



DAFNE S-1

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO



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

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

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

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

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

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



<http://cimbali-explorer.keytech.it/explorer/spareparts/page/login>

User ID: guest
PW: Entr@nc3



Please sign in

Italiano

Istruzioni originali

.....

English

Translation of the original instructions

.....

Français

Traduction du manuel d'origine

.....

Deutsch

Übersetzung der Originalanleitung

.....

Español

Traducción de las instrucciones originales

.....

Português

Tradução das traduções originais

.....

Italiano

English

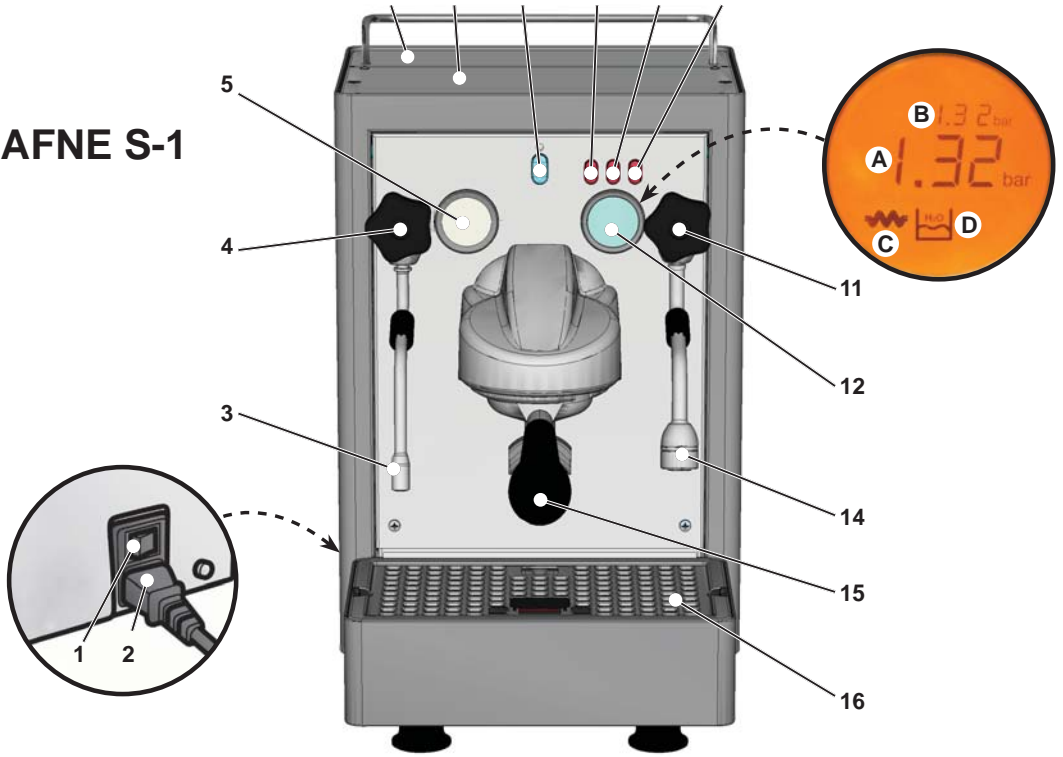
Français

Deutsch

Español

Português

DAFNE S-1



DAFNE S-1 Quicksteam

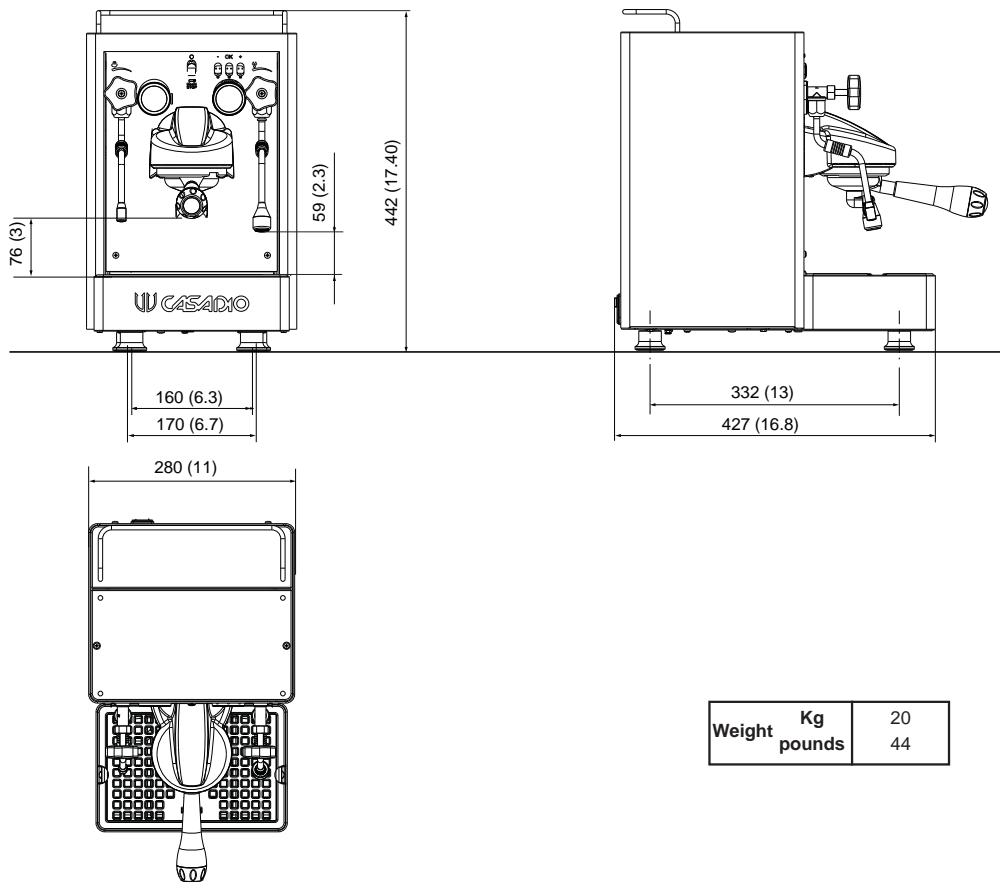


Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT	LEGENDA	EN	LEGEND	FR	LEGENDE
1	Interruttore generale	1	Main ON/OFF switch	1	Interrupteur général
2	Presa cavo alimentazione	2	Power supply socket	2	Prise du câble d'alimentation
3	Tube (lancia) vapore orientabile	3	Swivel steam jet pipe	3	Tuyau (lance) orientable de la vapeur
3A	Tube (lancia) vapore Quicksteam	3A	Swivel Quicksteam jet pipe	3A	Tuyau (lance) orientable Quicksteam
4	Manopola regolazione vapore	4	Steam adjustment knob	4	Poignée de réglage de la vapeur
4A	Quicksteam: tasto latte "montato"	4A	Quicksteam: "frothed" milk key	4A	Quicksteam: touche lait "monté"
4B	Quicksteam: tasto latte "caldo"	4B	Quicksteam: "hot" milk key	4B	Quicksteam: touche lait "chaud"
5	Manometro pompa	5	Pressure gauge pump	5	Manomètre pompe
6	Pannello serbatoio acqua	6	Water tank panel	6	Panneau du réservoir d'eau
7	Piano appoggiatezze	7	Cup holder tray	7	Plan appui-tasses
8	Tasto regolazione temperatura	8	Temperature adjustment key	8	Touche de réglage de la température
9	Tasto programmazione	9	Programming key	9	Touche de programmation
10	Tasto regolazione temperatura	10	Temperature adjustment key	10	Touche de réglage de la température
11	Manopola erogazione acqua calda	11	Hot water dispensing knob	11	Poignée de débit de l'eau chaude
12	Display	12	Display	12	Display
13	Tasto erogazione caffè	13	Coffee dispensing key	13	Touche de débit du café
14	Tube (lancia) acqua calda	14	Hot water dispensing pipe	14	Tuyau (lance) d'eau chaude
15	Portafiltro	15	Filter holder	15	Porte-filtres
16	Bacinella	16	Pan	16	Cuvette
A	Pressione / Temperatura impostata	A	Set Pressure / Temperature	A	Pression / Température programmée
B	Pressione / Temperatura istantanea della caldaia	B	Instant boiler Pressure / Temperature	B	Pression / Température instantanée de la chaudière
C	Icona resistenza caldaia attiva	C	Enabled boiler resistance icon	C	Icône de résistance de la chaudière enclenchée
D	Icona mancanza acqua nel serbatoio	D	No water in tank icon	D	Icône indiquant le manque d'eau dans le réservoir

DE	LEGENDE	ES	LEYENDA	PT	LEGENDA
1	Hauptschalter	1	Interruptor general	1	Interruptor geral
2	Steckbuchse Netzkabel	2	Toma del cable de alimentación	2	Tomada do cabo de alimentação
3	Dampfrohr (beweglich)	3	Tube (lanza) vapor orientable	3	Tube (lança) de vapor orientável
3A	Quicksteam Dampfrohr (beweglich)	3A	Tube (lanza) vapor Quicksteam orientable	3A	Tube (lança) de vapor Quicksteam orientável
4	Dampfhaahn	4	Mando regulación vapor	4	Manípulo regulação vapor
4A	Quicksteam: "Milchaufschäumung"	4A	Quicksteam: botón leche "montada"	4A	Quicksteam: tecla leite "batido"
4B	Quicksteam: "Milcherhitzen"	4B	Quicksteam: botón leche "caliente"	4B	Quicksteam: tecla leite "quente"
5	Manometer Pumpe	5	Manómetro bomba	5	Manómetro da bomba
6	Panel Wassertank	6	Panel del depósito del agua	6	Painel do reservatório da água
7	Tassenabstellfläche	7	Bandeja apoya-tazas	7	Tabuleiro de apoio das chávenas
8	Taste zur Temperatureinstellung	8	Botón regulación temperatura	8	Tecla de regulação da temperatura
9	Taste zur Programmierung	9	Botón programación	9	Tecla de programação
10	Taste zur Temperatureinstellung	10	Botón regulación temperatura	10	Tecla de regulação da temperatura
11	Regler Heißwasserabgabe	11	Mando erogación agua caliente	11	Manípulo de distribuição da água quente
12	Display	12	Display	12	Display
13	Taste Kaffeeabgabe	13	Botón para erogación del café	13	Tecla de distribuição do café
14	Rohr Heißwasserabgabe	14	Tube (lanza) agua caliente	14	Tube (bico) da água quente
15	Filterhalter	15	Portafiltro	15	Porta-filtro
16	Wanne	16	Bandeja	16	Tabuleiro
A	Betriebsdruck / Temperatur, Sollwert	A	Presión / Temperatura regulada	A	Pressão / Temperatura configurada
B	Betriebsdruck / Temperatur Wasserkessel, Istwert	B	Presión / Temperatura instantánea de la caldera	B	Pressão / Temperatura instantânea da caldeira
C	Ikone Heizwiderstand Wasserkessel EIN	C	Icono resistencia caldera activa	C	Ícone resistência da caldeira activa
D	Ikone "Kein Wasser im Wassertank"	D	Icono falta de agua en el depósito	D	Ícone falta de água no reservatório

PED / DESP	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	1 gruppo 1 unit 1 groupe 1 gruppe 1 grupo 1 grupo
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor âgua/vapor	1.3
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua âgua	0.150 x 1



Weight	Kg	20
	pounds	44

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos



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



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



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



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



Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.

These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.

Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.

Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.

Estas páginas del manual están dedicadas al operador.

Essas páginas do manual são dedicadas ao operador.



Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

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

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

Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

Estas páginas del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

Estes páginas do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



GRUPPO CIMBALI



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

in accordance with
DIN 10531

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

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

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

Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Pagina		Pagina
1. Prescrizioni generali	2	13. Impostazione temperatura caldaia	
2. Prescrizioni di installazione	3	Versione Dafne S-1	
3. Prescrizioni elettriche di installazione	4	(lance: vapore - acqua)	13
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	4	14. Impostazione temperatura caldaia / tasti vapore	14
5. Check-up di installazione	5	Versione Dafne S-1 Quicksteam	
6. Prescrizioni per l'operatore	6	(lance: acqua - Quicksteam)	14
7. Avvertenze	7	15. Visualizzazione pressione / temperatura caldaia	15
8. Manutenzione e riparazioni	7	16. Controllo del livello acqua nel serbatoio	15
9. Messa fuori servizio definitiva	8	17. Controllo del livello acqua nella bacinella	15
		18. Pulizia e manutenzione	16
USO		Pulizia del gruppo	16
10. Operazioni preliminari al primo avviamento	9	Pulizia dei Portafiltri	17
11. Primo avviamento	10	Lance vapore e acqua calda	17
12. Preparazione bevande	11	Griglie e bacinella di gocciolamento	17
Erogazione caffè	11	Carrozzeria	18
Scaldatazze	11	Serbatoio dell'acqua	18
Erogazione vapore -		19. Sostituzione filtro-addolcitore	19
Riscaldamento del latte per		20. Anomalie - Guasti	20
il cappuccino	12		
Erogazione acqua calda	13	IMMAGINI	VII
		Service Line	XII

1. Prescrizioni generali



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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: l'apparecchio non supera i 79,8 dB(A) (+/- 1db).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Durante l'uso della macchina:

- Il portafiltro non deve essere sganciato prima che l'erogazione del caffè sia completamente terminata.
- La lancia vapore non deve essere estratta dal liquido prima di aver arrestato l'erogazione del vapore.
- Durante l'erogazione prolungata d'acqua o vapore non toccare mai il corpo metallico della lancia o della zona portafiltro: Pericolo di scottatura.



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.
- 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. Non devono essere dispersi nell'ambiente, ma consegnati agli appositi centri di smaltimento.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldavivande) 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) nelle immediate vicinanze..
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.





3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

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

PRESCRIZIONI

Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare esclusivamente componenti nuovi (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.

La macchina non necessita di alcun collegamento alla rete idrica in quanto dotata di serbatoio; pertanto per la messa in funzione occorre riempire il serbatoio (vedere capitolo immagini figura 2) accertandosi che l'addolcitore sia allacciato al relativo tubo di alimentazione (vedere capitolo immagini figura 3).

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



5. Check-up di installazione



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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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



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

GRUPPO

- Agganciare il portafiltro al gruppo (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 1 litro (vedere al paragrafo dedicato).

VAPORE (anche con Quicksteam)

- Erogare vapore dalla lancia per circa un minuto, usando il relativo comando.



6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



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

Gruppo

- Agganciare il portafiltro al gruppo (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto.

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 1 litro (vedere al paragrafo dedicato).

Vapore

- Erogare vapore dalla lancia per circa un minuto, usando il relativo comando.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia

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



7. Avvertenze

**Pericolo di scottature**

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



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

AVVERTENZE GENERALI

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

Non azionare mai 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 scaldatasse

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

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

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

**INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ**

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

- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarne il contenuto e riportarlo nella sua sede.**

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

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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

**ATTENZIONE**

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE

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



9. Messa fuori servizio definitiva

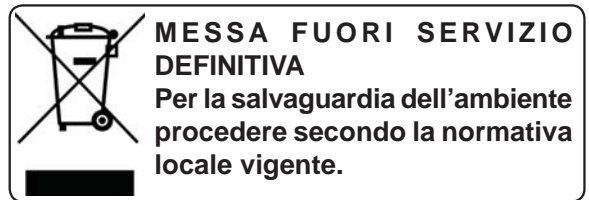
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto 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.

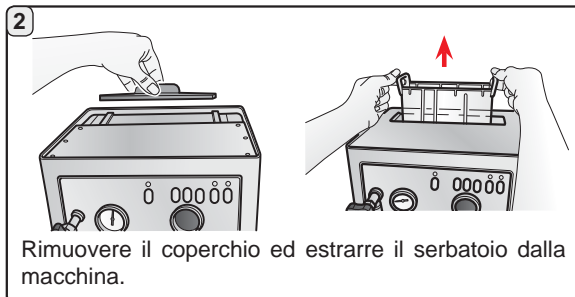
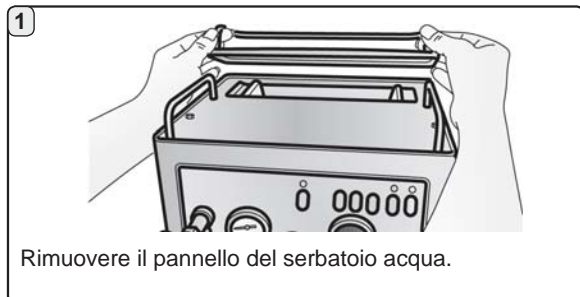


USO

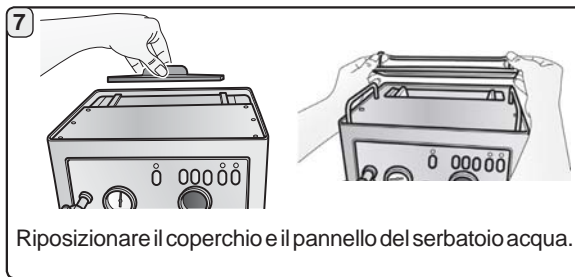
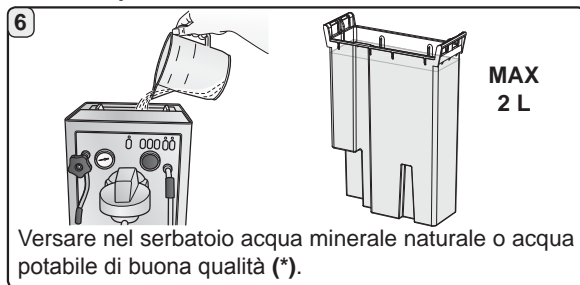
10. Operazioni preliminari al primo avviamento

Al primo utilizzo dell'apparecchio è necessario effettuare alcune operazioni:

Risciacquo componenti



Carico acqua



(*) NOTA: L'acqua, per sua natura, contiene differenti concentrazioni di sali minerali che ne determinano la durezza e che nel tempo danno origine alla formazione di calcare.

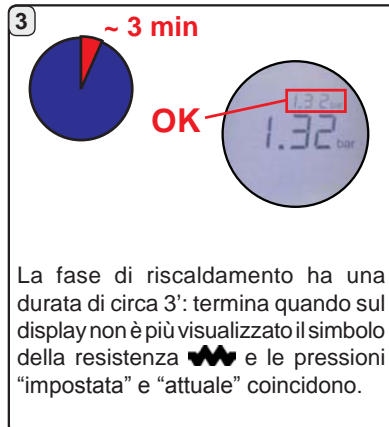
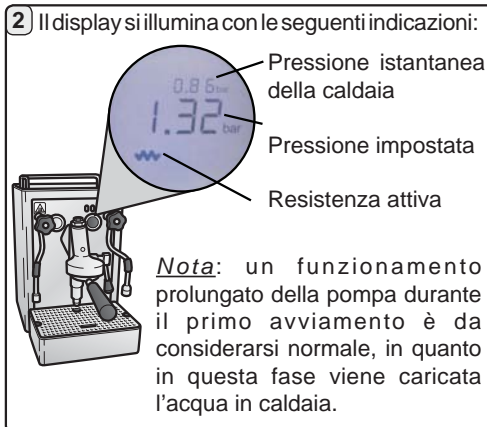
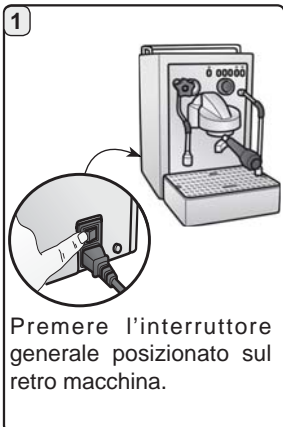
Al fine di mantenere inalterate le prestazioni della macchina e per prolungare la durata del filtro addolcitore, si consiglia di utilizzare acqua con durezza NON superiore a 8°F (4,5°D).

Collegamento elettrico



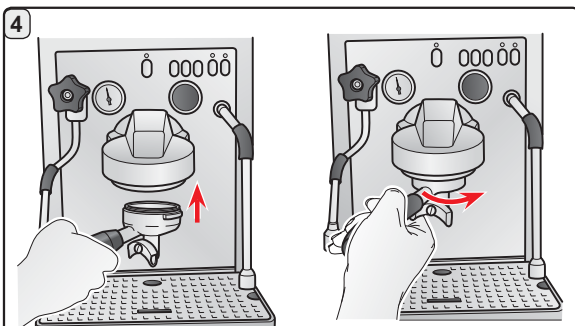
11. Primo avviamento

Dopo aver accertato la presenza di circa 2 litri di acqua nel serbatoio, effettuare le seguenti operazioni:

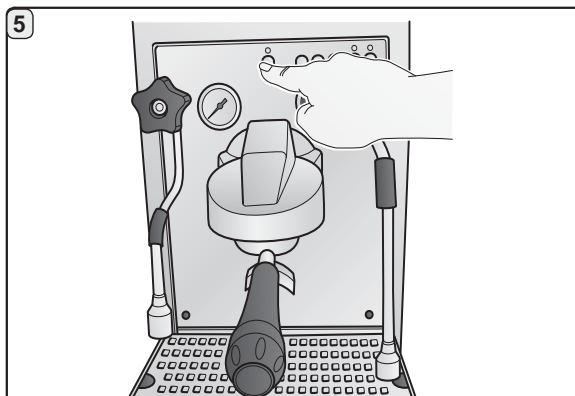


Pericolo di scottature!

Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.



Agganciare il portafiltro (senza caffè) al gruppo.



Premere il tasto caffè ed erogare acqua per alcuni secondi; per arrestare l'erogazione premere nuovamente il medesimo tasto.

In questo modo si favorisce l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro, oltre a risciacquare il circuito idraulico.



12. Preparazione bevande



Condizioni necessarie: presenza acqua a sufficienza nel serbatoio - macchina in pressione / temperatura di esercizio.

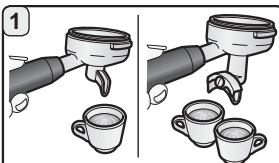
Durante le fasi di erogazione non estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.

Erogazione caffè

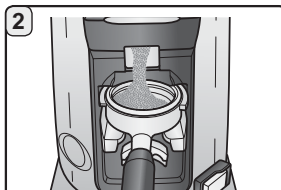


Pericolo di scottature!

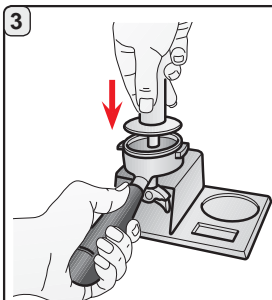
Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.



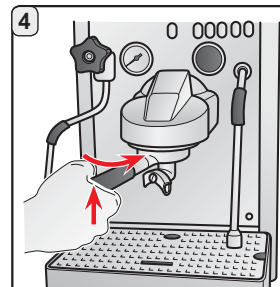
Scegliere il portafiltro per 1 o 2 tazzine di caffè.



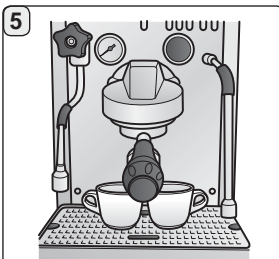
Riempire il portafiltro con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.



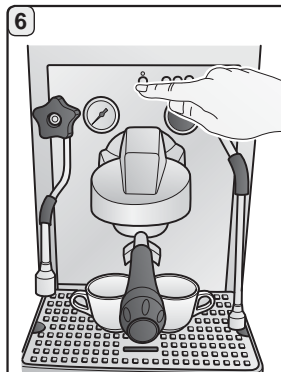
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi dell'apposito pressino. Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.



Innestare, serrando bene, il portafiltro al gruppo.



Posizionare la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro.



Premere il tasto caffè per dare inizio all'erogazione. Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'erogazione premendo nuovamente il tasto caffè.



Consigli importanti: il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione di caffè.

Scaldatasse

La macchina è provvista di un piano scaldatasse sul quale possono essere collocate le tazze (capovolte) prima del loro utilizzo.

L'impiego di tazze calde esalta le qualità organolettiche dell'espresso.



Erogazione vapore - Riscaldamento del latte per il cappuccino

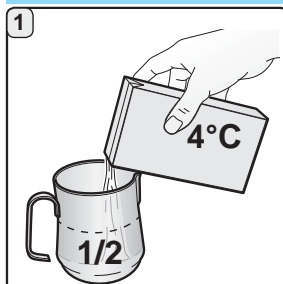
Indicazioni generali

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

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

**Pericolo di scottature!**

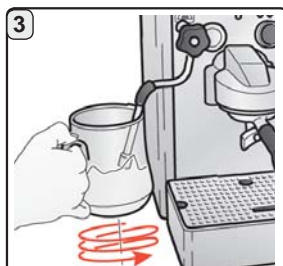
Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela. Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore.

Versione Dafne S-1 (lance: vapore - acqua)

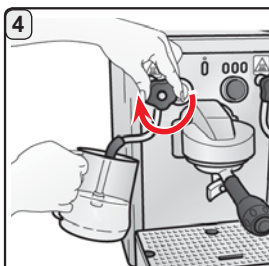
Riempire per metà un bricco alto e stretto.



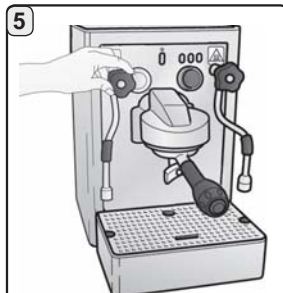
Introdurre la lancia vapore nel latte e ruotare gradualmente la manopola in senso antiorario.



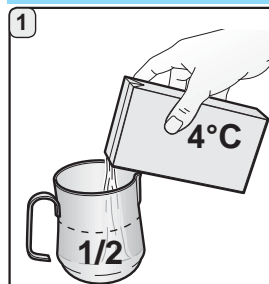
Durante l'erogazione di vapore ruotare leggermente il bricco per favorire la montatura del latte.



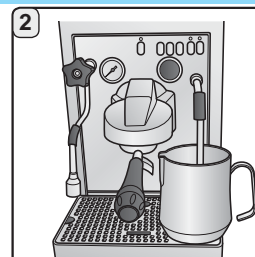
Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione di vapore ruotando in senso orario la manopola.



Dopo l'uso della lancia pulire accuratamente il tubo con una spugna o uno straccio pulito.

Versione Dafne S-1 Quicksteam (lance: acqua - Quicksteam)

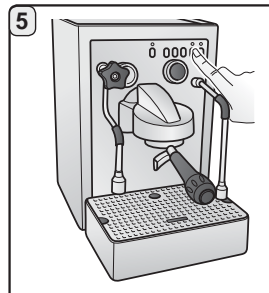
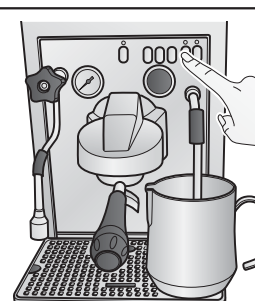
Riempire per metà un bricco alto e stretto.



Introdurre la lancia vapore nel latte e posizionare il bricco sulla bacinella.



Premere il tasto vapore desiderato (caldo - montato), l'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente.



Dopo l'uso della lancia pulire accuratamente il tubo con una spugna o uno straccio pulito.



Consigli importanti: la lancia vapore non deve essere estratta dal liquido prima di aver arrestato l'erogazione del vapore.

**Pulizia lance vapore**

Al termine di ogni utilizzo:

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

Erogazione acqua calda



Pericolo di scottature!

Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela. Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore

1

Versione Dafne S-1
(lance: vapore - acqua)



Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda e ruotare la manopola erogazione in senso antiorario.

Versione Dafne S-1 Quicksteam
(lance: acqua - Quicksteam)



2

Versione Dafne S-1
(lance: vapore - acqua)



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

Versione Dafne S-1 Quicksteam
(lance: acqua - Quicksteam)



13. Impostazione temperatura caldaia *Versione Dafne S-1 (lance: vapore - acqua)*

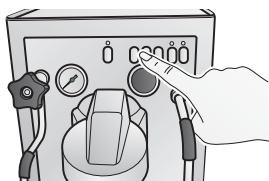
Per impostare la temperatura caldaia occorre procedere come segue:



Pericolo di scottature!

Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.

1



Per accedere alla programmazione premere e mantenere premuto il tasto centrale **OK** per circa 4".

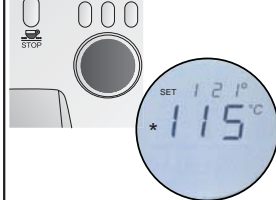
2 **Temperatura istantanea della caldaia**



Temperatura da impostare

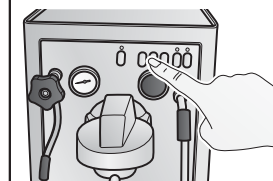
Sul display compaiono un asterisco e la scritta SET.

3



Impostare tramite i tasti +/- laterali il valore della temperatura caldaia (valore con caratteri grandi).

