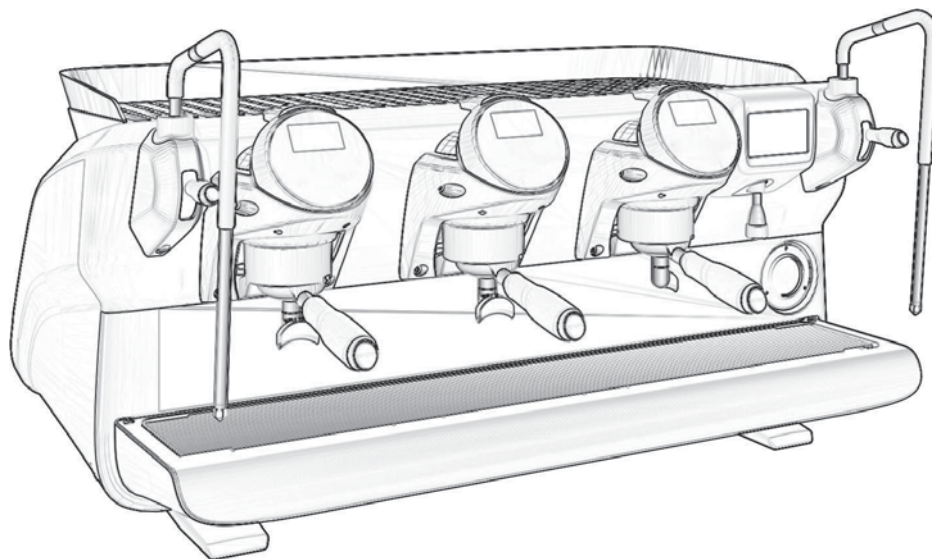


# FAEMA

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

## E71 E



Code 995-065-010 (rev. 2314)



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 acedendo ao site indicado no fundo da página, utilizando as credenciais indicadas abaixo.

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

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



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

User ID: guest  
PW: Entr@nc3



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

ترجمة التعليمات الرئيسية

**عربي**

Italiano

English

Français

Deutsch

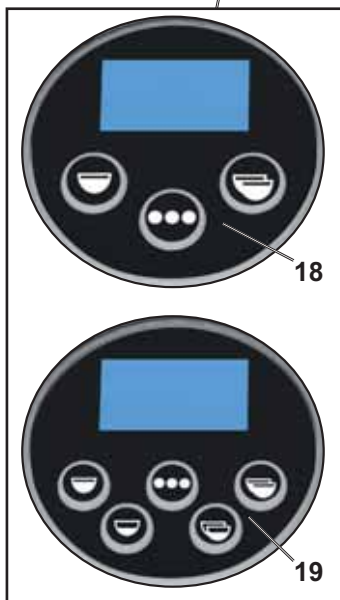
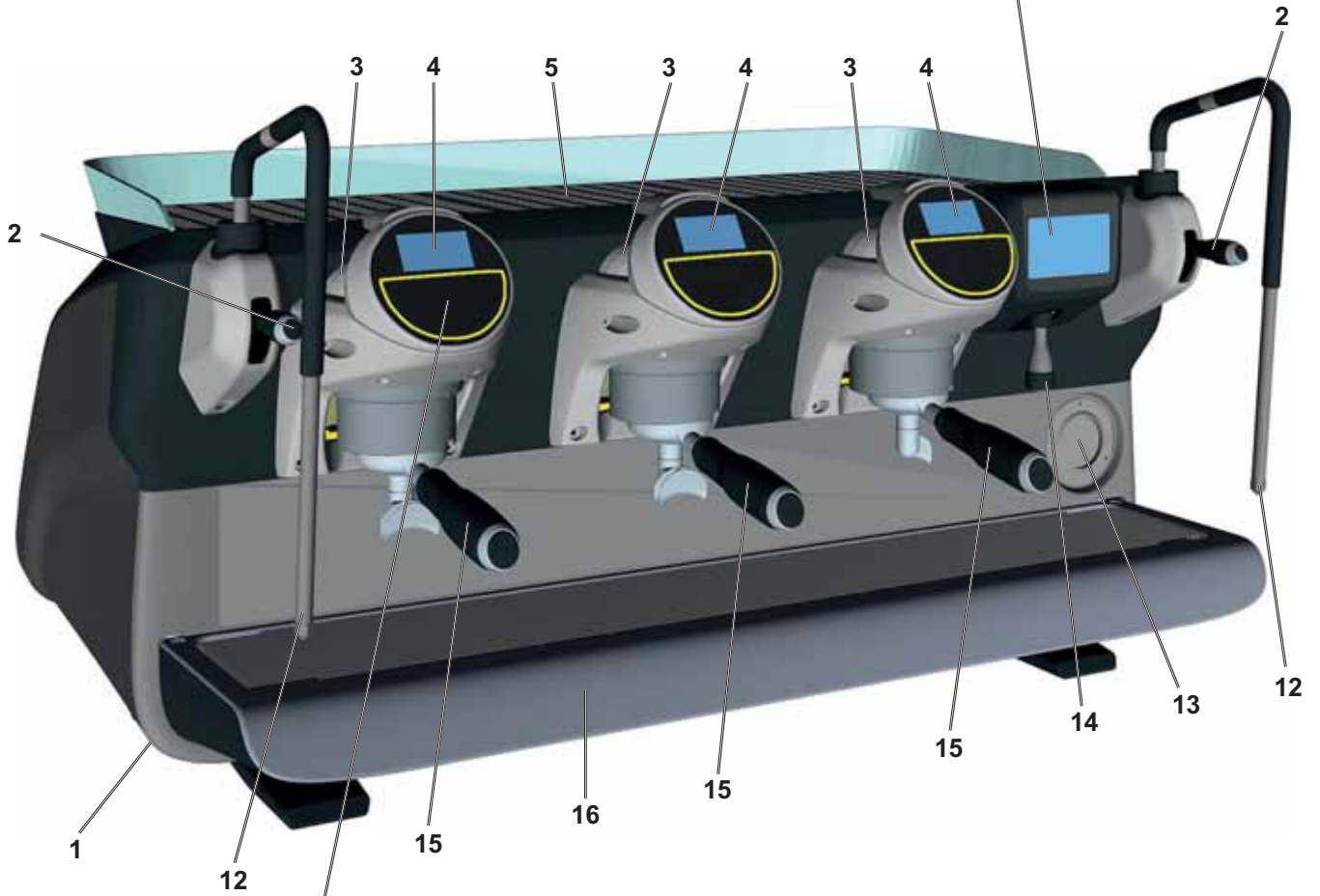
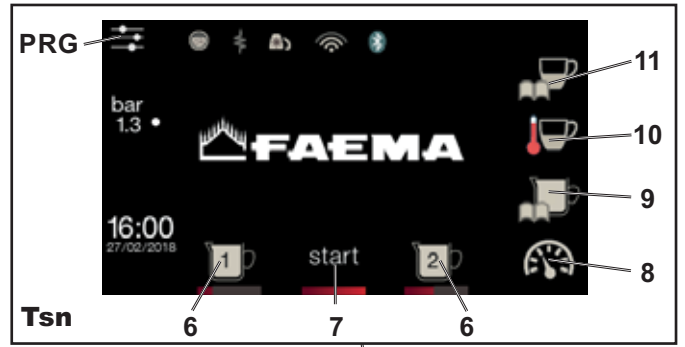
Español

Português

中文

عربي

## E71 E















## IT LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Leva erogazione vapore
- 3 Boiler caffè
- 4 Display grafico
- 5 Piano appoggiatazze
- 6 Pulsante acqua calda
- 7 Tasto "**STOP-CONTINUO**" acqua calda
- 8  Scorciatoia menu "Pressione caldaia"
- 9  Scorciatoia menu "Tasti acqua calda"
- 10  Scorciatoia menu "Temperatura boiler"
- 11  Scorciatoia menu "Tasti gruppo destro"
- 12 Tubo (lancia) vapore
- 13 Manometro pompa
- 14 Erogatore acqua calda
- 15 Portafiltro
- 16 Bacinella appoggiatazze
- 17 Manopola regolazione Bypass
- 18 Pulsantiera 3 tasti
- 19 Pulsantiera 5 tasti
- PRG  Tasto per entrare in programmazione / menù
- TSn Touch screen






## EN LEGEND

- 1 Main switch
- 2 Steam supply lever
- 3 Coffee boiler
- 4 Graphical display
- 5 Cup warmer
- 6 Hot-water button
- 7 Hot-water "**STOP-CONTINUOUS**" key
- 8  "Boiler pressure" shortcut menu
- 9  "Hot water keys" shortcut menu
- 10  "Boiler temperature" shortcut menu
- 11  "Right unit keys" shortcut menu
- 12 Steam pipe
- 13 Pump pressure gauge
- 14 Hot-water outlet
- 15 Filter holder
- 16 Tray
- 17 Bypass handle adjustment
- 18 3 keys pushbutton
- 19 5 keys pushbutton
- PRG  Key to access programming mode / menu
- TSn Touch screen


## FR LÉGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Levier de débit du vapeur
- 3 Chauffe-eau, café
- 4 Ecran graphique
- 5 Chauffe-tasses
- 6 Bouton eau chaude
- 7 Touche « **STOP-CONTINU** » eau chaude
- 8  Raccourci menu « Pression chaudière »
- 9  Raccourci menu « Touches eau chaude »
- 10  Raccourci menu « Température chauffe-eau »
- 11  Raccourci menu « Touches groupe droit »
- 12 Buse vapeur
- 13 Manomètre pompe
- 14 Sortie eau chaude
- 15 Porte-filtre
- 16 Bac d'égouttement
- 17 Bouton réglage bypass
- 18 Clavier 3 touches
- 19 Clavier 5 touches
- PRG  Touche programmation/menus
- TSn Écran tactile






## DE LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Hebel Dampfabgabe
- 3 Boiler Kaffee
- 4 Graphisch Display
- 5 Tassenerwärmer
- 6 Heißwasser-Drucktaste
- 7 Taste "**STOP-KONTINUIERLICHE**" Heißwasserabgabe
- 8  Schnellauswahl „Boilerdruck“
- 9  Schnellauswahl „Heißwasser“
- 10  Schnellauswahl „Boilertemperatur“
- 11  Schnellauswahl „Tasten Einheit rechts“
- 12 Dampfausgaberohr
- 13 Manometer Pumpe
- 14 Heißwasserausgabe
- 15 Filterhalter
- 16 Auffangschale
- 17 Bypass-Regulierschalter
- 18 Druckknopftafeln 3 tasten
- 19 Druckknopftafeln 5 tasten
- PRG  Taste zur Programmierung / Menü
- TSn Touchscreen

## ES LEYENDA

- 1 Interruptor general
  - 2 Palanca erogación vapor
  - 3 Calentador café
  - 4 Display gráfico
  - 5 Calientatazas
  - 6 Botón suministro agua caliente
  - 7 Tecla "STOP-CONTINUO" agua caliente
  - 8  Acceso directo menú «Presión Caldera»
  - 9  Acceso directo menú «Teclas agua caliente»
  - 10  Acceso directo menú «Temperatura calentador»
  - 11  Acceso directo menú «Teclas grupo derecho»
  - 12 Tubo (boquilla) vapor
  - 13 Manómetro bomba
  - 14 Erogador agua caliente
  - 15 Portafiltro
  - 16 Bandeja
  - 17 Botón giratorio regulación Bypass
  - 18 Botoneras 3 teclas
  - 19 Botoneras 5 teclas
- PRG**  Tecla para entrar en programación / menú
- TSn** Pantalla táctil

## PT LEGENDA

- 1 Interruptor geral
  - 2 Alavanca de distribuição do vapor
  - 3 Boiler café
  - 4 Display gráfico
  - 5 Grelha para aquecer chávenas
  - 6 Botão de distribuição de água quente
  - 7 Tecla "STOP-CONTÍNUO" água quente
  - 8  Atalho do menu "Pressão na caldeira"
  - 9  Atalho do menu "Botões da água quente"
  - 10  Atalho do menu "Temperatura do boiler"
  - 11  Atalho do menu "Botões do grupo direito"
  - 12 Tubo do vapor
  - 13 Manómetro da bomba
  - 14 Distribuidor de água quente
  - 15 Porta-filtro
  - 16 Tabuleiro
  - 17 Manípulo de regulação Bypass
  - 18 Quadro de 3 botões
  - 19 Quadro de 5 botões
- PRG**  Tecla para entrar na programação / menu
- TSn** Touch screen

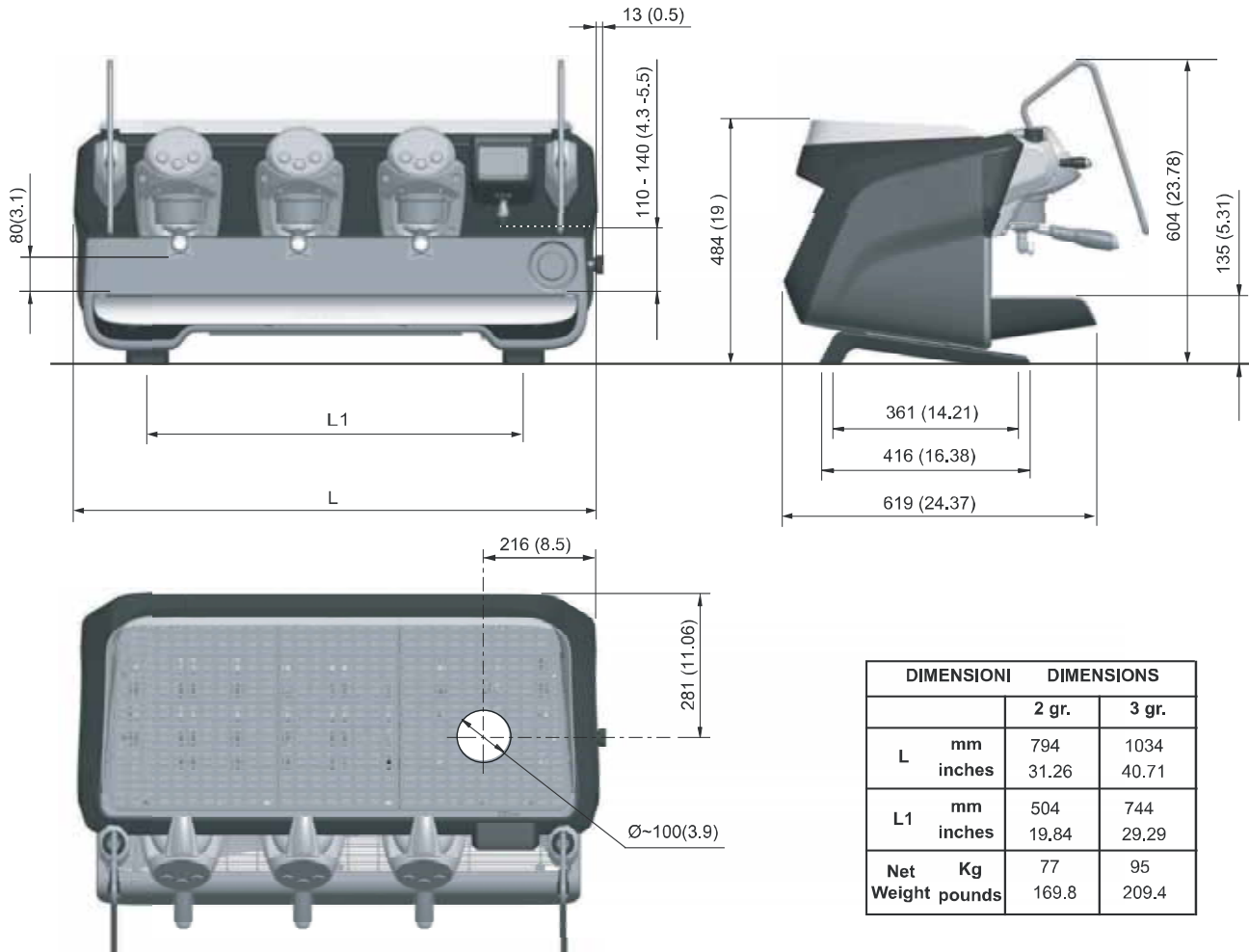
## ZH

- 主开关  
蒸汽供应杠杆  
咖啡锅炉  
显示屏  
暖杯器  
泵压力计  
热水的“停止-持续”按键  
 “锅炉压力”快捷方式菜单  
 “热水按键”快捷方式菜单  
 “锅炉温度”快捷方式菜单  
 “右单元按键”快捷方式菜单  
蒸汽管  
热水按钮  
出热水口  
过滤器支架  
托盘  
旁通手柄调节  
3键按钮面板  
5键按钮面板  
 用于进入编程模式/菜单的按键  
触摸屏幕

## ع الشرح

- 1 المفتاح الرئيسي
  - 2 ذراع الإمداد بالبخر
  - 3 غلاية القهوة
  - 4 وحدة عرض رسومية
  - 5 أداة تنفثة الأكواب
  - 6 زر الماء الساخن
  - 7 مفتاح الماء الساخن "إيقاف - مواصلة"
  - 8  قائمة "ضغط السخان" المختصرة
  - 9  قائمة "مفاتيح الماء الساخن" المختصرة
  - 10  قائمة "درجة حرارة السخان" المختصرة
  - 11  قائمة "مفاتيح الوحدة اليمنى" المختصرة
  - 12 أنبوب البخر
  - 13 عداد ضغط المضخة
  - 14 مخرج الماء الساخن
  - 15 حامل مصفاة
  - 16 تجويف
  - 17 ضبط مقبض التجاوز
  - 18 3 مفاتيح لوحة المفاتيح
  - 19 5 مفاتيح لوحة المفاتيح
- PRG**  مفتاح للوصول إلى طريقة / قائمة البرمجة
- TSn** شاشة اللمس

	P <sub>max</sub> [ bar ]	T <sub>max</sub> [ °C ]	tipo di macchina Type of machine type de machine Maschinentypen modelo de la máquina tipo de la màquina 咖啡机型号 نوع الماكينة	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos 2 个冲泡头 مجموعتين	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos 3 个冲泡头 مجموعات 3
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido 液体 - السائل	Capacità - Capacity - Capacité [ L ] Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade السمعة - 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	7	7
Boiler caffè Coffee boiler Chauffe-eau, café Boiler Kaffee Calentador café Boiler do café 咖啡锅炉 غلاية القهوة	15	160	acqua water eau Wasser agua água 水 الماء	0.60 x 2	0.60 x 3



	DIMENSIONI DIMENSIONS		
	2 gr.	3 gr.	
L	mm	794	1034
	inches	31.26	40.71
L1	mm	504	744
	inches	19.84	29.29
Net Weight	Kg	77	95
	pounds	169.8	209.4

**IT** GRUPPO CIMBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *EN 16889:2016* (Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde - Requisiti di igiene, prova di migrazione).

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

I test di analisi eseguiti circa la cessione di piombo e nichel nel liquido erogato, sono stati eseguiti su tutte le utenze di ogni macchina sottoposta a prove. A conclusione delle prove, è stato verificato che i valori campionati sono risultati tutti al di sotto dei limiti previsti dalla *EN 16889:2016*.

**FR** GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs de la gamme de produits illustrée dans ce manuel, aux tests exigeants de la réglementation *EN 16889:2016* (Hygiène alimentaire - Production et distribution de boissons chaudes par des appareils de préparation de boissons chaudes - Exigences sanitaires, essai de migration).

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

Les tests d'analyse menés relatifs au rejet de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués pour toutes les fonctions des machines soumises aux tests. Les contrôles effectués à la fin des tests ont relevé que les valeurs des échantillons se situaient bien en dessous des limites prévues par la réglementation *EN 16889:2016*.

**ES** GRUPPO CIMBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *EN 16889:2016* (Higiene alimentaria - Producción y dispensación de bebidas calientes preparadas por aparatos productores de bebidas calientes - Requisitos de higiene, ensayo de migración).

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

Los tests de análisis efectuados respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido suministrado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, se ha verificado que todos los valores obtenidos de los tests realizados en las muestras han resultado por debajo de los límites previstos por la norma *EN 16889:2016*.

**EN** GRUPPO CIMBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *EN 16889:2016* (Food hygiene – Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliance – Hygiene requirements, migration tests).

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

The analyses carried out on the release of lead and nickel in liquid dispensed were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of testing, it was verified that the sampled values were all below the limits set by *EN 16889:2016*.

**DE** Die GRUPPO CIMBALI hat sich entschieden, aussagekräftige Stichproben der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie der strengen Zertifizierung nach der *EN 16889:2016* (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) zu unterziehen.

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

Die durchgeführten Tests zur Abgabe von Blei und Nickel in die zubereitete Flüssigkeit wurden an allen Wasser- bzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchgeführt. Die durch diese Tests festgestellten Werte liegen bei allen getesteten Kaffeemaschinen unterhalb der in der *EN-Norm 16889:2016* vorgesehenen Grenzwerte.

**PT** O GRUPPO CIMBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha de produtos documentada neste manual, aos testes rigorosos da *EN 16889:2016* (Higiene alimentar - Produção e distribuição de bebidas quentes com equipamento de bebidas quentes - Requisitos de higiene, ensaios de migração).

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

Os testes de análises executados, relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a testes. Como conclusão dos testes, foi verificado que os valores tomados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *EN 16889:2016*.



GRUPPO CIMBALI



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

in accordance with

**EN 16889:2016**



**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 للطواقم 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 كرت ادم ع مت

	Pagina		Pagina
<b>1. Prescrizioni generali .....</b>	<b>2</b>		
<b>2.1 Trasporto e movimentazione.....</b>	<b>3</b>		
<b>2.2 Prescrizioni di installazione .....</b>	<b>5</b>		
<b>3. Prescrizioni elettriche di installazione .....</b>	<b>6</b>		
<b>4. Prescrizioni idrauliche di installazione .....</b>	<b>6</b>		
<b>5. Check-up di installazione .....</b>	<b>7</b>		
<b>6. Prescrizioni per l'operatore.....</b>	<b>8</b>		
<b>7. Avvertenze .....</b>	<b>9</b>		
<b>8. Manutenzione e riparazioni .....</b>	<b>9</b>		
<b>9. Messa fuori servizio definitiva .....</b>	<b>10</b>		
		<b>USO</b>	
<b>10. Messa in funzione giornaliera.....</b>	<b>11</b>		
<b>11. Descrizione simbologia display.....</b>	<b>12</b>		
<b>12. Ricambio dell'acqua della caldaia .....</b>	<b>13</b>		
<b>13. Scaldatazze (dove previsto) .....</b>	<b>13</b>		
<b>14. Erogazione caffè.....</b>	<b>14</b>		
<b>15. Spegnimento boiler.....</b>	<b>15</b>		
<b>16. Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO).....</b>	<b>15</b>		
<b>17. Erogazione acqua calda .....</b>	<b>16</b>		
<b>18. Erogazione bevande - vapore .....</b>	<b>17</b>		
<b>19. Scorciatoie da Touchscreen .....</b>	<b>18</b>		
			<b>PROGRAMMAZIONE CLIENTE</b>
		<b>20. Flusso di programmazione cliente .....</b>	<b>19</b>
		Menù orario servizio .....	19
		Selezione lingua .....	20
		Contatori.....	20
		Programmazione dosi .....	21
		Economy .....	23
		Lavaggi.....	23
		Scaldatazze.....	24
		Temperature boiler caffè .....	25
		Ricambio acqua caldaia .....	25
		Illuminazione .....	25
		<b>21. Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>26</b>
		Lavaggio alternato.....	28
		Lavaggio simultaneo .....	29
		Lavaggio Singolo.....	30
		Ricambio dell'acqua della caldaia .....	31
		Pulizia dei Portafiltri .....	31
		Lance vapore .....	32
		Lancia acqua calda .....	33
		Griglie e bacinella di gocciolamento .....	33
		Vaschetta di scarico .....	33
		Carrozzeria .....	33
		<b>22. Anomalie - Guasti.....</b>	<b>34</b>
		<b>IMMAGINI .....</b>	<b>IX</b>
		<b>Cambio alimentazione elettrica.....</b>	<b>XI</b>
		<b>Service Line .....</b>	<b>XX</b>





## 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 concepito unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro utilizzo è da considerarsi non conforme.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, tranne in caso di supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.  
I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- *Per prodotti venduti nel mercato europeo.*  
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.  
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.  
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.  
L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzo differente da quello sopra descritto è improprio 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.

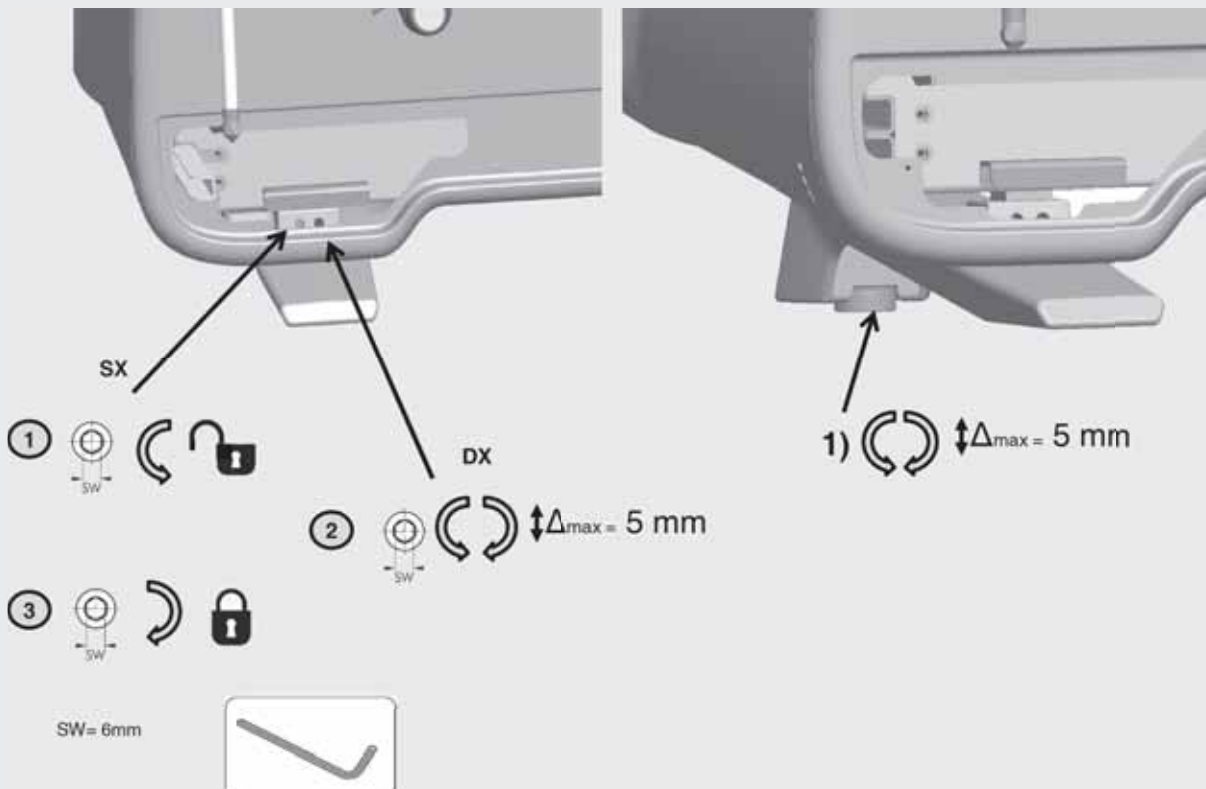
Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).

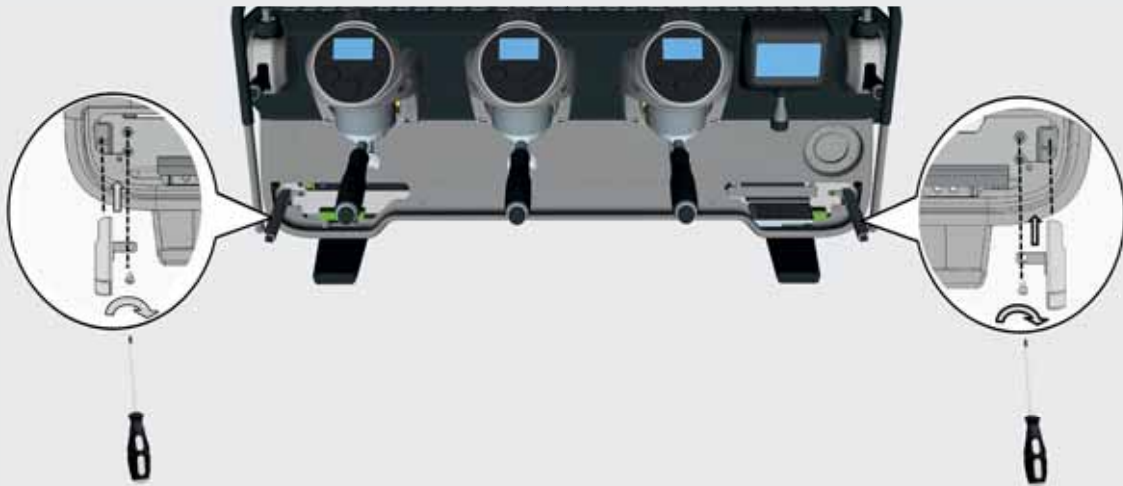
Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:

- 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).



## Operazioni preliminari





## 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 scaldato) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in ambienti potenzialmente esplosivi.
- Non installare l'apparecchio in presenza di sostanze infiammabili.



### 3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

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

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

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

### 4. Prescrizioni idrauliche di installazione

#### REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

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

#### PRESCRIZIONI

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

#### COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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



## 5. Check-up di installazione



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

### *ALLACCIAMENTO IDRAULICO*

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

### *FUNZIONAMENTO*

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



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

### **GRUPPI**

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

### **ACQUA CALDA**

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2,5 litri di acqua. 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

- Effettuare il ricambio acqua con le modalità indicate nel paragrafo "*Ricambio dell'acqua della caldaia*".

#### Vapore

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

### DURANTE L'ATTIVITA'

#### Erogazione vapore

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

#### Erogazione caffè

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

#### Erogazione acqua calda

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

#### Pulizia circuito caffè

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





## 7. Avvertenze



### Pericolo di scottature

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



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

### AVVERTENZE GENERALI

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

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

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

#### Pericolo di scottature

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

#### Piano scaldatasse

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

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

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



### INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

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

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

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

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

## 8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



### ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

### ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

### ATTENZIONE

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



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

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

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



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

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

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



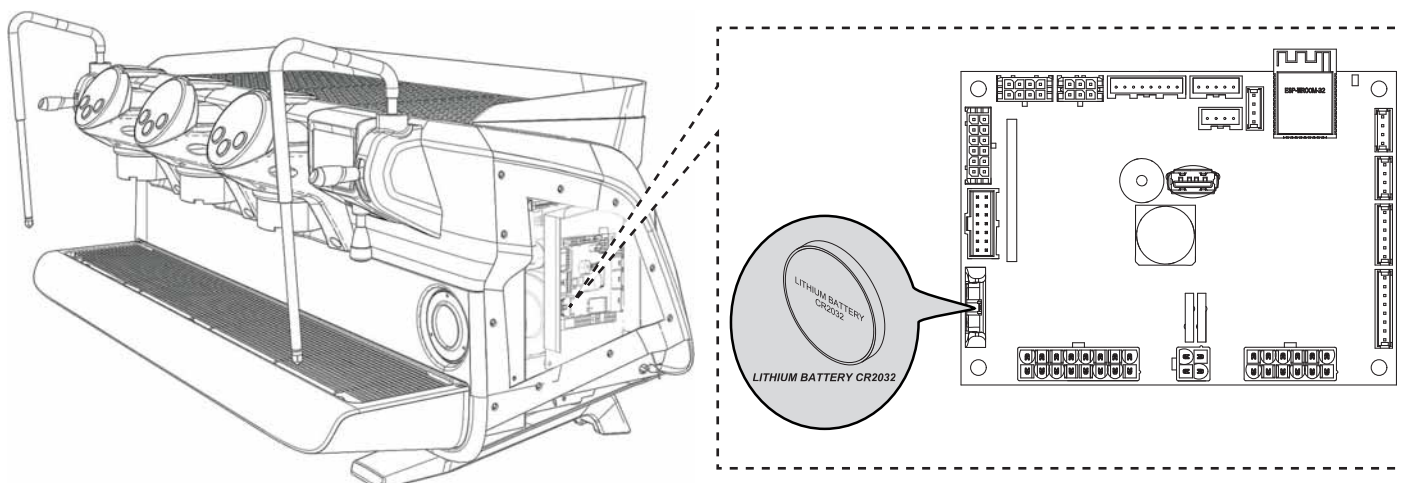
**MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA**  
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

### INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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

### Posizione della batteria





## USO

### 10. Messa in funzione giornaliera



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

1

Premere l'interruttore luminoso generale per accendere la macchina.

2

Durante questa fase vengono caricati i boiler e la caldaia e inizia la fase di riscaldamento.

3

Premendo uno dei tasti l'erogazione sarà alla temperatura raggiunta in quel momento. Tutti gli altri tasti sono disabilitati in quanto non si è raggiunta la pressione di lavoro. In attesa che la macchina sia pronta per l'uso, innestare i portafiltri ai gruppi. Premere un tasto di selezione caffè per ogni pulsantiera, questo per favorire l'armonizzazione della temperatura tra gruppo e portafiltro.

4

Affinché la macchina sia pronta all'uso occorre attendere il raggiungimento della pressione di lavoro stabilita.

### Simbologia gruppo caffè



**94°** Indicazione temperatura boiler.

**4** Fase di pre-infusione, rappresentata con il simbolo e relativa durata.

**25** Fase di erogazione, rappresentata con il simbolo e relativa durata.

barra indicante l'avanzamento totale dell'operazione.

Questa icona compare all'accensione del boiler caffè e indica la fase di raggiungimento della temperatura impostata.

Questa icona indica che il boiler caffè è in fase di riscaldamento.



## 11. Descrizione simbologia display

### LIVELLO



Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia.


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

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

### RESISTENZA



Questo simbolo indica che la resistenza è attiva e funzionante; la presenza del riscaldamento elettrico è evidenziata da un flusso luminoso di maggior spessore che attraversa la resistenza.

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



Questo simbolo indica che la resistenza caldaia è disattivata.




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

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


### PRESSIONE CALDAIA



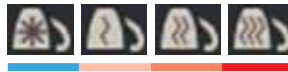
Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.

Premendo l'icona  è possibile visualizzare il manometro in modo analogico; sul display viene visualizzato:



Premere nuovamente per l'icona  per tornare alla visualizzazione classica del display.

### SCALDATAZZE



Questi simboli indicano la potenza attualmente selezionata dello scaldacqua.

### WIFI

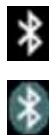
Simboli connessione WIFI:



- presenza rete senza collegamento;
- collegato alla rete.

### BLUETOOTH

Questi simboli si riferiscono alla comunicazione Bluetooth:



- l'icona bianca indica la presenza del modulo Bluetooth sulla macchina;
- l'icona bianca su fondo blu indica che la macchina comunica con un macinadosatore Bluetooth.

### USB



Questo simbolo compare sul display quando viene collegata una pen drive USB.

### SISTEMI DI PAGAMENTO

La presenza di questa icona indica che la macchina è connessa ad un'interfaccia per sistemi di pagamento ed è configurata per lavorare con essa.

Le erogazioni sono pertanto possibili previo consenso da parte del sistema di pagamento.



- l'icona grigia indica la mancanza di abilitazione da parte del sistema di cassa;
- l'icona bianca indica l'abilitazione da parte del sistema di cassa.

### CONTROLLO DELLA PORTATA (SOLO SE ATTIVO)

Quando appare questa icona animata significa che occorre intervenire sul macinadosatore per stringere o allargare la macinatura, al fine di riportare la dose caffè nei parametri corretti.

Le icone che vengono raffigurate sono:



indica che occorre allargare la macinatura. (flusso di caffè inferiore a quello di riferimento).



indica che occorre stringere la macinatura. (flusso di caffè superiore a quello di riferimento).

Nota. Il numero accanto all'icona (1 o 2) indica il macinadosatore sul quale occorre operare.

L'icona appare sul display al posto del simbolo del livello.





## 12. Ricambio dell'acqua della caldaia



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

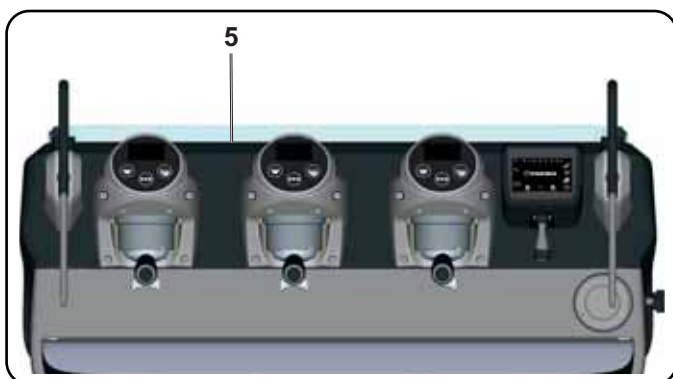
Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.



Il ricambio dell'acqua della caldaia deve essere eseguito almeno una volta al giorno.

**NOTA:** la funzione "RICAMBIO ACQUA" può essere impostata ad orario dal personale tecnico: in questo caso, all'ora impostata, appare il messaggio di richiesta. Maggiori indicazioni sulla funzione vengono fornite nel capitolo "PROGRAMMAZIONE CLIENTE / Lavaggi".

