Macchina per caffè
Coffee machine
Machine à café
Kaffeemaschine
Máquina para café
Máquina de café
咖啡机
ماكينة القهوة

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

使用与安装

الاستخدام والتركيب

Code 950-117-010 (rev. 1844)

Copia aggiornata in formato elettronico del presente manuale è disponibile accedendo al sito indicato a fondo pagina, utilizzando le credenziali sotto riportate.

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

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

Eine aktuelle elektronische Kopie dieses Handbuchs können Sie auf der am Seitenende aufgeführten Website herunterladen. Bitte nutzen Sie die angegebenen Zugangsdaten.

Autenticándose en el sitio web indicado al final de la página con las credenciales que se ofrecen a continuación es posible acceder a la copia actualizada del presente manual en formato electrónico.

A cópia atualizada em formato eletrónico deste manual está disponível acedendo ao site indicado no fundo da página, utilizando as credenciais indicadas abaixo.

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

يمكن الوصول إلى النسخة الإلكترونية المحدثة من الدليل من موقع الويب الوضح أسفل الصفحة، وذلك باستخدام بيانات الاعتماد أدناه.

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

User ID: guest
PW: Entr@nc3



Italiano Istruzioni originali

English Translation of the original instructions

Français Traduction du manuel d'origine

Deutsch Übersetzung der Originalanleitung

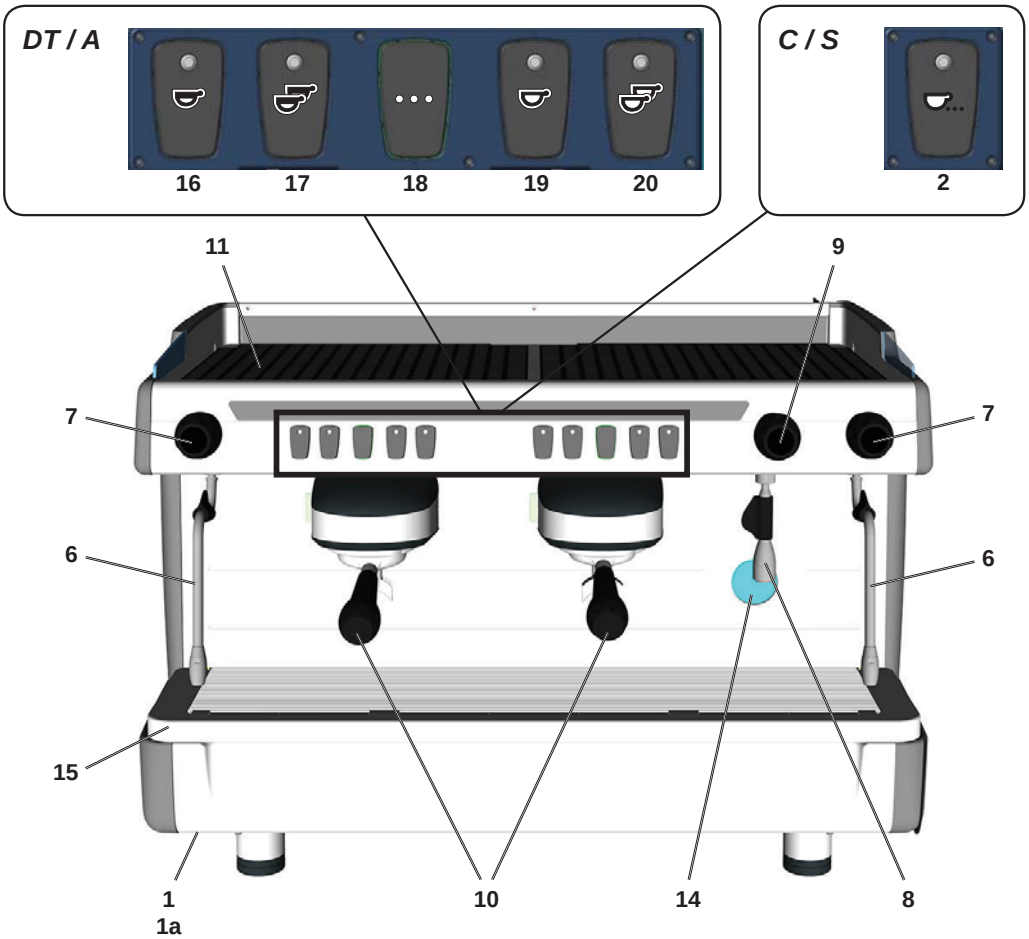
Español Traducción de las instrucciones originales

Português Tradução das traduções originais

中文 原版说明译文

عـربـي تـرجمـة التعليمـات الـرئيسيـة

DT / A - C / S



IT **LEGENDA**

1 Interruttore generale
1a Interruttore inserimento resistenze caldaia
2 Pulsantiera / Interruttore erogazione caffè
6 Lancia vapore orientabile
7 Manopola regolazione vapore
8 Lancia acqua calda
9 Manopola / Pulsante erogazione acqua calda
10 Portafiltro
11 Piano appoggiatazze
14 Manometro pompa / Manometro caldaia
15 Bacinella
16 Pulsante erogazione 1 caffè corto
17 Pulsante erogazione 2 caffè corti
18 Pulsante erogazione continua / STOP / Prog
19 Pulsante erogazione 1 caffè lungo
20 Pulsante erogazione 2 caffè lunghi

EN **LEGEND**

1 Main ON/OFF switch
1a Boiler heat resistance switch
2 Pushbutton Panel / Coffee dispensing switch
6 Swivel steam jet pipe
7 Steam adjustment knob
8 Hot water dispensing pipe
9 Hot water dispensing knob / button
10 Filter holder
11 Cup tray
14 Pump pressure gauge / Boiler pressure gauge
15 Pan
16 Dispensing push button - 1 short coffee
17 Dispensing push button - 2 short coffees
18 Continual dispensing /STOP / Prog - push button
19 Dispensing push button - 1 long coffee
20 Dispensing push button - 2 long coffees

FR **LEGENDE**

1 Interrupteur général
1a Interrupteur branchement résistance chaudière
2 Clavier / Interrupteur de débit du café
6 Tuyau (lance) orientable de la vapeur.
7 Poignée de réglage de la vapeur.
8 Tuyau (lance) d'eau chaude.
9 Poignée / Touche de débit de l'eau chaude.
10 Porte-filtres.
11 Plateau appuie-tasses
14 Manomètre de la pompe / Manomètre de la chaudière
15 Cuvette.
16 Touche débit 1 café court
17 Touche débit 2 café court
18 Touche distribution continue / STOP / Prog
19 Touche débit 1 café long
20 Touche débit 2 café long

DE LEGENDE

1 Hauptschalter
1a Schalter zur Aktivierung der Wasserkesselbeheizung
2 Druckknopftafeln / Bedienung der Kaffeegruppen
6 Dampfrohr (beweglich)
7 Dampfhahn
8 Teewasserrohr (beweglich)
9 Teewasser Hahn / Taste
10 Filterhalter
11 Tassen-einsatzschale
14 Manometer Pumpe / Manometer Kessel
15 Wanne
16 Taste Abgabe 1 Espressokaffee
17 Taste Abgabe 2 Espressokaffees
18 Taste kontinuierliche Ausgabe / STOP / Prog
19 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
20 Taste Abgabe 2 normaler Kaffees

ES LEYENDA

1 Interruptor general
1a Interruptor accionamiento resistencias caldera
2 Botoneras / Interruptor erogación café
6 Tubo (lanza) vapor orientable
7 Mando regulación vapor
8 Tubo (lanza) agua caliente
9 Mando / Botón erogación agua caliente
10 Portafiltro
11 Bandeja apoya-tazas
14 Manómetro bomba / Manómetro caldera
15 Bandeja
16 Botón erogación 1 café fuerte
17 Botón erogación 2 cafés fuertes
18 Botón erogación contínua / STOP / Prog
19 Botón erogación 1 café suave
20 Botón erogación 2 cafés suaves

PT LEGENDA

1 Interruptor geral
1a Interruptor de inserimento de resistências da caldeira
2 Quadro de botões / Interruptor erogação café
6 Tubo vapor orientável
7 Manípulo regulação do vapor
8 Tubo água quente
9 Manípulo / Botão distribuição água quente
10 Porta-filtro
11 Grelha apoya-chávenas
14 Manómetro bomba / Manómetro caldeira
15 Bandeja
16 Botão distribuição 1 café forte
17 Botão distribuição 2 cafés fortes
18 Botão distribuição contínua / STOP / Prog
19 Botão distribuição 1 café ligeiro
20 Botão distribuição 2 cafés ligeiros

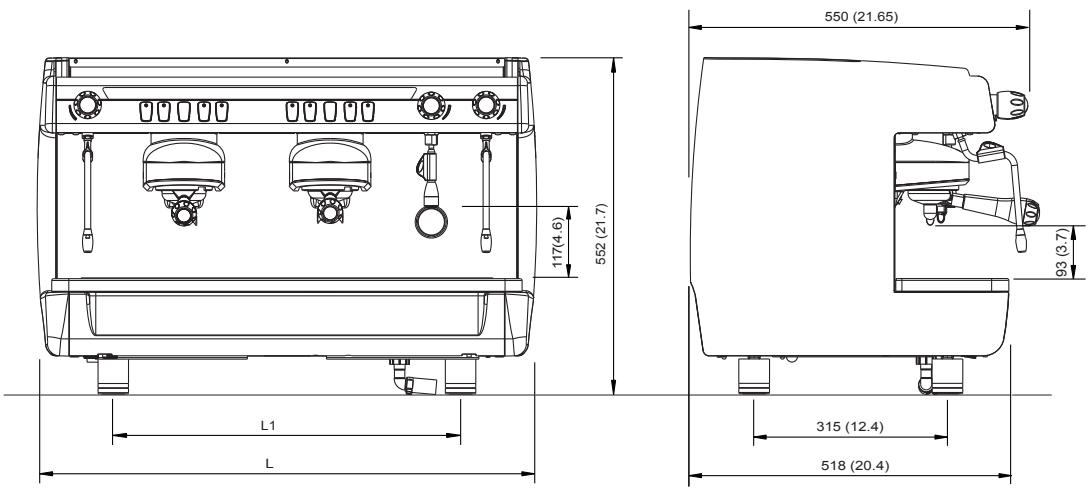
ZH LEGEND

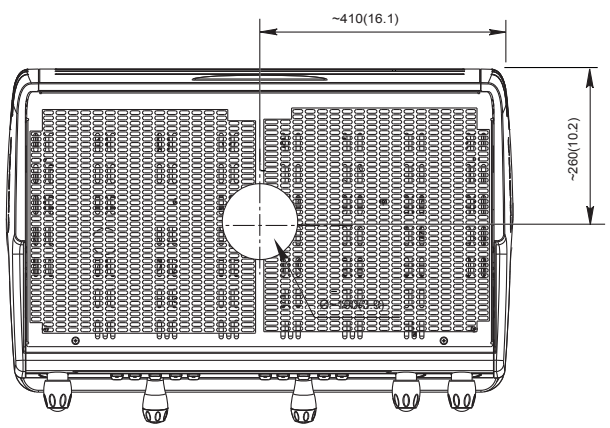
1 主开关
1α 锅炉热阻按钮
2 按钮面板 / 咖啡分配开关
6 旋转蒸汽喷管
7 蒸汽调整旋钮
8 热水分配管
9 热水分配旋钮/按钮
10 过滤器架
11 咖啡杯托盘
14 泵压力计 / 锅炉压力表
15 盘
16 分配按钮 - 1 short 咖啡
17 分配按钮 - 2 short 咖啡
18 持续分配/停止/编程 - 按钮
19 分配按钮 - 1 long 咖啡
20 分配按钮 - 2 long 咖啡

ع الشرح

1 المفتاح الرئيسي
1a مفتاح غلاية مقاوم للحرارة
2 لوحة مفاتيح بالضغط/مفتاح توزيع القهوة
6 أنبوب نفث بخار قابل للدوران
7 مقبض لتنظيم البخار
8 أنبوب توزيع الماء الساخن
9 مقبض تدفق الماء الساخن/زر انضغاطي
10 حامل مصفاة
11 لوحة الفناجين
14 عداد ضغط المضخة / عداد ضغط الغلاية
15 حوض
16 زر انضغاطي للتوزيع - 1 للقهوة القليلة
17 زر انضغاطي للتوزيع - 2 للقهوة القليلة
18 زر انضغاطي للإيقاف والاستمرار/البرمجة
19 زر انضغاطي للتوزيع - 1 للقهوة الكثيرة
20 زر انضغاطي للتوزيع - 2 للقهوة الكثيرة

	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	**tipo di macchina** **Type of machine** **type de machine** **Maschinentypen** **modelo de la máquina** **tipo de la màquina** 咖啡机型号 **نوع الماكينة**	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos 2 个冲泡头 مجموعتين	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos 3 个冲泡头 3 مجموعات
			Fluido - Fluid - Fluide **Flüssig - Fluido - Fluido** 液体 - **السائل**	**Capacità - Capacity - Capacité** [L] **Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade** 容量 - **السعة**	
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira 锅炉 غلاية الخدمة	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor 水/蒸汽 الماء/البخار	11	17.5
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor 热交换器 جهاز توزيع الحرارة	12	133	acqua water eau Wasser agua água 水 الماء	0.65 x 2	0.65 x 3





DIMENSIONS		2 gr.	3 gr.
L	m m	820	1020
	inches	32.3	40.1
L1	m m	570	770
	inches	22.4	30.3
Peso	Kg	63	78
	pounds	139	172

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Símbolos - Símbolo - 符号 - الرموز



Avviso generico - Generic warning - Avertissement générique - Allgemeiner Warnhinweis
Aviso general - Aviso geral - 一般警告 - تحذير عام



ATTENZIONE: pericolo elettricità - WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique
ACHTUNG: Elektrische Gefährdung - ATENCIÓN: peligro de electricidad - ATENÇÃO: perigo eletricidade
警告：电气危险 - **تحذير: مخاطر كهربائية**



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
警告：被夹危险，小心手 - **تحذير: مخاطر التصيد، كن حذرًا عند استخدام الأيدي**



ATTENZIONE: Superficie calda - WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude
ACHTUNG: Heisse Oberfläche - ATENCIÓN: Peligro de quemaduras - ATENÇÃO: Perigo de queimaduras
警告：高温表面 - **تحذير: سطح ساخن**



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



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.
手册中的这一部分供咖啡机的操作人员使用。
هذه الصفحات المائلة بالدليل مخصصة للاستخدام بواسطة العامل الذي يقوم بتشغيل الماكينة.



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.
手册中的这一部分供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。
هذه الصفحات المائلة بالدليل مخصصة فقط للطاقم الفني المؤهل والمعتمد.

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.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

Indice

Pagina

1. Prescrizioni generali 2
2.1 Trasporto e movimentazione..... 3
2.2 Prescrizioni di installazione 4
3. Prescrizioni elettriche di installazione 5
4. Prescrizioni idrauliche di installazione 5
5. Check-up di installazione 6
6. Prescrizioni per l'operatore..... 7
7. Avvertenze 8
8. Manutenzione e riparazioni 8
9. Messa fuori servizio definitiva 9

Pagina

USO

10. Messa in funzione giornaliera..... 10
11. Scaldatazze (dove previsto) 11
12. Erogazione caffè..... 11
13. Preparazione altre bevande calde 12
14. Programmazione dosi caffè (solo versioni DT / A) 13
15. Pulizia e manutenzione..... 14
16. Anomalie - Guasti..... 17

IMMAGINI VII
Cambio alimentazione elettrica..... VIII
Service Line XX

1. Prescrizioni generali

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

- L'apparecchio è concepito unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro utilizzo è da considerarsi non conforme.
- 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.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- 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: 80 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

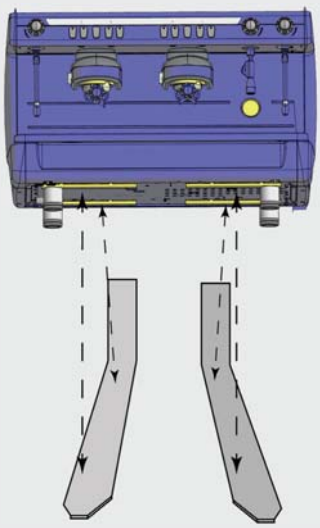
- Al ricevimento dell'apparecchio controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto (vedere etichette imballo).
- Controllare che l'imballo nella sua confezione originale non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e degli 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.

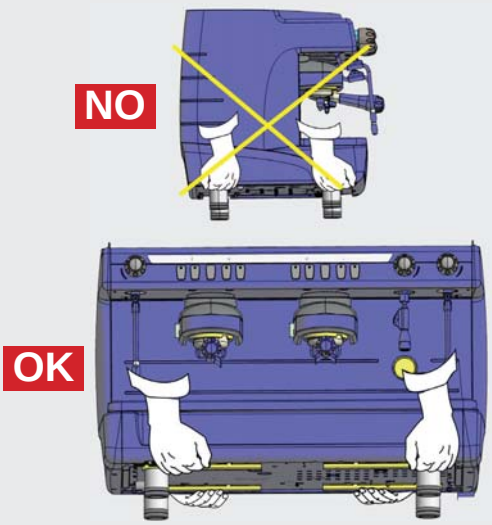
Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo

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 scaldatazze) 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.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in ambienti potenzialmente esplosivi.
- Non installare l'apparecchio in presenza di sostanze infiammabili.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe

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

Per le macchine con collegamento a stella: vedere *capitolo immagini figura 2*.
Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere *capitolo immagini figura 3*.
Per le macchine con collegamento monofase: vedere *capitolo immagini figura 4*.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

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

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

Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti e compatibili con l'apparecchiatura).
Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato e della modalità d'uso.

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

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

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

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

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

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

5. Check-up di installazione

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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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

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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

VAPORE

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

6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'

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

Gruppi

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

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

Vapore

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia circuito caffè

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

7. Avvertenze

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

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

AVVERTENZE GENERALI

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

Non mettere in funzione la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.

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

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

Piano scaldatazze
Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.

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

- **effettuare la pulizia come indicato nel capitolo dedicato;**
- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.**

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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

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

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

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE
Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

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

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

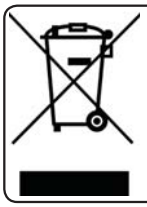
Per la messa fuori servizio definitiva dell'apparecchiatura attenersi a quanto sotto indicato, nel rispetto del D.lgs. 49/2014 che ha recepito la seconda direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

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

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

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

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



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

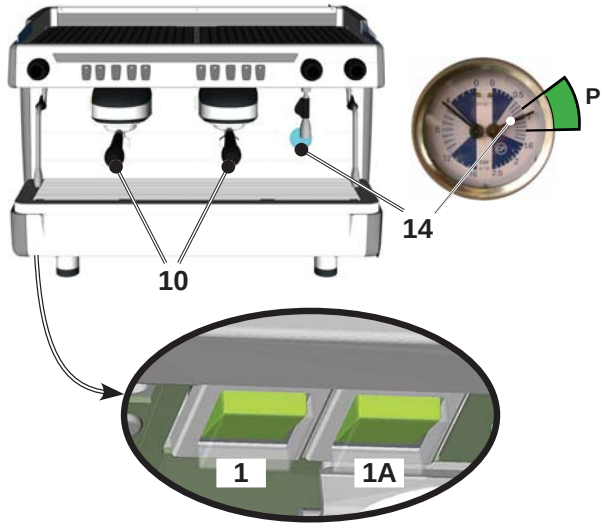
USO

10. Messa in funzione giornaliera

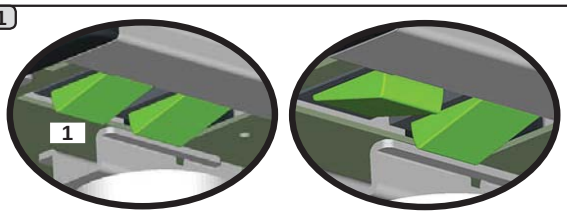
"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:
• l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
• il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto".

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



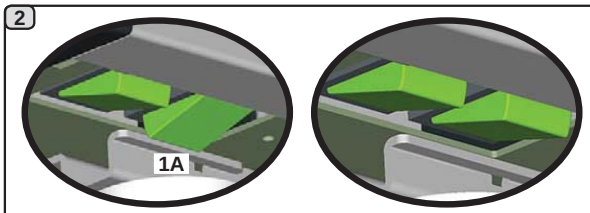


1



Premere l'interruttore luminoso generale (1) portandolo sulla posizione ON I; la relativa spia si accende e si illuminano anche i tasti.
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale, indicato dal ripristino della pressione di rete nel manometro pompa.

2



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

Attendere fino a quando sul manometro (**14**) viene indicata la pressione prevista per l'esercizio (circa 1,2 bar).
A questo punto la macchina è pronta per il lavoro.

Durante la fase di riscaldamento agendo su uno dei tasti erogazione caffè la macchina eroga un caffè alla temperatura raggiunta in quel momento.

La fase di riscaldamento termina quando la lancetta del manometro caldaia (**14**) si stabilizza nella zona **P** di colore verde.

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

Per favorire l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro (**10**) premere il tasto (**18 DT / A; 9 C / S**) e lasciare erogare per alcuni secondi, quindi premere nuovamente il tasto (**18 DT / A; 9 C / S**).

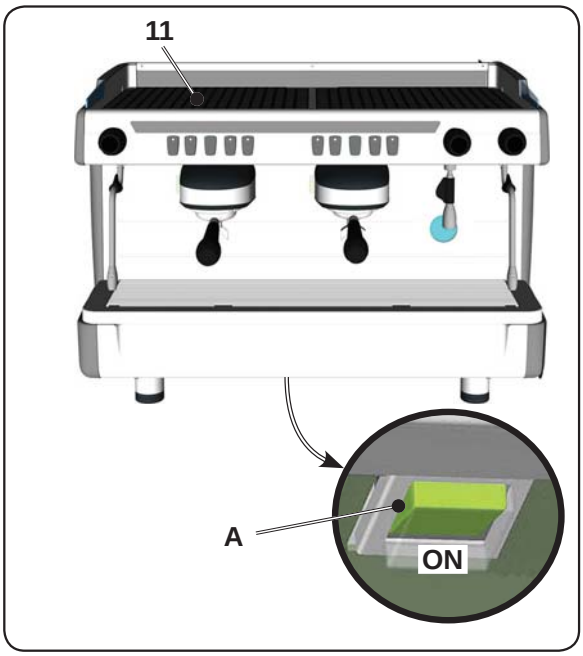


11. Scaldatazze (dove previsto)

ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatazze (**11**) per lo stoccaggio delle tazzine.
Collocare sul piano appoggiatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano**.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano.

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



12. Erogazione caffè

Operazioni preliminari

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

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

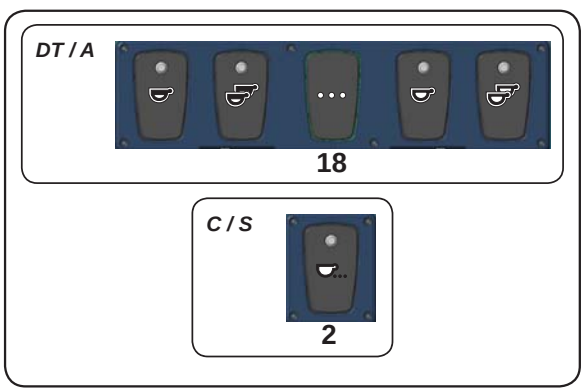
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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

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

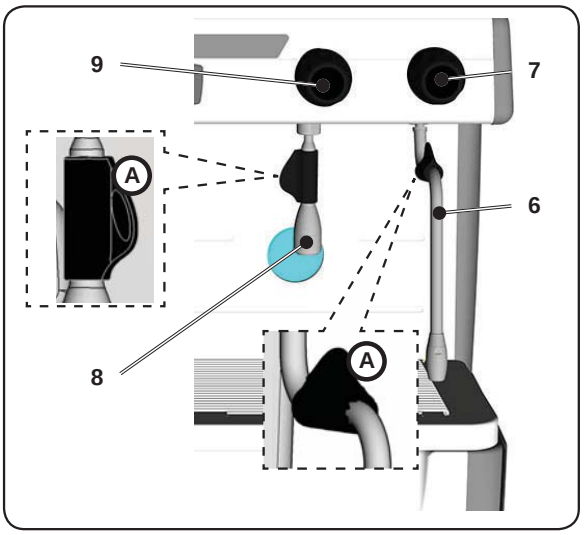
Versioni DT / A. Premere il tasto erogazione caffè corrispondente alla dose desiderata, rimarrà acceso solo il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Premere, invece, il tasto (**18**) per effettuare erogazioni continue.
L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto (**18**).

Versioni C / S. Premere il tasto erogazione caffè (**2**) ed effettuare l'erogazione.
Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'erogazione premendo nuovamente il tasto (**2**).



13. Preparazione altre bevande calde

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



Riscaldamento del latte per il cappuccino

Indicazioni generali

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

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

Erogazione vapore

Immergere completamente la lancia vapore (**6**) destra o sinistra nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare. Ruotare in senso antiorario la manopola regolazione vapore (**7**) per dare inizio all'erogazione.

Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi ruotare in senso orario la manopola (**7**) per arrestare l'uscita di vapore

Pulizia lance vapore

Al termine di ogni utilizzo:

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

Erogazione acqua calda

Erogazione con selettore a volantino

Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda (**8**) e ruotare la manopola erogazione acqua calda (**9**) in senso antiorario.

Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'uscita di acqua calda ruotando in senso orario la manopola (**9**).

Erogazione con selettore a pulsante

Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda (**8**) e premere il pulsante erogazione acqua calda.

Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'uscita di acqua calda premendo nuovamente il pulsante di erogazione.

14. **Programmazione dosi caffè** (solo versioni DT / A)

Come entrare in programmazione

Per entrare in programmazione, premere e mantenere premuto il tasto STOP/prog (**18**) per alcuni secondi; il suono intermittente del buzzer indica che la macchina è in fase di programmazione.

Per terminare questa fase, una volta effettuata la dosatura dei vari tasti erogazione caffè, premere nuovamente il tasto STOP/prog (**18**).

"Prima di procedere con la programmazione deipulsanti erogazione caffè riempire il portafiltro con la corretta dose di caffè macinato.
Non utilizzare i fondi dei caffè precedenti per la programmazione delle dosi."

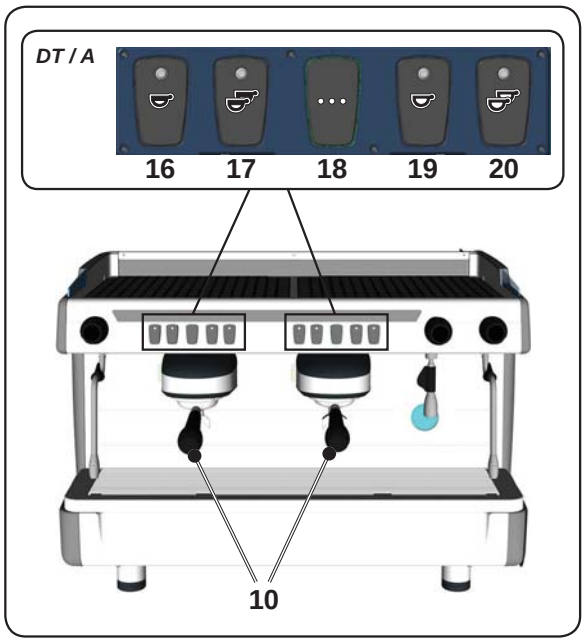
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**10**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**10**).

Premere, e mantenere premuto, il pulsante erogazione caffè (**16, 17, 19** o **20**) corrispondente alla dose da programmare prescelta.

Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto erogazione caffè.

Ripetere le sopracitate operazioni per gli altri pulsanti caffè.

N.B.: in caso di errata programmazione, ripetere l'operazione utilizzando una nuova dose di caffè macinato.



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

15. Pulizia e manutenzione

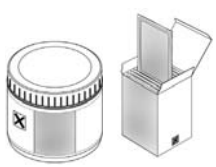
Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

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

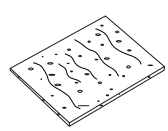
PANORAMICA GENERALE INTERVALLI PULIZIA				
	AD OGNI UTILIZZO	GIORNALIERO	SETTIMANALE	STRUMENTI DA UTILIZZARE
CIRCUITO CAFFÈ		√		• spazzolino (1) • filtro cieco (2) • polvere detergente (3)
GRUPPI CAFFÈ		√		• spazzolino (1)
RICAMBIO ACQUA CALDAIA		√		
PORTAFILTRI		√		• recipiente (4) • polvere detergente (3) • spugna (5)
TUBO (LANCIA) VAPORE	√	√		• spugna (5)
TUBO (LANCIA) ACQUA		√		• spugna (5)
GRIGLIA E BACINELLA		√		• spugna (5)
VASCHETTA DI SCARICO			√	• recipiente (4) • spugna (5)
PIANO APPOGGIATAZZE		√		• spugna (5)
CARROZZERIA		√		• panno morbido (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)


(5)

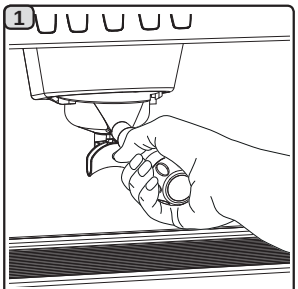

(6)

Per i dettagli delle operazioni di pulizia vedere paragrafi dedicati nelle pagine seguenti.

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

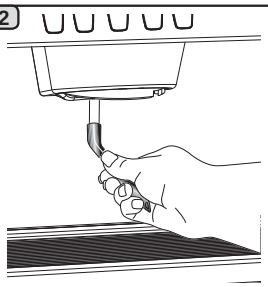
N.B.: le operazioni di seguito descritte vanno eseguite con macchina accesa ed in pressione.

1



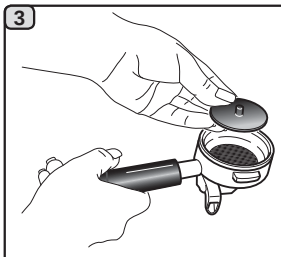
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

2



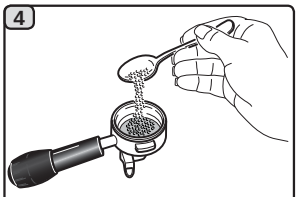
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

3



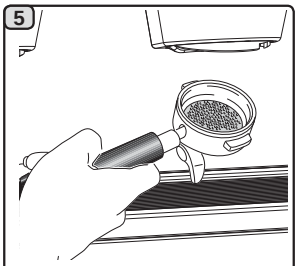
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

4



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

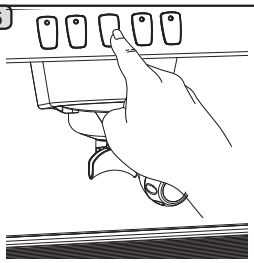
5



Agganciare il portafiltro al gruppo.

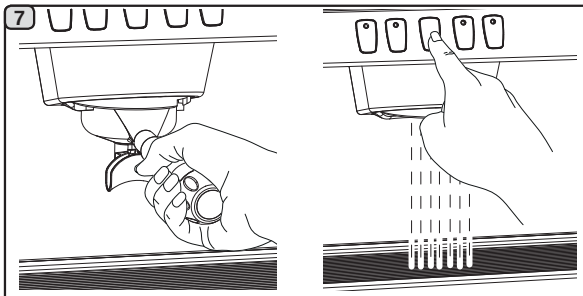
Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

6



Premere il pulsante START/STOP e ripremerlo nuovamente dopo 10". Ripetere questa operazione 10 volte.

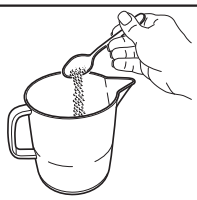
7



Togliere il portafiltro; premere il pulsante START/STOP ed eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua.

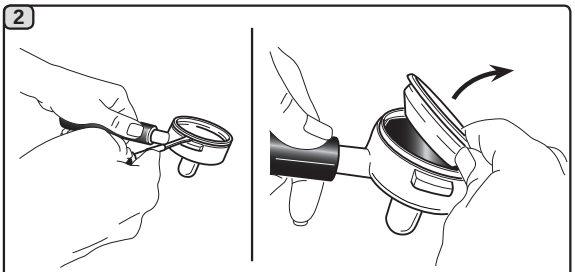
PULIZIA DEI PORTAFILTRI - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i portafiltri

1



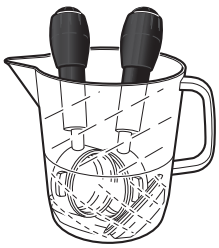
In un recipiente adatto, che non sia di alluminio o di ferro, versare un litro di acqua calda (50÷80°C) e una quantità di detergente secondo le indicazioni del prodotto.

2



Togliere i filtri dai portafiltri.

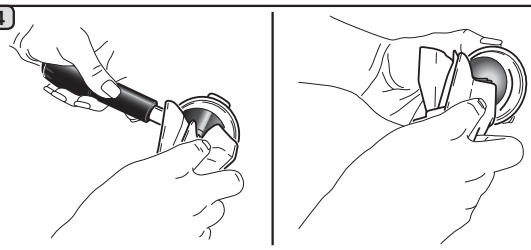
3



Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.

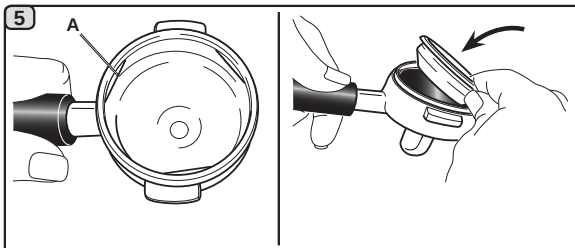
NOTA! Immergere solamente le parti metalliche.

4



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

5



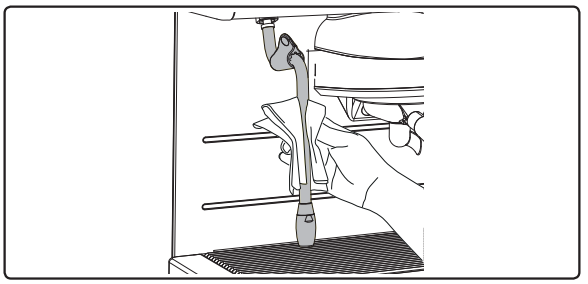
Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio (**A**) del filtro sia nella sua sede.