4



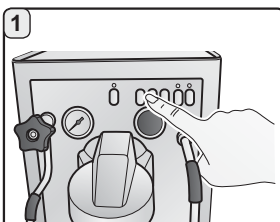
Confermare e uscire dalla programmazione premendo il tasto centrale **OK**.



14. Impostazione temperatura caldaia / tasti vapore

Versione Dafne S-1 Quicksteam (lance: acqua - Quicksteam)

Nelle versioni con Quicksteam la fase di programmazione prevede l'impostazione della temperatura caldaia e delle temperature dei tasti vapore:



1 Per accedere alla programmazione premere e mantenere premuto il tasto centrale **OK** per circa 4".

2 Temperatura istantanea della caldaia

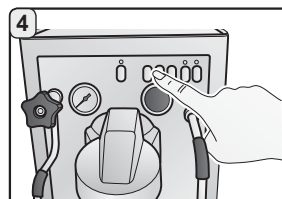


Temperatura da impostare

Sul display compaiono un asterisco e la scritta SET.

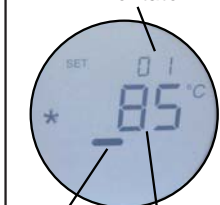


3 Impostare tramite i tasti +/- laterali il valore della temperatura caldaia (valore con caratteri grandi).



4 Premere il tasto centrale **OK** per passare all'impostazione del tasto vapore *montato*. Nota: ad ogni azionamento del tasto centrale **OK** di programmazione si passa alla schermata successiva.

5 01 = Tasto *montato*



Tacca di riferimento
Temperatura stop erogazione

Impostare tramite i tasti +/- laterali la temperatura di arresto dell'erogazione (40÷85°C).

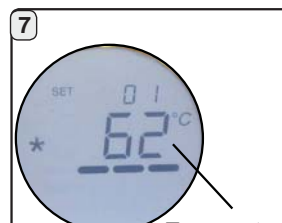
La presenza delle tacche di riferimento posizionate al di sotto del valore di temperatura segue la seguente logica:

- 1 TACCA fase impostazione temperatura stop erogazione
- 2 TACCHE fase impostazione temperatura *start aria*
- 3 TACCHE fase impostazione temperatura *stop aria*



Temperatura *start aria*

6 Premere il tasto centrale **OK** e impostare, tramite i tasti +/- laterali, la temperatura di *start aria* (compressore in funzione).

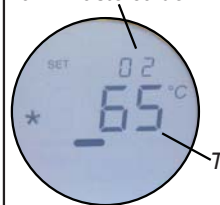


Temperatura *stop aria*

7 Premere il tasto centrale **OK** e impostare, tramite i tasti +/- laterali, la temperatura di *stop aria* (compressore non in funzione).

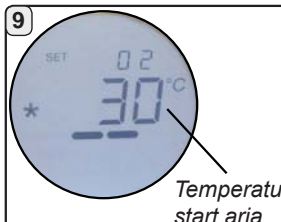
8 Premere il tasto centrale **OK** per passare all'impostazione del tasto vapore *caldo*.

02 = Tasto *caldo*

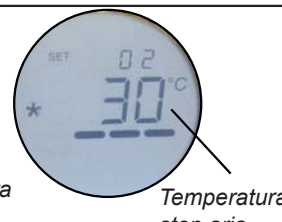


Temperatura stop erogazione

Impostare tramite i tasti +/- laterali la temperatura di arresto dell'erogazione (40÷85°C).

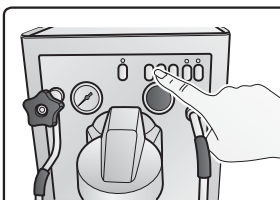


Temperatura *start aria*



Temperatura *stop aria*

9 Premere in successione il tasto centrale **OK** per impostare, tramite i tasti +/- laterali, le temperature di *start aria* e di *stop aria*; il tasto vapore *caldo* deve essere impostato con lo stesso valore di temperatura.

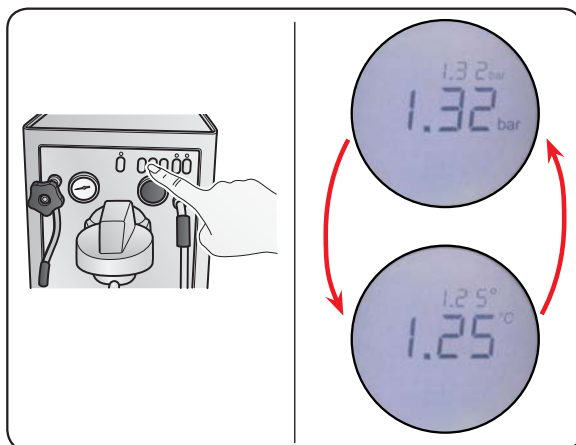


10 Confermare e uscire dalla programmazione premendo il tasto centrale **OK**.




15. Visualizzazione pressione / temperatura caldaia

È possibile visualizzare sul display le pressioni o le temperature della caldaia (impostate e lette): premere il tasto centrale **OK** per alternare la visualizzazione temperature / pressioni.

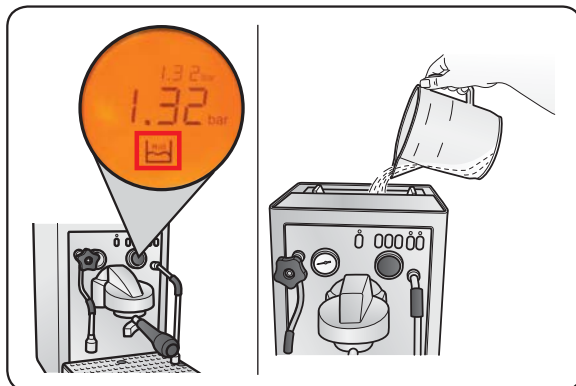


16. Controllo del livello acqua nel serbatoio

La mancanza di acqua nel serbatoio viene segnalata dalla comparsa della relativa icona  e con una diversa colorazione del display.

Provvedere al riempimento del serbatoio con nuova acqua fino al livello massimo.

Ritardando tale operazione, interviene un dispositivo di sicurezza che impedisce la preparazione del caffè.

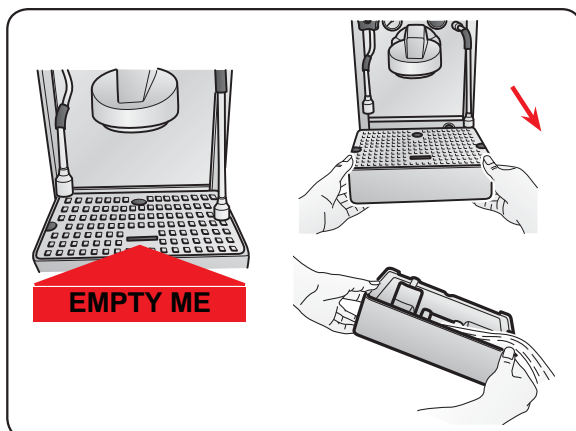


17. Controllo del livello acqua nella bacinella

Il riempimento della bacinella viene segnalato con la comparsa, nell'apposita feritoia nella griglia, dell'indicazione "EMPTY ME".

Estrarre con cautela la bacinella e svuotarla.

Nota: è consigliabile rimuovere periodicamente l'acqua che si raccoglie nella bacinella e non attendere il suo completo riempimento.

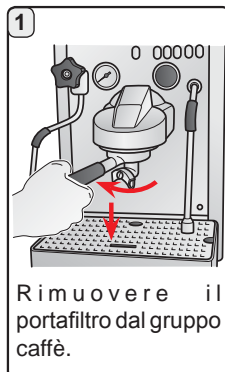


18. Pulizia e manutenzione



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

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

PULIZIA DEL GRUPPO - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa


Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.



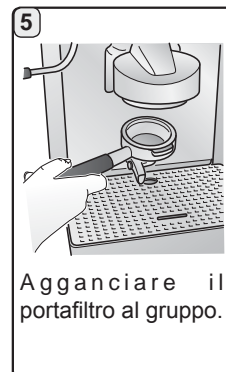
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.



Inserire il filtro cieco nel portafiltro.



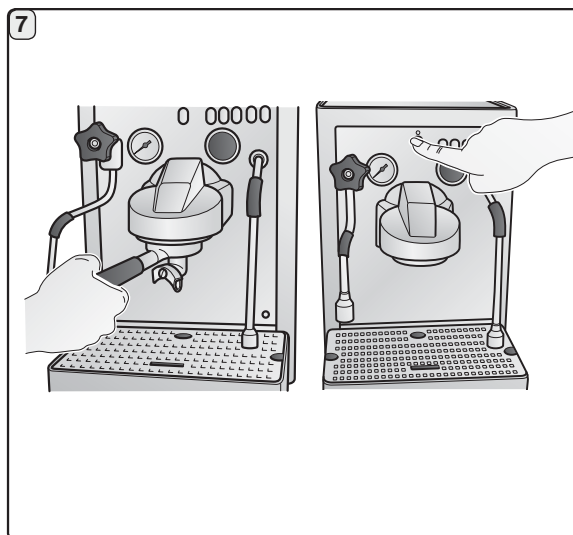
Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.



Agganciare il portafiltro al gruppo.



Premere il tasto erogazione caffè e ripremerlo nuovamente dopo 10". Ripetere questa operazione 10 volte. Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

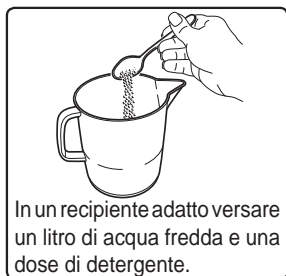


Togliere il portafiltro; premere il tasto erogazione caffè ed eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua, quindi arrestare l'erogazione premendo nuovamente il tasto caffè.



Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

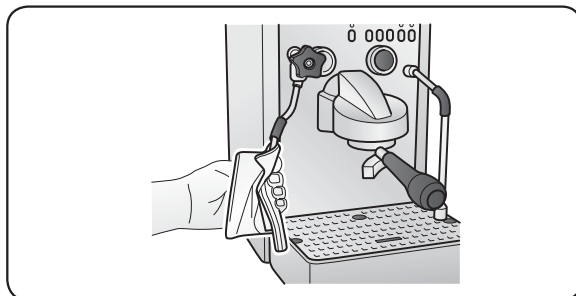


PULIZIA DEI PORTAFILTRI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i portafiltri***LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa***

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

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

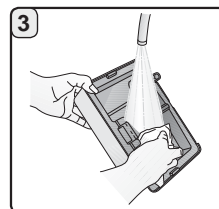
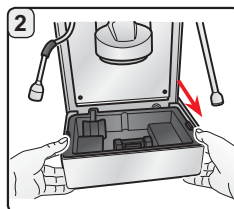
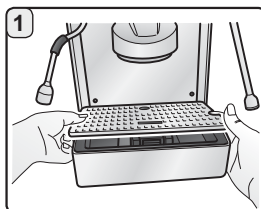
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiategge, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



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

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

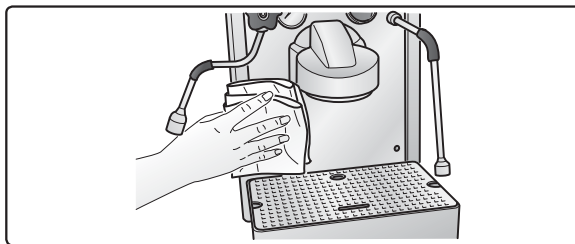
- Togliere la griglia dalla bacinella.
- Estrarre la bacinella.
- Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.



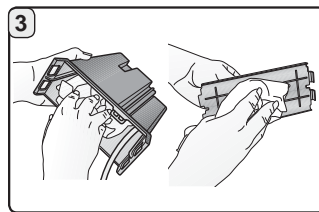
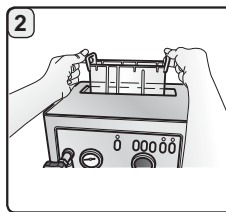
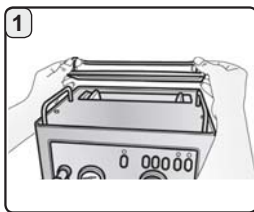
CARROZZERIA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

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

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

**SERBATOIO DELL'ACQUA - Intervento da effettuarsi con cadenza settimanale**

- Rimuovere il pannello del serbatoio acqua.
- Estrarre il serbatoio dalla sua sede.
- Pulire con acqua corrente eliminando con una spugna eventuali residui organici presenti da serbatoio e coperchio, quindi sciacquare in abbondante acqua fredda.



19. Sostituzione filtro-addolcitore

Per autonomia si intende il tempo in cui l'addolcitore permane in efficienza.

L'autonomia è in relazione alla durezza dell'acqua del luogo ed al consumo dell'apparecchio utilizzatore. La tabella a lato indica i valori globali espressi in litri.

Gradi francesi	Gradi tedeschi	Autonomia in litri
10° Fr	6° KH	63
20° Fr	11° KH	38
30° Fr	16° KH	25
40° Fr	22° KH	19
50° Fr	28° KH	15
60° Fr	33° KH	13



La sostituzione del filtro-addolcitore alle scadenze programmate è fondamentale per la qualità delle bevande erogate.

Inoltre, la mancata manutenzione pregiudica il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Provvedere alla sostituzione del filtro quando segnalato dalla macchina o almeno una volta ogni 18 mesi.

Il filtro addolcitore contiene resine a scambio ionico, classificate con il codice CER 190905, e può essere smaltito come rifiuto solido urbano.

Per sostituire il filtro-addolcitore occorre procedere come segue:

- Rimuovere il pannello e il coperchio del serbatoio acqua.
- Estrarre il filtro dal serbatoio e staccarlo dal tubo di aspirazione.
- Sciacquare il nuovo filtro con acqua corrente.
Immergerlo in un contenitore con un litro di acqua per almeno 5 minuti.
- Collegare il filtro al tubo di aspirazione e posizionarlo nell'apposita sede all'interno del serbatoio.
- Riposizionare il coperchio e il pannello del serbatoio acqua.
- Dopo la sostituzione del filtro addolcitore erogare ripetutamente acqua calda sino a prelevare almeno ½ litro (per le modalità di prelievo consultare il paragrafo "Erogazione acqua calda").

NOTA: L'acqua, per sua natura, contiene differenti concentrazioni di sali minerali che ne determinano la durezza e che nel tempo danno origine alla formazione di calcare.



Al fine di mantenere inalterate le prestazioni della macchina e per prolungare la durata del filtro addolcitore, si consiglia di utilizzare acqua con durezza NON superiore a 8°F (4,5°D).

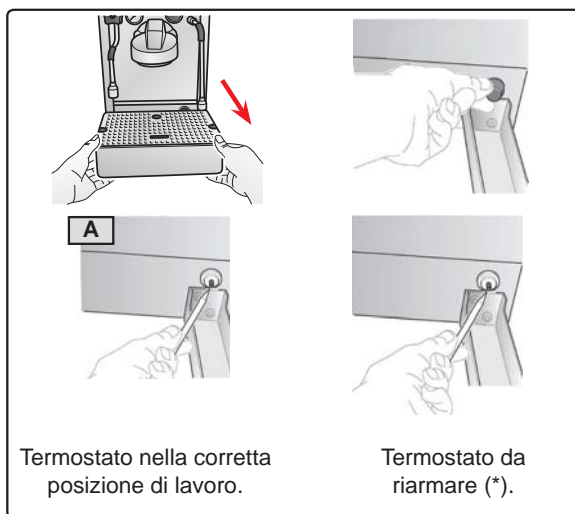


20. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare che la spina sia inserita o che l'interruttore di separazione dalla linea sia chiuso. Controllare posizione interruttore generale (1).
La macchina non eroga il caffè.	Possibile mancanza di acqua nel serbatoio.	Controllare la colorazione del display e se è visualizzata l'icona  "manca acqua". Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
Perdita dal bordo del portafiltro.	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 sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Bacinella di scarico piena.	Svuotare.
Il display della macchina appare di una differente colorazione e compare il messaggio "error".	Fase di carico acqua in caldaia o erogazione particolarmente prolungate.	Controllare che i dispositivi di erogazione non siano attivati; spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale (1).
Sul display rimane visualizzato il simbolo della resistenza caldaia attiva  , ma la macchina per caffè non raggiunge la pressione di lavoro.	Possibile intervento del termostato di sicurezza.	Rimuovere la bacinella; svitare il tappo di protezione e verificare la posizione del termostato di sicurezza.



(*) Il riarmo del termostato avviene premendo l'interruttore rosso fino a riportarlo nella posizione di lavoro (figura A). Se dopo il riarmo del dispositivo l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza tecnica.



Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Casadio!

With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built using the most cutting edge technology. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way. We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.

Wishing you all the best.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	2	13. Setting the boiler temperature	
2. Installation Rules	3	Version: Dafne S-1	
3. Electrical Installation Rules	4	(wands: steam - water)	13
4. Water Installation Rules	4	14. Setting the boiler temperature/	
5. Installation Check-up	5	steam keys	14
6. Rules for the worker operating		Version: Dafne S-1 Quicksteam	
the machine	6	(wands: water - Quicksteam)	14
7. Caution	7	15. Viewing boiler pressure /	
8. Maintenance and Repairs	7	temperature	15
9. Dismantling the machine	8	16. Checking the water level in the	
		tank	15
		17. Checking the water level in the	
		tray	15
		18. Cleaning and maintenance	16
		Cleaning dispensing unit	16
		Filter-holders	17
		Steam and hot water dispensing	
		pipes	17
		Grille and Drip Basin	17
		Bodywork	18
		Water tank	18
		19. Filter-softener replacement	19
		20. Defects - Malfunctions	20
		ILLUSTRATIONS	VII
		Service Line	XII

1. General Rules



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

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

When using the machine:

- The filter holder must not be unhooked before coffee dispensing has terminated.
- The steam nozzle must not be extracted from the liquid before steam dispensing has stopped.
- During prolonged water or steam dispensing, never touch the metal nozzle or the filter holder zone: scalding hazard.



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.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous. They must not be released into the environment, but sent to special waste-disposal centres.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical system. .
- Check the condition of the power supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet must be in the immediate vicinity..
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.





3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

Water used in coffee machines must be potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force). Check on the machine's water inlet that the pH and chloride values comply with current law.

If the values do not fall within the limits, an appropriate water treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).

If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING

Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (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.

The machine does not need to be connected to a water supply because it has its own built-in reservoir. therefore, fill the reservoir (see *illustrations chapter figure 2*) before turning ON the machine and make sure that the softener is attached to the relative supply tube (see *illustrations chapter figure 3*).

Hook up the water connections as shown, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installatio



5. Installation Check-up



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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-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:

GROUP

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (using the appropriate device) until at least 1 liter of water have been used (See the specific paragraph).

STEAM (also with Quicksteam)

- Dispense steam from the nozzle for about a minute, using the appropriate device.



6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



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

Group

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

Hot water

- Continuously dispense hot water (using the appropriate device) until at least 1 liter of water have been used (See specific paragraph).

Steam

- Dispense steam from the nozzle for about a minute, using the appropriate device.

ON THE JOB

Steam dispensing

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

Cleaning

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



7. Caution

**Danger of burns**

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



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

GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for 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 is left unattended for a prolonged period (for example out of hours), carry out the following steps:

- **Remove the plug or turn off the main switch;**
- **Remove the water reservoir, empty it and then replace it.**

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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

**WARNING**

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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



9. Dismantling the machine

Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following.

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

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.

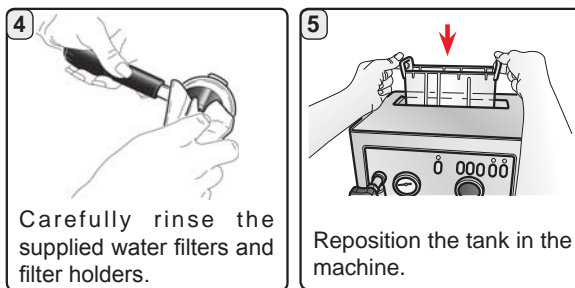
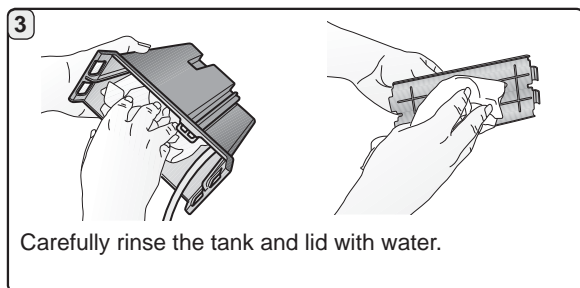
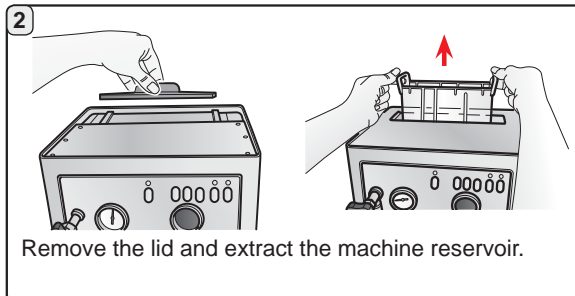
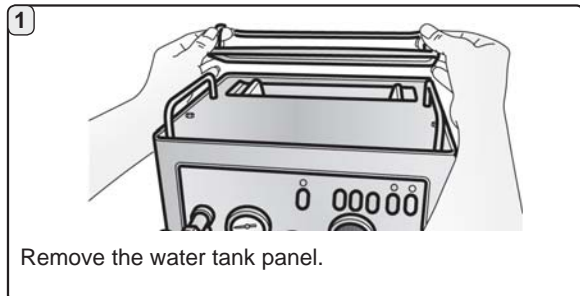


USE

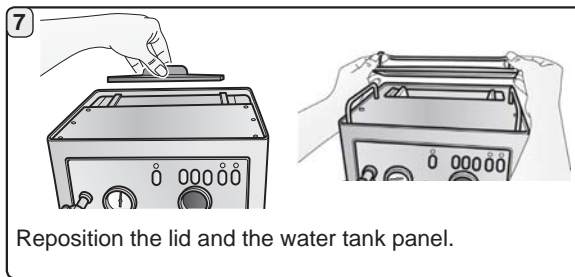
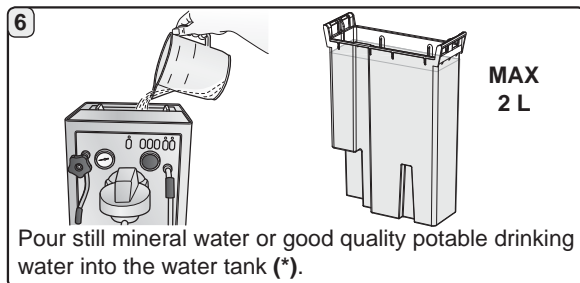
10. Preliminary steps before first start-up

When using the machine for the first time, you must carry out these steps:

Rinse components



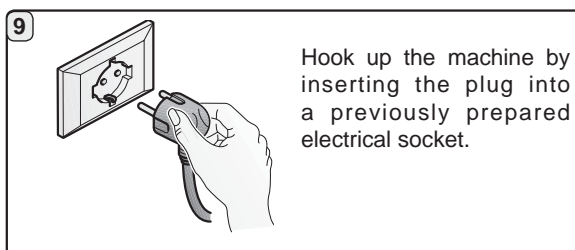
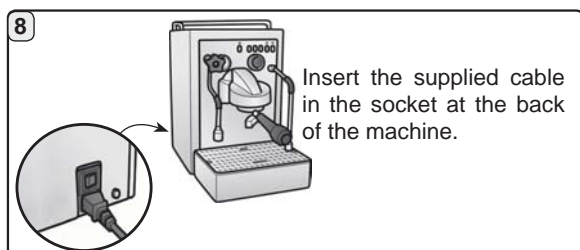
Fill with water



(*) NOTE: Water naturally contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and, over time, create limescale deposits.

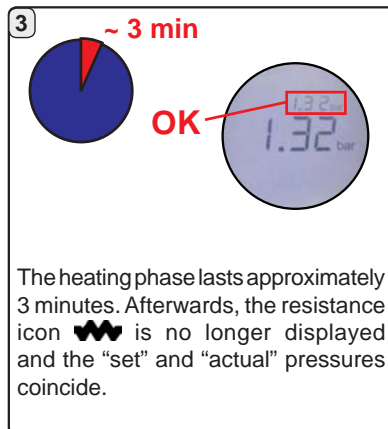
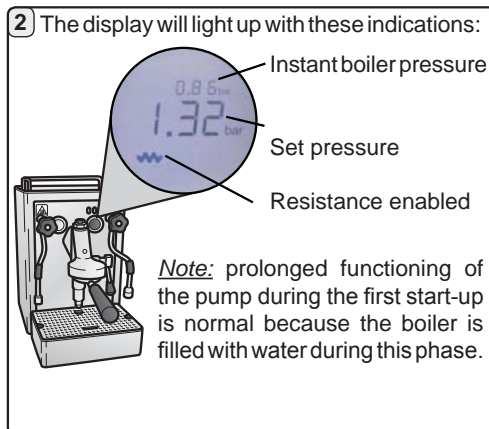
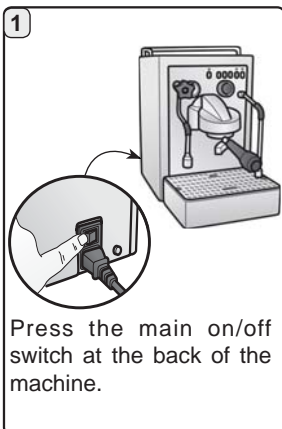
To keep the machine working perfectly and to prolong the duration of the softening filter, we recommend using water with a hardness that does not exceed 8°F (4.5°D).

Electric connection



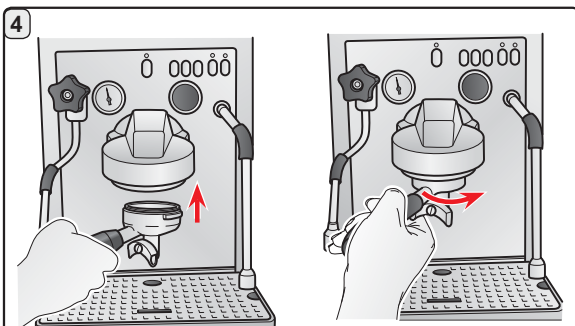
11. First start-up

After making sure that at least 2 liters of water are in the water tank, follow these steps:

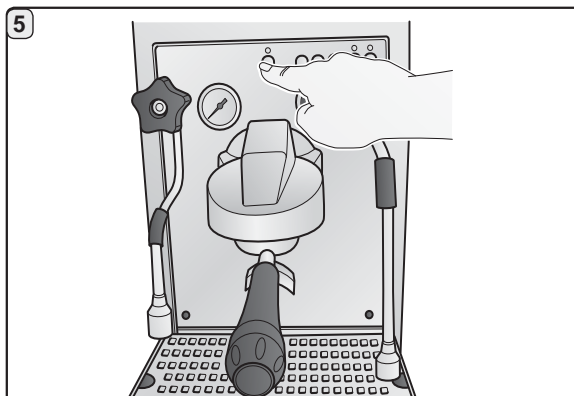


Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully.



Hook the filter holder (without coffee) to the group.



Press the coffee key and dispense water for a few seconds; press the same key again to stop dispensing. That helps the temperature of the group and that of the filter to match and it also rinses the hydraulic circuit.



12. Beverage preparation

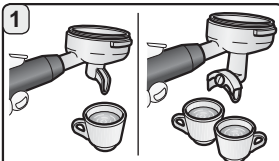


Necessary conditions: There must be enough water in the tank – and the machine must be at the correct pressure and right working temperature.
During the dispensing phases, do not remove the water reservoir from its seat.

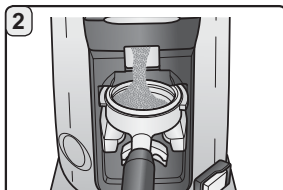
Coffee dispensing



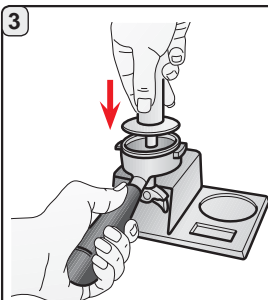
Scalding hazard!
Warning: Do these steps very carefully.



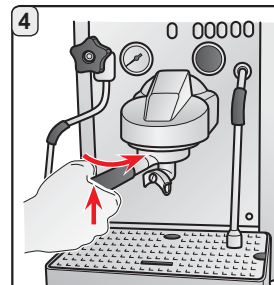
1 Select the filter holder for 1 or 2 cups of coffee.



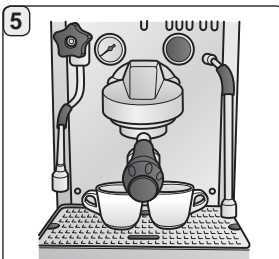
2 Fill the filter holder with 1 or 2 doses of ground coffee, according to the filter holder used.