## 13. Scaldatazze (dove previsto)



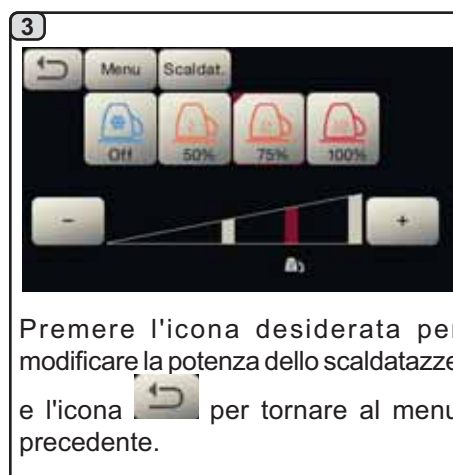
**ATTENZIONE:** non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatezze (5) per lo stoccaggio delle tazzine.

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

N.B.: durante la fase di spegnimento automatico, il riscaldamento del piano scaldatazze (5) verrà disattivato. Alla successiva accensione automatica, verrà ripristinata la condizione lasciata al momento dello spegnimento.

Con l'attivazione della modalità ECONOMY, lo scaldatazze viene automaticamente settato sul livello 1.





## 14. Erogazione caffè

### Operazioni preliminari

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

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

Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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



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

1

Premere il tasto erogazione caffè corrispondente alla dose desiderata, rimarrà acceso solo il led in corrispondenza del tasto selezionato.

2

Inizia la fase di pre-infusione, rappresentata sul display del gruppo con il simbolo  e relativa durata. La barra sottostante  indica l'avanzamento totale dell'erogazione.

3

Al termine della pre-infusione inizia l'erogazione, rappresentata dal simbolo  e relativa durata.

4

Al raggiungimento della dose impostata l'arresto dell'erogazione avviene automaticamente. Prima del ritorno alla fase di stand-by, per qualche secondo, il display visualizza i parametri: durata totale dell'erogazione e durata della fase di pre-infusione.

5

Premere il tasto  per effettuare erogazioni continue.

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto  o qualsiasi altro tasto dose.



## 15. Spegnimento boiler

1



Tenere premuto il tasto  per circa 8 secondi.

2



Il gruppo caffè passa alla fase di STAND-BY.

3



Dopo ulteriori 60 secondi senza nessun utilizzo il gruppo caffè viene disattivato oscurando il display.

Premere 2 volte consecutive un qualsiasi tasto (  ) per tornare al normale funzionamento.

## 16. Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)

### Controllo della portata

Il controllo della portata è un monitoraggio del flusso di caffè confrontato al corrispondente flusso di riferimento impostato dal tecnico.

Con questo sistema attivo, qualora fosse necessario, la macchina segnala all'utente se occorre intervenire sul macinadosatore per stringere o allargare la macinatura, al fine di riportare la dose caffè nei parametri corretti.

L'utente viene avvisato da un'icona animata sul display servizi visualizzata al posto del simbolo del livello.

Quando l'icona appare per la prima volta, verrà riprodotto un segnale acustico.

Le icone che vengono raffigurate sono:



indica che occorre allargare la macinatura. (flusso di caffè inferiore a quello di riferimento).



indica che occorre stringere la macinatura. (flusso di caffè superiore a quello di riferimento).

Nota. Il numero accanto all'icona (1 o 2) indica il macinadosatore sul quale occorre operare.

Dopo l'intervento sul macinadosatore, l'icona scompare automaticamente quando il flusso ritorna entro i limiti prestabiliti. A tale scopo potrebbero essere necessarie alcune erogazioni.



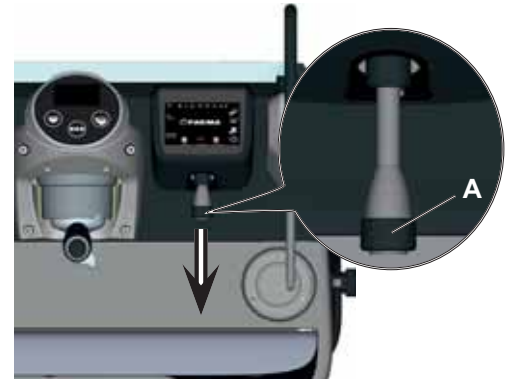




## 17. Erogazione acqua calda



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



Posizionare il contenitore appropriato sotto l'erogatore acqua calda. Se necessario regolare l'altezza dell'erogatore trascinandolo verso la bacinella.

L'erogazione si può effettuare in due modi:



La barra sotto le icone dei pulsanti

acqua indica la temperatura dell'acqua erogata:

barra più estesa = temperatura maggiore.



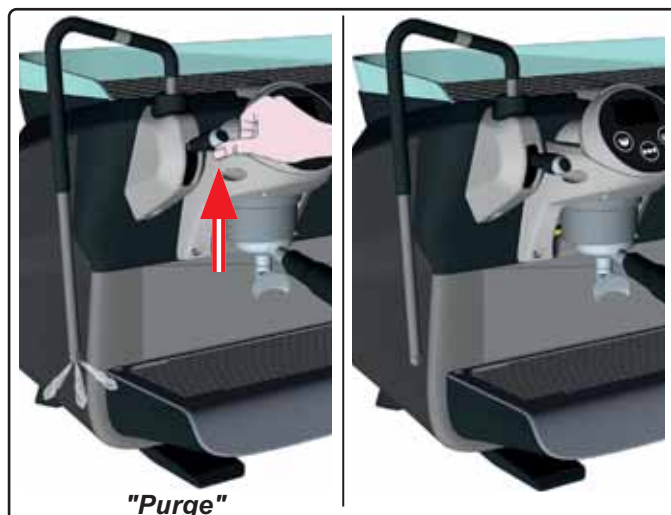
## 18. Erogazione bevande - vapore

La leva vapore racchiude alcune peculiarità che la rendono estremamente funzionale.

### Funzione "Purge"

Una delle caratteristiche più interessanti è rappresentata dalla funzione "Purge", la quale consente di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore.

Per attivare la funzione "Purge" occorre spingere la leva vapore verso l'alto e mantenerla in tale posizione per alcuni secondi; il rilascio della leva consente il ritorno automatico della leva nella posizione di partenza.

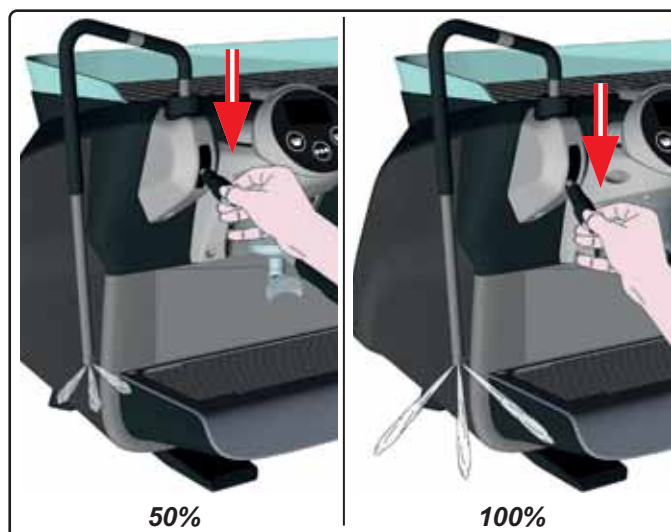


### Modularità

Un'altra apprezzabile funzione della leva vapore consiste nell'erogazione modulare.

Spingendo la leva vapore verso la bacinella, si incontrano 2 diverse posizioni per la leva, con ognuna delle quali è possibile ottenere un differente livello di intensità del vapore:

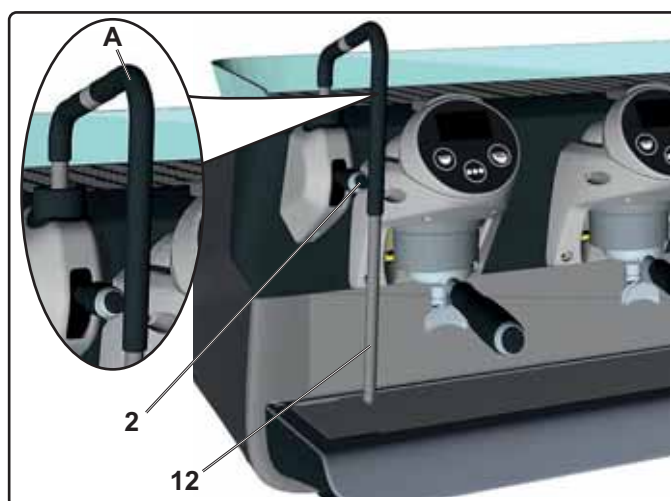
- posizione V1 (a metà corsa): portata al 50% per quantità medio-piccole di bevanda da riscaldare;
- posizione V2 (a fondo corsa): portata massima al 100% per notevoli quantità di bevanda.



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

Immergere completamente la lancia vapore (12) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare e spingere verso la bacinella la leva comando vapore (2) nella posizione più appropriata.

Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura o il livello di emulsione desiderati, quindi riportare la leva comando vapore in basso per arrestare l'uscita di vapore.



### Pulizia lance vapore



**Al termine di ogni utilizzo:**

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



## 19. Scorciatoie da Touchscreen

Sono menu di accesso rapido ai parametri più utilizzati nella macchina.

The diagram illustrates the touchscreen shortcuts menu and its four sub-menus. The main menu is shown on the left, with a red box highlighting the shortcut icons. Red lines connect these icons to their respective sub-menu screenshots on the right.

- Scorciatoia menu "Tasti gruppo":** The sub-menu shows settings for 'Gruppo3' with a temperature of 90 and a volume of 1.0. It includes minus and plus buttons for both, and an OK button. A note states: "NOTA. Predefinito il gruppo di destra. Per regolare altri gruppi premere uno dei relativi tasti" (with icons for group 1 and 2).
- Scorciatoia menu "Temperatura boiler":** The sub-menu shows settings for 'T. Boiler' with three options: 1 (92.5), 2 (91.0), and 3 (93.0). It includes minus and plus buttons for each option and an OK button.
- Scorciatoia menu "Tasti acqua calda":** The sub-menu shows settings for 'Acqua' with two options: 1 (5.5") and 2 (30). It includes minus and plus buttons for each option, a 'start' button, and an OK button.
- Scorciatoia menu "Pressione caldaia":** The sub-menu shows settings for 'Press. Caldaia' with a value of 1.2. It includes minus and plus buttons, a back button, and an OK button.

Per i dettagli delle funzioni vedere i paragrafi dedicati nelle pagine seguenti.



## PROGRAMMAZIONE CLIENTE

### 20. Flusso di programmazione cliente

L'accesso alla programmazione avviene premendo l'icona



Il ritorno al menu precedente o l'uscita dalla programmazione avviene premendo l'icona



### Menù orario servizio

1



Premere l'icona 

#### SPEGNIMENTO / ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina può essere impostata per spegnersi ed accendersi ad orari programmati.

**N.B.:** quando la macchina funziona con accensione/spegnimento automatico, non utilizzare l'interruttore generale (1) per spegnere la macchina, poiché in tale condizione non è possibile il funzionamento dell'accensione automatica.

#### ACCENSIONE FORZATA


Premere l'icona  per forzare l'accensione.

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

**Nota:** a questo punto la macchina rimarrà accesa fino al successivo orario di spegnimento.

Per riportarla immediatamente alla condizione di spegnimento da orologio occorre spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale (1).

2a



Accedere al menù orario di servizio premendo l'icona 



I parametri che si possono configurare sono:

- ATTIVO** - accensione/spegnimento ad orario: SI, NO, Eco (durante la fase di spegnimenti la resistenza della macchina non viene disattivata completamente e permette di mantenere la pressione in caldaia ad un valore di 0.2 bar).
- ON** - (orario di accensione);
- OFF** - (orario di spegnimento);
- CHIUSURA** - (giorno di chiusura).

2b



Premere l'icona  per regolare l'ora.



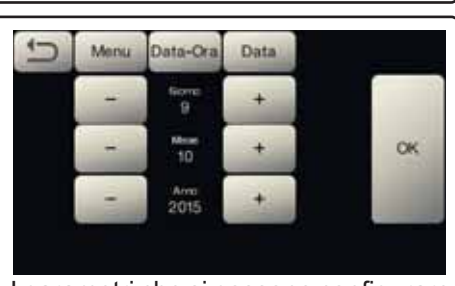
I parametri che si possono configurare sono:

**ORE, MINUTI, STILE** - (24:00 o AM/PM).

2c



Premere l'icona  per regolare la data.

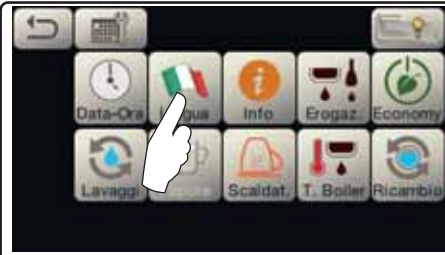



I parametri che si possono configurare sono:  
**GIORNO, MESE, ANNO.**



## Selezione lingua

Italiano

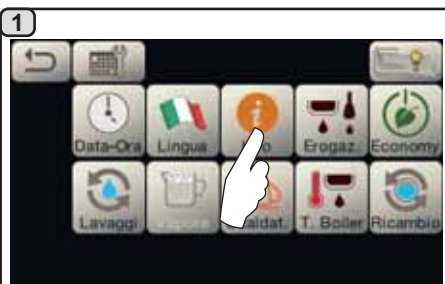



Premere l'icona .

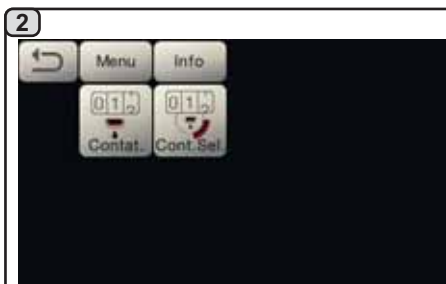


Premere l'icona della lingua desiderata.

## Contatori



Premere l'icona .




Scegliere quale tipologia di contatori visualizzare:

**Contatori**  oppure

**Contatori Selezione** .

**3a**

Nel menu **Contatori**  i parametri che vengono contabilizzati sono:


- Caffè Gruppo...** - (numero bevande a base di caffè);
- Acqua** - (numero erogazioni acqua);
- Vapore** - (non attivo);
- Vapore + Aria** - (non attivo);
- Latte caldo** - (non attivo);
- Latte freddo** - (non attivo);
- Caffè Tot.** - (numero totale delle bevande a base di caffè).




Scorrere le voci utilizzando le frecce




**3b**

Nel menu **Contatori Selezione**  i parametri che vengono contabilizzati sono quelli relativi ai singoli tasti.



Esempio di contatori selezione di un gruppo caffè .



Esempio di contatori selezione delle dosi acqua .







### CAFFÈ

1

Premere l'icona

2

Premere uno dei gruppi caffè (esempio Gruppo 3).

3

Sul display servizi vengono visualizzate le icone dei tasti programmabili.

4

Premendo uno dei tasti caffè (esempio Tasto ), sul display servizi vengono visualizzati i seguenti parametri:  
 dose acqua; tempo di pre-infusione; tempo di blooming.  
 Sul display gruppo rimane evidenziato il tasto interessato.

NOTA. Il tasto può essere programmato anche come DOSATO: premere l'icona nella schermata di visualizzazione dei parametri:

Premere l'icona per tornare in modalità CONTINUO.

Le altre funzioni del tasto rimangono inalterate in entrambe le configurazioni.

5

Tutti i parametri sono modificabili dall'utente:

- dose acqua (tramite i tasti );
- tempo di pre-infusione (tramite i tasti );
- tempo di blooming (premendo l'icona , quest'ultima si trasforma in permettendo la modifica del tempo tramite i tasti . Premere nuovamente l'icona per uscire dalla fase di modifica).

Premere l'icona per confermare i dati inseriti.

NOTA D'ESEMPIO 1.0 3.5 3.5 rappresenta la durata in secondi della fase di pre-infusione.  
 1.0 rappresenta la durata in secondi della fase di blooming.

6 TEST. Premendo l'icona ha inizio l'erogazione e sul display servizi compare la seguente schermata:

I parametri visualizzati sono:

- Dv:** conteggio incrementale dosatori volumetrici
- tG:** tempo di erogazione
- TB:** temperatura istantanea boiler caffè
- RB:** % attivazione resistenza boiler caffè
- P:** pressione caldaia
- Rc:** resistenza caldaia
- SL:** livello acqua in caldaia
- Evc:** Elettrovalvola carico caldaia



1

Premere l'icona .

2

Premere l'icona acqua. I parametri che si possono configurare sono:  
**SET...** - per impostare il tempo erogazione;  
**%** - per impostare la temperatura dell'acqua.

NOTE. -  1 l'angolo rosso in alto a sinistra dell'icona indica il tasto in fase di modifica.  
 - la fase di TEST dei tasti acqua è del tutto analoga a quella dei tasti caffè.


Premere l'icona  per confermare i dati inseriti.

### Programmazioni dosi acqua per "autoapprendimento"

1

Disporre sotto l'erogatore acqua calda un contenitore adatto alla quantità che si vuole impostare e premere l'icona .

2

Il suono del buzzer e l'angolo rosso in alto a sinistra dell'icona  evidenziano la fase di AUTOAPPRENDIMENTO.

3

Premere il tasto da programmare. Quando nel contenitore si raggiunge il livello desiderato premere nuovamente il tasto.  
 Continuare l'eventuale programmazione di tutti i tasti.




4

Premere l'icona  per uscire dalla fase di AUTOAPPRENDIMENTO.

5

Scompaiono il suono del buzzer e l'angolo rosso in alto a sinistra dell'icona .

6

Vengono visualizzati i tempi di erogazione e le temperature dell'acqua inseriti, i quali possono essere corretti manualmente tramite i tasti  . Al termine delle operazioni confermare i valori premendo l'icona .





## Economy



Premere l'icona .



Sul display compare il messaggio in figura.

Durante questa fase:

### - caldaia

- se la pressione in caldaia è impostata con un valore superiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata a 0,8 bar;
- se la pressione in caldaia è impostata con un valore inferiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata di 0.4 bar rispetto al valore impostato.

### - scaldatozze

- viene automaticamente settato sul livello 1.

### - illuminazione

- le luci macchina vengono disattivate.

### - display

- sul touch screen viene ridotta la luminosità.

### - gruppi caffè

- rimangono attivi.

Premere un qualsiasi tasto di erogazione per uscire dalla modalità ECONOMY e tornare alla fase di lavoro della macchina.



## Lavaggi



Premere l'icona .





Scegliere fra i seguenti lavaggi:

- Caffè 
- Orario 



**Lavaggio Caffè:** premere l'icona 



- Scegliere quale tipologia di lavaggio eseguire ;
- confermare con l'icona ;
- seguire le indicazioni sul display per l'esecuzione.



**Orario:** premere l'icona 

Questo menu permette l'impostazione gli orari di apparizione della richieste di ricambio acqua in caldaia e lavaggio circuito caffè.

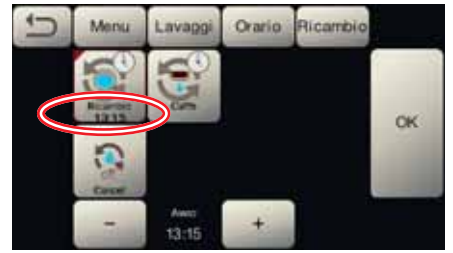
Scegliere quale fra i seguenti orari impostare:

- Ricambio 
- Caffè 



4a

**Ricambio:** premere l'icona



Modificare l'ora secondo le proprie esigenze.

Confermare con l'icona

Il nuovo orario compare sotto l'icona

NOTE. La funzione "RICAMBIO" con richiesta ad orario viene impostata dal personale tecnico, il quale ha anche la facoltà di attivare o meno la funzione "blocco".

Con "blocco" attivo, qualora il ricambio dell'acqua non venga effettuato entro un'ora, la macchina inibisce l'erogazione delle bevande.

Con richiesta ad orario impostata l'utente ha solo la possibilità di modificare l'ora di apparizione della richiesta.

4b

**Caffè:** premere l'icona



Scegliere quale tipo di lavaggio caffè si intende effettuare. Per esempio

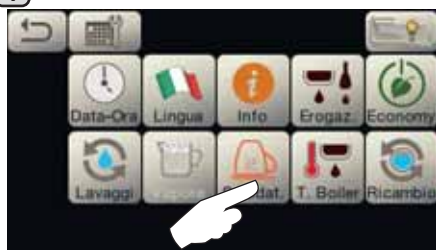
Modificare l'ora secondo le proprie esigenze e confermare con l'icona

L'orario compare sotto l'icona

NOTE. E' possibile cancellare la richiesta di lavaggio ad orario premendo l'icona ; in questo caso sotto l'icona non appare alcun orario.

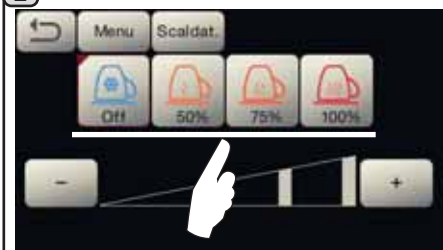
## Scaldacanze

1



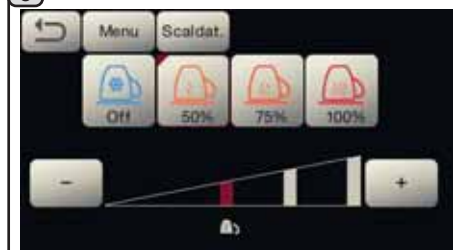
Premere l'icona

2



Selezionare il livello di riscaldamento.

3



Ulteriori modifiche sono possibili agendo sui tasti "+" e "-".



## Temperature boiler caffè

1

Premere l'icona

2

Impostare i valori desiderati tramite i tasti .

Confermare i dati inseriti tramite l'icona o uscire lasciando i dati precedenti tramite l'icona .

## Ricambio acqua caldaia

1

Premere l'icona

Il ricambio dell'acqua della caldaia deve essere eseguito almeno una volta al giorno.

2

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

## Illuminazione

1

Premere l'icona .

2

Questo menu permette la regolazione delle luci macchina. Nel dettaglio:

- **pannello posteriore**
- **luce gruppi**

Impostare i valori desiderati tramite i tasti .

Le modifiche sono attive dopo aver confermato i dati inseriti tramite l'icona .

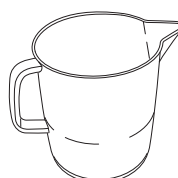
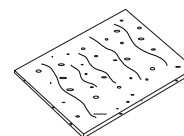
**21. Pulizia e manutenzione**

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

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

**PANORAMICA GENERALE INTERVALLI PULIZIA**

	AD OGNI UTILIZZO	GIORNALIERO	SETTIMANALE	QUANDO NECESSARIO O RICHIESTO VIA SW	STRUMENTI DA UTILIZZARE
CIRCUITO CAFFÈ		√		√	• spazzolino <b>(1)</b> • filtro cieco <b>(2)</b> • polvere detergente <b>(3)</b>
GRUPPI CAFFÈ		√			• spazzolino <b>(1)</b>
RICAMBIO ACQUA CALDAIA		√		√	
PORTAFILTRI		√			• recipiente <b>(4)</b> • polvere detergente <b>(3)</b> • spugna <b>(5)</b>
TUBO (LANCIA) VAPORE	√	√			• recipiente <b>(4)</b> • spugna <b>(5)</b>
TUBO (LANCIA) ACQUA		√			• spugna <b>(5)</b>
GRIGLIA E BACINELLA		√			• spugna <b>(5)</b>
VASCHETTA DI SCARICO			√		• recipiente <b>(4)</b> • spugna <b>(5)</b>
CARROZZERIA		√		√	• panno morbido <b>(6)</b>
DOCGETTA GRUPPO EROGATORE (SPURGE)	√				
CIRCUITO LATTE		√		√	• detergente liquido • vaschetta di lavaggio
TOUCH SCREEN		√			• panno microfibra
PIANO APPOGGIATAZZE		√			• spugna <b>(5)</b>

**(1)****(2)****(3)****(4)****(5)****(6)**

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



**Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.**

## PULIZIA CIRCUITO CAFFÈ

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante le erogazioni di caffè. La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del circuito caffè.

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

**ATTENZIONE, PERICOLO DI SCOTTATURE:** durante le fasi di lavaggio dal becco usciranno acqua calda e vapore; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.

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

La richiesta si ripeterà per un'ora o fino a quando l'operazione non verrà eseguita.

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

- **alternato:** il lavaggio viene eseguito in sequenza e in modo separato su ogni gruppo; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio;
- **simultaneo:** tutti i gruppi vengono sottoposti al lavaggio contemporaneamente.

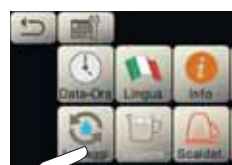
**Nota:** la durata del lavaggio simultaneo è di circa 7'; la durata del lavaggio singolo è di circa 7' per ogni gruppo erogatore.

È inoltre possibile eseguire una terza modalità di lavaggio:

- **singolo:** il lavaggio può essere effettuato su uno specifico gruppo senza obbligo di esecuzione sui rimanenti gruppi; è possibile continuare ad operare sui gruppi non interessati al lavaggio.

**Nota:** il lavaggio singolo non può essere eseguito in caso di segnalazione da parte della macchina.

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



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

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

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

NOTE. Il personale tecnico, ha la facoltà di attivare o meno la funzione "blocco".

Con "blocco" attivo, qualora il ciclo di lavaggio non venga effettuato entro un'ora, la macchina inibisce l'erogazione delle bevande.

Per eseguire i lavaggi operare come descritto nelle pagine successive.





## LAVAGGIO ALTERNATO

Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1

Sul display compare la schermata del lavaggio alternato.

2

Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

3

Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

4

Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

5

Versare 5 g di polvere detergente, pari a circa due cucchiaini da caffè.

6

Agganciare il portafiltro al gruppo 1.

7

Premere l'icona **OK**.

8

Premere l'icona **OK**.

9

Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 1. Sul display verrà visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GR1" seguito dalla percentuale di avanzamento.

L'indicazione  con la barra di avanzamento apparirà sul display del gruppo.

10

Al termine del lavaggio del gruppo 1, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO 1".

11

Rimuovere il portafiltro e premere l'icona **OK**.

12

Verrà visualizzato il messaggio "RISCIACQUO GR1" seguito dalla percentuale di avanzamento.

13

Al termine del risciacquo del gruppo 1, comparirà il messaggio "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO 2".

14

Ripetere le operazioni sopra descritte per tutti i gruppi della macchina.



Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.





## LAVAGGIO SIMULTANEO

Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1

Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo.

2

Rimuovere i portafiltri dai gruppi caffè.

3

Pulire le guarnizioni campana con lo spazzolino.

4

Inserire i filtri ciechi nei portafiltri.

5

Versare 5 g di polvere detergente, pari a circa due cucchiaini da caffè.

6

Agganciare tutti i portafiltri ai gruppi.

7

Premere l'icona .

8

Premere l'icona .

9

Inizierà il ciclo di lavaggio e sul display verranno visualizzati i messaggi "LAVAGGIO GR..." in modo alternato seguiti dalla percentuale di avanzamento.

L'indicazione con la barra di avanzamento apparirà sul display del gruppo.

10

Al termine del lavaggio, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO".

11

Rimuovere i portafiltri dai gruppi caffè e premere l'icona .

12

Verrà visualizzato il messaggio "RISCIACQUO GR..." in modo alternato seguito dalla percentuale di avanzamento.

13

Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.



Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.



**LAVAGGIO SINGOLO:** non eseguibile in caso di segnalazione da parte della macchina.

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

1

Premere l'icona

2

Premere l'icona

3

Premere l'icona

4

Premere l'icona

5

Scegliere il gruppo che verrà sottoposto al lavaggio.

6

Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

7

Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

8

Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

9

Versare 5 g di polvere detergente, pari a circa due cucchiaini da caffè.

10

Agganciare il portafiltro al gruppo.

11

Premere l'icona

12

Inizierà il ciclo di lavaggio. Sul display verrà visualizzato il messaggio "LAVAGGIO GR..." seguito dalla percentuale di avanzamento.

L'indicazione con la barra di avanzamento apparirà sul display del gruppo.

13

Al termine del lavaggio del gruppo comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO GRUPPO...".

14

Rimuovere il portafiltro e premere l'icona .

15

Verrà visualizzato il messaggio "RISCIACQUO GR...".

16

Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato. Ripetere le operazioni sopra descritte per i gruppi che si desidera sottoporre al lavaggio.

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.



## RICAMBIO DELL'ACQUA DELLA CALDAIA - Intervento da effettuarsi almeno una volta al giorno



Premere l'icona

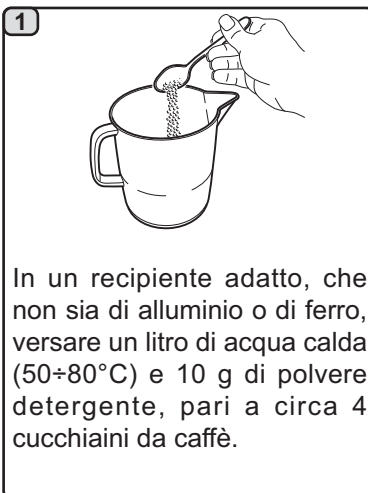


Premere l'icona

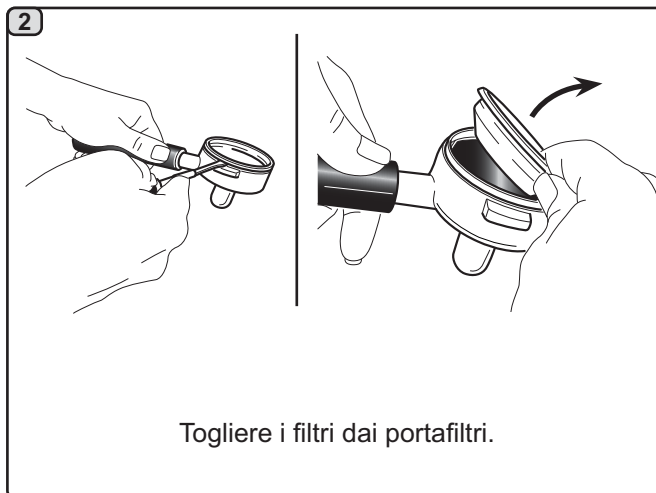


Sul display verrà visualizzato il messaggio "RICAMBIO ACQUA" e dalla lancia acqua calda verrà scaricata l'acqua della caldaia (60 - 70% circa della capacità totale). L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente. Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.

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



In un recipiente adatto, che non sia di alluminio o di ferro, versare un litro di acqua calda (50÷80°C) e 10 g di polvere detergente, pari a circa 4 cucchiaini da caffè.



Togliere i filtri dai portafiltri.



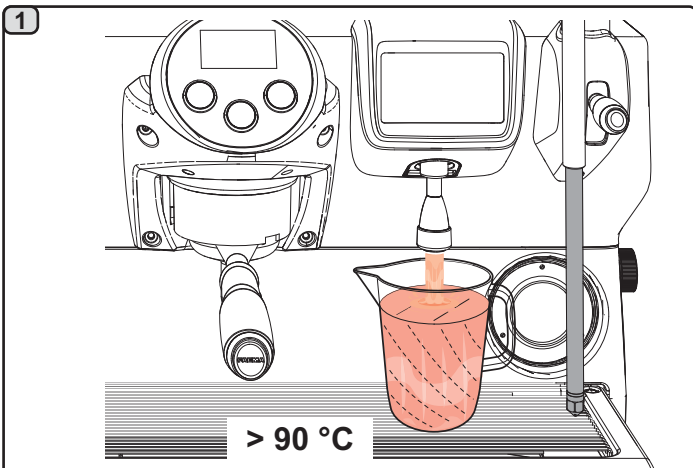
Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.  
**NOTA!** Immergere solamente le parti metalliche.



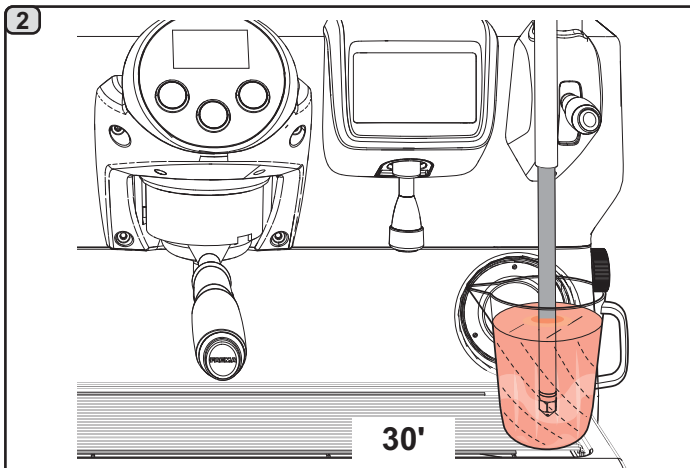
Rimuovere con una spugna non abrasiva eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda corrente.



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

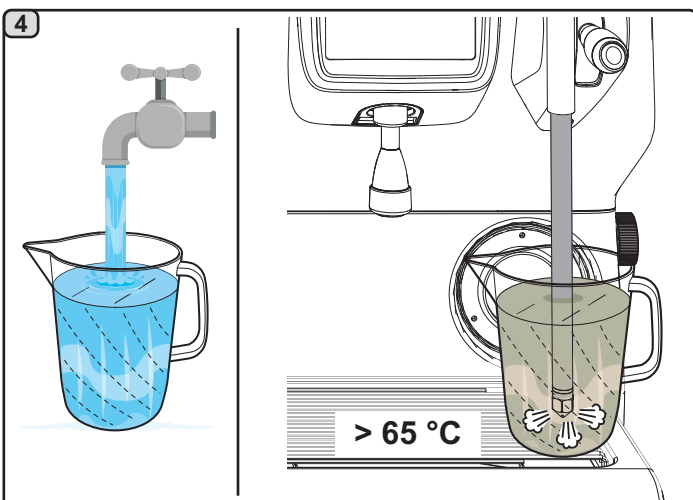


Prelevare dalla caldaia, in un recipiente adatto, un'opportuna quantità d'acqua calda (> 90 °C) in grado di coprire la porzione di lancia entrata in contatto con il latte.



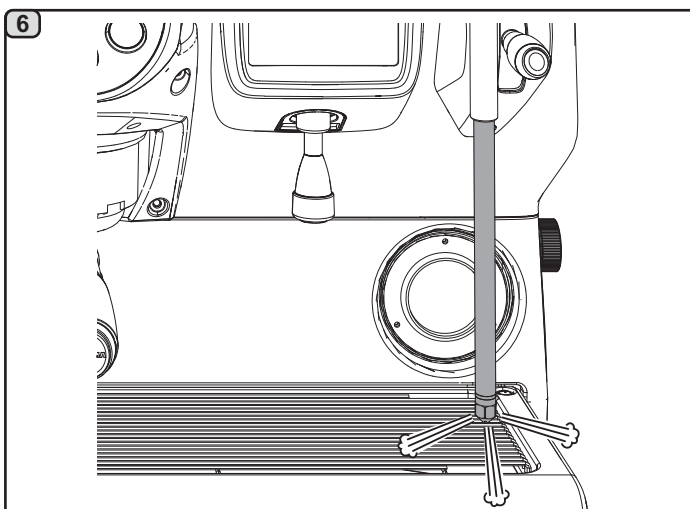
Lasciare la lancia in ammollo per almeno 30 minuti.

3 Gettare l'acqua e risciacquare con cura il recipiente.

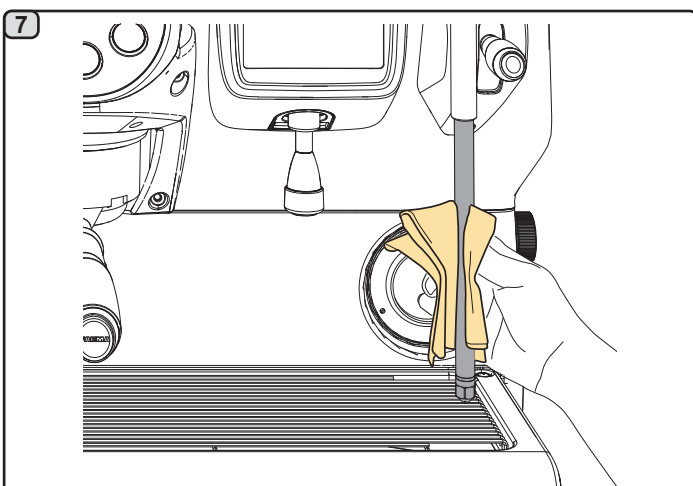


Riscaldare, tramite la lancia, ad una temperatura di almeno 65 °C un'opportuna quantità d'acqua fredda in grado di coprire la porzione di lancia entrata in contatto con l'acqua calda utilizzata al punto 1).

5 Gettare l'acqua e risciacquare con cura il recipiente.



Indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiategge e prestando particolare attenzione erogare vapore per 10 secondi.



Asciugare la lancia con una spugna pulita leggermente umida e che non lasci residui di fibre.



NON utilizzare prodotti abrasivi.



