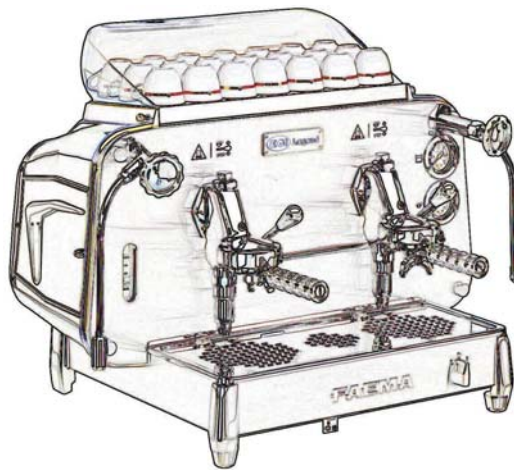




USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
UTILISATION ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO E INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO
使用与安装
الاستخدام والتركيب

E61 Legend



Code 903-056-090 (rev. 1745)



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.

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

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



<http://cimballi-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 instruções originais

中文

原版说明译文

عربي

ترجمة التعليمات الرئيسية

Italiano

English

Français

Deutsch

Español

Português

中文

عربي



E61 3 GR



E61 2 GR



E61 1 GR



IT LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Levetta erogazione caffè
- 5 Leva caricamento acqua in caldaia
- 6 Tubo (lancia) vapore
- 7 Manopola erogazione vapore
- 8 Tubo (lancia) acqua calda
- 9 Manopola erogazione acqua calda
- 10 Portafiltro
- 13 Indicatore livello acqua in caldaia
- 14 Manometro caldaia
- 15 Bacinella
- 16 Manometro pompa
- 17 Piano scaldatazze
- 18 Interruttore cristallo retroilluminato
- 19 Cristallo retroilluminato

EN LEGEND

- 1 Main ON/OFF switch
- 2 Coffee dispensing lever
- 5 Boiler water filling lever
- 6 Steam jet pipe
- 7 Steam adjustment knob
- 8 Hot water dispensing pipe
- 9 Hot water dispensing knob
- 10 Filter holder
- 13 Boiler water level indicator
- 14 Boiler pressure gauge
- 15 Pan
- 16 Pressure gauge pump
- 17 Cup warmer tray
- 18 Backlit glass switch
- 19 Backlit glass

FR LEGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Levier de débit du café
- 5 Levier de chargement de l'eau dans la chaudière
- 6 Tuyau (lance) de la vapeur
- 7 Poignée de réglage de la vapeur
- 8 Tuyau (lance) d'eau chaude
- 9 Poignée de débit de l'eau chaude.
- 10 Porte-filtres
- 13 Indicateur du niveau d'eau dans la chaudière
- 14 Manomètre de la chaudière
- 15 Cuvette
- 16 Manomètre
- 17 Plan chauffe-tasses
- 18 Interrupteur verre rétro-éclairée
- 19 Verre rétro-éclairée

DE LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Hebel Kaffeeabgabe
- 5 Regler Wasserauffüllung in Heizkessel
- 6 Dampfabgaberohr
- 7 Dampfabgaberegler
- 8 Rohr Heißwasserabgabe
- 9 Regler Heißwasserabgabe
- 10 Filterhalter
- 13 Anzeige Wasserstand in Heizkessel
- 14 Manometer Heizkessel
- 15 Wanne
- 16 Manometer Pumpe
- 17 Abstellfläche zur Tassenvorwärmung
- 18 Schalter Leuchttaste aus Glas
- 19 Leuchttaste aus Glas

ES LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Palanca para erogación del café
- 5 Palanca para cargar agua en l caldera
- 6 Tubo (lanza) vapor
- 7 Mando regulación vapor
- 8 Tubo (lanza) agua caliente
- 9 Mando erogación agua caliente
- 10 Portafiltro
- 13 Indicador nivel agua en la caldera
- 14 Manómetro caldera
- 15 Bandeja
- 16 Manómetro bomba
- 17 Bandeja caliente-tazas
- 18 Interruptor cristal retroiluminado
- 19 Cristal retroiluminado

PT LEGENDA

- 1 Interruptor geral
- 2 Botão de distribuição do café
- 5 Alavanca carregamento água na caldeira
- 6 Tubo (bico) vapor
- 7 Manipulo de distribuição do vapor
- 8 Tubo (bico) da água quente
- 9 Manipulo de distribuição da água quente
- 10 Porta-filtro
- 13 Indicador do nível de água na caldeira
- 14 Manómetro caldeira
- 15 Bacia
- 16 Manómetro bomba
- 17 Tabuleiro para aquecer as chávenas
- 18 Interruptor de cristal retro- iluminado
- 19 Cristal retro-iluminado

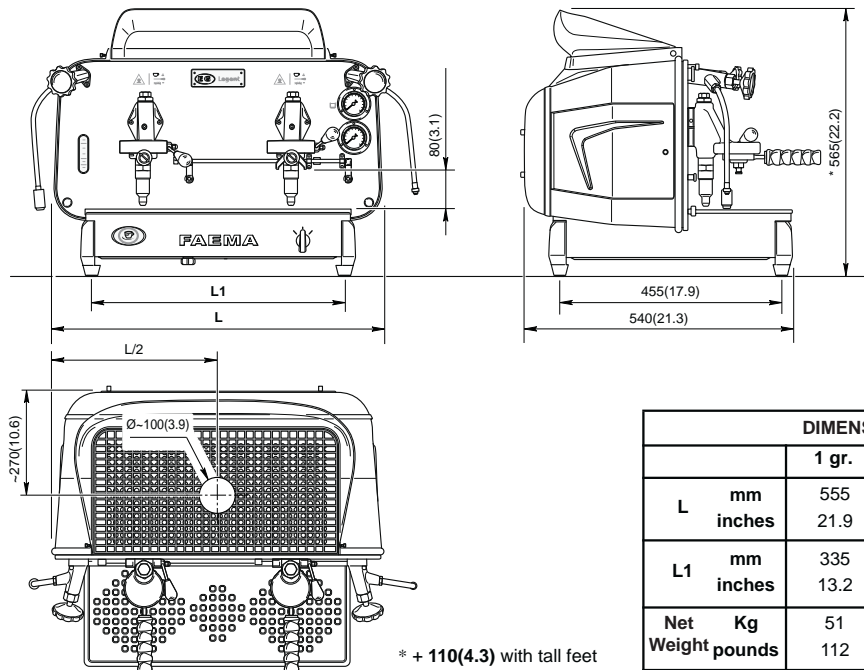
ZH 图例

- 1 主开/关按钮
- 2 咖啡输出杆
- 5 锅炉加水杆
- 6 蒸汽喷管
- 7 蒸汽调节旋钮
- 8 热水输出管
- 9 热水输出旋钮
- 10 过滤器夹座
- 13 锅炉水位指示器
- 14 锅炉压力表
- 15 底盘
- 16 压力表泵
- 17 暖杯盘
- 18 背光玻璃开关
- 19 背光玻璃

الشرح
ع

- 1 مفتاح رئيسي للتشغيل/إيقاف التشغيل
- 2 ذراع توزيع القهوة
- 5 ذراع ملء الغلاية بالماء
- 6 أنبوب نفث بخار
- 7 مقبض تنظيم البخار
- 8 أنبوب توزيع الماء الساخن
- 9 مقبض توزيع الماء الساخن
- 10 حامل مصفاة
- 13 مؤشر منسوب الماء بالغلاية
- 14 عداد ضغط الغلاية
- 15 حوض
- 16 مضخة عداد الضغط
- 17 صينية أداة تدفئة الفنجانين
- 18 مفتاح زجاجي بإضاءة خلفية
- 19 زجاج بإضاءة خلفية

	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de machine Maschinentypen modelo de la máquina tipo de la máquina 咖啡机型号 نوع الماكينة	1 gruppo 1 group 1 groupe 1 Einheit 1 grupo 1 grupo 个冲泡头 مجموعة واحدة	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos 2 个冲泡头 مجموعتين	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos 3 个冲泡头 3 مجموعات
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido 液体 - السائل	Capacità - Capacity - Capacité [L] Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidad 容量 - السعة		
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira 锅炉 غلاية الخدمة	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor 水/蒸汽 الماء/البخار	6	11	17.5
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor 热交换器 جهاز توزيع الحرارة	15	160	acqua water eau Wasser agua água 水 الماء	0.65 x 1	0.65 x 2	0.65 x 3



DIMENSIONS				
		1 gr.	2 gr.	3 gr.
L	mm	555	715	955
	inches	21.9	28.1	37.6
L1	mm	335	495	735
	inches	13.2	19.5	28.9
Net Weight	Kg	51	60	80
	pounds	112	132	176

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



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



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



ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento mani - WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands
ATTENTION: danger d'écrasement des mains - ACHTUNG: Gefährdung durch Quetschung der Hände
ATENCIÓN: peligro de aplastamiento de manos - ATENÇÃO: perigo de esmagamento das mãos
警告: 被夹危险, 小心手 - تحذير: مخاطر التصيد, كن حذرًا عند استخدام الأيدي



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



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



Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.

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

Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.

Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.

Estas páginas del manual están dedicadas al operador.

Estas páginas do manual são destinadas ao operador.

手册中的这一部分供咖啡机的操作人员使用。

هذه الصفحات الماثلة بالدليل مخصصة للاستخدام بواسطة العامل الذي يقوم بتشغيل الماكينة.



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

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

Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.

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

Estas páginas del manual están reservadas al personal técnico cualificado y autorizado.

Estas páginas do manual são para serem utilizadas por pessoal técnico qualificado e autorizado.

手册中的这一部分供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。

هذه الصفحات الماثلة بالدليل مخصصة فقط للطاقم الفني المؤهل والمعتمد.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه لكرت ادم ع مت

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

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
1. Prescrizioni generali	2
2.1 Trasporto e movimentazione	3
2.2 Prescrizioni di installazione	4
3. Prescrizioni elettriche di installazione	5
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	5
5. Check-up di installazione	6
6. Prescrizioni per l'operatore	7
7. Avvertenze	8
8. Manutenzione e riparazioni	9
9. Messa fuori servizio definitiva	9
USO	
10. Accensione giornaliera	10
11. Fase di riscaldamento	10
12. Erogazione caffè	10
13. Preparazione altre bevande calde	11
14. Controllo del livello acqua in caldaia	11
15. Pulizia e manutenzione	12
16. Il Gruppo	13
17. Anomalie - Guasti	14
IMMAGINI	VII
Service Line	X

1. Prescrizioni generali



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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: l'apparecchio non supera i 70 dB.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.





ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2.1 Trasporto e movimentazione

Imballo

- La macchina è confezionata in un robusto imballo di cartone e con le adeguate protezioni interne. Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio dell'apparecchio.
- Il trasporto deve essere effettuato secondo le indicazioni riportate sull'imballo, spostando il collo con la dovuta cautela ed evitando qualsiasi forma di collisione.
- Non lasciare l'imballo esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

Controlli al ricevimento

- Al ricevimento dell'apparecchio controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto (vedere etichette imballo).
- Controllare che l'imballo nella sua confezione originale non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e degli eventuali dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo



I materiali dell'imballo sono Eco-compatibili e riciclabili. Per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente non devono essere dispersi, ma consegnati agli appositi centri per il recupero / smaltimento secondo la normativa locale vigente.

Movimentazione



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

Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).

Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:

- essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
- utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).



2.2 Prescrizioni di installazione

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatozze) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.





3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

Per le macchine con collegamento a stella: vedere capitolo immagini figura 2.

Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere capitolo immagini figura 3.

Per le macchine con collegamento monofase: vedere capitolo immagini figura 4.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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



5. Check-up di installazione



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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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



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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 4 litri di acqua per macchina a 1 gruppo, 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

VAPORE

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



6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



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

Gruppi

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

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 4 litri di acqua per macchina a 1 gruppo, 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

Vapore

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia circuito caffè

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



7. Avvertenze



Pericolo di scottature

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



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

AVVERTENZE GENERALI

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

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

Pericolo di scottature

Non portare le mani oppure parti del corpo nelle vicinanze dei gruppi di erogazione caffè, oppure delle lance di erogazione vapore e acqua calda. Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

Piano scaldatazze

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

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

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



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

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

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



8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE

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

9. Messa fuori servizio definitiva

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

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



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

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

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



MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA

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



USO

10. Accensione giornaliera



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

Accensione elettrica

Ruotare l'interruttore generale (1) nella posizione 1.
La caldaia viene riempita d'acqua fino al raggiungimento del livello previsto.
Quindi ruotare l'interruttore generale (1) nella posizione 2.
A questo punto comincia la "Fase di riscaldamento".

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (1) fino alla posizione 0.



11. Fase di riscaldamento



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

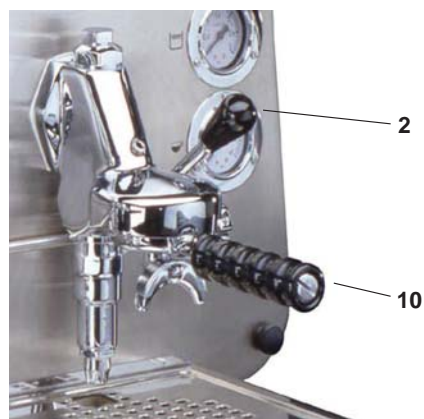
In attesa che la macchina sia pronta per l'uso, innestare i portafiltri (10) ai gruppi.
Per non alterare la termica della macchina, non ricoprire con panni il piano scaldatazze.

Quando il manometro (14) indica la pressione di regime, la macchina è pronta per l'uso.



12. Erogazione caffè

1. Sganciare il portafiltro (10) dal gruppo.
2. Scaricare i fondi nel cassetto battifondi.
3. Riempire il filtro con la dose di caffè macinato.
4. Livellarlo col pressino.
5. Agganciare il portafiltro (10) al gruppo in modo che faccia bene tenuta la guarnizione sottocoppa.
6. Porre le tazzine (o la tazzina) sotto ai beccucci di erogazione.
7. Alzare la levetta (2) del gruppo in posizione verticale. Da questo momento, per i primi 5+6 secondi non si vede uscire caffè. Questo è infatti il tempo che impiega la pressione per raggiungere il valore di mandata della pompa. In questo tempo avviene l'infusione, ossia la preliminare cottura del caffè. Al termine dell'infusione, inizia l'erogazione, durante la quale il caffè esce a getto continuo. L'erogazione viene fatta terminare, riportando la levetta (2) in posizione orizzontale, quando si è raggiunta nella tazza la quantità voluta.



13. Preparazione altre bevande calde

Erogazione vapore

Immergere completamente la lancia vapore (6) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare, aprendo quindi il rubinetto del vapore (7).

Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi arrestare l'erogazione di vapore ruotando verso l'indicazione "0" la manopola (7).

Erogazione acqua calda

Posizionare il recipiente in corrispondenza del tubo (8) ed azionare il rubinetto (9).

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.



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

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

Usare un bricco alto e stretto, riempirlo fino a metà circa ed introdurre il tubo (6) nel latte.

Aprire gradualmente il rubinetto del vapore (7) e riscaldare il latte per alcuni secondi.

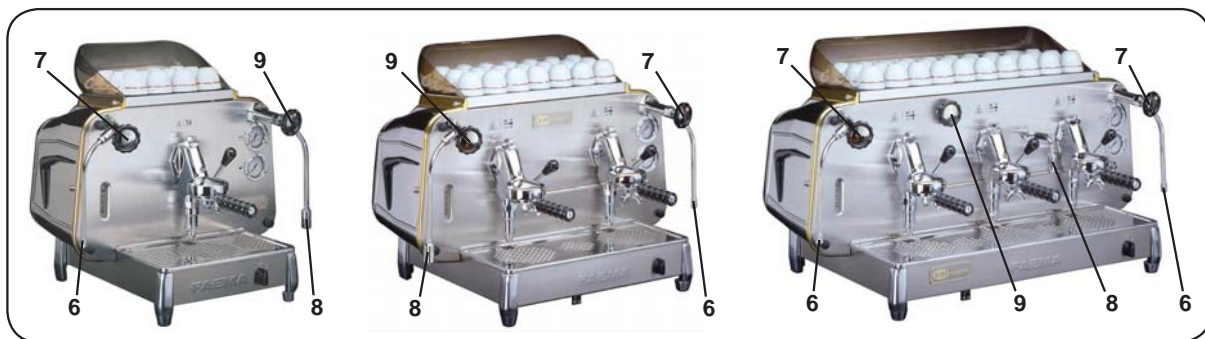
Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione di vapore ruotando verso l'indicazione "0" la manopola (7). Finito l'uso del vapore, pulire accuratamente il tubo (6) con una spugna od uno straccio pulito.



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.



14. Controllo del livello acqua in caldaia (dove previsto)

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

Carico dell'acqua in caldaia con rubinetto di servizio manuale

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

Premere la leva di caricamento (5), facendo attenzione a non superare il livello MAX dell'indicatore ottico (13).



15. Pulizia e manutenzione



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

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

Pulizia dei gruppi

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

- 1) Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.
- 2) Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- 3) Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente .
- 4) Agganciare il portafiltro al gruppo ed eseguire alcuni cicli.
- 5) Togliere il portafiltro, pulire con una spugna la doccetta.
- 6) Eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua da ogni gruppo.

Portafiltri:

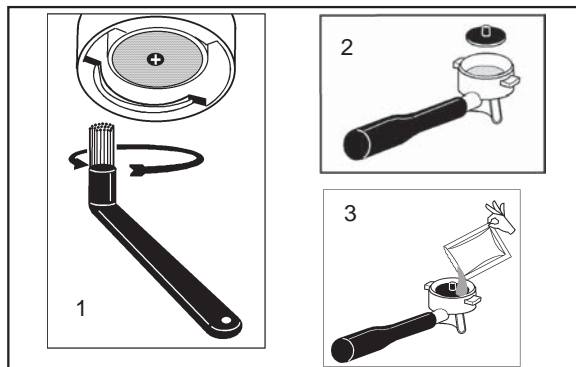
- 1) In un recipiente adatto, che non sia di alluminio o di ferro, versare un litro di acqua calda (50÷80°C) e una quantità di detergente secondo le indicazioni del prodotto.
- 2) Togliere i filtri dai portafiltri.
- 3) Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti. **NOTA!** Immergere solamente le parti metalliche.
- 4) Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.
- 5) Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio del filtro sia nella sua sede.

Lance vapore e acqua calda

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

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

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



Griglie e bacinella di gocciolamento

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

Vaschetta di scarico

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

Carrozzeria

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

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



16. Il Gruppo

Ogni gruppo è termoregolato indipendentemente, con la propria "CIRCOLAZIONE A TERMOSIFONE" separata. Nella parte anteriore (o corpo del gruppo), dove viene agganciato il portafiltra, si trovano:

- il rompigitto (**M**);
- la doccetta (**N**);
- la guarnizione sottocoppa (**P**).

Nella parte posteriore sono ricavati i fori di entrata (**A**) e di uscita (**B**) dell'acqua per la circolazione a termosifone e per il caffè.

Le tre valvole del gruppo assolvono le seguenti funzioni:

1. Valvola di erogazione (**E**). Col gruppo in funzione è aperta e permette il passaggio dell'acqua al caffè macinato. Chiusa quando il gruppo è in riposo, permette la circolazione a termosifone.
2. Valvola di infusione (**I**). Determina la cottura del caffè, grazie ad un gioco di pressioni.
3. Valvola di scarico (**S**). Chiusa durante l'erogazione, viene aperta e scarica il gruppo alla fine dell'erogazione stessa, comandata da un'asta azionata dalla camma della leva di comando.

COME FUNZIONA IL GRUPPO

A. Gruppo in riposo.

1. Leva (**2**) comando gruppo - Orizzontale.
2. Circolazione a termosifone - L'acqua circola nella camera attorno al fungo (**G**) centrale (canotto), mantenendo il gruppo termoregolato.
3. Valvola di erogazione (**E**) - Chiusa.
4. Valvola di infusione (**I**) - Tenuta aperta dalla camma (**C**).
5. Valvola di scarico (**S**) - Tenuta aperta dalla camma (**C**).
6. Portafiltra - Agganciato e contenente i fondi del caffè precedente.
7. Pompa - Ferma.

B. Gruppo in operazione.

1. Portafiltra - Agganciato col macinato fresco.
2. Leva (**2**) comando gruppo - Posizione verticale.
3. Pompa - In funzione.
4. Valvola di erogazione (**E**) - Tenuta aperta dalla camma (**C**).
5. Valvola di infusione (**I**) - Chiusa.
6. Valvola di scarico (**S**) - Chiusa.

La leva (**2**) comando gruppo in posizione verticale agisce sull'albero a camme, che preme sul pulsante del microswitch del motore pompa.

IL "PERIODO DI INFUSIONE"

- La pressione nella circolazione a termosifone raggiunge il valore di mandata della pompa (8÷9 bar).
- L'acqua sotto pressione entra nella camera sovrastante l'ugello (**H**), attraverso 4 fori nel fungo centrale.
- L'ugello (**H**) permette il passaggio di una piccola quantità calibrata di acqua nel corpo del gruppo (camera della camma, camera di erogazione, condotti e spazio sul macinato) che gradualmente si riempie, fino a raggiungere la pressione di apertura della valvola di infusione (**I**).
- A questo punto inizia il riempimento della camera di infusione (**L**).
- Durante il riempimento della camera di infusione, l'aria contenuta in questa si raduna a contatto col caffè macinato: in questa bolla d'aria si forma vapore.
- Tutto il gruppo è ora alla pressione di infusione e rimane a questo valore fino al riempimento totale della camera di infusione; a questo punto la pressione sale e raggiunge

il valore di mandata della pompa.

- Il completamento dell'infusione richiede circa 6 secondi dal momento di innalzamento della leva (**2**) comando gruppo. Questo è il "PERIODO DI INFUSIONE".
- In questo periodo l'acqua calda arriva in contatto col caffè macinato, ma ad una pressione non sufficiente a vincere la resistenza.
- La pressione dell'acqua sale gradualmente sul macinato, determinandone il rigonfiamento e la cottura preliminari.

L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ'

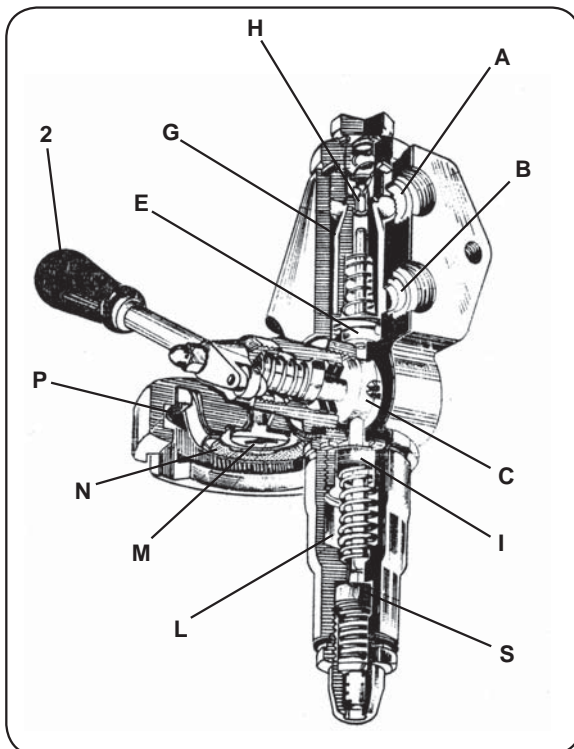
- Al termine del periodo di infusione, cioè quando la pressione dell'acqua sopra il macinato ha raggiunto il valore di mandata della pompa, inizia l'erogazione vera e propria della "crema caffè", che continua fino all'arresto del gruppo. L'erogazione di un caffè normale deve durare circa 25 secondi.
- L'ottenimento di questi tempi è legato al tipo di caffè (miscela), alla sua giusta torrefazione e soprattutto alla sua macinatura.

NOTA: la chiusura del gruppo deve essere effettuata con rapidità, perché il cuscino di vapore che si è formato a contatto coi fondi possa contribuire ad un efficace scarico del gruppo e quindi all'asciugatura dei fondi.

Al termine dell'erogazione il gruppo si scarica automaticamente. Si evita così che rimanga in pressione e rende agevole lo sgancio del portafiltra.

C. Termine dell'erogazione

1. Tutti i componenti del gruppo ritornano nella stessa posizione di cui al punto A.
2. L'apertura delle valvole di infusione (**I**) e di scarico (**S**) per mezzo della camma (**C**) permette lo svuotamento degli spazi sotto la valvola di erogazione.



17. 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
Perdita dal bordo del portafiltro (10).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (10) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.

