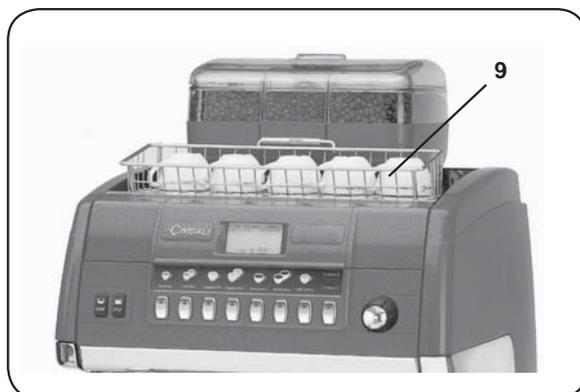


CAUTION: do not put any cloth on the cup-tray.

The machines have a cup tray (9) which can be used to store the cups.

Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray (9). **No other objects must be placed on the tray (9).**

Thoroughly drain the cups before placing them on the tray (9).



12.4 Dispensing of beverages - Hot water / steam

HOT WATER: GENERAL INSTRUCTIONS

Place the appropriate container under the hot water dispenser (14).

Dispensing with automatic dosing

Press one of the hot water dispensing keys (12) corresponding to the desired dose.

The programmed dose of hot water will pour from the dispenser (14) and will stop automatically.

N.B. Dispensing may be stopped by pressing the HOT WATER STOP key (35) or the (12) key.

Pressing the HOT WATER STOP key (35) does not change the parameters set during the programming phase.

STEAM: GENERAL INSTRUCTIONS

Fully immerse the steam dispenser tube (15) into the vessel containing the beverage that needs to be heated.

Dispensing through the tap (13)

Turn the steam tap knob.

Wait until the beverage has reached the required temperature.

Stop the steam dispenser by turning the knob of the steam tap in the opposite direction.

Dispensing with the Turbosteam selector (45) (when provided)

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.

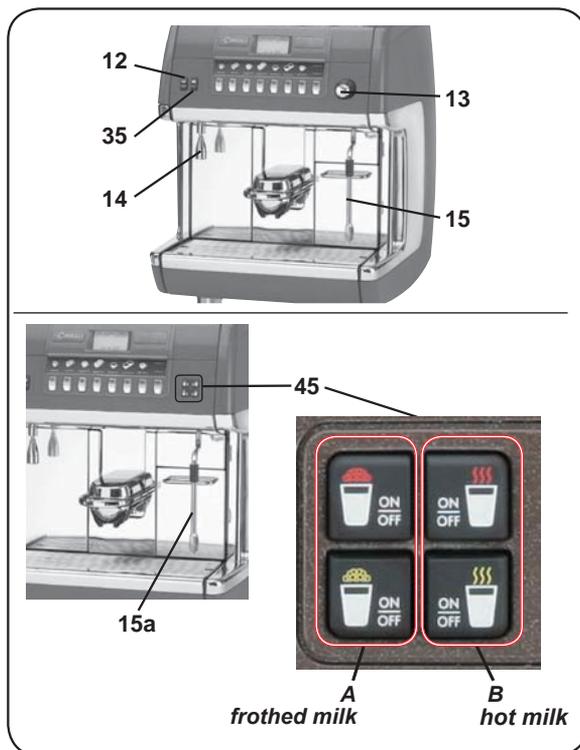
Select the type of milk you desire:

- using the buttons **A** (frothed) or **B** (hot).

When the set temperature is reached, steam dispensing can be stopped:

- automatically;
- manually, pressing buttons **A** or **B** again.

For more information on the function, please consult the engineer's manual.



Cleaning of steam dispensing pipes

At the conclusion of each steam dispensing phase:

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



13. Cleaning operations

! 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 make the materials in contact with food unsuitable.

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the milk is conveyed and emulsified and 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 cappuccino maker (1) and of the coffee circuit.

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

! **ATTENTION, RISK OF SCALDING:** hot water, steam and milk residues will spill out when the spouts of the cappuccino maker/dispenser spout (1) are flushed. Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT WASHING CYCLES

The milk circuit and the coffee circuit can undergo several types of washing cycles:

Daily wash cycle at set hour

Function - The message "EXECUTE WASHING MILK CIRCUIT" in alternation "EXECUTE WASHING GROUP" appears on the display at the set hour (consult the "Customer programming - Service time menu" paragraph).

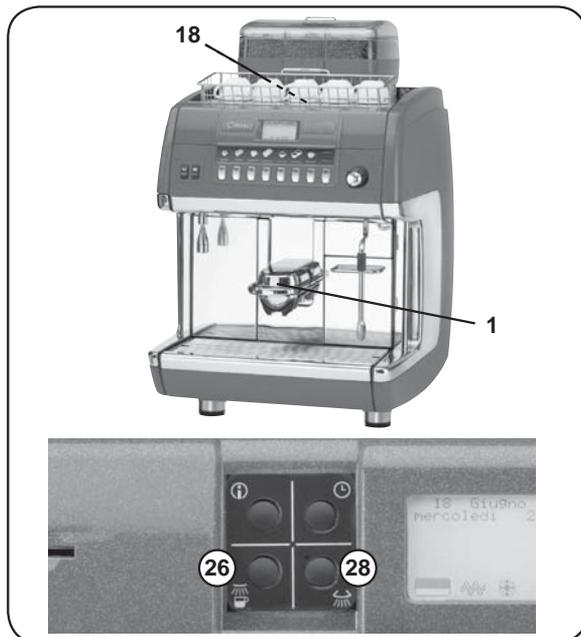
Activation - *Milk circuit:* with the modalities described in "MILK CIRCUIT WASH WITH LIQUID DETERGENT". The message "MILK WASHING" appears on the display.
Coffee circuit: with the modalities described in "GROUP WASH WITH DETERGENT TABLET". The message "GROUP WASHING" appears on the display.

Selection block - *milk circuit:* 60' function from the hour set if wash cycle has not taken place, with the "Block milk circuit" function set (YES).

Coffee circuit: 60' (30' if short washing) from the hour set if wash cycle has not taken place, with the "Block coffee circuit" function set (YES).

Wash type - *Milk circuit:* with water and steam, and with an external detergent in the place of the milk.

Coffee circuit: with detergent tablet inserted in the decaffeinated coffee panel (18).



Preset automatic washing cycle

Only for machines with the cappuccino maker and gear pump

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

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time:
 if the coffee dispensing key is pressed, the timer count-down will start again from 30" seconds before the end of the dispensing cycle;
 if the milk/cappuccino dispensing key is pressed, the timer count-down will start from the set up time (210').
 If the (28) key is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

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

Wash type - with milk or water, completely automatic.

Special conditions

1) with each washing cycle with detergent (at a preset time) or daily washing cycle:

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

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

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



Automatic wash (if programmed)

only for machines with cappuccino maker

Function - after each milk cycle has terminated, the timer count-down starts (from 10 to 99 minutes, OFF disabled function). At the end, "AUTOMATIC WASHING" appears on the display, with the time remaining before the wash cycle begins.

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time: if the coffee dispensing key is pressed, the timer count-down will start again from 30" seconds before the end of the dispensing cycle; if the milk/cappuccino dispensing key is pressed, the timer count-down will start from the set up time (10'+99'). If the (28) key is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

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

Wash type - with water, completely automatic.

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

Washings modality

To be performed at the end of the working day or when requested by the machine.

The machine will issue a message on the display "Execute washing milk circuit" / "Execute washing group" together with an acoustic signal.

This will be repeated until the operation is performed or until the end of the timeout.

When the machine is blocked, and the following message appears on the display:



When the key corresponding to the wash requested in the message (key 26 or key 28), the wash cycle is activated and the machine is unblocked.

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

- milk circuit washing cycle: with the modalities described in "Milkcircuitwashwithliquiddetergent";
- short washing cycle: pressing the (26) key;
- coffee circuit washing cycle: with the modalities described in "group WASH WITH DETERGENT TABLET".

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

If the power supply goes off or the machine switches off during the cycle, when the power returns the message "Press WASH" will appear on the display screen.

To continue, press key (26/28) to complete the cleaning cycle.

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



Milk circuit wash with liquid detergent

Milk requires total hygiene.

Therefore, clean thoroughly as indicated.

1) The message "EXECUTE WASHING MILK CIRCUIT" appears on the display at the set hour.

2) Position the vessel under the hot-water outlet and under the coffee/cappuccino delivery spout of the machine (adjusting height if necessary).

Specifically, for the coffee/cappuccino delivery spout, check that the vessel is underneath the milk dispensing nozzle ONLY.

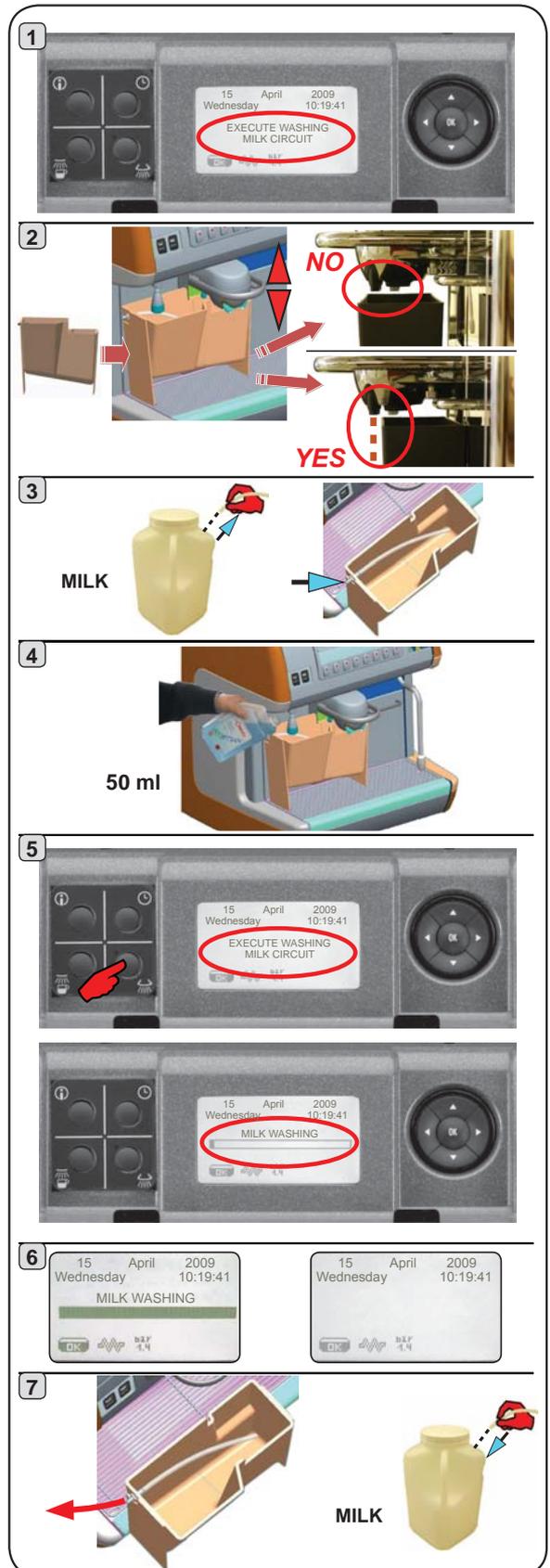
3) Remove the suction tube from the milk container and insert into the vessel connection.

4) Fill a container with one dose of liquid detergent (see product instructions).

5) To perform the wash cycle keep the milk wash key (28) pressed on the selection keypad. The message "MILK WASHING" appears on the display. The washing solution, aspirated and heated, travels through the milk circuit several times, washing the circuit and inside the cappuccino maker.

6) The washing cycle ends when the "WASHMILK" message is NO LONGER on the display.

7) Remove the milk suction tube from the vessel connection and reposition inside the milk container.



Group wash with detergent tablet

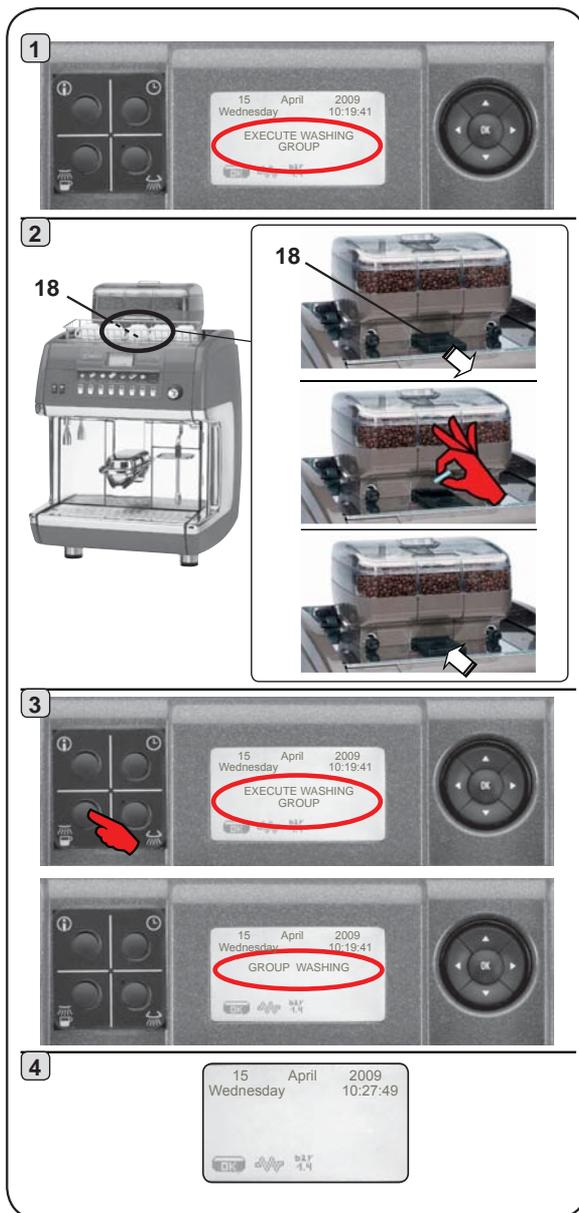
To perform the wash cycle, follow this procedure:

1) The message "EXECUTE WASHING GROUP" appears on the display at the set hour.

2) Open the decaffeinated coffee panel (18) and insert a tablet; close the panel (18).

3) Keep the coffee circuit wash key (26) pressed until the message "GROUP WASHING" is displayed.

4) Wait until the machine finishes the automatic wash cycle (approximately 8 minutes).
The washing cycle ends when the "GROUP WASHING" message is NO LONGER on the display.



13. Cleaning operations

STEAM TUBE (15) AND HOT WATER DISPENSER (14)

Wash with hot water and a clean cloth or sponge, removing all organic matter.

Thoroughly rinse.

Clean up the inner part of the steam dispenser operating in the following way:

direct the tube towards the cup tray, and paying particular attention, allow the steam to flow at least once.

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

CUP TRAY (16)

At the end of the working day, pour a jug of hot water into the tray (16) and remove any deposits from the drain. Remove and wash under running water.

Do not use abrasive products, do not place in the dishwasher.

EXTERNAL PARTS

Clean with a soft cloth and products that DO NOT CONTAIN ammonia or abrasives. Eliminate all organic residues from the work area.

NOTE: do not spray cleaning liquids into the slots in the panels.

COFFEE GROUND TRAY

Remove the coffee ground tray (17).

Empty it out and wash it under running water.

Thoroughly clean the zone where the tray (17) is housed using a damp cloth. Remove any coffee grounds.

Fit the coffee ground tray back.

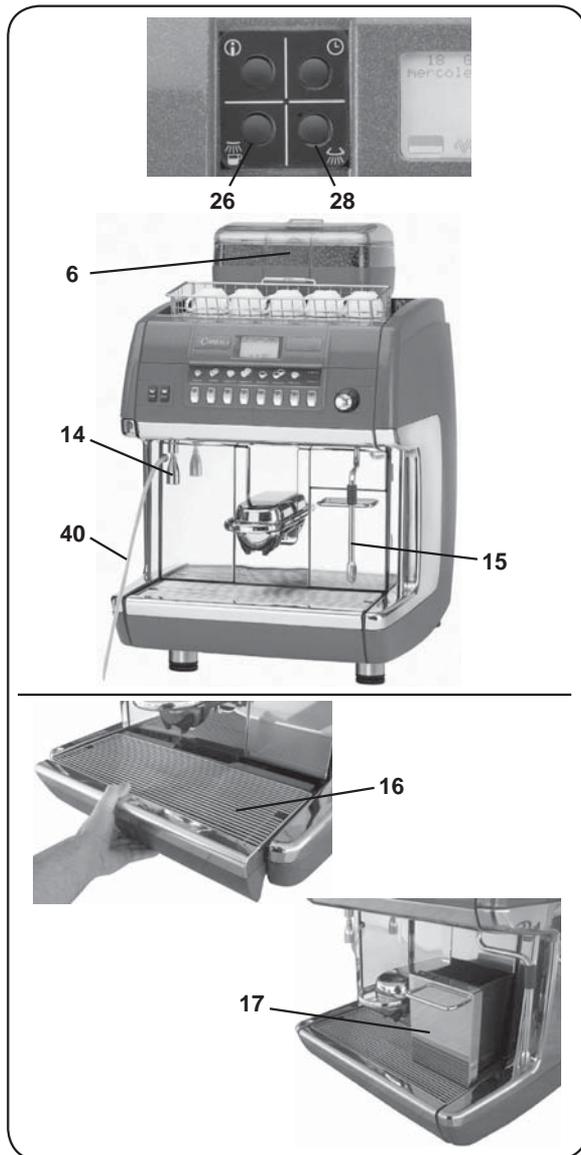
CLEANING THE COFFEE BEANS HOPPER (6)

Remove the coffee beans hopper from the machine

Remove any remaining coffee from the coffee beans hopper.

Wash the receptacle with a damp cloth using methods and detergents suitable to objects that come into contact with foodstuffs. Rinse thoroughly and dry, removing any organic residue.

Before replacing the coffee beans hopper on the machine, ensure that all the parts have been dried thoroughly.



CAUTION

When the machine has not been used for more than 8 hours, and in any case once a day, the internal components must be washed before use, in accordance to the following instructions:

Coffee circuit

Keep the coffee circuit wash key (26) pressed for a few seconds.

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 2 liters of water have been dispensed from the 1-group machine.

Steam

Allow the steam to flow through the nozzles for approximately one minute, using the appropriate commands.

Milk circuit: Remove the tube (40) from the milk container and keep the milk wash key (28) pressed.

N.B. Follow the instructions contained in this manual to perform the various operations.



14. Check Control Messages

The check-control messages are divided into two groups:

1. **Messages in explicit mode:** they position on the last line at the bottom of the Display (5). They are cancelled on each new cycle and then appear again if the cause that generated them returns
2. **Messages in code:** these appear in the top right-hand corner with the following syntax: **Exxx** where:
 - **E** indicates an error;
 - **xxx** appresents the error code of the unit.

When there are several errors, their representation is timed, passing in succession on the display. For more details, please consult the technical manual at the "Configuration menu - Defect - Malfunctions".

Messages in explicit mode

MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
Machine cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. This message will appear on the display every time the machine is turned on until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure. When the service boiler reaches the pre-set pressure, the message automatically disappears. 2. Whether the service boiler cannot reach the set working pressure because of a problem, this message will be integrated with the message in code identifying the component that caused that problem. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consult the technical manual and refer to the specific error code which will be flashed on the display to solve the problem
No coffee (SX/DX...)	One or all hoppers are almost empty.	Fill in the hopper with coffee beans.
Grounds drawer full	This message means that the coffee ground drawer is full. 10 more coffee selections (or 5 double dose) may be made (coffee-based drinks) before the machine is blocked and the following message is then displayed.	Empty the drawer to reset the counter or wait until when the machine will display the message 'empty drawer'. Consult the technical manual to program the number of grounds to the attainment of which the message will be visualized.
Empy drawer	The machine counts in decreasing order the pre-set maximum grounds number. This message means that that value run out. The machine is blocked and no coffees beverages can be delivered.	Remove the coffee grounds drawer. Empty the drawer and replace it in the correct position. Close the panel. During this operation the message 'Groun. Draw. Removed' will be displayed.
Grounds drawer removed	This message always appears when the back side of the drawer is not in the right position.	If this message appears when the drawer is inserted, check the drawer is correctly positioned.
Boiler filling	This message is displayed when the machine is filling the boiler	This operation is performed automatically and requires no action by the user. This operation does not impede the hot water delivery.
Service needed	This message is displayed when the machine requires the periodic maintenance intervention. In order to eliminate temporary the message, keep pressed RES key for approximately 8 seconds. The message will reappears in the successive relighting of the machine with the main switch.	Contact the authorized technical department. The message will be displayed until the service will be carried out. (Refer to the Technician's Manual).
No milk	The message is displayed only if the machine is connected to a 'Fresh Milk' and indicates that there is no milk in the refrigerator tank.	Re-fill in the refrigerator tank.



Messages in explicit mode

Softener	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (Follow the instructions on softener maintenance).	Once regeneration has been completed, keep the RESET key pressed for approximately 8 seconds to cancel out the message.
Machine in stand-by	This message is displayed when the machine switch ON/OFF has been programmed. The message indicates that the machine is switch-off and is in stand-by status.	Refer to the Technician's Manual to see how to program the switch ON/OFF of the machine. Press the "OK" key for a few seconds to force the machine on.
Blocked keypad	During normal use of the machine, sometimes a key may become mechanically blocked. If this happens and the key remains blocked for more than 1 minute, this message will appear on the display screen: BLOCKED KEY. Note: All other keys except the one involved will function normally.	To solve the problem, examine the keypad, identify the blocked key that caused the message, and follow the steps needed to remedy the situation.
Messages about washings		Please consult this manual at the "Cleaning operations ".

15. Anomalies

Customer interventions

Before calling the servicing department, verify whether the problem encountered with the machine is described herebelow in order to avoid unnecessary expenses:

ANOMALIES	CAUSE	REMEDY
The coffee machine does not function and the display (5) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the main switch (23).
Water leak in the cup-warmer tray (16)	Clogged basin hole.	Clean
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Coffee ground too fine.	Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Clogged drainage basin	Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. 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.



CUSTOMER PROGRAMMING

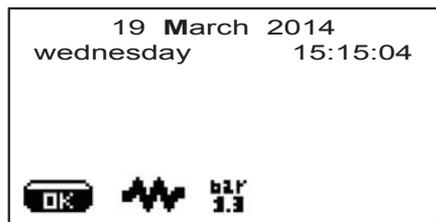
16. Clock adjustment

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".



17. Customer parameters menu

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



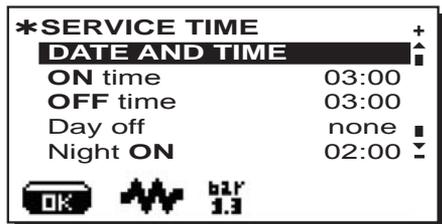
Language selection

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 PRG (29) key. The machine will restart with the messages provided in the selected language.



Service time menu

Pressing the **PRG** (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);
- **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 1** (request - every 24 hrs - at the programmed hour; cannot be disabled);
- **Wash 2 ÷ 5** (hour of scheduled washes from 2 to 5)

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.

"WASH 1" AND "WASHES 2 ÷ 5"

These are scheduled washes that are independent of the wash cycles related to the switching on and switching off phases.

At the set hour, the messages "EXECUTE WASHING GROUP", "EXECUTE WASHING MILK CIRCUIT", "EXECUTE SHORT WASHING" appear, according to the programmed washing.

After having positioned the cursor on the line to be changed and after having pressed the **PRG** (29) key, change the value using the "+" (30) and "-" (31) keys. Then press the **OK** key to confirm.

Repeat the above operations to change the other wash scheduling times.

"Wash 1"

When this function is requested, a long wash cycle is performed (milk circuit and coffee circuit) as described in the "Cleaning operations" paragraph.

NOTE: Wash 1 cannot be disabled. It is requested daily at the programmed hour, and always within 24 hours.

"Washes 2 ÷ 5"

When these functions are requested, they can either be a long or short wash cycle depending on how they were programmed.

If the set hour for these wash cycles occurs when the machine is switched off, the request will be canceled.

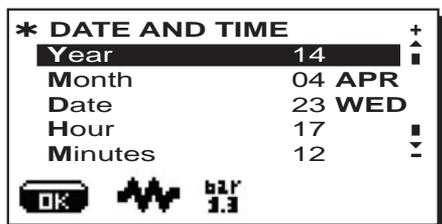
NOTE: Set OFF against the time so as to not activate these wash cycles.

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.

Date and time

To modify the date and hour, press the **PRG** (29) key for 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 **PRG** (29) key. 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 **OK** key to confirm the data.

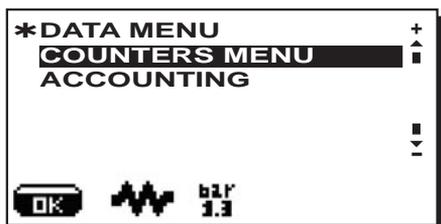
Note: the cursor changes back to black line.

Repeat the operation described above to modify other parameters.



18. DATA menu: COUNTERS

Access the DATA MENU, pressing the "i" (27) key. The following will be displayed:



Use the "+" (30) and "-" (31) keys to position the cursor on the COUNTER line, then press the PRG (29)

key. The following will appear on the display:



To access the various menus, position the cursor on the line that interests you, using the "+" (30) or "-" (31) keys.

Press the PRG (29) key and then press the "+" (30) or "-" (31) keys to reset the number. The meter will be reset.

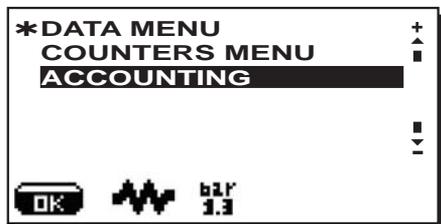
When the OK key is pressed, zeroing is confirmed.

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

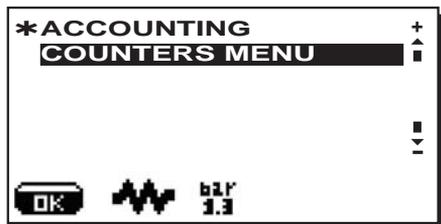
The total number of coffees and the number of cycles CANNOT be zeroed.

The total number of grinding procedures recorded for the two grinders (MM1 and MM2) can only be zeroed by the installer technician when the grinders are replaced.

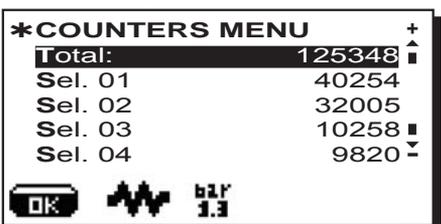
18.1 DATA menu: ACCOUNTING



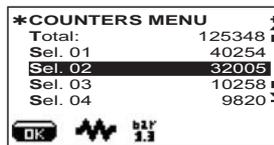
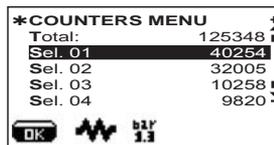
Use the "+" (30) and "-" (31) keys to position the cursor on the ACCOUNTING line, then press the PRG (29) key. The following will appear on the display:



Pressing again the PRG (29) key, on the display will appear the number of all dispensings performed and the number of dispensing for each selection key:



Placing the cursor on the various selections, the led associated to the key remains ignited:

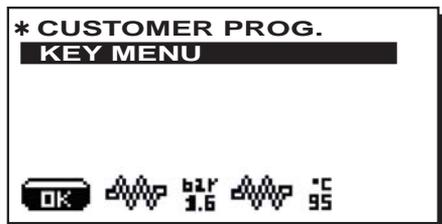


Note: the total number and numbers of single selections CANNOT be zeroed.



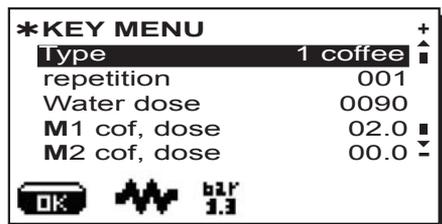
19. How to access the programming mode

NOTE ONLY if the item "Customer Progr." is set on "YES" and the item "Program. block" is set on "NO". To access programming press the PRG (29) key; the following message will appear on the display:



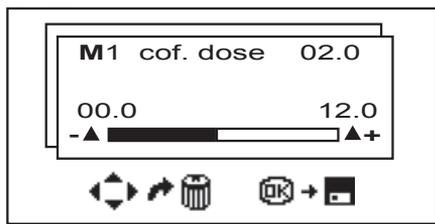
Access to menus: press a selection key.

Access and modification of sub-menus: Use the "+" (30) and "-" (31) keys to position the cursor (black line) on the desired line, then press the PRG (29) key.



Use the "+" (30) and "-" (31) keys also to modify the message or number.

Note: During the Data Modification phase, the cursor turns into "→" or a slide bar with minimum and maximum settings appears:



The icons below appear in alternating order in the lower part of the display:



Exiting the programming menu

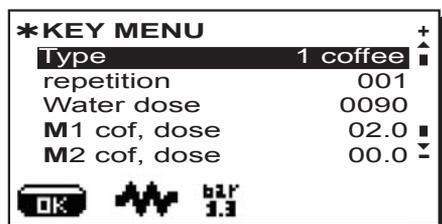
- Press the OK (29) key to confirm changes;
- Press the RES (24) key to leave settings unchanged and exit the menu

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



19.1 Key menu - Coffee selection

Press one of the coffee dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The following message will appear on the display:



The following coffee selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 01 to 99);
- **water dose** (volumetric dosage pulses, from 0 to 1999, with increments of 1);
- **coffee dose...** (coffee dose grinder..., 0 ÷ 12" with increments of 0.1");

- **water start** (represents the number of pulses of the volumetric doser before the activation of the additional water solenoid valve, from 0 to 1999, with increments of 1. If the value set is higher than the water dose, the additional water solenoid valve will not be activated);
- **Additional water** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);
- **LED Colors** the color of the LEDs during dispensing, 000 - 015);
- **MANUAL MOVE** (see chapter "Grinders manual handling").

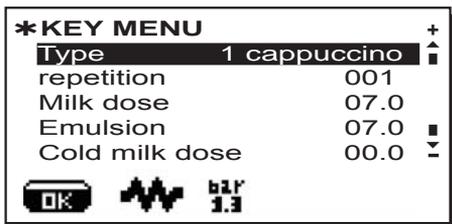
The dose for making a cup of coffee can be composed of grounds taken from both hoppers, which has the advantage of less time needed for grinding.

The dose setting for both grinders has a field range of ± 1.0" of the value set in the technical programming menu.

- Example
- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| technical programming | customer programming |
| coffee dose M1 02.0 | coffee dose M1 01.0÷03.0 |
| coffee dose M2 05.5 | coffee dose M2 04.5÷06.5 |

19.2 Key menu - Cappuccino selection

Press one of the cappuccino dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The following message will appear on the display:



The following cappuccino selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 01 to 99);
- **milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- **emulsion** (foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);
- **cold milk dose** (cold milk dose; the setting of this parameter makes it possible to obtain warm milk; setting between 0 to 20 with increments of 0.1 seconds);

- **cold milk emulsion** (cold foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the cold milk dose);
- **water dose** (volumetric dosage pulses, from 0 to 1999, with increments of 1);
- **coffee dose...** (coffee dose grinder..., 0 ÷ 12" with increments of 0.1");
- **water start** (represents the number of pulses of the volumetric doser before the activation of the additional water solenoid valve, from 0 to 1999, with increments of 1. If the value set is higher than the water dose, the additional water solenoid valve will not be activated);
- **LED Colors** the color of the LEDs during dispensing, 000 - 015);
- **MANUAL MOVE** (see chapter "Grinders manual handling").

The dose for making a cup of coffee can be composed of grounds taken from both hoppers, which has the advantage of less time needed for grinding.

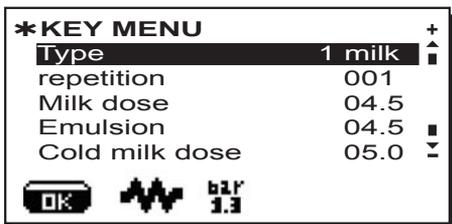
The dose setting for both grinders has a field range of ± 1.0" of the value set in the technical programming menu.

Example

technical programming	customer programming
coffee dose M1 02.0	coffee dose M1 01.0÷03.0
coffee dose M2 05.5	coffee dose M2 04.5÷06.5

19.3 Key menu - Milk selection

Press one of the cappuccino dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The display appears as follows:



The following cappuccino selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 01 to 99);
- **milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- **emulsion** (foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);
- **cold milk dose** (cold milk dose; the setting of this parameter makes it possible to obtain warm milk; setting between 0 to 20 with increments of 0.1 seconds);
- **cold milk emulsion** (cold foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the cold milk dose);
- **LED Colors** the color of the LEDs during dispensing, 000 - 015);
- **MANUAL MOVE** (see chapter "Grinders manual handling").

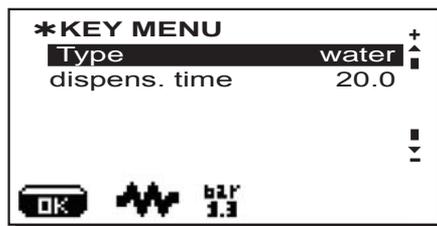


19.4 Key menu - Hot water selection

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** (from 0 to 60, with increments of 0.1 seconds).



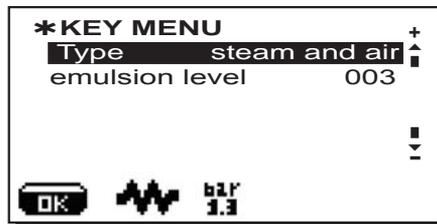
19.5 Key menu - Steam and air selection (where contemplated)

Only on machines with the TURBOSTEAM system, without flow regulator, with the item "regulator" set on "NO".

