



M39 Dosatron

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

LA **CIMBALI**

	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la máquina		2 gruppi 2 units 2 groupes 2 gruppen 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 units 3 groupes 3 gruppen 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 units 4 groupes 4 gruppen 4 grupos 4 grupos	
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacitè Kapazität - Capacidad - Capacidade				[L]
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor		5 - 11	15	20	
Scambiatore Heat exchanger Échangeur Wrmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água		0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 3	0.18 - 0.25 x 4	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



GRUPPO CIMBALI

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



in accordance with
DIN 10531

M39 DT



Legenda - Legend - Legende

IT	DESCRIZIONE DEI COMPONENTI	GB	DESCRIPTION OF THE COMPONENTS	FR	DESCRIPTION DES COMPOSANTS
1	Cappuccinatore (*)	1	Cappuccino-Maker (*)	1	Machine pour café crème (*)
2	Tastiera di selezione	2	Selection panel	2	Plaque à touches sélections
3	Indicatore di livello (*)	3	Level Indicator (*)	3	Indicateur de niveau (*)
6	Manometro pompa	6	Pump Pressure Gauge	6	Manomètre pompe
8	Erogatore acqua calda	8	Hot water outlet	8	Bec débit eau chaude
9	Tubo (lancia) vapore	9	Steam pipe	9	Tuyau de la vapeur
9a	Tubo (lancia) Turbosteam (*)	9a	Turbosteam pipe (*)	9a	Tuyau Turbosteam (*)
11	Portafiltro	11	Filter-Holder	11	Porte-filtre
12	Pulsante acqua calda	12	Hot water button	12	Bouton de l'eau chaude
13	Manopola erogazione vapore (selettore Turbosteam *)	13	Steam dispensing knob (Turbosteam selector*)	13	Robinet de la vapeur (Sélecteur Turbosteam *)
14	Manopola interruttore generale	14	Main Switch Knob	14	Interrupteur général
15	Bacinella appoggiatezze	15	Tray	15	Bassinelle d'égouttoir
16	Display grafico	16	Graphical display	16	Ecran graphique
17	Display pubblicitario (*)	17	Ad display (*)	17	Ecran publicitaire (*)
18	Pulsante erogazione vapore	18	Steam button	18	Bouton de la vapeur
19	Manopola rubinetto gas	19	Gas tap knob (*)	19	Robinet alimentation du gaz
20	Manopola erogazione latte / vapore (*)	20	Milk/steam supply knob (*)	20	Robinet de débit du lait / vapeur (*)
21	Finestrella controllo fiamma	21	Flame check window	21	Petite fenêtre de contrôle de la flamme
22	Pulsante scaldatazzze elettrico (*)	22	Electrical cup warmer button (*)	22	Touche chauffe-tasses électrique (*)
23	Piano scaldatazzze (*)	23	Cups warmer (*)	23	Chaussé-tasses (*)
24	Tasto "RES"	24	"RES" key (to quit programming mode / cancel entered data)	24	Touches "RES" (sortir de la programmation / données introduites non valables)
	(uscire dalla programmazione / invalidazione dati immessi)	26	Coffee circuit flushing key	26	Touches de lavage du circuit café
26	Tasto lavaggio circuito caffè	27	"i" key (displays the number of cycles)	27	Touches "i" (affiche nombre des cycles)
27	Tasto "i" (visualizzazione numero cicli)	28	Milk circuit wash key	28	Touche lavage circuit lait
28	Tasto lavaggio circuito latte	29	"PRG" key (to access programming mode / menu)	29	Touches "PRG" (entrer en programmation / menu)
29	Tasto "PRG"	30	"+" key (to modify parameters / clock)	30	Bouton "+" (modifier les paramètres / horloge)
	(entrare in programmazione / menù)	31	"-" key (to modify parameters / clock)	31	Bouton "-" (modifier les paramètres / horloge)
30	Tasto "+" (modificare parametri / orologio)	34	"CUSTOMER PARAMETERS" key	34	Touche "PARAMÈTRES CLIENT"
31	Tasto "-" (modificare parametri / orologio)	35	Hot water "STOP-CONTINUOUS" key	35	Touche "STOP-CONTINU" eau chaude
34	Tasto "PARAMETRI CLIENTE"	36	Manual refill water lever in boiler (*)	36	Levier remplissage manuel eau dans chaudière (*)
35	Tasto "STOP-CONTINUO" acqua calda	39	Card services slit (technical programming) (*)	39	Card services slit (technical programming) (*)
36	Leva riempimento manuale acqua in caldaia (*)	OK	On / Off switch boiler resistance - confirm entered data	OK	Bouton poussoir d'activation / désactivation résistance chaudière - confirmation des données introduites
39	Feritoia carta servizi (programmazione tecnico) (*)		The components - * - are applied only in some produit configurations		
OK	Pulsante attivazione / disattivazione resistenza caldaia - conferma dati immessi				

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

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

Legende - Leyenda - Legenda

DE	BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN	ES	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES	PT	DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES
1	Cappuccinomaschine (*)	1	“Capuchinador” (*)	1	Preparador de garoto (cappuccino) (*)
2	Wahlstellen	2	Teclado de selección	2	Teclado de seleção
3	Standanzeige (*)	3	Indicador de nivel (*)	3	Indicador de nível (*)
6	Manometer Pumpe	6	Manómetro bomba	6	Manómetro da bomba
8	Heißwasserausgabe	8	Erogador agua caliente	8	Distribuidor de água quente
9	Dampfausgaberohr	9	Tubo vapor	9	Tubo do vapor
9a	Dampfausgaberohr turbosteam *	9a	Tubo vapor turbosteam *	9a	Tubo do vapor turbosteam *
11	Filterhalter	11	Portafiltro	11	Porta-filtro
12	Heißwasser-Drucktaste	12	Botón erogación agua caliente	12	Botão de erogação água quente
13	Dampfhahn (Wahlschalter Turbosteam *)	13	Grifo vapor (Selector turbosteam *)	13	Torneira do vapor (Selector turbosteam *)
14	Drehknopf Hauptschalter	14	Empuñadura interruptor general	14	Manípulo interruptor geral
15	Auffangschale	15	Bandeja	15	Tabuleiro
16	Graphisch Display	16	Display gráfico	16	Display gráfico
17	Werbedispla (*)	17	Display publicitario (*)	17	Mostrador publicitário (*)
18	Taste Dampfabgabe	18	Botón erogación vapor	18	Botão de erogação vapor
19	Gasventil (*)	19	Manopla grifo del gas (*)	19	Manipulo torneira do gás (*)
20	Drehknopf Milchabgabe / Dampfabgabe (*)	20	Empuñadura erogación leche / vapor (*)	20	Manipulo erogação do leite / vapor (*)
21	Kontrollöffnung für Gasflamme	21	Ventanilla para control llama	21	Janela de controle chama
22	Elektrischer Tassenwarmer schälter (*)	22	Botón calientatazas electrico (*)	22	Botão esquenta-chavanas electrico (*)
23	Tassenerwärmer (*)	23	Calientatazas (*)	23	Grelha para esquentar chávenas (*)
24	Taste „RES“ (Absprung von Programmierung / Löschen der eingegebenen Daten)	24	Tecla “RES” (salir de la programación / invalidación datos introducidos)	24	Tecla “RES” (sair da programação / invalidação dos dados introduzidos)
26	Taste zum Durchspülen des Kaffeekreislaufs	26	Tecla lavado circuito café	26	Tecla de lavagem de circuito café
27	Taste „i“ (Anzeige der Zyklus-Nr.)	27	Tecla “i” (visualización número ciclos)	27	Tecla “i” (visualização do número de ciclos)
28	Taste Spülung Milchkreis	28	Tecla lavado circuito leche	28	Tecla lavagem circuito leite
29	Taste „PRG“ (Zugriff zu Programmierung / Menü)	29	Tecla “PRG” (entrar en programación / menú)	29	Tecla “PRG” (entrar na programação / menu)
30	Taste „+“ (Parameter / Uhrzeit ändern)	30	Tecla “+” (modificar parámetros / reloj)	30	Tecla “+” (modificar parâmetros / relógio)
31	Taste „-“ (Parameter / Uhrzeit ändern)	31	Tecla “-“ (modificar parámetros / reloj)	31	Tecla “-“ (modificar parâmetros / regógio)
34	Taste „KUNDENPARAMETER“	34	Tecla “PARAMETROS USUARIO”	34	Tecla “PARAMETROS CLIENTE”
35	Taste “STOP-KONTINUIERLICHE“ Heißwasserabgabe	35	Tecla “STOP-CONTINUO” agua caliente	35	Tecla “STOP-CONTÍNUO” água quente
36	Hebel manuelle füllung Wasser in Kessel (*)	36	Palanca llenado manual agua en la caldera (*)	36	Alavanca de enchimento manual da água na caldeira (*)
39	Einstellschlitz für Serviceharte (Programmierung durch Techniker) (*)	39	Raja de la tarjeta servicios (programación técnica) (*)	39	Régua do cartão serviços (programação técnica) (*)
OK	Taste zur Aktivierung / Deaktivierung des Heizelements Wasserkessel - Bestätigung der eingegebenen Daten	OK	Botón activación / desactivación resistencia caldera - confirmación datos introducidos	OK	Botão activação / desactivação resistência caldeira - confirmação dos dados introduzidos
			Los componentes - * se aplican sólo en algunas configuraciones de productos		

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

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

LA **CIMBALI**

Italiano

Istruzioni originali

9

English

Translation of the original instructions

35

Français

Traduction des instructions d'origine

61

Deutsch

Übersetzung der Originalanleitung

87

Español

Traducción de las instrucciones originales

113

Português

Tradução das traduções originais

139

Gentile Signora, Egregio Signore

ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Cimbali.

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

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

Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Pagina		Pagina	
1. Prescrizioni generali	10	21. Prescrizioni per l'operatore	31
2. Prescrizioni di installazione	11	22. Avvertenze	32
3. Prescrizioni elettriche di installazione	12	23. Manutenzione e riparazioni	32
4. Collegamento equipotenziale	12	24. Messa fuori servizio definitiva	33
5. Prescrizioni idrauliche di installazione	13	25. Anomalie - Guasti	34
6. Check-up di installazione	14		
USO			
7. Messa in funzione giornaliera	15	IMMAGINI	165
Descrizione simbologia display	15	Service Line	167
8. Accensione impianto gas (solo per macchine + GAS)	16		
9. Ricambio dell'acqua della caldaia	16		
10. Scaldatazzze	17		
11. Erogazione caffè	17		
11.1 Erogazione vapore	18		
11.2 Erogazione acqua calda	18		
11.3 Erogazione latte e cappuccino	19		
12. Istruzioni d'uso del cappuccinatore	19		
13. Flusso di programmazione cliente	20		
14. Regolazione orologio	21		
15. Come entrare in programmazione	21		
16. Menù tasto - Selezione Caffè	22		
16.1 Menù tasto - Selezione Cappuccino - Latte	22		
16.2 Menù tasto - Selezione Acqua Calda	23		
Programmazioni dosi per "autoapprendimento"	23		
17. Menù dati - Visualizzazione ed azzeramento contatori	24		
18. Menù PARAMETRI CLIENTE	25		
Selezione lingua	26		
19. Controllo del livello e Carico dell'acqua in caldaia con rubinetto di servizio manuale	26		
20. Pulizia e manutenzione	27		

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



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 stessa.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 79 dB(A) (+/- 1dB).
- 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.



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

2. Prescrizioni di installazione

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.

- 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 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).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- 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.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- 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 pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.



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

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. È 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.

E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolungh. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolungh conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolungh, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

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. Collegamento equipotenziale

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.

Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

Terminata l'installazione è NECESSARIO eseguire questo tipo di collegamento:

- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare un capo del conduttore al morsetto (vedere [capitolo immagini figura 5](#)) e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

N.B.: NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ricordiamo che il Gruppo Cimbali Spa non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico.
Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.



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

5. 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 acqua della macchina:

- il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti
- il valore dei cloruri sia inferiore a 100 mg/l

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 (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 6, 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 7.

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 8.



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

6. Check-up di installazione



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

ALLACCIAIMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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



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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

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

VAPORE (anche con turbosteam)

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

CAPPUCCINATORE (dispositivo automatico cappuccinatore)

- Dopo aver tolto il tubo di aspirazione dal contenitore del latte, eseguire alcune erogazioni a vuoto.

7. Messa in funzione giornaliera

CON FUNZIONE ACCENSIONE AD ORARIO ATTIVATA

Per macchine con riscaldamento solo elettrico

L'accensione e lo spegnimento della macchina avviene automaticamente all'ora programmata.

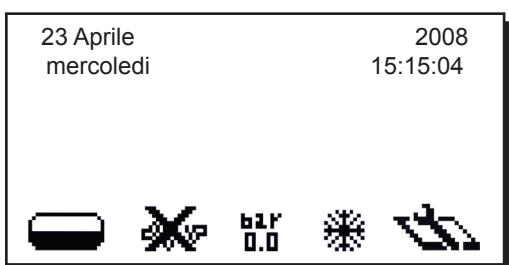
Per macchine con riscaldamento misto gas / elettrico

La funzione di accensione/spegnimento elettrico **NON** pilota il riscaldamento del gas, quindi alla fine dell'attività giornaliera **OCCORRE** spegnere il gas riportando la manopola del rubinetto gas sulla posizione **●** ed alla ripresa dell'attività giornaliera riaccendere il gas come indicato nel paragrafo "accensione del gas".

N.B.: quando la macchina funziona con accensione/spegnimento automatico, **non** utilizzare l'interruttore generale (14) per spegnere la macchina perché in tale condizione non è possibile il funzionamento dell'accensione automatica.

CON FUNZIONE ACCENSIONE AD ORARIO DISATTIVATA

Dopo aver acceso la macchina, tramite la manopola interruttore (14), per qualche istante compare sul display il messaggio "ATTENDERE"; subito dopo viene visualizzato il quadro sottostante:



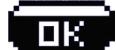
Descrizione simbologia display



Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia.

Durante la fase di caricamento, la parte inferiore scura dell'icona è visualizzata in modo alternato.

Quando il livello ottimale è stato raggiunto, il simbolo appare così:



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

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



(interno chiaro).

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



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

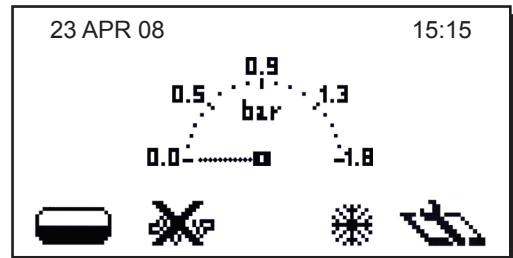
N.B.: l'utente non può attivare/disattivare il riscaldamento elettrico.

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



bar Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.
0.0

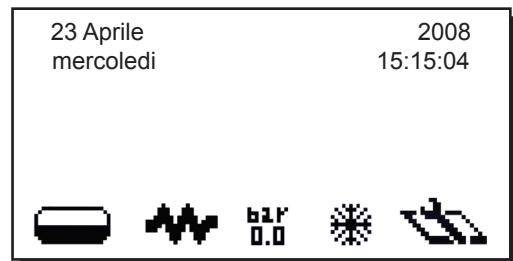
Premendo per circa 3" il tasto **RES** (24), è possibile visualizzare il manometro in modo analogico; sul display viene visualizzato:



***** Questo simbolo indica che la macchina è in fase di primo riscaldamento oppure che la pressione caldaia è scesa sotto il valore di 0,5 bar.

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

Tutti gli altri tasti sono disabilitati in quanto non si è raggiunta la pressione di lavoro; alla loro pressione sul display compare il quadro sottostante



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

La macchina ha raggiunto la pressione e la temperatura di lavoro programmata quando l'icona



non è più visualizzata sul display.

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



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



Accensione forzata

Durante la fase di spegnimento programmato, sul display viene visualizzato:



Premere un tasto "STOP/continuo caffè" (C) per forzare l'accensione.

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

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

Per riportarla immediatamente alla condizione di spegnimento da orologio occorre spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale (14).

8. Accensione impianto gas (solo per macchine + GAS)



"Non accendere il gas quando la caldaia è in pressione".

Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:

- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto;
- il rubinetto di intercettazione sulla rete gas sia aperto.

Ruotare l'interruttore generale (14) sulla posizione 1.

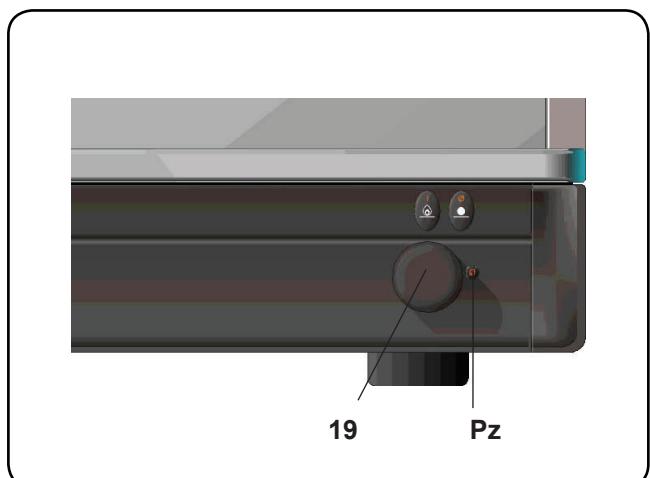
La macchina esegue le operazioni descritte nel paragrafo **"Messa in funzione giornaliera"**.

Ruotare, premendo, in senso antiorario la manopola rubinetto gas (19) e premere ripetutamente il pulsante accensione piezoelettrica (Pz) fino a che non si accende il bruciatore sotto la caldaia.

Controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella (21) e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola (19).

A questo punto comincia la **"Fase di riscaldamento"**.

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (14) fino alla posizione 0 e chiudere il rubinetto del gas (19) riportandolo sulla posizione "0".



9. Ricambio dell'acqua della caldaia



"Prima di mettere in funzione la macchina cambiare l'acqua nella caldaia".

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

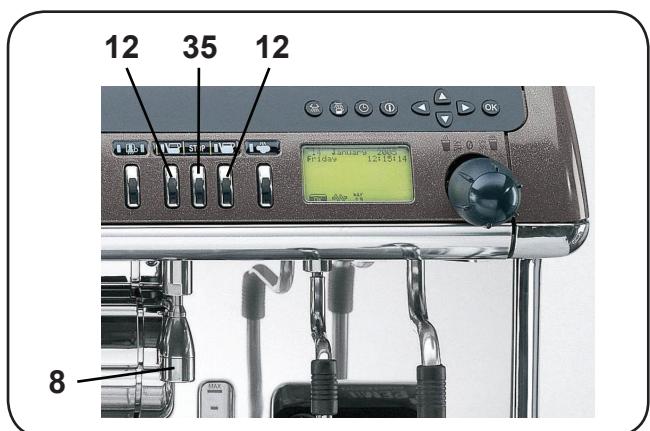
Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, un tasto erogazione acqua calda (12).

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

La resistenza caldaia e tutti i tasti erogazione saranno disabilitati.

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

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



10. Scaldatazze (dove previsto)



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatazze (23) 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 la resistenza del piano appoggiatazze (23), premere il pulsante (22); per modificare la potenza dello scaldatazze premere più volte il pulsante (22).

- Tutti i LED accesi = potenza massima
- Tutti i LED spenti = OFF

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

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

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

11. Erogazione caffè

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

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

Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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

Premere il pulsante corrispondente alla dose desiderata, l'arresto avverrà automaticamente.

L'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante STOP.





11.1 Erogazione vapore

La macchina è equipaggiata con due tubi vapore che rappresentano due sistemi diversi di utilizzo.

- 1) Sistema di erogazione vapore a volantino (13), adatto per quelle bevande che necessitano di emulsione, avendo la possibilità di aprire con gradualità il flusso del vapore.
Nota: questo sistema di erogazione non è valido per macchine, dotate di lancia vapore Turbosteam
- 2) Sistema di erogazione a pulsante (18).

Dopo aver scelto il sistema, introdurre il tubo di erogazione del vapore (9) in un contenitore adatto; erogare il vapore e a riscaldamento avvenuto interrompere l'erogazione.

N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

Erogazione con selettore Turbosteam (13) dove previsto Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore TURBOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di "arresto dell'erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata", con la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte.

Dopo aver selezionato quale tipo di latte si desidera ottenere (riscaldato o montato), introdurre il tubo di erogazione del vapore (9a) in un contenitore adatto, avendo cura di immergere completamente il bulbo nella bevanda.



Ruotare la manopola vapore automatico (13) nella direzione opportuna. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore può avvenire automaticamente oppure manualmente.

Per ulteriori informazioni sulla funzione consultare il paragrafo "Turbosteam" nel menu configurazione.

11.2 Erogazione acqua calda

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

Questa soluzione consente quindi di migliorare la qualità dell'acqua e rendere più sicuro il lavoro dell'operatore.

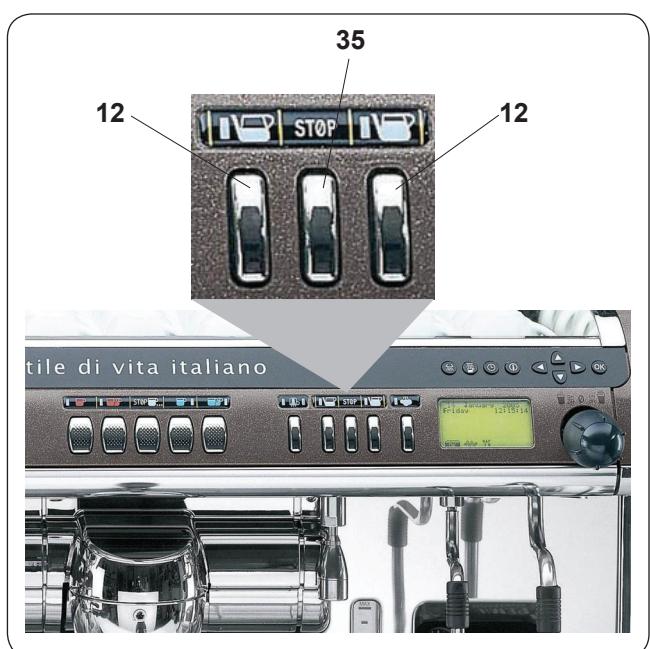
Dopo aver posizionato sotto l'erogatore il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi:

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

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

NOTA:

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



11.3 Erogazione latte e cappuccino

INDICAZIONI GENERALI

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

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

MEMORIZZAZIONE TIPI DI BEVANDE

Con il "cappuccinatore automatico" e la programmazione per ogni tasto del gruppo di sinistra, si possono confezionare bevande di diverso tipo e abitudine nazionale, attraverso le seguenti combinazioni:

- latte montato
 - latte montato + caffè
 - latte montato + caffè decaffeinato
 - erogazione del caffè prima del latte
 - erogazione contemporanea di caffè e latte
- la programmazione viene effettuata dal tecnico installatore.

EROGAZIONE LATTE

Inserire il tubicino (X) nella confezione del latte.

Dopo aver posizionato sotto il cappuccinatore (1) il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi.

FUNZIONAMENTO DOSATO

Premere il tasto di erogazione latte, si accende il led sopra al tasto selezionato, inizia l'erogazione, la fine della confezione avviene in modo automatico. Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo il tasto STOP.

FUNZIONAMENTO CONTINUO

Ruotare l'interruttore erogazione latte (20) ed erogare fino al raggiungimento della quantità di latte desiderata. Ruotare l'interruttore (20) verso la posizione "0" per terminare l'erogazione.

EROGAZIONE CAPPUCCINO

- Usare solo il portafiltro con becco a una via.



- Dopo aver disinnestato il portafiltro dal gruppo ed averlo svuotato dei fondi precedenti, mettere una dose di caffè macinato e pressare.
- Innestare serrando bene il portafiltro al gruppo.
- Inserire il tubicino (X) nella confezione del latte.
- Posizionare sotto il becco la tazza da cappuccio o un contenitore adatto al tipo di bevanda da confezionare, con lo speciale becco del cappuccinatore automatico, non si deve spostare la tazza o il contenitore tra l'erogazione del caffè e quella del latte.
- Premere il tasto di selezione corrispondente, si accende il led sopra al tasto selezionato, inizia l'erogazione, la fine della confezione avviene in modo automatico.
- E' possibile in qualsiasi momento arrestare l'erogazione premendo il tasto "STOP".

Nel capitolo "Istruzioni d'uso del cappuccinatore" viene spiegato come ottenere il latte più o meno caldo e più o meno montato.



ATTENZIONE: Nel caso di lunghe inattività attenersi alle norme igieniche vigenti in materia di conservazione del latte.

12. Istruzioni d'uso del cappuccinatore

Inserire il tubicino (X) nella confezione del latte.

Collocare un recipiente sotto il cappuccinatore (1).

Estrarre il pomello (1b) per favorire l'aspirazione d'aria.

Ruotare completamente in senso orario la vite di regolazione aria (1a), riportarla poi indietro di mezzo giro.

Ruotare completamente in senso orario la vite di regolazione temperatura (1c), riportarla poi indietro di mezzo giro.

A questo punto procedere con l'erogazione di latte o cappuccino premendo il tasto desiderato.

Regolazione schiuma cappuccino

Nel caso di schiuma troppo abbondante:

ruotare finemente la vite regolazione aria (1a) in senso orario.

Nel caso di schiuma troppo scarsa:

ruotare finemente la vite regolazione aria (1a) in senso antiorario.

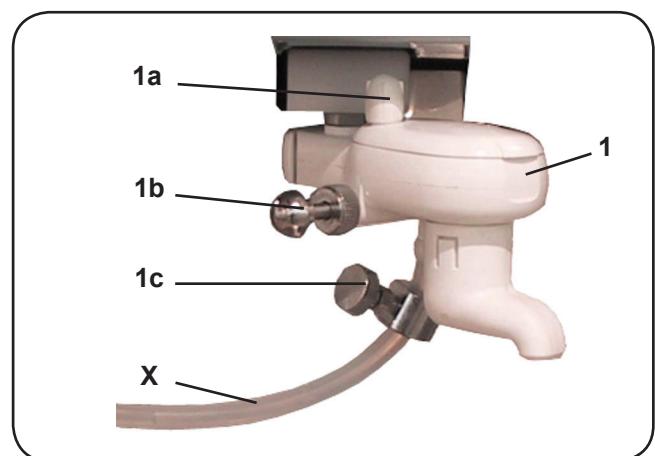
Temperatura cappuccino

Se il cappuccino è troppo caldo:

ruotare finemente la vite regolazione temperatura (1c) in senso antiorario.

Se il cappuccino non è abbastanza caldo:

ruotare finemente la vite regolazione temperatura (1c) in senso orario.



Erogazione latte caldo non montato

Premere e far rientrare completamente il pomello (1b), quindi premere il pulsante erogazione latte o cappuccino desiderato.



13. Flusso di programmazione cliente



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

MENÙ TASTO

Premere **TASTO DI SELEZIONE**

Tipo bevanda



Flusso cappuccino

Dose latte

Dose acqua

MENÙ DATI

Premere

CONTATORI



N° caffè Gr..

N° latte

N° acqua

N° vapore

N° vapore TS

N° vapore + aria TS

N° tot. caffè

CLIENTE

Premere

ORARIO SERVIZIO



ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPAÑOL

PORTUGUÉS

漢語

DATA E ORA

ora ON

ora OFF

chiusura

Nott. ON

Nott. OFF

LAVAGGIO 1

LAVAGGIO 2

LAVAGGIO 3

USCITA DAI QUADRI DI PROGRAMMAZIONE

Prima di uscire dai quadri:

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

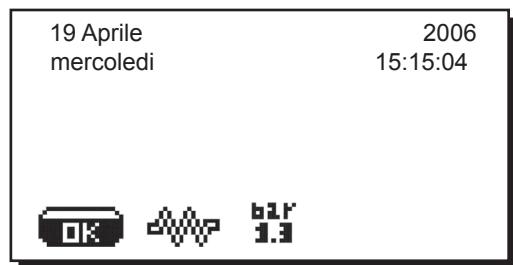


Nella parte inferiore del display vengono visualizzate in modo alternato le icone sottostanti:



14. Regolazione orologio

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



15. Come entrare in programmazione

N.B.: Solo se la voce “Progr. Cliente” è impostata su “SI” e la voce “blocco progr.” è impostata su “NO”:
Per entrare in programmazione, premere il tasto “PRG” (29); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:



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

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

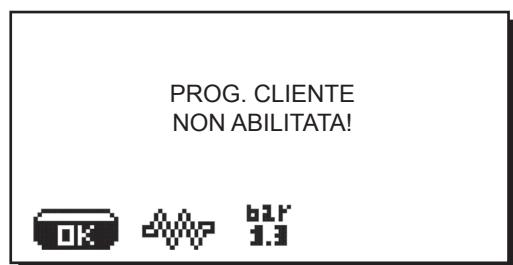
Variare il valore sempre tramite i tasti “+” (30) e “-” (31); a questo punto ci sono 2 possibilità:

- 1) confermare le modifiche apportate premendo il tasto **OK**
- 2) uscire dal menù lasciando i dati inalterati premendo il tasto **RES**

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



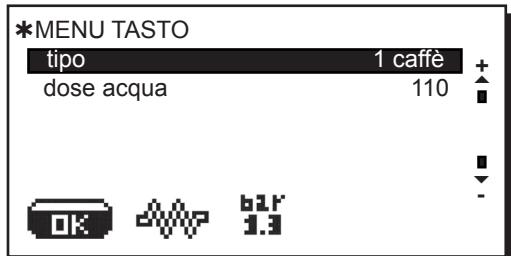
Nel caso in cui la voce “Progr. Cliente” è impostata su “NO”: sul display viene visualizzato il messaggio a sotto riportato:





16. Menù tasto - Selezione Caffè

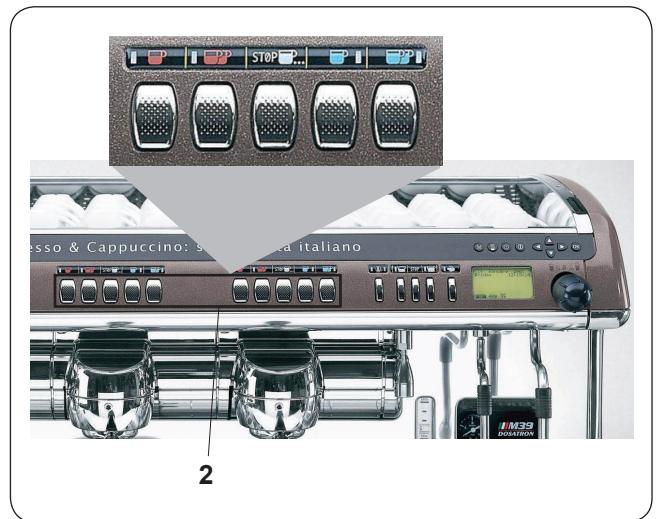
Premere uno dei tasti erogazione caffè sulla tastiera di selezione (2) (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



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

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

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



16.1 Menù tasto - Selezione Cappuccino - Latte

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

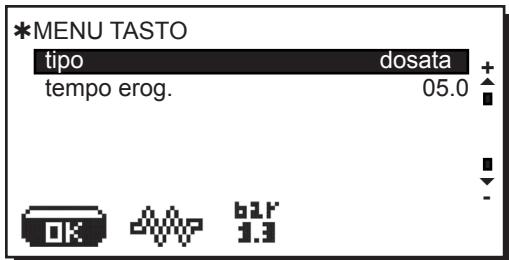


I parametri, relativi alla selezione cappuccino-latte, che si possono modificare sono:

- **dose latte** (tempo erogazione latte);
- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico)

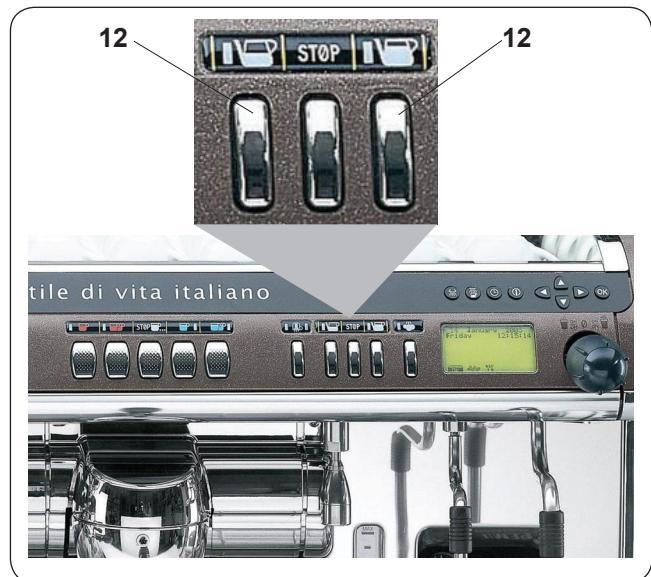
16.2. Menù tasto - Selezione Acqua Calda

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



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

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

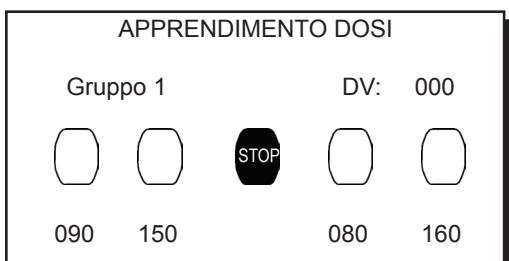


Programmazioni dosi per "autoapprendimento"

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



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



Dosi caffè

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



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

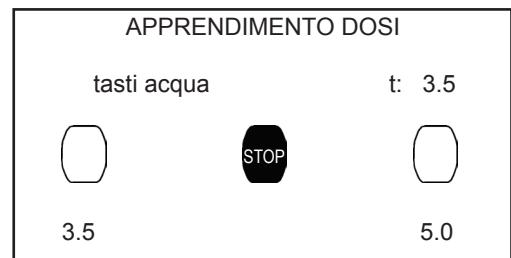
- 3 - Continuare l'eventuale programmazione di tutti i pulsanti caffè riprendendo le operazioni dal punto 1.

Dosi acqua calda

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



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



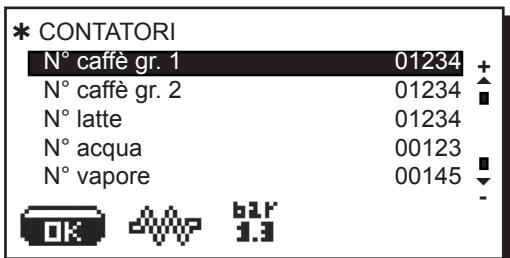
- 2 - Continuare l'eventuale programmazione di tutti i pulsanti acqua riprendendo le operazioni dal punto 1.

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



17. Menù dati - Visualizzazione ed azzeramento contatori

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



I parametri che vengono contabilizzati sono:

- **caffè** (numero bevande a base di caffè);
- **latte** (numero bevande a base di latte);
- **acqua** (numero erogazioni acqua);
- **vapore** (numero erogazioni vapore effettuate con pulsante vapore);

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

I contatori sono azzerabili allineando il cursore sulla voce interessata, premendo il tasto “PRG” (29), e successivamente il tasto “+” (30) o il tasto “-” (31).

Premendo il tasto “RES” (24) viene confermato l’azzeramento.

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

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

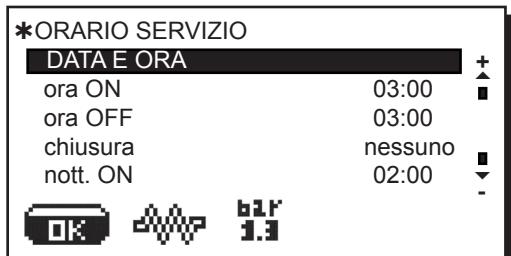
Premendo nuovamente il tasto “RES” (24) si ritorna al quadro principale.

18. Menù PARAMETRI CLIENTE

Per accedere al quadro “Parametri cliente” premere il tasto (34); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:



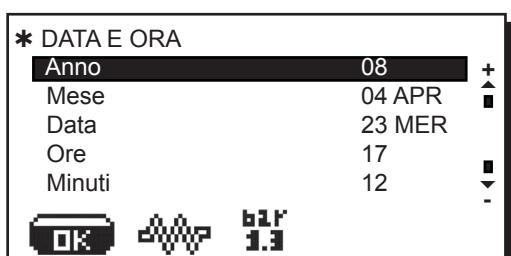
Premendo il tasto “PRG” (29) in corrispondenza della riga “orario servizio”, sul display verrà visualizzato:



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

- **ora ON** (orario di accensione);
- **ora OFF** (orario di spegnimento);
- **chiusura** (giorno di chiusura);
- **Nott. ON** (orario d'inizio prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **Nott. OFF** (orario termine prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **lavaggio 1** (richiesto - ogni 24h - all'ora programmata; non disattivabile);
- **lavaggio 2** (orario di lavaggio programmabile);
- **lavaggio 3** (orario di lavaggio programmabile).

Premendo nuovamente il tasto “PRG” (29) sul display verrà visualizzato:



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

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

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

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri parametri.

Indicazioni di carattere generale

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

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

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

“LAVAGGIO 1”, “LAVAGGIO 2” E “LAVAGGIO 3”

Sono dei lavaggi ad orari programmabili, indipendenti da quelli associati all'ora di accensione ed all'ora di spegnimento.



Dopo aver posizionato il cursore in corrispondenza della riga da modificare, ed aver premuto il tasto “PRG” (29), modificare il valore, utilizzando i tasti “+” (30) e “-” (31), quindi premere il tasto “RES” (24) per confermare il dato.

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

“Lavaggio 1”, “Lavaggio 2”, “lavaggio 3”

Quando vengono richiesti, prevedono l'esecuzione di un lavaggio lungo (cicuito latte e del circuito caffè), nei modi descritti al paragrafo “Pulizia e manutenzione”.

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

NOTA: per non attivare questi lavaggi impostare OFF in corrispondenza dell'orario.

OFF viene visualizzato premendo il tasto “-” (31) quando l'orario indicato è “00:00”.

Per maggiori dettagli vedere al paragrafo “Menù configurazione - Opzioni lavaggi”.