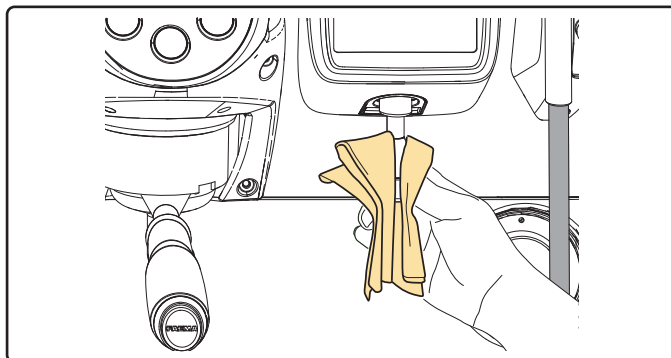


## LANCIA ACQUA CALDA - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

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



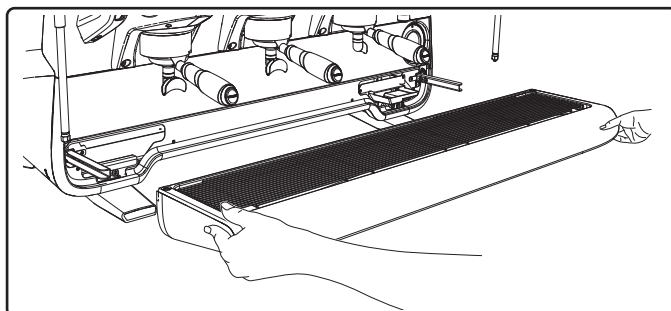
NON utilizzare prodotti abrasivi.



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

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

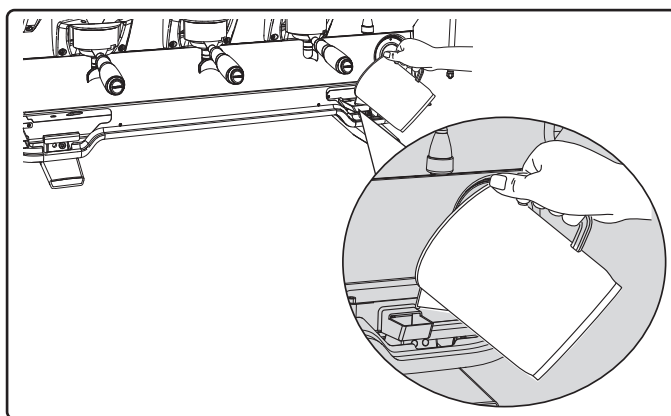
1. Togliere la griglia dalla bacinella.
2. Estrarre la bacinella.
3. Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.



## VASCHETTA DI SCARICO

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

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

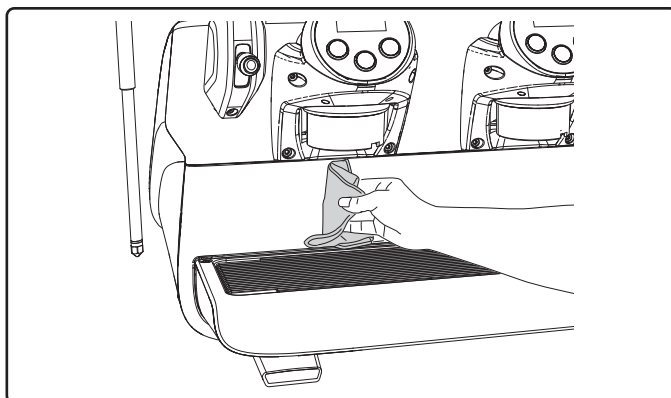


## CARROZZERIA - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

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

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

**NOTA:** leggere variazioni di colore della superficie non devono essere considerate un difetto bensì una caratteristica esclusiva di questo manufatto.







**22. 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.




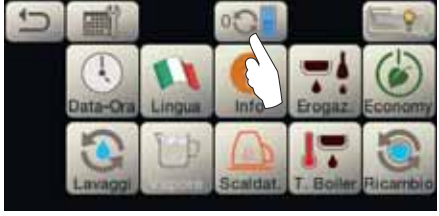



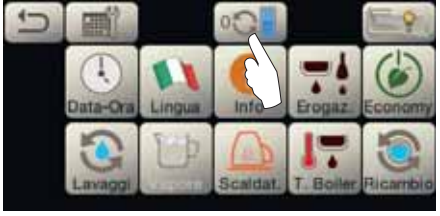



<b>ANOMALIA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>RIMEDIO</b>
La macchina per caffè non funziona e i display sono spenti.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (1).
Perdita dal bordo del portafiltro (15).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	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 (15) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti.  Attendere il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

**Messaggi in modo esplicito**

<b>MESSAGGIO</b>	<b>CAUSA: quando viene visualizzato</b>	<b>SOLUZIONE</b>
<b>Macchina fredda attendere</b>	Questo messaggio viene visualizzato sul display premendo un qualsiasi tasto di erogazione fino a quando la pressione della caldaia servizi si trova al di sotto della pressione di lavoro impostata.	Raggiunta la pressione di lavoro il messaggio scompare automaticamente.
<b>Eseguire manutenzione</b>	<p>Il messaggio viene visualizzato quando la macchina richiede un intervento di manutenzione. Per eliminare temporaneamente il messaggio, premere l'icona  per accedere alla programmazione:</p>  <p>e premere l'icona  per eliminarlo:</p>  <p>Il messaggio ricomparirà alla successiva riaccensione della macchina con interruttore.</p>	<p>Contattare un tecnico autorizzato. Il messaggio verrà visualizzato fino a che la manutenzione non sarà eseguita.</p> <p>Nota: la necessità di effettuare la manutenzione viene memorizzata dalla macchina.</p>





<p><b>Effettuare rigenerazione resine</b></p>	<p>Il messaggio viene visualizzato quando le resine dell'addolcitore devono essere rigenerate. (Vedere le istruzioni sulla manutenzione dell'addolcitore).</p>	<p>Una volta eseguita la rigenerazione resine, premere l'icona  per accedere alla programmazione:</p>  <p>e premere l'icona  per cancellare il messaggio:</p>  <p>Nota: la necessità di effettuare la rigenerazione delle resine viene memorizzata dalla macchina.</p>
<p><b>Sostituzione filtro</b></p>	<p>Il messaggio viene visualizzato quando la macchina richiede l'intervento di sostituzione del filtro acqua. Per eliminare temporaneamente il messaggio, premere l'icona  per accedere alla programmazione:</p>  <p>e premere l'icona  per eliminarlo:</p>  <p>Il messaggio ricomparirà nuovamente ad intervalli regolari.</p>	<p>Contattare un tecnico autorizzato. Il messaggio verrà visualizzato fino a che la sostituzione del filtro non sarà eseguita. Nota: la necessità di sostituire il filtro viene memorizzata dalla macchina.</p>
<p><b>Macchina spenta</b></p>	<p>Il messaggio viene visualizzato quando è stata programmata l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina. Il messaggio indica che la macchina è spenta e si trova in uno stato di stand-by.</p>	<p>Per programmare accensione e spegnimento automatico, vedere il capitolo "Menù orario servizio" di questo manuale. Premere uno dei tasti    per forzare l'accensione.</p>
<p><b>Messaggi riguardanti i lavaggi</b></p>		<p>Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.</p>



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

	Page		Page
<b>1. General Rules .....</b>	<b>2</b>	<b>CUSTOMER PROGRAMMING</b>	
<b>2.1 Transport and handling .....</b>	<b>3</b>	<b>20. Data flow chart.....</b>	<b>19</b>
<b>2.2 Installation Rules.....</b>	<b>5</b>	Service time menu.....	19
<b>3. Electrical Installation Rules.....</b>	<b>6</b>	Language selection .....	20
<b>4. Water Installation Rules.....</b>	<b>6</b>	Counters.....	20
<b>5. Installation Check-up.....</b>	<b>7</b>	Programming measures function .....	21
<b>6. Rules for the worker operating the machine</b>	<b>8</b>	Economy .....	23
<b>7. Caution.....</b>	<b>9</b>	Wash .....	23
<b>8. Maintenance and Repairs.....</b>	<b>9</b>	Cup Warmer .....	24
<b>9. Dismantling the machine.....</b>	<b>10</b>	Coffee boiler temperature .....	25
		Changing the water in the boiler.....	25
		Lights.....	25
		<b>21. Cleaning and maintenance.....</b>	<b>26</b>
<b>USE</b>		Sequential Washing .....	28
<b>10. Daily operation .....</b>	<b>11</b>	Simultaneous Washing.....	29
<b>11. Description display symbols.....</b>	<b>12</b>	Single Washing. ....	30
<b>12. Changing the water in the boiler.....</b>	<b>13</b>	Changing The Water In The Boiler .....	31
<b>13. Cup Warmer (where applicable).....</b>	<b>13</b>	Filter-Holders.....	31
<b>14. Coffee dispensing .....</b>	<b>14</b>	Steam nozzles .....	32
<b>15. Switching off the boiler.....</b>	<b>15</b>	Hot water nozzle.....	33
<b>16. Machine customisation</b>		Grille And Drip Basin .....	33
<b>(can be activated by the TECHNICAL staff). 15</b>		Draining Tray .....	33
<b>17. Hot water dispensing.....</b>	<b>16</b>	Bodywork .....	33
<b>18. Steam dispensing.....</b>	<b>17</b>	<b>22. Defects - Malfunctions.....</b>	<b>34</b>
<b>19. Touchscreen shortcuts .....</b>	<b>18</b>		
		<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>IX</b>
		<b>Changing the electric power supply</b>	<b>XI</b>
		<b>Service Line</b>	<b>XX</b>



## 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. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- *For products sold in European market.*  
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.  
Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.  
Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

**WARNING**

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

**2.1 Transport and handling****Packaging**

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

**Checks on receipt**

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

**Advice for disposal of packaging**

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



## Handling



Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads.

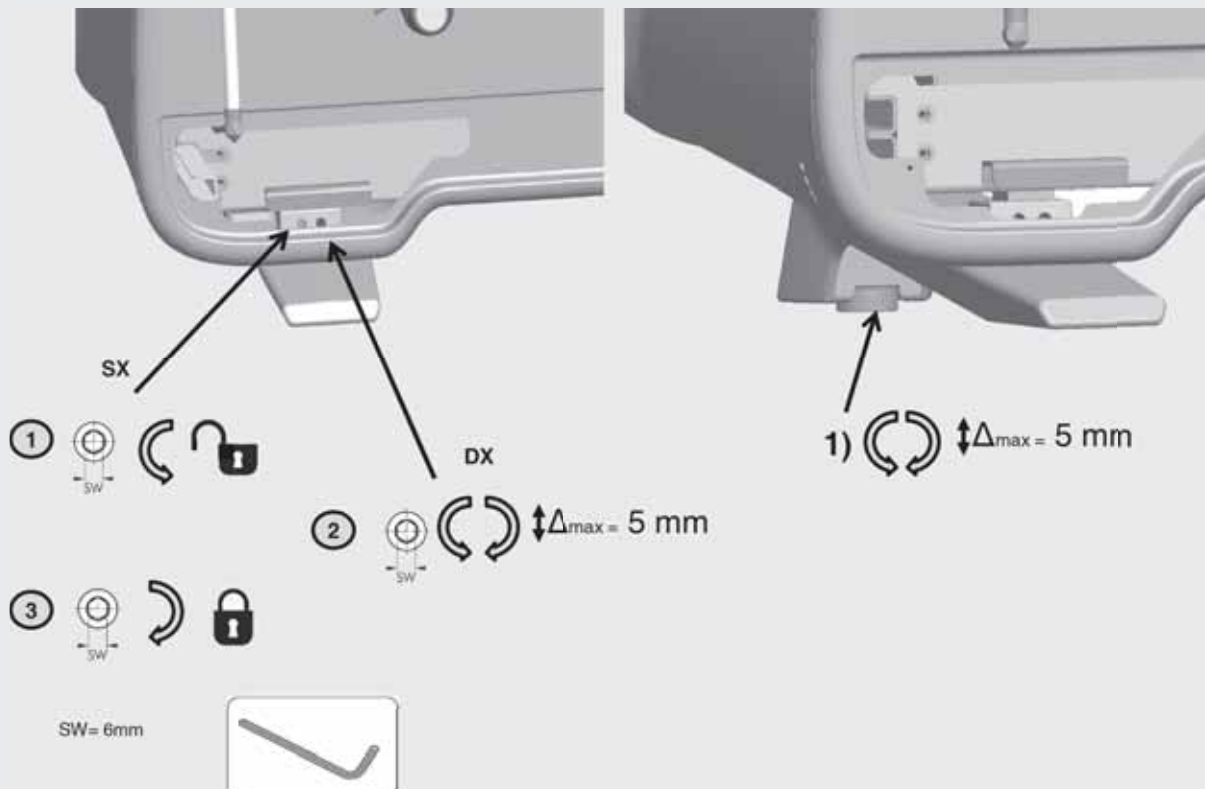
Move the appliance carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

If moving the appliance by hand, make sure:

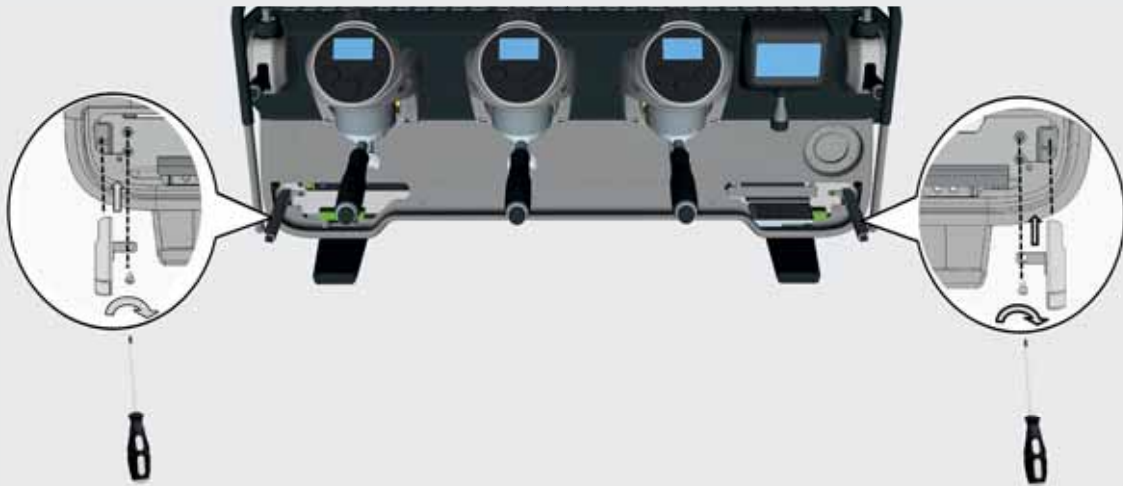
- enough people are available for the task, depending on the appliance weight and how difficult it is to handle;
- to always use the necessary safety equipment (shoes/gloves).



## Preliminary operations







## 2.2 Installation Rules

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



### 3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

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

For machines with a  $\Delta$  connection: see *illustrations chapter, Figure 3*.

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

### 4. Water Installation Rules

#### WATER REQUIREMENTS

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

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

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

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

#### WARNING

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

#### WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 2*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

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

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

**IMPORTANT:** The curves of the water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 4*.



## 5. Installation Check-up



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

### WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

### FUNCTIONING

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



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

### GROUPS

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

### HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 2,5 liters of water have been used. 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

- Run the water replacement as indicated in the section "*Changing the water in the boiler*".

#### Steam

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

### DURING OPERATION

#### Steam dispensing

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

#### Coffee dispensing

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

#### Hot water dispensing

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

#### Cleaning the coffee

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



## 7. Caution



### Danger of burns

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



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

### GENERAL

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

Do not operate the coffee machine with wet hands or bare feet.

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

### Danger of Burns

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

### Cup-warmer tray

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warmer

tray.

No other objects shall be placed on the cup-warmer tray.



### MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine is left unattended for a prolonged period (for example out of hours), carry out the following steps:

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

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

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

## 8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



### WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

### WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

### WARNING

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





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

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

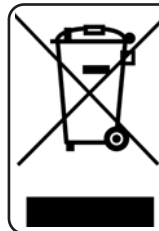
Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.



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

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

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



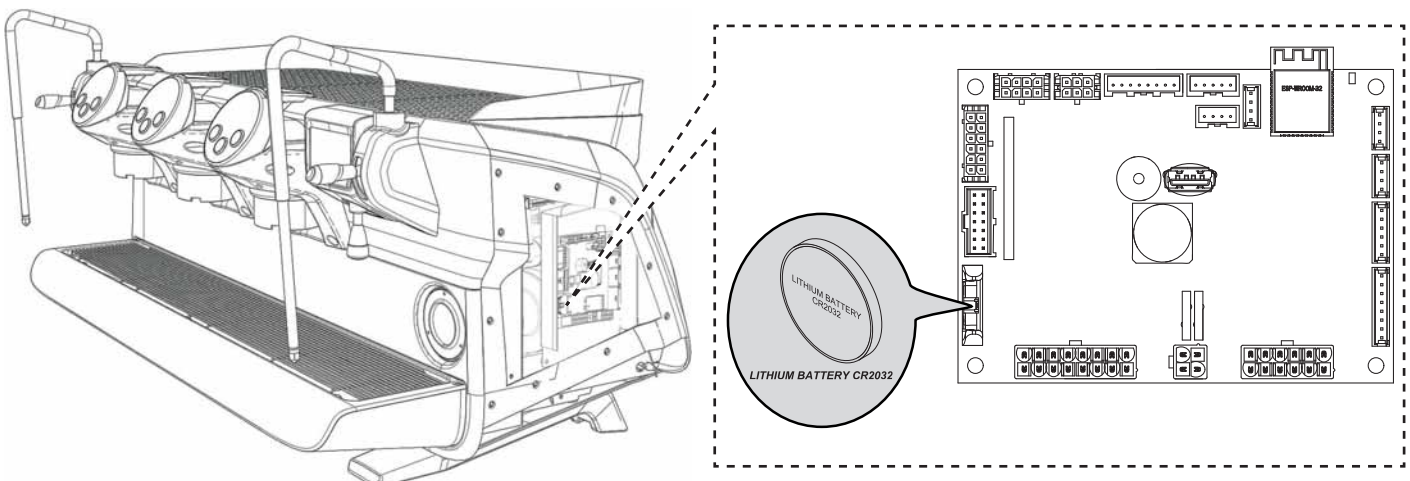
**DISMANTLING THE MACHINE**  
To protect the environment,  
please proceed in compliance  
with the local laws in force.

### ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

### Location of the battery





## USE

### 10. Daily operation



“Before setting the machine to work, make sure that:

- the main electric power switch is on;
- the mains water tap has been turned on”.

1

Press the backlit main switch to turn on the machine.

2

During this phase, the boilers are loaded and the heating phase begins.

3

If one of the keys is pressed, coffee will be served at the temperature reached at that moment. All of the other keys are disabled because the working pressure has not been reached.

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

4

The preset working pressure must be reached before the machine is ready for use.

#### Coffee unit symbols



**94°** Boiler temperature indication.

**4** Pre-infusion phase, represented with the symbol and relative duration.

**25** Dispensing phase, represented with the symbol and relative duration.

bar indicating the total progress of the operation.

This icon appears when the coffee boiler is switched on and indicates when the set temperature has been reached.

This icon indicates that the coffee boiler is heating up.




## 11. Description display symbols

### WATER LEVEL

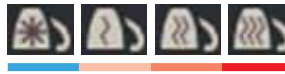


This symbol indicates the boiler water level. During the loading phase, the bottom part of the icon blinks.

When the optimum level is reached, the symbol

looks like this: 

### CUP-WARMER



These symbols indicate the power currently selected by the cup warmer.

### WIFI

WIFI connection symbols:

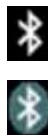


- network present but not connected;

- connected to the network.

### BLUETOOTH

These symbols refer to Bluetooth communication:



- the white icon indicates the presence of the Bluetooth module on the machine;

- the white icon on blue background indicates that the machine is communicating with a Bluetooth grinder/dispenser.

### USB



This symbol appears on the display when a USB pen drive is connected.

### PAYMENT SYSTEMS

This icon indicates that the machine is connected to a payment systems interface and is configured to work with it. Dispensing is therefore possible subject to approval by the payment system.



- the grey icon indicates that the cash system has denied the transaction;

- the white icon indicates that the cash system has approved the transaction.

### CONTROL OF THE FLOW (ONLY IF IN USE)

When this icon lights up it means that it is necessary to adjust the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The icons that are shown are:



means that the grinding needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).



means that the grinding needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder-dispenser that must be used.

The icon appears on the display instead of the level symbol.

### RESISTANCE



This symbol indicates that the resistance is activated and functioning; a thicker luminous flow passing through the resistance shows the electric heating is on.

When the boiler pressure reaches the set value,

the icon looks like this: 



This indicates that the heating resistance has been disabled.



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


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

### SEVICE BOILER PRESSURE




This symbol indicates the boiler pressure value.



If the icon  is pressed, the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



Press again the icon  to return to the regular display mode.



## 12. Changing the water in the boiler



The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity). Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

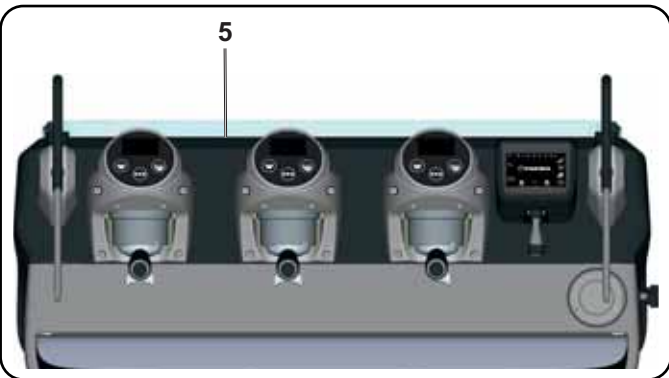


The water in the boiler must be changed at least once a day.

**NOTE:** the "WATER CHANGE" function can be programmed by the technical personnel: in this case, the request message appears at the time set. More information on the function are provided in the chapter "CUSTOMER PROGRAMMING / Wash".

English

## 13. Cup Warmer (where applicable)

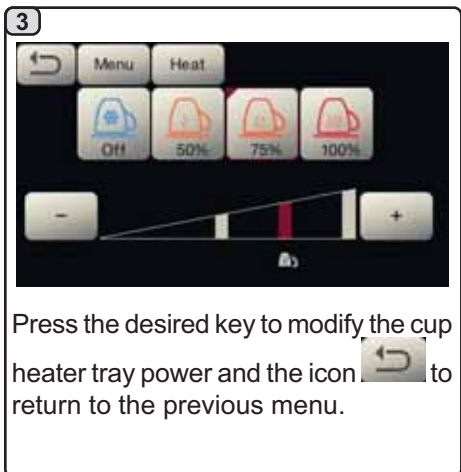
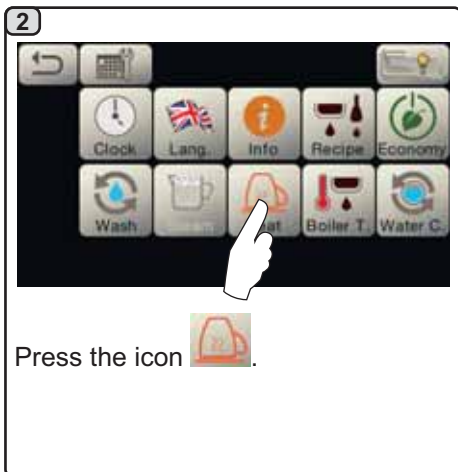


**CAUTION:** do not cover the cup warmer tray with any type of cloth.

The machines have a cup tray (5) for stocking the cups. Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray.** Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Note. The heating of the cup-warmer tray (5) is deactivated during the automatic switch-off phase. The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

By activating the ECONOMY, mode the cup-warmer is automatically set to Level 1.







## 14. Coffee dispensing

### Preliminary operations

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

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

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


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

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





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



1





Press the coffee dispensing key corresponding to the preferred dose. The LED corresponding to the selected key will remain lit.


2



The pre-infusion phase starts, represented on the display for the group with the symbol  with the relative duration. The bar below  indicates the progress of the entire dispensing operation.

3

At the end of pre-infusion dispensing begins, represented by the symbol  and the relative duration.

4

When the dose set is reached, dispensing will stop automatically. Before returning to the standby phase, the display will show the following parameters for a few seconds: total dispensing duration and duration of pre-infusion phase.

5

Press key  for continuous dispensing.





Dispensing, whether for dosed servings or continuous, can be interrupted at any time by pressing the key  or any other dosing key.



## 15. Switching off the boiler

1




Hold the  key for approximately 8 seconds.

2






The coffee unit will go into STANDBY.

3



After a further 60 seconds without use, the coffee unit will turn off and dim the display.

Press any of the keys (  ) twice in a row to return to normal functioning.

English

## 16. Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff)

### Control of the flow


The control of the flow monitors the flow of coffee compared to the corresponding reference flow set by the technician.


When this system is active, should it be necessary, the machine notifies the user that adjustment needs to be made to the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

The user is notified by a lit icon which appears on the services display instead of the level symbol.

When the icon appears for the first time, a buzzer will sound.

The icons that are shown are:

 means that the grinding needs to be loosened. (flow of coffee is lower than the reference).

 means that the grinding needs to be tightened. (flow of coffee is greater than the reference).

Note. The number next to the icon (1 or 2) indicates the grinder-dispenser that must be used.

After adjusting the grinder-dispenser, the icon disappears automatically when the flow returns within the set limits. It may be necessary to dispense a few times to achieve this.



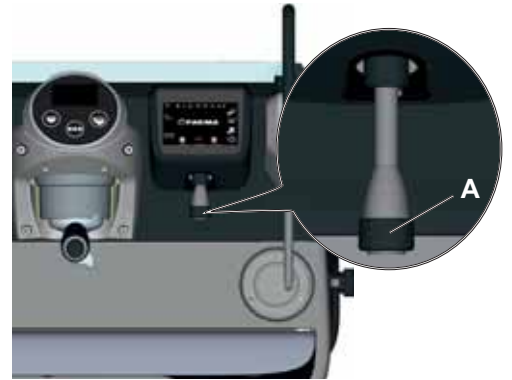




## 17. Hot water dispensing



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



English

Place the appropriate container under the hot water dispenser. If necessary, adjust the height of the dispensing nozzle by pulling towards the basin.

the water can be dispensed in two ways:

1

With the DOSE KEYS and .

2

In CONTINUOUS mode, using the **start** key.



The bar below the water buttons indicates the temperature of the water: longer bar = higher temperature.



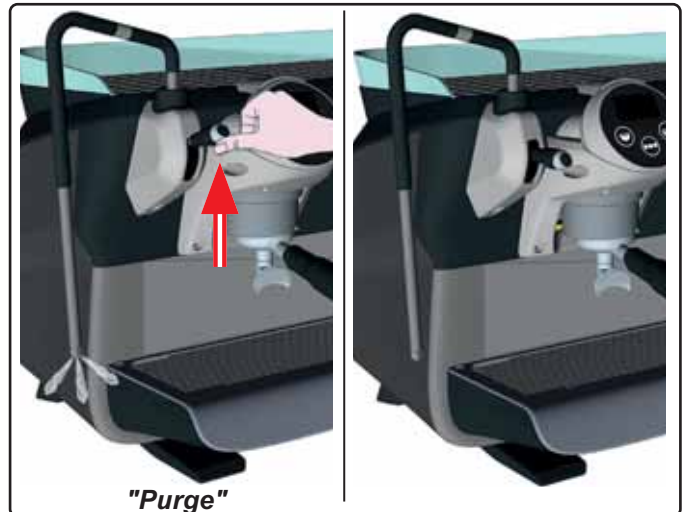
## 18. Steam dispensing

The steam lever offers some special features that make it extremely useful.

### "Purge" function

One of the most interesting features is the "Purge" function, which makes it possible to eliminate any condensation that may have formed when a medium/long period of time passes between steam dispensing.

To activate the "Purge" function, push the steam lever upwards and keep it in this position for several seconds. When the lever is released, it automatically returns to the starting position.

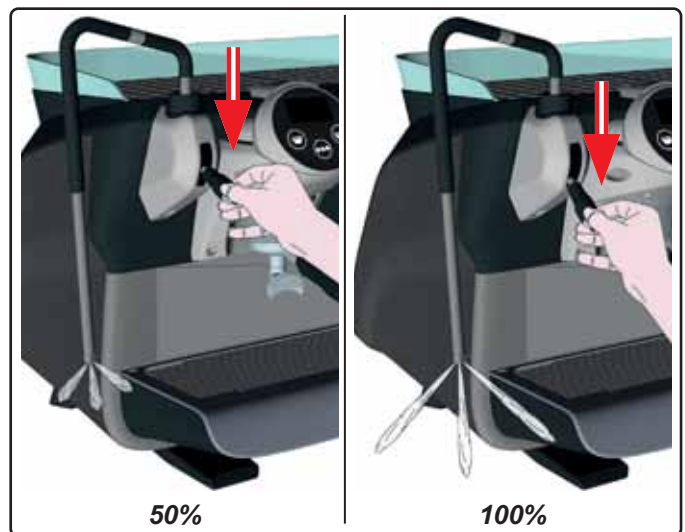


### Modularity

Another valuable function offered by the steam lever is modular dispensing.

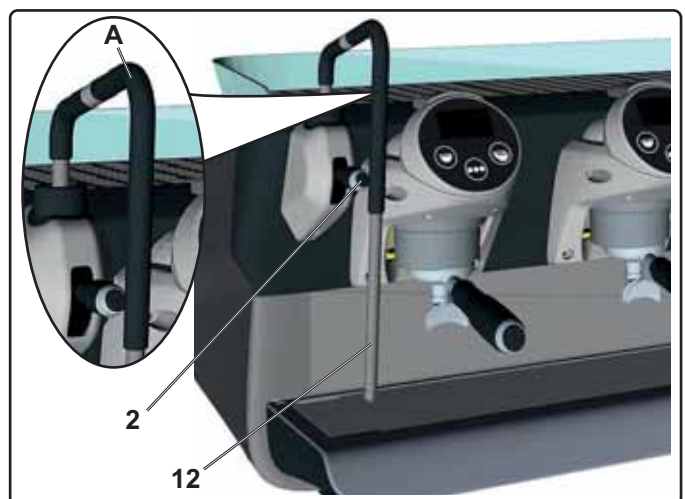
When the steam lever is pushed towards the cup tray, there are 2 different positions for the lever, offering two different levels of steam intensity:

- position V1 (half way): 50% strength, to heat medium/small amounts of beverages;
- position V2 (fully up): 100% strength for large amounts of beverages.



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

Completely immerse the (12) steam nozzle into the container with the liquid to be heated and push the steam control lever (2) towards the cup tray in the appropriate position. Wait until the liquid has reached the desired temperature, then lower the steam command lever to stop the issue of steam.



### 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.



## 19. Touchscreen shortcuts

These are quick access menus for the most used parameters on the machine.

English

The diagram illustrates the following shortcuts:

- "Unit keys" shortcut menu:** A menu with a cup icon, minus and plus buttons, and a value of 90. Below it are left and right arrow buttons, a value of 1.0, and a 3.5 button. An OK button is on the right.
- "Boiler temperature" shortcut menu:** A menu with a cup icon and the title "Boiler T.". It shows three rows of values: 92.5, 91.0, and 93.0, each with minus and plus adjustment buttons. An OK button is on the right.
- "Hot water button" shortcut menu:** A menu with a cup icon and the title "Water". It features buttons for "1", "2", and "start". Below are "SET 1" and a percentage button with a value of 30. An OK button is on the right.
- "Boiler pressure" shortcut menu:** A menu with a gauge icon and the title "Boiler Pressure". It shows a value of 1.2 with minus and plus buttons. Below are back and OK buttons.

For details about the functions, please see the dedicated sections on the following pages.





## CUSTOMER PROGRAMMING

### 20. Data flow chart

Access the programming menu by pressing the icon

Return to the previous menu or exit the programming menu by pressing the icon

### Service time menu

1



Press the icon

#### AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times.

**Note.** When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (1) to switch off the machine. If this happens, the machine will not be able to switch on again automatically.

#### FORCED SWITCH ON


Press the key to force the machine on again.

**Note.** Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.

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

To immediately return the machine to "off" as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (1).

2a



Access the service hours menu by pressing the icon



These parameters can be configured:

**USE** - timed switch-on/switch-off: YES, NO, Eco (during the switch-off phase, the machine resistance is not completely disabled and allows the boiler pressure to remain at 0.2 bar).

**ON** - (switch-on time);

**OFF** - (switch-off time);

**CLOSED** - (day of closure).

2b




Press the icon



These parameters can be configured:

**HOURL, MINUTES, STYLE** - (24:00 or AM/PM).

2c



Press the icon




These parameters can be configured:

**DAY, MONTH, YEAR.**



## Language selection



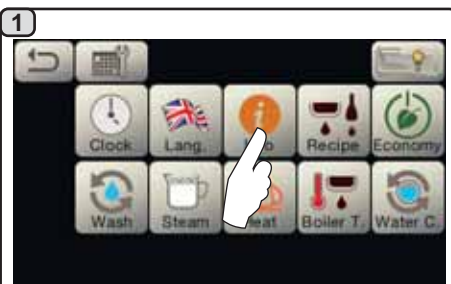
Press the icon .




Press the icon to choose the desired language.

English

## Counters



Press the icon .



Select the type of meter to display:

**Counters**  or

**Selection Counters** .

3a 


In the **Counters** menu the listed parameters are:  
**Coffee Group...** - (number of coffee-based beverages);  
**Water** - (number of times that water was dispensed);  
**Steam** - (disabled);  
**Steam + Air** - (disabled);  
**Hot milk** - (disabled);  
**Cold milk** - (disabled);  
**Total Coffee** - (total number of coffee-based beverages).



Scroll through the entries using the




and arrows.


3b 

In the **Selection Counters** menu, the parameters relative to the individual keys are the ones that are counted.



Example of counter selection of a coffee group .



Example of counter selection of water doses .







### COFFEE

1

Press the icon

2

Press one of the coffee keys (ex. Group 3).

3

The icons of the programmable keys are shown on the services display.

4

When one of the coffee keys is pressed (e.g. the key), the following parameters are displayed on the services display:  
 Water dose; pre-infusion time; blooming time.  
 The key in question will remain highlighted on the unit display.



NOTE. THE key can also be programmed as DOSED: press the icon on the parameter display screen:



Press the icon to return to CONTINUOUS mode.

The other functions of the key will remain unchanged in both configurations.

5

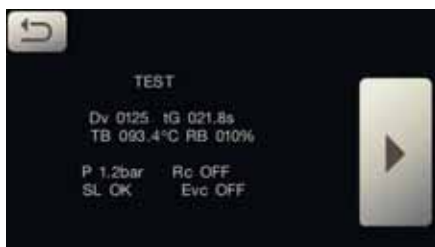
All the parameters can be adjusted by the user:

- water dose (using the keys );
- pre-infusion time (using the keys );
- blooming time (by pressing the icon, this will turn into allowing the time to be adjusted with the keys . Press the icon to exit the settings menu).

Press the icon to confirm the information entered.

NOTE EXAMPLE : **3.5** shows the duration in seconds of the pre-infusion phase.  
**1.0** shows the duration in seconds of the blooming phase.

6 TEST. By pressing the key, the dispensing starts and the following screen appears on the services display:



The parameters displayed are:

- Dv:** Volumetric meter incremental counter
- tG:** dispensing time
- TB:** instant coffee boiler temperature
- RB:** % activation coffee boiler resistance
- P:** service boiler pressure
- Rc:** service boiler resistance
- SL:** service boiler water level
- Evc:** service boiler load solenoid valve







1

Press the icon .

2

Press the water key. These parameters can be configured:  
**SET...** - to set the dispensing time;  
**%** - to set the water temperature.

NOTE. -  1 the red corner in the top left of the icon shows that the key is being modified.  
 - the TEST phase of the water keys is exactly the same as that for the coffee keys


Press the  icon to confirm the information entered.

### Water dose programming using the "self-learning" function

1

Place a container suitable for the amount you wish to fill beneath the hot-water outlet and press the  icon.


2

The sound of the buzzer and the red corner in the top left of the  icon show that the SELF-LEARNING function is active.


3

Press key to be programmed. When the desired level is reached in the container press the key again. Continue with any additional programming of the keys.



4


Press the  icon to exit the SELF-LEARNING phase.

5

The sound of the buzzer and the red corner in the top left of the  icon will disappear.

6


The dispensing time and temperature of the water added will be displayed which can be corrected manually using the buttons  .

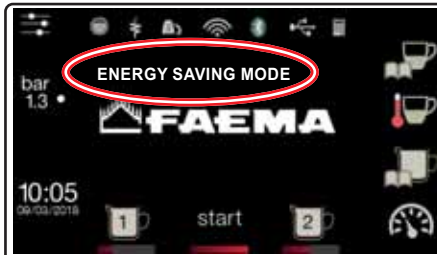
Afterwards, confirm the values by pressing the  icon.



## Economy



Press the icon .



A message will appear on the display.

During this phase:

### - boiler

- If the boiler pressure is set at a value exceeding 1.2 bar, the pressure is lowered to 0.8 bar;
- If the boiler pressure is set at a value below 1.2 bar, the pressure is lowered by 0.4 bar below the set value.