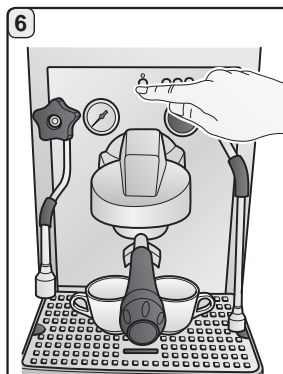
3 Use the supplied presser to evenly press the ground coffee in the filter.
Remove any ground coffee residues from the edge of the filter.



4 Insert and lock the filter holder into place to the group.



5 Position the cup (or cups) beneath the nozzle (or nozzles) of the filter holder.



6 Press the coffee key to start dispensing.
When the desired dose has been reached, press the coffee key again to stop dispensing.



Important advice:
Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.

Cup warmer

The machine has a cup warming tray where the cups can be placed (upside down) before use.
Using the cup warmer enhances the organoleptic qualities of the espresso coffee.



Steam dispensing – Frothing milk for cappuccinos

General instructions

Milk is a delicate biological product that can easily sour, and it is modified by heat. When the milk carton is open and for its entire period of use, the milk must be kept at a temperature that **does not exceed 5°C (41°F)**; our milk storage equipment is suitable for that purpose.

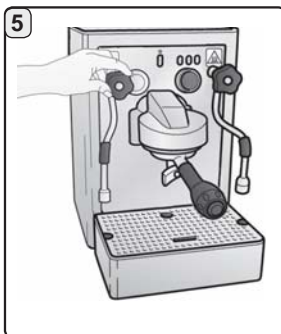
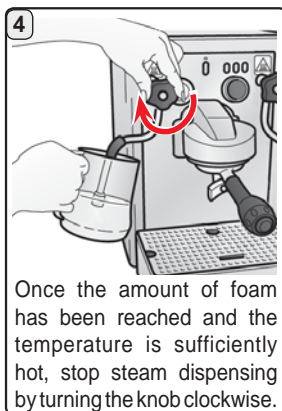
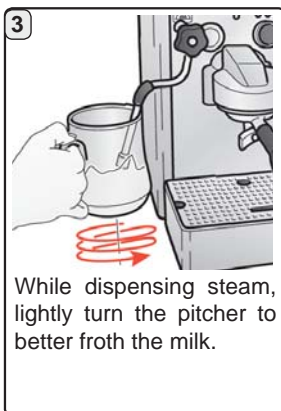
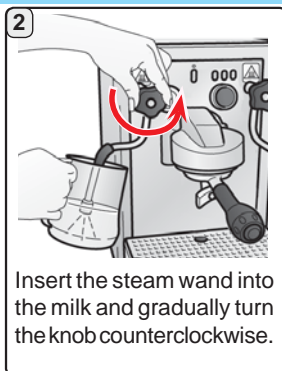
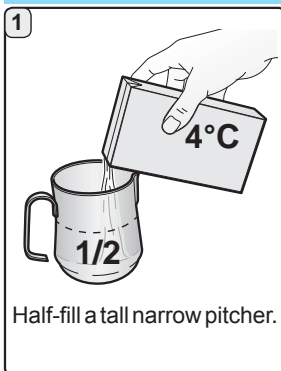
Note: at the end of the workday (or, at least, no more than 24 hours after the carton is open), any remaining milk must be eliminated.



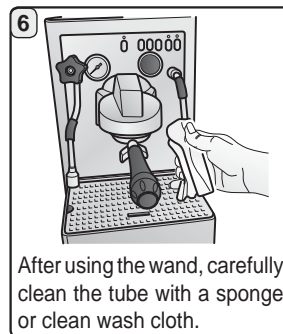
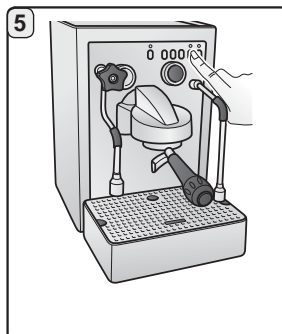
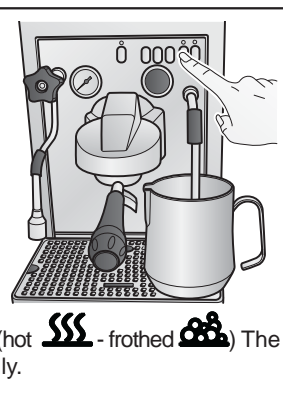
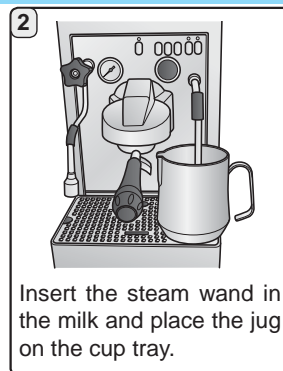
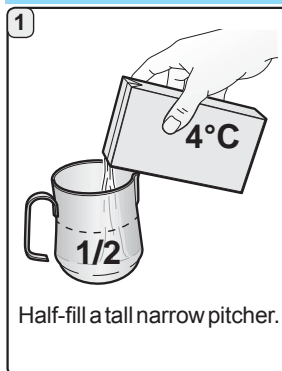
Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully. Use the special insulated devices to move the water and steam wands.

Version: Dafne S-1 (wands: steam - water)



Version: Dafne S-1 Quicksteam (wands: water - Quicksteam)



Important advice: The steam wand must never be removed from the liquid before the steam has been completely shut off.



Cleaning of steam dispensing pipes

At the conclusion of each steam dispensing phase:

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

Hot water dispensing



Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully. Use the special insulated devices to move the water and steam wands.

1

Version: Dafne S-1
(wands: steam - water)



Place a container beneath the hot water tube and turn the knob counterclockwise.

Version: Dafne S-1 Quicksteam
(wands: water - Quicksteam)



2

Version: Dafne S-1
(wands: steam - water)



When the desired dose has been reached, stop the hot water by turning the knob clockwise.

Version: Dafne S-1 Quicksteam
(wands: water - Quicksteam)



English

13. Setting the boiler temperature *Version: Dafne S-1 (wands: steam - water)*

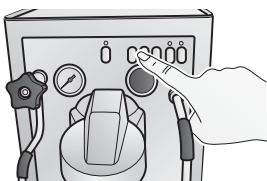
To set the boiler temperature, follow these steps:



Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully.

1



To access the programming menu, press and hold the center key **OK** for at least 4 seconds.

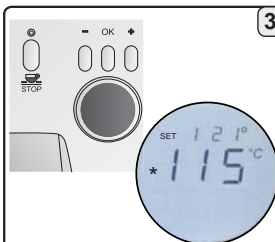
2 *Instant boiler temperature*



Set temperature

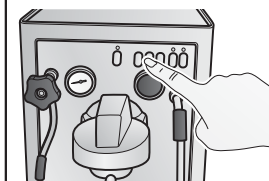
An asterisk and the word SET appear on the display.

3



Use the +/- keys on the side to set the boiler temperature (value with large characters).

4



Confirm and exit the programming menu by pressing the center key **OK**.

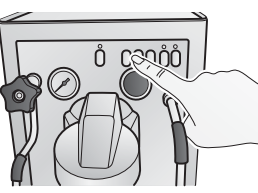


14. Setting the boiler temperature/steam keys

Version: Dafne S-1 Quicksteam (**wands: water - Quicksteam**)

In the Quicksteam versions, the programming phase includes setting the boiler temperature and the temperature for the steam keys:

1



To access the programming menu, press and hold the center key **OK** for at least 4 seconds.



2 Instant boiler temperature



Set temperature

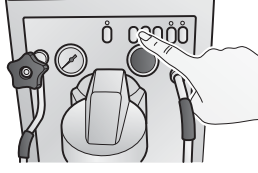
An asterisk and the word SET appear on the display.

3

Use the +/- keys on the side to set the boiler temperature (value with large characters).


4



Press the center key **OK** to pass to the phase for setting the frothed steam key.

Note: Each time the center programming key **OK** is pressed, the next screen appears.

5 01 = Frothed key




Use the +/- keys on the side to set the stop dispensing temperature (40÷85°C). The presence of reference marks below the temperature follows this logic:

1 MARK	Setting phase
2 MARKS	Setting phase
3 MARKS	Setting phase

Stop dispensing temperature

Reference Mark


6



Start air temperature

Press the center key **OK** and use the +/- keys on the side to set the start air temperature (compressor working).

7




Stop air temperature

Press the center key **OK** and use the +/- keys on the side to set the stop air temperature (compressor not working).

8

Press the center key **OK** and proceed to set the hot steam key.


02 = Hot key




Stop dispensing temperature

Use the +/- keys on the side to set the stop dispensing temperature key (40÷85°C).

9



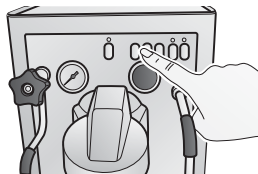
Start air temperature



Stop air temperature

Press the center key **OK** and then use the +/- keys on the side to set the start air and stop air temperatures. The hot steam key must be set at the same temperature.

10



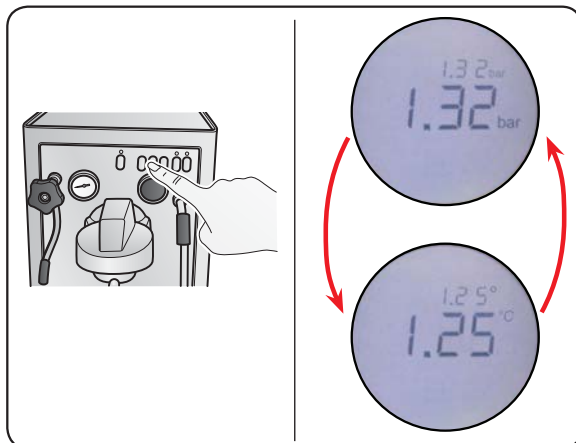
Confirm and exit the programming menu by pressing the center key **OK**.



15. Viewing boiler pressure / temperature

The boiler temperature or pressure (set and read) can be viewed on the display:


Press the center key **OK** to alternate the display of the temperature / pressure readings.



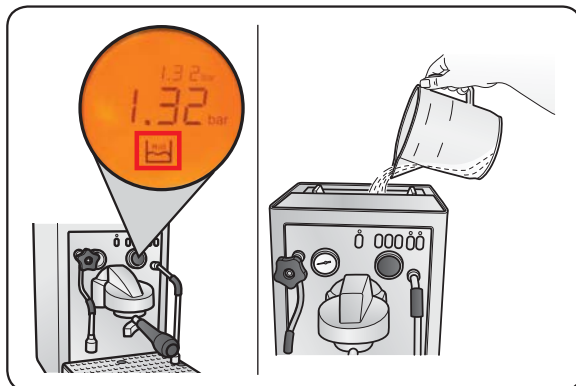
English

16. Checking the water level in the tank

The lack of water in the tank is signaled by the appearance

of the related icon  and a different color of the display. Fill the tank with new water to the maximum level.

If this operation is delayed, a safety device will intervene and make it impossible to prepare coffee.

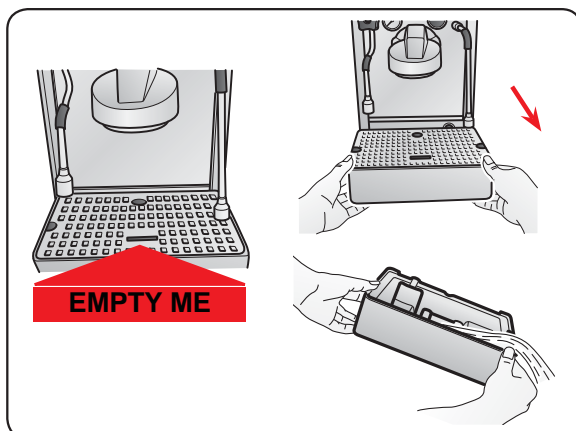


17. Checking the water level in the tray

When the tray is filled with water, the words "EMPTY ME" appear in the special slot on the grid.

Carefully remove the tray and empty the water.

Note: It is advisable to periodically empty the water that collects in the tray and not wait for it to completely fill with water.



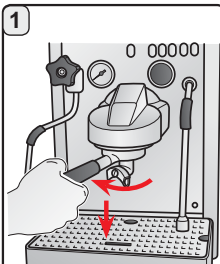
18. Cleaning and maintenance



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

Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could make the materials in contact with food unsuitable.

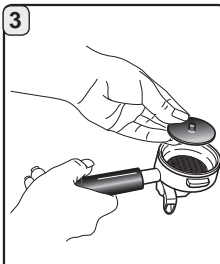
CLEANING DISPENSING UNIT - This operation must be made at the end of each working day



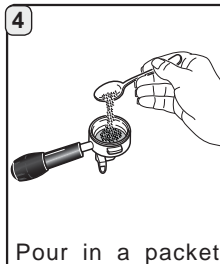
1 Remove the filter holder from the coffee group.



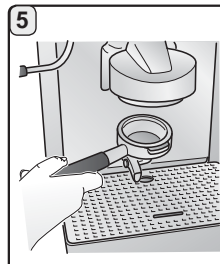
2 Using a brush, clean the cover gasket.



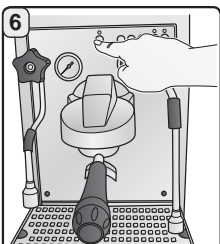
3 Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.



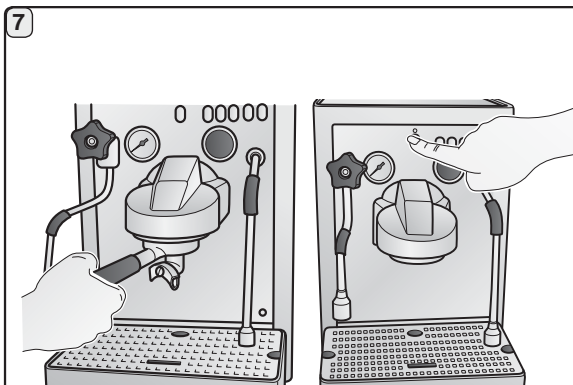
4 Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.



5 Attach the filter-holder to the dispenser unit.



6 Press the coffee dispensing key, wait 10" and press the key again. Repeat this step 10 times. Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



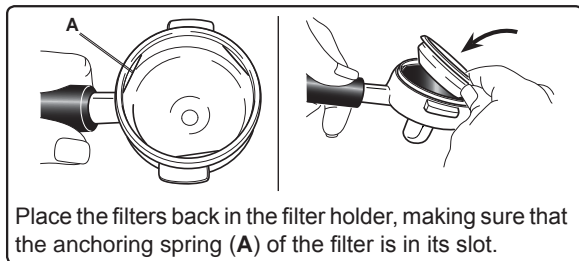
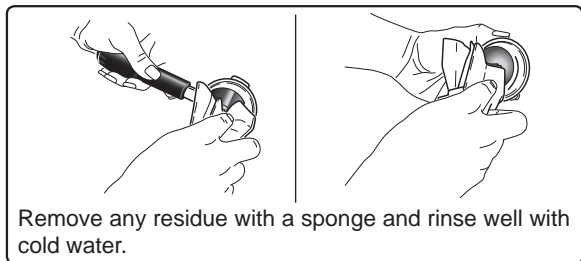
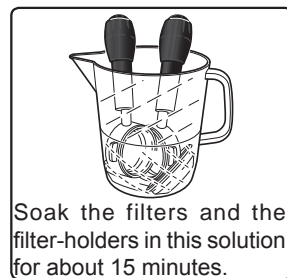
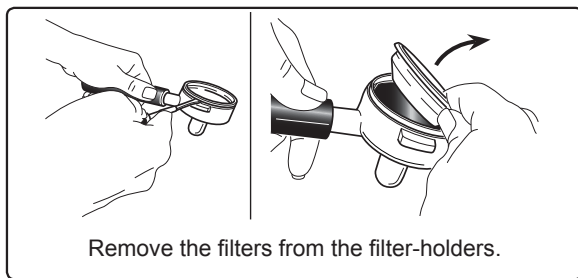
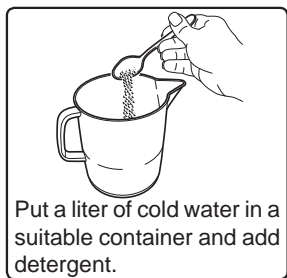
7 Remove the filter holder: press the coffee dispensing key and perform a rinse cycle by dispensing water for about 30". Stop dispensing the water by pressing the coffee key again.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



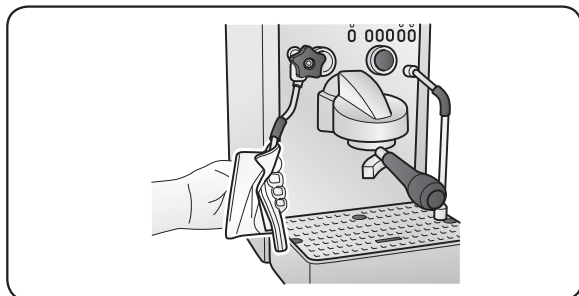
FILTER-HOLDERS - This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day



English

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

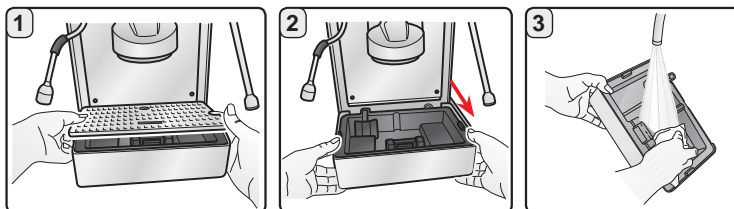
Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



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

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

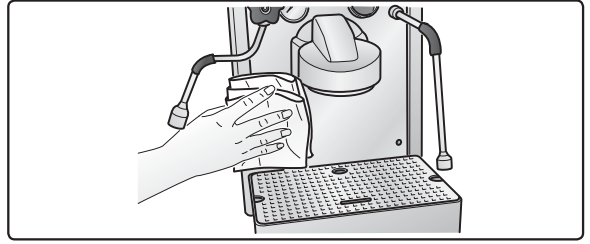
- Remove the grille from the basin.
- Extract the basin.
- Rinse the grid and tray under running water.



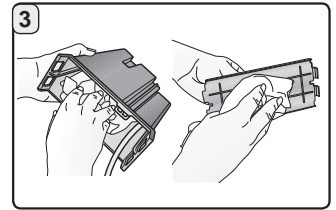
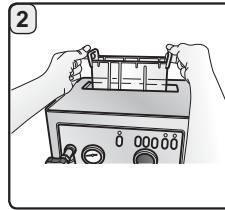
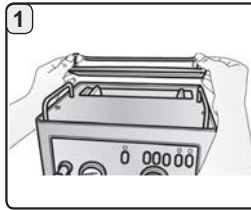
BODYWORK - This operation must be made at the end of each working day

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

Note. Do not spray liquids into the panel slots.

**WATER TANK - Weekly procedures**

- Remove the panel on the water tank.
- Remove the tank from its compartment.
- Rinse under running water and use a sponge to remove any organic matter from the tank and lid. Rinse again thoroughly with cold water.



19. Filter-softener replacement

Autonomy means the time that the filter is effectively working. Autonomy depends on the local water hardness and machine use. The table, opposite, indicates the total values expressed in liters.

French degrees	German degrees	Autonomy in liters
10° Fr	6° KH	63
20° Fr	11° KH	38
30° Fr	16° KH	25
40° Fr	22° KH	19
50° Fr	28° KH	15
60° Fr	33° KH	13



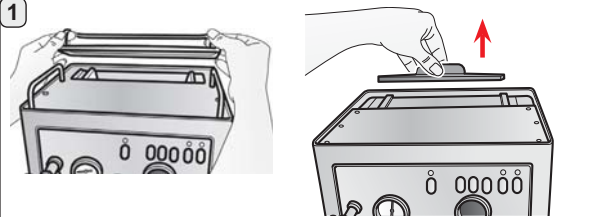
For the quality of the drinks supplied, it is fundamental that the filter-softener is replaced at the scheduled times.

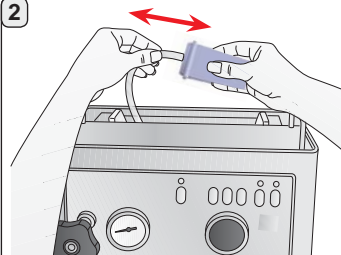
Also, lack of maintenance jeopardises the correct operation of the appliance.


Replace the filter when signalled by the machine or at least every 18 months.

The water-softener filter contains iron-exchange resins, classified as CER 190905, which can be disposed of as solid urban waste.

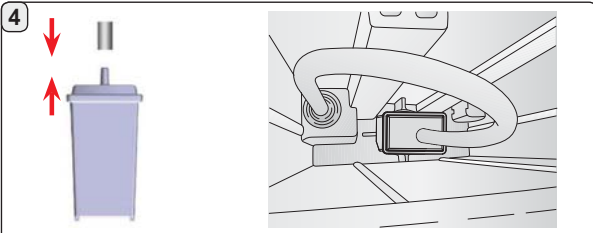
Follow these steps to replace the water filter-softener:

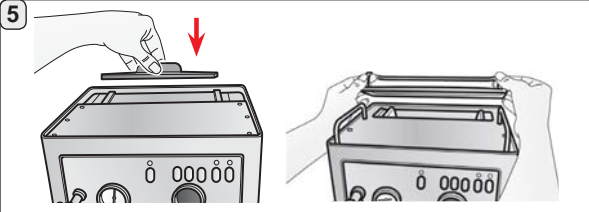
- 

Remove the panel and lid to the water tank.
- 

Remove the filter from the tank and detaching it from the silicon intake tube.
- 

Rinse the new filter with fresh running water.

Soak it in a container with 1 liter of water for at least 5 minutes.
- 

Connect the filter to the silicon intake tube and place it in the housing inside the tank.
- 

Reposition the water tank lid and panel.
- After the softening filter has been replaced, repeatedly dispense hot water until at least ½ liter has been dispensed (please consult the "hot water dispensing" paragraph for instructions).

NOTE: Water naturally contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and, over time, create limescale deposits.



To keep the machine working perfectly and to prolong the duration of the softening filter, we recommend using water with a hardness that does not exceed 8°F (4.5°D).

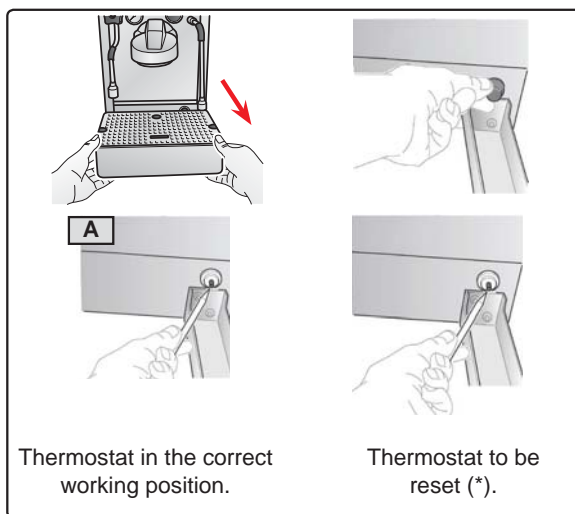


20. Defects - Malfunctions

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 is not working.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check that the plug is inserted into the socket and that the line separator switch is closed Check the position of the ON/OFF switch (1).
The machine does not dispense coffee.	Water reservoir empty.	Check the color of the display and if the "no water" icon  has appeared. Check the water level in the reservoir.
Leak from edge of filter-holder.	The undercup gasket is dirty with coffee residue.	Clean with the supplied brush.
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 outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Drain tray full.	Empty the drain tray.
The machine display appears in a different color and the "error" message appears.	The water filling phase in the boiler or dispensing phase are particularly prolonged.	Check that the dispensing devices are enabled. Use the general on-off switch (1) to turn off the machine and then turn it on again.
The enabled boiler resistance symbol  , remains visible on the display, but the coffee machine does not reach its operating pressure.	Possible intervention of the safety thermostat.	Remove the tray; unscrew the safety cap and check the position of the safety thermostat.



(*) To reset the thermostat, press the red switch until it returns to its working position (Figure A).

If the anomaly continues after the device has been reset, please contact the technical assistance service.



Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Casadio.

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

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

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Prescriptions générales	2	13. Programmation de la température de la chaudière	
2. Consignes d'installation	3	Version Dafne S-1	
3. Consignes électriques d'installation	4	(lance: vapeur - eau)	13
4. Consignes hydrauliques d'installation	4	14. Paramétrage de température de la chaudière / touches de vapeur	14
5. Check-up d'installation	5	Version Dafne S-1 Quicksteam	
6. Prescriptions pour l'opérateur	6	(lance: eau - Quicksteam)	14
7. Attention	7	15. Affichage pression / température chaudière	15
8. Entretien et réparations	7	16. Contrôle du niveau de l'eau dans le réservoir	15
9. Mise hors service définitive	8	17. Contrôle du niveau de l'eau dans la bassine	15
USAGE			
10. Opérations préliminaires au premier démarrage	9	18. Nettoyage	16
11. Premier démarrage	10	Entretien du groupe	16
12. Préparation des boissons	11	Porte-filtres	17
Débit de café	11	Lances à vapeur et eau chaude	17
Chauffe-tasses	11	Grilles et cuvette de dégouttement	17
Débit de vapeur- Réchauffement du lait pour le cappuccino	12	Carrosserie	18
Débit d'eau chaude	13	Reservoir de l'eau	18
		19. Remplacement du filtre-adoucisseur	19
		20. Anomalies - Avaries	20
		IMAGES	VII
		Service Line	XII

1. Prescriptions générales



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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de ce dernier.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou sans expérience ni connaissance de la machine, tant qu'elles sont sous surveillance ou qu'elles reçoivent auparavant les instructions d'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien que doit faire l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au-dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit: l'appareil ne dépasse pas 79,8 dB(A) (+/- 1db).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

Pendant l'utilisation de la machine:

- Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant que la distribution de café ne soit complètement achevée.
- La lance à vapeur ne doit pas être ôtée du liquide avant terminé le débit de vapeur.
- Pendant le débit prolongé d'eau ou de vapeur ne jamais toucher le corps métallique de la lance ou de la zone porte-filtre: danger de brûlure.



2. Consignes 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.
- 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. Éviter le rejet dans l'environnement, remettre aux installations d'élimination appropriées.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; en cas de dégâts, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui; 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) à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.





3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

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

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

PRESCRIPTIONS

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (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.

Aucun branchement au réseau d'eau n'est nécessaire étant donné que la machine est équipée d'un réservoir; pour la mettre en marche, il faut donc remplir le réservoir (voir chapitre images figure 2) en s'assurant du branchement de l'adoucisseur au tube d'alimentation correspondant (voir chapitre images figure 3).

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué, en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.



5. 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:

GROUPE

- Accrocher le porte filtre à le groupe (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ.

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 1 litre (voir paragraphe consacré à ce sujet).

VAPEUR (même avec Quicksteam)

- Débiter la vapeur à l'aide de lance pendant une minute environ, en utilisant le commande prévues à cet effet.



6. 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.

Groupe

- Accrocher le porte filtre à le groupe (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ.

Eau chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 1 litre (voir le paragraphe consacré à ce sujet).

Vapeur

- Débit la vapeur à l'aide de lance pendant une minute environ, en utilisant le commande prévues à cet effet.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur

- 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.

Nettoyage

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



7. 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

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'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.

**INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ**

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

- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;**
- **Extraire le réservoir d'eau, vider le contenu et le remettre dans son siège.**

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

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

8. Entretien et réparations

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

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

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.



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).**



9. Mise hors service définitive

Conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit: l'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant (2002/96/CE) 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.



MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de
l'environnement, procéder selon
la normative locale en vigueur.