Selezione lingua

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

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



19. Controllo del livello e Carico dell'acqua in caldaia con rubinetto di servizio manuale (dove previsto)

Controllo livello - La macchina è provvista di serie di autolivello che provvede a mantenere l'acqua in caldaia ad un livello predeterminato.

Carico caldaia - Questa funzione è da utilizzare **solo** nel caso di un funzionamento anomalo dell'autolivello elettronico.

Spingere la leva di riempimento manuale acqua in caldaia (36), facendo attenzione a non superare il livello MAX dell'indicatore ottico (3).



ATTENZIONE: NON superare il livello MAX.





20. Pulizia e manutenzione



Per la corretta applicazione del sistema HACCP attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

PULIZIA CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFÈ'

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante il trasferimento e l'emulsione del latte, e le erogazioni di caffè.

La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del cappuccinatore e del circuito caffè.

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

ATTENZIONE, PERICOLO DISCOTTATURE: durante le fasi di lavaggio dal becco del cappuccinatore e dai portafiltri (11), usciranno acqua calda, vapore e residui di latte; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.

LAVAGGI CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFÈ'

Lavaggio giornaliero con orario prefissato

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

Attivazione - circuito latte: si attiva tramite il tasto (28) sulla tastiera di selezione; sul display compare il messaggio "LAVAGGIO LATTE".

Circuito caffè: con le modalità descritte in "LAVAGGIO CIRCUITO CAFFÈ"; sul display compare il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO" affiancato dal numero di gruppo.

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

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

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

**** Circuito caffè:** con soluzione detergente inserita nel portafiltro.

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



* LAVAGGIO CIRCUITO LATTE

Primo gruppo di sinistra con pulsantiera selezioni cappuccino (solo per macchine dotate di cappuccinatore):

(**attenzione:** dal becco erogatore del cappuccinatore uscirà del vapore).

- 1) Mettere in un recipiente ½ litro di acqua fredda e versare una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).
- 2) Togliere il tubo di aspirazione dal contenitore del latte e immergerlo nella soluzione.
- 3) Premere il pulsante lavaggio circuito latte.
La soluzione verrà aspirata automaticamente ed uscirà dai becchi del cappuccinatore.
- 4) Far aspirare tutta la soluzione fino a quando uscirà solo vapore.

Per le modalità e le istruzioni di pulizia "CAPPUCINATORE" vedere il fascicolo specifico.

LA CIMBALI

! 20. Pulizia e manutenzione

** LAVAGGIO CIRCUITO CAFFÈ'

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

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

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

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

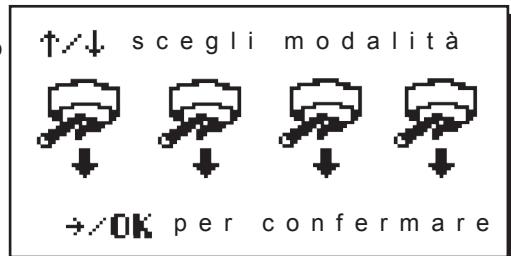
- **contemporaneo**: tutti i gruppi vengono sottoposti al lavaggio contemporaneamente;

- **singolo**: il lavaggio viene eseguito separatamente su ogni gruppo; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio.

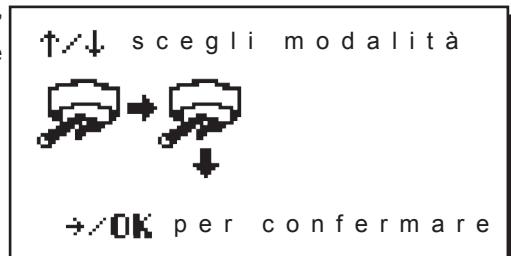


Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:

- 1) Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino, come indicato in figura 1.
- 2) Premere e mantenere premuto per alcuni secondi il tasto lavaggio circuito caffè (26); sul display verrà visualizzato:



La modalità predefinita è *Lavaggio simultaneo*. Utilizzare i tasti "+" (30) e "-" (31) per passare al *Lavaggio singolo*; sul display verranno visualizzate le icone scorrevoli dei gruppi della macchina:



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

Lavaggio contemporaneo



Lavaggio singolo



- 3) Introdurre nei portafiltri con filtro i dischi di gomma (fig. 2); versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente (fig. 3).
- 4) Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26); inizierà il ciclo di lavaggio e sul display verranno visualizzati i messaggi "LAVAGGIO GR..." in modo alternato.
- 5) Al termine del lavaggio, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO".
- 6) Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26); verrà visualizzato il messaggio "R/SCIACQUO GR..." in modo alternato.
- 3) Introdurre nel portafiltro con filtro il disco di gomma (fig. 2); versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente (fig. 3).
- 4) Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26); inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 1 e sul display verrà visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GR1".
- 5) Al termine del lavaggio del gruppo 1, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO 1".
- 6) Premere il tasto lavaggio circuito caffè (26); verrà visualizzato il messaggio "R/SCIACQUO GR1".
- 7) Al termine del risciacquo del gruppo 1, comparirà il messaggio "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO 2".
- 8) Ripetere le operazioni sopra descritte per tutti i gruppi della macchina.

LA CIMBALI

20. Pulizia e manutenzione

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

- lavaggio circuito latte: premendo il tasto (28);
- lavaggio circuito caffè: premendo il tasto (26);

N.B.: quando il ciclo di lavaggio ad orario è avviato NON può essere fermato, neppure spegnendo la macchina.
In caso di improvvisa mancanza dell'alimentazione elettrica, al ripristino della stessa sul display verrà visualizzato il messaggio "ESEGUIRE LAVAGGIO"; completare le operazioni di pulizia nei modi precedentemente descritti.

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

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

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

Funzione blocco

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

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



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

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



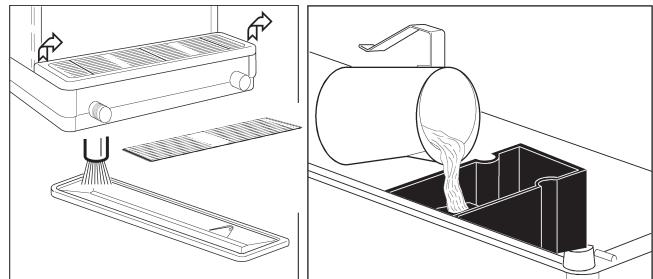
Nel momento in cui appare il messaggio "INSERIRE IL PORTAFILTRO - GRUPPO 1" scompare il messaggio di blocco relativo al gruppo 1 stesso. Permangono in maniera alternata i messaggi di blocco relativi ai gruppi ancora da lavare.

A questo punto per l'esecuzione del lavaggio operare come indicato precedentemente nel paragrafo **"** LAVAGGIO CIRCUITO CAFFÈ"**.

20. Pulizia e manutenzione

Portafiltri

- 1) In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.
- 2) Togliere i filtri dai portafiltri.
- 3) Immergere filtri e portafiltri, nella soluzione per almeno due ore.
- 4) Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.
- 5) Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio del filtro sia nella sua sede.

**Lance vapore e acqua calda**

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

Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo:

indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

Griglie e bacinella di gocciolamento

Togliere la griglia dalla bacinella, estrarla e completare la pulizia in acqua corrente.

Vaschetta di scarico

Al termine della giornata di lavoro, versare un bricco di acqua calda nella stessa, questo per rimuovere eventuali incrostazioni nello scarico.

Carrozzeria

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

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

ATTENZIONE

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

Gruppi erogatori

Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè) ed effettuare una erogazione di circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda

Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi, 10 litri per macchina a 4 gruppi.

Vapore

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

21. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



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

Gruppi

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

Acqua calda

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

Vapore (anche con turbosteam)

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

Cappuccinatore (dispositivo automatico cappuccinatore)

- Dopo aver tolto il tubo di aspirazione dal contenitore del latte, eseguire alcune erogazioni a vuoto.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con turbosteam)

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Erogazione cappuccino (con dispositivo automatico cappuccinatore)

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima della erogazione cappuccino, togliere il tubo di aspirazione del latte e fare una erogazione a vuoto.

Pulizia circuito caffè

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



22. 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

Non è ammessa una alimentazione a gas in locali con un volume minore di 12 m³.

Nel caso di installazione con riscaldamento a gas, sostituire il tubo flessibile alla scadenza prevista.

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

Non azionare mai la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.

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.

Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

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 (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

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

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scarica il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni a persone o cose.

23. Manutenzione e riparazioni

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

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.



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

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



24. Messa fuori servizio definitiva

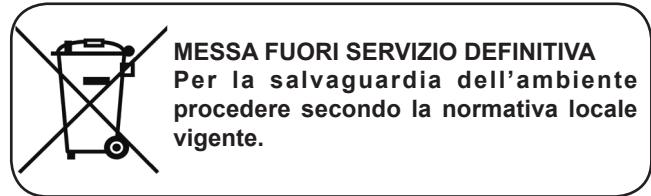
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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.

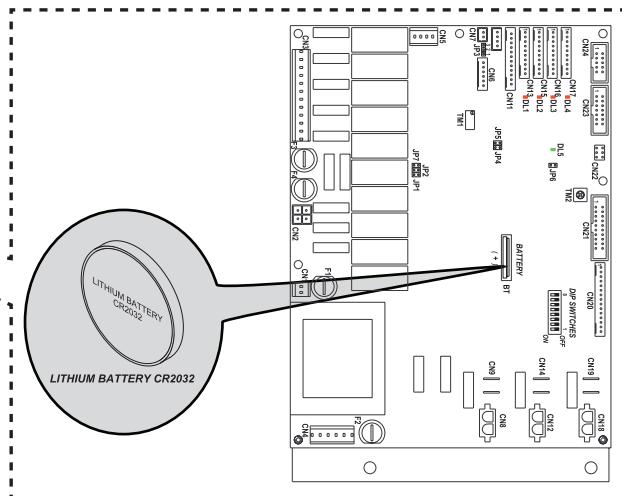
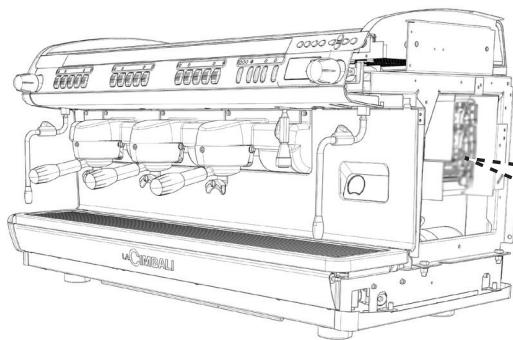


INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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

Posizione della batteria





25. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona e il display (16) è spento.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (14).
Perdita dal bordo del portafiltro (11).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (11) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Cimbali!

With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built with the most modern technologies. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way.

We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.

Wishing you all the best.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	36	22. Caution	58
2. Installation Rules	37	23. Maintenance and Repairs	58
3. Electrical Installation Rules	38	24. Dismantling the machine	59
4. Equipotential Connection	38	25. Defects - Malfunctions	60
5. Water Installation Rules	39		
6. Installation Check-up	40		
USE			
7. Day-to-day operation	41		
Description display symbols	41		
8. Gas installation switch-on (for + GAS machines only)	42		
9. Changing the water in the boiler	42		
10. Cup-Warmer	43		
11. Delivery of the coffee	43		
11.1 Steam dispensing	44		
11.2 Hot water dispensing	44		
11.3 Delivery of the cappuccino and milk	45		
12. Cappuccino maker instruction	45		
13. Data flow chart - Customer programming	46		
14. Clock adjustment	47		
15. How to access the programming mode	47		
16. Key menu - Coffee selection	48		
16.1 Key menu - Cappuccino - Milk selection	48		
16.2 Key menu - Hot water selection	49		
Programming measures using the “SELF-LEARNING” function	49		
17. DATA menu - Counter display and zeroing	50		
18. CUSTOMER PARAMETERS menu	51		
Language selection	52		
19. Water level control of boiler - Filling the boiler with water through manual	52		
20. Cleaning and maintenance	53		
21. Rules for the worker operating the machine	57		
ILLUSTRATIONS			
			165
Service Line			
			167

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



1. General Rules



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

Keep this booklet handy for easy reference.

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the machine, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: assessed acoustic pressure level: 79 dB(A) (+/- 1dB).
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.



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

2. Installation Rules

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.

- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads. Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example). If moving the machine by hand, make sure:
 - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
 - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- 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 clean the machine with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.



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

3. Electrical Installation Rules

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

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

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

It is unadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensable, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.

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. Equipotential Connection

This type of connection, required by some laws, prevents differences in the electric potential level between the earthing connections of equipment installed in the same room.

This machine is provided with a clamp underneath the base for connection to an external equipotential cable.

After installation, this type of connection MUST be made:

- Use a cable with a nominal section in compliance with the laws in force.
- Connect one end of the cable to the clamp (see [*illustrations chapter figure 5*](#)) and the other end to the earthing of adjacent equipment.

Failure to follow this safety norm releases the manufacturer from any responsibility for machine breakdowns or damage to people or property.

NOTE: DO NOT CONNECT TO THE POWER SUPPLY EARTHING BECAUSE IT IS NOT CONSIDERED AN EQUIPOTENTIAL CABLE CONNECTION.



Bear in mind that Gruppo Cimbali S.p.A. is not responsible for damage caused by improper electrical connections, and that the installer is responsible for any damage.



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

5. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

Water used in coffee machines must be potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force). Check on the machine's water inlet that:

- the pH level complies with the laws in force
- the chloride value is less than 100 mg/l

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 (not used) and they must be able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter Figure 6*, 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 7*.

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

IMPORTANT: The curves of the draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter Figure 8*.



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

6. 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-leveling device is working properly.
- The expansion valves are working properly



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

GROUPS

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

HOT WATER

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

STEAM (also with Turbosteam)

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

CAPPUCCINO MAKER (automatic cappuccino maker device)

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

USE

7. Day-to-day operation

WITH THE TIMER FUNCTION ON**With machines using just electrical heating**

Turning the machine ON and OFF takes place automatically as programmed.

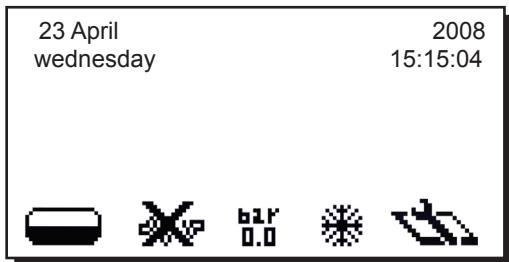
With machines using mixed gas/electric heating:

The electrical ON/OFF function does not control gas heating. Therefore, at the end of each day's operating period, you must TURN OFF the gas by turning the gas-tap knob back to the I position. The following working day, turn the gas system back ON as described in the "Gas Light-Up" paragraph.

N.B. When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (14) to switch off the machine. If this happens, the machine will **not** be able to switch on again automatically.

WITH THE TIMER FUNCTION OFF

After switching on the machine using the on/off switch (14), the message "PLEASE WAIT" appears on the display. Afterwards, the menu below appears:

**Description display symbols**

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

When the optimum level is reached, the symbol looks like this:



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

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



(light inside).

When the machine is in operation, the two icons



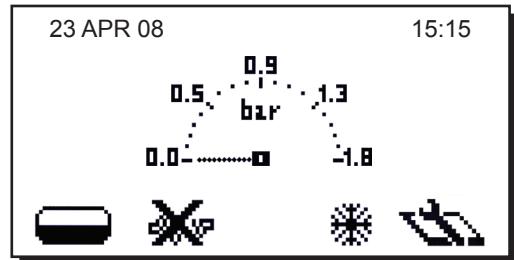
alternate on the display, indicating the presence of the electric heating.

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

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

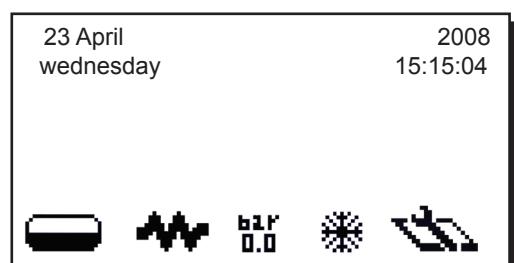


This symbol indicates the boiler pressure value. If the RES (24) key is pressed for about 3", the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



This symbol indicates that the machine is pre-heating or the boiler pressure has dropped below 0.5 bar. If one of the STOP/continuous coffee" (C) keys is pressed, coffee will be served at the temperature reached at that moment.

All of the other keys are disabled because the working pressure has not been reached. If they are pressed, this menu appears on the display



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

The machine has reached the set work pressure and temperature when the icon



disappears from the display.

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

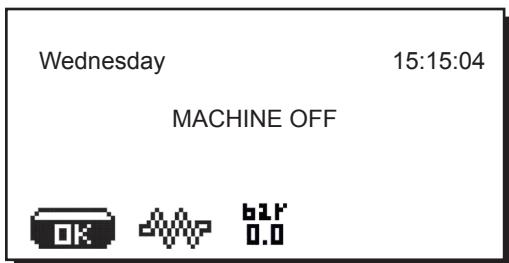


This symbol indicates that a services card has been inserted in the slot (39) and, therefore, the technical programming menu can be accessed.



Forced switch on

When the programmed switch off function is active, the following message is displayed:



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

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

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

To immediately return the machine to "off" as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (14).

8. Gas installation switch-on (for + GAS machines only)



"Don't switch on the gas installation when the boiler is under pressure".

Before using the machine check that:

- the main electricity supply ON/OFF switch is ON;
- the main water supply tap is open .
- the gas supply tap is open.

Turn the main switch ON/OFF (14) to position 1.

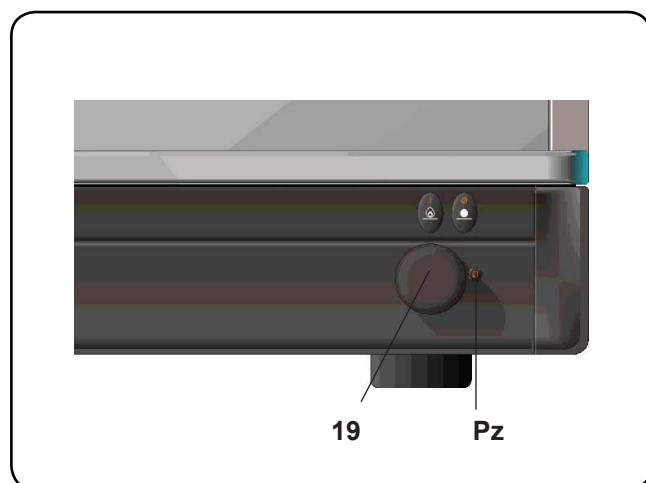
The machine completes the operations described under "**Daily Switch-On**".

Press and turn the gas tap knob (19) counter-clockwise and repeatedly press the piezoelectric switch-on push-button (Pz) until the burner under the boiler lights up.

Check through the observation window that the burner is lit and, after a few seconds, release the knob (19).

"**Heating**" now begins.

At the end of the day, switch off the machine by turning the ON/OFF switch (14) to the "0" position and close the gas tap (19) by turning it to the "0" position.



9. Changing the water in the boiler



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

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

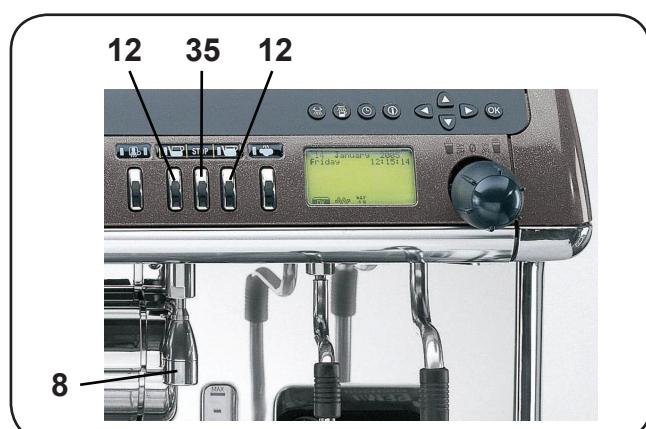
Keep a hot water distributor key (12) pressed down for approximately 5 seconds.

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

The boiler resistance and all dispensing keys will be disabled.

Dispensing will stop automatically (Note. The delivery can be interrupted in whichever moment by means of the push button STOP 35).

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



10. Cup-Warmer (where contemplated)



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

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

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

Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

To activate the resistance of the cup warmer tray (23) press button (22); to change the cup-warmer power, press the (22) key a number of times.

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

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

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

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

11. Delivery of the coffee

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.

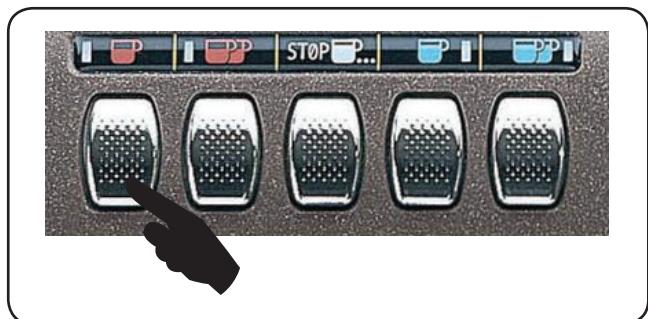
Uniformly press the ground coffee in the filter holder by means of the pressing disc of the grinder.

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.

Push the button corresponding to the wanted coffee.

The delivery can be interrupted in whichever moment by means of the push button STOP.





11.1 Steam dispensing

The machine has two steam systems with a steam spout for each one.

- 1) One system has a knob (13) control that permits the gradual delivery of steam, which is required for making emulsified beverages.
Note: This dispensing system is not valid for machines equipped with a Turbosteam steam nozzle.
- 2) The other system has a button control (18).

When heating a beverage, insert the steam spout (9) into the beverage and then press the button or turn the knob (depending on the system used).

When finished, turn off the steam.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, 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 with the Turbosteam selector (13) (when provided)

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

After selecting the type of milk you desire (heated or frothed), insert the steam nozzle (9a) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the milk.



Turn the automatic steam knob (13) in the appropriate direction. Once the set temperature is reached, steam dispensing can be stopped automatically or manually.

For more information on the function, please consult the "Turbosteam" paragraph in configuration menu.

11.2 Hot water dispensing

The dispensing of hot water is controlled by the economizer which permits mixing hot water from the boiler with fresh cold water from the mains and controls its temperature.

With this system, water quality is improved and assures the best results for the operator.

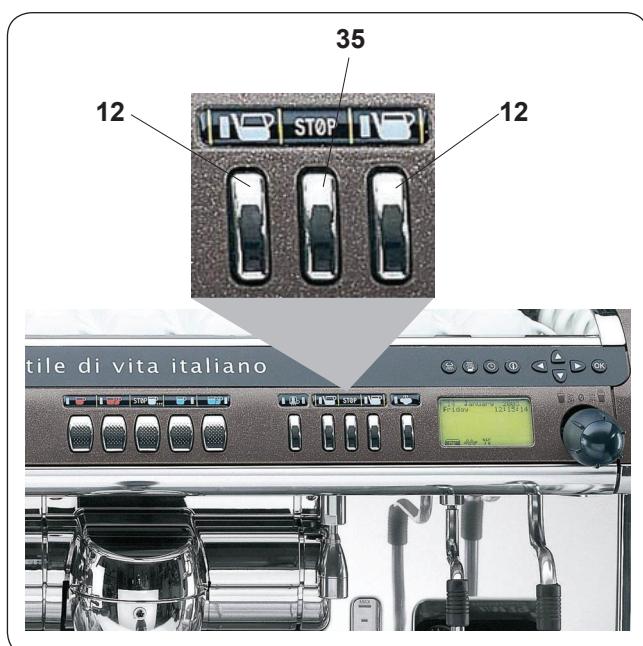
After having placed an appropriate container under the dispenser, proceed in either of the following two ways:

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

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

NOTE:

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



11.3 Delivery of the cappuccino and milk

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.

MEMORIZATION OF TYPES OF BEVERAGES

By using the following combinations, the "automatic cappuccino-maker" and the programing capability provided for each button of the left dispenser unit permit making different types of beverages according to the local customs and preferences:

- frothed milk
- frothed milk + coffee
- frothed milk + decaffeinated coffee
- dispensing first the coffee and then the milk
- dispensing coffee and milk simultaneously.

The desired programing is done by the installing service technician.

MILK SUPPLY

Plunge the small pipe (**X**) into the milk container.

After having positioned the container under the cappuccino-maker (**1**), the milk can be supplied in two ways:

MEASURED QUANTITY OF MILK

Press the milk supply button. The led above the button lights up, the milk flows out and then stops automatically. The flow may be stopped at any time by pressing the STOP button.

CONTINUOUS MILK FLOW

Turn the milk supply switch (**20**). Once the desired amount of milk is obtained, turn the switch (**20**) to "0" to stop.

CAPPUCCINO SUPPLY

- Just use the filter-holder that has a single spout.
- Remove the filter-holder from the dispenser unit and remove



all the used coffee grounds; then fill with fresh ground coffee and press firmly.

- Insert the filter-holder into the dispenser unit and secure firmly.
- Plunge the small pipe (**X**) into the milk container.
- Place a cappuccino cup or other appropriate container under the spout; with the special spout of the automatic cappuccino-maker, the cappuccino cup or other container must not be moved between the dispensing of the coffee and milk.
- Press the corresponding selection button. The LED above the button will light up and dispensing will begin. Dispensing turns off automatically.
- You can stop dispensing at any time by pressing the "STOP" button.

The "Cappuccino maker instruction" chapter explains how to obtain hotter or cooler and very frothy or not so frothy milk.



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

12. Cappuccino maker instruction

Insert the tube (**X**) into the milk.

Place a container under the cappuccino maker (**1**).

Remove the knob (**1b**) to facilitate the circulation of air.

Completely rotate the air adjustment screw (**1a**) clockwise, then turn it back by half a turn.

Completely rotate the temperature adjustment screw (**1c**) clockwise, then turn it back by half a turn.

At this point, press the required key to obtain milk or cappuccino.

Adjustment of the cappuccino froth

Too much froth:

Finely rotate the air adjustment screw (**1a**) clockwise.

Too little froth:

Finely rotate the air adjustment screw (**1a**) anticlockwise.

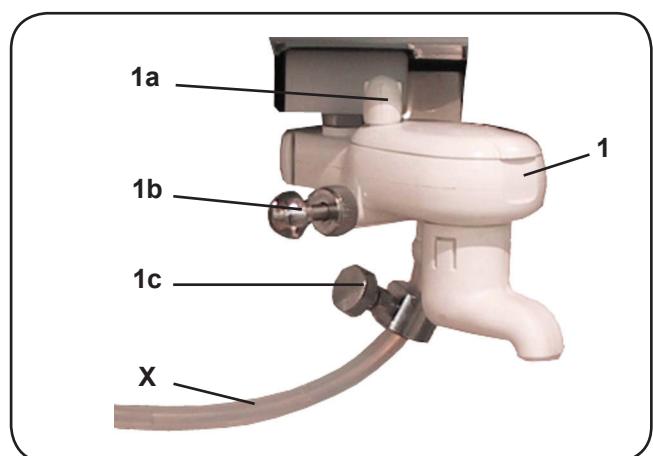
Cappuccino temperature

If the cappuccino is too hot:

Finely rotate the temperature adjustment screw (**1c**) anticlockwise.

If the cappuccino is not hot enough:

Finely rotate the temperature adjustment screw (**1c**) clockwise.



Distribution of hot unwhipped milk

Press and completely push in the knob (**1b**), then press the desired milk or cappuccino distribution key.



13. Data flow chart - Customer programming



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

KEY MENU	DATA MENU	CUSTOMER
Press SELECTION KEY	Press	Press
Type	COUNTERS	SERVICE TIME
Cappuccino flow	N° coffee..	DATE AND TIME
Milk dose	N° milk	ON time
Water dose	N° water	OFF time
	N° steam	Day off
	N° steam TS	Night ON
	N° steam + air TS	Night OFF
	N° tot coffee	WASH 1
		WASH 2
		WASH 3
		ITALIANO
		ENGLISH
		FRANCAIS
		DEUTSCH
		NEDERLANDS
		ESPAÑOL
		PORTUGUÉS
		漢語

EXITING THE PROGRAMMING MENUS

Before exiting the menus:

- Press the OK key to confirm any changes made to settings;
- Press the RES key to leave settings unchanged

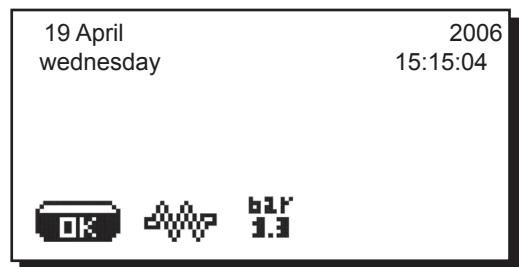


The icons below will appear alternating on the lower part of the display:



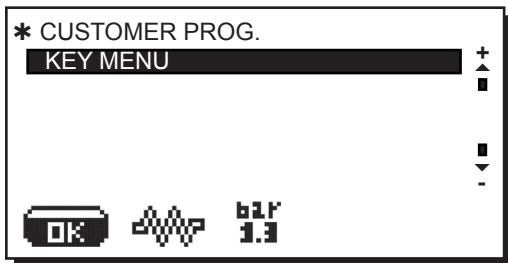
14. Clock adjustment

Use the "+" (30) and "-" (31) keys to adjust the clock.
 The time increases (or decreases) one minute each time the key is pressed.
 If one of the keys (30 or 31) is pressed and held down for more than 10 seconds, the minutes setting stops and the hours setting increases (or decreases).
 During the time setting phase, the seconds remain at "00".



15. How to access the programming mode

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



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

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

- 1) confirm the changes made by pressing the **OK** key
- 2) exit the menu and leave the settings unchanged by pressing the **RES** key

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



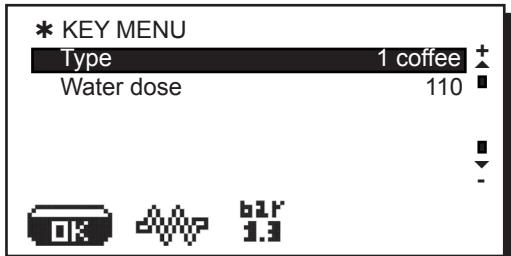
If the "Customer Progr." is set to "NO", the following message will appear on the display:





16. Key menu - Coffee selection

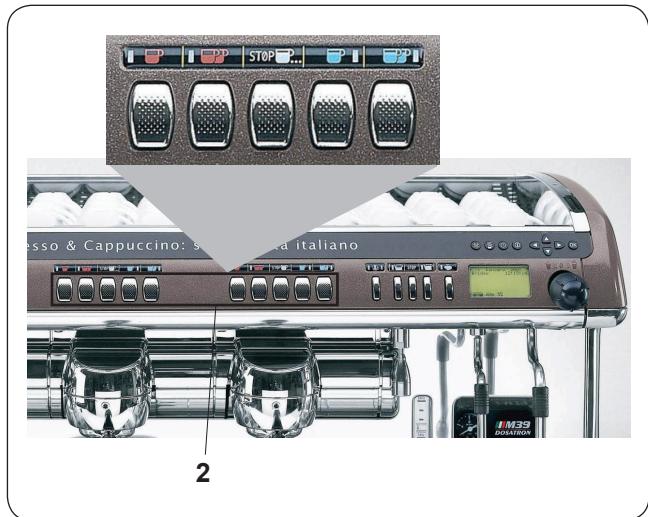
Press one of the coffee dispensing keys on the selection panel (2) (the relative led will remain on, not flashing). The following message will appear on the display:



Each dispensing unit is controlled by a panel that permits programming the amount of desired dispensing for each button.

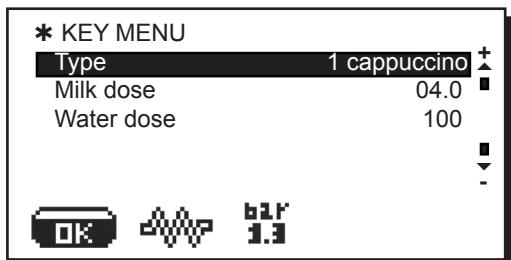
The following coffee selection parameters can be modified:

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



16.1 Key menu - Cappuccino - Milk selection

Press one of the cappuccino – milk dispensing keys. The related LED remains on and does not blink. The display appears as follows:

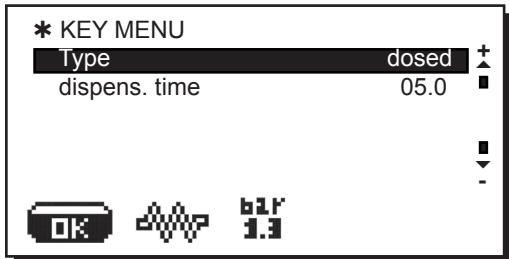


Cappuccino-milk selection parameters that can be changed are:

- **Milk dose** (milk dispensing time);
- **Water dose** (volumetric dosage pulses)

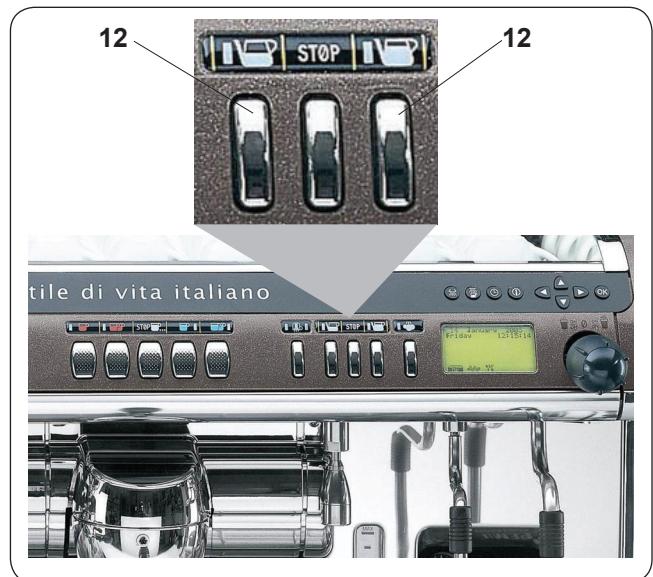
16.2 Key menu - Hot water selection

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



The following hot water selection parameters can be modified:

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

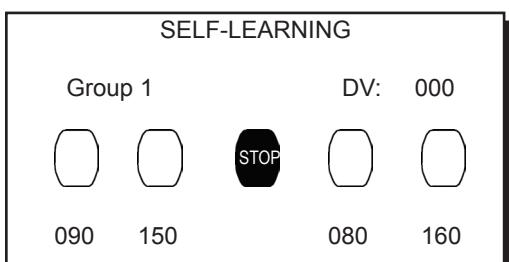


Programming measures using the "SELF-LEARNING" function

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



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



Coffee measures

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



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

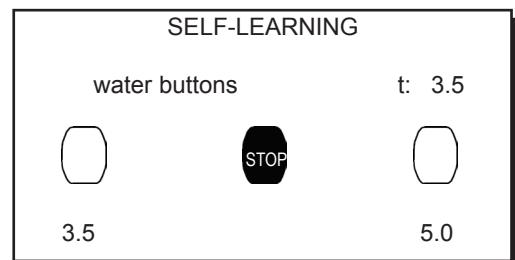
- 3 - Starting from step 1, continue programming, as desired, on all the coffee buttons.

Hot water measures

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



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



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

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



17. DATA menu - Counter display and zeroing

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

* COUNTERS		
N° coffee gr. 1	01234	+
N° coffee gr. 2	01234	-
N° milk	01234	
N° water	00123	▼
N° steam	00145	-

OK b1r 1.3

Parameters calculated are:

- **N. coffee** (number of coffee beverages)
- **N. milk** (number of milk beverages)
- **N. water** (number of times water is dispensed)
- **N. steam** (number of times steam is dispensed using the steam button)

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

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

Press the "RES" (24) key to confirm zeroing.

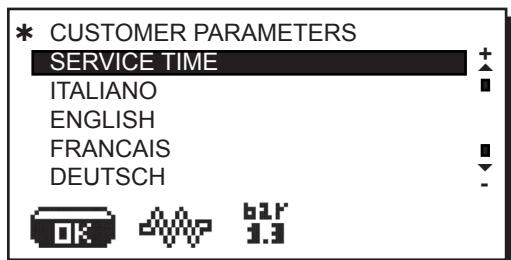
The "N. coffee" entry appears for as many times as there are machine groups.

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

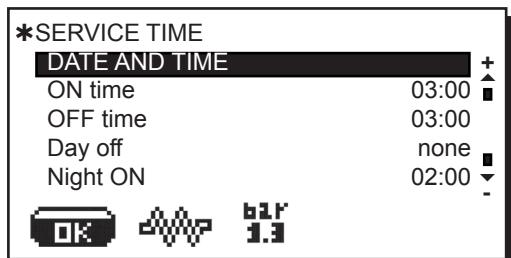
Press the "RES" (24) key to return to the main menu.

18. CUSTOMER PARAMETERS menu

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



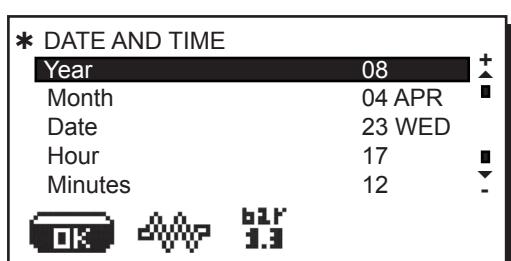
Pressing the "PRG" key (29), the following message will appear on the display:



The following service time parameters can be modified:

- **ON time** (time the machine switches on);
- **OFF time** (time the machine switches off);
- **day off** (day on which the enterprise is closed);
- **Night ON** (start time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Night OFF** (end time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Wash 1** (request - every 24 hrs - at the programmed hour; cannot be disabled);
- **Wash 2** (hour of scheduled washes 2)
- **Wash 3** (hour of scheduled washes 3)

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



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

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

Note: the cursor changes back to black line.

Repeat the operation described above to modify other parameters.