If the frothed milk key is pressed or the frothed milk knob (13) is turned, the following appears on the display:

The following parameters can be modified:

- **emulsion level** (here 4 levels can be chosen, where 001 is less emulsion and 004 is continuous emulsion).



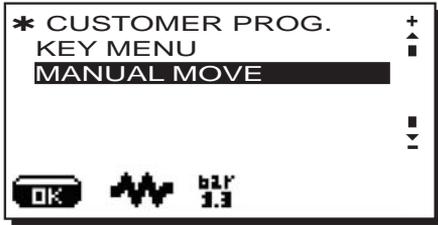
20. Grinders manual handling



The operations described below are only possible if the grinder control setting is NO.

Use the "+" (30) key to open the grinders (values 27, 28, 29, etc.) or the "-" (31) key to close them (values 25, 24, 23, etc.):

Manually handle the grinders by pressing the PRG (29) key; the display shows the following message:

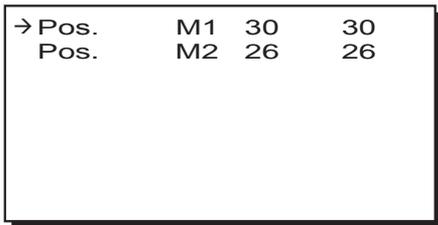


The setting for both grinders has a field range of ± 5 of the value set in the technical programming menu.

Example

<i>technical programming</i>	<i>customer programming</i>
Position M1 25	Position M1 20÷30
Position M2 30	Position M2 25÷35

Press the PRG (29) key again; the display shows the modifying panel:

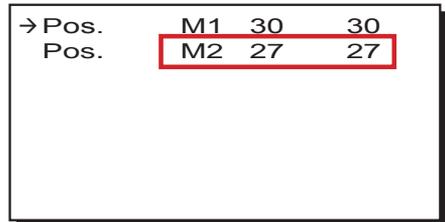
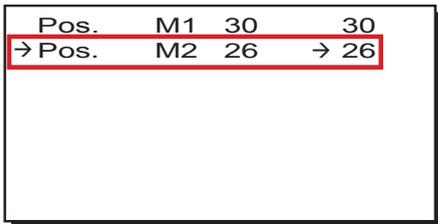


The displayed parameters are:

- M1 (grinder 1, lower);
- M2 (grinder 2, upper).

Using the keys "+" (30) and "-" (31) place the cursor → on the grinder which requires modifying and press the PRG (29) key. The display shows an additional → next to the value to be modified:

Press the PRG (29) key to start moving the grinders. The procedure ends when the 2 grinder reference values match; the display shows the following message:



This page is intentionally left blank.



Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Cimballi.

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 mode d'emploi 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.

	Page	Index	Page
1. Consignes générales	2	13. Opérations de nettoyage	16
2.1 Transport et manutention	3	<i>Lavage circuit lait avec détergent liquide</i>	18
2.2 Consignes d'installation	4	<i>Lavage groupe avec pastille détergente</i>	19
3. Consignes électriques d'installation	5	14. Messages de diagnostique	21
4. Consignes hydrauliques d'installation	5	<i>Messages de manière explicite</i>	21
5. Vérification de l'installation	6	15. Anomalies	22
6. Consignes pour l'opérateur	7		
7. Avertissements	8	PROGRAMMATION DU CLIENT	
8. Entretien et réparations	8	16. Règlage horloge	23
9. Mise hors service définitive	9	17. Menu Paramètres client	23
		Sélection langue	23
UTILISATION		Menu horaire de service	24
10. Description du tableau de commandes	10	Date et heure	24
11. Allumage quotidien	11	18. Menu DONNEES: COMPTEURS	25
Description des symboles s'affichant sur l'écran	12	18.1 Menu DONNEES: COMPTABILITÉ	25
12. Débit boissons - café	13	19. Comment entrer dans la programmation	26
12.1 Fonctions spéciales	13	19.1 Menu touche - Sélection Café	26
12.2 Débit boissons - cappuccino / lait (version avec cappuccinateur)	14	19.2 Menu touche - Sélection Cappuccino	27
12.3 Surface appuie-tasses	14	19.3 Menu touche - Sélection lait	27
12.4 Débit de boissons- eau chaude/vapeur	15	19.4 Menu touche - Sélection Eau chaude	28
		19.5 Menu touche - Sélection vapeur et air (dans les cas prévus)	28
		20. Déplacement manuel de meules	29
		ILLUSTRATIONS	VII
		Service Line	XII

1. Consignes générales



Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le mode d'emploi 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 café expresso et 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 ce dernier.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance. L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au-dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit: niveau de pression acoustique pondérée 73 dB(A) (+/- 2.5dB).
- 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 producteur 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 la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III et une protection du courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif de déconnexion 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 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 constructeur ne peut être considéré comme responsable pour les éventuels dégâts causés par le manque de mise à terre de l'installation.

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



De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque des données : voir [chapitre images figure 1](#).

Les machines sont pré-équipées en usine de câbles d'alimentation dédiés selon le type de connexion nécessaire : triphasée étoile Y (5 fils) ou triphasée triangle Δ (4 fils) ou monophasée (3 fils).

IL EST INTERDIT DE MODIFIER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

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 dans la machine.

Si les valeurs relevées ne rentrent 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 cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

PRESCRIPTIONS

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (tubes et joints pour le raccordement de l'eau qui n'ont jamais été utilisés auparavant) et adaptées au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

Placer l'appareil parfaitement en plan horizontal en agissant sur les pieds, puis les fixer.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le [chapitre images figure 2](#), en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2÷3 bar: voir [chapitre images figure 3](#).

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

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le [chapitre images figure 4](#).



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, L'AVANT DE L'UTILISER, L'OPÉRATEUR DOIT LAVER LES COMPOSANTS INTERNES AVANT DE CONFIER LA MACHINE À L'OPÉRATEUR, EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS :

CIRCUIT CAFÉ / CIRCUIT LAIT

- Appuyer et garder la touche lavage café (26)  enfoncée pendant quelques secondes.

EAU CHAUDE

- Débit de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 2 litres d'eau.

VAPEUR (même avec Turbosteam)

- Débit de la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.



6. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ



ATTENTION : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAVER LES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS. CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRIBUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAUSE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Circuit café / Circuit lait

- Appuyer et garder la touche lavage café (26)  enfoncée pendant quelques secondes.

Eau chaude

- Débit de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 2 litres d'eau.

Vapeur (même avec Turbosteam)

- Débit de la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur (même avec Turbosteam)

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

Débit café / cappuccino / lait

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un lavage rapide en appuyant sur la touche adéquate (26)  (voir paragraphe nettoyage)..

Débit eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 200cc.

Nettoyage du circuit lait et du circuit café

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



7. Avertissements



Danger de brûlures

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



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

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

Danger de brûlures

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

Plateau chauffe-tasses

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

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

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



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

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

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

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

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

8. Entretien et réparations

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

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



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

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



ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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



9. Mise hors service définitive

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.



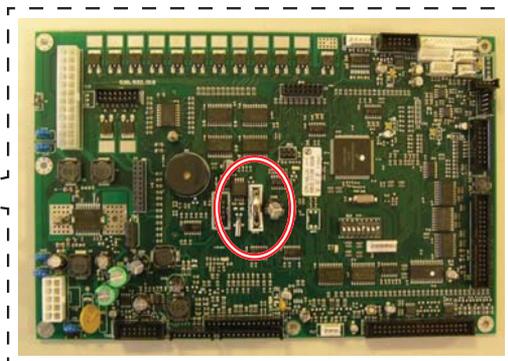
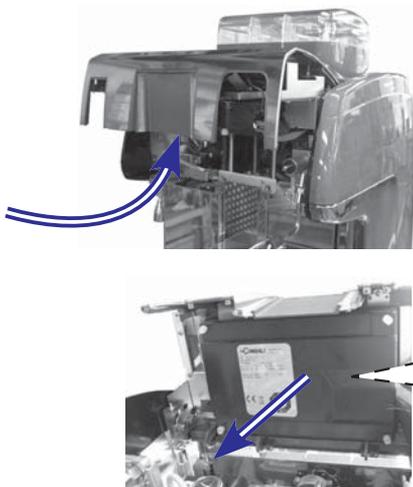
MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de
l'environnement, procéder selon
les normes locales en vigueur.

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

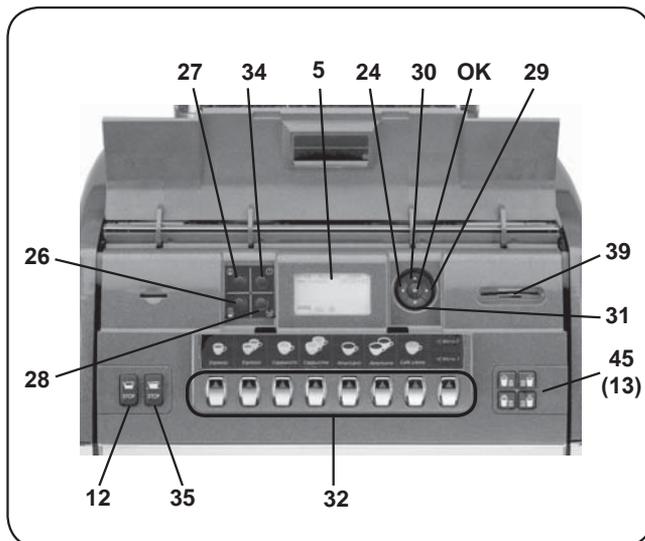


UTILISATION

10. Description du tableau de commandes – Plaque à touches sélections

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- 5 Ecran graphique
- 12 Touches débit eau chaude
- 13 Manche débit vapeur
- 24 Touche "**RES**" (sortir de la programmation/ confirmer les données)
- 26 Touches de lavage du circuit café/lavage court
- 27 Touche "**i**" (affiche nombre des cycles)
- 28 Touche lavage circuit lait - lavage automatique
- 29 Touche "**PRG**" (entrer en programmation /menu)
- 30 Bouton "**+**" (modifier les paramètres/horloge)
- 31 Bouton "**-**" (modifier les paramètres/horloge)
- 32 Boutons de sélection des boissons
- 33 Bouton "**STOP**" (fin débit)
- 34 Touche "**PARAMÈTRES CLIENT**"
- 35 Touche "**STOP-CONTINU**" eau chaude
- 39 Card services slit (programmation technique *)
- 45 Sélecteur Turbosteam *
- OK** Bouton "**OK**" (fin débit) / Bouton confirmation des données introduites *



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



11. Allumage quotidien



“Avant de démarrer la machine, rassurer vous que: l'interrupteur principal qui alimente le courant électrique soit branché; le robinet principal d'alimentation en eau soit ouvert”

ARRET AUTOMATIQUE (voir menu horaire de service)

La machine s'éteint automatiquement à l'heure programmée. Lors de la phase d'arrêt automatique, sur l'écran s'affiche le message ci-dessous.



NB: quand la machine fonctionne avec mise en marche/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (23) pour éteindre la machine car dans de telles conditions le fonctionnement de la mise en marche automatique n'est pas possible.

MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

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».

MISE EN MARCHÉ FORCÉE

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche "OK" pour forcer la mise en marche.

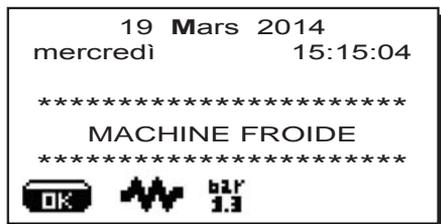
NB Le fait de forcer la mise en marche ne modifie pas les horaires de mise en marche/extinction programmés.

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

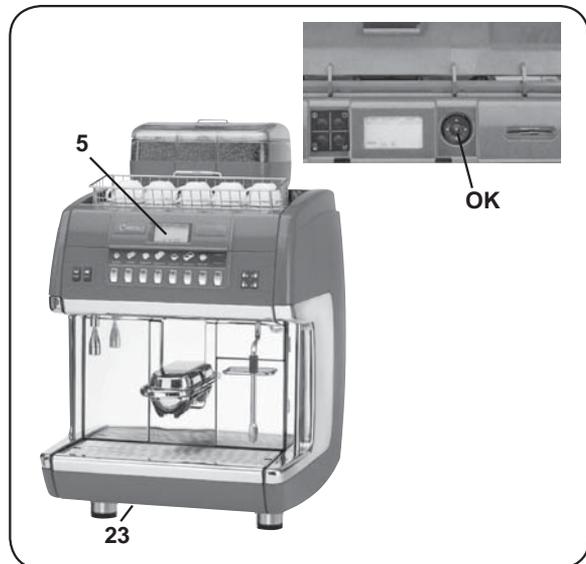
Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (23).

ALLUMAGE MANUEL

Activer l'interrupteur général (23), la machine s'allume et sur l'écran (5) s'affiche:



Le message "MACHIN FROIDE" apparaît en alternance à d'autres éventuels messages d'avertissement (ex: "LE CAFÉ MANQUE À GAUCHE", "LE CAFÉ MANQUE À DROITE" etc.)



Description des symboles s'affichant sur l'écran



Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière.



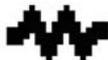
Ce symbole représente la valeur de la pression de la chaudière.

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:



Lorsque la résistance est active et en marche, l'icône est représentée ainsi



(intérieur foncé).

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.



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.

Tant que la machine n'a pas atteint la pression de travail, les

symboles  et  s'affichent en alternance sur l'écran.

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



Ce symbole indique que dans la fente (39) se trouve une carte de services et il est donc possible d'accéder à la programmation du technicien.



12. Débit boissons - Café

INDICATIONS GENERALES

Placer la tasse (ou les tasses) sous le distributeur (1) et si nécessaire en régler la hauteur.

Appuyer sur la touche de débit de café correspondant à la dose choisie, le voyant de la touche sélectionnée s'allume et le débit commence.

L'arrêt du débit de café se fait automatiquement.

Débit de café en poudre pour machines sans dosateur automatique

Après avoir placé la tasse sous le débiteur, ouvrir le petit clapet (18) et verser une dose de café en poudre dans la conduite et fermer le clapet (18); sur le clavier de sélection (3) les leds des touches programmées pour une tasse clignoteront. En outre, les clefs dans le deuxième choix et la clef spéciale clignoteront alternativement si programmées (voir paragraphe "Fonctions spéciales" dans les pages suivantes).

Appuyer sur une des touches, associées aux led clignotants, correspondant à la dose désirée.

L'arrêt du débit se fera automatiquement.

Fonction STOP café

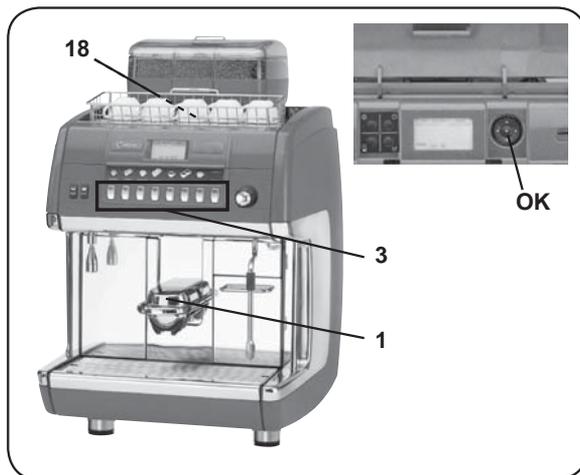
On obtient en pressant la touche "OK" et permet de bloquer le débit du café avant d'atteindre la dose programmée.

NB.: En appuyant sur la touche "OK", on ne modifie pas les paramètres sélectionnés lors de la programmation.

Fonction REPETITION SELECTIONS

Cette fonction peut être activée de différentes façons:

1) appuyer sur n'importe quelle touche de sélection et après



environ 3 secondes appuyer à nouveau sur la même touche suivant le nombre de débits que l'on souhaite effectuer.

Le nombre de débits programmés s'affiche sur l'écran en haut à gauche. Pour remettre à zéro cette programmation, appuyer sur la touche "OK" pendant environ 3 sec.

2) en programmant le numéro souhaité à l'expression répétition dans la recette de la boisson (voir au chapitre PROGRAMMATION CLIENT paragraphes *Menu Touche*).

Remarque: ces fonctions sont désactivées quand sur l'écran s'affichent des messages et/ou codes d'erreurs et si "Bloc program." est programmé sur "OUI"

12.1 Fonctions spéciales (dans les cas prévus)

Fonction DEUXIEME SELECTION

Le touche (Shift) avec les fonctions spéciales décrites ci-dessous ne peuvent être activées que par le technicien installateur.

Elle permet le débit d'un deuxième type de boisson, associée aux touches de débit.

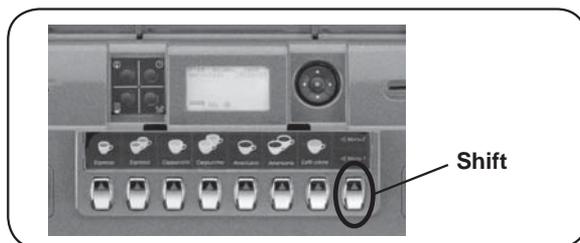


Menu 1 (led rouge allumé): indique que les touches de débit de la machine sont associées aux boissons en première sélection.

Menu 2 (led vert allumé): indique que les touches de débit de la machine sont associées aux boissons en deuxième sélection.

Cette fonction ne peut être obtenue qu'après avoir installé la touche spéciale (Shift), avec la fonction de deuxième sélection dans le *Menu Configuration* de la machine.

A ce niveau de l'étape, en appuyant sur la touche spéciale on éclaire le led vert; s'affiche, en actionnant l'une après l'autre l'une des touches de débit, correspondant à la boisson et à la dose souhaitée, la deuxième boisson sera effectuée, programmée sur la touche de débit sélectionnée.



Remarque: pour annuler l'opération de deuxième sélection, appuyer à nouveau sur la touche (Shift).

Avec la touche **Shift** habilitée, on aura à disposition 7 sélections normales et 7 deuxièmes sélections pour un total de 14 recettes possibles.

Au cas où elle serait habilitée, la touche **Shift** est toujours placée en bas à droite du clavier de sélection, comme indiqué dans les figures.



12.2 Débit boissons - Cappuccino / lait (version avec cappuccinateur)

INDICATIONS GENERALES

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

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

Opérations préliminaires

Introduire le tube (40) dans la boîte à lait.

Placer la tasse(ou tasses) sous le bec débit (1).

Si cela est nécessaire, régler en hauteur le débit.

Débit cappuccino

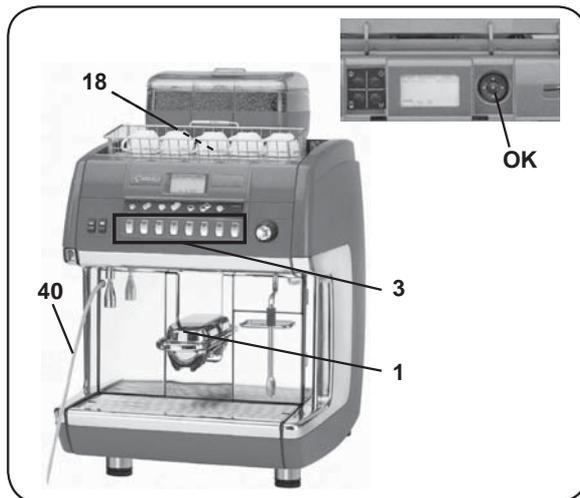
Presser le bouton débit cappuccino correspondant à la dose sélectionnée, s'allume le led du bouton sélectionné et commence le débit. La fin du débit s'effectue d'une manière automatique.

On peut également stopper le débit en appuyant sur le bouton "OK".

Si le lait et le café descendent dans la tasse en même temps, il suffit d'appuyer une seule fois sur le bouton "OK" pour arrêter le débit. Si le lait et le café ne descendent pas dans la tasse en même temps, en appuyant sur le bouton "OK", on arrête l'écoulement du liquide en phase de débit; en appuyant une deuxième fois sur le bouton "OK", on stoppe l'écoulement de la deuxième phase de débit.

Débit du cappuccino avec du café en poudre pour machines sans doseur automatique

Ouvrir le couvercle (18) et verser une dose de café en poudre dans le conduit fermer le couvercle (18); sur le clavier de sélection (3) les leds des touches programmées pour une tasse clignoteront. En outre, les clefs dans le deuxième choix et la clef spéciale clignoteront alternativement si sont programmées.



Appuyer sur une des touches, associées aux leds clignotants et correspondant à la dose choisie. L'arrêt se fera automatiquement.

Debit lait

Presser le bouton débit lait correspondant à la dose présélectionnée, s'allume le led du bouton sélectionné et commence le débit. La fin du débit s'effectue d'une manière automatique

Le débit peut être bloqué en appuyant sur le bouton "OK".

OPTIONS

Restent valables les options indiquées au paragraphe "3.Débit café".

Il est en outre possible de demander au technicien installateur de personnaliser des boutons cappuccino avec les variantes suivantes:

- débit lait avant café, ou viceversa(valable seulement pour les débits cappuccino);

Pour obtenir le lait plus ou moins chaud se comporter selon les explications du chapitre "PROGRAMMATION DU CLIENT"

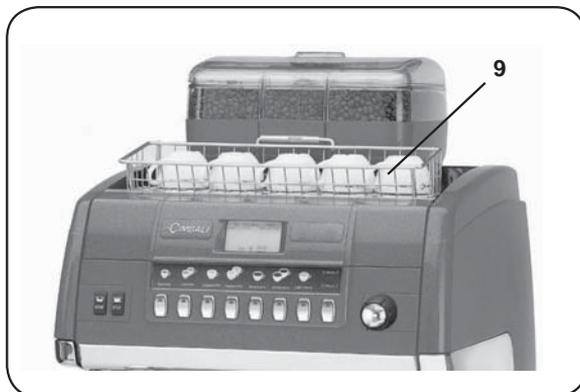
12.3 Surface appuie-tasses



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

Les appareils sont dotés d'une surface appuie-tasses (9) pour le stockage des tasses.

Placer sur la surface appuie-tasses (9) seuls les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café; **il est interdit de placer d'autres objets sur cette surface (9).** Faire égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur la surface (9).



12.4 Débit de boissons - Eau chaude/vapeur

EAU CHAUDE: INDICATIONS GÉNÉRALES

Placer le conteneur approprié sous le bec débit'eau chaude (14).

Débit avec dosage automatique

Appuyer sur l'une des touches de débit d'eau chaude (12) correspondant à la dose choisie

Du débit (14) sortira la dose d'eau chaude programmée, l'arrêt s'effectuera automatiquement.

NB.: Le débit peut être interrompu en appuyant sur la touche stop eau chaude (35) ou le touche (12).

En appuyant sur la touche STOP EAU CHAUDE (35), on ne modifie pas les paramètres sélectionnés lors de la programmation.

VAPEUR: INDICATIONS GÉNÉRALES

Plonger complètement le tuyau de la vapeur (15) dans le récipient contenant la boisson à chauffer.

Débit avec le robinet (13)

Tourner la manivelle du robinet de la vapeur.

Attendre que la boisson ait atteint la température désirée. arrêter le débit tournant dans le sens contraire la manivelle du robinet de la vapeur.

Débit avec le sélecteur Turbosteam (45) (la ou c-est prévu)

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.

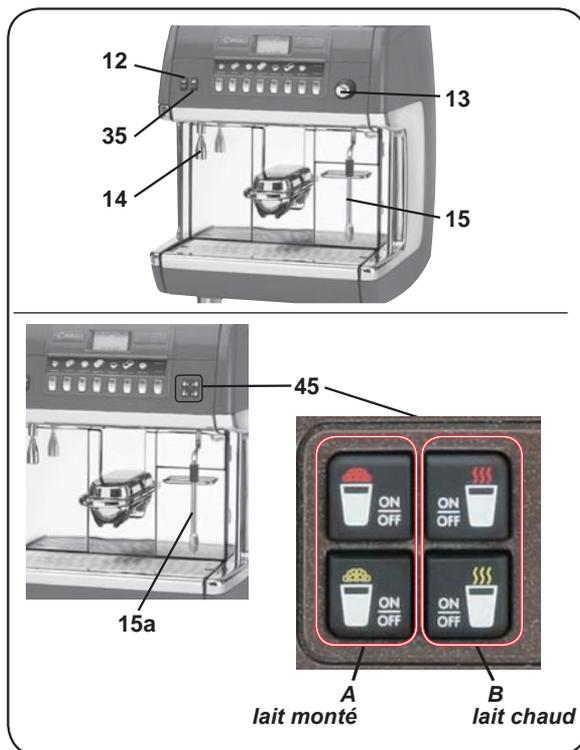
Sélectionner le type de lait que l'on souhaite obtenir:

- à l'aide des boutons poussoirs, **A** (monté) ou **B** (chaud).

Lorsque la température programmée est atteinte, l'arrêt du débit de vapeur peut avoir lieu:

- automatiquement;
- manuellement, en appuyant à nouveau sur les boutons poussoirs **A** ou **B**.

Pour de plus amples informations sur la fonction, consulter le manuel du technicien.



Nettoyage des lances à vapeur

Au terme de chaque débit de vapeur:

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



13. Opérations de nettoyage



Pour une application correcte du **système de sécurité alimentaire (HACCP)** s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous. 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 du matériau au contact avec les aliments.

NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT ET DU CIRCUIT CAFÉ

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

La manque d'exécution du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts cités et par conséquent l'abaissement des prestations qualitative du cappuccinateur (1) et du circuit du café.

N.B.les opérations ci-après illustrées doivent être exécutées avec la machine allumée et en pression.



ATTENTION, RISQUE DE BRULURE: durant la phase de lavage des becs du cappuccinateur/beccs débit (1) sortira l'eau chaude, la vapeur, et les résidus de lait, ne pas approcher les mains ou autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

LAVAGES CIRCUIT LAIT ET CIRCUIT CAFÉ

Le circuit lait et le circuit café peuvent être des subordonnés à différents types de lavage:

Lavage quotidien à horaire préétablis

Fonctionnement - à l'heure programmée (voir au paragraphe "Programmation du client - Menu horaire de service") sur l'écran s'affiche "EXÉCUTER LE LAVAGE CIRCUIT LAIT" alternée "EXÉCUTER LE LAVAGE GROUPE".

Activation - Circuit lait: avec les modalités décrites dans "LAVAGE CIRCUIT LAIT AVEC DÉTERGENT LIQUIDE"; sur l'écran apparaît le message "LAVAGE LAIT".

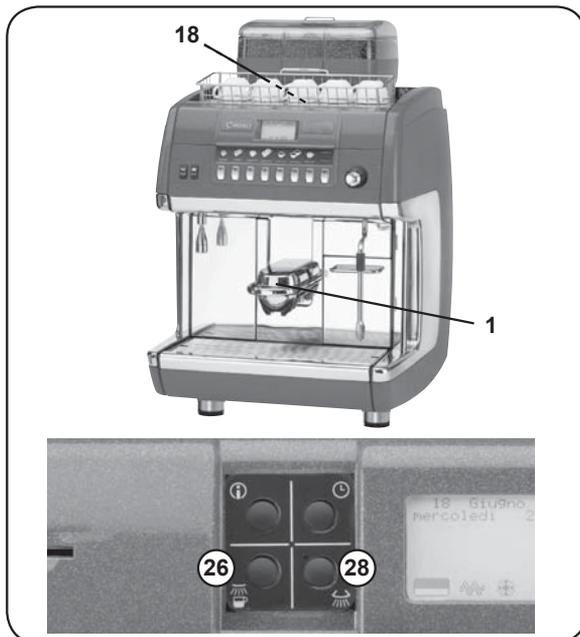
Circuit café: avec les modalités décrites dans "LAVAGE GROUPE AVEC PASTILLE DÉTERGENTE"; sur l'écran apparaît le message "LAVAGE GROUPE".

Blocage sélections - circuit lait: 60' de fonctionnement depuis l'heure programmée en l'absence de lavage avec fonction "blocage du lait" programmée (OUI).

Circuit café: 60' (30' si lavage court) depuis l'heure programmée en l'absence de lavage avec fonction "blocage du café" programmée (OUI).

Type de lavage - Circuit lait: à l'eau et à la vapeur et avec un détergent extérieur qui remplace le lait.

Circuit café: en introduisant une pastille détergente dans le compartiment du café décaféiné (18).



Lavage automatique préétabli

Uniquement pour les machines avec machine à cappuccino et pompe à engrenages

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

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30' manquants. Durant cet intervalle de temps: si on appuie sur une touche de débit café, le comptage reprendra à 30" de la fin du débit; si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (210'). Si en revanche on appuie sur la touche (28), le lavage automatique sera aussitôt effectué.

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

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

Conditions particulières

1) à chaque cycle de lavage avec un détergent (à heure fixe) ou de type journalier:

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

2) à chaque arrêt de la machine avec calcul de la durée (210') en cours: à la phase de mise en marche successive, si 210' se sont écoulés, la machine, une fois la température de service atteinte, active le cycle de lavage automatique préétabli sans possibilité de l'éviter.



Lavage rapide automatique (si programmé)

(uniquement pour les machines dotées de "cappuccinateur")

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le comptage du temps programmé démarre (de 10 à 99 minutes; OFF fonction désactivée), au terme duquel sur l'écran s'affiche "LAVAGE AUTOMATIQUE" avec les 30" manquants au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps: si on appuie sur une touche de débit café, le comptage reprendra à 30" de la fin du débit; si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (10'+99'). Si en revanche on appuie sur la touche (28), le lavage automatique sera aussitôt effectué.

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

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

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

Modalité de lavages

Opération à effectuer à la fin de chaque journée de travail de la machine ou bien lorsque la machine le signale. Dans le cas d'indication de la part de la machine, l'indication suivante apparaîtra sur le display: "Exécuter le lavage circuit lait" / "Effectuer lavage groupe", accompagné d'un signal sonore.

Ce message apparaîtra jusqu'à ce que l'opération de nettoyage n'ait été effectuée ou jusqu'à expirer du timeout.

Lorsque la machine est bloquée et que sur l'écran s'affiche:



En appuyant sur la touche correspondant au lavage demandé dans le message (touche 26 ou touche 28), le lavage est effectué et la machine est débloquée.

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:

- lavage circuit lait: avec les modalités décrites dans "Lavage circuit lait avec détergent liquide";
- lavage bref: en appuyant sur la touche (26);
- lavage de groupe: avec les modalités décrites dans "LAVAGE groupe AVEC PASTILLE DETERGENTE".

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

En cas de coupure de courant imprévue ou d'arrêt de la machine pendant le cycle, au moment du rétablissement de cette dernière, de l'alimentation électrique le message suivant s'affichera sur l'écran: "Appuyer LAVAGE"; pour continuer, appuyer sur la touche (26/28) pour terminer les opérations de nettoyage.

Le manque d'exécution des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.



Lavage circuit lait avec détergent liquide

Le lait est un aliment qui exige la plus grande hygiène. Il est, donc, recommandé d'observer les instructions de nettoyage méticuleusement.

1) À l'heure programmée sur l'écran s'affiche "**EXÉCUTER LE LAVAGE CIRCUIT LAIT**".

2) Placer le récipient sous le distributeur d'eau chaude et sous le bec distributeur café/cappuccino de la machine (le cas échéant en régler la hauteur).

En particulier, en ce qui concerne le bec distributeur café/cappuccino, s'assurer que le récipient est placé **UNIQUEMENT** sous les bords de distribution de lait.

3) Retirer le tuyau d'aspiration du récipient contenant le lait et le placer sur le raccord du récipient.

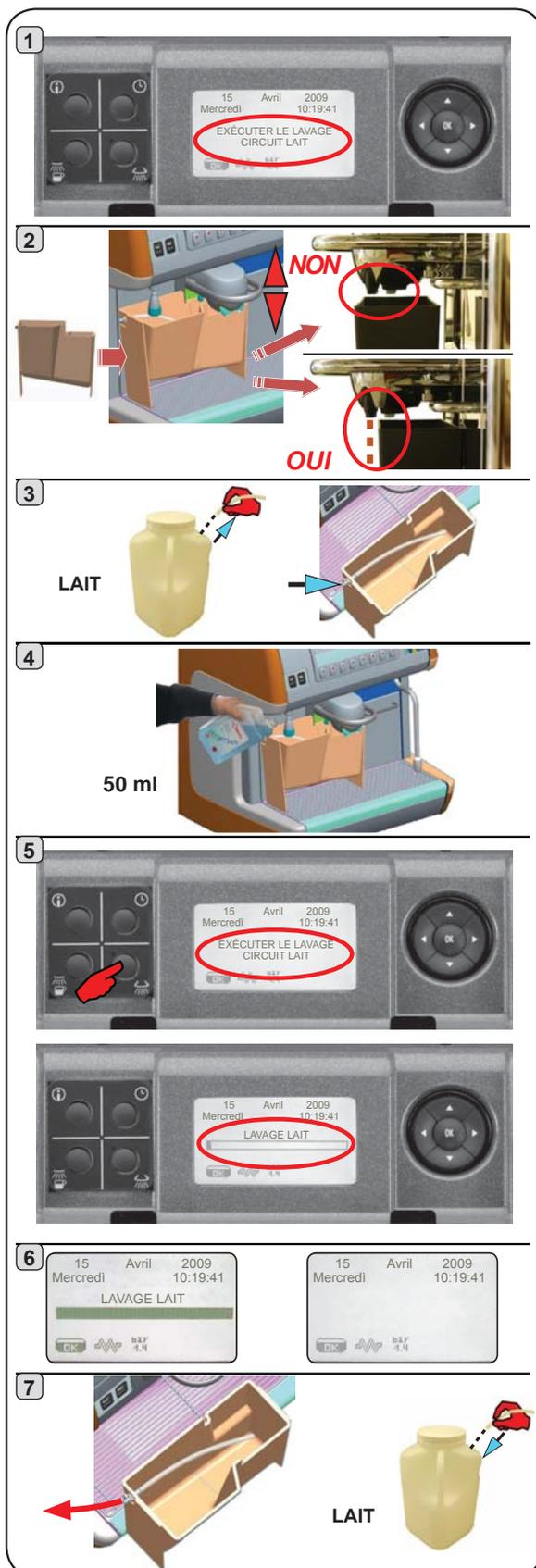
4) Dans un récipient adapté à cet effet, verser un peu de détergent liquide (voir instructions du produit).