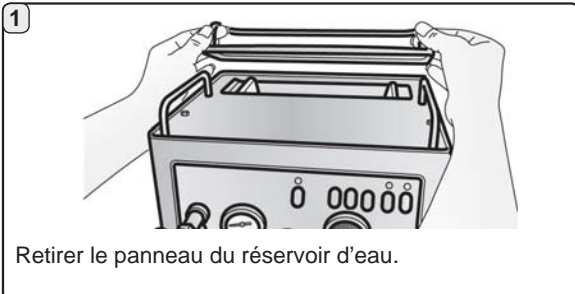


USAGE

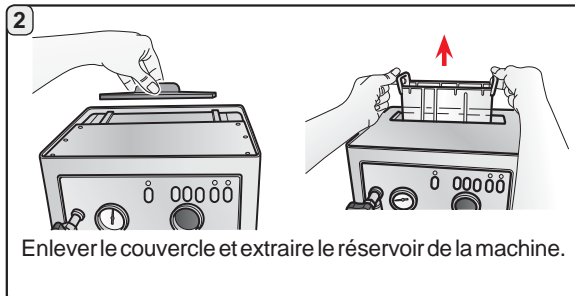
10. Opérations préliminaires au premier démarrage

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer un certain nombre d'opérations:

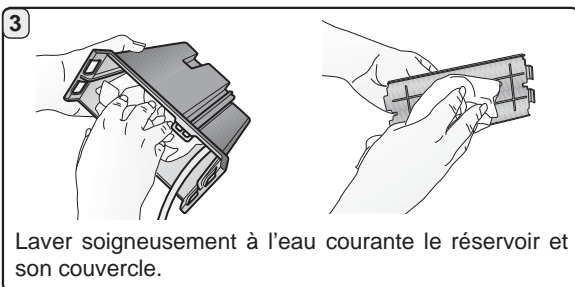
Rinçage des éléments



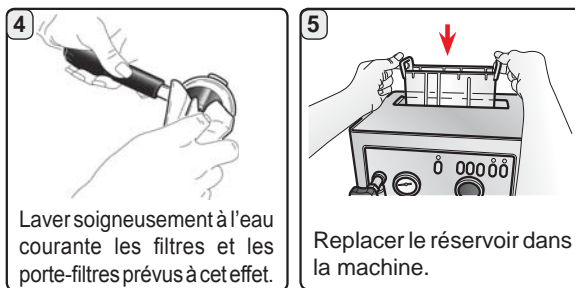
Retirer le panneau du réservoir d'eau.



Enlever le couvercle et extraire le réservoir de la machine.



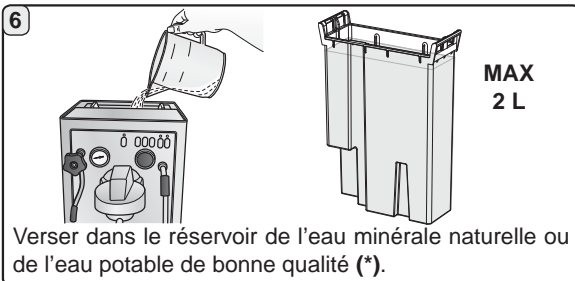
Laver soigneusement à l'eau courante le réservoir et son couvercle.



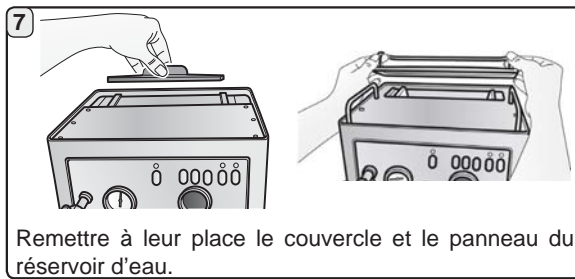
Laver soigneusement à l'eau courante les filtres et les porte-filtres prévus à cet effet.

Replacer le réservoir dans la machine.

Chargement de l'eau



Verser dans le réservoir de l'eau minérale naturelle ou de l'eau potable de bonne qualité (*).



Remettre à leur place le couvercle et le panneau du réservoir d'eau.

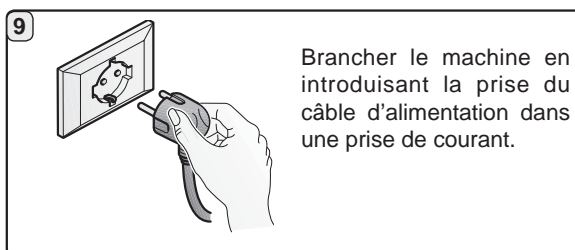
(*) NOTE: L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui en définissent la dureté et qui au cours du temps donnent naissance à la formation de calcaire.

A fin de ne pas altérer les prestations de la machine et pour prolonger la durée du filtre adoucisseur, il est conseillé d'utiliser l'eau dont la dureté NE dépasse PAS 8°F (4,5°D).

Branchement électrique



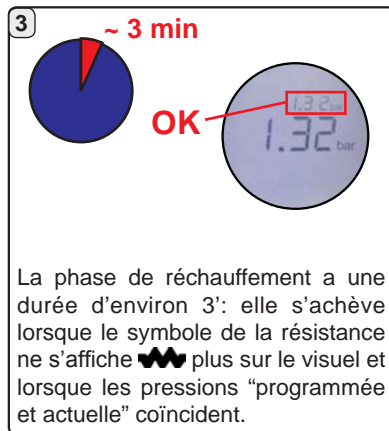
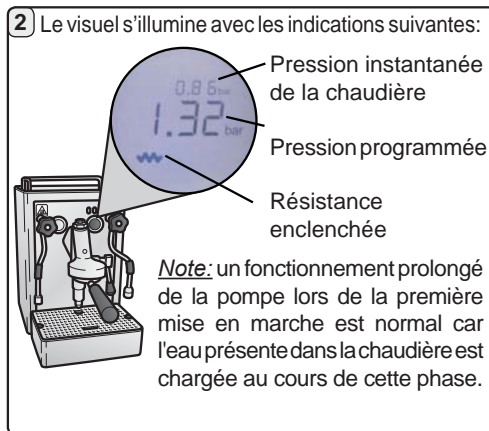
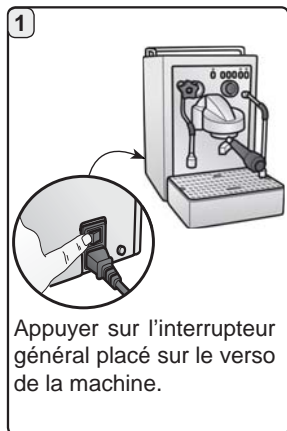
Brancher le câble prévu à cet effet à la prise sur le verso de la machine.



Brancher la machine en introduisant la prise du câble d'alimentation dans une prise de courant.

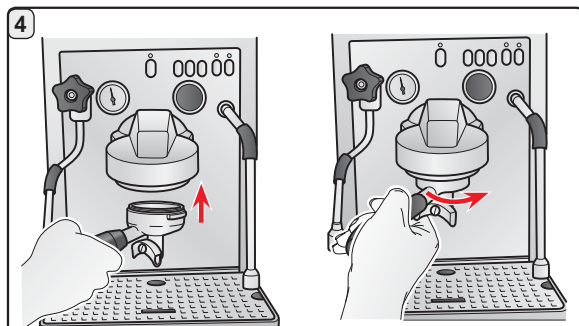
11. Premier démarrage

Après s'être assuré d'avoir environ 2 litres d'eau dans le réservoir, effectuer les opérations suivantes:

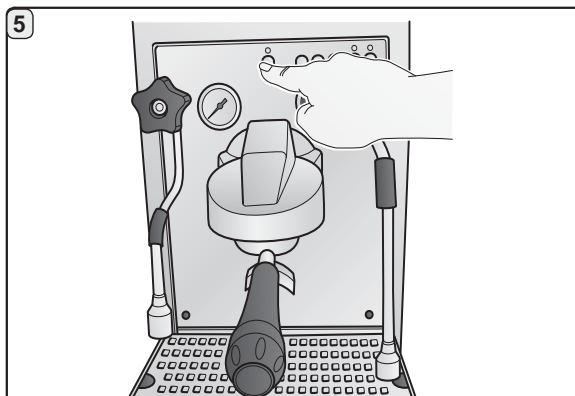


Danger de brûlures!

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution.



Accrocher le porte-filtre (sans café) au groupe.



Appuyer sur la touche café et faire couler l'eau pendant quelques secondes; pour arrêter le débit appuyer à nouveau sur la même touche.

De cette façon, on favorise l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtre et par la même occasion on rince le circuit hydraulique.



12. Préparation des boissons



Conditions nécessaires: présence d'eau suffisante dans le réservoir – machine sous tension / température d'exercice.

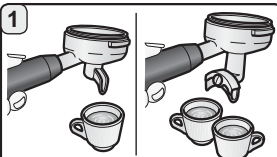
Pendant les phases de débit ne pas extraire le réservoir à eau de son logement.

Débit de café

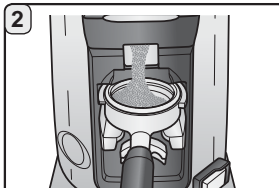


Ranger de brûlures!

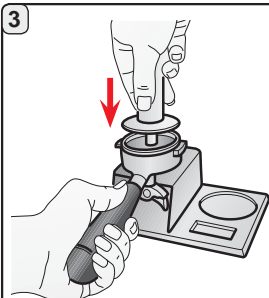
Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution.



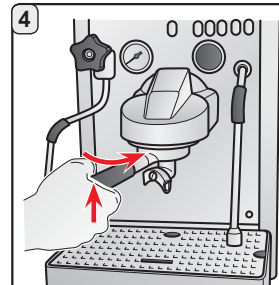
Choisir le porte-filtre pour 1 ou 2 petites tasses de café.



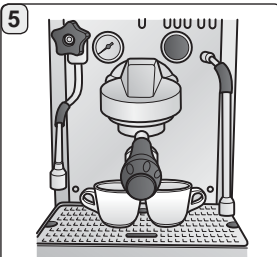
Remplir le porte-filtre d'1 ou 2 doses de café moulu, selon le porte-filtre utilisé.



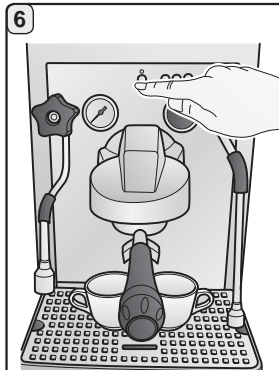
Presser uniformément le café moulu dans le filtre, en se servant du tasseur à café prévu à cet effet. Retirer du bord du filtre d'éventuels résidus de café moulu.



Brancher, en serrant bien, le porte-filtre au groupe.



Placer la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtre.



Appuyer sur la touche café pour démarrer le débit. Lorsqu'on la dose souhaitée est atteinte, arrêter le débit en appuyant à nouveau sur la touche café.



Conseils importants: le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin du débit de café.

Chauffe-tasses

La machine possède un plan chauffe-tasses sur lequel peuvent être placées les tasses (retournées) avant qu'elles ne soient utilisées.

L'emploi de tasses chaudes accentue les qualités organoleptiques de l'expresso.



Débit de vapeur- Réchauffement du lait pour le cappuccino

Indications générales

Le lait est un produit biologique, délicat et donc facilement altérable, la chaleur en modifie la structure. A partir du moment où le récipient est ouvert et pendant toute la période d'utilisation, le lait sera maintenu à une température **non supérieure à 5°C (41°F)**; nos appareils pour la conservation du lait sont adaptés dans ce but.

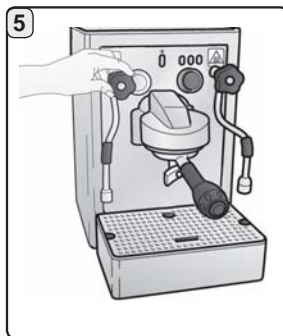
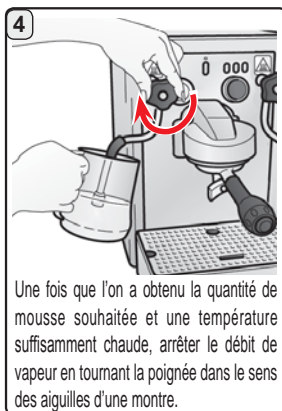
N.B.: au terme de la journée de travail (ou toutefois pas au-delà de 24 heures à partir de l'ouverture du récipient) s'il y a encore du lait, ce dernier doit être éliminé.



Danger de brûlures!

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution. Utiliser les dispositifs isolants prévus à cet effet pour manipuler les lances à eau et à vapeur.

Version Dafne S-1 (lance: vapeur - eau)

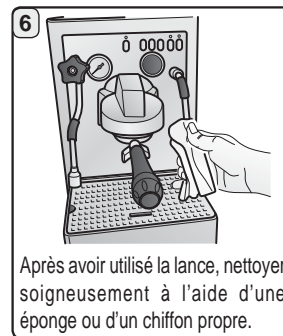
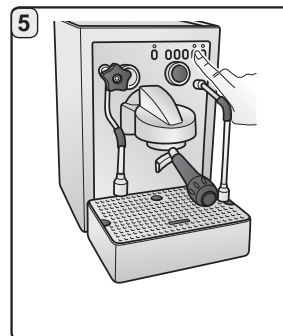
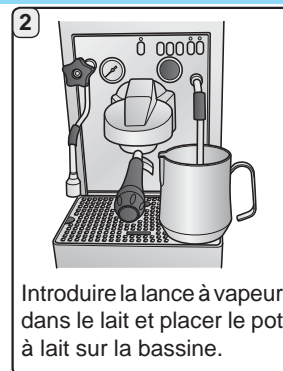


! La lance de vapeur ne doit pas être extraite du liquide avant que le débit de vapeur ne s'achève.

! **Nettoyage des lances à vapeur**
Au terme de chaque débit de vapeur:

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

Version Dafne S-1 Quicksteam (lance: eau - Quicksteam)



Débit d'eau chaude

**Danger de brûlures!**

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution. Utiliser les dispositifs isolants prévus à cet effet pour manipuler les lances à eau et à vapeur

1

Version Dafne S-1
(lance: vapeur - eau)



Version Dafne S-1 Quicksteam
(lance: eau - Quicksteam)



Placer un récipient devant le tube d'eau chaude et tourner la poignée de débit dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2

Version Dafne S-1
(lance: vapeur - eau)



Version Dafne S-1 Quicksteam
(lance: eau - Quicksteam)



Une fois obtenue la dose souhaitée, empêcher l'eau chaude de sortir en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

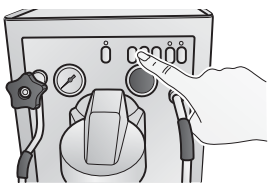
13. Programmation de la température de la chaudière *Version Dafne S-1 (lance: vapeur - eau)*

Pour programmer la température de la chaudière, procéder comme suit:

**Danger de brûlures!**

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution.

1



Pour accéder à la programmation, appuyer et maintenir enclenché le touche centrale **OK** pendant environ 4".

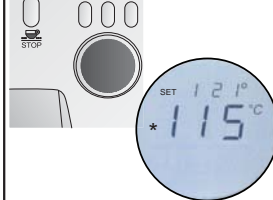
2 *Température instantanée de la chaudière*



Température à programmer

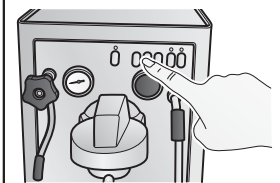
Sur le visuel s'affichent un astérisque et SET.

3



Etablir à l'aide des touches +/- latérales, la valeur de la température de la chaudière (valeur à grands caractères).

4



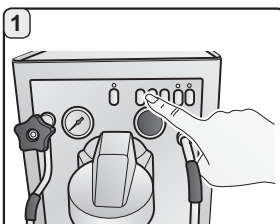
Confirmer et sortir de la programmation en appuyant sur la touche centrale **OK**.



14. Paramétrage de température de la chaudière / touches de vapeur

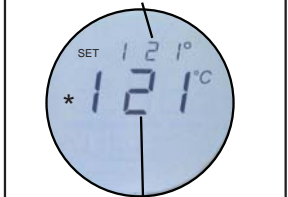
Version Dafne S-1 Quicksteam (lance: eau - Quicksteam)

Dans les versions avec Quicksteam la phase de programmation prévoit le paramétrage de température de la chaudière et des températures des touches de vapeur:



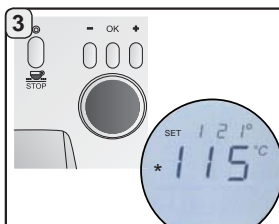
Pour accéder à la programmation, appuyer et maintenir enclenché le touche centrale **OK** pendant environ 4".

2) *Température instantanée de la chaudière*

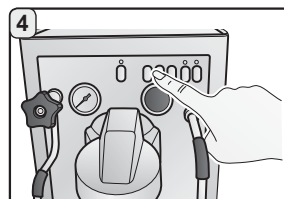


Température à programmer

Sur le visuel s'affichent un astérisque et SET.



Etablir à l'aide des touches +/- latérales, la valeur de la température de la chaudière (valeur à grands caractères).



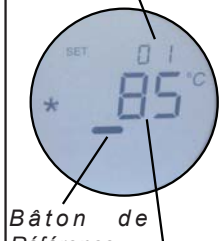
Appuyer sur la touche centrale **OK** pour passer au paramétrage de la touche de vapeur *montée*.
Note: à chaque activation de la touche central **OK** de programmation on passe à la page-écran suivante.

5) 01 = Touche *montée*

Régler à l'aide des touches +/- latérales la température pour stopper le débit (40÷85°C).

La présence des bâtons de référence placés au-dessous de la valeur de température suit la logique suivante:

- 1 BÂTON phase de réglage température stop débit
- 2 BÂTONS phase de réglage température *start air*
- 3 BÂTONS phase de réglage température *stop air*



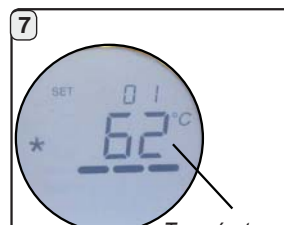
Bâton de Référence

Température stop débit



Température start air

Appuyer sur la touche centrale **OK** et régler, à l'aide des touches +/- latérales, la température de *start air* (compresseur en marche).



Température stop air

Appuyer sur la touche centrale **OK** et régler, à l'aide des touches +/- latérales, la température de *stop air* (compresseur pas en marche).

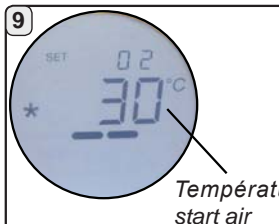
8) Appuyer sur la touche centrale **OK** pour passer au réglage de la touche de vapeur *chaud*.

02 = Touche *chaud*

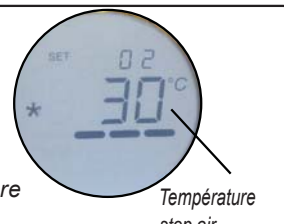
Régler à l'aide des touches +/- latérales, la température d'arrêt du débit (40÷85°C).



Température stop débit

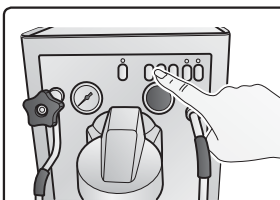


Température start air



Température stop air

Appuyer à la suite la touche centrale **OK** pour régler à l'aide des touches +/- latérales, les températures de *start air* et de *stop air*; la touche de vapeur doit être réglée avec la même valeur de température.

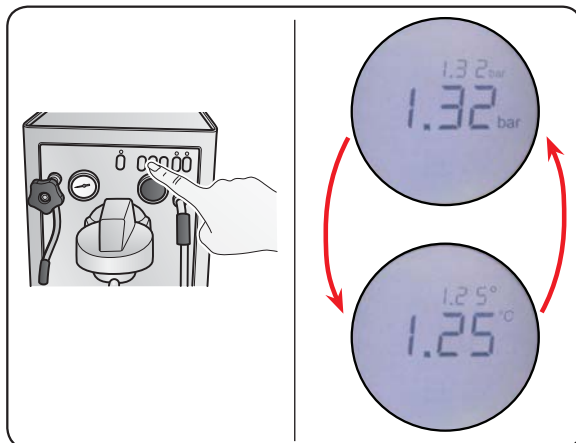


Confirmer et sortir de la programmation en appuyant sur la touche centrale **OK**.




15. Affichage pression / température chaudière

Il est possible de voir sur le visuel les pressions ou les températures de la chaudière (établies et lues): appuyer sur la touche centrale **OK** pour alterner la voir les températures / les pressions.

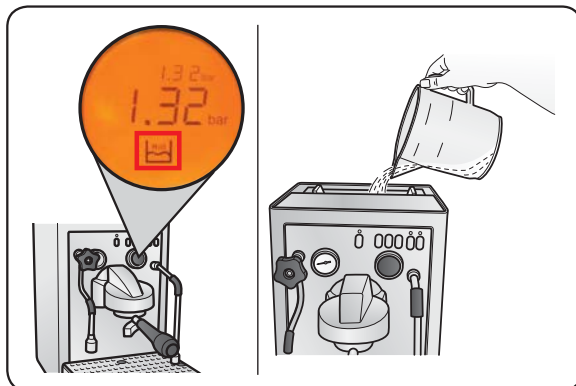


16. Contrôle du niveau de l'eau dans le réservoir

Le manque d'eau dans le réservoir est signalé par la disparition de l'icône  et par une différente coloration du visuel.

Procéder au remplissage du réservoir en ajoutant de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

En retardant cette opération, un dispositif de sécurité intervient qui empêche la préparation du café.

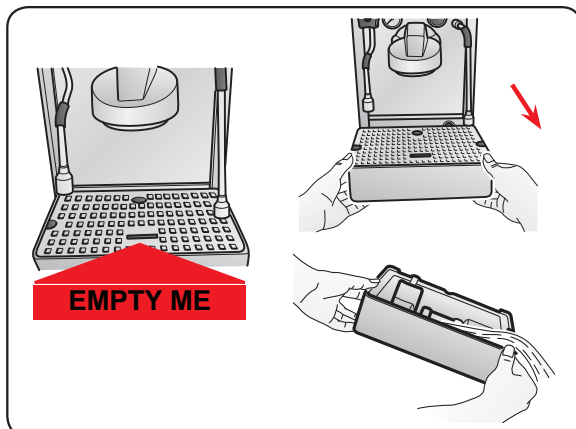


17. Contrôle du niveau de l'eau dans la bassine

Le remplissage de la bassine est signalé au moment où s'affiche, dans la fente située dans la grille, l'indication "EMPTY ME".

Extraire soigneusement la bassine et la vider.

Note: il est conseillé de retirer périodiquement l'eau que l'on recueille dans la bassine et de ne pas attendre qu'elle soit totalement remplie.

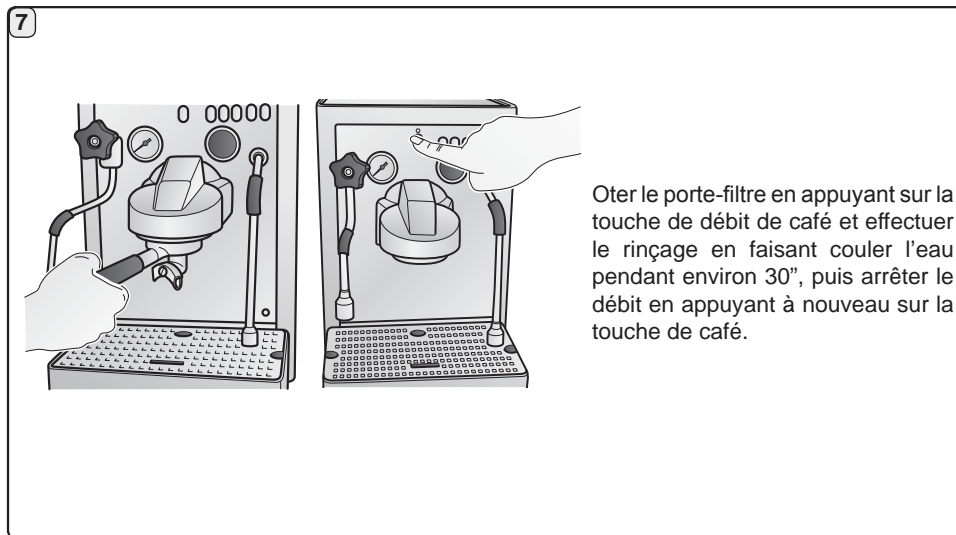
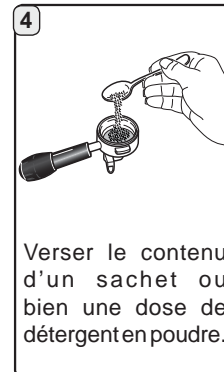
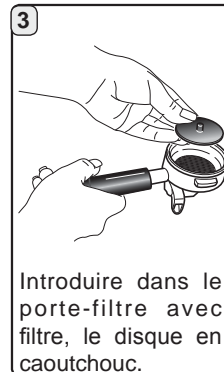
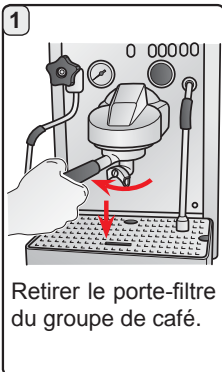


18. Nettoyage



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

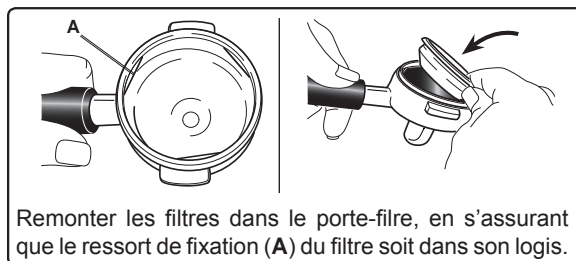
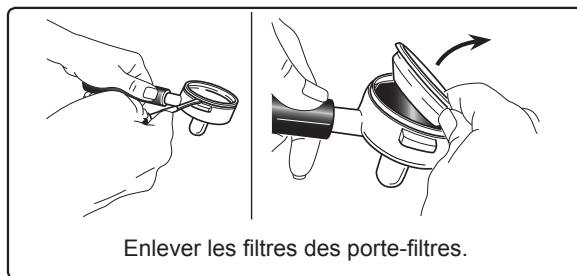
Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine "Service Line", voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude du matériau au contact avec les aliments.

ENTRETIEN DU GROUPE - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.



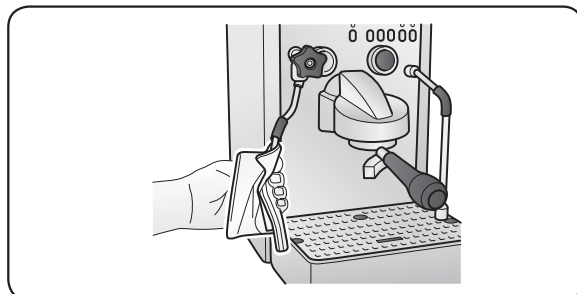
PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les porte-filtres



LANCES À VAPEUR ET EAU CHAUDE - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail

À l'aide d'un'éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les éventuels résidus organiques présent.

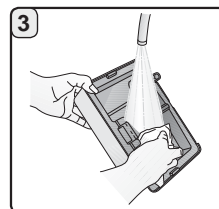
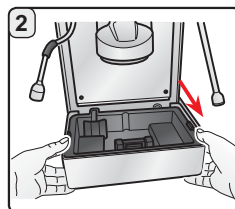
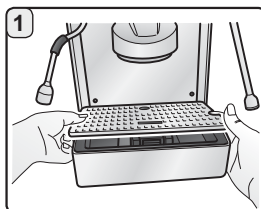
Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, procéder comme suit: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.



NOTE: les opérations décrites ci-contre peuvent également être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt.

GRILLES ET CUVETTE DE DÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail

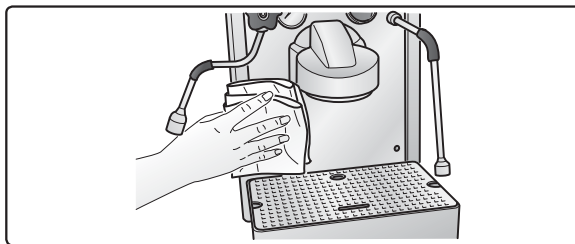
- Enlever les grilles de la cuvette.
- Extraire la cuvette.
- Compléter le nettoyage de grille et bassine à l'eau courante.



CARROSSERIE - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail

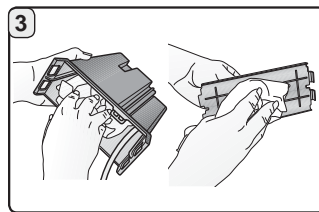
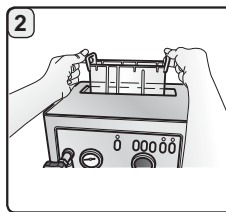
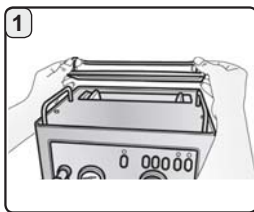
Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans amoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.

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



RESERVOIR DE L'EAU - Intervention à effectuer chaque semaine

- Retirer le panneau du réservoir à eau.
- Extraire le réservoir de son logis.
- Nettoyer à l'eau courante en éliminant à l'aide d'une éponge les résidus organiques éventuels présents dans le réservoir et sur le couvercle, puis rincer abondamment à l'eau froide.



19. Remplacement du filtre-adoucisieur

Par autonomie on entend la période pendant laquelle l'adoucissant demeure efficace.

L'autonomie se réfère à la dureté de l'eau du lieu et à la consommation de l'appareil utilisateur. Le tableau ci-contre indique les valeurs globales exprimées en litres.