General indications

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

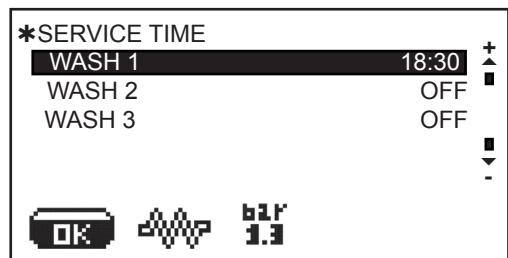
Enter the same time for the "ON time" and "OFF time" parameters (for example:

ON time	22:00
OFF time	22:00

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

"WASH 1", "WASH 2" AND "WASH 3"

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



After having positioned the cursor on the line to be changed and after having pressed the "PRG" (29) key, change the value using the "+" (30) and "-" (31) keys. Then press the "RES" (24) key to confirm.

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

"Wash 1", "Wash 2", "Wash 3"

When these functions are requested, a long wash cycle is performed (milk circuit and coffee circuit) as described in the "Cleaning and maintenance" paragraph.

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

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

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

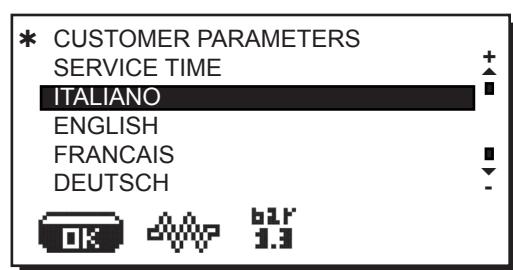
For more details, please consult the "Configuration menu - wash options" paragraph.



Language selection

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

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



19. Water level control of boiler - Filling the boiler with water through manual (where contemplated)

Level control - An automatic water lever built in series in all machines, maintains the prestabilised water level inside the boiler.

Filling the boiler - This function should be used **only** if the electronic level control devices are not working correctly.

Press the filling button (36), taking care not to exceed the MAX. level on the boiler water level indicator (3).



NOTE: the MAX level MUST NOT be exceeded.





20. Cleaning and maintenance



For correct application of the HACCP system, please follow the instructions in this paragraph.

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the milk is conveyed and emulsified and when the coffee is dispensed.

Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the cappuccino maker and of the coffee circuit.

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

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water, steam and milk residues will exit the cappuccino nozzle and filter holders (11). Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT WASHING CYCLES

Daily wash cycle at set hour

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

Activation - milk circuit: through key (28) on the selection keypad. The message "MILK WASHING" appears on the display.

Coffee circuit: according to the methods described in "COFFEE CIRCUIT WASHING CYCLE"; the message "GROUP WASH" accompanied by the group number will appear on the display.

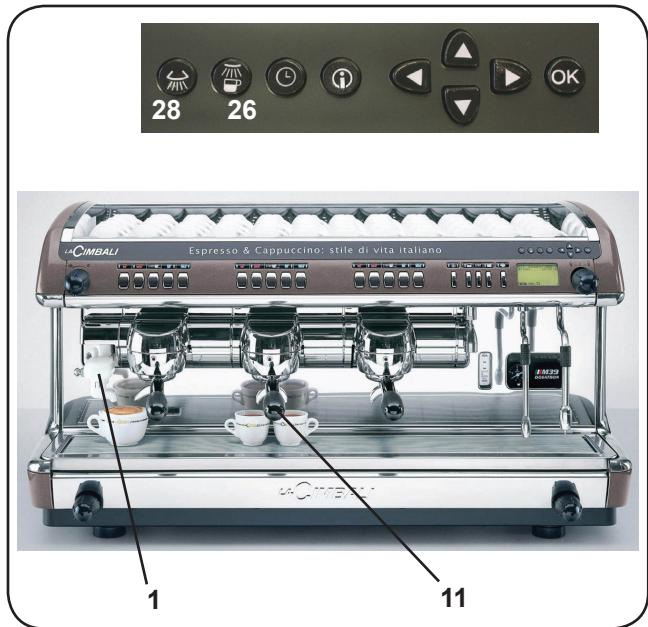
Selection block - milk circuit: 60' function from the hour set if wash cycle has not taken place, with the "Block milk circuit" function set (YES).

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

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

**** Coffee circuit:** with the detergent solution inserted in the filter holder.

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



* MILK CIRCUIT WASHING CYCLE

First left-hand dispensing unit with cappuccino-selection panel
(only for machines with cappuccino maker):

(Be careful, steam will come out of the cappuccino-maker's dispensing spout).

- 1) Fill a container with ½ litre of cold water and one dose of liquid detergent (see product instructions).
- 2) Remove the suction tube from the milk container and immerse it in the solution.
- 3) Use command on the machine to suck detergent in.
The detergent sucked in and heated will clean the "cappuccinatore".
- 4) Detergent should be sucked till steam comes out.

For "CAPPUCCINO MAKER" cleaning instructions and methods, please consult the specific leaflet.

20. Cleaning and maintenance

**** COFFEE CIRCUIT WASHING CYCLE**

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

The machine will issue a message on the display "EXECUTE WASHING GROUP 1".

This will be repeated until the operation is performed.

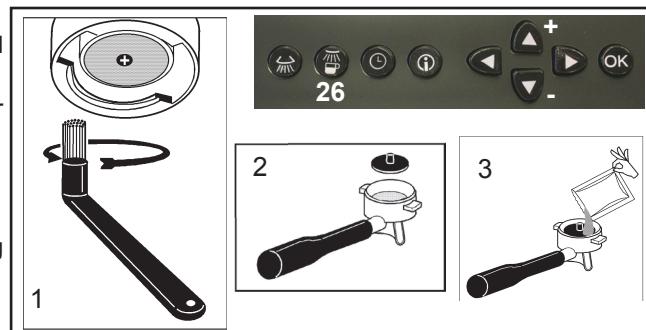
The coffee circuit can be washed in two different ways:

- **simultaneous**: all groups are washed simultaneously;
- **separate**: each group is washed separately. Groups not going through the wash cycle can still be used.

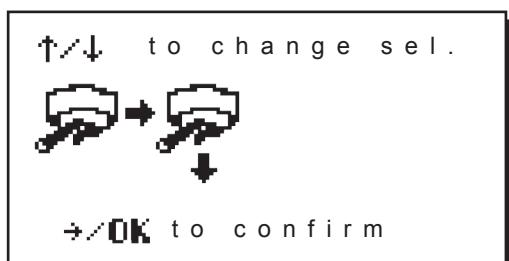
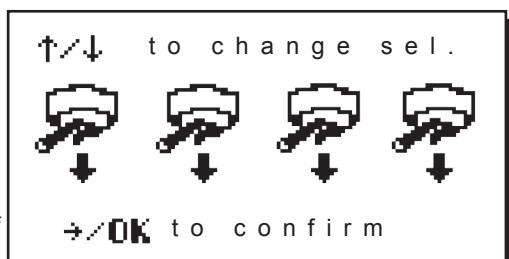
To perform the wash cycle, follow this procedure:

1) Using a brush, clean the cover gasket, as shown in figure 1.

2) Press and hold down the coffee circuit wash key (26); for a few seconds. The machine will issue a message on the display:



Simultaneous washing is the preset mode. Use the "+" (30) and "-" (31) keys to switch to Separate washing mode. The display will show the scrolling icons of the groups on the machine:



Confirm the desired washing method with the **OK** key. The following will appear on the display:

Simultaneous washing

Separate washing


- 3) Insert the rubber disks into the filter-holders with its filter (fig. 2); pour in a packet or dosing cupful of detergent powder (fig. 3).
- 4) Press the coffee circuit wash key (26). The wash cycle will start and the "GR... WASH" message will appear in alternated way on the display.
- 5) At the end of wash cycle, the message "REMOVE GROUP FILTER HOLDER" will appear.
- 6) Press the coffee circuit wash key (26). The message "RINSE GR..." will appear in alternated way on the display.
- 3) Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter (fig. 2); pour in a packet or dosing cupful of detergent powder (fig. 3).
- 4) Press the coffee circuit wash key (26). The Group 1 wash cycle will start and the "GR1 WASH" message will appear on the display.
- 5) At the end of the group 1 wash cycle, the message "REMOVE GROUP 1 FILTER HOLDER" will appear.
- 6) Press the coffee circuit wash key (26). The message "RINSE GR1" will appear.
- 7) At the end of the group 1 rinse cycle, the message "GROUP 2 WASH" will appear.
- 8) Repeat the operations described above for all machine groups.



20. Cleaning and maintenance

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

- milk circuit washing cycle: pressing the (28) key;
- coffee circuit washing cycle: pressing the (26) key;

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

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

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

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

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

Block function

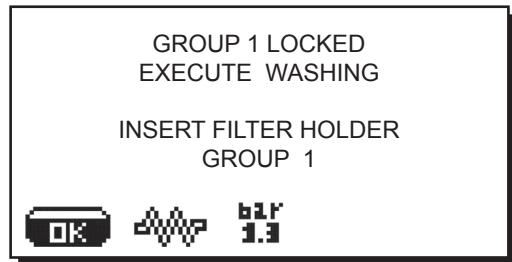
When the machine is blocked, a warning message appears on the display: if the key corresponding to the requested wash cycle is pressed (key **26** or **28**) and the instructions on the display are followed, the wash cycle is performed and the machine is no longer blocked.

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



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

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



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

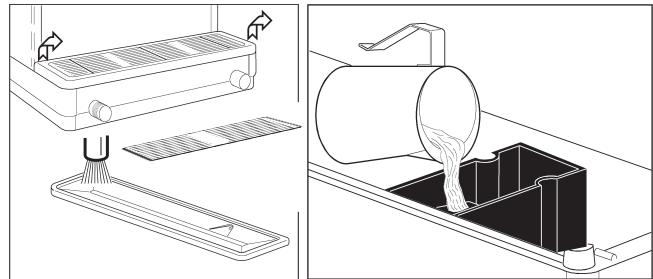
At this point, please follow the steps described in the "**** COFFEE WASH CIRCUIT**" paragraph to perform the washing cycle.



20. Cleaning and maintenance

Filter-holders

- 1) Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.
- 2) Soak the filter-holders in this solution for about 2 hours.
- 3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
- 4) Flush thoroughly with cold water.
- 5) Reinstall the filters in the filter-holders, making sure that filter-retainer spring seats properly.



Steam and hot water dispensing pipes

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

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

Grille and Drip Basin

Remove the grille from the basin, extract the grille section and complete the cleaning operation under running water.

Discharge Basin

At the end of the working day, pour about a liter of hot water into it to remove any discharge residues.

Bodywork

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

N.B. Do not spray liquids into the panel slots.

ATTENTION



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

Supply Groups

Insert the filter carriers into the groups (without coffee) and dispense from each group for one minute.

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 5 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 8 liters of water from the 3-group machine and 10 liters from the 4-group machine.

Steam

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

21. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



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

Groups

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

Hot Water

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

Steam (also with Turbosteam)

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

Cappuccino Maker (automatic cappuccino maker device)

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

ON THE JOB

Steam dispensing (also with Turbosteam)

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

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making coffee, 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.

Cappuccino dispensing (with the automatic cappuccino maker)

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the cappuccino maker, removed the milk intake tube and do a test cycle.

Cleaning the coffee circuits

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



22. Caution

Danger of burns

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



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

GENERAL

Use of gas operated appliances in premises smaller than 12 m² is not permitted.

If a gas heated installation is used, change the flexible tube at the due expiry date.

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

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

Danger of Burns

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

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

Cup-warming plate

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.

No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- Remove the plug or switch off the main switch.
- Close the water tap.
- Close the gas tap.

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

23. 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 center.

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

WARNING: Maintenance by unqualified people 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 warranty will no longer be valid.

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

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

24. Dismantling the machine

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.

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

Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.

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



DISMANTLING THE MACHINE

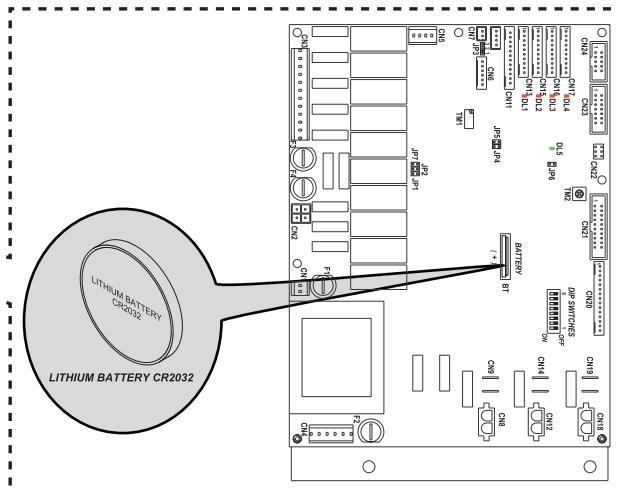
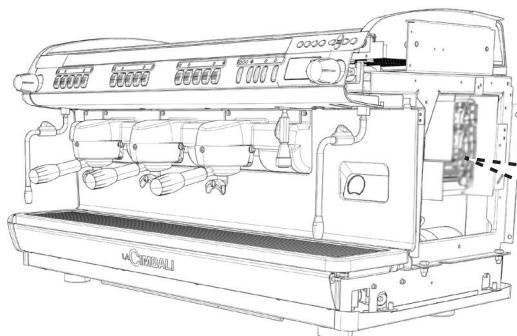
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

Location of the battery





25. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display (16) is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (14).
Leaking from the filter holder rim (11).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (11) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan 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. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations pour avoir acheté la machine à café Cimbali.

Par cet achat, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés; une machine à café qui non seulement vous offre une synthèse parfaite d'efficacité et de fonctionnalité mais encore qui met à votre disposition tous les outils pour vous permettre "de mieux travailler".

Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi car il vous aidera à acquérir davantage de confiance avec votre nouvelle machine ; nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

	Page	Page
1. Prescriptions générales	62	
2. Prescriptions d'installation	63	
3. Prescriptions électriques d'installation	64	
4. Branchement équivalentiel	64	
5. Prescriptions hydrauliques d'installation	65	
6. Check-up d'installation	66	
USAGE		
7. Mise en marche quotidienne de la machine	67	
8. Allumage du gaz (uniquement pour machines + GAZ)	68	
9. Changement de l'eau de la chaudière	68	
10. Chauffe-tasses	69	
11. Débit du café	69	
11.1 Vapeur	70	
11.2 Eau chaude	70	
11.3 Débit du cappuccino-café crème e du lait	71	
12. Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur"	71	
13. Flux de programmation client	72	
14. Règlage horloge	73	
15. Comment entrer dans la programmation	73	
16. Menu touche - Sélection Café	74	
16.1 Menu touche - sélection cappuccino - lait	74	
16.2 Menu touche - sélection eau chaude	75	
Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"	75	
17. Menu DONNEES - Affichage et mise à zéro des compteurs	76	
18. Menu PARAMETRES CLIENT	77	
Sélection de la langue	78	
19. Contrôle du niveau et chargement de l'eau en chaudière par un robinet de service manuel	78	
IMAGES		
Service Line		165
		167

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

1. Prescriptions générales



Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque façon que ce soit, car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes hygiéniques.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au-dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau. Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: niveau de pression acoustique pondérée: 79 dB(A) (+/- 1dB).
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.



Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

2. Prescriptions d'installation

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 prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements. Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur). Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
 - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
 - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique et hydrique.
- 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; par ailleurs, elle doit être installée en tenant compte que la surface d'appui plus haute (plan chauffe tasses) est 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).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique et eau) et l'évacuation de l'eau dotée de siphon à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau.
- Ne pas nettoyer l'appareil 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.



Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

3. Prescriptions électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III et une protection du courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif de déconnexion doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

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

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

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé. Au cas où leur utilisation serait indispensable, n'utiliser que des adaptateurs simplex ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de porte en valeur de courant, marqué sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, et celui de puissance maximum marqué sur l'adaptateur multiple.

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

Pour les machines avec branchement étoile: voir chapitre images figure 2.

Pour les machines avec branchement triangle: voir chapitre images figure 3.

Pour les machines avec branchement monophasé voir chapitre images figure 4.

4. Branchement equipotentiel

Ce branchement, prévu par certaines normes, a pour fonction d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même pièce.

Cet appareil est fourni avec une borne posée sous la base pour relier un conducteur externe equipotentiel.

Une fois l'installation terminée, il est NECESSAIRE d'effectuer ce type de branchement:

- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.
- relier une extrémité du conducteur à la borne (voir chapitre images figure 5) et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non respect de cette norme de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité pour pannes ou dommages pouvant être causés à personnes ou choses.

N.B.: NE PAS RELIER A LA MISE A TERRE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE MISE A TERRE DANS UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME UN CONDUCTEUR DE CONNECTION EQUIPOTENTIELLE.



Rappelons que le Gruppo Cimbali Spa ne répond pas des dommages provoqués par un branchement électrique incorrect.
Rappelons par ailleurs la responsabilité de l'installateur en cas de dommages.



Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

5. Prescriptions 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 qu'au niveau du point eau de la machine:

- la valeur de pH est conforme aux lois en vigueur
- la valeur des chlorures est inférieure à 100 mg/l

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

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

PREScriptions

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (jamais utilisées auparavant) et adaptées au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le [chapitre images figure 6](#), en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2÷3 bar: voir [chapitre images figure 7](#).

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

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le [chapitre images figure 8](#).



Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

6. Check-up d'installation



ATTENTION: UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINEE, VERIFIER LES CONDITIONS POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT (voir dans le formulaire C d'installation)

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression dans la chaudière et d'exercice répondant aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct de l'auto niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion



ATTENTION: LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLEE ET PRETE A L'USAGE, AVANT DE CONFIER CELLE-CI A L'OPERATEUR POUR LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS:

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes, 10 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "nettoyage et entretien").

VAPEUR (même avec turbosteam)

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

MACHINE À CAPPUCCINO (dispositif automatique machine à cappuccino)

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

UTILISATION

7. Mise en marche quotidienne de la machine

AVEC FONCTION DE MISE EN MARCHE A HORAIRE ACTIVEE

Pour les machines avec réchauffement électrique uniquement.

L'allumage et l'arrêt de la machine ont lieu de façon automatique à l'heure programmée.

Pour les machines avec réchauffement mixte gaz/électrique.

La fonction d'allumage/arrêt électrique NE pilote PAS le réchauffement du gaz; par conséquence, à la fin de l'activité journalière IL FAUT éteindre le gaz en plaçant le bouton du robinet de gaz en position I et à la reprise de l'activité journalière il faut rallumer le gaz comme cela est indiqué au paragraphe "allumage du gaz".

NB: quand la machine fonctionne avec mise en marche/extinction automatique, **ne pas** utiliser l'interrupteur général (14) pour éteindre la machine car dans de telles conditions le fonctionnement de la mise en marche automatique n'est pas possible.

AVEC FONCTION DE MISE EN MARCHE A HORAIRE DESACTIVEE

Après avoir mis la machine en marche, à l'aide du bouton de l'interrupteur (14), pendant quelques instants s'affiche le message "ATTENDRE"; tout de suite après apparaît le tableau ci-dessous:



Description des symboles s'affichant sur l'écran

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

Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole s'affiche ainsi:



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

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



(intérieur clair).

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



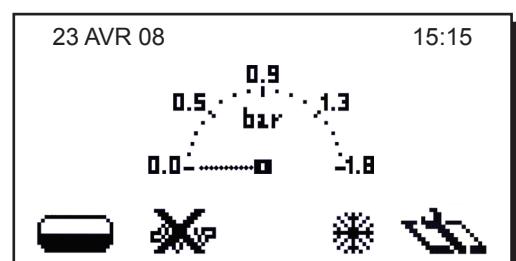
s'alternent sur l'écran, indiquant la présence ou non du chauffage électrique.

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

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

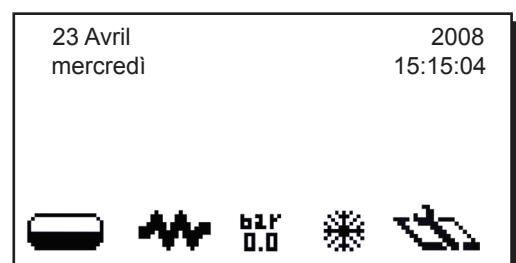


Ce symbole représente la valeur de la pression de la chaudière. En appuyant pendant 3" environ sur la touche **RES (24)**, il est possible de voir s'afficher le manomètre en mode analogique; sur l'écran s'affiche:



Ce symbole indique que la machine est en phase de premier chauffage ou bien que la pression de la chaudière est descendue au-dessous de la valeur de 0,5 bars.

En appuyant sur l'une des touches "STOP/continuation café" (**C**), le débit sera à la température atteinte à ce moment-là. Toutes les autres touches sont désactivées car la pression d'activité n'a pas été atteinte ; à leur pression sur l'écran s'affiche le tableau ci-dessous



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

La machine a atteint la pression et la température d'activité programmée lorsque l'icône



ne s'affiche plus sur l'écran.

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



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

Mise en marche forcee

Pendant la phase d'extinction du programme, sur l'écran apparaît:



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

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

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

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (14).

8. Allumage du gaz (uniquement pour machines + GAZ)



"Ne pas allumer le gaz lorsque la chaudière est sous pression".

Avant de mettre votre machine à café en fonctionnement, vérifiez que :

- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique soit inséré;
- le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert;
- le robinet d'interception sur le réseau du gaz soit ouvert.

Tourner l'interrupteur général (14) sur la position 1.

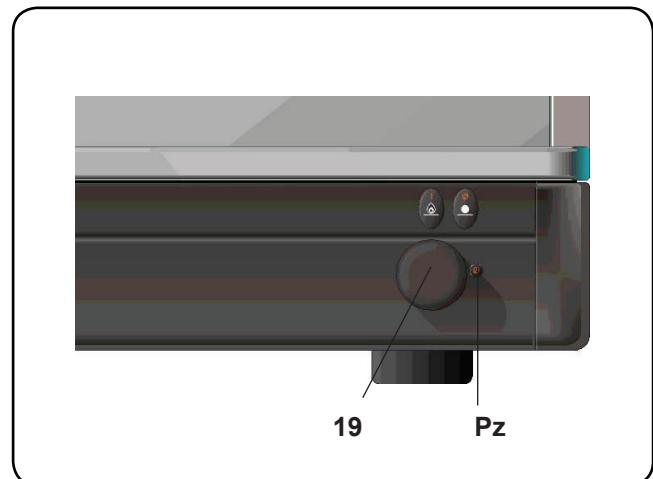
La machine effectue les opérations décrites au paragraphe "**Mise en fonction**".

tourner dans le sens contraire, en appuyant, la touche du robinet du gaz (19) et pousser de façon répétée sur le bouton d'allumage piézoélectrique (Pz) jusqu'à ce que le brûleur qui se trouve sous la chaudière s'allume.

Vérifier l'allumage par la petite fenêtre et, après quelques secondes, relâcher la touche (19).

C'est à ce moment que commencera la "**Phase de réchauffement**" de votre machine à café.

Terminée l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (14) vers la position 0 et fermer le robinet du gaz (19) en le remettant sur la position "0".



9. Changement de l'eau de la chaudière



"Avant de mettre la machine en marche changer l'eau se trouvant dans la chaudière".

S'assurer que l'indication apparaissant sur le display corresponde bien à la valeur de pression d'exercice.

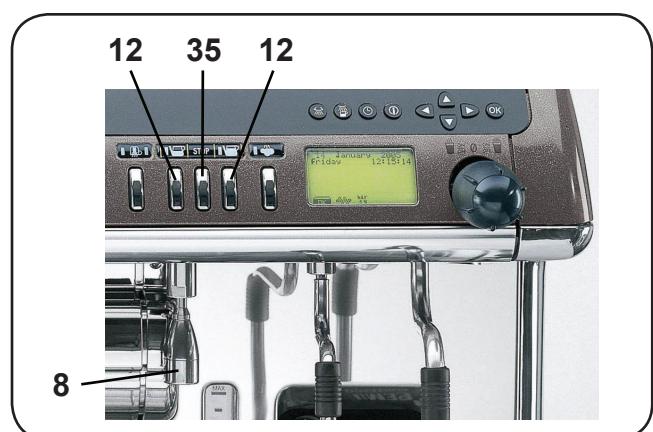
Appuyer et garder enfoncé pendant environ 5 secondes, un bouton de débit d'eau chaude (12).

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

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

L'arrêt du débit se fera automatiquement (N.B.: Le débit peut être arrêté avant de l'arrêt automatique à l'aide de la touche STOP 35).

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



10. Chauffe-tasses (dans les cas prévus)



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

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

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

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

- tous les voyants sont allumés = puissance maximum

- tous les voyants sont éteints = OFF

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

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

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

11. Débit du cafe

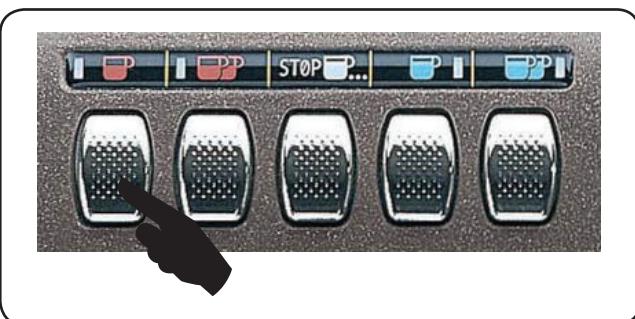
Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'une porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

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

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

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

Le débit peut être arrêté avant de l'arrêt automatique à l'aide de la touche STOP.



11.1 Vapeur

La machine est munie de deux tuyaux pour la vapeur qui permettent deux systèmes d'utilisation différents.

- 1) Système d'émission à bouton (13): indiqué pour les boissons qui ont besoin d'émulsion car il offre la possibilité d'ouvrir progressivement le flux de la vapeur.

Note: ce système de débit n'est pas valable pour les machines, dotées de lance vapeur Turbosteam.

- 2) Système d'émission à touche (18).

Après avoir choisi le type de système à utiliser, introduire le tuyau d'émission de la vapeur (9) dans un récipient approprié, ouvrir la vapeur; lorsque le réchauffement est terminé, fermer la vapeur.

N.B.: au terme de chaque débit de vapeur, nettoyer la partie inférieure 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 avec le sélecteur Turbosteam (13) (la ou c'est prévu)

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

Après avoir sélectionné le type de lait que l'on désire obtenir (réchauffé ou monté), introduire le tube de débit de la vapeur (9a) dans un récipient adapté, en prenant soin de plonger



totalemen la boule dans la boisson.

tourner la poignée de vapeur automatique (13) dans la direction appropriée. lorsque la température imposée sera atteinte, l'arrêt du débit de la vapeur peut avoir lieu automatiquement ou alors manuellement.

Pour de plus amples informations sur la fonction, consulter le paragraphe "Turbosteam" dans le menu configuration.

11.2 Eau chaude

L'émission d'eau chaude est contrôlée par l'économiseur qui permet de mélanger l'eau chaude de la chaudière avec l'eau fraîche du réseau et d'en régler la température.

Cette solution permet donc d'améliorer la qualité de l'eau et de rendre plus sûr le travail de l'opérateur.

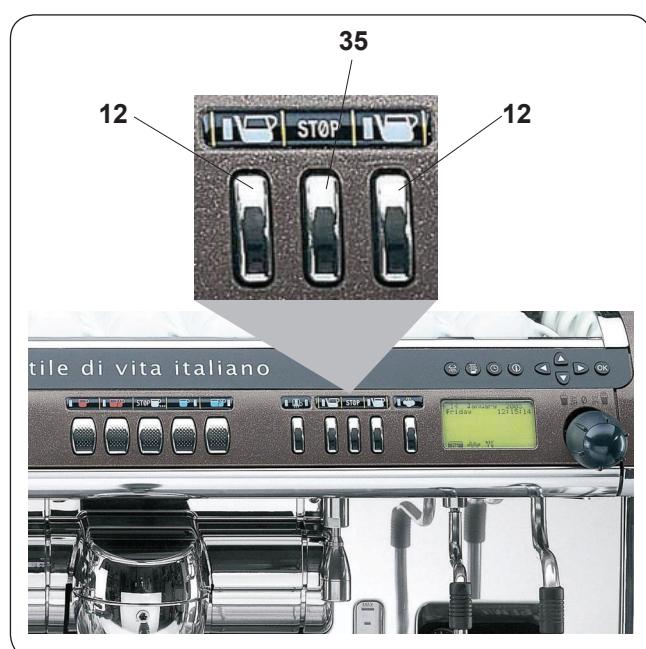
Après avoir placé le récipient approprié en position, l'émission d'eau chaude peut avoir lieu de deux façons:

- avec les touches prédoées (12): appuyer sur la touche présentant la mémorisation appropriée;
- en mode continu: appuyer sur la touche STOP (35).

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

N.B.:

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



11.3 Débit du cappuccino-café crème e du lait

INDICATIONS GENERALES

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

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

MEMORISATION DES TYPES DE BOISSON

Avec la "machine pour le café crème automatique" et la programmation de chaque touche du groupe de gauche, il est possible de préparer des boissons de différents types adaptées aux préférences nationales grâce aux combinaisons suivantes:

- lait monté (émulsionné)
- lait monté + café
- lait monté + café décaféiné
- sortie du café avant le lait
- sortie simultanée du café et du lait.

La programmation est réalisée par le technicien chargé de l'installation.

EROGATION DU LAIT

Introduire le petit tube (X) dans le récipient contenant le lait. Après avoir placé votre tasse sous la machine à cappuccino (1), le débit du lait peut avoir lieu de deux manières:

FONCTIONNEMENT DOSE'

Appuyer sur la touche de débit du lait : le led se trouvant au-dessus de la touche sélectionnée s'allume et le débit commence. L'arrêt se fait automatiquement. Cependant, on peut interrompre à tout moment le débit dosé en appuyant sur la touche STOP.

FONCTIONNEMENT CONTINU

Tourner l'interrupteur de débit du lait (20) et le faire sortir jusqu'à obtenir la quantité du lait désirée. Tourner l'interrupteur (20) vers la position "0" pour arrêter le débit.

DEBIT CAPPUCCINO

- Utiliser uniquement le porte-filtre à bec à une voie.



- Après avoir enlevé le porte-filtre du groupe et éliminé le marc de café précédent, mettre une nouvelle dose de café moulu et presser.
- Fixer et serrer à fond le porte-filtre sur le groupe.
- Introduire le petit tube (X) dans le récipient contenant le lait.
- Placer au-dessous du bec verseur la tasse ou tout autre récipient adapté au type de boisson à préparer; avec le bec spécial de la machine pour café crème automatique, il ne faut pas déplacer la tasse ou le récipient entre l'émission du café et celle du lait.
- Appuyer sur la touche de sélection correspondant; le voyant placé au-dessus de la touche sélectionnée s'allume, l'émission commence; la fin de l'opération est automatique.
- Il est possible d'interrompre à n'importe quel instant l'opération en cours en appuyant sur la touche "STOP".

Sous le chapitre "Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur", vous trouverez toutes les explications pour obtenir du lait plus ou moins chaud et plus ou moins monté.

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

12. Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur"

Introduire le petit tube (X) dans le récipient contenant le lait. Poser un récipient sous le cappuccinateur (1). Enlever le pommeau (1b) pour favoriser l'aspiration d'air. Tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage de l'air (1a), et la ramener ensuite d'un demi tour vers l'arrière.

Tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage de la température (1c), et la ramener ensuite d'un demi tour vers l'arrière.

A ce moment, procéder au débit de lait ou de cappuccino en appuyant sur le bouton désiré.

Réglage de la mousse du cappuccino:

Dans le cas de mousse trop abondante: tourner légèrement la vis de réglage de l'air (1a) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Dans le cas de trop peu de mousse:

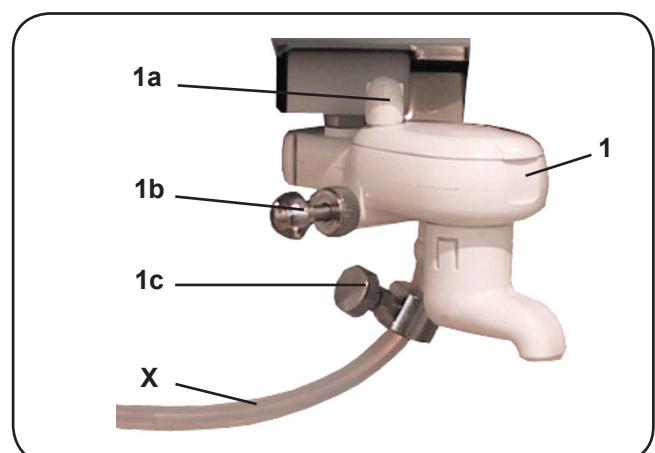
tourner légèrement la vis de réglage de l'air (1a) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Température du cappuccino:

Si le cappuccino est trop chaud:

tourner légèrement la vis de réglage de la température (1c) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Si le cappuccino n'est pas assez chaud:



tourner légèrement la vis de réglage de la température (1c) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Débit du lait chaud non monté:

Appuyer et faire rentrer complètement le pommeau (1b); appuyer ensuite sur le bouton de débit du cappuccino ou du lait.

13. Flux de programmation client

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

MENU TOUCHEPresser  **TOUCHE DE SELECTION****type**

Flux cappuccino

Dose lait

Dose eau

MENU DONNÉESPresser **COMPTEURS**

N° café..

N° lait

N° eau

N° vapeur

N° vapeur TS

N° vapeur + air TS

N° tot. café

CLIENTPresser **HORAIRE DE SERVICE**

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPANOL

PORTUGUÈS

漢語

DATE ET HEURE
Heure ON
Heure OFF
Fermetu.
Nuit. ON
Nuit. OFF
LAVAGE 1
LAVAGE 2
LAVAGE 3

QUITTER LES TABLEAUX DE PROGRAMMATION*Avant de quitter les tableaux:*

- appuyer sur la touche OK pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs;
- appuyer sur la touche RES pour laisser les valeurs inaltérées

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

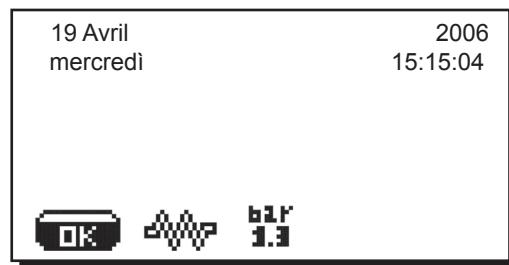


14. Règlage horloge

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

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

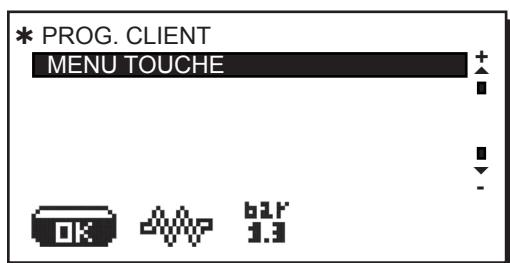
Lors de la phase de réglage de l'horaire, le calcul des secondes reste stable sur "00".



15. Comment entrer dans la programmation

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

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



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

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

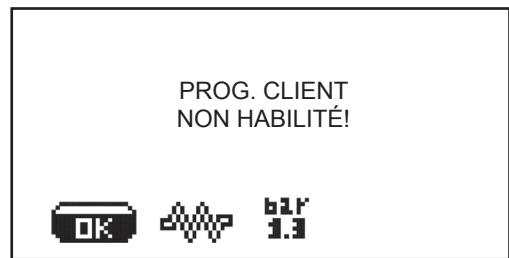
Varier la valeur toujours à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31); on distingue deux possibilités:

- 1) confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche **OK**
- 2) quitter le menu en laissant les données inaltérées en appuyant sur la touche **RES**

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

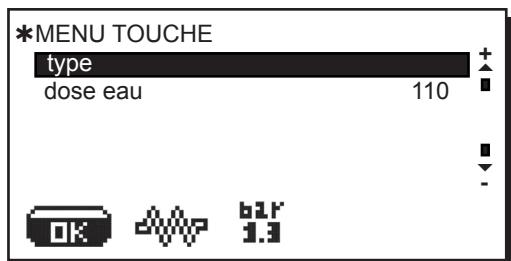


Au cas où l'expression "Progr. Client" est programmée sur "NON": sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



16. Menu touche - Sélection Café

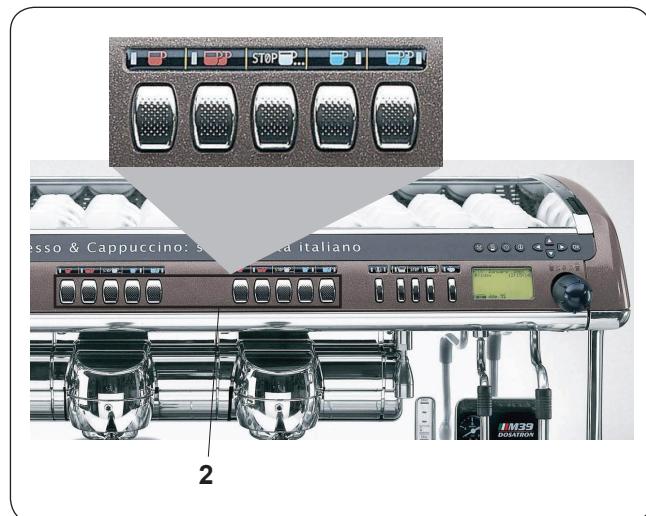
Presser une des touches débit café sur la plaque sélections (2) (le led associé reste allumé); l'écran affiche



Chaque groupe est geré par des touches qui permettent, par chaque touche, de mémoriser la quantité d'erosion désirée.