17. Anomalie - Guasti

Interventi da parte del tecnico specializzato

ANOMALIA	CAUSA	OSSERVAZIONI
Periodo di infusione molto breve. Erogazione rapida. Caffè molto blando, senza crema. (difetti presenti su tutti i gruppi)	Macinatura grossa. Caffè vecchio.	Questo difetto associato ad altri sintomi secondari può essere causato da molteplici altre cause di cui ai punti seguenti. Non regolare la macinatura finché non si sono escluse tutte le altre cause.
Periodo di infusione molto breve. Erogazione rapida. Caffè molto blando, senza crema. (difetti presenti su di un solo gruppo)	Ugello del gruppo allargatosi con l'uso. Guarnizione OR del tronco conico perde. Valvola di infusione rimasta aperta. Filtro rotto sul bordo.	La portata del gruppo senza filtro deve essere di 100 cm ³ in un tempo di 8÷10 secondi.
Scarso sfruttamento del caffè. Erogazione lenta. Caffè freddo e blando.	Doccetta sporca.	Mettendo in funzione il gruppo senza il portafiltro, invece di un filone centrale, si notano dei getti sottili ed isolati.
Erogazione veloce, caffè blando. Manometro pompa indica pressione superiore a 9 bar.	Pompa starata. Valvola di by-pass bloccata.	
Scarso sfruttamento del caffè. Erogazione veloce. Caffè caldo e blando.	Filtri con fori allargati. Macinatura grossa.	Si riscontra una presenza eccessiva di fondi di caffè nella tazza.
Caffè freddi, blandi e senza crema. Tempi di infusione e di erogazione normali.	Bolla d'aria nella circolazione a termosifone. Valvola di ritegno non tiene (con pressione di rete molto bassa). Svuotamento degli scambiatori di calore. Manometro caldaia guasto (segna pressioni più alte del reale).	Manovrare alcune volte il gruppo per eliminarla Toccando il tubo di carico acqua si sente che è caldo in prossimità della macchina. Pressostato di conseguenza tarato a valori più bassi.



17. Anomalie - Guasti

Interventi da parte del tecnico specializzato

ANOMALIA	CAUSA	OSSERVAZIONI
Caffè freddi al mattino all'inizio del lavoro	Presenza di aria in caldaia.	Vedere le istruzioni per l'accensione.
Erogazione lenta. Caffè bruciato e freddo. Crema molto scura, con tendenza a formare l'occhio.	Macinatura troppo fine. Bassa pressione della pompa. Filtro a rete sopra l'ugello sporco. Ugello parzialmente otturato.	
Erogazione lenta, caffè bruciato. Manometro pompa indica pressione inferiore a 9 bar.	Pompa starata. Pompa con portata ridotta.	
Gruppo in riposo perde dal canotto di scarico (difetto presente su di un solo gruppo). Caffè erogato normalmente.	Valvola di erogazione non tiene.	Non corretto tempestivamente, esaurisce l'addolcitore molto prima della scadenza prevista, con conseguenti incrostazioni calcaree.
Gruppo in riposo. Guarnizione valvola di erogazione si guasta rapidamente. Perdita di acqua dal canotto di scarico. Caffè erogato normalmente. Difetto presente su tutti i gruppi.	Valvola di espansione con taratura troppo forte (superiore a 12 bar).	Non corretto tempestivamente, esaurisce l'addolcitore molto prima della scadenza prevista, con conseguenti incrostazioni calcaree.
Gruppi in riposo. Perdita continua di acqua fredda nella vaschetta di scarico. Gruppi non erogano più caffè ed il manometro pompa segna valori bassi.	Valvola di espansione rimasta aperta.	Non corretto tempestivamente, esaurisce l'addolcitore molto prima della scadenza prevista, con conseguenti incrostazioni calcaree.
Gruppo in funzione. Perde dal canotto di scarico. Non si ottiene caffè.	Valvola di scarico non tiene.	
Gruppo in funzione. Perdita di acqua fredda nella vaschetta di scarico. Caffè blando. Erogazione lenta.	Valvola di espansione starata (apre a meno di 9 bar).	
Gruppo perde dall'asta della camma.	Perdita sui due premistoppa.	Togliendo i premistoppa, attenzione a non rigare le sedi. Non usare attrezzi di acciaio o altri materiali duri. Prima di rimontare, pulire bene l'alberino, specialmente nelle scanalature.
Manovra del gruppo difficoltosa.	Profilo della camma usurata.	
Macchina non va in pressione o va più lentamente del solito.	Manca la corrente. Interruttore automatico scattato. Resistenze bruciate. Circuito elettrico alla resistenza interrotto. Manca acqua in caldaia.	Rubinetti vapore perde



17. Anomalie - Guasti**Interventi da parte del tecnico specializzato**

ANOMALIA	CAUSA	OSSERVAZIONI
Gruppi funzionano regolarmente. Manometro pompa non indica la pressione corretta (8÷9 bar).	Manometro guasto.	
Pompa non va in pressione. Non avviene l'erogazione.	Motore non funziona: - manca corrente; - condensatore bruciato; - microinterruttore bruciato; - motore bruciato. Valvole ritegno pompa aperta. Valvola by-pass completamente aperta.	
Pompa rumorosa.	Pompa difettosa. Mancanza di acqua nella rete.	



Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Faema!

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
1. General Rules	2
2.1 Transport and handling	3
2.2 Installation Rules	4
3. Electrical Installation Rules	5
4. Water Installation Rules	5
5. Installation Check-up	6
6. Rules for the worker operating the machine	7
7. Caution	8
8. Maintenance and Repairs	9
9. Dismantling the machine	9
USE	
10. Daily Switch-On	10
11. Heating phase	10
12. Delivery of the coffee	10
13. Other hot beverages	11
14. Water level control of boiler	11
15. Cleaning and maintenance	12
16. The Group	13
17. Defects - Malfunctions	14
IMAGES	VII
Service Line	X

1. General Rules



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

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision. Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the machine with jets of water.
- Noise: the equipment does not exceed 70dB.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.





WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging



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

Handling



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

If moving the appliance by hand, make sure:

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



2.2 Installation Rules

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





3. Electrical Installation Rules

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

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*.

For machines with a Y connection: see *illustrations chapter figure 2*.

For machines with a Δ connection: see *illustrations chapter figure 3*.

For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter figure 4*.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter Figure 5*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above six bar, install a pressure reducer set at 2-3 bar. See *Illustrations chapter Figure 6*.

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

IMPORTANT: The curves of the draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter Figure 7*.



5. Installation Check-up



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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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



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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 4 liters of water have been used for a machine with 1 group, 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups, and 9 liters for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

STEAM

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



6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



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

Groups

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

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 4 liters of water have been used for a machine with 1 group, 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups, and 9 liters for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

Steam

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

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 the coffee circuits

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



7. Caution



Danger of burns

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



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

GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for 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;
- Close the water tap;
- Clean as indicated in the dedicated chapter.

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 center.

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 people can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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

9. Dismantling the machine

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

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



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

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

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



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



USE

10. Daily Switch-On



“Before switching on the machine, ensure the following:
The mains switch is on.
The water mains tap is open”.

Electric switching on

Turn the main switch (1) to position 1.
The boiler is filled until the set level is reached.
Turn the main ON/OFF switch (1) to position 2.
“Heating” now begins.

At the end of the day, turn the machine OFF by turning the main ON/OFF switch (1) to position 0.



11. Heating phase



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

While awaiting for the machine to be ready for use, insert the filter baskets (10) in the groups.
Do not cover the cup warmer with cloths to prevent over-heating of the machine.

When the pressure gauge (14) indicates normal working pressure, the machine is ready to be used.



12. Delivery of the coffee

1. Unhook the filter-holder (10) from the group.
2. Place the grounds in the grounds drawer.
3. Fill the filter with a dose of ground coffee.
4. Level out with the coffee press.
5. Insert the filter-holder (10) into the group ensuring it that the gasket provides a good seal.
6. Place the cups (or cup) under the dispensing spouts.
7. Raise the lever (2) of the group to a vertical position.
From this moment, no coffee will be issued for 5-6 seconds. This is the time required for the pressure to reach pump delivery head value. Infusion occurs at this time, i.e. the preliminary “cooking” of the coffee. Dispensing commences at the end of the infusion, during which the coffee flows out continuously. Once the required quantity of coffee has been obtained, dispensing is stopped by replacing the lever (2) in the horizontal position.



13. Other hot beverages

Steam dispensing

Put a cup with the beverage you wish to heat under the right or left steam nozzle (6).

Completely immerse the steam nozzle in the beverage.

Gradually open up the steam tap (7), allow the beverage to heat to the desired temperature, stop the flow of steam by turning knob (7) the other way (towards "0").

Dispensing hot water

Put the pot below of pipe (8) and open the tap (9).

Heating milk for frothy coffee (cappuccino)

General indications

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



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

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



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.



14. Water level control of boiler (when provided)

The machine is fitted with a series of automatic level control devices to keep the water in the boiler at a pre-set level.

Filling the boiler with water using the manual service tap

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

Press the filling lever (5), taking care not to exceed the MAX. level on the boiler water level indicator (13).



15. Cleaning and maintenance



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

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

Cleaning the dispenser units

This procedure should be carried out at the end of the working day on all dispenser units.

- 1) Clean the underpan gasket with a brush.
- 2) Fit the blank ring into the filter holder.
- 3) Pour in the filter holder the content of a sachet or a measure of detergent powder.
- 4) Connect the filter carrier to the group and perform a few cycles.
- 5) Remove the filter carrier, clean the spout with a sponge.
- 6) Rinse by dispensing water from each group for about 30".

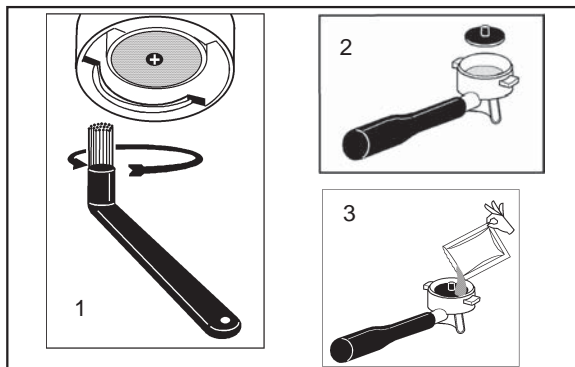
Filter Holders

- 1) In a suitable container that is neither aluminium or iron, pour a litre of hot water (50÷80°C) and a quantity of detergent according to the product instructions.
- 2) Remove the filters from the filter holders.
- 3) Soak the filters and the filter holders in this solution for about 15 minutes. **NOTE!** Only immerse the metal parts.
- 4) Remove any residues with a sponge and rinse in plenty of cold water.
- 5) Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring of the filter is in its slot.

Steam and hot water dispensing pipe

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.



Drip pan

Remove the drip pan and complete the cleaning with running water

Discharge tank

At the end of the working day, pour a jug of hot water into the discharge tank, removing any organic residue present.

Bodywork

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

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



16. The Group

Every group is independently thermoregulated, with its own separate **"THERMOSIPHON CIRCULATION"**.

The following devices are found on the front of the machine where the filter-holder is inserted:

- the flow block (M)
- the spout (N)
- the under cup gasket (P)

On the rear are the water entry and exit perforations (A and B respectively) for the thermosiphon circulation water and for the coffee.

The three group valves perform the following functions:

1. The dispensing valve (E). When the group is operating this valve is open and allows the passage of water to the ground coffee.

The valve is closed when the group is not operating and allows the thermosiphon circulation.

2. Infusion valve (I). Determines the "cooking" of the coffee thanks to a play on the pressure.
3. Drainage valve (S). This valve is closed during dispensing. It opens and drains the group at the end of the dispensing, controlled by the command lever cam wheel.

HOW THE GROUP FUNCTIONS

A. Group at rest.

1. Group command lever (2) - horizontal.
2. Thermosiphon circulation - the water circulates in the changer around the central head (G) (metal tube), maintaining the group thermoregulated.
3. Dispensing valve (E) - Closed.
4. Infusion valve (I) - Kept open by the cam (C).
5. Drainage valve (S) - Kept open by the cam (C).
6. Filter-holder - Inserted and containing the previous coffee grounds.
7. Pump - Standstill.

B. Group in operation

1. Filter-holder - Inserted with freshly ground coffee.
2. Group command lever (2) - Vertical.
3. Pump - In operation.
4. Dispensing valve (E) - Kept open by the cam (C).
5. Infusion valve (I) - Closed.
6. Drainage valve (S) - Closed.

Group command lever (2) in vertical position acts on the cam shaft which presses on the microswitch button of the pump motor.

INFUSION TIME

- The pressure in the thermosiphon circulation reaches the pump delivery head value (8 ÷ 9 bar).
- The water under pressure enters the chamber above the nozzle (H) via the 4 perforations in the central head.
- Nozzle (H) permits the passage of a small calibrated quantity of water into the group (cam chamber, dispensing chamber, ducts and space on the ground coffee) which gradually fills up until the level of pressure is reached that opens the infusion valve (I).
- At this point, the infusion chamber (L) is filled.
- While the infusion chamber is being filled, the air contained therein has contact with the ground coffee. Steam is formed in this air bubble.
- The entire group is now at infusion pressure and remains at this level until the entire infusion chamber is filled. At this point, the pressure rises to reach the pump delivery head value.
- Completion of the infusion requires about 6 seconds

from the moment the group command lever (2) rises. This is the "INFUSION PERIOD".

- During this period hot water comes into contact with the ground coffee at a pressure that is not sufficient to overcome the resistance.
- The water pressure gradually increases on the ground coffee, causing its preliminary swelling and "cooking".

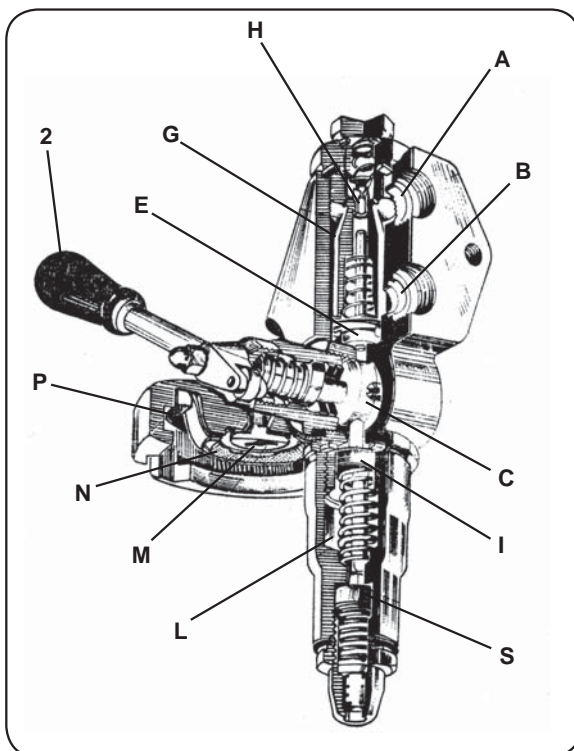
COFFEE DISPENSING

- At the end of the infusion period, i.e. when the water pressure on the ground coffee has reached the pump delivery head, dispensing of the "coffee cream" commences and continues until the group is halted. Dispensing of a normal coffee must last about 25 seconds.
- These times are based on the type of coffee (blend) used, its correct roast level and above all to its grinding degree.

NOTE: The closure of the group must be made quickly so that the cushion of steam that forms upon contact with the coffee grounds can contribute to an effective drainage from the group and consequently the drying of the coffee grounds. Upon completion of the dispensing, the group drains automatically to remove the pressure and thus making it safe to remove the filter-holder.

C. Dispensing completion

1. All the group components return to the point A position.
2. The opening of the infusion valves (I) and drainage valves (S) via the cam (C) empties the spaces under the dispensing valve.



17. 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
Leaking from the filter-holder rim (10).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter-holder (10) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan hole blocked.	Clean. Clean.

17. Defects - Malfunctions

Interventions by a specialized technician

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Infusion time too short Rapid dispensing. Coffee very bland, without cream. (Same defects on all groups).	Coffee grounds too coarse. Old coffee.	This defect is associated to other secondary symptoms which may be caused by a number of other causes as per the previous points. Do not adjust the machine until all other causes have been excluded.
Infusion time very short. Rapid dispensing. Coffee very bland, without cream. (Same defects on all groups).	Group nozzle widened through use. OR gasket in cone-shaped section leaks. Infusion valve remains open Filter edge broken.	The capacity of the group without filter must be 100 cm ³ in 8 ÷ 10 seconds.
Low coffee yield. Slow dispensing. Coffee cold and bland.	Spout dirty.	If the group is operated without the filter-holder, thin, isolated jets will be dispensed instead of one central jet.
Fast dispensing, coffee bland. Pressure gauge pump indicates pressure greater than 9 bar.	Pump out of calibration. By-pass valve blocked.	
Low coffee yield. Fast dispensing. Coffee hot and bland.	Filters with perforations widened. Coarse grinding.	Coffee grounds in cup.
Coffee cold, bland and without cream. Normal infusion and dispensing times.	Air bubble in thermosiphon circulation. Check valve does not hold (with low pressure in system). Heat exchangers emptied. Heat exchanger defective (shows pressures higher than real values).	Move group to and fro to remove air bubble. When touching the water tube it is warm near to the machine. Pressure gauge calibrated with values that are too low.



17. Defects - Malfunctions

Interventions by a specialized technician

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee cold in the morning at start of work.	Air in boiler.	See switching on instructions.
Dispensing slow. Coffee burnt and cold. Cream very dark, with tendency of formation of an "eye".	Coffee grounds too fine. Low pressure in pump. Mesh filter above spout dirty. Spout partially blocked.	
Dispensing slow, coffee burnt. Pressure gauge pump lower than 9 bar.	Pump out of calibration. Pump with reduced capacity.	
Drainage tube leaks when group is at rest (defect only on one group). Coffee dispensed normally.	Dispensing valve does not hold.	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group at rest Dispensing valve gasket fails rapidly. Water leak from the drainage tube. Coffee dispensed normally. Defect on all groups.	Expansion valve with calibration too high (above 12 bar).	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group at rest. Continuous loss of cold water in the drainage tray. Groups do not dispense any more coffee and the pressure gauge pump shows low values.	Expansion valve remained open.	If this defect is not corrected immediately, the water softener runs out long before the expiry time, with consequent scale deposit.
Group in operation. Drainage tube leaks. No coffee.	Drainage valve does not hold.	
Group in operation. Loss of cold water in drainage tray. Coffee bland. Dispensing slow.	Expansion valve out of calibration (opens at less than 9 bar).	
Group leaks at cam shaft.	Leak on the two glands.	Remove the glands taking care not to mark the housings. Do not use tools made of steel or other hard materials. Before remounting, clean the shaft thoroughly, especially the grooves
Difficult to move the groups.	Cam profile worn.	
Machine does not go into pressure or reaches pressure level slowly.	No electricity. Automatic switch gone off. Resistances burned. Electric circuit to resistance interrupted. No water in boiler.	Steam taps leak:



17. Defects - Malfunctions**Interventions by a specialized technician**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Groups function normally. Pressure gauge pump does not give correct pressure reading (8 ÷ 9 bar).	Pressure gauge defective.	
Pump does not reach pressure level. No dispensing.	Motor does not work: - No electricity. - Capacitor burnt. - Microswitch burnt. - Motor burnt. Check valve pump open. By pass valve completely opened.	
Pump noisy.	Pump defective. No water in system.	



Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Faema.

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
1. Prescriptions générales	2
2.1 Transport et manutention	3
2.2 Consignes d'installation	4
3. Consignes électriques d'installation	5
4. Consignes hydrauliques d'installation	5
5. Check-up d'installation	6
6. Prescriptions pour l'opérateur	7
7. Attention	8
8. Entretien et réparations	9
9. Mise hors service définitive	9
UTILISATION	
10. Mise en fonction	10
11. Phase de chauffage	10
12. Débit du café	10
13. Préparation d'autres boissons chaudes	11
14. Contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière	11
15. Nettoyage	12
16. Le Groupe	13
17. Anomalies - Avaries	14
IMAGES	VII
Service Line	X

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, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance. L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au-dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit: l'appareil ne dépasse pas 70 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.





ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

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

Instructions pour l'élimination de l'emballage

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



Manutention



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

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

En cas de manutention manuelle, s'assurer que :

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



2.2 Consignes d'installation

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





3. Consignes électriques d'installation

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

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](#).

Pour les machines avec branchement étoile: voir [chapitre images figure 2](#).

Pour les machines avec branchement triangle: voir [chapitre images figure 3](#).

Pour les machines avec branchement monophasé voir [chapitre images figure 4](#).

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

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

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

PRESCRIPTIONS

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le [chapitre images figure 5](#), en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le [chapitre images figure 7](#).



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:

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 4 litres pour machine à 1 groupe, 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

VAPEUR

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

Groupes

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

Eau Chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 4 litres pour machine à 1 groupe, 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Débit eau chaude").

Vapeur

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

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur

- 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 circuit café

- 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 ;
- fermer le robinet d'alimentation en eau;
- effectuer le nettoyage comme indiqué dans le chapitre correspondant.

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.



Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de:

- **suivre toutes les instructions du constructeur;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**



ATTENTION

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.

9. Mise hors service définitive

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

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



Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'élimination des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

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



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



USAGE

10. Mise en fonction



“Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que:

- l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit;
- le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert”.

Allumage chauffage électrique

Tourner l'interrupteur général (1) sur la position 1. La chaudière est remplie jusqu'au niveau d'eau prévu. Ensuite, tourner l'interrupteur général (1) sur la position 2. C'est à ce moment que commencera la “Phase de réchauffement” de votre machine à café.

Terminée l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (1) vers la position 0.



11. Phase de chauffage



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

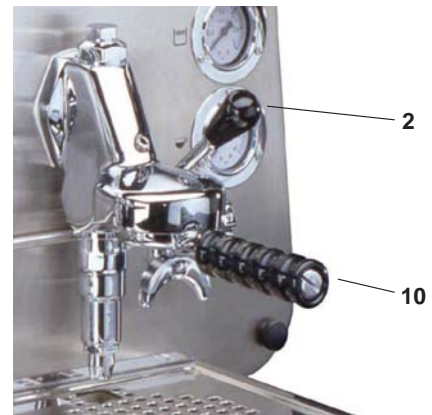
En attendant que la machine soit prête à l'usage, brancher les porte-filtres (10) sur les groupes. Pour ne pas altérer la chaleur de la machine, ne pas couvrir le plan chauffe-tasses avec un chiffon.

Lorsque le manomètre (14) indique la pression de régime, la machine est prête à l'usage.



12. Débit du café

- 1 Décrocher le porte-filtre (10) du groupe
- 2 Décharger les fonds dans le compartiment prévu à cet effet
- 3 Remplir le filtre avec la dose de café moulu
- 4 Aplanir avec le «pressoir»
- 5 Accrocher le porte-filtres (10) au groupe de façon à ce qu'il soutienne bien la garniture soucoupe
- 6 Placer les tasses (ou la tasse) sous les becs de débit
- 7 Lever le levier (2) du groupe en position verticale. Tout d'abord, dans les 5-6 premières secondes, il n'y a pas de café qui sort. En effet, c'est le temps nécessaire à la pression pour atteindre la valeur de refoulement de la pompe. Pendant ce délai arrive l'infusion c'est-à-dire la cuisson préliminaire du café. Au terme de l'infusion commence le débit durant lequel le café sort à jet continu. Le débit s'achève en remettant le levier (2) en position horizontale, dès lors que la tasse contient la quantité souhaitée.



13. Préparation d'autres boissons chaudes

Débit de la vapeur:

Immerger complètement la lance de vapeur droite (6) ou gauche dans le récipient contenant la boisson à chauffer et ouvrir graduellement le robinet de la vapeur (7).

Attendre que la boisson ait atteint la température désirée et arrêter le débit de vapeur en tournant le bouton (7) vers l'indication "0".

Débit d'eau chaude:

Mettre en place le récipient au dessous de la sortie du tuyau (8) et ouvrir le robinet (9).

Réchauffement du lait pour un cappuccino:

Indications générales

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

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

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

Utiliser un pot à lait haut et étroit, le remplir jusqu'à la moitié et introduire le tube (6) dans le lait.

Ouvrir graduellement le robinet de la vapeur (7) et faire chauffer le lait pendant quelques secondes.

Lorsque l'on obtient la quantité de mousse désirée à une température suffisamment chaude, arrêter le débit de vapeur en tournant le bouton (7) vers l'indication "0".

Lorsque l'utilisation de la vapeur est terminée, nettoyer soigneusement le tube (6) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre.



Nettoyage des lances à vapeur

Au terme de chaque débit de vapeur:

- à l'aide d'un'éponge 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.



14. Contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière (la ou c'est prévu)

La machine est fournie d'une série d'auto-niveau qui garde l'eau dans la chaudière à un niveau déterminé par avance.

Chargement de l'eau dans la chaudière avec un robinet de service manuel

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

Pousser le levier de chargement (5), en faisant attention à ne pas dépasser le niveau MAX de l'indicateur optique (13).



15. Nettoyage



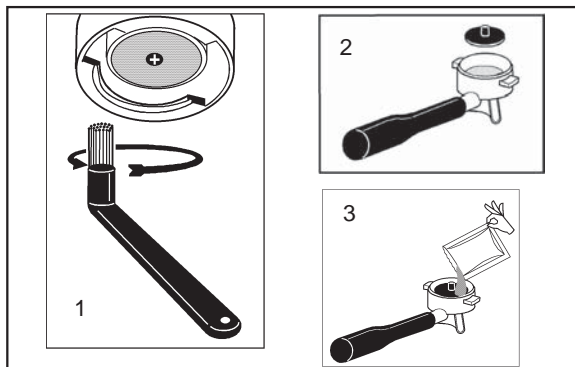
Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP) s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

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

Nettoyage des groupes

C'est une intervention qu'il faut effectuer à la fin de la journée de travail de la machine, sur tous ses groupes, comme suit:

- 1) Nettoyer la garniture soucoupe à l'aide de la petite brosse.
- 2) Introduire le disque de gomme dans le porte-filtres.
- 3) verser le contenu dans un petit sachet ou bien dans un petit mesureur de poudre détergente.
- 4) Accrocher le porte-filtre au groupe et effectuer quelques cycles.
- 5) Enlever le porte-filtre, nettoyer la petite douche à l'aide d'une éponge
- 6) Effectuer le rinçage en débitant de l'eau de chaque groupe pendant au moins 30 secondes



Porte-filtres

- 1) Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (50 - 80 °C) et une quantité de détergent selon les indications du produit.
- 2) Enlever les filtres des porte-filtres.
- 3) Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes. **N. B. !** Plonger uniquement les parties métalliques.
- 4) Enlever les éventuels résidus à l'aide d'une éponge et rincer abondamment dans de l'eau froide.
- 5) Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation du filtre soit dans son emplacement.