Degrés français	Degrés allemands	Autonomie en litres
10° Fr	6° KH	63
20° Fr	11° KH	38
30° Fr	16° KH	25
40° Fr	22° KH	19
50° Fr	28° KH	15
60° Fr	33° KH	13



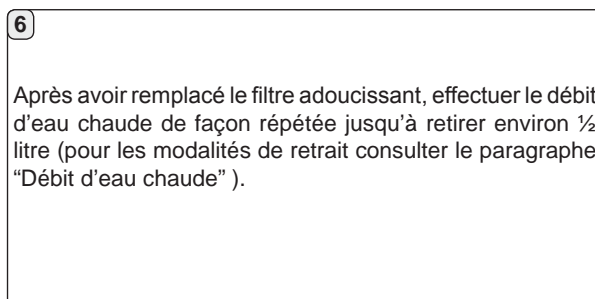
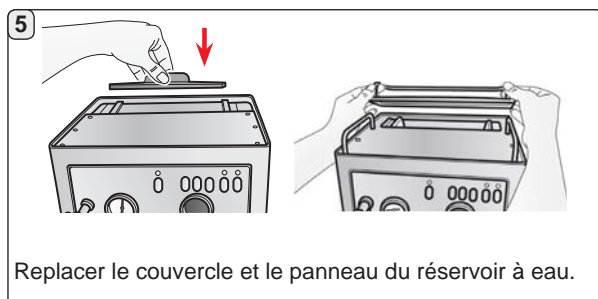
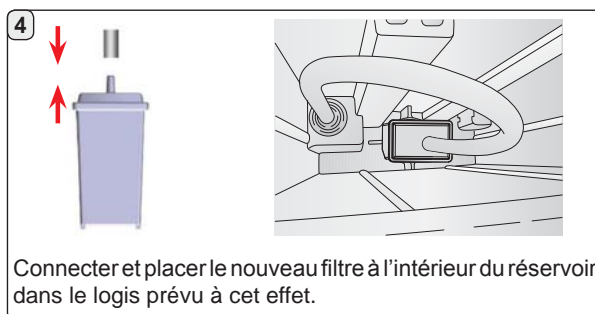
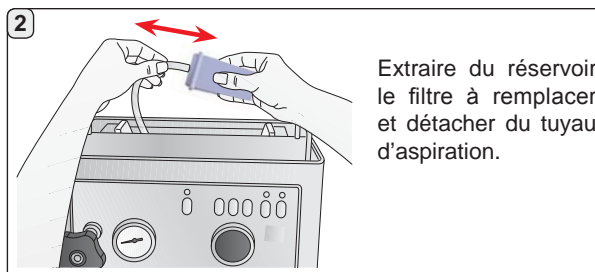
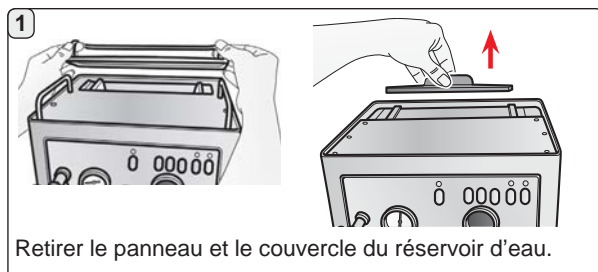
Le remplacement du filtre-adoucisieur aux échéances programmées est fondamental pour la qualité des boissons distribuées.

Par ailleurs, le manque d'entretien nuit au bon fonctionnement de l'appareil.

Remplacer le filtre lorsque la machine le signale ou au moins une fois tous les 18 mois.

Le filtre adoucisseur contient des résines échangeuses d'ions, classées avec le code CER 190905, et peut être éliminé avec les déchets urbains municipaux.

Pour remplacer le filtre-adoucisieur, procéder comme suit:



NOTE: L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui en définissent la dureté et qui au cours du temps donnent naissance à la formation de calcaire.



A fin de ne pas altérer les prestations de la machine et pour prolonger la durée du filtre adoucisseur, il est conseillé d'utiliser l'eau dont la dureté NE dépasse PAS 8°F (4,5°D).

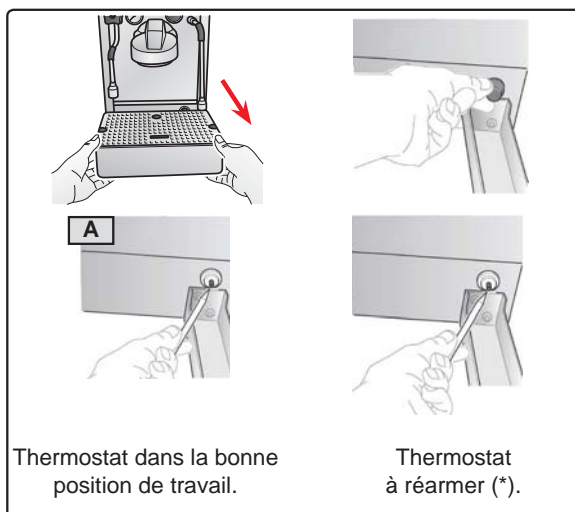


20. Anomalies - Avaries

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.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier que la prise soit bien introduite et que l'interrupteur de séparation de la ligne soit fermé.- Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
La machine ne débite pas de café.	Manque d'eau probable dans le réservoir.	Contrôler la coloration du visuel et si l'icône  "manque d'eau" s'affiche. Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir.
Perte du bord du portefiltres	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 encrassés ou la sortie du portefiltres est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Bassin de déchargement plein	Le vider.
Le visuel de la machine a une couleur différente et le message "error" s'affiche.	Phase de chargement de l'eau dans la chaudière ou débit particulièrement prolongé.	Contrôler que les dispositifs de débit ne sont pas actifs; éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (1).
Sur le visuel le symbole de résistance chaudière active  " reste affiché, mais la machine à café n'atteint pas la pression de travail.	Possible intervention du thermostat de sécurité.	Retirer la bassine; dévisser le bouchon de protection et vérifier la position du thermostat de sécurité.



(*) Le réarmement du thermostat a lieu en appuyant sur l'interrupteur rouge jusqu'à ce qu'il se remette dans la position de travail (figure A). Si après le réarmement du dispositif l'anomalie persiste, contacter le service après-vente.



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Casadio-Kaffeemaschine. Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet. Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen. Die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine zu geben.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2	13. Einstellung Betriebstemperatur	
2. Aufstellung	3	Wasserkessel Version Dafne S-1	
3. Elektrischer Anschluß	4	(Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)	13
4. Anschluß der Wasserkreise	4	14. Einstellung Betriebstemperatur	
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	5	Wasserkessel / Dampfabetasten	14
6. Vorschriften für den Bediener	6	Version Dafne S-1 Quicksteam	
7. Hinweise	7	(Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)	14
8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	7	15. Anzeige Betriebsdruck / Betriebstemperatur Wasserkessel	15
9. Endgültige Ausserbetriebstellung	8	16. Kontrolle des Wasserstands im Wasserkessel	15
GEBRAUCH		17. Kontrolle des Wasserstands in der Wanne	15
10. Maßnahmen vor Erstinbetriebnahme	9	18. Reinigung	16
11. Erstinbetriebnahme	10	Reinigung Der Abgabeeinheit	16
12. Getränkezubereitung	11	Filterhalter	17
Kaffeeabgabe	11	Strahler Wasserdampf und Heißwasser	17
Tassenvorwärmer	11	Roste und Tropfschale	17
Dampfabetaste - Milchaufschäumung für Cappuccino	12	Gehäuse	18
Heißwasserabetaste	13	Wasserkessel	18
		19. Austausch Filter / Wasserenthärter	19
		20. Anomalien - Störungen	20
		ABBILDUNGEN	VII
		Service Line	XII

1. Allgemeine Vorschriften



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

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und von heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren bei Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: das Gerät überschreitet 79,8 dB(A) (+/- 1db) nicht.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

Während des Betriebs der Maschine:

- Der Filterhalter darf erst nach vollständiger Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe abgenommen werden.
- Das Dampfabgaberohr darf erst nach vollständiger Beendigung des Vorgangs der Dampfabgabe aus dem zu erheizenden Getränk genommen werden.
- Der metallische Teil des Dampfabgaberohrs bzw. des Filterhalters darf während der Abgabe von Heißwasser bzw. Wasserdampf nicht berührt werden; Verbrennungsgefahr!



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 Griffs 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.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Die Verpackungen sind umweltgerecht zu entsorgen und den entsprechenden Entsorgungsstellen zu übergeben.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom-netzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabel überprüfen. Bei Bes
- 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.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.





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.

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

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

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

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

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

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

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutzte 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.

Ein Anschluß an die Wasserleitung ist nicht erforderlich, da das Gerät über einen eigenen Wassertank verfügt; Füllen Sie diesen Tank (siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 2) vor der Inbetriebsetzung, und Kontrollieren Sie, Daß der Wasserenthärter an die entsprechende Zufuhrleitung angeschlossen ist (siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 3).

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.



5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe 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:

ABGABEEINHEITE

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheit anschließen.
- Etwa eine Minute lang die Abgabevorgänge ausführen.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 1 Liter abgegeben wurden (siehe spezifischer Abschnitt).

WASSERDAMPFKREIS (auch für Quicksteam-Einheiten)

- Etwa eine Minute lang über den entsprechenden Steuerbefehl aus dem Dampfabgaberohr Wasserdampf austreten lassen.



6. 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.

Abgabeeinheit

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheit anschließen.
- Etwa 1 Minute lang Abgabevorgänge ausführen.

Heißwasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 1 Liter abgegeben wurden (siehe spezifischer Abschnitt).

Wasserdampfkreis

- Aus dem Dampfabgaberohr etwa eine Minuten lang über die entsprechende Steuereinrichtung Wasserdampf austreten lassen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

- 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.

Reinigung

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



7. Hinweise

**Verbrennungsgefahr!**

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



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

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen 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 Spezialgefäße, 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 (z. B. außerhalb der Geschäftszeiten) unbeaufsichtigt ist:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.
- Den Wassertank herausnehmen, seinen Inhalt ausschütten und ihn erneut in seinem Sitz unterbringen.

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

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

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine 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).



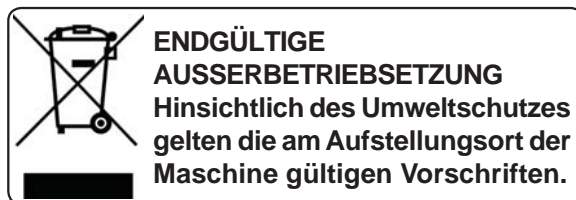
9. Endgültige Ausserbetriebstellung

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.

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

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.

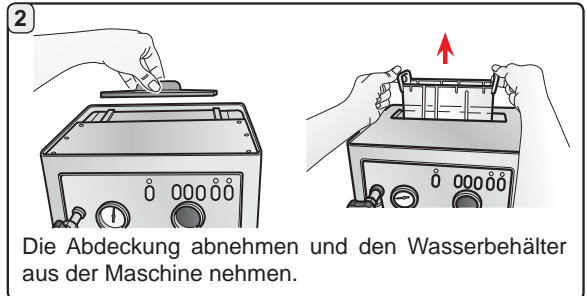


GEBRAUCH

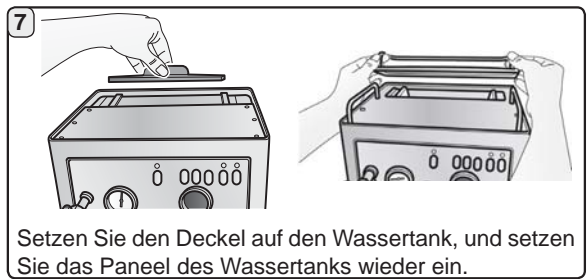
10. Maßnahmen vor Erstinbetriebnahme

Vor erstmaliger Inbetriebnahme der Maschine müssen folgende Schritte ausgeführt werden:

Klarspülung der Maschinenkomponenten



Wassereinfüllung



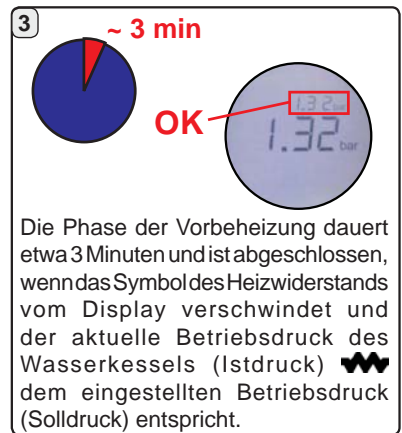
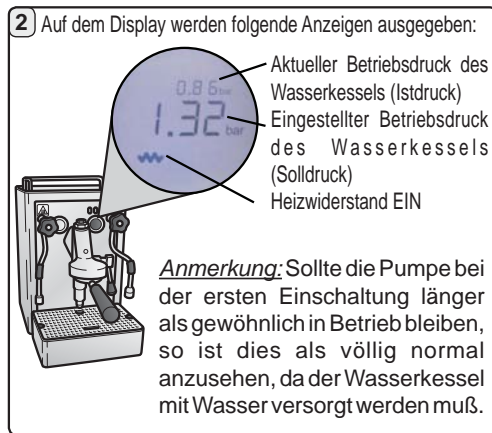
(*) ZU BEACHTEN: Leitungswasser enthält mineralische Salze in unterschiedlich Konzentrationen; diese Salze bestimmen die Wasserhärte und können im Laufe der Zeit zur Bildung und Ablagerung von Kalk führen. Um die optimalen Leistungen der Maschine langfristig beizubehalten und die lange Lebenszeit des Wasserenthärters zu gewährleisten, sollte die Maschine NICHT mit Leitungswasser mit Wasserhärte über 8°F (4,5°D) betrieben werden.

Elektrischer Anschluß

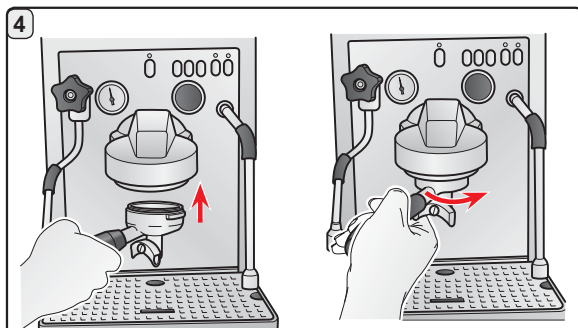


11. Erstinbetriebnahme

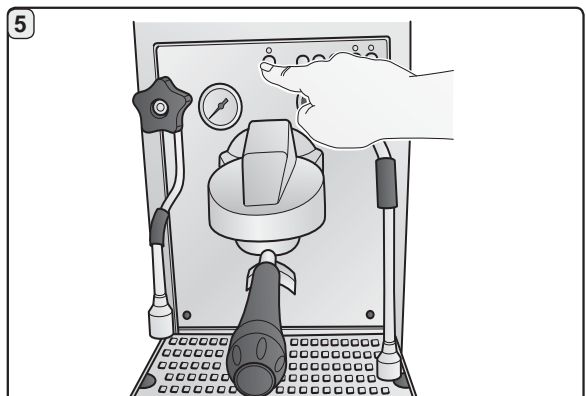
Vergewissern Sie sich, der Wasserkessel mit wenigstens 2 l Wasser gefüllt ist, und gehen Sie wie folgt vor:



Achtung, Verbrennungsgefahr!
Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden!



Den Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheit einsetzen.



Die Taste zur Kaffeeabgabe drücken und einige Sekunden lang Wasser austreten lassen; über erneutes Drücken der gleichen Taste den Abgabevorgang beenden. Auf diese Weise wird die ideale Abstimmung zwischen der Betriebstemperatur der Abgabeeinheit und der Temperatur des Filterhalters erzielt und für die Klarspülung des Wasserkreises gesorgt.



12. Getränkezubereitung



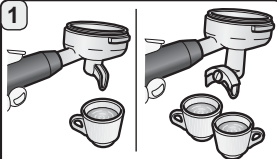
Voraussetzungen: ausreichende Wasserpräsenz im Wasserkessel – vorgeschriebener Betriebsdruck / vorgeschriebener Betriebstemperatur.
Der Wasserbehälter darf während der Abgabephasen nicht abgenommen werden!

Kaffeeabgabe

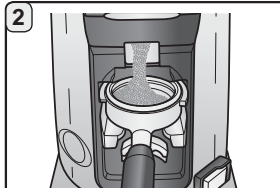


Achtung, Verbrennungsgefahr!

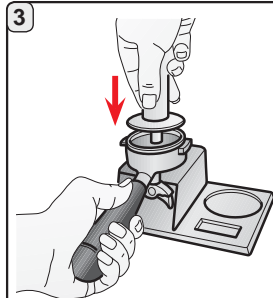
Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden!



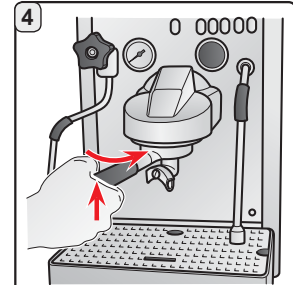
Den Filterhalter für 1 oder 2 Kaffeetassen einsetzen.



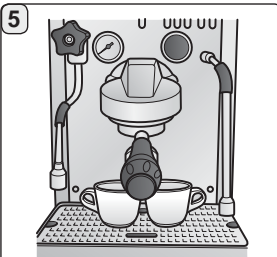
Den Filterhalter mit 1 Portion oder 2 Portionen mit gemahltem Kaffee füllen.



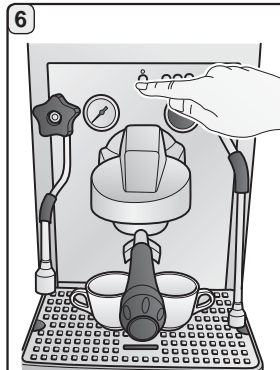
Den gemahlten Kaffee mit dem dafür vorgesehenen Andrücker gut andrücken. Den Rand des Filters von Kaffeeresten befreien.



Den Filterhalter fest in die Abgabeeinheit einsetzen.



Die Kaffeetasse(n) unter den Auslauf (die Ausläufe) des Filterhalters stellen.



Die Taste zur Kaffeeabgabe drücken, um den Abgabevorgang zu starten. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, den Abgabevorgang über erneutes Drücken der Taste zur Kaffeeabgabe beenden.



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

Tassenvorwärmer

Die Maschine ist mit einer Abstellfläche zur Tassenvorwärmung ausgestattet, auf welcher die Kaffeetassen (mit der offenen Seite nach unten) vor der Kaffeezubereitung abgestellt werden können. Die Vorwärmung der Kaffeetassen gewährleistet die optimale Entfaltung der organoleptischen Eigenschaften des Espressokaffees.



Dampfabgabe - Milchaufschäumung für Cappuccino

Allgemeine Angaben

Milch ist ein natürliches Produkt, das bei Zuführung von Hitze empfindlich reagiert. Nach Öffnung des Behälters und während der gesamten Dauer der Benutzung sollte die Milch bei einer Temperatur **nicht über 5°C (41°F)** gehalten werden (zu diesem Zweck wurden die von La Cimbali angebotenen Behälter zur Milchkonservierung entwickelt).

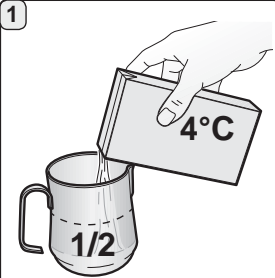
N.B.: Am Ende des Arbeitstages (und in jedem Fall spätestens 24 Stunden nach Öffnung des Behälters) muß möglicherweise im Behälter verbliebene Milch weggeschüttet werden.



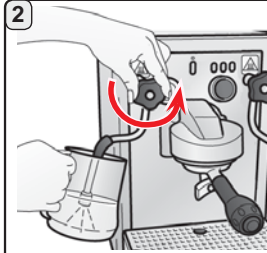
Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden. Die Rohrstücke zur Abgabe von Heißwasser und Wasserdampf nur an den dafür vorgesehenen und gegen Hitze isolierten Bereichen anfassen!

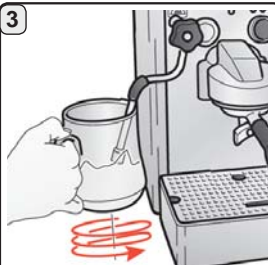
Version Dafne S-1 (Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)



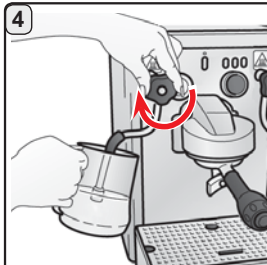
Hälfte füllen Sie ein Milchkännchen mit angemessenem Durchmesser und angemessener Höhe bis auf halbe Höhe mit Milch.



Stecken Sie das Dampfabgaberohr in die Milch, und drehen Sie den Drehregler stufenweise gegen den Uhrzeigersinn.



Das Milchkännchen während der Dampfabgabe zur Unterstützung des Vorgangs der Milchaufschäumung leicht bewegen bzw. drehen.



Sobald die gewünschte Menge des Schaums erzielt ist und das Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, die Dampfabgabe beenden, indem der Drehregler im Uhrzeigersinn zurückgedreht wird.



Nach dem Gebrauch des Dampfabgaberohrs das Rohrstück mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch sorgfältig reinigen.



Wichtige Hinweise: Das Rohr zur Abgabe von Wasserdampf darf erst aus der zu erhaltenden Flüssigkeit genommen werden, wenn der Vorgang der Dampfabgabe beendet ist.

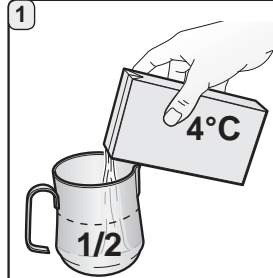


Reinigung von Strahler Wasserdampf

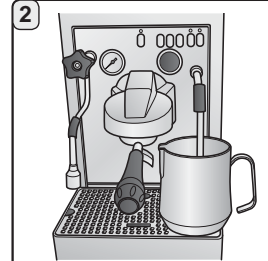
Nach jedem Vorgang:

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

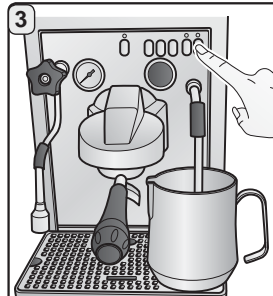
Version Dafne S-1 Quicksteam (Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)





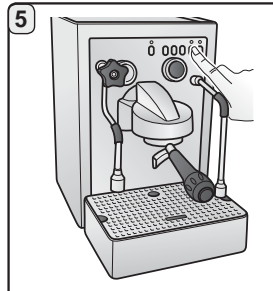
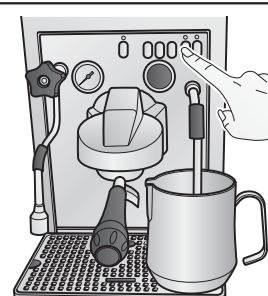
Hälfte füllen Sie ein Milchkännchen mit angemessenem Durchmesser und angemessener Höhe bis auf halbe Höhe mit Milch.



Stecken Sie das Abgaberohr in die Milch und setzen Sie das Milchkännchen auf die Tassenabstellfläche.



Die Taste zur jeweils gewünschten Art der Dampfabgabe drücken (heiße Milch  - aufgeschäumte Milch ) die Dampfabgabe wird automatisch beendet.



Nach dem Gebrauch des Dampfabgaberohrs das Rohrstück mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch sorgfältig reinigen.

Heißwasserabgabe



Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden! Die Rohrstücke zur Abgabe von Heißwasser und Wasserdampf nur an den dafür vorgesehenen und gegen Hitze isolierten Bereichen anfassen!

1

Version Dafne S-1

(Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)



Version Dafne S-1 Quicksteam

(Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)



Stellen Sie einen angemessenen Behälter unter das Rohr zur Heißwasserabgabe, und drehen Sie den Drehregler zur Heißwasserabgabe gegen den Uhrzeigersinn.

2

Version Dafne S-1

(Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)



Version Dafne S-1 Quicksteam

(Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)



Sobald die gewünschte Menge Heißwasser abgegeben wurde, die Heißwasserabgabe beenden, indem der Drehregler im Uhrzeigersinn zurückgedreht wird.

13. Einstellung Betriebstemperatur Wasserkessel *Version Dafne S-1 (Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)*

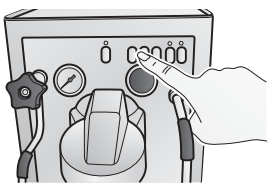
Gehen Sie zur Einstellung der Betriebstemperatur des Wasserkessels wie folgt vor:



Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden!

1



Zum Aufruf des Programmierungsmenüs die mittlere Taste **OK** etwa 4" lang gedrückt halten.

2 Aktuelle Temperatur des Wasserkessels (Istwert)



Gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert)

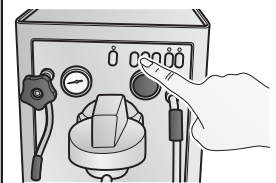
Auf dem Display erscheinen ein * und die Meldung SET.

3



Geben Sie mit den seitlichen Tasten +/- die gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert) ein (Wertangabe in GROSSEN Zeichen).

4



Drücken Sie zur Bestätigung und um zum Verlassen des Programmierungsmenüs die mittlere Taste **OK**.



14. Einstellung Betriebstemperatur Wasserkessel / Dampfabgabetasten

Version Dafne S-1 Quicksteam (Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)

In der Ausführung mit Quicksteam-Funktion sieht die Phase der Programmierung die Einstellung der Betriebstemperatur des Heizkessels und der Temperatur des Wasserdampfs bei Abgabe über Drücken der Dampfabgabetafeln vor:

1



Zum Aufruf des Programmiermenüs die mittlere Taste **OK** etwa 4" lang gedrückt halten.

2 Aktuelle Temperatur des Wasserkessels (Istwert)



Gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert)

Auf dem Displayerscheinen ein * und die Meldung SET.

3




Geben Sie mit den seitlichen Tasten +/- die gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert) ein (Wertangabe in GROSSEN Zeichen).

4



Zur Einstellung der Temperatur des Wasserdampfs zur *Milchaufschäumung* die mittlere Taste **OK** drücken. Anmerkung: Bei jeder Betätigung der mittleren Programmationstaste wird die jeweils nächste Bildschirmseite aufgerufen.

5 01 = Taste Milchaufschäumung



Die seitlichen Tasten +/- dienen der Einstellung der Temperatur des Wasserdampfs, bei welcher der Abgabevorgang beendet wird (40÷85°C). Die unter dem Temperaturwert befindlichen Bezugsmarken zeigen folgende Phasen an:

1 MARKE	Phase
2 MARKEN	Einstellung
3 MARKEN	Temperatur
	Abgabevorgang Stopp
	Abgabe
	Phase
	Einstellung
	Temperatur
	Luftabgabe Start
	Phase
	Einstellung
	Temperatur
	Luftabgabe Stopp

Bezugsmarke

Temperatur
Abgabevorgang
Stopp

6



Temperatur Luftabgabe Start

Die mittlere Taste **OK** drücken und mit den seitlichen Tasten +/- die Temperatur für Luftabgabe Start einstellen (Verdichter wird eingeschaltet).

7




Temperatur Luftabgabe Stopp

Die mittlere Taste **OK** drücken und mit den seitlichen Tasten +/- die Temperatur für Luftabgabe Stopp einstellen (Verdichter wird abgeschaltet).

8 Die mittlere Taste **OK** drücken, um die Temperatur für die Taste heißer Wasserdampf einzustellen.


02 = Taste heißer Wasserdampf




Temperatur Angabe Stopp

Mit den seitlichen Tasten +/- die Temperatur für Abgabestopp einstellen (40÷85°C).

9



Temperatur Luftabgabe Start



Temperatur Luftabgabe Stopp

Nacheinander die mittlere Taste **OK** zum Aufruf der seitlichen Tasten +/- zur Einstellung der Temperaturen für Luftabgabe Start und Luftabgabe Stopp drücken; die Taste zur Einstellung der Temperatur heißer Wasserdampf muss mit dem gleichen Temperaturwert belegt werden.

10



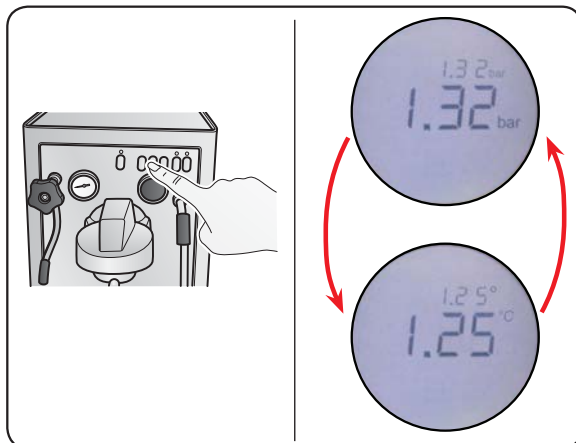
Drücken Sie zur Bestätigung und um zum Verlassen des Programmiermenüs die mittlere Taste **OK**.