5) Pour effectuer le lavage appuyer et garder enfoncé la touche **(28)** sur le clavier de sélection; sur l'écran apparaît le message "**LAVAGE LAIT**".

La solution détergente, aspirée et réchauffée, transite plusieurs fois par le circuit de lait, lavant non seulement le circuit mais l'intérieur de la machine à cappuccino.

6) Le cycle de lavage prendra fin lorsque le message "**LAVAGE LAIT**" NE sera **PLUS** affiché sur l'écran.

7) Enlever le tuyau d'aspiration de lait du raccord du récipient et le remettre à l'intérieur du récipient contenant le lait.



Lavage groupe avec pastille detergente

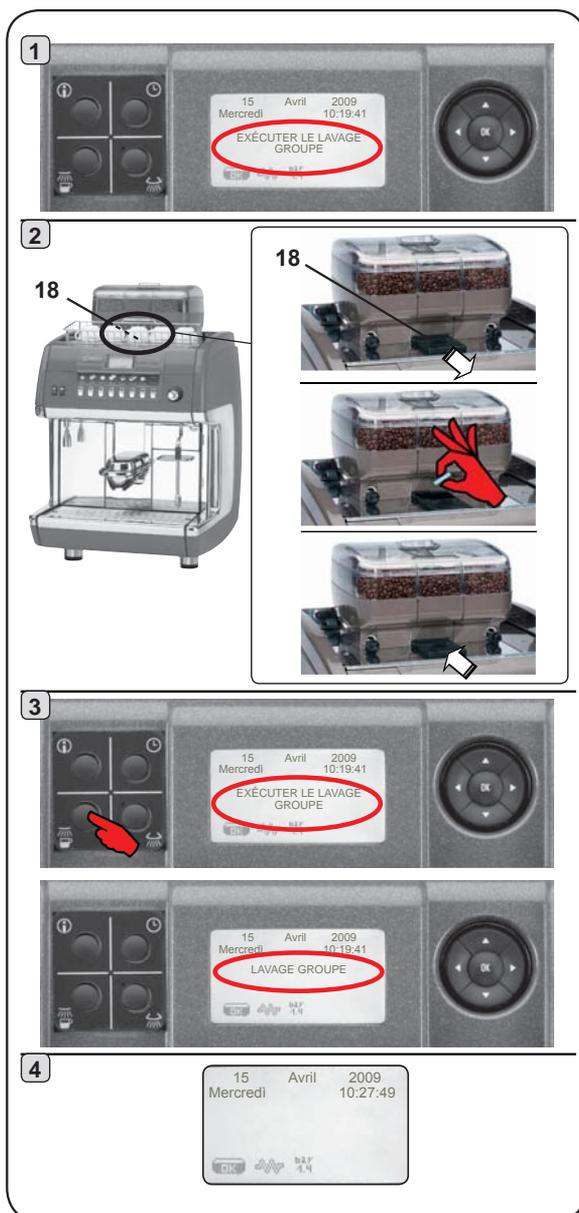
Pour effectuer le lavage, procéder comme suit:

1) À l'heure programmée sur l'écran s'affiche "EXÉCUTER LE LAVAGE GROUPE".

2) Ouvrir le petit couvercle(18) et y introduire une pastille; fermer le petit couvercle (18).

3) appuyer et garder enfoncé la touche (26) de lavage du circuit café, jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le display: "LAVAGE GROUPE".

4) Attendre que la machine fasse son cycle de lavage automatique (durée: 8 minutes environ).
Le cycle de lavage prendra fin lorsque le message "LAVAGE GROUPE" NE sera PLUS affiché sur l'écran.



13. Opérations de nettoyage

LE TUYAU DE LA VAPEUR (15) ET BEC DÉBIT EAU CHAUDE (14)

Utilisant un torchon ou une éponge propre, laver avec de l'eau chaude enlevant les éventuels résidus organiques présents.

rincer avec soins.

Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, procéder comme suit: orienter le tuyau vers la bassine appuie-tasses et en faisant particulièrement attention, évacuer au moins une fois la vapeur.

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

BASSINELLE D'ÉGOUTTOIR (16)

A la fin de la journée de travail, verser de l'eau chaude dans la bassinelle (16) pour enlever les incrustations éventuelles présentes dans la décharge.

Il est possible également d'enlever la bassine pour un nettoyage plus approfondi de l'intérieur.

Ne pas utiliser les produits abrasifs.

CARROSSERIE

Nettoyer avec un torchon souple et les produits sens ammoniacque ou abrasifs, éliminant les éventuels résidus organiques présents sur la zone de travail.

N.B.: ne pas pulvériser les liquides dans les caves des panneaux de la carrosserie.

TIROIR À MARCS (17)

Extraire le tiroir à marcs (17).

Le vider et le laver avec de l'eau courante.

Nettoyer avec soins la zone de logement du tiroir (17) avec un torchon humide, enlevant les éventuels résidus organiques présents.

Remettre le tiroir à marcs dans son logement.

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE (6)

Séparer la trémie de la machine.

Enlever le café éventuellement resté dans la trémie.

La laver en utilisant un chiffon humide et des produits normalement d'utilisation pour des objets étant en contact avec de la nourriture; rincer abondamment et essuyer et enlever les éventuels résidus organiques présents.

Avant de remettre la trémie sur la machine, vérifier que toutes les pièces nettoyées soient bien sèches.

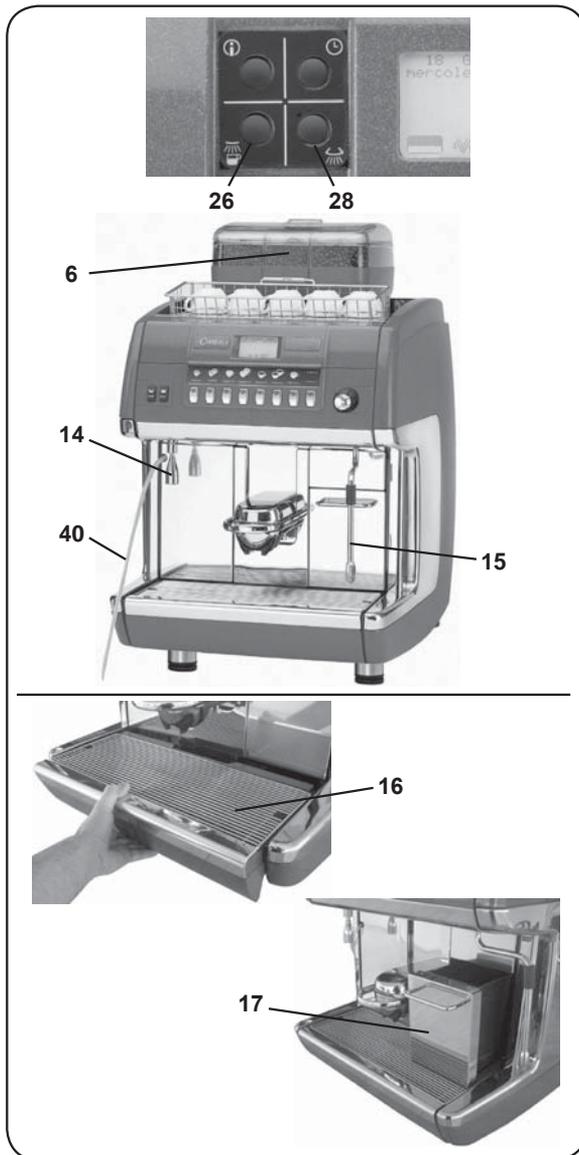


ATTENTION :

Lorsque la machine n'effectue pas d'érogation pendant plus de 8 heures, et au moins une fois par jour, avant de l'utiliser, effectuer un nettoyage des composants internes en suivant les indications reportées ci-après:

Circuit café

Appuyer et garder la touche lavage café (26) enfoncée pendant quelques secondes.



Eau chaude

Débitier de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 2 litres d'eau par machine à 1 gorgées.

Vapeur

Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

Circuit lait: ôter le petit tuyau (40) du conteneur du lait et appuyer et garder enfoncée la touche lavage lait (28).

N.B. : pour effectuer les différentes opérations suivre les instructions contenues dans le présent manuel.



14. Messages de diagnostique

Les messages de diagnostique sont divisés en deux groupes:

1. **Messages de manière explicite:** se positionnent à la dernière ligne en bas de l'écran (5); ils sont effacés à chaque nouveau cycle pour réapparaître s'il se représente la cause qui les a générés
2. **Les messages en code:** se positionnent à l'angle d'en haut à droite, avec les syntaxes suivantes: **Exxx**
où:
 - **E** Identique la présence d'une erreur;
 - **xxx** Représente le code de l'erreur de l'unité.

En présence de plus d'erreurs, leurs représentation est à temps, les passant en succession sur l'écran. Pour une description détaillée des messages en code, consulter le manuel au paragraphe "anomalies-pannes".

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Machine froide	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ce message apparaît sur l'écran lors de la mise en marche de la machine, jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve au-dessous de la pression de travail établie. Une fois que la pression de travail est atteinte et la température du groupe majeur est de 70°C, le message disparaît automatiquement. 2. Lorsque la chaudière-services n'arrive pas à atteindre la pression de travail à cause d'un problème, ce message sera intégré avec autre message en code qui identifie la composante défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consulter le manuel du technicien et se référer au code d'erreur spécifique pour résoudre le problème.
Le café manque (GAUCHE/ DROITE...)	Une ou toutes le auges dont vides. Le piston supérieur est descendu à la fin de la course et n'a relevé aucune présence de café.	Introduire du café dans la/les auge(s).
Tiroir à marcs plein	Ce message avertit l'utilisateur que le tiroir à marcs est plein. Il est encore possible de distribuer dix boissons à base de café (10 simples ou 5 doubles) avant que la machine ne se bloque.	Vider le tiroir pour remettre à zéro le compteur ou continuer jusqu'à ce que la machine n'affiche le message "Vider tiroir". Se référer au manuel du technicien pour programmer le nombre de marcs au bout desquels le message s'affichera.
Vider le tiroir à marcs	La machine compte en ordre décroissant le nombre de marcs programmé. Le message s'affiche à la fin de ce calcul. La machine est bloquée et empêche tout débit à base de café.	Ouvrir le panneau. Oter et vider le tiroir à marcs. Remettre le tiroir dans la bonne position et fermer le panneau. Pendant l'exécution de ces opérations, le message suivant s'affichera: "tiroir à marcs extrait".
Tiroir à marcs extrait	Ce message s'affiche toujours lorsque le côté arrière n'est pas bien placé.	Si le message s'affiche lorsque le tiroir est introduit, contrôler que le tiroir est correctement placé.
Chargement de la chaudière	Ce message s'affiche quand la machine est en train de recharger la chaudière.	Cette opération est effectuée automatiquement et l'utilisateur ne doit pas intervenir. L'opération n'empêche pas le débit d'eau chaude.
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, tenir appuyée la touche RES pendant environ 8 secondes. Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.	Contacteur un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. Consulter le manuel du technicien pour programmer les délais ou les cycles d'entretien.



Messages de manière explicite

Le lait manque	Le message s'affiche uniquement si la machine est équipée d'une unité réfrigérante et prévient que le bac à lait est vide.	Remplir le bac à lait.
Effectuer la régénération des résines	Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Après avoir effectué la régénération des résines, appuyer sur RESET pendant environ 8 secondes pour effacer le message.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque la mise ne marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "paramètres client". Appuyer pendant quelques secondes sur la touche "OK" pour forcer la mise en marche.
Clavier bloqué	Pendant l'utilisation normale de la machine, il peut arriver qu'une touche quelconque se bloque mécaniquement: Si cette condition perdure pendant une durée supérieure à 1 minute, le message suivant s'affichera sur l'écran: TOUCHE BLOQUÉE. N.B.: à l'exception de la touche intéressée, toutes les autres fonctionnent régulièrement.	Pour pallier à l'anomalie, effectuer un examen visuel du clavier qui détermine le message et continuer avec les opérations de rétablissement.
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre "opérations de nettoyage" de ce manuel.

15. Anomalies

Interventions directes de la part du client:

Avant d'appeler Votre Service Assistance Technique et, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine ne soit pas reporté sur le tableau indiqué ci-dessous:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas et l'indicateur lumineux (5) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (23).
Perte d'eau du bassin appuie-tasses (16).	Trou de la cuve obstrué.	Nettoyer.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Moulage du café trop fin.	Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Cuve d'écoulement obstruée.	Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseursont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	Ouvrir. En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
L'auto-niveau est en fonctionnement.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes remèdes que le point précédent.



PROGRAMMATION DU CLIENT

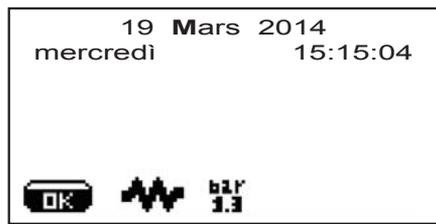
16. Règlage horloge

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".



17. Menu Paramètres client

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



Sélection 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 PRG (29); la machine se remet en marche avec les messages dans la nouvelle langue sélectionnée.



Menu horaire de service

En appuyant sur la touche **PRG** (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);
- **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 1** (requis toutes les 24h - à l'heure programmée; ne peut être désactivé);
- **Lavage 2 ÷ 5** (horaire de lavages programmables).

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).

"LAVAGE 1" ET "LAVAGES 2 ÷ 5"

Ce sont des lavages à horaires programmables, indépendants de ceux qui sont associés à l'heure de mise en fonction et à l'heure d'arrêt.

Après avoir placé le curseur devant la ligne à modifier, et après avoir appuyé sur le bouton **PRG** (29), modifier la valeur, en utilisant les boutons "+" (30) et "-" (31). Appuyer ensuite sur le bouton (32) pour confirmer la donnée. Répéter les opérations indiquées précédemment pour modifier les autres horaires des lavages.

"Lavage 1"

Lorsqu'il a lieu, il prévoit l'exécution d'un lavage long (du circuit lait et du circuit café), comme décrit au paragraphe "Opérations de nettoyage".

NOTE: Le lavage 1 ne peut pas être désactivé, il est requis quotidiennement à l'heure programmée et dans une période maximum de 24 heures.

"Lavages 2 ÷ 5"

Lorsqu'ils sont requis ils peuvent prévoir aussi bien l'exécution d'un lavage long que bref, selon le programme désiré.

Si l'horaire programmé pour ces lavages entre dans la phase d'extinction de la machine, la demande d'exécution du lavage est annulée.

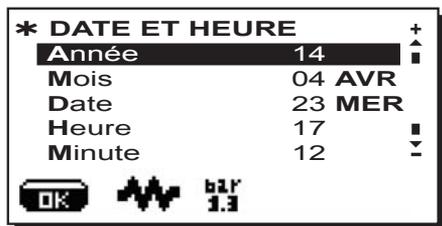
NOTE: pour ne pas activer ces lavages programmer OFF par rapport à l'horaire.

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".

Date et heure

Pour modifier la date et l'heure appuyer sur la touche **PRG** (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 **PRG** (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 (32) pour confirmer.

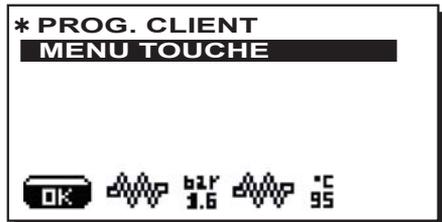
N.B. le curseur redevient une ligne noire.

Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.



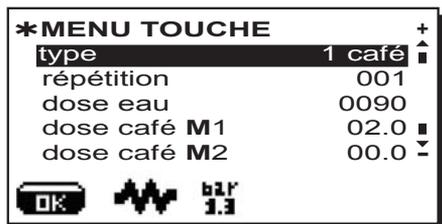
19. Comment entrer dans la programmation

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 PRG (29); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



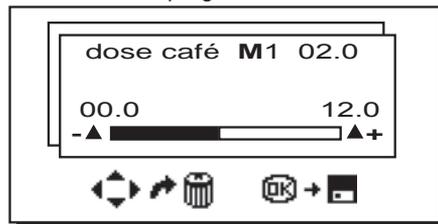
Accès au menu: appuyer sur une touche de sélection.

Accès et modification des sous-menus: placer le curseur devant la ligne souhaitée à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31), puis appuyer sur la touche PRG (29).



Modifier l'indication ou varier la valeur toujours à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31).

N.B.: en phase de modification des données, le curseur devient "→" ou une barre de défilement avec les valeurs minimum et maximum programmables:



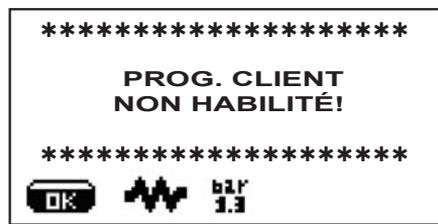
Dans la partie inférieure du visuel sont affichées de façon alternées les icônes ci-dessous:



Sortie des tableaux de programmation

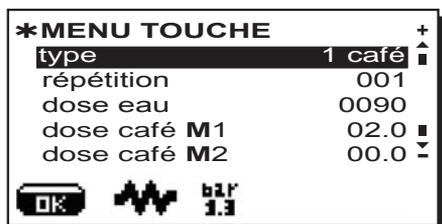
- confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche OK
- quitter le menu en laissant les données inaltérées en appuyant sur la touche RES (24)

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



19.1 Menu touche - Sélection Café

Presser une des touches (32) débit café (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 01 à 99);
- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 1999 avec step de 1);
- **doses de café** (doses de café broyeur, 0 ÷ 12.0" avec step de 0.1");
- **début eau** (représente le nombre de pulsations du doseur volumétrique avant la mise en marche de l'électrovalve

de l'eau ajoutée, 0 ÷ 1999 avec step de 1.

Si la valeur programmée est supérieure à la dose d'eau, l'électrovalve d'eau ajoutée ne sera pas mise en marche);

- **Color Leds** (cor assumida pelos led durante a distribuição, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (voir le chapitre "Déplacement manuel de meules").

La dose de café pour la distribution dans les tasses peut être composée de prélèvements effectués dans les deux auges et ce en mettant moins de temps pour la moulure. La valeur de la dose programmable pour les deux mouleurs a une marge de variation de + ou -1.0", la valeur imposée dans la programmation du technicien.

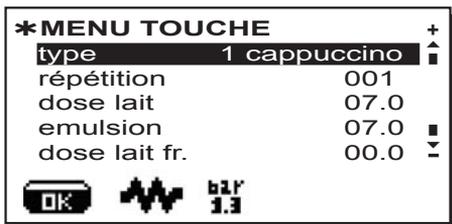
Exemple

Programmation du technicien	Programmation du client
Doses café broyeur gauche 02.0	Doses café broyeur gauche 01.0÷03.0
Doses café broyeur droit 05.5	Doses café broyeur droit 04.5÷06.5



19.2 Menu touche - Sélection Cappuccino

Presser une des touches (32) débit cappuccino (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Les paramètres, relatifs à la sélection cappuccino, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 01 à 99);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 ÷ temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec écart de 0,1 secondes);
- **émulsion fr.** (temps de débit de lait monté froid, 0 ÷ temps programmé en doses de lait froid);
- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 1999 avec step de 1);

- **doses de café** (doses de café broyeur, 0 ÷ 12.0" avec step de 0.1");
- **début eau** (représente le nombre de pulsations du doseur volumétrique avant la mise en marche de l'électrovalve de l'eau ajoutée, 0 ÷ 1999 avec step de 1. Si la valeur programmée est supérieure à la dose d'eau, l'électrovalve d'eau ajoutée ne sera pas mise en marche);
- **Color Leds** (cor assumida pelos led durante a distribuição, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (voir le chapitre "Déplacement manuel de meules").

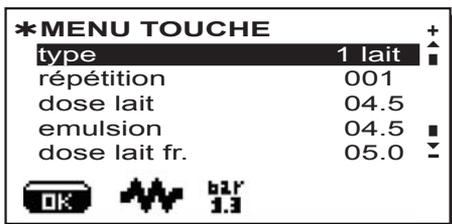
La dose de café pour la distribution dans les tasses peut être composée de prélèvements effectués dans les deux auges et ce en mettant moins de temps pour la moulure. La valeur de la dose programmable pour les deux moulures a une marge de variation de + ou -1.0", la valeur imposée dans la programmation du technicien.

Exemple

Programmation du technicien	Programmation du client
Doses café broyeur gauche 02.0	Doses café broyeur gauche 01.0÷03.0
Doses café broyeur droit 05.5	Doses café broyeur droit 04.5÷06.5

19.3 Menu touche - Sélection lait

Presser une des touches (32) débit cappuccino (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Les paramètres, relatifs à la sélection cappuccino, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 01 à 99);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 ÷ temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec écart de 0,1 secondes);
- **émulsion fr.** (temps de débit de lait monté froid, 0 ÷ temps programmé en doses de lait froid);
- **Color Leds** (cor assumida pelos led durante a distribuição, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (voir le chapitre "Déplacement manuel de meules").



19.4 Menu touche - Sélection Eau chaude

Presser la touche (12) débit eau chaude; l'écran affiche:

Les paramètres, relatifs à la sélection eau chaude, qui peuvent se modifier sont:

- **temps de débit de l'eau** (de 0 à 60 avec step de 0,1 secondes).



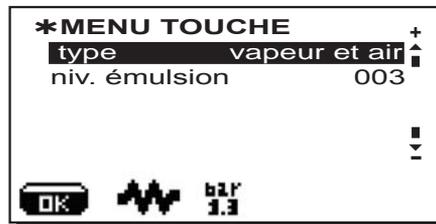
19.5 Menu touche - Sélection vapeur et air (dans les cas prévus)

Cela concerne uniquement les machines équipées du système de débit de vapeur TURBOSTEAM, sans régulateur de flux si "régleur" est programmé sur "NON".

En appuyant sur la touche ou en tournant la poignée (13) relatifs au lait monté, sur l'écran s'affichera:

Les paramètres qui peuvent se modifier sont:

- **niv. émulsion** (il est possible de choisir entre 4 niveaux, où **001** indique une émulsion moindre et **004** une émulsion continue).



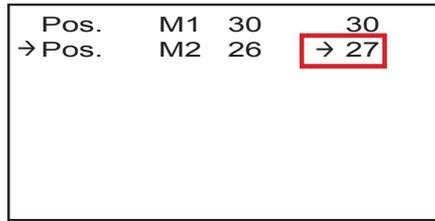
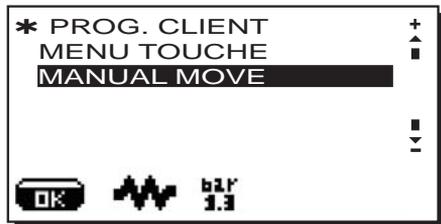
20. Déplacement manuel de meules



Les opérations décrites ci-après ne sont possibles que si **NON** apparaît dans le paramètre d'activation contrôle meules.

Utiliser la touche "+" (30) pour élargir les meules (valeurs 27, 28, 29, etc.) ou la touche "-" (31) pour les serrer (valeurs 25, 24, 23, etc.):

Pour déplacer manuellement les meules, appuyer sur la touche **PRG** (29); le message indiqué ci-dessous s'affiche sur l'écran:

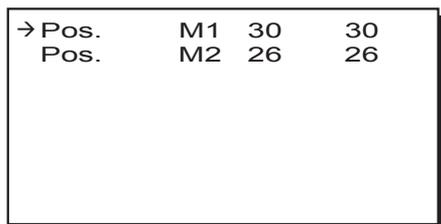


La valeur programmable pour les deux moulures a une marge de variation de + ou -5, la valeur imposée dans la programmation du technicien.

Exemple

<i>Programmation du technicien</i>	<i>Programmation du client</i>
broyeur gauche 25	broyeur gauche 20÷30
broyeur droit 30	broyeur droit 25÷35

Appuyer à nouveau sur la touche **PRG** (29); le cadre de modification apparaît sur l'écran:



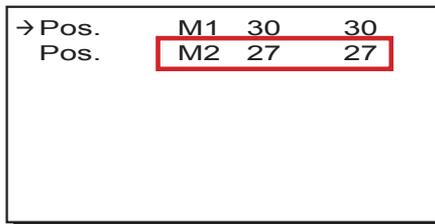
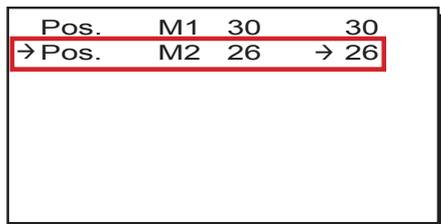
Les paramètres qui sont affichés sont :

- M1 (moulin 1, inférieur) ;
- M2 (moulin 2, supérieur.).

En utilisant les touches "+" (30) et "-" (31) positionner le curseur → sur le moulin dont on souhaite modifier la mouture, puis appuyer sur la touche **PRG** (29). Un autre → apparaît sur l'écran à côté de la valeur à modifier :

Appuyer sur la touche **PRG** (29) pour commencer le mouvement des meules.

La procédure se termine lorsque les 2 valeurs de référence du moulin coïncident ; le message indiqué ci-dessous s'affiche sur l'écran:



Cette page est délibérément laissée vierge.



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Cimbali-Kaffeemaschine. Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.

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

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2	14. Diagnostikmeldungen	21
2.1 Transport und Handling	3	<i>Direkt lesbare Meldungen</i>	<i>21</i>
2.2 Vorschriften zur Installation	4	15. Anomalien	22
3. Stromanschluss	5		
4. Anschluss an das Wassernetz	5	KUNDENPROGRAMMIERUNG	
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	6	16. Einstellen der Uhrzeit	23
6. Anweisungen für den Bediener	7	17. Menü Kundenparameter	23
7. Hinweise	8	Sprachwahl	23
8. Wartung und Reparaturen	8	Menü Servicezeiten	24
9. Endgültige Außerbetriebnahme	9	Datum und Uhrzeit	24
		18. Datenmenü: Zähler	25
GEBRAUCH		18.1 Datenmenü: ABRECHNUNG	25
10. Beschreibung der Schaltblende	10	19. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält	26
11. Tägliches Einschalten	11	19.1 Menü Taste – Wahl Kaffee	26
Beschreibung der Display-Symbole	12	19.2 Menü Taste – Wahl Cappuccino	27
12. Getränkeabgabe – Kaffee	13	19.3 Menü Tastenbelegung - Selektion Milch	27
12.1 Sonderfunktionen	13	19.4 Menü Taste – Wahl Heißes Wasser	28
12.2 Getränkeabgabe – Cappuccino / Milch (Machine mit Cappuccinogerätes)	14	19.5 Menü Taste - Selektion Dampf luft (falls vorgesehen)	28
12.3 Tassenabstellfläche	14	20. Händische Einstellung des Mahlwerks	29
12.4 Getränkeabgabe – Heißes Wasser / Dampf	15		
13. Reinigungsvorgänge	16	ABBILDUNGEN	VII
<i>Reinigung Milchkreis mit flüssigem Spülmittel</i>	<i>18</i>	Service Line	XII
<i>Gruppe Reinigung mit Reinigungstabletten</i>	<i>20</i>		

1. Allgemeine Vorschriften



Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und von heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren bei Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und zum Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 73 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.





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, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

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

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

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



Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 1.

Die Maschinen werden im Werk mit Netzkabeln ausgerüstet, die für die angeforderte Verbindungsart geeignet sind: dreiphasig in Sternschaltung Y (5 Drähte), dreiphasig in Dreieckschaltung Δ (4 Drähte) oder einphasig (3 Drähte).

DIE ÄNDERUNG VON ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSEN IST UNTERSAGT.

4. Anschluss der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein. Vergewissern Sie sich, daß im Wassereinflaß der Maschine folgende Bedingungen vorliegen.

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

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muß eine Einheit zur Wasseraufbereitung (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) 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.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im Kapitel *Abbildungen, Abb. 2* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

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

Ablaßleitung: Legen Sie das Ende der Abwasserleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muß.

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel *Abbildungen, Abb. 4* gezeigt verlegt werden!



5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN 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:

KAFFEEKREISES / MILCHKREISLAUFS

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufes (26) .

HEISSWASSERKREIS

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 2 Liter abgegeben wurden.

WASSERDAMPFKREIS (auch für Turbosteam-Einheiten)

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



6. Anweisungen für den Bediener

INBETRIEBNAHME



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.

Kaffeekreises / Milchkreislaufs

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufes (26) .

Heisswasserkreis

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 2 Liter abgegeben wurden.

Wasserdampfkreis (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

Kaffeeabgabe / Cappuccino-Abgabe / Milch-Abgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufes (26)  (siehe Abschnitt "Reinigung").

Heißwasserabgabe

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

Reinigung des Milchkreislaufs und des Kaffeekreises

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



7. Hinweise



Verbrennungsgefahr

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



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

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

Verbrennungsgefahr

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

Fläche zur Tassenvorwärmung

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

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



NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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

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

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.

Deutsch

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.

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

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

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



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.



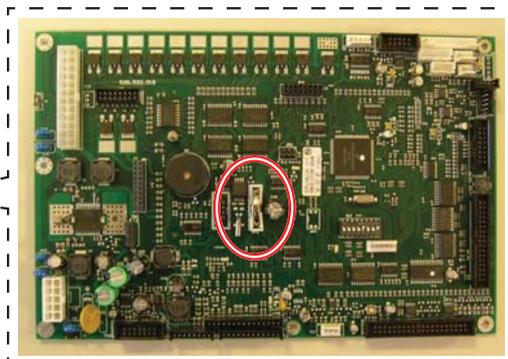
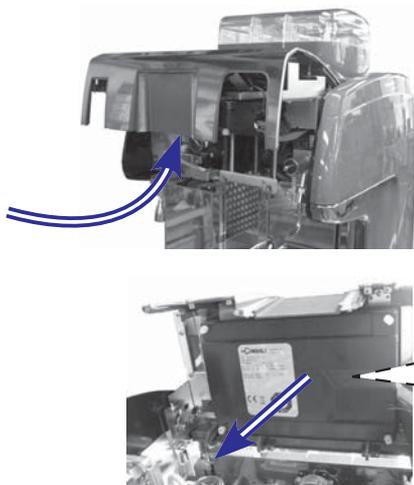
**ENDGÜLTIGE
AUSSERBETRIEBNAHME**
In Bezug auf den Umweltschutz
gelten die am Aufstellungsort der
Maschine gültigen Vorschriften.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Im Gerät befindet sich eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Manganoxid-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

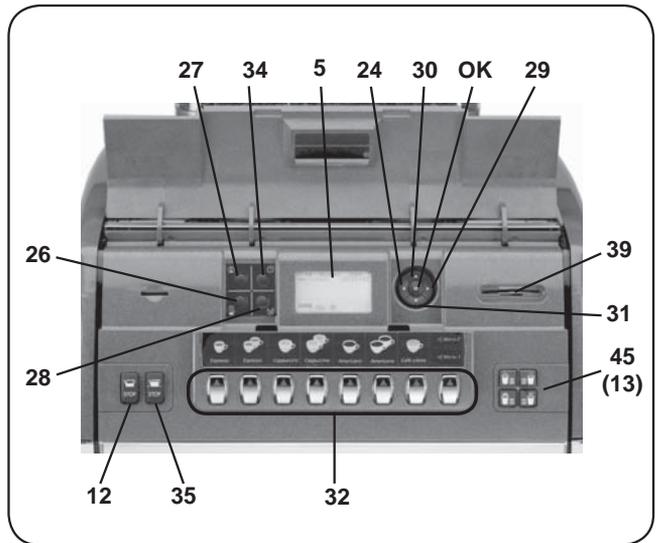


GEBRAUCH

10. Beschreibung der Schaltblende

BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

- 5 Graphisch Display
- 12 Taste zur Abgabe von heißem Wasser
- 13 Drehgriff zur Abgabe von Dampf
- 24 Taste „RES“ (Absprung von Programmierung/ Datenbestätigung)
- 26 Taste zum Durchspülen des Kaffeekreislaufs/ Kurz Reinigung
- 27 Taste „i“ (Anzeige der Zyklus-Nr.)
- 28 Taste Spülung Milchkreis – Automatische Schnellspülung
- 29 Taste „PRG“ (Zugriff zu Programmierung/Menü)
- 30 Taste „+“ (Parameter/Uhrzeit ändern)
- 31 Taste „-“ (Parameter/Uhrzeit ändern)
- 32 Tasten zur Getränkewahl
- 33 Taste „STOP“ (Ende der Getränkeabgabe)
- 34 Taste „KUNDENPARAMETER“
- 35 Taste „STOP-KONTINUIERLICHE“ Heiß wasserabgabe
- 39 Einsteckschlitz für Serviceharte (Programmierung durch Techniker)
- 45 Wahlschalter Turbosteam *
- OK Taste „OK“ (Ende der Getränkeabgabe) / Taste Bestätigung der eingegebenen Daten *



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



11. Tägliches Einschalten



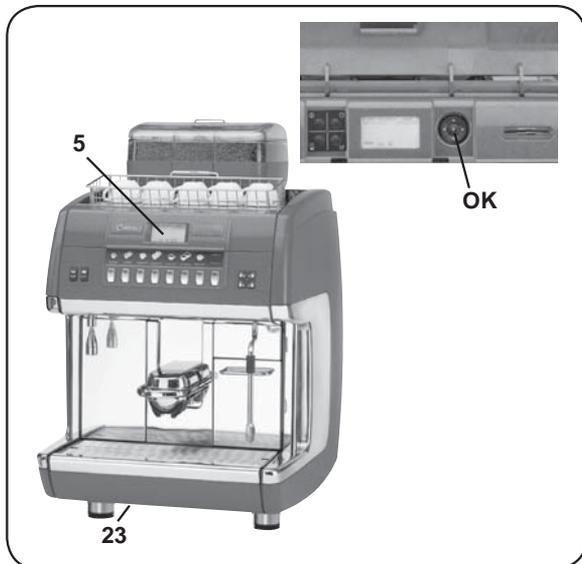
„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, daß der Hauptschalter für den Netzanschluß eingeschaltet ist und das der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“

MANUELLES EINSCHALTEN

Den Hauptschalter (23) betätigen; die Maschine wird eingeschaltet, und auf dem Display (5) werden die nebenstehenden Angaben abgebildet:



Die Meldung "MASCHINE KALT" wird abwechselnd zu möglichen Warnmeldungen (z.B. "KEIN KAFFEE LINKS" oder "KEIN KAFFEE RECHTS", etc.) angezeigt



AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN (siehe Menü Servicezeiten)

Die Maschine schaltet sich zur programmierten Uhrzeit automatisch ab. Während der automatischen Ausschaltung wird folgender Hinweis ausgegeben.



Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (23) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.

AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG

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.

FORCIERTE EINSCHALTUNG

Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste "OK".

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

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 (23) ein- und ausgeschaltet werden.



Beschreibung der Display-Symbole



Dieses Symbol stellt den Wasserstand im Wasserkessel dar.



Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.

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:



Wenn das Heizelement zugeschaltet ist, stellt sich die Ikone wie folgt dar



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



Während des Betriebs der Maschine werden die beiden Ikonen



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



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

Solange die Maschine den vorgeschriebenen Betriebsdruck nicht erreicht hat, erscheinen auf dem Display abwechselnd

die Symbole  und .

Die Maschine hat den vorgeschriebenen Betriebsdruck und die programmierte Betriebstemperatur erreicht, wenn die Ikone

 nicht mehr auf dem Display erscheint.



Dieses Symbol zeigt an, daß eine Service-Karte in den Schlitz (39) gesteckt wurde und daß die Programmierung durch Techniker freigegeben ist.



12. Getränkeabgabe – Kaffee

ALLGEMEINE ANGABEN

Stellen Sie die Tasse(n) unter die Abgabeeinheit (1), und stellen Sie ggf. die Höhe der Abgabeeinheit ein. Drücken Sie die der gewählten Dosis entsprechende Taste zur Kaffeeabgabe; das Led der selektionieren Taste leuchtet auf, und der Abgabevorgang beginnt. Die Kaffeeabgabe wird automatisch gestoppt.

Abgabe von Pulverkaffee bei Maschinen ohne automatischen Dosierer

Setzen Sie die Tasse unter die Ausgabemündung, öffnen Sie die Klappe für Pulverkaffee (18) an, und füllen Sie eine Dosis Pulverkaffee in die Leitung ein und kommend Sie die Klappe für koffeinfreien Kaffee (18) ab. Auf den Wahltasten (3) leuchten die Kontrolleuchten der für eine Tasse programmierten Tasten auf. Außerdem werden die Schlüssel in der zweiten Wahl und dem speziellen Schlüssel alternativ aufblinken so programmiert (Siehe Kapitel "Sonderfunktionen" auf der nächsten Seiten).

Drücken Sie diejenige der Tasten, denen die aufleuchtenden Kontrolleuchten zugeordnet sind, die der gewünschten Dosis entspricht.

Die Kaffeeabgabe wird automatisch abgebrochen.

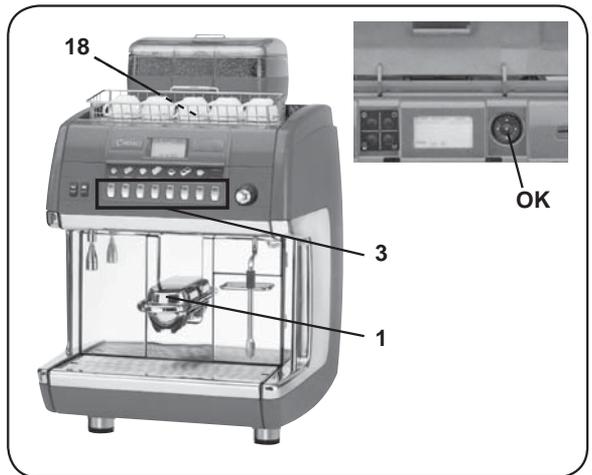
Funktion STOP Kaffee

Man erhält indem man die Taste drückt "OK" und Gestattet die Unterbrechung der Kaffeeabgabe, noch bevor die programmierte Dosis erreicht worden ist.

Anm.: Das Betätigen der "OK" Taste führt nicht zur Änderung beim Programmieren eingestellten Parameter.

Funktion „Wahlwiederholung“

Diese Funktion kann auf verschiedene Weisen aktiviert werden:



1) Drücken Sie eine beliebige der Selektionstasten und nach etwa 3 Sekunden noch einmal die gleiche Taste zur Definition der gewünschten Anzahl der Abgabevorgänge.

Die so programmierte Anzahl der Abgabevorgänge wird auf dem Display oben links angegeben. Zur Rücksetzung dieser Vorbelegung müssen Sie erneut für etwa 3 Sekunden die Taste "OK" drücken.

2) über Eingabe der gewünschten Anzahl unter der Option Wiederholungen des Getränkerezepts (siehe Kapitel KUNDENSEITIGE PROGRAMMIERUNG, Abschnitte Menü, Taste).

Zu beachten: Die o.a. Funktionen werden gesperrt, wenn auf dem Display Meldungen u/o Fehlercodes abgebildet werden und wenn die Option „Block Program.“ mit „JA“.

12.1 Sonderfunktionen (falls vorgesehen)

Funktion „II. SELEKTION“

Die mit den nachstehend beschriebenen Sonderfunktionen belegten Taste (Shift) können nur vom Installationstechniker aktiviert werden.

Diese Funktion ermöglicht die an eine bestimmte Abgabetaaste gebundene Abgabe einer zweiten Getränkeart.

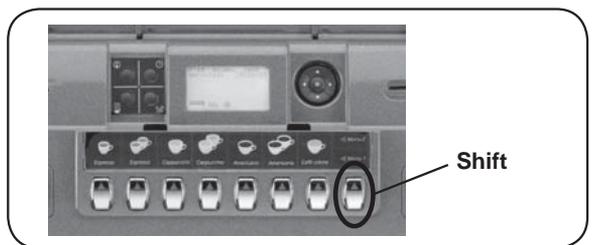


Menü 1 (rote LED beleuchtet): Die Tasten zur Getränkeabgabe der Maschine werden auf die erste Getränkewahl bezogen.

Menü 2 (Grüne LED beleuchtet): Die Tasten zur Getränkeabgabe werden auf die zweite Getränkewahl bezogen.

Die Funktion kann nur nach Definition der gewünschten Abgabeeinheit mit der Funktion „zweite Wahl“ über eine der Taste „Sonderfunktion“ (Shift) ausgeführt werden.

An diesem Punkt, wenn die spezielle Taste gedrückt wird, die grüne LED entzündet; abgebildet; wird anschließend eine der Tasten zur Wahl der Getränkeart und der gewünschten Getränkeabgabe gedrückt, so erfolgt die Abgabe des zweiten Getränkes auf die für die selektionierte Taste definierte Weise.



Zu beachten: Zur Rücksetzung der Funktion „II. Selektion“ müssen Sie erneut dieselbe Taste (Shift).

Nach Freigabe der Sondertaste (Shift) stehen 7 normale Wahlmöglichkeiten und 7 weitere Wahlmöglichkeiten (II. Wahl), d.h. insgesamt 14 Wahlmöglichkeiten, zur Verfügung.

Nach Freigabe befindet sich die Sondertaste (Shift) immer unten rechts auf der Wahltastatur (siehe Abbildungen).



12.2 Getränkeabgabe – Cappuccino / Milch (Machine mit Cappuccinogerätes)

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

Vorbereitungsarbeiten

Das Rohr (40) in den Milchbehälter stecken.
Die Tasse (bzw. die Tassen) unter die Abgabedüse (1) stellen.
Falls erforderlich, stellen Sie ggf. die Höhe der Abgabeeinheit ein.

Cappuccino-Abgabe

Die Taste zur Cappuccino-Abgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf.

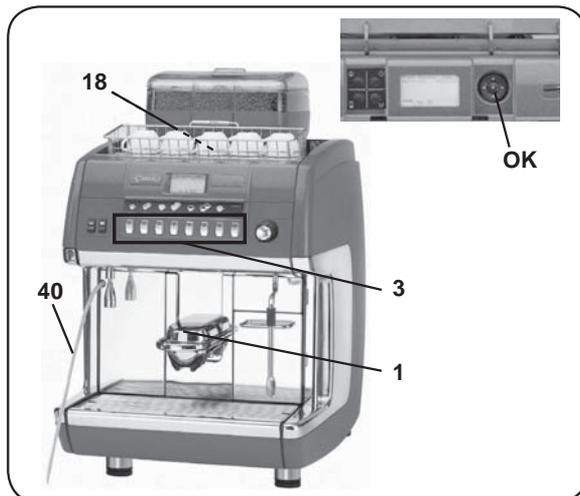
Die Abgabe kann ebenfalls über Drücken der Taste "OK" unterbrochen werden.

Wenn gleichzeitig Milch und Kaffee in die Tasse gegeben werden, braucht die Taste "OK" zur Unterbrechung der Abgabe nur einmal gedrückt werden.

Wenn Milch und Kaffee dagegen nicht gleichzeitig in die Tasse gegeben werden, wird über Drücken der Taste "OK" der aktuelle Abgabevorgang unterbrochen; über erneute Betätigung der Taste "OK" wird der nachfolgende Abgabevorgang abgebrochen.

Abgabe von Pulverkaffee Cappuccino bei Maschinen ohne automatischen Dosierer

Öffnen Sie die Klappe für koffeinfreien Kaffee (18) an, und füllen Sie eine Dosis Pulverkaffee in die Leitung ein und kommend Sie die Klappe für koffeinfreien Kaffee (18) ab. Auf den Wahl-tasten (3) leuchten die Kontrolleuchten der für eine Tasse programmierten Tasten auf. Außerdem werden die Schlüssel in der zweiten Wahl und dem speziellen



Schlüssel alternativ aufblinker so programmiert. Drücken Sie diejenige der Tasten, denen die aufleuchtenden Kontrolleuchten zugeordnet sind, die der gewünschten Dosis entspricht. Die Abgabe wird automatisch abgebrochen.

Milchabgabe

Die Taste zur Milchabgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe der Milch hört automatisch auf.

Die Abgabe kann über Drücken der Taste "OK" unterbrochen werden.

OPTIONEN

Die Optionen, die im Abschnitt „3. Kaffee-Abgabe“ genannt wurden, sind auch hier gültig. Außerdem ist es möglich, den Techniker/Installateur darum zu bitten, die Cappuccino-Tasten mit den folgenden Varianten zu personalisieren:

- Abgabe der Milch vor dem Kaffee oder umgekehrt (gilt nur für die Cappuccino-Abgabe);

Die Milchttemperatur kann wie im Kapitel "KUNDENPROGRAMMIERUNG" beschrieben geregelt werden.

12.3 Tassenabstellfläche

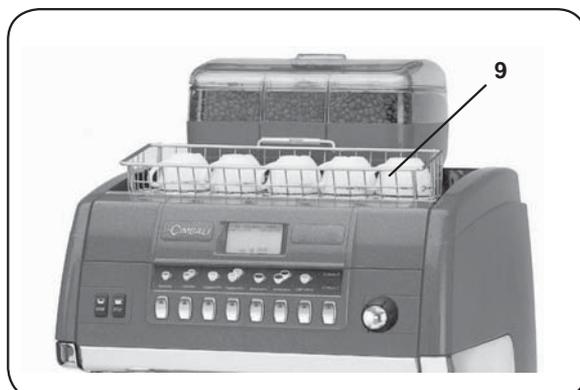


ACHTUNG: sollte das Tassenabstellfläche des Tassenheizgerätes nie mit Tüchern gedeckt werden.

Die Maschinen sind mit einer Tassenabstellfläche (9) versehen, auf der man die Tassen halten kann.

Auf der Tassenabstellfläche (9) nur Kaffeetassen, Cappuccinotassen und Gläser für die Benutzung an der Kaffeemaschine halten. **Es ist verboten, auf der Fläche (9) andere Gegenstände zu halten.**

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



12.4 Getränkeabgabe – Heißes Wasser / Dampf

HEISSES WASSER: ALLGEMEINE HINWEISE

Den angemessenen Behälter unter die Abgabedüse für heißes Wasser (14) stellen.

Abgabe mit automatischer Dosierung

Drücken Sie eine der Tasten zur Heißwasserabgabe (12), die der programmierten Dosierung entspricht.

Über die Abgabeöffnung (14) wird nun in der programmierten Menge Heißwasser abgegeben; der Abgabezyklus wird automatisch beendet.

Zu beachten: Die Abgabe kann über Drücken der Taste STOP HEISSWASSERABGABE (35) oder der Taste (12) unterbrochen werden.

Über die Betätigung der Taste STOP HEISSWASSERABGABE (35) werden die programmierten Parameter nicht verändert.

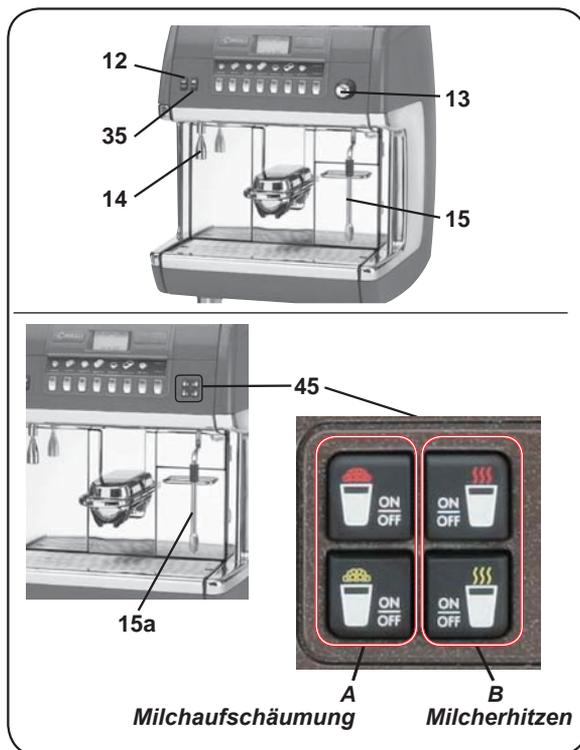
DAMPF: ALLGEMEINE HINWEISE

Das Dampfabgaberohr (15) ganz in den Behälter stecken, der das zu erwärmende Getränk enthält.

Abgabe mit dem Hahn (13)

Den Griff des Dampfahns drehen.

Abwarten, daß das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat. Die Abgabe unterbrechen, indem man den Griff des Dampfahns in der entgegengesetzten Richtung dreht.



Dampfabgabe über Turbosteam-Selektor (45) (sofern vorgesehen)

Die mit einem TURBOSTEAM-System zur automatischen Dampfabgabe (DAMPFSTOPP) ausgestatteten Maschinen bieten die

Funktion "Stopp der Dampfabgabe bei Erreichen einer voreingestellten Temperatur", die eine schnelle und unproblematische

Erhitzung oder Aufschäumung der Milch gewährleistet.

Wählen Sie die gewünschte Erhitzung der Milch:

- über die Tasten **A** (aufgeschäumt) oder **B** (heiß).

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, kann die Dampfabgabe auf folgende Weise unterbrochen werden:

- automatisch;
- manuell, über erneutes Drücken der Tasten **A** und **B**.

Weitere Informationen zu dieser Funktion: siehe Technikerhandbuch.



Reinigung von Strahler Wasserdampf

Nach jedem Vorgang:

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

13. Reinigungsvorgänge



Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

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

REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS UND DES KAFFEEKREISES

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während des Einlaufens und des Aufschäumens der Milch entstanden sind und des Kaffees entstanden sind.

Wenn man den Reinigungszyklus nicht ausführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Qualität der Leistungen des Milchaufschäumers (1) und des Kaffeekreislaufs.

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



VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Reinigens der Stutzen des Milchaufschäumers/Abgabestutzens (1) treten heißes Wasser, Dampf und Milchreste aus. Daher die Hände und andere Körperteile im Sicherheitsabstand davon halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

SPÜLUNG DES MILCHKREISES UND DES KAFFEEKREISES

Der Milchkreis und der Kaffeekreis können auf verschiedenen Arten gespült werden:

Tägliche Spülung bei vordefinierter Uhrzeit

Funktion - Zur eingestellten Uhrzeit (siehe Kapitel "Kundenprogrammierung - Menü Servicezeiten") erscheint auf dem Display die Meldung: "SPÜLVORG AUSFÜHREN MILCH REINIGUNG" und "SPÜLVORG AUSFÜHREN GRUPPE REINIGUNG".

Aktivierung - *Milchkreises:* entsprechend der im Kapitel "REINIGUNG MILCHKREIS MIT FLÜSSIGEM SPÜLMITTEL"; auf dem Display erscheint die Meldung "REIN. MILCHKREIS".

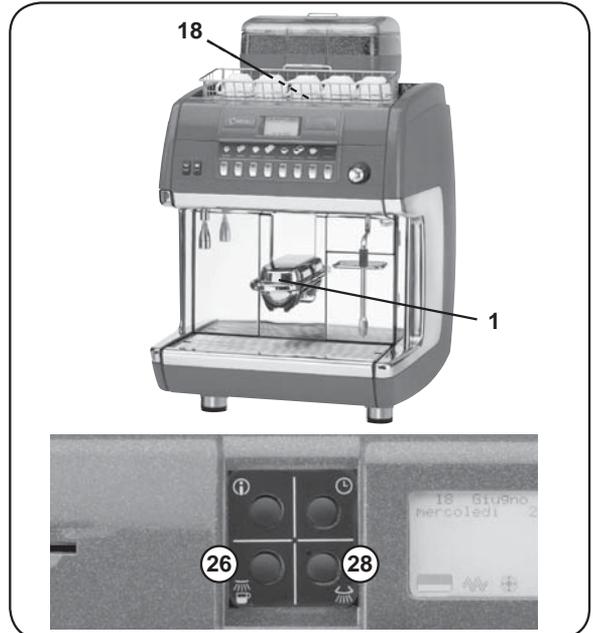
Kaffeekreises: entsprechend der im Kapitel "GRUPPE REINIGUNG MIT REINIGUNGSTABLETTEN"; auf dem Display erscheint die Meldung "REINIGUNG DER GRUPPE".

Sperrung der Wahlschalter - *Milchkreises:* 60' von funktion nach der programmierten Uhrzeit (wenn keine Spülung durchgeführt wurde), sofern die Funktion "Sperrung Milch" aktiviert wurde (JA).

Kaffeekreises: 60' (30' bei kurzem Spülzyklus) von funktion nach der programmierten Uhrzeit (wenn keine Spülung durchgeführt wurde), sofern die Funktion "Sperrung Kaffee" aktiviert wurde (JA).

Spülart - *Milchkreises:* Spülung mit Wasser und einem anstelle der Milch eingefüllten Spülmittel.

Kaffeekreises: Spülung mit in die Luke für koffeinfreien Kaffee eingegebener Reinigungstablette (18).



Automatische programmierte Spülung

Nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Cappuccino-Zubereitung und Zahnradpumpe

Funktion: Nach jeder Milchabgabe läuft eine Zeitzählung (max. 210'') an, nach deren Ablauf auf dem Display die Meldung AUTOMATISCHE SPÜLUNG mit der bis zum Start des Spülvorgangs verbleibenden Zeitspanne ausgegeben wird.

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.

Wird während dieser:

Wartezeit eine Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt, so wird die Zählung 30'' nach Ende des Abgabevorgangs wieder aufgenommen.

Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (210'') wieder aufgenommen.

Wird dagegen die Taste (28) gedrückt, so wird der automatische Spülzyklus sofort ausgeführt.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülarten: mit Milch oder mit Wasser, vollautomatisch.

Besondere Betriebsbedingungen

1) Bei jedem täglichen Spülzyklus mit Spülmittel (zur programmierten Uhrzeit):

Der gesamte Kreis wird gespült, so daß bis zur ersten Abgabe von Getränken auf Milchbasis davon ausgegangen wird, daß keine Milchreste präsent sind, so daß die Zeitzählung (210'') nicht aktiviert wird.

2) Bei jeder Ausschaltung der Maschine bei laufender Zeitzählung (210''):

Bei der nachfolgenden Einschaltung und nach Ablauf der 210' wird der Spülzyklus, nachdem die Maschine die vorgeschriebene Betriebstemperatur erreicht hat, zur programmierten Uhrzeit automatisch ausgeführt; diese automatische Spülung kann nicht umgangen werden.



**Automatische Schnellspülung (sofern programmiert):
nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe**

Funktion: Bei jeder Milchabgabe wird ein Zählwerk mit einer voreingestellten Zeit aktiviert (ab 10 bis 99 Minuten; OFF = Funktion ausgeschlossen); während die voreingestellte Zeit abläuft, erscheint auf dem Display die Meldung "AUTOMATISCHE REINIG." und die bis zum Beginn des Spülvorgangs noch fehlenden Sekunden werden angegeben (ab den letzten 30").

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden. Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt, so wird die Zählung 30" nach Ende des Abgabevorgangs wieder aufgenommen.

Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (10' ÷ 99") wieder aufgenommen.

Wird dagegen die Taste (28) gedrückt, so wird der automatische Spülzyklus sofort ausgeführt.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülart: vollautomatische Schnellspülung mit Wasser.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

Reinigungsmodalität

Die Reinigung muß am Ende des Arbeitstages und immer dann ausgeführt werden, wenn dies auf der Anzeige der Maschine angezeigt wird.

Die Abbildung der Meldung 'Reinigung ausführen' wird von einem entsprechenden Signalton begleitet.

Diese Abbildung erfolgt so lange, bis daß die Reinigung ausgeführt wird oder bis von timeout ablaufen.

Wenn die Maschine gesperrt wird und auf dem Display folgende Meldung erscheint:



Wenn Sie die Taste des auf der Anzeige geforderten Spülvorgangs drücken (Taste 26 oder 28), wird der gewünschte Spülvorgang ausgeführt und die Maschine entsperrt.

Zu beachten: bei ausgesprochen häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen ausgeführt werden:

- **Spülung Milchkreis: entsprechend der im Kapitel "Reinigung Milchkreis mit flüssigem Spülmittel" beschriebenen Modalitäten;**
- **Schnellspülung: Taste (26) drücken;**
- **Spülung der Abgabeeinheit: entsprechend der im Kapitel "Gruppe REINIGUNG MIT REINIGUNGSTABLETTEN" beschriebenen Modalitäten.**

Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung nicht unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine). Bei einem Netzstromausfall oder bei Ausschaltung der Maschine während des Betriebs wird bei Wiederinbetriebnahme auf dem Display die Meldung "Drücken Sie die Taste REINIGUNG": ausgegeben Sie in diesem Fall zur Weiterführung des Reinigungsvorgangs die Taste (26/28).

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird im Speicher der Maschine gemeldet.



Reinigung Milchkreis mit flüssigem Spülmittel

Milch ist ein Nahrungsmittel, das ein Höchstmaß an Hygiene erfordert.

Es wird daher empfohlen, die Hinweise zur Reinigung sorgfältig zu beachten.

1) Zur eingestellten Uhrzeit erscheint auf dem Display die Meldung: "SPÜLVORG AUSFÜHREN MILCH REINIGUNG".

2) Den Behälter unter die Heißwasserausgabe und den Auslauf Kaffee/Cappuccino stellen (ggf. die Höhe regulieren).

Vergewissern Sie sich insbesondere hinsichtlich des Auslaufs Kaffee/Cappuccino, dass der Behälter AUSSCHLIESSLICH unter den Ausläufen zur Milchabgabe positioniert ist.

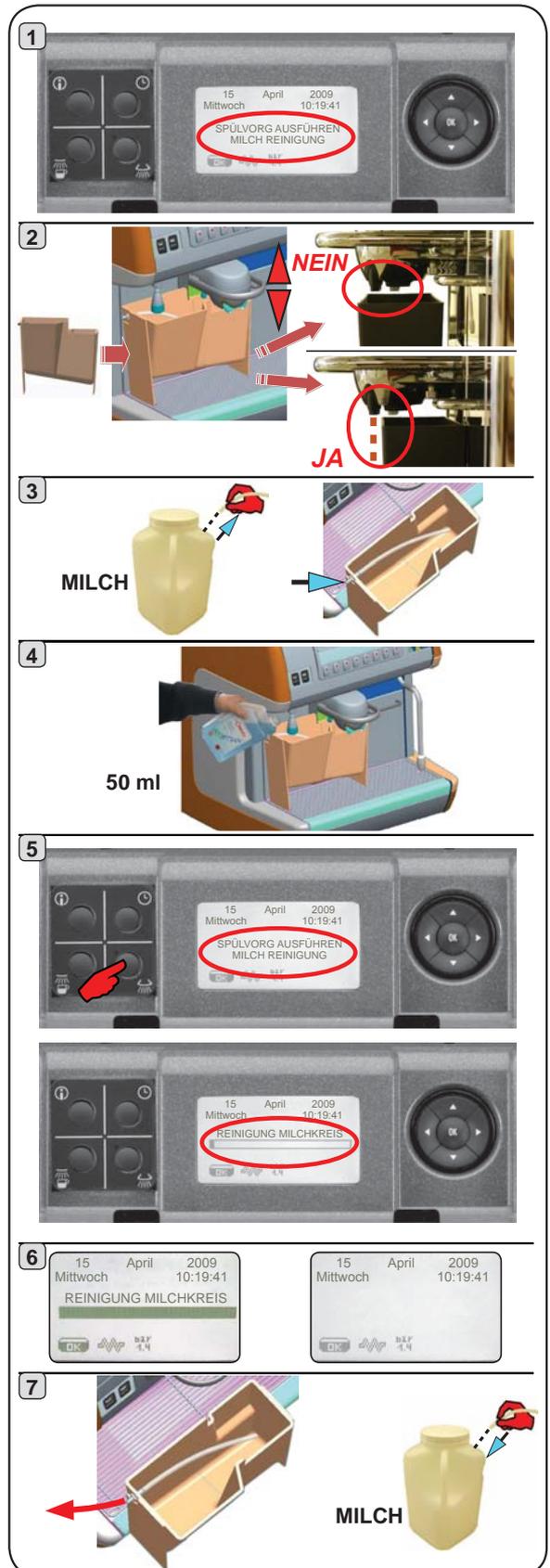
3) Nehmen Sie die Leitung zur Ansaugung vom Milchbehälter ab, und stecken Sie sie in die Anschlussöffnung des Behälters.

4) Füllen Sie ein geeignetes Gefäß mit einer Dosis flüssigem Spülmittel (entsprechend der Hinweise des jeweiligen Spülmittelherstellers).

5) Die Aktivierung erfolgt, indem die Taste (28) der Wahlkastatur gedrückt gehalten wird; auf dem Display erscheint die Meldung "REIN. MILCHKREIS". Die angesaugte und erwärmte Spülflüssigkeit läuft mehrmals durch den Milchkreis, sodass der gesamte Kreis und das Innere der Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe gereinigt wird.

6) Der Spülzyklus ist beendet, wenn auf dem Display anstelle der Meldung "SPÜLVORG AUSFÜHREN MILCH REINIGUNG" die Meldung NEIN erscheint.

7) Die Leitung zur Ansaugung der Milch aus dem Behälter nehmen und wieder in den Milchbehälter legen.



Gruppe Reinigung mit Reinigungstabletten

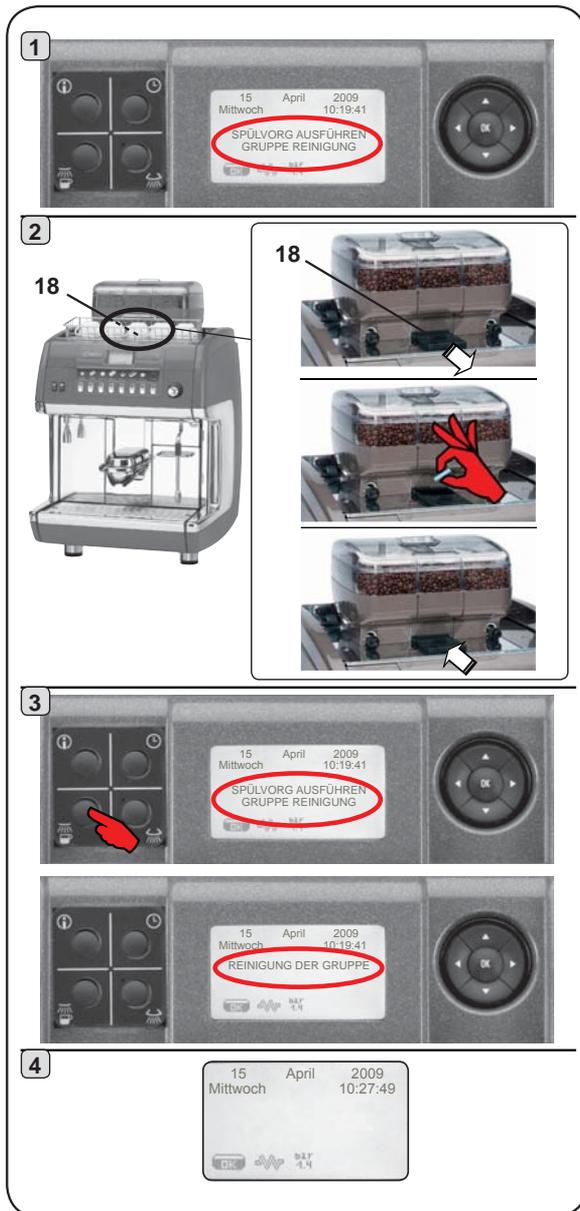
Gehen Sie zur Reinigung des Kaffeekreislaufes wie folgt vor:

1) Zur eingestellten Uhrzeit erscheint auf dem Display die Meldung: "SPÜLVORG AUSFÜHREN GRUPPE REINIGUNG".

2) Öffnen Sie die Klappe (18) an, und legen Sie eine Reinigungstablette ein; Kommen Sie die Klappe (18).

3) Halten Sie die Taste zur Reinigung des Kaffeekreislaufes (26) so lange gedrückt, wie auf der Anzeige die Meldung "REINIGUNG DER GRUPPE" abgebildet wird.

4) Warten Sie ab, bis daß die Maschine die automatische Reinigung ausgeführt hat (Dauer etwa 8 Minuten). Der Spülzyklus ist beendet, wenn auf dem Display anstelle der Meldung "REINIGUNG DER GRUPPE" die Meldung NEIN erscheint.



13. Reinigungsvorgänge

DAMPFROHR (15) UND HEISSWASSERSPENDER (14)

Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind. Gründlich nachspülen. Gehen Sie zur Spülung des Innenbereichs des Dampfabgaberohrs wie folgt vor: Drehen Sie das Dampfabgaberohr in Richtung der Tassenabstellfläche, und lassen Sie vorsichtig wenigstens einmal Dampf austreten.

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

SCHALE DES TASSENWÄRMERS (16)

Am Ende des Arbeitstages einen Behälter warmes Wasser in die Schale (16) gießen, um etwaige Ablagerungen im Ablauf zu entfernen. Die Schale des Tassenwärmers kann zur gründlichen Reinigung des Innenbereichs (A) auch ganz abgenommen werden. Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, nicht im Geschirrspüler reinigen.

MASCHINENVERKLEIDUNG

Mit einem weichen Lappen und mit einem Produkt OHNE Ammoniak oder abschleifend wirkende Bestandteile reinigen, wobei etwaige organische Reste entfernt werden, die im Arbeitsbereich vorhanden sind.

Anm.: Keine Flüssigkeiten in die Rillen der Verkleidungsplatten spritzen.

KAFFEESATZ-SCHUBKASTEN

Den Schubkasten für den Kaffeesatz (17) herausziehen. Ihn entleeren und unter fließendem Wasser auswaschen. Den Gleitbereich des Schubkastens (17) sorgfältig mit einem feuchten Lappen reinigen, wobei man ggf. vorhandene organische Reste entfernt. Kaffeesatzschublade wieder einsetzen.

REINIGUNG DES TRICHTERS (6)

Nehmen Sie den Trichter vom Gerät ab. Befreien Sie den Trichter von eventuell vorhandenen Kaffeeresten. Reinigen Sie den Trichter mit einem feuchten Tuch und unter Einsatz eines handelsüblichen, zum Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Putzmittels; spülen Sie den Trichter anschließend gründlich aus, trocknen Sie ihn und beseitigen Sie möglicherweise noch vorhandene organische Substanzen. Vergewissern Sie sich vor Einsatz des Trichters in das Maschine, daß der Filter perfekt trocken und frei von Fett ist.

⚠ ACHTUNG
Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabezyklus aktiviert werden, und in jeden Falls einmal täglich, so müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:

Kaffeekreislauf
 Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufes (26).



Heißwasser: Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten wenigstens 2 Liter abgegeben wurden.