Lances à vapeur et eau chaude

A 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.

Petit bassin d'écoulement

Extraire le bassin et compléter le nettoyage sous l'eau courante.

Bassin de décharge

A la fin de la journée de travail de votre machine à café, mettre le contenu d'une verseuse d'eau chaude dans le bassin de décharge, en enlevant les éventuels résidus organiques présent.

Carrosserie

Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans ammoniaque (ne pas utiliser d'abrasifs), 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.



16. Le groupe

Chaque groupe est à température constante indépendamment, avec sa propre «CIRCULATION A THERMOSIPHON» séparée.

Dans la partie antérieure (ou corps du groupe), où le porte-filtre est accroché, se trouvent:

- le brise-jet (M)
- la petite douche (N)
- la garniture soucoupe (P)

Dans la partie postérieure se trouvent les trous d'entrée (A) et de sortie (B) de l'eau pour la circulation à thermosiphon et pour le café.

Les trois soupapes du groupe ont les fonctions suivantes:

1. soupape de débit (E). Elle est ouverte avec le groupe en fonction et permet le passage de l'eau au café moulu. Fermée quand le groupe est au repos, elle permet la circulation à thermosiphon.
2. Soupape d'infusion (I). Elle détermine la cuisson du café, grâce à un jeu de pressions.
3. Soupape d'échappement (S). Fermée durant le débit, elle est ouverte et écoule le groupe à la fin du débit lui-même, commandés par une tige actionnée par la came du levier de commande.

COMMENT FONCTIONNE LE GROUPE

A. Groupe au repos.

1. Levier (2) commande groupe- Horizontal
2. Circulation et thermosiphon. L'eau circule dans la chambre autour du champignon (G) central (canot), en maintenant le groupe à une température constante.
3. Soupape de débit (E). Fermée.
4. Soupape d'infusion (I). Maintenu ouverte par la came (C)
5. Soupape d'échappement (S). Maintenu ouverte par la came (C)
6. Porte-filtre- Accroché et contenant les fonds du café précédent.
7. Pompe. Arrêtée

B. Groupe en opération.

1. Porte-filtre- Accroché au café fraîchement moulu
2. Levier (2) commande groupe-Position verticale
3. Pompe- en fonction
4. Soupape de débit (E) - maintenue ouverte par la came (C)
5. Soupape d'infusion (I) - Fermée
6. Soupape d'échappement (S) Fermée

Le levier (2) commande groupe en position verticale agit sur l'arbre et sur la came qui appuie sur le bouton poussoir du microswitch du moteur de la pompe.

LA «PERIODE D'INFUSION»

- La pression dans la circulation à thermosiphon atteint la valeur d'envoi de la pompe (8-9 bars)
- L'eau sous pression entre dans la chambre située au-dessus la buse (H), à travers 4 trous dans le champignon central.
- La buse (H) permet le passage d'une petite quantité calibrée d'eau dans le corps du groupe (chambre de la came, chambre de débit, conduits et espace sur le café moulu) qui se remplit progressivement jusqu'à atteindre la pression d'ouverture de la soupape d'infusion (I).
- A ce moment du processus commence le remplissage de la chambre d'infusion (I)
- Pendant le remplissage de la chambre d'infusion, l'air contenu dans cette dernière se regroupe au contact du café moulu; dans cette bulle d'air se forme la vapeur.
- L'ensemble du groupe se trouve maintenant à la pression d'infusion et reste à ce niveau jusqu'au remplissage

total de la chambre d'infusion; puis la pression monte et atteint la valeur d'envoi de la pompe.

- L'achèvement de l'infusion demande environ 6 secondes à partir du moment où est relevé le levier (2) commande groupe. Il s'agit de la «PERIODE D'INFUSION».
- Pendant ce laps de temps, l'eau chaude arrive au contact avec le café moulu, mais à une pression non suffisante pour vaincre la résistance.
- La pression de l'eau monte progressivement sur le café moulu et en détermine ainsi le regonflement et la cuisson préalables.

LE DEBIT DU CAFE

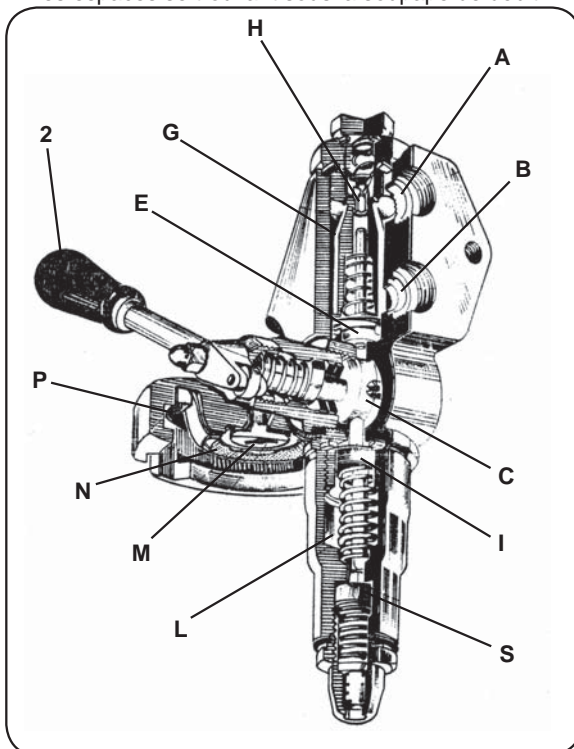
- Au terme de la période d'infusion, c'est-à-dire lorsque la pression de l'eau au-dessus du café moulu atteint la valeur d'envoi de la pompe, commence le débit en lui-même de la «crème du café» qui se poursuit jusqu'à l'arrêt du groupe. Le débit d'un café normal doit durer pendant 25 secondes.
- L'obtention de ces périodes de débit est liée au type de café (mélange), à sa torréfaction et surtout à sa mouture.

NOTE: la fermeture du groupe doit être effectuée rapidement car le coussin de vapeur qui s'est formé au contact des fonds peut contribuer à un écoulement efficace du groupe et donc à l'assèchement des fonds.

Au terme du débit, le groupe s'évacue automatiquement. On évite ainsi qu'il ne reste sous pression et que le décrochage du porte-filtre ne soit dangereux.

C. Fin du débit

1. Tous les composants du groupe se remettent dans la position dans laquelle ils étaient au point A.
2. L'ouverture de la soupape d'infusion (I) et d'échappement (b) par l'intermédiaire de la came (b) permet de vider les espaces se trouvant sous la soupape de débit.



17. 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
Perte du bord du portefiltres (10).	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 porte-filtres (10) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.

17. Anomalies - Avaries

Interventions de la part du technicien spécialisé

ANOMALIE	CAUSE	OBSERVATIONS
Période d'infusion très brève. Débit rapide. Café très léger, sans crème. (défauts présents sur tous les groupes)	Moulure grosse Café vieux	Ce défaut associé à d'autres symptômes secondaires peut être causé par de nombreuses autres causes (cf. points suivants). Ne pas régler la moulure avant d'avoir exclu toutes les autres causes.
Périodes d'infusion très brèves. Débit rapide. Café très léger, sans crème (défauts présents sur tous les groupes)	Base du groupe s'est élargie avec l'usage. Guarniture OR du tronc conique fuit. Soupape d'infusion est restée ouverte. Filtre cassé sur le bord.	La portée du groupe sans filtre doit être de 100 cm ³ dans un délai de 8-10 secondes
Exploitation du café médiocre Débit lent Café froid et léger	Petite douche sale	En mettant en marche le groupe sans le porte-filtre, on remarque des jets fins et isolés.
Débit rapide, café léger. Le manomètre de la pompe indique une pression supérieure à 9 bar.	Pompe dérégulée. Soupape de by-pass bloquée	
Exploitation du café médiocre Débit rapide Café chaud et léger	Filtres aux trous élargis Grosse moulure	Fonds de café dans la tasse
Cafés froids, légers et sans crème. Délai d'infusion et de débit normaux.	Bulle d'air dans la circulation à thermosiphon. Soupape de retenue ne fonctionne pas (pression de réseau très basse). Vidage des échangeurs de chaleur. Manomètre de la chaudière en panne (il indique des pressions plus hautes de la normale)	Manœuvrer un certain nombre de fois le groupe pour l'éliminer. En touchant le tuyau d'écoulement de l'eau on sent qu'il est chaud à proximité de la machine. Pressostat de conséquence calibré et valeurs plus basses



17. Anomalies - Avaries

Interventions de la part du technicien spécialisé.

ANOMALIE	CAUSE	OBSERVATIONS
Cafés froids le matin au commencement du travail	Présence d'air dans la chaudière	Voir les instructions pour l'allumage.
Débit lent. Café brûlé et froid. Crème très sombre	Moulure trop fine. Basse pression de la pompe. Le filtre à réseau sur la buse est sale. La buse est partiellement obturée.	
Débit lent, café brûlé. Manomètre de la pompe indique une pression inférieure à 9 bars.	Pompe déréglée. Pompe à portée réduite.	
Groupe au repos fuit par le canot d'écoulement (défaut présent dans un seul groupe). Café débité normalement.	Soupape de débit ne fonctionne pas.	Ne se corrige pas en temps utile, il faut sortir l'adoucisseur bien avant le délai prévu avec pour conséquences des incrustations de calcaires.
Groupe au repos. La garniture de la soupape de débit se détériore rapidement. Fuite d'eau par le canot d'écoulement. Café débité normalement. Défaut présent dans tous les groupes.	Soupape d'expansion avec calibrage trop fort (supérieur à 12 bars).	Ne se corrige pas en temps utile, il faut sortir l'adoucisseur bien avant le délai prévu avec pour conséquences des incrustations de calcaires.
Groupe au repos. Fuite continue d'eau froide dans la cuve d'écoulement. Les groupes ne débitent plus de café et le manomètre de la pompe indique des valeurs basses.	Soupape d'expansion restée ouverte.	Ne se corrige pas en temps utile, il faut sortir l'adoucisseur bien avant le délai prévu avec pour conséquences des incrustations de calcaires.
Groupe en fonction. Fuite du canot d'écoulement. Impossible d'obtenir du café.	Soupape d'écoulement ne fonctionne pas.	
Groupe en fonction. Fuite d'eau froide dans la cuve d'écoulement. Café léger. Débit lent.	Soupape d'expansion déréglée (ouvre à moins de 9 bars).	
Le groupe fuit par la tige de la came.	Fuite sur les deux presse-étoupe	En retirant les presse-étoupes, attention à ne pas rayer les sièges. Ne pas utiliser d'outils en acier ou d'autres matériaux durs. Avant de remonter, nettoyer bien l'arbre, spécialement dans les fentes.
Manœuvre du groupe difficile.	Profil de la came abîmé	
La machine ne va pas sous pression ou alors plus lentement que d'habitude.	Le courant manque. Interrupteur automatique est débranché. Résistances brûlées. Circuit électrique de la résistance est interrompu. La chaudière n'a pas suffisamment d'eau.	Robinet vapeur fuit.



17. Anomalies - Avaries

Interventions de la part du technicien spécialisé.

ANOMALIE	CAUSE	OBSERVATIONS
Les groupes fonctionnent régulièrement. Le manomètre de la pompe n'indique pas la pression (8-9 bars)	Manomètre détérioré	
La pompe n'est pas sous pression. Pas de débit.	Le moteur ne fonctionne pas. - Le courant manque ; - Le condensateur est brûlé ; - le microinterrupteur est brûlé ; - le moteur est brûlé. Soupape de retenue de la pompe est ouverte. Soupape de by-pass complètement ouverte	
Pompe bruyante	Pompe défectueuse Manque d'eau dans le réseau	



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Faema-Kaffeemaschine.

Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.

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

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2
2.1 Transport und Handling	3
2.2 Vorschriften zur Installation	4
3. Elektrischer Anschluß	5
4. Anschluß der Wasserkreise	5
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	6
6. Vorschriften für den Bediener	7
7. Hinweise	8
8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	9
9. Endgültige Ausserbetriebstellung	9
GEBRAUCH	
10. Tägliche Einschaltung	10
11. Vorwärmphase	10
12. Kaffeeabgabe	10
13. Zubereitung sonstiger Heißgetränke	11
14. Kontrolle des Wasserstandes im Heizkessel	11
15. Reinigung und Wartung	12
16. Der Abgabeeinheit	13
17. Anomalien - Störungen	14
ABBILDUNGEN	VII
Service Line	X

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 Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: das Gerät überschreitet 70 dB 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.





ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muss zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

2.1 Transport und Handling

Verpackung

- Die Maschine ist in einer robusten Verpackung aus Karton und mit geeignetem internem Schutz verpackt. Auf der Verpackung sind die konventionellen Symbole, die während des Handlings und der Lagerung des Geräts beachtet werden müssen, abgebildet.
- Der Transport muss unter Einhaltung der auf der Verpackung angegebenen Hinweise erfolgen. Das Produkt muss mit der gebotenen Vorsicht und unter Vermeidung jeglicher Form von Zusammenstoß bewegt werden.
- Die Verpackung keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) aussetzen.

Kontrollen beim Eingang

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

Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



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

Transport



Die mit dem Transport und der Verlagerung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.

Gehen Sie beim Transport und bei Verlagerung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie soweit möglich die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.

Bei Transport und Verlagerung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:

- Die Anzahl der zum Anheben und zur Verlagerung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine entsprechen;
- Alle zum Anheben und zur Verlagerung der Maschine eingesetzten Personen müssen eine entsprechende Arbeitsschutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) verwenden.



2.2 Vorschriften zur Installation

- Vergewissern Sie sich vor Anschluss der Maschine, dass die Angaben auf dem Typenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln.
- Das Netzkabel muss in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muss auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden. Achten Sie bei der Aufstellung darauf, dass sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und dass eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, dass in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluss an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablass vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. B. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mit Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.





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.*

Maschinen für Sternanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2.*

Maschinen für Dreiecksanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3.*

Maschinen für einphasigen Anschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4.*

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

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

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

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 5* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

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

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

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel *Abbildungen, Abb. 7* gezeigt verlegt werden!



5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe in Unterlage C zur Installation einfügen)

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronische Standkontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile



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

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 4 Liter l (bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten) bzw. 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Heißwasser-Ausgabe").

WASSERDAMPFKREIS

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

Abgabeeinheiten

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

Heisswasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 4 Liter l (bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten) bzw. 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Heißwasser-Ausgabe").

Wasserdampfkreis

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis) 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 Kaffeekreis

- 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.
- Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.
- Nehmen Sie die Reinigung gemäß den Angaben im entsprechenden Kapitel vor.

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.

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

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



Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, umweltgerechten Behandlung und

Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwertung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

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

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



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



GEBRAUCH

10. Tägliche Einschaltung



Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten: der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein; das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.

Einschaltung des Gerätes

Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf „1“.

Der Heizkessel wird bis zum vorgesehenen Stand mit Wasser gefüllt.

Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf „2“.

Die **Vorwärmphase** beginnt.

Nach dem täglichen Betrieb müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (1) auf „0“ setzen.



11. Vorwärmphase



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

Während der Vorwärmphase, in der sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, können Sie die Filterhalter (10) in die Abgabeeinheiten einsetzen.

Um die Wärmeleistung der Maschine nicht zu verändern, dürfen die Tassen auf dem Tassenvorwärmer nicht mit Lappen oder Tüchern abgedeckt werden.

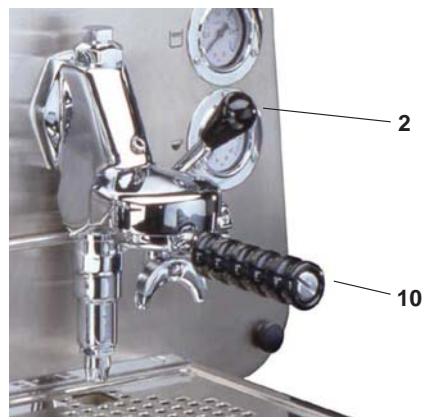
Wenn das Manometer (14) den vorgeschriebenen Betriebsdruck anzeigt; ist die Maschine betriebsbereit.



12. Kaffeeabgabe

1. Nehmen Sie den Filterhalter (10) von der Abgabeeinheit ab.
2. Geben Sie den Kaffeesatz in die Kaffeesatzschublade.
3. Füllen Sie den Filter des Filterhalters mit gemahltem Kaffee.
4. Streichen Sie den gemahltem Kaffee mit dem dafür vorgesehenen Andrücker glatt.
5. Setzen Sie den Filterhalter (10) so in die Abgabeeinheit, daß die Dichtung eine perfekte Dichtigkeit gewährleistet.
6. Stellen Sie die Kaffeetasse(n) unter die Ausflußöffnung(en) der Abgabeeinheit(en).
7. Stellen Sie den Hebel der Abgabeeinheit (2) in die vertikale Stellung.

Während der ersten 5 bis 6 Sekunden tritt kein Kaffee aus der Abgabeeinheit aus, da die Pumpe den Auslaßdruck erreichen muß. In dieser Zeit wird der Kaffee aufgegossen d.h. vorgekocht. Nach dem Aufkochen beginnt der Abgabevorgang beginnt, während der der Kaffee in kontinuierlichem Austritt abgegeben wird. Um die Kaffeeabgabe abzubrechen, müssen Sie den Hebel (2) in die horizontale Position zurückstellen, sobald die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse eingefüllt wurde.



13. Zubereitung sonstiger Heißgetränke

Abgabe von Wasserdampf

Setzen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in den Behälter mit dem zu erwärmenden Getränk, und öffnen Sie den Regler zur Wasserdampfabgabe (7).

Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Wasserdampfabgabe abbrechen, indem Sie den Regler zur Wasserdampfabgabe (7) auf „0“ setzen.

Abgabe von heißem Wasser

Setzen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Abgabe von Heißwasser (8), und drehen Sie den Regler zur Heißwasserabgabe.

Milchaufschäumung zur Cappuccino-Zubereitung

Allgemeine Hinweise

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



Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muss die verbliebene Milch weggekippt werden.

ACHTUNG: Bei längerem Stillstand, sich an den geltenden Hygiene-Normen betreffend Milchkonservierung halten.



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.



14. Kontrolle des Wasserstandes im Heizkessel (sofern vorgesehen)

Die Maschine ist mit mehreren elektronischen Standkontrollen ausgestattet, die dafür sorgen, daß das Wasser im Heizkessel immer auf dem vorgeschriebenen Stand gehalten wird.

Wassereinfüllung über Handventil

Benutzen Sie diese Funktion **nur** im Falle einer Störung der elektronischen Standkontrolle.

Drücken Sie den Hebel zur Wasserauffüllung (5); achten Sie während der Auffüllung des Heizkessels darauf, das die auf dem Schauglas (13) angerachte MAX-Kennzeichnung nicht überschritten wird.



15. Reinigung und Wartung



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 Abgabeeinheiten

Der nachstehend beschriebene Vorgang muß nach jedem Arbeitstag für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden!

- 1) Reinigen Sie die Dichtung des Filterhalters mit einer Bürste.
- 2) Setzen Sie den Blindfilter in die Filtereinheit ein.
- 3) Füllen Sie den Inhalt eines Beutels mit Reinigungsmittel oder einen Meßbecher Reinigungsmittel ein.
- 4) Setzen Sie den Filterhalter in die Abgabeeinheit, und führen Sie einige Abgabevorgänge aus.
- 5) Nehmen Sie den Filterhalter ab, und reinigen Sie die Wasserdusche mit einem Schwamm.
- 6) Spülen Sie jede Abgabeeinheit, indem Sie etwa 30 Min. lang Wasser abgeben.

Filterhalter:

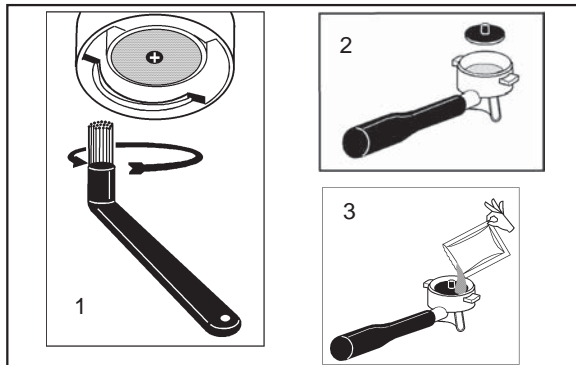
- 1) In einen geeigneten Behälter, der nicht aus Aluminium oder Eisen sein darf, einen Liter heißes Wasser (50+80°C) und die Menge an Spülmittel einfüllen, die in den Dosierangaben des verwendeten Produkts angegeben ist.
- 2) Nehmen Sie die Filter aus den Filterhaltern.
- 3) Filter und Filterhalter mindestens 15 Minuten lang in die Lösung legen. **HINWEIS!** Nur die Teile aus Metall eintauchen.
- 4) Entfernen Sie mögliche Restablagerungen mit einem Schwamm, und spülen Sie die Filter und die Filterhalter mit reichlich kaltem Wasser gut aus.
- 5) Die Filter wieder so in die Filterhalter einsetzen, dass die Feder zur Filterblockierung in ihren Sitz einschnappt.

Rohre Dampf- und Heißwasserabgabe

Nehmen Sie einen sauberen Schwamm, reinigen Sie die Rohre mit warmem Wasser, und entfernen Sie möglicherweise präsenste organische Ablagerungen. Spülen Sie die Rohre mit reichlich Wasser.

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.



Tropfenauffangwanne

Ziehen Sie die Wanne heraus, und reinigen Sie sie unter fließendem Wasser.

Ausflußwanne

Kippen Sie am Ende jedes Arbeitstages ein Kännchen mit heißem Wasser in die Wanne, um Ablagerungen und Verkrustungen im Ausfluß zu entfernen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Lappen; **BENUTZEN SIE WEDER AMMONIAK NOCH SCHEUERENDE PUTZMITTEL.** Entfernen Sie möglicherweise im Arbeitsbereich präsenste organische Ablagerungen.

Zu beachten: Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Paneele des Gehäuses zu spritzen.



16. Der Abgabeeinheit

Die Temperatur jeder Abgabeeinheit wird über einen eigenen **SIPHON-WÄRMEUMLAUFKREIS** unabhängig geregelt. Auf der Frontseite der Maschine (auf dem Körper der Abgabeeinheit), wo der Filterhalter eingesetzt wird, sind folgende Komponenten installiert:

- Strahlregler (**M**);
- Wasserdusche (**N**);
- Filterhalterdichtung (**P**).

Auf der Rückseite der Maschine befinden sich der Einlauf (**A**) und der Auslauf (**B**) des Wassers für den Siphon-Wärmeumlaufkreis und für die Kaffeezubereitung.

Die drei Ventile jeder Abgabeeinheit haben folgende Funktionen:

1. Abgabeventil (**E**): Wird während des Betriebs der Maschine geöffnet, um dem gemahlene Kaffee Wasser zuzuführen. Wenn sich die Maschine im Ruhezustand befindet, ist das Ventil gesperrt und ermöglicht die Wasserzirkulation im Siphon-Wärmeumlaufkreis.
2. Aufgußventil (**I**): Dient dem Kaffeeaufguß.
3. Abflußventil (**S**): Ist während des Abgabevorgangs gesperrt und nach Abschluß des Abgabevorgangs geöffnet. Das Ventil wird von einem Stößel gesteuert, der von der Nocke des Steuerhebels angetrieben wird.

FUNKTION DER ABGABEEINHEIT

A. Abgabeeinheit in Ruhezustand

1. Hebel (**2**) zur Steuerung der Abgabeeinheit – horizontale Position
2. Siphon-Wärmeumlaufkreis – Das Wasser zirkuliert in einem pilzförmigen zentralen Umlaufkreis (Rohrleitung, **G**), der die konstante Beibehaltung der Betriebstemperatur der Abgabeeinheit bewirkt.
3. Abgabeventil (**E**) – gesperrt
4. Aufgußventil (**I**) – wird von der Nocke (**C**) offen gehalten
5. Abflußventil (**S**) – wird von der Nocke (**C**) offen gehalten
6. Filterhalter – wird in die Abgabeeinheit eingesetzt; enthält den Kaffeesatz des vorher zubereiteten Kaffees
7. Pumpe – abgeschaltet

B. Abgabeeinheit in Betrieb

1. Filterhalter – wird mit frischem Kaffee gefüllt und in die Abgabeeinheit eingesetzt.
2. Hebel (**2**) zur Steuerung der Abgabeeinheit – vertikale Position
3. Pumpe – eingeschaltet
4. Abgabeventil (**E**) – wird von der Nocke (**C**) offen gehalten
5. Aufgußventil (**I**) – gesperrt
6. Abflußventil (**S**) – gesperrt
7. Wenn der Hebel (**2**) zur Steuerung der Abgabeeinheit in die vertikale Position gesetzt wird, aktiviert er die Nockenwelle, die den Mikroschalter des Pumpenmotors aktiviert.