15. Anzeige Betriebsdruck / Betriebstemperatur Wasserkessel

Auf dem Display können die Soll- und Istwerte des Betriebsdrucks und der Betriebstemperatur des Wasserkessels abgebildet werden:

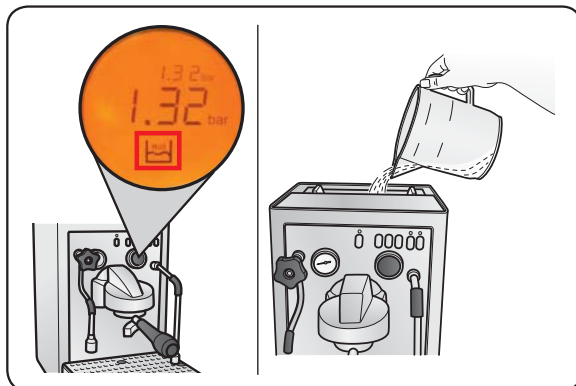
Drücken Sie die mittlere Taste **OK** zum Wechsel der Anzeige zwischen Betriebsdruck und Betriebstemperatur.



16. Kontrolle des Wasserstands im Wasserkessel

Mangelndes Wasser im Wasserkessel wird über Ausgabe der entsprechende Ikone  sowie über Farbänderung des Displays angezeigt. Füllen Sie den Wasserkessel bis zum Höchststand mit Wasser.

Wenn der Wasserkessel nicht nachgefüllt wurde sollte, wird die Kaffeezubereitung durch eine in die Maschine integrierte Sicherheitseinrichtung gesperrt.



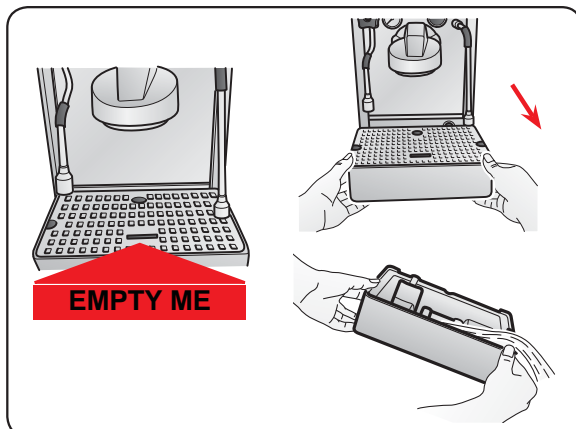
Deutsch

17. Kontrolle des Wasserstands in der Wanne

Die Wanne muß entleert werden, sobald im Schlitz des Gitters die Meldung "EMPTY ME" erscheint.

Die Wanne mit Vorsicht herausnehmen und entleeren.

Anmerkung: Die Wanne sollte regelmäßig und bevor sie ganz mit Wasser gefüllt ist entleert werden.



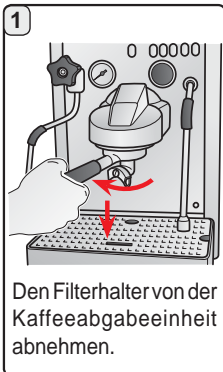
18. Reinigung



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

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

REINIGUNG DER ABGABEEINHEIT - Am Ende des Arbeitstages auszuführende Maßnahme



1 Den Filterhalter von der Kaffeeabgabereinheit abnehmen.



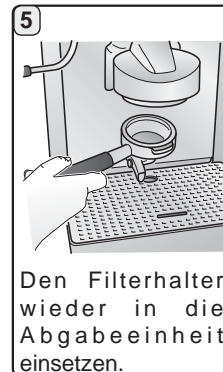
2 Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.



3 Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.



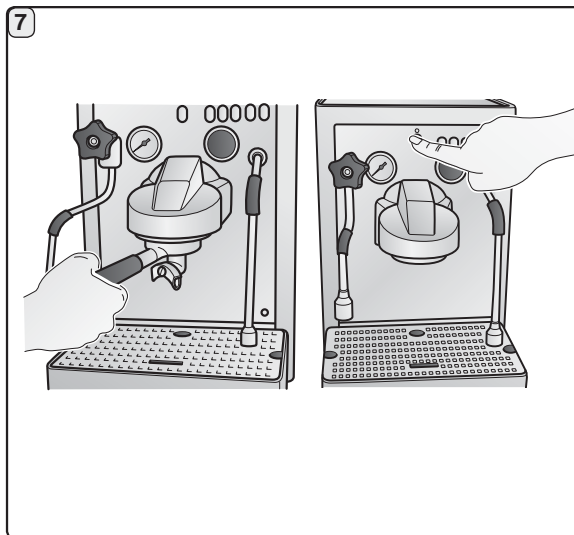
4 Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.



5 Den Filterhalter wieder in die Abgabereinheit einsetzen.



6 Die Taste zur Kaffeeabgabe drücken und nach 10" erneut drücken. Wiederholen Sie diesen Vorgang zehn mal. Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!



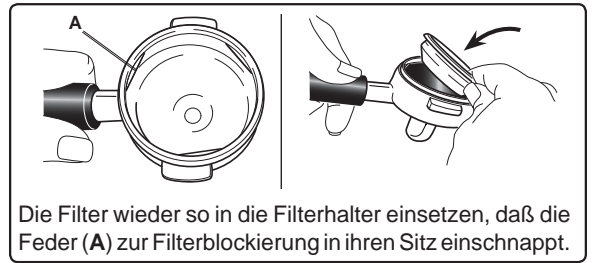
7 Den Filterhalter abnehmen, die Taste zur Kaffeeabgabe drücken und den Spülvorgang ausführen (etwa 30" lang Wasser austreten lassen), anschließend die Abgabe beenden, indem erneut die Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt wird.



Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!



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

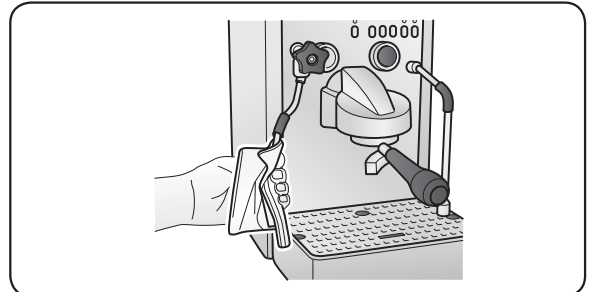


STRAHLER WASSERDAMPF UND HEISSWASSER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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:

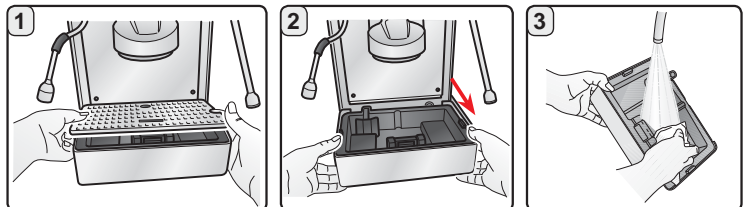
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



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

ROSTE UND TROPFSCHALE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

- Das Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
- Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
- Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.



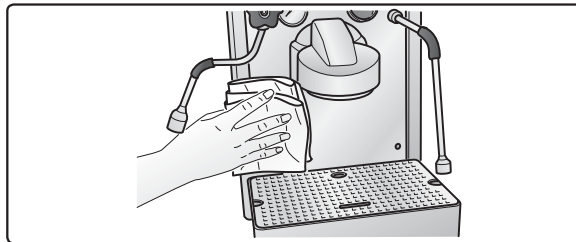
Deutsch



GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

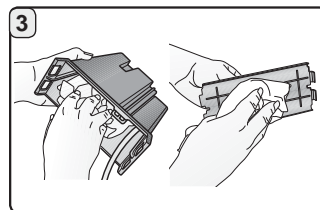
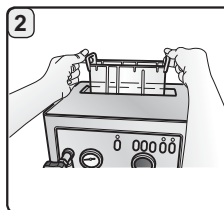
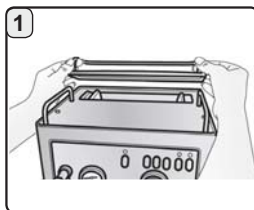
Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermitteln, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen zu befreien.

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



WASSERKESSEL - Wöchentlich auszuführende Maßnahme

- Das Paneel des Wassertanks abnehmen.
- Den Wasserkessel abnehmen.
- Den Wasserkessel unter fließendem Wasser reinigen und Wasserkessel und Deckel mit einem Schwamm von möglicherweise verbliebenen Ablagerungen organischer Art befreien; anschließend mit reichlich kaltem Wasser klarspülen.



19. Austausch Filter / Wasserenthärter

Unter "Autonomie" wird der Zeitraum der Effizienz des Wasserenthärters verstanden.

Diese Zeit ist von der Härte des vor Ort verfügbaren Wassers sowie vom Wasserverbrauch der Maschine abhängig. In der seitlichen Tabelle sind in Litern angegebene Richtwerte angegeben.

Grad französische Werte	Grad deutsche Werte	Autonomie in Litern
10° Fr	6° KH	63
20° Fr	11° KH	38
30° Fr	16° KH	25
40° Fr	22° KH	19
50° Fr	28° KH	15
60° Fr	33° KH	13



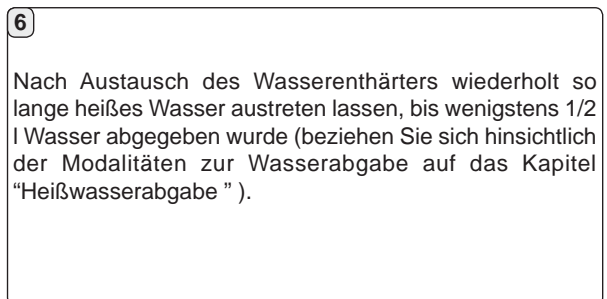
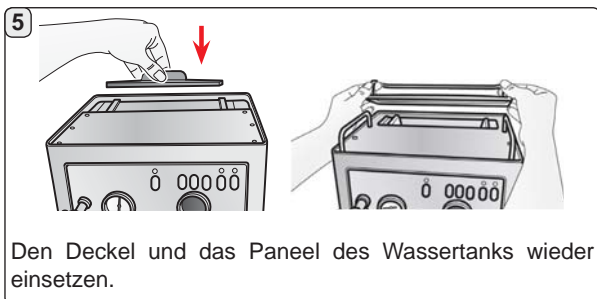
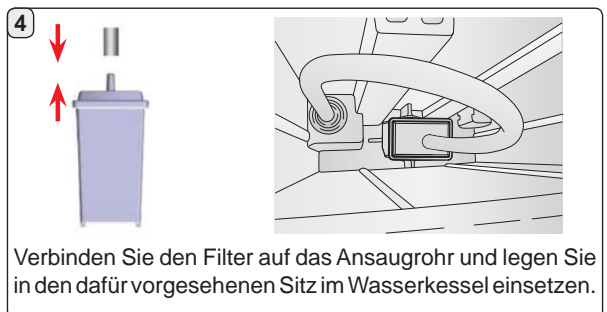
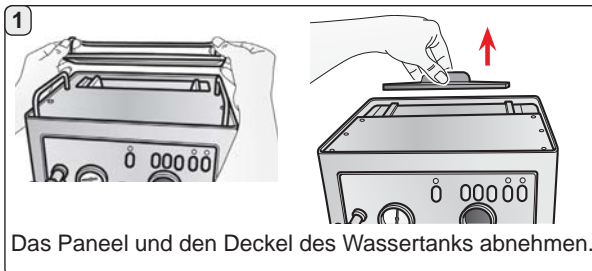
Der regelmäßige Austausch des Filters / Wasserenthärters ist hinsichtlich der Qualität der abgegebenen Getränke von ausschlaggebender Bedeutung.

Eine nicht regelmäßig erfolgende Ausführung der Wartungsarbeiten beeinträchtigt die vorschriftmäßige Funktion der Maschine.

Den Filter alle 18 Monate oder wenn die Maschine es anzeigt austauschen.

Der Wasserenthärter enthält Ionenaustauscher-Harze, die mit dem Code CER 190905 klassifiziert sind und kann im Hausmüll entsorgt werden.

Gehen Sie zum Austausch Filter / Wasserenthärter wie folgt vor:





ZU BEACHTEN: Leitungswasser enthält mineralische Salze in unterschiedlich Konzentrationen; diese Salze bestimmen die Wasserhärte und können im Laufe der Zeit zur Bildung und Ablagerung von Kalk führen. Um die optimalen Leistungen der Maschine langfristig beizubehalten und die lange Lebenszeit des Wasserenthärters zu gewährleisten, sollte die Maschine NICHT mit Leitungswasser mit Wasserhärte über 8°F (4,5°D) betrieben werden.

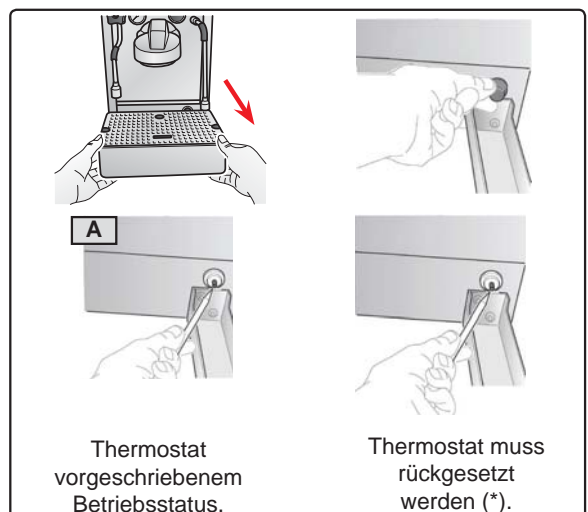


20. Anomalien - Störungen

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 Maschine funktioniert nicht.	U n t e r b r e c h u n g d e r Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Vergewissern Sie sich, daß die Kontrolleuchte eingesetzt ist und daß der Leitungstrennschalter geschlossen ist. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
Keine Kaffeeabgabe	Kein Wasser im Tank.	Kontrollieren Sie die Farbe des Displays und die eventuelle Ausgabe der Ikone  "kein Wasser im Wassertank". Kontrollieren Sie den Stand im Wassertank.
Austritte aus dem Rand des Filterhalters.	Die Dichtung des Filterhalters ist mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterausschluß verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterausschluß. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaufbecken voll Wasser.	Entleeren Sie das Ablaufbecken.
Das Display der Maschine nimmt eine andere Farbe an und es erscheint die Meldung "error" / "Fehler".	Besonders lang dauernde Phase der Wasserversorgung des Wasserkessels oder der Abgabe.	Vergewissern Sie sich, daß die Abgabevorrichtungen nicht aktiviert sind; die Maschine über den Hauptschalter (1) aus- und wieder einschalten.
Auf dem Display erscheint das Symbol "Heizeinheit zugeschaltet"  , doch der vorgesehene Betriebsdruck wird nicht erreicht.	Mögliche Auslösung des Sicherheitsthermostats.	Die Wanne abnehmen, den Stopfen lösen und Zustand des Sicherheitsthermostats kontrollieren.



(*) Zur Rücksetzung des Thermostats die rote Taste drücken, bis der vorgesehene Betriebsstatus vorliegt (Abbildung A). Falls die o.a. Störung auch nach Rücksetzung des Thermostats weiterhin vorliegen sollte, müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.



Estimada Señora, estimado señor,

Le felicitamos por la elección de su nueva Casadio.

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

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

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Indicaciones generales	2	13. Programación de la temperatura de la caldera	
2. Instrucciones para la instalación	3	Versión Dafne S-1	
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	4	(tubos: vapor - agua)	13
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	4	14. Programación de la temperatura de la caldera / teclas vapor	14
5. Control de la instalación	5	Versión Dafne S-1 Quicksteam	
6. Indicaciones para el operador	6	(tubos: agua - Quicksteam)	14
7. Advertencias	7	15. Visualización de la presión / temperatura de la caldera	16
8. Mantenimiento y reparaciones	7	16. Control del nivel de agua en el depósito	15
9. Interrupción definitiva del servicio	8	17. Control del nivel de agua en la bandeja	15
USO			
10. Operaciones preliminares a la primera puesta en marcha	9	18. Limpieza	16
11. Primera puesta en marcha	10	Limpieza del grupo	16
12. Preparación de las bebidas	11	Portafiltros	17
Erogación del café	11	Boquillas de vapor y agua caliente	17
Calienta-tazas	11	Rejillas y bandejas de goteo	17
Erogación de vapor - Calentamiento de la leche para el cappuccino	12	Carrocería	18
Erogación de agua caliente	13	Depósito del agua	18
		19. Sustitución del filtro-ablandador	19
		20. Anomalías - Averías	20
		IMÁGENES	VII
		Service Line	XII

1. Indicaciones generales



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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- Hay que instalar el aparato en un lugar donde pueda ser usado sólo por el personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El equipo puede ser usado por niños con edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de otras o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro de equipo y hayan comprendido los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo.
La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuada por el usuario no deben encargarse a niños sin la debida supervisión.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: el aparato no supera los 79,8 dB(A) (+/- 1db).
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

Durante el uso de la máquina:

- No hay que desenganchar el portafiltro antes de que la erogación del café se haya terminado completamente.
- No se tiene que sacar el tubo vapor del líquido antes de haber interrumpido la erogación del vapor.
- Durante la erogación prolongada de agua o vapor, no hay que tocar nunca el cuerpo metálico del tubo o la zona del portafiltro: Peligro de quemadura.



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.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro. No deben abandonarse en el ambiente, sino que deben entregarse en centros de recogida especializados.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- Controlar que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, sustituirlo.
- 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) deberán estar 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 obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.





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.

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

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

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua para la alimentación de la máquina de café debe ser del tipo apto para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).

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

En el caso de que los valores detectados no se encontraran en los límites indicados, será necesario instalar un específico dispositivo para el tratamiento del agua (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).

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

PRESCRIPCIONES

En la instalación de la máquina se deberán utilizar exclusivamente los componentes en dotación con la misma; si fuera necesario utilizar otros componentes, éstos deberán ser exclusivamente componentes nuevos (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.

No es necesaria ninguna conexión en la red idrica dado que está equipada con un depósito; por lo tanto, para hacerla funcionar es necesario llenar el depósito (véase el capítulo imágenes figura 2), controlando que el aduador esté conectado con el tubo de alimentación correspondiente (véase el capítulo imágenes figura 3).

Realice las conexiones hidráulicas, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.



5. 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:

GRUPO

- Enganche el portafiltro en el grupo (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 1 litro (véase el apartado específico).

VAPOR (también con Quicksteam)

- Expulse el vapor por la boquilla durante aprox. un minuto, utilizando el relativo mando.



6. 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.

Grupo

- Enganche el portafiltro en el grupo (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto.

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 1 litro (véase el apartado específico).

Vapor

- Expulse el vapor por la boquilla durante aprox. un minuto, utilizando el relativo mando.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor

- 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.

Limpieza

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



7. 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

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

- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **Extraer el tanque de agua, vaciar su contenido y colocarlo nuevamente en su sede;**

NOTA: en las máquinas que tienen la posibilidad de programar el horario de encendido y apagado, las alimentaciones solo deben permanecer activas cuando se selecciona esta función.

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

8. Mantenimiento y reparaciones

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

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



Para garantizar la seguridad 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).**

**ATENCIÓN**

una mantención 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 mantención realice el control de la instalación como se indica en la correspondiente sección del manual de uso.



9. Interrupción definitiva del servicio

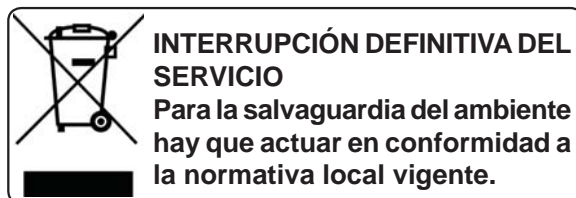
De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

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

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.

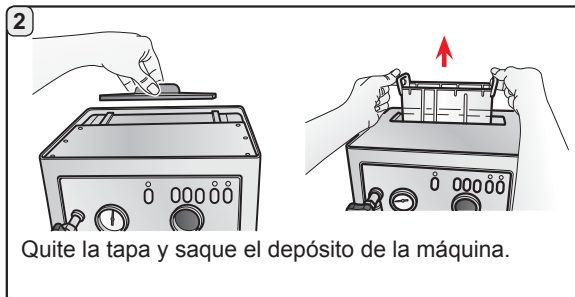
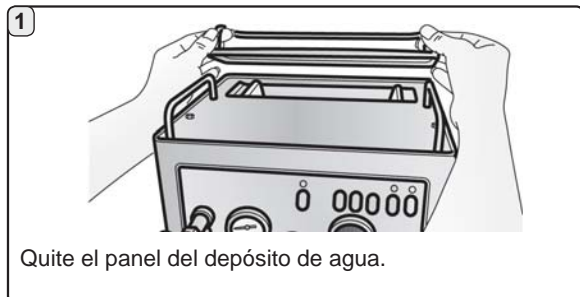


USO

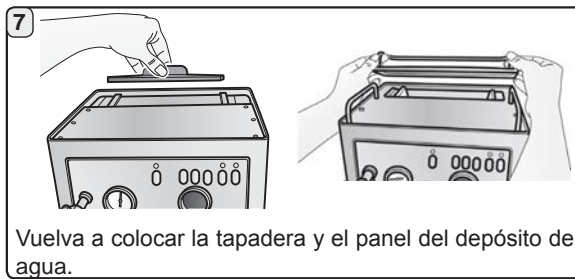
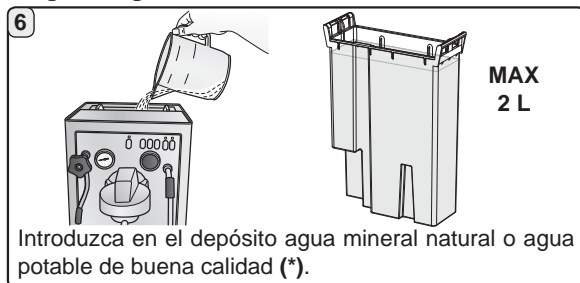
10. Operaciones preliminares a la primera puesta en marcha

La primera vez que se usa el aparato hay que efectuar algunas operaciones:

Aclarado de los componentes



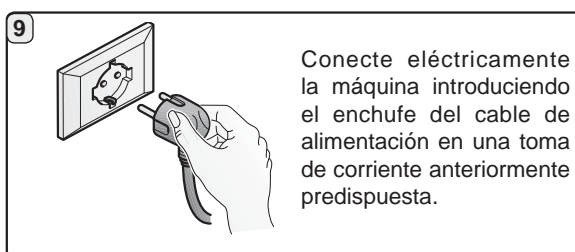
Carga del agua



(*) **NOTA:** El agua, por su naturaleza, contiene diferentes concentraciones de sales minerales que determinan su dureza y que a lo largo del tiempo dan origen a la formación de cal.

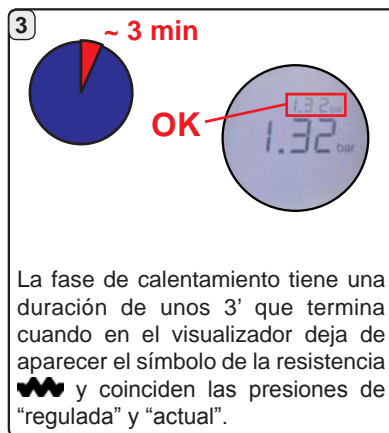
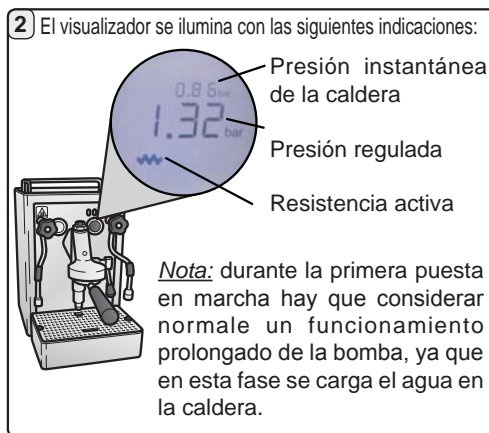
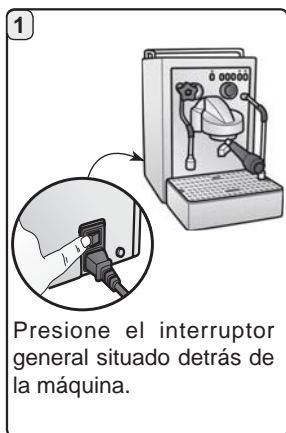
Con el fin de mantener inalteradas las prestaciones de la máquina y para prolongar la duración del filtro ablandador, se aconseja utilizar agua con una dureza **NO** superior a 8°F (4,5°D).

Conexión eléctrica

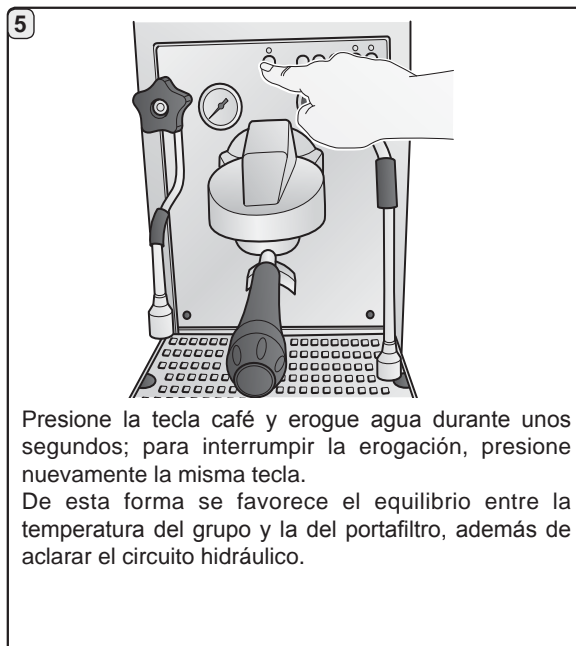
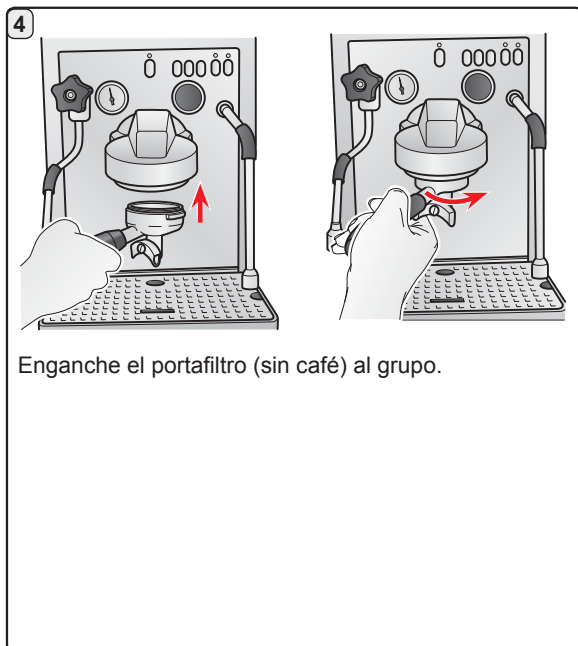


11. Primera puesta en marcha

Después de haber comprobado la presencia de unos 2 litros de agua en el depósito, hay que efectuar las siguientes operaciones:



¡Peligro de quemaduras!
Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela.



12. Preparación de las bebidas

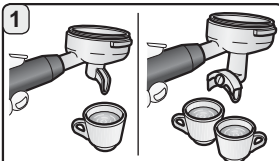


Condiciones necesarias: suficiente presencia de agua en el depósito de la máquina y presión / temperatura de funcionamiento.
Durante las fases de erogación no saque el depósito del agua de su sede.

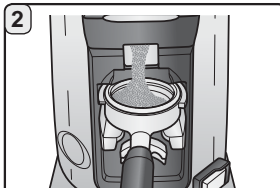
Erogación del café



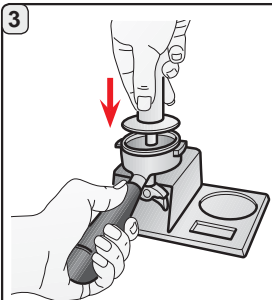
¡Peligro de quemaduras!
Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela.



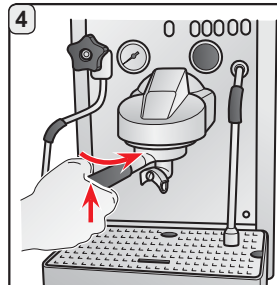
1 Elija el portafiltro para 1 ó 2 tacitas de café.



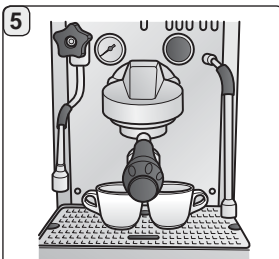
2 Llene el portafiltro con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.