Wasserdampf: Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

Milchkreis: Nehmen Sie den kleinen Schlauch (40) vom Milchbehälter ab, und halten Sie die Taste (28) gedrückt.

Zu beachten: Befolgen Sie zur Ausführung der verschiedenen Vorgänge die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anleitungen.

Deutsch



14. Diagnostikmeldungen

Die Diagnostikmeldungen gliedern sich in zwei Gruppen:

1. **Direkt lesbare Meldungen:** Sie erscheinen auf der untersten Zeile des Displays (5); sie werden bei jedem neuen Zyklus gelöscht und erscheinen dann erneut, wenn die Ursache wieder vorliegt, die sie erzeugt hat
2. **Meldungen in Code:** Sie erscheinen oben rechts in der Ecke und haben die folgende Syntax: **Exxx** wobei:
 - **E** für das Vorliegen eines Fehlers steht,
 - **xxx** stellt den Fehlercode der Einheit dar.

Wenn mehrere Fehler vorliegen, erfolgt ihre Darstellung zeitweise, indem sie nacheinander auf dem Display angezeigt werden.

Beziehen Sie sich zur genauen Beschreibung der Warnmeldungs-codes auf das Handbuch für Techniker, Kapitel "Anomalien Störungen".

Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
Maschine zu kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diese Meldung wird bei Einschaltung der Maschine so lange auf dem Display abgebildet, bis der Druck im Heizkessel unter den eingestellten Betriebsdruck abfällt. Sobald der eingestellte Arbeitsdruck erreicht wird und die Betriebstemperatur über 70°C angestiegen ist, verschwindet diese Warnmeldung. 2. Wenn der Heizkessel aufgrund einer Störung den eingestellten Betriebsdruck nicht erreichen sollte, wird diese Meldung durch einen Code ergänzt, der die Identifikation der Komponente ermöglicht, die die Störung verursacht hat. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Beziehen Sie sich zur Identifikation des Codes und zur Behebung der Störung auf das Handbuch für Techniker.
Kein Kaffee (RE / LI...)	Einer oder mehr Kaffeetrichter ist leer. Der obere Kolben ist ganz nach unten abgestiegen und hat keine Kaffeepräsenz angetroffen.	Kaffee in den leeren Trichter einfüllen.
Schublade für Kaffeesatz voll	Diese Meldung erscheint, um darauf hinzuweisen, daß die Kaffeesatzschublade voll ist. Vor Sperrung der Maschine können noch 10 Zyklen zur Abgabe von Getränken auf Kaffeegrundlage (10 einzelne oder 5 doppelte Portionen) ausgeführt werden.	Entleeren Sie die Kaffeesatzschublade, um das Zählwerk auf Null rückzusetzen, oder arbeiten Sie so lange weiter, bis die Meldung "Kaffeesatzschublade entleeren" ausgegeben wird. Beziehen Sie sich zur Programmierung der Anzahl der Kaffeesätze, bei der die Warnmeldung ausgegeben wird, auf das Handbuch für Techniker.
Schublade für Kaffeesatz entleeren	Die Maschine zählt in absteigender Folge die eingestellte Anzahl der Kaffeesätze. Am Ende dieser Zählung wird die Warnmeldung ausgegeben; die Maschine wird gesperrt, und es können keine weiteren Abgabevorgänge ausgeführt werden (von mit Kaffee zubereiteten Getränken).	Öffnen Sie die Schaltblende. Entleeren Sie die Kaffeesatzschublade. Setzen Sie die Kaffeesatzschublade wieder ein, und schließen Sie die Schaltblende. Während dieses Vorgangs wird die Warnmeldung " Kaffeesatzschublade herausgezogen" ausgegeben.
Schublade für Kaffeesatz herausgezogen	Diese Warnmeldung wird immer dann ausgegeben, wenn der hintere Teil der Kaffeesatzschublade nicht richtig positioniert ist.	Sollte die Meldung bei eingesetzter Schublade erscheinen, so muß die korrekte Position der Schublade kontrolliert werden.
Heizkessel wird gefüllt	Diese Meldung wird immer dann ausgegeben, wenn der Heizkessel gefüllt wird.	Die Füllung des Heizkessels erfolgt selbsttätig und ohne Eingriffe seitens des Bedieners. Während des Vorgangs wird die Heißwasserabgabe nicht gesperrt.



Wartung ausführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn eine Maßnahme zur Wartung der Maschine ausgeführt werden muß. Zur vorübergehenden Löschung der Meldung muß die RES-Taste etwa 8 Sekunden lang gedrückt gehalten werden. Bei erneuter Einschaltung der Maschine über den Einausschalter wird die Meldung erneut auf dem Display abgebildet.	Wenden Sie sich einen autorisierten Techniker. Die Warnmeldung wird so lange ausgegeben, bis die Wartungsmaßnahme ausgeführt wurde. Beziehen Sie sich zur Programmierung der Wartungszeiten und Wartungszyklen auf das Handbuch für Techniker
Keine Milch	Diese Warnmeldung wird nur dann ausgegeben, wenn die Maschine mit einer Kühleinheit ausgestattet ist. Sie weist den Bediener darauf hin, daß der Milchbehälter leer ist.	Milchbehälter mit Milch füllen.
Harzregeneration ausführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn die Harze des Wasserenthärter regeneriert werden müssen (siehe die entsprechenden Anleitungen zur Wartung des Wasserenthärter).	Drücken Sie nach Ausführung des Vorgangs zur Harzregeneration ungefähr 8 Sek. die Taste Nullrücksetzung, um die Warnmeldung zu löschen.
Maschine ausgeschaltet	Diese Meldung wird ausgegeben, wenn die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine programmiert wurde. Die Meldung weist den Bediener darauf hin, daß die Maschine ausgeschaltet ist und sich im Stand-By-Status befindet.	Beziehen Sie sich zur Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine auf das Kapitel "Kundenparameter". Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste "OK".
Tastatur gesperrt	Während des normalen Betriebs der Maschine kann es vorkommen, daß eine der Tasten gesperrt bleibt. Wenn dieser Zustand länger als 1 Minute anhalten sollte, wird auf dem Display folgender Hinweis abgebildet: TASTE GESPERRT. Zu beachten: Mit Ausnahme der gesperrten Taste sind alle anderen Tasten voll funktionstüchtig.	Sollte diese Anomale auftreten, so müssen Sie über Sichtkontrolle der Tastatur die betroffene Taste ermitteln und die entsprechenden Vorgänge zur Wiederinbetriebsetzung ausführen.
Meldungen zum Spülzyklus		Beziehen Sie sich auf das Kapitel "Spülzyklus" des vorliegenden Handbuchs.

Deutsch

15. Anomalien

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 Maschine funktioniert nicht, und die Anzeige (5) leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (23).
Aus der Auffangschale (16) tritt Wasser aus.	Ablauföffnung der Wanne verstopft.	Reinigen Sie den Ablasschacht
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.	Kaffee zu fein gemahlen	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Ablaufwanne verstopft.	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 Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.



KUNDENPROGRAMMIERUNG

16. 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".



17. 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 PRG (29) drücken. Beim Neustart der Maschine werden die Meldungen in der gewählten Programmsprache angezeigt.



Menü Servicezeiten

Wenn der Cursor auf der Zeile "Uhrzeit Service" steht und anschließend die Taste PRG (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)
- **Nachts ON** (Uhrzeit des Beginnes des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **Nachts OFF** (Uhrzeit des Endes des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **1. Spülung** (Anfrage alle 24 Std. zur programmierten Uhrzeit - nicht deaktivierbar)
- **2. ÷ 5 Spülung** (Uhrzeit der Ausführung des Spülungs)

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

"SPÜLUNG 1" UND "SPÜLUNGS 2 ÷ 5"

Über diese Funktionen kann die Ausführung des Spüvorgangs zu verschiedenen Zeiten programmiert werden, die von den Uhrzeiten der Ein- und Abschaltung der Maschine unabhängig sind.

Bringen Sie den Cursor auf die zu modifizierende Zeile, drücken Sie die Taste PRG (29), modifizieren Sie die Uhrzeit über die Tasten "+" (30) und "-" (31), und drücken Sie zur Bestätigung des modifizierten Wertes die Taste "OK".

Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Spülzeiten.

"Spülung 1"

Wenn diese Anfrage ausgegeben wird, wird ein ausführlicher Spülzyklus (Milchkreis + Kaffeekreis) in der im Kapitel "Reinigung" beschriebenen Art ausgeführt.

ZU BEACHTEN: Die Funktion "Spülung 1" ist nicht deaktivierbar; sie wird täglich zur jeweils programmierten Uhrzeit, mindestens jedoch innerhalb von 24 Std., ausgegeben.

"Spülungs 2 ÷ 5"

Wenn diese Anfragen ausgegeben werden, können je nach Art der Programmierung ein ausführlicher oder ein kurzer Spülzyklus ausgeführt werden.

Fällt die zur Ausführung der Spülzyklusses gewählte Zeit in die Phase "Maschine aus", so wird die Anfrage annulliert.

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".

Datum und Uhrzeit

Zur Einstellung der Uhrzeit und des Datums die Taste PRG (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 PRG (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 (31).

Anmerkung: Die Darstellung des Cursors ändert sich wieder in eine schwarze Linie.

Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Parameter.



18. Datenmenü: ZÄHLER

Drücken Sie nach Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste "F" (27), um das DATENMENÜ aufzurufen:



Bringen Sie den Cursor über die Pfeiltasten "+" (30) bzw. "-" (31) auf die Zeile "ZÄHLER", und drücken Sie anschließend die Taste PRG (29); auf dem Display

werden folgende Felder abgebildet:



Um die verschiedenen Menüs aufzurufen, müssen Sie den Cursor über die Tasten "+" (30) und "-" (31) auf die entsprechende Zeile bringen.

Drücken Sie zur Rückstellung der Anzahl die Taste PRG (29) und anschließend die Tasten "+" (30) und "-" (31); das Zählwerk wird auf diese Art zurückgestellt. Drücken Sie zur Bestätigung (OK) und zur Rückkehr in das vorige Menü die Taste RES (24).

Die Gesamtzahl Kaffee und die Anzahl der Zyklen können NICHT rückgesetzt werden.

Die Gesamtzahl der Arbeitszyklen beider Mahl- und Dosierwerke (MM1 und MM2) kann nur vom Installationstechniker auf Null rückgesetzt werden.

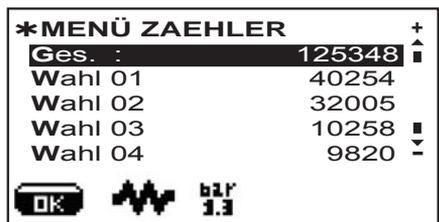
18.1 Datenmenü: ABRECHNUNG



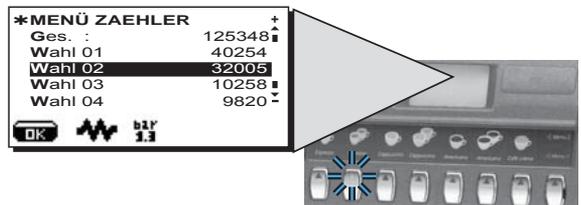
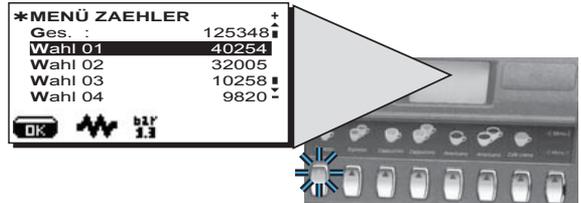
Bringen Sie den Cursor auf die Zeile "ABRECHNUNG" und drücken Sie die Taste PRG (29); auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Drücken Sie erneut die Taste PRG (29), auf dem Display werden die Anzahl der insgesamt ausgeführten Abgabevorgänge sowie die Anzahl der Abgabevorgänge pro Wahl taste angezeigt:



Wenn Sie den Cursor auf die verschiedenen Wahl Optionen bringen, bleibt das LED der entsprechenden Wahl taste im leuchtenden Zustand:



N.B.: Die Gesamtzahl der Abgabevorgänge und die Anzahl der Abgabevorgänge pro Wahl taste können NICHT auf Null rückgesetzt werden.



19. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält

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 **PRG** (29); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:



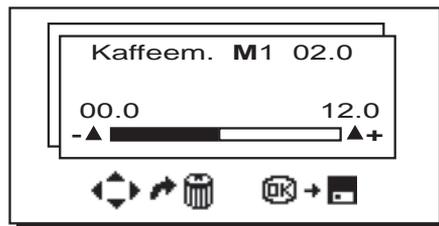
Menüaufruf: Drücken Sie eine Wahltaste.

Aufruf und Modifikation der Untermenüs: Bringen Sie den Cursor über die Pfeiltasten „+“ (30) bzw. „-“ (31) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie die Taste **PRG** (29).



Modifizieren Sie die Anzeige bzw. den angezeigten Wert über die Pfeiltasten „+“ (30) bzw. „-“ (31).

Anmerkung: Während der Wertänderung nimmt der Cursor die Form „>“ an, oder es erscheint eine Laufzeile mit der Angabe der zulässigen Mindest- und Höchstwerte:



Im unteren Bereich des Displays werden abwechselnd folgende Ikonen abgebildet:



VERLASSEN der Programmierungsfelder

- zur Bestätigung eventuell geänderter Werte die Taste **OK** drücken
 - zum Verlassen des Menüs bei unveränderter Beibehaltung der Daten die Taste **RES** (24) drücken.
- Wenn die Option „Kundenprogrammierung“ mit „NEIN“ definiert wurde, wird auf dem Display die unten angegebene Meldung ausgegeben:



19.1 Menü Taste – Wahl Kaffee

Eine der Tasten (32) zur Kaffee-Abgabe drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino-Milch, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 01 bis 99);
- **Wassermenge** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 1999, Einstellschritt 1 Einheit);
- **Kaffeedosierung** (Kaffeedosierung Mahlwerk..., einstellbar im Bereich 0 ÷ 12.0", Einstellschritt 0.1" Einheit);
- **Startwasserabgabe** (Der Parameter 'Start Wasserabgabe'

steht für die Anzahl der Impulse des volumetrischen Dosierers vor Aktivierung des Magnetventils für zusätzliches Wasser, einstellbar im Bereich 0 ÷ 1999, Einstellschritt 1 Einheit.

Wird der Wert über dem der Wasserdosierung eingestellt, so wird das Magnetventil für zusätzliches Wasser nicht aktiviert);

- **Color Leds** (Farbe der Leds während der Abgabe, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (siehe Kapitel "Händische Einstellung des Mahlwerks").

Die Dosierung des in die Tasse abzugebenden Kaffees kann über Entnahme aus beiden Trichtern erfolgen, so daß die zum Mahlen des Kaffees erforderliche Zeit verkürzt wird. Für beide Mahlwerke kann der im Programmierungsmenü definierte Wert im Bereich +1.0" verändert werden.

Beispiel

Programmierung durch Techniker	Programmierung durch Kunden
Kaffeedosierung M1 02.0	Kaffeedosierung M1 01.0÷03.0
Kaffeedosierung M2 05.5	Kaffeedosierung M2 04.5÷06.5



19.2 Menü Taste – Wahl Cappuccino

Eine der Tasten (32) zur Abgabe von Cappuccino drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 01 bis 99);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **K. Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter KälteMilch, 0 ÷ über die Option "K. Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);

- **Wassermenge** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 1999, Einstellschritt 1 Einheit);
- **Kaffeedosierung** (Kaffeedosierung Mahlwerk..., einstellbar im Bereich 0 ÷ 12.0", Einstellschritt 0.1" Einheit);
- **StartWasserabgabe** (Der Parameter 'StartWasserabgabe' steht für die Anzahl der Impulse des volumetrischen Dosierers vor Aktivierung des Magnetventils für zusätzliches Wasser, einstellbar im Bereich 0 ÷ 1999, Einstellschritt 1 Einheit.
Wird der Wert über dem der Wasserdosierung eingestellt, so wird das Magnetventil für zusätzliches Wasser nicht aktiviert);
- **Color Leds** (Farbe der Leds während der Abgabe, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (siehe Kapitel "Händische Einstellung des Mahlwerks").

Die Dosierung des in die Tasse abzugebenden Kaffees kann über Entnahme aus beiden Trichtern erfolgen, so daß die zum Mahlen des Kaffees erforderliche Zeit verkürzt wird. Für beide Mahlwerke kann der im Programmierungsmenü definierte Wert im Bereich +1.0" verändert werden.

Beispiel

<i>Programmierung durch Techniker</i>	<i>Programmierung durch Kunden</i>
Kaffeedosierung M1 02.0	Kaffeedosierung M1 01.0-03.0
Kaffeedosierung M2 05.5	Kaffeedosierung M2 04.5-06.5

19.3 Menü Tastenbelegung - Selektion Milch

Eine der Tasten (32) zur Abgabe von Cappuccino drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 01 bis 99);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **K. Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter KälteMilch, 0 ÷ über die Option "K. Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **Color Leds** (Farbe der Leds während der Abgabe, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (siehe Kapitel "Händische Einstellung des Mahlwerks").



19.4 Menü Taste – Wahl Heißes Wasser

Die Taste (12) zur Abgabe von heißem Wasser drücken:
auf dem Display erscheint dann:

Die Parameter, die man bei der Wahl von heißem Wasser ändern kann, sind:

- **Abgabezeit** (Einstellbereich 0 ÷ 60; Einstellschritt: 0,1 Sek).



19.5 Menü Taste - Selektion Dampf luft (falls vorgesehen)

Nur bei Maschinen mit Dampfabgabesystem TURBOSTEAM ohne Durchsatzregler, und wenn die Option „Regler“ mit „NEIN“.

Bei Drücken der Taste bzw. bei Drehen der Wahlscheibe (13) für aufgeschäumte Milch wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:

Die Parameter, die man ändern kann, sind:

- **schaumniveau** (die 4 Werte anbietet, wobei **001** für die geringste und **004** für die höchste Stärke der kontinuierlichen Milchaufschäumung gilt).



20. Händische Einstellung des Mahlwerks

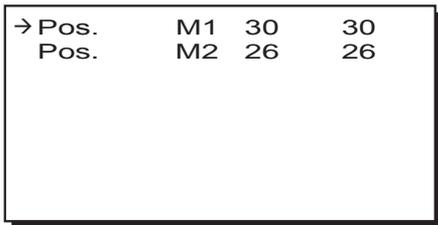


Nachstehend beschriebene Tätigkeiten sind nur durchführbar, wenn im Parameter zur Freischaltung der Mahlwerksteuerung NEIN erscheint.

Für die händische Einstellung des Mahlwerks, die Taste **PRG** (29) drücken; auf dem Display wird folgende Meldung angezeigt:



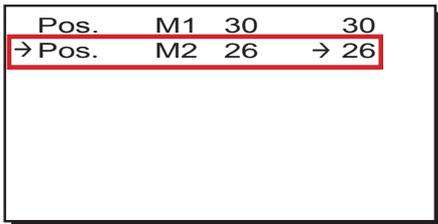
Die Taste **PRG** (29) erneut drücken; auf dem Display wird das Änderungsfenster angezeigt:



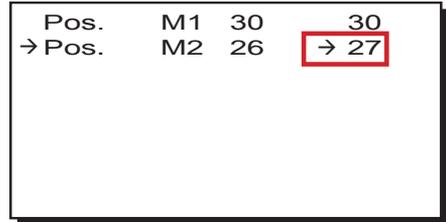
Folgende Parameter werden angezeigt:

- **M1** (Mahlwerk 1, unten);
- **M2** (Mahlwerk 2, oben).

Durch Betätigung der Tasten „+“ (30) und „-“ (31) kann der Cursor → auf das Mahlwerk bewegt werden, dessen Mahlgrad verändert werden soll. Anschließend die Taste **PRG** (29) drücken; auf dem Display wird ein zweiter → neben dem zu verändernden Wert angezeigt:



Mit den Tasten „+“ (30) kann das Mahlwerk geöffnet werden (Werte 27, 28, 29, etc.) mit der Taste „-“ (31) hingegen wird es geschlossen (Werte 25, 24, 23, etc.):



Für beide Mahlwerke kann der im Programmiermenü definierte Wert im Bereich +5 verändert werden.

Beispiel

Programmierung durch Techniker

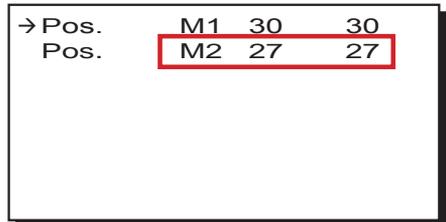
Position M1 **25**
Position M2 **30**

Programmierung durch Kunden

Position M1 **20÷30**
Position M2 **25÷35**

Die Taste **PRG** (29) drücken, um die Bewegung des Mahlwerks zu starten.

Der Vorgang endet, wenn die beiden Bezugswerte des Mahlwerks übereinstimmen; auf dem Display wird folgende Meldung angezeigt:



Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.



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	13. Operaciones de limpieza	16
2.1 Transporte y desplazamiento	3	<i>Lavado circuito leche con el detergente líquido</i>	18
2.2 Instrucciones para la instalación	4	<i>Lavado grupo con pastilla detergente</i>	19
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	5	18. Mensajes de diagnóstico	21
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	5	<i>Messaggi in modo esplicito</i>	21
5. Control de la instalación	6	19. Anomalías	22
6. Instrucciones para el operador	7		
7. Advertencias	8	PROGRAMACIÓN CLIENTE	
8. Mantenimiento y reparaciones	8	20. Regulación reloj	23
9. Puesta fuera de servicio definitiva	9	21. Menú Parámetros clientes	23
		Selección del idioma	23
		Menú horario servicio	24
		Fecha y hora	24
		22. Menú DATOS: CONTADORES	25
		18.1 Menú DATOS: CONTABILIDAD	25
		19. Como entrar en la programación	26
		19.1 Menú tecla – Selección Café	26
		19.2 Menú tecla – Selección Capuchino	27
		19.3 Menú teclas - Selección Leche	27
		19.4 Menú tecla – Selección Agua Caliente	28
		19.5 Menú tecla – Selección vapor y aire (donde esté previsto)	28
		20. Desplazamiento manual de las muelas	29
		IMÁGENES	VII
		Service Line	XII

USO

10. Descripción del panel de mandos	10
11. Encendido diario	11
Descripción de la simbología en el visualizador	12
12. Erogación bebidas – café	13
12.1 Funciones especiales	13
12.2 Erogación bebidas – capuchino / leche (Versión con Capuchinador)	14
12.3 Bandeja apoya-tazas	14
12.4 Erogación bebidas – agua caliente / vapor	15

1. Instrucciones generales



Lea atentamente las advertencias y las indicaciones facilitadas 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 proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- Hay que instalar el aparato en un lugar donde pueda ser usado sólo por el personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.
El uso por parte de menores, con o sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- 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 73 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste 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 30mA. Dicho dispositivo de desconexión se debe prever 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 él mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según 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 omitida puesta a tierra de la instalación.

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

Asimismo 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.



Las máquinas están predisuestas de fábrica con cables de alimentación dedicados, según el tipo de conexión solicitado: trifásico y estrella Y (5 hilos) o trifásico a triángulo Δ (4 hilos) o bien monofásico (3 hilos).

NO ESTÁ PERMITIDO EFECTUAR CAMBIOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua para la alimentación de la máquina de café debe ser del tipo apto 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.

En el caso de que los valores detectados no se encontraran en los límites indicados, será necesario instalar un específico dispositivo para el tratamiento del agua (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Coloque el aparato sobre un plano en posición perfectamente horizontal maniobrando los pies de apoyo, bloqueándolos a continuación.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el capítulo imágenes figura 2, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica 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 3.

Tubo de descarga: coloque un extremo del tubo de descarga en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.

IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el capítulo imágenes figura 4.



5. Control de la instalación



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

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- Ausencia de pérdidas en las conexiones o en los tubos

FUNCIONAMIENTO

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



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

CIRCUITO CAFÉ / CIRCUITO LECHE

- Pulsar y mantener pulsado el botón lavado café (26)  durante unos segundos.

AGUA CALIENTE

- Abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 2 litros de agua.

VAPOR (también con Turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.



6. Instrucciones 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.

Circuito café / Circuito leche

- Pulsar y mantener pulsado el botón lavado café (26)  durante unos segundos.

Agua caliente

- Abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 2 litros de agua.

Vapor (también con Turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Turbosteam)

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

Suministro café / cappuccino / leche

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración de la bebida realice un lavado rápido pulsando el correspondiente botón (26)  (véase el apartado limpieza).

Suministro agua caliente

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

Limpieza circuito leche y circuito café

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



7. Advertencias



Peligro de quemaduras

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



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

ADVERTENCIAS GENERALES

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

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

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

Peligro de quemaduras

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

Bandeja caliente-tazas

Coloque sobre la bandeja caliente-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café.

Escurra 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 CIBALI 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.



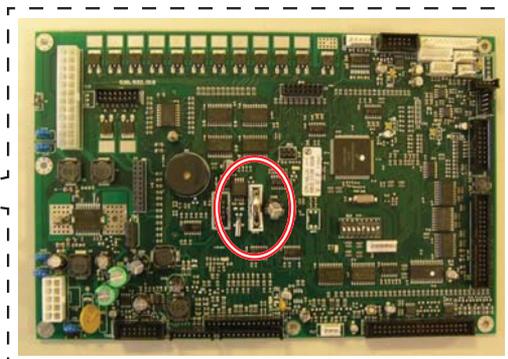
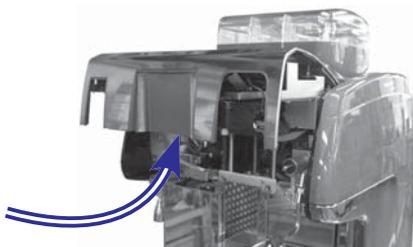
PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA
Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.

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.

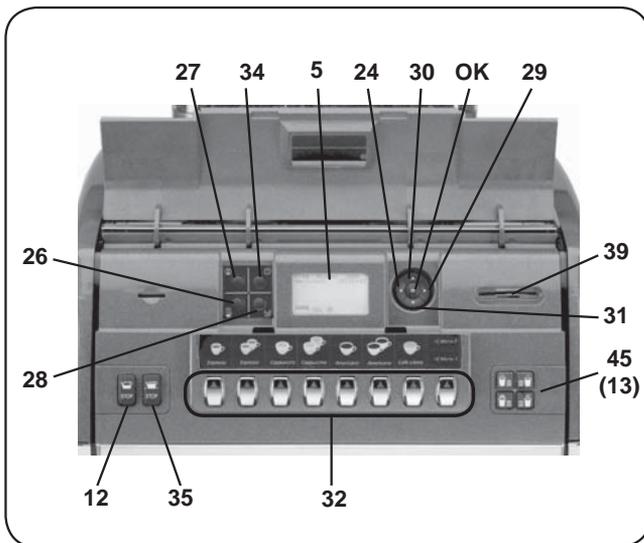
Posición de la batería



10. Descripción del panel de mandos

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 5 Display gráfico
- 12 Tecla erogación agua caliente
- 13 Pomo erogación vapor
- 24 Tecla "RES" (salir de la programación/confirma datos)
- 26 Tecla lavado circuito café / lavado breve
- 27 Tecla "i" (visualización número ciclos)
- 28 Tecla lavado circuito leche - lavado rápido automático
- 29 Tecla "PRG" (entrar en programación/menú)
- 30 Tecla "+" (modificar parámetros/reloj)
- 31 Tecla "-" (modificar parámetros/reloj)
- 32 Teclas selección bebidas
- 33 Tecla "STOP" (interrumpe las erogaciones)
- 34 Tecla "PARAMETROS USUARIO"
- 35 Tecla "STOP-CONTINUO" agua caliente
- 39 Raja de la tarjeta servicios (programación técnica)
- 45 Selector Turbosteam *
- OK Tecla "OK" (interrumpe las erogaciones) / Botón confirmación datos introducidos *



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



11. Encendido diario



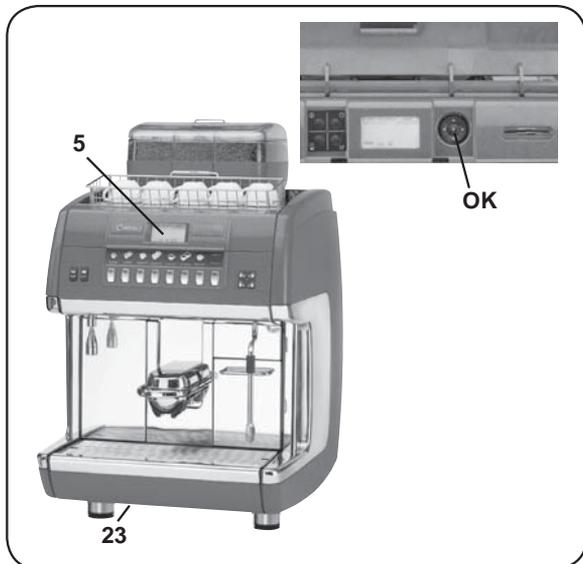
"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado y el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

ENCENDIDO MANUAL

Accionar el interruptor general (23), la máquina se enciende y en el display (5) se visualiza:

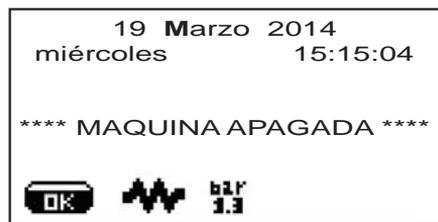


El mensaje "MÁQUINA FRÍA" se alterna a otros eventuales mensajes de aviso (por ejemplo "FALTA CAFÉ SX" o "FALTA CAFÉ DX", etc.).



APAGADO AUTOMÁTICO (véase menú horario servicio)

La máquina se apaga automáticamente al horario programado. Durante la fase de apagado automático, en el display se visualiza el siguiente mensaje:



N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (23) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.

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".

ENCENDIDO FORZADO

Pulse durante unos segundos la tecla "OK" 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 (23).



Descripción de la simbología en el visualizador



Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.



Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.

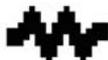
Durante la fase de carga, la parte inferior oscura del icono se visualiza de forma alterna.

Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el símbolo aparece de la siguiente forma:



Este símbolo indica que la máquina está en la fase de primer calentamiento o bien que la presión de la caldera ha bajado por debajo del valor de 0,5 bar.

Cuando la resistencia está activa y en funcionamiento, el icono está representado de la siguiente forma



(interior oscuro).

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.

asta que la máquina no haya alcanzado la presión de trabajo, los símbolos  y  se muestran de forma alternada en el visualizador.

La máquina habrá alcanzado la presión y la temperatura de trabajo programada cuando no aparezca el icono  en el visualizador.



Este símbolo indica que en la hendidura (39) hay insertada una tarjeta de servicios y que por lo tanto se puede acceder a la programación técnica.



12. Erogación bebidas – Café

INDICACIONES GENERALES

Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1) y si es necesario regular la altura.

Pulsando la tecla de erogación del café correspondiente a la dosis elegida, se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación.

La parada de la erogación del café se produce de forma automática.

Erogación de café en polvo para máquina sin dosificador automático

Después de haber colocado la taza debajo del erogador, abrir la tapa (18) y echar una dosis de café en polvo en el conducto y cerrar la tapa (18); en el teclado de selección (3) se iluminan intermitentemente los led de las teclas programadas para una taza. Además las claves en II selección y la clave especial parpadearán alternativamente si programadas (véase apartado "Funciones especiales" en las siguiente páginas).

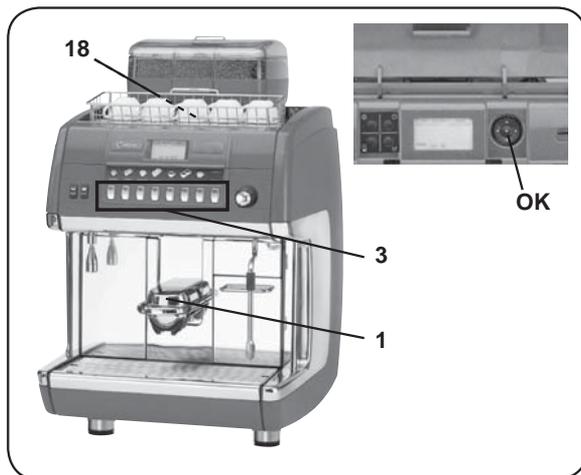
Pulsar una de las teclas, asociadas a los led intermitentes, correspondiente a la dosis deseada.

La interrupción de la erogación se produce de forma automática.

Función STOP Café

Se obtiene presionando la tecla "OK" y permite interrumpir la erogación de café antes de alcanzar la dosis programada.

N.B.: el accionamiento de la tecla "OK" no modifica los parámetros establecidos durante la programación.



Función REPETICIÓN SELECCIONES

Esta función se puede activar de varias formas:

1) pulse cualquier tecla de selección y después de unos 3 segundos vuelva a pulsar la misma tecla por el número de erogaciones que se desea efectuar.

El número de erogaciones programadas es indicado por el display situado en la parte superior a la izquierda. Para resetear esta reserva hay que pulsar la tecla "OK" durante unos 3 segundos.

2) programando el número deseado en la opción repeticiones en la receta de la bebida (véase el capítulo PROGRAMACIÓN CLIENTE apartados *Menú Tecla*).

N.B.: estas funciones se desactivan cuando en el display se visualizan mensajes y/o códigos de errores y si la opción "Bloque program." está programada en "SI".

12.1 Funciones especiales (donde esté previsto)

Función SEGUNDA SELECCIÓN

La tecla (Shift) con las funciones especiales descritas a continuación, pueden ser activadas sólo por el técnico instalador.