DIE AUFGUSSPHASE

- Der im Siphon-Wärmeumlaufkreis präsente Druck steigt auf den Auslaßdruck der Pumpe (8 bis 9 bar) an.
- Das unter Druck stehende Wasser läuft über 4 Auslaßöffnungen des zentralen Siphons in die Kammer unter der Düse (**H**) ein.
- Die Düse (**H**) bewirkt den Durchlauf einer geringen, genau dosierten Menge Wasser in den Körper der Abgabeeinheit (Kammer der Nocke, Abgabekammer, Leitungen und Raum des gemahlene Kaffees *?*condotti e spazio sul macinato), so daß die Abgabeeinheit langsam so weit mit Wasser gefüllt wird, bis der Druck zur Öffnung des Aufgußventils (**I**) erreicht ist.
- Das Aufgußventil (**I**) öffnet, und das Wasser läuft in die Aufgußkammer (**L**) ein.
- Während der Auffüllung der Aufgußkammer kommt die in der Kammer präsente Luft mit dem gemahlene Kaffee in Berührung; in dieser Luftblase bildet sich Wasserdampf.
- Die gesamte Abgabeeinheit hat nun den Aufgußdruck erreicht, der bis zur vollständigen Auffüllung der Aufgußkammer beibehalten wird. Danach steigt der Druck auf den Auslaßdruck der Pumpe an.
- Der Aufguß benötigt etwa 6 Sekunden, gerechnet

ab der Verstellung des Hebels (**2**) zur Steuerung der Abgabeeinheit nach oben. Dieser Zeitraum wird als „AUFGUSSPHASE“ bezeichnet.

- Während der Aufgußphase kommt das heiße Wasser mit dem gemahlene Kaffee in Berührung; der dabei entstehende Druck reicht jedoch nicht aus, um das Heizelement .
- Der Wasserdruck überträgt sich stufenweise ansteigend auf den gemahlene Kaffee, so daß der Kaffee aufgossen (vorgekocht) wird.

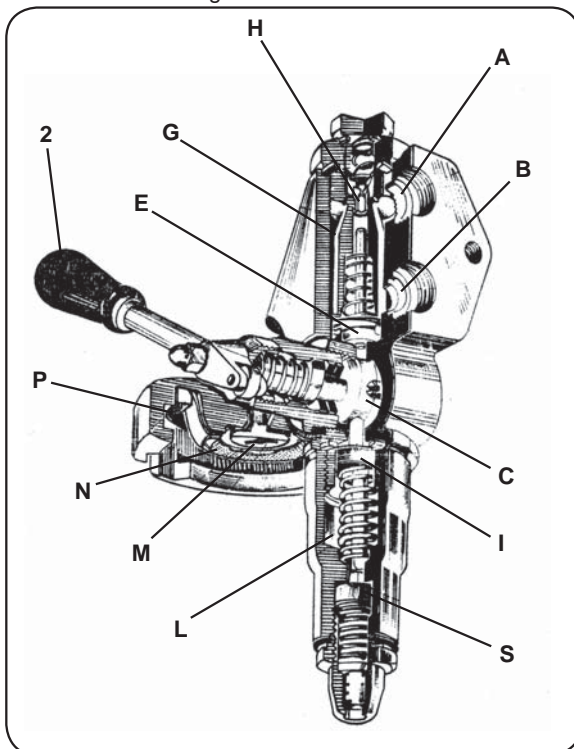
KAFFEEABGABE

- Nach Abschluß der Aufgußphase, wenn der über dem gemahlene Kaffee präsente Wasserdruck den Auslaßdruck der Pumpe erreicht hat, beginnt der Vorgang der Abgabe von „cremig“ Kaffee, der bis zur Abschaltung der Abgabeeinheit andauert. Normalerweise dauert der Abgabevorgang etwa 25 Sekunden.
- Die o.a. Zeiten sind von der Art des verwendeten Kaffees (Mischung) und der Röstung des Kaffees, vor allem jedoch von der Mahlfineinheit des Kaffees abhängig.

HINWEIS: Die Abschaltung der Abgabeeinheit muß mit Entschiedenheit erfolgen, damit das Luftkissen, das sich im Kontakt mit dem Kaffeesatz gebildet hat, den Abgabevorgang unterstützt und die schnelle Trocknung des Kaffeesatzes ermöglicht. Nach dem Abgabevorgang wird die Abgabeeinheit selbsttätig entleert, so daß der Druck aus der Einheit abgelassen wird und der Filterhalter problemlos abgenommen werden kann.

C. Abschluß des Abgabevorgangs

1. Alle Komponenten der Abgabeeinheit kehren in die unter Punkt A beschriebene Ausgangsstellung zurück.
2. Durch die Öffnung des Aufgußventils (**I**) und des Abflußventils (**S**) über die Nocke (**C**) wird der Bereich unterhalb des Abgabeventils entleert.



17. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (10)	Die Dichtung des Filterhalters ist mit Kaffee verschmutzt.	Die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
Zu schnelle Kaffeeabgabe	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffe zu alt.	Feiner gemahlene Kaffee verwenden. Frischen Kaffee verwenden.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Die Löcher des Filters sind verstopft oder die Auslauföffnung des Filterhalters (10) ist verschmutzt. Kaffe zu fein gemahlen	Filter / Filterhalter reinigen. Gröber gemahlene Kaffee verwenden.
Unter der Maschine tritt Wasser aus.	Wasserablaßgully zugesetzt. Ablaßöffnung in Ablaßwanne zugesetzt.	Wasserablaßgully reinigen. Ablaßöffnung reinigen.

17. Anomalien - Störungen

Vom Kundendienst auszuführende Maßnahmen

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Zu kurze Aufgußzeit. Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu schwach, ohne Schaumkrone (bei allen Abgabeeinheiten). Zu kurze Aufgußzeit.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffe zu alt.	Diese Störung kann mit anderen sekundären Ursachen in Zusammenhang stehen, die nachstehend beschrieben werden. Verändern Sie die Mahlfeinheit erst, wenn alle dieser sekundären Ursachen beseitigt wurden.
Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu schwach, ohne Schaumkrone (nur bei einer Abgabeeinheit).	Die Öffnungen der Düse der Abgabeeinheit haben sich im Laufe der Zeit vergrößert. Die O-Ringdichtung des konischen Schaftes ist undicht. Filterrand defekt.	Der Durchsatz der Abgabeeinheit ohne Filter muß in einer Zeit zwischen 8 und 10 Sekunden gleich 100 cm ³ sein.
Schlechte Kaffeeausbeute. Zu langsame Abgabe. Kaffee zu kalt und zu schwach.	Wasserdusche verschmutzt	Abgabeeinheit ohne Filter betreiben; anstatt eines zentralen Strahls treten einzelne, feinere Strahlen aus.
Zu schnelle Abgabe, Kaffee zu schwach. Das Manometer der Pumpe zeigt einen Druck über 9 bar an.	Pumpe falsch eingestellt. By-Pass-Ventil blockiert.	
Schlechte Kaffeeausbeute. Zu schnelle Abgabe.	Die Öffnungen der Filter haben sich im Laufe der Zeit vergrößert. Kaffee zu grob gemahlen.	Zu viel Kaffeesatz in der Tasse weist auf diese Anomalie hin.
Kaffee zu heiß und zu schwach. Kaffee zu kalt und zu schwach und ohne Schaumkrone. Aufgußzeiten und Abgabezeiten normal.	Im Siphon-Wärmeumlaufkreis haben sich Luftblasen gebildet. Das Rückschlagventil ist undicht (bei extrem niedrigem Leitungsdruck). Entleerung der Wärmetauscher. Manometer Heizkessel defekt (und zeigt einen über dem Istdruck liegenden Wert an).	Entfernen Sie die Luftblasen aus dem Wärmeumlaufkreis. Bei Berührung der Wassereinlaufeitung kann man feststellen, daß die Leitung in Maschinennähe sehr heiß ist. Der Druckwächter ist auf einen zu niedrigen Wert eingestellt.



17. Anomalien - Störungen

Vom Kundendienst auszuführende Maßnahmen

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Der erste Kaffee am Morgen, zu Beginn des Betrieb, ist zu kalt.	Luft im Heizkessel.	Halten Sie sich an die Anleitungen zur Einschaltung der Maschine.
Zu langsame Abgabe. Kaffee verbrannt und zu kalt. Sehr dunkler Schaum, Tendenz zur Bildung von "Augen".	Kaffee zu fein gemahlen. Zu niedriger Betriebsdruck der Pumpe. Netzfilter über der Düse verschmutzt. Düse teilweise zugesetzt.	
Zu langsame Abgabe. Kaffee verbrannt. Das Manometer der Pumpe zeigt einen Druck unter 9 bar an.	Pumpe falsch eingestellt. Zu niedrige Förderleistung.	
Im Ruhestatus leckt das Auslaufrohr (nur bei einer Abgabeeinheit). Normale Kaffeeabgabe.	Abgabeventil defekt.	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit im Ruhestatus. Zu schneller Verschleiß der Dichtung des Abgabeventils. Wasseraustritte unter dem Auslaufrohr. Normale Kaffeeabgabe. (Die Anomalie tritt bei allen Abgabeeinheiten auf).	Das Ausdehnungsventil ist auf einen zu hohen Wert eingestellt (über 12 bar).	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit im Ruhestatus. Kontinuierlicher Austritt von kaltem Wasser in die Ablaufwanne. Die Abgabeeinheiten geben keinen Kaffee mehr ab; das Manometer der Pumpe zeigt einen zu niedrigen Betriebsdruck an.	Das Ausdehnungsventil ist geöffnet geblieben.	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit in Betrieb. Wasseraustritt Auslaufrohr. Keine Kaffeeabgabe.	Auslaßventil defekt oder verschmutzt.	
Abgabeeinheit in Betrieb. Kontinuierlicher Austritt von kaltem Wasser in die Ablaufwanne. Zu schwacher Kaffee. Zu langsame Abgabe.	Ausdehnungsventil falsch eingestellt (öffnet bei Werten unter 9 bar).	
Die Abgabeeinheit leckt am Stößel der Nockenwelle.	Verluste an beiden Stopfbuchsen	Bauen Sie die Stopfbuchsen aus; achten Sie dabei auf die Sitze der Stopfbuchsen. Benutzen Sie kein Werkzeug aus Stahl oder anderem harten Werkstoff. Vor dem erneuten Einbau der Stopfbuchsen muß die kleine Welle gut gereinigt werden (insbesondere in den Riefelungen)
Die Abgabeeinheit läßt sich nur schwer bewegen.	Nockenwelle verschlissen.	
Der Betriebsdruck wird nicht oder nur zu langsam erreicht.	Stromausfall. Auslösung des Leistungsschutzschalters. Heizelemente durchgebrannt. Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen. Kein Wasser im Heizkessel	Das Dampfventil leckt.



17. Anomalien - Störungen

Vom Kundendienst auszuführende Maßnahmen

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Vorschriftsmäßiger Betrieb der Abgabeeinheiten. Das Manometer der Pumpe zeigt nicht den vorschriftsmäßigen Betriebsdruck (8 ÷ 9 bar) an.	Manometer defekt.	
Der Betriebsdruck der Pumpe wird nicht erreicht. Keine Abgabe.	Ausfall des Pumpenmotors: - Stromausfall; - Kondensator durchgebrannt; - Mikroschalter durchgebrannt; - Motor überhitzt; Rückschlagventil der Pumpe geöffnet. By-Pass-Ventil vollständig geöffnet.	
Exzessives Laufgeräusch der Pumpe.	Pumpe defekt. Kein Wasser in der Leitung.	



Estimada Señora, estimado señor,

Le felicitamos por la elección de su nueva Faema.

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

USO

10. Puesta en marcha	10
11. Fase de calentamiento	10
12. Erogacion del café	10
13. Preparación de otras bebidas calientes	11
14. Verificación del nivel del agua en caldera	11
15. Limpieza	12
16. El Grupo	13
17. Anomalías - Averías	14

IMÁGENES	VII
-----------------	------------

Service Line	XI
---------------------	-----------

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 aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.
El uso por parte de menores, con o sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: el aparato no supera los 70 dB.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.





ATENCIÓN

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

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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

2.1 Transporte y desplazamiento

Embalaje

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

Controles en el momento de la recepción

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

Advertencias para la eliminación del embalaje



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

Desplazamiento



El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.

Manipule el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).

En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:

- haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipulación del aparato;
- se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).



2.2 Instrucciones para la instalación

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- Compruebe que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, cámbielo.
- Extienda el cable de alimentación en toda su longitud.
- La máquina para café debe apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además, debe instalarse de manera que la superficie de apoyo más alta (bandeja caliente-tazas) quede a una altura no inferior a 1,2 m. Es necesario prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 10 °C y 32 °C (50 °F y 90 °F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua) y el aliviadero del agua dotado de sifón deben encontrarse en los inmediatos alrededores de la máquina.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto la limpieza con chorros de agua.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- No instale el aparato a la intemperie.





3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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](#).

Para las máquinas con conexión a estrella: véase el [capítulo imágenes figura 2](#).

Para las máquinas con conexión a triángulo: véase el [capítulo imágenes figura 3](#).

Para las máquinas con conexión monofásica: véase el [capítulo imágenes figura 4](#).

4. 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 mantenimiento específico, dependiendo del valor de dureza detectado y de las modalidades de uso del aparato.

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Coloque el aparato sobre un plano en posición perfectamente horizontal maniobrando los pies de apoyo, bloqueándolos a continuación.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el [capítulo imágenes figura 5](#), respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

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

Tubo de descarga: coloque un extremo del tubo de descarga en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.

IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el [capítulo imágenes figura 7](#).



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:

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 4 litros para máquina de 1 grupo, 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo "Erogación agua caliente").

VAPOR

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.



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.

Grupos

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

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 4 litros para máquina de 1 grupo, 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

Vapor

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

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 del circuito café

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



7. Advertencias



Peligro de quemaduras

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.

Ecurrir 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;**
- **cerrar el grifo de alimentación hídrica;**
- **efectuar la limpieza como se indica en el capítulo correspondiente.**

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 manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN

Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

ATENCIÓN

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

9. Interrupción definitiva del servicio

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

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



El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

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



PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA

Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.



USO

10. Puesta en marcha



“Antes de poner en funcionamiento la máquina, comprobar que: esté conectado el interruptor principal de la alimentación eléctrica; esté abierta la válvula principal de la alimentación hídrica”.

Encendido eléctrico

Al colocar el interruptor general (1) en la posición 1. La caldera se llena hasta alcanzar el nivel de agua previsto. A continuación colocar el interruptor general (1) en la posición 2 y de esta forma empieza la “Fase de calentamiento”.

Al final de la actividad diaria, apagar la máquina colocando el interruptor general (1) en la posición “0”.



11. Fase de calentamiento



ATENCIÓN: No cubrir con paños el rellano calentatazas.

Mientras se espera que la máquina esté lista para ser usada, colocar los porta-filtros (10) en los grupos. Para no alterar la térmica de la máquina, no recubrir con paños la bandeja caliente-tazas.

Cuando el manómetro (14) indica la presión de régimen, la máquina está lista para ser usada.



12. Erogación del café

1. Desmontar el porta-filtro (10) del grupo.
2. Descargar los fondos en el cajón de residuo-fondos.
3. Llenar el filtro con la dosis de café molido.
4. Nivelarlo con la prensa.
5. Montar el porta-filtro (10) en el grupo de forma que quede perfectamente acoplada la junta sub-copa.
6. Colocar las tacitas (o la tacita) debajo de las boquillas de erogación.
7. Empujar hacia arriba la palanca (2) del grupo y colocarla en posición vertical.

Desde este momento, durante los primeros 5-6 segundos no se ve salir café. En efecto éste es el tiempo que tarda la presión para alcanzar el valor de alimentación de la bomba. En este tiempo se realiza la infusión, es decir la preliminar cocción del café. Al final de la infusión, empieza la erogación, durante la cual el café sale con un chorro continuo. Para terminar la erogación colocar la palanca (2) en posición horizontal cuando en la taza se haya obtenido la cantidad deseada.



13. Preparación de otras bebidas calientes

Erogación vapor

Introducir completamente el tubo vapor derecha (6) o izquierda (6) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y girando el mando del vapor (7).

Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada, interrumpir la erogación de vapor girando el mando (7) hacia la indicación "0".

Erogación agua caliente

Poner un recipiente bajo de la salida del tubo (8) y abrir el grifo (9).

Calentamiento de la leche para el capuchino

Indicaciones generales

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



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

"En el caso de períodos de larga inactividad, respetar las normas higiénicas vigentes para la conservación de la leche".



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.**



14. Verificación del nivel del agua en caldera (onde previsto)

La máquina está equipada con un autonivel de serie que se ocupa de mantener el agua de la caldera a un nivel predeterminado.

Carga del agua en la caldera con válvula de servicio manual

Esta función hay que utilizarla sólo en el caso de funcionamiento anómalo del autonivel electrónico.

Empujar la palanca de carga (6), teniendo cuidado en no superar el nivel MAX del indicador óptico (13).



15. Limpieza



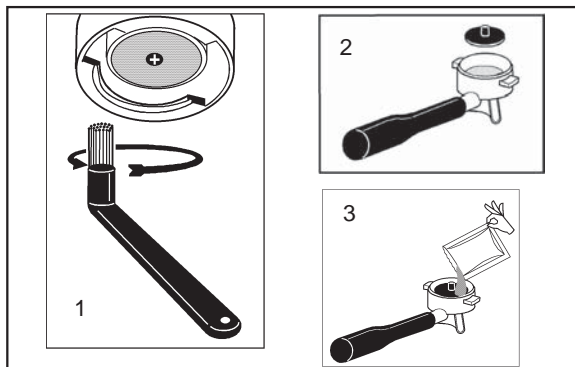
Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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 de los grupos

Operaciones que hay que realizar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos.

- 1) Limpiar la junta subcopa con el cepillo.
- 2) Introducir el disco ciego en el portafiltro.
- 3) Echar el contenido de un sobrecito o bien una dosis de detergente en polvo.
- 4) Enganchar el portafiltro al grupo y efectuar algunos ciclos.
- 5) Quitar el portafiltro y limpiar con una esponja la boquilla.
- 6) Llevar a cabo el aclarado abriendo el agua de cada grupo durante 30” aproximadamente.



Portafiltros

- 1) En un recipiente adecuado, que no sea de aluminio o de hierro, verter un litro de agua caliente (50÷80 °C) y una cantidad de detergente según las indicaciones del producto.
- 2) Quitar los filtros de los portafiltros.
- 3) Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante 15 minutos. **NOTA** Sumerja solamente las partes metálicas.
- 4) Eliminar con una esponja eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.
- 5) Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación del filtro esté en su sede.

Boquillas de vapor y agua caliente

Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

Bandeja de goteo

Extraer el recipiente y terminar la limpieza con agua corriente.

Bandeja de desagüe

Al final de la jornada de trabajo, echar una jarra de agua caliente en la bandeja de desagüe, para eliminar eventuales residuos orgánicos.

Carrocería

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.



16. El Grupo

Cada grupo está termostregulado independientemente, con la propia **"CIRCULACIÓN POR TERMOSIFÓN"** separada. En la parte anterior (o cuerpo del grupo), donde se engancha el portafiltro, se encuentran:

- el rompe-chorro (M);
- la ducha (N);
- la junta sub-copa (P).

En la parte posterior se obtienen los orificios de entrada (A) y de salida (B) del agua para la circulación por termosifón y para el café.

Las tres válvulas del grupo desempeñan las siguientes funciones:

1. Válvula de erogación (E). Con el grupo en funcionamiento está abierta y permite que pase el agua a través del café molido. Está cerrada cuando el grupo está en reposo y permite la circulación por termosifón.
2. Válvula de infusión (I). Determina la cocción del café, gracias a un juego de presiones.
3. Válvula de descarga (S). Está cerrada durante la erogación, luego se abre y descarga el grupo al final de la erogación misma, regulada por una barra accionada por la excéntrica de la palanca de mando.

COMO FUNCIONA EL GRUPO

A. Grupo en reposo.

1. Palanca (2) mando grupo – Horizontal.
2. Circulación por termosifón – El agua circula en la cámara alrededor del cabezal (G) central (manguito), manteniendo el grupo termostregulado.
3. Válvula de erogación (E) – Cerrada.
4. Válvula de infusión (I) – Junta abierta de la excéntrica (C)
5. Válvula de descarga (S) – Junta abierta de la excéntrica (C)
6. Porta-filtro – Enganchado y que contiene los fondos del café anterior.
7. Bomba – Parada.

B. Grupo en operación.

1. Porta-filtro – Enganchado con el café molido fresco.
2. Palanca (2) mando grupo – Posición vertical.
3. Bomba – En funcionamiento.
4. Válvula de erogación (E) – Junta abierta de la excéntrica (C).
5. Válvula de infusión (I) – Cerrada.
6. Válvula de descarga (S) – Cerrada.

La palanca (2) de mando del grupo en posición vertical actúa sobre el árbol de excéntricas, que presiona sobre el pulsador del microinterruptor del motor de la bomba.

EL "PERIODO DE INFUSIÓN"

- La presión en la circulación por termosifón alcanza el valor de alimentación de la bomba (8÷9 bar).
- El agua bajo presión entra en la cámara que está por debajo de la boquilla (H), a través de 4 orificios en el cabezal central.
- La boquilla (H) permite el pasaje de una pequeña cantidad regulada de agua en el cuerpo del grupo (cámara de la excéntrica, cámara de erogación, conductos y espacio en el café molido) que gradualmente se llena, hasta alcanzar la presión de apertura de la válvula de infusión (I).
- A partir de este momento empieza el llenado de la cámara de infusión (L).
- Durante el llenado de la cámara de infusión, el aire contenido en ésta se agrupa en contacto con el café molido: en esta burbuja de aire se forma vapor.
- Todo el grupo está ahora con la presión de infusión y permanece con este valor hasta que se llena

completamente la cámara de infusión; a partir de este momento la presión aumenta y alcanza el valor de alimentación de la bomba.

- La terminación de la operación de infusión requiere unos 6 segundos a partir del momento de subida de la palanca (2) del mando grupo. Este es el "PERIODO DE INFUSIÓN".
- En este periodo el agua caliente se pone en contacto con el café molido, pero a una presión no suficiente para vencer la resistencia.
- La presión del agua aumenta gradualmente en el café molido, determinando su hinchamiento y la cocción preliminares.

LA EROGACIÓN DEL CAFÉ

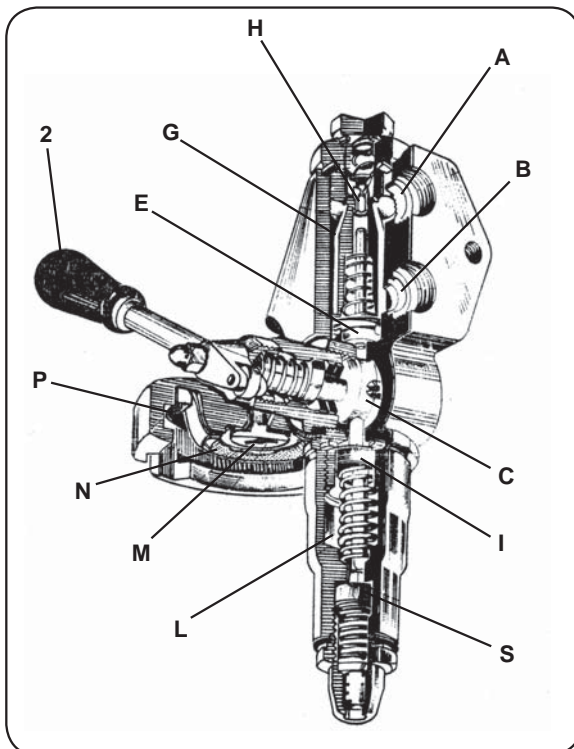
- Al final del periodo de infusión, es decir cuando la presión del agua sobre el café molido ha alcanzado el valor de alimentación de la bomba, inicia la erogación verdadera y propia de la "crema de café", que sigue hasta que se para el grupo. La erogación de un café normal tiene que durar cerca 25 segundos.
- La obtención de estos tiempos depende del tipo de café (mezcla), de su justa torrefacción y sobre todo de la molienda.

NOTA: el cierre del grupo se tiene que efectuar con rapidez, para que el cojín de vapor que se ha formado en contacto con los fondos pueda contribuir a una eficaz descarga del grupo y por lo tanto al secado de los fondos.

Al final de la erogación, el grupo se descarga automáticamente. De esa forma se evita que permanezca en presión y que sea peligroso el desenganche del porta-filtro.

C. Final de la erogación

1. Todos los componentes del grupo vuelven a la misma posición indicada en el punto A.
2. La apertura de las válvulas de infusión (I) y de descarga (S) por medio de la excéntrica (C) permite el vaciado de los espacios bajo la válvula de erogación.



17. 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
Pérdidas en el borde del portafiltro (10).	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 (10) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.