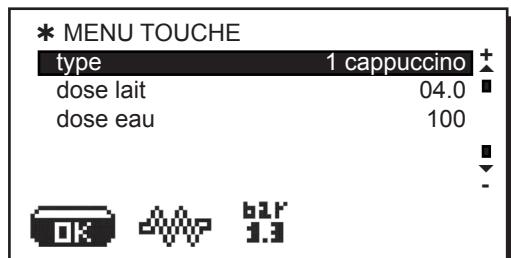
Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:

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



16.1 Menu touche - sélection cappuccino - lait

Appuyer sur l'une des touches de débit cappuccino - lait (le voyant associé reste allumé, il ne clignote pas); sur l'écran s'affichera:

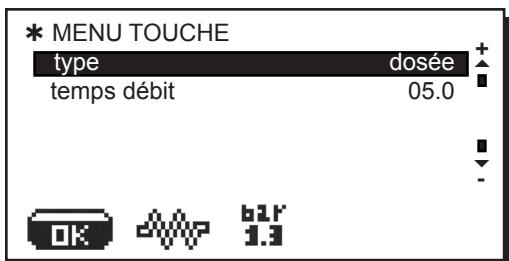


Les paramètres relatifs à la sélection cappuccino - lait qui peuvent être modifiés sont:

- **dose de lait** (délai de débit du lait);
- **dose d'eau** (impulsions encoder doseur volumétrique)

16.2 Menu touche - sélection eau chaude

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



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

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

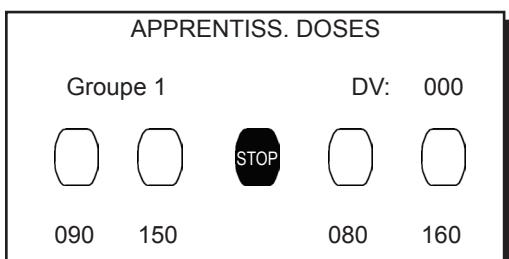


Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"

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



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



Doses de café

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



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

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

Doses d'eau chaude

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



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



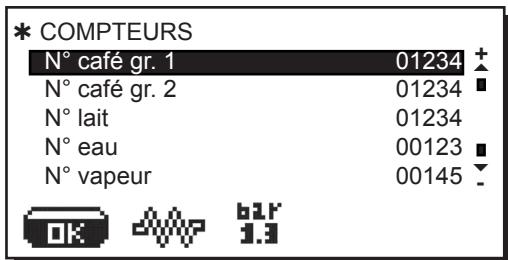
- 2 - Continuer la programmation éventuelle de toutes les touches pour l'eau en reprenant les opérations à partir du point 1.

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



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

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



Les paramètres qui sont comptabilisés sont:

- **café** (nombre de boissons à base de café);
- **lait** (nombre de boissons à base de lait);
- **eau** (nombre de débits d'eau);
- **vapeur** (nombre de débit de vapeur effectué avec le bouton de la vapeur);
- **vapeur TS** (nombre de débit de vapeur effectué avec le sélecteur Turbosteam);

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

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

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

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

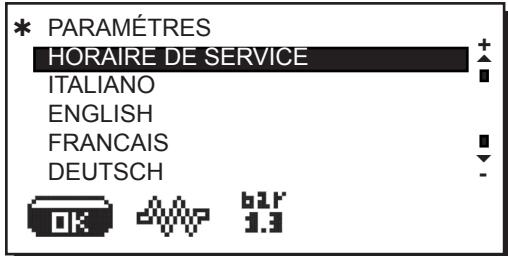
N.B. les paramètres ne pouvant pas être remis à zéro sont:

- **tot. Café**

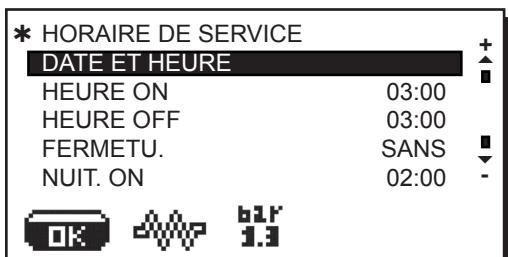
En appuyant à nouveau sur la touche "RES" (24) on revient au tableau principal.

18. Menu PARAMETRES CLIENT

Pour accéder au tableau "Paramètres client" appuyer sur la touche "PARAMÈTRES" (34); sur l'écran s'affichera le message ci-dessous:



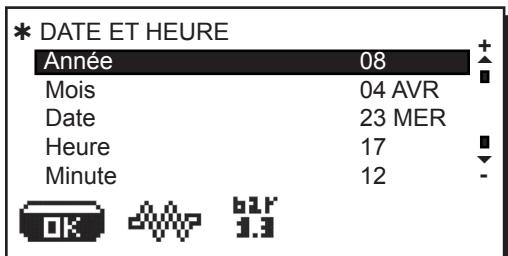
En appuyant sur la touche "PRG" (29) devant la ligne "horaire service", sur l'écran s'affichera:



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

- **Heure ON** (horaire de démarrage);
- **Heure OFF** (horaire d'arrêt);
- **Fermeture** (jour de fermeture);
- **Noct ON** (horaire de début de prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Noct. OFF** (horaire terme prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Lavage 1** (requis toutes les 24h - à l'heure programmée: ne peut être désactivé);
- **Lavage 2** (horaire de lavage programmable);
- **Lavage 3** (horaire de lavage programmable).

En appuyant à nouveau sur la touche "PRG" (29) sur l'écran s'affichera:



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

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

N.B. le curseur redevient une ligne noire.

Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.

Indications de caractère général

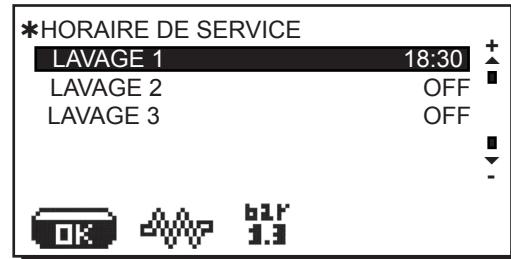
Au cas où il n'y aurait pas de jour de fermeture. Programmer le terme "fermeture" sur "aucune".

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

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

"LAVAGE 1", "LAVAGE 2" ET "LAVAGE 3"

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



Après avoir placé le curseur devant la ligne à modifier, et après avoir appuyé sur le bouton "PRG" (29), modifier la valeur, en utilisant les boutons "+" (30) et "-" (31). Appuyer ensuite sur le bouton "RES" (24) pour confirmer la donnée. Répéter les opérations indiquées précédemment pour modifier les autres horaires des lavages.

"Lavage 1", "Lavage 2", "Lavage 3"

Lorsqu'ils sont requis ils peuvent prévoir l'exécution d'un lavage long (du circuit lait et du circuit café), comme décrit au paragraphe "Nettoyage et entretien".

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

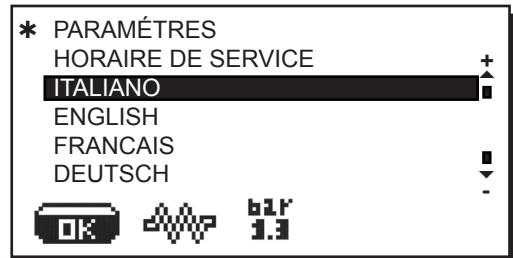
NOTE: pour ne pas activer ces lavages programmer OFF par rapport à l'horaire.

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

Pour davantage de détails, voir le mode d'emploi au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".

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

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



19. Contrôle du niveau et chargement de l'eau en chaudière par un robinet de service manuel (dans les cas prévus)

Contrôle du niveau- La machine est pourvue d'un remplissage automatique de série qui pourvoit à maintenir le niveau prédeterminé de l'eau dans la chaudière.

Changement chaudière- Cette fonction n'est à utiliser qu'en cas de fonctionnement anormal de l'auto-niveau électronique.

Pousser le levier de chargement (36), en faisant attention à ne pas dépasser le niveau MAX de l'indicateur optique (3).



ATTENTION: NE PAS dépasser le niveau MAX.





20. Nettoyage et entretien



Pour une application correcte du système HACCP s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT ET DU CIRCUIT CAFÉ

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

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

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

ATTENTION, RISQUE DE BRULURE: lors des phases de lavage, il sortira de l'eau chaude, de la vapeur et des résidus de lait du bec du "cappuccinateur" et des porte-filtres (11). Ne pas approcher les mains ou autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

LAVAGES CIRCUIT LAIT ET CIRCUIT CAFÉ

Lavage quotidien à horaire préétablis

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

Activation - circuit lait: il est activé à l'aide de la touche (28) sur le clavier de sélection; sur l'écran apparaît le message "LAVAGE LAIT".

Circuit café: avec les modalités décrites dans "LAVAGE CIRCUIT CAFÉ"; sur l'écran s'affiche le message "LAVAGE GROUPE" suivi du numéro de groupe.

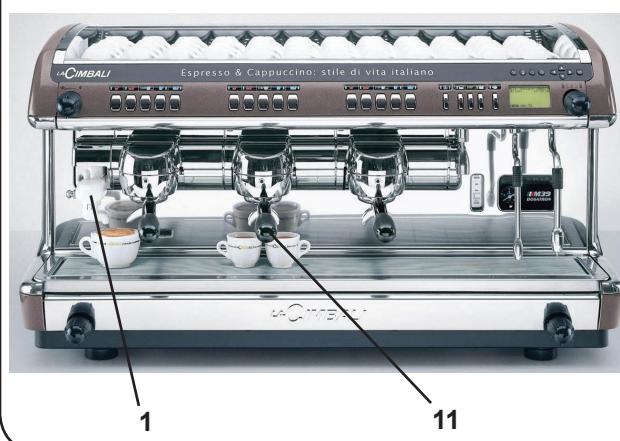
Blocage sélections - circuit lait: 60' de fonctionnement depuis l'heure programmée en l'absence de lavage avec fonction "blocage du lait" programmée (OUI).

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

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

****Circuit café** avec la solution de lavage introduite dans le porte-filtre.

Pour davantage de détails, voir le mode d'emploi au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".



* LAVAGE CIRCUIT LAIT

Premier groupe de gauche avec tableau de commande pour selections du cafe creme:(seulement pour les machines dotées de "cappuccinatore"):

(**Attention:** de la vapeur s'échappera du bec verseur de la machine du café crème).

- 1) Dans un récipient adapté à cet effet, verser un demi litre d'eau froide et un peu de détergent liquide (voir instructions du produit).
- 2) Enlever le tuyau d'aspiration du récipient contenant le lait et l'immerger.
- 3) Activer le commande de la machine en faisant aspirer la solution que vous aurez préparé.
De cette façon, la solution qui est aspirée et réchauffée, lave l'intérieur du "Cappuccinatore".
- 4) Aspirez toute la solution jusqu'à sortie de la vapeur.

Pour les modalités et les instructions concernant le nettoyage "CAPPUCINATEUR" voir le fascicule correspondant.

! 20. Nettoyage et entretien

**** LAVAGE CIRCUIT CAFÉ**

Opération à effectuer à la fin de chaque journée de travail de la machine ou bien lorsque la machine le signale.

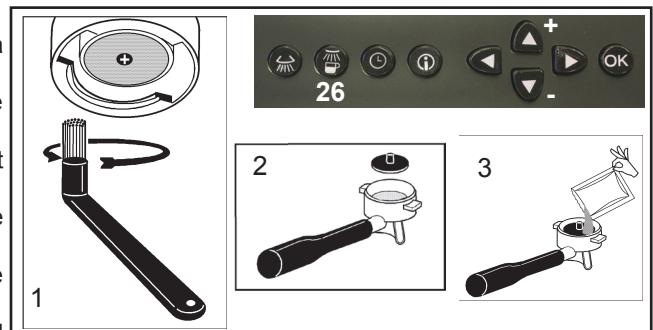
Dans le cas d'indication de la part de la machine, l'indication suivante apparaîtra sur le display: "EXÉCUTER LE LAVAGE CAFÉ".

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

Le circuit de café peut être soumis à deux différents modes de lavage:

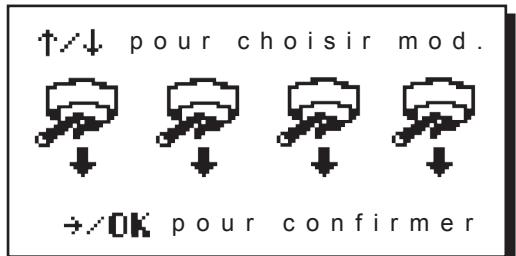
- **simultané**: tous les groupes sont soumis au lavage simultanément;

- **simple**: le lavage est effectué séparément sur chaque groupe; il est possible de continuer à agir sur les groupes non intéressés par le lavage.

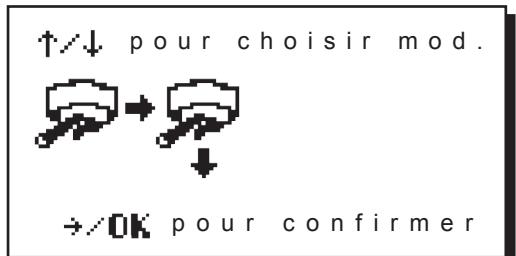


Pour effectuer le lavage, procéder comme suit :

- 1) Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse, comme indiqué dans la figure 1.
- 2) Appuyer et maintenir la touche du lavage du circuit de café (26) appuyée pendant quelques secondes; sur l'écran s'affichera:



Le mode préféré est *Lavage simultané*. Utiliser les touches "+" (30) et "-" (31) pour passer au *Lavage simple*; sur le visuel s'afficheront les icônes défilantes des groupes de la machine:



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

Lavage simultané



Lavage simple



- 3) Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc (fig. 2); verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre (fig. 3).
- 4) Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26); le cycle de lavage commencera et sur l'écran s'affichera le message "LAVAGE GR..." en alternance.
- 5) Au terme du lavage, le message "RETIKER PORTEFILTRE" apparaîtra.
- 6) Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26); le message "RINÇAGE GR..." s'affichera en alternance.
- 3) Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc (fig. 2); verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre (fig. 3).
- 4) Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26); le cycle de lavage du groupe 1 commencera et sur l'écran s'affichera le message "LAVAGE GR1".
- 5) Au terme du lavage du groupe 1, le message "RETIKER PORTEFILTRE GROUPE 1" apparaîtra.
- 6) Appuyer sur la touche lavage du circuit de café (26); le message "RINÇAGE GR1" apparaîtra.
- 7) Au terme du rinçage du groupe 1, le message "EFFECTUER LAVAGE GROUPE 2" apparaîtra.
- 8) Répéter les opérations décrites ci-dessus pour tous les groupes de la machine.



20. Nettoyage et entretien

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

- lavage circuit lait: en appuyant sur la touche (28);
- lavage circuit café: en appuyant sur la touche (26);

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

Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, lorsque la machine se remettra en marche, sur le display le message suivant apparaîtra : "EXÉCUTER LE LAVAGE"; compléter les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

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

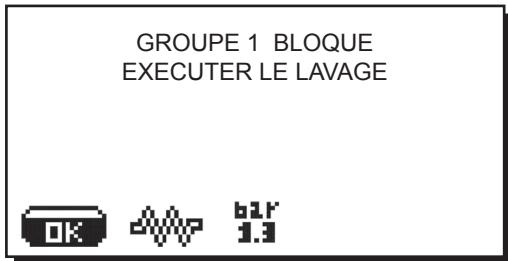
La durée du lavage simultané est d'environ 7'; la durée du lavage simple est d'environ 7' pour chaque groupe de débit.

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

Fonction de blocage

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

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



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

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



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

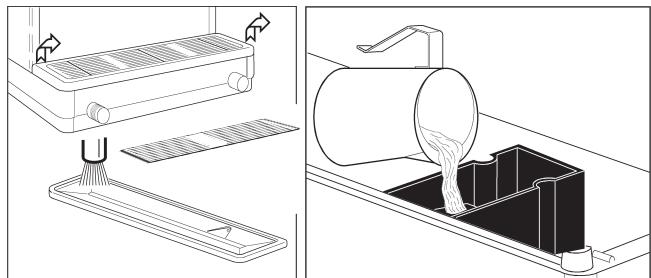
En ce qui concerne l'exécution du lavage, procéder comme indiquer précédemment dans le paragraphe "**** LAVAGE CIRCUIT CAFE**".



20. Nettoyage et entretien

Porte-filtres

- 1) Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.
- 2) Laisser les porte-filtres pendant deux heures environ dans cette solution.
- 3) Enlever les filtres des porte-filtres, laver avec cette même solution les différents composants en ayant soin d'éliminer les résidus avec une éponge.
- 4) Rincer abondamment à l'eau froide.
- 5) Remettre les filtres dans le porte-filtre en s'assurant que le ressort de blocage du filtre est bien en place à l'eau courante.



Lances à vapeur et eau chaude

A l'aide d'un'épage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.

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

Grilles et cuvette de dégouttement

Enlever le grille de la cuvette, extraire celle-ci et compléter le nettoyage à l'eau courante.

Bac d'écoulement

A la fin de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.

Carrosserie

Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans ammoniaque, en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.

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

ATTENTION



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

Groupes de débit

Accrocher les porte-filtres aux groupes (sans café) et effectuer un débit d'environ une minute, pour chaque groupe.

Eau chaude

Débiter de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 5 litres d'eau par machine à 2 groupes, 8 litres par machine à 3 groupes, 10 litres par machine à 4 groupes.

Vapeur

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

21. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE



ATTENTION: AVANT DE COMMENCER LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS.
CES OPERATIONS DOIVENT ETRE REPETEES LORSQUE LA MACHINE N'EFFECTUE PAS DE DEBIT PENDANT PLUS DE 8 HEURES MAIS EN TOUT CAS AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes

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

Eau Chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes, 10 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "nettoyage et entretien").

Vapeur (même avec turbosteam)

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

Machine à Cappuccino (dispositif automatique machine à cappuccino)

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

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur (même avec turbosteam)

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

Débit café

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 100cc.

Débit eau chaude

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

Débit cappuccino (avec dispositif automatique machine à cappuccino)

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, retirer le tuyau d'aspiration cappuccino, retirer le tuyau d'aspiration du lait et faire un débit à vide.

Nettoyage circuit café

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

22. Attention**Danger de se brûler.**

Les endroits reportant l'étiquette sont des parties chaudes; il est donc recommandé de s'y approcher et d'utiliser la machine avec prudence.



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

CONSEILS GENERAUX

L'alimentation à gaz dans des pièces ayant un volume inférieur à 12 m³ n'est pas admise.

Dans le cas d'installation avec chauffage à gaz, remplacer le tuyau flexible à l'échéance recommandée.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à choses et/ou à personnes n'ayant pas utilisé correctement la machine à café.

Ne jamais utiliser la machine à café en ayant vos mains mouillées ou bien à pieds nus.

Danger de se brûler

Ne jamais poser les mains ou autres parties du corps près des groupes de débit du café, ou bien dans les tuyaux de débit à vapeur et à eau chaude.

Faire attention à ce que la machine ne soit pas manipulée par des enfants ou bien par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

Plan chauffe-tasses:

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

Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.

La pose d'autre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

Lorsque la machine reste trop longtemps sans fonctionner (la nuit, lors de la fermeture hebdomadaire ou bien pendant les vacances), effectuer les opérations suivantes:

- débrancher la fiche de la prise de courant, ou bien désinsérer l'interrupteur principal;
- fermer le robinet d'alimentation hydrique.
- fermer le robinet du gaz.

La non conformité à ces normes de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité causée à des personnes ou à des choses.

23. Entretien et réparations

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



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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service assistance.



Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de :

- suivre toutes les instructions du constructeur ;
- 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 pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).

**ATTENTION**

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

**ATTENTION**

Après les opérations d'entretien, effectuer les CHECK-UP d'installation illustrés dans la section spécifique du manuel d'utilisation.

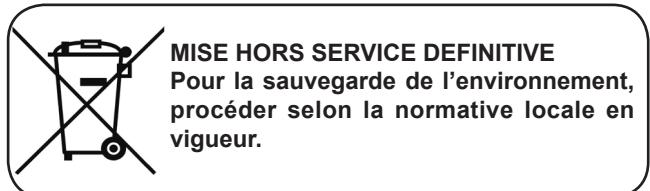
24. Mise hors service definitive

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.

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.

L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

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

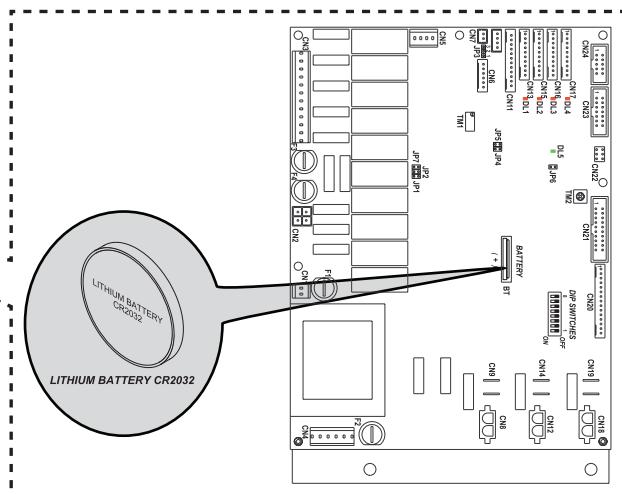
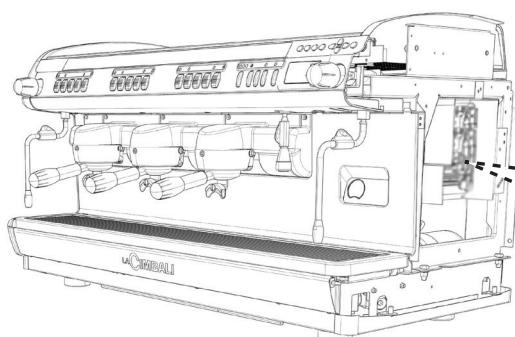


INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Position de la pile



25. Anomalies - Avaries**Interventions directes de la part du client:**

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

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
la machine à café ne fonctionne pas et l'écran (16) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (14).
Perte du bord du portefiltres (11).	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassées ou la sortie du porte-filtres (11) est en crassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur sont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
L'auto-niveau est en fonctionnement.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes remèdes que le point précédent.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Cimbali-Kaffeemaschine.

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

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	88	20. Reinigung und Wartung	105
2. Aufstellung	89	21. Vorschriften für den Bediener	109
3. Elektrischer Anschluß	90	22. Hinweise	110
4. Potentialausgleich	90	23. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	110
5. Anschluß der Wasserkreise	91	24. Endgültige Ausserbetriebstellung	111
6. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	92	25. Anomalien - Störungen	112

GEBRAUCH

7. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine	93
Beschreibung der Display-Symbole	93
8. Anschalten den Gas (nur für Modell + GAS)	94
9. Austausch des Wassers im Heizkessel	94
10. Tassenwärmer	95
11. Kaffee-Ausgabe	95
11.1 Dampfausgabe	96
11.2 Heißwasser-Ausgabe	96
11.3 Cappuccino und Milch-Zubereitung	97
12. Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung	97
13. Aufbau der Programmierungs menüs: Kunden	98
14. Einstellen der Uhrzeit	99
15. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält	99
16. Menü Tastenbelegung - Selektion Kaffee	100
16.1 Menü Tastenbelegung - Selektion Cappuccino - Milch	100
16.2 Menü Tastenbelegung - Selektion Heißwasser	101
Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung"	101
17. Datenmenü - Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler	102
18. Menü Kundenparameter	103
Sprachwahl	104
19. Standkontrolle und manuelles Einfüllen des Wassers in den Heizkessel mittels Hahn	104

ABBILDUNGEN Service Line

165
167

Diese Kapitel des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

1. Allgemeine Vorschriften

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

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Geräusch: Schalldruckpegel 79 dB(A) (+/- 1dB).
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.



Diese Kapitel des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN



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



Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise 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.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
 - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffes entsprechen;
 - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- 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 im Bereich 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 mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- 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.



Diese Kapitel des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

3. Elektrischer Anschluß

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

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

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

Von einer Verwendung von Adapters, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerlässlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.

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

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

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

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

4. Potentialausgleich

Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. Unter der Maschine befindet sich eine Klemmenleiste, an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann.

Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden:

- Der Anschluß muß mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme (siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 5) und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.

N.B.: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.



Es wird daran erinnert, daß die Gruppo Cimbali Spa von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.

Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.



Diese Kapitel des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

5. 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.

Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

- pH-Wert gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen
- Chloridwert unter 100 mg/l

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

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

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutze und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im Kapitel Abbildungen, Abb. 6 vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

N.B.: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf 2 ÷ 3 bar einzustellen ist; siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 7.

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

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel Abbildungen, Abb. 8 gezeigt verlegt werden!



Diese Kapitel des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

6. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



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

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte
- 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 ZUM BETRIEB 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.

HEISSWASSERKREIS

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

WASSERDAMPFKREIS (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

VORRICHTUNG ZUR CAPPUCCINO-ABGABE

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

LA CIMBALI
GEBRAUCH

7. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine

BEI FUNKTION "ZEITZUSCHALTUNG" AKTIVIERT

Nur für Maschinen mit elektrischer Aufheizung

Das Ein- und Ausschalten der Maschine erfolgt automatisch zur programmierten Zeit.

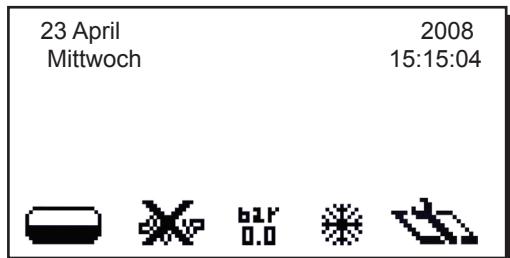
Für Maschinen, die mit Gas und elektrisch beheizt werden

Die elektrische Ein- und Ausschaltfunktion steuert das Aufheizen des Gases NICHT, d.h. man muß nach dem täglichen Gebrauch das Gas ausschalten und dabei den Drehknopf des Gashahnes in die Position L zurückbringen. Bei erneutem Einsatz der Maschine muß das Gas wieder so angeschaltet werden, wie im Absatz "Gas anzünden" beschrieben ist.

Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (14) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.

BEI FUNKTION "ZEITZUSCHALTUNG" DEAKTIVIERT

Nach Einschaltung der Maschine über die Ein-/Aus-Taste (14) wird auf dem Display für einige Sekunden die Meldung "BITTE WARTEN" ausgegeben; anschließend erscheint das unten dargestellte Feld:



Beschreibung der Display-Symbole

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

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



Dieses Symbol (Innenbereich dunkel) zeigt an, dass der Widerstand aktiviert wird und Arbeiten.

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



(Innenbereich hell).

Während des Betriebs der Maschine werden die beiden Ikonen



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

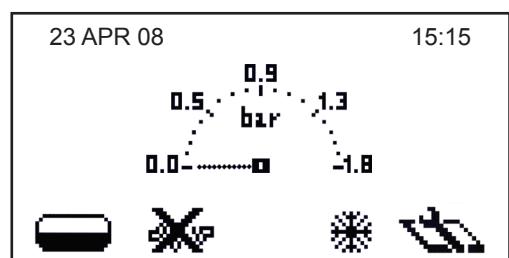
Zu beachten: **Der Kunde kann die elektrische Heizung nicht anschalten oder ausschalten.**

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



 Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.

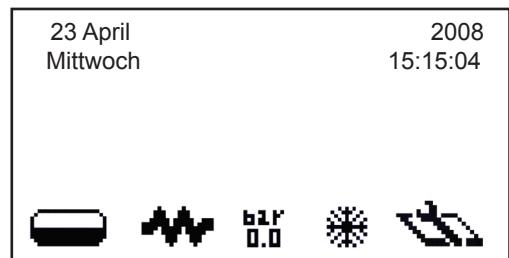
Wenn etwa 3" lang die Taste RES (24) gedrückt gehalten wird, kann das analoge Manometer abgebildet werden; auf dem Display erscheint folgende Abbildung:



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

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

Alle anderen Tasten sind gesperrt, da der vorgeschriebene Betriebsdruck nicht erreicht wurde; bei Betätigung der Tasten wird folgendes Feld abgebildet.



Während sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, die Filterhalter in die Abgabeeinheiten einsetzen.

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



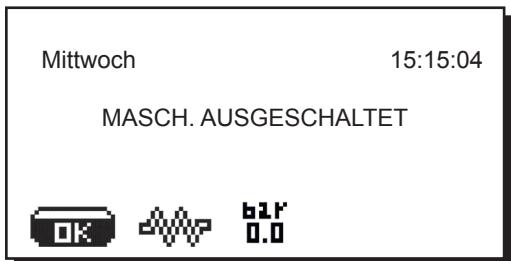
nicht mehr auf dem Display erscheint.

Drücken Sie für jede Tastatur eine Taste zur Kaffeeselektion, damit der Temperaturunterschied zwischen Abgabeeinheit und Filterhalter ausgeglichen wird.



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

Während der Phase der programmierten Ausschaltung erscheint auf dem Display folgende Meldung:



Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste "STOP/kontinuierlich kaffee" (C).

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

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

Um die Maschine sofort wieder auf „programmierte Ausschaltung“ zurückzustellen, muß sie über den Hauptschalter (14) ein- und ausgeschaltet werden.

8. Anschalten den Gas (nur für Modell + GAS)



„Schalten Sie die Gasversorgung nie zu, wenn der Heizkessel der Maschine unter Druck steht!“

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:

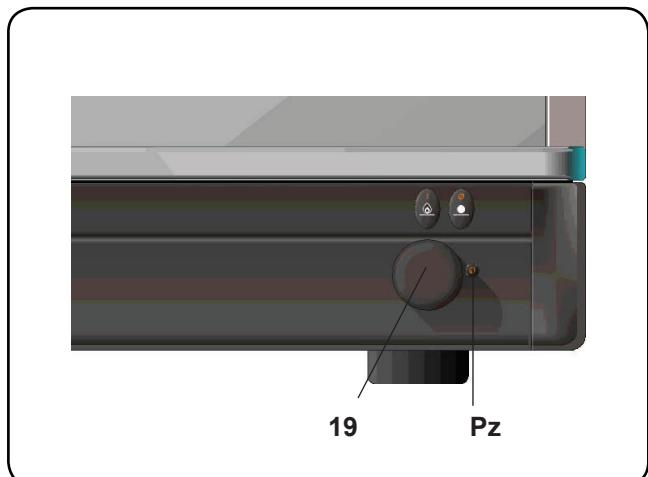
- der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
- das Ventil zur Absperrung der Gasversorgung muß geöffnet sein.

Stellen Sie den Hauptschalter (14) der Maschine auf '1'. Die Maschine führt nun die im Abschnitt 'Inbetriebnahme' beschriebenen Vorgänge durch.

Drücken Sie den Gasregler (19), und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn; drücken Sie mehrmals die Taste 'piezolektrische Zündung' (Pz), bis daß der unter dem Heizkessel installierte Gasbrenner gezündet wird.

Kontrollieren Sie die Zündung über das Schaufenster, und lassen Sie den Gasregler (19) einige Sekunden nach erfolgter Zündung los.

Nun beginnt die 'Erwärungsphase' der Maschine.



Nach dem täglichen Betrieb der Maschine müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (14) der Maschine und den Gasregler (19) auf '0' stellen.

9. Austausch des Wassers im Heizkessel



Vor Einschaltung der Maschine muss das Wasser im Heizkessel ausgetauscht werden.

Auf der Anzeige muß der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt werden.

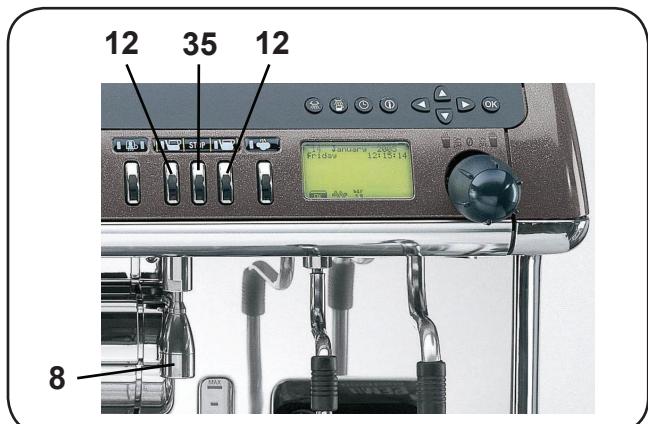
Drücken Sie eine Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (12).

Auf der Anzeige erscheint die Meldung 'WASSERAUSTAUSCH'; Über das Rohr zur Heißwasserabgabe (8) wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).

Das Heizelement des Wasserkessels und alle Abgabestufen werden während des Abgabevorgangs abgeschaltet bzw. gesperrt.

Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt (Zu beachten: Die Kaffeezubereitung kann in jedem beliebigen Moment durch die Taste STOP 35 ausgeschaltet werden)..

Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.



10. Tassenwärmer (falls vorgesehen)



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

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

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

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

Drücken Sie zur Zuschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassenvorwärmung (23) die Taste (22); Zur Modifikation der Heizleistung des Tassenvorwärmers mehrmals die Taste (22) drücken.

- Alle LEDs leuchten auf = maximale Heizleistung
- Alle LEDs leuchten nicht auf = OFF

Zur Abschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassenvorwärmung (23) erneut so lange die Taste (22) drücken, bis daß alle LEDs nicht mehr aufleuchten.

Zu beachten: Während der Phase der automatischen Ausschaltung wird die Fläche zur Tassenvorwärmung (23) nicht beheizt.

Bei der nächsten automatischen Einschaltung der Maschine wird die Maschine wieder auf den Status eingestellt, der bei der letzten Ausschaltung vorlag.

11. Kaffee-Ausgabe

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

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

Den Filterträger einhaken und die Tasse(n) unter den Kaffeeausgabekanäle des Filterträgers stellen.

Den der gewünschte Kaffeemenge entsprechenden Knopf drücken.

Die Kaffeezubereitung kann in jedem beliebigen Moment durch die Taste STOP ausgeschaltet werden.



11.1 Dampfausgabe

Die Maschine ist mit zwei Dampfrohren ausgestattet, die zwei verschiedene Verwendungssysteme darstellen.

- 1) Dampfausgabesystem mit Handrad (13) für geschäumte Getränke; man hat die Möglichkeit, den Dampffluß langsam aufzudrehen.
Anmerkung: questo sistema di erogazione non è valido per macchine, dotate di lancia vapore Turbosteam.
- 2) Dampfausgabesystem mit Taste (18).

Nachdem man das System ausgewählt hat, muß man das Ausgaberohr des Dampfes (9) in einen Behälter halten, den Dampf öffnen und denselben nach Erhitzung wieder schließen.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden:
Richten Sie das Rohr zur Tassenauflaufwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Dampfabgabe über Turbosteam-Selektor (13) (sofern vorgesehen)

Alle Maschinen mit dem TURBOSTEAM-Dampfabgabesystem (DAMPFSTOPP) sind mit der Funktion "automatischer Abbruch der Dampfabgabe bei Erreichen der eingestellten Temperatur" ausgestattet und zeichnen sich durch die schnelle Erhitzung und Aufschäumung der Milch aus.

Selektionieren Sie die Art der zu erhitzenden oder aufzuschäumenden Milch, stecken Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (9a) in das mit Milch gefüllte Gefäß, und achten Sie dabei darauf, daß die Rohrausbuchtung ganz in die Milch



eingetaucht ist.

Drehen Sie den Regler zur automatischen Dampfabgabe (13) im jeweils erforderlichen Sinn. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, kann der Abbruch der Dampfabgabe entweder automatisch oder manuell erfolgen.

Weitere Informationen zu dieser Funktion: siehe Kapitel „Turbosteam“ in Konfigurationsmenü.

11.2 Heißwasser-Ausgabe

Die Heißwasserausgabe wird von dem Ekonomiser kontrolliert, der es erlaubt, das heiße Wasser aus dem Kessel mit dem frischen Leitungswasser zu mischen und die Temperatur zu bestimmen.

Diese Lösung erlaubt es, die Wasserqualität zu verbessern und die Arbeit des Bedieners sicherer zu gestalten.

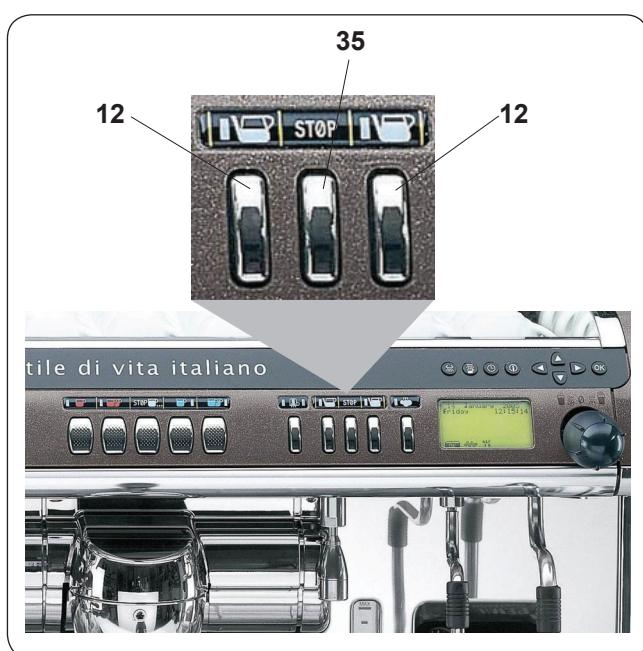
Nachdem man den richtigen Behälter unter die Ausgabe gestellt hat, erfolgt die Ausgabe auf zwei Arten:

- Mit den Dosierungstasten; die Taste (12) mit der richtigen Speicherung drücken.
- Auf kontinuierliche Art; zur Weiterführung der Abgabe dagegen müssen Sie die Taste STOP (35) drücken.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über Betätigung der Taste STOP unterbrochen werden.

Bemerkung:

- mit den Dosierungstasten ist es möglich, die Ausgabe zu stoppen, indem man die Taste Stop drückt, wobei jedoch nicht die gespeicherten Daten verändert werden.
- die Einstellung des Ekonomisers für die Wassertemperatur wird vom Installateur vorgenommen.



11.3 Cappuccino und Milch-Zubereitung

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

SPEICHERUNG GETRÄNKETYP

Mit dem "automatischen Cappuccinogerät" und der Programmierung jeder Taste der linken Gruppe kann man Getränke verschiedener Art und nationaler Gewohnheiten anfertigen. Hierfür gibt es folgende Kombinationen:

- aufgeschäumte Milch
- aufgeschäumte Milch + Kaffee
- aufgeschäumte Milch + koffeinfreier Kaffee
- Zuerst Kaffee- dann Milchausgabe
- gleichzeitige Ausgabe von Kaffee und Milch

Die Programmierung wird vom Techniker ausgeführt.

MILCHABGABE

Stecken Sie das kleine Rohr (X) in das Gefäß.