### - cup-warmer

- the cup-warmer is automatically set to Level 1.

### - lighting

- the machine lights are deactivated.

### - display

- the brightness is reduced on the touchscreen.


### - coffee groups

remain active.

Press any dispensing key to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.

## Wash



Press the icon .







Select from the following wash settings:

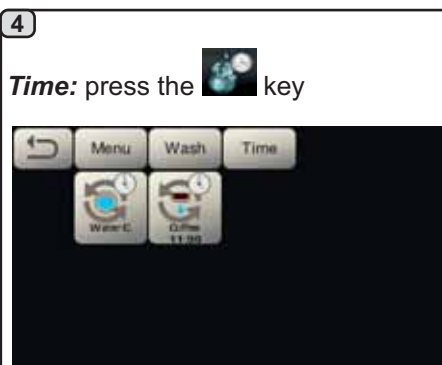
- Coffee 


- Time 



**Coffee Wash:** press the  key

- Choose the type of wash-cycle to perform   ;
- Confirm by pressing the icon .
- Follow the instructions on the display.



**Time:** press the  key

This menu makes it possible to set the times requests appear for the water change in the boiler and the coffee circuit wash.


Select which of the following times to set:

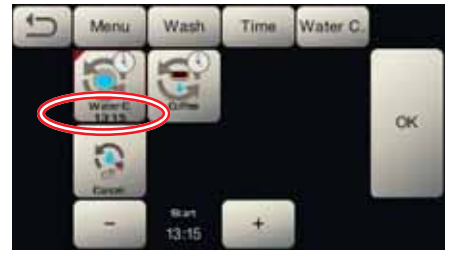
- Change 

- Coffee 



4a

**Change:** press the  key



Change the time depending on your requirements.


Confirm by pressing the  key.

The new time appears under the  key.


NOTES. The "WATER CHANGE" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.


With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed. With request scheduled the user can only change the time the request appears.


4b



**Coffee:** press the  key



Select which type of coffee wash you want to perform. For example .

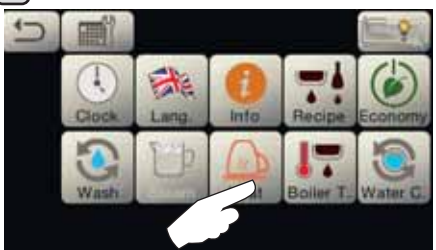
Change the time depending on your requirements and confirm with the  key.


The time appears under the  key.

NOTES. It is possible to cancel the scheduled wash request by pressing the  key; in this case no time appears under the  key.

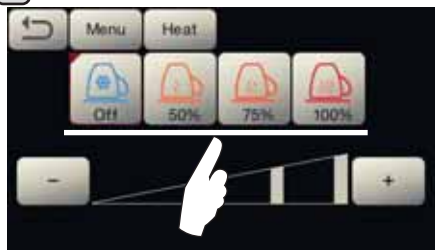
## Cup Warmer

1



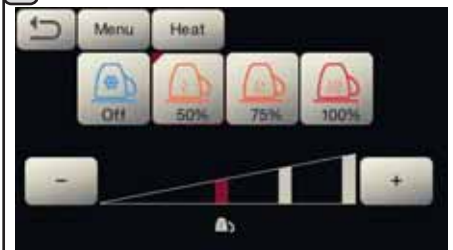
Press the icon .

2



Select the heating level.

3



Additional changes are possible using the "+" and "-" keys.



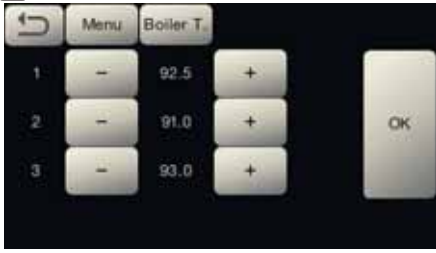
## Coffee boiler temperature



1





Press the icon .

2





Set the values using the   keys.


Confirm the data inserted using the icon  or exit and leave the previous data using the icon .

## Changing the water in the boiler


1



Press the icon .

 The water in the boiler must be changed at least once a day.

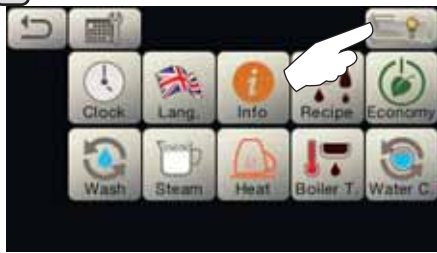
2




The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot water nozzle (10) (60 - 70% ca. of the total capacity).


## Lights

1








Press the icon .

2



This menu allows adjustment of the machine lights. Specifically:

- rear panel 
- groups light 

Set the values using the   keys. The changes will be applied after the data entered is confirmed with the icon .



## 21. Cleaning and maintenance



For correct application of the **food safety system (HACCP)**, please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original “Service Line” products; see details on the last page. Any other product could compromise the suitability of the materials which come into contact with food products.

### GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS

	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		√		√	• brush <b>(1)</b> • rubber disk <b>(2)</b> • detergent powder <b>(3)</b>
COFFEE GROUPS		√			• brush <b>(1)</b>
BOILER WATER CHANGE		√		√	
FILTER HOLDER		√			• container <b>(4)</b> • detergent powder <b>(3)</b> • sponge <b>(5)</b>
STEAM PIPE	√	√			• container <b>(4)</b> • sponge <b>(5)</b>
WATER PIPE		√			• sponge <b>(5)</b>
GRILLE AND BASIN		√			• sponge <b>(5)</b>
DRAINING TRAY			√		• container <b>(4)</b> • sponge <b>(5)</b>
BODYWORK		√		√	• soft cloth <b>(6)</b>
COFFEE DISPENSER GROUP SHOWER (SPURGE)	√				
MILK CIRCUIT		√		√	• washing tray • liquid detergent
TOUCH SCREEN		√			• microfibre cloth
CUP TRAY SURFACE		√			• sponge <b>(5)</b>



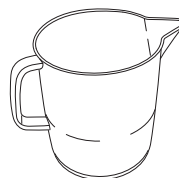
**(1)**



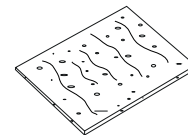
**(2)**



**(3)**



**(4)**



**(5)**



**(6)**

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





**Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.**

## COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

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

**ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups. Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.**

If the machine sends the warning message (washes are requested daily at the programmed hour), "EXECUTE COFFEE WASHING" will appear on the display. This request will continue to appear for one hour or until the wash cycle is performed.

The coffee circuit can be washed in different ways:

- **sequential:** each group is washed separately and in sequence. It is therefore possible to continue using the groups not involved in the washing process;
- **simultaneous:** all groups are washed at the same time.

**Note:** The simultaneous washing mode lasts 7 minutes. The single washing mode lasts 7 minutes for each coffee dispenser group.

A third type of washing cycle can also be effected:

- **single:** The washing cycle can be made on a specific group without having to wash the remaining ones. Groups not involved in the washing cycle can still be used during that time.

**Note:** The single washing cycle cannot be carried out if the machine launches a warning message.

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



**Note. Once the wash cycle is underway, it CANNOT be stopped, even if the machine is switched off. If there is a power failure, when power is returned the message "EXECUTE WASHING" will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.**

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

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

NOTES. The technical personnel has the ability to enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the washing cycle is not performed within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

To perform the washing cycles, follow the steps on the next pages.





## SEQUENTIAL WASHING

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

English

1

The sequential washing mode appear on the display.

2

Remove the filter holder from the coffee group.

3

Using a brush, clean the cover gasket.

4

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

5

Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

6

Hook the filter holder to Group 1.

7

Press the icon .

8

Press the icon .

9

Group 1 washing cycle will start. The message "GR.1 WASH" will appear on the display followed by the percentage of completion.

The indication with the progress bar will appear on the unit display.

10

At the end of the group 1 wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP 1" will appear.

11

Remove the filter holder and press the icon .

12

The message "GR.1 RINSE" will be displayed followed by the percentage of completion.

13

At the end of the group 1 rinse cycle, the message "EXECUTE GROUP 2 WASH" will appear.

14

Repeat the operations described above for all machine groups.



Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



## SIMULTANEOUS WASHING

Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

1

The simultaneous washing mode appears on the display.

2

Remove the filter holder from the coffee group.

3

Using a brush, clean the cover gasket.

4

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

5

Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

6

Hook all the filter holders to the groups.

7

Press the icon

8

Press the icon

9

The wash cycle will start and the "GR... WASH" messages will appear alternating with the percentage of completion.

The indication with the progress bar will appear on the unit display.

10

At the end of wash cycle, the message "REMOVE GROUP FILTER HOLDER" will appear.

11

Remove the filter holders and press the icon

12

The message "GR ... RINSE" will appear. alternating with the percentage of completion.

13

The washing cycle is complete after the rinsing phase.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



**SINGLE WASHING:** Cannot be carried out if the machine launches a warning message.

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

1

Press the icon .


2

Press the icon .

3

Press the icon .

4

Press the icon .

5

Choose the group to be washed.

6

Remove the filter holder from the coffee group.

7

Using a brush, clean the cover gasket.

8

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


9

Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

10

Hook the filter holder to the group.

11

Press the icon .

12


The wash cycle will start. The message "GR... WASH" will appear on the display followed by the percentage of completion.

The indication  with the progress bar will appear on the unit display.

13

At the end of the group wash cycle, the message "REMOVE FILTER HOLDER GROUP ..." will appear.

14

Remove the filter holders and press the icon .

15

The message "GR ... RINSE" will appear, followed by the percentage of completion.

16

The washing cycle is complete after the rinsing phase. Repeat these steps for the groups you want to wash.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



## CHANGING THE WATER IN THE BOILER - Procedure to carry out at least once a day

1




Press the icon .

2



Press the icon .


3



The following message will be displayed: "WATER CHANGE". The water from the boiler will drain from the hot-water nozzle (60 - 70% ca. of the total capacity). Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with fresh water.

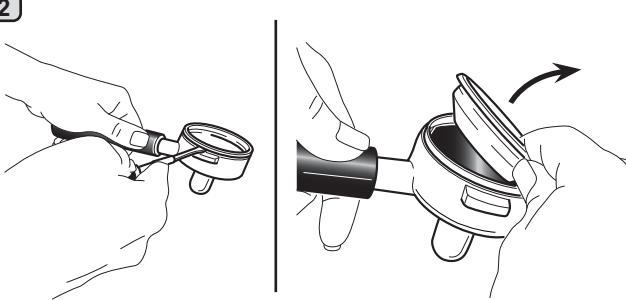
## FILTER-HOLDERS - This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day

1



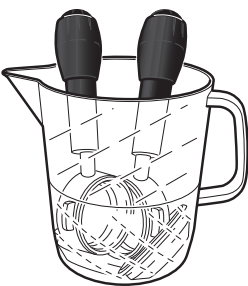
Pour one litre of hot water (50÷80°C) and 10 g of detergent powder, equal to two teaspoons, in a suitable container that is neither aluminium nor iron.

2



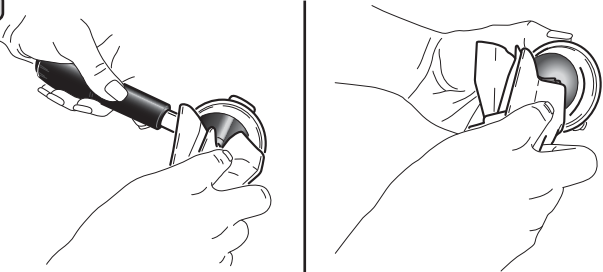
Remove the filters from the filter holders.

3



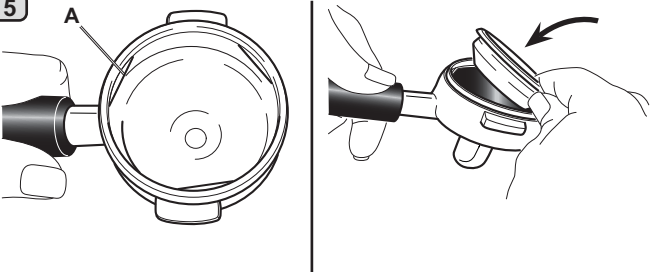
Soak the filters and the filter holders in this solution for about 15 minutes. **NOTE!** Only immerse the metal parts.

4



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

5



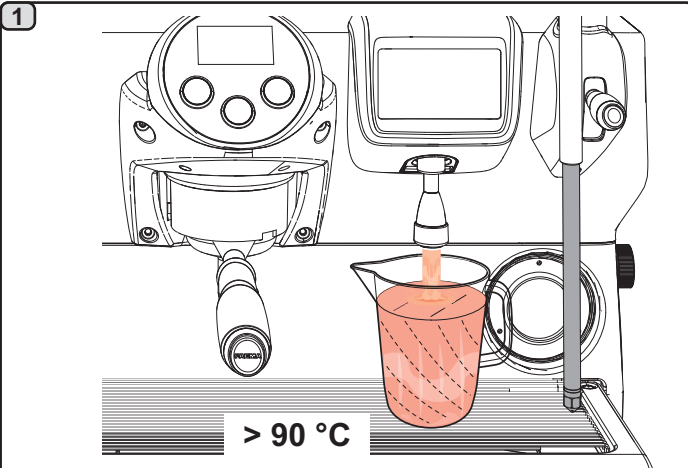
Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (A) of the filter is in its slot.



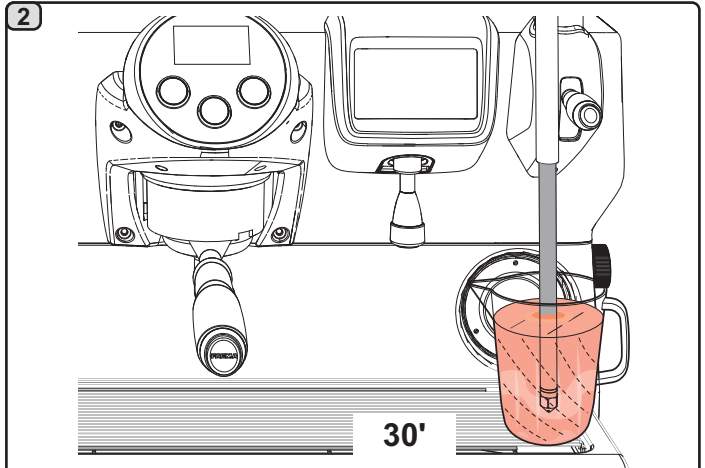


## CLEANING OF STEAM NOZZLES - Procedure to follow at the end of a working day

English

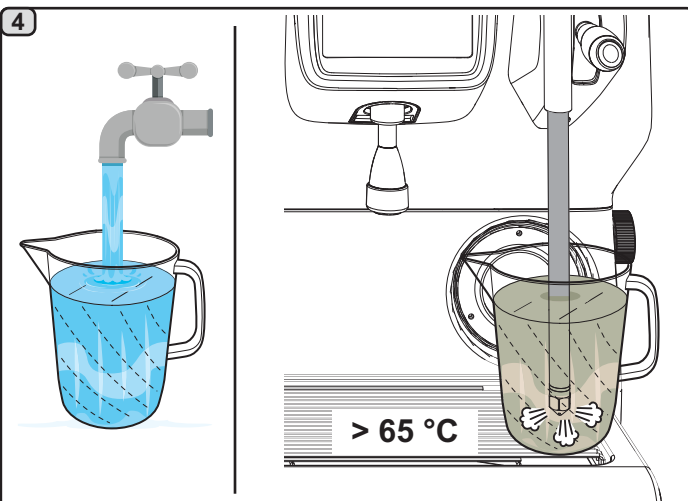


Using a suitable container, remove an adequate amount of hot water (> 90 °C) from the boiler, enough to cover the part of the nozzle that comes into contact with the milk.



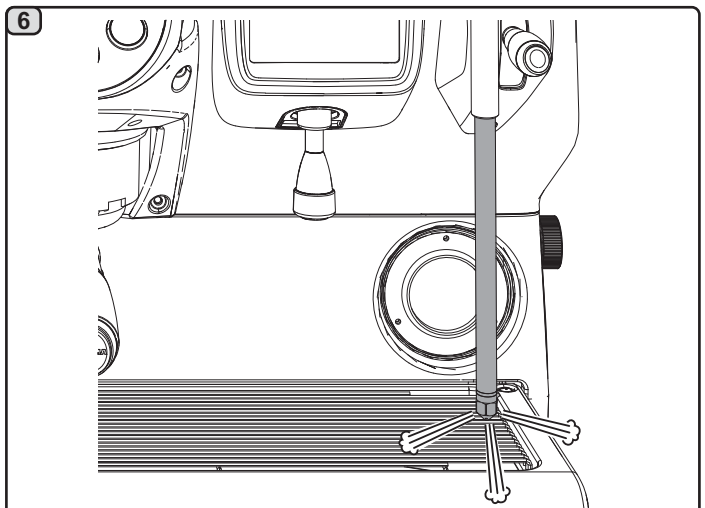
Let the nozzle steep for at least 30 minutes.

**3**                      Throw the water away and rinse the container thoroughly.

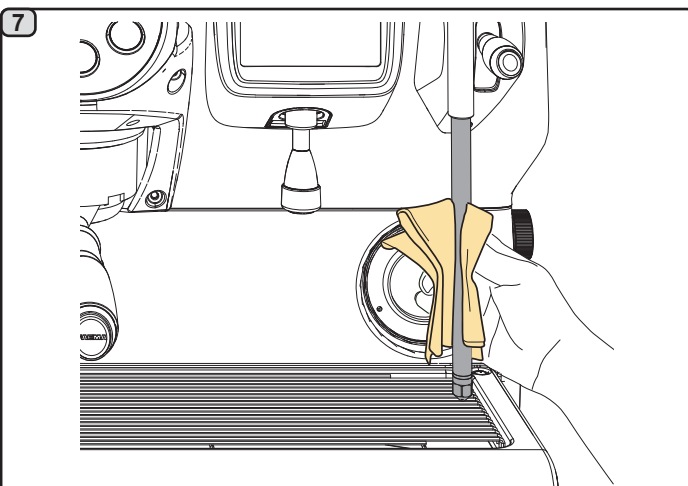


Using the nozzle, heat an adequate amount of cold water to at least 65 °C, enough to cover the part of the nozzle that came into contact with the hot water used in step 1.

**5**                      Throw the water away and rinse the container thoroughly.



Turn the tube towards the cup tray and very carefully dispense steam for 10 seconds.



Dry the nozzle with a clean, slightly damp sponge that does not leave behind any fibre residue.



DO NOT use abrasive products.

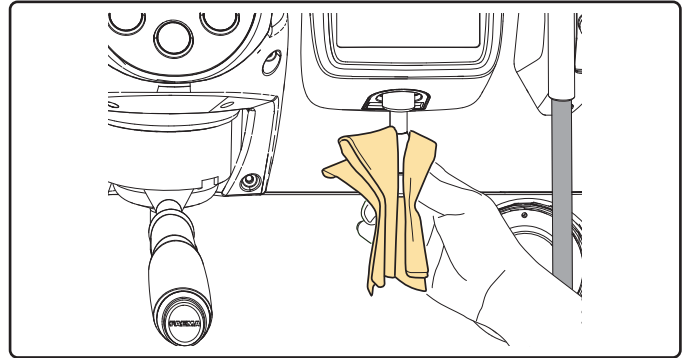


## HOT-WATER NOZZLE - *This operation must be carried out at the end of each working day*

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



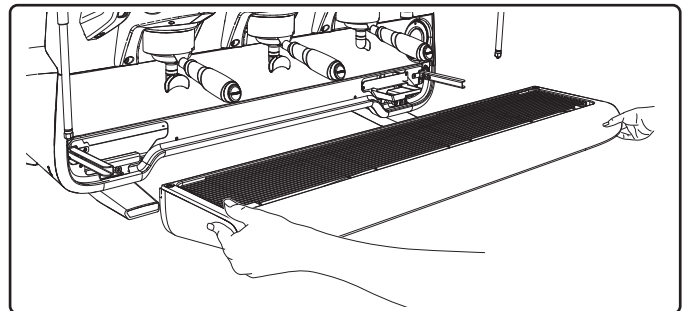
DO NOT use abrasive products.



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

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

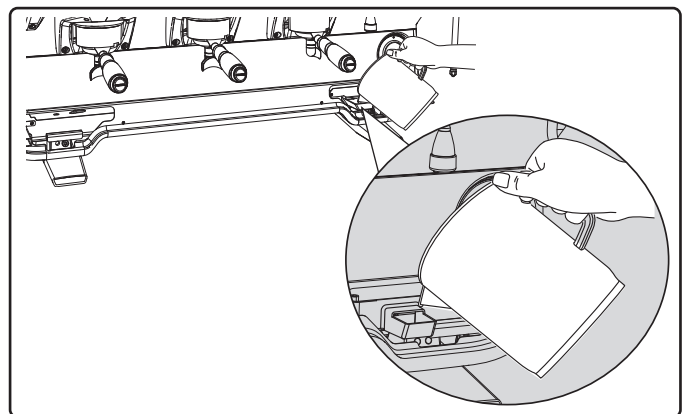
1. Remove the grille from the basin.
2. Extract the basin.
3. Rinse the grille and tray under running water.



## DRAINING TRAY

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

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

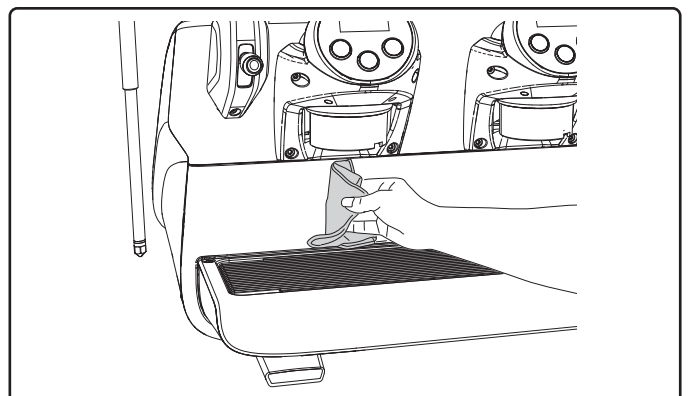


## BODYWORK - *This operation must be carried out at the end of each working day*

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

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

NOTE: Slight variations of colour on the surfaces must not be considered a defect but an exclusive characteristic of this product.











## 22. Defects - Malfunctions

### Direct action by the customer




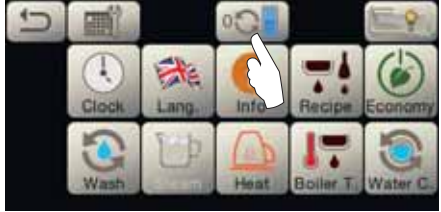

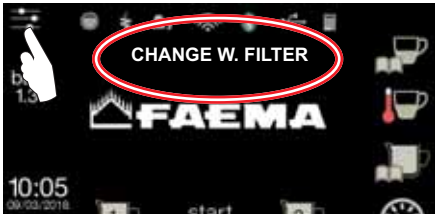





Before calling service personnel, to avoid unnecessary expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (1).
Leaking from the filter holder rim (15).	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 (15) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

### Messages in explicit mode

MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
<b>Machine cold</b> <b>Please wait</b>	This message will appear on the display if any dispensing key is pressed every time the machine is turned on until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure.	When the service boiler reaches the pre-set pressure, the message automatically disappears.
<b>Service needed</b>	<p>This message is displayed when the machine requires the periodic maintenance intervention. In order to eliminate temporary the message, press the icon  to access the programming menu:</p>  <p>and press the icon  to cancel out the message:</p>  <p>The message will reappears in the successive relighting of the machine with the main switch.</p>	<p>Contact the authorized technical department. The message will be displayed until the service will be carried out.</p> <p>Note: the need to carry out maintenance is recorded by the machine.</p>



<p><b>Softener</b></p>	<p>This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (Follow the instructions on softener maintenance).</p>	<p>Once regeneration has been completed, press the icon  to access the programming menu:</p>  <p>and press the icon  to cancel out the message:</p>  <p>Note: the need to regenerate the resins is recorded by the machine.</p>
<p><b>Change water filter</b></p>	<p>This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. In order to eliminate temporarily the message, press the icon  to access the programming menu:</p>  <p>and press the icon  to cancel out the message:</p>  <p>The message will appear again at regular intervals.</p>	<p>Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to to replace the filter is recorded by the machine.</p>
<p><b>Machine in stand-by</b></p>	<p>This message is displayed when the machine switch ON/OFF has been programmed. The message indicates that the machine is switch-off and is in stand-by status.</p>	<p>Refer to the "Service time menu" chapter to see how to program the switch ON/OFF of the machine. Press one of the keys    to force the machine on.</p>
<p><b>Messages about washings</b></p>		<p>Please consult this manual at the "Cleaning and maintenance".</p>



*This page is intentionally left blank.*

	Page		Page
<b>1. Consignes générales .....</b>	<b>2</b>		
<b>2.1 Transport et manutention .....</b>	<b>3</b>		
<b>2.2 Consignes d'installation.....</b>	<b>5</b>		
<b>3. Consignes électriques d'installation.....</b>	<b>6</b>		
<b>4. Consignes hydrauliques d'installation .....</b>	<b>6</b>		
<b>5. Vérification de l'installation.....</b>	<b>7</b>		
<b>6. Consignes pour l'opérateur .....</b>	<b>8</b>		
<b>7. Avertissements.....</b>	<b>9</b>		
<b>8. Entretien et réparations .....</b>	<b>9</b>		
<b>9. Mise hors service définitive .....</b>	<b>10</b>		
<b>UTILISATION</b>			
<b>10. Mise en marche quotidienne de la machine .</b>	<b>11</b>		
<b>11. Description des symboles s'affichant sur l'écran .....</b>	<b>12</b>		
<b>13. Chauffe-tasses (si prévu) .....</b>	<b>13</b>		
<b>14. Distribution de café.....</b>	<b>14</b>		
<b>15. Extinction du chauffe-eau .....</b>	<b>15</b>		
<b>16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE) ..</b>	<b>15</b>		
<b>17. Distribution d'eau chaude .....</b>	<b>16</b>		
<b>18. Distribution de boissons – vapeur .....</b>	<b>17</b>		
<b>19. Raccourcis de l'écran tactile .....</b>	<b>18</b>		
		<b>PROGRAMMATION CLIENT</b>	
		<b>20. Flux de programmation client .....</b>	<b>19</b>
		Menu horaire de service.....	19
		Choix de la langue.....	20
		Compteurs.....	20
		Programmation des doses .....	21
		Economy .....	23
		Lavages.....	23
		Températures chauffe-eau café .....	25
		Changement eau chaudière .....	25
		Éclairage .....	25
		<b>22. Nettoyage et entretien.....</b>	<b>26</b>
		Lavage alterné.....	28
		Lavage simultané .....	29
		Lavage simple .....	30
		Changement d'eau de la chaudière .....	31
		Nettoyage des porte-filtres .....	31
		Buses à vapeur .....	32
		Buse eau chaude .....	33
		Grilles et bac d'égouttement.....	33
		Bac collecteur .....	33
		Carrosserie.....	33
		<b>23. Anomalies - Avaries.....</b>	<b>34</b>
		<b>ILLUSTRATIONS</b>	
		<b>Changement de l'alimentation électrique</b>	<b>IX</b>
		<b>Service Line</b>	<b>XX</b>



## 1. Consignes générales



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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer un café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.  
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- *Pour les produits vendus sur le marché européen.*  
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.  
Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.  
L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.





## ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

## 2.1 Transport et manutention

### Emballage

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

### Contrôles à la réception

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

### Instructions pour l'élimination de l'emballage



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



## Manutention



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

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

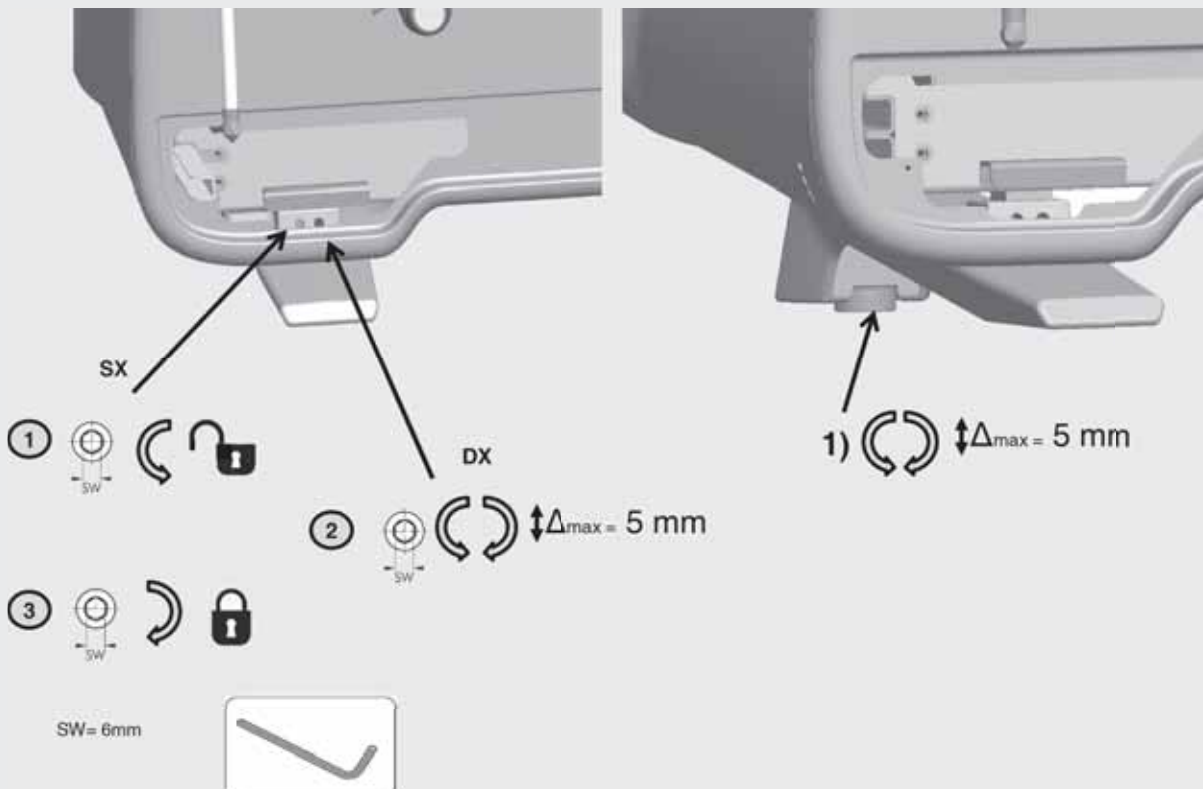
En cas de manutention manuelle, s'assurer que :

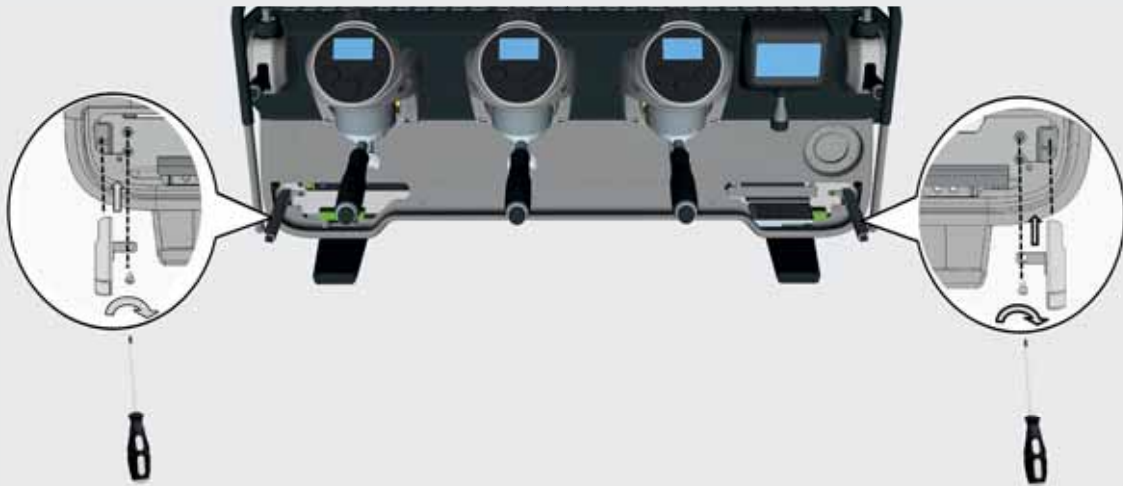
- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).



Français

## Opérations préliminaires





## 2.2 Consignes d'installation

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



### 3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

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

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

Pour les machines avec couplage monophasé : voir [chapitre illustrations figure 4](#).

### 4. Consignes hydrauliques d'installation

#### CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

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

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

#### CONSIGNES

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

#### BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

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

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

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

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



## 5. Vérification de l'installation



**ATTENTION** : UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE, VÉRIFIER LES CONDITIONS DE BON FONCTIONNEMENT (voir formulaire C d'installation).

### BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

### FONCTIONNEMENT

- Pression de la chaudière et pression de service conformes aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct du niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion



**ATTENTION** : LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLÉE ET PRÊTE À L'EMPLOI, LAVER LES COMPOSANTS INTERNES AVANT DE CONFIER LA MACHINE À L'OPÉRATEUR, EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS :

### GROUPES

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

### EAU CHAUDE

- Distribuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 2,5 litres. Voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution eau chaude ».

### VAPEUR

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





## 6. Consignes pour l'opérateur

### DEMARRAGE ACTIVITE



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

#### Groupes

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

#### Eau chaude

- Effectuer le changement eau comme indiqué au paragraphe « *Changement de l'eau de la chaudière* ».

#### Vapeur

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

### AU COURS DE L'ACTIVITÉ

#### Distribution de vapeur

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

#### Distribution de café

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

#### Distribution d'eau chaude

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

#### Nettoyage du circuit café

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



## 7. Avertissements



### Danger de brûlures

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



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

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Ne pas mettre en marche la machine à café avec les mains mouillées ou les pieds nus.

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

#### Danger de brûlures

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

#### Plateau chauffe-tasses

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

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

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



### INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

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

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

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

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

## 8. Entretien et réparations

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

En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service d'assistance.



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

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



### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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



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

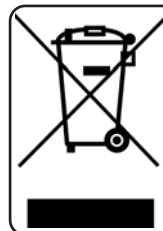
Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit:

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



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

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



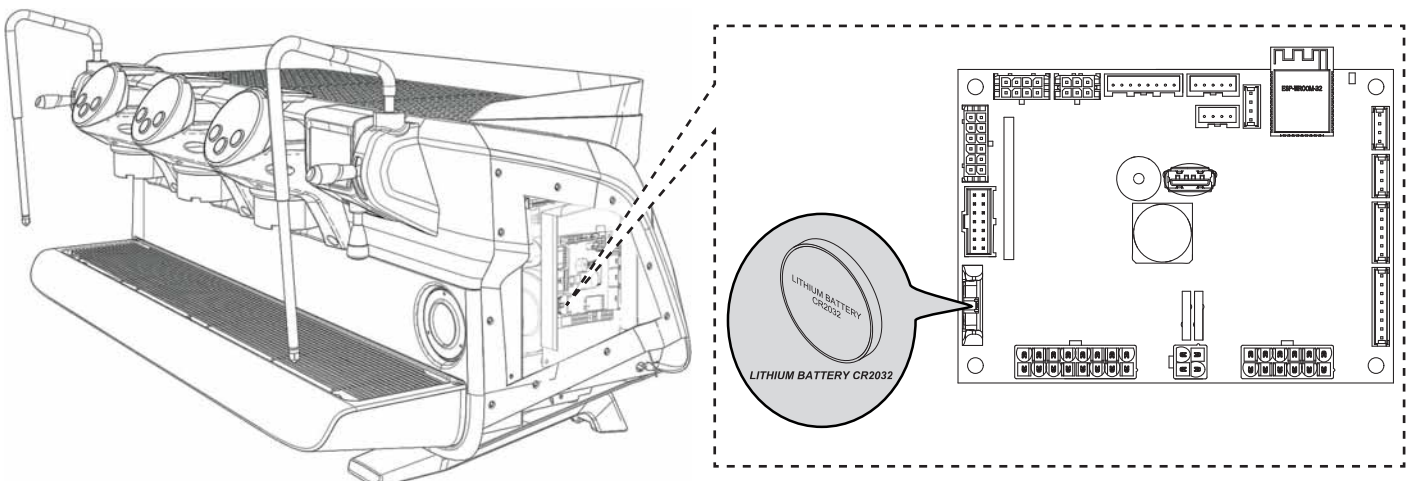
**MISEHORSERVICEDEFINITIVE**  
**Pour la sauvegarde de**  
**l'environnement, procéder selon**  
**les normes locales en vigueur.**

### INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil contient une pile bouton non rechargeable au lithium (chimie : lithium-dioxyde de manganèse) intégrée au produit final.

Recycler ou éliminer les piles conformément aux consignes du fabricant de la pile ou selon les réglementations locales et nationales en vigueur.

### Emplacement de la pile





## UTILISATION

### 10. Mise en marche quotidienne de la machine



« Avant de démarrer la machine, s'assurer que :

- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
- le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».

1

Appuyer sur l'interrupteur lumineux général pour allumer la machine.

2

Lors de cette phase, remplir les chauffe-eau et la chaudière pour lancer la phase de réchauffement.