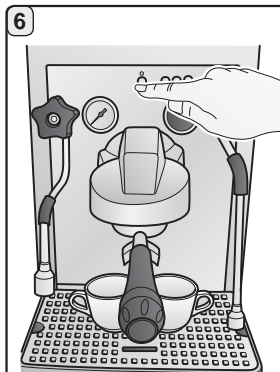
3 Preense uniformemente el café molido en el filtro, utilizando el adecuado prensador. Elimine del bordo del filtro eventuales residuos de café molido.



4 Acople, apretando bien, el portafiltro al grupo.



5 Coloque la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro.



6 Presione la tecla café para que empiece la erogación. Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpa la erogación presionando nuevamente la tecla café.



Consejos importantes: el portafiltro no se tiene que desenganchar antes de que termine la erogación de café.

Calienta-tazas

La máquina está provista de una bandeja calienta-tazas sobre la que se pueden colocar las tazas (boca abajo) antes de utilizarlas.
El empleo de tazas calientes exalta las cualidades organolépticas del expreso.



Erogación de vapor - Calentamiento de la leche para el cappuccino

Indicaciones generales

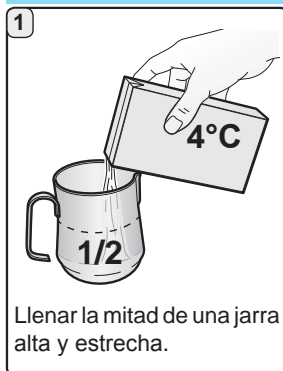
La leche es un producto biológico delicado y por tanto fácilmente alterable, el calor modifica su estructura. Desde el momento de la apertura del envase y durante todo el periodo de utilización, la leche se tiene que mantener a una temperatura **no superior a los 5°C (41°F)**; nuestros aparatos para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

N.B.: al final de la jornada de trabajo (o en cualquier caso después de 24 horas de la apertura del envase) hay que eliminar la leche que eventualmente haya quedado.



¡Peligro de quemaduras!
Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela. Utilice los adecuados dispositivos aislantes para manejar los tubos del agua y del vapor

Versión Dafne S-1 (tubos: vapor - agua)



Llenar la mitad de una jarra alta y estrecha.



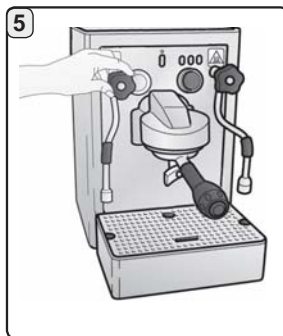
Introduzca el tubo de vapor en la leche y gire gradualmente el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.



Durante la erogación de vapor gire ligeramente la jarra para favorecer la montadura de la leche.

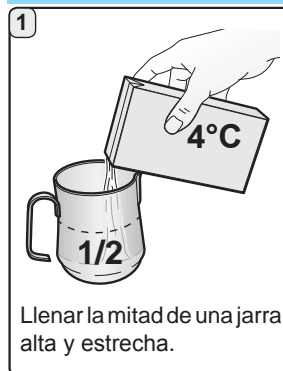


Una vez obtenida la cantidad de espuma deseada y una temperatura suficientemente caliente, interrumpa la erogación de vapor girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.



Después del uso del tubo, limpie perfectamente el tubo con una esponja o un trapo limpio.

Versión Dafne S-1 Quicksteam (tubos: agua - Quicksteam)





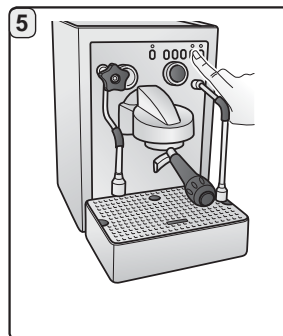
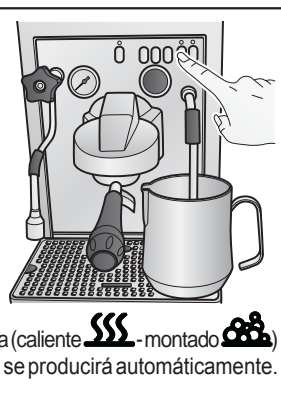
Llenar la mitad de una jarra alta y estrecha.



Introduzca el tubo del vapor en la leche y coloque la jarra en la bandeja.



Presione la tecla de vapor deseada (caliente  - montado ) y la interrupción de la erogación se producirá automáticamente.



Después del uso del tubo, limpie perfectamente el tubo con una esponja o un trapo limpio.



Consejos importantes: el tubo del vapor no se tiene que extraer del líquido antes de que termine la erogación del vapor.



Limpieza del tubos de vapor

Al final de cada erogación de vapor:

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



Erogación de agua caliente



¡Peligro de quemaduras!

Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela. Utilice los adecuados dispositivos aislantes para manejar los tubos del agua y del vapor

1

Versión Dafne S-1
(tubos: vapor - agua)



Versión Dafne S-1 Quicksteam
(tubos: agua - Quicksteam)



Coloque un recipiente en correspondencia del tubo de agua caliente y gire el mando de erogación en el sentido contrario a las agujas del reloj.

2

Versión Dafne S-1
(tubos: vapor - agua)



Versión Dafne S-1 Quicksteam
(tubos: agua - Quicksteam)



Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpa la salida de agua caliente girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.

13. Programación de la temperatura de la caldera *Versión Dafne S-1 (tubos: vapor - agua)*

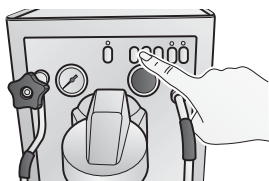
Para programar la temperatura de la caldera hay que actuar de la siguiente forma:



¡Peligro de quemaduras!

Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela.

1



Para acceder a la programación, presione y mantenga presionado el botón central **OK** durante unos 4".

2 **Temperatura instantánea de la caldera**



Temperatura que hay que programar

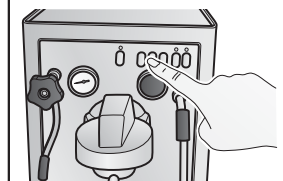
En el visualizador aparecen un asterisco y la indicación SET.

3



Programar mediante las teclas +/- laterales, el valor de la temperatura de la caldera (valor con caracteres grandes).

4



Confirme y salga de la programación presionando el botón central **OK**.

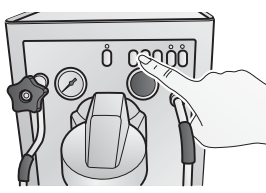


14. Programación de la temperatura de la caldera / teclas vapor

Versión Dafne S-1 Quicksteam (tubos: agua - Quicksteam)

En las versiones con Quicksteam, la fase de programación prevé la configuración de la temperatura de la caldera y de las temperaturas de las teclas de vapor:

1



Para acceder a la programación, presione y mantenga presionado el botón central **OK** durante unos 4".

2 *Temperatura instantánea de la caldera*



Temperatura que hay que programar

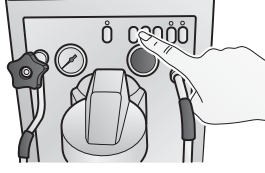
En el visualizador aparecen un asterisco y la indicación SET.

3



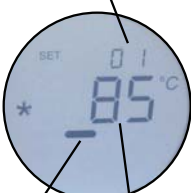
Programar mediante las teclas +/- laterales, el valor de la temperatura de la caldera (valor con caracteres grandes).

4



Presione la tecla central **OK** para pasar a la programación de la tecla de vapor *montado*.
Nota: cada vez que se accione la tecla central de programación, se pasa a la pantalla sucesiva.

5 01 = Tecla vapor *montado*



Muesca de Referencia

Temperatura stop erogación

Programar mediante las teclas +/- laterales la temperatura de interrupción de la erogación (40+85°C). La presencia de las muescas de referencia colocadas por debajo del valor de la temperatura sigue la siguiente lógica:

1 MUESCA	fase programación temperatura stop erogación
2 MUESCAS	fase programación temperatura start aire
3 MUESCAS	fase programación temperatura stop aire

6



Temperatura start aire

Presione la tecla central **OK** y programe, mediante las teclas +/- laterales, la temperatura de *start aire* (compresor en función).

7




Temperatura stop aire

Presione la tecla central **OK** y programe, mediante las teclas +/- laterales, la temperatura de *stop aire* (compresor no en función).

8

Presione la tecla central **OK** para pasar a la programación de la tecla vapor *caliente*.

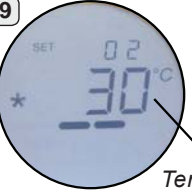
02 = Tecla *caliente*




Temperatura stop erogación

Programe mediante las teclas +/- laterales la temperatura de interrupción de la erogación (40+85°C).

9



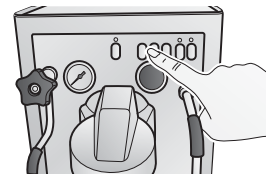
Temperatura start aire



Temperatura stop aire

Presione en sucesión la tecla central **OK** para programar, mediante las teclas +/- laterales, las temperaturas de start aire y de stop aire; la tecla vapor *caliente* se tiene que programar con el mismo valor de temperatura.

10

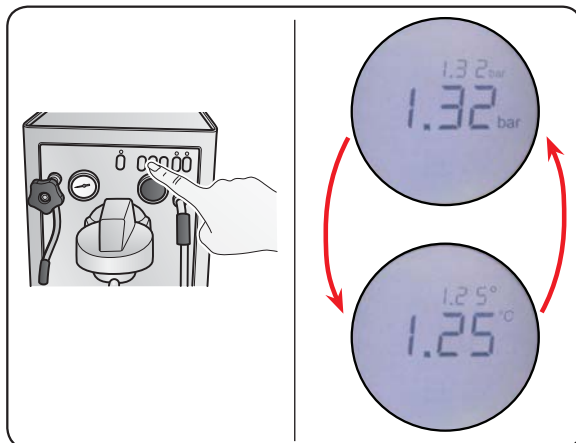


Confirme y salga de la programación presionando el botón central **OK**.




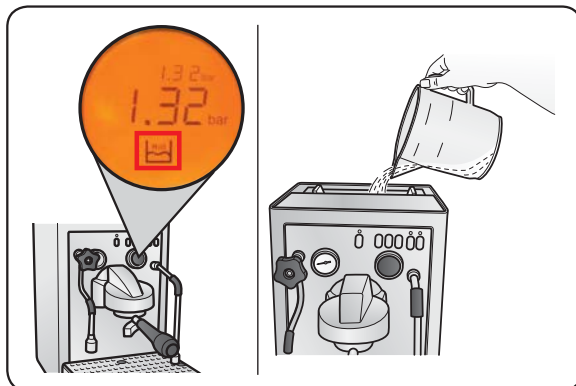
15. Visualización de la presión / temperatura de la caldera

En el visualizador se pueden mostrar las presiones o las temperaturas de la caldera (programadas y leídas): presione el botón central **OK** para alternar la visualización de las temperaturas / presiones.



16. Control del nivel de agua en el depósito

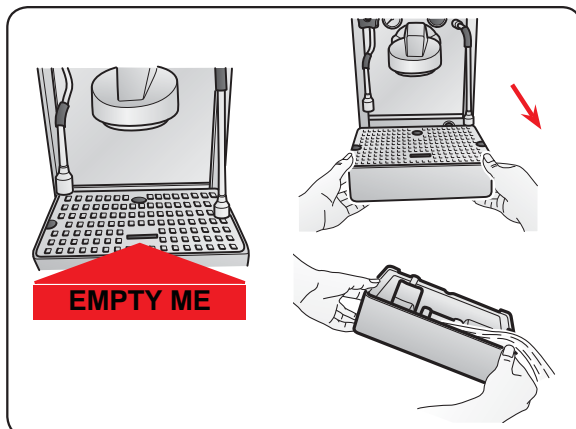
La falta de agua en el depósito se señala por medio de la aparición del relativo icono  y con una coloración diferente del visualizador. Llene el depósito con agua nueva hasta el nivel máximo. Si se retarda dicha operación, interviene un dispositivo de seguridad que impide la preparación del café.



17. Control del nivel de agua en la bandeja

Se señala que la bandeja está llena mediante la aparición, en la ranura de la rejilla, de la indicación "EMPTY ME". Saque con cautela la bandeja y vacíela.

Nota: se aconseja quitar periódicamente el agua que se recoge en la bandeja y no esperar a que se llene completamente.



18. Limpieza



Para la correcta aplicación del **sistema de seguridad alimentaria (HACCP)** hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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

LIMPIEZA DEL GRUPO - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo*

1

Quitar el portafiltro del grupo café.

2

Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

3

Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.

4

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

5

Enganchar el portafiltro al grupo.

6

Presione la tecla de erogación café y vuelva a presionarla después de 10". Repita esta operación 10 veces. No quite el portafiltro durante la erogación.

7

Quite el portafiltro; presione la tecla de erogación café y efectúe el aclarado erogando durante unos 30" agua, a continuación interrumpa la erogación presionando nuevamente la tecla café.

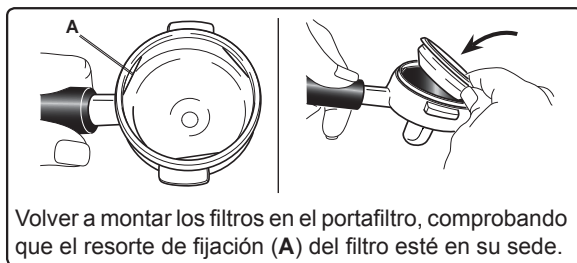
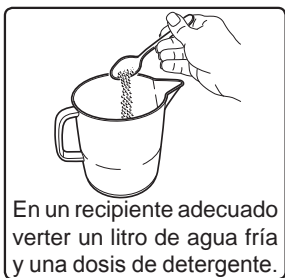
Español



No quite el portafiltro durante la erogación.

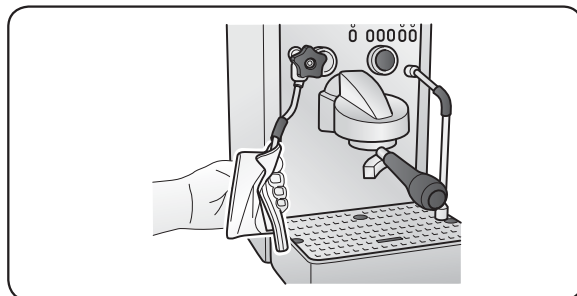


PORTAFILTROS - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros



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

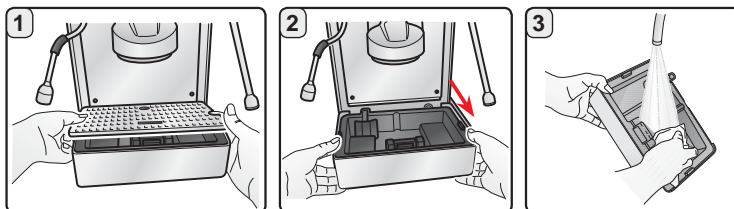
Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
 Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando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



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

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

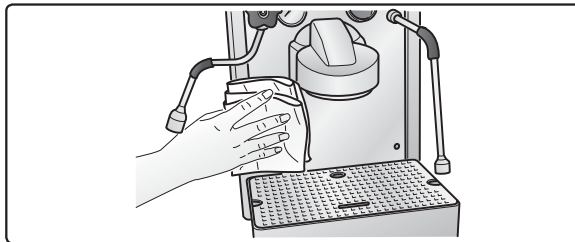
- Quitar las rejillas de la bandeja.
- Extraer la bandeja.
- Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente.



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

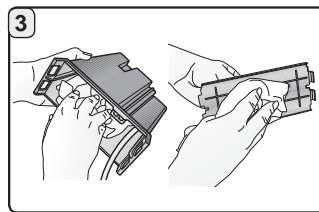
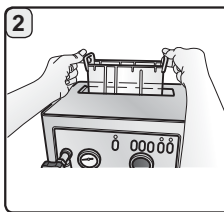
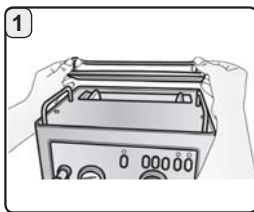
Usar un paño suave y productos SIN amoníaco ni abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.

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



DEPÓSITO DEL AGUA - *Intervención que hay que efectuar con una frecuencia semanal*

- Quite el panel del depósito de agua.
- Saque el depósito de su sede.
- Limpie con agua corriente eliminando con una esponja los eventuales residuos orgánicos que haya en el depósito y la tapadera, por último aclare con abundante agua fría.



19. Sustitución del filtro-ablandador

Por autonomía se entiende el tiempo en el que el ablandador permanece en eficiencia.

La autonomía depende de la dureza del agua del lugar y del consumo del aparato utilizado. La tabla adjunta indica los valores globales expresados en litros.

Grados franceses	Grados alemanes	Autonomía en litros
10° Fr	6° KH	63
20° Fr	11° KH	38
30° Fr	16° KH	25
40° Fr	22° KH	19
50° Fr	28° KH	15
60° Fr	33° KH	13



La sustitución del filtro-ablandador en los plazos de tiempo programados es fundamental para la calidad de las bebidas suministradas.

Además, la falta de mantenimiento perjudica el correcto funcionamiento del aparato.

Reemplazar el filtro cuando lo indica la máquina o al menos una vez cada 18 meses.

El filtro ablandador de agua contiene resinas de intercambio de iones clasificadas con el código CER 190905, y puede ser desechado como residuo sólido urbano.

Para sustituir el filtro-ablandador hay que actuar de la siguiente forma:

1

Quite el panel y la tapadera del depósito de agua.

2

Saque el filtro que hay que sustituir del depósito y sepárelo del tubo de aspiración.

3

Aclarar el filtro con agua corriente fresca.
Sumergirlo en un recipiente con un litro de agua por lo menos durante 5 minutos.

4

Conecte y coloque el nuevo filtro en la correspondiente sede situada en el depósito.

5

Vuelva a colocar la tapadera y el panel del depósito de agua.

6

Después de la sustitución del filtro ablandador, erogue repetidamente agua caliente hasta que salga por lo menos ½ litro (para las modalidades de extracción consulte el apartado "Erogación agua caliente").

NOTA: El agua, por su naturaleza, contiene diferentes concentraciones de sales minerales que determinan su dureza y que a lo largo del tiempo dan origen a la formación de cal.



Con el fin de mantener inalteradas las prestaciones de la máquina y para prolongar la duración del filtro ablandador, se aconseja utilizar agua con una dureza NO superior a 8°F (4,5°D).

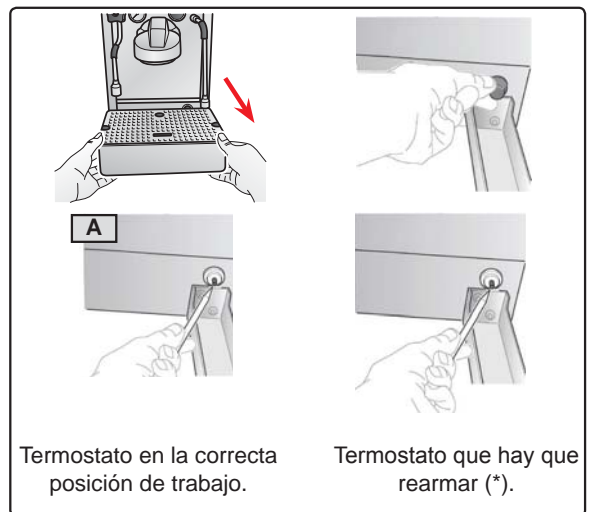


20. Anomalías - Averías

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.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar que la clavija esté enchufada o que el interruptor de separación de la línea esté cerrado.- Controlar la posición del interruptor general (1).
La máquina no eroga el café.	Posible falta de agua en el depósito.	Controle la coloración del visualizador y si aparece el icono  "falta agua". Controlar el nivel del agua en el depósito.
Pérdidas en el borde del portafiltro.	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 sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Bandeja de escurrido llena.	Vaciar.
El visualizador de la máquina aparece con un color diferente y muestra el mensaje "error".	Fase de carga del agua en la caldera o erogación particularmente prolongadas.	Controle que los dispositivos de erogación no se hayan activado; apague y vuelva a encender la máquina mediante el interruptor general (1).
En el visualizador se muestra el símbolo de resistencia caldera activa  , pero la máquina para café no alcanza la presión de trabajo.	Posible intervención del termostato de seguridad.	Quite la bandeja; desenrosque el tapón de protección y verifique la posición del termostato de seguridad.



(*) El rearme del termostato se realiza presionando el interruptor rojo hasta colocarlo en la posición de trabajo (figura A). Si después del rearme del dispositivo aún persiste la anomalía, contacte el servicio de Asistencia Técnica.



Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Casadio.

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.

Indice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	13. Configuração da temperatura da caldeira	
2. Prescrições para a instalação	3	Versão Dafne S-1	
3. Prescrições eléctricas para a instalação	4	(lanchas: vapor - água)	13
4. Prescrições hidráulicas de instalação	4	14. Configuração da temperatura da caldeira / teclas do vapor	14
5. Check-up de instalação	5	Versão Dafne S-1 Quicksteam	
6. Prescrições para o operador	6	(lanchas: água - Quicksteam)	14
7. Advertências	7	15. Visualização da pressão / temperatura da caldeira	15
8. Manutenção e reparação	7	16. Controle do nível da água no reservatório	15
9. Colocação fora de serviço definitiva	8	17. Controle do nível de água no contentor	15
UTILIZAÇÃO		18. Operações de limpeza	16
10. Operações preliminares para o primeiro arranque	9	Limpeza do grupo	16
11. Primeiro arranque	10	Porta-filtros	17
12. Preparação das bebidas	11	Lanças de vapor e água quente	17
Distribuição do café	11	Grelha e tabuleiro de gotejo	17
Aquecedor de chávenas	11	Carroçaria	18
Distribuição do vapor -		Reservatório da água	18
Aquecimento do leite para o cappuccino	12	19. Substituição do filtro-adoçante	19
Distribuição da água quente	13	20. Anomalias - Avarias	20
		IMAGENS	VII
		Service Line	XII

1. Prescrições gerais



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

Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.
As crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Ruído: o aparelho não ultrapassa os 79,8 dB(A) (+/- 1db).
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho.

Durante o uso da máquina:

- O porta-filtro tem de ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado completamente.
- A lança do vapor não deve ser extraída do líquido antes de ter terminado a distribuição do vapor.
- Durante a distribuição prolongada da água ou do vapor nunca tocar no corpo metálico da lança ou da zona do porta-filtro: Perigo de queimadura.



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.
- 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. Não devem ser jogados no ambiente, mas entregues aos centros de eliminação específicos.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondam aos da rede de distribuição eléctrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação, em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (tabuleiro para aquecer as chávenas) se encontra 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) nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.





3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar inda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere capítulo imagens figura 1.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

Posicionar o aparelho em uma superfície perfeitamente horizontal, actuando nos pés, e em seguida fixá-los.

Este aparelho não necessita de nenhuma ligação à rede da água dado que é dotado de depósito. Portanto para o pô funcionar é suficiente encher o depósito (vide *capítulo imagens figura 2*) verificando que o adoçador esteja ligado ao respectivo tubo de alimentação (vide *capítulo imagens figura 3*).

Proceder às conexões hidráulicas, respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.



5. 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:

GRUPO

- Engatar o porta-filtro ao grupo (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 1 litro (ver parágrafo específico).

VAPOR (também com Quicksteam)

- Distribuir vapor da lança por cerca de um minuto, accionando o respectivo comando.



6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

Grupo

- Engatar o porta-filtro ao grupo (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto.

Água Quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 1 litro (ver parágrafo específico).

Vapor

- Distribuir vapor da lança por cerca de um minuto, accionando o respectivo comando.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor

- 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.

Limpeza

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



7. Advertências



Perigo de queimaduras

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



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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos 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 e rogação do café ou dos esguichos de e rogação 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 (por exemplo durante

o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações

- desligar a ficha da tomada de corrente ou remover o interruptor principal;
- Extrair o reservatório da água, esvaziar o seu conteúdo e reposicioná-lo na sua sede;

OBS: para as máquinas que têm a possibilidade de programar o acendimento e o desligamento horário, as alimentações devem permanecer activas somente caso a função esteja inserida.

A inobservância de tais normas de segurança exime o fabricante de qualquer responsabilidade decorrente de avarias ou danos causados a objectos e/ou lesões a pessoas.

8. Manutenção e reparações

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

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão eléctrico, 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 seguidamente cada ano).



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.



9. Colocação fora de serviço definitiva

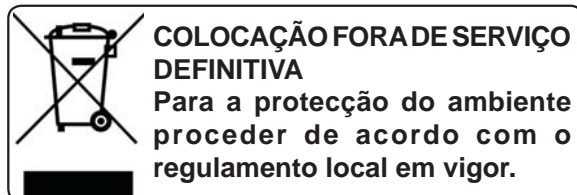
Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

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.

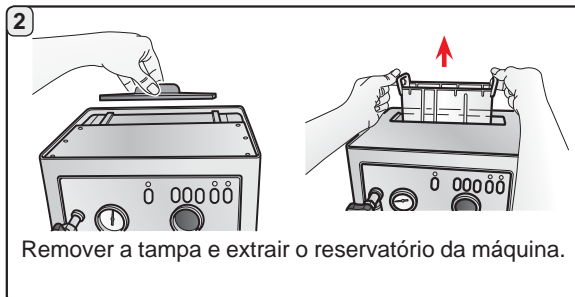
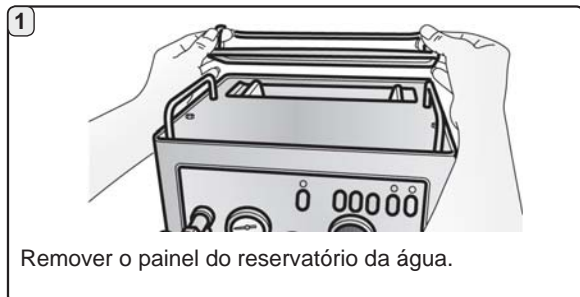


UTILIZAÇÃO

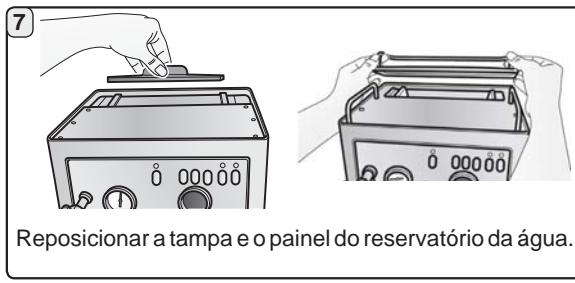
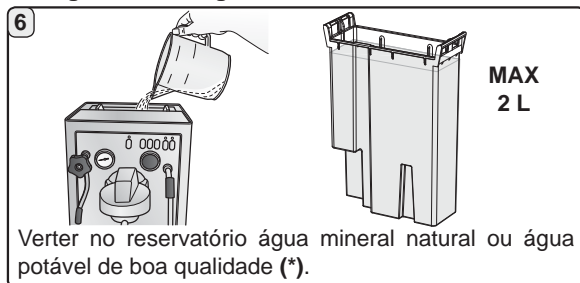
10. Operações preliminares para o primeiro arranque

Quando do primeiro uso do aparelho é necessário proceder a algumas operações:

Passagem por água dos componentes



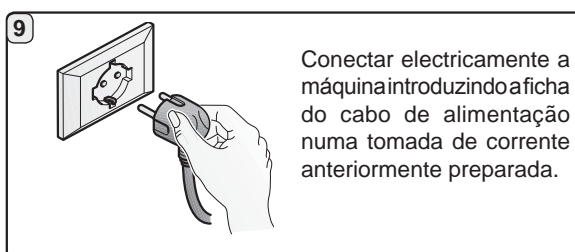
Carregamento da água



(*) **NOTA:** A água, devido à sua natureza, contém diferentes concentrações de sais minerais que determinam a sua dureza e que, com o tempo, dão origem à formação de calcário.

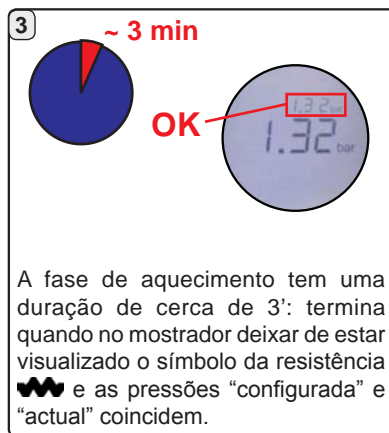
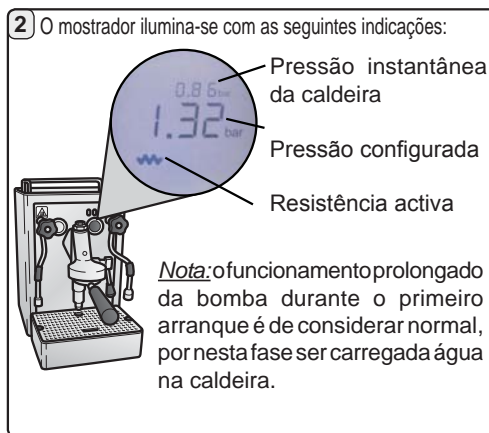
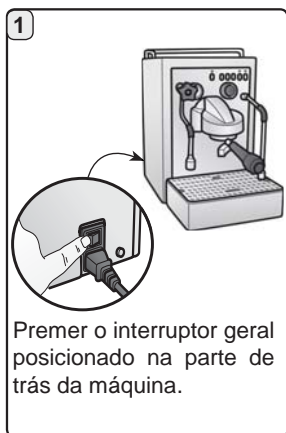
Para manter inalteradas as prestações da máquina e para prolongar a duração do filtro adoçante, aconselha-se utilizar água com dureza NÃO superior a 8°F (4,5°D).