Nachdem Sie das Spezialgefäß unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (1) gesetzt haben, kann die Milchabgabe auf zwei verschiedene Arten erfolgen:

DOSIERTE ABGABE

Drücken Sie die Taste zur Milchabgabe; das über der Taste installierte LED leuchtet auf, und der Zyklus der Milchabgabe beginnt. Sobald das Spezialgefäß gefüllt ist, wird die Milchabgabe automatisch abgebrochen. Über Drücken der STOP-Taste kann der Zyklus der dosierten Abgabe jederzeit unterbrochen werden.

KONTINUIERLICHE ABGABE

Drehen Sie den Schalter zur Milchabgabe (20), und lassen Sie die Milch so lange austreten, bis daß die gewünschte Menge erreicht ist. Drehen Sie den Schalter (20) auf "0", um den Abgabekyklus zu beenden.

CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

- Nur den Filterhalter mit Einwegeausguß verwenden.



- Nachdem man den Filterhalter von der Gruppe abgenommen hat und die Kaffeesätze entfernt hat, gibt man eine Portion gemahlenen und gepressten Kaffee hinein.
- Einsetzen und den Filterhalter gut an der Gruppe befestigen.
- Stecken Si das kleine Rohr (X) in das Gefäß.
- Die Cappuccinotasse oder einen angemessenen Behälter für das auszuschenkende Getränk unter die Ausgabe stellen; mit der speziellen Ausgabe der automatischen Cappuccinomaschine braucht man die Tasse oder den Behälter nicht zwischen Kaffee- und Milchausgabe hin und herstellen.
- Die entsprechende Wahlweise drücken, die Leuchtanzeige über der ausgewählten Taste geht an, die Abgabe beginnt und hört dann automatisch auf.
- Es ist jederzeit möglich, die Abgabe zu stoppen, indem man die Taste "Stop" drückt.

In den 'Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung' wird genau beschrieben, wie Sie die Temperatur der Milch regeln und die Milch aufschäumen lassen.



ACHTUNG: Bei längerem Stillstand, sich an den geltenden Hygiene-Normen betreffend Milchkonservierung halten.

12. Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung

Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (X) in ein mit Milch gefülltes Gefäß. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (1).

Ziehen Sie den Knauf (1b) zur Luftansaugung.

Drehen Sie die Schraube zur Luftregulierung (1a) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück.

Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (1c) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück.

Nun können Sie über Betätigung der entsprechenden Taste die Abgabe von Milch bzw. die Zubereitung von Cappuccino aktivieren.

Regelung der Haubenstärke

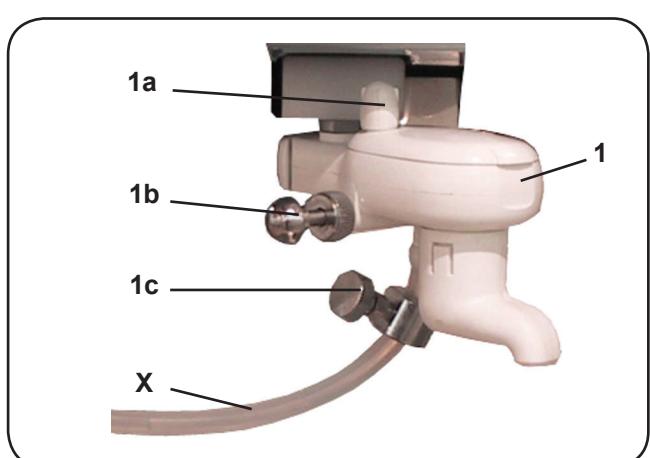
Zu viel Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (1a) langsam im Uhrzeigersinn.

Zu wenig Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (1a) langsam gegen den Uhrzeigersinn.

Regelung der Temperatur des Cappuccino:

Zu hohe Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (1c) langsam gegen den Uhrzeigersinn.

Zu niedrige Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (1c) langsam im Uhrzeigersinn.



Abgabe von heißer, aber nicht geschäumter Milch

Drücken Sie den Knauf (1b) bis zur Einrastung, und drücken Sie anschließend die Taste die Abgabe von Milch bzw. die Zubereitung von Cappuccino.

13. Aufbau der Programmierungsmenüs: Kunden

Für den Zugriff auf das Menü drücken PRG



Nur wenn die "Prog. Kunde" mit JA und die "Block Program." mit NEIN

MENÜ TASTE

Drücken VORWAHL-TASTEN

Typ



Ablaufdiagram cappuccino

Milchdosis

Wasserdosis

MENÜ DATEN

Drücken



ZAEHLER



Anz. Kaffee..

Anz. Milch

Anz. Wasse

Anz. Dampf

Anz. Dampf TS

Anz. Dampf + Luft TS

Anz. tot. Kaffee

KUNDEN

Drücken



SERVICEZEITEN



DATUM UND UHRZEIT

Uhrz. ON

Uhrz. OFF

Geschlo

Nacht ON

Nacht OFF

REINIG. 1

REINIG. 2

REINIG. 3

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPANOL

PORTUGÜES

漢語

QUITTIEREN DER PROGRAMMATIONSFELDER

Vor Quittieren der Felder:

- die OK-Taste drücken, um eventuell getätigte Wertänderungen zu bestätigen;
- die RES-Taste drücken, um die Werte unverändert beizubehalten



Im unteren Bereich des Displays werden alternierend folgende Ikonen abgebildet



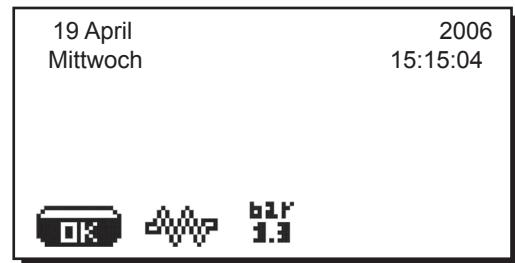
14. Einstellen der Uhrzeit

Zum Einstellen der Uhr die Tasten „+“ (30) und „-“ (31) benutzen.

Bei jedem Drücken erhöht (bzw. verringert) sich die Uhrzeit um eine Minute.

Eine der Tasten (30 oder 31) wenigstens 10 Sekunden gedrückt halten; die Minutenanzeige wird beibehalten und die Stunden können nun erhöht (oder vermindert) werden.

Während der Uhreinstellung bleiben die Sekunden auf "00".



15. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält

Zu beachten: **NUR** wenn die Option „**Prog. Kunde**“ mit „**JA**“

und wenn die Option „**Block Program.**“ mit „**NEIN**“.

Drücken Sie zum Aufruf des Programmierungs Menüs die Taste **PRG** (29); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:



Drücken Sie eine der Tasten zur Wahlstellen (2); das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend).

Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten „+“ (30) bzw. „-“ (31) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie die Taste **PRG** (29).

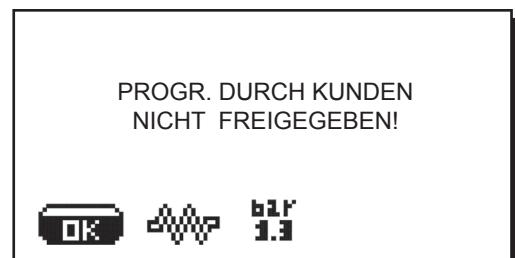
Modifizieren Sie den Wert immer über die Tasten „+“ (30) bzw. „-“ (31); anschließend haben Sie zwei Möglichkeiten:

- 1) Bestätigung der eventuell getätigten Wertänderungen über die Taste **OK**
- 2) Quittieren des Menüs und unveränderte Beibehaltung der Werte über Drücken der Taste **RES**

Anmerkung: Während der Modifikation der Daten ändert sich die Darstellung des Cursors von in „→“, oder aber auf dem Display erscheint eine Laufzeile mit den programmierbaren Mindest- und Höchstwerten:

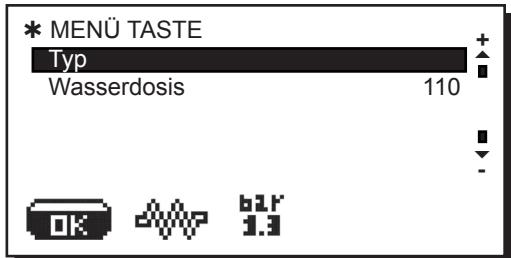


Wenn die Option "Kundenprogrammierung" mit "NO" definiert wurde, wird auf dem Display die unten angegebene Meldung ausgegeben:



16. Menü Tastenbelegung - Selektion Kaffee

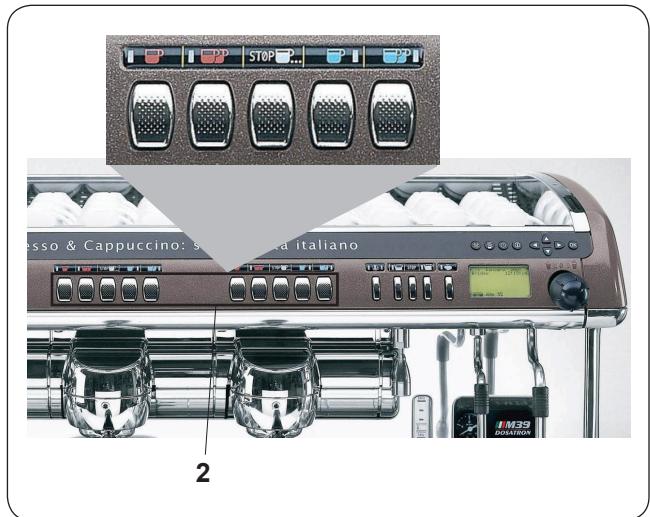
Drücken Sie eine der Tasten zur Kaffeeabgabe zur Wahlstellen (2) das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Jede Gruppe wird von einer Druckknopftafel gesteuert, die es erlaubt, für jede Taste die gewünschte Ausgabe zu speichern.

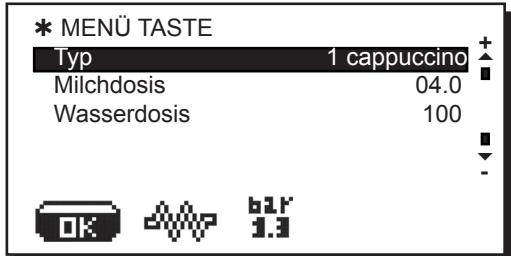
Die modifizierbaren Parameter zur Kaffeeselektion sind:

- **Wasserdosierung** (Impulse des volumetrischen Dosierers)



16.1 Menü Tastenbelegung - Selektion Cappuccino - Milch

Drücken Sie eine der Tasten zur Abgabe Cappuccino - Milch; das entsprechende LED leuchtet weiter auf (nicht blinkend), und auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Die modifizierbaren Parameter zur Selektion Cappuccino - Milch sind:

- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe);
- **Wasserdosierung** (Impulse des volumetrischen Dosierers)

16.2 Menü Tastenbelegung - Selektion Heißwasser

Drücken Sie die Taste (12) zur Heißwasserabgabe; auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Die modifizierbaren Parameter zur Selektion Heißwasser sind:

- **Abgabezeit** (Dauer der Wasserabgabe in Sekunden).

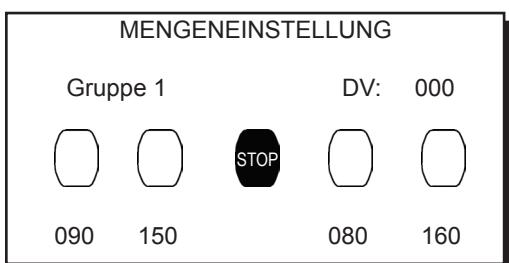


Programmierung mit der Funktion "Selbsteinstellung"

Die gewünschten Wasserdosierungen für Kaffee und Heißwasser können auch dann programmiert werden, wenn die "TEACH-IN" -Funktion aktiv ist:



den Drucktaster Stop länger als 8 Sekunden drücken bzw. bis der Buzzer oder "Summer" ertönt, der während der gesamten Programmierungsdauer zu hören ist. Auf dem Display wird folgendes Feld ausgegeben, in dem die Tassen mit den entsprechenden Wasserdosierungen für Kaffee abgebildet werden.



Kaffeedosierung

- 1 - Den mit gemahlenem Kaffee gefüllten Filterhalter auf die Gruppe setzen.
- 2 - Die Tasse oder die Tassen unter die Hähne des Filterhalters setzen und den zu programmierenden Drucktaster drücken. Den Taster solange gedrückt halten bis die Tassen mit der gewünschten Menge gefüllt sind.



Während dieser Phase wird der Wert der Impulse des volumetrischen Dosierers (rechts oben auf dem Display) gesteigert; bei Loslassen der Taste wird der aktuell erreichte Wert gespeichert und unter der programmierten Taste abgebildet.

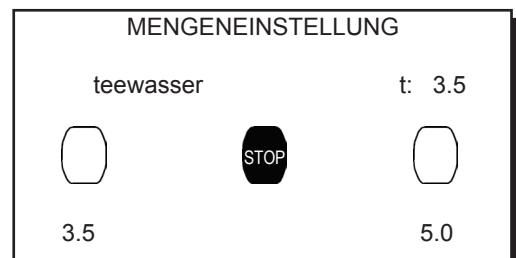
- 3 - Eine etwaige Programmierung aller Drucktaster fortsetzen, indem man die Schritte des Punktes 1 wiederholt.

Heißwasserdosierung

- 1 - Den zu programmierenden Drucktaster drücken. Den Taster solange gedrückt halten bis die Tassen mit der gewünschten Menge gefüllt sind.



Während dieser Phase wird die in Sekunden angezeigte Zeit (rechts oben auf dem Display) gesteigert; bei Loslassen der Taste wird der aktuell erreichte Wert gespeichert und unter der programmierten Taste abgebildet.



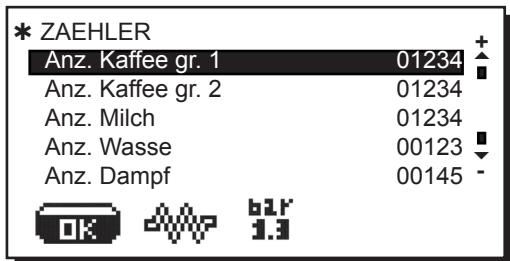
- 2 - Eine etwaige Programmierung aller Drucktaster fortsetzen, indem man die Schritte des Punktes 1 wiederholt.

Wenn man zum Schluß den Drucktaster Stop drückt, hört der Buzzer auf zu summen und das bedeutet, daß die Speicherung erfolgt ist.

17. Datenmenü - Abbildung und Nullrücksetzung der Zähler

Die Nullrücksetzung der Zähler erfolgt über Drücken der Taste "i" (27).

Auf dem Display (5) wird folgende Meldung ausgegeben:



Die Zählung bezieht sich auf folgende Parameter:

- **Kaffee** (Anzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)
- **Milch** (Anzahl der Abgaben von mit Milch zubereiteten Getränken)
- **Wasser** (Anzahl der Abgaben von Heißwasser)
- **Dampf** (Anzahl der über den Taste Dampfabgabe ausgeführten Abgaben)

- **Dampf TS** (Anzahl der über den Wahlschalter Turbosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf)

- **Dampf / Luft TS** (Anzahl der über den Wahlschalter Turbosteam ausgeführten Abgaben von Wasserdampf und Luft)

- **Kaffee gesamt** (Gesamtzahl der Abgaben von mit Kaffee zubereiteten Getränken)

Die Zähler können auf Null rückgesetzt werden, indem der Cursor auf die entsprechende Position gebracht wird; danach die Taste "PRG" (29) und anschließend die Taste "+" (30) bzw. "-" (31) drücken.

Über Drücken der Taste "RES" (24) wird die Nullrücksetzung bestätigt

Die Zeile "Anz. Kaffee" erscheint entsprechend der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine.

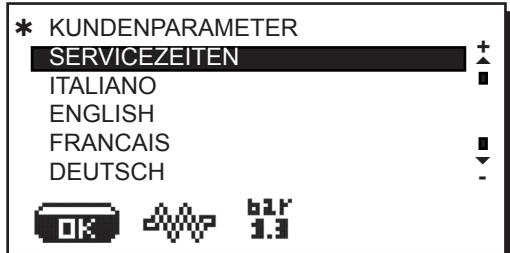
Anmerkung: Folgende Parameter können nicht auf Null rückgesetzt werden:

- **Kaffee gesamt**

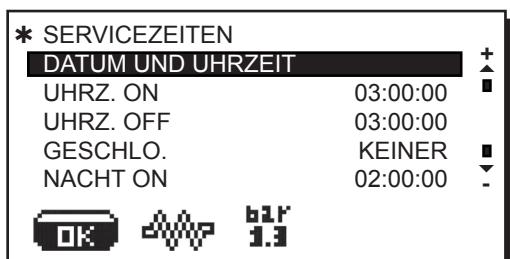
Über erneutes Drücken der Taste "RES" (24) wird erneut das erste Feld aufgerufen.

18. Menü KUNDENPARAMETER

Drücken Sie zum Aufruf des Feldes "Kundenparameter" die Taste "⊕" (34); auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



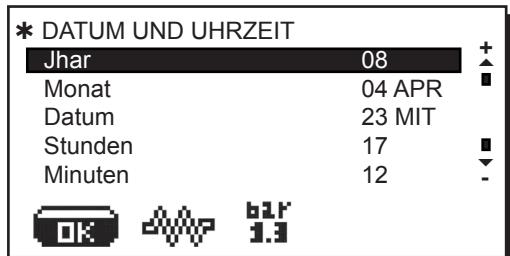
Wenn der Cursor auf der Zeile "Uhrzeit Service" steht und anschließend die Taste "PRG" (29) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:



Im Untermenü "Uhrzeit Servic" können folgende Parameter modifiziert werden:

- **Uhrzeit ON** (Uhrzeit der Einschaltung)
- **Uhrzeit OFF** (Uhrzeit der Ausschaltung)
- **Ruhetag** (Tag des Geschäftsschlusses)
- **Nachts ON** (Uhrzeit des Beginns des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **Nachts OFF** (Uhrzeit des Endes des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **1. Spülung** (Anfrage alle 24 Std. zur programmierten Uhrzeit
- nicht deaktivierbar)
- **2. Spülung** (Uhrzeit der Ausführung der zweiten Spülung)
- **3. Spülung** (Uhrzeit der Ausführung der dritten Spülung)

Bei erneuter Betätigung der Taste "PRG" (29) erscheint auf dem Display folgende Meldung:



Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten "+" (30) bzw. "-" (31) auf die zu modifizierende Zeile, und drücken Sie anschließend die Taste "PRG" (29). Die Darstellung des Cursors ändert sich von → um anzuzeigen, daß nun über die Pfeiltasten "+" (30) bzw. "-" (31) der Wert der selektierten Zeile modifiziert werden kann.

Drücken Sie nach Ausführung der Modifikation zur Bestätigung des eingegebenen Wertes die Taste "RES" (24).

Anmerkung: Die Darstellung des Cursors ändert sich wieder in eine schwarze Linie.

Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Parameter.

Allgemeine Angaben

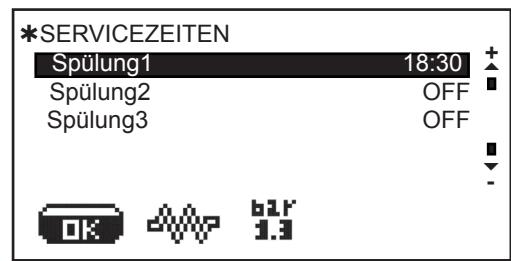
Sollte der Betrieb an keinem Tag geschlossen sein, so muß die Option "Ruhetag" mit "keiner" definiert werden.

Sollte die Funktion der automatischen Einschaltung / Abschaltung nicht benutzt werden, da vorgezogen wird, die Maschine manuell ein- und auszuschalten, so muß "Uhrzeit ON" und "Uhrzeit OFF" mit dem gleichen Wert definiert werden,

z.B.: Uhrzeit ON 22:00
 Uhrzeit OFF 22:00

"SPÜLUNG 1", "SPÜLUNG 2" UND "SPÜLUNG 3"

Über diese Funktionen kann die Ausführung des Spüvorgangs zu verschiedenen Zeiten programmiert werden, die von den Uhrzeiten der Ein- und Abschaltung der Maschine unabhängig sind.



Bringen Sie den Cursor auf die zu modifizierende Zeile, drücken Sie die Taste "PROG" (29), modifizieren Sie die Uhrzeit über die Tasten "+" (30) und "-" (31), und drücken Sie zur Bestätigung des modifizierten Wertes die Taste "RES" (24). Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Spülzeiten.

"Spülung 1", "Spülung 2", "Spülung 3"

Wenn diese Anfragen ausgegeben werden, wird ein ausführlicher Spülzyklus (Milchkreis + Kaffeekreis) in der im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschriebenen Art ausgeführt.

Fällt die zur Ausführung der Spülzyklussen gewählte Zeit in die Phase "Maschine aus", so wird die Anfrage zur Ausführung der Spülzyklussen unmittelbar nach Einschaltung der Maschine auf dem Display abgebildet.

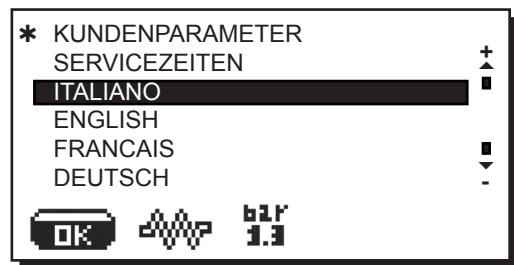
ANMERKUNG: Wenn die Spüvorgänge nicht aktiviert werden sollen, müssen Sie anstelle der Uhrzeit OFF eingeben.

Die Meldung OFF wird die Taste "-" (31) drücken in diesem Fall der Uhrzeit "00:00" abgebildet.

Weitere Angaben: siehe Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

Wenn die Meldungen des Display in einer anderen als der voreingestellten Programmsprache angezeigt werden sollen, müssen Sie im Menü "Kundenparameter" den Cursor über die Pfeiltasten "+" (30) bzw. "-" (31) auf die gewünschte Sprache bringen und anschließend die Taste "PRG" (29) drücken. Beim Neustart der Maschine werden die Meldungen in der gewählten Programmsprache angezeigt.

Auf dem Display (16) werden folgende Programmsprachen angeboten:
Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Holländisch, Spanisch, Portugiesisch und Japanisch.



19. Standkontrolle und manuelles Einfüllen des Wassers in den Heizkessel mittels Hahn (falls vorgesehen)

Standkontrolle - Eine automatische Wasserfüllung ist serienmäßig für die Maschine vorgesehen.

Einfüllen Heizkessel - Die manuelle Wassereingabe ist nur für den Fall eines Ausfalls der elektronischen Standmesser vorgesehen.
Drücken Sie den Hebel zur Wasserzuführung in Heizkessel (36); achten Sie dabei darauf, nicht den auf der Anzeige 'Wasserstand in Heizkessel' (3) mit MAX gekennzeichneten Höchststand zu überschreiten.



Achtung: Der maximale Pegel darf NICHT überschritten werden.



LA CIMBALI

! 20. Reinigung und Wartung

Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des HACCP-Systems an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS UND DES KAFFEEKREISES

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

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

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

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Spülvorgangs treten aus der Mündung der Vorrichtung zur Cappuccino-Zubereitung und aus den Filterhaltern (11) heißes Wasser, Wasserdampf und Milchreste aus. Daher die Hände und andere Körperteile im Sicherheitsabstand davon halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

SPÜLUNG DES MILCHKREISES UND DES KAFFEEKREISES

Tägliche Spülung bei vordefinierter Uhrzeit

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

Aktivierung - Milchkreises: Die Aktivierung erfolgt über die Taste (28) der Wahltafel; auf dem Display erscheint die Meldung "REIN. MILCHKREIS".

Kaffeekreises: über die in "SPÜLUNG DES KAFFEEKREISES"; beschriebenen Modalitäten; auf dem Display werden die Meldung "SPÜLUNG ABGABEINHEIT" sowie die Kennzahl der Abgabeeinheit ausgegeben.

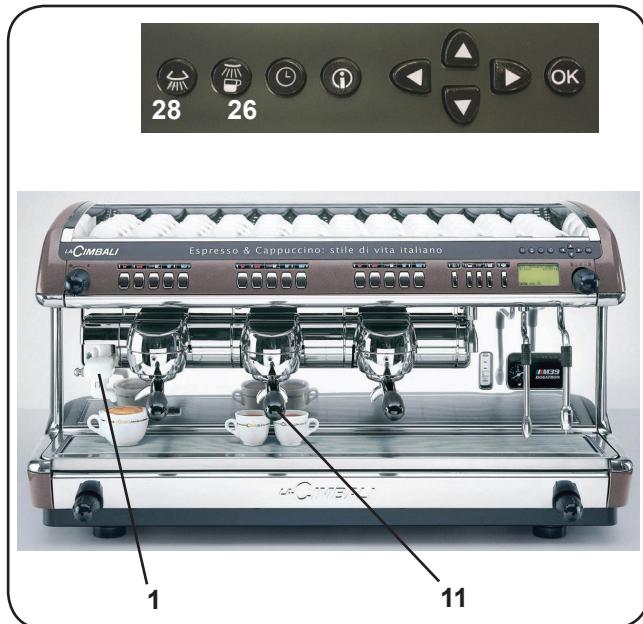
Sperrung der Wahlschalter - Milchkreises: 60' von funktion nach der programmierten Uhrzeit (wenn keine Spülung durchgeführt wurde), sofern die Funktion "Sperrung Milch" aktiviert wurde (JA).

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

Spülart - * Milchkreises: Spülung mit Wasser und einem anstelle der Milch eingefüllten Spülmittel.

**** Kaffeekreises:** mit in den Filterhalter eingefüllter Spülösung.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".



* SPÜLUNG DES MILCHKREISES

Erste Gruppe links mit Druckknopftafel Auswahl Cappuccino (nur für Maschinen mit Einheit zur Zubereitung von Cappuccino):

(**Achtung:** aus dem Ausgabehahn des Cappuccinogerätes tritt Dampf aus)

- 1) Füllen Sie ein geeignetes Gefäß mit einem halben Liter kaltem Wasser und einer Dosis flüssigem Spülmittel (entsprechend der Hinweise des jeweiligen Spülmittelherstellers).
- 2) Nehmen Sie das Ansaugrohr vom mit Milch gefüllten Behälter ab, und legen Sie es in die wie oben beschrieben zubereitete Lösung.
- 3) Den Dampfschalter auf der Espressomaschine betätigen und Spülmittel ansaugen.
Auf diese Weise reinigt das angesaugte und erhitzte Spülmittel den "Cappuccinatore" von innen.
- 4) Spülmittel ansaugen, bis Dampf ausströmt.
Hinsichtlich der Modalitäten und der Anleitungen zur Reinigung "CAPPUCINO-ABGABE" wird auf das entsprechende Handbuch verwiesen.

LA CIMBALI

! 20. Reinigung und Wartung

**** SPÜLUNG DES KAFFEEKREISES**

Die Reinigung des Kaffeekreislaufs mit Reinigungstabletten muß am Ende des Arbeitstages und immer dann ausgeführt werden, wenn dies auf der Anzeige der Maschine angezeigt wird.

Die Abbildung der Meldung 'SPÜLVORG AUSFÜHREN KAFFEE REINIGUNG'.

Diese Abbildung erfolgt so lange, bis daß die Reinigung ausgeführt wird.

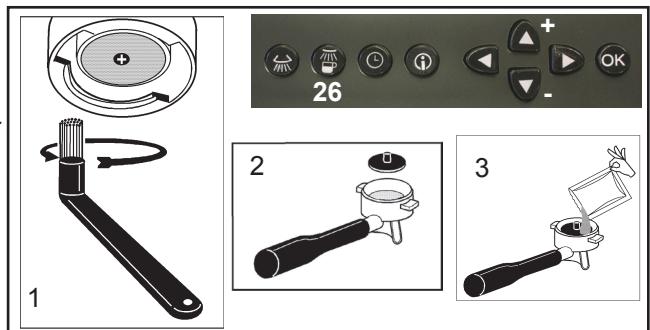
Die Spülung des Kaffeekreises kann auf zwei Arten erfolgen:

- **gleichzeitige Spülung**: alle Abgabeeinheiten werden gleichzeitig gespült;

- **Einzelspülung**: der Spülvorgang wird für jede Abgabeeinheit einzeln ausgeführt, wobei die nicht von der Spülung betroffenen Einheiten weiterhin in Betrieb bleiben.

Gehen Sie zur Reinigung des Kaffeekreislaufes wie folgt vor:

- 1) Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen, wie in Abbildung 1 dargestellt.
- 2) Halten Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26) einige Sekunden lang gedrückt; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Die Maschine ist werkseitig auf die Betriebsart *gleichzeitige Spülung* voreingestellt. Über die Tasten "+" (30) und "-" (31) kann die Maschine in die Betriebsart *Einzelspülung* gesetzt werden; auf dem Display laufen Ikonen ab, welche für die Abgabeeinheiten der Maschinen stehen:



Bestätigen Sie die gewünschte Spülart mit der Taste **OK**; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

Gleichzeitige Spülung**Einzelspülung**

- 3) Setzen Sie die Gummiringe in die Filterhalter ein (Abb. 2). Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen (fig. 3).
- 4) Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26); der Spülzyklus beginnt, und auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT..." ausgegeben.
- 5) Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung "FILTERHALTER ABGABEEINHEIT HERAUSNEHMEN".
- 6) Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26); auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT..." ausgegeben.
- 3) Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen (fig. 2); Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen (fig. 3).
- 4) Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26); der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 1 beginnt, und auf dem Display wird die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT 1" ausgegeben.
- 5) Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung "FILTERHALTER ABGABEEINHEIT 1 HERAUSNEHMEN".
- 6) Drücken Sie die Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26); auf dem Display wird die Meldung "KLARSPÜLUNG EINHEIT 1" ausgegeben.
- 7) Am Ende der Klarspülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT 2 AUSFÜHREN".
- 8) Wiederholen Sie die vorstehend angegebenen Schritte für alle Abgabeeinheiten der Maschine.

LA CIMBALI

! 20. Reinigung und Wartung

Zu beachten: bei ausgesprochen häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen ausgeführt werden, nach den vorstehend angegebenen Modalitäten:

- Spülung Milchkreis: Taste (28) drücken;
- Spülung Kaffeekreises: Taste (26) drücken;

Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung nicht unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Bei unvorhergesehenem Stromausfall, bei einem Stromausfall wird bei erneuter Strompräsenz auf dem Display die Meldung "SPÜLUNG ABGABEEINHEIT AUSFÜHREN" ausgegeben; führen Sie die Schritte zur Reinigung auf die vorstehend angegebene Weise zu Ende.

Die nicht von der Maschine angefragten Spülzyklen können dagegen unterbrochen werden, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.

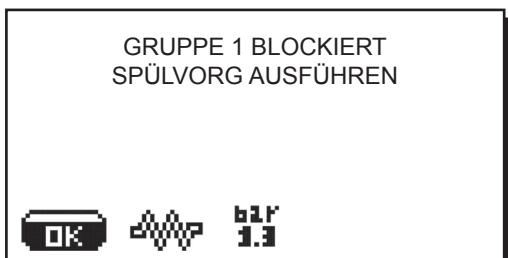
Die gleichzeitige Spülung dauert etwa 7Min., während die Einzelspülung etwa 7 Min. pro Abgabeeinheit dauert.

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird im Speicher der Maschine meldet.

Sperrfunktion

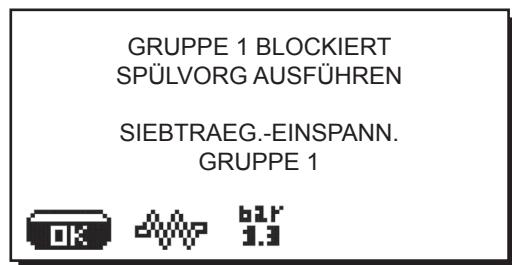
Wenn die Maschine gesperrt wird, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben: Bei Drücken der dem gewünschten Spülzyklus entsprechenden Taste (Taste 26 oder Taste 28) wird entsprechend der auf dem Display ausgegebenen Anzeigen der Spülgang ausgeführt und die Maschine entsperrt.

Beispiel: Bei "Sperrung Kaffeekreis" wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Die Kennzahl der "gesperrten Abgabeeinheit" wird alternierend abgebildet und ist von der Anzahl der Abgabeeinheiten der Maschine abhängig.

Bei Drücken der Taste zur Spülung des Kaffeekreises (26) wird die vorher abgebildete Meldung durch folgenden Hinweis ergänzt:



Sobald die Meldung "FILTERHALTER - ABGABEEINHEIT 1 EINSETZEN" ausgegeben wird, wird die Meldung zur Sperrung der Abgabeeinheit 1 gelöscht. Die Meldungen zur Sperrung der anderen (noch zu spülenden) Abgabeeinheiten werden weiterhin alternierend abgebildet.

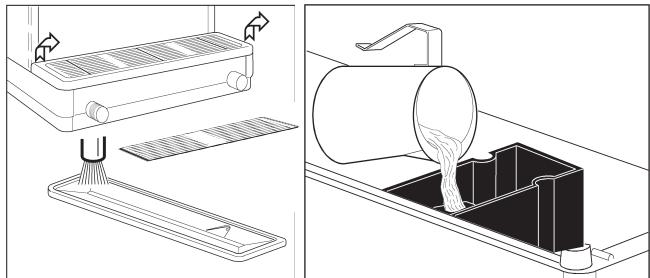
Gehen Sie nun zur Ausführung des Spülgangs wie im Kapitel "**** SPÜLUNG KAFFEEKREIS**" beschrieben vor.



20. Reinigung und Wartung

Filterhalter

- 1) Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.
- 2) Die Filterhalter etwa zwei Stunden lang in die Lösung eintauchen.
- 3) Die Filter von den Filterhaltern abnehmen und die Teile mit der gleichen Lösung reinigen. Die Reste mit einem Schwämmchen entfernen.
- 4) Mit reichlich kaltem Wasser spülen.
- 5) Die Filter wieder in den Filterhalter einsetzen und darauf achten, daß sich die Befestigungsfeder des Filters in ihrem Sitz befindet.



Strahler Wasserdampf und Heißwasser

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

Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor:

Richten Sie das Rohr zur Tassenaufzatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Roste und Tropfschale

Die Roste von der Schale abnehmen, die Schale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen

Entladekassette

Am Ende des Arbeitstages muß man ein Kännchen Heißwasser in die Kassette gießen um etwaige Verkrustungen im Ablauf zu entfernen.

Gehäuse

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

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

ACHTUNG



Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabzyklus aktiviert werden, und in jeden Falls einmal täglich, so müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:

Abgabeeinheiten

Die Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheiten einsetzen, und pro Abgabeeinheit ca. 1 Minute lang Abgabevorgänge ausführen.

Heißwasser

Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 5 Liter, bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 8 Liter und bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten wenigstens 10 Liter abgegeben wurden.

Wasserdampf

Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

21. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME



ZU BEACHTEN: 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 FALLE MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

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

Heisswasserkreis

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

Wasserdampfkreis (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

Vorrichtung Zur Cappuccino-Abgabe

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Turbosteam-Einheiten)

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis) wenigstens 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 cc Wasser austreten lassen.

Heißwasserabgabe

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

Cappuccino-Abgabe (mit der Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe)

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Abgabe von Cappuccino das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und einen Abgabezyklus (ohne Milch) ausführen.

Reinigung Kaffekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

22. 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

Die Maschine darf in Räumen unter 12 m³ nicht mit Gas gespeist werden.

Bei einem Einsatz der Maschine mittels Erhitzung über Gas muß der Gasschlauch in den vorgesehenen Zeiträumen ausgetauscht werden.

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

Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Verbrennungsgefahr

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

Achten Sie darauf, daß die Maschine nicht von Kindern oder von nicht mit der Bedienung der Maschine vertrauten Personen bedient wird.

Fläche zur Tassenvorwärmung

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäß, die für den gemeinsamen Betrieb 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 (über Nacht, während Ruhetagen, während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.
 - Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.
 - Sperren Sie den Hahn zur Gasversorgung ab.
- Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

23. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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

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

ZU BEACHTEN

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

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN

 Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs)

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 spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).

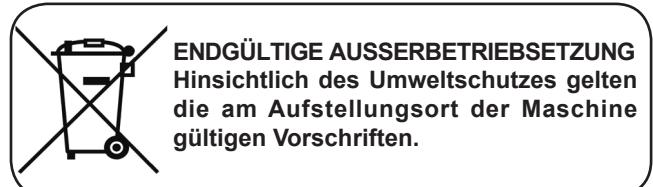
24. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

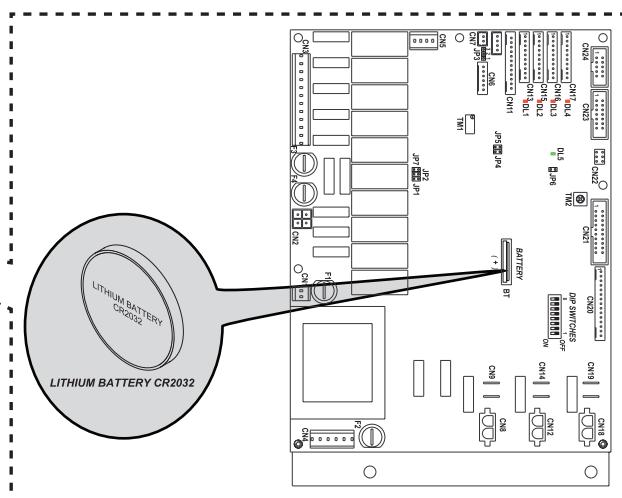
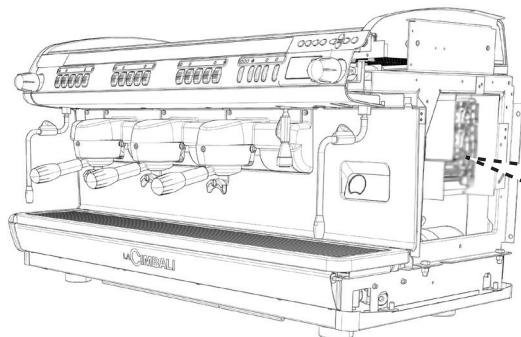


HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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

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

Position der Batterie



25. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht, und das Display (16) ist ausgeschaltet.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (14).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (11).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabeezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslaß (11) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterauslaß. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend größer.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaßschacht verstopft. Loch in Ablaßbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

Estimada Señora, estimado señor

Nos congratulamos con usted por la elección de su nueva Cimbali.