17. Anomalías - Averías

Intervenciones que tienen que ser realizadas por un técnico especializado

ANOMALIA	CAUSA	OBSERVACIONES
Periodo de infusión muy breve. Erogación rápida. Café muy blando, sin crema. (defectos presentes en todos los grupos)	Molienda gruesa. Café viejo	Este defecto asociado a otros síntomas secundarios puede estar causado por otras numerosas causas, como se especifica en los siguientes puntos. No regular la molienda hasta que no se hayan excluido todas las demás causas.
Periodo de infusión muy breve. Erogación rápida. Café muy blando, sin crema. (defectos presentes en un solo grupo)	La boquilla del grupo se ha ensanchado con el uso. La junta OR del tronco cónico pierde. La válvula de infusión se ha quedado abierta. Filtro roto en el borde.	La capacidad del grupo sin filtro tiene que ser de 100 cm ³ en un tiempo de 8÷10 segundos.
Escaso provecho del café. Erogación lenta. Café frío y blando.	Ducha sucia.	Poniendo en funcionamiento el grupo sin el porta-filtro, en vez de un chorro central, se notan unos chorros finos y aislados
Erogación rápida, café blando. Manómetro bomba indica presión superior a 9 bar.	Bomba no regulada. Válvula de by-pass bloqueada.	
Escaso provecho del café. Erogación rápida. Café caliente y blando.	Filtros con orificios ensanchados. Molienda gruesa.	Fondos de café en la taza.
Cafés fríos, blandos y sin crema. Tiempos de infusión y de erogación normales.	Burbuja de aire en la circulación por termosifón. La válvula de retención no retiene (con presión de red muy baja). Vaciado de los cambiadores de calor. Manómetro de la caldera averiado (señala presiones más altas que las reales)	Hacer funcionar algunas veces el grupo para eliminarla. Tocando el tubo de carga del agua se siente que está caliente cerca de la máquina. Presostato consecuentemente regulado con valores más bajos.



17. Anomalías - Averías

Intervenciones que tienen que ser realizadas por un técnico especializado

ANOMALIA	CAUSA	OBSERVACIONES
Cafés fríos por la mañana hasta el final del trabajo	Presencia de aire en la caldera.	Véanse las instrucciones para el encendido.
Erogación lenta. Café quemado y frío. Crema muy oscura, con tendencia a separarse	Molienda demasiado fina. Baja presión de la bomba. Filtro de red en la boquilla sucia. Boquilla parcialmente obturada.	
Erogación lenta, café quemado. Manómetro bomba indica presión inferior a 9 bar.	Bomba no regulada. Bomba con capacidad reducida.	
Grupo en reposo pierde del manguito de descarga (defecto presente en un solo grupo). Café erogado normalmente.	La válvula de erogación no retiene	No se ha corregido inmediatamente, agota el ablandador mucho antes de la fecha de caducidad prevista, con consecuentes incrustaciones de cal.
Grupo en reposo. La junta de la válvula de erogación se ha desgastado rápidamente. Pérdida de agua desde el manguito de descarga. Café erogado normalmente. Defecto presente en todos los grupos.	Válvula de expansión con regulación demasiado fuerte (superior a 12 bar).	No se ha corregido inmediatamente, agota el ablandador mucho antes de la fecha de caducidad prevista, con consecuentes incrustaciones de cal.
Grupos en reposo. Pérdida continua de agua fría en la bandeja de descarga. Los grupos ya no erogan café y el manómetro de la bomba señala valores bajos.	La válvula de expansión permanece abierta.	No se ha corregido inmediatamente, agota el ablandador mucho antes de la fecha de caducidad prevista, con consecuentes incrustaciones de cal.
Grupo en funcionamiento. Pierde del manguito de descarga. No se obtiene café.	La válvula de descarga no retiene.	
Grupo en funcionamiento. Pérdida de agua fría en la bandeja de descarga. Café blando. Erogación lenta.	Válvula de expansión no regulada (abre a menos de 9 bar).	
El grupo pierde en la barra de la excéntrica.	Pérdida en los dos prensaestopas.	Quitando los prensaestopas, tener cuidado en no rayar las sedes. No usar herramientas de acero u otros materiales duros. Antes de volver a montar, limpiar bien el árbol, especialmente en las ranuras.
Maniobra del grupo dificultosa.	Perfil de la excéntrica desgastada.	
La máquina no va en presión o va más lentamente de lo normal.	Falta la corriente. El interruptor automático ha saltado. Resistencias quemadas. Circuito eléctrico a la resistencia interrumpido. Falta agua en la caldera.	El grifo del vapor pierde.



17. Anomalías - Averías

Intervenciones que tienen que ser realizadas por un técnico especializado

ANOMALIA	CAUSA	OBSERVACIONES
Los grupos funcionan regularmente. Manómetro bomba no indica la presión correcta (8÷9 bar)	Manómetro averiado.	
La bomba no va en presión. No se realiza la erogación.	El motor no funciona: - falta de corriente; - condensador quemado; - microinterruptor quemado; - motor quemado; Válvulas de retención bomba abierta. Válvula by-pass completamente abierta	
Bomba ruidosa.	Bomba defectuosa. Falta de agua en la red.	



Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Faema.

Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a “segurança de trabalhar melhor”.

O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Índice

	Página
1. Prescrições gerais	2
2.1 Transporte e movimentação	3
2.2 Prescrições para a instalação	4
3. Prescrições eléctricas para a instalação	5
4. Prescrições hidráulicas de instalação	5
5. Check-up de instalação	6
6. Prescrições para o operador	7
7. Advertências	8
8. Manutenção e reparações	9
9. Colocação fora de serviço definitiva	9
USO	
10. Acendimento diário	10
11. Fase de aquecimento	10
12. Distribuição do café	10
13. Preparação de outras bebidas quentes	11
14. Controle do nível da água na caldeira	11
15. Limpeza e manutenção	12
16. II Grupo	13
17. Anomalias - Avarias	14
IMAGENS	VII
Service Line	XI

1. Prescrições gerais



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

Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.
As crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Ruído: o aparelho não ultrapassa os 70 dB.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho





ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

2.1 Transporte e movimentação

Embalagem

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

Verificações ao receber o aparelho

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

Advertências para a eliminação da embalagem



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

Movimentação



O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).

No caso de movimentação manual certificar-se de que:

- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manejo do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).



2.2 Prescrições para a instalação

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





3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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 ainda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere [capítulo imagens figura 1](#).

Para as máquinas com conexão em estrela vide [capítulo imagens figura 2](#).

Para as máquinas com conexão em triângulo vide [capítulo imagens figura 3](#).

Para as máquinas com conexão mono-fásica vide [capítulo imagens figura 4](#).

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no [capítulo imagens figura 5](#), respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado a 2÷3 bar: vide [capítulo imagens figura 6](#).

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num poço dotado de sifão para a inspecção e a limpeza.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel [capítulo imagens figura 7](#).



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:

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 4 litros por máquina de 1 grupo, 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

VAPOR

- Distribuir vapor das lanças por cerca de um minuto, usando os respectivos comandos.



6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

Grupos

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

Água Quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 4 litros por máquina de 1 grupo, 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

Vapor

- Distribuir vapor das lanças por cerca de um minuto, usando os respectivos comandos.

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 do circuito do café

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



7. Advertências



Perigo de queimaduras

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



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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos a coisas e pessoas decorrentes de um uso irregular ou não previsto da máquina de café.

Nunca accionar a máquina de café com as mãos molhadas ou com os pés descalços.

Perigo de queimaduras

Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.

Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas

Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café.

Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (por exemplo durante

o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações

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

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 reparação

Em caso de mau funcionamento, desligar a máquina, desinsérer 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 Diretiva Europeia 2012/19/UE 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.



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

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

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 objeto de recolha separada.



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.



UTILIZAÇÃO

10. Acendimento diário



"Antes de colocar a máquina em função, apurar que:
o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta" ..

Acendimento eléctrico

Rodear o interruptor geral (1) até alcançar a posição 1.
A caldeira é enchida com água até alcançar o nível previsto.
A seguir rodear o interruptor geral (1) até alcançar a posição 2.
A este ponto começa a "Fase de aquecimento".

No final da actividade diária, desligar a máquina, rodeando o interruptor geral (1) até alcançar a posição 0.



11. Fase de aquecimento



ATENÇÃO: não cobrir com panos o plano escaalda-chávenas.

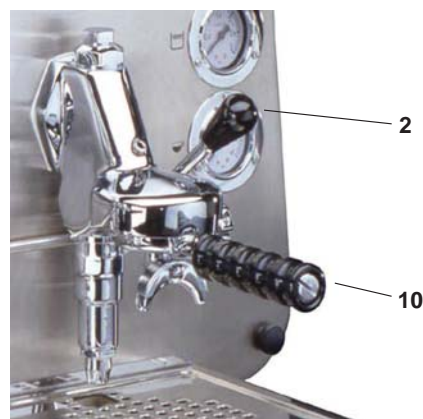
Enquanto aguardar que a máquina esteja pronta para ser utilizada, inserir os porta-filtros (10) nos grupos.
Para não alterar a térmica da máquina, não cobrir o tabuleiro de aquecer as chávenas com panos.

Quando o manómetro (14) indicar a pressão de regime, a máquina está pronta para o uso.



12. Distribuição do café

1. Desengatar o porta-filtro (10) do grupo.
2. Deitar as borras no caixote específico.
3. Encher o filtro com a dose de café moído.
4. Nivelá-lo com a colher de prensar.
5. Engatar o porta-filtro (10) ao grupo, de modo que fique bem preso à guarnição do sub-copa.
6. Colocar as chávenas (ou a chávena) debaixo dos bicos de distribuição.
7. Levantar a alavanca (2) do grupo em posição vertical. A partir deste momento, pelos primeiros 5÷6 segundos não se vê sair café. Este é de facto o tempo que demora a pressão para alcançar o valor de envio da bomba. Durante ete tempo ocorre a infusão, ou seja a cozedura preliminar do café. No fim da infusão, começa a dsitribuição, durante a qual o café sai em jacto contínuo. A distribuição tem de terminar, deslocando a alavanca (2) para a posição horizontal, quando tiver sido alcança-da na chávena a quantidade desejada.



13. Preparação de outras bebidas quentes

Distribuição do vapor

Mergulhar completamente o bico do vapor (6) no recipiente contendo a bebida a aquecer, abrindo a torneira do vapor (7).

Aguardar que a bebida tenha alcançado a temperatura desejada e depois parar a distribuição de vapor, rodeando o manípulo (7) em direcção da indicação "0".

Distribuição de água quente

Posicionar o recipiente a coincidir com o tubo (8) e accionar a torneira (9).

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. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.



No final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

"No caso de inatividade prolongada respeitar as normas higiénicas em vigor relativas à conservação do leite".

Utilizar uma leiteira alta e estreita, enchê-la até cerca de metade e introduzir o tubo (6) no leite.

Abrir gradualmente a torneira do vapor (7) e aquecer o leite durante alguns segundos.

Uma vez alcançada a quantidade de espuma desejada e uma temperatura suficientemente quente, parar a distribuição de vapor rodeando o manípulo (7) em direcção da indicação "0".

Uma vez terminado o uso do vapor, limpar cuidadosamente o tubo (6) com uma esponja ou com um pano limpo.



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.



14. Controle do nível da água na caldeira (onde previsto)

A máquina é dotada de série de autonível que procede à manutenção da água na caldeira a um nível pré-determinado.

Carregamento da água na caldeira com torneira de serviço manual

Esta função é utilizável **apenas** no caso de um funcionamento anómalo do autonível electrónico.

Carregar no botão de carregamento (5), prestando atenção para não ultrapassar o nível MAX do indicador óptico (13).



15. Limpeza e manutenção



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 dos grupos

Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho sobre todos os grupos

- 1) Limpar a guarnição sino com a escovinha.
- 2) Introduzir no porta-filtro o filtro cego.
- 3) Verter o conteúdo de uma saqueta ou um doseador de pó detergente.
- 4) Engatar o porta-filtro ao grupo e executar alguns ciclos.
- 5) Tirar o porta-filtro, limpar o duche com uma esponja.
- 6) Passar por água distribuindo cerca de 30” de água de cada grupo.

Porta-filtros:

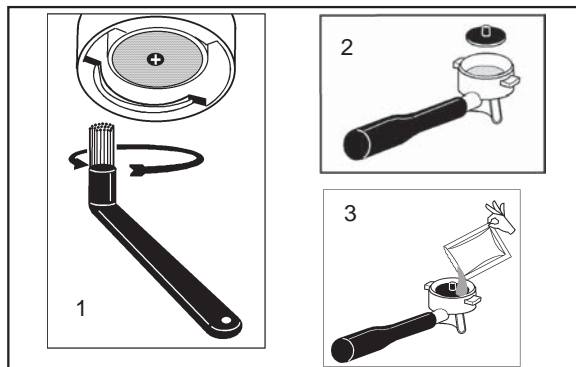
- 1) Num recipiente adequado, que não seja de alumínio nem de ferro, deitar um litro de água quente (50÷80°C) e uma quantidade de detergente de acordo com as indicações do produto.
- 2) Tirar os filtros dos porta-filtros.
- 3) Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução durante pelo menos 15 minutos. **NOTA:** Mergulhar apenas as parti metálicas.
- 4) Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.
- 5) Remontar os filtros no porta-filtro, verificando que a mola de fixação do filtro se encontre no seu alojamento.

Bicos para vapor e água quente

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente removendo eventuais resíduos orgânicos presentes; passar cuidadosamente por água.

Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira:

dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as châvenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



Tabuleiro de gotejamento

Extrair o tabuleiro e completar a limpeza debaixo de água corrente.

Tabuleiro de descarga

No final de um dia de trabalho, verter uma leiteira com água quente em cima do tabuleiro para remover eventuais incrustações da descarga.

Carroçaria

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

N.B.: não aspergir líquidos nas ranhuras dos painéis da carroçaria.



16. II Grupo

Cada grupo é termoregulado independentemente com a própria “CIRCULAÇÃO POR TERMOSIFÃO” separada. Na parte dianteira (ou corpo do grupo) onde é engatado o porta-filtro, encontram-se:

- o quebra-jacto (M);
- o duche (N);
- a guarnição do sub-copa (P).

Na parte traseira encontram-se os furos de entrada (A) e de saída (B) da água para a circulação por termosifão e para o café.

As três válvulas do grupo destinam-se às seguintes funções:

1. Válvula de distribuição (E). Com o grupo em função está aberta e permite a passagem da água ao café moído. Fechada, quando o grupo está em descanso, permite a circulação por termosifão.
2. Válvula de infusão (I). Determina a cozedura do café, graças a um joso de pressões.
3. Válvula de descarga (S). Fechada durante a distribuição, é aberta e descarrega o grupo no fim da própria distribuição, comandada por uma haste accionada pelo excêntrico da alavanca de comando.

COMO FUNCIONA O GRUPO

A. Grupo em descanso.

1. Alavanca (2) comando grupo – Horizontal.
2. Circulação por termosifão – A água circula na câmara em volta do cogumento (G) central (canoas), mantendo o grupo termoregulado.
3. Válvula de distribuição (E) – Fechada.
4. Válvula de infusão (I) – Mantida aberta pelo excêntrico (C).
5. Válvula de descarga (S) – Mantida aberta pelo excêntrico. (C)
6. Porta-filtro – Engatado e contendo as borras do café anterior.
7. Bomba – Parada.

B. Grupo em função.

1. Porta-filtro – Engatado com o café moído fresco.
2. Alavanca (2) comando grupo – Posição vertical.
3. Bomba – em função.
4. Válvula de distribuição (E) – Mantida aberta pelo excêntrico (C).
5. Válvula de infusão (I) – Fechada.
6. Válvula de descarga (S) – Fechada.
7. Alavanca (2) comando grupo em posição vertical actua sobre a árvore de excêntrico, que preme sobre o botão do microswitch do motor bomba.

O “PERÍODO DE INFUSÃO”

- A pressão na circulação por termosifão alcança o valor de envio da bomba (8÷9 bar).
- A água em pressão entra na câmara acima do injector (H) através de 4 furos no cogumelo central.
- injector (H) permite a passagem de uma pequena quantidade calibrada de água no corpo do grupo (câmara do excêntrico, câmara de distribuição, condutas e espaço sobre o café moído) que gradualmente se enche, até alcançar a pressão de abertura da válvula de infusão (I).
- A este ponto inicia o enchimento da câmara de infusão (L).
- Durante o enchimento da câmara de infusão, o ar contido nesta reúne-se em contacto com o café moído: nesta bolha de ar forma-se o vapor.
- Todo o grupo encontra-se agora à pressão de infusão e mantém-se neste valor até ao enchimento total da câmara de infusão; a este ponto sobe e alcança o valor de envio da bomba.

- completamente da infusão exige cerca de 6 segundos desde o momento de levantamento da alavanca (2) comando grupo. Este é o “PERÍODO DE INFUSÃO”.
- Durante este período a água quente entra em contacto com o café moído, mas a uma pressão não suficiente a vencer a resistência.
- A pressão da água sobe gradualmente sobre o café moído, determinando o enchimento e a cozedura preliminares.

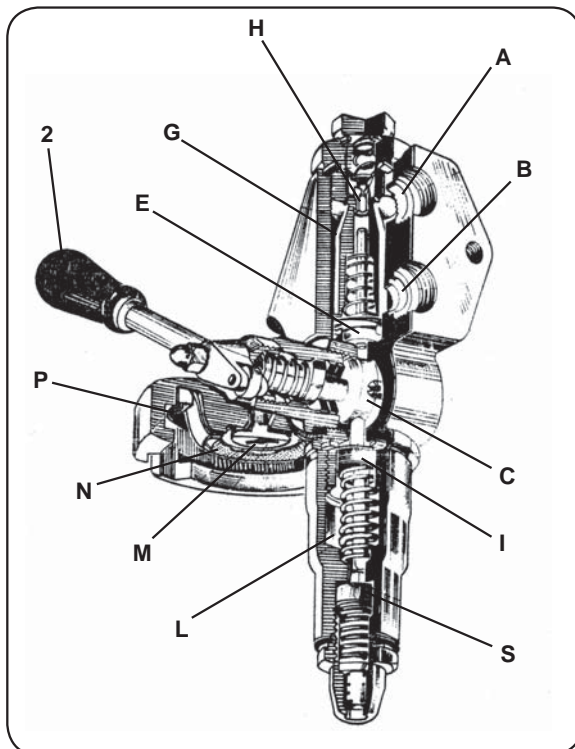
A DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

- No fim do período de infusão, ou seja quando a pressão da água por cima do café moído alcançou o valor de envio da bomba, inicia a distribuição verdadeira e própria do “creme café”, que continua até à paragem do grupo. A distribuição do café normal tem de durar cerca de 25 segundos.
- A obtenção destes tempos está ligada ao tipo de café (mistura), à sua justa torrefacção e sobretudo à sua moedura.

NOTA: o fecho do grupo tem de ser efectuado com rapidez, porque a almofada de vapor que se formou em contacto com as borras possa contribuir a uma descarga eficaz do grupo e portanto à secagem das borras. No fim da distribuição o grupo descarrega-se automaticamente. Evita-se deste modo que se mantenha em pressão e facilita o desengate do porta-filtro.

C. Fim da distribuição

1. Todos os componentes do grupo voltam à mesma posição a que se refere o ponto A.
2. A abertura das válvulas de infusão (I) e de descarga (S) por meio do excêntrico (C) permite o esvaziamento dos espaços debaixo da válvula de distribuição



17. Anomalias - Avarias

Intervenções directas por parte do cliente:

Antes de chamar o serviço de assistência técnica, com vista a evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pela máquina é contemplado nos casos a seguir descritos.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Perda do bordo do porta-filtro (10)	Guarnição do sub-copa sujo de café	Limpar com a escovinha em dotação
Tempo de distribuição do café demasiado breve	Café moído demasiado grosso. Café demasiado velho.	Reduzir a moedura. Substituir o café
Café sai gota a gota.	Furos do filtro obturados ou furo de saída do porta-filtro (10) sujo. Moedura demasiado fina.	Limpar. Alargar a moedura.
Perda de água debaixo da máquina.	Poço de descarga obstruído. Furo do tabuleiro de descarga obstruído.	Limpar. Limpar.

17. Anomalias - Avarias

Intervenciones que tienen que ser realizadas por un técnico especializado

ANOMALIA	CAUSA	OBSERVAÇÕES
Período de infusão muito breve. Distribuição rápida. Café muito fraco, sem creme. (defeitos presentes em todos os grupos)	Moedura grossa. Café velho.	Este defeito associado a outros sintomas secundários pode ser causado por múltiplas causas a que se referem os pontos a seguir. Não regular a moedura até quando não tiverem sido excluídas todas as outras causas.
Período de infusão muito breve. Distribuição rápida. Café muito fraco, sem creme. (defeitos presentes apenas num grupo)	Injector do grupo alargou-se com o uso. Guarnição OR do tronco cónico perde. Filtro rachado no bordo.	O caudal do grupo sem filtro tem de ser de 100 cm ³ num tempo de 8÷10 segundos.
Escasso desfrutamento do café. Distribuição lenta. Café frio e fraco.	Duche sujo.	Colocando o grupo em função sem o porta-filtro, em vez de um fio central, notam-se jactos fininhos e isolados.
Distribuição rápida, café fraco. Manómetro bomba indica pressão superior a 9 bar.	Bomba não ajustada. Válvula de by-pass bloqueada.	
Escasso desfrutamento do café. Distribuição rápida. Café quente e fraco.	Filtros com furos alargados. Moedura grossa.	Detecta-se uma presença excessiva de borras de café na chávena.
Cafés frios, fracos e sem creme. Tempos de infusão e de distribuição normais.	Bolhas de ar na circulação em termosifão. Válvula de retenção não segura (com pressão de rede muito baixa). Esvaziamento dos permutadores de calor. Manómetro da caldeira avariado (marca pressões mais altas do real).	Manobrar algumas vezes o grupo para as eliminar. Tocando no tubo de carga da água sente-se que está quente em proximidade da máquina. Pressóstato por conseguinte ajustado segundo valores mais baixos.



17. Anomalias - Avarias

Intervenções por parte do técnico especializado

ANOMALIA	CAUSA	OBSERVAÇÕES
Cafés frios de manhã no início do trabalho	Presença de ar na caldeira.	Ver as instruções para o acendimento.
Distribuição lenta. Café queimado e frio. Creme muito escuro, com tendência a formar o olho.	Moedura demasiado fina. Baixa pressão da bomba. Filtro de rede por cima do injector sujo. Injector parcialmente obstruído.	
Distribuição lenta, café queimado. Manómetro bomba indica pressão inferior a 9 bar.	Bomba não ajustada. Bomba com caudal reduzido.	
Grupo em descanso perde do cano de descarga (defeito presente sobre um único grupo). Café distribuído normalmente.	Válvula de distribuição não segura.	Não corrigido atempadamente, esgota o adoçador muito antes do prazo previsto, com consequentes incrustações calcárias.
Grupo em descanso. Guarnição da válvula de distribuição avaria rapidamente. Perda de água do cano de descarga. Café distribuído normalmente. Defeito presente sobre todos os grupos.	Válvula de expansão com ajuste demasiado forte (superior a 12 bar).	Não corrigido atempadamente, esgota o adoçador muito antes do prazo previsto, com consequentes incrustações calcárias.
Grupos em descanso. Perda contínua de água fria no tabuleiro de descarga. Grupos não distribuem mais café e o manómetro bomba assinala valores baixos.	Válvula de expansão ficou aberta.	Não corrigido atempadamente, esgota o adoçador muito antes do prazo previsto, com consequentes incrustações calcárias.
Grupo em função. Perde do cano de descarga. Não se obtém café.	Válvula de distribuição não segura.	
Grupo em função. Perda de água fria no tabuleiro de descarga. Café fraco. Distribuição lenta.	Válvula de expansão não ajustada (abre a menos de 9 bar).	
Grupo perde da haste do excêntrico.	Perda sobre duas caixas de bucim.	Tirando as caixas de bucim, atenção para não riscar os alojamentos. Não utilizar utensílios de aço ou outros materiais duros. Antes de remontar, limpar bem a árvore, especialmente nas estrias.
Manobra do grupo dificultosa.	Perfil do excêntrico desgastado.	
Máquina não entra em pressão ou entra mais lentamente do costume.	Falta corrente. Interruptor automático disparou. Resistências queimadas. Circuito eléctrico à resistência interrompido. Falta água na caldeira.	Torneira vapor perde



17. Anomalias - Avarias**Intervenções por parte do técnico especializado**

ANOMALIA	CAUSA	OBSERVAÇÕES
Grupos funcionam regularmente. Manómetro bomba não indica a pressão correcta (8÷9 bar).	Manómetro avariado.	
Bomba não entra em pressão. Não ocorre a distribuição.	Motor não funciona: falta corrente; condensador queimado; microinterruptor queimado; motor queimado. Válvulas de retenção bomba aberta. Válvula by-pass completamente aberta.	
Bomba faz ruído.	Bomba defeituosa. Falta de água na rede.	



尊敬的女士 / 先生：

恭喜您购买此 Faema 新产品！

至此，您已经拥有了一台采用最新科技的高级意式espresso咖啡机。这台机器不仅为您提供效率和功能的完美结合，同时也为您提供了所有能以最好方式满足您需要的工具。

我们建议您花一些时间来阅读此使用与维护手册。这将有助于您熟悉新的咖啡机，我们相信您正期待着尽快使用该产品。

祝您一切顺利。

GRUPPO CIMBALI S. p. A.