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

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

NON utilizzare prodotti abrasivi.

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

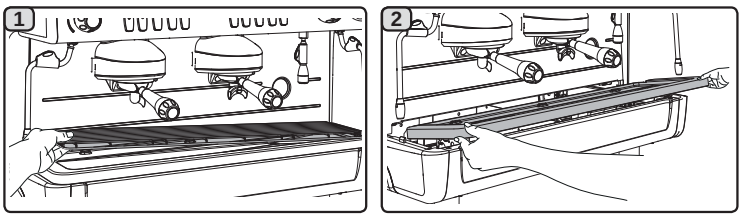


NOTA: le operazioni di seguito descritte possono essere eseguite anche con macchina spenta.

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

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

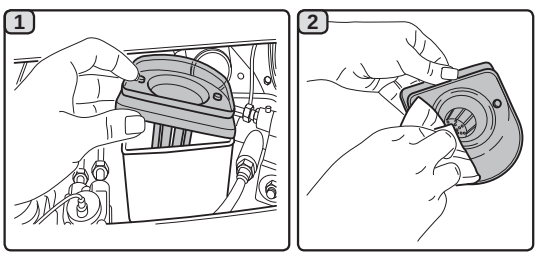
Pericolo di scottature
NON inserire le mani sotto il pannello frontale.



VASCHETTA DI SCARICO

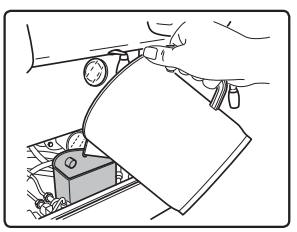
- Intervento da effettuarsi ogni 7 gg.

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



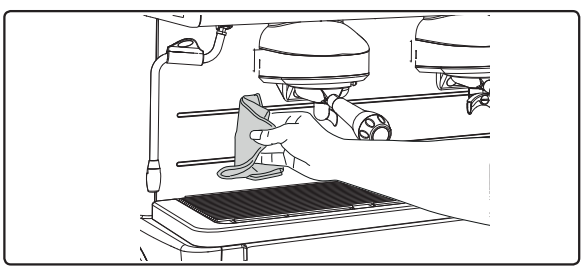
- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

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



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

Pulire con un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.
N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.



16. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore (**1a**).	Premere interruttore (**1a**).
Perdita dal bordo del portafiltro (**10**).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (**10**) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

Index

Page

1. General Rules 2
2.1 Transport and handling 3
2.2 Installation Rules 4
3. Electrical Installation Rules 5
4. Water Installation Rules 5
5. Installation Check-up 6
6. Rules for the worker operating the machine 7
7. Caution 8
8. Maintenance and Repairs 8
9. Dismantling the machine 9

Page

USE

10. Daily operation 10
11. Cup Warmer (where applicable) 11
12. Coffee dispensing 11
13. Other hot beverage 12
14. Programming the coffee measures (only DT / A version) 13
15. Cleaning and maintenance 14
16. Defects - Malfunctions 17

ILLUSTRATIONS VII
Changing the electric power supply VIII
Service Line XX

English

1. General Rules



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

English

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
  Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 80 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 appliance.




WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

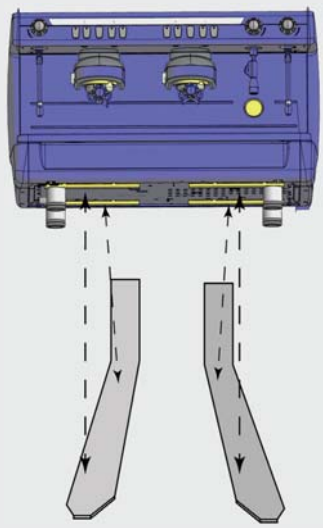
Advice for disposal of packaging

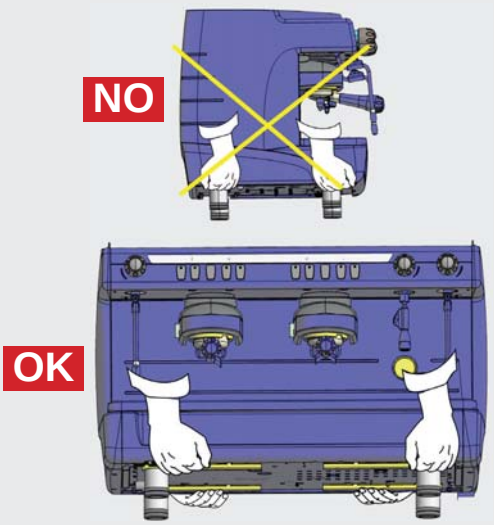


The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.

Handling

Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads.
Move the appliance carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).
If moving the appliance by hand, make sure:
- enough people are available for the task, depending on the appliance weight and how difficult it is to handle;
- to always use the necessary safety equipment (shoes/gloves).





2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup-warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install or use the appliance in potentially explosive environments.
- Do not install the appliance in the presence of flammable substances.

3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

For machines with a Y connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.
For machines with a Δ connection: see *illustrations chapter, Figure 3*.
For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter, Figure 4*.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

If the values do not fall within the limits, an appropriate water-treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).
If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 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 water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 4*.

English

5. Installation Check-up

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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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

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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups and 9 liters for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

STEAM

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

6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

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

Groups

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

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups and 9 liters for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

Steam

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

DURING OPERATION

Steam dispensing

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee

- 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

English

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.

Do not operate the coffee machine with wet hands or bare 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:

- **Clean as indicated in the dedicated chapter;**
- **Remove the plug or turn off the main off-on switch;**
- **Close the water tap.**

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

8. Maintenance and Repairs

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

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

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

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

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING
Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

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

9. Dismantling the machine (Only for products with the CE marking)

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

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

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

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

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



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

English

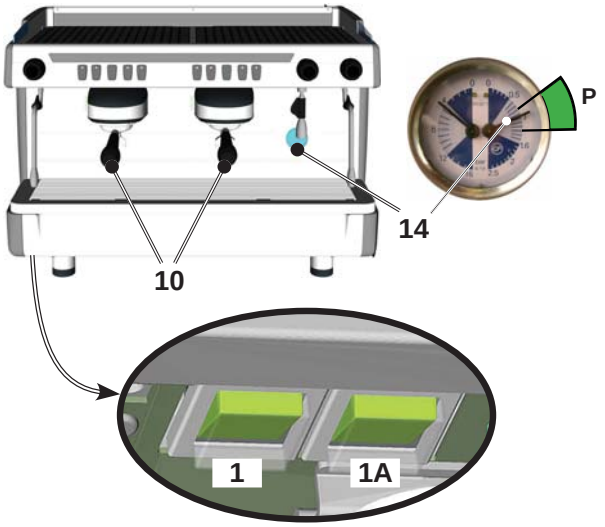
USE

10. Daily operation

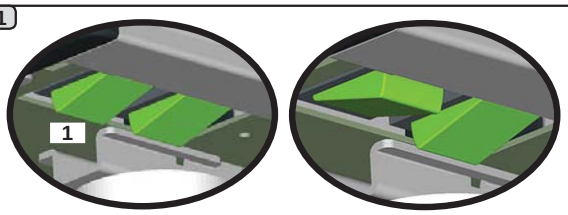
"Before setting the machine to work, make sure that:
• the main electric power switch is on;
• the mains water tap has been turned on".

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



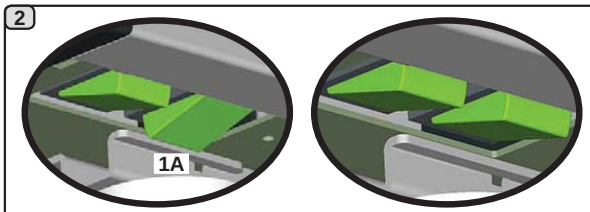


1



Press the luminous main switch (1) into position ON ; the related indicator light switches on and the key also light up.
If the water level in the boiler is lower than the minimum limit, the boiler will be filled to the right level, indicated by restored pressure in the manometer-pump.

2



ONLY AFTER the boiler filling process has been completed should you press the light switch that activates the resistance (1A) into position ON ; the related indicate light switches on and the heating phase begins.
Wait until the operating pressure (approx. 1.2 bar) appears on the manometer (**14**).
At this point, the machine is ready for use.

During heating, if one of the coffee dispensing push buttons is pressed, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.

Heating is completed when the boiler gauge indicator (**14**) remains stable in the **P** green area.

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

To make sure that the dispenser unit and the filter holder (**10**) are at similar temperatures, press the coffee dispensing push button (**18 DT / A; 9 C / S**) and let the machine dispense coffee for a few seconds. Then press again the push button (**18 DT / A; 9 C / S**) to stop dispensing.

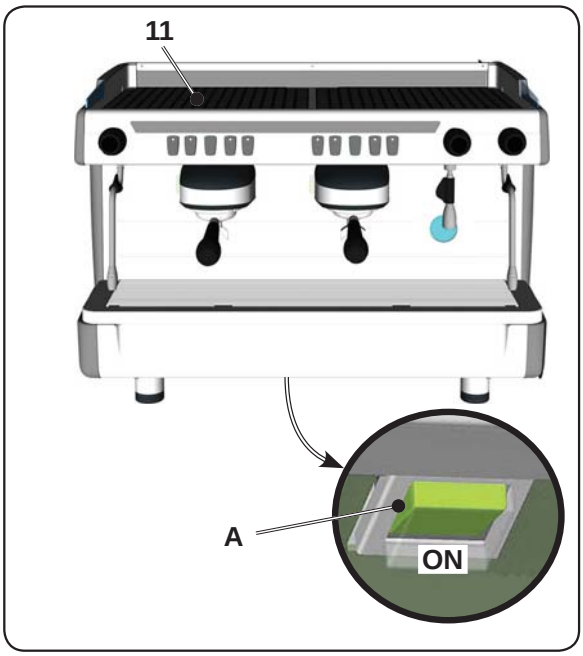


11. Cup Warmer (where applicable)

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

The machines have a cup tray (**11**) for stocking the cups. Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray**.
Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Press the button (**A**) and check to see that the light turns on.



12. Coffee dispensing

Preliminary operations

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

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

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

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

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

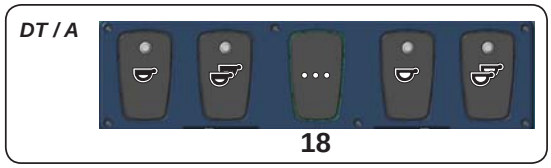
Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.

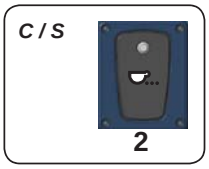
DT / A version. Press the coffee dispensing key corresponding to the preferred dose. The LED corresponding to the selected key will remain lit and the coffee will be dispensed. It will stop automatically.

Press the push button (**18**) for continuous dispensing.

Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing the push button (**18**).

C / S version. Press the coffee dispensing button (**2**) and dispense.
When the desired dose is obtained, press button (**2**) again to stop dispensing.

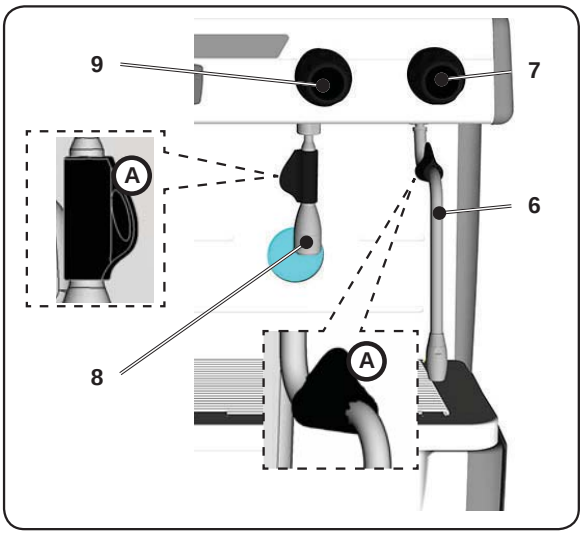




English

13. Other hot beverage

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



Heating milk for frothy coffee (cappuccino)

General indications

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

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

Steam dispensing

Completely immerse the right or left steam nozzle (**6**) into the container with the liquid to be heated; turn the steam adjustment knob (**7**) to start dispensing.
Wait until the beverage has reached the desired temperature. Afterwards, turn the knob (**7**) clockwise to stop the steam from exiting.

Cleaning of steam dispensing pipes

At the conclusion of each steam dispensing phase:

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

Dispensing hot water

Steam dispensing with knob control

Place a container beneath the hot water tube (**8**) and turn the hot water dispensing knob (**9**) counter-clockwise.
When the desired amount is reached, stop the hot water by turning the knob (**9**) clockwise.

Steam dispensing with button control

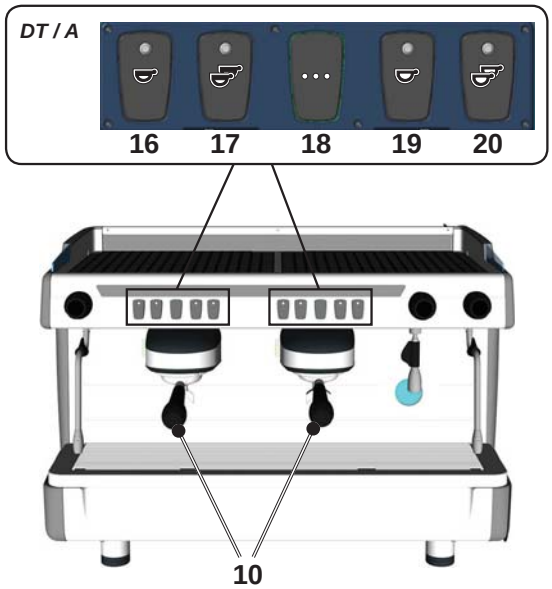
Position a container under the hot water dispensing pipe (**8**) and press the hot water dispensing push button.
When the desired amount is reached, stop the hot water by pressing the hot water dispensing push button again.

14. **Programming the coffee measures** (only DT / A version)

How to access the programming function
To enter the programming mode, press push button (**18**) and keep it pressed for a few seconds; the buzzer sounds intermittently.
To exit the programming mode, after programming the various drinks, press push button (**18**) again.

"Before programming the coffee dispensing push buttons fill the filter holder with the correct serving of ground coffee. Don't use coffee grouts for programming servings."

Fit and tighten the filter holder (**10**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**10**).
Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (**16, 17, 19** or **20**) corresponding to the required serving to be programmed.
When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the coffee dispensing push button.
Repeat the above operations for the other coffee push buttons.
Note: if you make a programming mistake, use a new dose of ground coffee and repeat the operation.



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

English

15. Cleaning and maintenance

For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph.

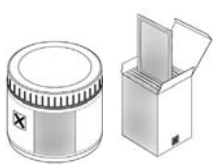
Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could compromise the suitability of the materials which come into contact with food products.

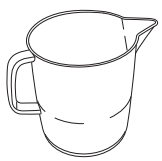
English

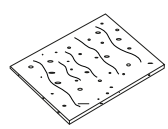
GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS				
	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		√		• brush (1) • rubber disk (2) • detergent powder (3)
COFFEE GROUPS		√		• brush (1)
BOILER WATER CHANGE		√		
FILTER HOLDER		√		• container (4) • detergent powder (3) • sponge (5)
STEAM PIPE	√	√		• sponge (5)
AUTOMATIC STEAM PIPE	√	√		• sponge (5)
WATER PIPE		√		• sponge (5)
GRILLE AND BASIN		√		• sponge (5)
DRAINING TRAY			√	• container (4) • sponge (5)
CUP TRAY SURFACE			√	• sponge (5)
BODYWORK		√		• soft cloth (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)


(5)

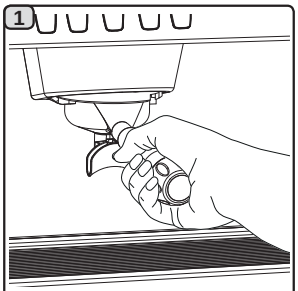

(6)

For cleaning operation details, see the dedicated sections on the following pages.

Procedure to follow at the end of the working day on all groups.

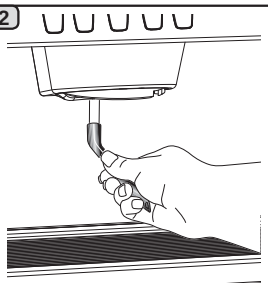
NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

1



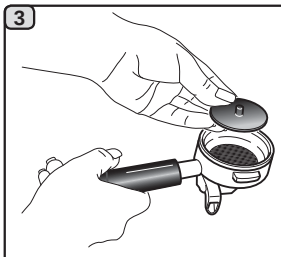
Remove the filter holder from the coffee group.

2



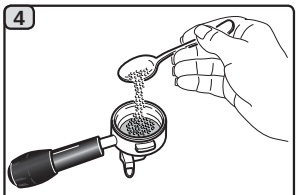
Using a brush, clean the cover gasket.

3



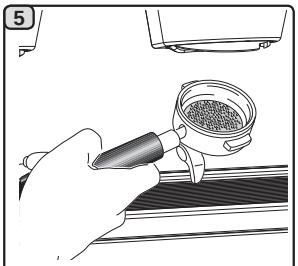
Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

4



Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

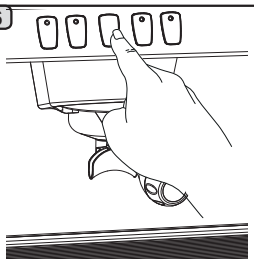
5



Attach the filter-holder to the dispenser unit.

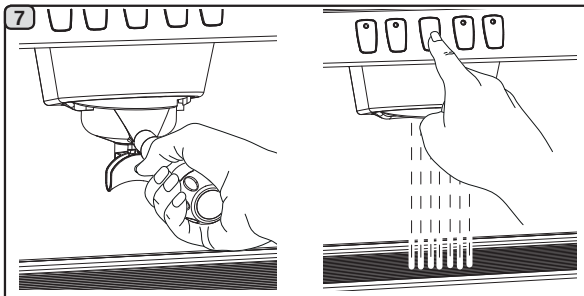
Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

6



Press the START/STOP button and press it again after 10 seconds. Repeat this step 10 times.

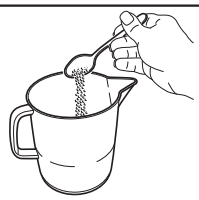
7



Remove the filter holder; Press the START/STOP button and execute the rinse cycle with water for about 30”.

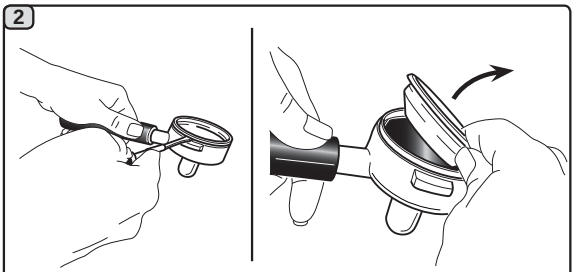
FILTER-HOLDERS - This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day

1



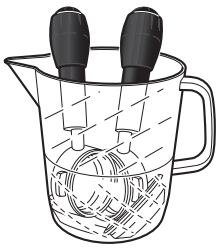
In a suitable container that is neither aluminium or iron, pour a litre of hot water (50÷80°C) and a quantity of detergent according to the product instructions.

2



Remove the filters from the filter holders.

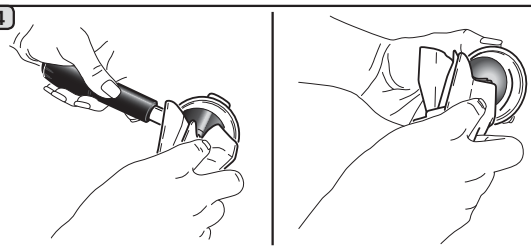
3



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

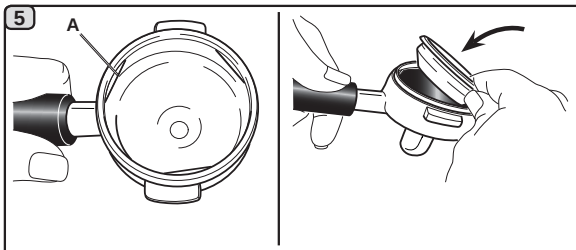
NOTE! Only immerse the metal parts.

4



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

5



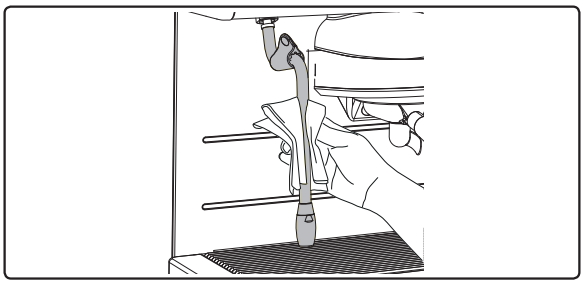
Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (**A**) of the filter is in its slot.

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

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

DO NOT use abrasives products.

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

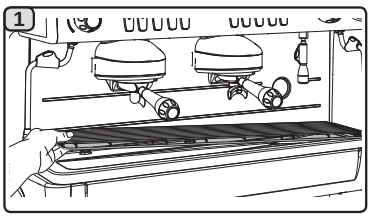


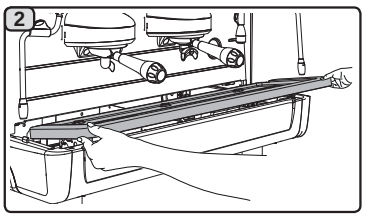
NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

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

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

Danger of burns
DO NOT insert your hands beneath the front panel.

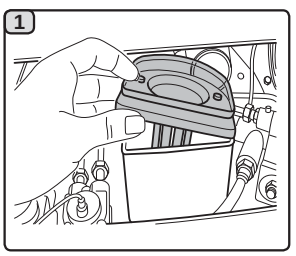


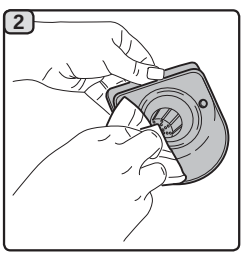


DRAINING TRAY

- This operation must be carried out every 7 days

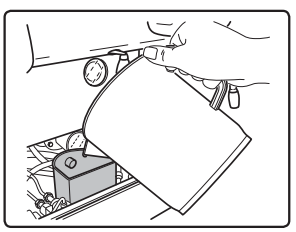
1. After removing the basin, remove the lid of the draining tray.
2. Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.





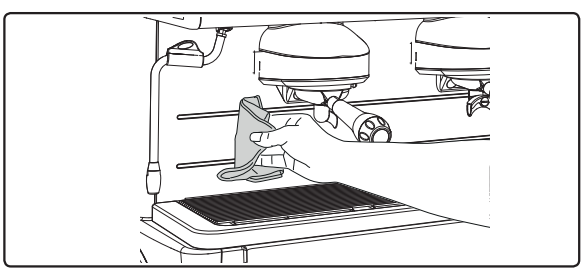
- This operation must be carried out at the end of each working day

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



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

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
Note: Do not spray liquids into the panel slots.



16. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (**1**).
The coffee machine is not heating up.	Wrong position of the switch (**1a**).	Press the switch (**1a**).
Leaking from the filter holder rim (**10**).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse . Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (**10**) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

English

This page is intentionally left blank.

Index

Page

1. Consignes générales 2
2.1 Transport et manutention 3
2.2 Consignes d'installation 4
3. Consignes électriques d'installation 5
4. Consignes hydrauliques d'installation 5
5. Vérification de l'installation 6
6. Consignes pour l'opérateur 7
7. Avertissements 8
8. Entretien et réparations 8
9. Mise hors service définitive 9

Page

UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine . 10
11. Chauffe-tasses (si prévu) 11
12. Distribution de café 11
13. Préparation d'autres boissons chaudes 12
14. Programmation des doses de café (Uniquement pour version DT / A) 13
15. Nettoyage et entretien 14
16. Anomalies - Avaries 17

ILLUSTRATIONS VII
Changement de l'alimentation électrique VIII
Service Line XX

Français

1. Consignes générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer un café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
  L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée 80 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 fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

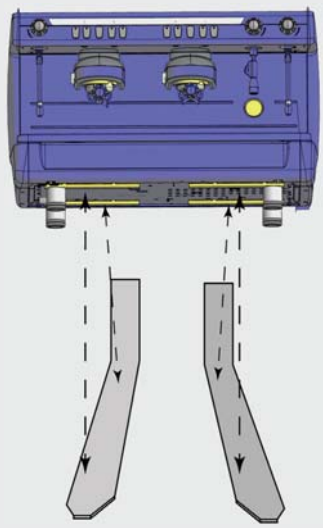
- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments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

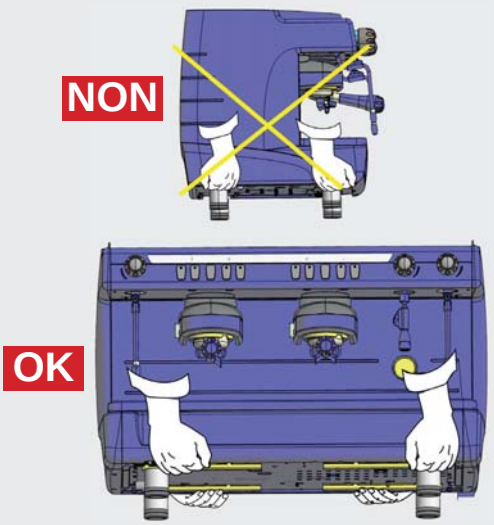
Instructions pour l'élimination de l'emballage

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

Manutention

Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.
Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
En cas de manutention manuelle, s'assurer que :
- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).





2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et de l'eau.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui ; de plus, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plateau chauffe-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Les branchements d'alimentation (électricité et eau) et le système d'évacuation de l'eau doté d'un siphon doivent se trouver à proximité.
- Ne pas installer dans des pièces (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil dans des environnements potentiellement explosifs.
- Ne pas installer l'appareil en présence de substances inflammables.

3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

Pour les machines avec couplage étoile : voir *chapitre illustrations figure 2*.
Pour les machines avec couplage triangle : voir *chapitre illustrations figure 3*.
Pour les machines avec couplage monophasé : voir *chapitre illustrations figure 4*.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

Si les valeurs relevées n'entrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).
Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5°D), pour le bon fonctionnement de la machine, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

CONSIGNES

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le *chapitre illustrations figure 2*, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B. : si la pression de réseau dépasse 6 bars, installer un réducteur de pression calibré à 2-3 bars : voir *chapitre illustrations figure 3*.

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

IMPORTANT : le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé, comme indiqué dans le *chapitre illustrations figure 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, LAVER LES COMPOSANTS INTERNES AVANT DE CONFIER LA MACHINE À L'OPÉRATEUR, EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS :

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

VAPEUR

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

6. Consignes pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE

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

Groupes

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

Eau chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre « Debit eau chaude »).

Vapeur

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur

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

Distribution de café

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

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café

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

7. Avertissements

Danger de brûlures
Les zones identifiées avec l'étiquette sont des parties chaudes. Il est dont 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 pas mettre en marche la machine à café 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 :

- **effectuer le nettoyage comme indiqué dans le chapitre correspondant ;**
- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;**
- **fermer le robinet d'alimentation en eau.**

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

8. Entretien et réparations

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

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

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

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

ATTENTION
Un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité de la machine aux normes en vigueur. Ne s'adresser qu'à un personnel qualifié et autorisé.

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

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

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

9. Mise hors service définitive (Uniquement pour les produits avec marquage CE)

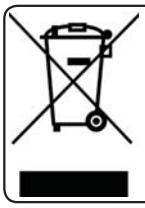
Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit:

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

Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit.

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

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



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

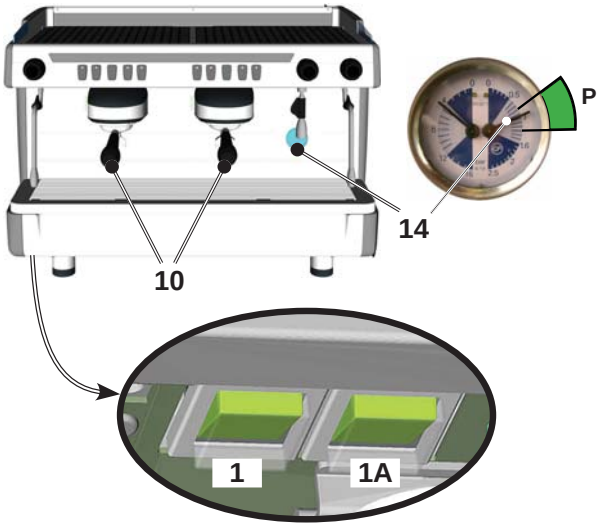
UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine

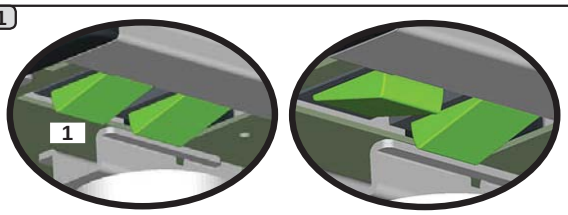
« Avant de démarrer la machine, s'assurer que :
• l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
• le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».

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



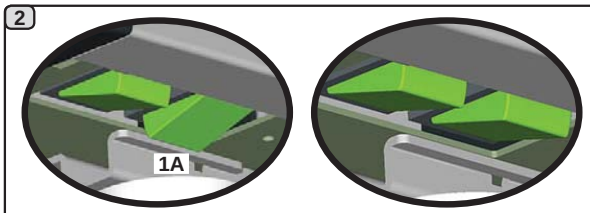


1



Appuyer sur l'interrupteur lumineux général (1) en position ON ; le voyant s'allume et les touches s'éclairent eux aussi.
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieur au minimum, la chaudière sera remplie jusqu'au niveau optimal, indiqué par le rétablissement de la pression de réseau du manomètre de la pompe.

2



SEULEMENT APRES que le processus de chargement de la chaudière a été achevé, appuyer sur l'interrupteur lumineux d'activation de la résistance (1A) en position ON ; le voyant s'allume et la phase de réchauffement commence.
Attendre jusqu'à ce que le manomètre (**14**) indique la pression prévue pour l'exercice (environ 1,2 bar).
A ce stade la machine est prête pour le travail.

Pendant la phase de réchauffement, en agissant sur un des interrupteurs du débit du café, la machine fait sortir du café à la température atteinte à ce moment-là.

La phase de réchauffement se termine lorsque la petite aiguille du manomètre de la chaudière (**14**) se stabilise dans la zone **P** de couleur verte.

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

Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (**10**), appuyer sur l'interrupteur (**18 DT / A; 9 C / S**) et faire sortir du liquide pendant quelques secondes; tourner ensuite le bouton (**18 DT / A; 9 C / S**).

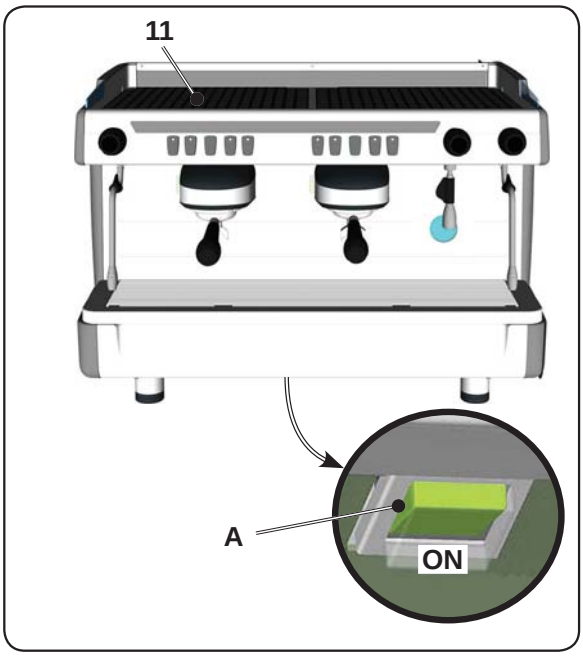


11. Chauffe-tasses (si prévu)

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

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (**11)** pour ranger les tasses.
Placer sur le plateau repose-tasses uniquement 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**.
Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

Pour activer le chauffage, appuyer sur l'interrupteur (**A**) et vérifier que le voyant correspondant s'allume.



12. Distribution de café

Opérations préliminaires

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

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

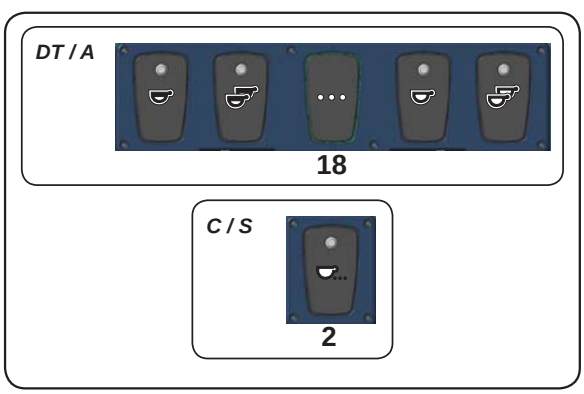
Éliminer sur le bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.

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

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

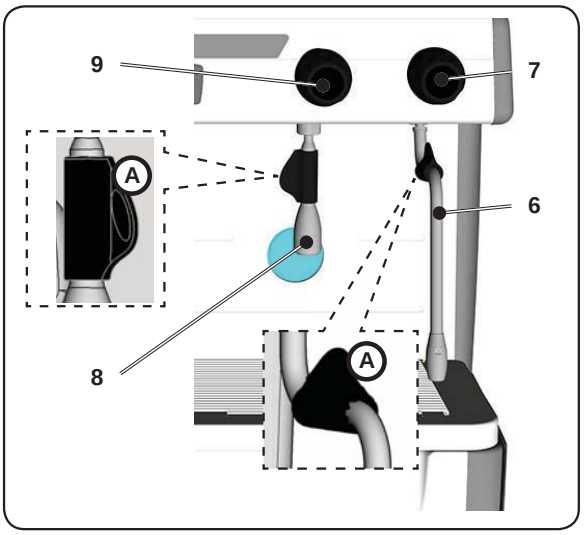
Versions DT / A. Appuyer sur la touche de distribution de café correspondant à la dose désirée. Seule la LED correspondant à la touche sélectionnée restera allumée et la distribution commencera ; l'arrêt sera automatique.
Appuyer sur la touche (**18**) pour obtenir des distributions continues.
La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche (**18**).