Permite la erogación de un segundo tipo de bebida, asociada a las teclas de erogación.

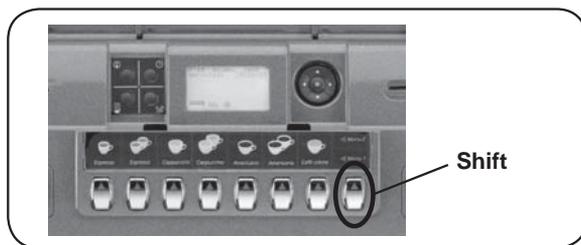


Menú 1 (led rojo encendido): indica que las teclas de erogación de la máquina están asociadas a las bebidas en la primera selección.

Menú 2 (led verde encendido): indica que las teclas de erogación de la máquina están asociadas a las bebidas en la segunda selección.

Esta función se puede obtener sólo después de haber programado la tecla especial (Shift), con la función de segunda selección en el *Menú Configuración* de la máquina.

A continuación, pulsando la tecla especial el led verde se enciende; accionando sucesivamente una de las teclas de



erogación correspondiente a la bebida y a la dosis deseada, se efectuará la segunda bebida programada con la tecla de erogación seleccionada.

N.B.: para anular la operación de segunda selección, pulse otra vez la misma tecla (Shift).

Con la tecla **Shift** activada se tendrán a disposición 7 selecciones normales y 7 segundas selecciones, por un total de 14 posibles recetas.

En el caso de que esté activada, la tecla **Shift** siempre está situada en la parte inferior, a la derecha del teclado de selección, como se muestra en la figura.



12.2 Erogación bebidas – Capuchino / leche (Versión con Capuchinador)

INDICACIONES GENERALES

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

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

Operaciones preliminares

Introducir el vaporizador (40) en el contenedor de la leche. Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1). Si es necesario, regular en altura el erogador.

Erogación capuchino

Pulse la tecla erogación capuchino correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación también presionando la tecla "OK".

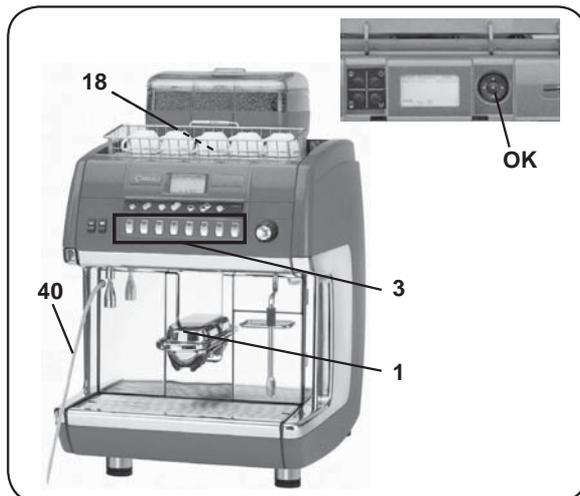
Si la leche y el café bajan a la taza contemporáneamente es suficiente una sola presión de la tecla "OK" para interrumpir la erogación.

Si la leche y el café no bajan a la taza contemporáneamente, la presión de la tecla "OK" interrumpe la salida del líquido durante la fase de erogación; otra presión de la tecla "OK" interrumpe la salida de la siguiente fase de erogación.

Erogación capuchino con café en polvo para máquinas sin dosificador automático

Abrir la tapa (18) y echar una dosis de café en polvo en el conducto y cerrar la tapa (18); en el teclado de selección (3) se iluminan intermitentemente los led de las teclas programadas para una taza. Además las claves en II selección y la clave especial parpadearán alternativamente si programadas.

Pulsar una de las teclas, asociadas a los led iluminados,



correspondiente a la dosis deseada.

La interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Erogación leche

Pulse la tecla de erogación de la leche correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación.

La interrupción de la erogación se realiza de forma automática. La erogación se puede bloquear pulsando la tecla "OK".

OPCIONES

Siguen siendo válidas las opciones indicadas en el apartado "3. Erogación café".

Además se puede requerir al técnico instalador que personalice algunas teclas capuchino con las siguientes variaciones:

- erogación de leche antes del café, o viceversa (válido sólo para erogaciones de capuchino).

Para obtener la leche más o menos caliente hay que actuar como se ha explicado en el capítulo "PROGRAMACIÓN CLIENTE".

12.3 Bandeja apoya-tazas

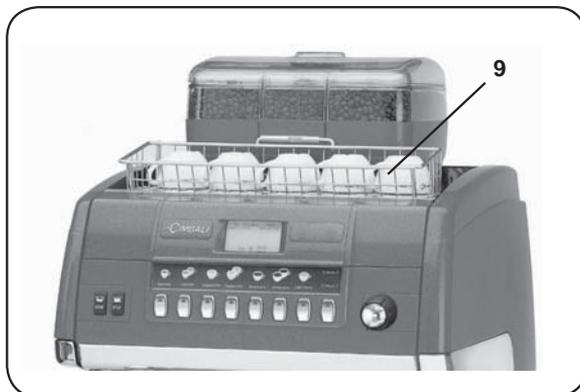


ATENCIÓN: No cubrir con paños el rellano apoya-tazas.

Las máquinas están equipadas con una bandeja apoya-tazas (9) para depositar las tazas.

Coloque en la bandeja apoya-tazas (9) sólo tazas y vasos para el servicio de la máquina para café, **no se admite colocar otros objetos sobre la bandeja (9).**

Haga escurrir perfectamente las tazas antes de colocarlas sobre la bandeja (9).



12.4 Erogación bebidas – Agua caliente / vapor

AGUA CALIENTE: INDICACIONES GENERALES

Colocar el contenedor apropiado debajo del erogador de agua caliente (14).

Erogación con dosificación automática

Pulse una de las teclas de erogación agua caliente (12) correspondiente a la dosis elegida.

Del erogador (14) saldrá la dosis de agua caliente programada, la interrupción se realizará automáticamente.

N.B. la erogación se puede interrumpir pulsando la tecla STOP AGUA CALIENTE (35) o la tecla (12). El accionamiento de la tecla STOP AGUA CALIENTE (35) no modifica los parámetros establecidos durante la programación.

VAPOR: INDICACIONES GENERALES

Introducir completamente el vaporizador (15) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar.

Erogación con grifo (13)

Gire la llave del grifo vapor.

Espera que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada.

Interrumpa la erogación girando en sentido contrario la llave del grifo de vapor.

Erogación con selector Turbosteam (45) (donde está previsto)

Las máquinas equipadas con el sistema de erogación vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR), tienen la función de "parada de la erogación de vapor cuando se alcanza la temperatura programada", con la posibilidad tanto de calentar como de montar rápidamente la leche.

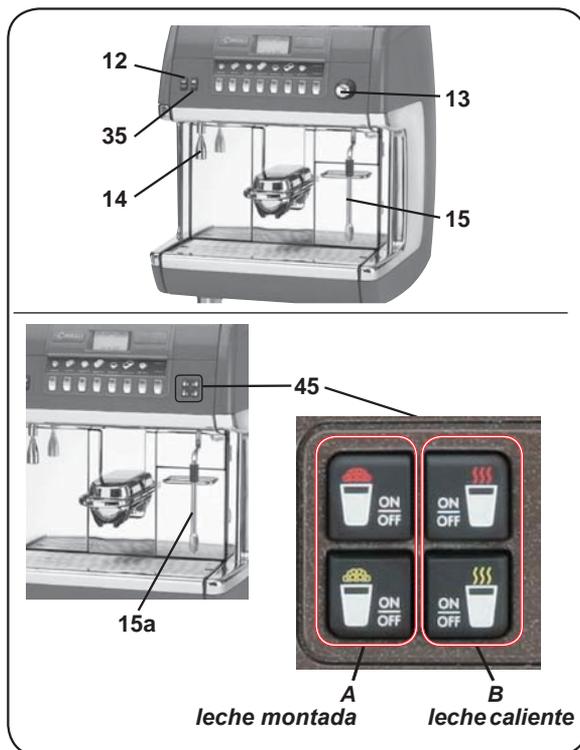
Seleccionar el tipo de leche que se desea obtener:

- a través de los botones **A** (montada) o **B** (caliente).

Cuando se alcanza la temperatura programada, la interrupción de la erogación del vapor se puede producir:

- automáticamente;
- manualmente, utilizando otra vez los botones **A** ó **B**.

Para más informaciones sobre la función, consultar el manual técnico.



Limpieza del tubos de vapor

Al final de cada erogación de vapor:

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



13. Operaciones de limpieza



Para la correcta aplicación del **sistema de seguridad alimentaria (HACCP)** hay que 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 podría comprometer la idoneidad de los materiales que entran en contacto con los alimentos.

LIMPIEZA CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante el pasaje y la emulsión de la leche y las erogaciones de café. La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y consecuentemente la reducción de las prestaciones cualitativas del capuchinador (1) y del circuito café.

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



ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de las boquillas del capuchinador/erogador (1) saldrá agua caliente, vapor y residuos de leche, no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta cuando haya terminado el ciclo de limpieza.

LAVADOS CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

El circuito leche y el circuito café se pueden someter a diferentes tipos de lavado:

Lavado diario con horario prefijado

Funcionamiento - a la hora programada (véase en el apartado "Programación cliente - Menú horario servicio") se muestra en el visualizador "REALIZAR LAVADO CIRCUITO LECHE" alternato a "REALIZAR LAVADO GRUPO".

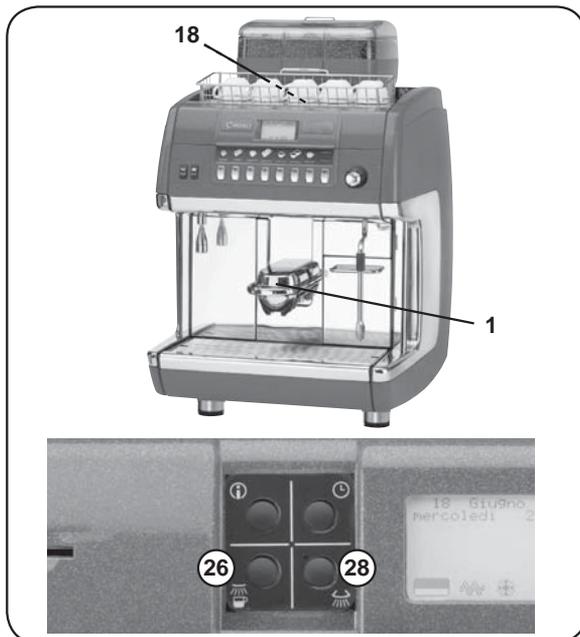
Activación - *Circuito leche:* con las modalidades descritas en "LAVADO CIRCUITO LECHE CON EL DETERGENTE LÍQUIDO"; en el visualizador aparece el mensaje "LAVADO LECHE".

Circuito café: con las modalidades descritas en "LAVADO GRUPO CON PASTILLA DETERGENTE"; en el visualizador aparece el mensaje "LAVADO GRUPO".

Bloqueo selecciones - *circuito leche:* 60' de funcionamiento desde la hora programada en ausencia de lavado, con función "bloqueo leche" programada (SI). *Circuito café:* 60' (30' si lavado breve) de funcionamiento desde la hora programada en ausencia de lavado, con función "bloqueo café" programada (SI).

Tipología lavado - *Circuito leche:* con agua y vapor, y con detergente externo que sustituye la leche.

Circuito café: con pastilla detergente introducida en el compartimento del descafeinado (18).



Lavado automático preestablecido sólo para máquinas con "cappuccinatore" y bomba de engranajes

Funcionamiento - Al final de cada erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo (max 210'), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" junto al tiempo que falta para empezar el ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.

Durante este intervalo de espera: si se pulsa una tecla de erogación café, el cálculo volverá a empezar después de 30" desde el final de la erogación; si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (210'). Si en cambio se pulsa la tecla (28), el lavado automático se efectuará inmediatamente.

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología de lavado - con leche o con agua de forma completamente automática.

Condiciones particulares

1) con cada ciclo de lavado con detergente (a un horario programado) o de tipo diario:

en este caso, todo el circuito es afectado por el lavado, por tanto hasta la primera erogación a base de leche, se retiene el circuito exente de leche residual y el cálculo del tiempo (210') no se activa.

2) con cada apagado de la máquina, con un cálculo del tiempo (210') en curso:

en la fase de encendido sucesiva, si han pasado los 210', la máquina, una vez alcanzada la temperatura de servicio, activa el ciclo de lavado automático preestablecido sin posibilidad de evitarlo.



Lavado rápido automático (si ha sido programado)
sólo para máquinas con "cappuccinador"

Funcionamiento - cada vez que se termina la erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo programado (desde 10 a 99 minutos; OFF función desactivada), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" con los 30" que faltan hasta el inicio del ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan. Durante este intervalo de espera:

si se pulsa una tecla de erogación café, el cálculo volverá a empezar después de 30" desde el final de la erogación; si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (10'÷99').

Si en cambio se pulsa la tecla (28), el lavado automático se efectuará inmediatamente.

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología lavado - con agua de forma completamente automática.

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

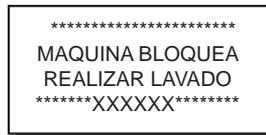
Modalidad de los lavados

Operaciones que hay que realizar al final de la jornada de trabajo o cuando lo señale la máquina.

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador aparecerá el mensaje "Realizar lavado circuito leche" / "Realizar lavado grupo", junto con una señal acústica.

La condición se repetirá hasta que no se realice la operación de lavado o hasta expirar del timeout.

Cuando la máquina se bloquea y en el visualizador se muestra:



Pulsando la tecla correspondiente al lavado que es requerido en el mensaje (tecla 26 o tecla 28), se realiza el lavado y la máquina se desbloquea.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento:

- lavado circuito leche: con las modalidades descritas en "Lavado circuito leche con el detergente líquido";
- lavado breve: presionando la tecla (26);
- lavado grupo: con las modalidades descritas en "LAVADO grupo CON PASTILLA DETERGENTE".

NOTA: cuando haya empezado el ciclo de lavado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.

En el caso de imprevista falta de la alimentación eléctrica o de apagado de la máquina durante el ciclo, al restablecerse la misma en el visualizador se mostrará el mensaje "Pulsar LAVADO" will be displayed; para terminar las operaciones de limpieza pulsar el botón (26/28).

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.



Lavado circuito leche con el detergente líquido

La leche es un alimento que requiere la máxima higiene.

Por lo tanto, se aconseja realizar escrupulosamente las indicaciones de limpieza.

1) A la hora programada se muestra en el visualizador "REALIZAR LAVADO CIRCUITO LECHE".

2) Coloque el recipiente debajo del distribuidor de agua caliente y debajo de la boquilla de suministro de café/capuchino de la máquina (regule la altura si es necesario). En particular, en lo que respecta a la boquilla de suministro de café/capuchino asegúrese de que el recipiente esté colocado SOLO debajo de las boquillas de suministro de la leche.

3) Quite el tubo de aspiración del recipiente de la leche e introdúzcalo en la conexión del recipiente.

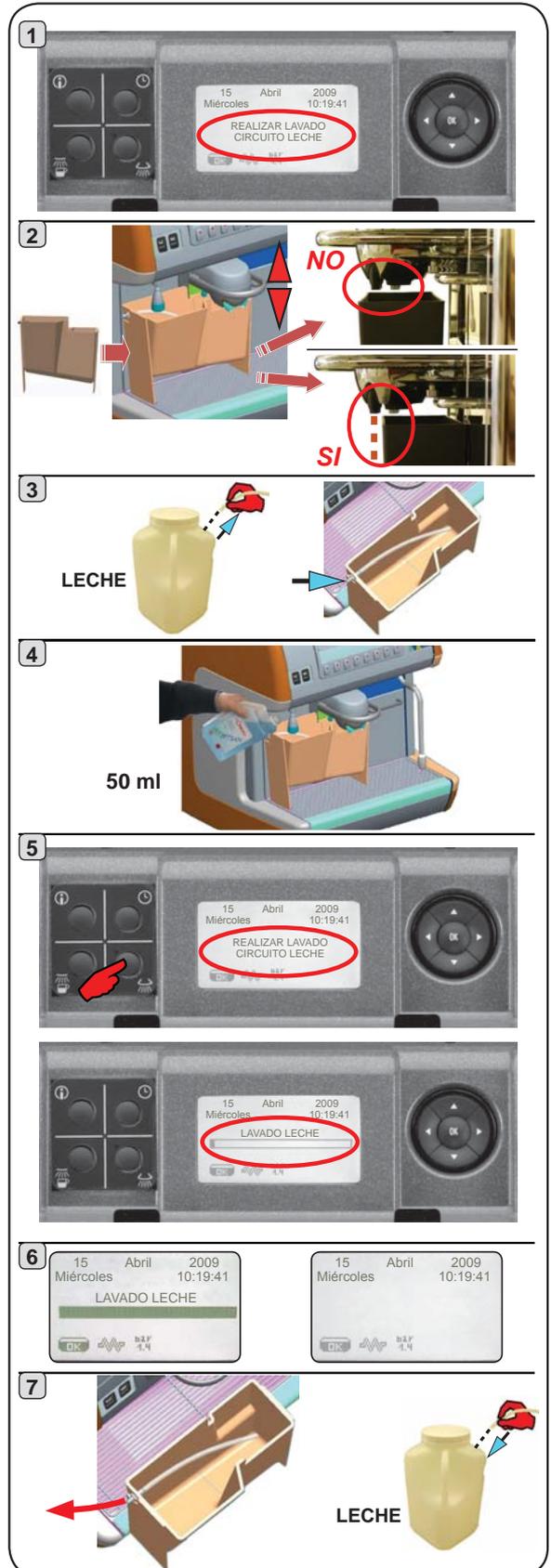
4) Poner en un recipiente una dosis de detergente líquido (véase instrucciones del producto).

5) Para efectuar el lavado pulsar y mantener pulsado el botón (28) en el teclado de selección; en el visualizador aparece el mensaje "LAVADO LECHE".

La solución detergente, aspirada y calentada, transita a través del circuito de la leche varias veces, lavando dicho circuito y el interior del cappuccinador.

6) El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador NO se vuelve a mostrar el mensaje "LAVADO LECHE".

7) Desmunte el tubo de aspiración de la leche del recipiente y vuelva a colocarlo en el interior del recipiente de la leche.



Lavado grupo con pastilla detergente

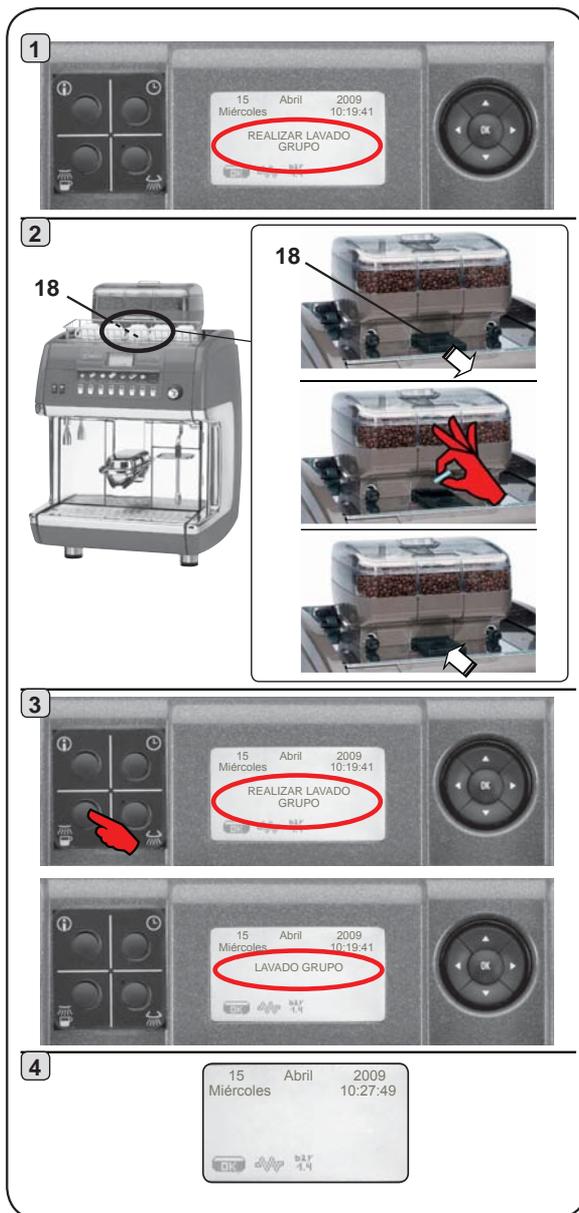
Para efectuar el lavado actuar de la siguiente forma:

1) A la hora programada se muestra en el visualizador "REALIZAR LAVADO GRUPO".

2) Abrir la tapa (18) e introducir una pastilla;
cerrar la tapa (18).

3) Pulsar y mantener pulsado el botón (26) de lavado circuito café hasta que en el visualizador aparezca el mensaje "LAVADO GRUPO".

4) Esperar a que la máquina realice el ciclo de lavado automático (duración 8 minutos aproximadamente). El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador NO se vuelve a mostrar el mensaje "LAVADO GRUPO".



13. Operaciones de limpieza

TUBOS VAPOR (15) Y EROGADOR AGUA CALIENTE (14)

Utilizando un paño o una esponja limpia, lave con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes. Enjuagar perfectamente.

Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

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

CUBETA APOYA-TAZAS (16)

Al final de la jornada de trabajo, eche una jarra de agua caliente en la cubeta (16) para eliminar eventuales incrustaciones presentes en el desagüe. Es también posible el total desplazamiento de la cubeta, para un pulizia más profundo del inútil interior (A).

No use productos abrasivos.

CARROCERÍA

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

N.B. no pulverice líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.

CAJÓN FONDOS (17)

Saque el cajón fondos (17).

Vaciélo y lávelo con agua corriente.

Limpie perfectamente la zona de alojamiento del cajón (17) con un paño húmedo, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Introduzca el cajón fondos.

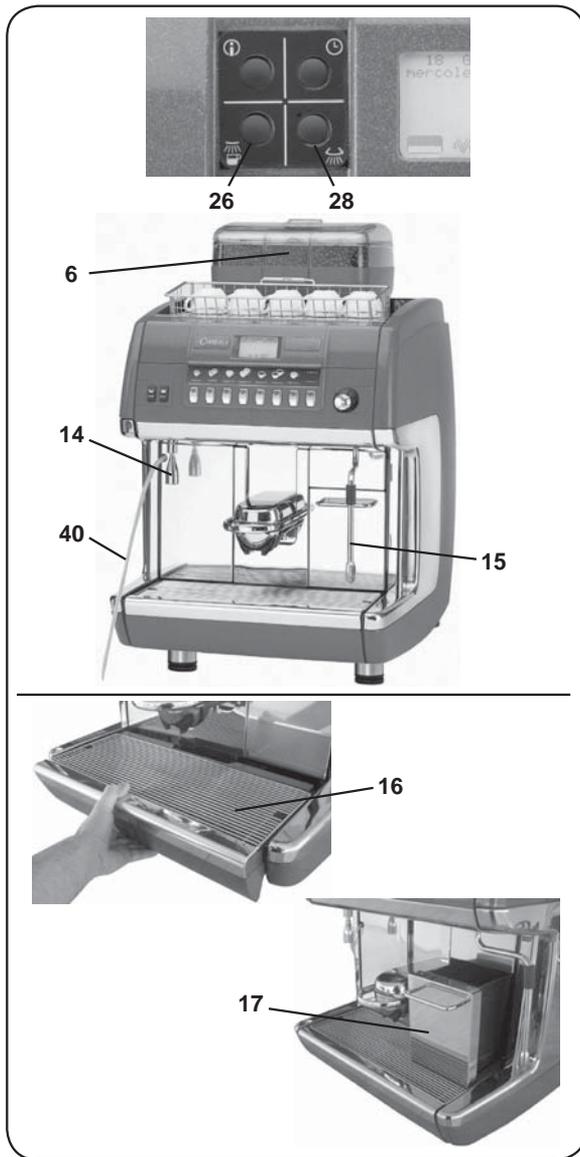
LIMPIEZA TOLVA (6)

Separar la tolva de la máquina.

Eliminar el café que eventualmente haya quedado en la tolva.

Lavarla mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades normalmente permitidos para objetos en contacto con alimentos, aclarar perfectamente y secar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Antes de volver a colocar la tolva en la máquina, comprobar que se han secado perfectamente las partes mojadas o húmedas.



ATENCIÓN

Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, y en todos modos una vez por día, antes de empezar el trabajo, realizar un lavado de los componentes interiores como se indica en las siguientes instrucciones:

Circuito café

Pulsar y mantener pulsado el botón lavado café (26) durante unos segundos.

Agua caliente:

Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 2 litros de agua de la máquina a 1 grupo.

Vapor

Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

Circuito leche: quite el tubo (40) del contenedor de la leche y pulsar y mantener pulsado el botón de lavado leche (28).

N.B. para efectuar las diferentes operaciones, siga las instrucciones indicadas en el presente manual.



14. Mensajes de diagnóstico

Los mensajes de diagnóstico están divididos en dos grupos:

1. **Mensajes de modo explícito:** Se colocan en la última línea inferior del Display (5), se calculan en cada nuevo ciclo para volver a aparecer luego si se representa la causa que los ha generado
2. **Mensajes en código:** se colocan en el ángulo superior a la derecha con la siguiente sintaxis: **Exxx** donde:
 - **E** identifica la presencia de un error;
 - **xxx** representa el código de error de la unidad.

En presencia de varios errores su representación es en tiempo, pasándolos en sucesión en el display.

Para una descripción detallada de los mensajes en código, hay que consultar el manual técnico en el apartado "Anomalías -Averías".

Mensajes de modo explícito

MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
Máquina fría	<ol style="list-style-type: none"> 1. Este mensaje aparece en el display cuando se enciende la máquina hasta cuando la presión de la caldera servicios por debajo de la presión de trabajo programada. Una vez alcanzada la presión de trabajo y con la temperatura del grupo mayor de 70°C, el mensaje desaparece automáticamente. 2. Cuando la caldera de servicios no puede alcanzar la presión de trabajo programada por un problema, este mensaje será integrado por un mensaje en código que identifica el componente defectuoso que ha causado el problema. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consultar el manual técnico y hacer referencia al específico código de error para resolver el problema.
Falta café (SX/DX...)	Una o mas tolvas están vacías. El pistón superior ha bajado hasta el sensor y no ha detectado ninguna presencia de café.	Introducir café en la/s tolvas.
Cajón fondos lleno	Este mensaje avisa al usuario de que el cajón fondos está lleno. Todavía se pueden erogar 10 bebidas a base de café (10 individuales o 5 dobles) antes de que se bloquee la máquina.	Vaciar el cajón para resetear el contador o seguir hasta que la máquina no visualice el mensaje "Vacía cajón". Hacer referencia al manual técnico para programar el número de fondos y cuando se llegue al mismo se visualiza el mensaje.
Vaciar cajón fondos	La máquina cuenta en orden decreciente el número programado de fondos. El mensaje se visualiza al final de la escala. La máquina se bloquea e inhibe cualquier erogación a base de café.	Abrir el panel. Quitar y vaciar el cajón fondos. Volver a colocar el cajón en su correcta posición y cerrar el panel. Durante la ejecución de estas operaciones se visualizará el mensaje "Cajón fondos sacado".
Cajón fondos sacado	Este mensaje se visualiza siempre cuando el lado posterior de cajón no está bien colocado.	Si el mensaje aparece cuando el cajón está colocado, controlar que el cajón esté correctamente colocado.
Carga de la caldera	Este mensaje se visualiza cuando la máquina está recargando la caldera.	Esta operación se realiza automáticamente y no requiere la intervención del usuario. La operación no inhibe la erogación de agua caliente.
Efectuar mantenimiento	El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere una intervención de mantenimiento. Para eliminar temporalmente el mensaje, hay que mantener presionado el botón RES durante unos 8 segundos. El mensaje volverá a aparecer cuando se vuelva a encender la máquina con el interruptor.	Contactar a un técnico autorizado. El mensaje se visualizará hasta que no se haya realizado el mantenimiento. Consultar el Manual Técnico para programar los tiempos y los ciclos de mantenimiento.



Mensajes de modo explícito

Falta leche	El mensaje se visualiza sólo si la máquina está equipada con una unidad refrigerante y avisa de que el recipiente de la leche está vacío.	Llenar el recipiente de la leche.
Efectuar regeneración resinas	El mensaje se visualiza cuando las resinas del ablandador se tienen que regenerar. (Véanse las instrucciones del mantenimiento del ablandador).	Después de haber realizado la regeneración de las resinas, pulsar RESET sobre 8 segundos para anular el mensaje.
Máquina apagada	El mensaje se visualiza cuando ha sido programado el encendido y el apagado automático de la máquina. El mensaje indica que la máquina está apagada y se encuentra en un estado de stand-by.	Para programar el encendido y el apagado automático, véase la parte del Manual dedicada a los "Parámetros del Cliente". Pulse durante unos segundos la tecla "OK" para forzar el encendido.
Teclado bloqueado	Durante la normal utilización de la máquina puede suceder que cualquier tecla permanezca bloqueada mecánicamente. Si esta condición permanece durante un tiempo superior a 1 minuto, en el visualizar se mostrará el siguiente mensaje: TECLA BLOQUEADA. N.B.: excepto la tecla afectada, todas las demás funcionan regularmente.	Para obviar la anomalía hay que realizar un examen visual del teclado, individualizar la tecla bloqueada que determina el mensaje y realizar las operaciones de reset.
Mensajes relativos a los lavados		Véase el capítulo "Operaciones de limpieza" de este manual.

15. Anomalías

Intervenciones directas por parte del cliente

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar que el problema que presenta la máquina sea uno de los casos expuestos a continuación:

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIO
La máquina de café no funciona y el visualizador (5) está apagado	Interrupción de la energía eléctrica	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (23).
Pérdida de agua por la bandeja apoyatazas (16)	Agujero bandeja obturado.	Limpiar.
Tiempo de erogación 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.	Café molido demasiado fino.	Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Bandeja de desagüe obturada.	Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior	Las mismas medidas que el punto anterior.



PROGRAMACIÓN CLIENTE

16. Regulación reloj

Para regular el reloj utilice las teclas "+" (30) ó "-" (31).

Con cada presión la hora aumenta (o disminuye) un minuto. Manteniendo presionada una de las teclas (30 o 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".



17. Menú Parámetros clientes

Para acceder al cuadro "Parámetros clientes" pulsar la tecla (34); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Selección del 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 PRG (29); la máquina se vuelve a poner en funcionamiento con los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.



Menú horario servicio

Pulsando la tecla **PRG** (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);
- **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 1** (requerido - cada 24 horas - a la hora programada; no se puede desactivar);
- **Lavado 2 ÷ 5** (horario de lavados programables).

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)

"LAVADO 1" Y "LAVADOS 2 ÷ 5"

Son lavados a horarios programables, independientes de los asociados a la hora de encendido y a la hora de apagado.

Después de haber colocado el cursor cerca de la línea que hay que modificar, y de haber presionado la tecla **PRG** (29), modifique el valor, utilizando las teclas "+" (30) ó "-" (31), luego pulse la tecla **OK** para confirmar el dato. Repita las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros horarios de los lavados.

"Lavado 1"

Cuando se requiere, prevé la ejecución de un lavado largo (circuito leche y circuito café) en los modos descritos en el apartado "Operaciones de limpieza".

Nota: el "lavado 1" no se puede desactivar; se activa diariamente a la hora programada y en cualquier caso en un plazo de 24 horas.

"Lavados 2 ÷ 5"

Cuando se requieren, pueden prever la ejecución tanto de un lavado largo como de un corto, dependiendo de como han sido programados.

Si el horario programado para estos lavados caen en la fase de apagado de la máquina, la solicitud para su ejecución se anulará.

NOTA: 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".

Fecha y hora

Para modificar la fecha y la hora PULSAR el botón **PRG** (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 **PRG** (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 **OK** 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.

18. Menú DATOS: CONTADORES

Acceder al "MENÚ DATOS" pulsando la tecla "i" (27); en el display se visualizará:



Colocando el cursor en correspondencia de la línea "CONTADORES" a través de las teclas "+" (30) y "-" (31) y pulsando sucesivamente la tecla PRG (29),

en el display se visualizan:



Para acceder a los diferentes menús, colocar el cursor en correspondencia de la línea que interesa, utilizando las teclas "+" (30) ó "-" (31).

Para resetear el número, pulse la tecla PRG (29) y después las teclas "+" (30) ó "-" (31); de esta forma se reseteará el contador.

Pulsando la tecla (OK) se confirma el reset.

Pulsando otra vez la tecla RES (24) se vuelve al cuadro principal.

El número total de cafés y el número de ciclos no se pueden resetear.

En el caso de sustitución de las muelas, sólo el técnico instalador puede resetear el número total de moliendas de los dos molinillos-dosificadores (MM1 y MM2).