3

En appuyant sur l'une des touches le débit sera à la température atteinte à ce moment-là. Toutes les autres touches sont désactivées car la pression d'activité n'a pas été atteinte.

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

4

Attendre que la pression de travail programmée soit atteinte avant d'utiliser la machine.

### Symboles groupe café



**94°** Indication température chauffe-eau.

**4** Phase de pré-infusion, représentée par le symbole et la durée correspondante.

**25** Phase de distribution, représentée par le symbole et la durée correspondante.

barre indiquant la progression totale de l'opération.

Cette icône apparaît lors de l'allumage du chauffe-eau café et indique la phase de chauffage pour atteindre la température définie.

Cette icône indique que le chauffe-eau café est en phase de chauffage.



## 11. Description des symboles s'affichant sur l'écran

### NIVEAU

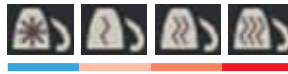


Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière. Lors de la phase de chargement, la partie inférieure de l'icône s'affiche de façon alternée.

Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole

s'affiche ainsi:

### CHAUFFE-TASSES



Ces symboles indiquent la puissance actuellement sélectionnée par le chauffe-tasses.

### WIFI

Symboles connexion WIFI:



- présence de réseau sans connexion;

- connecté au réseau.

### RÉSISTANCE



Ce symbole indique que la résistance est active et en marche; la présence du chauffage électrique est indiquée par un flux lumineux d'une plus grande épaisseur qui traverse la résistance.

Lorsque la pression de la chaudière atteint la valeur

établie, l'icône est représentée ainsi:



Elle indique que la résistance de la chaudière est désactivé.



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


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

### PRESSION CHAUDIÈRE




Ce symbole représente la valeur de la pression chaudière.



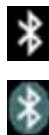
En appuyant sur l'icône , il est possible de visionner le manomètre en modo analogique; sur le visuel s'affiche:



Appuyer à nouveau sur l'icône  pour revenir à l'affichage classique du visuel.

### BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :



- l'icône blanche indique la présence du module Bluetooth sur la machine ;

- l'icône blanche sur fond bleu indique que la machine communique avec un broyeur-doseur Bluetooth.

### USB



Ce symbole apparaît sur l'écran lorsqu'une clé USB est branchée.

### SYSTÈMES DE PAIEMENT

La présence de cette icône indique que la machine est connectée à une interface pour les systèmes de paiement et configurée pour travailler avec l'interface.

Les distributions sont donc possibles avec le consentement du système de paiement.



- l'icône grise indique l'absence d'activation par le système de caisse ;

- l'icône blanche indique l'activation par le système de caisse.

### CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT SI ACTIF)

Quand cette icône animée apparaît, il faut intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects.

Les icônes représentées sont les suivantes :



indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).



indique qu'il faut affiner la mouture. (flux de café supérieur à celui de référence).

Notes : Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

L'icône apparaît sur l'écran à la place du symbole du niveau.





## 12. Changement de l'eau de la chaudière



Appuyer sur l'icône .



Appuyer sur l'icône .



Le message « *CHANGEMENT EAU* » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (10) (60 - 70% environ de la capacité totale).

L'arrêt de la distribution se fera automatiquement.

Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement. Remplir la chaudière avec de l'eau.

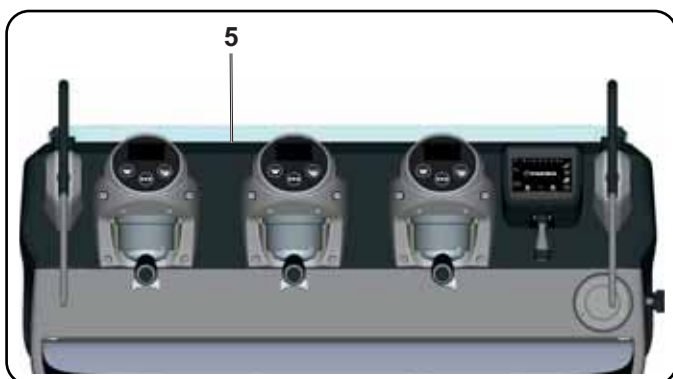


Le changement d'eau de la chaudière doit être effectué au moins une fois par jour.

**N.B.** : la fonction « *CHANGEMENT EAU* » peut être programmée par le personnel technique : dans ce cas, à l'heure prévue, le message de demande apparaît.

Pour plus d'informations sur la fonction, voir chapitre « **PROGRAMMATION DU CLIENT / Lavages** ».

## 13. Chauffe-tasses (si prévu)



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

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (5) pour ranger les tasses.

Ne poser sur le plateau repose-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café ; **il est interdit d'y placer d'autres objets.**


Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

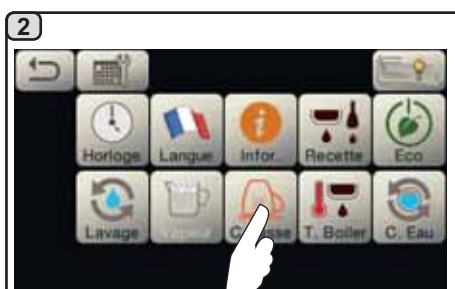
**N.B.** : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (5) sera désactivé.


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

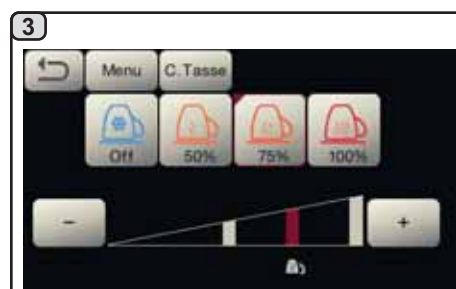
Avec l'activation du mode ECONOMY, le chauffe-tasses est automatiquement réglé sur le niveau 1.




Pour activer la résistance du plateau chauffe-tasses, appuyer sur le bouton .



Appuyer sur l'icône .



Appuyer sur l'icône souhaitée pour modifier la puissance du chauffe-tasses et sur l'icône  pour retourner au menu précédent.



## 14. Distribution de café

### Opérations préliminaires

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

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

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

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



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

1



Appuyer sur la touche de distribution de café correspondant à la dose désirée. Seule la LED correspondant à la touche sélectionnée restera allumée.

2




Commence la phase d'infusion, représentée sur l'écran du groupe par le symbole  et la durée correspondante. La barre située en dessous  indique la progression totale de la distribution.

3




À la fin de l'infusion commence la distribution, représentée par le symbole  et la durée correspondante.

4




Lorsque la dose programmée est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement. Avant de revenir en mode veille, pendant quelques secondes l'écran affiche les paramètres : durée totale de la distribution et durée de la phase d'infusion.

5



Appuyer sur la touche  pour effectuer des distributions continues.

La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche  ou sur toute autre touche dose.



## 15. Extinction du chauffe-eau

1



Maintenir la touche  enfoncée pendant environ 8 secondes.

2



Le groupe café passe à la phase de **STANDBY**.

3



Après 60 secondes, s'il n'est pas utilisé, le groupe café est désactivé et l'écran s'éteint.

Appuyer 2 fois de suite sur n'importe quelle touche (  ) pour revenir au fonctionnement normal.

Français

## 16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)


### Contrôle du débit


Le contrôle du débit permet de surveiller le flux de café comparé au flux de référence réglé par le technicien. Quand ce système est actif, la machine signale le cas échéant à l'utilisateur qu'il doit intervenir sur le moulin-doseur pour affiner ou grossir la mouture, afin de ramener la dose café dans les paramètres corrects.

L'utilisateur est averti par une icône animée sur l'écran services qui s'affiche à la place du symbole du niveau.

Quand l'icône apparaît la première fois, un signal sonore retentit.

Les icônes représentées sont les suivantes :

 indique qu'il faut grossir la mouture. (flux de café inférieur à celui de référence).

 indique qu'il faut affiner la mouture. (flux de café supérieur à celui de référence).

N. B. : Le numéro à côté de l'icône (1 ou 2) indique le moulin-doseur sur lequel il faut agir.

Après avoir réglé le moulin-doseur, l'icône disparaît automatiquement quand le flux se situe dans les limites établies. À cette fin, quelques distributions pourraient s'avérer nécessaires.

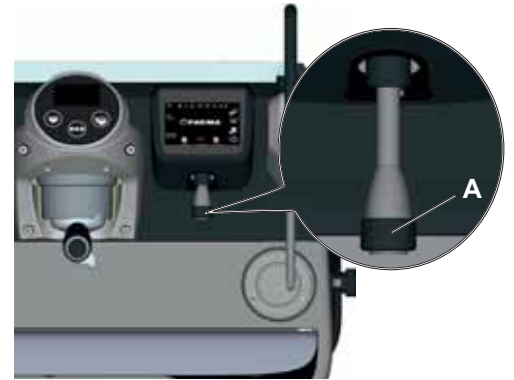




## 17. Distribution d'eau chaude



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



Français

Placer le récipient approprié sous le distributeur d'eau chaude. Si nécessaire, régler la hauteur du distributeur en le faisant glisser vers le bac.

Le débit peut être effectué de deux façons :

1

Avec les TOUCHES DOSES et .

2

En mode CONTINU avec l'icône .

La barre située sous les icônes des boutons de l'eau indique la température de l'eau distribuée : plus la barre est longue, plus la température est élevée.



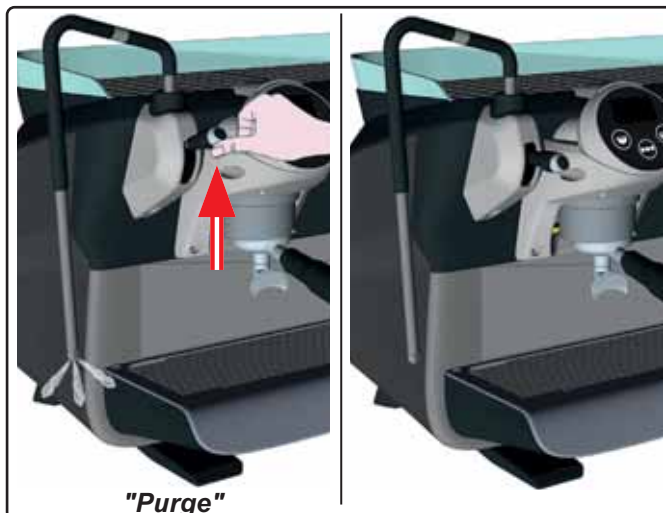
## 18. Distribution de boissons – vapeur

Le levier vapeur présente des caractéristiques qui le rendent extrêmement fonctionnel.

### Fonction « Purge »

L'une des caractéristiques les plus intéressantes est la fonction « Purge », qui permet d'éliminer la condensation qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.

Pour activer la fonction « Purge », pousser le levier vapeur vers le haut et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes ; lorsque l'on relâche le levier, il revient automatiquement dans la position de départ.

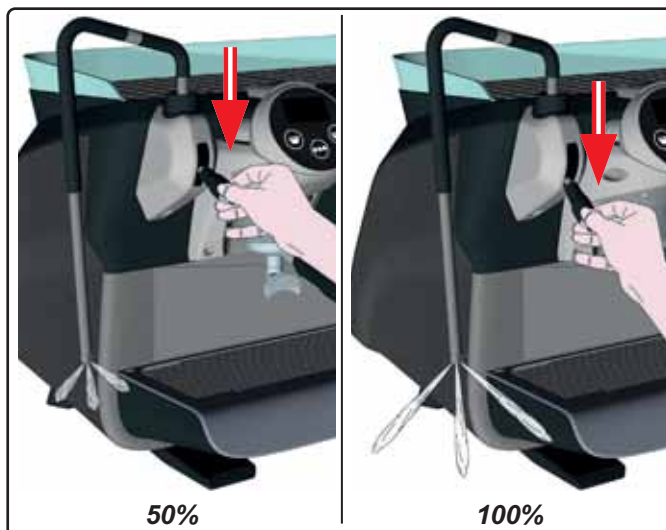


### Modularité

Une autre fonction intéressante du levier vapeur est la distribution modulaire.

En poussant le levier vapeur vers le bac, on rencontre 2 positions différentes qui permettent d'obtenir 2 niveaux d'intensité de la vapeur :

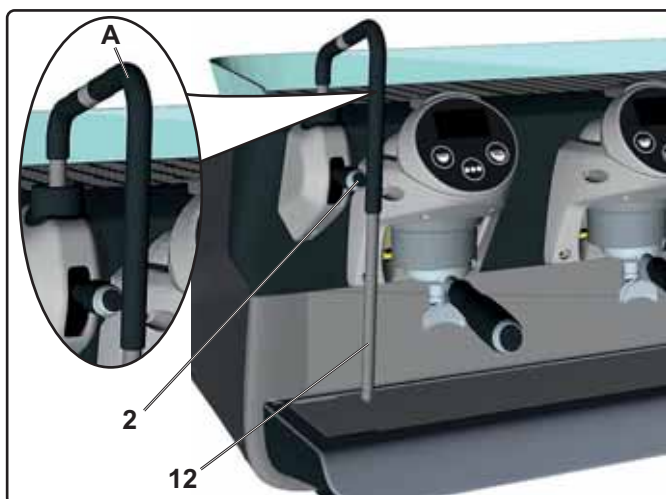
- position V1 (à mi-course) : débit à 50 % pour de petites et moyennes quantités de boisson à réchauffer ;
- position V2 (en fin de course) : débit maximum à 100 % pour de grandes quantités de boisson.



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

Plonger complètement la buse à vapeur (12) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer et pousser vers le bac le levier de commande vapeur (2) dans la position la plus appropriée.

Attendre que la boisson ait atteint la température ou le niveau d'émulsion désiré, puis ramener le levier de commande vapeur vers le bas pour arrêter la distribution de vapeur.



### Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :

- avec une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude la partie externe en éliminant tous les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.
- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : orienter le tube vers le bac repose-tasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.








## 19. Raccourcis de l'écran tactile

Il s'agit de menus d'accès rapide aux paramètres les plus utilisés dans la machine.

Français

**Raccourci menu « Touches groupe »**  
N.B. Le groupe de droite est prédéfini. Pour régler d'autres groupes, appuyer sur une des touches correspondantes   .

**Raccourci menu « Température chauffe-eau »**

**Raccourci menu « Touches eau chaude »**

**Raccourci menu « Pression chaudière »**

Pour les détails des fonctions, voir les paragraphes correspondants dans les pages suivantes.



## PROGRAMMATION CLIENT

### 20. Flux de programmation client

L'accès la programmation se fait en appuyant sur l'icône



Pour revenir au menu précédent ou pour sortir de la programmation, appuyer sur l'icône



#### Menu horaire de service

1



Appuyer sur l'icône 

#### EXTINCTION / ALLUMAGE AUTOMATIQUE

La machine peut être réglée pour s'éteindre et s'allumer à heures fixes.

**N.B.:** quand la machine fonctionne avec allumage/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (1) pour éteindre la machine, car dans cette condition, l'allumage automatique n'est pas possible.

#### ALLUMAGE FORCÉ

Appuyer sur l'icône  pour forcer l'allumage.

**N.B.:** le forçage de l'allumage ne modifie pas les horaires d'allumage/extinction programmés.

**N.B.:** la machine restera allumée jusqu'à l'heure d'extinction programmée.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine au moyen de l'interrupteur général (1).

2a

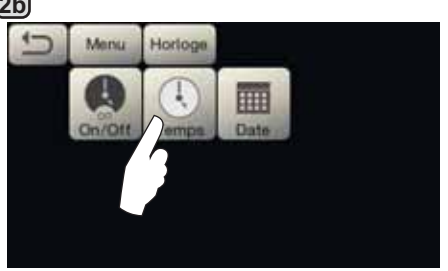



Accéder au menu horaire de service en appuyant sur l'icône 



Les paramètres configurables sont : **ACTIVER** - allumage/extinction programmables : OUI, NON, Eco (pendant la phase d'extinction, la résistance de la machine n'est pas complètement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 0,2 bar). **ON** - (heure d'allumage) ; **OFF** - (heure d'extinction) ; **FERMÉ** - (jour de fermeture).

2b





Appuyer sur l'icône  pour régler l'heure.



Les paramètres configurables sont : **HEURES, MINUTES, STYLE** - (24h00 ou AM/PM).

2c



Appuyer sur l'icône  pour régler la date.




Les paramètres configurables sont : **JOUR, MOIS, ANNÉE.**

Français



## Choix de la langue



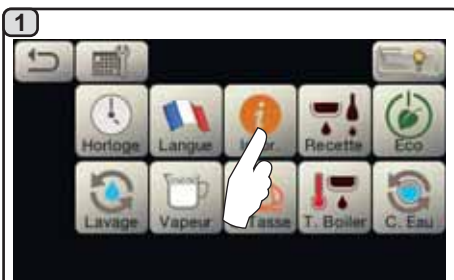
Appuyer sur l'icône .




Appuyer sur l'icône de la langue souhaitée.

## Compteurs

Français




Appuyer sur l'icône .



Choisir le type de compteurs à afficher :

**Compteurs**  ou

**Compteurs Sélection** .


**3a** Dans le menu **Compteurs** , les paramètres qui sont comptabilisés sont :


- Café Groupe...** - (nombre de boissons à base de café) ;
- Eau** - (nombre de distributions d'eau);
- Vapeur** - (non actif);
- Vapeur + Air** - (non actif) ;
- Lait chaud** - (non actif) ;
- Lait froid** - (non actif) ;
- Total Café** - (nombre total de boissons à base de café).




Faire défiler les éléments à l'aide des

flèches  et .

**3b** Dans le menu **Compteurs Sélection** , les paramètres qui sont comptabilisés sont ceux correspondant aux touches individuelles.

Exemple de compteurs sélection d'un groupe café  :

Exemple de compteurs sélection des doses d'eau  :





### CAFÉ

1

Appuyer sur l'icône

2

Appuyer sur l'un des groupes café (exemple Groupe 3).

3

Les icônes des touches programmables apparaissent sur l'écran services.

4

En appuyant sur l'une des touches café (exemple Touche ) , l'écran services affiche les paramètres suivants :

dose eau ; temps de pré-infusion ; temps de blooming.

La touche correspondante sur l'écran groupe est en surbrillance.

N.B. LA touche peut également être programmée comme DOSÉ : appuyer sur l'icône dans la page-écran d'affichage des paramètres :

Appuyer sur l'icône pour revenir en mode CONTINU.

Les autres fonctions de la touche restent inchangées dans les deux configurations.

5

Tous les paramètres peuvent être modifiés par l'utilisateur :

- dose eau (au moyen des touches ) ;
- temps de pré-infusion (au moyen des touches ) ;
- temps de blooming (lorsque l'on appuie sur l'icône , celle-ci se transforme en , permettant de modifier le temps au moyen des touches . Appuyer à nouveau sur l'icône pour quitter la phase de modification).

Appuyer sur l'icône pour confirmer les données saisies.

REMARQUE D'EXEMPLE : **3.5** représente la durée en secondes de la phase de pré-infusion.  
**1.0** représente la durée en secondes de la phase de blooming.

6

TEST. En appuyant sur l'icône , la distribution commence et l'écran services affiche la page-écran suivante :

Les paramètres affichés sont les suivants :

**Dv** : comptage incrémental doseurs volumétriques

**tG** : temps de distribution

**TB** : température instantanée chauffe-eau café

**RB** : % activation résistance chauffe-eau café

**P** : pression chaudière

**Rc** : résistance chaudière

**SL** : niveau eau dans la chaudière

**Evc** : Électrovanne chargement chaudière





1

Appuyer sur l'icône .

2

Appuyer sur l'icône eau. Les paramètres configurables sont :

- SET...** - pour programmer le temps de distribution ;
- %** - pour programmer la température de l'eau.

N.B. -  le coin rouge en haut à gauche de l'icône indique la touche en phase de modification.

- la phase de TEST des touches eau est identique à celle des touches café.

Appuyer sur l'icône  pour confirmer les données saisies.

## Programmation des doses d'eau avec la fonction d'« auto-apprentissage »

1

Placer sous le distributeur d'eau chaude un récipient adapté à la quantité qu'on veut définir et appuyer sur l'icône .

2

Le son de l'avertisseur sonore et le coin rouge en haut à gauche de l'icône  indiquent la phase d'AUTO-APPRENTISSAGE.

3

Appuyer sur la touche à programmer. Quand le niveau souhaité est atteint dans le récipient, appuyer à nouveau sur la touche.

Continuer l'éventuelle programmation de toutes les touches.



4


Appuyer sur l'icône  pour quitter la phase d'AUTO-APPRENTISSAGE.

5

Le son de l'avertisseur sonore et le coin rouge en haut à gauche de l'icône  disparaissent.

6

Les temps de distribution et les températures de l'eau saisis sont affichés. Il est possible de les corriger manuellement avec les touches  .


Une fois les opérations terminées, confirmer les valeurs en appuyant sur l'icône .

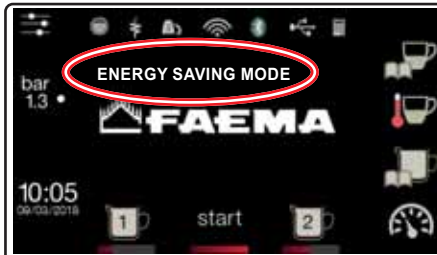




## Economy



Appuyer sur l'icône .



Le message de la figure s'affiche sur le visuel.

Au cours de cette phase :

### - chaudière

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 1,2 bars, la pression est abaissée à 0,8 bar ;
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 1,2 bars, la pression est

réduite de 0,4 bar par rapport à la valeur programmée.

### - chauffe-tasses

- est automatiquement réglé sur le niveau 1.

### - éclairage

- les lumières de la machine sont désactivées.

### - écran

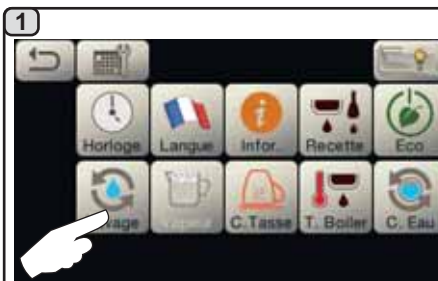
- la luminosité de le écran tactile est réduite.


### - groupes café

- restent actifs.

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.

## Lavages



Appuyer sur l'icône .

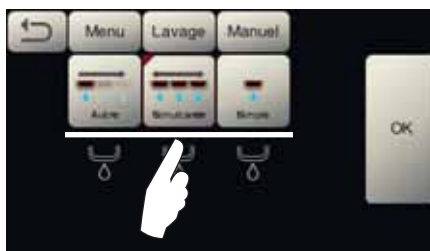


Choisir parmi les lavages suivants :

- **Café** 

- **Horaire** 

3 **Lavage Café** : appuyer sur l'icône




• Choisir le type de lavage à effectuer



• confirmer avec l'icône  ;

• suivre les indications sur l'écran pour l'exécution.

4 **Horaire** : appuyer sur l'icône 

Ce menu permet de paramétrer les horaires d'apparition des demandes de changement d'eau dans la chaudière et lavage circuit café.

Choisir parmi les horaires suivants :

- **Changement d'eau** 

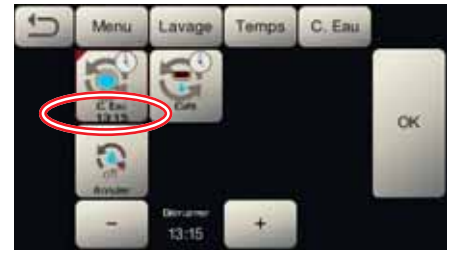
- **Café** 





4a

**Changement d'eau** : appuyer sur l'icône



Changer l'heure selon ses exigences. Confirmer avec l'icône

Le nouvel horaire apparaît sous l'icône

N.B. La fonction « **CHANGEMENT D'EAU** » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

Avec « blocage » actif, si le changement d'eau ne se produit pas dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Avec la demande à une heure programmée, l'utilisateur peut seulement changer l'heure d'apparition de la demande.

4b

**Café** : appuyer sur l'icône



Choisir le type de lavage café que l'on souhaite effectuer. Par exemple

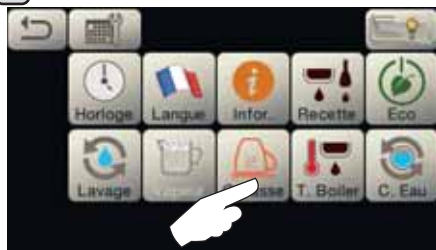
Changer l'heure selon ses exigences et confirmer avec l'icône

L'horaire apparaît sous l'icône

N.B. Il est possible d'annuler la demande de lavage programmé en appuyant sur l'icône ; dans ce cas, sous l'icône aucun horaire n'apparaît.

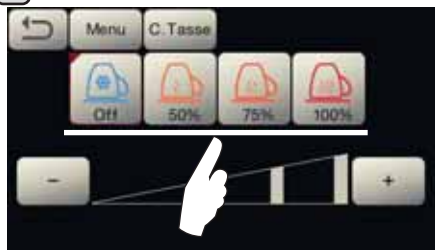
## Chauffe-tasses

1



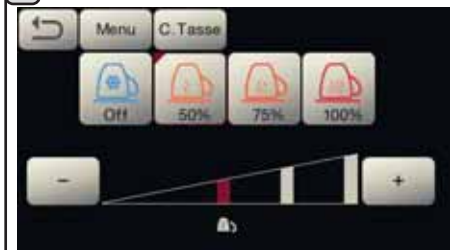
Appuyer sur l'icône

2



Sélectionner le niveau de chauffage.

3



D'autres changements sont possibles en appuyant sur les touches « + » et « - ».







## Températures chauffe-eau café

1

Appuyer sur l'icône 

2

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches  .

Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône  ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

## Changement eau chaudière

1

Appuyer sur l'icône 



Le changement d'eau de la chaudière doit être effectué au moins une fois par jour.

2

Le message « **CHANGEMENT D'EAU** » apparaîtra ; l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70 % environ de la capacité totale).

Français



## Éclairage



1


Appuyer sur l'icône .

2

Ce menu permet de régler les lumières de la machine. Notamment :

- **panneau arriere** 
- **lumière groupes** 

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches  .

Les modifications sont actives après avoir confirmé les données entrées au moyen de l'icône .



## 21. Nettoyage et entretien



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

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

### VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE

	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		√		√	• petite brosse <b>(1)</b> • disque en caoutchouc <b>(2)</b> • détergent en poudre <b>(3)</b>
GROUPES CAFÉ		√			• petite brosse <b>(1)</b>
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		√		√	
PORTE-FILTRE		√			• récipient <b>(4)</b> • détergent en poudre <b>(3)</b> • éponge <b>(5)</b>
BUSE VAPEUR	√	√			• récipient <b>(4)</b> • éponge <b>(5)</b>
BUSE EAU		√			• éponge <b>(5)</b>
GRILLE ET BAC		√			• éponge <b>(5)</b>
BAC COLLECTEUR			√		• récipient <b>(4)</b> • éponge <b>(5)</b>
CARROSSERIE		√		√	• chiffon doux <b>(6)</b>
DOUCHETTE GROUPE DE DISTRIBUTION (PURGE)	√				
CIRCUIT LAIT		√		√	• bac de lavage • détergent liquide
ÉCRAN TACTILE		√			• chiffon en microfibre
PLATEAU REPOSE-TASSES		√			• éponge <b>(5)</b>



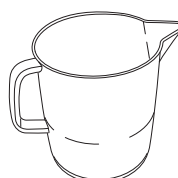
**(1)**



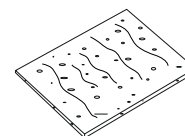
**(2)**



**(3)**



**(4)**



**(5)**



**(6)**

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



**Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.**

## NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire durant les préparations de café. Le non-respect du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement du circuit café.

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

**ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURES :** durant les phases de lavage, de l'eau chaude et de la vapeur sortent du bec. Ne pas approcher les mains ou d'autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

En cas d'indication par la machine, l'écran affichera « EXÉCUTER LAVAGE CAFÉ ».

Le message se répètera pendant une heure ou jusqu'à ce que l'opération soit effectuée.

Le circuit du café peut être soumis à différentes modalités de lavage :

- **séquentiel** : le lavage est effectué en séquence et de façon séparée sur chaque groupe ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage ;
- **simultané** : tous les groupes sont soumis au lavage en même temps.

N.B. : la durée du lavage simultané est d'environ 7 minutes ; la durée du lavage simple est d'environ 7 minutes pour chaque groupe de distribution.

Il est en outre possible de choisir un troisième mode de lavage :

- **simple** : le lavage peut être effectué sur un groupe spécifique sans concerner obligatoirement les groupes restants ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage.

**N.B. :** le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de message envoyé par la machine.

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



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

Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, le message « EXÉCUTER LAVAGE » apparaît lorsque la machine se remet en marche ; terminer les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

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

Le non-respect des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

N.B. Le personnel technique peut activer ou non la fonction « blocage ».

Avec la fonction « blocage » active, si le cycle de lavage n'est pas effectué dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Pour effectuer les lavages, procéder comme décrit dans les pages suivantes.





## LAVAGE ALTERNÉ

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

1

La page-écran du lavage séquentiel s'affiche sur le visuel.

2

Retirer le porte-filtre du groupe café.

3

Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.

4

Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

5

Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.

6

Fixer le port-filtre au groupe 1.

7

Appuyer sur l'icône .

8

Appuyer sur l'icône .

9

Le cycle de lavage du groupe 1 commencera. L'écran affichera le message « *LAVAGE GR1* » suivi du pourcentage de progression.

L'indication  et la barre de progression s'affichent sur l'écran du groupe.

10

À la fin du lavage du groupe 1, le message « *RETIRER PORTE-FILTRE GROUPE 1* » apparaîtra.

11

Retirer le porte-filtre ; appuyer sur l'icône .

12

L'écran affichera le message « *RINÇAGE GR1* » suivi du pourcentage de progression.

13

À la fin du rinçage du groupe 1, le message « *EXÉCUTER LAVAGE GROUPE 2* » apparaîtra.

14

Répéter les opérations décrites ci-dessus pour tous les groupes de la machine.



Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



## LAVAGE SIMULTANÉ

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

1

La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel.

2

Retirer le porte-filtre des groupes café.

3

Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

4

Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

5

Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.

6

Fixer tous les porte-filtres aux groupes.

7

Appuyer sur l'icône .

8

Appuyer sur l'icône .

9

Le cycle de lavage commencera et l'écran affichera les messages « LAVAGE GR... » de manière alternée suivis du pourcentage de progression.

L'indication  et la barre de progression s'affichent sur l'écran du groupe.

10

À la fin du lavage, le message « RETIRER PORTE-FILTRE » apparaîtra.

11

Retirer les porte-filtres des groupes café et appuyer sur l'icône .

12

Le message « RINÇAGE GR... » apparaîtra. de manière alternée suivi du pourcentage de progression.

13

À la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.



Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



**LAVAGE SIMPLE :** impossible d'effectuer un lavage simple en cas de message envoyé par la machine.

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

1

Appuyer sur l'icône .

2

Appuyer sur l'icône .

3

Appuyer sur l'icône .

4

Appuyer sur l'icône .

5

Choisir le groupe qu'on souhaite laver.

6

Retirer le porte-filtre du groupe café.

7

Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.

8

Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

9

Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.

10

Fixer le porte-filtre au groupe.

11

Appuyer sur l'icône .

12


Le cycle de lavage commencera. L'écran affichera le message « LAVAGE GR... » suivi du pourcentage de progression.

L'indication  et la barre de progression s'affichent sur l'écran du groupe.

13

À la fin du lavage du groupe, le message « RETIRER PORTE-FILTRE GROUPE... » apparaîtra.

14

Retirer le porte-filtre ; appuyer sur l'icône .

15

Le message « RINÇAGE GR... » apparaîtra. suivi du pourcentage de progression.

16

À la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.  
Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes à laver.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



## CHANGEMENT D'EAU DE LA CHAUDIÈRE - Intervention à effectuer au moins une fois par jour

1



Appuyer sur l'icône 

2



Appuyer sur l'icône 

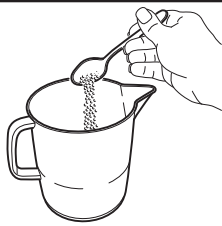
3



Le message « *CHANGEMENT D'EAU* » apparaîtra ; l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70 % environ de la capacité totale).  
La distribution s'arrête automatiquement.  
Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement.  
Remplir la chaudière avec de l'eau.

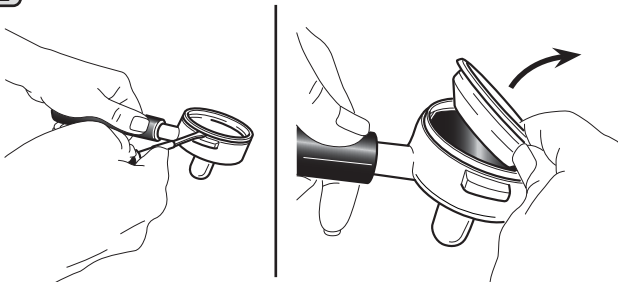
## NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres

1



Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (50 - 80 °C) et 10 g de détergent en poudre, correspondant à environ 4 cuillères à café.

2



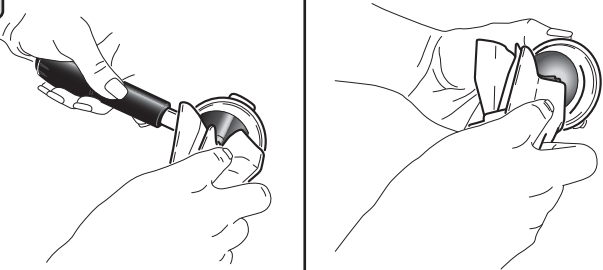
Enlever les filtres des porte-filtres.

3



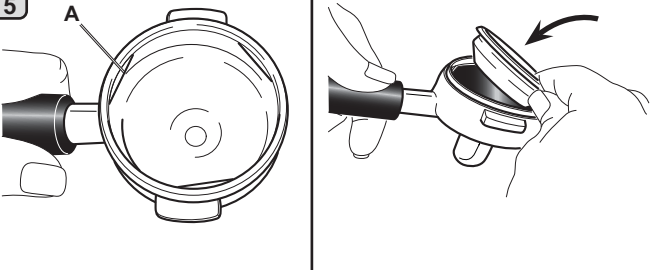
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.  
**N.B. !** Plonger uniquement les parties métalliques.

4



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

5

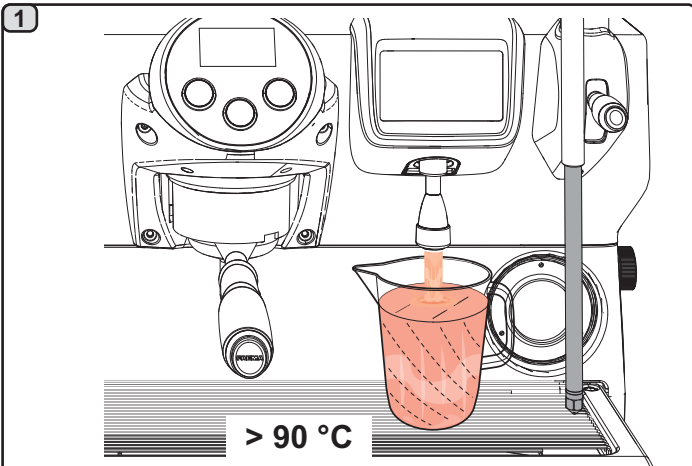


Remonter les filtres dans les porte-filtres, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre est bien en place.

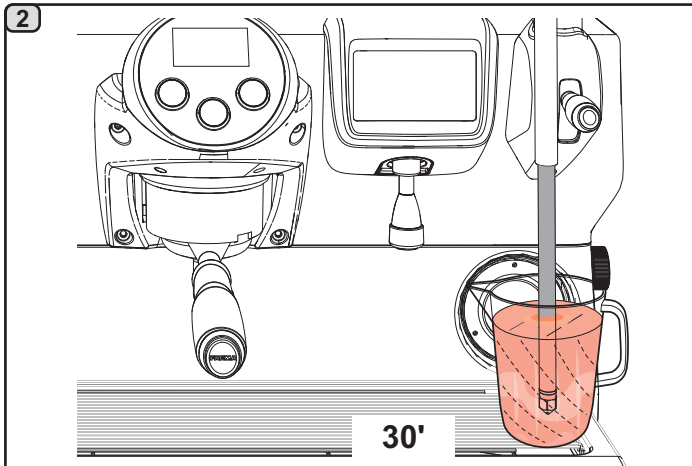




## NETTOYAGE BUSES À VAPEUR - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

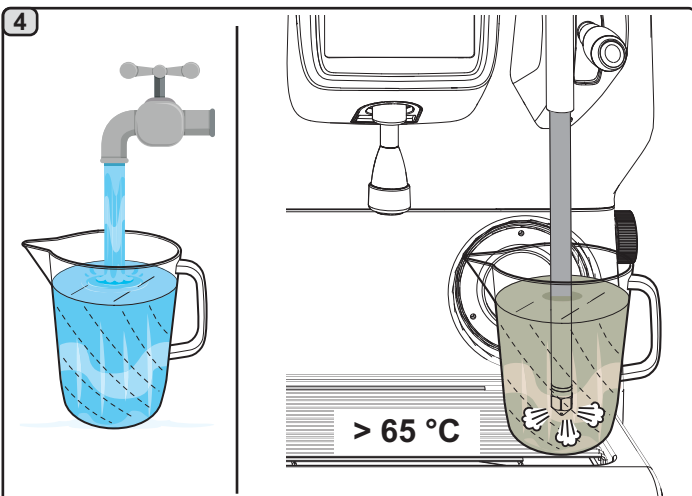


Dans un récipient adéquat, prélever de la chaudière une quantité d'eau chaude adaptée (> 90 °C) afin de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec le lait.