Versions C / S. Appuyer sur la touche de distribution de café (**2**) et procéder à la distribution.
Une fois la dose souhaitée atteinte, arrêter la distribution en appuyant à nouveau sur la touche (**2**).



13. Préparation d'autres boissons chaudes

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



Chauffage du lait pour le cappuccino

Recommandations générales

Le lait est un produit biologique et délicat qui s'abîme facilement. Sa structure se modifie sous l'effet de la chaleur. Dès son ouverture et tout au long de son utilisation, le lait doit être conservé à une température **maximum de 5°C (41°F) ;** nos appareils de conservation du lait sont prévus à cet effet.

N.B. : à la fin de la journée de travail (et quoiqu'il arrive, 24 heures au plus après l'ouverture), le lait résiduel doit être éliminé.

Débit de la vapeur

Plonger complètement la lance de vapeur (**6**) gauche ou droite (à l'endroit prévu) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer; tourner la poignée de réglage de la vapeur (**7**) pour démarrer le débit.

Une fois que vous avez obtenu la quantité de mousse souhaitée et que la température est suffisamment chaude, arrêter le débit de vapeur en tournant la poignée (**7**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Nettoyage des lances à vapeur

Au terme de chaque débit de vapeur:

- **a l'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels 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.**

Débit d'eau chaude

Distribution avec sélecteur à volant

Placer un récipient devant le tuyau d'eau chaude (**8**) et tourner la poignée de débit d'eau chaude la (**9**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Une fois que vous avez obtenu la dose souhaitée, arrêter la sortie d'eau chaude en tournant la poignée (**9**) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Distribution avec sélecteur à touche

Placer un récipient sous le tube de l'eau chaude (**8**) et appuyer le touche de débit d'eau chaude.

Une fois que vous avez obtenu la dose souhaitée, arrêter la sortie d'eau chaude en appuyant à nouveau sur le touche de débit d'eau chaude.

14. **Programmation des doses de café** (Uniquement pour version DT / A)

Comme entrer dans la programmation

Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfonçée la touche (**18**) pendant quelques secondes (son intermittant du buzzer).

Pour terminer la phase de programmation, une fois programmées les différentes boissons, appuyer à nouveau sur la touche (**18**).

"Avant de procéder avec la programmation des commandes du débit de café, remplir le porte-filtres par une bonne dose de café moulu. Ne pas utiliser les fonds de café précédents pour la programmation des doses."

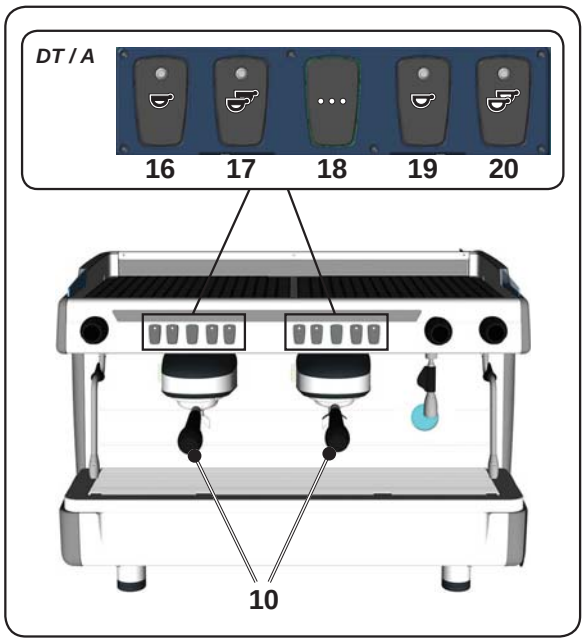
Plaçer, en le serrant bien, le porte-filtres (**10**) a groupe et poser la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (**10**).

Appuyer (et continuer à appuyer) sur le touche de débit du café (**16, 17, 19** ou **20**) correspondant à la dose choisie pour la programmation.

Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche de débit du café.

Répéter éventuellement les opérations indiquées ci-dessus pour les autres touches relatives au café.

N.B.: en cas de programmation erronée, répéter l'opération en utilisant une nouvelle dose de café moulu.



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

Français

15. Nettoyage et entretien

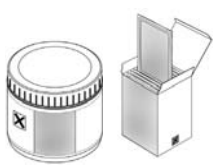
Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP), respecter les indications du présent paragraphe.

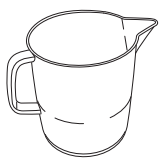
Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine « Service Line », voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude au contact alimentaire des matériaux.

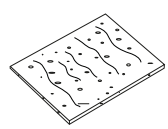
VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE				
	À CHAQUE UTILISATION	**QUOTIDIEN**	**HEBDOMADAIRE**	**OUTILS À UTILISER**
CIRCUIT CAFÉ		√		• petite brosse (1) • disque en caoutchouc (2) • détergent en poudre (3)
GROUPES CAFÉ		√		• petite brosse (1)
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		√		
PORTE-FILTRE		√		• récipient (4) • détergent en poudre (3) • éponge (5)
BUSE VAPEUR	√	√		• éponge (5)
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	√	√		• éponge (5)
BUSE EAU		√		• éponge (5)
GRILLE ET BAC		√		• éponge (5)
BAC COLLECTEUR			√	• récipient (4) • éponge (5)
PLATEAU REPOSE-TASSES		√		• éponge (5)
CARROSSERIE		√		• chiffon doux (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)


(5)

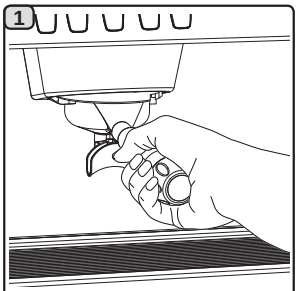

(6)

Pour les détails des opérations de nettoyage, voir les paragraphes correspondants dans les pages suivantes.

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

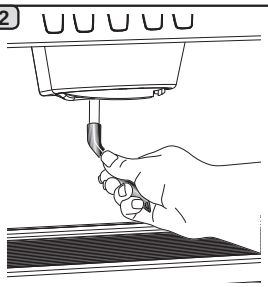
N.B. : les opérations suivantes doivent être exécutées avec la machine allumée et sous pression.

1



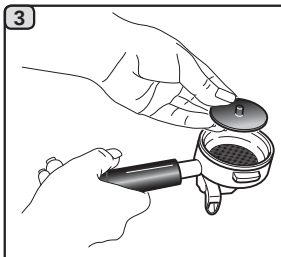
Retirer le porte-filtre du groupe café.

2



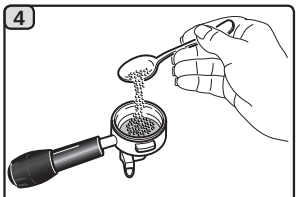
Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.

3



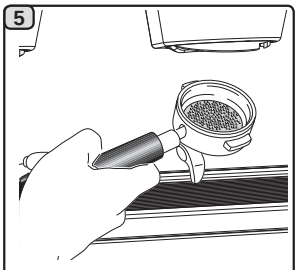
Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

4



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

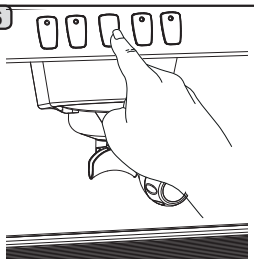
5



Fixer le porte-filtre au groupe.

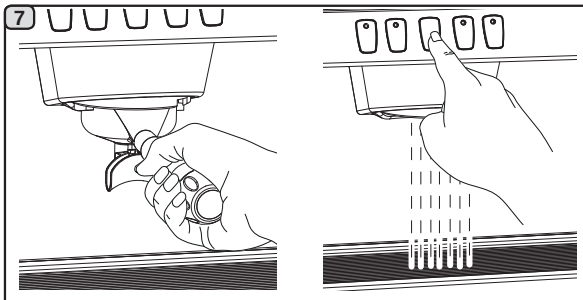
Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.

6



Appuyer sur le bouton START/STOP et appuyer de nouveau au bout de 10". Recommencer cette opération 10 fois.

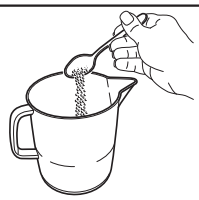
7



Enlever le porte-filtre ; appuyer sur le bouton START/STOP et effectuer le rinçage en ouvrant l'eau pendant environ 30".

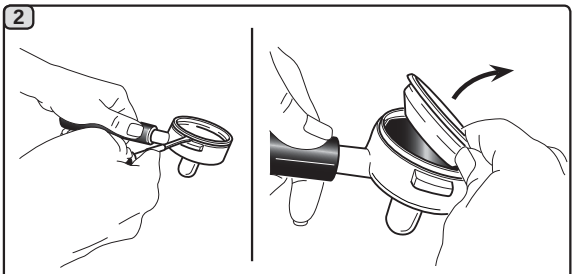
NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - ***Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres***

1



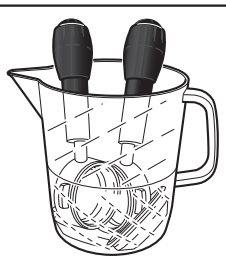
Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (50 - 80 °C) et une quantité de détergent selon les indications du produit.

2



Enlever les filtres des porte-filtres.

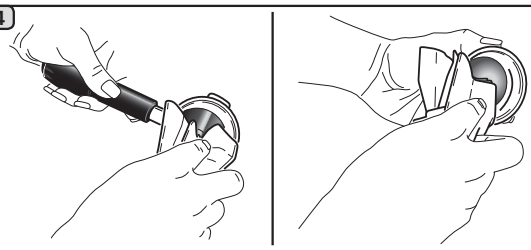
3



Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.

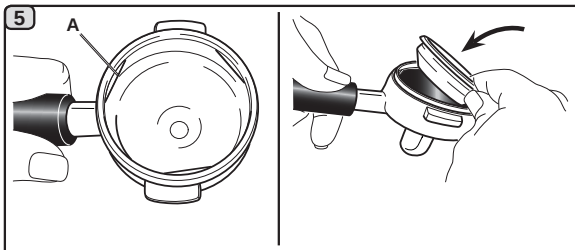
N.B. ! Plonger uniquement les parties métalliques.

4



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

5



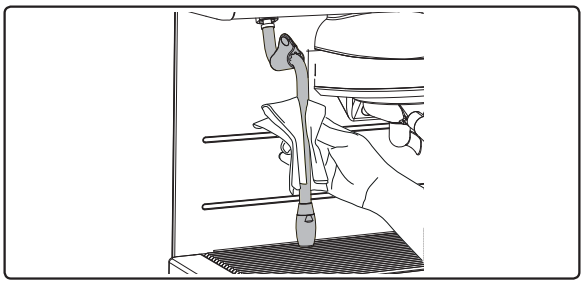
Remonter les filtres dans les porte-filtres, en s'assurant que le ressort de fixation (**A**) du filtre est bien en place.

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

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

NE PAS utiliser de produits abrasifs.

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

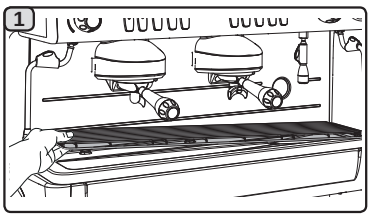


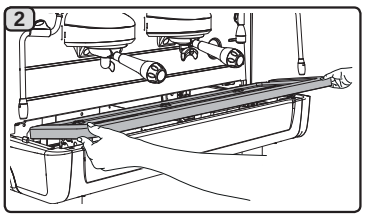
N.B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

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

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

Danger de brûlures
NE PAS introduire les mains sous le panneau frontal.

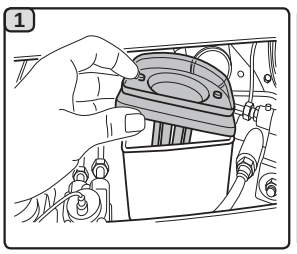


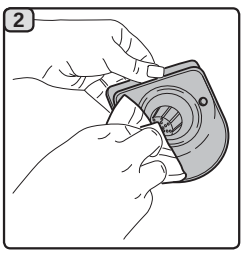


BAC COLLECTEUR

- Intervention à effectuer une fois par semaine

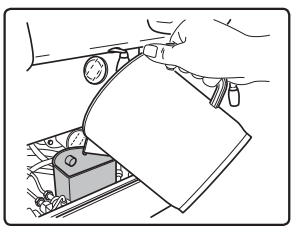
1. Après avoir retiré le bac d'égouttement, extraire le couvercle du bac collecteur.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer abondamment à l'eau froide.





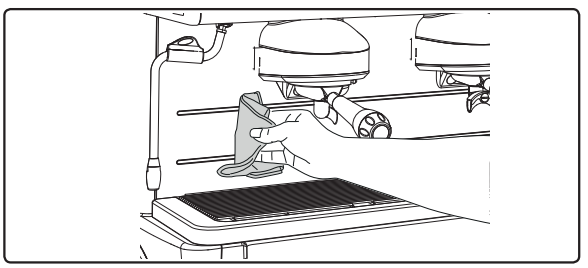
- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

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



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

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.
N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.



16. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

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

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
La machine à caffé ne se réchauffe pas.	Position erronnée de l'interrupteur (**1a**).	Appuyer sur l'interrupteur (**1a**).
Le porte-filtre (**10**) fuit.	La garniture de la soucoupe est encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou l'orifice de sortie du porte-filtre (**10**) est sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein. Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur est fermé. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets. Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Allgemeine Vorschriften 2
2.1 Transport und Handling 3
2.2 Vorschriften zur Installation 4
3. Stromanschluss 5
4. Anschluss der Wasserkreise 5
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation 6
6. Anweisungen für den Bediener 7
7. Hinweise 8
8. Wartung und Reparaturen 8
9. Endgültige Außerbetriebnahme 9

Seite

GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine 10
11. Tassenwärmer (falls vorgesehen) 11
12. Kaffeeabgabe 11
13. Zubereitung anderer heissgetränke 12
14. Programmierung der Kaffeedosierung (Nur für Machine DT / A) 13
15. Reinigung und Wartung 14
16. Anomalien - Störungen 17

ABBILDUNGEN VII
Austausch des Netzteils VIII
Service Line XX

Deutsch

1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Warnhinweise und Bestimmungen müssen vor der Installation und vor der Inbetriebnahme des Geräts genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb des Geräts entsprechend den Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, um später darin nachschlagen zu können.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und Heißgetränken mit Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren im Zusammenhang mit dem Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, 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 das 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 während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in dem 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 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Jeder andere Gebrauch des Gerätes als der oben beschriebene, gilt als unsachgemäß und kann eine Gefahrenquelle darstellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen sind.

ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muss zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

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, die während des Handlings und der Lagerung des Geräts beachtet werden müssen, abgebildet.
- Der Transport muss unter Einhaltung der auf der Verpackung angegebenen Hinweise erfolgen. Das Produkt muss mit der gebotenen Vorsicht und unter Vermeidung jeglicher Form von Zusammenstoß bewegt werden.
- Die Verpackung keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) aussetzen.

Kontrollen beim Eingang

- Beim Eingang des Geräts muss die Genauigkeit und die Übereinstimmung der Transportdokumentation kontrolliert werden (siehe Verpackungsaufkleber).
- Kontrollieren, dass die Originalverpackung nicht beschädigt ist.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrolschaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

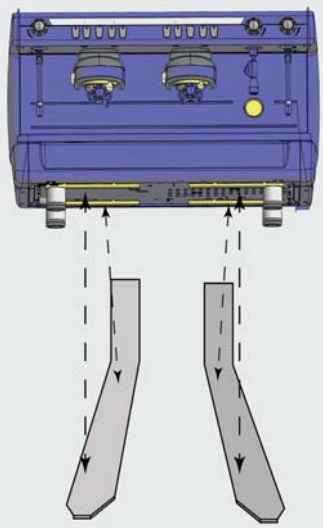
Hinweise für die Entsorgung der Verpackung

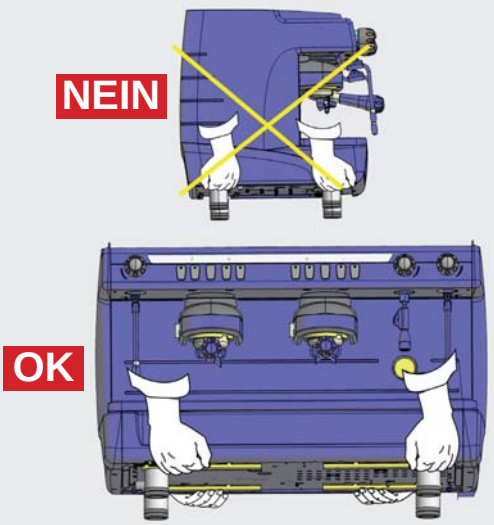
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recyclebar. Um die Umwelt zu schützen und zu bewahren müssen die Verpackungsmaterialien in geeigneten Recovery-Zentrum / Entsorgungszentren entsprechend den geltenden lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Transport

Die mit dem Transport und der Verlagerung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
Gehen Sie beim Transport und bei Verlagerung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie soweit möglich die jeweils angemessenen 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;
- Alle zum Anheben und zur Verlagerung der Maschine eingesetzten Personen müssen eine entsprechende Arbeitsschutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) verwenden.





2.2 Vorschriften zur Installation

- Vergewissern Sie sich vor Anschluss der Maschine, 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 muss in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- 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 Wasserablass 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.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen installiert oder verwendet werden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren Stoffen installieren.

3. Stromanschluss

Das Netz zum elektrischen Anschluss der Maschine muss mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, die eine vollständige Trennung gemäß der Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Diese Vorrichtung zur Stromtrennung muss entsprechend den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

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

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

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

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

Maschinen für Sternschaltung: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2*.
Maschinen für Dreiecksschaltung: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3*.
Maschinen für einphasigen Anschluss: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

4. Anschluss der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muss eine Einheit zur Wasseraufbereitung (die den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen entspricht und mit dem Maschinentyp kompatibel ist) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluss an die Wasserleitung entsprechend den Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 2* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Bezug auf Hygiene, Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und Umweltschutze.

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

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

ZU BEACHTEN: Der Verlauf der Abflussleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT verlaufen wie im *Kapitel Abbildungen, Abb. 4* dargestellt!

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 Wasserkessels entsprechend den angegebenen Nennwerten
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronische Standkontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile

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

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREISLAUF

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Heißwasser-Ausgabe”).

WASSERDAMPFKREISLAUF

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

6. Anweisungen für den Bediener

INBETRIEBNAHME

ZUBEACHTEN: VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.
DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE. IN JEDEM FALL MUSS DIE MASCHINE MINDESTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

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

Heisswasserkreislauf

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Heißwasser-Ausgabe”).

Wasserdampfkreislauf

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Reinigung Kaffeekreislauf

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

7. Hinweise

Verbrennungsgefahr!
Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer Vorsicht angefasst werden.



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

ALLGEMEINE HINWEISE

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

Die Kaffeemaschine nie mit nassen Händen oder barfuß bedienen.

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 Kaffeetassen oder Spezialgefäße, 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:

- **Nehmen Sie die Reinigung gemäß den Angaben im entsprechenden Kapitel vor.**
- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.**

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

8. Wartung und Reparaturen

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

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

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

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

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

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der Wartung und Reparatur immer 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 Schritten der Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs).

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

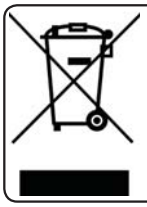
Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.

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

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

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

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



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

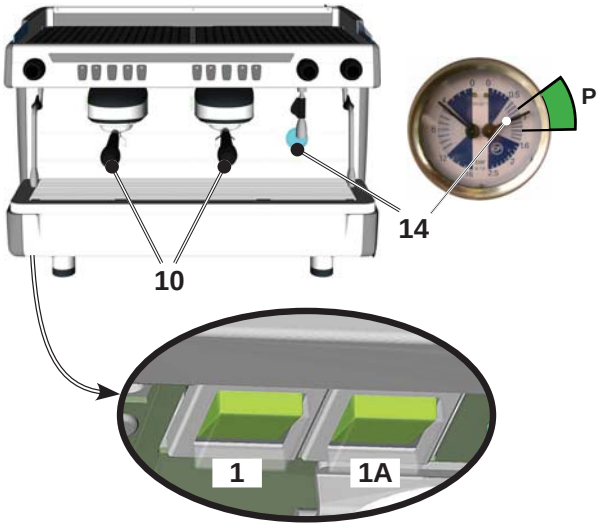
GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine

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

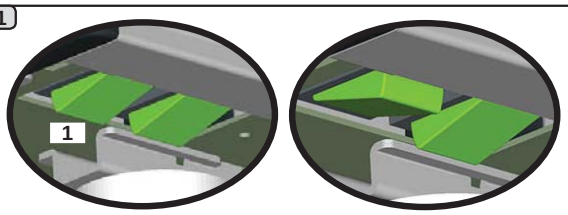
ACHTEN SIE AUF DIE REIHENFOLGE DER AKTVIERUNG DER EINAUSSCHALTER (1) UND (1A).





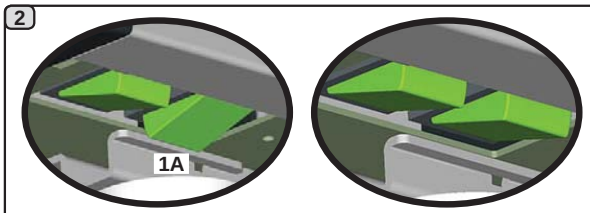
Deutsch

1



Den beleuchteten Hauptschalter (1) drücken und auf **ON** stellen; die entsprechende Kontrolllampe beginnt zu leuchten und auch die Tastenbeleuchtung schaltet sich ein. Sobald das Wasser im Heizkessel der Maschine unter den Mindeststand absinkt, wird das Wasser auf den optimalen Stand nachgefüllt (Anzeige über erneute Rückkehr des vorgeschriebenen Betriebsdrucks auf dem Manometer der Pumpe).

2



ERST NACHDEM der Aufheizprozess des Kessels abgeschlossen wurde, den beleuchteten Schalter für die Aktivierung des Widerstands (1a) drücken und auf stellen **ON**; die entsprechende Kontrolleuchte leuchtet auf, um dem Beginn der Beheizungsphase anzuzeigen.

Warten Sie, bis auf dem Manometer (**14**) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird (ca. 1,2 bar).
Anschließend ist die Maschine betriebsbereit.

Wenn Sie während der Beheizungsphase eine der Tasten zur Kaffeeabgabe drücken, gibt die Maschine Kaffee in der zum Zeitpunkt der Tastenbetätigung jeweils erreichten Temperatur ab.

Die Beheizungsphase ist abgeschlossen, wenn sich der Zeiger des Druckmessers Heizkessel (**14**) im **P** grünen Bereich befindet.

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

Zur Angleichung der Temperaturen der Kaffeeabgabeeinheiten und der Filterhalter (**10**) müssen Sie die Taste (**18 DT / A; 9 C / S**) drücken und das gewünschte Medium einige Sekunde lang austreten lassen; danach müssen Sie erneut die Taste (**18 DT / A; 9 C / S**) drücken.

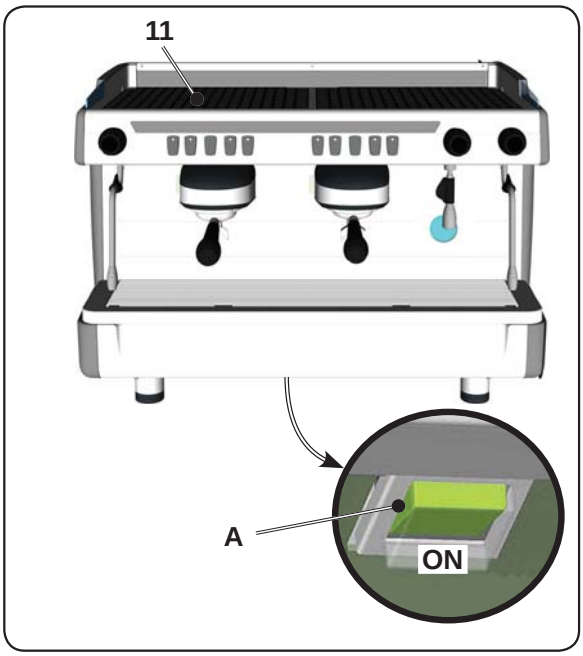


11. Tassenwärmer (falls vorgesehen)

ACHTUNG: Die Fläche zur Tassenvorwärmung nie mit Tüchern abdecken.

Die Maschinen sind mit einer Tassenabstellfläche (**11**) ausgestattet, die zur Aufstellung und Erwärmung der Kaffeetassen dient.
Auf die Tassenabstellfläche nur Mokkatassen, Kaffeetassen und Gläser stellen, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind. **Es ist verboten, andere Gegenstände auf der Fläche abzustellen**.
Die Mokkatassen gründlich abtropfen lassen, bevor man sie auf die Tassenabstellfläche stellt.

Zum Einschalten der Heizung den Schalter (**A**) drücken und überprüfen, dass sich die dazugehörige Kontrollleuchte einschaltet.



12. Kaffeeabgabe

Vorbereitung

Den Filterhalter abnehmen und von Kaffeeresten befreien. Anschließend bei Filterhalter mit Einwegauslauf und konischem Filter eine Dosis gemahlenen Kaffee bzw. bei Filterhalter mit Zweiwegauslauf und zylindrischem Filter zwei Dosen gemahlenen Kaffee einfüllen.

Den gemahlenen Kaffee im Filter mit dem Kaffeeandrücker des Mahlwerks oder mit dem zur Maschine gehörigen Kaffeepresser gleichmäßig andrücken.

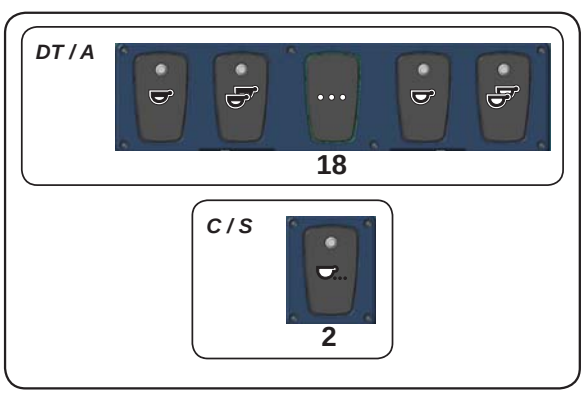
Den Filterrand von eventuellen Resten des gemahlenen Kaffees befreien.

Den Filterhalter fest in die Abgabeeinheit einsetzen und unter den Auslauf (bzw. die Ausläufe) des Filterhalters eine (bzw. zwei) Kaffeetassen stellen.

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

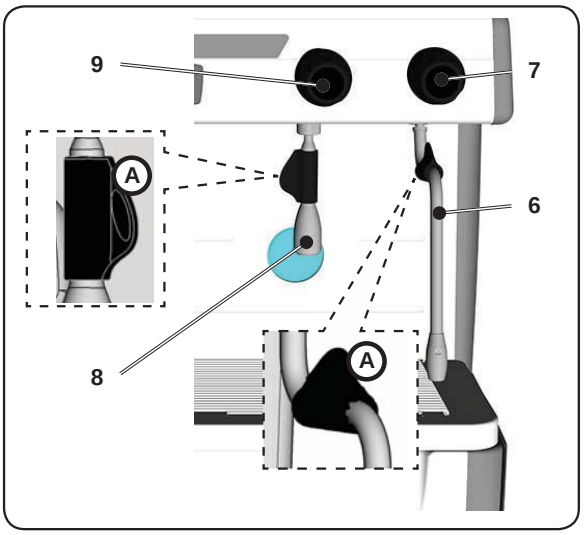
Machine DT / A. Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe entsprechend der gewünschten Dosis; es bleibt lediglich die Kontrollleuchte der ausgewählten Abgabeeinheit eingeschaltet und die Kaffeeabgabe beginnt. Die Abgabe wird automatisch beendet.
Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste (**18**) drücken.
Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Betätigung der Taste (**18**) unterbrochen werden.

Machine C / S. Drücken Sie die Kaffeeabgabetaste (**2**) und führen Sie die Abgabe durch.
Sobald die gewünschte Dosis Kaffee abgegeben wurde, müssen Sie den Abgabezyklus anhalten, indem Sie erneut die Taste (**2**) drücken.



13. Zubereitung anderer heissgetränke

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



Erhitzung der Milch für Cappuccino

Allgemeine Hinweise

Milch ist ein biologisches Produkt, sie ist empfindlich und leicht verderblich. Wärme verändert ihre Struktur. Ab dem Zeitpunkt, an dem der Behälter geöffnet wird, und während des gesamten Verwendungszeitraums muss die Milch bei einer Temperatur von **nicht mehr als 5°C (41°F) aufbewahrt werden;** unsere Geräte für die Milchaufbewahrung eignen sich zu diesem Zweck.

Hinweis: Am Ende eines Arbeitstages (oder nicht länger als 24 Stunden nach Öffnen des Behälters) muss eventuell verbliebene Milch beseitigt werden.

Wasserdampfabgabe

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**6**) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, die sich in einem geeigneten Gefäß befinden muß, und drehen Sie den Dampfregler (**7**), um die Ausgabe zu starten.

Warten Sie, bis das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, anschließend den Regler (**7**) im Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu beenden.

Reinigung von Strahler Wasserdampf

Nach jedem Vorgang:

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

Abgabe von heißem Wasser

Abgabe mittels Einstellrad

Stellen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Heißwasserabgabe (**8**), und drehen Sie den Regler (**9**) gegen den Uhrzeigersinn.

Sobald die gewünschte Menge Heißwasser abgegeben wurde, zur Beendigung der Abgabe den Regler (**9**) im Uhrzeigersinn drehen.

Abgabe mittels Wahltaste

Einen Behälter unter das Heißwasserrohr (**8**) stellen und die Heißwasser-Abgabetaste drücken.

Sobald die gewünschte Dosis Kaffee abgegeben wurde, den Heißwasserfluss stoppen, indem die Taste zur Kaffeeabgabe erneut gedrückt wird.

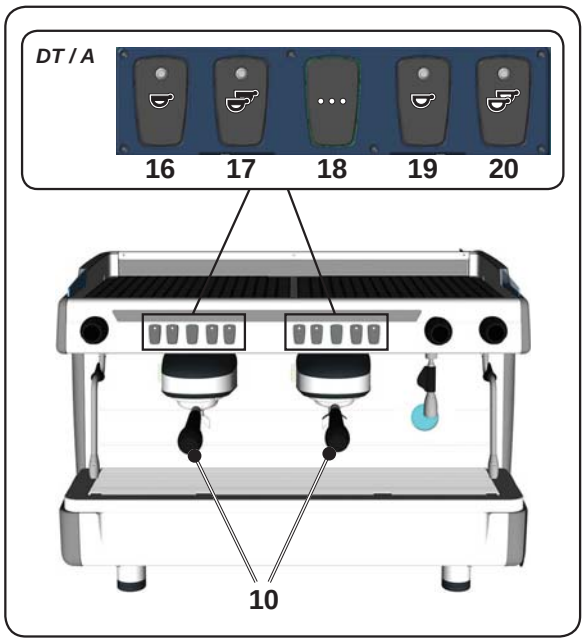
Deutsch

14. **Programmierung der Kaffeedosierung** (Nur für Machine DT / A)

Zugang zur Programmierung
Um Zugang zur Programmierung zu erhalten, müssen Sie die Taste (**18**) einige Sekunden.
Zur Beendigung der Programmierungsphase und nach erfolgter Programmierung der gewünschten Medien müssen Sie erneut die Taste (**18**) drücken.

"Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe müssen Sie den Filterhalter mit der vorgeschriebenen Menge mit vorgemahlenem Kaffee füllen. Benutzen Sie zur Programmierung der Abgabemenge in keinen Fall Kaffeesatz."

Setzen Sie den Filterhalter (**10**) fest auf die Abgabeeinheit, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**10**). Halten Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' (**16, 17, 19,** oder **20**) entsprechend der zu programmierenden Menge gedrückt. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' loslassen. Nehmen Sie die o.a. beschriebenen Vorgänge ggf. zur Programmierung weiterer Tasten zur Kaffeeabgabe vor.



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

Deutsch

15. Reinigung und Wartung

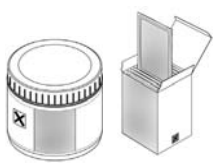
Halten Sie sich für die vorschriftsmäßige Anwendung des Nahrungsmittelsicherheitssystems (HACCP) an die im vorliegenden Kapitel enthaltenen Angaben.

Für die Reinigungen müssen „Service Line"-Originalprodukte verwendet werden (siehe Informationen auf der letzten Seite). Alle anderen Produkte könnten die Eignung der Materialien beeinträchtigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

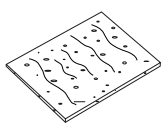
ALLGEMEINE ÜBERSICHT DER REINIGUNGSINTERVALLE				
	BEI JEDER VERWENDUNG	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	ZU VERWENDENDE ARBEITSMITTEL
KAFFEE-KREISLAUF		√		• Bürste (1) • Gummischeibe (2) • Reinigungspulver (3)
KAFFEE-EINHEITEN		√		• Bürste (1)
AUSTAUSCH DES WASSERS IM HEIZKESSEL		√		
FILTERHALTER		√		• Behälter (4) • Reinigungspulver (3) • Schwamm (5)
DAMPF(AUSGABE)ROHR	√	√		• Schwamm (5)
AUTOMATISCHES DAMPF(AUSGABE)ROHR	√	√		• Schwamm (5)
WASSER(AUSGABE)ROHR		√		• Schwamm (5)
ROST UND TROPFENAUFFANGWANNE		√		• Schwamm (5)
ABLAUFWANNE			√	• Behälter (4) • Schwamm (5)
TASSENABSTELLFLÄCHE		√		• Schwamm (5)
GEHÄUSE		√		• weiches Tuch (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)


(5)

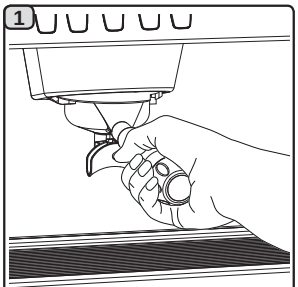

(6)

Nähere Informationen zu den Reinigungsvorgängen finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf den folgenden Seiten.