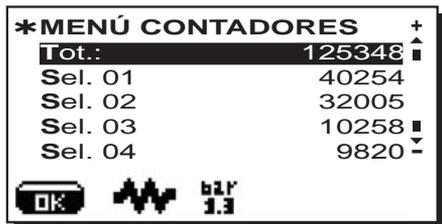
18.1 Menú DATOS: CONTABILIDAD



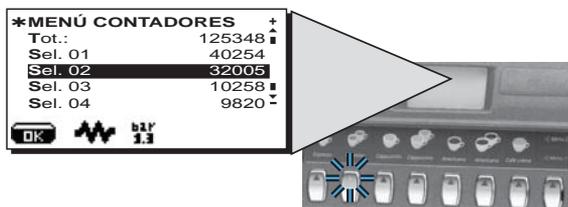
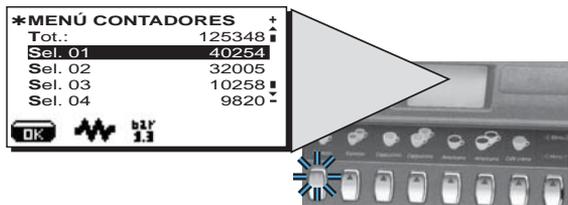
Después de haber colocado el cursor en correspondencia de la línea "CONTABILIDAD" pulsar la tecla PRG (29); en el visualizador se muestra:



Pulsando otra vez la tecla PRG (29), en el visualizador se muestra el número total de las erogaciones efectuadas y el número de erogaciones asociadas a cada tecla de selección:



Colocando el cursor en correspondencia de las diferentes selecciones, permanece encendido el led asociado a la tecla de selección interesada:

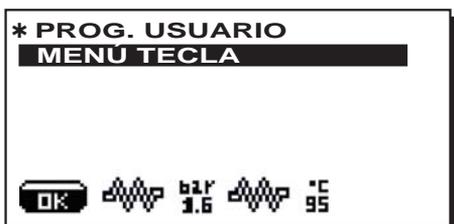


N.B.: el número total y los números de cada una de las selecciones efectuadas NO se pueden resetear.

19. Como entrar en la programación

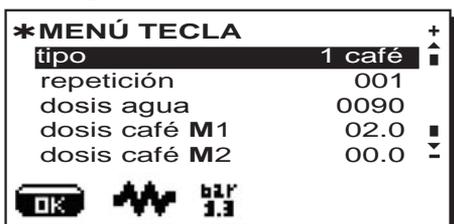
N.B.: **SÓLO** si la opción “**Progr. Usuario**” está programada en “**SI**” y si la opción “**Bloque program.**” está programada en “**NO**”.

Para entrar en la programación, pulsar la tecla **PRG** (29); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



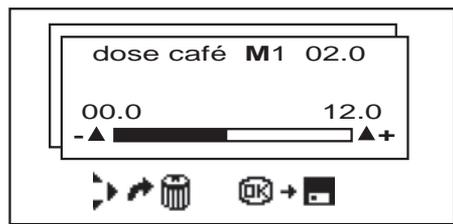
Acceso al menú: pulsar una tecla de selección.

Acceso o modificación de los submenús: colocar el cursor (línea negra) en correspondencia de la línea deseada utilizando las teclas “+” (30) y “-” (31), y luego pulsar la tecla **PRG** (29).



Modificar la indicación o variar el valor siempre a través de las teclas “+” (30) y “-” (31).

N.B.: en la fase de modificación de los datos, el curso se convierte en “→” o bien aparece una barra de deslizamiento con los valores de mínimo y máximo programables:



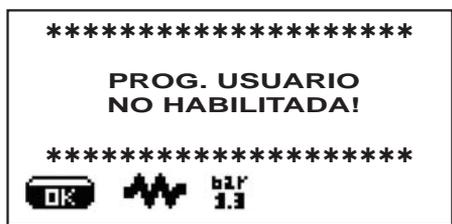
En la parte inferior del visualizador se muestran de forma alternada los siguientes iconos:



Salida de los cuadros de programación

- confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla **OK**
- salir del menú dejando inalterados los datos pulsando la tecla **RES** (24)

En el caso de que la opción “**Progr. Cliente**” esté programada en “**NO**”, en el display se visualiza el siguiente mensaje:



19.1 Menú tecla – Selección Café

Pulse una de las teclas (32) de erogación café (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección café, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 01 a 99);
- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 1999 con step de 1);
- **dosis café** ... (dosis café molinillo..., 0 ÷ 12.0" con step de 0.1");

- **Inicio agua** (epresenta el número de impulsos del dosificador volumétrico antes de la activación de la electroválvula agua añadida, 0 ÷ 1999 con step de 1.

Si el valor se programa superior al de la dosis de agua, no se activará la electroválvula agua añadida);

- **Color Leds** (color asumido por los led durante la erogación, 000 ÷ 015);

- **MANUAL MOVE** (véase el capítulo "Desplazamiento manual de las muelas").

La dosis de café para su erogación en una taza, puede estar compuesta por retiros efectuados en ambas tolvas, con la ventaja de tardar menos en la molienda.

El valor de la dosis programable, para ambas tolvas, tiene un campo de variación de ±1.0" el valor fijado en la programación técnica.

Ejemplo

Programación técnico

Dosis café M1 **02.0**

Dosis café M2 **05.5**

Programación Cliente

Dosis café M1 **01.0÷03.0**

Dosis café M2 **04.5÷06.5**



19.2 Menú tecla – Selección Capuchino

Pulse una de las teclas (32) de erogación capuchino (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección capuchino, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 01 a 99);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dosis leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos);
- **emulsión fr.** (tiempo de erogación leche fría montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche fría);

- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 1999 con step de 1);
- **dosis café** ... (dosis café molinillo..., 0 ÷ 12.0" con step de 0.1");
- **Inicio agua** (representa el número de impulsos del dosificador volumétrico antes de la activación de la electroválvula agua añadida, 0 ÷ 1999 con step de 1. Si el valor se programa superior al de la dosis de agua, no se activará la electroválvula agua añadida);
- **Color Leds** (color asumido por los led durante la erogación, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (véase el capítulo "Desplazamiento manual de las muelas").

La dosis de café para su erogación en una taza, puede estar compuesta por retiros efectuados en ambas tolvas, con la ventaja de tardar menos en la molienda. El valor de la dosis programable, para ambas tolvas, tiene un campo de variación de ±1.0" el valor fijado en la programación técnica.

Ejemplo

Programación técnico

Dosis café M1 02.0

Dosis café M2 05.5

Programación Cliente

Dosis café M1 01.0÷03.0

Dosis café M2 04.5÷06.5

19.3 Menú teclas - Selección Leche

Pulse una de las teclas (32) de erogación capuchino (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección capuchino, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 01 a 99);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dosis leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos);
- **emulsión fr.** (tiempo de erogación leche fría montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche fría);
- **Color Leds** (color asumido por los led durante la erogación, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (véase el capítulo "Desplazamiento manual de las muelas").



19.4 Menú tecla – Selección Agua Caliente

Pulse la tecla (12) erogación agua caliente, en el display se visualizará:

Los parámetros relativos a la selección agua caliente que se pueden modificar son:

- **Tiempo erogación agua** (de 0 a 60 con paso de 0,1 segundos).



19.5 Menú tecla – Selección vapor y aire (donde esté previsto)

Sólo en las máquinas equipadas con el sistema de erogación de vapor TURBOSTEAM, sin regulador de flujo y si la opción “regulador” está programada en “NO”.

Pulsando la tecla o girando el mando (13) correspondientes a la leche montada, en el visualizador aparecerá:

Los parámetros que se pueden modificar son:

- **nivelo emuls.** (se puede elegir entre 4 niveles, donde **001** indica una menor emulsión y **004** una emulsión continua).



20. Desplazamiento manual de las muelas

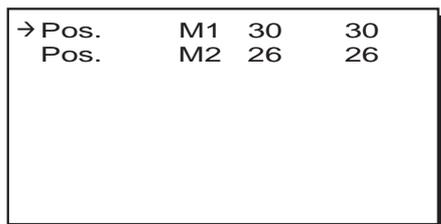


Las operaciones que se describen a continuación solo pueden realizarse si en el parámetro de habilitación del control de las muelas aparece NO.

Para desplazar manualmente las muelas pulse la tecla PRG (29); en la pantalla se visualiza el mensaje que figura a continuación:



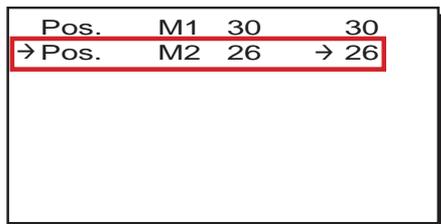
Pulse de nuevo la tecla PRG (29); aparece en la pantalla El cuadro de modificación:



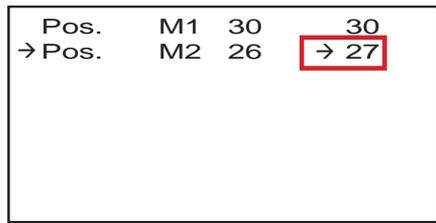
Los parámetros que se visualizan son:

- M1 (molinillo 1, inferior);
- M2 (molinillo 2, superior).

Utilice las teclas "+" (30) y "-" (31) coloque el cursor → en el molinillo del cual quiere modificar la molienda y pulse la tecla PRG (29). Aparece en la pantalla otro → al lado del valor a modificar:



Utilice la tecla "+" (30) para ampliar las muelas (valores 27, 28, 29, etc.) o la tecla "-" (31) para reducirlas (valores 25, 24, 23, etc.):



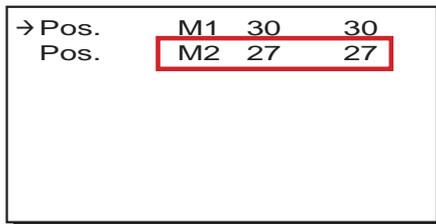
El valor programable, para ambas tolvas, tiene un campo de variación de ± 1.0 " el valor fijado en la programación técnica.

Ejemplo

<i>Programación técnico</i>	<i>Programación Cliente</i>
Posición M1 25	Posición M1 20÷30
Posición M2 30	Posición M2 25÷35

Pulse la tecla PRG (29) para empezar a mover las muelas.

El procedimiento termina cuando los 2 valores de referencia del molinillo coinciden; en la pantalla se visualiza el mensaje siguiente:



Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.



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 CIBALI S.p.A.

Índice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	13. Operações de limpeza	16
2.1 Transporte e movimentação	3	<i>Lavagem circuito leite com detergente líquido</i>	18
2.2 Prescrições para a instalação	4	<i>Lavagem grupo com pastilha detergente</i>	19
3. Prescrições elétricas para a instalação	5	14. Mensagens de diagnóstico	21
4. Prescrições hidráulicas de instalação	5	<i>Mensagens de modo explícito</i>	21
5. Verificação da instalação	6	15. Anomalias	22
6. Prescrições para o operador	7		
7. Advertências	8	PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE	
8. Manutenção e reparações	8	16. Regulação do relógio	23
9. Colocação fora de serviço definitiva	9	17. Menu PARÂMETROS CLIENTE	23
		Seleção da língua	23
		Menu horário de serviço	24
		Data e horas	24
		18. Menu DADOS: CONTADORES	25
		18.1 Menu DADOS: CONTABILIDADE	25
		19. Como entrar na programação	26
		19.1 Menu tecla – Seleção Café	26
		19.2 Menu tecla – Seleção “Cappuccino”	27
		19.3 Menu tecla - Seleção Leite	27
		19.4 Menu tecla – Seleção Água Quente	28
		19.5 Menu tecla – Seleção vapor e ar (quando previsto)	28
		20. Movimentação manual das mós	29
		IMAGENS	VII
		Service Line	XII

USO

10. Descrição do painel de comandos	10
11. Acendimento diário	11
Descrição da simbologia display	12
12. Distribuição das bebidas – café	13
12.1 Funções especiais	13
12.2 Distribuição das bebidas – “cappuccino” /leite (Verção com preparador de “cappuccino”)	14
12.3 Superfície de apoio das chávenas	14
12.4 Distribuição de bebidas – água quente / vapor	15

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 correcta praxe higiénica no uso do mesmo.

Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.
As crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode 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 jactos de água.
- Ruído: nível de pressão acústica ponderada 73 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do 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 châvenas) 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 eléctricas para a instalação

Quando da 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 protecção 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 eléctrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança eléctrica 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 à terra da unidade.

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.



Verificar inda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere capítulo imagens figura 1.

As máquinas são preparadas na fábrica com cabos de alimentação específicos, de acordo com o tipo de conexão requerida: trifásico em estrela Y (5 fios), trifásico em triângulo Δ (4 fios) ou monofásico (3 fios).

NÃO É PERMITIDO EFETUAR ALTERAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

Se os valores detectados 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 detectado e da modalidade de uso.

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

Posicionar o aparelho em uma superfície perfeitamente horizontal, actuando nos pés, e em seguida fixá-los.

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no capítulo imagens figura 2, respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição 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 a 2÷3 bar: vide capítulo imagens figura 3.

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num poço dotado de sifão para a inspecção e a limpeza.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel capítulo imagens figura 4.



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:

CIRCUITO DO CAFÉ / CIRCUITO DO LEITE

- Carregar e manter carregado o botão de lavagem do café (26)  por alguns segundos.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2 litros de água.

VAPOR (também com Turbosteam)

- Distribuir vapor das lanças por cerca de um minuto, usando os respectivos comandos.



6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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.

Circuito do café / Circuito do leite

- Carregar e manter carregado o botão de lavagem do café (26)  por alguns segundos.

Água quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2 litros de água.

Vapor (também com Turbosteam)

- Distribuir vapor das lanças por cerca de um minuto, usando os respectivos comandos.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Turbosteam)

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

Distribuição do café / cappuccino / leite

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição da bebida, proceder a uma lavagem rápida premindo a tecla específica (26)  (vide parágrafo limpeza).

Distribuição da água quente

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

Limpeza do circuito do leite e do circuito do café

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



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.

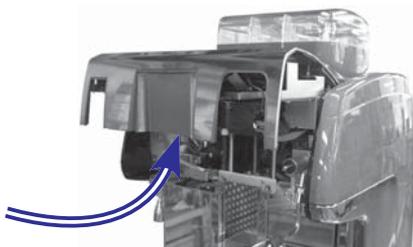


COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

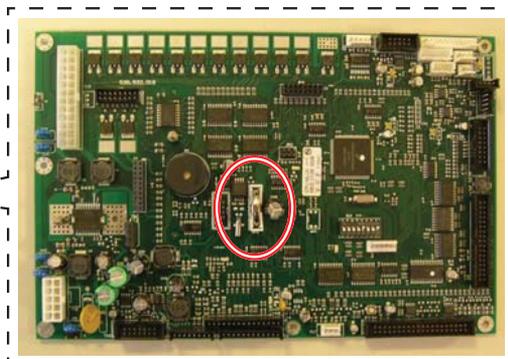
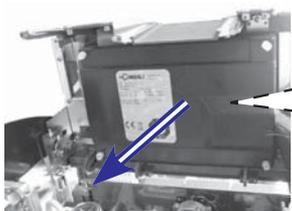
INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

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.



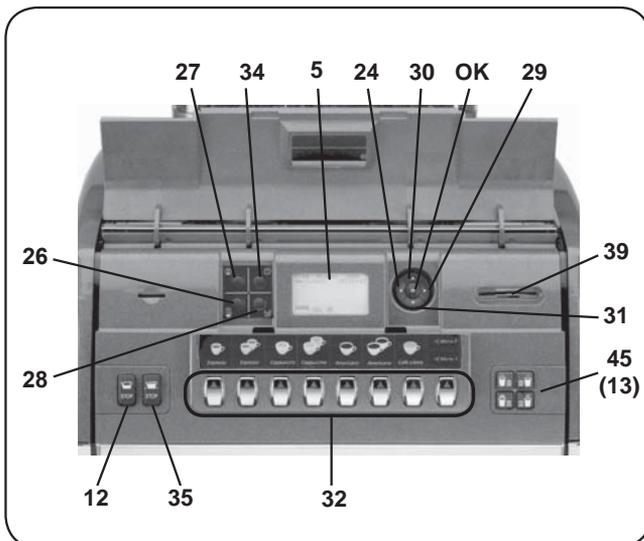
Posição da bateria



10. Descrição do painel de comandos

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 5 Display gráfico
- 12 Tecla de distribuição da água quente
- 13 Manípulo de distribuição do vapor
- 24 Tecla "RES" (sair da programação confirmação de dados)
- 26 Tecla de lavagem de circuito café / lavagem rápida
- 27 Tecla "I" (visualização do número de ciclos)
- 28 Tecla lavagem circuito leite – lavagem rápida automática
- 29 Tecla "PRG" (entrar na programação/menu)
- 30 Tecla "+" (modificar parâmetros / relógio)
- 31 Tecla "-" (modificar parâmetros / relógio)
- 32 Teclas de selecção bebidas
- 33 Tecla "STOP" (para as distribuições)
- 34 Tecla "PARAMETROS CLIENTE"
- 35 Tecla "STOP-CONTÍNUO" água quente
- 39 Régua do cartão serviços (programação técnica)
- 45 Selector Turbosteam *
- OK Tecla "OK" (para as distribuições) / Botão confirmação dos dados introduzidos *



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

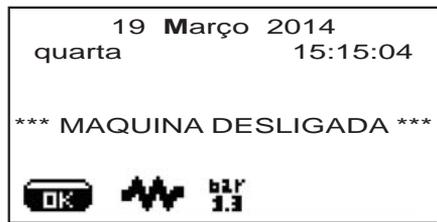


11. Acendimento diário



“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”

APAGAMENTO AUTOMÁTICO (veja menu horário de serviço)
A máquina desliga automaticamente, quando do horário programado. Durante a fase de apagamento automático, no display 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.

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”.

ACENDIMENTO FORÇADO

Carregar durante alguns segundos na tecla "OK" 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.

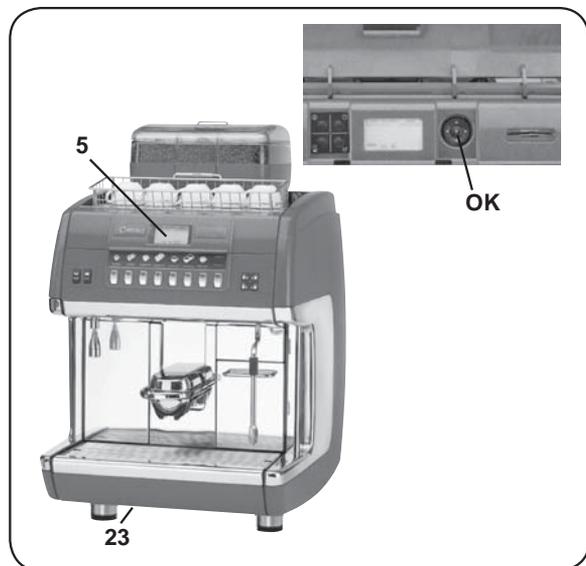
Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (23).

ACENDIMENTO MANUAL

Accionando o interruptor geral (23) a máquina acende-se e no display (5) é visualizado:



A mensagem "MÁQUINA FRIA" é alternada a outras eventuais mensagens de aviso (por ex. "FALTA CAFÉ ESQ.", "FALTA CAFÉ DIR.", etc.).



Descrição da simbologia display



Este símbolo representa o nível de água na caldeira.



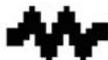
Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira.

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:



Quando a resistência é activa e em função, a ícone é representada conforme a seguir indicado



(interior escuro).

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.



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.

Até quando a máquina não tiver alcançado a pressão de trabalho os símbolos  e  são visualizados de modo alternado no display.

A máquina alcançou a pressão e a temperatura de trabalho programada quando a ícone  já não for visualizada no display.



Este símbolo indica que na abertura (39) está introduzido um cartão de serviços, sendo portanto possível ter acesso à programação técnico.



12. Distribuição das bebidas – Café

INDICAÇÕES GERAIS

Posicionar a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico distribuidor (1) e se necessário regular a altura do mesmo. Carregando na tecla de distribuição do café correspondente à dose escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e inicia a distribuição.

A paragem da distribuição do café ocorre de modo automático.

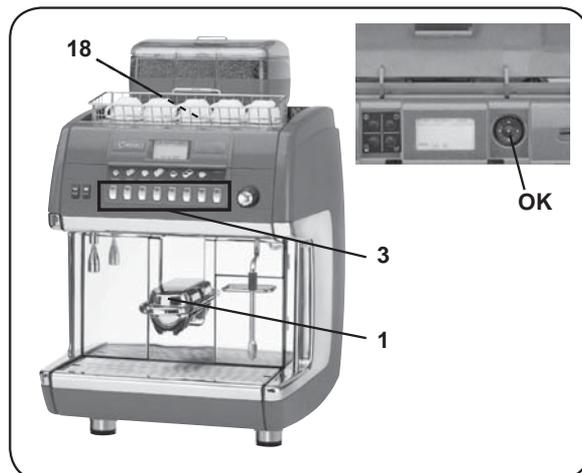
Erogação do café em pó para máquina sem doseador automático

Após ter posicionado a chávena de baixo do erogador, abrir a portinhola (18) e deitar uma dose de café em pó no cano e fechar a portinhola (18); o teclado de selecção (3) nos leds das teclas programadas para uma taça acendem-se de modo intermitente. Além disso, as chaves na segunda selecção e a chave especial cintilarão alternativamente se programadas (veja parágrafo "Funções especiais" nas páginas seguintes). Carregar numa das teclas associadas aos leds intermitentes, correspondente à dose desejada. A paragem da erogação ocorre de modo automático.

Função STOP Café

Obtem-se pressionando o toque "OK" e permite parar a distribuição de café antes do alcance da dose programada.

N.B.: o accionamento da tecla "OK" não modifica os parâmetros configurados na programação.



Função REPETIÇÃO SELECÇÕES

Esta função pode ser activada em vários modos:

- 1) carregar numa tecla de selecção qualquer e depois de cerca de 3 segundos voltar a carregar na mesma tecla pelo número de distribuições que se deseja efectuar. O número de distribuições programadas é indicado pelo mostrador em cima à esquerda. Para colocar no zero esta reserva é necessário carregar na tecla "OK" por cerca de 3 segundos.
- 2) configurando o número desejado no item repetições na receita da bebida (vide o capítulo PROGRAMAÇÃO CLIENTE parágrafos *menu Tecla*).

N.B.: estas funções são desabilitadas quando no mostrador são visualizadas mensagens e/ou códigos de erros e se a rubrica "Bloco program." for configurada sobre "SIM".

12.1 Funções especiais (quando previsto)

Função SEGUNDA SELECÇÃO

A tecla (Shift) com as funções especiais a seguir descritas podem ser activadas apenas pelo técnico instalador.

Permite a distribuição de um segundo tipo de bebida, associada às teclas de distribuição.

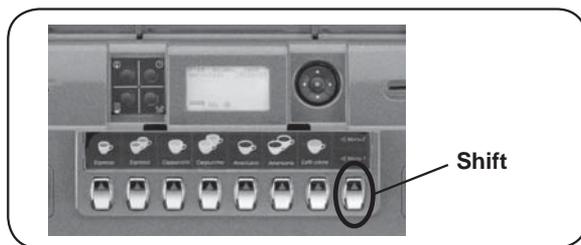


Menu 1 (led vermelho acendido): indica que as teclas de distribuição da máquina são associadas às bebidas em primeira selecção.

Menu 2 (led verde acendido): indica que as teclas de distribuição da máquina são associadas às bebidas em segunda selecção.

Pode-se obter esta função só depois de ter configurado a tecla especial (Shift), com a função de segunda selecção no *Menu Configuração* da máquina.

A este ponto, carregando na tecla especial o LED verde acende; accionando posteriormente uma das teclas de distribuição, correspondente à bebida e à dose desejada, será executada a segunda bebida configurada na tecla de distribuição seleccionada.



N.B.: para anular a operação de segunda selecção, carregar novamente na mesma tecla (Shift).

Com a tecla **Shift** habilitada ter-se-ão à disposição 7 selecções normais e 7 segundas selecções, por um total de 14 receitas possíveis.

Caso seja habilitada, a tecla **Shift** está sempre posicionada em baixo à direita no teclado de selecção, como indicado na figura.



12.2 Distribuição das bebidas – “Cappuccino” /leite (Verção com preparador de “cappuccino”)

INDICAÇÕES GERAIS

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

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

Operações preliminares

Introduzir o tubo (40) no contentor do leite. Posicionar a chávena (as chávenas) debaixo do distribuidor (1). Se necessário regular em altura o distribuidor.

Distribuição do “cappuccino”

Carregar na tecla de distribuição do “cappuccino” correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição.

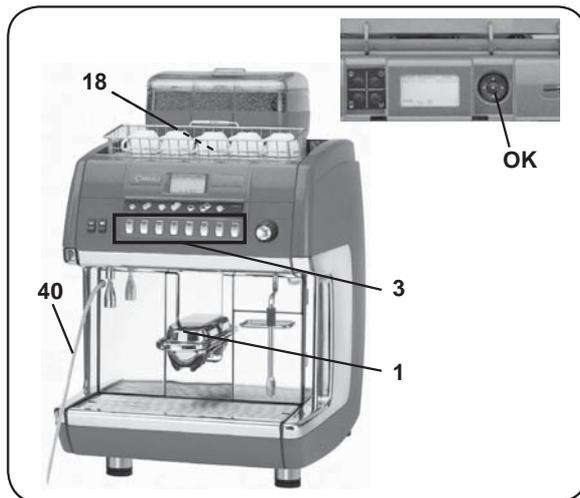
A paragem da distribuição ocorre de modo automático. Pode-se parar a distribuição mesmo carregando na tecla “OK”.

Se o leite e o café saírem na chávena simultaneamente é suficiente apenas uma pressão da tecla STOP (33) / “OK” para parar a distribuição.

Se o leite e o café não saírem na chávena simultaneamente, a pressão da tecla “OK” pára a saída do líquido em fase de distribuição; uma pressão sucessiva da tecla “OK” pára a saída da fase de distribuição.

Erogação do garoto (cappuccino) com café em pó para máquinas sem doseador automático

Abriu a portinhola (18) e deitar uma dose de café em pó no cano e fechar a portinhola (18); o teclado de selecção (3) nos leds das teclas programadas para uma taça acendem-se de modo intermitente. Além disso, as chaves na segunda selecção e a chave especial cintilarão alternativamente se programadas.



Carregar numa das teclas, associadas aos leds intermitentes, correspondente à dose desejada.

A paragem da erogação ocorre de modo automático.

Erogação do leite

Carregando na tecla de erogação do leite correspondente à dose pré-escolhida acende-se o led da tecla seleccionada e a erogação poderá ser efectuada.

A paragem da erogação ocorre de modo automático.

Pode-se parar a distribuição mesmo carregando na tecla “OK” sucessiva.

OPÇÕES

Mantêm-se válidas as opções indicadas no parágrafo “3. Distribuição do café”.

É ainda possível pedir ao técnico instalador personalizar as teclas “cappuccino” com as seguintes variantes:

- Distribuição do leite antes do café ou vice-versa (válido apenas para a distribuição do “cappuccino”);

Para obter o leite mais ou menos quentes actuar conforme explicado no capítulo “PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE”.

12.3 Superfície de apoio das chávenas

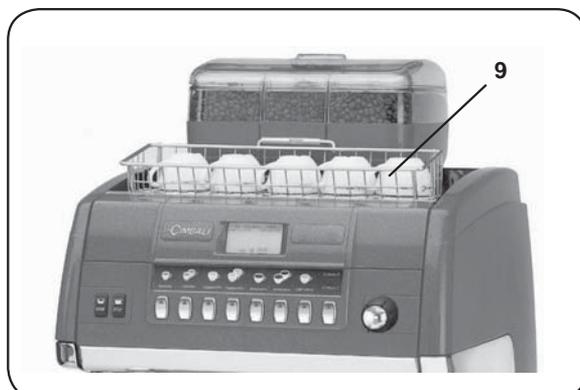


ATENÇÃO: não cobrir com panos a superfície de apoio das chávenas.

As máquinas são dotadas de superfície de apoio das chávenas (9) para guardar as chávenas.

Colocar sobre a superfície de apoio das chávenas (9) só as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido colocar outros objectos sobre a superfície (9).**

Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície (9).



12.4 Distribuição de bebidas – Água quente / vapor

ÁGUA QUENTE: INDICAÇÕES GERAIS

Posicionar o contentor específico debaixo do distribuidor de água quente (14).

Distribuição com doseamento automático

Carregar numa das teclas de distribuição de água quente (12) correspondente à dose pré-escolhida.

Do distribuidor (14) sairá a dose de água quente programada e a paragem ocorre automaticamente.

N.B.: a distribuição pode ser interrompida carregando na tecla STOP ÁGUA QUENTE (35) ou na tecla (12). O acionamento da tecla STOP ÁGUA QUENTE (35) não modifica os parâmetros configurados na programação.

VAPOR: INDICAÇÕES GERAIS

Mergulhar completamente o tubo de distribuição do vapor (15) no recipiente contendo a bebida a aquecer.

Distribuição com torneira (13)

Rodear o manípulo da torneira de vapor.

Aguardar que a bebida tenha alcançado a temperatura desejada.

Parar a distribuição rodeando o manípulo da torneira do vapor em sentido contrário.

Distribuição com selector Turbosteam (45) (onde previsto)

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.

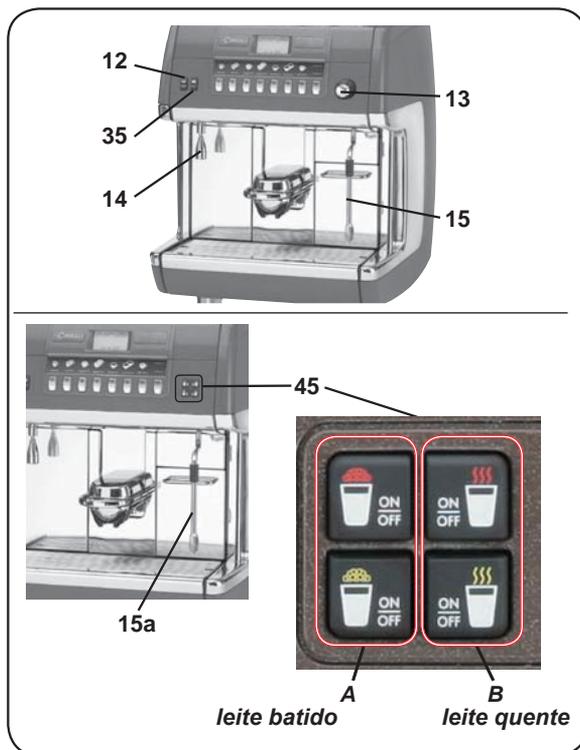
Seleccionar o tipo de leite que se deseja obter:

- através dos botões **A** (batido) ou **B** (quente).

Uma vez alcançada a temperatura configurada, a paragem da distribuição do vapor pode ocorrer:

- automaticamente;
- manualmente, actuando novamente sobre os botões **A** ou **B**.

Para mais informações sobre as funções consultar o manual técnico.



Limpeza da lanças de vapor

No final de cada distribuição do vapor:

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

13. Operações de limpeza



Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

As lavagens devem ser efectuadas utilizando os produtos originais "Service Line", ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a compatibilidade dos materiais em contacto com os alimentos.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO LEITE E DO CIRCUITO DO CAFÉ

Finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e o calcário que se depositou durante a transferência e a emulsão do leite e erogação do café. A falha na execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do preparador de "cappuccino" (1) e 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 dos bicos do preparador de "cappuccino"/distribuidor de café (1) sairá água quente, vapor e resíduos de leite, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

LAVAGENS DO CIRCUITO DO LEITE Y DO CIRCUITO DO CAFÉ

O circuito do leite y do café podem ser submetidos a vários tipos de lavagens:

Lavagem diária com horário pré-estabelecido

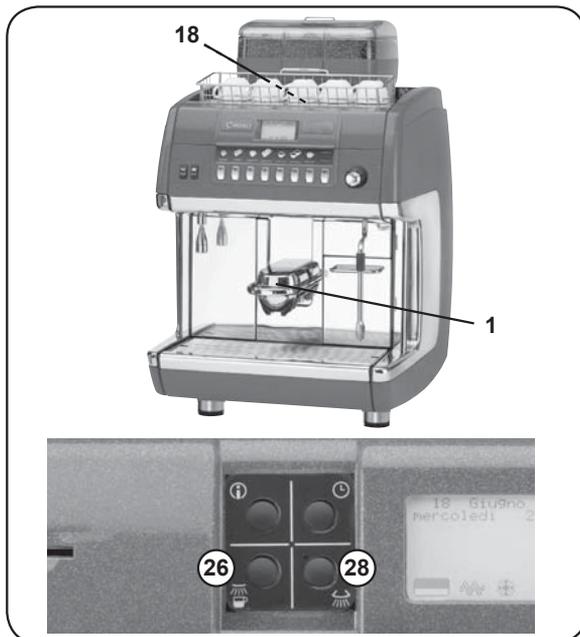
Funcionamento - na hora configurada (consultar no parágrafo "Programação do cliente - Menu horário de serviço") é visualizado no display "EXECUTAR LAVAGEM CIRCUITO LEITE" alternado "EXECUTAR LAVAGEM GRUPO".

Activação - *Circuito do leite:* com as modalidades descritas em "LAVAGEM CIRCUITO LEITE COM DETERGENTE LÍQUIDO"; no display é visualizada a mensagem "LAVAGEM LEITE".

Circuito do café: com as modalidades descritas em "LAVAGEM GRUPO COM PASTILHA DETERGENTE"; no display é visualizada a mensagem "LAVAGEM GRUPO".

Bloqueio das seleções - *circuito do leite:* 60" do funcionamento a partir da hora configurada na falta de lavagem, com função "bloqueio leite" configurada (SI). *Circuito do café:* 60" (30' se lavagem rápida) do funcionamento a partir da hora configurada na falta de lavagem, com função "bloqueio café" configurada (SI).

Tipologias de lavagem - *Circuito do leite:* com água e vapor e com detergente externo em substituição do leite. *Circuito do café:* com pastilha detergente introduzida através da portinhola descafeinado (18).



Lavagem automática pré-estabelecida

Só para máquinas com preparador de cappuccino e bomba de engrenagem

Funcionamento: cada vez que terminar a saída do leite, começa a contagem do tempo (máx 210'), no fim da qual é visualizado no display "LAVAGEM AUTOMÁTICO" juntamente com o tempo em falta no início do ciclo de lavagem.