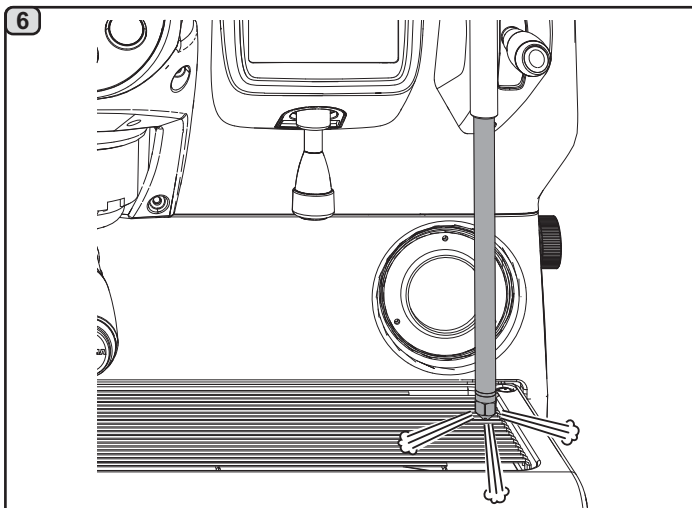
**MANUELLE** **AUTOMATIQUE**  
Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.

**3** Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

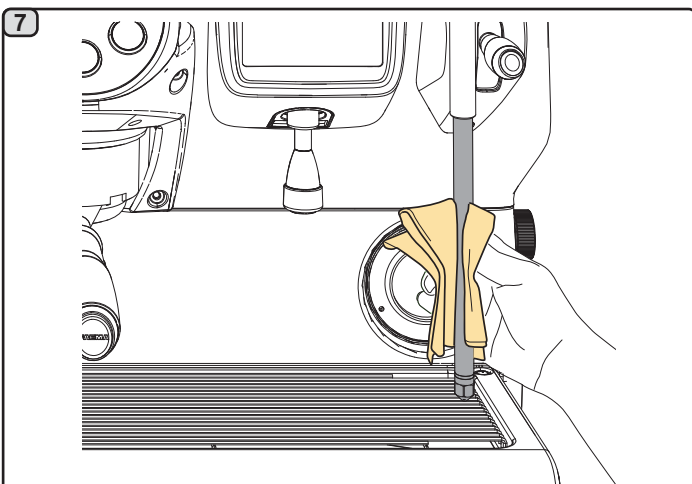


À l'aide de la buse, réchauffer à une température d'au moins 65 °C une quantité d'eau froide en mesure de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec l'eau chaude utilisée au point 1).

**5** Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.



Orienter la buse vers le bac repose-tasses et distribuer de la vapeur pendant 10 secondes en faisant très attention.



Sécher la buse avec une éponge propre légèrement humide ne laissant pas de résidus de fibres.



NE PAS utiliser de produits abrasifs.



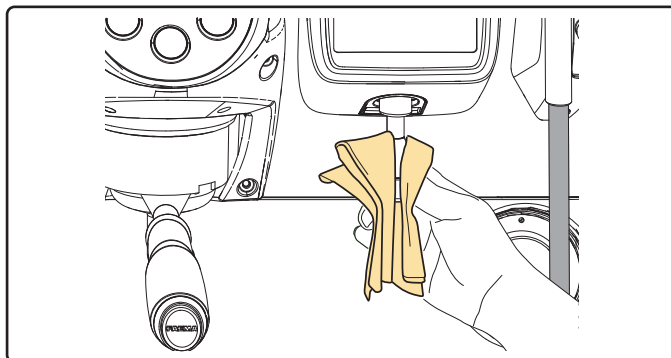


## BUSE EAU CHAUDE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

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



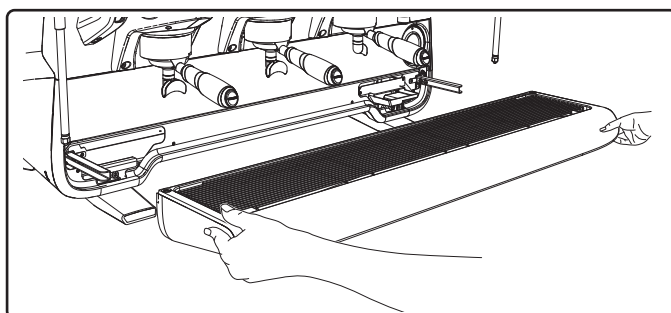
NE PAS utiliser de produits abrasifs.



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

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

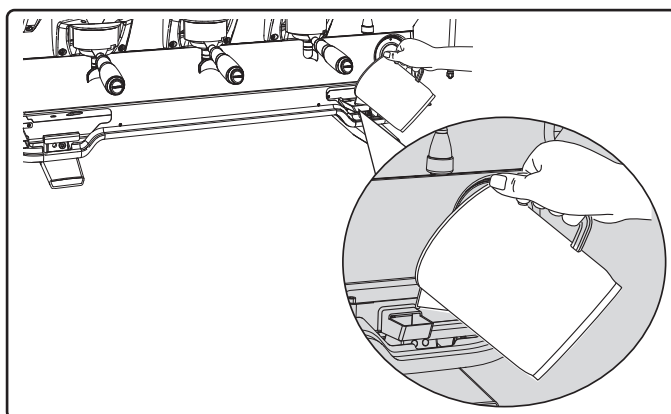
1. Enlever la grille du bac.
2. Extraire le bac.
3. Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.



## BAC COLLECTEUR

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

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

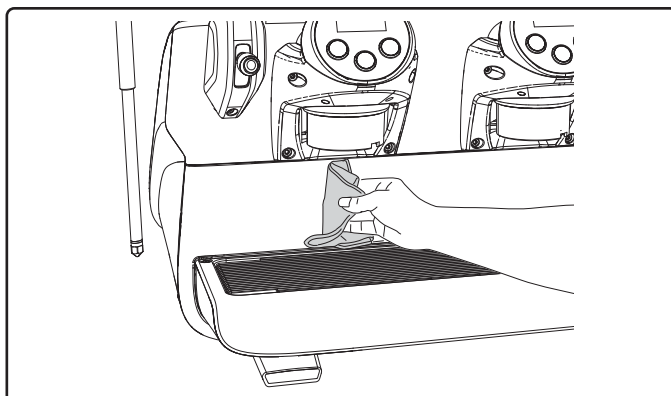


## CARROSSERIE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.

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

N.B. : de légères variations de couleur sur la surface ne doivent pas être considérées comme un défaut mais comme une caractéristique exclusive de ce produit.









## 22. Anomalies - Avaries

### Interventions directes de la part du client


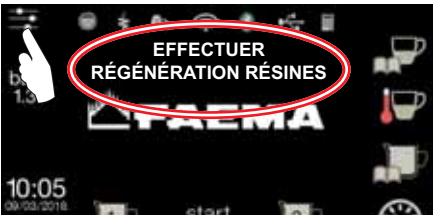

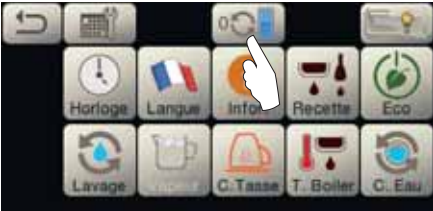



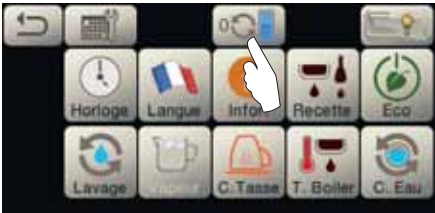



Avant d'appeler le SAV, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine n'est pas indiqué dans le tableau suivant.

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas et l'écran est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
Le porte-filtre fuit (15).	La garniture de la soucoupe est encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Trous filtre encrassés ou orifice de sortie du porte-filtre (15) sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein. Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur est fermé. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets.  Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

### Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
<b>Machine froide Attendre</b>	Ce message apparaît sur l'écran lors de la mise en marche de la machine en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve au-dessous de la pression de travail établie.	Une fois que la pression de travail est atteinte le message disparaît automatiquement.
<b>Effectuer l'entretien</b>	<p>Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation:</p>  <p>et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:</p>  <p>Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.</p>	<p>Contactez un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. N.B. la nécessité d'effectuer l'entretien est mémorisée par la machine.</p>



<p><b>Effectuer la régénération des résines</b></p>	<p>Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).</p>	<p>Après avoir effectué la régénération des résines, appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation:</p>  <p>et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:</p>  <p>N.B. : la nécessité de procéder à la régénération des résines est mémorisée par la machine.</p>
<p><b>Remplacer Filtre</b></p>	<p>Le message s'affiche quand la machine nécessite une intervention de remplacement du filtre de la eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation:</p>  <p>et appuyer sur l'icône  pour effacer le message:</p>  <p>Le message apparaîtra à nouveau à intervalles réguliers.</p>	<p>Contactez un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé.</p> <p>N.B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.</p>
<p><b>Machine éteinte</b></p>	<p>Le message s'affiche lorsque la mise ne marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.</p>	<p>Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "Menu horaire de service".</p> <p>Appuyez sur une des touches    pour forcer l'allumage.</p>
<p><b>Messages concernant les lavages</b></p>		<p>Voir le chapitre "Nettoyage et entretien" de ce manuel.</p>



Cette page est délibérément laissée vierge.

	Seite		Seite
<b>1. Allgemeine Vorschriften .....</b>	<b>2</b>		
<b>2.1 Transport und Handling.....</b>	<b>3</b>		
<b>2.2 Vorschriften zur Installation .....</b>	<b>5</b>		
<b>3. Stromanschluss .....</b>	<b>6</b>		
<b>4. Anschluss der Wasserkreise .....</b>	<b>6</b>		
<b>5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation .....</b>	<b>7</b>		
<b>6. Anweisungen für den Bediener .....</b>	<b>8</b>		
<b>7. Hinweise.....</b>	<b>9</b>		
<b>8. Wartung und Reparaturen .....</b>	<b>9</b>		
<b>9. Endgültige Außerbetriebnahme.....</b>	<b>10</b>		
<b>GEBRAUCH</b>			
<b>10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine.....</b>	<b>11</b>		
<b>11. Beschreibung der Display-Symbole.....</b>	<b>12</b>		
<b>12. Austausch des Wassers im Heizkessel .....</b>	<b>13</b>		
<b>13. Tassenwärmer (falls vorgesehen).....</b>	<b>13</b>		
<b>14. Kaffeeabgabe.....</b>	<b>14</b>		
<b>15. Boilerausschaltung.....</b>	<b>15</b>		
<b>16. Individuelle Maschinengestaltungen (vom FACHTECHNIKER aktivierbar).....</b>	<b>15</b>		
<b>17. Heißwasserabgabe.....</b>	<b>16</b>		
<b>18. Getränkezubereitung - Dampfabgabe .....</b>	<b>17</b>		
<b>19. Schnellauswahl Touchscreen .....</b>	<b>18</b>		
		<b>KUNDENPROGRAMMIERUNG</b>	
		<b>20. Aufbau der Programmiermenüs: Kunden.....</b>	<b>19</b>
		Menü Servicezeiten.....	19
		Sprachwahl.....	20
		Zähler .....	20
		Programmierung der Portionen.....	21
		Economy .....	23
		Spülzyklen.....	23
		Tassenwärmer .....	24
		Temperaturen Boiler Kaffee .....	25
		Austausch des Wassers im Heizkessel.....	25
		Beleuchtung .....	25
		<b>21. Reinigung und Wartung.....</b>	<b>26</b>
		Sequentielle Spülung .....	28
		Gleichzeitige Spülung.....	29
		Einzelspülung.....	30
		Austausch des Wassers im Heizkessel.....	31
		Reinigung der Filterhalter .....	31
		Dampfabgabestrahler .....	32
		Heißwasserstrahler .....	33
		Roste und Tropfenauffangwanne .....	33
		Ablaufwanne .....	33
		Gehäuse .....	33
		<b>22. Anomalien - Störungen .....</b>	<b>34</b>
		<b>ABBILDUNGEN .....</b>	<b>IX</b>
		<b>Austausch des Netzteils .....</b>	<b>XI</b>
		<b>Service Line.....</b>	<b>XX</b>





## 1. Allgemeine Vorschriften



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

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und heißgetränken mit Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren im Zusammenhang mit dem Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen bestimmt, sofern diese nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Beaufsichtigung bzw. Anweisung für die Benutzung des Geräts erfahren haben.  
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- *Für auf dem europäischen Markt verkaufte Produkte.*  
Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.  
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.  
Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.  
Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Die Maschine darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in dem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muss vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Jeder andere Gebrauch des Gerätes als der oben beschriebene, gilt als unsachgemäß und kann eine Gefahrenquelle darstellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen sind.



## ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muss zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

## 2.1 Transport und Handling

### Verpackung

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

### Kontrollen beim Eingang

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

### Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



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



## Transport

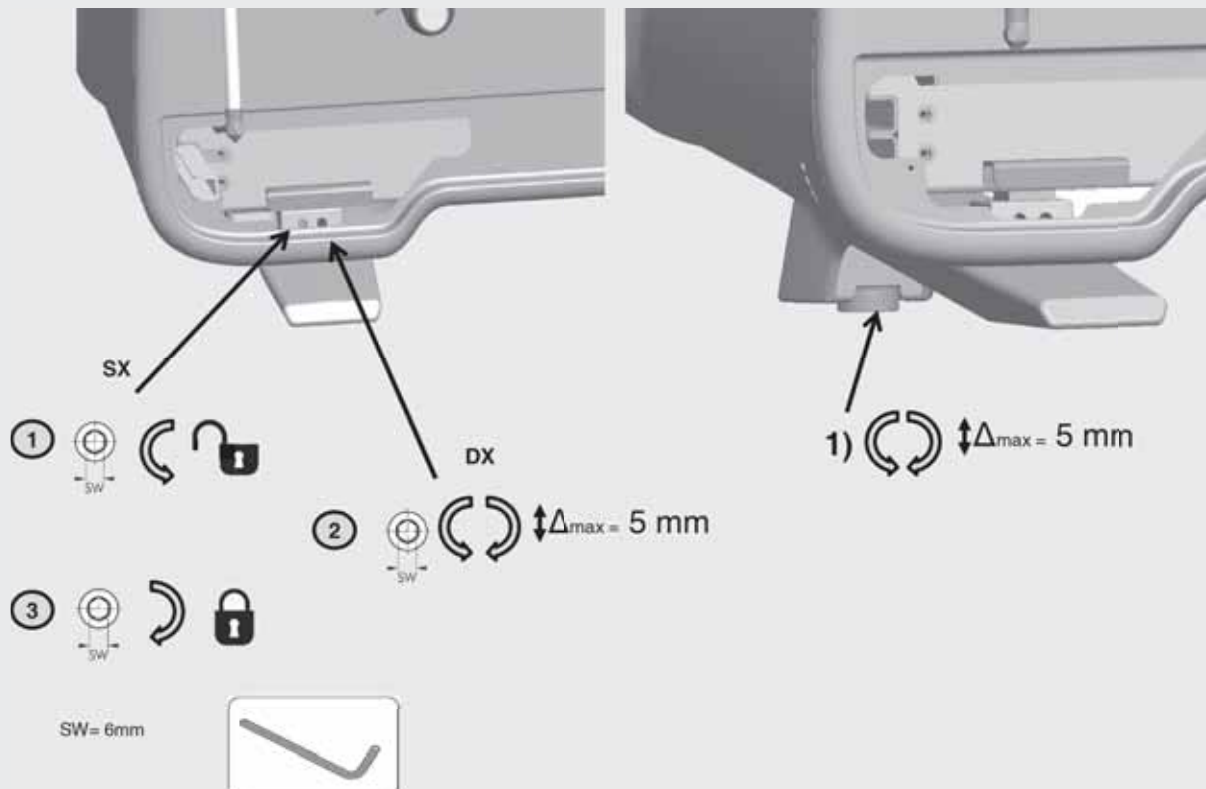


Die mit dem Transport und der Verlagerung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen. Gehen Sie beim Transport und bei Verlagerung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie soweit möglich die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein. Bei Transport und Verlagerung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:

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



## Vorbereitungsarbeiten





## 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 Zubehöerteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, dass in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluss an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablass vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. B. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mit Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen installiert oder verwendet werden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren Stoffen installieren.



### 3. Stromanschluss

Das Netz zum elektrischen Anschluss der Maschine muss mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäss Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muss entsprechend den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

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

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

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

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

Maschinen für Sternschaltung: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 2.

Maschinen für Dreiecksschaltung: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 3.

Maschinen für einphasigen Anschluss: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 4.

### 4. Anschluss der Wasserkreise

#### ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muss eine Einheit zur Wasseraufbereitung (die den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen entspricht und mit dem Maschinentyp kompatibel ist) zwischengeschaltet werden.

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

#### ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION

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

#### ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

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

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

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

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





## 5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



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

### WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlussstellen oder Wasserleitungen

### BETRIEB

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



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

### ABGABEEINHEITEN

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

### HEISSWASSERKREIS LAUF

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 2,5 Liter abgegeben wurden.  
Siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Heißwasser-Ausgabe".

### WASSERDAMPFKREIS LAUF

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



## 6. Anweisungen für den Bediener

### INBETRIEBNAHME



**ZUBEACHTEN:** VORDERINBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.

DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE. IN JEDEM FALL MUSS DIE MASCHINE MINDESTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

#### Abgabeeinheiten

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

#### Heisswasserkreis lauf

- Führen Sie den Wasseraustausch in der angegebenen Weise in dem Abschnitt „Austausch des Wassers im Heizkessel“.

#### Wasserdampfkreis lauf

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

### WÄHREND DES BETRIEBS

#### Dampfabgabe

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

#### Kaffeeabgabe

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

#### Heißwasserabgabe

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

#### Reinigung Kaffeekreis lauf

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



## 7. Hinweise



### Verbrennungsgefahr!

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



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

### ALLGEMEINE HINWEISE

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

Die Kaffeemaschine nie mit nassen Händen oder barfuß bedienen.

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

### Verbrennungsgefahr

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

### Fläche zur Tassenvorwärmung

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind. Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen. Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.



### NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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

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

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

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

## 8. Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



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

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der Wartung und Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

**ZU BEACHTEN:** Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile verwendet werden.

Die Verwendung anderer Ersatzteile führt zum Verlust der Herstellergarantie.

**ZU BEACHTEN:** Nach Ausführung von Schritten der Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs).



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

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

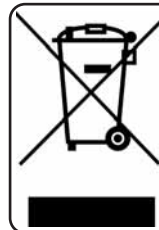
Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben, sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.



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

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

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



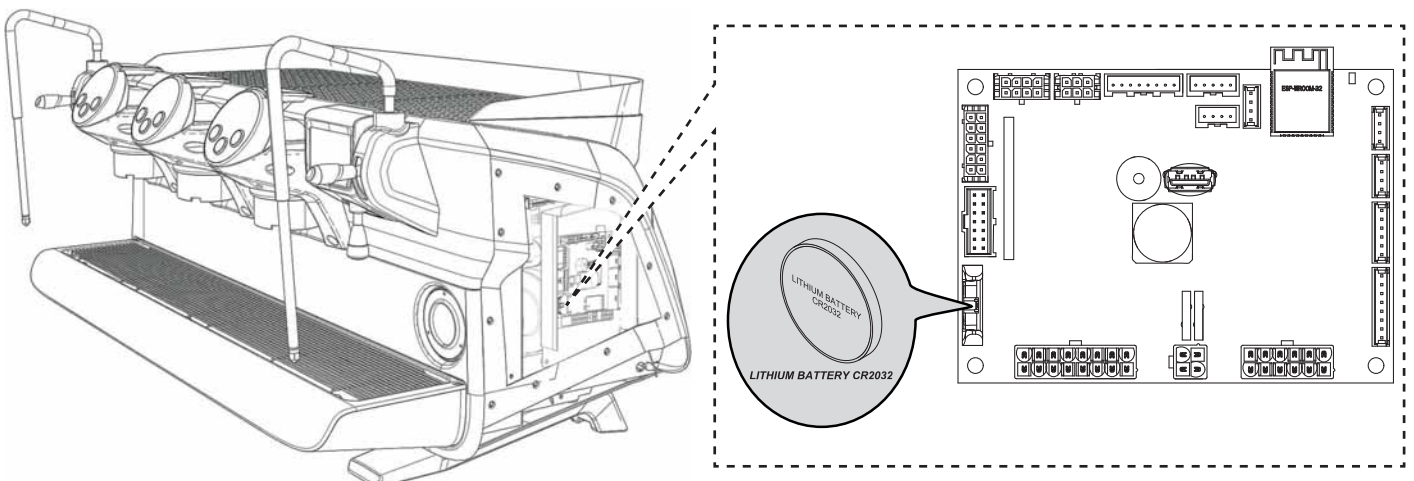
**ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBNAHME**  
In Bezug auf den Umweltschutz gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

### HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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

Diese Batterie muss entsprechend den Anweisungen des Batterieherstellers sowie gemäß den einschlägigen nationalen Bestimmungen dem Recycling zugeführt bzw. entsorgt werden.

#### Position der Batterie





## GEBRAUCH

### 10. Tägliche Inbetriebsetzung der espressomaschine



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

1

Das Gerät mit dem beleuchteten Hauptschalter einschalten.

2

Mit diesem Schritt werden die Boiler und das Kesselsystem aktiviert und es beginnt die Aufheizphase.

3

Wenn eine der Tasten gedrückt wird, erfolgt die Abgabe bei der aktuell erreichten Temperatur. Alle anderen Tasten sind gesperrt, da der vorgeschriebene Betriebsdruck nicht erreicht wurde. Während sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, die Filterhalter in die Abgabeeinheiten einsetzen.

4

Warten Sie vor Inbetriebnahme der Maschine ab, bis der eingestellte Betriebsdruck erreicht ist.

Deutsch

#### Symbole der Kaffee-Einheit



**94°** Temperaturanzeige Boiler.

**4** Vorbrühungsphase, angezeigt mit dem Symbol und entsprechender Dauer.

**25** Abgabephase, angezeigt mit dem Symbol und entsprechender Dauer.

Fortschrittsanzeige des Vorgangs

Dieses Symbol erscheint, wenn der Kaffeeboiler eingeschaltet und die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Dieses Symbol zeigt das Aufheizen des Kaffeeboilers an.





## 11. Beschreibung der Display-Symbole

### WASSERSTAND



Dieses Symbol stellt den Wasserstand im Wasserkessel dar. Während des Einfüllvorgangs wird der untere Teil der Ikone alternierend abgebildet.

Wenn der optimale Stand erreicht ist, stellt sich das Symbol wie folgt dar:

### WIDERSTAND



Dieses Symbol zeigt an, dass der Widerstand aktiviert wird und arbeitet; Die elektrische Heizung wird durch einen leuchtenden, dickeren Fluss durch den Widerstand angezeigt.

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



Zeigt an, dass das Heizelement des Wasserkessels deaktiviert ist.



**Zu beachten: Der Kunde kann die elektrische Heizung nicht anschalten oder ausschalten.** Wenn die Funktion Ein-/Ausschaltung programmiert ist, wird die elektrische Beheizung automatisch zugeschaltet.

### DRUCK IM WASSERKESSEL



Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.

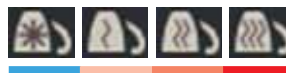


Durch Drücken von kann der analoge Wert des Druckmessers angezeigt werden. Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Zurück zum normalen Anzeigestatus des Displays drücken.

### TASSENWÄRMER



Diese Symbole zeigen die derzeit gewählte Heizleistung des Tassenwärmers an.

### WIFI

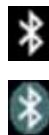
Symbol WLAN-Verbindung:



- Netzwerk ohne Verbindung vorhanden;
- mit dem Netz verbunden.

### BLUETOOTH

Diese Symbole beziehen sich auf die Bluetooth-Kommunikation:



- Das weiße Symbol zeigt an, dass das Bluetooth-Modul an der Maschine vorhanden ist;
- Das weiße Symbol auf blauem Hintergrund zeigt an, dass die Maschine mit einem Bluetooth-Mahl- und Dosierwerk kommuniziert.

### USB



Dieses Symbol erscheint auf dem Display, sobald ein USB-Stick angeschlossen wird.

### ZAHLUNGSSYSTEME

Dieses Symbol zeigt an, dass die Maschine an eine Schnittstelle für Zahlungssysteme angeschlossen und für diese konfiguriert ist.

Die Abgaben sind daher möglich, nachdem die Zustimmung vom Zahlungssystem gegeben wurde.



- Das graue Symbol zeigt an, dass das Kassensystem die Zustimmung nicht gegeben hat;
- Das weiße Symbol zeigt an, dass das Kassensystem die Zustimmung gegeben hat.

### DURCHFLUSSKONTROLLE (NUR FALLS AKTIV)

Wenn dieses animierte Symbol erscheint, muss das Mahl- und Dosierwerk eingestellt werden, um den Kaffee gröber oder feiner zu mahlen, damit die Kaffeemenge innerhalb der richtigen Parameter liegt.

Es werden folgende Symbole dargestellt:



Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee gröber zu mahlen ist. (der Kaffeefluss ist geringer als der Bezugswert).



Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee feiner zu mahlen ist. (der Kaffeefluss ist höher als der Bezugswert).

Hinweis. Die Zahl neben dem Symbol (1 oder 2) zeigt das Mahl- und Dosierwerk an, bei dem die Einstellung geändert werden muss.

Das Symbol wird auf dem Display anstelle des Symbols für die Füllmenge angezeigt.




## 12. Austausch des Wassers im Heizkessel



Drücken Sie die Taste .



Drücken Sie die Taste .



Auf der Anzeige erscheint die Meldung 'WASSERAUSTAUSCH'; Über das Rohr zur Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels). Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt. Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.

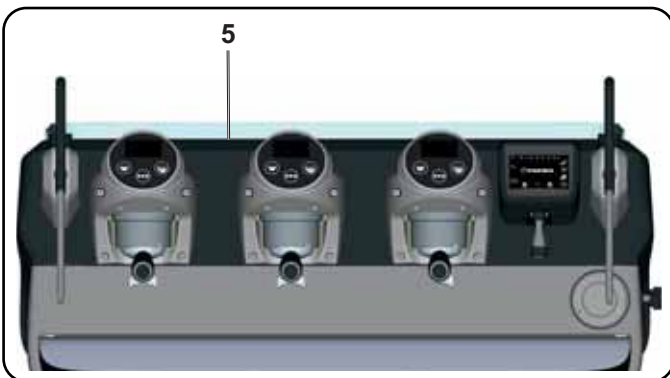


Der Austausch des Wassers im Heizkessels muss mindestens einmal täglich ausgeführt werden.

**HINWEIS:** Für die Funktion „WASSERAUSTAUSCH“ kann der Fachtechniker Uhrzeiten festlegen: In diesem Fall wird zur eingestellten Uhrzeit eine Anforderung angezeigt.

Weitere Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel „KUNDENPROGRAMMIERUNG / Spülzyklen“.

## 13. Tassenwärmer (falls vorgesehen)



**ACHTUNG:** Das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes sollte nie mit Tüchern abgedeckt werden.

Die Maschinen sind mit einer Fläche zur Tassenvorwärmung (5) ausgestattet, die zur Aufstellung und Erwärmung der Kaffeetassen dient.

Auf die Tassenabstellfläche nur Kaffeetassen, Cappuccinotassen und Gläser für die Benutzung an der Kaffeemaschine stellen. **Es ist verboten, andere Gegenstände auf der Fläche abzustellen.**


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

Zu beachten: Während der Phase der automatischen Ausschaltung wird die Fläche zur Tassenvorwärmung (5) nicht beheizt.

Bei der nächsten automatischen Einschaltung wird die Maschine wieder auf den Status eingestellt, der bei der letzten Ausschaltung vorlag.

Wenn der Modus ECONOMY aktiviert wird, wird der Tassenwärmer automatisch auf Stufe 1 eingestellt.




Drücken Sie für die Zuschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassenvorwärmung die Taste .



Auf das Symbol  drücken.



Die gewünschte Taste drücken, um die Heizleistung des Tassenwärmers zu ändern, und mit das Symbol  zum vorherigen Menü zurückgehen.



## 14. Kaffeeabgabe

### Vorbereitung

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

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

Den Filterrand von eventuellen Resten des gemahlene Kaffees befreien.

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




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



1



Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe entsprechend der gewünschten Dosis; es bleibt lediglich die Kontrollleuchte der ausgewählten Abgabeeinheit eingeschaltet.

2



Es beginnt die Vorbrühungsphase, die auf dem Display der Einheit mit dem Symbol  und der entsprechenden Dauer angezeigt wird. Das Symbol  zeigt den Fortschritt der Abgabephase an.

3



Am Ende des Vorbrühens beginnt die Abgabe, die mit dem Symbol  und der entsprechenden Dauer angezeigt wird.

4



Sobald die eingestellte Dosis erreicht ist, wird die Abgabe automatisch gestoppt. Vor der Rückkehr in die Stand-by-Phase werden auf dem Display einige Sekunden lang folgende Parameter angezeigt: Gesamtabgabedauer und Dauer der Vorbrühungsphase.

5

Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste  drücken.



Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Betätigung die Taste  oder einer beliebigen anderen Taste unterbrochen werden.



## 15. Boilerausschaltung

1



Die Taste  für ca. 8 Sekunden gedrückt halten.

2



Die Kaffee-Einheit wechselt in den STAND-BY Modus.

3



Nach weiteren 60 Sekunden der Nicht-Benutzung wird die Kaffee-Einheit durch Ausblenden des Displays deaktiviert.

Drücken Sie zweimal hintereinander eine beliebige Taste (  ) , um zum normalen Betrieb zurückzukehren.



## 16. Individuelle Maschinengestaltungen (vom FACHTECHNIKER aktivierbar)

### Durchflusskontrolle

Bei der Durchflusskontrolle handelt es sich um die Überwachung des Kaffeeflusses, der mit dem vom Techniker eingestellten Bezugswert verglichen wird. Wenn dieses System aktiviert ist, wird dem Benutzer von der Maschine angezeigt, ob das Mahl- und Dosierwerk eingestellt werden muss, um den Kaffee gröber oder feiner zu mahlen, damit die Kaffeemenge innerhalb der richtigen Parameter liegt.

Der Benutzer wird mit einem animierten Symbol auf den notwendigen Eingriff hingewiesen, das auf dem Display über die Betriebsarten anstelle des Symbols für die Füllstand angezeigt wird.

Wenn das Symbol zum ersten Mal angezeigt wird, ertönt ein akustisches Signal. Es werden folgende Symbole dargestellt:

-  Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee gröber zu mahlen ist. (der Kaffeefluss ist geringer als der Bezugswert).
-  Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee feiner zu mahlen ist. (der Kaffeefluss ist höher als der Bezugswert).

Hinweis. Die Zahl neben dem Symbol (1 oder 2) zeigt das Mahl- und Dosierwerk an, bei dem die Einstellung geändert werden muss.

Nach der Einstellung des Mahl- und Dosierwerks verschwindet das Symbol automatisch, wenn der Fluss wieder innerhalb der eingestellten Werte liegt. Zu diesem Zweck könnten mehrere Abgaben notwendig sein.

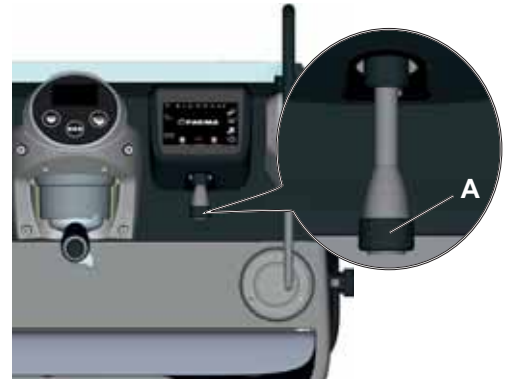




## 17. Heißwasserabgabe



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




Den geeigneten Behälter unter den Auslauf für heißes Wasser stellen. Gegebenenfalls die Höhe des Auslaufs regulieren, indem dieser zur Tassenaufsatzwanne gezogen wird.


Die Ausgabe kann man auf zwei Arten aufrufen:

1

Mit den PORTIONS-TASTEN  und .

2

Im DAUERBETRIEB mit das Symbol .

Der Balken unter den Symbolen der Wasser-Tasten  zeigt die Wassertemperatur an:  
längerer Balken = höhere Temperatur.

Deutsch





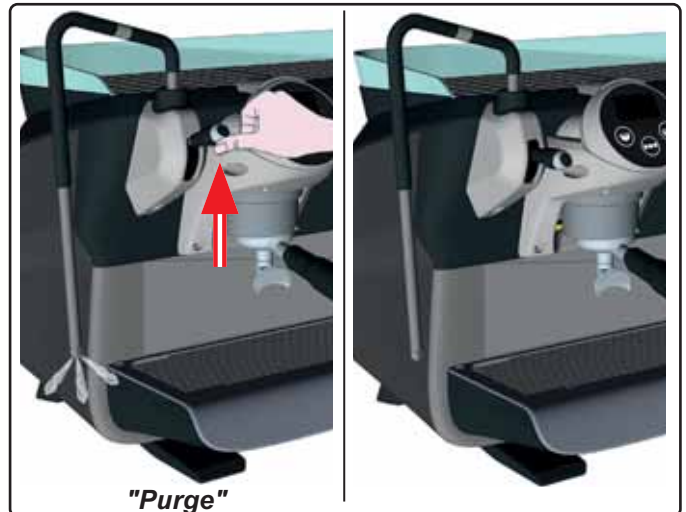
## 18. Getränkezubereitung - Dampfabgabe

Der Dampfhebel verfügt über einige Besonderheiten, die ihn äußerst praktisch machen.

### Funktion „Purge“

Eine der interessantesten Eigenschaften ist die Funktion „Purge“, die die Eliminierung von Kondensat ermöglicht, das sich eventuell während der mittleren-langen Abschnitte zwischen den Dampfabgaben gebildet hat.

Zur Aktivierung der Funktion „Purge“ den Dampfhebel nach oben drücken und einige Sekunden lang in dieser Stellung halten; bei Freigabe des Hebels kehrt dieser automatisch in die Ausgangsposition zurück.

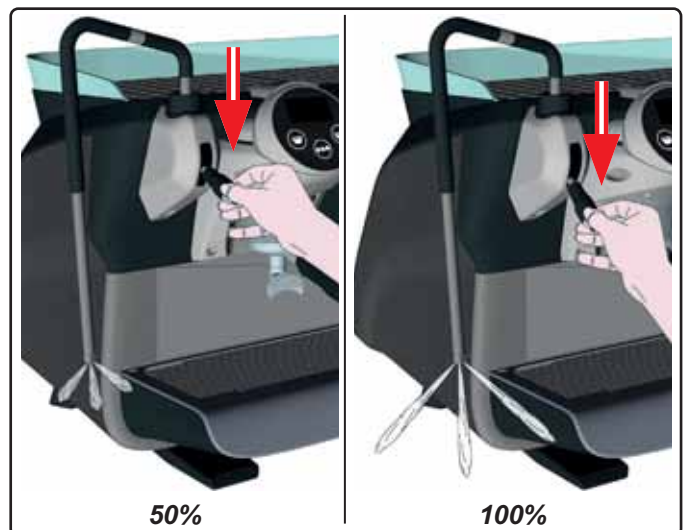


### Modularität

Eine weitere bemerkenswerte Funktion des Dampfhebels ist die modulare Abgabe.

Drückt man den Dampfhebel in Richtung Auffangwanne, erreicht man 2 verschiedene Stellungen des Hebels, mit denen man jeweils eine unterschiedliche Dampfstärkenstufe einstellen kann:

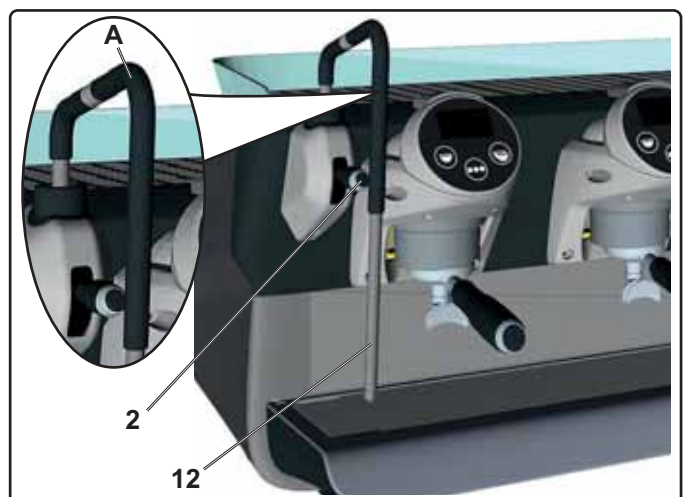
- Stellung V1 (auf halbem Laufweg): 50% Durchfluss zum Erhitzen mittlerer-kleinerer Getränkemengen;
- Stellung V2 (am Anschlag): maximaler Durchfluss (100%) für große Getränkemengen.