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

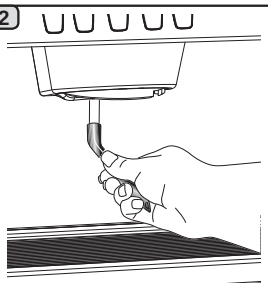
Anm.: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

1



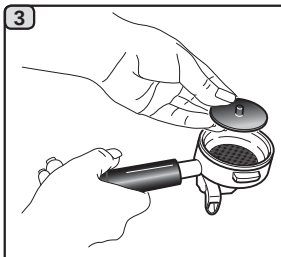
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

2



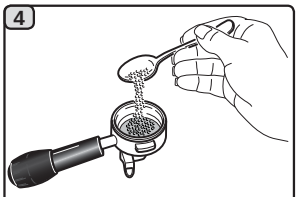
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

3



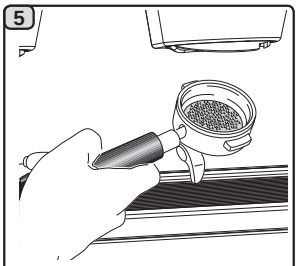
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

4



Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Messbecher Reinigungspulver hineingeben.

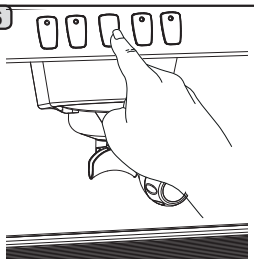
5



Den Filterhalter der Abgabeeinheit einsetzen.

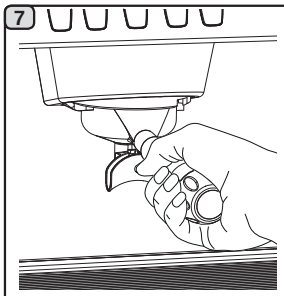
Den Filterhalter währendderAbgabe nicht abnehmen!

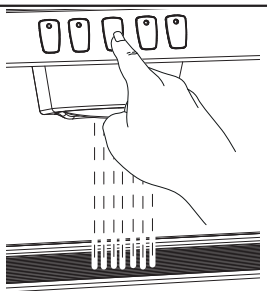
6



Drücken Sie die Stopp-Taste und drücken Sie sie nach 10 Sekunden erneut. Wiederholen Sie diesen Vorgang 10 Mal.

7



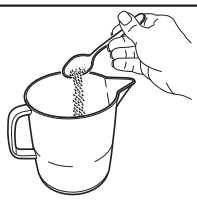


Entnehmen Sie den Filterhalter. Drücken Sie die Stopp-Taste und führen Sie einen Klarspülvorgang durch, indem Sie für ca. 30 Sekunden Wasser abgeben.

Deutsch

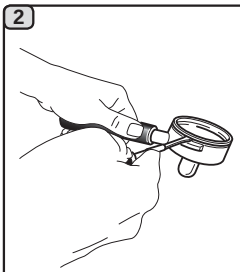
REINIGUNG DER FILTERHALTER - *Ausführung des Vorgangs an allen Filterhaltern am Ende des Arbeitstages*

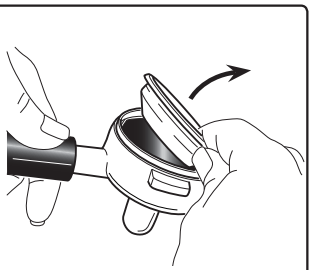
1



In einen geeigneten Behälter, der nicht aus Aluminium oder Eisen sein darf, einen Liter heißes Wasser (50÷80°C) und die Menge an Spülmittel einfüllen, die in den Dosierangaben des verwendeten Produkts angegeben ist.

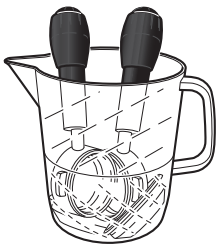
2





Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.

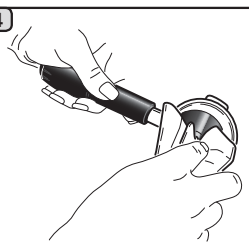
3

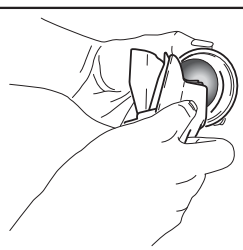


Filter und Filterhalter mindestens 15 Minuten lang in die Lösung legen.

HINWEIS! Nur die Teile aus Metall eintauchen.

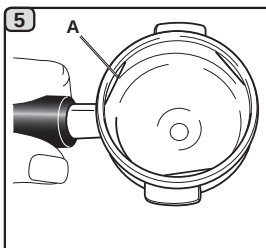
4

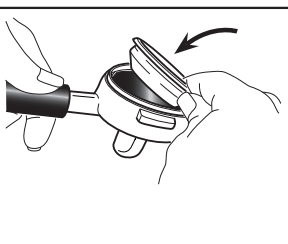




Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und unter fließendem kaltem Wasser gut abspülen.

5



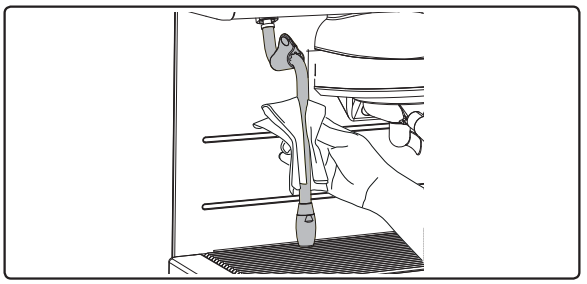


Die Filter wieder so in die Filterhalter einsetzen, dass die Feder (**A**) zur Filterblockierung in ihren Sitz einschnappt.

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

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

Verwenden Sie KEINE Scheuerprodukte.

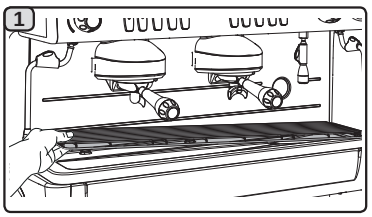


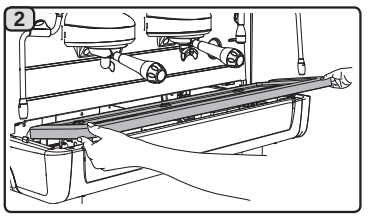
Gehen Sie zur Innenreinigung der Dampfabgabestrahler wie folgt vor:
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus. Gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Vorsicht vor.

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

ROSTE UND TROPFENAUFFANGWANNE - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages*

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



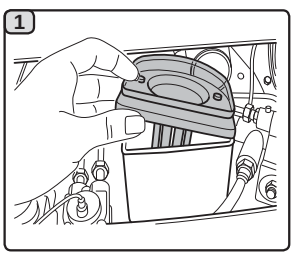


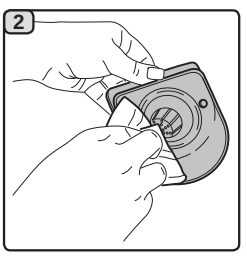
Verbrennungsgefahr
NIEMALS die Hände unter das Frontpaneel einführen!

ABLAUFWANNE

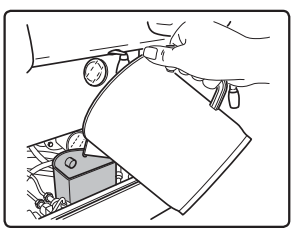
- Dieser Eingriff muss alle 7 Tage vorgenommen werden.

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



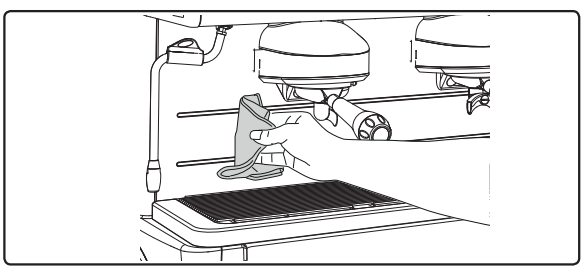


- Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages
Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaufwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



GEHÄUSE - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages*

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermittel, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise vorhandenen organischen Ablagerungen zu befreien.
Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.



16. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Schalters (**1a**).	Drücken Sie den Schalter (**1a**).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (**10**).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslass (**10**) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unterhalb der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Loch in Ablassbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Zufuhr von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur.
Der Füllstandsmesser bleibt in Betrieb.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Indice

Página

1. Instrucciones generales 2
2.1 Transporte y desplazamiento..... 3
2.2 Instrucciones para la instalación 4
3. Instrucciones para la instalación eléctrica .. 5
4. Instrucciones para la instalación hidráulica. 5
5. Control de la instalación..... 6
6. Indicaciones para el operador 7
7. Advertencias..... 8
8. Mantenimiento y reparaciones..... 8
9. Puesta fuera de servicio definitiva 9

Página

USO

10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina..... 10
11. Calienta-tazas (donde esté previsto) 11
12. Suministro café..... 11
13. Preparación de otras bebidas calientes..... 12
14. Programación dosis café (sólo para versión DT / A) 13
15. Limpieza y mantenimiento..... 14
16. Anomalías - Averías..... 17

IMÁGENES VII
Cambio alimentación eléctrica..... VIII
Service Line XX

Español

1. Instrucciones generales

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

- El aparato ha sido diseñado únicamente para preparar café expreso y bebidas calientes utilizando agua caliente o vapor y para precalentar las tacitas de café. Cualquier otro uso debe considerarse no conforme.
- El aparato debe ser instalado en un lugar donde pueda ser usado solo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está destinado al uso profesional.
- El aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
  Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.
  El uso por parte de menores, con a sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- El aparato no ha sido proyectado para el uso en ambientes exteriores.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presion acustica ponderada 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, este deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

ATENCIÓN

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

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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

2.1 Transporte y desplazamiento

Embalaje

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

Controles en el momento de la recepción

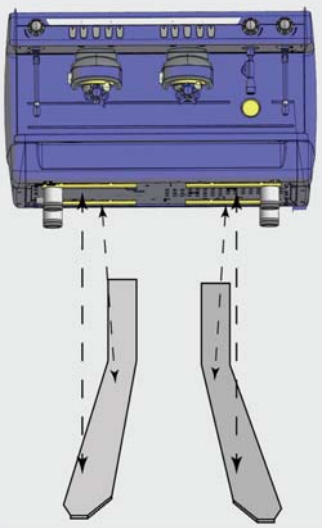
- Al recibir el aparato, compruebe la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (véanse las etiquetas de embalaje).
- Controle que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- Una vez extraído el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato y de sus posibles dispositivos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

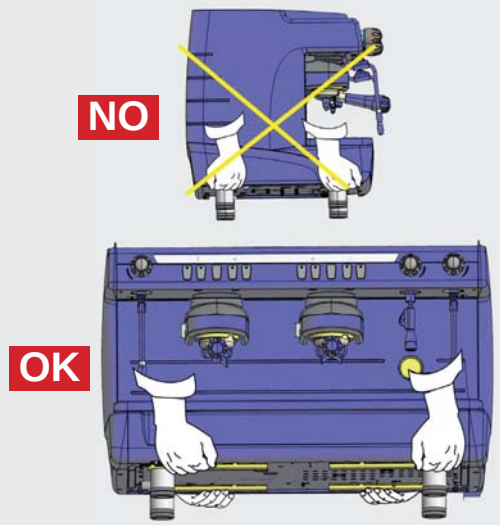
Advertencias para la eliminación del embalaje

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

Desplazamiento

El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
Manipule el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
- haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipulación del aparato;
- se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).





Español

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 calienta-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.
- No instale o utilice el aparato en ambientes potencialmente explosivos.
- No instale el aparato en presencia de sustancias inflamables.

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples o alargadores.

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

Para las máquinas con conexión en estrella: véase el *capítulo imágenes figura 2*.
Para las máquinas con conexión en triángulo: véase el *capítulo imágenes figura 3*.
Para las máquinas con conexión monofásica: véase el *capítulo imágenes figura 4*.

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

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

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

Si los valores detectados no se encuentran dentro de los límites indicados, es necesario instalar un dispositivo para el tratamiento del agua apropiado (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).
En caso de que se deba alimentar la máquina con agua de dureza superior a 8 °F (4,5 °D), para garantizar el correcto funcionamiento de la misma será necesario establecer un programa de mantenimiento específico en función del valor de dureza detectado y de las modalidades de uso del aparato.

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

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

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 2*, respetando las normas de higiene, de seguridad hidráulica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

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

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

IMPORTANTE: en las curvas, el aliviadero NO debe presentar un recorrido semejante al indicado en el *capitulo 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:

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

VAPOR

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

6. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR REALICE EL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN.
ESTAS OPERACIONES DEBERÁN REPETIRSE EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN TODOS LOS CASOS, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

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

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

Vapor

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

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor

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

Suministro café

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

Suministro agua caliente

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

Limpieza del circuito café

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

7. Advertencias

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



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

ADVERTENCIAS GENERALES

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

No ponga en marcha la máquina de café 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 calienta-tazas
Coloque sobre la bandeja calienta-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 calienta-tazas.
Está prohibido colocar otros objetos sobre la bandeja calienta-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:

- **efectuar la limpieza como se indica en el capítulo correspondiente;**
- **desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el interruptor principal;**
- **cierre el grifo de alimentación hídrica.**

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

8. Mantenimiento y reparaciones

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

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

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

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

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

Solicite siempre la asistencia de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN
Utilice exclusivamente recambios originales garantizados por la casa madre;

en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

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

9. Puesta fuera de servicio definitiva (Solo para los productos con la marca CE)

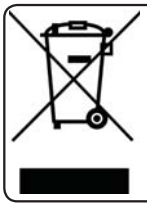
De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conoci-miento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

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

El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto.

La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

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



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

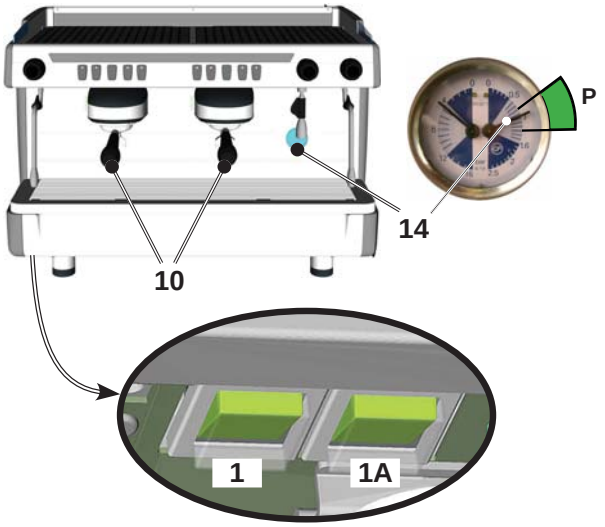
USO

10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina

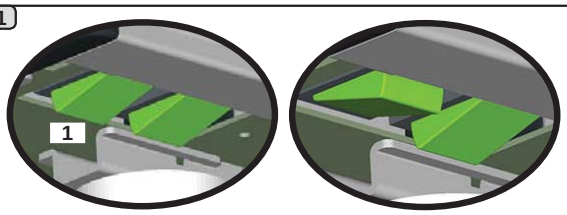
"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:
• el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
• el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

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



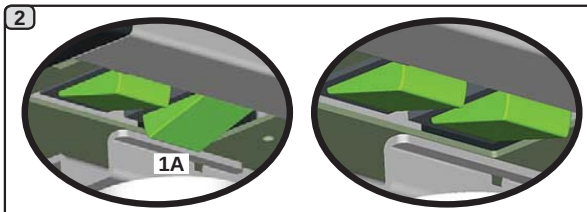


1



Presione el interruptor luminoso general (1), colocándolo en la posición ON; el correspondiente indicador luminoso se enciende y se iluminan también las teclas.
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo, la caldera se llenará hasta el nivel óptimo, indicado por el restablecimiento de la presión de la red en el manómetro de la bomba.

2



SÓLO DESPUÉS DE que el proceso de carga de la caldera haya finalizado, presione el interruptor luminoso de activación de la resistencia (1a), colocándolo en la posición ON; el relativo indicador luminoso se enciende e inicia la fase de calentamiento.

Esperar hasta que en el manómetro (**14**) se indique la presión prevista para el ejercicio (aproximadamente 1,2 bar).

Durante la fase de calentamiento, utilizando uno de los botones de erogación del café, la máquina eroga un café con la temperatura alcanzada en ese momento.

La fase de calentamiento termina cuando la aguja del manómetro de la caldera (**14**) se estabiliza en la zona de color verde.

A partir de este momento la máquina está lista para erogar café, vapor y agua caliente.

Para favorecer la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltro (**10**) apretar el botón (**18 DT / A; 9 C / S**) y dejar erogar durante unos segundos, luego apretar el botón (**18 DT / A; 9 C / S**) para interrumpir la erogación.

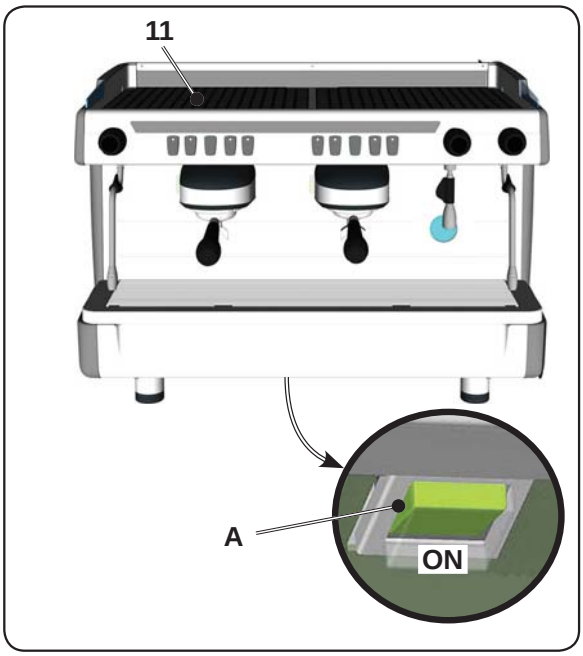


11. Calienta-tazas (donde esté previsto)

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

Las máquinas están equipadas con una bandeja apoya-tazas (**11**) para depositar las tazas.
Coloque en la bandeja apoya-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café; **no está permitido colocar otros objetos sobre la bandeja**.
Haga escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas sobre la bandeja.

Apretar el botón (**A**) controlando que se encienda la luz.



12. Suministro café

Operaciones preliminares

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

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

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

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

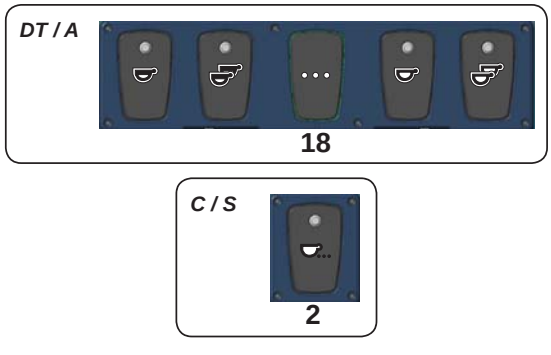
El portafiltro no debe ser desenganchado antes de terminar el suministro de café.

Versión DT / A. Presione la tecla de “erogación café” correspondiente a la dosis deseada; permanecerá encendido sólo el led en correspondencia de la tecla seleccionada y luego empezará la erogación; la parada se realizará automáticamente.

Apretar el botón (**18**) para efectuar erogaciones continuas.

La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón (**18**).

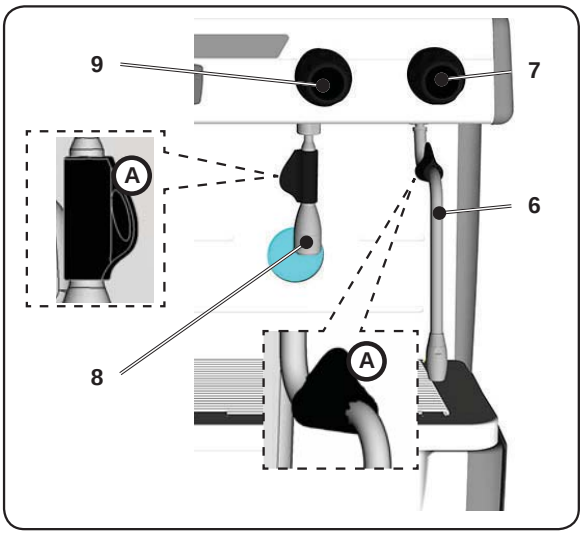
Versión C / S. Pulse el botón de erogación café (**2**) y efectúe la erogación.
Cuando se alcance la dosis deseada, interrumpa la erogación pulsando otra vez el botón (**2**).



Español

13. Preparación de otras bebidas calientes

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



Calentamiento de la leche para el capuchino

Indicaciones generales

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

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

Erogación vapor

Introducir completamente el tubo vapor (**6**) derecha o izquierda en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar; girar el mando de regulación del vapor (**7**) para que empiece la erogación.

Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada y luego girar en el sentido de las agujas del reloj el mando (**7**) para interrumpir la salida de vapor.

Limpieza del tubos de vapor

Al final de cada erogación de vapor:

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

Erogación agua caliente

Erogación con selector de manivela

Colocar un recipiente en correspondencia del tubo de agua caliente (**8**) y girar el mando de erogación del agua caliente (**9**) en sentido contrario a las agujas del reloj.

Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpir la salida de agua caliente girando el mando (**9**) en el sentido de las agujas del reloj.

Erogación con selector de botón

Coloque un recipiente en correspondencia del tubo del agua caliente (**8**) y presione el botón suministro agua caliente.

Cuando se alcance la dosis deseada, interrumpa la salida del agua caliente presionando de nuevo el botón de suministro.

14. **Programación dosis café** (sólo para versión DT / A)

Como entrar en la programación

Para entrar en la programación, apretar y mantener apretador el botón (**18**) durante unos segundos, hasta que sean intermitentes el sonido del zumbador.

Para terminar la fase de programación, cuando se hayan programado las diferentes bebidas, apretar otra vez el botón (**18**).

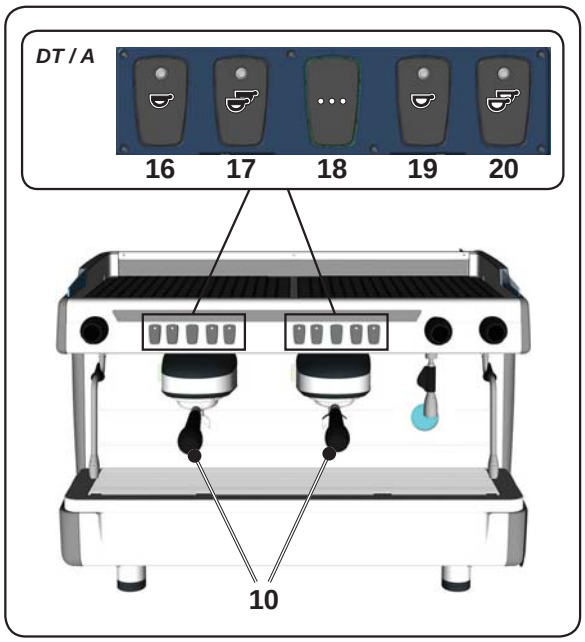
"Antes de iniciar la programación de los botones de erogación del café, llenar el portafiltro con la correcta dosis de café molido.
No utilizar los fondos de cafés anteriores para la programación de las dosis."

Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (**10**) en el grupo, colocando
la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**10**).

Apretar y mantener apretado el botón de erogación del café (**16, 17, 19** ó **20**) correspondiente a la dosis elegida que hay que programar.

Cuando la cantidad de café en la taza haya llegado al nivel deseado, dejar de apretar el botón de erogación del café.

Eventualmente, repetir las antedichas operaciones para los otros botones del café.



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

Español

15. Limpieza y mantenimiento

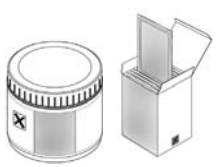
Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (APPCC) es necesario respetar todo lo indicado en el presente apartado.

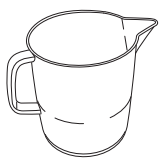
Los lavados deben realizarse usando productos originales "Service Line", véase detalle en la última página. Cualquier otro producto puede comprometer la idoneidad de los materiales que entran en contacto con los alimentos.

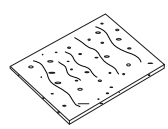
PANORAMA GENERAL INTERVALOS DE LIMPIEZA				
	DESPUÉS DE CADA USO	**DIARIO**	**SEMANAL**	**INSTRUMENTOS A UTILIZAR**
CIRCUITO CAFÉ		√		• cepillo (1) • filtro ciego (2) • polvo detergente (3)
GRUPOS CAFÉ		√		• cepillo (1)
RECAMBIO AGUA CALDERA		√		
PORTAFILTROS		√		• recipiente (4) • polvo detergente (3) • esponja (5)
TUBO (BOQUILLA) VAPOR	√	√		• esponja (5)
TUBO (BOQUILLA) VAPOR AUTOMÁTICO	√	√		• esponja (5)
TUBO (BOQUILLA) AGUA		√		• esponja (5)
REJILLA Y BANDEJA		√		• esponja (5)
CUBETA DE DESCARGA			√	• recipiente (4) • esponja (5)
BANDEJA APOYA-TAZAS		√		• esponja (5)
ARMAZÓN		√		• paño suave (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)


(5)

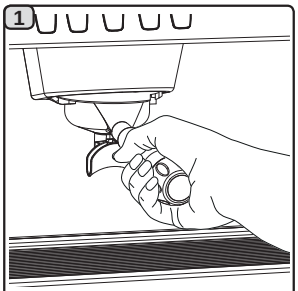

(6)

Para los detalles de las operaciones de limpieza, ver los apartados correspondientes en las páginas siguientes.

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

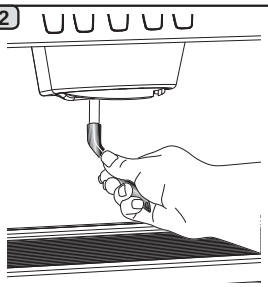
N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y a presión.

1



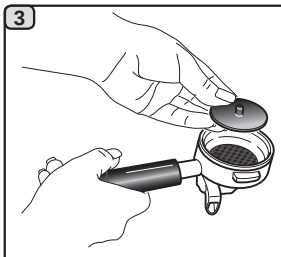
Quitar el portafiltro del grupo café.

2



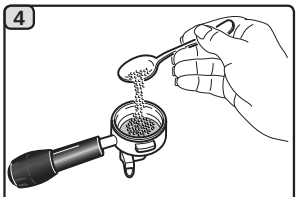
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

3



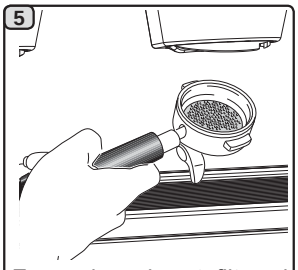
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.

4



Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.

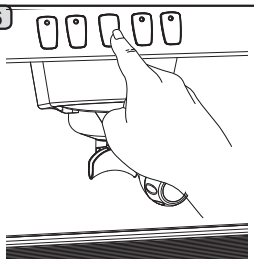
5



Enganchar el portafiltro al grupo.

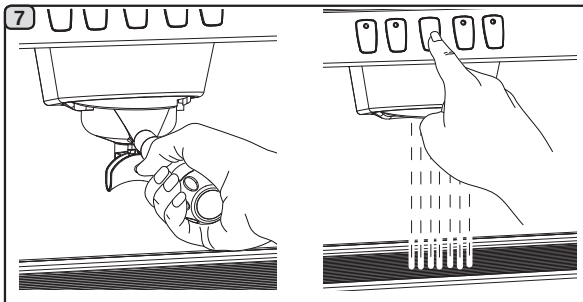
No quite el portafiltro durante el suministro.

6



Presionar el pulsador START/STOP y volverlo a presionar otra vez después de 10". Repetir esta operación 10 veces.

7

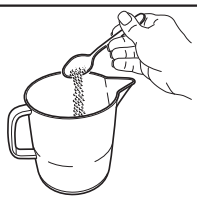


Desmontar el portafiltro; presionar el pulsador START/STOP y efectuar el aclarado erogando agua durante unos 30".

Español

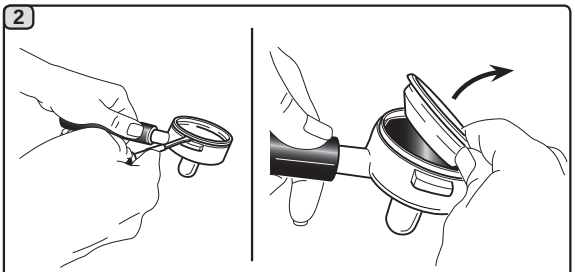
PORTAFILTROS - ***Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros***

1



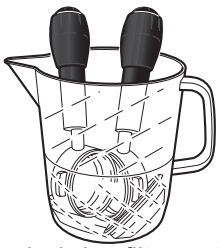
En un recipiente adecuado, que no sea de aluminio o de hierro, verter un litro de agua caliente (50÷80 °C) y una cantidad de detergente según las indicaciones del producto.

2



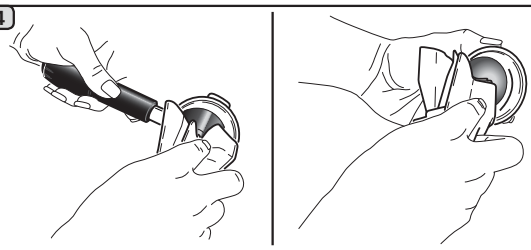
Sacar los filtros de los portafiltros.

3



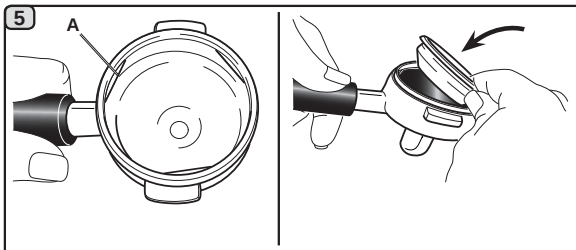
Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante 15 minutos.
NOTA Sumerja solamente las partes metálicas.

4



Elimine con una esponja los eventuales residuos y aclare con abundante agua fría corriente.

5



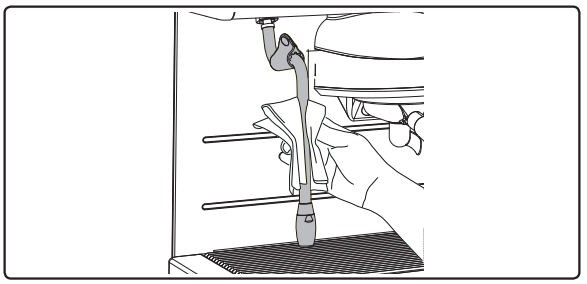
Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación (**A**) del filtro esté en su sede.

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

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

No utilice productos abrasivos.

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

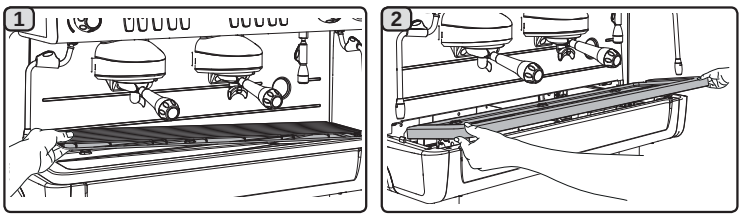


NOTA: las operaciones descritas a continuación se pueden realizar también con la máquina apagada.

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

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

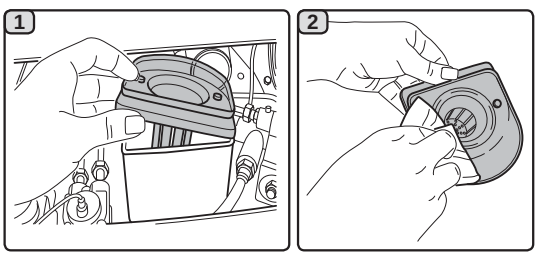
Peligro de quemaduras
NO coloque las manos debajo del panel frontal.



CUBETA DE DESCARGA

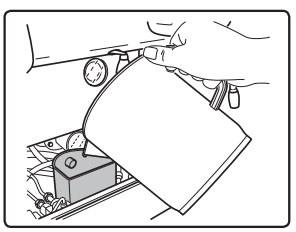
- Intervención que hay que efectuar cada 7 días

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



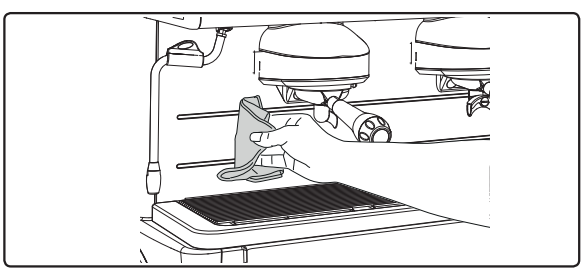
- Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

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



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

Usar un paño suave y productos SIN amoniaco ni abrasivos,eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.
NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.



16. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

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

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
La máquina de café no se calienta.	Posición incorrecta del interruptor (**1a**).	Pulsar el mando del interruptor (**1a**).
Pérdidas en el borde del portafiltro (**10**).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (**10**) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no suministra café.	Válvula de la red o válvula del ablandador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar a que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel permanece en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Índice

Página

1. Prescrições gerais 2
2.1 Transporte e movimentação..... 3
2.2 Prescrições para a instalação..... 4
3. Prescrições elétricas para a instalação 5
4. Prescrições hidráulicas de instalação 5
5. Verificação da instalação..... 6
6. Prescrições para o operador..... 7
7. Advertências..... 8
8. Manutenção e reparações 8
9. Colocação fora de serviço definitiva..... 9

Página

USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina..... 10
11. Aquecedor de chávenas (quando previsto).. 11
12. Distribuição do café 11
13. Preparação de outras bebidas quentes 12
14. Programação das doses do café (Só para verção DT / A) 13
15. Limpeza e manutenção..... 14
16. Anomalias - Avarias..... 17

IMAGENS VII
Mudança de alimentação elétrica VIII
Service Line XX

Português

1. Prescrições gerais

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

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- 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.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita, é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.

ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

2.1 Transporte e movimentação

Embalagem

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

Verificações ao receber o aparelho

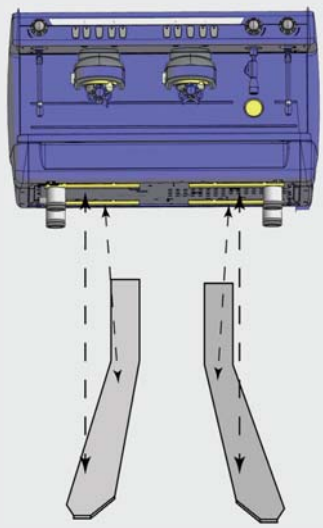
- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas na embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos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

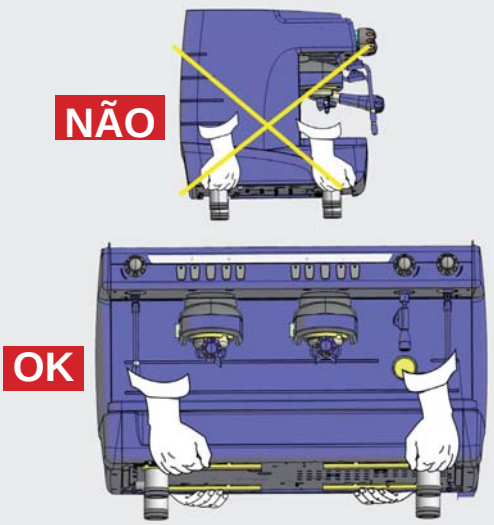
Advertências para a eliminação da embalagem

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

Movimentação

O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.
Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
No caso de movimentação manual certificar-se de que:
- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manejamento do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).





2.2 Prescrições para a instalação

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

3. Prescrições elétricas para a instalação

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

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

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

Para as máquinas com conexão em estrela: ver *capítulo imagens figura 2*.
Para as máquinas com conexão em triângulo: ver *capítulo imagens figura 3*.
Para as máquinas com conexão monofásica: ver *capítulo imagens figura 4*.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

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

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

Se os valores detetados não estiverem dentro dos limites indicados, é preciso introduzir um apropriado dispositivo de tratamento da água (respeitando as normas locais em vigor e compatíveis com o aparelho).
No caso da máquina ser alimentada com água de dureza superior aos 8°F (4,5 °D), para o bom funcionamento da mesma é preciso aplicar um plano de manutenção específico em função do valor de dureza detetado e da modalidade de uso.

PRESCRIÇÕES

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

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

Proceder às ligações hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 2,* respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e antipoluição em vigor no país de instalação.

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

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

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

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

VAPOR

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

6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ATIVIDADE

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

Grupos

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

Água quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

Vapor

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

DURANTE A ATIVIDADE

Distribuição do vapor

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

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Limpeza do circuito do café

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

7. Advertências

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

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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

Não colocar a máquina de café a funcionar com as mãos molhadas ou 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:

- **efetuar a limpeza, como indicado no respetivo capítulo;**
- **desligar a ficha da tomada de corrente ou desligar o interruptor principal;**
- **fechar a torneira de alimentação hídrica;**

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

8. Manutenção e reparações

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

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

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

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

ATENÇÃO
Uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina. Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO
Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.
Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

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

9. Colocação fora de serviço definitiva (Só para os produtos com marca CE)

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

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

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

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

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



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

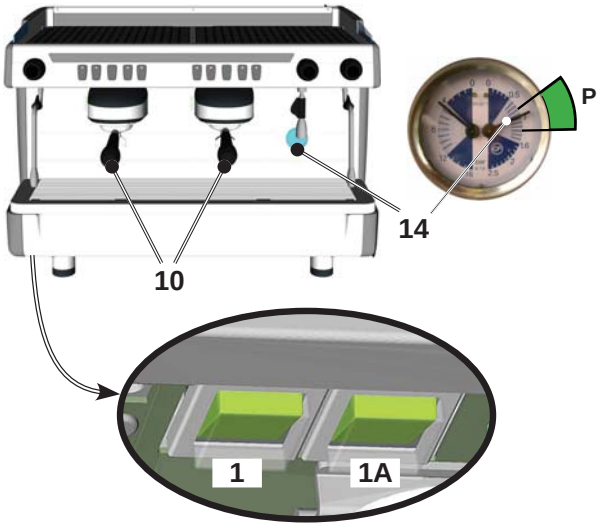
USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina

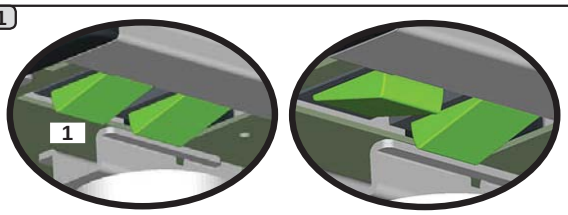
"Antes de pôr a máquina a funcionar, certificar-se que:
• o interruptor principal da alimentação elétrica esteja ligado;
• a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta".

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



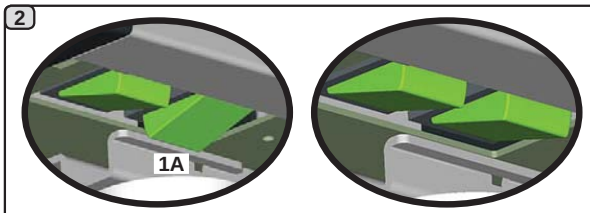


1



Premir o interruptor luminoso geral (1) colocando-o na posição ON I; acende-se a respetiva luz e também se iluminam os botões.
Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo a caldeira será enchida até ao nível óptimo, indicado pelo restabelecimento da pressão de rede no manómetro da bomba.

2



SÓ DEPOIS que tenha sido completado o processo de enchimento da caldeira é que se pode premir o interruptor luminoso de ativação da resistência (1a), colocando-o na posição ON I; o respectivo indicador acende-se e inicia a fase de aquecimento.

Aguardar até quando no manómetro (**14**) estiver indicada a pressão prevista para o exercício (1,2 bar aprox.).

Durante a fase de aquecimento, actuando num dos botões de distribuição do café, a máquina distribui um café com a temperatura alcançada naquele momento.

A fase de aquecimento termina quando a lancha do manómetro da caldeira (**14**) se estabilizar na zona **P** de cor verde.

A este ponto a máquina está rponta para distribuir café, vapor e água quente.

Para favorecer a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro (**10**) carregar na tecla (**18 DT / A; 9 C / S**) e deixar distribuir por alguns segundos; depois carregar na tecla (**18 DT / A; 9 C / S**).



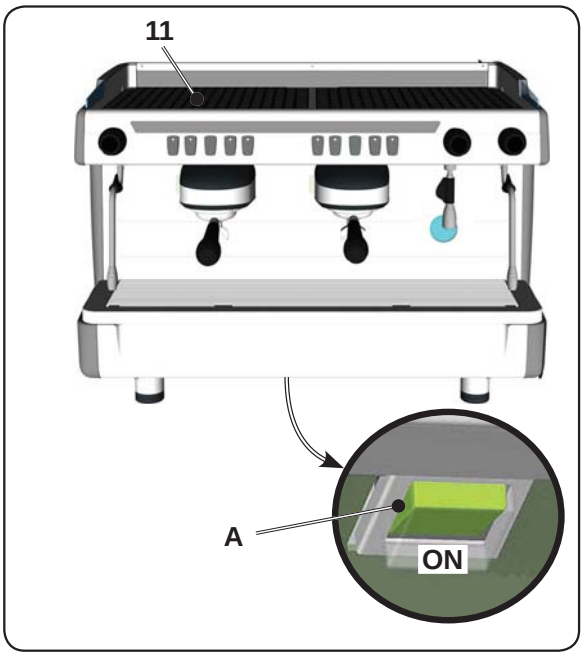
Português

11. Aquecedor de chávenas (quando previsto)

ATENÇÃO: não cobrir com panos a superfície de aquecimento das chávenas.

As máquinas são dotadas de superfície de apoio das chávenas (**11**) para arrumar as mesmas.
Colocar na superfície de apoio das chávenas de café, de chá e copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido apoiar outros objetos na superfície.**
Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.

Para ativar o aquecimento, premir o interruptor (**A**) verificando se acende a respetiva luz.



12. Distribuição do café

Operações preliminares

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

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

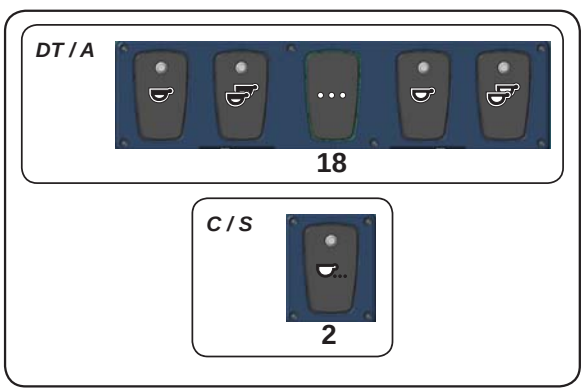
Retirar no bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.

Engatar, apertando bem, o portafiltro ao grupo, colocando a chávena (ou as chávenas) por baixo do bico (ou bicos) do portafiltro.

O portafiltro não deve ser desencaixado antes da distribuição do café ter terminado.

Versões DT / A. Premir o botão de distribuição do café relativo à dose desejada; só ficará aceso o led que corresponde ao botão selecionado e começará a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.
Premir o botão (**18**) para efetuar distribuições contínuas.
A distribuição, seja doseada seja contínua, pode ser interrompida em qualquer momento premindo o botão (**18**).

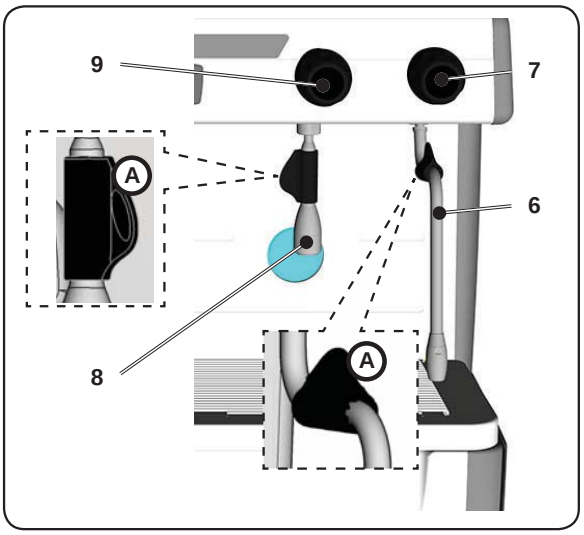
Versões C / S. Premir o botão de distribuição de café (**2**) e efetuar a distribuição.
Obtida a dose desejada, interromper a distribuição premindo novamente o botão (**2**).



Português

13. Preparação de outras bebidas quentes

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



Aquecimento do leite para 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 recipiente, e por todo o período de utilização, o leite deve ser mantido a uma temperatura **não superior a 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para a conservação do leite são adequados para esse efeito.

N.B.: ao fim do dia de trabalho (ou nunca além de 24 horas da abertura do recipiente) o leite que eventualmente tenha sobrado deve ser eliminado.

Erogação do vapor

Mergulhar completamente a lança do vapor (**6**) direita ou esquerda no recipiente contendo a bebida a aquecer; rrodar o manípulo de regulação do vapor (**7**) para dar início à distribuição.

Aguardar que a bebida tenha atingido a temperatura desejada e, em seguida, rodear em sentido dos ponteiro do relógio o manípulo (**7**) para parar a saída de vapor.

Limpeza da lanças de vapor

No final de cada distribuição do vapor:

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

Erogação de água quente

Distribuição com seletor de volante

Posicionar um recipiente em correspondência do tubo da água quente (**8**) e rodear o manípulo de distribuição da água quente (**9**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Uma vez alcançada a dose desejada, parar a saída de água quente, rodeando o manípulo (**9**) em sentido dos ponteiros do relógio.

Distribuição com seletor de botão

Colocar um recipiente debaixo do tubo de água quente (**8**) e carregar no botão de distribuição de água quente.

Uma vez alcançada a dose desejada, parar a distribuição de água quente carregando novamente no botão de distribuição.

14. **Programação das doses do café** (Só para verção DT / A)

Como entrar em programação

Para entrar em programação, carregar e manter carregada a tecla STOP/prog (**18**) por alguns segundos; o som intermitente do buzzer indica que a máquina se encontra em fase de programação.

Para terminar esta fase, uma vez efectuado o doseamento das várias teclas de distribuição do café, carregar de novo na tecla STOP/prog (**18**).

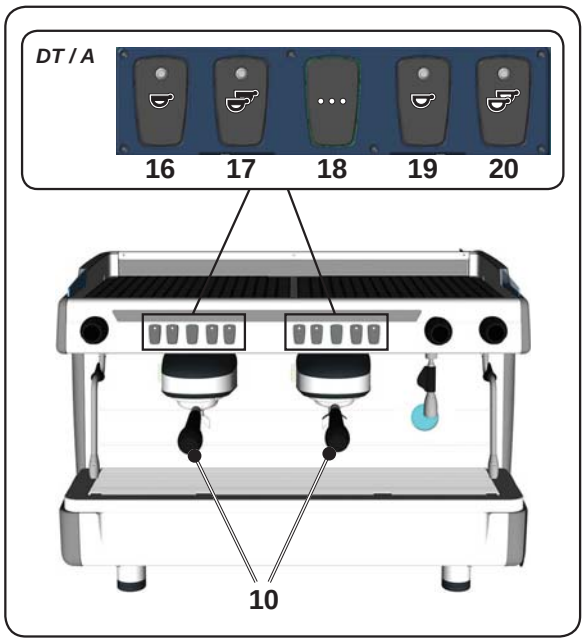
"Antes de proceder com a programação dos botões de distribuição do café, encher o porta-filtro com a dose de café moído correcta. Não utilizar as borras dos cafés anteriores para a programação das doses".

Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (**10**) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (**10**).

Carregar no botão de distribuição do café (**16, 17, 19 ou 20**) correspondente à dose desejada, Quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado, abandonar a tecla de distribuição do café.

Repetir as operações acima indicadas para os outros botões do café.

N.B.: em caso de programação errada, repetir a operação utilizando uma dose nova de café moído.



O portafiltro não deve ser desencaixado antes da distribuição do café ter terminado.

Português

15. Limpeza e manutenção

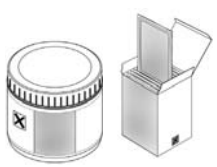
Para a aplicação correta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar as indicações do presente parágrafo.

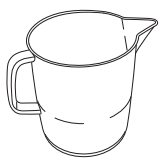
As lavagens devem ser efetuadas utilizando os produtos originais "Service Line", ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a idoneidade dos materiais em contato com os alimentos.

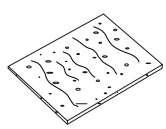
DESCRIÇÃO GERAL DOS INTERVALOS DE LIMPEZA				
	EM CADA UTILIZAÇÃO	DIÁRIA	SEMANAL	INSTRUMENTOS A UTILIZAR
CIRCUITO DO CAFÉ		√		• escova (1) • filtro com disco de borracha (2) • pó detergente (3)
GRUPOS DO CAFÉ		√		• escova (1)
MUDANÇA DE ÁGUA DA CALDEIRA		√		
PORTA-FILTROS		√		• recipiente (4) • pó detergente (3) • esponja (5)
TUBO (LANÇA) DO VAPOR	√	√		• esponja (5)
TUBO (LANÇA) DO VAPOR AUTOMÁTICO	√	√		• esponja (5)
TUBO (LANÇA) DA ÁGUA		√		• esponja (5)
GRELHA E BACIA		√		• esponja (5)
BACIA DE ESCOAMENTO			√	• recipiente (4) • esponja (5)
SUPERFÍCIE DE APOIO DAS CHÁVENAS		√		• esponja (5)
CARCAÇA		√		• pano macio (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)


(5)

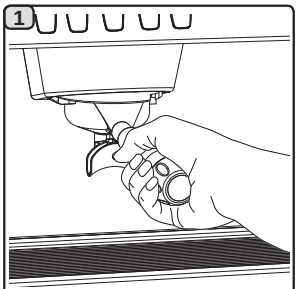

(6)

Para os pormenores acerca da limpeza, consulte os respetivos parágrafos nas páginas seguintes.

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

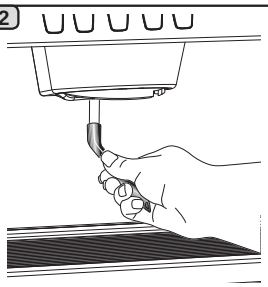
N.B.: as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina ligada e em pressão.

1



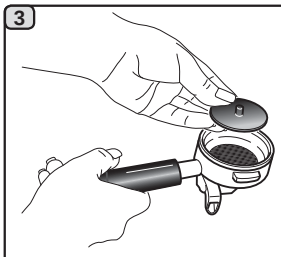
Remover o porta-filtro do grupo do café.

2



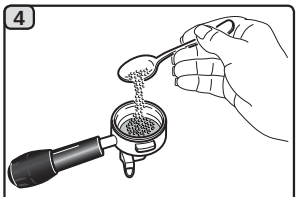
Limpar a junta de sino com a escovinha.

3



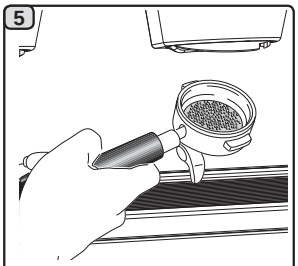
Montar no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

4



Deitar o conteúdo de um pacote ou um medidor de pó detergente.

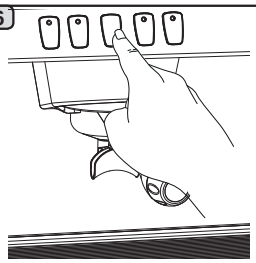
5



Encaixar o porta-filtro no grupo.

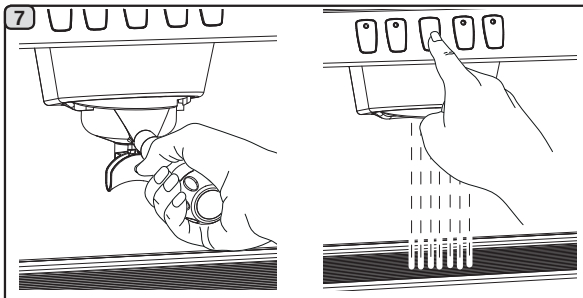
Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

6



Premir o botão de START/STOP e premir novamente após 10 segundos. Repetir esta operação 10 vezes.

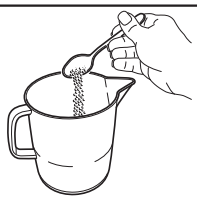
7



Retirar o porta-filtro; premir o botão de START/STOP e executar o enxaguamento deitando água por aprox. 30 segundos.

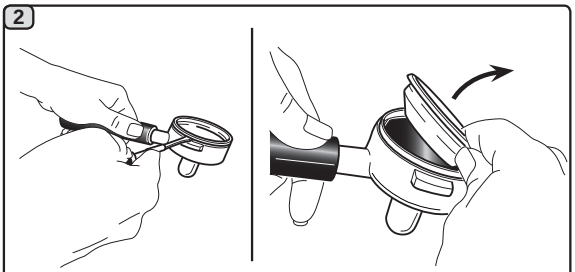
LIMPEZA DOS PORTA-FILTROS - ***Trabalho a efetuar ao fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros***

1



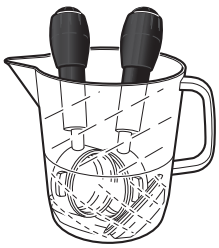
Num recipiente adequado, que não seja de alumínio nem de ferro, deitar um litro de água quente (50÷80°C) e uma quantidade de detergente de acordo com as indicações do produto.

2



Retirar os filtros dos porta-filtros.

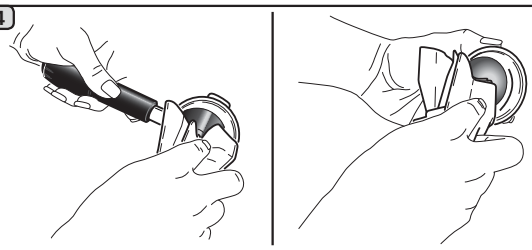
3



Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução durante pelo menos 15 minutos.

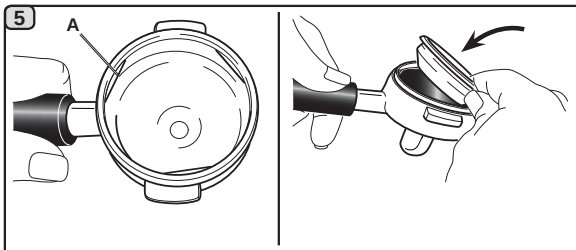
NOTA: Mergulhar apenas as parti metálicas.

4



Eliminar com uma esponja eventuais resíduos e enxaguar com água fria abundante.

5



Montar os filtros no porta-filtro, assegurando-se que a mola de fixação (**A**) do filtro, esteja no seu lugar.

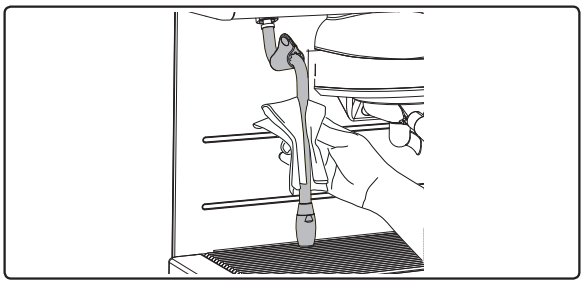
Português

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

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

NÃO utilizar produtos abrasivos.

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

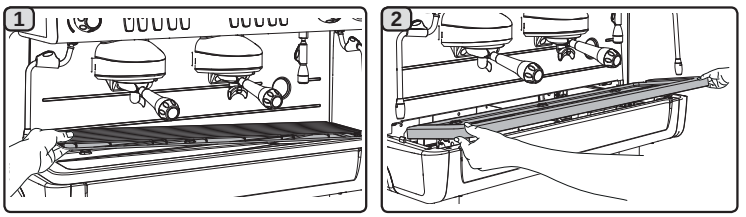


NOTA: as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

GRELHAS E BACIA DE GOTEJAMENTO - *Trabalho a efetuar ao fim de um dia de trabalho*

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

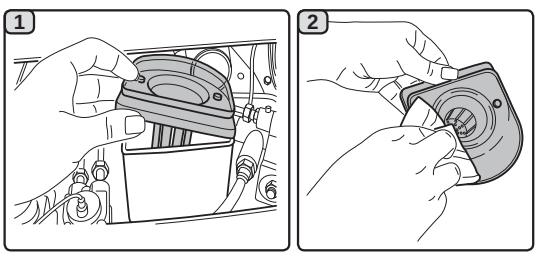
Perigo de queimaduras
NÃO introduzir as mãos debaixo do painel dianteiro.



BACIA DE ESCOAMENTO

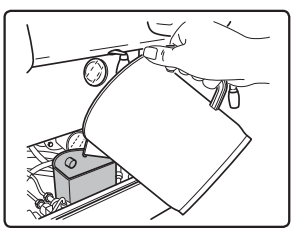
- Intervenção a efetuar cada 7 dias.

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



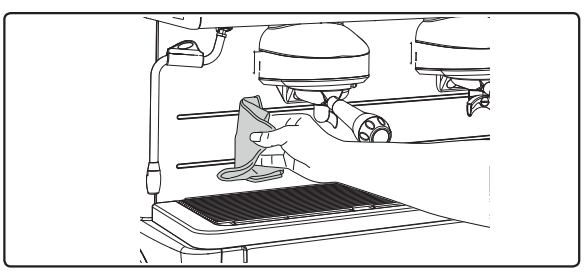
- Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho

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



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

Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.
N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.



16. Anomalias - Avarias

Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina para café não funciona.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
A máquina de café não aquece.	Posição errada do interruptor (**1a**).	Carregar o interruptor (**1a**).
Perda pelo bordo do porta-filtro (**10**).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de distribuição do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
O café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída do porta-filtro (**10**) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água por baixo da máquina.	Esgoto entupido. Furo da bacia de descarga entupido.	Limpar. Limpar.
Máquina quente, não distribui café.	Torneira da rede ou torneira anti-calcário fechadas. Falta de água da rede.	Abrir as torneiras. Aguardar o regresso do fornecimento da água ou chamar um canalizador.
O nível automático permanece ligado.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

索引

页码

1. 一般规则 2
2.1 运输与搬运 3
2.2 安装规则 4
3. 电气安装规则 5
4. 水安装规则 5
5. 安装检查 6
6. 员工操作机器的规则 7
7. 注意事项 8
8. 保养和维修 8
9. 拆解机器 9

页码

使用

10. 日常操作 10
11. 暖杯器 （在适用的情况下） 11
12. 冲泡咖啡 11
13. 其他热饮料 12
14. 设置咖啡份量 （限DT / A版） 13
15. 清洁和维护 14
16. 缺陷 - 故障 17

插图 VII
更换电源 VIII
保养产品 XX

中文

1. 一般规则

在以任何方式使用或搬运机器前，请仔细阅读本用户手册中的警告和使用规则，因为它们提供了在操作机器时有关安全和卫生方面的重要信息。
请将这本小册子保存在易于查阅的地方，以方便参考。

- 此机器的设计用途为使用热水或蒸汽制作特浓咖啡和热饮料，并具暖杯功能。请勿用于其他用途。
- 此机器的安装地点必须确保该机器只能由受过严格训练且熟知机器使用可能带来危险的员工使用。
- 此机器仅供专业人士使用。
- 8 岁及以上且身体、感官或心智能力相对较弱、或缺少经验和知识的儿童也可以在成人监督或指导下安全使用此机器，并知悉可能会遇到的危险。
  切勿让儿童玩耍此机器。
  儿童须在有人监护的情况下进行清洁和维护操作。
  无论未成年人是否在成人的监管下使用此机器，都不得触犯当地的劳动法。
- 正常使用期间，务必有人照看。
- 此机器不得在户外使用。
- 如果存放机器的房间温度可能降到零度以下，请清空锅炉和水循环管。
- 不要将机器暴露在极端天气下（雨淋、日晒、寒冷）。
- 不要用高压水清洗机器。
- 噪音：评估的声压级别：80 dB(A) (+/- 2.5dB)。
- 更换损坏的电源线只能由合格和经授权的技术人员进行。
- 若使用不当或未按上述设计用途使用，此机器可构成一个危险源。使用不当所造成的机器损坏，制造商将不承担任何责任。

警告

安装，拆解和调整只能由合格并经授权的技术人员进行。

请仔细阅读本手册中的警告和规则，因为它们提供了有关安全的安装，机器的使用与维修的重要信息。

请将这本小册子保存在易于查阅的地方，以方便参考。

2.1 运输与搬运

包装

- 机器交付时不仅使用了牢固的硬纸板箱，还使用了合适的内部保护。包装上列明了标准的符号，表明了搬运及存储装置时要遵守的规则。
- 运输必须根据包装上的说明进行，搬运时应加以注意，避免任何类型的冲击。
- 不要将设备暴露在极端天气下（雨淋，日晒，寒冷）。

收货时的检查

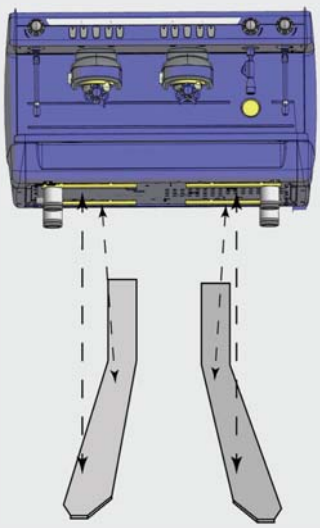
- 收到装置时，仔细的检查所有的运输文档是否正确（对照包装上的标签）。
- 检查原始包装是否损坏。
- 从包装内取出机器后，确保机器和安全装置完好无损。
- 请将具有潜在危险的包装材料（塑料袋、聚苯乙烯泡沫塑料、钉书钉等）放在儿童拿不到的地方。

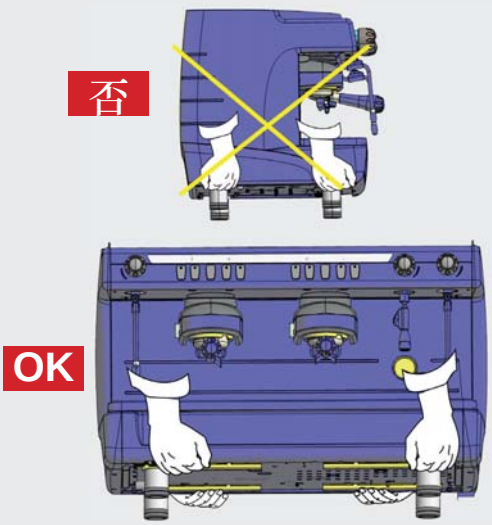
处理包装的建议

包装材料为环境兼容型，可回收。为保护环境，不得将包装材料丢弃，而应根据当地法规将其送至回收/废弃物处理中心。

搬运

负责移动机器的人员必须熟知移动重物的风险。
必要时，使用正确的起重设备小心地搬运机器（例如：叉车）。
如果手动搬运机器，请确保：
- 根据机器的重量和搬运的困难程度，准备充足的人手；
- 始终使用必要的安全装备（鞋子/手套）。





2.2 安装规则

- 在给机器插电前，确保铭牌上的信息（电压等）与电气及水系统相匹配。
- 检查电源线的状况，如有损坏，须将其更换。
- 请将电源线完全展开。
- 咖啡机应放置在距墙壁和柜面至少20毫米的平坦且稳定的表面。切记，机器最高的表面（暖杯架）最小高度为1.2米。请确保附近有可放置配件的杂物架。
- 房间温度范围必须在 10° 至 32° C（50° F 至 90° F）之间。
- 一个电源插座，水管接头和一个虹吸排水必须就近放置。
- 不要将机器安置在用高压水清洁的环境内（厨房）。
- 请勿阻塞通风口或通风和散热孔。
- 不要将机器安装在室外。
- 请勿在有爆炸危险的环境中安装或使用咖啡机。
- 请勿在易燃物附近安装咖啡机。

3. 电气安装规则

安装前，确保断路器以一定距离安装在触点之间，这样在出现 III 级过载时即可完全断开，并为漏电达 30 mA 的情况提供保护。必须遵照安装规则为电源安装断路器。

如果电源不能正常工作，设备可能会导致短暂的电压降。

只有正确地连接到符合现行电气安全法规的有效接地系统，才能保证此机器的电气安全。这种基本的安全要求必须得到验证。如有疑问，请有资质的电工检查系统。因缺少电源接地系统而导致的任何损坏，制造商将不负任何责任。

不宜使用转接装置、组合插头、和/或接线板。

检查连接方式和电压是否与铭牌上的信息一致：见章节插图 1。

对于 Y 型连接的机器：见章节插图 2。
对于 Δ 型连接的机器：见章节插图 3。
对于单相连接的机器：见章节插图 4。

4. 水安装规则

用水要求
咖啡机中使用的水必须是饮用水（详见现行的法律法规）。

检查机器的进水：pH值和氯化物值符合现行法律规定。

如果这两个值不在适当的范围内，必须安装水处理装置（参照当地法律并考虑与本机的兼容性）。
如果本机采用的水源硬度超过 8° F（4.5° D），必须根据检测到的硬度和机器使用率执行一套特定的保养计划。

警告
只能用设备自带的零部件来安装。如果安装其他部件，它们必须是全新的（未使用过的管路及水管接头垫片），且它们必须能够接触适合人饮用的水（依据当地现行法律）。

水路连接
将机器放置在水平的表面上，并通过调整和固定底部将其稳定。

按照章节插图 2 所示进行水路连接，同时参照安装所在国的卫生、用水安全和防治污染的法规。

注：如果水压超过 6 bar，需安装一个减压器将压力减至 2-3 bar。参见章节插图 3。

排水管：将排水管的一端引入含虹吸管的排水渠内以便进行检查和清理。

重要提示：如章节插图 4 所示，不得弯曲排水管。

5. 安装检查

警告： 安装完毕后，请检查机器是否工作正常（参见安装模块 C）。

水路连接

- 连接处或管道无泄漏

功能

- 锅炉及运转压力是否在正常范围。
- 压力计是否正常工作。
- 自调平装置是否工作正常。
- 膨胀阀是否正常工作。

警告： 一旦机器已经安装并已做好使用前的准备，在允许操作人员使用机器前，应按照下面的说明清洗内部部件：

分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

- 连续制作热水（按下相应的按钮），直到有双冲泡头的机器已制作至少 6 升水，有三冲泡头的机器已制作至少 9 升水（参阅手册中的“热水分配”章节）

蒸汽

- 使用相应的按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。

6. 员工操作机器的规则

在开始操作之前

警告： 在开始操作机器前，按照如下说明清洗内部组件。
这些步骤必须至少每天重复一次，或者每天超过 8 小时没有操作机器时也要进行。

分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

- 连续制作热水（按下相应的按钮），直到有双冲泡头的机器已制作至少 6 升水，有三冲泡头的机器已制作至少 9 升水（参阅手册中的“热水分配”章节）

蒸汽

- 使用相应的按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。

操作期间

蒸汽分配

- 加热饮料（水、牛奶等等）之前，打开蒸汽喷嘴至少 3 秒钟，让蒸汽排出从而消除冷凝。

冲泡咖啡

- 如果机器超过一个多小时没有使用，在使用热水之前，排空约 100cc 的液体。

热水分配

- 如果机器超过一个多小时没有使用，在使用热水之前，排空约 200cc 的液体。

清洁冲泡管路

- 请阅读指定的用户手册部分，学习如何清理这些管路。

7. 注意事项

烫伤危险
标有此标志的区域会变热。在这些区域附近时，应非常谨慎。

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

一般事项

制造商不对任何因使用不当或超出适用范围使用而对物品或人员造成损害的情况负任何责任。

切勿湿手或赤脚操作咖啡机。

确保机器不会由儿童或任何未接受正确使用方法培训的人员操作。

烫伤危险
请勿将手或身体的其他部位靠近咖啡冲泡点，或附近的蒸汽和热水喷嘴。

暖杯盘
咖啡机的暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯、杯子和玻璃杯。
将咖啡杯放在暖杯盘上之前，确保咖啡杯内没有残留液体。
不要在暖杯盘上放置任何其他物品。

机器关机
当机器很长一段时间不使用（如下班期间），应进行以下操作：

- 按照专门章节中所述进行清理;
- 拔下插头或关掉主开关;
- 关闭水龙头.