Activação: activa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera: se se carrega numa tecla de distribuição do café, a contagem parte de 30" do fim da distribuição; se se carrega numa tecla de distribuição do leite/cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (210'); Se, ao contrário, se carrega na tecla (28), a lavagem automática será executada de imediato.

Bloqueio das seleções: sempre inactivo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.

Tipologia de lavagem: com leite ou com água de maneira completamente automática.

Condições especiais

1) a cada ciclo de lavagem com detergente (com o horário programado ou de tipo diário): neste caso, todo o circuito será interessado pela lavagem, portanto até à primeira distribuição à base de leite, considera-se o circuito isento de leite residual e a contagem do tempo (210') não é activada.

2) a cada desligação da máquina com contagem do tempo (210') em curso: à fase de acendimento seguinte, se tiverem passado os 210', a máquina, uma vez alcançada a temperatura de serviço, activa o ciclo de lavagem automático pré-estabelecido sem possibilidade de evitá-lo.



Lavagem rápida automática (se programada)
só para máquinas com preparador de cappuccino

Funcionamento: após o fim da distribuição do leite, é colocado em função a contagem do tempo configurado (de 10 a 99 minutos; OFF função desactivada) no fim do qual é visualizada no display "LAVAGEM AUTOMÁTICA" com o 30" em falta no início do ciclo de lavagem.

Activação: activa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera: se se carrega numa tecla de distribuição do café, a contagem parte de 30" do fim da distribuição; se se carrega numa tecla de distribuição do leite/cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (10÷99); Se, ao contrário, se carrega na tecla (28), a lavagem automática será executada de imediato.

Bloqueio das selecções: sempre inactivo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.

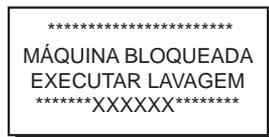
Tipologia da lavagem: com água de modo totalmente automático.

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

Modalidade das lavagens

Operações a efectuar no fim de cada dia de trabalho ou quando for assinalado pela máquina. No caso de sinalização por parte da máquina, no mostrador aparecerá a escrita "Executar lavagem circuito leite"/"Executar lavagem grupo" acompanhada por um sinal acústico. Esta situação repetir-se-á até quando a operação não será realizada ou até a expirar do timeout.

Quando a máquina está bloqueada e no display é visualizado:



Carregando na tecla correspondente à lavagem que é exigida na mensagem (tecla 26 ou tecla 28) é realizada a lavagem e a máquina é desbloqueada.

N.B.: na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem:

- lavagem circuito do leite: com as modalidades descritas em "Lavagem circuito leite com detergente líquido";
- lavagem rápida: carregando na tecla (26);
- lavagem grupo: com as modalidades descritas em "LAVAGEM grupo COMPASTILHA DETERGENTE".

N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, NÃO Em caso de falha repentina da alimentação eléctrica ou desligação da máquina durante o ciclo, quando do restabelecimento da mesma no display será visualizada a mensagem "Carregar LAVAGEM" will be displayed; para proceder, carregar no botão (26/28) de modo a completar as operações de limpeza.

Se os ciclos de lavagem programados não forem executados, será memorizado pela máquina.



Lavagem circuito leite com detergente líquido

O leite é um alimento que exige uma grande higiene. Recomenda-se portanto proceder escrupulosamente às indicações de limpeza.

1) Na hora configurada é visualizado no display "EXECUTAR LAVAGEM CIRCUITO LEITE".

2) Colocar o recipiente debaixo do distribuidor de água quente e debaixo do bico distribuidor do café/cappuccino da máquina (eventualmente regular a sua altura).

Em especial, no que respeita ao bico distribuidor do café/cappuccino, certificar-se que o recipiente SÓ esteja colocado debaixo dos bicos de distribuição do leite.

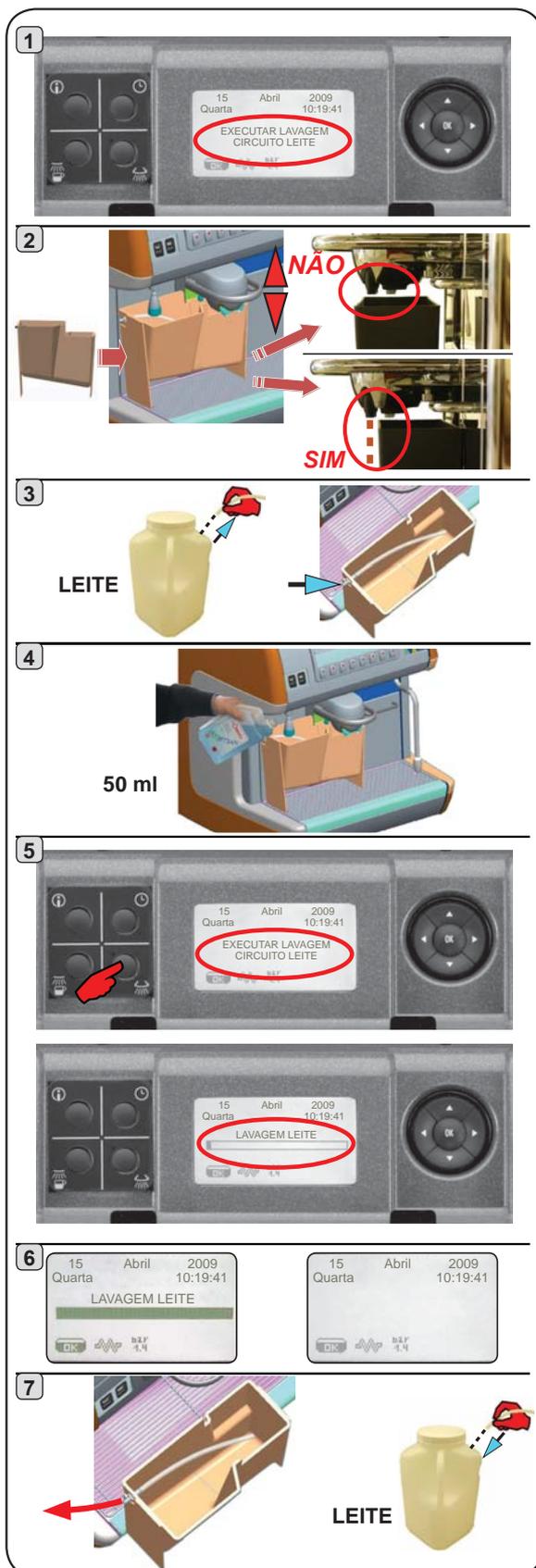
3) Retirar o tubo de aspiração do recipiente do leite e inseri-lo na tomada do recipiente.

4) Colocar num recipiente uma dose de detergente líquido (ver instruções do produto).

5) Para proceder à lavagem, carregar e manter carregado o botão (28) que se encontra no teclado de selecção: no display é visualizada a mensagem "LAVAGEM LEITE". A solução detergente, aspirada e aquecida, passa várias vezes através do circuito do leite, lavando o próprio circuito e o interior do bico para "capuccinos".

6) O ciclo de lavagem terminou quando no display NÃO aparece mais a mensagem "LAVAGEM LEITE".

7) Retirar o tubo de aspiração do leite da tomada do recipiente e colocá-lo dentro do recipiente do leite.



Lavagem grupo com pastilha detergente

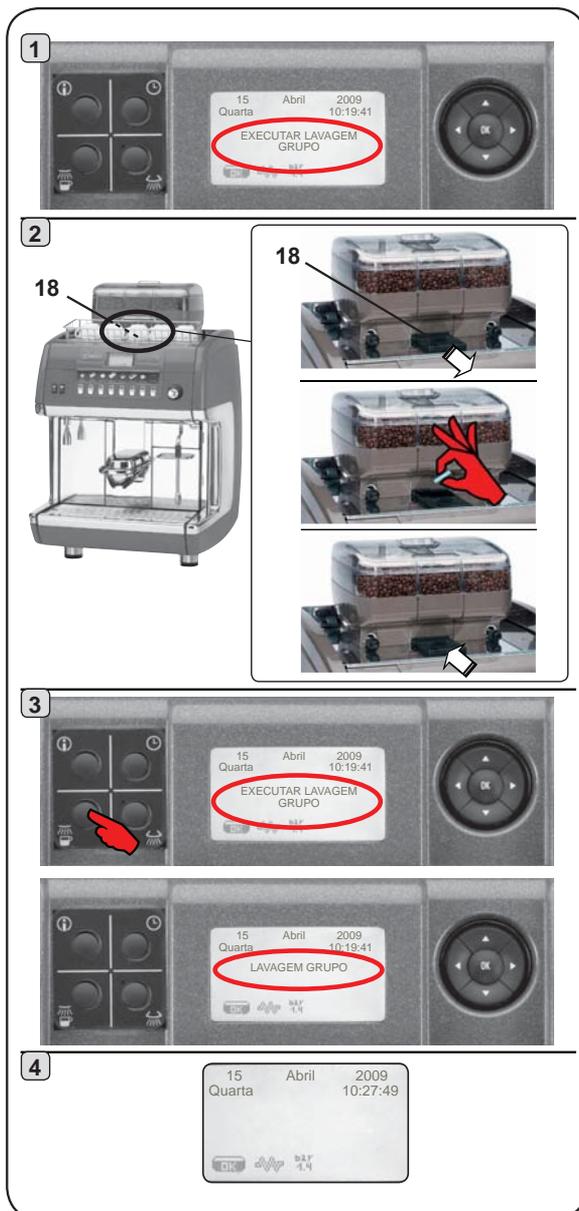
Para proceder à lavagem, actuar da seguinte maneira:

1) Na hora configurada é visualizado no display "EXECUTAR LAVAGEM GRUPO".

2) Abrir a portinhola (18) e introduzir uma pastilha; fechar a portinhola (18).

3) Carregar e manter carregado o botão (26) lavagem do circuito do café, até aparecer a mensagem "LAVAGEM GRUPO" no mostrador.

4) Aguardar que a máquina execute o ciclo de lavagem automático (duração de cerca de 8 minutos). O ciclo de lavagem terminou quando no display NÃO aparece mais a mensagem "LAVAGEM GRUPO".



13. Operações de limpeza

TUBOS VAPOR (15) E DISTRIBUIDOR DE ÁGUA QUENTE (14)

Utilizando um pano ou uma esponja limpa, lavar com água quente removendo eventuais resíduos orgânicos presentes.

Passar cuidadosamente por água.

Para limpar a parte interior da lancha actuar do seguinte modo: dirigir o tubo em direcção da bandeja para apoiar as châvenas 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.

BACIA PARA APOIO DAS CHÂVENAS (16)

No final do dia de trabalho, deitar uma leiteira de água quente na bacia (16) para remover eventuais incrustações presentes na descarga.

Também é possível a remoção total da bandeja, para uma limpeza mais profunda do vão interno (A).

Não utilizar produtos abrasivos.

CARROÇARIA

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

N.B.: não borrifar líquidos nas cavas dos painéis da carroçaria.

CAIXA DE BORRAS

Extrair a caixa de borras (17).

Esvaziá-la e lavá-la com água corrente.

Limpar cuidadosamente a zona de alojamento da caixa (17) com um pano húmido, removendo eventuais resíduos orgânicos presentes.

Reintroduzir a caixa de borras.

LIMPEZA DA TREMONHA (6)

Separar a tremonha da máquina.

Tirar o café que eventualmente ficou na tremonha.

Lavá-la com um pano húmido, utilizando produtos e modalidades geralmente em uso para objectos em contacto com os alimentos, passar cuidadosamente por água e enxugar, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes.

Antes de reposicionar a tremonha sobre a máquina, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão devidamente enxutas.

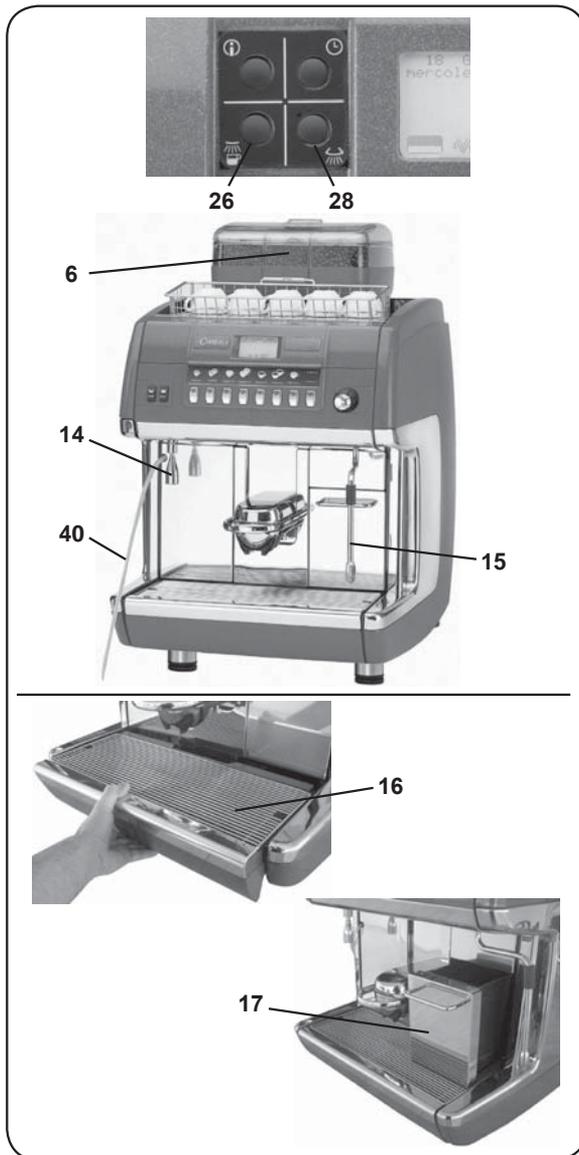


ATENÇÃO

Quando a máquina ficar parada por um período superior a 8 horas, e pelo menos uma vez por dia, antes de iniciar a trabalhar proceder à lavagem do interior seguindo as instruções a seguir indicadas:

Circuito do café

Carregar e manter carregado o botão de lavagem do café (26) por alguns segundos.



Água quente

Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2 litros de água para a máquina de 1 grupo.

Vapor

Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

Circuito do leite: tirar o tubo (40) do contentor do leite e carregar e manter carregado o botão de lavagem do leite (28).

N.B.: para proceder às várias operações seguir as instruções indicadas no presente manual.



14. Mensagens de diagnóstico

As mensagens de diagnóstico são divididos em dois grupos:

1. **Mensagens de modo explícito:** Posicionam-se na última linha abaixo do Mostrador (5); são cancelados a cada novo ciclo para depois serem novamente visualizados se se apresentar a causa que os gerou
2. **Mensagens em código:** posicionam-se no ângulo em cima à direita, com a seguinte sintaxe: **Exxx**
Onde:
 - **E** identifica a presente de um erro;
 - **xxx** representa o código de erro da unidade.

Perante mais erros, a sua representação é a tempo, passando-os em sucessão no mostrador.

Para uma descrição mais em pormenor das mensagens em código, consultar o manual técnico no parágrafo "Anomalias - Avarias".

Mensagens de modo explícito

MENSAGEM	CAUSA : quando é visualizada	SOLUÇÃO
Máquina fria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esta mensagem é visualizada no display quando do acendimento da máquina, até quando a pressão da caldeira serviços se encontra abaixo da pressão de trabalho configurada. Uma vez alcançada a pressão de trabalho e com uma temperatura do grupo maior de 70 °C a mensagem desaparece automaticamente. 2. Quando a caldeira serviços não pode alcançar a pressão de trabalho configurada devido a algum problema, esta mensagem será integrada por uma mensagem em código que identifica o componente defeituoso que causou o problema. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consultare il Manuale Tecnico e fare riferimento allo specifico codice di errore per risolvere il problema.
Falta café (DIR/ESQ...)	Um ou ambas as tremonhas estão vazias. O pistão superior baixou até ao fim de curso e não detectou nenhuma presença de café.	Inserire caffè nella/e tramoggia.
Caixa de borras cheia	Esta mensagem avisa o utilizado que a caixa de borra está cheia. É ainda possível distribuir dez bebidas à base de café (10 individuais ou 5 duplas) antes que a máquina se bloqueie.	Esvazie a caixa para restabelecer o contador ou continuar até a máquina visualizar a mensagem "Esvazie caixa". Remeter-se ao Manual Técnico para programar o número de borras e até ao seu alcance a mensagem será visualizada.
Esvaziar caixa de borras	A máquina conta em ordem decrescente o número configurado de borras. A mensagem é visualizada no fim da escala. A máquina é bloqueada e inibe qualquer distribuição à base de café.	Abriu o painel. Remover e esvaziar a caixa de borra. Reinsere a caixa na posição correcta e fechar o painel. Durante a execução destas operações será visualizada a mensagem "caixa de borras extraída".
Caixa de borras Extraída	Esta mensagem é visualizada sempre quando o lado traseiro da caixa não estiver bem posicionado.	Se a mensagem for visualizada com a caixa introduzida, verificar que a caixa esteja posicionada.
Carregamento caldeira	Esta mensagem é visualizada quando a máquina está a carregar a caldeira.	Esta operação é realizada automaticamente e não exige a intervenção do utilizado. A operação não inibe o abastecimento de água quente.
Proceder à manutenção	Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir uma intervenção de manutenção. Para eliminar temporaneamente a mensagem, manter carregada a tecla RES durante cerca de 8 segundos. A mensagem será novamente visualizada aquando do acendimento seguinte da máquina através do interruptor.	Contactar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até quando a manutenção não for realizada. Consultar o Manual Técnico para programar os tempos ou os ciclos de manutenção.



Mensagens de modo explícito

Falta leite	Esta mensagem é visualizada só se a máquina estiver equipada com uma unidade refrigerante e avisa que o contentor do leite está vazio.	Encher o contentor do leite.
Proceder à regeneração das resinas	Esta mensagem é visualizada quando as resinas do adoçador têm de ser regeneradas (Ver instruções sobre a manutenção do adoçador).	Uma vez realizada a regeneração das resinas, carregar em RESET sobre 8 segundos ara eliminar a mensagem.
Máquina apagada	Esta mensagem é visualizada quando foi programado o acendimento e o apagamento automático da máquina. A mensagem indica que a máquina está desligada e se encontra em estado de stand-by.	Para programar o acendimento e o apagamento automático, ver a parte manual dedicada aos "Parâmetros cliente". Carregar durante alguns segundos na tecla "OK" para forçar o acendimento.
Teclado bloqueado	Durante o uso normal da máquina, pode acontecer que uma tecla qualquer fique bloqueada mecanicamente. Se esta condição permanecer por um período de tempo superior a um 1 minuto, no display será visualizada a mensagem: BOTÃO BLOQUEADO. N.B.: com excepção da tecla interessada todas as outras funcionam regularmente.	Para resolver a anomalia, proceder a um exame visual do teclado, identificar a tecla bloqueada que determina a mensagem e proceder com as operações de restabelecimento.
Mensagens relativas às lavagens		Ver capítulo "Operações de limpeza" deste manual.

15. Anomalias

Intervenções efectuadas directamente 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 de café não funciona e o mostrador (5) está desligado.	Interrupção energia eléctrica.	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (23).
Perda de água através do tabuleiro para apoio das chávenas (16).	Orifício da bacia obstruído.	Limpar
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Moagem do café fina demais.	Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Bacia de descarga obtruída.	Limpiar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adoçador fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
O nível automático em função.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.



PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

16. 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".



17. 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 PRG (29); a máquina coloca-se novamente em função com as mensagens na nova língua seleccionada.



Menu horário de serviço

Carregando na tecla **PRG** (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);
- **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 1** (exigida cada 24 horas na hora programada; não desactivável);
- **Lavagem 2 ÷ 5** (horários de lavagens programáveis).

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).

"LAVAGEM 1" E "LAVAGENS 2 ÷ 5"

São lavagens com horários programáveis, independentes dos associados à hora de acendimento e à hora de desligação.

Após ter posicionado o cursos a coincidir com a linha a modificar e ter carregado na tecla **PRG** (29), modificar o valor, utilizando as tecls "+" (30) e "-" (31), e depois carregar na tecla **"OK"** para confirmar o dado.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros horários das lavagens.

"Lavagem 1"

Quando exigida, prevê a execução de uma lavagem prolongada (circuito leite e do circuito café), nos modos descritos no parágrafo "Operações de limpeza".

NOTA: a lavagem 1 não é desactivável; é exigida quotidianamente na hora programada e, seja como for, dentro um prazo de 24 horas.

"Lavagens 2 ÷ 5"

Quando exigidas, podem prever quer a execução de uma lavagem prolongada, quer de uma lavagem breve, segundo como programadas.

Se o horário configurado para estas lavagens ocorrer na fase de apagamento da máquina, o pedido para a sua execução é anulado.

NOTA: 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".

Data e horas

Para modificar a data e a hora premir a tecla **PRG** (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 **PRG** (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 **OK** para confirmar o dado.

N.B.: o cursor passa novamente para linha preta.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros parâmetros.



18. Menu DADOS: CONTADORES

Entrar no "MENU DADOS" carregando na tecla "i" (27).
No display será visualizado:



Posicionando o cursor a coincidir com a linha "CONTADORES", através das teclas "+" (30) e "-" (31) e carregando posteriormente na tecla PRG (29),

no display são visualizados:



Para ter acesso aos vários menu, posicionar o cursor a coincidir com a linha que interessa, utilizando as teclas "+" (30) ou "-" (31).

Para colocar o número no zero carregar na tecla PRG (29) e posteriormente actuar nas teclas "+" (30) e "-" (31); o contador será assim colocado no zero.

Carregando na tecla (24) é confirmada a colocação no zero. Carregando novamente na tecla RES (24) volta-se ao quadro principal.

O número total do café e o número de ciclos NÃO podem ser colocadas no zero.

O número total de moagem das duas mós-doseadores (MM1 e MM2) pode ser zerado apenas pelo técnico instalador em caso de substituição das mós.

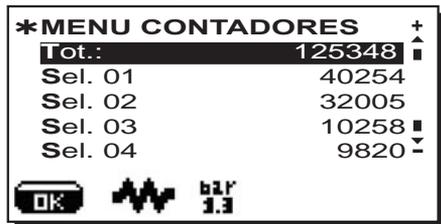
18.1 Menu DADOS: CONTABILIDADE



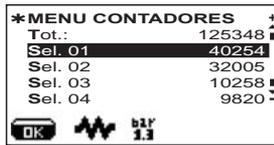
Depois de ter posicionado o cursor a coincidir com a linha "CONTABILIDADE" premir a tecla PRG (29); e no mostrador é visualizado:



Premindo novamente a tecla PRG (29), no mostrador é visualizado o número total das distribuições efectuadas por cada tecla de selecção:



Posicionando o cursor a coincidir com as várias selecções, fica aceso o led associado com a tecla de selecção interessado:



N.B.: número total e os números de cada selecção efectuadas NÃO são zeráveis.

19. Como entrar na programação

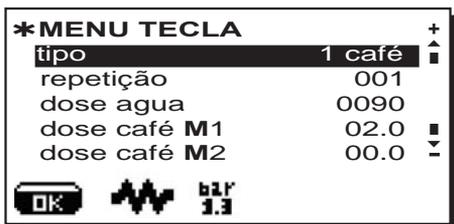
N.B.: **SÓ** se a rubrica "Progr. Cliente" for configurada sobre "SIM" e se a rubrica "Bloco program." for configurada sobre "NÃO".

Para entrar na programação, carregar na tecla PRG (29); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:



Acesso ao menu: carregar numa tecla de selecção.

Acesso e modificação dos sub-menus: posicionar o cursor (linha preta) a coincidir com a linha desejada utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31), e seguidamente carregar na tecla PRG (29).



Modificar a indicação ou variar o valor sempre através das teclas "+" (30) e "-" (31).

N.B.: em fase de alteração dos dados o cursor torna-se "→" ou é visualizada uma barra de deslize com os valores mínimo e máximo programáveis:



Na parte inferior do mostrador são visualizados, de maneira alternada, os ícones abaixo:



Saída dos quadros de programação

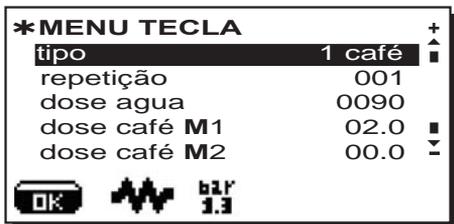
- confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla (OK)
- sair do menu, mantendo os dados inalterados, carregando na tecla RES (24)

Caso a rubrica "Progr. Cliente" esteja configurada em "NÃO" no display será visualizada a mensagem a seguir indicada:



19.1 Menu tecla – Selecção Café

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do café (o led associado intermitente); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 01 a 99);
- **dose água** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 1999 com step de 1);
- **Dose café ...** (dose café moinho ..., 0 ÷ 12.0" com step de 1");
- **Start água** (representa o número de impulsos do doseador

volumétrico antes da activação da válvula de solenóide água acrescentada, 0 ÷ 1999 com step de 1.

Se o valor for seleccionado com um número superior ao da dose água, a válvula de solenóide água acrescentada não será activada);

- **Color Leds** (cor assumida pelos led durante a distribuição, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (veja o capítulo "Movimentação manual das mós").

A dose de café para a distribuição na chávina, pode ser composta por levantamentos efectuados em ambas as tremonhas, com a vantagem de empregar menos tempo para a moedura.

O valor da dose configurável, para ambos os moinhos, tem um campo de variação de ± 1.0" o valor configurado na programação do técnico.

Exemplo

Programação técnico
Dose café M1 02.0
Dose café M2 05.5

programação cliente
dose café M1 01.0+03.0
dose café M2 04.5+06.5

19.2 Menu tecla – Selecção “Cappuccino”

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do “cappuccino” (o led associado fica aceso); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção “cappuccino”, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 01 a 99);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos);
- **emulsão fr.** (tempo de distribuição do leite frio batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite frio);
- **dose água** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 1999 com step de 1);

- **Dose café** ... (dose café moinho ..., 0 ÷ 12.0" com step de 1");
- **Start água** (representa o número de impulsos do doseador volumétrico antes da activação da válvula de solenóide água acrescentada, 0 ÷ 1999 com step de 1. Se o valor for seleccionado com um número superior ao da dose água, a válvula de solenóide água acrescentada não será activada);
- **Color Leds** (cor assumida pelos led durante a distribuição, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (veja o capítulo "Movimentação manual das mós").

A dose de café para a distribuição na chávena, pode ser composta por levantamentos efectuados em ambas as tremonhas, com a vantagem de empregar menos tempo para a moedura.

O valor da dose configurável, para ambos os moinhos, tem um campo de variação de ± 1.0 " o valor configurado na programação do técnico.

Exemplo

Programação técnico

Dose café M1 02.0

Dose café M2 05.5

programação cliente

dose café M1 01.0÷03.0

dose café M2 04.5÷06.5

19.3 Menu tecla - Selecção Leite

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do “cappuccino” (o led associado fica aceso); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção “cappuccino”, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 01 a 99);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos);
- **emulsão fr.** (tempo de distribuição do leite frio batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite frio);
- **Color Leds** (cor assumida pelos led durante a distribuição, 000 ÷ 015);
- **MANUAL MOVE** (veja o capítulo "Movimentação manual das mós").

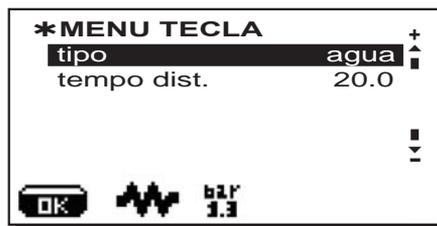


19.4 Menu tecla – Selecção Água Quente

Carregar na tecla (12) de distribuição da água quente; no mostrador será visualizado:

Os parâmetros, relativos à selecção água quente, que podem ser modificados são:

- **tempo de distribuição da água** (de 0 a 60 com step de 0,1 segundos).



19.5 Menu tecla – Selecção vapor e ar (quando previsto)

Só nas máquinas equipadas com o sistema de distribuição do vapor TURBOSTEAM, sem regulador de fluxo e se a rubrica “regulador” for configurada sobre “NÃO”. Carregando na tecla ou rodeando o manípulo (13) relativos ao leite batido, no display será visualizado:

Os parâmetros que podem ser modificados são:

- **nível emulsão** (é possível escolher entre 4 níveis, onde **001** indica uma menor emulsão e **004** uma emulsão contínua).



20. Movimentação manual das mós

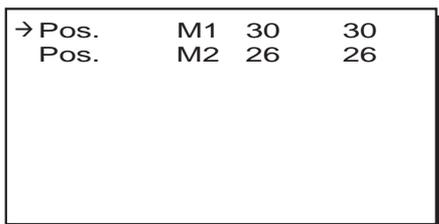


As operações descritas a seguir somente poderão ser efetuadas caso no parâmetro de habilitação do controlo do moedor apareça NÃO.

Para movimentar manualmente as mós, pressionar a tecla **PRG** (29); no ecrã é mostrada a mensagem indicada abaixo:



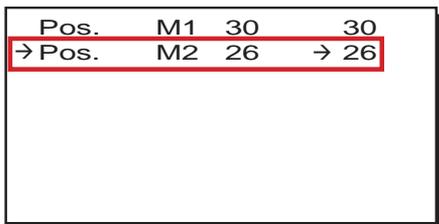
Pressionar novamente a tecla **PRG** (29); no ecrã aparece o quadro de modificação:



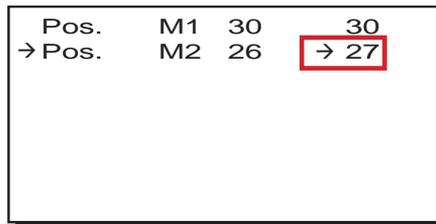
Os parâmetros que são mostrados são:

- **M1** (moinho 1, inferior);
- **M2** (moinho 2, superior).

Utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31) posicionar o cursor → no moinho do qual se deseja modificar a moagem e em seguida pressionar a tecla **PRG** (29). No ecrã aparece um adicional → junto ao valor a modificar:



Utilizar a tecla "+" (30) para alargar as mós (valores 27, 28, 29, etc.) ou a tecla "-" (31) para apertá-las (valores 25, 24, 23, etc.):



O valor configurável, para ambos os moinhos, tem um campo de variação de ± 5 o valor configurado na programação do técnico.

Exemplo

Programação técnico

Posição M1 25

Posição M2 30

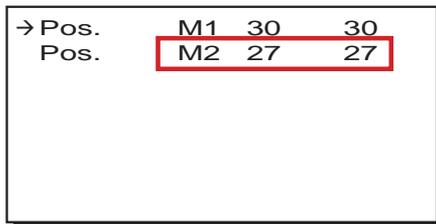
programação cliente

Posição M1 20+30

Posição M2 25+35

Pressionar a tecla **PRG** (29) para dar início à movimentação das mós.

A operação termina quando os 2 valores de referência do moinho coincidem; no ecrã é mostrada a mensagem abaixo indicada:



Esta página foi deixada em branco intencionalmente.



Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Vorschriften zur Installation*
- véanse los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capitulos *Prescrições para a instalação*

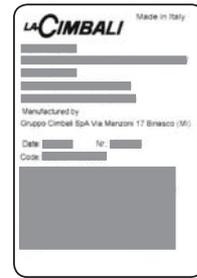
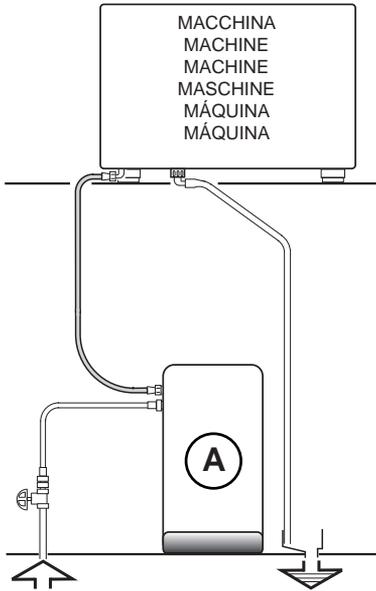


Fig. 1
Abb. 1

Fig. 2
Abb. 2



- 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

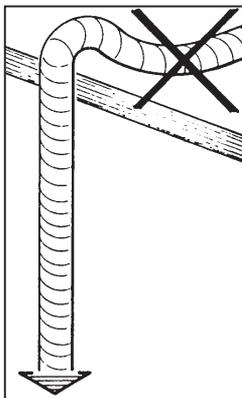


Fig. 4
Abb. 4

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 de alimentação de água

Fig. 3
Abb. 3

PRESSIONE MAX. RETE
 WATER MAINS MAX. PRESSURE
 PRESSION MAX. EAU DE VILLE
 MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
 PRESIÓN MÁX. RED
 PRESSÃO MAX. REDE

Ø 3/8 GAS - GAZ
 GÁS

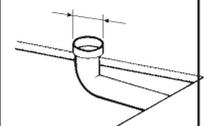


6 bar - 0,6 MPa

- (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 reductor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
 DRAIN
 DRAIN
 BODENABFLUSS
 ALIVIADERO
 DESCARGA

Min.
 Ø 50 mm.



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

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 selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du 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

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. 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 están 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 Il GRUPPO CIBALI e il "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

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

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

EN GRUPPO CIBALI and the "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Cleaning products

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

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

GRUPPO CIBALI et la "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

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

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

DE GRUPPO CIBALI und die "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

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

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

ES GRUPPO CIBALI y el "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Productos para la limpieza

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

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

PT GRUPPO CIBALI e o "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

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

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

LI SERVICE LINE



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

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

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

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

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

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

EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721