Conexão eléctrica



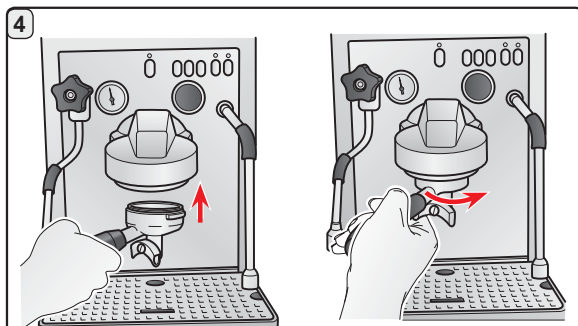
11. Primeiro arranque

Depois de ter verificado a presença de cerca de 2 litros de água no reservatório, proceder às seguintes operações:

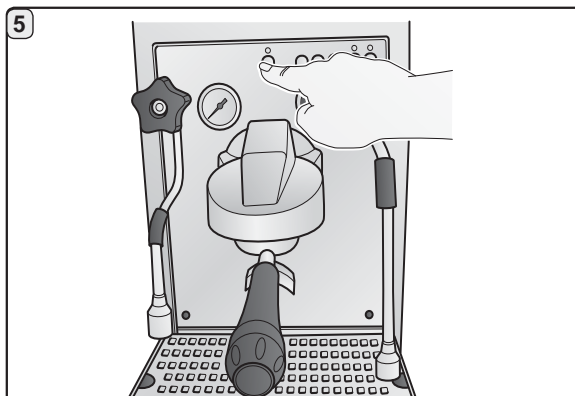


Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com a máxima atenção.



Engatar o porta-filtro (sem café) ao grupo.



Carregar na tecla café e distribuir água por alguns segundos; para parar a distribuição carregar de novo na mesma tecla.

Desta maneira favorece-se a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro, além de passar por água o circuito hidráulico.



12. Preparação das bebidas

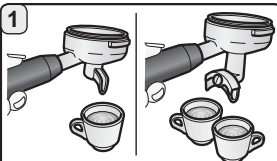


Condições necessárias: presença de água suficiente no reservatório - máquina em pressão / temperatura de exercício.
Durante as fases de distribuição não extrair o reservatório de água do seu alojamento.

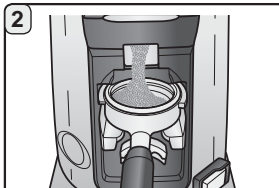
Distribuição do café



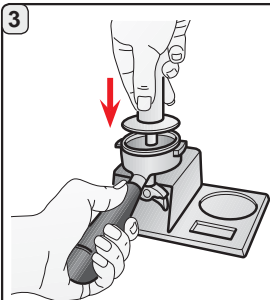
Perigo de queimaduras!
Atenção: proceder às operações com a máxima atenção.



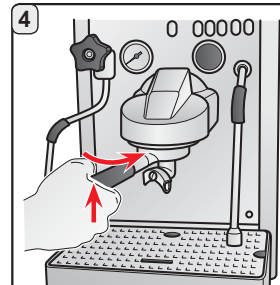
Escolher o porta-filtro para 1 ou 2 chávenas de café.



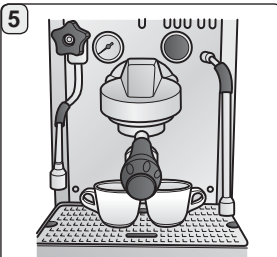
Encher o porta-filtro com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.



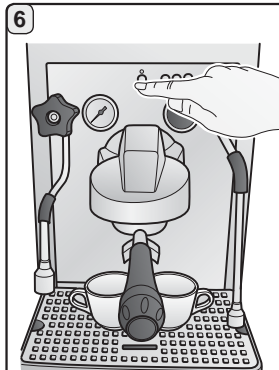
Pressionar uniformemente o café moído no filtro, servindo-se do pisador específico.
Remover do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.



Engatar, apertando bem, o porta-filtro no grupo.



Posicionar a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro.



Carregar na tecla café para iniciar a distribuição.
Quando do alcance da dose desejada, parar a distribuição carregando de novo na tecla café.



Conselhos importantes:
o porta-filtro não deve ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado.

Aquecedor de chávenas

A máquina é dotada de um tabuleiro aquecedor de chávenas no qual podem ser colocadas as chávenas (viradas ao contrário) antes do seu uso.

O uso de chávenas quentes exalta as qualidades organolépticas do café.



Distribuição do vapor - Aquecimento do leite para o cappuccino

Indicações gerais

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. A partir do momento da abertura do contentor e por todo o tempo de uso, o leite terá de ser mantido a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

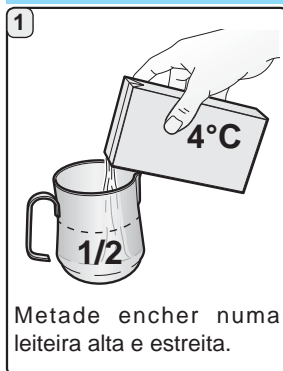
N.B.: no final do dia de trabalho (ou não depois de terem passado 24 horas da abertura do contentor) o leite que eventualmente sobrou terá de ser eliminado.



Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com a máxima atenção. Utilizar os dispositivos isolantes específicos para movimentar as lanças da água e do vapor

Versão Dafne S-1 (lanças: vapor - água)



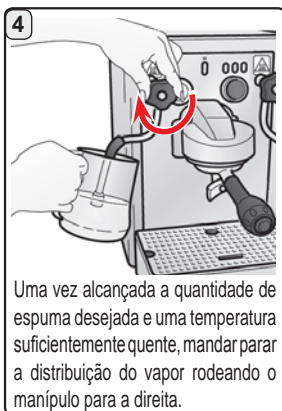
Metade encher numa leiteira alta e estreita.



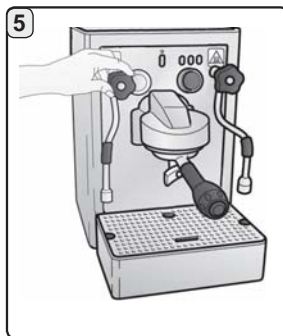
Introduzir a lança do vapor no leite e rodar gradualmente o manípulo para a esquerda.



Durante a distribuição do vapor rodar levemente a leiteira para favorecer a batadura do leite.



Uma vez alcançada a quantidade de espuma desejada e uma temperatura suficientemente quente, mandar parar a distribuição do vapor rodeando o manípulo para a direita.



Depois do uso da lança limpar cuidadosamente o tubo com uma esponja ou um trapo limpo.



Conselhos importantes: a lança do vapor não deve ser extraída do líquido antes do fim da distribuição do vapor.

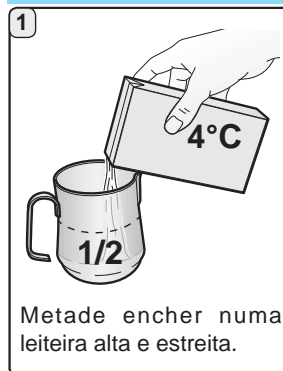


Limpeza da lanças de vapor

No final de cada distribuição do vapor:

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

Versão Dafne S-1 Quicksteam (lanças: água - Quicksteam)





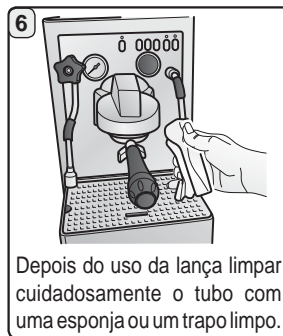
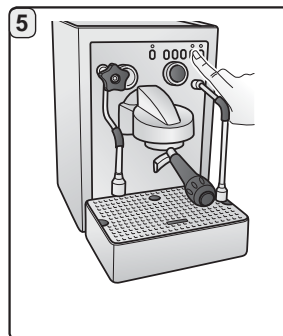
Metade encher numa leiteira alta e estreita.



Introduzir a lança do vapor no leite e colocar a leiteira no tabuleiro.



Carregar na tecla do vapor desejado (quente  - batido ) a paragem da distribuição dar-se-á automaticamente



Depois do uso da lança limpar cuidadosamente o tubo com uma esponja ou um trapo limpo.



Distribuição da água quente



Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com a máxima atenção. Utilizar os dispositivos isolantes específicos para deslocar as lanças da água e do vapor

1

Versão Dafne S-1
(lanchas: vapor - água)



Posicionar um recipiente a coincidir com o tubo da água quente e rodear o manípulo de distribuição para a esquerda.

Versão Dafne S-1 Quicksteam
(lanchas: água - Quicksteam)



2

Versão Dafne S-1
(lanchas: vapor - água)



Uma vez alcançada a desejada, mandar parar a saída da água quente rodeando o manípulo para a direita.

Versão Dafne S-1 Quicksteam
(lanchas: água - Quicksteam)



13. Configuração da temperatura da caldeira *Versão Dafne S-1 (lanchas: vapor - água)*

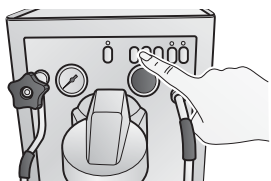
Para configurar a temperatura da caldeira é necessário proceder como se segue:



Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com muita atenção.

1



Para aceder à programação premer e manter premida a tecla central **OK** por cerca de 4".

2 *Temperatura instantânea da caldeira*



Temperatura a configurar

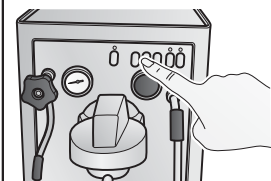
No mostrador são visualizados um asterisco e a escrita SET.

3



Configurar através das teclas +/- laterais o valor da temperatura da caldeira (valor com caracteres grandes).

4



Confirmar e sair da programação premindo a tecla central **OK**.

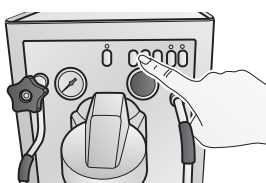


14. Configuração da temperatura da caldeira / teclas do vapor

Versão Dafne S-1 Quicksteam (lanchas: água - Quicksteam)


Nas versões com Quicksteam a fase de programação prevê a configuração da temperatura da caldeira e das temperaturas das teclas do vapor:

1



Para aceder à programação premer e manter premida a tecla central **OK** por cerca de 4".

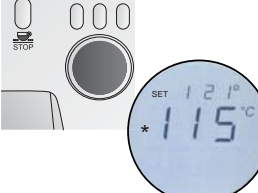
2 Temperatura instantânea da caldeira



Temperatura a configurar

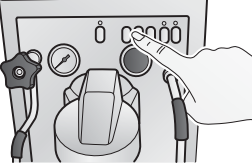
No mostrador são visualizados um asterisco e a escrita SET.

3




Configurar através das teclas +/- laterais o valor da temperatura da caldeira (valor com caracteres grandes).

4



Carregar na tecla central **OK** para passar à configuração da tecla do vapor *batido*.
Nota: a cada accionamento da tecla central de programação passa-se para o quadro seguinte.

5 01 = Tecla batida



Entalhe de referência

Temperatura stop distribuição


Configurar a temperatura de paragem da distribuição (40÷85°C) através das teclas +/- laterais. A presença dos entalhes de referência colocados abaixo do valor de temperatura segue a seguinte lógica:

1 ENTALHE fase de configuração temperatura stop distribuição

2 ENTALHES fase de configuração temperatura start ar

3 ENTALHES fase de configuração temperatura stop ar


6



Temperatura start ar

Carregar na tecla central **OK** e configurar, através das teclas +/- laterais, a temperatura de *start ar* (compressor em função).

7




Temperatura stop ar

Carregar na tecla central **OK** e configurar, através das teclas +/- laterais, a temperatura de *stop ar* (compressor não em função).

8

Carregar na tecla central **OK** para passar à configuração da tecla vapor *quente*.

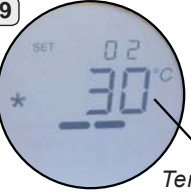
02 = Tecla quente



Temperatura stop distribuição


Configurar a temperatura de paragem da distribuição (40÷85°C) através das teclas +/- laterais.

9



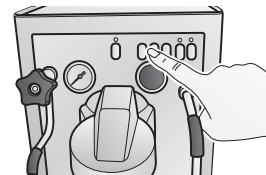
Temperatura start ar

Carregar, em sequência, na tecla central para configurar através das teclas +/- laterais, as temperaturas de *start ar* e de *stop ar*; a tecla vapor quente tem de ser configurada com o mesmo valor de temperatura.



Temperatura stop ar

10

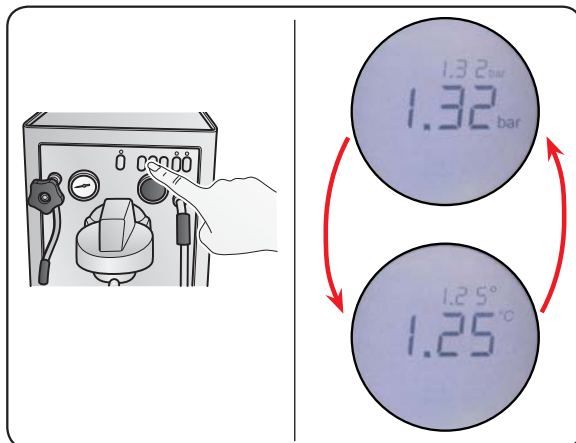


Confirmar e sair da programação premindo a tecla central **OK**.




15. Visualização da pressão / temperatura da caldeira

É possível visualizar no mostrador as pressões ou as temperaturas da caldeira (programadas e lidas): premer a tecla central **OK** para alternar a visualização das temperaturas / pressões.

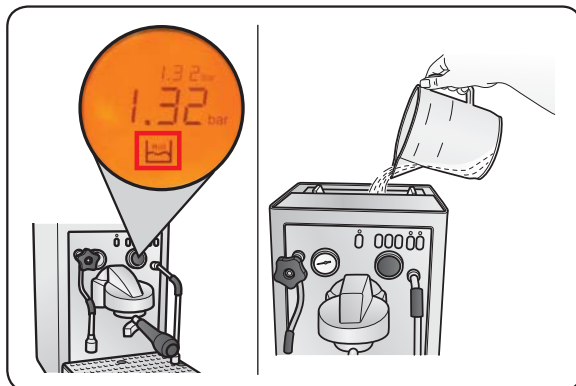


16. Controle do nível da água no reservatório

A falta de água no reservatório é assinalada pelo aparecimento do respectivo ícone  e com uma coloração diferente do mostrador.

Proceder ao enchimento do reservatório com nova água até alcançar o nível máximo.

Atrasando essa operação, intervém um dispositivo de segurança que impede a preparação do café.

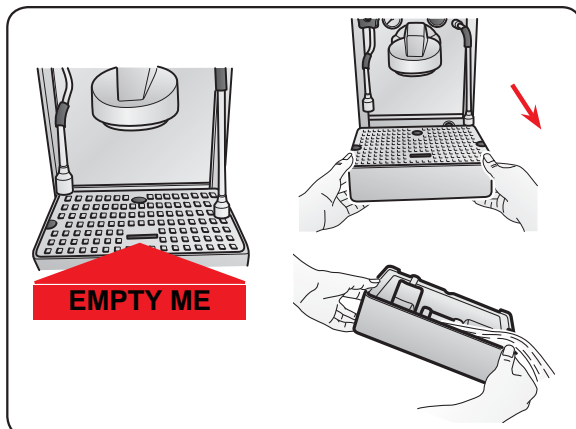


17. Controle do nível de água no contentor

O enchimento do contentor é assinalado com o aparecimento, na abertura específica da grelha, da indicação "EMPTY ME".

Extrair com cuidado o contentor e esvaziá-lo.

Nota: aconselha-se remover periodicamente a água recolhida no contentor e não aguardar o seu enchimento.



18. Operações de limpeza



Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

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

LIMPEZA DO GRUPO - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*



1
Remover o porta filtro do grupo café.



2
Limpe a junta de sino com a escovinha.



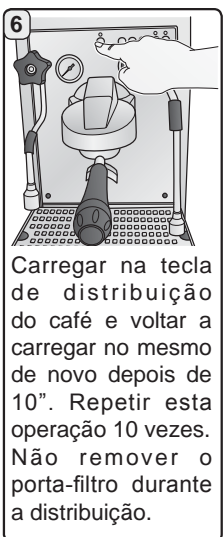
3
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.



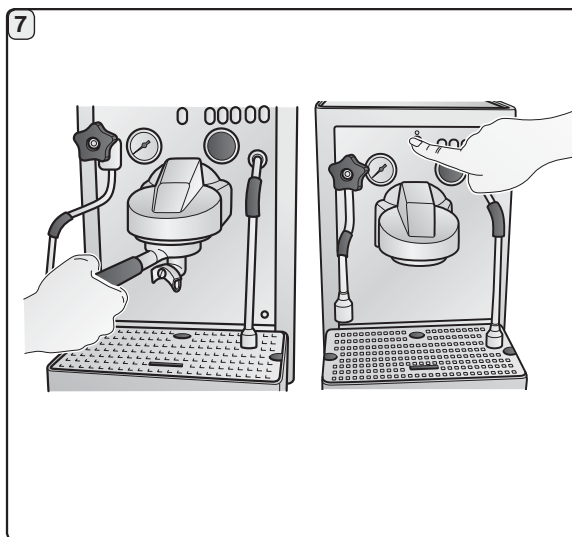
4
Verta o conteúdo de um envelope ou um medidor de pó detergente.



5
Engate o porta-filtro no grupo.



6
Carregar na tecla de distribuição do café e voltar a carregar no mesmo de novo depois de 10". Repetir esta operação 10 vezes. Não remover o porta-filtro durante a distribuição.



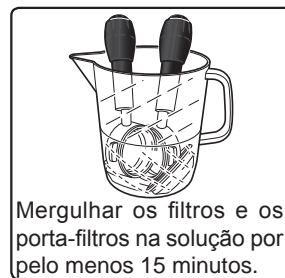
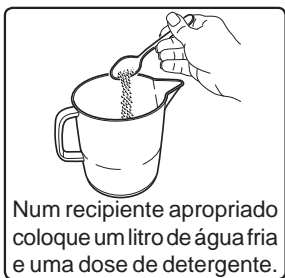
7
Retirar o porta-filtro; carregar na tecla de distribuição do café e proceder à passagem por água, distribuindo água por cerca de 30" e em seguida parar a distribuição carregando de novo na tecla café.



Não remover o porta-filtro durante a distribuição.

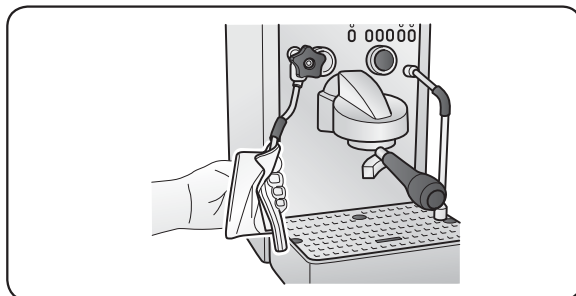


PORTA-FILTROS - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros



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

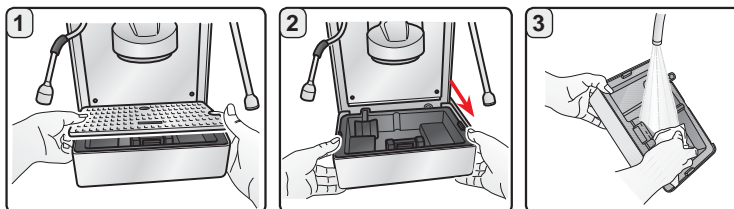
Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado. Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira: dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir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



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

GRELHA E TABULEIRO DE GOTEJO - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho

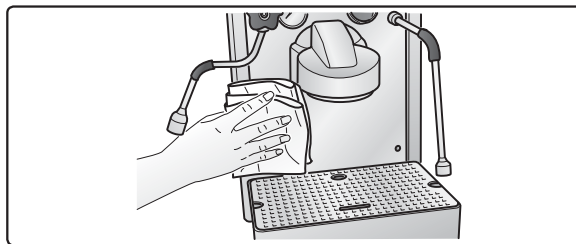
- Retire a grelha do tabuleiro.
- Puxe-a para fora o tabuleiro.
- Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.



CARROÇARIA - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho

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

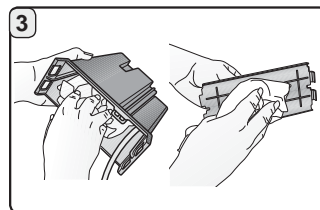
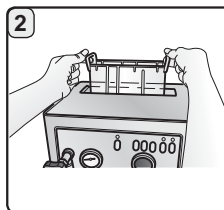
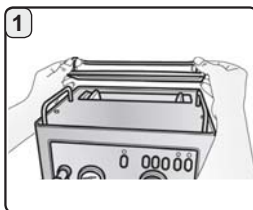
N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

**RESERVATÓRIO DA ÁGUA - Operação a efectuar semanalmente**

- Remover o painel do reservatório da água.

- Extrair o reservatório do seu alojamento.

- Limpar com água corrente eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes no reservatório e na tampa e em seguida passar por bastante água fria.



19. Substituição do filtro-adoçante

Por autonomia considera-se o tempo em que o adoçante permanece em eficiência.

A autonomia é em relação à dureza da água do lugar e ao consumo do aparelho utilizador. A tabela ao lado indica os valores globais expressos em litros.

Graus franceses	Graus alemães	Autonomia em litros
10° Fr	6° KH	63
20° Fr	11° KH	38
30° Fr	16° KH	25
40° Fr	22° KH	19
50° Fr	28° KH	15
60° Fr	33° KH	13



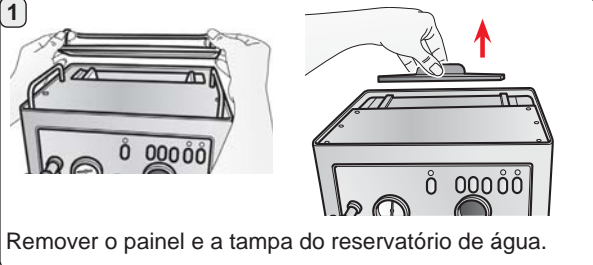
A substituição do filtro-adoçante nos prazos programados é fundamental para a qualidade das bebidas distribuídas.

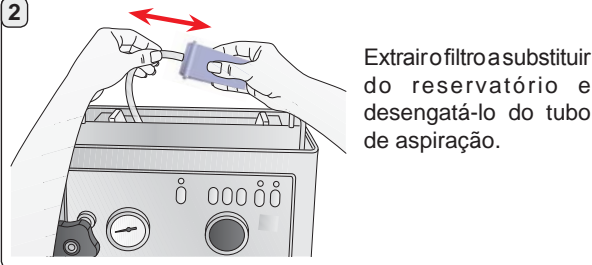
Além disso, a falta de manutenção prejudica o funcionamento correcto do aparelho.


Substituir o filtro quando a máquina der sinal ou, no mínimo, uma vez a cada 18 meses.


O filtro-adoçante contém resinas de troca iónica, classificadas com o código CER 190905 e pode ser eliminado como resíduo sólido urbano.

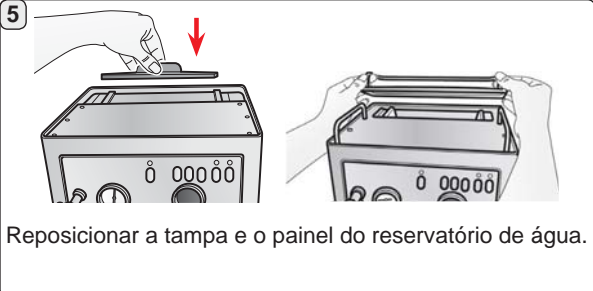
Para substituir o filtro-adoçante é necessário proceder como se segue:

- 

Remover o painel e a tampa do reservatório de água.
- 

Extraí o filtro a substituir do reservatório e desengatá-lo do tubo de aspiração.
- 

Lavar o filtro com água corrente.
Mergulhe-o em um recipiente com um litro de água por pelo menos 5 minutos.
- 

Conectar e posicionar o novo filtro no alojamento específico no interior do reservatório.
- 

Reposicionar a tampa e o painel do reservatório de água.
- Depois da substituição do filtro do adoçante distribuir repetidamente água quente até levantar pelo menos ½ litro (para as modalidades de levantamento consultar o parágrafo "Distribuição de água quente").

NOTA: A água, devido à sua natureza, contém diferentes concentrações de sais minerais que determinam a sua dureza e que, com o tempo, dão origem à formação de calcário.



Para manter inalteradas as prestações da máquina e para prolongar a duração do filtro adoçante, aconselha-se utilizar água com dureza NÃO superior a 8°F (4,5°D).

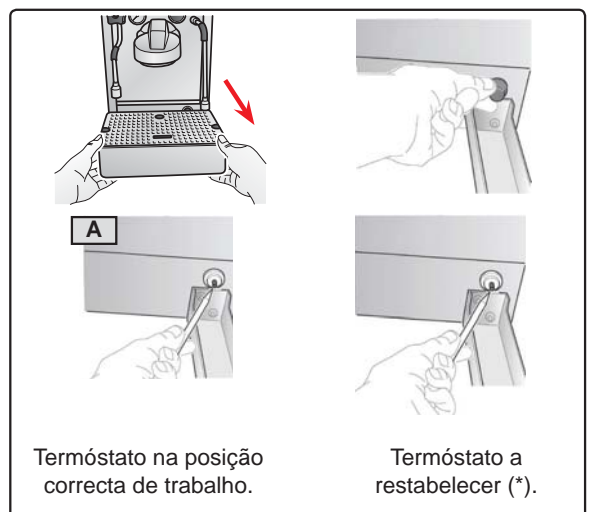


20. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar se a ficha está inserida ou se o interruptor de separação da linha está fechado. Verificar a posição do interruptor geral (1).
A máquina de café não aquece.	Possível falta de água no reservatório.	Verificar a coloração do mostrador e se está visualizado o ícone  "falta água". Verificar o nível da água no reservatório.
Perda através do bordo do porta-filtro.	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 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.
O mostrador da máquina apresenta-se com uma cor diferente e é visualizada a mensagem "error".	Fase de carga da água na caldeira ou distribuição especialmente prolongada.	Verificar que os dispositivos de distribuição não estejam activados; desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (1).
Mo mostrador é visualizado o símbolo da resistência da caldeira activa "  ", mas a máquina de café não alcança a pressão de trabalho.	Possível intervenção do termóstato de segurança.	Remover a bacia; desaperar a tampa de protecção e verificar a posição do termóstato de segurança.

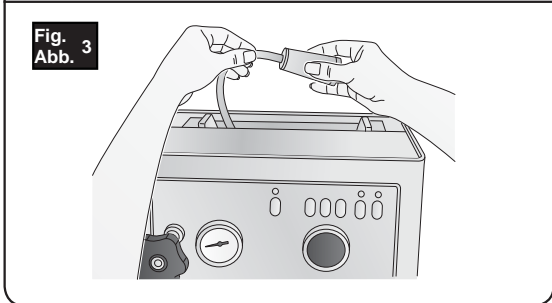
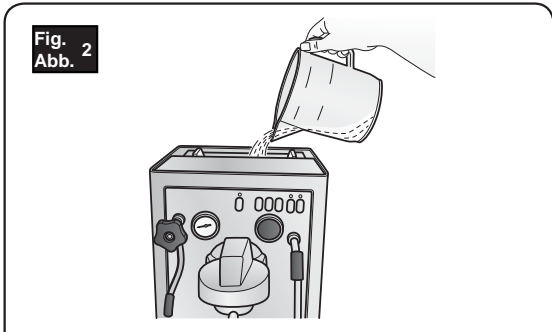


(*) restabelecimento do termóstato ocorre premendo o interruptor vermelho até recolocá-lo na posição de trabalho (figura A). Se depois do restabelecimento do dispositivo a anomalia persistir, contactar o serviço de assistência técnica.



Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

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



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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

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

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen.

Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

SERVICE LINE

IT Il GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

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

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

EN GRUPPO 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 makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

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

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

GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

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

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

DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

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

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

ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Productos para la limpieza

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

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

PT GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

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

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

LI SERVICE LINE



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

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

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

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

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

EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721