不遵守这些安全措施所造成的故障、财产损失和/或人身伤害，制造商不承担任何责任。

8. 保养和维修

如果机器不能正常工作，关闭机器，关闭主开关，然后致电服务中心。

如果电源线损坏，关掉机器，联络服务中心请求更换。

在操作过程中，为确保安全，请务必遵循下列要求：

- **遵循所有制造商的说明;**
- **请有资格和经过授权的技术人员定期检查所有安全装置是否完好和正常（第一次检查在购买机器的3年内，以后每年检查一次）。**

警告
由不具备合格资质的人员进行维修可能导致机器的安全性和一致性受损。
只有授权的合格技术人员才能进行维修。

警告
仅使用由制造商生产的原厂备件。
如果不使用原厂备件，厂家质保将不再有效。

警告
维修后请按照用户手册中的特定章节内容检查咖啡机的安装。

9. 拆解机器

电气设备不能作为普通的城市废弃物处置。

为保护环境，请遵照当地现行法律进行处理。

由于它包含的物质和材料，不当或非法弃置、或不当使用该设备，可能对人体和环境造成损害。

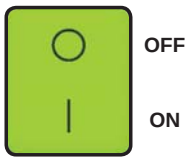
电气设备弃置不当、有悖于现行法律的，将受到行政罚款和刑事制裁。

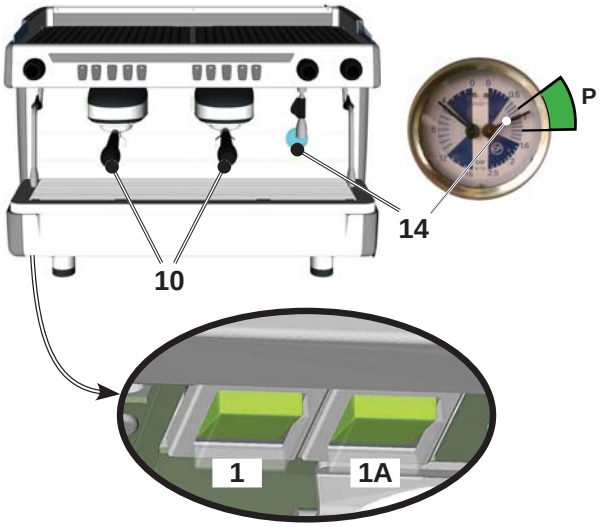
使用

10. 日常操作

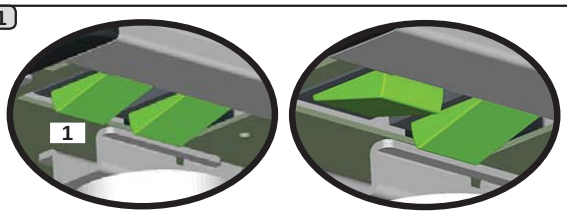
“在开始使用机器之前，请确保：
• 主电源开关已打开；
• 主通水阀已打开”。

注意激活开关(1)和(1A)的顺序。



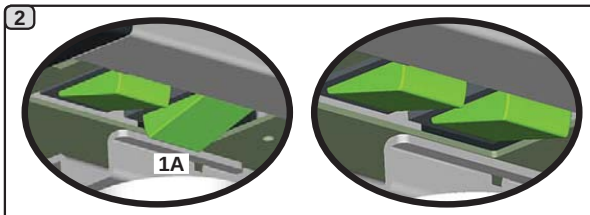


1



按下发光主开关 (1) ON；相关指示灯将亮起，相应按键也会亮起。
如果锅炉内的水位低于下限，锅炉将填充到压力表泵中恢复压力指示的合适水位。

2



只能在完成锅炉注水后才可按下指示灯开关以启用电阻(1A)
ON；相关指示灯将亮起，相应按键也会亮起。
等待至压力表上显示达到工作压力（约 1.2 bar）。
此时，该机器即准备就绪。

加热期间，如果按下咖啡分配按钮，机器将在达到所需温度的时刻分配咖啡。
当锅炉压力表 (14) 在 P 绿色区保持稳定时，加热完成。
机器现在已准备好分配咖啡、蒸汽和热水。
为确保分配器单元和过滤器架(10) 处于相同温度，按下咖啡分配按钮 (18 DT / A; 9 C / S)，让机器分配咖啡几秒钟。再次按下按钮 (18 DT / A; 9 C / S) 可停止分配。

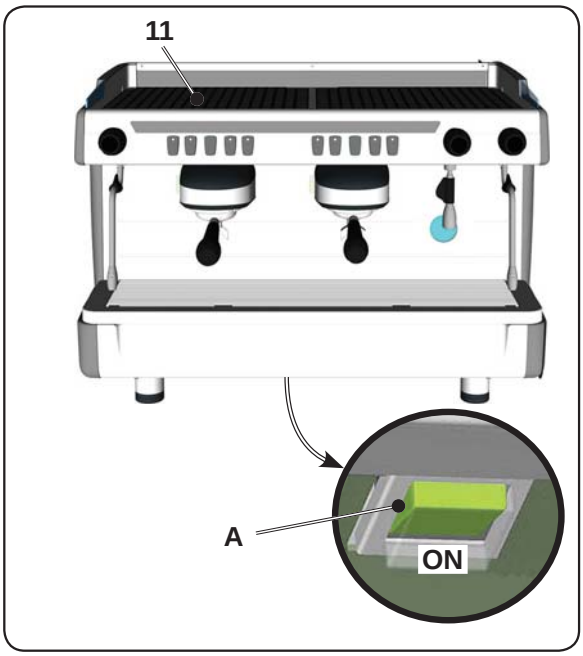


11. 暖杯器 （在适用的情况下）

注意事项：切勿将任何类型的布盖在暖杯器的盘上。

机器上的杯盘 (11) 可用于存放咖啡杯。
仅将与咖啡机一并使用的咖啡杯及玻璃杯放在杯盘上。不得在盘上放置任何其他物品。
在将杯子放在盘上之前，应将杯子彻底的倒空。

按下按钮 (A)，检查并确认指示灯亮起。



12. 冲泡咖啡

初步操作

解开过滤器架并将咖啡渣存放盒中上一次咖啡所遗留的咖啡渣清空。

如使用的是含圆锥形过滤器的 1 杯过滤器支架，则应将一份剂量的咖啡粉注入至过滤器中，如使用的是含筒式过滤器的 2 杯过滤器支架，则应将两份剂量的咖啡粉注入至过滤器中。

通过按压研磨盘可将咖啡粉均匀的按压在过滤器支架中。

清洁过滤器边缘才能消除最终的咖啡粉。

将过滤器支架挂在冲泡头上，并将一个或两个咖啡杯放在过滤器支架的出咖啡口的下方。

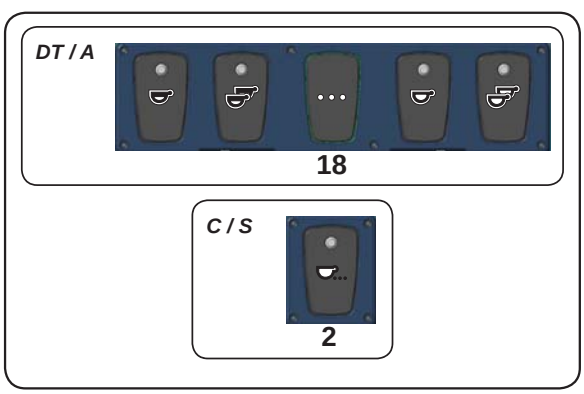
咖啡分配结束前，切勿移除咖啡过滤器。

DT / A 版本。按下与首选咖啡剂量对应的咖啡分配键。对应所选按键的 LED 将亮起，咖啡将进行分配。它将自动停止。

按下按钮 (18) 可持续分配。

无论是在定量分配或是持续分配模式下，按下按钮 (18) 可随时中止分配操作。

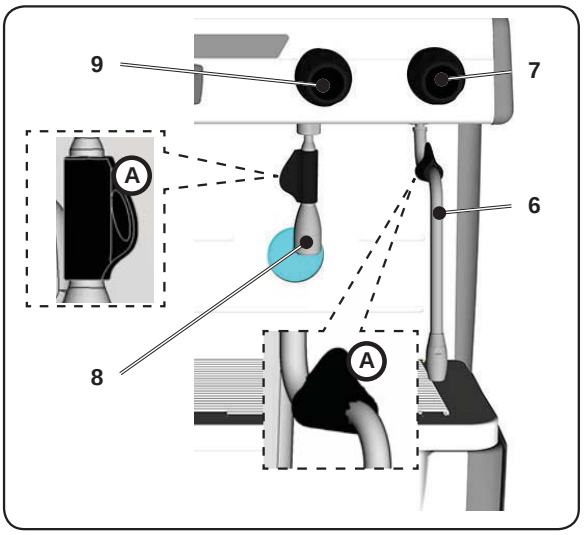
C / S 版本。按下咖啡分配按钮 (2) 并进行分配。
当达到所需咖啡量时，再次按下按钮 (2) 可停止分配操作。



中文

13. 其他热饮料

烫伤危险！使用适当的隔热装置 (A) 来移动热水和蒸汽喷嘴。



加热用于泡沫咖啡的牛奶（卡布奇诺）

一般指示

牛奶是一种脆弱的生物产品，很容易变质。加热会改变其结构。牛奶的存放温度：从容器打开时在整个使用期间不得高于 5° C (41° F)。我们的存放容器基于此目的设计。

注意：在工作日结束（或容器打开后不超过 24 小时）时，必须丢弃所有剩余牛奶。

蒸汽分配

将右或左蒸汽喷嘴 (6) 完全浸入盛有要加热的液体的容器中；旋转蒸汽调整旋钮 (7) 开始分配。

等待饮料达到所需的温度。然后，顺时针旋转旋钮 (7) 停止蒸汽。

清洁蒸汽分配管

在每次蒸汽分配结束时：

- **使用干净的海绵，用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。**
- **请按照下列步骤清洁蒸汽喷嘴的内部：**

朝杯托盘的方向转动喷嘴，小心开启蒸汽至少一次。

热水分配

使用旋钮控制进行蒸汽分配

将容器放在热水管 (8) 下方，然后逆时针转动热水分配旋钮 (9)。

当达到所需水量时，顺时针转动旋钮 (9) 停止热水分配。

通过按钮控制蒸汽分配

将容器放在热水分配管 (8) 下方并按下热水分配按钮。

当达到所需水量时，再次按下热水分配按钮停止热水分配。

14. 设置咖啡份量 （限DT / A版）

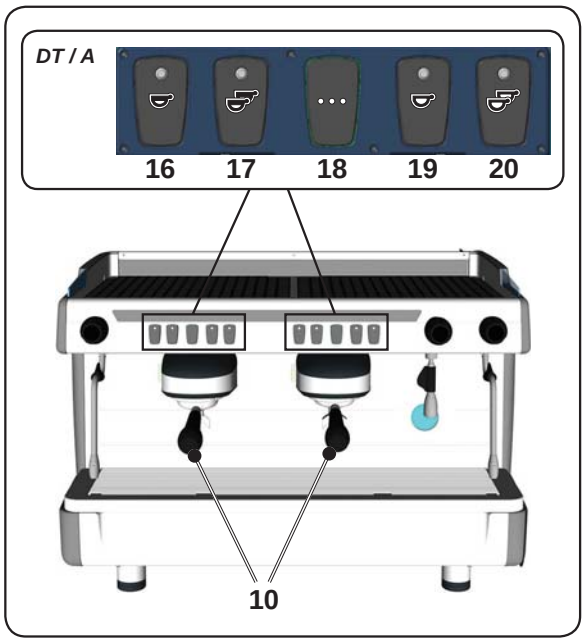
如何访问设置功能

要进入设置模式，按下按钮(18)，并保持数秒，直到蜂鸣器间歇性响起。

要退出设置模式，设置完各种饮品后，按下按钮(18)，时间不超过1秒。

“设置咖啡输出按钮前，在过滤器夹片加入正确份量的咖啡粉。不要用咖啡浆设置份量。”

将过滤器夹片(10)固定在咖啡输出单元上，将杯子放置在过滤器夹片(10)的喷嘴下面。
对应要设置的份量，按下(保持片刻)咖啡输出按钮(16, 17, 19或20)。
杯中咖啡的量达到要求的水平时，松开咖啡输出按钮。
设置其他咖啡按钮时，重复上面的操作。
注意：若设置时出现错误，以新份量的咖啡粉重复上面的操作即可。



咖啡分配结束前，切勿移除咖啡过滤器。

中文

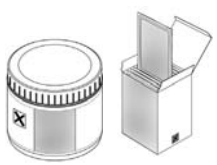
15. 清洁和维护

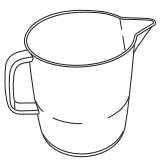
有关食品安全体系 (HACCP) 的正确应用，请按照本段的指示。
必须使用原厂“Service Line”保养产品进行冲洗，详情请参见最后一页。 与食品产品相接触的材料的适宜性会被任何其他一种产品所危害。

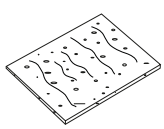
清洁间隔概览				
	每次使用	每天	每周	要使用的工具
咖啡冲泡管路		√		• 刷子 (1) • 橡胶盘 (2) • 清洁粉 (3)
咖啡冲泡头分组		√		• 刷子 (1)
锅炉换水		√		
过滤器架		√		• 容器 (4) • 清洁粉 (3) • 海绵 (5)
蒸汽管	√	√		• 海绵 (5)
自动蒸汽管	√	√		• 海绵 (5)
水管		√		• 海绵 (5)
格栅和废水盘		√		• 海绵 (5)
废水盒			√	• 容器 (4) • 海绵 (5)
杯托盘表面		√		• 海绵 (5)
机身		√		• 软布 (6)


(1)


(2)


(3) (3)


(4)

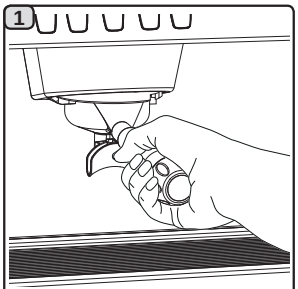

(5)


(6)

有关清洁操作详情，请参见以下几页中的专门章节。

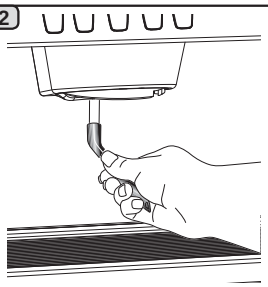
工作日结束当天，所有冲泡头上要遵循的步骤。
注意：必须在设备打开并加压时执行以下操作。

1



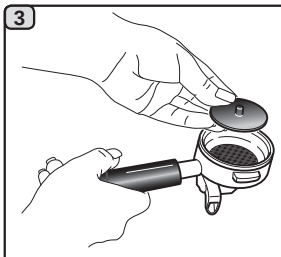
从咖啡冲泡头上取下过滤器架。

2



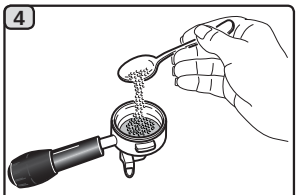
用刷子清洗盖垫片。

3



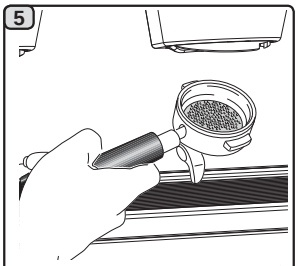
将橡胶盘插入到含过滤器的过滤器架内。

4



倒入一包或一杯剂量的清洁粉。

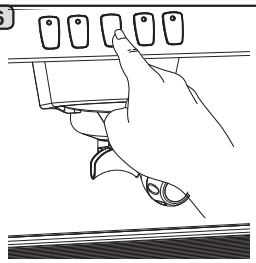
5



将过滤器架安装到分配器单元上。

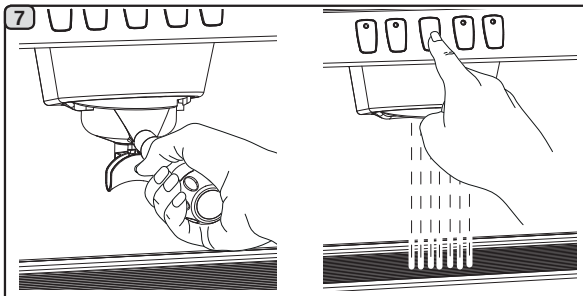
咖啡分配期间，切勿将过滤器支架取下。

6



按下停止按钮，10 秒后再按一次。重复操作该步骤 10 次。

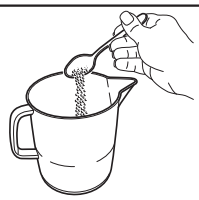
7



拆下过滤器架；按下停止按钮并执行循环水清洗约 30 秒钟。

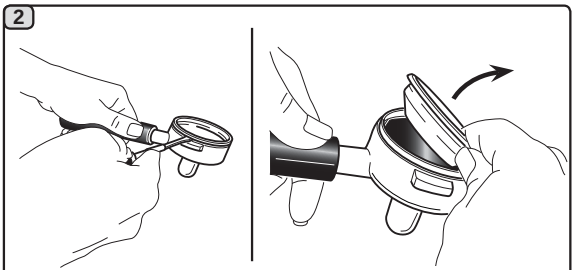
过滤器架 - 必须在每个工作日结束后对每个过滤器架进行该操作

1



在一个非铝或铁质的合适容器中，根据产品说明，倒入一升热水 (50~80° C) 和一定量的清洁剂。

2



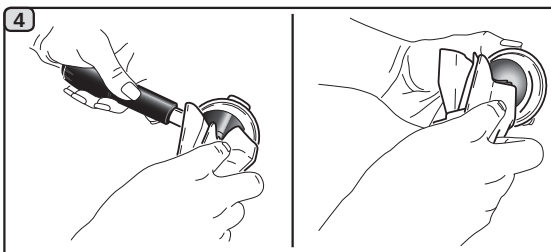
从过滤器支架上取下过滤器。

3



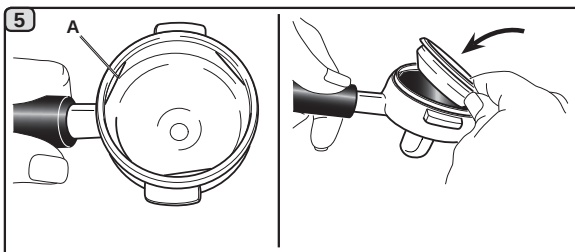
将过滤器和过滤器支架浸泡在溶液中大约 15 小时。
注意！仅浸入金属部件。

4



使用海绵擦去残留物并用冷自来水冲洗干净。

5



将过滤器放回过滤器架，确保过滤器的固定弹簧 (A) 位于槽中。

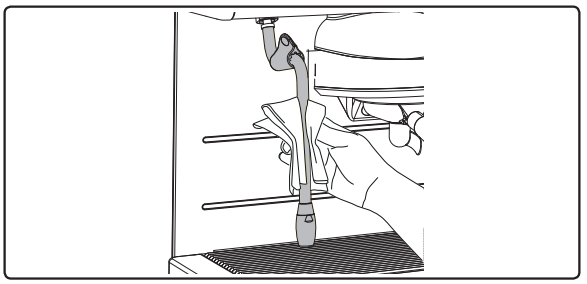
中文

蒸汽和热水分配管 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

使用干净的海绵，用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。

切勿使用研磨产品。

要清理蒸汽喷嘴的内部，请按照下列步骤操作：
朝杯托盘的方向转动喷嘴，小心开启蒸汽至少一次。

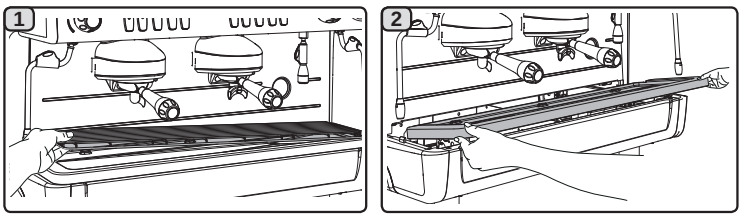


注：机器关闭时，也可以进行下文所述的工序。

格栅和废水盘 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

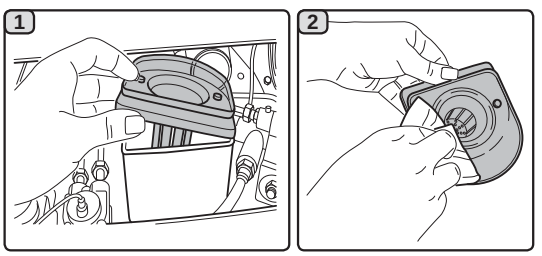
1. 拆下废水盘上的格栅。
2. 拿出废水盘。
3. 用流动的水清洗隔栅和托盘。

烫伤危险
不要将手插入前面板下方。

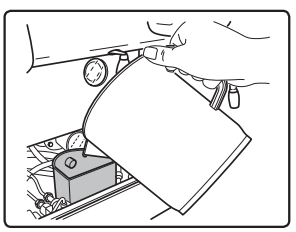


废水盒

- 必须每隔 7 天进行一次该操作
1. 取出托盘后，打开废水盒的盖子。
2. 使用海绵擦去残留物并用冷水冲洗干净。

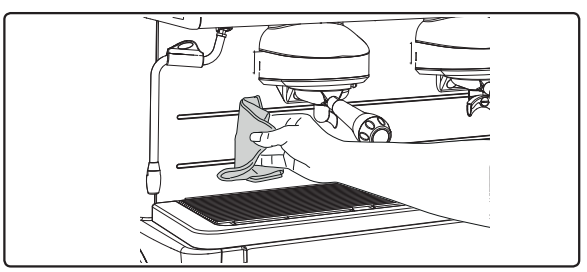


-必须在每个工作日结束后进行该操作
向废水盒内倒入一公升的热水，以清除任何残留物。



机身 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

请用软布和不含任何氨水或研磨剂的清洁产品，清除任何存在于工作区域的有机残留物。
注意：不要将液体喷入面板插槽。



16. 缺陷 - 故障

由客户直接处理

在呼叫技术服务人员之前，为了避免不必要的开支，检查机器的问题是否对应到下面所列情形之一。

问题	成因	解决办法
咖啡机不工作。	没有电力供应。	检查电力供应。 检查电源开关 (1) 的位置。
咖啡机不加热。	按钮 (1a)位置不正确。	按下按钮 (1a).
过滤器架边框 (10) 漏水。	底盘有未清理的咖啡。	使用所提供的特殊刷子进行清洁。
咖啡制作时间太短。	咖啡粉研磨太粗。 咖啡时间太长。	使用更细的研磨度。 使用新咖啡。
咖啡从机器中滴漏出来。	过滤器孔阻塞或者过滤器架 (10) 出孔太脏。 咖啡研磨太细。	清洁。 使用更粗的研磨度。
机器下面会漏水。	放水口堵塞。 排水池孔堵塞。	清洁。 清洁。
机器预热后不能制作咖啡。	供水或软水水龙头关闭。 系统中没有水。	打开水龙头 一直等到有水可用，或致电水暖工。
自动水位控制设备保持运转状态。	原因同上。	解决方案同上。

本页故意留白

المحتويات

صفحة

1. القواعد العامة 2
2.1 النقل والمعاملة 3
2.2 قواعد التوصيل 4
3. قواعد التوصيل الكهربي 5
4. قواعد توصيل المياه 5
5. فحص التركيب 6
6. القواعد الخاصة بمشغل الماكينة 7
7. تنبيه 8
8. الصيانة والإصلاحات 8
9. فك الماكينة 9

صفحة

الاستعمال

10. التشغيل اليومي 10
11. أداة تدفئة الأكواب (إذا كانت موجودة) 11
12. توزيع القهوة 11
13. المشروبات الساخنة الأخرى 12
14. برمجة مقاييس القهوة (الإصدار A فقط) 13
15. التنظيف والصيانة 14
16. العيوب - الأعطال 17

الأشكال التوضيحية 18

تغيير مصدر الإمداد بالكهرباء VIII

خط الخدمة XX

عربي

تحذير

ينبغي أن تتم عملية التركيب والفك والتعديل فقط من قبل فنيين مؤهلين ومعتمدين.

يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في هذا الدليل بعناية نظرا لأنها تقدم معلومات هامة تتعلق بتركيب واستخدام وصيانة الماكينة بشكل آمن.

احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه.

2.1 النقل والمعاملة

التغليف

- يتم تسليم الماكينة في عبوة من الورق المقوى، مع وجود الحماية الداخلية المناسبة. تحتوي العبوة على الرموز القياسية التي تشير إلى القواعد التي يجب اتباعها عند التعامل مع الجهاز وتخزينه.
- يجب إجراء النقل وفقًا للإرشادات الموضحة على العبوة، ويجب التعامل معها مع مراعاة الحذر المناسب وتجنب أي تأثير من أي نوع.
- لا تعرّض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).

الفحوصات عند الاستلام

- عند استلام الجهاز، تحقق بعناية من صحة كل وثائق النقل (وفقًا للملصق على العبوة).
- تأكد أن العبوة الأصلية غير تالفة.
- بعد إخراج الجهاز من مواد التغليف، تأكد من سلامة الجهاز وأجزاء الحماية الخاصة به.
- ينبغي الاحتفاظ بمواد التعبئة (الأكياس البلاستيكية ورغوة البوليستيرين والدبابيس وغيرها) بعيدا عن متناول الأطفال لأنها قد تشكل خطورة عليهم.

نصيحة للتخلص من العبوة

تتوافق مواد التغليف مع البيئة كما أنها قابلة لإعادة التدوير. يجب عدم إلقاء العبوة لحماية البيئة، ولكن يجب التخلص منها في مركز الاسترداد/التخلص من النفايات، وفقًا للوائح المحلية.

1. القواعد العامة

يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في هذا الدليل بعناية قبل استعمال الماكينة أو التعامل معها بأي طريقة أخرى نظرًا لأن هذا الدليل يقدم لك معلومات هامة متعلقة بالسلامة والصحة العامة عند تشغيل الماكينة.
احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه.

- هذه الماكينة مصممة فقط لإعداد قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة باستعمال الماء الساخن أو البخار ولتدفئة الفناجين. يُعد أي استخدام آخر مخالف لما هو منصوص عليه.
- ينبغي تركيب الماكينة في مكان يتيح استعمالها فقط من قبل أفراد مدَربين تدريبًا مناسبًا وعلى دراية بالمخاطر المرتبطة بتشغيل الماكينة.
- الماكينة للاستعمال الاحترافي فقط.
- يمكن استعمال الماكينة من قبل الأطفال بدءا من عمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة وذلك في حالة الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستعمال الماكينة بطريقة آمنة واستيعابهم للمخاطر المصاحبة لذلك.
لا يجوز السماح للأطفال العبث بالماكينة.
لا يجوز السماح للأطفال القيام بتنظيف الماكينة وإجراء أعمال الصيانة الخاصة بالمستخدم دون إشراف.
الاستخدام من خلال الصغار، مع أو بدون إشراف شخص بالغ، يجب ألا يخالف قوانين التوظيف المحلية.
- لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- ينبغي عدم استخدام الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- في حالة تخزين الجهاز في غرف قد تصل درجة الحرارة فيها إلى نقطة التجمد، ينبغي تفريغ الغلاية وأنابيب دائرة المياه.
- لا تعرّض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).
- لا تقم بتنظيف الجهاز باستخدام تيار ماء مضغوط.
- الضوضاء: مستوى الضغط الصوتي المقدر 80 ديسيبل (2.5 -/+) (A ديسيبل).
- إذا كان كابل الإمداد بالتيار تالفًا، فيجب استبداله فقط من قبل فنيين مؤهلين ومعتمدين.
- قد تمثل الماكينة مصدرًا للخطر في حالة استعمالها بشكل غير ملائم أو لأغراض أخرى غير المذكورة أعلاه. والمصنع غير مسئول عن الأضرار التي تحدث بسبب الاستعمال غير الصحيح للجهاز.

عربي

3. قواعد التوصيل الكهربي

قبل التوصيل، تأكد من وجود قاطع دائرة على مسافة بين التوصيلات بما يسمح لك بفصل التيار الكهربي بالكامل في حالة وجود حمولة زائدة من الفئة III ويوفر لك الحماية من تسرب التيار بما يعادل 30 مللي أمبير. وينبغي تركيب قاطع الدائرة على مصدر الإمداد بالكهرباء بما يتفق مع قواعد التركيب.

إذا لم يعمل مصدر الإمداد بالكهرباء بشكل سليم، فقد يسبب الجهاز هبوط مؤقت للجهد.

ويمكن ضمان السلامة الكهربية لهذا الجهاز فقط عند توصيله توصيلا صحيحا بنظام تأريض فعال بما يطابق قوانين السلامة الكهربية السارية. وينبغي التحقق من هذا المطلب الهام جدا للسلامة. وإذا راودك الشك، اطلب من فني الكهرباء المختص فحص النظام. ولا يمكن تحميل المصنع أي مسؤولية عن تلفيات مترتبة على نقص نظام التأريض في الإمداد الكهربي.

لا ينصح باستخدام المحولات ولا المقابس المتعددة و/أو أسلاك التمديد.

تأكد من أن نوعية التوصيل والفولتية مطابقة للمعلومات المذكورة على لوحة الصنع: انظر *قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 1*.

4. قواعد توصيل المياه

متطلبات المياه

ينبغي أن تكون المياه المستخدمة في هذه الماكينة صالحة للاستعمال الآدمي (انظر القوانين واللوائح السارية).

بالنسبة لمصدر المياه بالماكينة تأكد من أن قيمة الرقم الهيدروجيني pH ومستويات الكلوريد مطابقة للقوانين السارية.

في حالة عدم وقوع القيم ضمن الحدود المسموح بها، ينبغي تركيب جهاز ملائم لمعالجة المياه (مع ضرورة احترام القوانين المحلية وأن يكون هذا الجهاز متوافقا مع الماكينة). وفي حالة استعمال مياه بالماكينة بدرجة عسر تتجاوز 8 درجة فرنسية (4.5 درجة ألمانية)، ينبغي تنفيذ خطة صيانة طبقا للعسر المحدد ومعدل استعمال الماكينة.

تحذير

استخدم فقط الأجزاء الموردة مع الماكينة للتركيب. وفي حالة تركيب أجزاء أخرى، ينبغي أن تكون هذه الأجزاء جديدة (أنابيب وچوانات توصيلات مياه غير مستعملة) والتي يسمح باتصالها بالمياه الصالحة للاستعمال الآدمي (بموجب القوانين المحلية السارية).

توصيلات المياه

ضع الجهاز على سطح مستو وثبته عن طريق تعديل وتأمين الأرجل.

اربط توصيلات المياه طبقا لما هو موضح في *قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 2*، مع مراعاة قوانين الصحة العامة وسلامة المياه ومكافحة التلوث المتبعة في بلد التركيب.

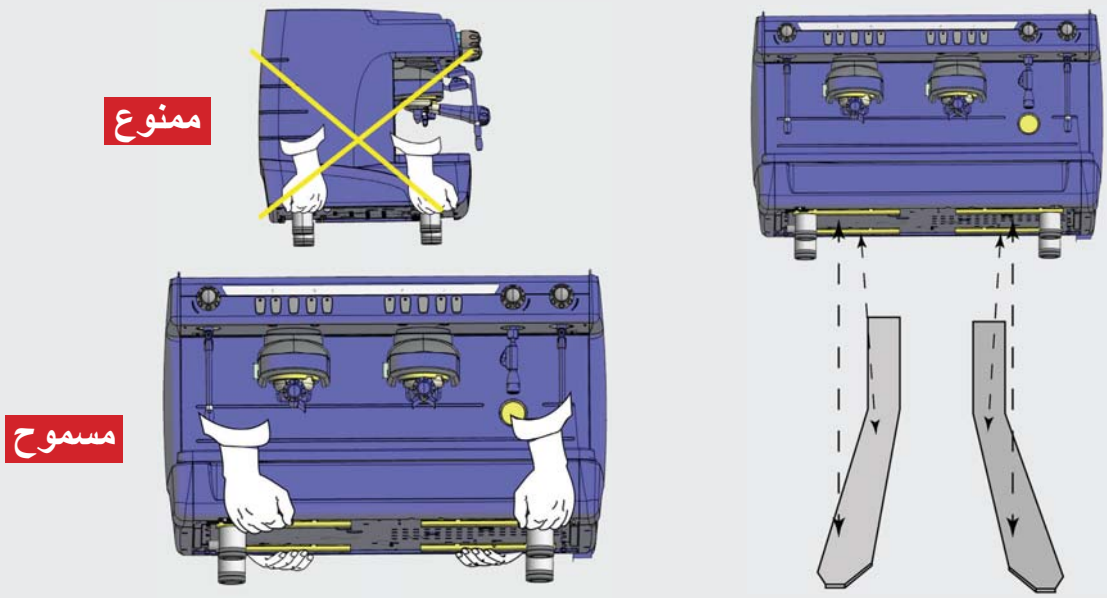
ملاحظة: إذا كان ضغط الماء من الممكن أن يتجاوز ستة بار، يجب تركيب مخفض ضغط عند 2-3 بار. انظر *قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 3*.