索引

	页码
1. 一般规则	2
2.1 运输与搬运	3
2.2 安装规则	4
3. 电气安装规则	5
4. 水安装规则	5
5. 安装检查	6
6. 员工操作机器的规则 规则	7
7. 注意事项	8
8. 保养和维修	9
9. 拆解机器	9
使用	
10. 日常开机	10
11. 加热阶段	10
12. 咖啡的萃取	10
13. 其他热饮料	11
14. 锅炉的水位控制	11
15. 清洁和维护	12
16. 冲泡头	13
17. 缺陷 - 故障	14
图像	VIII
保养产品	XI

1. 一般规则



在以任何方式使用或搬运机器前，请仔细阅读本用户手册中的警告和使用规则，因为它们提供了在操作机器时有关安全和卫生方面的重要信息。

请将这本小册子保存在易于查阅的地方，以方便参考。

- 此机器的设计用途为使用热水或蒸汽制作特浓咖啡和热饮料，并具暖杯功能。
- 此机器的安装地点必须确保该机器只能由受过严格训练且熟知机器使用可能带来危险的员工使用。
- 此机器仅供专业人士使用。
- 8 岁及以上且身体、感官或心智能力相对较弱、或缺乏经验和知识的儿童也可以在成人监督或指导下安全使用此机器，并知悉可能会遇到的危险。
切勿让儿童玩耍此机器。
儿童须在有人监护的情况下进行清洁和维护操作。
无论未成年人是否在成人的监管下使用此机器，都不得触犯当地的劳动法。
- 此机器不可无人看管。
- 此机器不得在户外使用。
- 如果存放机器的房间温度可能降到零度以下，请清空锅炉和水循环管。
- 不要将设备暴露在极端天气下（雨淋、日晒、寒冷）。
- 不要用高压水清洗机器。
- 噪音：设备不超过 70dB。
- 更换损坏的电源线只能由合格和经授权的技术人员进行。
- 若使用不当或未按上述设计用途使用，此机器可构成一个危险源。使用不当所造成的机器损坏，制造商将不承担任何责任。



警告

安装，拆解和调整只能由合格并经授权的技术人员进行。

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

请将这本小册子保存在易于查阅的地方，以方便参考。

2.1 运输与搬运

包装

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

收货时的检查

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

处理包装的建议



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

搬运



负责移动机器的人员必须熟知移动重物的风险。

必要时，使用正确的起重设备小心地搬运机器（例如：叉车）。

如果手动搬运机器，请确保：

- 根据机器的重量和搬运的困难程度，准备充足的人手；
- 始终使用必要的安全装备（鞋子/手套）。



2.2 安装规则

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





3. 电气安装规则

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

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

不宜使用转接装置、组合插头、和/或接线板。

检查连接方式和电压是否与铭牌上的信息一致：见章节插图 1。

对于 Y 型连接的机器：见章节插图 2。

对于 Δ 型连接的机器：见章节插图 3。

对于单相连接的机器：见章节插图 4。

4. 水安装规则

用水要求

咖啡机中使用的水必须是饮用水（详见现行的法律法规）。

检查机器的进水：pH值和氯化物值符合现行法律规定。

如果这两个值不在适当的范围内，必须安装水处理装置（参照当地法律并考虑与本机的兼容性）。

如果本机采用的水源硬度超过 8°F (4.5°D)，必须根据检测到的硬度和机器使用率执行一套特定的保养计划。

警告

只能用设备自带的零部件来安装。如果安装其他部件，它们必须是全新的（未使用过的管路及水管接头垫片），且它们必须已获得许可可以与适合人饮用的水接触（依据当地现行法律）。

水路连接

将机器放置在水平的表面上，并通过调整和固定底部将其稳定。

按照章节插图 5 所示进行水路连接，同时参照安装所在国的卫生、用水安全和防治污染的法规。

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

排水管：将排水管的一端引入含虹吸管的排水渠内以便进行检查和清理。

重要提示：如章节插图 7 所示，不得弯曲排水管。



5. 安装检查



警告：安装完毕后，请检查机器是否工作正常（参见安装模块 C）。

水路连接

- 连接处或管道无泄漏

功能

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



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

分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

- 持续分配热水（按下相应按钮），带 1 个冲泡头的机器至少使用 4 升水，带 2 个冲泡头的机器至少使用 6 升水，带 3 个冲泡头的机器至少使用 9 升水（参见用户手册中的“热水分配”章节）。

蒸汽

- 使用相应的按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。



6. 员工操作机器的规则

在开始操作之前



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

分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

- 持续分配热水（按下相应按钮），带 1 个冲泡头的机器至少使用 4 升水，带 2 个冲泡头的机器至少使用 6 升水，带 3 个冲泡头的机器至少使用 9 升水（参见用户手册中的“热水分配”章节）。

蒸汽

- 使用相应的按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。

在工作中

蒸汽分配

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

咖啡制作

- 如果机器超过一个多小时没有使用，在煮咖啡之前，排空约 100cc 的液体。

热水分配

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

清洁冲泡管路

- 请阅读指定的用户手册部分，学习如何清理这些管路。



7. 注意事项



烫伤危险

标有此标志的区域会变热。在这些区域附近时，应非常谨慎。



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

一般事项

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

切勿湿手或赤脚操作咖啡机。

烫伤危险

请勿将手或身体的其他部位靠近咖啡分配点，或附近的蒸汽和热水喷嘴。

确保机器不会由儿童或任何未接受正确使用方法培训的人员操作。

暖杯盘

咖啡机的暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯，杯子和玻璃杯。

将咖啡杯放在暖杯盘上之前，确保咖啡杯内没有残留液体。

不要在暖杯盘上放置任何其他物品。



机器关机

当机器很长一段时间不使用（如下班期间），应进行以下操作：

- 拔下插头或关掉电源开关；
- 关闭水龙头；
- 按照专门章节中所述进行清理。

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



8. 保养和维修

如果机器不能正常工作，关闭机器，关闭主开关，然后致电服务中心。

如果电源线损坏，关掉机器，联络服务中心请求更换。



在操作过程中，为确保安全，请务必遵循下列要求：

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



警告

不合格的维修人员可能导致机器的安全性和一致性受损。

只有授权的合格技术人员才能进行维修。

警告

仅使用由制造商生产的原厂备件。

如果不使用原厂备件，厂家质保将不再有效。

警告

维修后请按照用户手册中的特定章节内容检查咖啡机的安装。

9. 拆解机器

电气设备不能作为普通的城市废弃物处置。

为保护环境，请遵照当地现行法律进行处理。



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

电气设备弃置不当、有悖于现行法律的，将受到行政罚款和刑事制裁。



使用

10. 日常开启



“开启机器前，确认：
电源开关开启。
供水龙头开启”。

开启电源

将主开关**(1)**调至1号位置。
达到设定水位时，锅炉加满。
将主开/关**(1)**调至2号位置。
开始“加热”。

一天结束时，将主开/关**(1)**调整至0号位置，关闭机器。



11. 加热阶段



注意：勿在暖杯器上放置任何布料。

在机器使用准备阶段，将过滤篮**(10)**插入冲泡头。
勿用布料覆盖暖杯器，防止机器过热。
压力表**(14)**指示正常工作压力时，可以使用机器。



12. 咖啡输出

1. 从冲泡头取下过滤器夹座**(10)**。
2. 将咖啡粉放入咖啡粉盒。
3. 在过滤器中加入一份咖啡粉。
4. 用咖啡粉压实器压平。
5. 将过滤器夹座**(10)**插入冲泡头，确保衬垫将缝隙密封。
6. 将杯子置于输出喷嘴之下。
7. 往垂直方向抬升冲泡头输出杆**(2)**。

此时，5-6秒内无咖啡输出。这是压力达到泵输出水头所需的时间。此时，注入开始，也就是开始“煮”咖啡了。注入结束后，开始输出，此时咖啡持续输出。一旦获得所需份量的咖啡，将输出杆**(2)**归为水平位置，停止输出。



13. 其他热饮

蒸汽输出

将装有期望加热饮品的杯子置于左边或右边蒸汽喷嘴(6)之下。

将蒸汽喷嘴完全浸入饮品。

缓缓打开蒸汽旋钮(7)，让饮品加热至期望的温度，反向旋转旋钮(7)（朝向“0”号位置），停止蒸汽输出。

使用细高水壶，倒入半壶牛奶。然后将蒸汽喷管(6)插入牛奶中。

慢慢打开蒸汽旋钮(7)，加热牛奶数秒。

产生足够多的泡沫，达到足够高的温度时，反向旋转（朝向“0”）旋钮(7)停止蒸汽输出。

无需再使用蒸汽喷管(6)时，用海绵和干净的布彻底清洁。

输出热出

将壶置于热水输出管(8)之下，打开旋钮(9)。

加热牛奶制作泡沫咖啡(卡布奇诺)

一般指示

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



在工作日结束（或容器打开后不超过 24 小时）时，必须丢弃所有剩余牛奶。

注意事项：较长时间不使用后，应遵循保存牛奶的相关卫生规范。



清洁蒸汽输出管

每个蒸汽输出阶段结束时：

- 用干净的海绵和热水，清除所有有机残留。小心冲洗。
- 按下列方式清洁蒸汽喷嘴内部：
将喷嘴朝向杯盘，小心地输出蒸汽至少一次。



14. 锅炉水位控制(非标配)

机器配备有一系列自动水位控制设备，确保锅炉中的水达到预先设定的水位。

用手龙头给锅炉加水

电子水位控制设备无法正常工作时，方可使用此功能。

按下加水杆(5)，注意不要超过锅炉水位指示器(13)上的最高水位。



15. 清洁和维护



有关食品安全体系 (HACCP) 的正确应用, 请按照本段的指示。

必须使用原厂“Service Line”保养产品进行冲洗, 详情请参见最后一页。任何其他产品可能会造成容器材料与食物的不当接触。

清洁分配器单元

此程序应在每个工作日结束后对所有分配单元执行。

- 1) 用刷子清洁底盘。
- 2) 将盲圈安装到过滤器架中。
- 3) 向过滤器架中倒入一包或一杯剂量的清洁粉。
- 4) 将过滤器夹座安装在冲泡头上, 试用几次。
- 5) 取下滤芯, 用海绵清洁喷嘴。
- 6) 用分配水对每个冲泡头冲洗约 30 秒。

过滤器架

- 1) 在一个非铝或铁质的合适容器中, 根据产品说明, 倒入一升热水 (50~80° C) 和一定量的清洁剂。
- 2) 从过滤器支架上取下过滤器。
- 3) 将过滤器和过滤器架浸泡在溶液中大约 15 分钟。
注意! 仅浸入金属部件。
- 4) 用海绵去除任何残留物, 并用大量冷水冲洗干净。
- 5) 把过滤器装回过滤器把柄, 确保过滤器的固定弹簧在它的狭槽里。

蒸汽和热水分配管

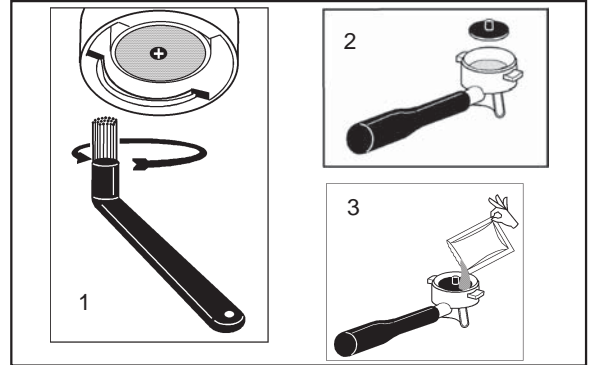
使用干净的海绵, 用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。

要清理蒸汽喷嘴的内部, 请按照下列步骤操作:

朝杯托盘的方向转动喷嘴, 小心开启蒸汽至少一次。

废水盘

取下废水盘, 用自来水清洗



废水箱

下班前, 将一壶热水倒入废水箱中, 以清除任何有机残留物。

机身

请用软布和不含任何氨水或研磨剂的清洁产品, 清除任何存在于工作区域的有机残留物。

注意: 不要将液体喷入面板插槽。

16. 冲泡头

每个冲泡头都是独立温度控制，有各自分别的“温差环流”。

插有过滤器夹座的机器正面有下列设备：

- 流量控制体(M)
- 喷嘴(N)
- 杯下衬垫(P)

在机器后面，是温差环流水和咖啡用水的入口和出口(分别为A、B)。

冲泡头的三个阀门有下列功能

1. 输出阀(E)。冲泡头在运行时，此阀门打开，使水可流向咖啡粉。冲泡头未运行时，阀门关闭，是机器进行温差循环。
2. 注入阀(I)。通过调节压力，决定咖啡的“煮制”。
3. 排水阀(S)。本阀门在输出时关闭，输出结束时开启，并排空冲泡头，由控制杆凸轮控制。

冲泡头运行方式

A. 冲泡头休眠。

1. 冲泡头控制杆(2) - 水平状态。
2. 温差循环 - 水在换流器中围绕中心部分(G).(金属管)环流，调节冲泡头温度。
3. 输出阀(E) - 关闭。
4. 注入阀(I) - 由凸轮(C)保持开启状态。
5. 排水阀(S) - 由凸轮(C)保持开启状态。
6. 过滤器夹座- 插入式，装有先前的咖啡粉。
7. 泵 - 静止。

B. 冲泡头运行。

1. 过滤器夹座 - 装入现磨咖啡粉。
 2. 冲泡头控制杆(2) - 垂直状态。
 3. 泵 - 运行。
 4. 输出阀(E) - 由凸轮(C)保持开启状态。
 5. 注入阀(I) - 关闭。
 6. 排水阀(S) - 关闭。
- 处于垂直状态的冲泡头控制杆(2)对凸轮轴动作，凸轮轴对泵发动机的微型开关施加压力。

注入时间

- 温差环流中的压力达到泵水头值(8 ÷ 9 bar)。
- 受压下的水进入通过G上的4个孔，进入喷嘴(H)上面的注入室。
- 喷嘴(H)让经调节的少量水进入冲泡头(凸轮室，输出室，导管和咖啡粉上面的空间)，慢慢加注，直到达到打开注入阀注入阀(I)的压力。
- 此时，注入室(L)装满。
- 注入室加水的同时，里面的空气可与咖啡粉接触。蒸汽在这种空气气泡中形成。
- 现在整个冲泡头都处于注入压力，并保持这一压力水平，直到整个注入室被加满。此时，压力升高，达到泵水头值。
- 从冲泡头控制杆(2)立起开始，完成注入大约需要6秒。这是“注入阶段”。
- 在此阶段，热水有压力但压力超过阻力的条件下与咖啡粉接触。
- 咖啡粉上的水压逐渐增高，开始初步的膨胀“煮制”。

咖啡输出

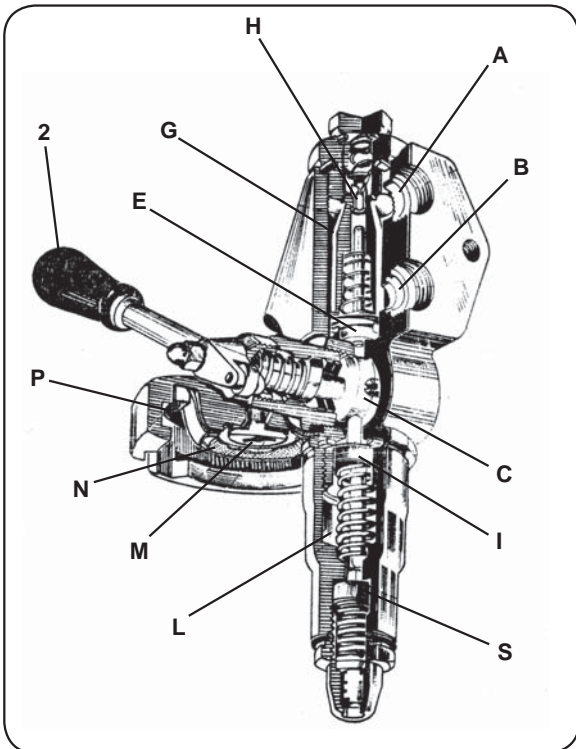
- 注入结束时，也就是咖啡粉上的水压达到泵水头时，开始输出“咖啡乳”，直到关闭冲泡头。常规咖啡输出时间要达到25秒左右。
- 这些时间取决于所用的咖啡类型(调和)，正确的烘烤程度，而最主要的是研磨程度。

注意：关闭冲泡头要快，与咖啡粉接触时形成的蒸汽垫，可方便冲泡头的排放和咖啡粉的干燥。

输出完成后，冲泡头会自动排空，释放压力，可安全取下过滤器夹座。

C. 输出完成

1. 冲泡头所有组件回到A点位置。
2. 凸轮(C)打开注入阀(I)和排水阀(S)，清空输出阀下的区域。



17. 缺陷 - 故障

由客户直接处理

在呼叫技术服务人员之前，为了避免不必要的开支，检查机器的问题是否对应到下面所列情形之一。

问题	成因	解决办法
过滤器架边框 (10) 漏水。	底盘有未清理的咖啡。	使用所提供的特殊刷子进行清洁。
咖啡制作时间太短。	咖啡粉研磨太粗。 咖啡时间太长。	使用更细的研磨度。 使用新咖啡。
咖啡从机器中滴漏出来。	过滤器孔阻塞或者过滤器架 (10) 的出孔太脏。 咖啡研磨太细。	清洁。 使用更粗的研磨度。
机器下面会漏水。	放水口堵塞。 放水盘孔堵塞。	清洁。 清洁。

17. 缺陷 - 故障

由专业技师处理

问题	成因	解决办法
注入时间太短 分配快。 咖啡口味淡，无乳脂。 (所有冲泡头故障相同)。	咖啡粉研磨太粗。 咖啡时间太长。	此故障与之前要点提到的其他各种因素导致的次要症状有关。在其他所有原因排查完之前，不要调整设备。
注入时间非常短。 分配快。 咖啡口味淡，无乳脂。 (所有冲泡头故障相同)。	冲泡头喷嘴因使用变宽。 或锥形截面垫片漏水。 注入阀打开 过滤器边缘破裂。	不带过滤器的冲泡头的容量在 8 - 10 秒内必须为 100 cm ³ 。
咖啡产出低。 分配慢。 咖啡温度低，口味淡。	喷口太脏。	如果冲泡头不带过滤器架操作，则分离式薄喷射头将代替中央喷射头分配。
分配快，咖啡口味淡。 压力计泵显示压力超过 9 bar。	泵未校准。 旁通阀阻塞。	
咖啡产出低。 分配快。 咖啡温度热、口味淡。	过滤器孔变宽。 咖啡粉研磨太粗。	杯中的咖啡粉。
咖啡温度低、口味淡，无乳脂。 注入和分配时间正常。	热虹吸管循环中有气泡。 止回阀无法保持 (系统中压力低)。 热交换器排空。 热交换器故障 (显示电压高于真实值)。	前后移动冲泡头，以去除气泡。 触摸水管时，机器附近是热的。 压力计的校准值过低。



17. 缺陷 - 故障

由专业技术人员采取措施

问题	原因	解决方法
早上开始工作时咖啡是凉的。	锅炉有空气。	参阅开启说明。
输出速度慢。 咖啡烧糊，且是凉的。 乳脂非常黑，有形成“眼睛”样子的趋势。	咖啡粉太细。 泵内压力过低。 喷嘴上面的筛网过滤器脏了。 喷嘴被部分堵塞。	
输出慢，咖啡烧糊。 压力表泵不足9 bar。	泵未校准。 泵容量减小。	
冲泡头休眠时，排水管漏水(只有一个冲泡头有此问题)。 咖啡输出正常。	输出阀无法支撑。	若不立即解决此问题，远没到到期日之前，软水剂就会用完，继而产生水垢。
冲泡头休眠中。 输出阀衬垫磨损快。 排水管漏水。 咖啡输出正常。 所有冲泡头都出现此问题	膨胀阀校准过高 (超过12 bar)。	若不立即解决此问题，远没到到期日之前，软水剂就会用完，继而产生水垢。
冲泡头休眠中。 排放盘中持续漏凉水。 冲泡头不再输出咖啡，且压力表泵所示值低。	膨胀阀保持开启状态。	若不立即解决此问题，远没到到期日之前，软水剂就会用完，继而产生水垢。
冲泡头运行中。 排放管渗漏。 无咖啡。	排水阀无法支撑。	
冲泡头运行中。 冷水漏入排放盘。咖啡味道淡。 输出速度慢。	膨胀阀未校准(开启压力低于9 bar)。	
冲泡头在凸轮轴漏水。	密封衬垫漏水。	取下密封衬垫，注意不要划伤外罩。勿使用金属和其他硬质材料制成的工具。重新安装前，彻底清洁轮轴，尤其是凹槽部分。
冲泡头移动困难。	凸轮轮廓磨损。	
机器无法进入压力状态，或达到压力水平速度慢。	无电。 自动开关关闭。 电阻烧坏。 电阻电路受阻。 锅炉无水。	蒸汽管泄漏。



17. 缺陷 - 故障

由专业技术人员采取措施

问题	原因	解决方法
冲泡头运行正常。 压力表泵压力读取不正确(8 ÷ 9 bar)。	压力泵故障。	

泵未达到压力水平。 无输出。	发动机不工作 - 未通电。 - 电容器烧坏。 - 微型开关烧坏。 - 发动机烧坏。 止回阀泵打开。 旁通阀完全打开。	
-------------------	--	--

泵噪音大。	泵体故障。 系统中无水。	
-------	-----------------	--



السيدات والسادة الأفاضل

نهنكم على منتجكم الجديد Faema!

بشرانكم لهذا المنتج، فإنكم بذلك تكونون قد اخترتم ماكينة تحضير قهوة إسبريسو متطورة ومجهزة بأحدث التقنيات. لا تمنحكم هذه الماكينة تركيباً متميزاً يجمع بين الكفاءة والأداء العملي فقط، بل إنها توفر لكم أيضاً جميع الأدوات التي تحتاجونها لإنجاز عملكم بأفضل طريقة ممكنة. ونوصيكم بأخذ وقتكم في قراءة هذا الكتيب الخاص بالاستخدام والصيانة. فسوف يساعدكم الكتيب في الحصول على دراية أكبر بماكينتكم الجديدة التي نحن على ثقة بأنكم تتطلعون لاستخدامها. مع أطيب تمنياتنا.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

الفهرس

صفحة

2	1. قواعد عامة
3	2.1 النقل والمعاملة
4	2.2 قواعد التوصيل
5	3. قواعد التوصيل الكهربى
5	4. قواعد توصيل المياه
6	5. فحص التركيب
7	6. القواعد الخاصة بمشغل الماكينة
8	7. تنبيه
9	8. الصيانة والإصلاحات
9	9. فك الماكينة
الاستعمال	
10	10. التشغيل اليومي
10	11. مرحلة التسخين
10	12. الحصول على القهوة
11	13. المشروبات الساخنة الأخرى
11	14. التحكم في منسوب المياه بالغلاية
12	15. التنظيف والصيانة
13	16. المجموعة
14	17. العيوب والأعطال
16	الصور
XI	خط الخدمة



تحذير

ينبغي أن تتم عملية التركيب والفك والتعديل فقط من قبل فنيين مؤهلين ومعتمدين.
يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في هذا الدليل بعناية نظراً لأنها تقدم معلومات هامة تتعلق بتركيب واستخدام وصيانة الماكينة بشكل آمن.
احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه.

2.1 النقل والمعاملة

التغليف

- يتم تسليم الماكينة في عبوة من الورق المقوى، مع وجود الحماية الداخلية المناسبة. تحتوي العبوة على الرموز القياسية التي تشير إلى القواعد التي يجب اتباعها عند التعامل مع الجهاز وتخزينه.
- يجب إجراء النقل وفقاً للإرشادات الموضحة على العبوة، ويجب التعامل معها مع مراعاة الحذر المناسب وتجنب أي تأثير من أي نوع.
- لا تعرّض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).

الفحوصات عند الاستلام

- عند استلام الجهاز، تحقق بعناية من صحة كل وثائق النقل (وفقاً للملصق على العبوة).
- تأكد أن العبوة الأصلية غير تالفة.
- بعد إخراج الجهاز من مواد التغليف، تأكد من سلامة الجهاز وأجزاء الحماية الخاصة به.
- ينبغي الاحتفاظ بمواد التعبئة (الأكياس البلاستيكية ورغوة البوليستيرين والدبابيس وغيرها) بعيداً عن متناول الأطفال لأنها قد تشكل خطورة عليهم.

نصيحة للتخلص من العبوة

تتوافق مواد التغليف مع البيئة كما أنها قابلة لإعادة التدوير. يجب عدم إلقاء العبوة لحماية البيئة، ولكن يجب التخلص منها في مركز الاسترداد/التخلص من النفايات، وفقاً للوائح المحلية.



التعامل

- الفريق المسؤول عن تحريك الجهاز يجب أن يكون على دراية بالمخاطر المرتبطة بتحريك الأحمال الثقيلة.
- قم بتحريك الجهاز بعناية، باستخدام وسيلة الرفع المناسبة، إن أمكن (مثل، مرفاع شوكة).
- في حالة تحريك الجهاز باليد، تأكد من:
 - توافر ما يكفي من الأشخاص للقيام بهذه المهمة، نظراً لوزن الجهاز وصعوبة تحريكه؛
 - استخدام تجهيزات السلامة اللازمة (الأحذية/القفازات) دائماً.



يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في هذا الدليل بعناية قبل استخدام الماكينة أو التعامل معها بأي طريقة أخرى نظراً لأن هذا الدليل يقدم لك معلومات هامة متعلقة بالسلامة والصحة العامة عند تشغيل الماكينة. احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه فيما بعد.



- هذه الماكينة مصممة فقط لإعداد قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة باستعمال الماء الساخن أو البخار ولتدفئة الفناجين.
- ينبغي تركيب الماكينة في مكان يتيح استخدامها فقط من قبل أفراد مدربين تدريباً مناسباً وعلى دراية بالمخاطر المحتملة التي من الممكن أن تحدث أثناء تشغيل الماكينة.
- الماكينة للاستخدام الاحترافي فقط.
- يمكن استعمال الماكينة من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة وذلك في حالة الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستعمال الماكينة بطريقة آمنة واستيعابهم للمخاطر المصاحبة لذلك.
- لا يجوز السماح للأطفال العبث بالماكينة.
- لا يجوز السماح للأطفال القيام بتنظيف الماكينة وإجراء أعمال الصيانة الخاصة بالمستخدم دون إشراف.
- الاستخدام من خلال الصغار، مع أو بدون إشراف شخص بالغ، يجب ألا يخالف قوانين التوظيف المحلية.
- ينبغي عدم ترك الماكينة دون مراقبة.
- ينبغي عدم استخدام الماكينة في الأماكن المفتوحة.
- في حالة تخزين الماكينة في غرف قد تصل درجة الحرارة فيها إلى حد التجمد، ينبغي تفريغ الغلاية وأنابيب دائرة المياه.
- لا تعرّض الماكينة لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).
- لا تقم بتنظيف الماكينة باستخدام تيار ماء مضغوط.
- الضوضاء: لا تتجاوز بالجهاز 70 ديسيبل.
- إذا كان كابل الإمداد بالتيار تالفاً، فيجب استبداله فقط من قبل فنيين مؤهلين ومعتمدين.
- قد تمثل الماكينة مصدراً للخطر في حالة استخدامها بشكل غير ملائم أو لأغراض أخرى غير المذكورة أعلاه. لا يتحمل المصنع مسؤولية أي تلفيات تحدث بسبب الاستخدام غير الصحيح للماكينة.



قبل التوصيل، تأكد من وجود قاطع دائرة على مسافة بين التوصيلات بما يسمح لك بفصل التيار الكهربى بالكامل في حالة وجود حمولة زائدة من الفئة III ويوفر لك الحماية من تسرب التيار بما يعادل 30 مللى أمبير. وينبغي تركيب قاطع الدائرة على مصدر الإمداد بالكهرباء بما يتفق مع قواعد التركيب.

ويمكن ضمان السلامة الكهربائية لهذه الماكينة فقط عند توصيلها توصيلاً صحيحاً بنظام تأريض فعال بما يطابق قوانين السلامة الكهربائية السارية. يجب التحقق من متطلبات السلامة الأساسية هذه. وإذا راودك الشك، فاطلب من فني الكهرباء المختص فحص النظام. ولا يمكن تحميل المصنع أي مسؤولية عن تلفيات مترتبة على نقص نظام التأريض في الإمداد الكهربى.

لا ينصح باستخدام المحولات وأو المقابس المتعددة وأو أسلاك التمديد.

تأكد من أن نوعية التوصيل والفولتية للمعلومات المذكورة على لوحة الصنع: انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 1.

بالنسبة للمكينات ذات التوصيل ٧: انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 2.

بالنسبة للمكينات ذات التوصيل ٨: انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 3.

بالنسبة للمكينات ذات التوصيل أحادي الطور: انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 4.

4. قواعد توصيل المياه

متطلبات المياه

ينبغي أن تكون المياه المستخدمة في هذه الماكينة صالحة للشرب والاستخدام الأدمى (انظر القوانين واللوائح السارية). بالنسبة لمصدر المياه بالماكينة تأكد من أن قيمة الرقم الهيدروجيني pH ومستويات الكلوريد مطابقة للقوانين السارية.

في حالة عدم تجاوز القيم للحدود المسموح بها، فينبغي تركيب جهاز ملائم لمعالجة المياه (مع ضرورة احترام القوانين المحلية وأن يكون هذا الجهاز متوافقاً مع الماكينة). وفي حالة استعمال مياه بالماكينة بدرجة عسر تتجاوز 8 درجة فرنسية (4.5 درجة ألمانية)، ينبغي تنفيذ خطة صيانة طبقاً للعسر المحدد ومعدل استعمال الماكينة.

تحذير

استخدم فقط الأجزاء الموردة مع الماكينة للتركيب. وفي حالة تركيب أجزاء أخرى، ينبغي أن تكون هذه الأجزاء جديدة (أنايبب وچوانات توصيلات مياه غير مستعملة) والتي يمكنها الاتصال بالمياه الصالحة للشرب والاستعمال الأدمى (بموجب القوانين المحلية السارية).

توصيلات المياه

ضع الماكينة على سطح مستو وثبتها عن طريق تعديل وتأمين الأرجل.

اربط توصيلات المياه طبقاً لما هو موضح في قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 5، مع مراعاة قوانين الصحة العامة وسلامة المياه ومكافحة التلوث السارية في بلد التركيب.

ملاحظة: إذا كان ضغط الماء من الممكن أن يتجاوز ستة بار، فقم بتركيب مجموعة مخفض ضغط بمقدار 2-3 بار. انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 6.

أنبوب تصريف المياه: ضع نهاية طرف أنبوب تصريف المياه في خط الصرف مع سيفون للفحص والتنظيف.

هام: ينبغي عدم ثنى أنبوب التصريف كما هو موضح في قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 7.



- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد أن المعلومات المذكورة على لوحة الصنع (الفولتية، وغيرها) مطابقة لأنظمة الكهرباء والمياه لديك.
- افحص حالة كابل الإمداد بالكهرباء؛ ويجب تغييره في حالة تلفه.
- قم بفرد كابل إمداد الكهرباء بالكامل.
- ينبغي وضع الماكينة على سطح مستو وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدران وحافة المنضدة. وضع في اعتبارك أن أعلى سطح على الماكينة (صينية أداة تدفئة الفناجين) يوضع على ارتفاع 1.2 متر على الأقل. تأكد من وجود رف قريب لوضع الملحقات عليه.
- ينبغي أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 10° و 32°م (50°ف و 90°ف).
- ينبغي أن يكون مخرج الكهرباء وتوصيلات المياه والصرف في مكان قريب.
- لا تقم بتركيب الماكينة في الغرف (المطابخ) التي يتم فيها التنظيف برش الماء المضغوط.
- لا تسد الفتحات أو التهوية ومخارج السخونة.
- لا تقم بتركيب الجهاز في الأماكن المفتوحة.

قبل البدء

تحذير: قبل البدء في تشغيل الماكينة، اغسل المكونات الداخلية بحسب التعليمات الموضحة فيما يلي. يجب تكرار هذه الخطوات على الأقل بمعدل مرة واحدة في اليوم وعند التوقف عن تشغيل الماكينة لمدة تزيد على 8 ساعات.



المجموعات

- اربط حوامل المصافي بالمجموعات (بدون القهوة).
- دع كل مجموعة توزع المياه لمدة حوالي دقيقة.

الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملائم) حتى يتم على الأقل استعمال 4 لترات ماء للماكينة ذات المجموعة الواحدة و6 لترات ماء للماكينة ذات المجموعتين و9 لترات ماء للماكينة ذات الثلاث مجموعات (انظر فصل "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

البخار

- وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملائمة.

أثناء العمل

توزيع البخار

- قبل تسخين المشروب (ماء أو حليب أو غير ذلك)، افتح فوهة البخار لمدة 3 ثوان على الأقل ودع البخار يخرج لمنع التكثيف.

توزيع القهوة

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة واحدة، وقبل صنع القهوة، وزع حوالي 100 سم³ وتخلص من السائل.

توزيع الماء الساخن

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقبل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 200 سم مكعب وتخلص من السائل.

تنظيف دوائر القهوة

- يُرجى قراءة الجزء الخاص بذلك من دليل المستخدم لمعرفة كيفية تنظيف هذه الدوائر.

5. فحص التركيب

تحذير: تأكد بعد التركيب من أن الماكينة تعمل بطريقة صحيحة (انظر الوحدة النمطية للتركيب C).



توصيلات المياه

- تأكد من عدم وجود تسريبات من التوصيلات أو الأنابيب

الأداء الوظيفي

- تأكد من أن ضغوط الغلاية والتشغيل ضمن الحدود الطبيعية.
- تأكد من أن مقياس الضغط يعمل بصورة ملائمة.
- تأكد من أن جهاز المنسوب الذاتي يعمل بصورة ملائمة.
- تأكد من أن صمامات التمديد تعمل بصورة ملائمة

تحذير: بمجرد أن يتم تركيب الماكينة وتصبح جاهزة للاستخدام، وقبل السماح للمشغل ببدء استخدام الماكينة، اغسل المكونات الداخلية طبقاً للتعليمات التالية:



المجموعات

- اربط حوامل المصافي بالمجموعات (بدون القهوة).
- دع كل مجموعة توزع المياه لمدة حوالي دقيقة.

الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملانم) حتى يتم على الأقل استعمال 4 لترات ماء للماكينة ذات المجموعة الواحدة و6 لترات ماء للماكينة ذات المجموعتين و9 لترات ماء للماكينة ذات الثلاث مجموعات (انظر فصل "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

البخار

- وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملانمة.



8. الصيانة والإصلاحات

تحذير



صيانة الماكينة من قبل أشخاص غير مؤهلين يمكن أن يهدد سلامة الماكينة وملاءمتها للتشغيل. لا تستعن سوى بالفنيين المؤهلين والمعتمدين لإجراء الإصلاحات.

تحذير

استخدم فقط قطع الغيار الأصلية بضمان المصنع. وفي حالة عدم استخدام قطع الغيار الأصلية، لن يكون ضمان المصنع ساري المفعول.

تحذير

قم بفحص التركيب من جديد بعد الصيانة كما هو وارد في الجزء المخصص لذلك من دليل المستخدم.

إذا كانت الماكينة لا تعمل بشكل سليم، فيجب إطفاء مفتاح التشغيل الرئيسي والاتصال بمركز الخدمة. وفي حالة تلف كابل الإمداد بالكهرباء، أوقف الماكينة واطلب استبداله من مركز الخدمة.

ولضمان السلامة أثناء التشغيل، من المهم جدًا:



- اتبع جميع تعليمات المصنع؛
- السماح للفنيين المؤهلين والمصرح لهم بالفحص الدوري للتأكد أن جميع تجهيزات السلامة بالماكينة سليمة وتعمل بالشكل الصحيح (أول فحص يكون خلال ثلاث سنوات من الشراء ثم كل عام بعد ذلك).

9. فك الماكينة

نظرًا للمكونات والمواد التي تحتويها هذه الماكينة، فإن التخلص غير الملائم أو غير القانوني أو الاستعمال غير الصحيح لها يمكن أن يشكل خطرًا على الإنسان والبيئة. والتخلص غير الملائم أو غير الصحيح من الأجهزة الكهربائية دون الالتزام بالقوانين السارية سوف يعرضك للغرامات الإدارية والعقوبات.



لا يمكن التخلص من المعدات الكهربائية بالطرق المعتادة للتخلص من مخلفات المدن.

ولحماية البيئة، يجب الالتزام بالقوانين المحلية السارية.



تحذير: سطح ساخن
 ACHTUNG: Heisse Oberfläche
 ATTENTION: Surface chaude
 ATTENZIONE: Superficie calda



خطر الاحتراق
 تصبح الأجزاء المميزة بهذه العلامة ساخنة. لذلك يجب الحذر الشديد بالقرب من هذه الأجزاء.



لوحة تدفئة الفناجين

ضع فناجين القهوة فقط والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة جنباً إلى جنب مع ماكينة القهوة على لوحة تدفئة الفناجين. تأكد من تجفيف فناجين القهوة تماماً قبل وضعها على لوحة تدفئة الفناجين. لا تضع أي أشياء أخرى على لوحة تدفئة الفناجين.

نقاط عامة

المصنع غير مسئول عن تلفيات الأشياء أو إصابات الأشخاص نتيجة للاستعمال غير الصحيح لماكينة القهوة أو لاستعمالها لأغراض أخرى غير المصنوعة لأجلها. لا تشغل ماكينة القهوة أبداً ويديك مبللتين أو قدميك عاريتين.

غلق الماكينة

عند ترك الماكينة غير مراقبة لفترة طويلة (على سبيل المثال أكثر من ساعة)، يرجى تنفيذ الخطوات التالية:

- انزع القابس أو أطفئ مفتاح التشغيل الرئيسي؛
- أغلق صنبور المياه؛
- قم بالتنظيف كما هو مبين في الفصل المخصص.

والمصنع غير مسئول عن عدم الالتزام بهذه الإجراءات المتعلقة بالسلامة وما يترتب عليها من أعطال في الماكينة أو تلفيات أو إصابات للممتلكات والأشخاص.



خطر الاحتراق

لا تضع يديك أو أي جزء آخر من أجزاء الجسم بالقرب من نقاط توزيع القهوة أو فوهات البخار والماء الساخن. تأكد من عدم استخدام الماكينة من قبل أطفال أو أشخاص ليس لديهم معرفة بتعليمات الاستخدام الصحيح.



13. المشروبات الساخنة الأخرى

استخدم إبريقاً ضيقاً طويلاً واملأه إلى علامة المنتصف. ثم اغمر أنبوب البخار المضغوط (6) في الحليب.
افتح صنوبر البخار (7) تدريجياً وقم بتسخين الحليب لبضع ثوان.
عندما يتم الانتهاء من عمل كمية الرغوة المطلوبة ودرجة الحرارة مرتفعة بما فيه الكفاية، أوقف تدفق البخار عن طريق تحويل المقبض (7) إلى الجهة الأخرى (نحو "0").
عندما لا يعد هناك حاجة إلى أنبوب البخار المضغوط (6)، قم بتنظيفه جيداً باستخدام الإسفنج وقطعة قماش نظيفة.

تنظيف أنابيب توزيع البخار

- في نهاية كل مرحلة خاصة بتوزيع البخار:
- استخدم إسفنجاً نظيفاً واغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية.
- نظف فوهة البخار من الداخل على النحو التالي:
أدر الفوهة في اتجاه لوحة الفناجين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.



توزيع البخار

ضع كوباً يحتوي على المشروب الذي ترغب في تسخينه تحت فوهة البخار اليماني أو اليسرى (6).
اغمر فوهة البخار تماماً في المشروب.
افتح صنوبر البخار (7) تدريجياً، واترك المشروب يسخن إلى درجة الحرارة المطلوبة، ثم أوقف تدفق البخار عن طريق تحويل المقبض (7) إلى الجهة الأخرى (نحو "0").

توزيع الماء الساخن

ضع الوعاء تحت الأنبوب (8) وافتح الصنوبر (9).

تسخين الحليب للحصول على قهوة ذات رغوة (الكابتشينو)

توضيحات عامة

الحليب منتج حيوي حساس ويمكن أن يفسد بسهولة. تعدّل الحرارة قوامه. يجب حفظ الحليب في درجة حرارة تخزين لا تتعدى 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت) منذ لحظة فتح الحاوية وطوال فترة استخدامه. تُعد أجهزة التخزين التي نقدمها مناسبة لهذا الغرض.

في نهاية كل يوم عمل (أو خلال مدة لا تتجاوز 24 ساعة من فتح الحاوية)، يجب التخلص من أي كميات حليب متبقية.
تنبيه: بعد فترة طويلة من عدم النشاط، يجب اتباع الأعراف الصحية المتبعة فيما يتعلق بالحفاظ على الحليب.



14. التحكم في منسوب المياه بالغلاية (إن وجدت)

الماكينة مجهزة بسلسلة من أجهزة التحكم الآلي في المنسوب للحفاظ على المياه الموجودة في الغلاية في مستوى مُحدد مسبقاً.

ملء الغلاية بالمياه باستخدام صنوبر الخدمة اليدوي

ينبغي استخدام هذه الوظيفة فقط إذا كانت تجهيزات التحكم الإلكتروني في المنسوب لا تعمل بشكل سليم.

اضغط على ذراع الملاء (5)، مع مراعاة عدم تجاوز مستوى الحد الأقصى. MAX. يمين منسوب المياه بالغلاية (13).



الاستعمال

10. التشغيل اليومي



"قبل تشغيل الماكينة، تأكد مما يلي:
المفتاح الرئيسي قيد التشغيل.
صنبور تيار الماء مفتوح".



التشغيل الكهربائي

أدر المفتاح الرئيسي (1) على الوضعية 1.
ثُمَّملاً الغلاية حتى يتم الوصول إلى المستوى المطلوب.
أدر مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل الرئيسي (1) على الوضعية 2.
يبدأ "التسخين" الآن.

في نهاية اليوم، أوقف تشغيل الماكينة عن طريق تدوير مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل الرئيسي (1) على الوضعية 0.

11. مرحلة التسخين



تنبيه: لا تضع أية أقمشة على أداة تدفئة الفناجين.



أثناء الانتظار حتى تصبح الماكينة جاهزة للاستخدام، قم بتركيب وعاء المصفاة (10) في المجموعات.
لا تقم بتغطية أداة تدفئة الفناجين بأقمشة لتجنب سخونة الزائدة للماكينة.
عندما يشير مقياس الضغط (14) إلى ضغط العمل العادي، حينئذٍ تصبح الماكينة جاهزة للاستخدام.

12. الحصول على القهوة



1. قم بفك حامل المصفاة (10) من المجموعة.
2. قم بوضع الحبيبات في درج الحبيبات.
3. قم بملء المصفاة بمعيار من القهوة المطحونة.
4. اجعلها في مستوى إبريق ضغط القهوة.
5. أدخل حامل المصفاة (10) في المجموعة لضمان أن الحشوة توفر إغلاقاً محكماً.
6. ضع الكؤوس (أو الكأس) تحت صنادير التوزيع.
7. ارفع الذراع (2) من المجموعة إلى وضع عمودي.
من هذه اللحظة، لن تصدر القهوة لمدة 5-6 ثوان. هذا هو الوقت اللازم للضغط للوصول إلى القيمة الرئيسية لتدفق المضخة. يحدث الصب في هذا الوقت، أي "الطهي" الأولي للقهوة. يبدأ التوزيع في نهاية الصب، حيث تتدفق القهوة بشكل مستمر. بمجرد الحصول على الكمية المطلوبة من القهوة، يتم إيقاف التوزيع عن طريق تغيير الذراع (2) إلى الوضع الأفقي.

توزيع القهوة

- في نهاية فترة الصب، أي عندما يصل ضغط الماء في القهوة المطحونة إلى القيمة الرئيسية لتدفق المضخة، يبدأ توزيع "كريم القهوة" ويستمر حتى يتم إيقاف المجموعة. يجب أن تستغرق عملية توزيع القهوة العادية حوالي 25 ثانية.
- تستند هذه الأوقات إلى نوع القهوة (المزيج) المستخدمة، ومستوى تحميصها الصحيح وقيل ذلك درجة طحنها.

ملاحظة: يجب إغلاق المجموعة بسرعة بحيث يمكن أن تسهم وسادة البخار التي تتشكل عند التلامس مع حبيبات القهوة في التصريف الفعال من المجموعة وبالتالي تخفيف حبيبات القهوة. عند انتهاء التوزيع، يتم تصريف المجموعة تلقائيًا لإزالة الضغط وبالتالي جعلها آمنة لإزالة حامل المصفاة.

ج. انتهاء التوزيع

1. تعود جميع مكونات المجموعة إلى وضع النقطة A.
2. يؤدي فتح صمامات الصب (I) وصمامات التصريف (S) عبر الحدية (C) إلى تفرغ المساحات تحت صمام التوزيع.

تُنتج كل مجموعة حراريًا بشكل مستقل باستخدام "تدوير المثعب الحراري" الخاص بها. تكون الأجهزة التالية موجودة على الجزء الأمامي من الجهاز حيث يتم إدراج حامل المصفاة:

- سداة التدفق (M)
 - الصنبور (N)
 - الحشوة تحت الفنجان (P)
- يوجد في الجزء الخلفي مدخل المياه وثقوب المخرج (A) و (B) على التوالي لمياه تدوير المثعب الحراري وللقهوة.

تؤدي الصمامات الثلاثة للمجموعة الوظائف التالية:

1. صمام التوزيع (E). عندما تعمل المجموعة، يكون هذا الصمام مفتوحًا ويسمح بمرور الماء إلى القهوة المطحونة.
2. يتم إغلاق الصمام عندما لا تكون المجموعة قيد التشغيل ويسمح بتدوير المثعب الحراري.
3. صمام الصب (I). يحدد "طهي" القهوة بفضل الاعتماد على الضغط.
4. صمام التصريف (S). يتم إغلاق هذا الصمام أثناء التوزيع. يقوم بفتح المجموعة وتصريفها في نهاية التوزيع، ويتحكم به العجلة المحدبة لذراع القيادة.

طريقة عمل المجموعة

أ. المجموعة قيد التوقف

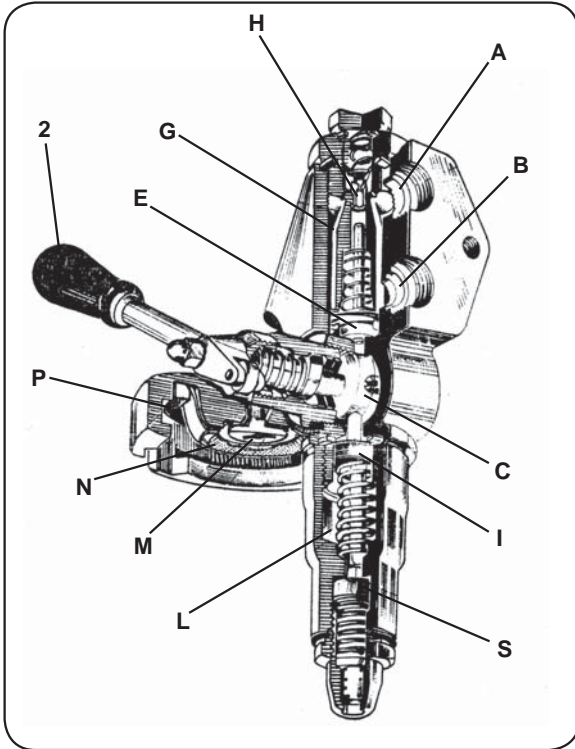
1. ذراع التحكم في المجموعة (2) - الوضع الأفقي.
2. تدوير المثعب الحراري - تدور المياه في المغيّر حول الرأس المركزي (G). (أنبوب معدني)، الذي يحافظ على تنظيم المجموعة حراريًا.
3. صمام التوزيع (E) - مغلق.
4. صمام الصب (I) - يظل مفتوحًا بواسطة الحدية (C).
5. صمام التصريف (S) - يظل مفتوحًا بواسطة الحدية (C).
6. حامل المصفاة - تم إدخاله ويتضمن حبيبات القهوة السابقة.
7. المضخة - متوقفة.

ب. المجموعة قيد التشغيل

1. حامل المصفاة - تم إدخاله مع القهوة المطحونة حديثًا.
 2. ذراع التحكم في المجموعة (2) - الوضع العمودي.
 3. المضخة - قيد التشغيل.
 4. صمام التوزيع (E) - يظل مفتوحًا بواسطة الحدية (C).
 5. صمام الصب (I) - مغلق.
 6. صمام التصريف (S) - مغلق.
- يعمل ذراع التحكم في المجموعة (2) في الوضع العمودي على عمود الحدية الذي يضغط على زر المفتاح الدقيق لمحرك المضخة.

وقت الصب

- يصل الضغط في تدوير المثعب الحراري إلى القيمة الرئيسية لتدفق المضخة (8 ÷ 9 بار).
- يدخل الماء تحت الضغط إلى الحجيرة أعلى الفوهة (H) عبر الثقوب الأربعة في الرأس المركزي.
- تسمح الفوهة (H) بمرور كمية صغيرة من المياه المعاييرة في المجموعة (حجيرة الحدية، وحجيرة التوزيع، والقنوات والمساحة في القهوة المطحونة) والتي تملأ تدريجيًا حتى يتم التوصل إلى مستوى الضغط الذي يفتح صمام الصب (I).
- عند هذه النقطة، يتم ملء حجيرة الصب (L).
- أثناء ملء حجيرة الصب، يتصل الهواء الموجود مع القهوة المطحونة. يتم تشكيل البخار في فقاعة الهواء هذه.
- توجد المجموعة الآن بأكملها في ضغط الصب وتبقى في هذا المستوى حتى يتم ملء حجيرة الصب بأكملها. عند هذه النقطة، يرتفع الضغط ليصل إلى القيمة الرئيسية لتدفق المضخة.
- يتطلب الانتهاء من الصب حوالي 6 ثوانٍ من لحظة رفع ذراع التحكم في المجموعة (2). هذا هي "فترة الصب".
- خلال هذه الفترة، يتصل الماء الساخن بالقهوة المطحونة عند ضغط معين لا يكفي للتغلب على المقاومة.
- يزيد ضغط الماء تدريجيًا على القهوة المطحونة، مما يسبب انتفاخها الأولي و"طهيها".