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

Führen Sie den Dampfabgabestrahler (12) vollständig in den Behälter mit der zu erheizenden Flüssigkeit ein und drücken Sie den Hebel für die Dampfabgabe (2) nach oben in die entsprechende Stellung.

Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur oder das gewünschte Schaumniveau erreicht hat, den Hebel zur Wasserdampfabgabe wieder nach unten drücken, um die Dampfabgabe zu beenden.



### Reinigung der Dampfabgabestrahler



**Nach jedem Vorgang:**

- einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen und mit warmem Wasser den Außenteil reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind. Sorgfältig abspülen.
- das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise reinigen: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe durch; gehen Sie bei diesem Vorgang besonders vorsichtig vor.



## 19. Schnellauswahl Touchscreen

Dies sind Schnellauswahl-Menüs für die am häufigsten verwendeten Parameter der Maschine.



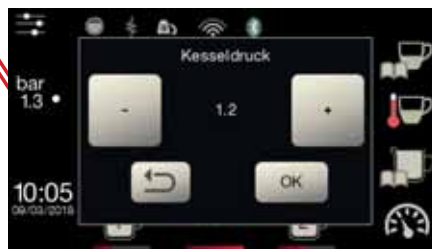
Schnellauswahl „Tasten Einheit“  
HINWEIS. Voreinstellung Einheit rechts Zur Auswahl anderer Einheiten eine der entsprechenden Tasten drücken .



Schnellauswahl „Boilertemperatur“



Schnellauswahl „Heißwasser“



Schnellauswahl „Boilerdruck“


Einzelheiten zu den Funktionen finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf den folgenden Seiten.

Deutsch




## KUNDENPROGRAMMIERUNG

### 20. Aufbau der Programmiermenüs: Kunden

Um die Programmierung aufzurufen, die Taste  drücken.



Um zum vorherigen Menü zurückzugehen oder die Programmierung zu beenden, die Taste  drücken.



### Menü Servicezeiten

1




Auf das Symbol  drücken.

#### AUTOMATISCHE AUSSCHALTUNG/EINSCHALTUNG

Die Maschine kann so programmiert werden, dass sie sich zu bestimmten Uhrzeiten ein- und ausschaltet.

**N.B.:** Bei einem Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung nicht den Hauptschalter (1) zum Ausschalten der Maschine benutzen, da dann das Auslösen der automatischen Einschaltung nicht möglich ist.

#### FORCIERTE EINSCHALTUNG

Zur forcierten Einschaltung die Taste  drücken.

**N.B.:** Die forcierte Einschaltung ändert die programmierten Uhrzeiten für die Ein- und Ausschaltung nicht.

**Hinweis:** Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten festgelegten Uhrzeit für die Abschaltung eingeschaltet.

Um die Maschine sofort in den Zustand zurückzusetzen, in dem die Ausschaltung nach Uhrzeit erfolgt, muss die Maschine mittels Hauptschalter (1) aus- und wieder eingeschaltet werden.

2a





Um das Menü Servicezeiten aufzurufen, auf das Symbol  drücken.



Folgende Parameter können konfiguriert werden:  
**ERMÖGL.** – Ein-/Ausschalten nach Uhrzeit: JA, NEIN, Eco (während des Ausschaltens wird der Heizwiderstand des Geräts nicht komplett deaktiviert, um den Druck im Kessel auf 0,2 bar zu halten).  
**ON** - (Einschalt-Uhrzeit);  
**AB** - (Ausschalt-Uhrzeit);  
**GESCHL.** – (Ruhetag).

2b





Auf das Symbol  drücken, um die Uhrzeit einzustellen.



Folgende Parameter können konfiguriert werden:  
**STUNDEN, MINUTEN, STIL** - (24:00 oder AM/PM).

2c



Auf das Symbol  drücken, um das Datum einzustellen.




Folgende Parameter können konfiguriert werden:  
**TAG, MONAT, JAHR.**

Deutsch



## Sprachwahl

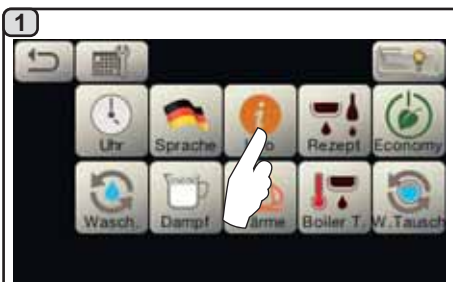



Auf das Symbol  drücken.

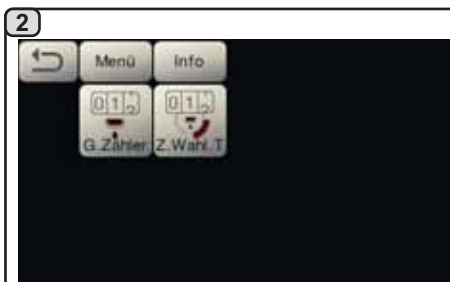


Auf das Symbol der gewünschten Sprache drücken.

## Zähler




Auf das Symbol  drücken.



Auswählen, welche Zählerart angezeigt werden soll:

**Zähler**  oder

**Zählerauswahl** .

**3a** Im Menü **Zähler**  werden für die Abrechnung folgende Parameter berücksichtigt:

**Kaffee Gruppe...** – (Anzahl der Kaffeegetränke);

**Wasser** – (Anzahl der Heißwasser-Ausgaben)

**Dampf** – (nicht aktiv);

**Dampf + Luft** – (nicht aktiv);


**Heiße Milch** - (nicht aktiv);

**Kalte Milch** - (nicht aktiv);


**Gesamt Kaffee** – (Gesamtzahl der Kaffeegetränke).




Scrollen Sie mit den Pfeiltasten  und  durch die Menüeinträge.

**3b** Im Menü **Zähler Auswahl**  werden für die Abrechnung die Parameter der entsprechenden Einzeltasten berücksichtigt.



Beispiel von Zählern Auswahl einer Kaffeeinheit :



Beispiel von Zählern Auswahl von Wasserdosierungen :







### KAFFEE

1

Auf das Symbol drücken.

2

Eine der Kaffee-Einheiten drücken (z.B. Gruppe 3).

3

Auf dem Display Betriebsarten werden die Symbole der programmierbaren Tasten angezeigt.

4

Bei Drücken einer der Kaffee-Tasten (z.B. Taste ) werden folgende Parameter auf dem Display Betriebsarten angezeigt:  
 Wasserdosis; Dauer der Vorbrührung; Bloomingzeit.  
 Auf dem Display Einheit bleibt die entsprechende Taste erhalten.

HINWEIS. DIE Taste kann auch als PORTION programmiert werden: drücken Sie auf das Symbol in der Parameteranzeige:

Auf das Symbol drücken, um in den Modus DAUERBETRIEB zurückzukehren.

Die anderen Tastenfunktionen bleiben bei beiden Konfigurationen unverändert.

5

Alle Parameter können vom Benutzer geändert werden:

- Wasserdosis (durch die Tasten );
- Dauer der Vorbrührung (durch die Tasten );
- Bloomingzeit (das Symbol drückend, dieses ändert sich in und gestattet eine Zeitänderung mit den Tasten . Nochmals das Symbol zum Verlassen der Änderungsphase drücken).

Auf das Symbol drücken, um die Daten zu speichern.

HINWEIS ALS BEISPIEL 1.0 3.5 zeigt die Dauer in Sekunden der Vorbrühphase  
 1.0 zeigt die Dauer in Sekunden der Bloomingphase

6 TEST. Durch Drücken das Symbol beginnt die Abgabe und auf dem Display Betriebsarten erscheint folgender Bildschirm:



- Folgende Parameter werden angezeigt:
- Dv:** aufsteigender Zählerstand volumetrische Dosiereinrichtungen
  - tG:** Abgabezeit
  - TB:** Momentane Temperaturen Boiler Kaffee
  - RB:** % Aktivierung Widerstand Boiler Kaffee
  - P:** Kesseldruck
  - Rc:** Widerstand des Heizkessels
  - SL:** Wasserstand im Heizkessel
  - Evc:** Magnetventil Wasserkesselladung



1



Auf das Symbol  drücken.

2



Die Wasser-Taste drücken. Folgende Parameter können konfiguriert werden:  
**SET...** zur Einstellung der Ausgabedauer;  
**%** - zur Einstellung der Wassertemperatur.

HINWEISE: -  1 Die rote Ecke oben links auf dem Symbol zeigt an, dass die Taste sich in Änderung befindet.  
 - die Phase TEST der Tasten für Wasser ist völlig analog zu den Tasten für Kaffee.

Auf das Symbol  drücken, um die Daten zu speichern.

## Programmierung der Wasserdosis mit der Funktion „Selbsteinstellung“


Deutsch


1



Stellen Sie unter die Heißwasserausgabe ein für die einzustellende Menge geeignetes Gefäß und drücken Sie das Symbol .

2



Der Hinweistext und die rote Ecke oben links auf dem Symbol  zeigen die Phase der SELBSTEINSTELLUNG AN.

3



Drücken Sie die zu programmierende Taste. Wenn der gewünschte Füllstand im Gefäß erreicht ist, drücken Sie die Taste erneut.


Bei Bedarf mit der Programmierung der weiteren Tasten fortfahren.


4






Nochmals das Symbol  zum Verlassen der SELBSTEINSTELLUNGSPHASE DRÜCKEN.

5



Der Hinweistext und die rote Ecke oben links auf dem Symbol verschwinden .


6

Es werden die Abgabezeiten und die eingegebenen Wassertemperaturen angezeigt, diese können manuell mit den Tasten   korrigiert werden. Abschließend zur Bestätigung der Eingabewerte das Symbol  drücken.



## Economy



Auf das Symbol  drücken.



Auf dem Display erscheint die im Bild gezeigte Meldung.

Die Modalität sieht folgende Funktionen vor:

### - Heizkessel

- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert über 1,2 bar wird der Betriebsdruck auf 0,8 bar abgesenkt.
- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert unter 1,2 bar wird der Betriebsdruck um 0,4 bar reduziert.

### - Tassenwärmer

- wird automatisch auf Stufe 1 eingestellt.

### - Beleuchtung

- die Lampen der Maschine werden deaktiviert.

### - Display

- auf Touchscreen wird die Helligkeit reduziert.


### - Kaffee-Einheiten

- bleiben aktiv.

Bei Drücken einer der Abgabetasten wird die Modalität ECONOMY automatisch verlassen und die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.

## Spülzyklen



Auf das Symbol  drücken.



Wählen Sie einen der folgenden Spülzyklen aus:

- Kaffee 

- Zeit 


### 3) Spülung Kaffeleitung: Die Taste

 drücken.



- Den gewünschten Reinigungsmodus

 wählen;

- mit Taste  bestätigen;
- den Anweisungen am Display folgen.

4)

**Uhrzeit:** Die Taste  drücken.



Über dieses Menü kann man die Uhrzeiten des Erscheinens der Anforderungen für den Wasseraustausch des Heizkessels und die Spülung des Kaffeekreislaufs einstellen.

Auswählen, welche Uhrzeit eingestellt werden soll:

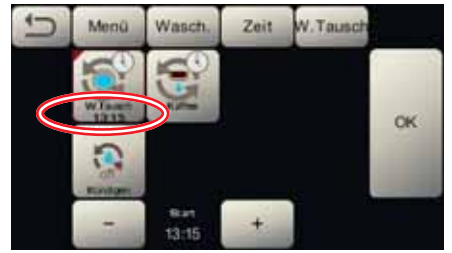
- Austausch 

- Kaffee 





4a

**Wasseraustausch:** Die Taste  drücken.



Die Uhrzeit je nach Bedarf ändern.

Mit das Symbol  bestätigen.

Die neue Uhrzeit erscheint unter das Symbol .

HINWEISE. Die Funktion „W. TAUSCH“ mit festgelegten Uhrzeiten wird durch den Fachtechniker eingestellt, der zudem die Funktion „Sperrung“ aktivieren oder deaktivieren kann.


Wenn die „Sperrung“ aktiviert ist, verhindert die Maschine die Ausgabe von Getränken, sofern der Wasseraustausch nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.


Wenn Uhrzeiten festgelegt wurden, hat der Benutzer nur die Möglichkeit, die Uhrzeit des Erscheinens der Anforderung zu ändern.


4b



**Kaffee:** Die Taste  drücken.



Auswählen, welche Art von Spülung des Kaffeekreislaufs ausgeführt werden soll. Zum Beispiel .

Die Uhrzeit nach den eigenen Bedürfnissen einstellen und mit das Symbol  bestätigen.

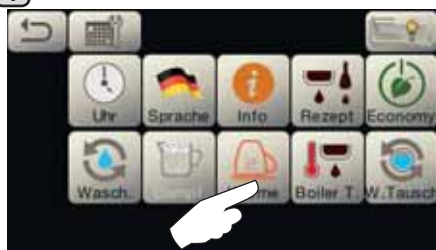
Die Uhrzeit erscheint unter das Symbol .

HINWEISE. Man kann die Anforderung für eine Spülung mit festgelegter Uhrzeit durch Drücken das Symbol  löschen; in diesem Fall wird unter das Symbol  keine Uhrzeit angezeigt.

Deutsch

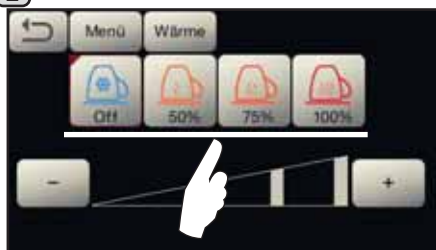
## Tassenwärmer

1



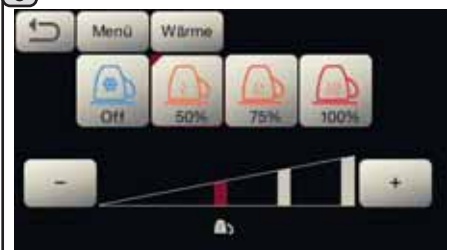
Auf das Symbol  drücken.

2



Die Heizstufe auswählen.

3



Weitere Änderungen sind durch Betätigen der Tasten „+“ und „-“ möglich.



## Temperaturen Boiler Kaffee

1

Auf das Symbol drücken

2

Die gewünschten Werte mit den Tasten eingeben.

Die eingegebenen Daten mit das Symbol bestätigen, oder die vorherige Einstellung durch Drücken das Symbol beibehalten und diesen Bereich verlassen.

## Austausch des Wassers im Heizkessel

1

Auf das Symbol drücken.

Der Austausch des Wassers im Heizkessels muss mindestens einmal täglich ausgeführt werden.

2

Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Heizkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).

Auf dem Display erscheint die Meldung „WASSERAUSTAUSCH“ und über das Rohr zur

## Beleuchtung

1

Auf das Symbol drücken.

2

Über dieses Menü kann man die Maschinenbeleuchtung einstellen. Im Einzelnen:

- **hinteres Paneel**
- **Beleuchtung der Einheiten**

Die gewünschten Werte mit den Tasten eingeben.

Die Änderungen werden aktiv, sobald die eingegebenen Daten durch Drücken das Symbol bestätigt werden.



## 21. Reinigung und Wartung



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

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

### ALLGEMEINE ÜBERSICHT DER REINIGUNGSINTERVALLE

	BEI JEDER VERWENDUNG	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	WENN NOTWENDIG ODER VON SW ANGEFORDERT	ZU VERWENDENDE ARBEITSMITTEL
KAFFEE-KREISLAUF		√		√	• Bürste <b>(1)</b> • Gummischeibe <b>(2)</b> • Reinigungspulver <b>(3)</b>
KAFFEE-EINHEITEN		√			• Bürste <b>(1)</b>
AUSTAUSCH DES WASSERS IM HEIZKESSEL		√		√	
FILTERHALTER		√			• Behälter <b>(4)</b> • Reinigungspulver <b>(3)</b> • Schwamm <b>(5)</b>
DAMPF(AUSGABE)ROHR	√	√			• Behälter <b>(4)</b> • Schwamm <b>(5)</b>
WASSER(AUSGABE)ROHR		√			• Schwamm <b>(5)</b>
ROST UND TROPFENAUFFANGWANNE		√			• Schwamm <b>(5)</b>
ABLAUFWANNE			√		• Behälter <b>(4)</b> • Schwamm <b>(5)</b>
GEHAUSE		√		√	• weiches Tuch <b>(6)</b>
SPÜLBRAUSE DER ABGABEEINHEIT (SPURGE)	√				
MILCHKREISLAUF		√		√	• Reinigungswanne • Flüssigreinigungsmittel
TOUCHSCREEN		√			• Mikrofaser Tuch
TASSENABSTELLFLÄCHE		√			• Schwamm <b>(5)</b>

Deutsch



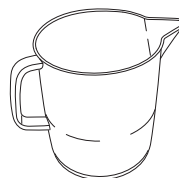
**(1)**



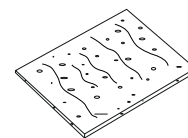
**(2)**



**(3)**



**(4)**



**(5)**



**(6)**

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





**Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.**

## REINIGUNG DES KAFFEEKREISLAUFS

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während der Kaffeezubereitung entstanden sind. Wird der Reinigungszyklus nicht ausgeführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Leistungsqualität des Kaffeekreislaufs.

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

**VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR:** Während des Spülvorgangs treten aus dem Auslauf des Geräts heißes Wasser und Wasserdampf aus. Daher die Hände und andere Körperteile in einem angemessenen Sicherheitsabstand von der Maschine halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Wird von der Maschine eine Meldung ausgelöst, wird auf dem Display „SPÜLUNG KAFFEE AUSFÜHREN“ angezeigt.

Diese Anzeige wird für eine Stunde oder so lange angezeigt, bis der Vorgang ausgeführt wird.

Der Kaffeekreislauf der Maschine kann auf folgende Arten gespült werden:

- **sequentielle Spülung:** die Abgabeeinheiten werden nacheinander und einzeln gespült; die Einheiten, die gerade nicht gespült werden, können zur Kaffeeabgabe benutzt werden;
- **gleichzeitige Spülung:** alle Abgabeeinheiten werden gleichzeitig gespült.

**Hinweis:** Die gleichzeitige Spülung dauert etwa 7 Min. und die Einzelspülung etwa 7 Min. pro Abgabeeinheit.

Des Weiteren steht eine dritte Spülart zur Verfügung:

- **Einzelspülung:** die Spülung kann für eine einzige spezifische Abgabeeinheit durchgeführt werden; alle anderen Abgabeeinheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden.

**Anmerkung:** Die Einzelspülung steht bei Anzeige einer Spülanfrage seitens der Maschine nicht zur Verfügung.

**Zu beachten:** Bei häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus jederzeit ausgeführt werden, auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen:



**Zu beachten:** Die automatische Reinigung zu einer programmierten Uhrzeit kann nach erfolgter Aktivierung NICHT unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Wenn die Stromzufuhr nach einem unvorhergesehenen Stromausfall wieder hergestellt wird, wird auf dem Display die Meldung „SPÜLUNG AUSFÜHREN“ angezeigt. Führen Sie die Schritte zur Reinigung auf die vorstehend angegebene Weise zu Ende.

Die nicht von der Maschine angefragten Spülzyklen können dagegen unterbrochen werden, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird von der Maschine gespeichert.

**HINWEISE.** Der Fachtechniker kann die Funktion „Sperrung“ aktivieren oder deaktivieren.

Wenn die „Sperrung“ aktiviert ist, verhindert die Maschine die Ausgabe von Getränken, sofern der Spülzyklus nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.

Auf den folgenden Seiten werden die einzelnen Arten der Spülung beschrieben.



## SEQUENTIELLE SPÜLUNG

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

1

Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität „sequentielle Spülung“.

2

Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

3

Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

4

Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

5

5 g Reinigungspulver (ca. zwei Kaffeelöffel) hineingeben.

6

Den Filterhalter der Abgabeeinheit 1 einsetzen.

7

Die Taste **OK** drücken.

8

Die Taste **OK** drücken.

9

Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 1 beginnt. Auf dem Display wird die Meldung „SPÜLUNG EINH. 1“ sowie der Prozentsatz des Fortschritts angezeigt.

Es erscheint  mit dem Fortschrittsanzeige-Balken auf dem Display der Einheit.

10

Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung „FILTERHALTER EINHEIT 1 HERAUSNEHMEN“.

11

Den Filterhalter abnehmen; drücken Sie die Taste **OK**.

12

Auf dem Display wird die Meldung „KLARSPÜLUNG EINHEIT 1“ sowie der Prozentsatz des Fortschritts angezeigt.

13

Am Ende der Klarspülung der Einheit 1 wird die Meldung „SPÜLUNG EINHEIT 2 AUSFÜHREN“ angezeigt.

14

Wiederholen Sie die vorstehend angegebenen Schritte für alle Abgabeeinheiten der Maschine.



Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!



## GLEICHZEITIGE SPÜLUNG

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

1

Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität „simultane Spülung“.

2

Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

3

Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

4

Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

5

5 g Reinigungspulver (ca. zwei Kaffeelöffel) hineingeben.

6

Alle Filterhalter der Abgabeeinheiten einsetzen.

7

Die Taste **OK** drücken.

8

Die Taste **OK** drücken.

9

Der Spülzyklus beginnt, und auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung „SPÜLUNG EINHEIT...“ abwechselnd angezeigt, gefolgt vom Prozentsatz des Fortschritts.

Es erscheint  mit dem Fortschrittsanzeige-Balken auf dem Display der Einheit.

10

Am Ende der Spülung erscheint auf dem Display die Meldung „FILTERHALTER HERAUSNEHMEN“.

11

Den Filterhalter aus den Kaffee-Einheiten herausnehmen und die Taste **OK** drücken.

12

Auf dem Display wird die Meldung „KLARSPÜLUNG EINHEIT...“ abwechselnd angezeigt, gefolgt vom Prozentsatz des Fortschritts.

13

Nach der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.

Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!





**EINZELSPÜLUNG:** Die Funktion steht bei einer Meldung über die durchzuführende Spülung seitens der Maschine nicht zur Verfügung. **Ausführung des Vorgangs an allen Abgabeeinheiten am Ende des Arbeitstages**



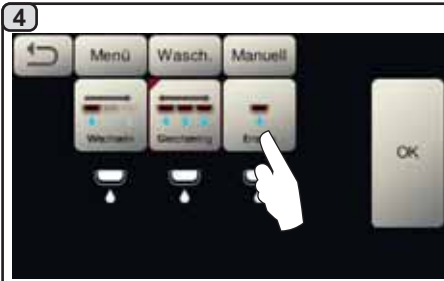
1 Die Taste drücken.



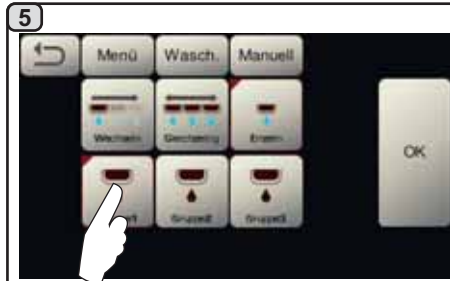
2 Die Taste drücken.



3 Die Taste drücken.



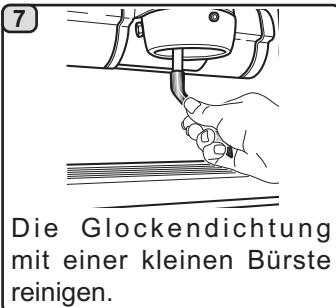
4 Die Taste drücken.



5 Die zu spülende Einheit auswählen.



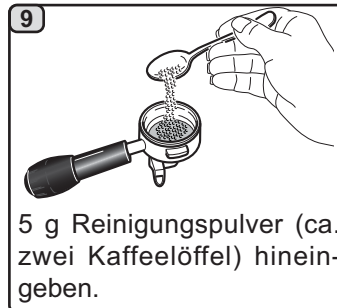
6 Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.



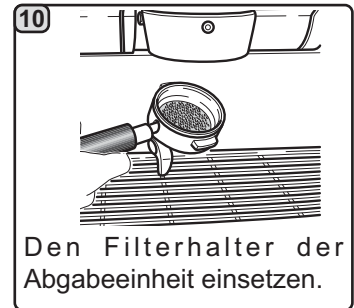
7 Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.



8 Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.



9 5 g Reinigungspulver (ca. zwei Kaffeelöffel) hineingeben.



10 Den Filterhalter der Abgabeeinheit einsetzen.



11 Die Taste drücken.

12 Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit beginnt. Auf dem Display wird die Meldung „SPÜLUNG EINHEIT...“ sowie der Prozentsatz des Fortschritts angezeigt.

Es erscheint mit dem Fortschrittsanzeige-Balken auf dem Display der Einheit.



13 Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit erscheint auf dem Display die Meldung „FILTERHALTER EINHEIT...HERAUSNEHMEN“.



14 Den Filterhalter abnehmen; drücken Sie die Taste .



15 Auf dem Display wird die Meldung „KLARSPÜLUNG EINHEIT...“ gefolgt vom Prozentsatz des Fortschritts angezeigt.

16 Nach der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet. Den oben beschriebenen Vorgang für alle zu spülenden Einheiten wiederholen.




Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!




## AUSTAUSCH DES WASSERS IM HEIZKESSEL - Der Vorgang muss mindestens einmal täglich ausgeführt werden



Die Taste  drücken.

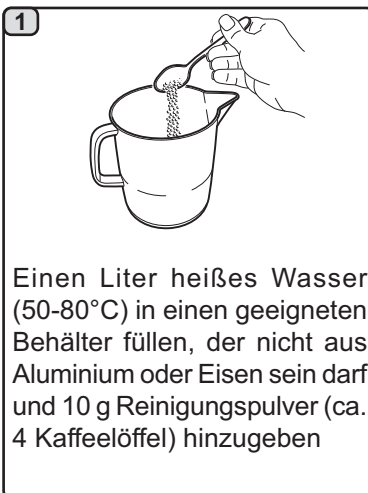


Die Taste  drücken.



Auf dem Display erscheint die Meldung „WASSERAUSTAUSCH“ und über das Rohr zur Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Heizkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels). Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt. Am Ende des Vorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Heizkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.

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



Einen Liter heißes Wasser (50-80°C) in einen geeigneten Behälter füllen, der nicht aus Aluminium oder Eisen sein darf und 10 g Reinigungspulver (ca. 4 Kaffeelöffel) hinzugeben



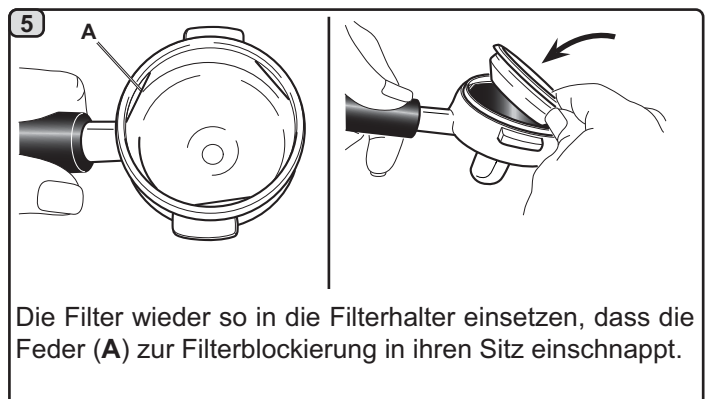
Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.



Filter und Filterhalter mindestens 15 Minuten lang in die Lösung legen. **HINWEIS!** Nur die Teile aus Metall eintauchen.



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



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





## REINIGUNG DAMPFABGABESTRAHLER - Vorgang am Ende des Arbeitstages

1

**> 90 °C**

Aus dem Kessel in ein geeignetes Gefäß eine ausreichende Menge heißes Wasser (> 90 °C) entnehmen, um den Teil des Strahlers zu bedecken, der mit der Milch in Berührung gekommen ist.

2

**30'**

**MANUELL**                      **AUTOMATISCH**

Strahler mindestens 30 Minuten lang einweichen lassen.

3 Wasser wegschütten und Gefäß sorgfältig ausspülen.

4

**> 65 °C**

Kaltes Wasser mit dem Strahler auf eine Temperatur von mindestens 65 °C erwärmen; die Menge muss ausreichend sein, um den Teil des Strahlers, der mit dem unter Punkt 1) verwendeten heißen Wasser in Berührung gekommen ist, zu bedecken.

5 Wasser wegschütten und Gefäß sorgfältig ausspülen.

6

**10'**

Rohr auf die Tassenaufsatzwanne richten und sehr vorsichtig 10 Sekunden lang Wasserdampf abgeben.

7

Strahler mit einem sauberen, leicht feuchten Schwamm, der keine Faserrückstände hinterlässt, abtrocknen.



Verwenden Sie KEINE Scheuerprodukte.

Deutsch

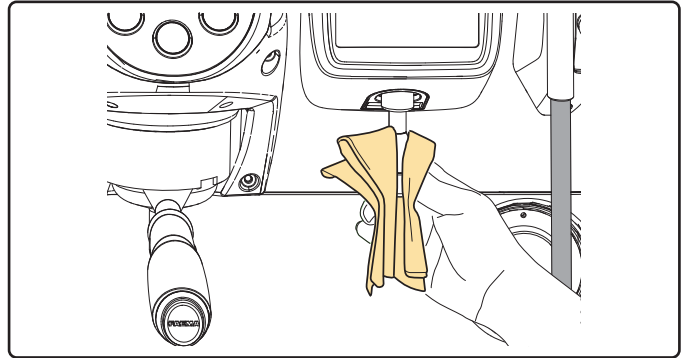


## HEISSWASSERSTRAHLER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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



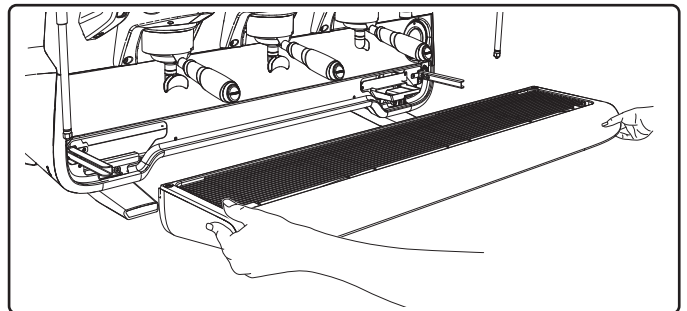
Verwenden Sie KEINE Scheuerprodukte.



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

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

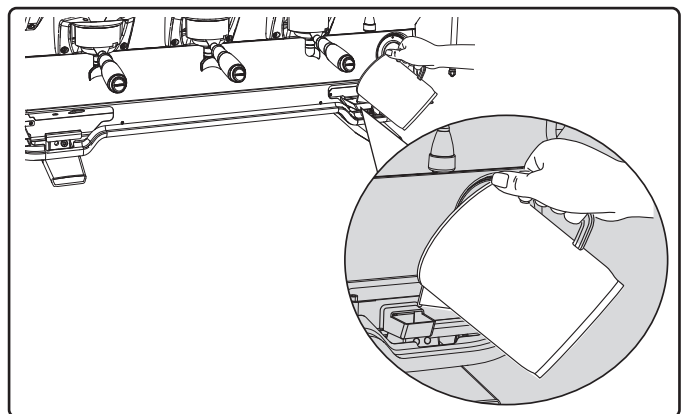
1. Den Tassenrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
2. Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
3. Tassenrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.



## ABLAUFWANNE

### - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaufwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.

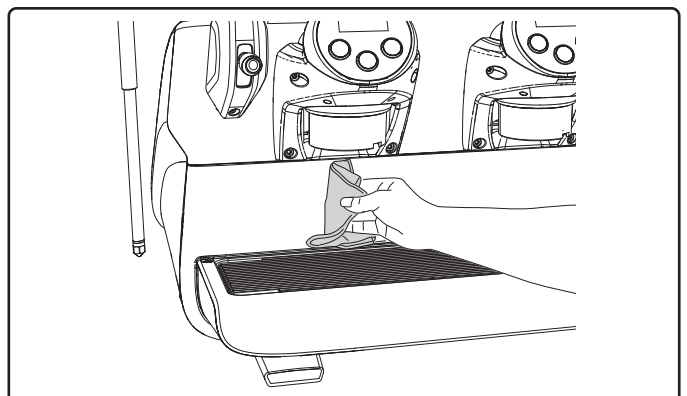


## GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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

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

HINWEIS: Minimale Farbvariationen der Oberfläche sind kein Mangel, sondern ein besonderes Merkmal dieses hergestellten Produkts.





## 22. Anomalien - Störungen

### Vom Kunden auszuführende Vorgänge


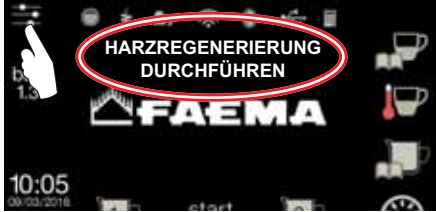

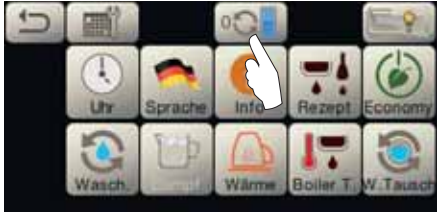



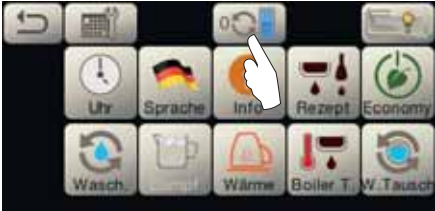



Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann.

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht, und die Displays sind ausgeschaltet.	U n t e r b r e c h u n g d e r Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (15).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterausslass (15) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unterhalb der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Loch in Ablassbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	W a s s e r z u f ü h r u n g o d e r Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Zufuhr von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur.
Der Füllstandsmesser bleibt in Betrieb.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

### Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
<b>Maschine kalt Bitte Warten</b>	Wenn nach Einschaltung der Maschine eine der Abgabetasten gedrückt wird, bleibt diese Meldung so lange auf dem Display abgebildet, bis der Druck im Heizkessel unter den eingestellten Betriebsdruck abfällt.	Sobald der eingestellte Betriebsdruck erreicht wird, verschwindet diese Warmmeldung.
<b>Wartung durchführen</b>	<p>Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn eine Maßnahme zur Wartung der Maschine ausgeführt werden muss. Um die Meldung vorübergehend auszuschalten, auf das Symbol  drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:</p>  <p>und auf das Symbol , um die Meldung zu löschen:</p>  <p>Bei erneuter Einschaltung der Maschine über den Einausschalter wird die Meldung erneut auf dem Display abgebildet.</p>	Wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker. Die Warnmeldung wird so lange ausgegeben, bis die Wartungsmaßnahme ausgeführt wurde. Hinweis: die Notwendigkeit einer Wartung wird von der Maschine gespeichert.



<p><b>Harzregeneration durchführen</b></p>	<p>Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn die Harze des Wasserenthärter regeneriert werden müssen (siehe die entsprechenden Anleitungen zur Wartung des Wasserenthärter).</p>	<p>Sobald die Harzregenerierung vorgenommen wurde, auf das Symbol  drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:</p>  <p>und auf das Symbol , um die Meldung zu löschen:</p>  <p>Hinweis: die Notwendigkeit, die Harzregenerierung durchzuführen, wird von der Maschine gespeichert.</p>
<p><b>W. Filter Ersetzen</b></p>	<p>Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Maschine einen Wasserfilterwechsel anfordert. Um die Meldung vorübergehend auszuschalten, auf das Symbol  drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:</p>  <p>und auf das Symbol  um die Meldung zu löschen:</p>  <p>Die Meldung erscheint in regelmäßigen Abständen erneut.</p>	<p>Einen autorisierten Techniker kontaktieren. Die Meldung wird so lange angezeigt, bis der Filter ausgetauscht wurde. Hinweis: die Notwendigkeit, den Filter auszutauschen, wird von der Maschine gespeichert.</p>
<p><b>Maschine ausgeschaltet</b></p>	<p>Diese Meldung wird ausgegeben, wenn die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine programmiert wurde. Die Meldung weist den Bediener darauf hin, dass die Maschine ausgeschaltet ist und sich im Stand-By-Modus befindet.</p>	<p>Beziehen Sie sich zur Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine auf das Kapitel "Menü Servicezeiten". Zur forcierten Einschaltung eine der Tasten    drücken.</p>
<p><b>Meldungen zum Spülzyklus</b></p>		<p>Beziehen Sie sich auf das Kapitel "Reinigung und Wartung" des vorliegenden Handbuchs.</p>



*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*



	Página		Página
<b>1. Instrucciones generales .....</b>	<b>2</b>		
<b>2.1 Transporte y desplazamiento.....</b>	<b>3</b>		
<b>2.2 Instrucciones para la instalación .....</b>	<b>5</b>		
<b>3. Instrucciones para la instalación eléctrica ..</b>	<b>6</b>		
<b>4. Instrucciones para la instalación hidráulica.</b>	<b>6</b>		
<b>5. Control de la instalación.....</b>	<b>7</b>		
<b>6. Indicaciones para el operador .....</b>	<b>8</b>		
<b>7. Advertencias.....</b>	<b>9</b>		
<b>8. Mantenimiento y reparaciones.....</b>	<b>9</b>		
<b>9. Puesta fuera de servicio definitiva .....</b>	<b>10</b>		
<b>USO</b>			
<b>10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina.....</b>	<b>11</b>		
<b>11. Descripción de la simbología en el visualizador.....</b>	<b>12</b>		
<b>12. Cambio del agua de la caldera.....</b>	<b>13</b>		
<b>13. Calienta-tazas (donde esté previsto).....</b>	<b>13</b>		
<b>14. Suministro café .....</b>	<b>14</b>		
<b>15. Apagado del calentador.....</b>	<b>15</b>		
<b>16. Personalizaciones de la máquina .....</b>	<b>15</b>		
<b>17. Suministro agua caliente.....</b>	<b>16</b>		
<b>18. Suministro bebidas – vapor .....</b>	<b>17</b>		
<b>19. Accesos directos desde pantalla táctil .....</b>	<b>18</b>		
		<b>PROGRAMACIÓN CLIENTE</b>	
		<b>20. Flujo de programación Cliente.....</b>	<b>19</b>
		Menú horario servicio .....	19
		Selección idioma .....	20
		Contadores.....	20
		Programación dosis.....	21
		Economy .....	23
		Lavados.....	23
		Calienta-tazas .....	24
		Temperaturas calentador café .....	25
		Cambio del agua de la caldera.....	25
		Iluminación .....	25
		<b>21. Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>26</b>
		Lavado secuencial.....	28
		Lavado simultáneo .....	29
		Lavado individual.....	30
		Cambio del agua de la caldera.....	31
		Portafiltros .....	31
		Boquillas de vapor .....	32
		Boquilla de agua caliente .....	33
		Rejillas y bandeja de goteo .....	33
		Cubeta de descarga .....	33
		Armazón .....	33
		<b>22. Anomalías - Averías.....</b>	<b>34</b>
		<b>IMÁGENES .....</b>	<b>IX</b>
		<b>Cambio alimentación eléctrica.....</b>	<b>XI</b>
		<b>Service Line .....</b>	<b>XX</b>



## 1. Instrucciones generales



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

**Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.**

- El aparato ha sido diseñado únicamente para preparar café expreso y bebidas calientes utilizando agua caliente o vapor y para precalentar las tacitas de café. Cualquier otro uso debe considerarse no conforme.
- El aparato debe ser instalado en un lugar donde pueda ser usado solo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está destinado al uso profesional.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, excepto en caso de supervisión o formación sobre el uso del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.  
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que jueguen con el aparato.
- *Para los productos vendidos en el mercado europeo.*  
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.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- El aparato no ha sido proyectado para el uso en ambientes exteriores.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presión acústica ponderada 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, este deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.