أنبوب تصريف المياه: ضع نهاية طرف أنبوب تصريف المياه في خط الصرف مع سيفون للفحص والنظافة.

هام: ينبغي عدم ثني أنبوب تصريف الماء كما هو موضح في *قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 4*.

عربي

الفريق المسؤول عن تحريك الجهاز يجب أن يكون على دراية بالمخاطر المرتبطة بتحريك الأحمال الثقيلة.
قم بتحريك الجهاز بعناية، باستخدام وسيلة الرفع المناسبة، إن أمكن (مثل، مرفاع شوكة).
في حالة تحريك الجهاز باليد، تأكد من:
- توافر ما يكفي من الأشخاص للقيام بهذه المهمة، نظرًا لوزن الجهاز وصعوبة تحريكه؛
- استخدام تجهيزات السلامة اللازمة (الأحذية/القفازات) دائما.



2.2 قواعد التوصيل

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد أن المعلومات المذكورة على لوحة الصنع (الفولتية، وغيرها) مطابقة لأنظمة الكهرباء والمياه لديك.
- افحص حالة كابل الإمداد بالكهرباء؛ ويجب تغييره في حالة تلفه.
- قم بفرد كابل إمداد الكهرباء بالكامل.
- ينبغي وضع الماكينة على سطح مستو وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدران وحافة المنضدة. وضع في اعتبارك أن أعلى سطح على الماكينة (صينية أداة تدفئة الفناجين) يوضع على ارتفاع 1.2 متر على الأقل. تأكد من وجود رف قريب لوضع الملحقات عليه.
- ينبغي أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 10 درجة مئوية و32 درجة مئوية (50 درجة فهرنهايت و90 درجة فهرنهايت).
- ينبغي أن يكون مخرج الكهرباء وتوصيلات المياه والصرف في مكان قريب.
- لا تقم بتركيب الماكينة في الغرف (المطابخ) التي يتم فيها التنظيف برش الماء المضغوط.
- لا تسد الفتحات أو التهوية ومخارج السخونة.
- لا تقم بتركيب الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- لا تقم بتركيب الماكينة أو استخدامها في البيئات المعرضة لخطر الانفجار.
- لا تقم بتركيب الماكينة في وجود مواد قابلة للاشتعال.

عربي

6. القواعد الخاصة بمشغل الماكينة

قبل البدء

تحذير: قبل البدء في تشغيل الماكينة، اغسل المكونات الداخلية بحسب التعليمات الموضحة فيما يلي.
يجب تكرار هذه الخطوات على الأقل بمعدل مرة واحدة في اليوم وعندما لا يتم تشغيل الماكينة لمدة تزيد على 8 ساعات.

المجموعات

- اربط حوامل المصفاة بالمجموعات (بدون القهوة).
- دع كل مجموعة توزع المياه لمدة حوالي دقيقة.

الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملائم) حتى يتم على الأقل استعمال 6 لتر ماء للماكينة ذات المجموعتين و 9 لتر ماء للماكينة ذات الثلاث مجموعات (انظر فصل "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

البخار

- وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملائمة.

أثناء التشغيل

توزيع البخار

- قبل تسخين المشروب (ماء أو حليب أو غير ذلك)، افتح فوهة البخار لمدة 3 ثوان على الأقل ودع البخار يخرج لمنع التكثيف.

توزيع القهوة

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقبل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 100 سم مكعب وتخلص من السائل.

توزيع الماء الساخن

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقبل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 200 سم مكعب وتخلص من السائل.

تنظيف القهوة

- يُرجى قراءة الجزء الخاص بذلك من دليل المستخدم لمعرفة كيفية تنظيف هذه الدوائر.

عربي

5. فحص التركيب

تحذير: تأكد بعد التركيب من أن الماكينة تعمل بطريقة صحيحة (انظر الوحدة النمطية للتركيب C).

توصيلات المياه

- تأكد من عدم وجود تسريبات من التوصيلات أو الأنابيب

الأداء الوظيفي

- تأكد من أن ضغط الغلاية والتشغيل ضمن الحدود الطبيعية.
- تأكد من أن عداد الضغط يعمل بصورة ملائمة.
- تأكد من أن جهاز المنسوب الذاتي يعمل بصورة ملائمة.
- تأكد من أن صمامات التمديد تعمل بصورة ملائمة

تحذير: بمجرد أن يتم تركيب الماكينة وتصبح جاهزة للاستعمال، وقبل السماح للمشغل ببدء استعمال الماكينة، اغسل المكونات الداخلية طبقا للتعليمات التالية:

المجموعات

- اربط حوامل المصفاة بالمجموعات (بدون القهوة).
- دع كل مجموعة توزع المياه لمدة حوالي دقيقة.

الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملائم) حتى يتم على الأقل استعمال 6 لتر ماء للماكينة ذات المجموعتين و 9 لتر ماء للماكينة ذات الثلاث مجموعات (انظر فصل "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

البخار

- وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملائمة.

عربي

9. فك الماكينة

لا يمكن التخلص من المعدات الكهربائية بالطرق المعتادة للتخلص من مخلفات المدن.

ولحماية البيئة، يجب الالتزام بالقوانين المحلية السارية.

نظرًا للمكونات والمواد التي تحتويها هذه الماكينة، فإن التخلص غير الملائم أو غير القانوني أو الاستعمال غير الصحيح لها يمكن أن يشكل خطرًا على الإنسان والبيئة.
والتخلص غير الملائم أو غير الصحيح من الأجهزة الكهربية دون الالتزام بالقوانين السارية سوف يعرضك للغرامات الإدارية والعقوبات.

عربي

7. تنبيه

خطر الاحتراق
الأجزاء المميزة بهذه العلامة تصبح ساخنة. **لذلك يجب الحذر الشديد بالقرب من هذه الأجزاء.**

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

نقاط عامة

المصنع غير مسئول عن تلفيات الأشياء أو إصابات الأشخاص نتيجة للاستعمال غير الصحيح لماكينة القهوة أو لاستعمالها لأغراض أخرى غير المصنوعة لأجلها.

لا تقم بتشغيل ماكينة القهوة بأيدي مبللة أو وأنت حافي القدمين.

تأكد من عدم استعمال الجهاز من قبل أطفال أو أشخاص ليس لديهم معرفة بتعليمات الاستعمال الصحيح.

خطر الاحتراق
لا تضع يديك أو أي جزء آخر من أجزاء الجسم بالقرب من مجموعات توزيع القهوة أو فوهات البخار والماء الساخن.

صينية أداة تدفئة الفناجين
ضع فناجين القهوة فقط والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة جنبا إلى جنب مع ماكينة القهوة على صينية تدفئة الفناجين.

تأكد من تجفيف فناجين القهوة تماما قبل وضعها على صينية تدفئة الفناجين.
لا تضع أي أشياء أخرى على صينية تدفئة الفناجين.

غلق الماكينة
عند ترك الماكينة غير مراقبة لفترة طويلة(على سبيل المثال أكثر من ساعة)، يُرجى تنفيذ الخطوات التالية:

- **قم بالتنظيف كما هو مبين في الفصل المخصص؛**
- **انزع القابس أو أطفئ مفتاح التشغيل والإيقاف الرئيسي؛**
- **أغلق صنبور المياه.**

والمصنع غير مسئول عن عدم الالتزام بهذه الإجراءات المتعلقة بالسلامة وما يترتب عليها من أعطال في الماكينة أو تلفيات أو إصابات للممتلكات والأشخاص.

8. الصيانة والإصلاحات

إذا كانت الماكينة لا تعمل بشكل سليم، أطفئ مفتاح التشغيل الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.

وفي حالة تلف كابل الإمداد بالكهرباء، أوقف الماكينة واطلب استبداله من مركز الخدمة.

ولضمان السلامة أثناء التشغيل، من المهم جدًا:

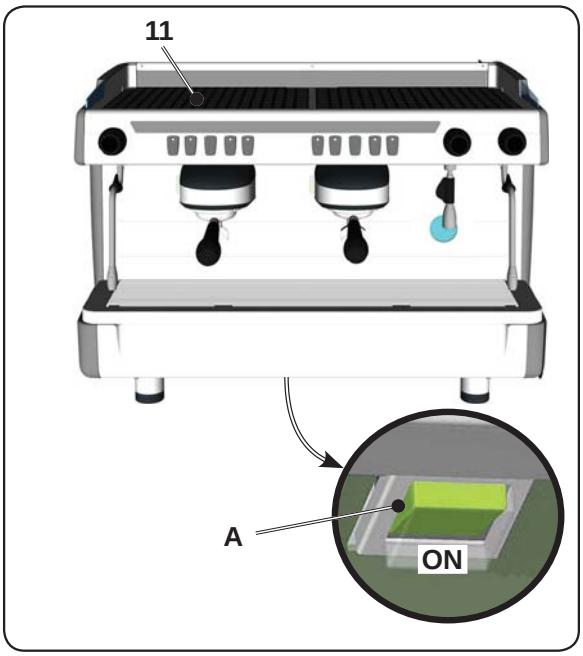
- **اتبع جميع تعليمات المصنع؛**
- **السماح للفنيين المؤهلين والمصرح لهم بالفحص الدوري للتأكد أن جميع تجهيزات السلامة بالماكينة سليمة وتعمل بالشكل الصحيح (أول فحص يكون خلال ثلاث سنوات من الشراء ثم كل عام بعد ذلك).**

تحذير
صيانة الماكينة من قبل أفراد غير مؤهلين يمكن أن يهدد سلامة الماكينة وملاءمتها للتشغيل.
لا تستعن سوى بالفنيين المؤهلين والمعتمدين لإجراء الإصلاحات.

تحذير
استخدم فقط قطع الغيار الأصلية بضمان المصنع.
وفي حالة عدم استخدام قطع الغيار الأصلية، لن يكون ضمان المصنع ساري المفعول.

تحذير
قم بفحص التركيب من جديد بعد الصيانة كما هو وارد في الجزء المخصص لذلك من دليل المستخدم.

11. أداة تدفئة الأكواب (إذا كانت موجودة)



تنبيه: لا تقم بتغطية صينية أداة تدفئة الفناجين بأية أنواع من الأقمشة.

الماكينات بها صينية فناجين (**11**) لتخزين الفناجين.
لا تضع على صينية الفناجين سوى الفناجين والأكواب المستخدمة مع ماكينة القهوة.
لا يجوز وضع أشياء أخرى على صينية تدفئة الفناجين..
قم بتصفية الفناجين جيدًا قبل وضعها على الصينية.

اضغط على الزر (**A**) وتأكد من إضاءة المصباح

12. توزيع القهوة

العمليات التحضيرية

قم بفك حامل المصفاة وقم بتفريغ أي ترسبات للقهوة السابقة في درج الرواسب.

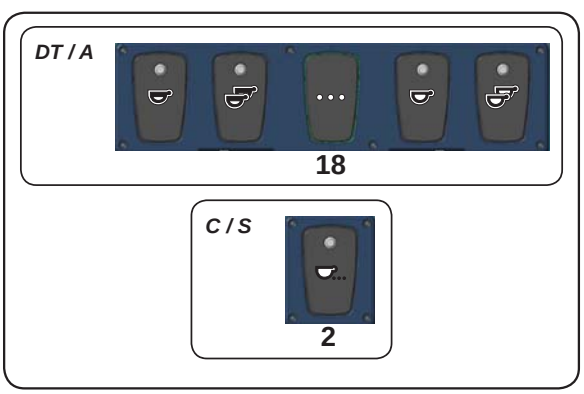
املأ المصفاة بمعيار واحد من القهوة المطحونة في حالة حامل المصفاة أحادي الفنجان بفلتر مخروطي أو بمعيارين من القهوة المطحونة في حالة حامل المصفاة ثنائي الأكواب بفلتر أسطواني.

لا تنزع مصفاة القهوة قبل اكتمال توزيع القهوة.

اضغط القهوة المطحونة بإحكام في حامل المصفاة من خلال القرص الضاغط بالمطحنة.

قم بتنظيف إطار المصفاة للتخلص من القهوة المطحونة التي قد تكون موجودة.

قم بتثبيت حامل المصفاة في المجموعة وضع فنجانًا أو اثنين أسفل صنابير التدفق بحامل المصفاة.



اضغط مفتاح توزيع القهوة الخاص بالفوهة المفضلة. سيظل ***الموديل DT/A.*** الخاص بالمفتاح المختار مضيئًا وسوف يتم توزيع القهوة. وسوف LED مصباح يتوقف أوتوماتيكيًا.

اضغط على الزر الانضغاطي (**18**) للتوزيع مستمر.

يمكن في أي وقت إيقاف التوزيع سواء للحصص بالمعيار أو في وضع التوزيع المستمر عن طريق الضغط على الزر الانضغاطي (**18**) .

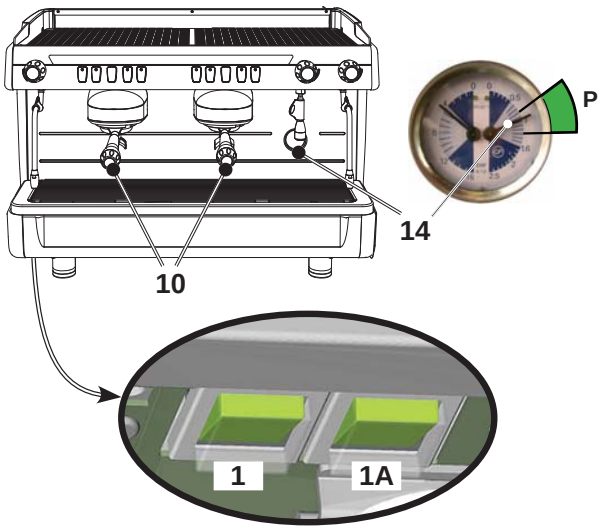
اضغط على زر التوزيع (**2**) ووزع القهوة ***الموديل C/S.***
وعند الحصول على الحصة المطلوبة، اضغط على الزر (**2**) مرة أخرى لإيقاف التوزيع.

عربي

الاستعمال

10. التشغيل اليومي

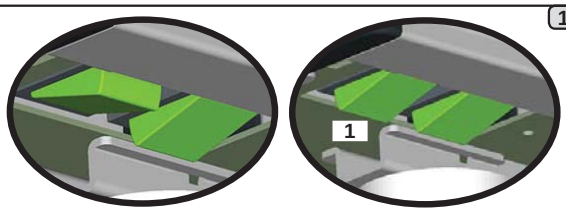
قبل تشغيل الماكينة، تأكد من أن:
- **مفتاح التيار الكهربائي الرئيسي على وضع التشغيل؛**
- **صنبور تيار الماء تم فتحه".**



انتبه إلى التسلسل بالنسبة لتشغيل المفاتيح (1) و (1A).

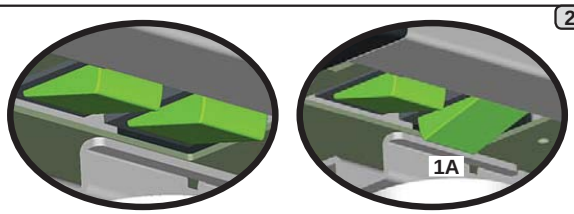


1



اضغط المفتاح الرئيسي المضيء (١) في موضعه ON؛ يضيء ضوء المؤشر المعني ويضيء المفتاح أيضًا.
إذا كان منسوب المياه في الغلاية أقل من الحد الأدنى، فسوف تمتلئ الغلاية حتى المستوى الصحيح، الذي يدل عليه الضغط المستعاد في مضخة المانومتر.

2

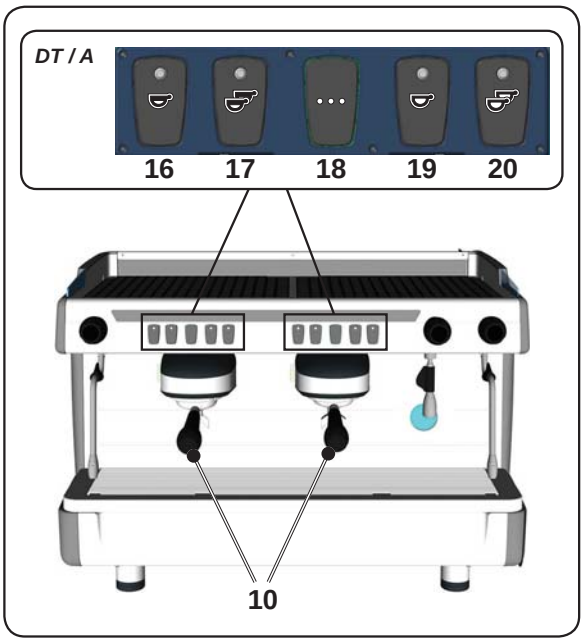


فقط بعد اكتمال عملية ملء الغلاية ينبغي ضغط المفتاح المضيء الذي يقوم بتشغيل المقاومة (1A) في موضعها ON؛ عندئذ يضيء مصباح البيان المعني وتبدأ مرحلة التسخين.
انتظر حتى يظهر ضغط التشغيل (1.2 بار تقريبا) في المانومتر.
عند هذه النقطة، الماكينة جاهزة للاستخدام.

أثناء التسخين، إذا تم الضغط على أحد أزرار توزيع القهوة، تقوم الماكينة بتوزيع القهوة في درجة الحرارة التي تم الوصول إليها في ذلك الوقت.
تكتمل عملية التسخين عندما يظل مؤشر عداد الغلاية **(14)** ثابتًا عند العلامة الخضراء **P**.
الماكينة جاهزة الآن لتوزيع القهوة والبخار والماء الساخن.
للتأكد من أن وحدة التوزيع وحامل المصفاة **(10)** في درجات حرارة متشابهة، اضغط على زر توزيع القهوة (18 ,9) واترك الماكينة تقوم بتوزيع القهوة لبضع ثوان. ثم اضغط مرة أخرى على زر الضغط (18 ,9) لوقف التوزيع.



14. برمجة مقاييس القهوة (الإصدار A فقط)



كيفية الوصول لوظيفة البرمجة

للدخول إلى طريقة البرمجة، اضغط الزر الانضغاطي (**18**) واحتفظ به مضغوطًا لعدة ثوان إلى تصدر الصفارة بشكل متقطع.

للخروج من طريقة البرمجة، بعد برمجة المشروبات المختلفة، اضغط الزر الانضغاطي (**18**) مجددًا لأقل من ثانية واحدة.

قبل برمجة الأزرار الانضغاطية لتوزيع القهوة املأ حامل المصفاة بالكمية الصحيحة من القهوة المطحونة. لا تستخدم ترسبات القهوة لبرمجة الكميات.

ركب وأحكم حامل المصفاة (**10**) على وحدة توزيع القهوة، وضع الفنجان (أو الفناجين) أسفل فوهة (أو فوهات) حامل المصفاة (**10**).

اضغط (مع الاحتفاظ بهذا الوضع للحظة) على الزر الانضغاطي لتوزيع القهوة (**16**، **17**، **19** أو **20**) بحسب الكمية المطلوبة المراد برمجتها.

عندما تصل كمية القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اترك الزر الانضغاطي لتوزيع القهوة.

كرر العمليات المذكورة أعلاه للأزرار الانضغاطية الأخرى لتوزيع القهوة.

ملحوظة: إذا ارتكبت خطأ أثناء البرمجة، استخدم كمية جديدة من القهوة المطحونة وكرر العملية.

لا تنزع مصفاة القهوة قبل اكتمال توزيع القهوة.

13. المشروبات الساخنة الأخرى

خطر الاحتراق! استخدم وسائل العزل المناسبة **(A)** لتحريك أنابيب الماء والبخار.

(تسخين الحليب للحصول على قهوة ذات رغوة (الكابتشينو

نقاط عامة

يعتبر الحليب منتج طبيعي سريع التلف. وتغيّر الحرارة من تركيبته. يجب أن يحفظ الحليب في درجة حرارة تخزين **لا تزيد عن 5 درجات مئوية (41 فهرنهايت)** بداية من لحظة فتح العبوة وخلال فترة الاستخدام بالكامل. تناسب أجهزة التخزين الخاصة بنا هذه المهمة.

يجب التخلص من الحليب المتبقي في نهاية يوم العمل (أو ما لايزيد عن :ملاحظة 24) ساعة من وقت فتح عبوة الحليب.

توزيع البخار

اغمس فوهة البخار اليمنى أو اليسرى **(6)** تمامًا في الوعاء المحتوي على السائل المراد تسخينه، وقم بتدوير مقبض تنظيم البخار **(7)** لأعلى لبدء التوزيع.
انتظر حتى يصل المشروب إلى درجة الحرارة المطلوبة. بعد ذلك، قم بتدوير المقبض **(7)** في اتجاه عقارب الساعة لإيقاف خروج البخار.

تنظيف أنابيب تصريف البخار

في نهاية كل مرحلة من مراحل تصريف البخار، قم بما يلي:

- **استخدم إسفنجة نظيفة واغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية.**
- **قم بتنظيف فوهة البخار من الداخل بالطريقة التالية:**

أدر الفوهة في اتجاه لوحة الفناجين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.

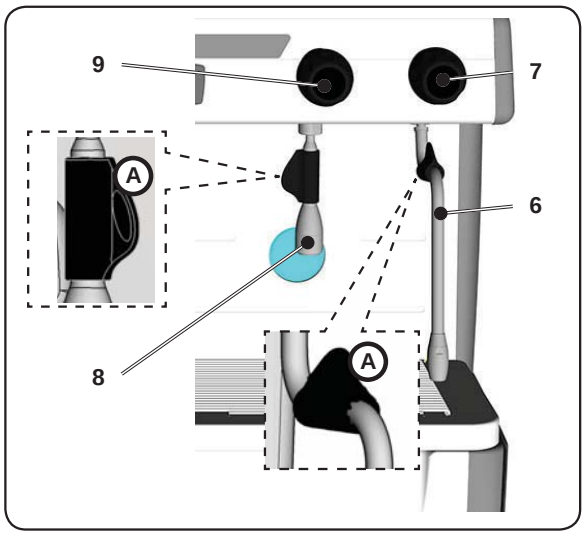
توزيع الماء الساخن

توزيع البخار بواسطة مقبض التحكم

ضع وعاءً تحت فوهة توزيع الماء الساخن **(8)** وأدر مقبض توزيع الماء الساخن **(9)** عكس اتجاه عقارب الساعة.
عند الوصول إلى الكمية المطلوبة، أوقف الماء الساخن عن طريق تدوير المقبض **(9)** في اتجاه عقارب الساعة.

توزيع البخار من خلال مُحدد الزر الانضغاطي

ضع حاوية أسفل أنبوب توزيع الماء الساخن **(8)** واضغط على زر توزيع الماء الساخن.
وعند الحصول على الحصة المطلوبة، اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف التوزيع.

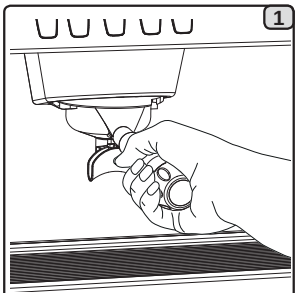


عربي

الإجراءات التي ينبغي اتباعها على جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل.

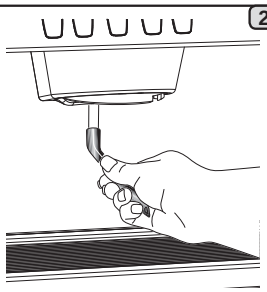
ملحوظة: يجب إجراء العمليات التالية في أثناء تشغيل الماكينة وبها ضغط.

1



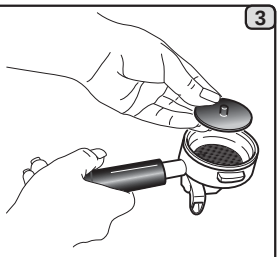
اخلع حامل المصفاة من مجموعة القهوة.

2



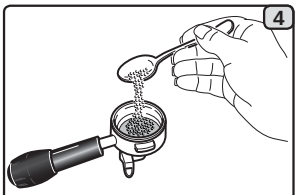
استخدم فرشاة ونظف حشوة الغطاء.

3



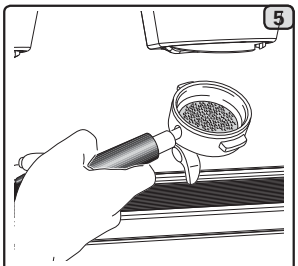
أدخل القرص المطاطي في حامل المصفاة مع مصفاته.

4



اسكب علبة أو معيارًا بملء فنجان من المسحوق المنظف.

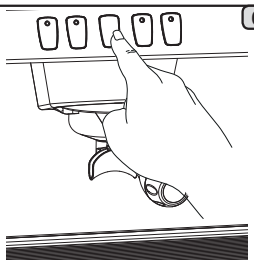
5



أوصل حامل المصفاة بوحدة التوزيع.

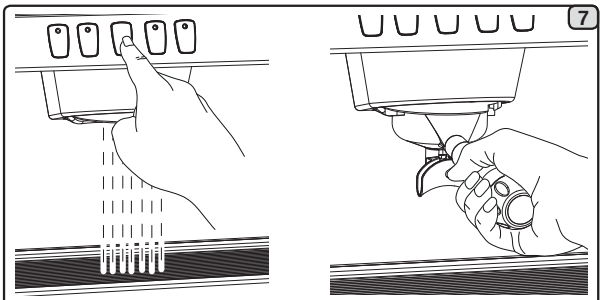
لا تنزع حامل المصفاة أثناء توزيع القهوة.

6



اضغط زر الإيقاف ثم اضغطه مرة أخرى بعد 10 ثوان. كرر هذه الخطوة 10 مرات.

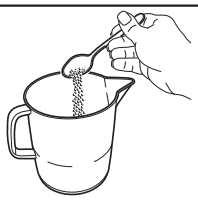
7



اخلع حامل المصفاة؛ واضغط زر الإيقاف وقم بتشغيل دورة الشطف بالماء لمدة حوالي 30 ثانية.

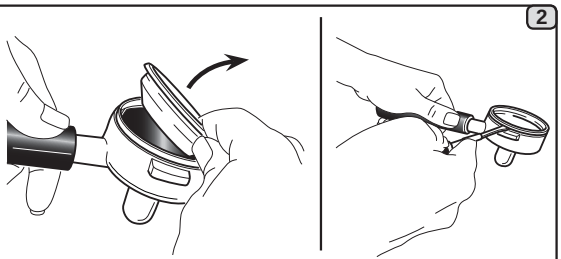
حوامل المصافي - *يجب إجراء هذه العملية بجميع حوامل المصافي في نهاية كل يوم عمل*

1



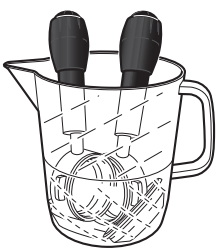
اسكب لترًا من الماء الساخن (50÷80 درجة مئوية) في وعاء ملائم ليس من الألمونيوم أو الحديد وكمية من المنظف وفقًا لتعليمات المنتج.

2



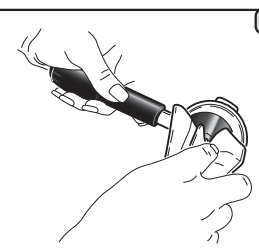
اخلع المصافي من حوامل المصافي.

3



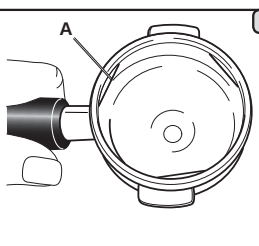
انقع المصافي وحوامل المصافي في هذا المحلول لمدة حوالي 15 دقيقة.
<u>ملاحظة!</u> اغمس الأجزاء المعدنية فقط.

4



قم بإزالة أي بقايا باستخدام إسفنجة واشطف جيدًا بالماء البارد الجاري.

5



أعد تركيب المصافي في حوامل المصافي وتأكد من تواجد زنبرك التثبيت (**A**) بالفلتر في مكمنه.

15. التنظيف والصيانة

للتطبيق الصحيح لنظام سلامة الأغذية (HACCP)، يرجى اتباع التعليمات الواردة في هذه الفقرة.
يجب إجراء عملية الغسل باستخدام منتجات "خط الخدمة" الأصلية، انظر التفاصيل بالصفحة الأخيرة. أي منتج آخر يمكن أن يهدد مدى ملاءمة المواد التي تتلامس مع المنتجات الغذائية.

نظرة عامة على فترات التنظيف				
	كل استخدام	يوميًا	أسبوعيًا	الأدوات اللازم استخدامها
دورة القهوة		√		• فرشاة (1) • قرص مطاطي (2) • مسحوق تنظيف (3)
مجموعات القهوة		√		• فرشاة (1)
تغيير ماء الغلاية		√		
حامل المصفاة		√		• الحاوية (4) • مسحوق تنظيف (3) • إسفنجة (5)
أنبوب البخار	√	√		• إسفنجة (5)
أنبوب البخار التلقائي	√	√		• إسفنجة (5)
أنبوب الماء		√		• إسفنجة (5)
الشبكة والحوض		√		• إسفنجة (5)
صينية التصريف			√	• الحاوية (4) • إسفنجة (5)
سطح صينية الفناجين		√		• إسفنجة (5)
منطقة العمل		√		• قطعة قماش ناعمة (6)



بالنسبة لتفاصيل عملية التنظيف، انظر الأقسام المخصصة في الصفحات التالية.

عربي

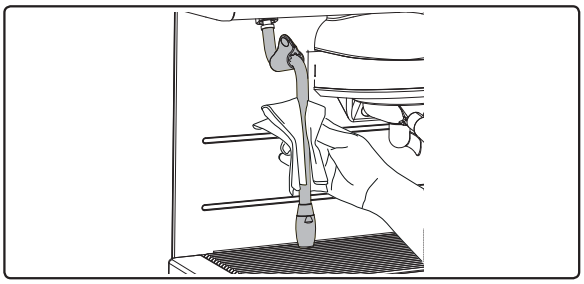
16. العيوب - الأعطال

الإجراءات المباشرة التي يستطيع العميل القيام بها بنفسه

قبل الاتصال بأفراد مركز الخدمة، ولتجنب التكاليف غير اللازمة، تأكد من عدم وجود حل لمشكلة الماكينة بين الحلول التالية.

المشكلة	السبب	الحل
ماكينة القهوة لا تعمل.	لا يوجد تيار كهربي.	تأكد من وجود تيار كهربي. تحقق من موضع مفاتيح التيارات (**1**).
ماكينة القهوة لا تسخن.	وضعية غير صحيحة للمفتاح (**1a**).	اضغط على المفتاح (**1a**).
تسريب من حافة حامل المصفاة (**10**).	الحشوة السفلية مليئة ببواقي القهوة.	نظف باستخدام الفرشاة المخصصة لذلك.
زمن توزيع القهوة قصير جدًا.	حبيبات القهوة خشنة جدًا. القهوة قديمة جدًا.	استخدم حبيبات ناعمة. استخدم قهوة جديدة.
تتساقط القهوة من الماكينة.	فتحات المصفاة مسدودة أو فتحة مخرج حامل المصفاة (**10**) غير نظيفة. حبيبات القهوة ناعمة جدا.	قم بالتنظيف. استخدم حبيبات أكثر خشونة.
يوجد فاقد مياه أسفل الماكينة.	التصريف مسدود. فتحة حوض التصريف مسدودة.	قم بالتنظيف. قم بالتنظيف.
تسخن الماكينة ولكنها لا توزع القهوة.	صنبور الإمداد بالمياه أو تيسير المياه مغلق. لا يوجد ماء في النظام.	افتح الصنابير انتظر حتى تجد ماء أو اتصل بالسباك.
تظل أجهزة التحكم الآلي في المنسوب في وضع التشغيل.	نفس الأسباب السابقة.	نفس الحل السابق.

أنابيب البخار والماء الساخن - *يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل*



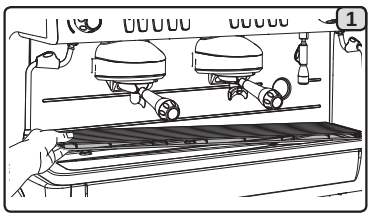
استخدم إسفنجة نظيفة واغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة.
اشطف بعناية.

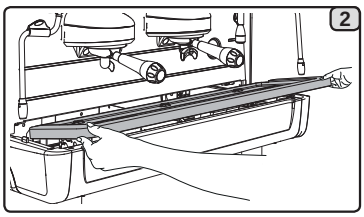
لا تستخدم منتجات خادشة.

ولتنظيف فوهة البخار من الداخل، اتبع هذه الخطوات:
أدر الفوهة في اتجاه لوحة الفناجين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.

ملحوظة: الإجراءات المشروحة فيما يلي يمكن أيضا القيام بها بينما الماكينة متوقفة عن العمل.

الشبكة وحوض التقطير - *يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل*

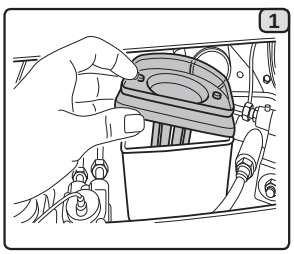


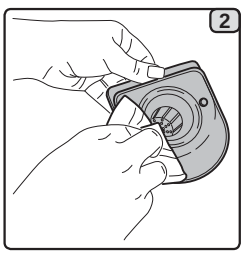


1. انزع الشبكة من الحوض.
2. أخرج الحوض.
3. اشطف أجزاء الشبكة والصينية بالماء الجاري.

خطر الاحتراق
لا تدخل يدك أسفل اللوحة الأمامية.

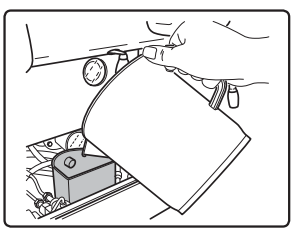
صينية التصريف





- يجب إجراء هذا العملية كل 7 أيام

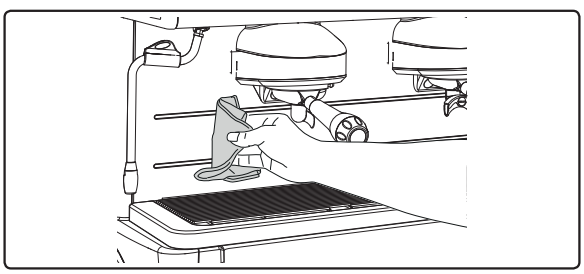
1. بعد فك الحوض، اخلع غطاء صينية التصفية.
2. قم بإزالة أي بقايا باستخدام إسفنجة واشطف جيدا بالماء البارد.



- يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

اسكب حوالي لترا من الماء الساخن في صينية التصريف لإزالة أي بقايا تصريف.

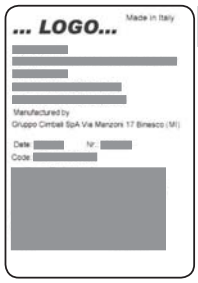
منطقة العمل - *يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل*



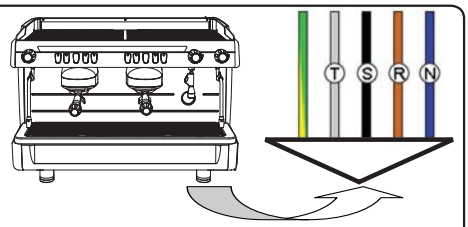
استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتجات تنظيف خالية من النشادر أو مواد خادشة،
وأزل أي مواد حيوية عالقة في محيط منطقة العمل.
ملاحظة: لا ترش أي سوائل في فتحات اللوحة الكهربية.

- انظر فصول *قواعد التركيب*

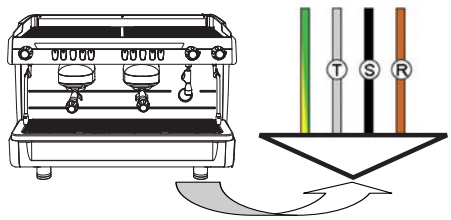
الشكل 1



الشكل 2



الشكل 3

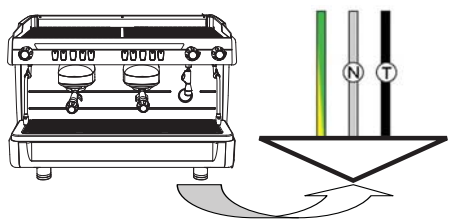


ألوان الأسلاك

التوصيل ثلاثي الأطوار

T رمادي
S أسود
R بني
N أزرق

الشكل 4

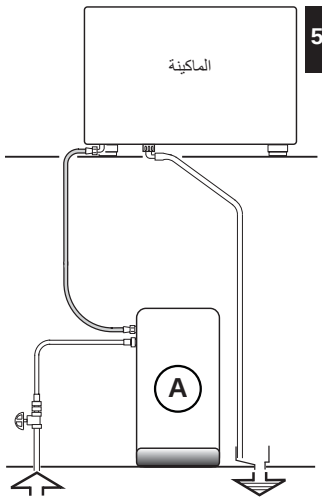


ألوان الأسلاك

التوصيل أحادي الطور

N أبيض **T** اسود (1)	**N** أزرق **T** بني (2)

الشكل 5



أ) تمكين جهاز معالجة المياه

ركب صنبورا لإمداد المياه

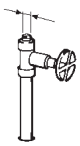
أقصى تيار ماء الضغط

6 بار - 0,6 ميجاباسكال

(بالنسبة لقيم الضغط التي تتجاوز هذه القيمة، ركب مُخفِّض ضغط)

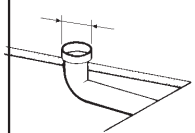
غاز Ø 3/8

الشكل 6

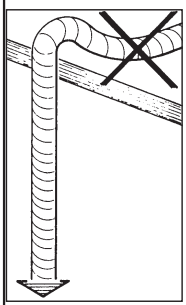


تصريف

أدنى
Ø 50 مم.



الشكل 7



Immagini - Illustrations - Illustrations - Abbildungen - Imágenes - Imagens - 插图

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Anschluß*
- véase los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capítulos *Prescrições de instalação*
- 请参见安装规则一章



Fig. Abb. 图. 缩写 **1**

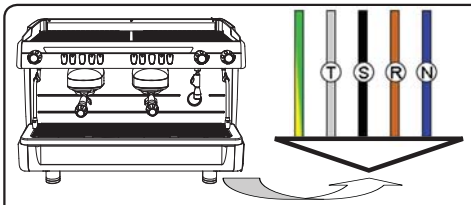


Fig. Abb. 图. 缩写 **2**

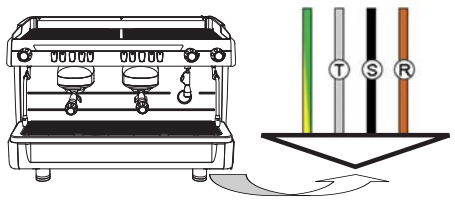


Fig. Abb. 图. 缩写 **3**

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos - 线缆颜色

Collegamento trifase - Three-phase connection - Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss - Conexión trifásica - Ligação trifásica - 三相接线

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

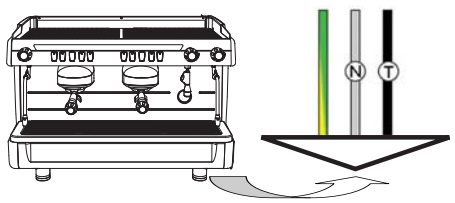


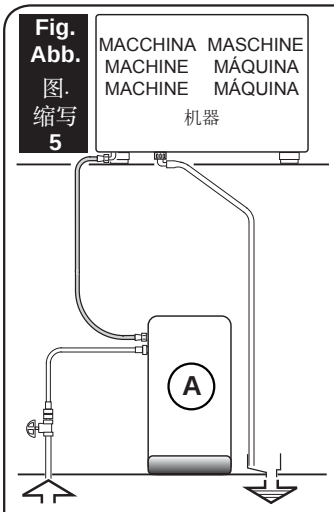
Fig. Abb. 图. 缩写 **4**

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos - 线缆颜色

Collegamento monofase - Single-phase connection Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss Conexión monofásica - Ligação mono-fásica - 单相接线

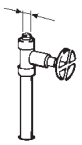
N Bianco - White - Blanc Weiß - Blanco - Branco 白	**N** Azzurro - Blue - Bleu Blau - Azùl - Azul - 蓝
T Nero - Black - Noir Schwarz - Negro - Preto 黑	**T** Marrone - Brown - Brun Braun - Marrón - Castanho 棕
①	②

Fig. Abb. 图. 缩写 **5**



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
A) 可能的水处理装置

Fig. Abb. 图. 缩写 **6**



Ø 3/8 GAS - GAZ GÁS

Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
Installer un robinet d'eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar uma torneira alimentação água
安装供水龙头

PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESIÓN MÁX. RED
PRESSÃO MAX. REDE
总水管最大压力

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour des pressions plus élevées, installer un détendeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)
（对于超过该值的压力，安装减压装置）

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
DRAIN
BODENABFLUSS
ALIVIADERO
DESCARGA
排水

Min. - 最小 Ø 50 mm.



Fig. Abb. 图. 缩写 **7**

Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l’alimentation électrique Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica 更换电源 - تغيير مصدر الإمداد بالكهرباء

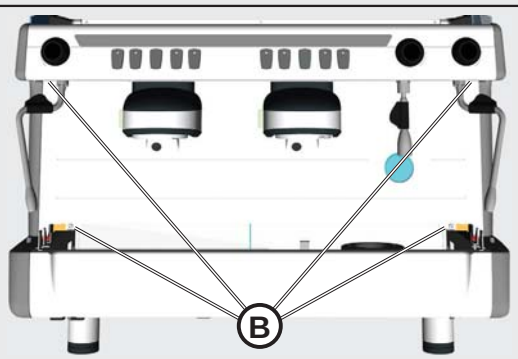
Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces chapitres du manuel sont à l’usage du personnel technique qualifié et autorisé.
Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.
Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.
手册中的这些章节供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。
الفصول الماثلة بالدليل مخصصة فقط للطاقم الفني المؤهل والمعتمد.

1



Rimuovere la bacinella - Remove the tray
Retirer le bac - Die Wanne abnehmen
Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro
拆下托盘
انزع الصينية

2





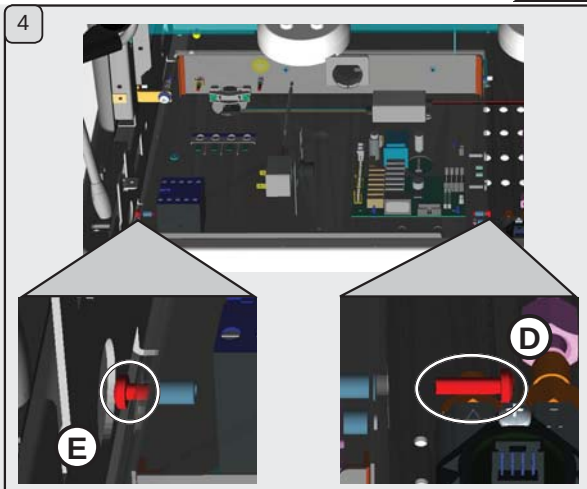
Svitare le 4 viti di fissaggio (**B**) e rimuovere il pannello frontale inox. - Loosen the 4 fixing screws (**B**) and remove the stainless steel front panel.
Dévisser les 4 vis (**B**) de fixage et démonter le panneau frontal en inox. - Lösen Sie die 4 Schrauben (**B**), und nehmen Sie das vordere Edelstahlpaneel ab.
Destornillar los 4 tornillos de fijación (**B**) y quitar el panel frontal inoxidable. - Afrouxare os 4 parafusos de aperto (**B**) e tirar o painel dianteiro inoxidável.
松开4个固定螺丝 (B) 并将不锈钢前面板拆下。
قم بفك برغيي التثبيت (**B**) وانزع اللوحة الأمامية من الفولاذ المقاوم للصدأ.

3



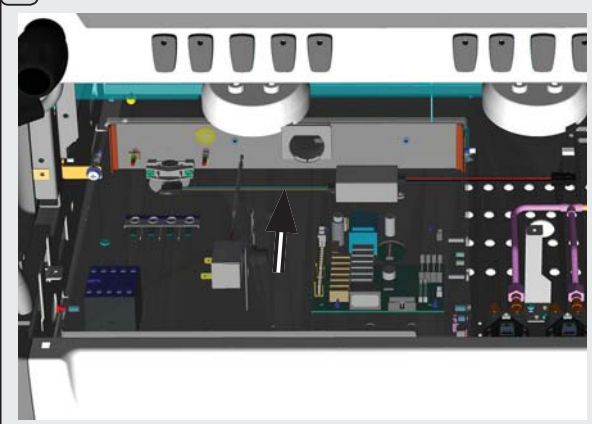
Svitare le due viti di fissaggio e rimuovere il coperchio (**C**).
Loosen the two fixing screws and remove the lid (**C**).
Dévisser les deux vis de fixage et démonter le couvercle (**C**).
Lösen Sie die beiden Schrauben, und nehmen Sie Die Abdeckung (**C**) ab.
Destornillar los dos tornillos de fijación y quitar la tapadera (**C**).
Afrouxare os dois parafusos de aperto e tirar a tampa (**C**).
松开两个固定螺钉并将盖 (C) 拆下。
قم بفك برغيي التثبيت وانزع الغطاء (**C**).

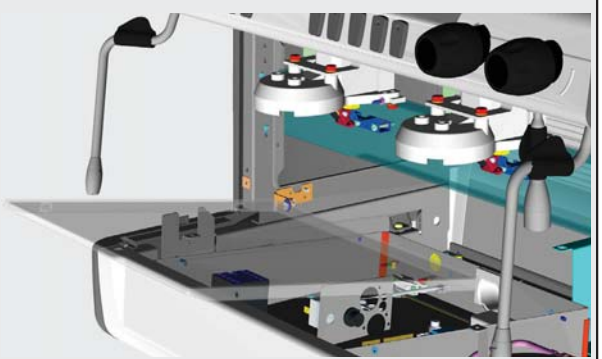
4



Svitare la vite (**D**) e allentare la vite (**E**)
Unscrew the screw (**D**) and loosen the screw (**E**).
Dévisser la vis (**D**) et désserrer la vis (**E**)
Die Schraube (**D**) losschrauben und die Schraube (**E**) lockern
Destornillar el tornillo (**D**) y aflojar el tornillo (**E**)
Desapertar o parafuso (**D**) e afrouxar o parafuso (**E**)
旋开螺钉 (D) 并松开螺钉 (E)。
فك البرغي (**D**) وانزع البرغي (**E**).

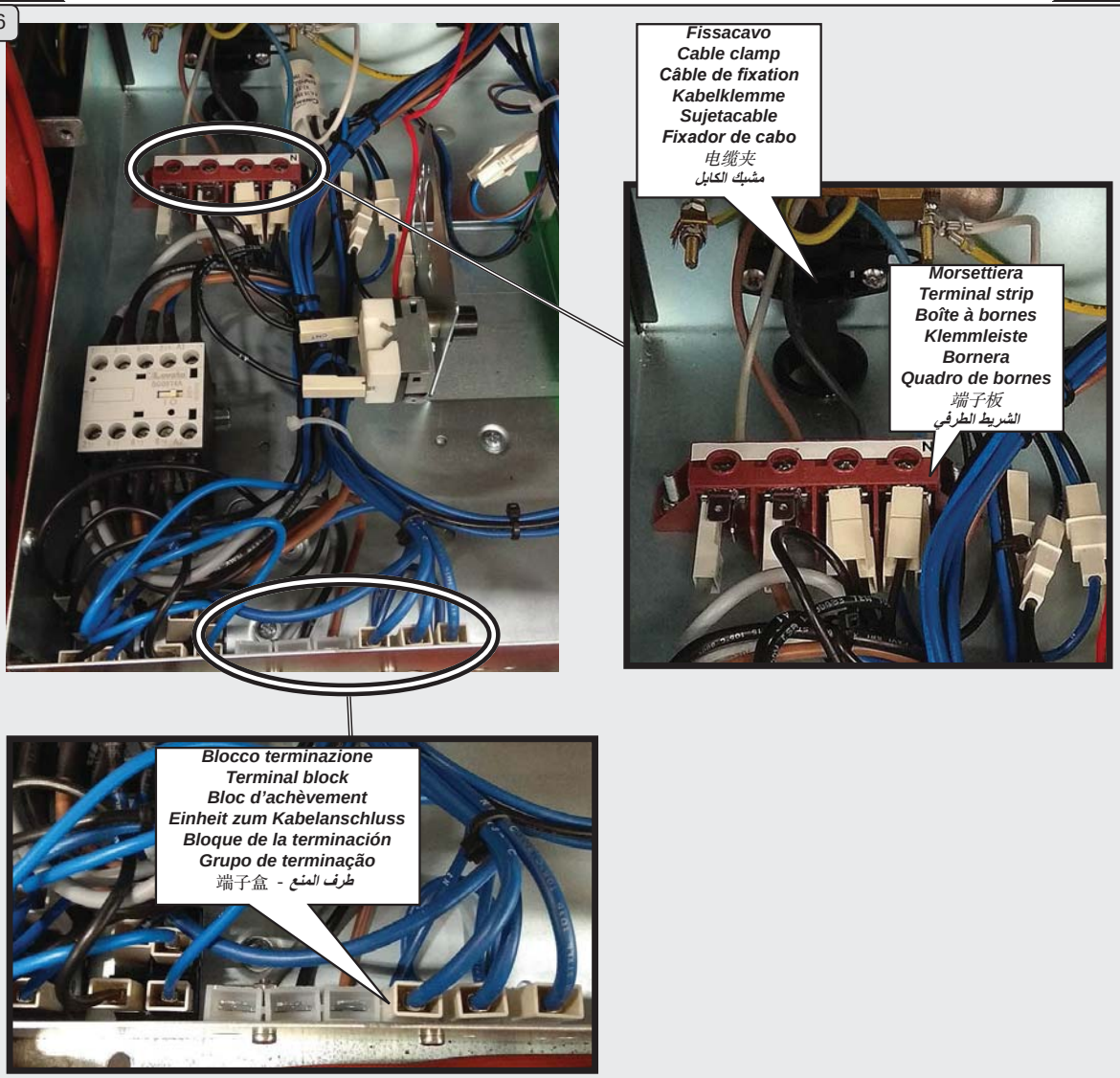
5





Spingere il coperchio della scatola elettrica verso l'interno macchina, sollevarlo e rimuoverlo.
Push the lid of the electric box toward the inside of the machine. Lift and remove it.
Pousser le couvercle du boitier électrique vers l'intérieur de la machine, le soulever et le retirer.
Die Abdeckung des Netzteilgehäuses zur Maschine hin schieben, anheben und abnehmen.
Empujar la tapadera de la caja eléctrica hacia el interior de la máquina, levantarla y quitarla.
Empurrar a tampa da caixa eléctrica para o interior da máquina, levantá-la e removê-la.
将电气盒的盖子朝向咖啡机的内部推。抬起并将其拆下。
ادفع غطاء علبة الكهرباء نحو الداخل من الماكينة. ارفعه وقم بازالته.

6



Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsettiera; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica.

Use a Philips screw to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable.

Retirer les fils de la boîte à bornes, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du fixe-câble.

Mit einem Kreuzschraubenzieher die Leiter von der Klemmleiste abziehen; ausschließlich die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen.

Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujeta cable y quitar el cable de alimentación eléctrica.

Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Remover aindar o cabo de alimentação eléctrica.

使用十字槽螺钉将电缆从端子板上拆下。松开电缆夹螺丝 并拆下电源电缆。

استخدم مسمار فيليبس لإزالة الكابلات من الشريط الطرفي. قم بتحرير مسامير مشابك الكابلات وقم بإزالة كابل الإمداد بالطاقة الكهربائية.

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

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

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

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

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

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

根据连接类型，遵循以下几页中的说明。

اتبع الإرشادات الموضحة على الصفحات التالية وفقًا لنوع الاتصال.

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

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

ATTENTION ! Remplacer le câble d'alimentation en cas de branchements triphasés sans neutre ou de branchements monophasés.

ACHTUNG: Bei einem Dreiphasen-Anschluss ohne Nullleiter oder bei einphasigem Anschluss muss das Netzkabel ausgetauscht werden.

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

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásicas, o cabo de alimentação elétrica tem de ser substituído

警告！在使用没有零线或单相接头的三相连接时，必须更换电缆。

تحذير! في حالة إجراء اتصال من ثلاث مراحل دون سلك محايد أو اتصال من مرحلة واحدة، فيجب استبدال الكابل الكهربائي.

Sezioni nominali dei cavi da utilizzare:		
Nominal sections of cables to use:	380-415V3N	min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm²
Sections nominales des câbles à utiliser:	220-240V3	min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm²
Nominaler Kabelquerschnitt:	220-240V	min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm²
Secciones nominales de los cables que hay que utilizar:		
Seções nominais dos cabos a utilizar:		
所用电缆的标称截面：		
المقاطع الاسمية للكابلات المطلوب استخدامها:		

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles - Farbe der Kabel - Color cables - Cor cabos - 电缆颜色 - ***ألوان الأسلاك***

Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss
Conexión trifásica - Ligação trifásica
三相连接 - *التوصيل ثلاثي الأطوار*

T Grigio - Grey - Gris - Grau
Gris - Cinza - 灰色 - رمادي

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

R Marrone - Brown - Brun - Braun
Marrón - Castanho - 棕色 - بني

N Azzurro - Blue - Bleu - Blau
Azul - Azul - 蓝色 - أزرق

Collegamento monofase - Single phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligação monofásica
单相连接 - *التوصيل أحادي الطور*

(1)
N Bianco - White
Blanc - Weiß
Blanco - Branco
白色 - أبيض

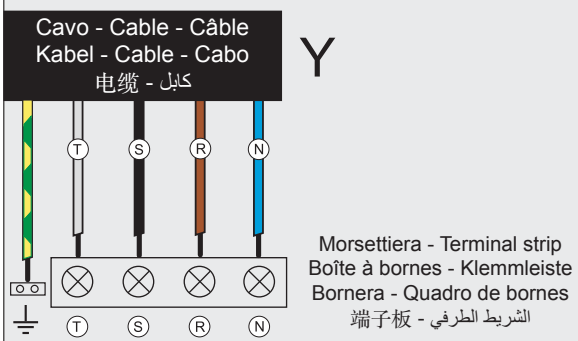
T Nero - Black
Noir - Schwarz
Negro - Preto
黑色 - أسود

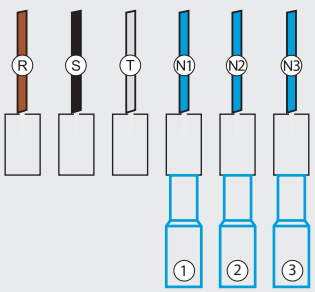
(2)
N Azzurro - Blue
Bleu - Blau
Azul - Azul
蓝色 - أزرق

T Marrone - Brown
Brun - Braun
Marrón - Castanho
棕色 - بني

Collegamento Trifase - Three-phase connection - Branchement triphasé - Dreiphasig Anschluss
Conexión trifásica - Conexão tri-fásico - 三相接线 - *التوصيل ثلاثي الأطوار*

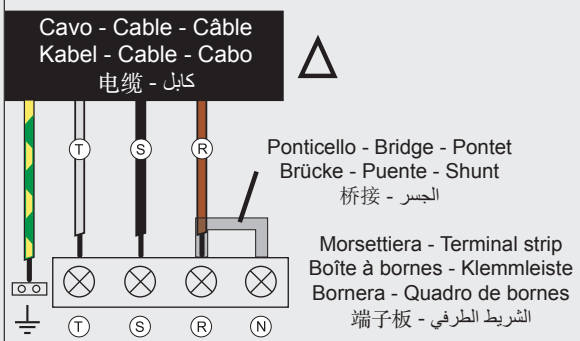
Collegamento a stella (trifase con neutro)
Y connection (three-phase with neutral wire)
Couplage étoile (triphasé avec neutre)
Sternschaltung (dreiphasig, mit Nullleiter)
Conexión en estrella (trifásica con neutro)
Conexão em estrela (trifásico com neutro)
星形接线（含零线，三相）
اتصال نجمي (ثلاث مراحل بسلك محايد)

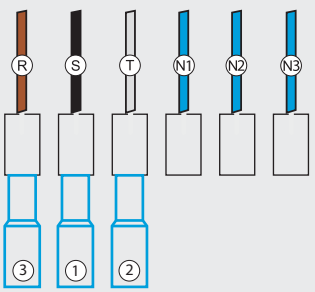




Blocco terminazione - Terminal block
Bloc d'achèvement - Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación - Grupo de terminação
端子盒 - *طرف المنع*

Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)
Delta connection (three-phase without neutral wire)
Couplage triangle (triphasé sans neutre)
Dreieckschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en triángulo (trifásica sin neutro)
Conexão em triângulo (trifásico sem neutro)
三角接线（不含零线，三相）
اتصال مثلث (ثلاث مراحل دون سلك محايد)

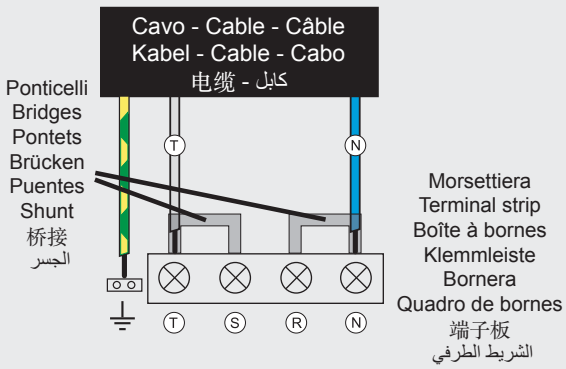


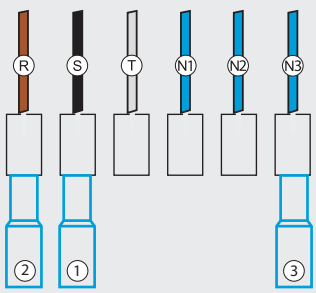


Blocco terminazione - Terminal block
Bloc d'achèvement - Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación - Grupo de terminação
端子盒 - *طرف المنع*

Collegamento monofase con potenza totale - Single-phase connection with full power
Raccordement monophasé à pleine puissance - Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung
Conexión monofásica con plena potencia - Ligação monofásica com potência total
单相接线，功率全开 - ***توصيل أحادي الطور ذو طاقة منخفضة***

Collegamento monofase con potenza totale
Single-phase connection with full power
Raccordement monophasé à pleine puissance
Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung
Conexión monofásica con plena potencia
Ligação monofásica com potência total
单相接线，功率全开
توصيل أحادي الطور ذو طاقة منخفضة

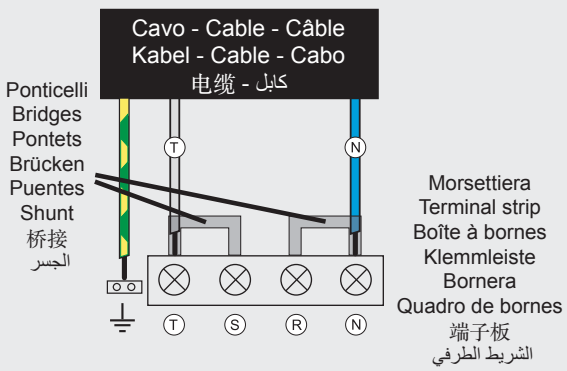


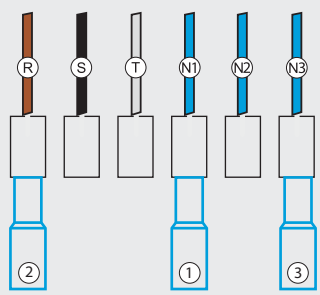


Blocco terminazione - Terminal block
Bloc d'achèvement - Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación - Grupo de terminação
端子盒 - ***طرف المنع***

Collegamento monofase con potenza ridotta - Single-phase connection with reduced power
Raccordement monophasé à puissance reduite - Einphasiger Anschluss mit reduzierter Leistung
Conexión monofásica con potencia reducida - Ligação monofásica com potência reduzida
单相接线，功率减小 - ***توصيل أحادي الطور ذو طاقة كاملة***

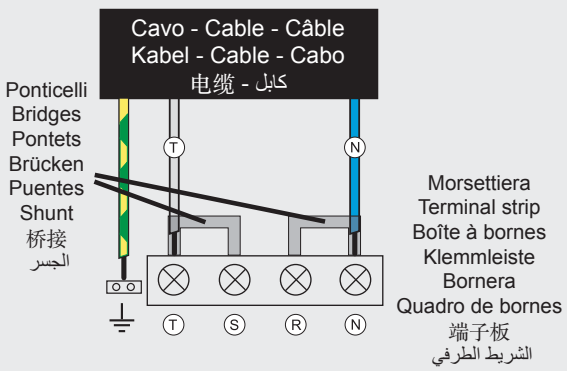
Collegamento monofase 13A
13A Single-phase connection
Raccordement monophasé à 13A
Einphasiger Anschluss 13A
Conexión monofásica 13A
Ligação monofásica 13A
单相接线，13A
توصيل أحادي الطور 13A

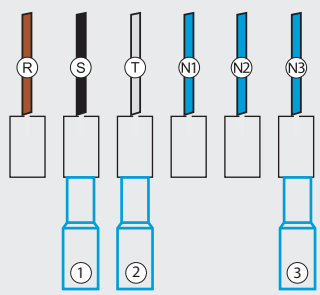




Blocco terminazione - Terminal block
Bloc d'achèvement - Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación - Grupo de terminação
端子盒 - ***طرف المنع***

Collegamento monofase 16A
16A Single-phase connection
Raccordement monophasé à 16A
Einphasiger Anschluss 16A
Conexión monofásica 16A
Ligação monofásica 16A
单相接线，16A
توصيل أحادي الطور 16A





Blocco terminazione - Terminal block
Bloc d'achèvement - Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación - Grupo de terminação
端子盒 - ***طرف المنع***

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

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

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

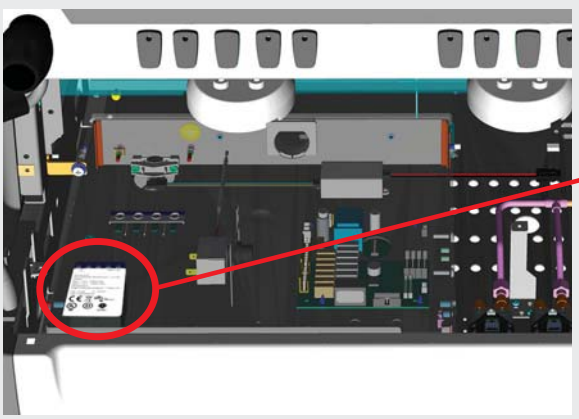
NUR BEI EINPHASIGEM ANSCHLUSS MIT REDUZIERTER LEISTUNG: Das (mitgelieferte) Klebeetikett mit der Angabe der neuen Leistung anstelle der Plakette mit den Maschinenkenndaten anbringen.

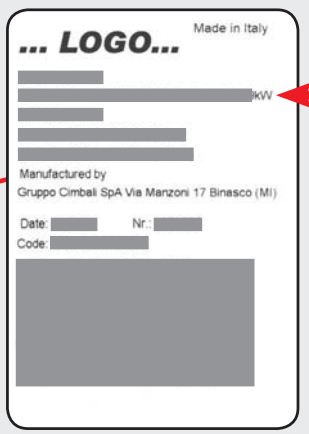
SÓLO PARA CONEXIÓN MONOFÁSICA CON POTENCIA REDUCIDA: aplicar la etiqueta adhesiva (suministrada en dotación) con el nuevo valor de potencia en lugar del valor citado en la placa de datos de la máquina.

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

仅适合功率减小的单相接线：将写有新额定功率的标签（已提供）覆盖在咖啡机铭牌上标示的功率。

فقط لتوصيل أحادي الطور مع طاقة مخفضة: 1) ضع الملصق (مرفق) ذو تصنيف الطاقة الجديد على التصنيف المثبت على لوحة بيانات الماكينة.







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.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

IT

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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

EN

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.
This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR

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

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

DE

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

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

ES

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

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico.
Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos reservados

PT

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

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.
Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

ZH

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

金百利集团保留按不同国家要求而更改咖啡机配置，及因技术进步而更改咖啡机的权利。
未经金百利集团的书面许可，此出版物任何部分严禁擅自利用，复制和出版。
金百利集团股份有限公司
©米兰金百利集团股份有限公司版权所有
保留所有权利

ع

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

تحتفظ GRUPPO CIMBALI بحق إجراء تغييرات على هذه الماكينات طبقا لاحتياجات كل دولة وعلى أساس التطورات التكنولوجية.
ويحظر استخدام أو نسخ أو نشر هذه المطبوعة سواء كليا أو جزئيا دون تصريح كتابي من شركة GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© حقوق الطبع لشركة GRUPPO CIMBALI S.p.A، ميلان، إيطاليا.
جميع الحقوق محفوظة

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.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

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.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

SERVICE LINE

IT **Il GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"**

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, 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) 610-004-270 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) 610-004-217 pastiglie per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

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

EN **GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"**

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

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers in liquid form 610-004-159;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form 610-004-270;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups in sachets 610-004-244;
D) For superautomatic-machine dispensers in tablet form 610-004-217.

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

FR **GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"**

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-159 liquide pour les mousseurs à lait ;
B) 610-004-270 en poudre pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ;
C) 610-004-244 sachets pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ;
D) 610-004-217 pastilles pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE **GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"**

Mit der Absicht, dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine zur Seite zu stehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Reinigung

A) 610-004-159 Flüssigprodukte für die Cappuccino-Bereiter;
B) 610-004-270 in Pulverform für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen;
C) 610-004-244 Tüten für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen;
D) 610-004-217 Tabletten für die Kaffeeeinheiten der vollautomatischen Maschinen.

Für eine Bestellung bitte beim Händler die Katalog-Nr. angeben.

ES **GRUPPO CIMBALI 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 CIMBALI les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

A) 610-004-159 líquido para los capuchinadores;
B) 610-004-270 en polvo para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;
C) 610-004-244 en sobres para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;
D) 610-004-217 en pastillas para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para efectuar un pedido, envíe el número de código a su Concesionario.

PT **GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"**

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, 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) 610-004-270 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) 610-004-217 pastilhas para os grupos das máquinas superautomáticas.

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

ZH 金百利及服务热线

金百利集团以无时不刻为客户打造高性能咖啡机为客户服务的宗旨，为此集团特推出一系列特定的清洁产品并开通了服务热线：

ECO 热线 – 咖啡机清洗产品

A) 610-004-159 牛奶咖啡制作器专用洗涤液；
B) 610-004-270 分配器，过滤器架，咖啡杯专用洗涤粉；
C) 610-004-244 分配器，过滤器架，咖啡杯专用袋装清洁剂；
D) 610-004-217 超自动咖啡机组件专用清洁片。

可直接从当地分销商处订货，订货时请告知如上所示的产品编号。

ع **GRUPPO CIMBALI و "خط الخدمة"**

تهدف خدمة العملاء بشركة GRUPPO CIMBALI إلى ضمان أفضل أداء لماكينة القهوة لعملائها في جميع الأوقات وأيضا لتوفير سلسلة من منتجات التنظيف المصممة خصيصا لهذا الغرض.

ECO LINE - منتجات التنظيف

A) لماكينات عمل الكابتشينو على هيئة سائل 610-004-159;
B) للموزعات، وحوامل المصافي، وفناجين القهوة على هيئة مسحوق 610-004-270;
C) للموزعات، وحوامل المصافي، وفناجين القهوة في أظرف صغيرة 610-004-244;
D) لموزعات الماكينات فوق الأوتوماتيكية على هيئة أقراص 610-004-217.

اطلب مباشرة من موزعك المحلي وأخبره برقم الصنف الذي تحتاجه كما هو موضح أعلاه.

SERVICE LINE

ECO LINE

A



B



C



D



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

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

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

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

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

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

制造商有权对该咖啡机做出修改，恕不另行通知

تحتفظ الجهة المصنعة بالحق في تعديل الأجهزة المقدمة حاليًا في هذا المنشور دون سابق إشعار

EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

ISO 14001 TÜV SÜD ISO 9001 OHSAS 18001

CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721