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

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

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Indicaciones generales	114	20. Limpieza y manutención	131
2. Instrucciones para la instalación	115	21. Indicaciones para el operador	135
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	116	22. Advertencias	136
4. Conexión equipotencial	116	23. Mantenimiento y reparaciones	136
5. Instrucciones para la instalación hidráulica	117	24. Interrupción definitiva del servicio	137
6. Control de la instalación	118	25. Anomalías - Averías	138
USO			
7. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina	119	IMÁGENES	165
Descripción de la simbología en el visualizador	119	Service Line	167
8. Encendido del gas (sólo para máquinas + GAS)	120		
9. Recambio del agua de la caldera	120		
10. Calientatazas	121		
11. Erogaciòn del cafè	121		
11.1 Erogacion vapor	122		
11.2 Erogaciòn agua caliente	122		
11.3 Erogaciòn leche y capuchino	123		
12. Instrucciones para el uso del cappuccinador	123		
13. Flujo de programaciòn Cliente	124		
14. Regulaciòn reloj	125		
15. Como entrar en la programaciòn	125		
16. Menù teclas - Selecciòn Cafè	126		
16.1 Menù teclas - Selecciòn Cappuccino - Leche	126		
16.2 Menù tecla - Selecciòn Agua Caliente	127		
Programaciòn dosis con la funciòn de 'AUTOAPRENDIZAJE'	127		
17. Menù DATOS - Visualizaciòn y reset de los contadores	128		
18. Menù PARÁMETROS CLIENTE	129		
Selecciòn idioma	130		
19. Verificaciòn del nivel y carga del agua en la caldera con grifo de servicio manual	130		

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

1. Indicaciones generales



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

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- El aparato deberá ser utilizado tan sólo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos que implica el uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; en caso de empleo por dichas personas, éstas deberán ser vigiladas.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Ruidosidad: nivel de presión acústica ponderada 79 dB(A) (+/- 1dB).
- 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.



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

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN

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

! Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El personal encargado de manipular el aparato tiene que estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
Hay que manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando 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 manipular el aparato;
 - se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- 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.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- La máquina para café se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además se deberá instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (zona calentador tazas) esté a una altura no inferior a 1,2 m. Asimismo deberá prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua), así como la descarga del agua deberán estar dotadas de sifón en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.



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

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

No es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En caso de que su empleo fuera indispensable será necesario utilizar únicamente adaptadores sencillos o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención para no sobrepasar el límite de carga del valor de corriente, indicado en el adaptador sencillo o en los alargadores, así como de valor de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

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

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

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

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

4. Conexión equipotencial

Esta conexión, prevista por algunas normas, tiene como objetivo evitar las diferencias del nivel de tensión eléctrica entre las masas de los aparatos instalados en un mismo local.

Este aparato está dotado con un borne, situado en la base, para la conexión de un conductor externo equipotencial.

Una vez finalizada la instalación es NECESARIO llevar a cabo este tipo de conexión:

- Utilice un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- Conecte un extremo del conductor al borne (véase el capítulo imágenes figura 5) y el extremo opuesto a las masas de los aparatos adyacentes.

La omisión de esta norma de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por los fallos o los daños que pudieran ser causados a personas o cosas.

N.B.: NO CONECTE A LA PUESTA A TIERRA DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA YA QUE EL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACIÓN NO SE CONSIDERA CONDUCTOR DE CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Recordamos que el Gruppo Cimbali Spa no responde por los daños provocados por una incorrecta conexión eléctrica.

Recordamos además la responsabilidad del instalador en el caso de daños.



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

5. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua para la alimentación de la máquina de café debe ser del tipo apto para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).

Compruebe que en el punto de entrada del agua de la máquina:

- el valor del pH sea conforme a las leyes vigentes
- el valor de los cloruros sea inferior a 100 mg/l

En el caso de que los valores detectados no se encontraran en los límites indicados, será necesario instalar un específico dispositivo para el tratamiento del agua (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).

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

PRESCRIPCIONES

En la instalación de la máquina se deberán utilizar exclusivamente los componentes en dotación con la misma; si fuera necesario utilizar otros componentes, éstos deberán ser exclusivamente componentes nuevos (nunca utilizados con anterioridad) e aptos para el contacto con el agua de consumo humano (de acuerdo con las normas locales vigentes).

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Coloque el aparato sobre un plano en posición perfectamente horizontal maniobrando los pies de apoyo, bloqueándolos a continuación.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el capítulo imágenes figura 6, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 6 bar, instale un reductor de presión tarado a 2÷3 bar: véase el capítulo imágenes figura 7.

Tubo de descarga: coloque un extremo del tubo de descarga en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.

IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el capítulo imágenes figura 8.



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

6. Control de la instalación



ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN SE DEBERÁN COMPROBAR LAS CONDICIONES PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO (véase el módulo C de instalación)

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- No se deberán producir pérdidas en las conexiones o en las tuberías

FUNCIONAMIENTO

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



ATENCIÓN: CON LA MÁQUINA INSTALADA Y YA LISTA PARA EL USO, ANTES DE ENTREGAR LA MISMA AL OPERADOR PARA EMPEZAR A TRABAJAR, SE DEBERÁ REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN MÁS ABAJO:

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

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

VAPOR (también con turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

CAPPUCCINADOR (dispositivo automático cappuccinador)

- Despues de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

USO

7. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina

CON LA FUNCIÓN DE ENCENDIDO A HORARIO ACTIVADA**Para máquinas con calentamiento sólo eléctrico**

El encendido y el apagado de la máquina se produce automáticamente a la hora programada.

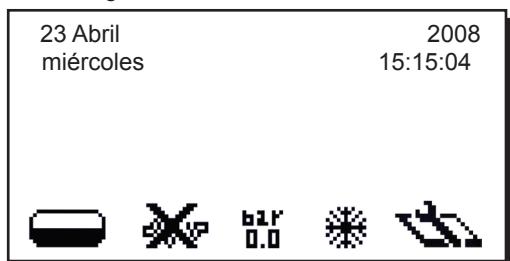
Para máquinas con calentamiento mixto gas/eléctrico

La función de encendido/apagado eléctrico NON pilotea el calentamiento del gas, por lo tanto al terminar la actividad diaria ES NECESARIO apagar el gas colocando la empuñadura del grifo gas en la posición I, y al retomar la actividad diaria volver a encender el gas según lo indicado en el párrafo "encendido del gas".

N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (14) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.

CON LA FUNCIÓN DE ENCENDIDO A HORARIO DESACTIVADA

Después de haber encendido la máquina, a través del interruptor (14), en el visualizador aparece durante unos instantes el mensaje "ESPERAR"; inmediatamente después se visualiza el siguiente cuadro:

**Descripción de la simbología en el visualizador**

Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.

Durante la fase de carga, la parte inferior oscura del ícono se visualiza de forma alterna.

Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el símbolo aparece de la siguiente forma:



Este símbolo (interior oscuro) indica que la resistencia está activa y en funcionamiento.

Cuando la presión de la caldera llega al valor establecido, el ícono está representado de la siguiente forma



(interior claro).

Mientras la máquina esté funcionando, los dos iconos



se alternarán en el visualizador, indicando la presencia o no de calentamiento eléctrico.

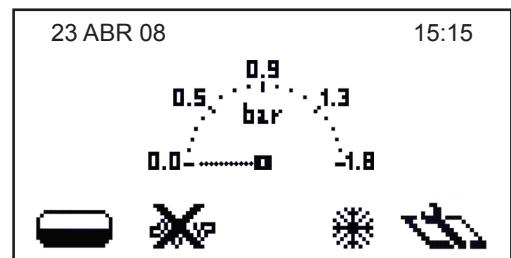
N.B.: el usuario no puede activar o desactivar el calentamiento eléctrico.

Con la función de encendido/apagado programada, la activación del calentamiento eléctrico se realiza automáticamente.



Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.

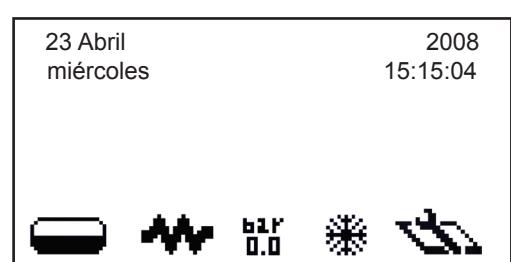
Pulsando durante unos 3" la tecla RES (24), se puede visualizar el manómetro de forma analógica; en el visualizador se muestra:



Este símbolo indica que la máquina está en la fase de primer calentamiento o bien que la presión de la caldera ha bajado por debajo del valor de 0,5 bar.

Pulsando una de las teclas "STOP / continuo café" (C), la erogación tendrá la temperatura que ha alcanzado en esos momentos.

Todas las demás teclas se deshabilitarán en cuanto no se haya alcanzado la presión de trabajo; cuando se presionen en el visualizador aparece el siguiente cuadro



Mientras se espera a que la máquina esté lista para ser usada, hay que instalar los portafiltros en los grupos.

La máquina habrá alcanzado la presión y la temperatura de trabajo programada cuando no aparezca el ícono

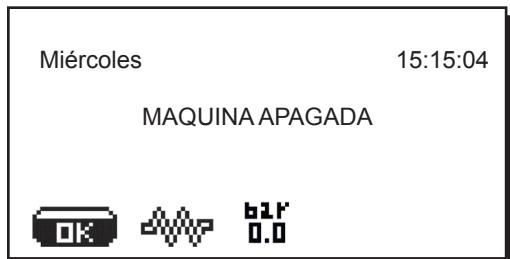
en el visualizador.

Pulsar una tecla de selección del café por cada teclado con el fin de favorecer la armonización de la temperatura entre el grupo y el portafiltro.



Este símbolo indica que en la hendidura (39) hay insertada una tarjeta de servicios y que por lo tanto se puede acceder a la programación técnica.

Durante la fase de apagado programado, en el display se visualiza:



Pulse la tecla “STOP/continuo café” (C) para forzar el encendido.

N.B.: el forzamiento del encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.

N.B.: a partir de este momento la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para ponerla inmediatamente en la condición de apagado por reloj, hay que apagar y volver a encender la máquina a través del interruptor general (14).

8. Encendido del gas (sólo para máquinas + GAS)



“No encender el gas cuando la caldera está en presión”.

Antes de poner en funcionamiento la máquina controlar que:

- esté encendido el interruptor principal de la alimentación eléctrica,
- esté abierta la válvula principal de la alimentación hídrica,
- esté abierta la válvula de cierre en la red del gas.

Colocar el interruptor general (14) en la posición “1”.

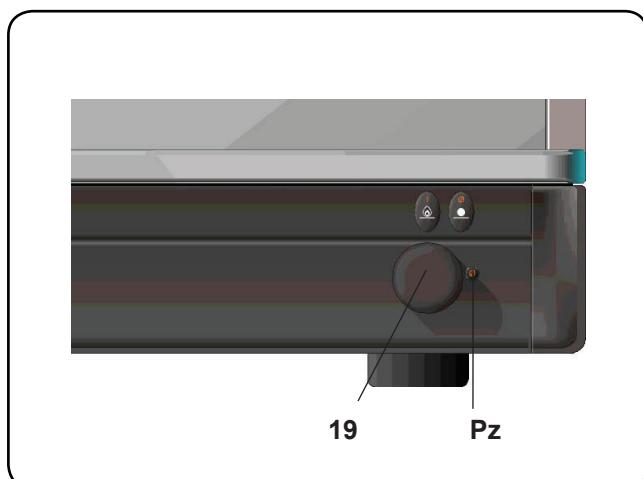
La máquina realiza las operaciones descritas en el apartado “Encendido diario”.

Girar, apretando, en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de la válvula del gas (19) y pulsar repetidamente el botón de encendido piezoeléctrico (Pz) hasta que no se encienda el quemador que está debajo de la caldera.

Controlar que se hay producido el encendido desde la ventanilla y después de unos segundos dejar de apretar el mando (19).

A continuación empieza la “Fase de calentamiento”.

Al final de la actividad diaria, apagar la máquina colocando el interruptor general (14) en la posición “0” y cerrar la válvula del gas (19) colocándola en la posición “0”.



Antes de poner en funcionamiento la máquina cambiar el agua de la caldera”.

Comprobar que la indicación que aparece en el visualizador corresponda con el valor de presión de funcionamiento.

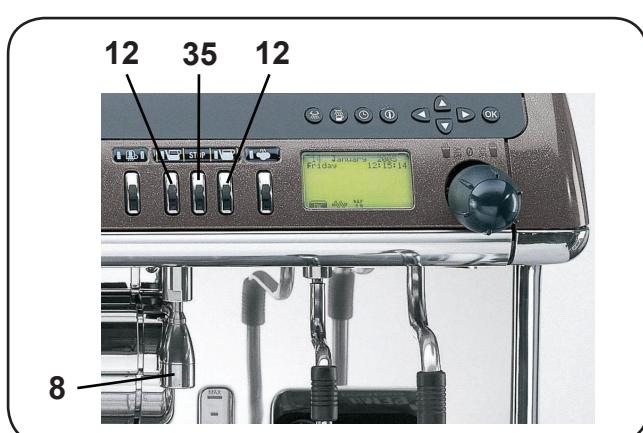
Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos un botón de erogación agua caliente (12).

En el visualizador se mostrará el mensaje “RECAMBIO AGUA”; el tubo del agua caliente (8) eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total).

La resistencia de la caldera y todas las teclas de erogación estarán deshabilitadas.

La interrupción de la erogación se realizará automáticamente (N.B.: la erogación del café puede ser interrumpida en cualquier momento por el medio del botón STOP 35).

Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.



10. Calientatazas (donde esté previsto)



ATENCION: No cubrir con panos el rellano calientatazas.

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

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

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

Para activar la resistencia de la bandeja caliente-tazas (23), pulse el botón (22); para modificar la potencia del calientatazas apretar varias veces el botón (22).

- Todos los LED encendidos = potencia máxima
- Todos los LED apagados = OFF

Por tanto, para desactivar el calentamiento de la bandeja (23) pulse varias veces la tecla (22) hasta que todos los led se apaguen.

N.B.: durante la fase de apagado automático, el calentamiento de la bandeja caliente-tazas (23) estará desactivado.

Al siguiente encendido automático se restablecerá la condición que se había dejado en el momento del apagado.

11. Erogación del cafè

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

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

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

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

Apretar el botón correspondiente al café deseado.

La erogación del café puede ser interrumpida en cualquier momento por el medio del botón STOP.



11.1 Erogacion vapor

La máquina está equipada con dos tubos vapor que representan dos sistemas diferentes de utilización.

- 1) Sistema de erogación vapor con volante (13), apto para aquéllas bebidas que requieren emulsión, teniendo la posibilidad de abrir gradualmente el flujo del vapor.

Nota: este sistema de erogación no es válido para máquinas equipadas con tubo de vapor Turbosteam.

- 2) Sistema de erogación con pulsador (18).

Después de haber elegido el sistema, introducir el tubo de erogación del vapor (9) en un recipiente adecuado, abrir el vapor; una vez efectuado el calentamiento cerrar el vapor.

N.B.: al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:

dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

Erogación con selector Turbosteam (13) (donde está previsto)

Las máquinas equipadas con el sistema de erogación vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR), tienen la función de "parada de la erogación de vapor cuando se alcanza una temperatura programada", con la posibilidad de obtener rápidamente tanto el calentamiento como la montadura de la leche.

Después de haber seleccionado el tipo de leche que se desea obtener (caliente o montada), introducir el tubo de erogación del vapor (9a) en un contenedor adecuado, teniendo cuidado de no introducir completamente el bulbo en la bebida.



Girar el mando de vapor automático (13) en la dirección adecuada. Una vez alcanzada la temperatura programada, la parada de la erogación del vapor se puede realizar automática o manualmente.

Para más informaciones sobre la función, consultar el apartado "Turbosteam" en el menú configuración.

11.2 Erogación agua caliente

La erogación del agua caliente está controlada por el economizador que permite mezclar el agua caliente de la caldera con el agua fresca de la red y regular la temperatura.

Esta solución permite mejorar la calidad del agua y hacer más seguro el trabajo del operador.

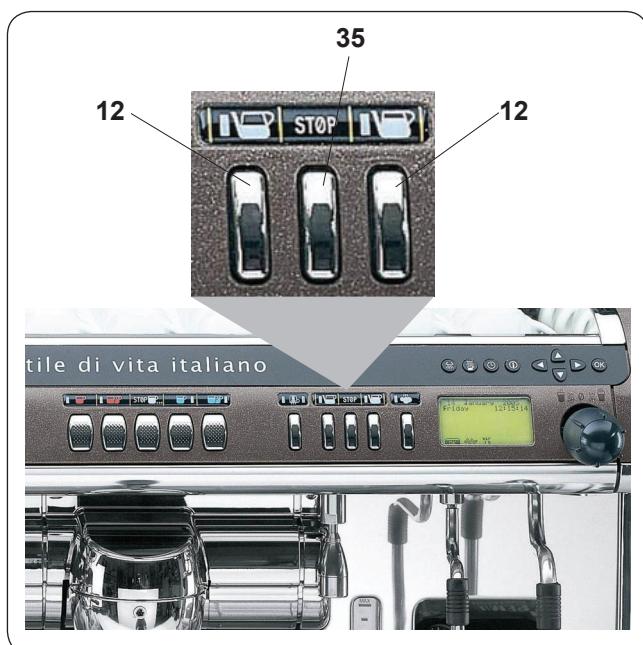
Después de haber colocado debajo del erogador el recipiente apropiado, la erogación se puede efectuar de dos formas:

- Con las TECLAS DOSIFICADAS (12); apretar la tecla con la memorización adecuada.
- De modo CONTINUO; Apretar el botón STOP (35) para efectuar erogaciones continuas.

La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón STOP.

NOTA

- con las teclas dosificadas es posible interrumpir la erogación apretando la tecla STOP sin que sea modificado el dato memorizado.
- la regulación del economizador para la temperatura del agua en salida es efectuada por el técnico instalador.



11.3 Erogación leche y 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.

MEMORIZACIÓN TIPOS DE BEBIDAS

Con el "capuchinador automático" y la programación para cada tecla del grupo de la izquierda, se pueden confeccionar bebidas de diverso tipo y costumbre nacional, mediante las siguientes combinaciones:

- leche batida
- leche batida + café
- leche batida + café descafeinado
- erogación del café antes que la leche
- erogación simultánea de café y leche

la programación es efectuada por el técnico instalador.

EROGACIÓN LECHE

Introducir el tubito (X) en el envase de la leche.

Después de haber colocado debajo del "capuchinador" (1) el recipiente apropiado, se puede realizar la erogación de dos formas:

FUNCIONAMIENTO DOSIFICADO

Al pulsar el botón de erogación leche, se enciende el led situado encima del botón seleccionado, iniciando de esta forma la erogación; la operación termina de forma automática. La erogación dosificada se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón STOP.

FUNCIONAMIENTO CONTINUO

Girar el interruptor de erogación leche (20) y erogar hasta obtener la cantidad de leche deseada. Girar el interruptor (20) hacia la posición "0" para terminar la erogación.

EROGACIÓN CAPUCHINO

- Usar sólo el portafiltro con pico de una vía



- Después de haber desacoplado el portafiltro del grupo y haber quitado del mismo los posos precedentes, colocar una dosis de café molido y apretar.
- Acoplar apretando bien el portafiltro al grupo.
- Introducir el tubito (X) en el envase de la leche.
- Colocar debajo del pico la taza de capuchino o un recipiente adecuado para el tipo de bebida a confeccionar; con el pico especial del "capuchinador" automático no se debe desplazar la taza o el recipiente entre la erogación del café y la de la leche.
- Apretar la tecla de selección correspondiente; se enciende el led sobre la tecla seleccionada, comienza la erogación; el final de la confección se produce de modo automático.
- Es posible en cualquier momento detener la erogación apretando la tecla "STOP".

En el capítulo sobre las "Instrucciones para el uso del cappuccinador", se explica como obtener la leche más o menos caliente o más o menos montada.



"En el caso de períodos de larga inactividad, respetar las normas higiénicas vigentes para la conservación de la leche".

12. Instrucciones para el uso del cappuccinador

Introducir el tubito (X) en el envase de la leche.

Colocar un recipiente debajo del *cappuccinador* (1).

Extraer el pomo (1b) para favorecer la aspiración del aire.

Girar completamente en sentido de las agujas del reloj el perno de regulación del aire (1a), girarlo luego hacia atrás media vuelta.

Girar completamente en sentido de las agujas del reloj el perno de regulación temperatura (1c), girarlo luego hacia atrás media vuelta.

A continuación realizar la erogación de la leche o del *cappuccino* pulsando el botón deseado.

Regulación espuma *cappuccino*

En el caso de espuma demasiado abundante:

girar un poco el perno de regulación aire (1a) en el sentido de las agujas del reloj.

En el caso de espuma demasiado escasa:

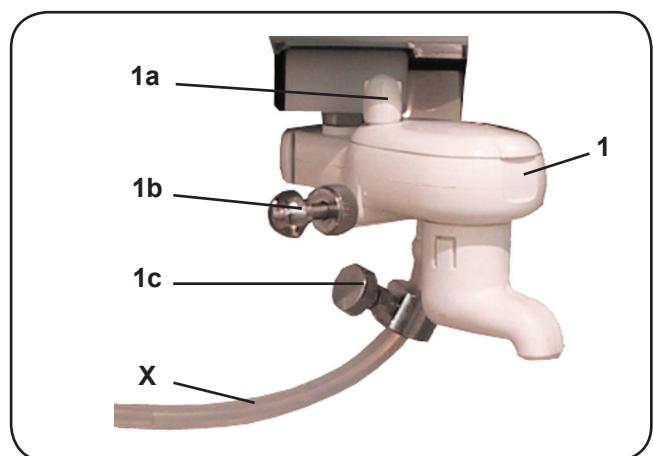
girar un poco el perno de regulación aire (1a) en sentido contrario a las agujas del reloj.

Temperatura *cappuccino*

Si el *cappuccino* está demasiado caliente.

girar un poco el perno de regulación temperatura (1c) en sentido contrario a las agujas del reloj.

Si el *cappuccino* no está bastante caliente:



girar un poco el perno de regulación temperatura (1c) en el sentido de las agujas del reloj.

Erogación de leche caliente no montada

Pulsar y empujar hacia adentro completamente el pomo (18b), luego pulsar el botón de erogación leche o *cappuccino* deseado.

13. Flujo de programación Cliente

Sólo si "Progr. Usuario" está SI y si "Bloque program." está NO

MENÚ TECLA

Pulse TECLA DE SELECCIÓN

Tipo bebida

Flujo cappuccino

Dosis leche**Dosis agua****MENÚ DATOS**

Pulse

CONTADORES

Nº café..

Nº leche

Nº agua

Nº vapor

Nº vapor TS

Nº vapor + aire TS

Nº café tot

USUARIO

Pulse

HORARIO SERVICIO

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPAÑOL

PORTUGUÉS

漢語

FECHA Y HORA

hora ON

hora OFF

cierre

Noct. ON

Noct. OFF

LAVADO 1

LAVADO 2

LAVADO 3

**SALIDA DE LOS CUADROS DE PROGRAMACIÓN**

Antes de salir de los cuadros:

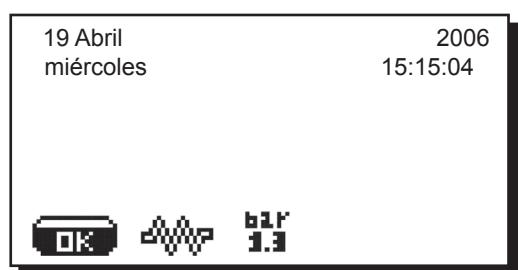
- pulsar la tecla OK para confirmar las eventuales modificaciones aportadas a los valores;
- pulsar la tecla RES para dejar los valores inalterados

En la parte inferior del visualizador se muestran de forma alterna los siguientes iconos:



14. Regulación reloj

Para regular el reloj utilice las teclas "+" (30) ó "-" (31). Con cada presión la hora aumenta (o disminuye) un minuto. Manteniendo presionada una de las teclas (30 o 31) durante más de 10 segundos, se interrumpe la indicación relativa a los minutos y aumenta (o disminuye) la relativa a las horas. Durante la fase de regulación del horario, el cómputo de los segundos permanece parado en "00".



15. Como entrar en la programación

N.B.: SÓLO si la opción "Progr. Usuario" está programada en "SI" y si la opción "Bloque program." está programada en "NO".

Para entrar en la programación, pulsar la tecla **PRG** (29); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Pulsar una de las teclas de erogación en el teclado de selección (2); el led asociado permanece encendido, no parpadea.

Colocar el cursor (línea negra) en correspondencia de la línea deseada utilizando las teclas "+" (30) y "-" (31), y luego pulsar la tecla (29) PRG.

Variar el valor siempre a través de las teclas "+" (30) y "-" (31); de esta forma hay 2 posibilidades:

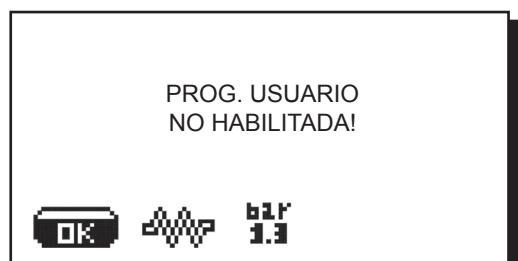
1) confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla **OK**

2) salir del menú dejando los datos inalterados pulsando la tecla **RES**

N.B.: en la fase de modificación de los datos, el cursor se convierte en "→", o bien aparece una barra de deslizamiento con los valores mínimos y máximos que se pueden programar:

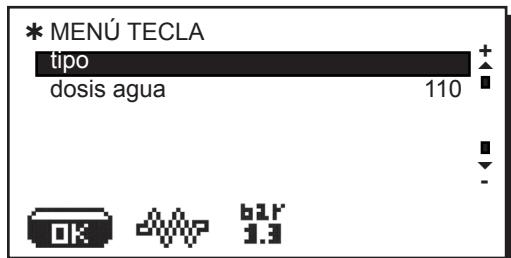


En el caso de que la opción "Progr. Cliente" esté programada en "NO", en el display se visualiza el siguiente mensaje:



16. Menú teclas - Selección Café

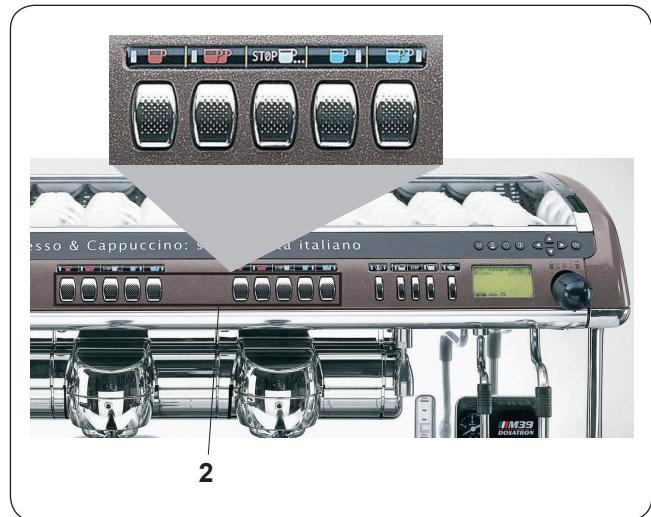
Pulsar una de las teclas de erogación café en el teclado de selección (2) (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:



Cada grupo es mandado por una caja de pulsadores que permite a cada tecla memorizar la cantidad de erogación deseada.

Los parámetros relativos a la selección del café que se pueden modificar son:

- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico)



16.1 Menú teclas - Selección Cappuccino - Leche

Pulsar una de las teclas de erogación cappuccino-leche (el led asociado permanece encendido, no parpadea), en el display se visualizará:

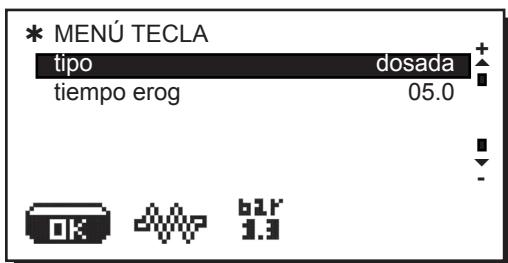


Los parámetros, relativos a la selección cappuccino-leche, que se pueden modificar son:

- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0,1);
- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico)

16.2 Menú tecla - Selección Agua Caliente

Pulsar la tecla (12) erogación agua caliente; en el display se visualizará:



Los parámetros, relativos a la selección agua caliente, que se pueden modificar son:

- **Tiempo erogación agua** (tiempo de erogación agua en segundos).

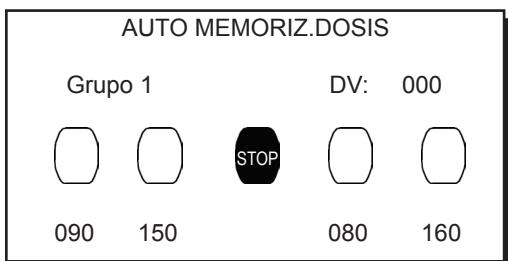


Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE'

Con la función "AUTOAPRENDIZAJE" se pueden programar las dosis de agua para el café y las dosis de agua caliente:



apretar el pulsador STOP por más de 8" y de todas maneras hasta que se sienta sonar el buzzer o "zumbador" que sonará durante toda la programación. En el visualizador se mostrará el siguiente cuadro, donde se representan los botones con las relativas cantidades de agua para el café.



Dosis café

- 1 - Enganchar al grupo el portafiltro cargado con la dosis de café molido.
- 2 - Colocar la taza o las tazas debajo de los picos del portafiltro y apretar el pulsador a programar; mantener la presión sobre el pulsador hasta que en la taza o en las tazas se alcance el nivel deseado.



Durante esta fase, el valor de los impulsos del dosificador volumétrico (arriba a la derecha del visualizador) se incrementa; cuando se deja de presionar el botón, el valor alcanzado se memoriza y aparece debajo de la tecla programada.

- 3 - Continuar la programación eventual de todos los pulsadores café retomando las operaciones desde el punto 1.

Dosis agua caliente

- 1 - Apretar el pulsador de programa, mantener la presión sobre el pulsador hasta que en la taza se alcance el nivel deseado.



Durante esta fase el tiempo en segundos (arriba a la derecha en el visualizador) se incrementa; cuando se deja de presionar el botón, el valor alcanzado se memoriza y aparece debajo de la tecla programada.

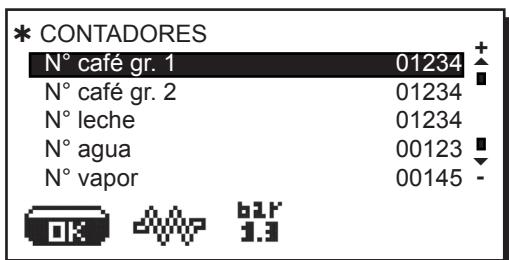


- 2 - Continuar la programación eventual de todos los pulsadores agua retomando las operaciones desde el punto 1.

Al final, apretando el pulsador STOP, el buzzer deja de sonar confirmando que se ha producido la memorización de lo realizado.

17. Menú DATOS - Visualización y reset de los contadores

Los contadores se visualizan pulsando la tecla "i" (27). En el visualizador (5) se muestra el siguiente mensaje:



Los parámetros que se contabilizan son:

- **café** (número de bebidas a base de café);
- **leche** (número de bebidas a base de leche);
- **agua** (número de erogaciones de agua);
- **vapor** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el botón erogación vapor);

- **vapor TS** (número de erogaciones de vapor efectuadas con el selector turbosteam);
- **vapor + aire TS** (número de erogaciones de vapor y aire efectuadas con el selector turbosteam);
- **tot. café** (número total de las bebidas a base de café);

Los contadores se pueden resetear alineando el cursor en la opción deseada, pulsando la tecla "PRG" (29) y sucesivamente la tecla "+" (30) y "-" (31).

Pulsando la tecla "RES" (24) se confirma el reset.

La línea "Nº cafés" aparece tantas veces como sea el número de grupos de la máquina.

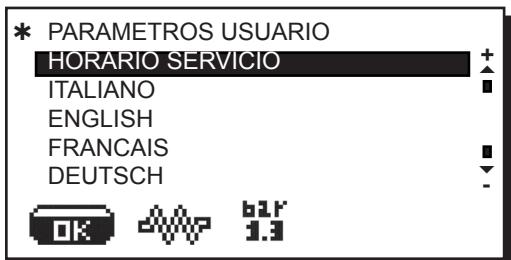
N.B.: los parámetros que no se pueden resetear son:

- **tot. café**

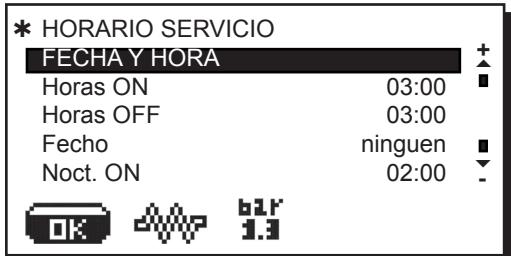
Si se pulsa otra vez la tecla "RES" (24) se vuelve al cuadro principal.

18. Menú PARÁMETROS CLIENTE

Para acceder al cuadro "Parámetros clientes" pulsar la tecla "OK" (34); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



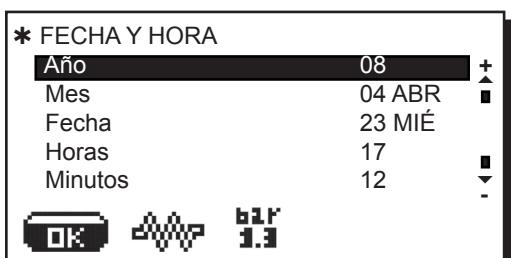
Pulsando la tecla "PRG" (29) en correspondencia de la línea "horario servicio", en el display se visualizará:



Los parámetros, relativos al menú horario servicio, que se pueden modificar son:

- **Hora ON** (horario de encendido);
- **Hora OFF** (horario de apagado);
- **Cierre** (día de cierre);
- **Noct. ON** (horario inicial del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Noct. OFF** (horario final del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Lavado 1** (requerido - cada 24 horas - a la hora programada; no se puede desactivar);
- **Lavado 2** (horario de lavado programable);
- **Lavado 3** (horario de lavado programable);

Pulsando otra vez la tecla "PRG" (29) en el display se visualizará:



Desplazar el cursor (línea negra) en correspondencia a la opción que hay que modificar, utilizando las teclas "+" (30) y "-" (31), luego pulsar la tecla "PRG" (29); el cursor se convierte en → y se puede variar el valor de la opción seleccionada siempre a través de las teclas "+" (30) y "-" (31).

Una vez realizada la operación, hay que pulsar la tecla "RES" (24) para confirmar el dato.

N.B. el cursor se vuelve otra vez una linea negra.

Repetir las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros parámetros.

Indicaciones de carácter general

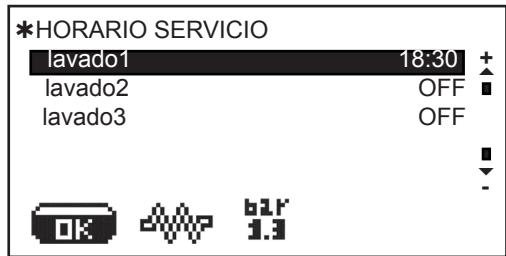
En el caso de que no haya días de cierre, programe la opción "cierra" en "ninguno".

En el caso de que no se desee utilizar la función de encendido/apagado automático, pero se prefiera encender y apagar manualmente la máquina, programe "hora ON" y "hora OFF" con el mismo horario (ejemplo:

hora ON	22:00
hora OFF	22:00).

"LAVADO 1", "LAVADO 2" Y "LAVADO 3"

Son lavados a horarios programables, independientes de los asociados a la hora de encendido y a la hora de apagado.



Después de haber colocado el cursor cerca de la línea que hay que modificar, y de haber presionado la tecla "PRG" (29), modifique el valor, utilizando las teclas "+" (30) ó "-" (31), luego pulse la tecla "RES" (24) para confirmar el dato.

Repita las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros horarios de los lavados.

"Lavado 1", "Lavado 2" y "Lavado 3"

Cuando se requieren, pueden prever la ejecución de un lavado largo (circuito leche y circuito café) en los modos descritos en el apartado "Limpieza y manutención".

Si el horario programado para estos lavados caen la fase de apagado de la máquina, la solicitud para su ejecución se anulará.

NOTA: para no activar estos lavados, programe OFF en correspondencia del horario.

OFF se visualiza pulsando la tecla "-" (31) cuando el display se visualiza la hora "00:00".

Para más detalles, véase el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

Para visualizar los mensajes en el display en un idioma diferente del programado, después de haber entrado en "Parámetros Cliente" hay que colocar el cursor en correspondencia del idioma deseado pulsando las teclas "+" (30) y "-" (31) y luego pulsar la tecla "PRG" (29); la máquina se vuelve a poner en funcionamiento con los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.

El display (16) muestra las indicaciones en los siguientes idiomas:
italiano, inglés, francés, alemán, holandés, español, portugués y japonés.



19. Verificacion del nivel y carga del agua en la caldera con grifo de servicio manual (donde esté previsto)

Verificacion del nivel - La máquina lleva en serie el autonivel, que provee para mantener el agua en caldera a un nivel prefijado.

Carga caldera - Esta función hay que utilizarla sólo en el caso de funcionamiento anómalo del autonivel electrónico.

Empujar la palanca de carga (36), teniendo cuidado en no superar el nivel MAX del indicador óptico (3).



ATENCION: NO superar el nivel MAX.