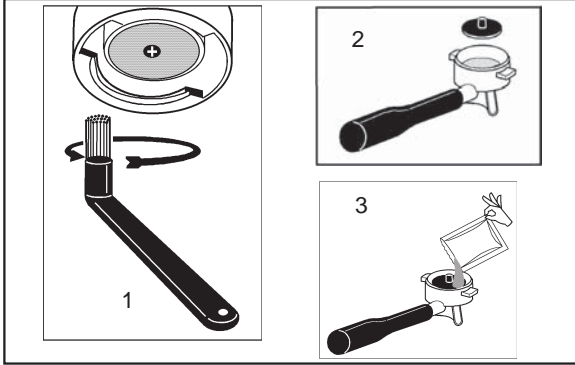


للتطبيق الصحيح لنظام سلامة الأغذية (HACCP)، يُرجى اتباع التعليمات الواردة في هذه الفقرة. يجب إجراء عملية الغسل باستخدام منتجات "خط الخدمة" الأصلية، انظر التفاصيل بالصفحة الأخيرة. أي منتجات أخرى قد تجعل المواد الملامسة للأغذية غير مناسبة.



تنظيف وحدة التوزيع

ينبغي تنفيذ هذا الإجراء في نهاية يوم العمل على جميع وحدات التوزيع.



- 1) نظف الحشوة السفلية بفرشاة.
- 2) ركب الحلقة الفارغة في حامل المصفاة.
- 3) صب محتوى الكيس أو مقدار من محلول التنظيف في حامل المصفاة.
- 4) قم بتوصيل حامل المصفاة إلى المجموعة وقم بإجراء بضع دورات.
- 5) أزل حامل المصفاة، ونظف الصنوبر بإسفنجة.
- 6) اشطف من خلال توزيع المياه من كل مجموعة لمدة ٣٠ ثانية".

أنبوب توزيع البخار والمياه الساخنة

استخدم إسفنجة نظيفة واغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية.

ولتنظيف فوهة البخار من الداخل، اتبع هذه الخطوات:

أدر الفوهة في اتجاه لوحة الفناجين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.

وعاء تقطير

أزل وعاء التقطير واستكمل التنظيف تحت المياه الجارية

منطقة العمل

استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتجات تنظيف خالية من النشادر أو مواد خادشة، وأزل أي مواد حيوية عالقة في محيط منطقة العمل.

لاحظ فقط، لا ترش أي سوائل في فتحات اللوحة الكهربائية.

خزان التفريغ

في نهاية يوم العمل، قم بصب إبريقاً من المياه الساخنة في خزان التفريغ فضلاً عن إزالة أية بقايا عضوية موجودة.

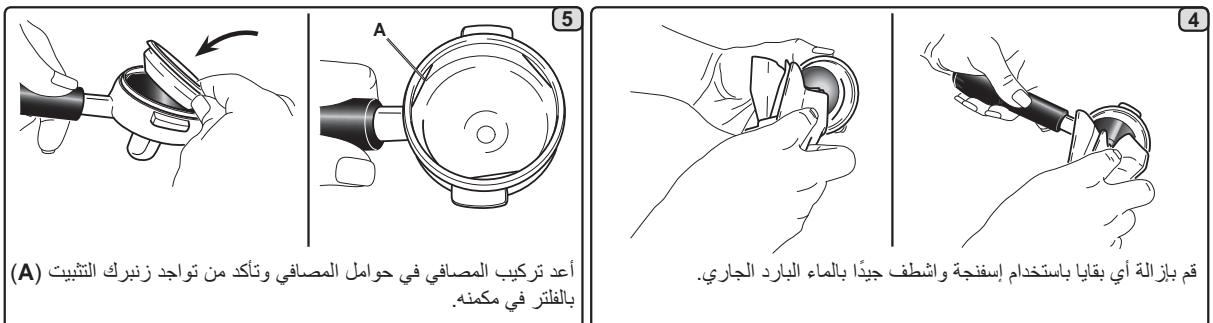
حوامل المصافي - يجب إجراء هذه العملية بجميع حوامل المصافي في نهاية كل يوم عمل



انقع المصافي وحوامل المصافي في هذا المحلول لمدة حوالي 15 دقيقة. **ملاحظة!** اغمس الأجزاء المعدنية فقط.

اخلع المصافي من حوامل المصافي.

اسكب لترًا من الماء الساخن (50 ÷ 80 درجة مئوية) في وعاء ملائم ليس من الألمونيوم أو الحديد وكمية من المنظف وفقاً لتعليمات المنتج.



أعد تركيب المصافي في حوامل المصافي وتأكد من تواجد زنبرك التثبيت (A) بالفلتر في مكانه.

قم بإزالة أي بقايا باستخدام إسفنجة واشطف جيداً بالماء البارد الجاري.

المشكلة	السبب	الحل
القهوة باردة في الصباح في بداية يوم العمل.	يوجد هواء في الغلاية.	راجع تعليمات التشغيل.
بطء التوزيع. القهوة محروقة وباردة. الكريم غامق جدًا، مع تكوين شكل "عين".	حبيبات القهوة ناعمة جدًا. الضغط منخفض في المضخة. مصفاة الشبكة فوق الصنبور متسخة. الصنبور مسدود جزئيًا.	
التوزيع بطيء، والقهوة محروقة. عداد ضغط المضخة أقل من 9 بار.	المضخة خارج المعايير. المضخة ذات قدرة منخفضة.	
يسرب أنبوب التصريف عندما تكون المجموعة قيد التوقف (العيب في مجموعة واحدة فقط). يتم توزيع القهوة بصورة طبيعية.	لا يصمد صمام التوزيع.	إذا لم يتم تصحيح العيب فورًا، فستنفد طاقة جهاز تيسير المياه قبل فترة طويلة من وقت الانتهاء مع وجود رواسب مستمرة.
المجموعة قيد التوقف تتعطل حشوة صمام التوزيع بسرعة. تتسرب المياه من أنبوب التصريف. يتم توزيع القهوة بصورة طبيعية. عيب في كل المجموعات.	صمام التمديد بالمعايير مرتفع للغاية (أعلى من 12 بار).	إذا لم يتم تصحيح العيب فورًا، فستنفد طاقة جهاز تيسير المياه قبل فترة طويلة من وقت الانتهاء مع وجود رواسب مستمرة.
المجموعة قيد التوقف. فقدان مستمر للمياه الباردة في صينية التصريف. لا تقوم المجموعات بتوزيع مزيد من القهوة ويعرض عداد ضغط المضخة قيم منخفضة.	يظل صمام التمديد مفتوحًا.	إذا لم يتم تصحيح العيب فورًا، فستنفد طاقة جهاز تيسير المياه قبل فترة طويلة من وقت الانتهاء مع وجود رواسب مستمرة.
المجموعة قيد التشغيل. تسرب في أنبوب التصريف. لا توجد قهوة.	لا يصمد صمام التصريف.	
المجموعة قيد التشغيل. فقدان للمياه الباردة في صينية التصريف. القهوة خفيفة. بطء التوزيع.	صمام التمديد خارج المعايير (يفتح عند أقل من 9 بار).	
تسرب المجموعة في عمود الحديبة.	تسرب في الجلبتين.	أزل الجلب مع الحرص على عدم وضع علامة على المبيبات. لا تستخدم أدوات مصنوعة من الصلب أو المواد الصلبة الأخرى. قبل إعادة التركيب، قم بتنظيف العمود جيدًا، وخاصة الأخاديد
صعوبة تحرك المجموعات.	تآكل جانبي الحديبة.	
لا تدخل الماكينة في وضع الضغط أو تصل إلى مستوى الضغط ببطء.	لا يوجد تيار كهربائي. تم إيقاف تشغيل التبديل التلقائي. احترقت المقاومات. توقفت الدائرة الكهربائية للمقاومة. لا توجد مياه في الغلاية.	تسرب صنابير البخار:
تعمل المجموعات بشكل طبيعي. لا يعطي عداد ضغط المضخة قراءة صحيح للضغط (8 ÷ 9 بار).	مقياس الضغط معيب.	
لا تصل المضخة إلى مستوى الضغط. لا يوجد توزيع.	الموتور لا يعمل: - لا يوجد تيار كهربائي. - احترق المكثف. - احترق المفتاح الدقيق. - احترق المحرك. صمام التحقق في المضخة مفتوح. صمام التحويل مفتوح تمامًا.	
صوت المضخة صاخب.	المضخة معيبة. لا يوجد ماء في النظام.	

17. العيوب - الأعطال

الإجراءات المباشرة التي يستطيع العميل القيام بها بنفسه

قبل الاتصال بأفراد مركز الخدمة، وتجنب التكاليف غير اللازمة، تأكد من عدم وجود حل لمشكلة الماكينة بين الحلول التالية.

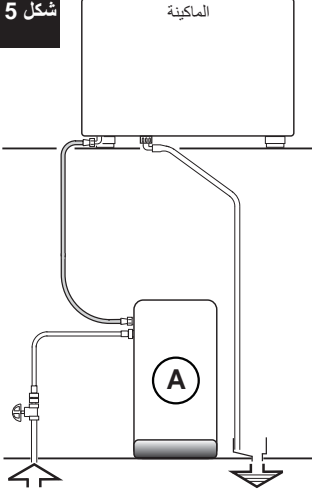
المشكلة	السبب	الحل
تسريب من حافة حامل المصفاة (10).	الحشوة السفلية ملينة ببواقي القهوة.	نظف باستخدام الفرشاة المخصصة لذلك.
زمن توزيع القهوة قصير جداً.	حببيبات القهوة خشنة جداً. القهوة قديمة جداً.	استخدم حببيبات ناعمة. استخدم قهوة جديدة.
تتساقط القهوة من الماكينة.	فتحات المصفاة مسدودة أو فتحة مخرج حامل المصفاة (10) غير نظيفة. حببيبات القهوة ناعمة جداً.	قم بالتنظيف. استخدم حببيبات أكثر خشونة.
يوجد فاقد مياه أسفل الماكينة.	التصريف مسدود. فتحة حوض التصريف مسدودة.	قم بالتنظيف. قم بالتنظيف.

17. العيوب - الأعطال

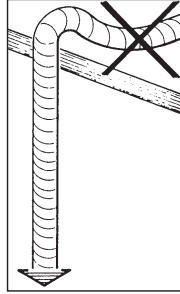
تدخلات من قبل فني متخصص

المشكلة	السبب	الحل
وقت الصب قصير جداً التوزيع السريع. القهوة بلا طعم، دون كريم. (نفس العيوب في كل المجموعات).	حببيبات القهوة خشنة جداً. قهوة قديمة.	يرتبط هذا العيب بأعراض ثانوية أخرى قد تكون ناجمة من جراء عدد من أسباب أخرى وفقاً للنقاط السابقة. لا يتم بضبط الماكينة حتى يتم استبعاد الأسباب الأخرى.
وقت الصب قصير للغاية. التوزيع السريع. القهوة بلا طعم، دون كريم. (نفس العيوب في كل المجموعات).	اتسعت فوهة المجموعة نتيجة الاستخدام. أو وجود تسريب في الحشوة الموجودة في القسم مخروطي الشكل. يظل صمام الصب مفتوحاً حافة المصفاة مكسورة.	يجب أن تبلغ قدرة المجموعة دون المصفاة 100 سم ³ في 8 ÷ 10 ثوان.
حببيبات القهوة قليلة. التوزيع ببطء. القهوة باردة وبلا طعم.	الصنبور متسخ.	إذا عملت المجموعة دون حامل مصفاة، عندئذ سيتم توزيع التيارات المعزولة بدلاً من التيار المركزي.
التوزيع بسرعة، القهوة بلا طعم. يشير عداد ضغط المضخة إلى أن الضغط أعلى من 9 بار.	ضخ المعاييرة. صمام التمرير مسدود.	
حببيبات القهوة قليلة. التوزيع السريع. القهوة ساخنة وبلا طعم.	اتسعت المصافي التي بها انتقابات. طحن الحببيبات الخشنة.	حببيبات القهوة في الفجان.
القهوة باردة وبلا طعم ودون كريم. أوقات الصب والتوزيع العادية.	فقاعة الهواء في تدوير بالمثعب الحراري. لا يصمد صمام التحقق (أثناء الضغط المنخفض في النظام). تفريغ مبادلات الحرارة. مبادل الحرارة معيب (يعرض الضغط بقيمة أعلى من القيم الحقيقية).	حرك المجموعة في كل مكان لإزالة فقاعة الهواء. عند لمس أنبوب المياه، ستكون هناك سخونة بالقرب من الماكينة. يتم معايرة مقياس الضغط بالقيم المنخفضة للغاية.

شكل 5



شكل 7



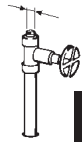
(A) الجهاز المحتمل لمعالجة المياه

ركب صنوبرا لإمداد المياه

أقصى ضغط لتيار الماء

6 بار - 0,6 ميجاباسكال
(بالنسبة لقيم الضغط الأعلى من ذلك، قم بتركيب
مخفض للضغط)

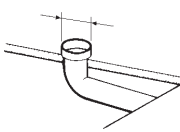
غاز Ø 3/8



شكل 6

تصريف

أدنى
Ø 50 مم.



شكل 1

FAEMA Made in Italy

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

Manufactured by Gruppo Cimball SpA Via Manzoni 17 Binasco (MI)

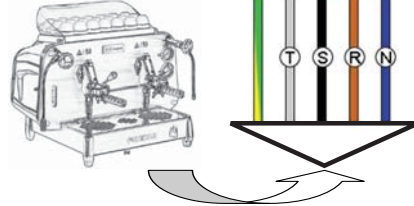
Date: _____ Nr: _____

Code: _____

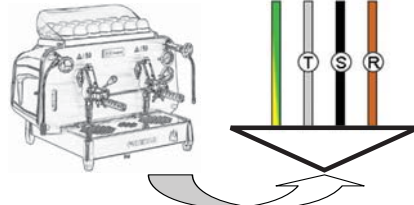


انظر تعليمات التثبيت فصول -

شكل 2



شكل 3



ألوان الأسلاك

التوصيل ثلاثي الأطوار

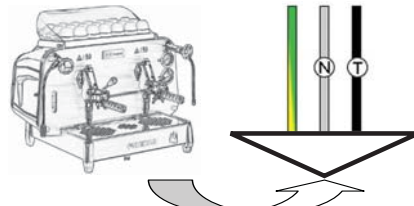
T رمادي (أسود)

S أسود

R بني

N أزرق

شكل 4



ألوان الأسلاك

التوصيل أحادي الطور

N أزرق
T بني

2

N أبيض
T أسود

1

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Vorschriften zur Installation*
- véanse los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capítulos *Prescrições para a instalação*

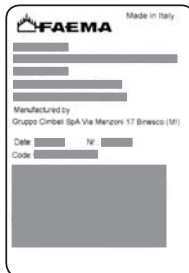


Fig. 1
Abb. 1

Fig. 5
Abb. 5

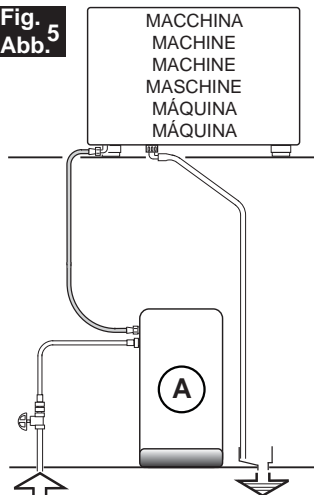


Fig. 7
Abb. 7

- A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
- A) possible water-treatment device
- A) dispositif possible pour le traitement de l'eau
- A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)
- A) posible dispositivo para el tratamiento del agua
- A) eventual dispositivo para o tratamento da água

Installare un rubinetto alimentazione acqua

Install a water feeding tap

Installer un robinet d'eau

Wasserversorgungshahn erforderlich

Instalar un grifo alimentación agua

Instalar uma torneira de alimentação de água

PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESIÓN MÁX. RED
PRESSÃO MÁX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)

(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)

(pour des pressions plus élevées, installer un détendeur)

(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)

(para presiones más altas instalar un reductor de presión)

(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

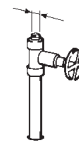


Fig. 6
Abb. 6

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
DRAIN
BODENABFLUSS
DESAGÜE A SUELO
DESCARGA

Min.
Ø 50 mm.

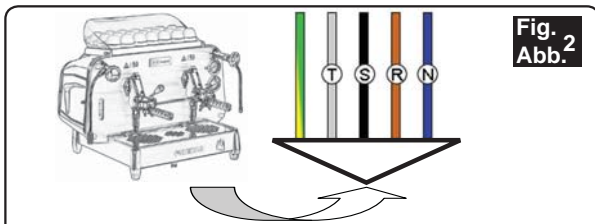
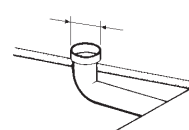


Fig. 2
Abb. 2

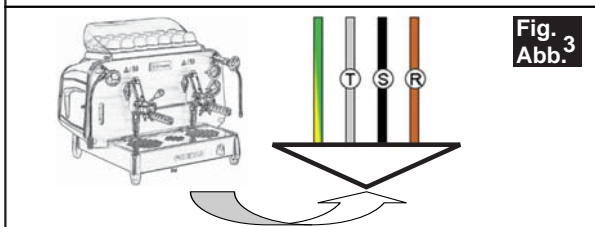


Fig. 3
Abb. 3

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss
Conexión trifásica - Ligaçao trifásica

- T** Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
- S** Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
- R** Marrone - Brown - Brun - Braun - Marrón - Castanho
- N** Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul

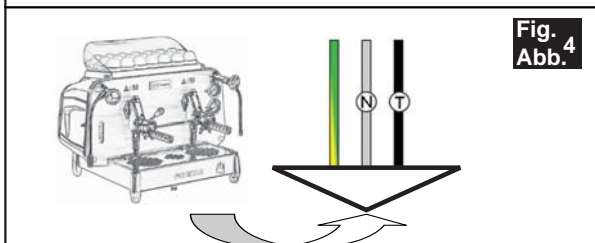


Fig. 4
Abb. 4

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligaçao monofásica

- N** Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
- T** Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto

1

- N** Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azul - Azul
- T** Marrone - Brown - Brun
Braun - Marrón - Castanho

2

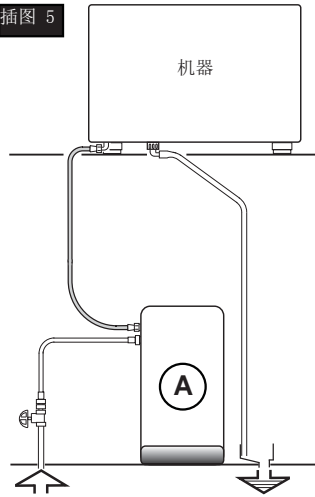
插图

- 参见章节插安装规则



插图 1

插图 5



A) 可能会用到的水处理装置

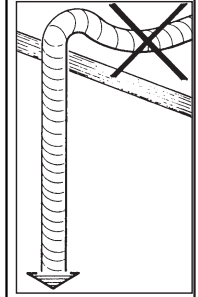


插图 7

安装一个(供水)龙头

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

最大水网压力

6 bar - 0.6 MPa

(如有更大的水网压力, 装一个减压装置)

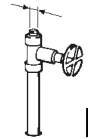


插图 6

地漏

最小 Ø 50 mm.

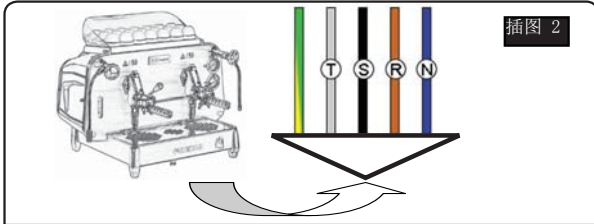
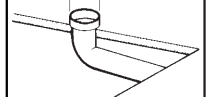


插图 2

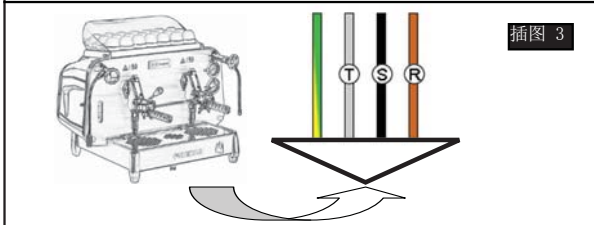


插图 3

电缆颜色
三相连接

- T 灰色 (黑色)
- S 黑色
- R 棕色
- N 蓝色

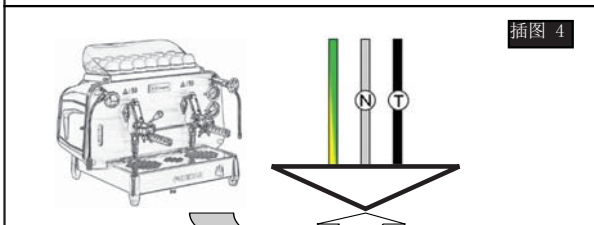


插图 4

电缆颜色
单相连接

- N 白色
- T 黑色

①

- N 蓝色
- T 棕色

②

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

ZH GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

金百利集团保留按不同国家要求而更改咖啡机配置，及因技术进步而更改咖啡机的权利。

未经金百利集团的书面许可，此出版物任何部分严禁擅自利用，复制和出版。

金百利集团股份有限公司

©米兰金百利集团股份有限公司版权所有

保留所有权利

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy

ع

تحتفظ GRUPPO CIMBALI بحق إجراء تغييرات على هذه الماكينات طبقاً لاحتياجات كل دولة وعلى أساس التطورات التكنولوجية. ويحظر استخدام أو نسخ أو نشر هذه المطبوعة سواء كلياً أو جزئياً دون تصريح كتابي من شركة GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© حقوق الطبع لشركة GRUPPO CIMBALI S.p.A، ميلان، إيطاليا.
جميع الحقوق محفوظة

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 offers its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

- | | | |
|--|----------------|--------------|
| A) For cappuccino makers | in liquid form | 610-004-159; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-250; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in sachets | 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.

FR GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

Dans le but d'aider ses clients à choisir le bon produit en vue d'une meilleure utilisation de leur machine à café, Le service d'assistance de GRUPPO CIMBALI propose la gamme suivante :

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|--|
| A) 610-004-159 | liquide | pour les mousses à lait ; |
| B) 610-004-250 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ; |
| C) 610-004-244 | sachets | pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ; |
| D) 610-004-226 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht, dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine zur Seite zu stehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Reinigung

- | | | |
|----------------|-----------------|---|
| A) 610-004-159 | Flüssigprodukte | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-250 | in Pulverform | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| C) 610-004-244 | Tüten | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| D) 610-004-226 | Tabletten | für die Kaffeeinheiten der vollautomatischen Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte beim Händler die Katalog-Nr. angeben.

SERVICE LINE

ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIMBALI les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|---|
| A) 610-004-159 | líquido | para los capuchinadores; |
| B) 610-004-250 | en polvo | para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café; |
| C) 610-004-244 | en sobres | para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café; |
| D) 610-004-226 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |
- Para efectuar un pedido, envíe el número de código a su Concesionario.

PT GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 610-004-159 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-250 | 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.

ZH 金百利及服务热线

金百利集团以无时无刻为客户打造高性能咖啡机为客户服务的宗旨，为此集团特推出一系列特定的清洁产品并开通了服务热线：

ECO 热线 - 咖啡机清洗产品

- | | |
|----------------|----------------------|
| A) 610-004-159 | 牛奶咖啡制作器专用洗涤液； |
| B) 610-004-250 | 分配器，过滤器架，咖啡杯专用洗涤粉； |
| C) 610-004-244 | 分配器，过滤器架，咖啡杯专用袋装清洁剂； |
| D) 610-004-226 | 超自动咖啡机组件专用清洁片。 |
- 可直接从当地分销商处订货，订货时请告知如上所示的产品编号。

GRUPPO CIMBALI و "خط الخدمة"

تهدف خدمة العملاء بشركة GRUPPO CIMBALI إلى ضمان أفضل أداء لماكينه القهوة لعمالها في جميع الأوقات وأيضاً لتوفير سلسلة من منتجات

التنظيف المصممة خصيصاً لهذا الغرض.

ECO LINE - منتجات التنظيف

- | | | |
|--------------|----------------|---|
| :610-004-159 | على هيئة سائل | A) لماكينات عمل الكابتشينو |
| :610-004-250 | على هيئة مسحوق | B) للموزعات، وحوامل المصافي، وفناجين القهوة |
| :610-004-244 | في أطرف صغيرة | C) للموزعات، وحوامل المصافي، وفناجين القهوة |
| :610-004-226 | على هيئة أقراص | D) لموزعات الماكينات فوق الأوتوماتيكية |

اطلب مباشرة من موزعك المحلي وأخبره برقم الصنف الذي تحتاجه كما هو موضح أعلاه.

II 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

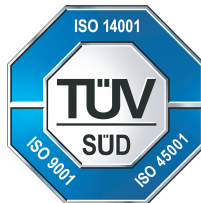
O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

制造商有权对该咖啡机做出修改，恕不另行通知

تحتفظ الجهة المصنعة بالحق في تعديل الأجهزة المقدمة حاليًا في هذا المنشور دون سابق إشعار

EAC

GRUPPO CIBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721