20. Limpieza y manutención



Para la correcta aplicación del sistema HACCP hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

LIMPIEZA CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante el pasaje y la emulsión de la leche y las erogaciones de café. La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y consecuentemente la reducción de las prestaciones cualitativas del capuchinador y del circuito café.

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

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de la boquilla del cappuccinador y de los portafiltros (11) saldrá agua caliente, vapor y residuos de leche; no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta cuando haya terminado el ciclo de limpieza.

LAVADOS CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

Lavado diario con horario prefijado

Funcionamiento - a la hora programada (véase en el apartado "Programación cliente - Menú horario servicio") se muestra en el visualizador "REALIZAR LAVADO CIRCUITO LECHE" alternato a "REALIZAR LAVADO CAFÉ".

Activación - circuito leche: se activa a través de la tecla (28) en el teclado de selección; en el visualizador aparece el mensaje "LAVADO LECHE".

Círculo café: con las modalidades descritas en "LAVADO CIRCUITO CAFÉ"; en el visualizador aparece el mensaje "LAVADO GRUPO" con al lado el número de grupo.

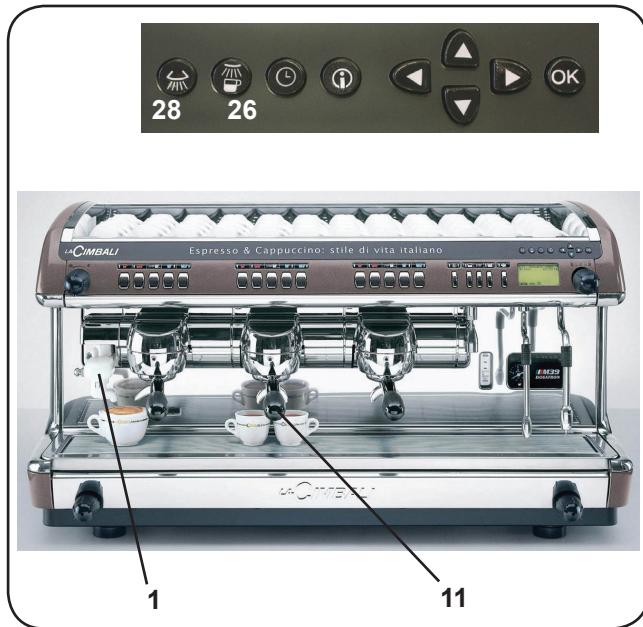
Bloqueo selecciones - circuito leche: 60' de funcionamiento desde la hora programada en ausencia de lavado, con función "bloqueo leche" programada (S).

Círculo café: 60' de funcionamiento desde la hora programada en ausencia de lavado, con función "bloqueo café" programada (SI).

Tipología lavado - * circuito leche: con agua y vapor, y con detergente externo que sustituye la leche.

**** Círculo café:** con una solución detergente introducida en el portafiltro.

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".



* LAVADO CIRCUITO LECHE

Primer grupo de la izquierda con caja de pulsadores selecciones capuchino (sólo para máquinas dotadas de mecanismo para el "cappuccino"):

(**atención:** del pico erogador del "capuchinador" saldrá vapor).

- 1) Poner en un recipiente un litro de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véase instrucciones del producto).
- 2) Quitar el tubo de aspiración del contenedor de la leche y meterlo en la solución.
- 3) Accionar el mando en la máquina de café haciendo aspirar la solución.
De esta forma la solución, aspirada y calentada, lava el interior del cappuccinador.
- 4) Hacer aspirar toda la solución hasta que salga sólo vapor.

Para las modalidades y las instrucciones de limpieza "CAPPUCINADOR", véase el fascículo específico.



20. Limpieza y manutención

** LAVADO CIRCUITO CAFÉ

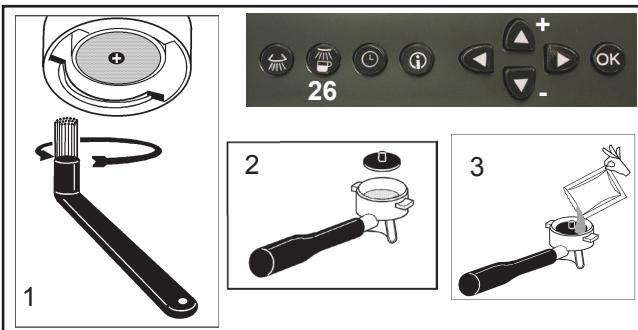
Operaciones que hay que realizar al final de la jornada de trabajo o cuando lo señale la máquina.

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador aparecerá el mensaje "REALIZAR LAVADO CAFÉ".

La condición se repetirá hasta que no se realice la operación de lavado.

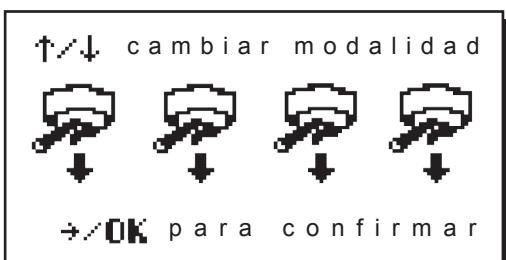
El circuito del café se puede someter a dos diferentes modalidades de lavado:

- **contemporáneo**: todos los grupos se someten al lavado al mismo tiempo;
- **individual**: el lavado se realiza separadamente en cada grupo; se puede seguir trabajando con los grupos que no están realizando el lavado.

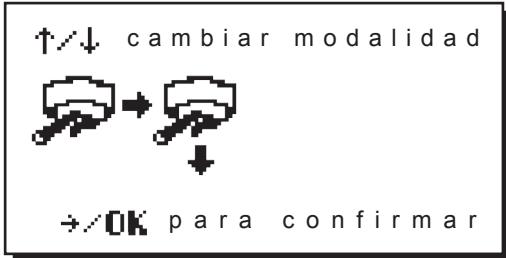


Para efectuar el lavado actuar de la siguiente forma:

- 1) Limpiar la guarnición campana con el cepillo, como se indica en la figura 1.
- 2) Pulsar y mantener pulsada durante unos segundos la tecla del circuito café (26); en el visualizador se mostrará:



La modalidad predefinida es *Lavado simultaneo*. Utilizar las teclas "+" (30) y "-" (31) para pasar al *Lavado individual*; en el visualizador se mostrarán los iconos deslizables de los grupos de la máquina:



Confirmar la modalidad de lavado deseada utilizando la tecla **OK**; en el visualizador se mostrará:

Lavado contemporáneo**Lavado individual**

- 3) Introducir en los portafiltros con filtro los discos de goma (fig. 2); Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente (fig. 3).
- 4) Pulsar la tecla de lavado circuito café (26); empezará el ciclo de lavado y en el visualizador se mostrarán los mensajes "LAVADO GR..." de forma alternada.
- 5) Al final del lavado, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO".
- 6) Pulsar la tecla de lavado circuito café (26); se visualizará el mensaje "ACLARADO GR..." de forma alternada.
- 3) Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma (fig. 2); Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente (fig. 3).
- 4) Pulsar la tecla del lavado circuito café (26); iniciará el ciclo de lavado del grupo 1 y en el visualizador se mostrará el mensaje "LAVADO GR1".
- 5) Al final del lavado del grupo 1, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 1".
- 6) Pulsar la tecla de lavado circuito café (26); se visualizará el mensaje "ACLARADO GR1".
- 7) Al final del aclarado del grupo 1, aparecerá el mensaje "EFFECTUAR LAVADO GRUPO 2".
- 8) Repetir las operaciones anteriormente descritas para todos los grupos de la máquina.

LA CIMBALI

20. Limpieza y manutención

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento, con las modalidades descritas anteriormente:

- lavado circuito leche: presionando la tecla (28);
- lavado circuito café: presionando la tecla (26);

NOTA: cuando haya empezado el ciclo de lavado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.
En el caso de una imprevista falta de alimentación eléctrica, cuando ésta se haya restablecido, en el visualizador aparecerá el mensaje "**REALIZAR LAVADO**"; realizar todas las operaciones de limpieza de la forma anteriormente descrita.

Los lavados efectuados sin que lo requiera la máquina se pueden interrumpir apagando y volviendo a encender inmediatamente la máquina.

La duración del lavado contemporáneo es de unos 7 minutos; la duración del lavado individual es de unos 7 minutos para cada grupo erogador.

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

Función bloqueo

Cuando la máquina se bloquea, en el visualizador aparece un mensaje de advertencia: pulsando la tecla correspondiente al lavado requerido (tecla 26 o tecla 28) y siguiendo las indicaciones en el visualizador, se realiza el lavado y la máquina se desbloquea.

Por ejemplo, en el caso de un "bloqueo del café" en el visualizador se muestra el siguiente mensaje:



El número del "grupo bloqueado" se visualiza de forma alterna y depende del número de los grupos de la máquina.

Pulsando la tecla lavado circuito café (26), el mensaje anterior se integrará de la siguiente forma:



En el momento en el cual aparece el mensaje "INSTALAR EL PORTAFILTRO - GRUPO 1" desaparece el mensaje de bloqueo relativo al mismo grupo 1. Los mensajes de bloqueo relativos a los grupos que todavía hay que lavar aparecen de forma alterna.

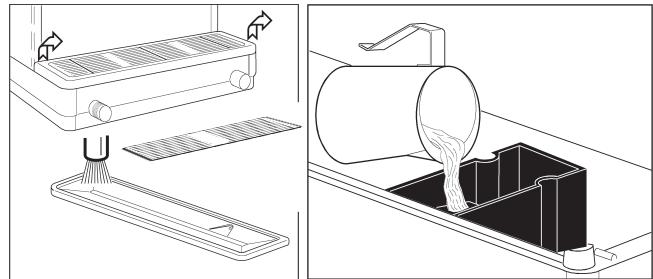
A continuación, para realizar el lavado hay que actuar como se ha indicado anteriormente en el apartado "**** LAVADO CIRCUITO CAFÉ**".



20. Limpieza y manutención

Portafiltros

- 1) En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.
- 2) Sumergir los portafiltros durante cerca de dos horas.
- 3) Sacar los filtros del portafiltros, lavar con la misma solución las partes quitando los residuos con una esponjita.
- 4) Enjuagar con abundante agua fría.
- 5) Volver a montar los filtros en el portafiltro, controlando que el resorte de fijación del filtro esté en su asiento.



Boquillas de vapor y agua caliente

Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:

dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

Cubeta de descarga

Al terminar la jornada de trabajo, verter un jarro de agua caliente en la misma para remover eventuales incrustaciones en la descarga.

Rejillas y bandejas de goteo

Quitar la rejilla de la bandeja, extraerla y completar la limpieza con agua corriente.

Carrocería

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.

ATENCIÓN



Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, y en todos modos una vez por día, antes de empezar el trabajo, realizar un lavado de los componentes interiores como se indica en las siguientes instrucciones:

Grupos erogadores

Enganchar los portafiltros a los grupos (sin café) y abrir el agua durante un minuto aproximadamente, de cada grupo.

Agua caliente:

Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 5 litros de agua de la máquina a 2 grupos, 8 litros de la máquina a 3 grupos, 10 litros de la máquina a 4 grupos.

Vapor

Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

21. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO



ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR EL TRABAJO PROCEDA AL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES ABAJO INDICADAS.

DICHAS OPERACIONES SE DEBERÁN REPETIR EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN CUALQUIER CASO, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA..

Grupos

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

Agua Caliente

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

Vapor (también con turbosteam)

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

Cappuccinador (dispositivo automático cappuccinador)

- Despues de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con turbosteam)

- Antes de calentar la bebida (agua, leche, etc...) deje salir el 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 de la suministración definitiva realice un expulsión en vacío de aprox. 100cc.

Suministro agua caliente

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

Suministro cappuccino (con dispositivo automático cappuccinador)

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración cappuccino, extraiga el tubo de aspiración de la leche y realice un suministro en vacío.

Limpieza del circuito café

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

22. Advertencias**Peligro de quemaduras**

La zona señalada con la etiqueta son partes calientes, por lo tanto acercarse a ellas y manejar con el máximo cuidado.



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

GENERALES

No se admite una alimentación de gas en locales con un volumen menor a 12 m³.

En el caso de instalación con calentamiento de gas, sustituir el tubo flexible en la fecha de caducidad prevista.

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

No accionar nunca la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Peligro de quemaduras

No poner las manos o bien partes del cuerpo cerca de los grupos de erogación del café, o bien de las lanzas de erogación del vapor o del agua caliente.

Tener cuidado de que la máquina no sea accionada por los niños o bien por personas no preparadas para el manejo de la misma.

Superficie caliente-tazas

Colocar sobre la superficie caliente-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café. Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie caliente-tazas.

No se admite colocar otros objetos sobre la superficie caliente-tazas.

INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Cuando la máquina permanece durante mucho tiempo sin vigilancia (por la noche, durante el día de cierre semanal o durante las vacaciones), realizar las siguientes operaciones:



- desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;
- cerrar el grifo de alimentación hídrica.
- cerrar el grifo del gas.

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

23. Mantenimiento y reparaciones

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

ATENCIÓN: una manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

**ATENCIÓN**

Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

**ATENCIÓN**

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

Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:

- seguir todas las instrucciones del fabricante;
- comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).



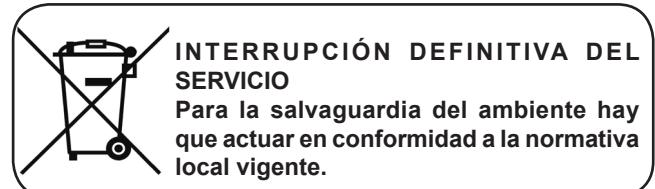
24. Interrupción definitiva del servicio

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

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.

La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.

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

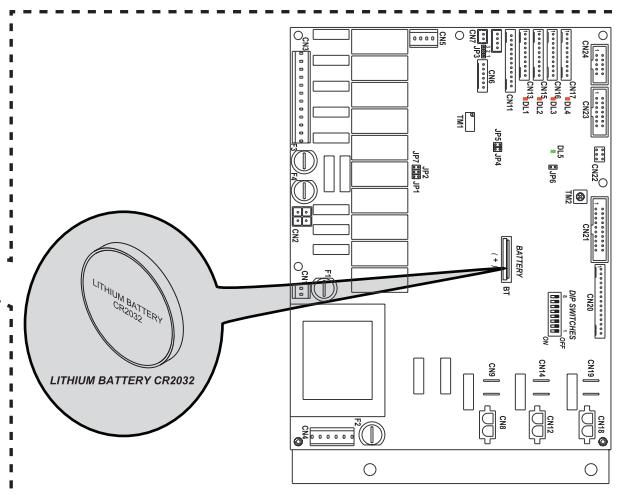
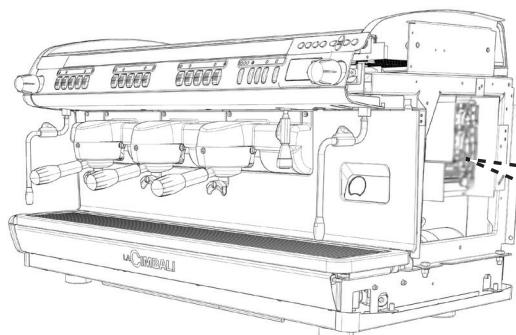


INFORMACIONES AMBIENTALES

Este aparato contiene una batería botón no recargable del litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Reciclar o eliminar las baterías de acuerdo a las instrucciones del productor de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

Posición de la batería



25. Anomalías - Averías**Operaciones directas realizada por el cliente:**

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar si el problema presente en la máquina consiste en uno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona y el visualizador (16) está apagado.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (14).
Pérdidas en el borde del portafiltro (11).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (11) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Cimbali.

Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a "segurança de trabalhar melhor". O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente. Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Índice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	140	20. Limpeza e manutenção	157
2. Prescrições para a instalação	141	21. Prescrições para o operador	161
3. Prescrições eléctricas para a instalação	142	22. Advertências	162
4. Conexão equipotencial	142	23. Manutenção e reparações	162
5. Prescrições hidráulicas de instalação	143	24. Colocação fora de serviço definitiva	163
6. Check-up de instalação	144	25. Anomalias - Avarias	164

USO

7. Colocação em funcionamento diária da máquina	145	IMAGENS	165
Descrição da simbologia display	145	Service Line	167
8. Ligação do gás (apenas para máquinas + GAS)	146		
9. Mudança da água da caldeira	146		
10. Aquecedor de chávenas	147		
11. Saída do café	147		
11.1 Distribuição de vapor	148		
11.2 Distribuição de água quente	148		
11.3 Distribuição de leite y do cappuccino	149		
12. Instruções de uso do preparador de cappuccino	149		
13. Fluxo de programação cliente	150		
14. Regulação do relógio	151		
15. Como entrar en la programación	151		
16. Menu tecla – Selecção Café	152		
16.1 Menu tecla - Selecção Cappuccino - Leite	152		
16.2 Menu tecla - Selecção da Água Quente	153		
Programação doses Com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM"	153		
17. Menu DADOS - Visualização e zeramento dos contadores	154		
18. Menu PARÂMETROS CLIENTE	155		
Seleção da língua	156		
19. Controlo do nível e carregamento da agua na caldeira com torneira manual de serviço	156		

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1. Prescrições gerais



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

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser utilizado só pelo pessoal devidamente formado e informado quanto aos riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho não pode ser usado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas; em caso de uso por essas pessoas as mesmas deverão ser vigiadas.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 79 dB(A) (+/- 1dB).
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho



Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

2. Prescrições para a instalação

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 uso e manutenção.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- 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 um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
No caso de movimentação manual certificar-se de que:
 - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
 - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- 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.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondam aos da rede de distribuição eléctrica e hídrica.
- 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 (tabuleiro para aquecer as 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 conexões de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.



Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

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

Desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se o seu uso for indispensável, é necessário utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões de acordo com as normas de segurança em vigor, prestando, porém, atenção, para não ultrapassar o limite de caudal em valor de corrente, marcado no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência no adaptador múltiplo.

Verificar ainda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere [capítulo imagens figura 1](#).

Para as máquinas com conexão em estrela vide [capítulo imagens figura 2](#).

Para as máquinas com conexão em triângulo vide [capítulo imagens figura 3](#).

Para as máquinas com conexão mono-fásica vide [capítulo imagens figura 4](#).

4. Conexão equipotencial

Esta conexão, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de nível de potencial eléctrico entre as massas dos aparelhos instalados no mesmo local.

Este aparelho está preparado com um borne colocado debaixo da base para a conexão de um condutor externo equipotencial. Terminada a instalação é NECESSÁRIO proceder a este tipo de conexão:

- usar um condutor tendo uma secção nominal de acordo com as normas em vigor.
- conectar uma extremidade do condutor ao borne (vide [capítulo imagens figura 5](#)) e o outro terminadl às massas dos aparelhos adjacentes.

A falta de actuação desta norma de segurança isenta o construtor de qualquer responsabilidade devido a avarias ou prejuízos que possam ser causados a pessoas ou coisas.

N.B.: NÃO CONECTAR À INSTALAÇÃO À TERRA DA UNIDADES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA POR O CONDUTOR DE INSTALAÇÃO À NUM CABO DE ALIMENTAÇÃO NÃO SER CONSIDERADO UM CONDUTOR DE CONEXÃO EQUIPOTENCIAL.



Recordamos que o Gruppo Cimbali Spa não responde pelos prejuízos provocados por uma conexão eléctrica não correcta.

Recordamos ainda a responsabilidade do instalador em caso de prejuízos.



Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

5. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

Verificar que no ponto de entrada da água da máquina:

- o valor de pH seja conforme às leis em vigor
- o valor dos cloreto seja inferior a 100 mg/l

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

Posicionar o aparelho em uma superfície perfeitamente horizontal, actuando nos pés, e em seguida fixá-lo.

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no capítulo imagens figura 6, respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado a 2÷3 bar: vide capítulo imagens figura 7.

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num poço dotado de sifão para a inspecção e a limpeza.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel capítulo imagens figura 8.



Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

6. Check-up de instalação



ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRECTO
(vide no módulo C de instalação)

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correcto do controle de pressão
- Funcionamento correcto do auto-nível
- Funcionamento correcto 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

- Engatar os porta-filtros aos 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 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos, 10 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “limpeza e manutenção”).

VAPOR (também com turbosteam)

- Distribuir vapor das lanças por cerca de um minuto, usando os respectivos comandos.

PREPARADOR DE CAPPUCCINO (dispositivo automático do preparador de cappuccino)

- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

USO

7. Colocação em funcionamento diária da máquina

COM A FUNÇÃO ACENDIMENTO COM HORÁRIO ACTIVADA**Para máquinas com aquecimento exclusivamente eléctrico**

Aligação e a desligação da máquina verifica-se automaticamente na hora programada.

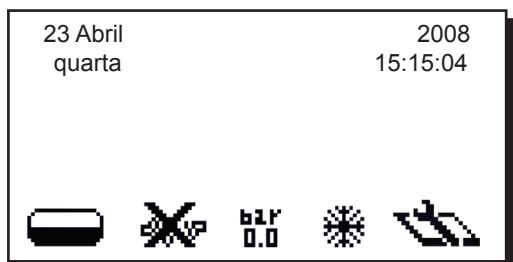
Para máquinas com aquecimento misto gás / eléctrico

A função de ligação / desligação eléctrica NÃO controla o aquecimento do gás, por isso, ao concluir a actividade diária É NECESSARIO desligar o gás deslocando o manípulo da torneira do gás na posição **I**, e no momento de recomeçar a actividade diária, abrir novamente o gás, tal como indicado no parágrafo "ligação do gás".

N.B.: quando a máquina funciona com acendimento(desligação automática, não utilizar o interruptor geral (14) para desligar a máquina porque nessas condições não é possível o funcionamento do acendimento automático.

COM A FUNÇÃO ACENDIMENTO COM HORÁRIO DESACTIVADA

Após ter aceso a máquina, através do manípulo interruptor (14), durante alguns instantes é visualizada no display a mensagem "AGUARDAR"; logo a seguir é visualizado o quadro abaixo:

**Descrição da simbologia display**

Este símbolo representa o nível de água na caldeira.

Durante a fase de carregamento, a parte inferior escura da ícone é visualizada de modo alternado.

Quando o nível óptimo foi alcançado, o símbolo é visualizado como se segue:



Este símbolo (interior escuro) indica que a resistência é activa e em função.

Quando a pressão da caldeira alcançar o valor estabelecido, a ícone é representada conforme a seguir indicado



(interior claro).

Durante todo o tempo de trabalho da máquina, as duas ícones



alternam-se no display, indicando a presença ou não do aquecimento eléctrico.

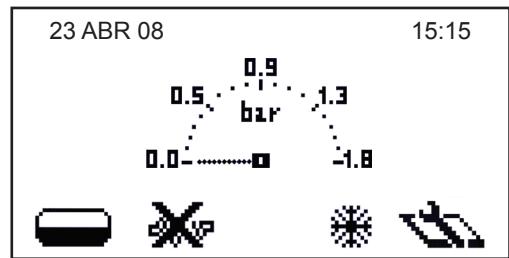
N.B.: o cliente não pode activar ou desativar o aquecimento eléctrico.

Com a função de acendimento /desligação configurada, a activação do aquecimento eléctrico ocorre automaticamente.



Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira.

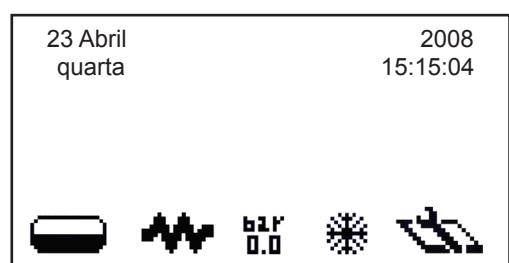
Carregando por cerca de 3" na tecla **RES (24)** é possível visualizar o manómetro de modo analógico; no display é visualizado:



Este símbolo indica que a máquina se encontra em fase de primeiro aquecimento ou que a pressão da caldeira desceu abaixo do valor de 0,5 bar.

Carregando numa das teclas "STOP/contínuo café" (**C**), a distribuição ocorrerá à temperatura alcançada naqueles momentos.

Todas as outras teclas estão desabilitadas por não ter sido alcançada a pressão de trabalho; quando da sua pressão, no display é visualizado o quadro abaixo.



À espera que a máquina esteja pronta para ser utilizada, engatar os porta-filtros nos grupos.

A máquina alcançou a pressão e a temperatura de trabalho programada quando a ícone



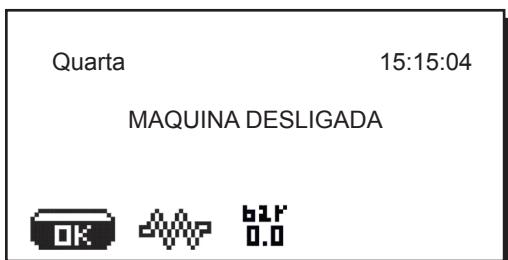
já não for visualizada no display.

Carregar numa tecla de selecção do café para cada quadro de botões, isto para favorecer a harmonização da temperatura entre o grupo e o porta-filtro.



Este símbolo indica que na abertura (**39**) está introduzido um cartão de serviços, sendo portanto possível ter acesso à programação técnica.

Durante a fase de desligação programada, no mostrador é visualizado:



Carregar na tecla “STOP/contínuo café” (**C**) para forçar o acendimento.

N.B.: forçar o acendimento não modifica os horários de acendimento/desligação programados.

N.B.: a este ponto a máquina fica acesa até ao successivo horário de desligação.

Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (**14**).

8. Ligação do gás (apenas para máquinas + GAS)



“Não ligar o gás quando a caldeira estiver em pressão”

Antes de pôr a máquina em função, verificar que:

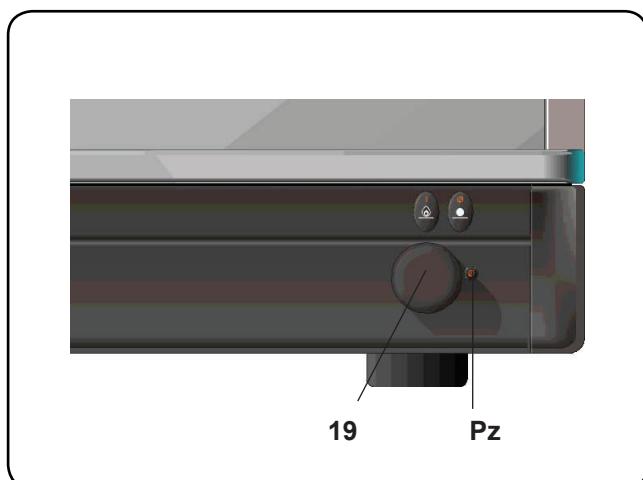
- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja ligado;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta;
- a torneira de intercepção na rede do gás esteja aberta.

Colocar o interruptor geral (**14**) na posição 1.

A máquina executa as operações descritas no parágrafo “Por em funcionamento”.

Rodar o manípulo torneira do gás (**19**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio, mantendo o mesmo carregado e carregar várias vezes no botão de acendimento piezoelectrónico (**Pz**) até o queimador, que se encontra debaixo da caldeira, acender. Verificar se a janela acendeu e após alguns segundos abandonar o manípulo (**19**).

A este ponto começa a “Fase de aquecimento”.



No final da actividade diária, desligar a máquina, colocando o interruptor geral (**14**) na posição 0 e fechar a torneira do gás (**19**) colocando-a novamente na posição “0”.

9. Mudança da água da caldeira



“Antes de colocar a máquina em função mudar a água na caldeira”.

Certificar-se que a indicação no mostrador corresponda ao valor de pressão de exercício.

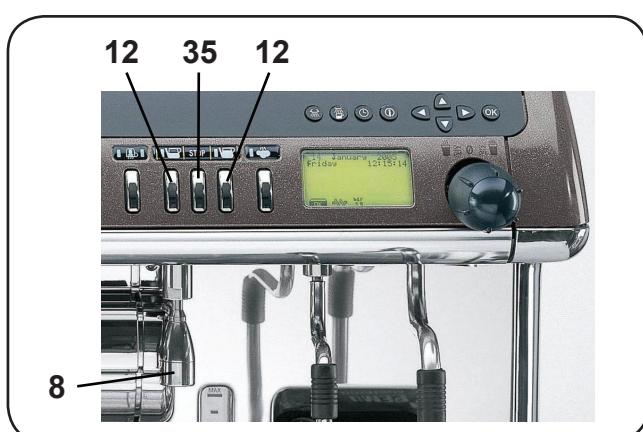
Carregar e manter carregado durante cerca de 5 segundos a tecla de distribuição da água quente (**12**).

No mostrador será visualizada a mensagem “MUDANÇA DE ÁGUA”; da lança água quente (**8**) será descarregada a água da caldeira (60 - 70% cerca da capacidade total).

A resistência da caldeira e todas as teclas de distribuição vão ser desabilitados.

A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente (n.b.: a saída pode ser interrompida em qualquer momento comprimindo a tecla STOP **35**).

Após o procedimento a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.



10. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



ATENÇÃO: não cobrir com panos o plano escaldchavénas.

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

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

Para activar a resistência da superfície para aquecer as chávenas (23), carregar no botão (22); para modificar a potência do aquecedor de chávenas carregar mais vezes na tecla (22).

- Todos os LED acesos = potência máxima
- Todos os LED desligados = OFF

Portanto, para desactivar o aquecimento da superfície (23) carregar na tecla (22) mais vezes até quando todos os led estiverem desligados.

N.B.: durante a fase de desligação eléctrica automática, o aquecimento da superfície de aquecimento das chávenas (23) será desactivado.

Quando do successivo acendimento automático, será restabelecida a condição deixada no momento da desligação.

11. Saída do café

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

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

Retirar no bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.

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

Comprimir a tecla correspondente a dose desejada.

A saída pode ser interrompida em qualquer momento comprimindo a tecla STOP.



11.1 Distribuição de vapor

A máquina está equipada com dois tubos de vapor que representam dois diferentes sistemas de utilização.

- 1) Sistema de distribuição de vapor com botão (13), apropriado para aquelas bebidas que requerem emulsificação, pois o mesmo permite abrir gradualmente o fluxo do vapor.
Nota: este sistema de distribuição não é válido para máquinas dotadas de lancha vapor Turbosteam.
- 2) Sistema de distribuição mediante botão (18).

Depois de ter escolhido o sistema, introduza o tubo (9) de distribuição do vapor num recipiente idóneo, abra o vapor e, uma vez obtido o aquecimento, volte a fechar o vapor.

N.B.: No final de cada distribuição do vapor, 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.

Distribuição com selector Turbosteam (13) (onde previsto)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido.

Após ter seleccionado qual o tipo de leite se deseja obter (aquecido ou montado), introduzir o tubo de distribuição do vapor (9a) num contentor apropriado, tendo o cuidado de mergulhar completamente o bolbo da bebida.



Rodear o manípulo vapor automático (13) na direcção apropriada. Quando se tiver alcançado a temperatura configurada, a paragem da distribuição do vapor pode ocorrer automaticamente ou manualmente.

Para mais informações sobre as funções consultar o parágrafo "Turbosteam" no menu configuração.

11.2 Distribuição de água quente

A distribuição de água quente é mantida sob controlo pelo economizador que permite misturar a água quente da caldeira com a água fresca da rede hídrica e regular a sua temperatura.

Portanto, esta solução permite melhorar a qualidade da água e tornar mais seguro o trabalho do operador.

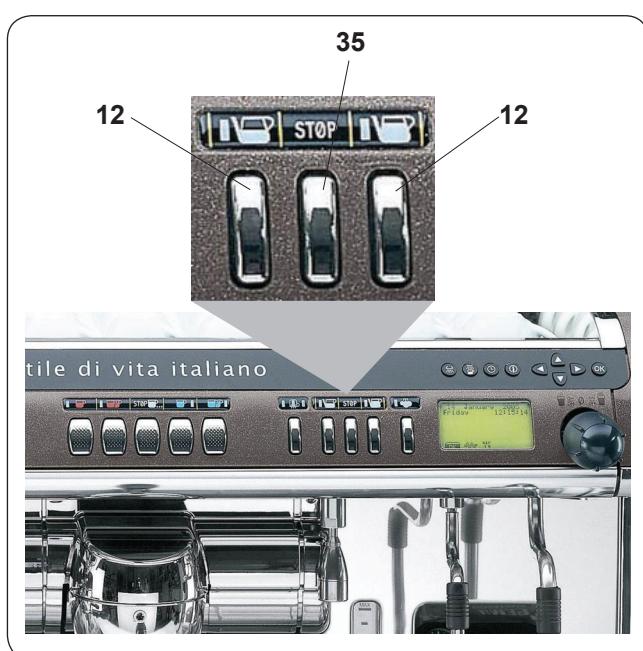
Depois de ter posicionado sob o distribuidor o recipiente apropriado, a distribuição pode ser feita de duas maneiras:

- Com as TECLAS DOSADAS (12): carregue na tecla com a memorização idónea;
- Em modo CONTÍNUO: Para efectuar erogações contínuas carregar no botão STOP (35).

A erogação, tanto doseada como contínua, poderá ser interrompida em qualquer momento carregando no botão STOP.

N.B.:

- com as teclas dosadas é possível interromper a distribuição carregando na tecla STOP, sem alterar o dado memorizado.
- a regulação do economizador para a temperatura da água na saída é efectuada pelo técnico especializado.



11.3 Distribuição de leite y do cappuccino

INDICAÇÕES GERAIS

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

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

MEMORIZAÇÃO DOS TIPOS DE BEBIDAS

Com o “preparador de garoto (cappuccino) automático” e a programação de cada tecla do grupo situado no lado esquerdo, é possível preparar bebidas de vários tipos e segundo os costumes nacionais, mediante as seguintes combinações:

- leite batido
 - leite batido + café
 - leite batido + café sem cafeína
 - distribuição do café antes do leite
 - distribuição simultânea de café e leite
- a programação deve ser efectuada pelo técnico instalado.

EROGAÇÃO DO LEITE

Introduzir o tubo (**X**) no pacote do leite.

Após ter colocado o contentor apropriado de baixo do Preparador de garoto automático (cappuccino) (**1**), a erogação poderá ser efectuada de duas maneiras.

FUNCIONAMENTO DOSEADO

Carregando no botão de erogação do leite acende-se o led colocado acima do botão seleccionado. Inicia a erogação. O enchimento da dose ocorre de modo automático. A erogação doseada pode ser interrompida em qualquer altura carregando no botão STOP.

FUNCIONAMENTO CONTÍNUO

Rodar o interruptor para erogação do leite (**20**) e mandar sair o leite até alcançar a quantidade desejada. Rodar o interruptor (**20**) em direcção da posição “0” para terminar a erogação.

EROGAÇÃO DO CAPPUCCINO

- Usar somente o porta-filtro com um único bico.
- Depois de ter desengatado o porta-filtro do grupo e tê-lo



esvaziado das borras ainda presentes, colocar uma dose de café moído e prensar.

- Engatar, apertando muito bem, o porta-filtro no grupo.
- Introduzir o tubo (**X**) no pacote do leite.
- Posicionar sob o bico a chávena para garoto (cappuccino) ou um recipiente indicado para o tipo de bebida que se deseja preparar, com o especial bico do preparador de garoto (cappuccino) automático, não é necessário deslocar a chávena ou o recipiente entre a distribuição do café e aquela do leite.
- Carregue na correspondente tecla de selecção, acende-se o led sobre a tecla seleccionada, começa a distribuição, a conclusão da preparação é automática.
- Em qualquer momento é possível interromper a distribuição carregando na tecla “STOP”.

No capítulo “Instruções de uso do preparador de cappuccino” explica-se como obter o leite mais ou menos quente e mais ou menos batido.



“No caso de inactividade prolongada respeitar as normas higiéticas em vigor relativas à conservação do leite”.

12. Instruções de uso do preparador de cappuccino

Inserir o tubo (**X**) na embalagem do leite.

Colocar um recipiente debaixo do preparador de cappuccino (**1**).

Extrair o manípulo (**1b**) para favorecer a aspiração do ar.

Rodear completamente o parafuso de regulação do ar (**1a**) em sentido horário e em seguida recolocá-lo atrás de meia volta.

Rodear completamente o parafuso de regulação da temperatura (**1c**) em sentido horário e em seguida recolocá-lo atrás de meia volta.

A este ponto proceder com a distribuição do leite ou do cappuccino, carregando na tecla desejada.

Regulação da espuma do cappuccino

No caso de espuma demasiado abundante:

rodear delicadamente o parafuso de regulação do ar (**1a**) em sentido horário.

No caso de espuma demasiado escassa:

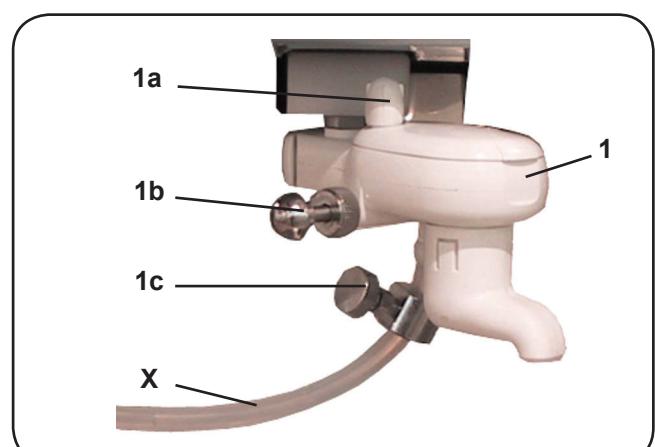
rodear delicadamente o parafuso de regulação do ar (**1a**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Temperatura do cappuccino

Se o cappuccino estiver demasiado quente:

rodear delicadamente o parafuso de regulação da temperatura (**1c**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Se o cappuccino não estiver bastante quente:



rodear delicadamente o parafuso de regulação da temperatura (**1c**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Distribuição do leite quente não batido

Carregar e fazer regressar completamente o manípulo (**1b**) e em seguida carregar no botão de distribuição do leite ou do cappuccino desejado.

13. Fluxo de programação cliente

Só se "Progr. cliente" SIM e "Bloco program." NÃO

MENU TECLA

Carregar TECLA DE SELEÇÃO

Tipo de bebida

Fluxo cappuccino

Dose leite

Dose agua

MENÚ DATOS

Carregar

**CONTADORES**

Nº café

Nº leche

Nº agua

Nº vapor

Nº vapor TS

Nº vapor + ar TS

Nº café tot

CLIENTE

Carregar

**HORARIO SERVIÇO**

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPANOL

PORUTUGUÉS

漢語

SAÍDA DOS QUADROS DE PROGRAMAÇÃO

Antes de sair dos quadros:

- Carregar na tecla OK para confirmar as eventuais modificações efectuadas aos valores;
- Carregar na tecla TES para manter os valores inalterados



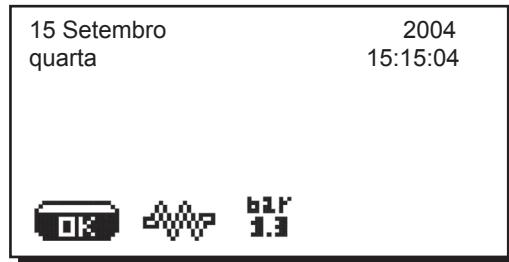
Na parte inferior do display são visualizadas de modo alternado as ícones abaixo:



14. Regulação do relógio

Para regular o relógio utilizar as teclas "+" (30) e "-" (31). A cada pressão a hora aumenta (ou diminui) de um minuto. Mantendo premida uma das teclas (30 ou 31) por mais de 10 segundos, para a indicação relativa aos minutos e aumenta (ou diminui) a relativa às horas.

Durante a fase de regulação do horário a contagem dos segundos mantém-se parada no "00".



15. Como entrar en la programación

N.B.: SÓ se a rubrica "Progr. Cliente" for configurada sobre "SIM" e se a rubrica "Bloco program." for configurada sobre "NÃO".

Para entrar na programação, carregar na tecla PRG (29); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:



Carregar numa das teclas de abastecimento no teclado de selecção (2); o led associado mantém-se aceso, não intermitente.

Posicionar o cursor (linha preta) a coincidir com a linha desejada utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31), e seguidamente carregar na tecla (29) PRG.

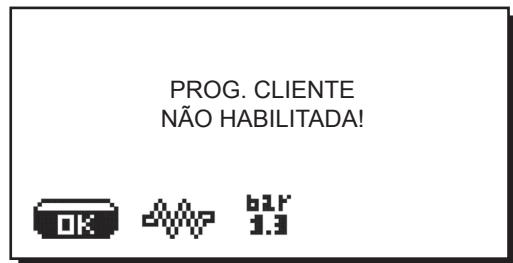
Variar o valor sempre através das teclas "+" (30) e "-" (31); neste ponto existem 2 possibilidades:

- 1) confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla **OK**
- 2) sair do menu, mantendo os dados inalterados, carregando na tecla **RES**

N.B.: em fase de modificação dos dados, o cursor torna-se "→", ou então é visualizada uma barra de deslize com os valores mínimo e máximo configuráveis:

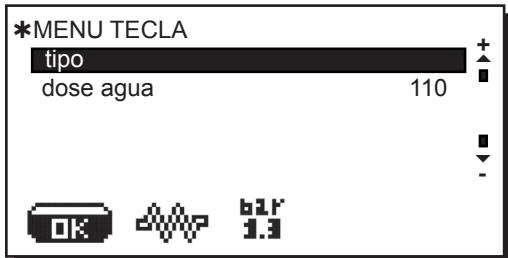


Caso a rubrica "Progr. Cliente" esteja configurada em "NÃO" no display será visualizada a mensagem a seguir indicada:



16. Menu tecla – Selecção Café

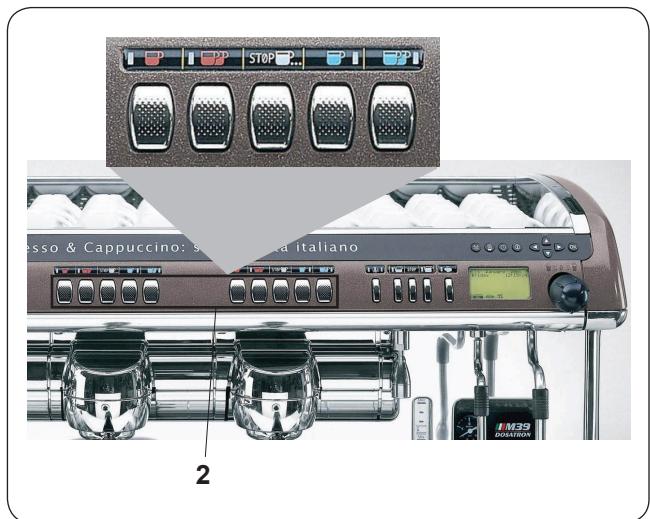
Carregar numa das teclas de distribuição do café no teclado de selecção (2) (o led associado intermitente); no mostrador será visualizado:



Cada grupo é controlado por um teclado que permite memorizar a quantidade de distribuição desejada para cada tecla.

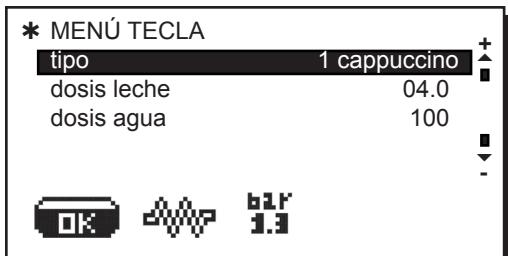
Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem modificar são:

- **dose água** (impulsos doseador volumétrico)



16.1 Menu tecla - Selecção Cappuccino - Leite

Carregar numa das teclas de abastecimento do cappuccino-leite (o led associado fica aceso, não intermitente); no display será visualizado:

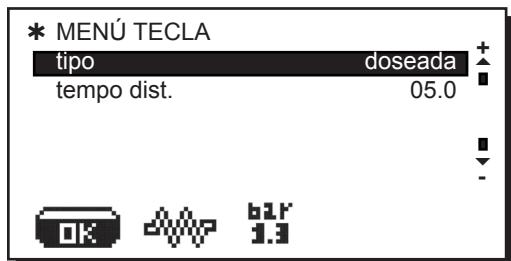


Os parâmetros relativos à selecção do cappuccino-leite, que se podem modificar são:

- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite);
- **dose água** (impulsos doseador volumétrico)

16.2 Menu tecla - Selecção da Água Quente

Carregue na tecla (12) de abastecimento da água quente; no display será visualizado:



Os parâmetros relativos à selecção da água quente, que se podem modificar, são:

- **tempo de distribuição da água** (tempo de abastecimento da água em segundos).

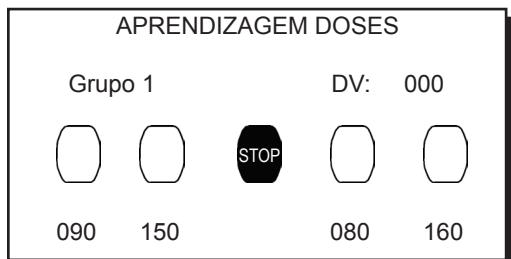


Programação doses Com a função de “AUTOAPRENDIZAGEM”

Podem-se programar as doses de água para o café e as doses de água quente também com a função de “AUTOAPRENDIZAGEM”:



carregue no botão STOP por mais de 8" e, em todos os casos, até quando se ouve tocar o buzzer ou “cigarrinha” que continuará tocando durante todo o tempo da programação. No display será visualizado o quadro abaixo, onde estão representados os botões com as respectivas quantidades de água par ao café.



Doses café

- 1 - Engate no grupo o porta-filtro carregado com as doses de café moído.
- 2 - Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos dos porta-filtros e carregue no botão a programar, mantenha-o carregado até quando na chávena ou nas chávenas tenha sido alcançado o nível desejado.



Durante esta fase o valor dos impulsos do doseador volumétrico (em cima à direita no display) é aumentado; aquando do abandono do botão, o valor alcançado é memorizado, sendo visualizado abaixo a tecla programada.

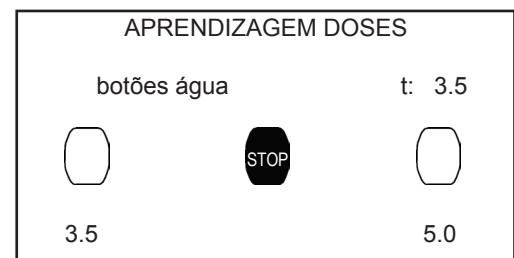
- 3 - Prossiga na eventual programação de todos os botões retomando as operações a partir do ponto 1.

Doses água quente

- 1 - Carregue no botão a programar, mantenha-o carregado até quando na chávena tenha sido alcançado o nível desejado.



Durante esta fase o tempo em segundos (em cima à direita no display) é aumentado; aquando do abandono do botão, o valor alcançado é memorizado, sendo visualizado abaixo a tecla programada.

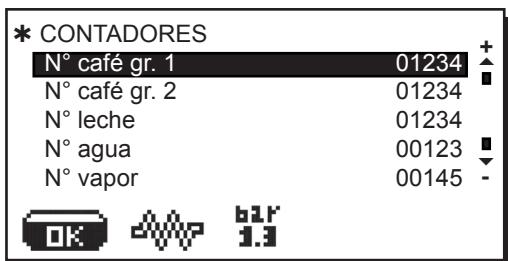


- 2 - Prossiga na eventual programação de todos os botões retomando as operações a partir do ponto 1.

No fim, carregando o botão STOP o buzzer pára de tocar confirmando que ficou memorizado o que fora programado.

17. Menu DADOS - Visualização e zeramento dos contadores

Os contadores são visualizados carregando na tecla "i" (27). No display (5) é visualizada a seguinte mensagem:



Os parâmetros que são contabilizados são:

- **Café** (número de bebidas à base de café);
- **Leite** (número de bebidas a base de leche);
- **Agua** (número de abastecimentos de água);
- **Vapor** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o botão de erogação vapor);

- **Vapor TS** (número de abastecimentos de vapor efectuados com o selector turbosteam);
- **Vapor + Ar TS** (número de abastecimentos de vapor e ar efectuados com o selector tubosteam);
- **Tot. Café** (número total das bebidas à base de café);

Os contadores são colocados no zero alinhando o cursor sobre a rubrica interessada, carregando na tecla "PRG" (29) e posteriormente a tecla "+" (30) ou a tecla "-" (31).

Carregando na tecla "RES" (24) é confirmado o zeramento.

A linha "N° café" é visualizada tantas vezes quantas o número de grupos da máquina.

N.B.: os parâmetros que não podem ser colocados no zero:
- **tot. Café**

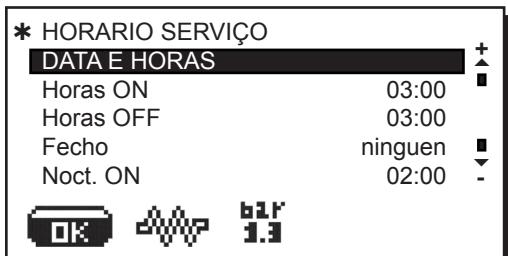
Carregando novamente na tecla "RES" (24) regressa-se ao quadro principal.

18. Menu PARÂMETROS CLIENTE

Para ter acesso ao quadro "Parâmetros cliente" carregar na tecla "OK" (34); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:



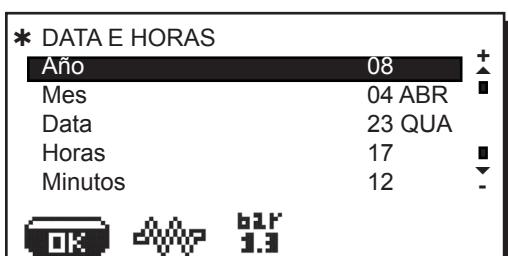
Carregando na tecla "PRG" (29) a coincidir com a linha "horário serviço" no display será visualizado:



Os parâmetros relativos ao menu horário de serviço, que se podem modificar são:

- **Hora ON** (horário de acendimento);
- **Hora OFF** (horário de desligação);
- **Encerramento** (dia de encerramento);
- **Noct. ON** (horário de começo do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Noct. OFF** (horário de conclusão do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Lavagem 1** (exigida cada 24 horas na hora programada; não desactivável);
- **Lavagem 2** (horário de lavagem programável);
- **Lavagem 3** (horário de lavagem programável).

Carregando novamente na tecla "PRG" (29) no display será visualizado:



Deslocar o cursor (linha preta) a coincidir com a rubrica a modificar, utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31) e depois carregar na tecla "PRG" (29); o cursor torna-se → sendo possível variar o valor da rubrica seleccionado sempre através das teclas "+" (30) e "-" (31).

Uma vez terminada a operação carregar na tecla "RES" (24) para confirmar o dado.

para confirmar o dado.N.B.: o cursor passa novamente para linha preta.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros parâmetros.

Indicações de carácter geral

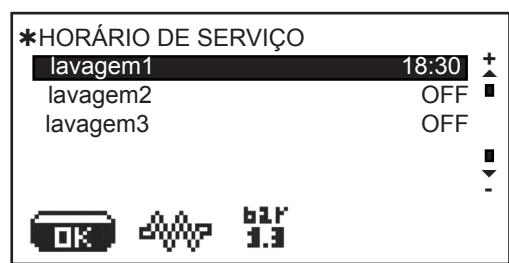
No caso não sejam especificados os dias de fecho, configurar o ponto "fecho" sobre "nenhum".

No caso não se queira utilizar a função de acendimento/desligação automática, mas se prefira acender ou desligar manualmente a máquina, configurar "hora ON" e "hora OFF" com o mesmo horário (exemplo:

Hora ON	22:00
Hora OFF	22:00).

"LAVAGEM 1", "LAVAGEM 2" E "LAVAGEM 3"

São lavagens com horários programáveis, independentes dos associados à hora de acendimento e à hora de desligação.



Após ter posicionado o cursor a coincidir com a linha a modificar e ter carregado na tecla "PRG" (29), modificar o valor, utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31), e depois carregar na tecla "RES" (24) para confirmar o dado.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros horários das lavagens.

"Lavagem 1", "Lavagem 2", "lavagem 3"

Quando exigidas, podem prever a execução de uma lavagem prolongada (circuito leite e do circuito café), nos modos descritos no parágrafo "Limpeza e manutenção".

Se o horário configurado para estas lavagens ocorrer na fase de apagamento da máquina, o pedido para a sua execução é anulado.

NOTA: para não activar estas lavagens configurar OFF a coincidir com o horário.

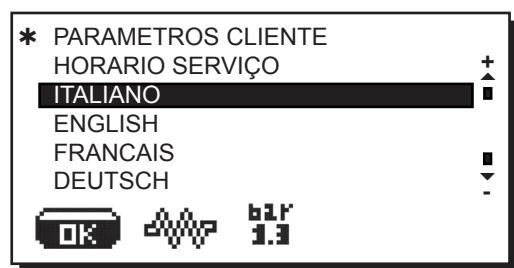
OFF é visualizado carregando na tecla "-" (31) quando no mostrador é visualizado "00:00".

Para mais pormenores consultar no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

Selecção da língua

Para visualizar as mensagens no display numa língua diferente da configurada, é necessário, depois de ter entrado nos "Parâmetros cliente", posicionar o cursor a coincidir com a língua desejada carregando nas teclas "+" (30) ou "-" (31) e posteriormente carregar na tecla "PRG" (29); a máquina coloca-se novamente em função com as mensagens na nova língua seleccionada.

O display (16) visualiza as indicações nas seguintes línguas:
Italiano, inglês, francês, alemão, holandês, espanhol, português e japonês.



19. Controlo do nível e carregamento da agua na caldeira com torneira manual de serviço (quando previsto)

Controlo do nível- A máquina está equipada de autonivelador que providencia para mantener a água na caldeira a um nível pré-estabelecido.

Carregamento caldeira - Esta função deve ser utilizada apenas no caso de um funcionamento anómalo do autonível electrónico.

Carregar no botão de carregamento (36) fazendo atenção para não ultrapassar o nível MÁX do indicador óptico (3).



ATENÇÃO: NÃO superar o nível MÁX





20. Limpeza e manutenção



Para a aplicação correcta do sistema HACCP respeitar o indicado no presente parágrafo.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO LEITE E DO CIRCUITO DO CAFÉ

Finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e o calcário que se depositou durante a transferência e a emulsão do leite e erogação do café.

A falha na execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do preparador de "cappuccino" e do circuito do café.

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

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem do bico do preparador de cappuccino e dos porta-filtros (11), sairão água quente, vapor e resíduos de leite, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

LAVAGENS DO CIRCUITO DO LEITE Y DO CIRCUITO DO CAFÉ

Lavagem diária com horário pré-estabelecido

Funcionamento - na hora configurada (consultar no parágrafo "Programação do cliente - Menu horário de serviço") é visualizado no display "EXECUTAR LAVAGEM CIRCUITO LEITE" alternado "EXECUTAR LAVAGEM CAFÉ".

Activação - circuito do leite: activa-se através da tecla (28) que se encontra no teclado de selecção: no display é visualizada a mensagem "LAVAGEM LEITE".

Círculo do café: Com as modalidades descritas em "LAVAGEM CICLO CAFÉ" no display é visualizada a mensagem "LAVAGEM DO GRUPO" com ao lado o número de grupo.

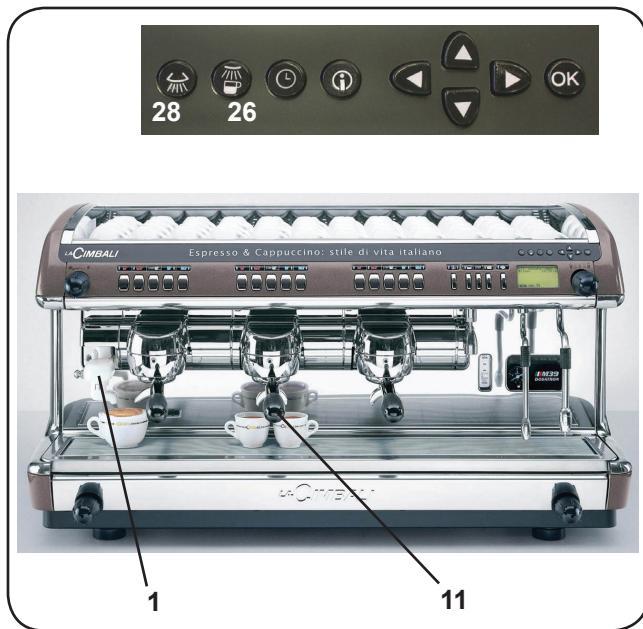
Bloqueio das selecções - circuito do leite: 60" do funcionamento a partir da hora configurada na falta de lavagem, com função "bloqueio leite" configurada (SI).

Círculo do café: 60" do funcionamento a partir da hora configurada na falta de lavagem, com função "bloqueio café" configurada (SI).

Tipologias de lavagem - * circuito do leite: com água e vapor e com detergente externo em substituição do leite.

**** Círculo do café:** com solução detergente introduzida no porta-filtro.

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".



* LAVAGEM DO CIRCUITO DO LEITE

Primeiro grupo à esquerda com teclado de selecções garoto (cappuccino)
(só para máquinas dotadas de preparador de cappuccino):

(atenção: sairá vapor pelo bico distribuidor do preparador de garoto (cappuccino)).

- 1) Colocar num recipiente ½ litro de água fria e deitar uma dose de detergente líquido (ver instruções do produto).
- 2) Retirar o tubo de aspiração do contentor do leite e mergulhá-lo na solução.
- 3) Accionar o comando na máquina de café fazendo aspirar a solução.
Deste modo a solução, aspirada e aquecida, lava o interior do preparador de cappuccino.
- 4) Fazer aspirar toda a solução até o vapor sair.

Para as modalidades e as instruções de limpeza "DO PREPARADOR DE CAPPUCCINO" ver fascículo específico.



20. Limpeza e manutenção

** LAVAGEM DO CIRCUITO DO CAFÉ

Operações a efectuar no fim de cada dia de trabalho ou quando for assinalado pela máquina.

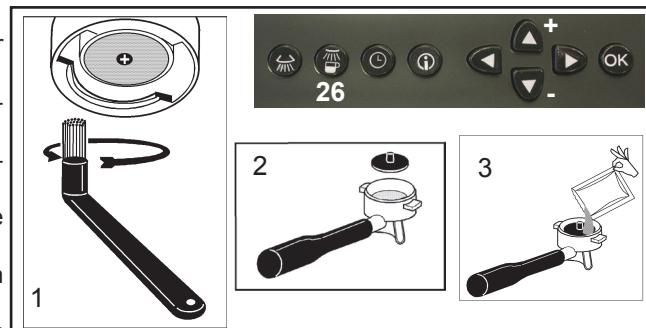
No caso de sinalização por parte da máquina, no mostrador aparecerá a escrita "EXECUTAR LAVAGEM CAFÉ".

Esta situação repete-se até quando a operação não será realizada.

O circuito do café pode ser submetido a duas modalidades de lavagem diferentes:

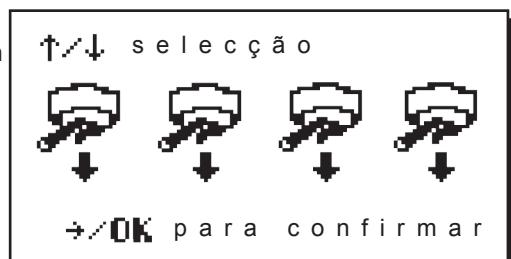
- **simultâneo**: todos os grupos são submetidos à lavagem simultaneamente;

- **individual**: a lavagem é executada separadamente em cada grupo; é possível continuar a actuar nos grupos não interessados pela lavagem.

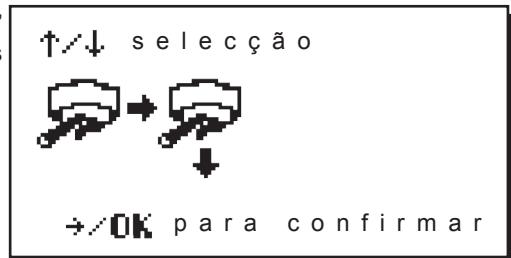


Para proceder à lavagem, actuar da seguinte maneira:

- 1) Limpe a junta de sino com a escovinha, como indicado na figura 1.
- 2) Carregar e manter carregado, durante alguns segundos, a tecla lavagem circuito café (26); no display será visualizada:



A modalidade pré-definida é *Lavagem simultânea*. Utilizar as teclas "+" (30) e "-" (31) para passar à *Lavagem individual*; no mostrador vão ser visualizadas as ícones deslizantes dos grupos da máquina:



Confirmar a modalidade de lavagem desejada utilizando a tecla **OK**; no mostrador será visualizado:

Lavagem simultânea



Lavagem individual



- 3) Monte no porta-filtros o filtro com discos de borracha (fig. 2); Verta o conteúdo de um envelope ou um medidor de pó detergente (fig. 3).
- 4) Carregar na tecla lavagem circuito café (26); começará o ciclo de lavagem e no mostrador vão ser visualizadas as mensagens "LAVAGEM GR..." de maneira alternada.
- 5) No fim da lavagem, será visualizada a mensagem "RETIRAR PORTA-FILTRO".
- 6) Carregar na tecla lavagem circuito café (26); será visualizada a mensagem "PASSAGEM POR ÁGUA GR..." de maneira alternada.
- 3) Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha (fig. 2); Verta o conteúdo de um envelope ou um medidor de pó detergente (fig. 3).
- 4) Carregar na tecla lavagem circuito café (26); começará o ciclo de lavagem do grupo 1 e no display será visualizada a mensagem "LAVAGEM GR1".
- 5) No fim da lavagem do grupo 1, será visualizada a mensagem "RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO 1".
- 6) Carregar na tecla lavagem circuito café (26); será visualizada a mensagem "PASSAGEM POR ÁGUA GR1".
- 7) No fim da passagem por água do grupo 1, será visualizada a mensagem "EFFECTUAR LAVAGEM GRUPO 2".
- 8) Repetir as operações acima descritas para todos os grupos da máquina.

LA CIMBALI

! 20. Limpeza e manutenção

N.B.: na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem com as modalidades anteriormente descritas:

- lavagem circuito do leite: carregando na tecla (28);
- lavagem circuito do café: carregando na tecla (26);

N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, NÃO pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina.

Em caso de falha repentina da alimentação eléctrica, quando a mesma for restabelecida, no mostrador aparecerá a mensagem "EXECUTAR LAVAGEM"; completar as operações de limpeza nos modos anteriormente descritos.

As lavagens efectuadas sem pedido da máquina, podem, pelo contrário, ser introduzidas mediante desligação e posterior reacendimento da máquina.

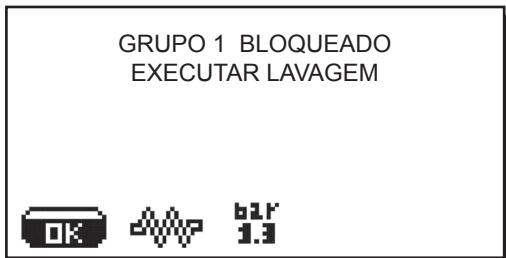
A duração da lavagem simultânea é de cerca de 7'; a duração da lavagem individual é de cerca de 7' para cada grupo distribuidor.

Se os ciclos de lavagem programados não forem executados, será memorizado pela máquina.

Função de bloqueio

Quando a máquina é bloqueada, no display é visualizada a mensagem de advertência: carregando na tecla correspondente à lavagem exigida (tecla 26 ou tecla 28) e seguindo as indicações no display, é efectuada a lavagem e a máquina é desbloqueada.

Por exemplo, no caso de um "bloqueio café" no display é visualizada a mensagem abaixo:



O número do "grupo bloqueado" é visualizado de modo alternado e depende do números dos grupos da máquina.

Carregando na tecla lavagem do circuito café (26) a mensagem anterior será assim integrada:



Na altura em que é visualizada a mensagem "INTRODUZIR O PORTA-FILTRO - GRUPO 1" desaparece a mensagem de bloqueio relativo ao próprio grupo 1. Permanecem, de modo alternado, as mensagens de bloqueio relativas aos grupos ainda por lavar.

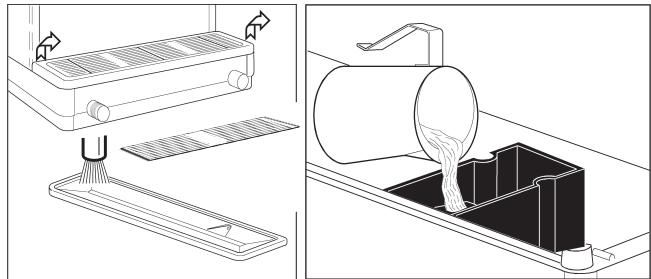
Neste ponto para a execução da lavagem actuar conforme indicado anteriormente no parágrafo **"** LAVAGEM DO CIRCUITO DO CAFÉ"**.



20. Limpeza e manutenção

Porta-filtros

- 1) Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.
- 2) Mergulhe na solução os porta-filtros por duas horas aproximadamente.
- 3) Retire os filtros dos porta-filtros, lave com a mesma solução as partes removendo os resíduos com o auxílio de uma esponja.
- 4) Enxagüe com abundante água fria.
- 5) Remonte os filtros nos porta-filtros, certificando-se que a mola de fixação do filtro esteja no seu alojamento.



Lanças de vapor e água quente

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

Para limpar a parte interior da lança actuar 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.

GRELHA E TABULEIRO DE GOTEJO

Retire a grelha do tabuleiro, puxe-a para fora e lave-a com água corrente.

CUBETA DE DESCARGA

No fim do dia de trabalho, verta uma jarra de água quente na cubeta, isto para remover eventuais incrustações na descarga.

Carroçaria

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.

ATENÇÃO



Quando a máquina ficar parada por um período superior a 8 horas, e pelo menos uma vez por dia, antes de iniciar a trabalhar proceder à lavagem do interior seguindo as instruções a seguir indicadas:

Grupos de erogação

Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café) e proceder à distribuição de água por cerca de um minuto para cada grupo.

Água quente

Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros de água para a máquina de 2 grupos, 8 litros para a máquina de 3 grupos, 10 litros para a máquina de 4 grupos.

Vapor

Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

21. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

Grupos

- Engatar os porta-filtros aos 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 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos, 10 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “limpeza e manutenção”).

Vapor (também com turbosteam)

- Distribuir vapor das lanças por cerca de um minuto, usando os respectivos comandos.

Preparador De Cappuccino (dispositivo automático do preparador de cappuccino)

- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor (também com turbosteam)

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

Distribuição do café

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

Distribuição do cappuccino (com dispositivo automático preparador de cappuccino)

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição do cappuccino, retirar o tubo de aspiração do leite e realizar uma distribuição sem produto.

Limpeza do circuito do café

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

22. 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

Não é permitida uma alimentação a gás em locais com um volume inferior a 12 m³.

No caso de instalação com aquecimento a gás, substituir o tubo flexível no prazo previsto.

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos a coisas e pessoas decorrentes de um uso irregular ou não previsto da máquina de café.

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

Perigo de queimaduras

Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.

Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas

Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café. Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.

INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (de noite, durante o encerramento semanal ou durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:

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

A inobservância das normas de segurança acima expostas livra o construtor de qualquer responsabilidade perante avarias ou danos causados a pessoas ou a coisas.

23. Manutenção e reparações

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

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 aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.



Em caso de prejuízos ao cabo de conexão eléctrica, 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 protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e subsequentemente cada ano).



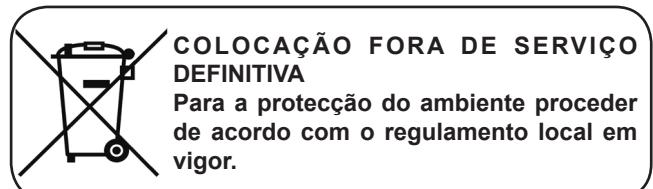
24. Colocação fora de serviço definitiva

O equipamento eléctrico 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 eléctricos.

Os equipamentos eléctricos 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 objecto de recolha separada.

A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.

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

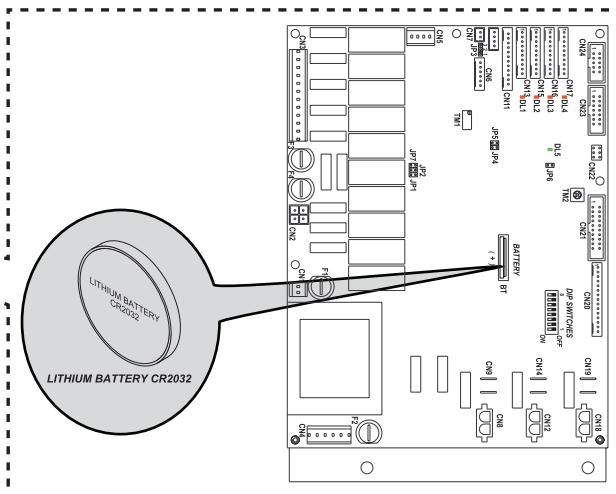
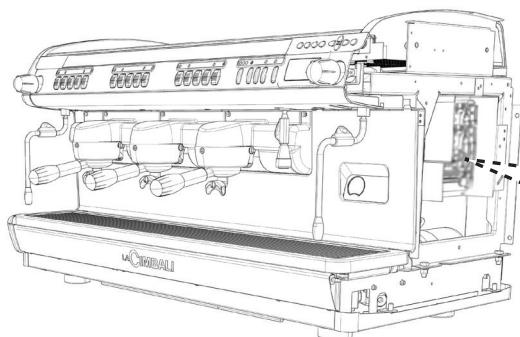


INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de litio (química: litio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do produtos da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

Posição da bateria



25. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina para café não funciona e o display (16) está desligado.	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (14).
Perda através do bordo do porta-filtro (11).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro (11) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Furo tabuleiro de descarga entupido.	Limpiar. Limpiar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adocedor fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
O nível automático em função.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens



Fig. 1
Abb. 1

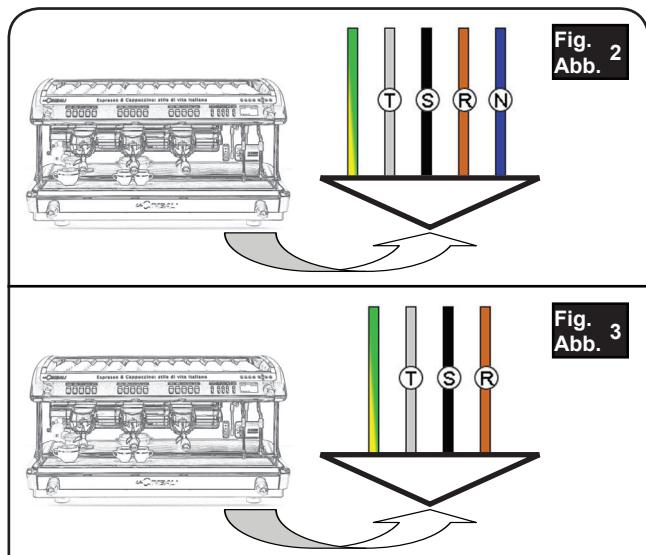


Fig. 2
Abb. 2



Fig. 3
Abb. 3

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables

Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection - Raccordement triphasé
Dreiphasig Anschluß - Conexión trifásica - Ligação trifásica

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

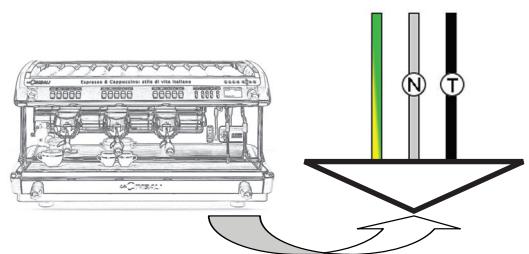


Fig. 4
Abb. 4

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables

Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

- | | |
|--|--|
| N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco | N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azul - Azul |
| T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto | T Marrone - Brown - Marron
Braun - Maròn - Marron |

1

2

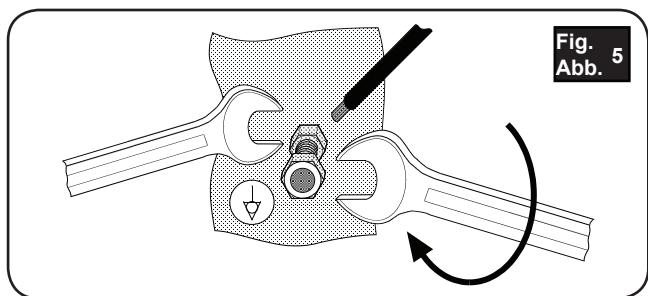


Fig. 5
Abb. 5

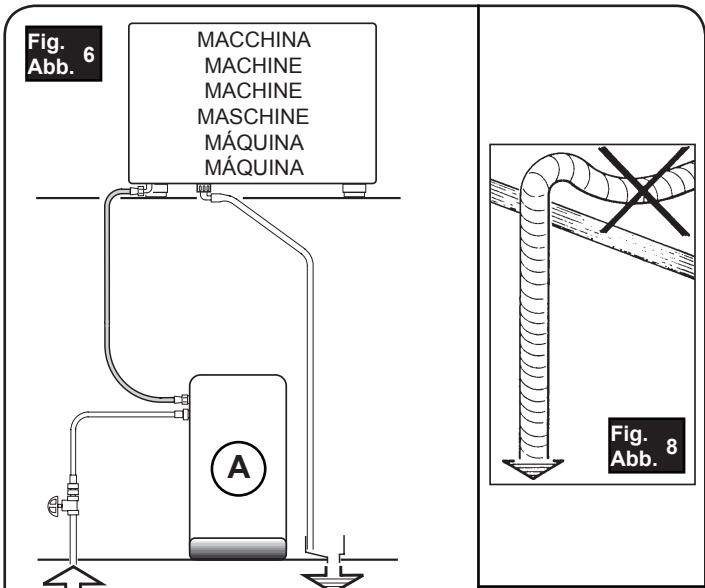


Fig. 6
Abb. 6

MACCHINA
MACHINE
MACHINE
MASCHINE
MÁQUINA
MÁQUINA

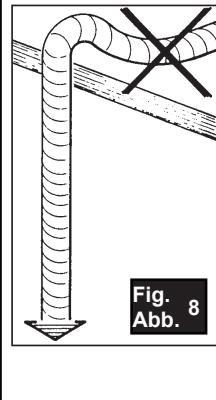


Fig. 8
Abb. 8

- A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
- A) possible water treatment device
- A) éventuel dispositif 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

Ø 3/8 GAS - GAZ - GÁS

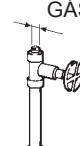


Fig. 7
Abb. 7

Installare un rubinetto alimentazione acqua

Install a water feeding tap

installer un Robinet alimentation eau

Wasserversorgungshahn erforderlich

Instalar un grifo alimentación agua

Instalar um Torneira alimentação água

PRESSIONE MAX. RETE

WATER MAINS MAX. PRESSURE

PRESSION MAX. EAU DE VILLE

MAX. DRUCK DER
WASSERLEITUNG

PRESION MAX. RED

PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)

(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)

(pour pression plus haute installer un déréducteur)

(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)

(para presiones más altas instalar un reductor de presión)

(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO

DRAIN

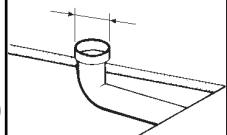
VIDANGE DU LOCAL

BODENABFLUSS

DESCARGA

DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



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

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues aux avancements du progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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

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

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SERVICE LINE**IT II 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) 610-004-149 liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-250 in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-244 bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-216 pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

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

EN GRUPPO 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 | 610-004-149; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-250; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in sachets | 610-004-244; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610-004-216. |

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

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

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE GRUPPO 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) 610-004-149 Flüssigprodukte | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-250 in Pulverform | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| C) 610-004-244 Tüten | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| D) 610-004-216 Tabletten | für die 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) 610-004-149 líquido | para los capuchinadores; |
| B) 610-004-250 en polvo | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| C) 610-004-244 en sobres | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| D) 610-004-216 en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para efectuar un pedido, envíe el número de código a su Concesionario.

PT GRUPPO 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) 610-004-149 líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-250 en pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-244 carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-216 pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

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

ITALY SERVICE LINE

 ECO LINE



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

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

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

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

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

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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721