### ATENCIÓN

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

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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

## 2.1 Transporte y desplazamiento

### Embalaje

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

### Controles en el momento de la recepción

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

### Advertencias para la eliminación del embalaje



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



## Desplazamiento



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

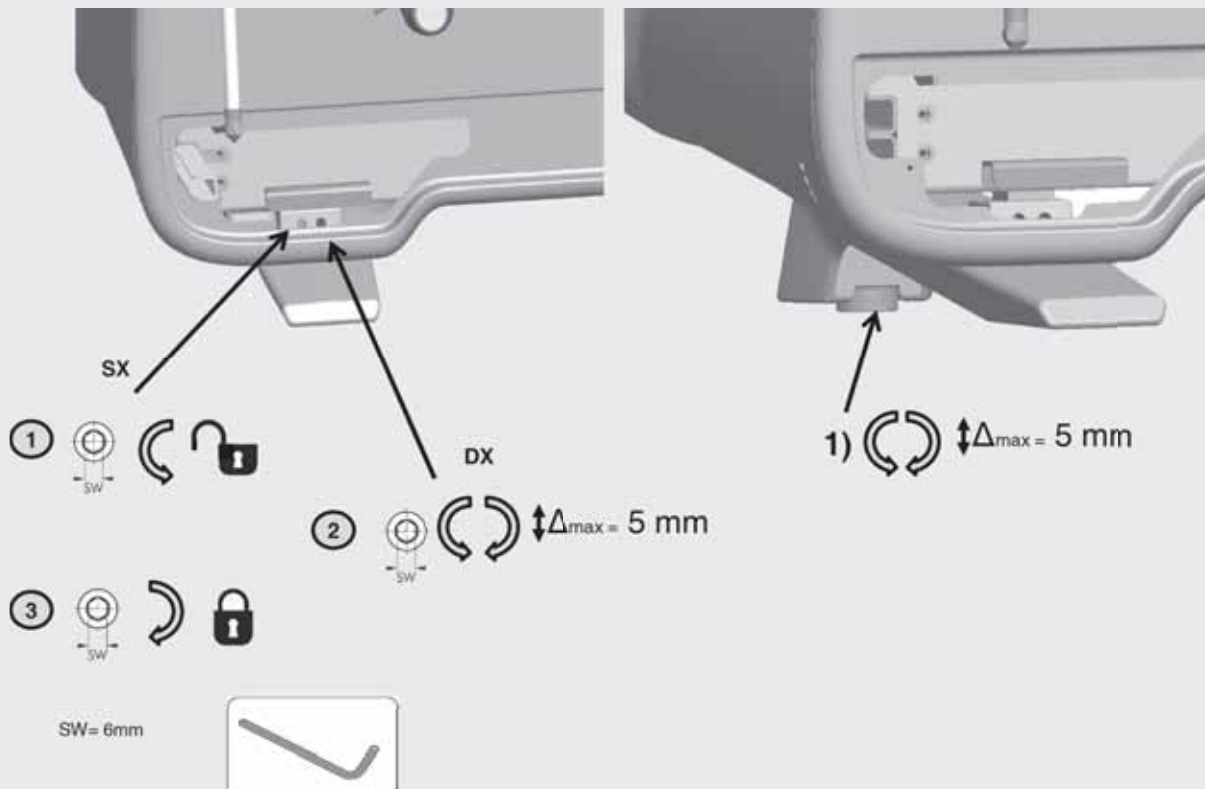
Manipule el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).

En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:

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



## Operaciones preliminares





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





### 3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples o alargadores.

También se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos: véase el [capítulo imágenes figura 1](#).

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

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

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

### 4. Instrucciones para la instalación hidráulica

#### REQUISITOS HÍDRICOS

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

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

Si los valores detectados no se encuentran dentro de los límites indicados, es necesario instalar un dispositivo para el tratamiento del agua apropiado (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).

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

#### INSTRUCCIONES

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

#### CONEXIONES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

**IMPORTANTE:** en las curvas, el aliviadero NO debe presentar un recorrido semejante al indicado en el [capítulo imágenes figura 4](#).



## 5. Control de la instalación



**ATENCIÓN:** UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA (véase el módulo C de instalación).

### CONEXIÓN HIDRÁULICA

- Ausencia de pérdidas en las conexiones o en los tubos

### FUNCIONAMIENTO

- Presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales
- Correcto funcionamiento del control de presión
- Correcto funcionamiento del autonivel
- Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión



**ATENCIÓN:** ANTES DE ENTREGAR LA MÁQUINA INSTALADA Y LISTA PARA EL USO AL OPERADOR, ES NECESARIO REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN A CONTINUACIÓN:

### 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 2,5 litros. Véase el manual de uso, capítulo "Suministro agua caliente".

### VAPOR

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



## 6. Indicaciones para el operador

### INICIO DEL TRABAJO



**ATENCIÓN:** ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR REALICE EL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN.

ESTAS OPERACIONES DEBERÁN REPETIRSE EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN TODOS LOS CASOS, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

#### Grupos

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

#### Agua Caliente

- Ejecute el cambio de agua como se indica en la sección "*Recambio del agua de la caldera*".

#### Vapor

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

### DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

#### Suministro vapor

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

#### Suministro café

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

#### Suministro agua caliente

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

#### Limpieza del circuito café

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



## 7. Advertencias



### Peligro de quemaduras

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



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

### ADVERTENCIAS GENERALES

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

No ponga en marcha la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Asegúrese de que el aparato no sea accionado por niños o por personas no preparadas para el uso del mismo.

#### Peligro de quemaduras

No ponga las manos u otras partes del cuerpo cerca de los grupos de suministro del café o de las boquillas de suministro del vapor y del agua caliente.

#### Bandeja caliente-tazas

Coloque sobre la bandeja caliente-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café.

Escorra perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la bandeja caliente-tazas.

Está prohibido colocar otros objetos sobre la bandeja caliente-tazas.



### INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

**Cuando la máquina debe permanecer mucho tiempo sin vigilancia (durante el horario de cierre del establecimiento), efectúe las siguientes operaciones:**

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

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

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

## 8. Mantenimiento y reparaciones

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

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



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

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



### ATENCIÓN

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

Solicite siempre la asistencia de personal cualificado y autorizado.

### ATENCIÓN

Utilice exclusivamente recambios originales garantizados por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

### ATENCIÓN

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



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

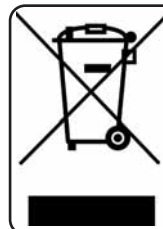
De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

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



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

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



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

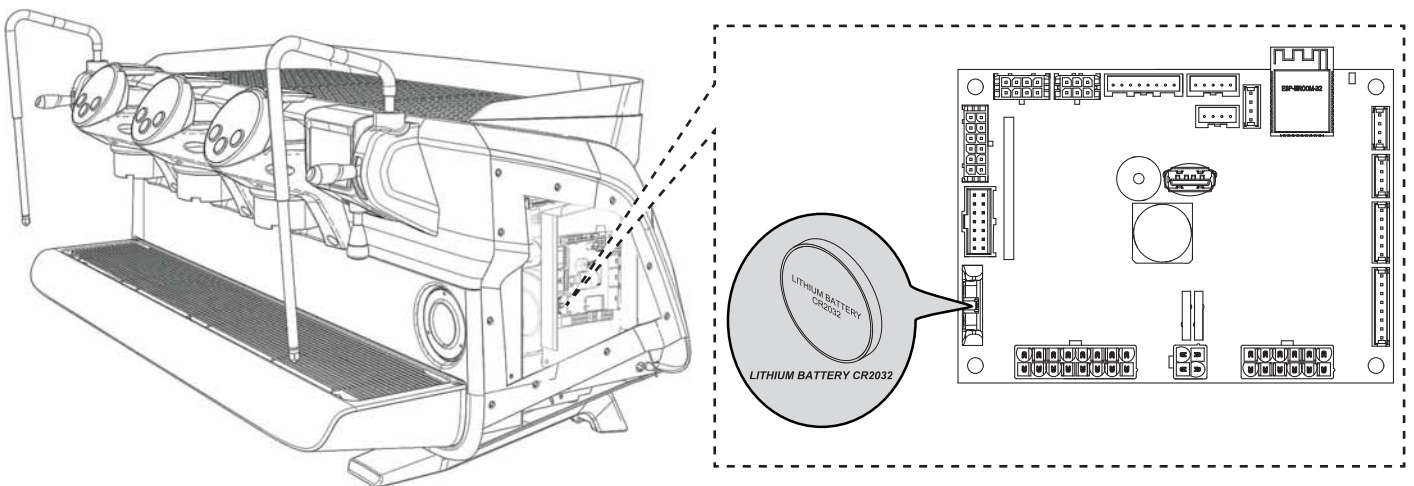
Español

### INFORMACIONES AMBIENTALES

Este aparato contiene una batería de botón no recargable de litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Recicle o elimine las baterías de acuerdo a las instrucciones del fabricante de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

### Posición de la batería







## USO

### 10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina



"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:

- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

1

Presionar el interruptor luminoso general, la máquina se enciende.

2

Durante esta fase se cargan los calentadores y la caldera, y empieza la fase de calentamiento.

3

Pulsando una de las teclas la erogación tendrá la temperatura que ha alcanzado en esos momentos. Todas las demás teclas se deshabilitarán en cuanto no se haya alcanzado la presión de trabajo. Mientras se espera a que la máquina esté lista para ser usada, hay que instalar los portafiltros en los grupos.

4

Para que la máquina esté lista para ser usada, hay que esperar a que alcance la presión de trabajo establecida.

### Símbolos grupo café



**94°** Indicación temperatura calentador.

**4** Fase de preinfusión, representada con el símbolo y la correspondiente duración.

**25** Fase de suministro, representada con el símbolo y la correspondiente duración.

barra que indica el avance total de la operación.

Este icono aparece al encender el calentador de café e indica la fase en la que se alcanza la temperatura programada.

Este icono indica que el calentador de café está en fase de calentamiento.



## 11. Descripción de la simbología en el visualizador

### NIVEL DE AGUA



Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.



Durante la fase de carga, la parte inferior del icono se visualiza de forma alterna.



Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el



símbolo aparece de la siguiente forma:



### RESISTENCIA



Este símbolo indica que la resistencia está activa y en funcionamiento; la presencia del calentamiento eléctrico aparece señalada mediante un flujo luminoso de mayor espesor que atraviesa la resistencia.



Cuando la presión de la caldera llega al valor establecido, el icono está representado de la



siguiente forma:



Indica que la resistencia de la caldera está desactivada.



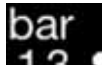
**N.B.: el usuario no puede activar o desactivar el calentamiento eléctrico.**

Con la función de encendido/apagado programada, la activación del calentamiento eléctrico se realiza automáticamente.

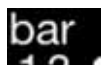
### PRESIÓN DE LA CALDERA



Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.

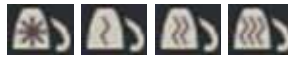


Pulsando el icono se puede visualizar el manómetro de forma analógica; en el visualizador se muestra:



Pulsar otra vez el icono para volver a la visualización clásica del visualizador.

### CALIENTATAZAS



Estos símbolos indican la potencia actualmente seleccionada del caliente-tazas.

### WIFI

Símbolos conexión WIFI:



- presencia de red sin conexión;



- conectado a la red.

### BLUETOOTH

Estos símbolos se refieren a la comunicación Bluetooth:



- el icono blanco indica la presencia del módulo Bluetooth en la máquina;



- el icono blanco sobre fondo azul indica que la máquina comunica con un molidor-dosificador Bluetooth.

### USB



Este símbolo aparece en el visualizador cuando se conecta una llave USB.

### SISTEMAS DE PAGO

La presencia de este icono indica que la máquina está conectada a una interfaz para sistemas de pago y está configurada para trabajar con ella.

Por lo tanto, es posible efectuar los suministros después de recibir la autorización del sistema de pago.



- el icono gris indica la ausencia de habilitación por parte del sistema de caja;



- el icono blanco indica la habilitación por parte del sistema de caja.

### CONTROL DEL CAUDAL (SOLO SI ESTÁ ACTIVO)

Cuando aparece este icono animado significa que es necesario intervenir en el molidor-dosificador para moler el café más fino o más grueso, a fin de ajustar la dosis de café en los parámetros correctos.

Los iconos que aparecen representados son:



indica que es necesario moler el café más grueso. (flujo de café inferior al de referencia).



indica que es necesario moler el café más fino. (flujo de café superior al de referencia).

Nota. El número presente junto al icono (1 o 2) indica el molidor-dosificador en el que se debe intervenir.

El icono aparece en el visualizador en lugar del símbolo del nivel.



## 12. Cambio del agua de la caldera



Pulsar el icono .



Pulsar el icono .



En el visualizador se mostrará el mensaje "RECAMBIO AGUA"; la boquilla del agua caliente (10) eliminará el agua de la caldera (60 - 70 % aproximadamente de la capacidad total).

La interrupción del suministro se realizará automáticamente.

Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

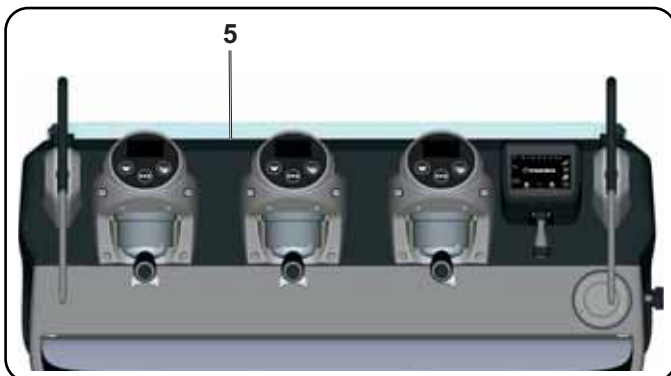


El cambio del agua de la caldera debe efectuarse al menos una vez al día.

**NOTA:** la función "RECAMBIO AGUA" puede ser programada a horario por el personal técnico: en este caso, a la hora programada aparece el mensaje de solicitud.

En el capítulo "PROGRAMACIÓN cliente / Lavados" se ofrecen más indicaciones sobre esta función.

## 13. Calienta-tazas (donde esté previsto)



Coloque en la bandeja apoya-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café; **no está permitido colocar otros objetos sobre la bandeja.**

Haga escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas sobre la bandeja.

N.B.: durante la fase de apagado automático, el calentamiento de la bandeja calienta-tazas (5) estará desactivado.

Al siguiente encendido automático se restablecerá la condición que se había dejado en el momento del apagado.


Con la activación del modo ECONOMY, el calienta-tazas queda programado automáticamente en el nivel 1.



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

Las máquinas están equipadas con una bandeja apoya-tazas (5) para depositar las tazas.




Para desactivar el calentamiento de la bandeja pulse el icono .



Presione el icono .



Presione el icono deseado para modificar la potencia del calienta-tazas y el icono  para volver al menú anterior.



## 14. Suministro café

### Operaciones preliminares

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

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

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

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





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



1



Presione la tecla de "erogación café" correspondiente a la dosis deseada; permanecerá encendido sólo el led de la tecla seleccionada.

2

Inicia la fase de infusión, representada en la pantalla del grupo con el símbolo  y la correspondiente duración. La barra de abajo  indica el avance total del suministro.

3




Al terminar la infusión empieza el suministro, representado con el símbolo  y la correspondiente duración.

4




Al alcanzar la dosis programada, la interrupción del suministro se produce automáticamente. Antes de regresar a la fase de stand-by, la pantalla visualiza durante algunos segundos los parámetros: duración total del suministro y duración de la fase de infusión.

5

Presione la tecla  para efectuar suministros continuos.




El suministro, tanto dosificado como continuo, puede interrumpirse en cualquier momento pulsando la tecla  o cualquier otra tecla de dosificación.






## 15. Apagado del calentador

1




Mantenga presionada la tecla  durante unos 8 segundos.

2






El grupo café pasa a la fase de STAND-BY.

3



Después de otros 60 segundos de inactividad, el grupo café se desactiva oscureciendo el visualizador.

Presione 2 veces consecutivas cualquier tecla (  ) para regresar al funcionamiento normal.

## 16. Personalizaciones de la máquina (activables por el personal TÉCNICO)

### Control del caudal

El control del caudal es una monitorización del flujo de café comparado con el respectivo flujo de referencia programado por el técnico.

Con este sistema activo, si es necesario, la máquina señala al usuario si se debe intervenir en el molidor-dosificador para moler el café más fino o más grueso, a fin de ajustar la dosis de café en los parámetros correctos.

El usuario es avisado por un icono animado en el visualizador servicios, que ocupa el lugar del símbolo del nivel.

Cuando el icono aparece por primera vez, se reproduce una señal acústica.

Los iconos que aparecen representados son:



indica que es necesario moler el café más grueso. (flujo de café inferior al de referencia).



indica que es necesario moler el café más fino. (flujo de café superior al de referencia).

Nota. El número presente junto al icono (1 o 2) indica el molidor-dosificador en el que se debe intervenir.

Después de intervenir en el molidor-dosificador, el icono desaparece automáticamente cuando el flujo vuelve a encontrarse dentro de los límites prefijados. Para ello pueden ser necesarios varios suministros.



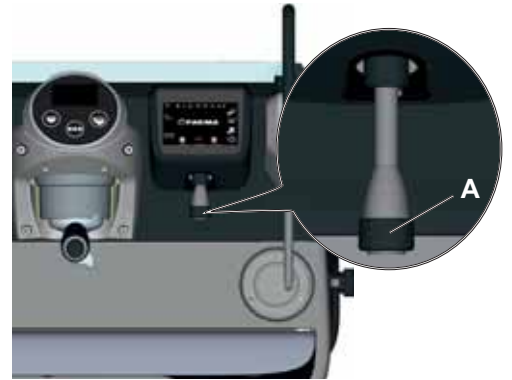




## 17. Suministro agua caliente



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



Coloque el recipiente apropiado debajo del distribuidor del agua caliente. Si es necesario, regule la altura del distribuidor arrastrándolo hacia la bandeja.



El suministro se puede efectuar de dos formas:

1

Con las **TECLAS DOSIFICADORAS** **1** y **2**.

2

De forma **CONTINUA** con el icono **start**.

La barra situada debajo de los iconos  de las teclas del agua  indica la temperatura del agua suministrada: barra más extendida = temperatura mayor.



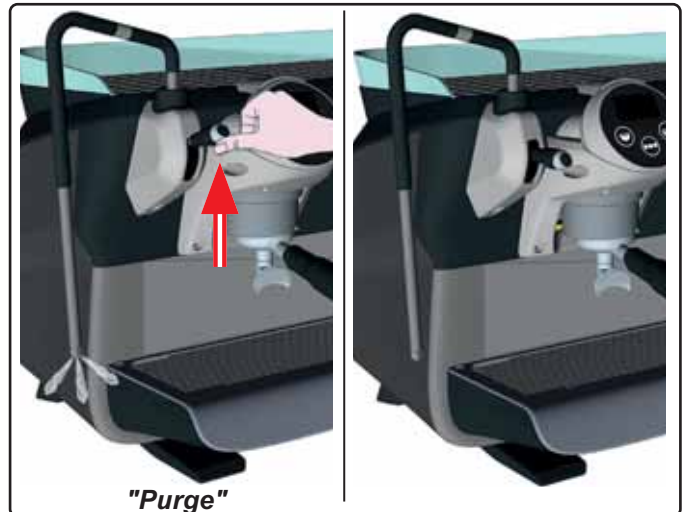
## 18. Suministro bebidas – vapor

La palanca de vapor presenta algunas peculiaridades que hacen que resulte extraordinariamente funcional.

### Función "Purge"

Una de las características más interesantes del aparato está representada por la función "Purge", que permite eliminar la posible condensación formada en intervalos de tiempo de media-larga duración entre los suministros de vapor.

Para activar la función "Purge" es necesario empujar la palanca de vapor hacia arriba y mantenerla en esta posición durante algunos segundos; al soltar la palanca, esta regresa automáticamente a la posición de partida.

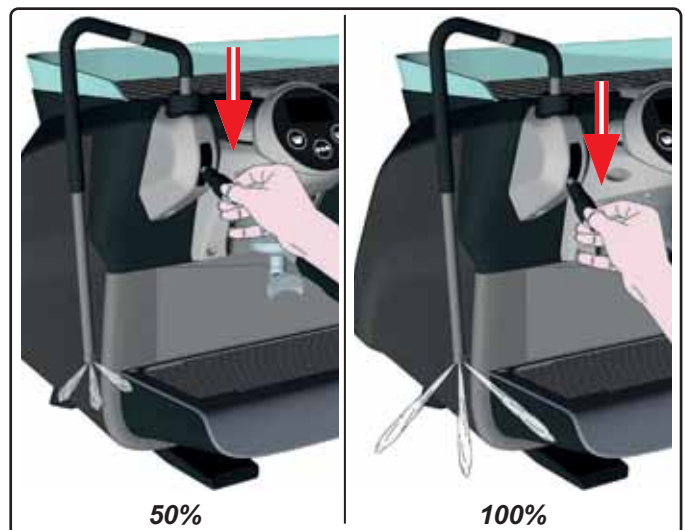


### Modularidad

Otra función apreciable de la palanca de vapor consiste en el suministro modular.

Empujando la palanca de vapor hacia la bandeja se encuentran 2 posiciones distintas para la palanca y con cada una de ellas se puede obtener un nivel diferente de intensidad del vapor:

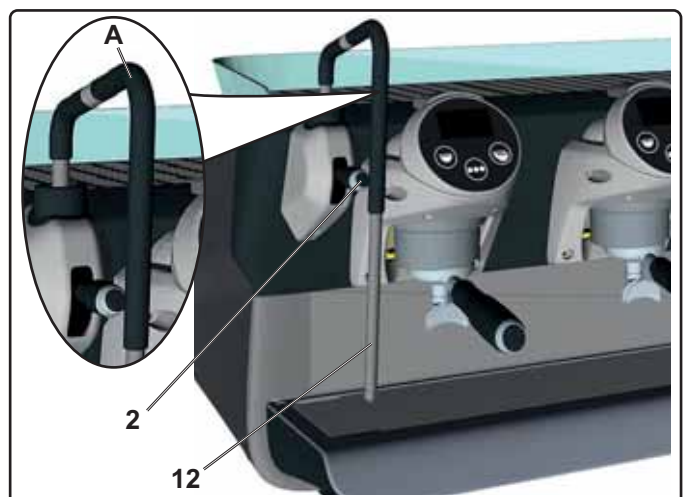
- posición V1 (a mitad de carrera): caudal al 50 % para calentar cantidades medianas-pequeñas de bebida;
- posición V2 (al fondo de la carrera): caudal máximo al 100 % para cantidades considerables de bebida.



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

Sumerja completamente la boquilla de vapor (12) en el recipiente que contiene la bebida que debe calentar y empuje hacia la bandeja la palanca del mando vapor (2) hasta la posición más apropiada.

Espere hasta que la bebida haya alcanzado la temperatura o el nivel de emulsión deseados y baje la palanca del mando vapor para interrumpir la salida de vapor.



### Limpieza boquillas vapor






**Al final de cada uso:**

- Utilizando una esponja limpia, lave con agua caliente la parte externa y elimine los residuos orgánicos; aclare perfectamente.
- limpie la parte interna de la boquilla actuando de la siguiente forma: dirija el tubo hacia la bandeja de goteo, y prestando una atención especial, suministre vapor al menos una vez.



## 19. Accesos directos desde pantalla táctil

Son menús de acceso rápido a los parámetros más utilizados en la máquina.

**Acceso directo menú «Teclas grupo».**  
 NOTA. El grupo predefinido es el de la derecha. Para regular otros grupos presione una de las teclas correspondientes   .

**Acceso directo menú «Temperatura calentador»**

**Acceso directo menú «Teclas agua caliente»**

**Acceso directo menú «Presión caldera»**

Español

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



## PROGRAMACIÓN CLIENTE

### 20. Flujo de programación Cliente

Para acceder a la programación es necesario presionar el icono

El regreso al menú anterior o la salida de la programación se efectúa presionando el icono



### Menú horario servicio

1

Presione el icono

#### APAGADO / ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La máquina puede programarse de manera que se encienda y se apague a horarios programados.

**N.B.:** cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático no se debe utilizar el interruptor general (1) para apagarla, dado que esta condición impide el funcionamiento con encendido automático.

#### ENCENDIDO FORZADO

Presione el icono para forzar el encendido.

**N.B.:** el hecho de forzar el encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.

**Nota:** la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para activar inmediatamente la condición de apagado al horario programado es necesario apagar y volver a encender la máquina utilizando el interruptor general (1).

2a

Acceda al menú horario de servicio presionando el icono



Los parámetros que se pueden configurar son:

- PERMITIR** - encendido/apagado a un horario: SI, NO, Eco (durante la fase de apagados la resistencia de la máquina no se desactiva completamente y permite mantener la presión en la caldera con un valor de 0,2 bar).
- ON** - (horario de encendido);
- OFF** - (horario de apagado);
- CERRADO** - (día de cierre).

2b

Presione el icono para regular la hora.



Los parámetros que se pueden configurar son:

**HORAS, MINUTOS, ESTILO** - (24:00 o AM/PM).

2c

Presione el icono para regular la fecha.



Los parámetros que se pueden configurar son:

**DÍA, MES, AÑO.**



## Selección idioma

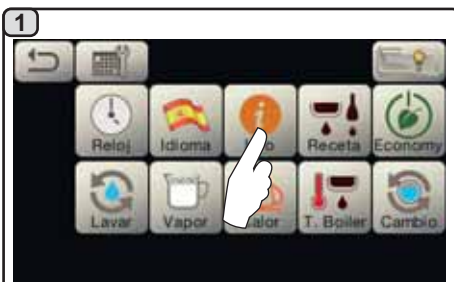


Presione el icono .



Presione el icono del idioma deseado.

## Contadores



Presione el icono .




Elija el tipo de contadores que desea visualizar.

**Contadores**  o bien

**Contadores Selección** .

3a

En el menú **Contadores**  los parámetros que se contabilizan son:

**Café grupo...** - (número de bebidas a base de café);

**Agua** - (números suministros agua);

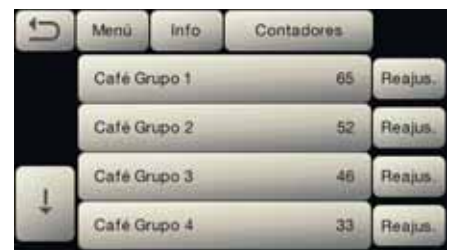
**Vapor** - (no activo);

**Vapor + Aire** - (no activo);



**Leche caliente** - (no activo);

**Leche fría** - (no activo);

**Total Café** - (número total de las bebidas a base de café).



Para desplazarse por las distintas

opciones utilice las flechas  y .


3b

En el menú **Contadores Selección** 

los parámetros que se contabilizan son

los relativos a las cada una de las teclas.

Ejemplo de contadores selección de

un grupo de café .

Ejemplo de contadores selección de

las dosis de agua .







### CAFÉ

1

Presione el icono

2

Presione uno de los grupos de café (por ejemplo el Grupo 3).

3

El visualizador servicios muestra los iconos de las teclas programables.

4

Presionando una de las teclas de café (por ejemplo Tecla ), el visualizador servicios muestra los siguientes parámetros:

- dosis agua;
- tiempo de preinfusión;
- tiempo de blooming.

En el visualizador grupo permanece resaltada la tecla interesada.

NOTA. LA tecla también puede programarse como DOSIFICADO: presione el icono en la pantalla de visualización de los parámetros:

Presione el icono para regresar al modo CONTINUO.

Las otras funciones de la tecla permanecen inalteradas en ambas configuraciones.

5

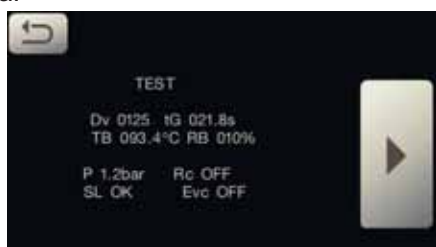
Todos los parámetros pueden ser modificados por el usuario:

- dosis agua (mediante las teclas );
- tiempo de preinfusión (mediante las teclas );
- tiempo de blooming (presionando el icono , este último se transforma en permitiendo la modificación del tiempo mediante las teclas ). Presione de nuevo el icono para salir de la fase de modificación).

Presione el icono para confirmar los datos introducidos.

NOTA DE EJEMPLO : **3.5** representa la duración en segundos de la fase de preinfusión.  
**1.0** representa la duración en segundos de la fase de blooming.

6 TEST. Pulsando el icono inicia el suministro y el visualizador servicios muestra la siguiente imagen de pantalla:



Los parámetros visualizados son:

- Dv:** cómputo incremental dosificadores volumétricos
- tG:** tiempo de suministro
- TB:** temperatura instantánea calentador café
- RB:** % activación resistencia calentador café
- P:** presión caldera
- Rc:** resistencia caldera
- SL:** nivel de agua en la caldera
- Evc:** Electroválvula carga caldera




1


Presione el icono .

2

Presione el icono agua. Los parámetros que se pueden configurar son:

- SET... - para programar el tiempo de suministro;
- % - para programar la temperatura del agua.

NOTAS.-  el ángulo rojo presente sobre el icono a la izquierda indica la tecla en fase de modificación.  
- la fase de PRUEBA de las teclas agua es totalmente análoga a la de las teclas café.

Presione el icono  para confirmar los datos introducidos.

### Programación dosis agua para «autoaprendizaje»

1

Coloque debajo del distribuidor de agua caliente un recipiente adecuado para la cantidad que desea programar y presione el icono .

2

El sonido del zumbador y el ángulo rojo presente sobre el icono a la izquierda  señalan la fase de AUTOAPRENDIZAJE.


3

Presione la tecla que desea programar. Al alcanzar el nivel deseado en el recipiente, presione de nuevo la tecla. Si procede, siga con la programación de todas las teclas.




4

Presione el icono  para salir de la fase de AUTOAPRENDIZAJE.

5

Desaparecen el sonido del zumbador y el ángulo rojo presente sobre el icono a la izquierda .

6

Se visualizan los tiempos de suministro y las temperaturas del agua que se han introducido, que pueden corregirse manualmente mediante las teclas  . Al terminar las operaciones, confirme los valores presionando el icono .



## Economy



Presione el icono .



En el visualizador aparece el mensaje en la figura.

Durante esta fase:

### - caldera

- si la presión en la caldera está programada con un valor superior a 1,2 bar, la presión desciende a 0,8 bar;
- si la presión en la caldera está programada con un valor a 1,2 bar, la presión disminuye 0,4 bar respecto al valor programado.

### - caliente-tazas

- se programa automáticamente en el nivel 1.

### - iluminación

- las luces de la máquina son desactivadas.

### - visualizador

- se reduce el brillo de la pantalla táctil.

### - grupos café

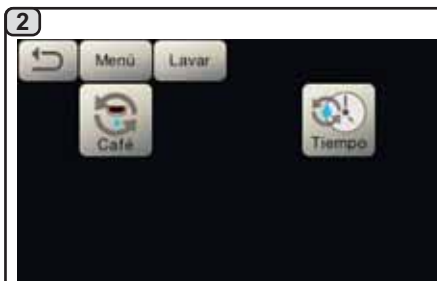
- siguen activos.

Presione cualquier tecla de suministro para salir del modo ECONOMY y regresar a la fase de trabajo de la máquina.

## Lavados



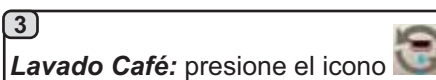
Presione el icono .



Elija entre los siguientes lavados:



- **Café** 

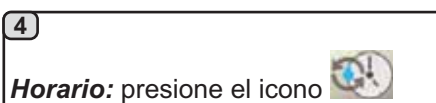
- **Horario** 




**Lavado Café:** presione el icono 



- Elija cuál es la tipología de lavado que hay que efectuar ;
- confirme con el icono ;
- siga las indicaciones en el visualizador para la ejecución.



**Horario:** presione el icono 



Este menú permite programar los horarios en los que el sistema solicitará el cambio de agua en la caldera y el lavado del circuito del café.

Elija cuál de los siguientes horarios desea programar:

- **Recambio** 

- **Café** 



4a

**Recambio:** presione el icono



Modifique la hora según sus propias exigencias.

Confirme con el icono

El nuevo horario aparece debajo de el icono

NOTAS. La función "RECAMBIO" con solicitud a horario debe ser programada por el personal técnico, que tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el recambio del agua en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Con solicitud programada a horario, el usuario solo tiene la posibilidad de modificar la hora en la que aparece la solicitud.

4b

**Café:** presione el icono



Elija el tipo de lavado de café que desea efectuar. Por ejemplo

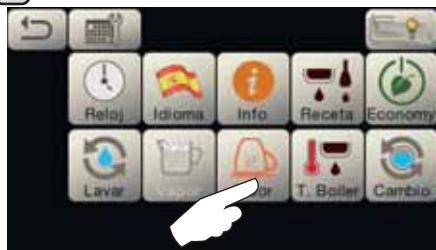
Modifique la hora según sus exigencias y confirme con el icono

El horario aparece debajo de el icono

NOTAS. Es posible cancelar la solicitud de lavado programado a horario presionando el icono ; en este caso debajo de el icono no aparece ningún horario.

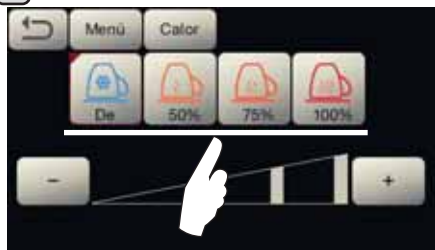
## Calienta-tazas

1



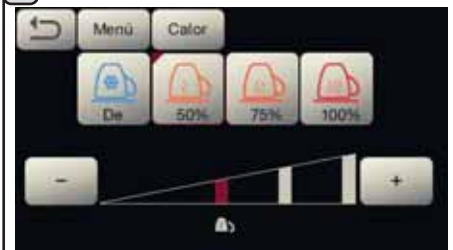
Presione el icono

2



Seleccione el nivel de calentamiento.

3



Es posible efectuar otras modificaciones utilizando las teclas "+" y "-".





## Temperaturas calentador café

1

Presione el icono 


2


Programe los valores deseados mediante las teclas  .

Confirme los datos introducidos mediante el icono  o salga dejando los datos anteriores mediante el icono .

## Cambio del agua de la caldera

1

Presione el icono 

 El cambio del agua de la caldera debe efectuarse al menos una vez al día.

2

En el visualizador se mostrará el mensaje "RECAMBIOAGUA" y el agua de la caldera saldrá por la boquilla del agua caliente (el 60 - 70 % aproximadamente de la capacidad total).

## Iluminación

1

Presione el icono .

2

Este menú permite regular las luces de la máquina. En concreto:

- *panel trasero* 
- *luz grupos* 

Programe los valores deseados mediante las teclas  .

Las modificaciones resultan activas después de haber confirmado los datos introducidos con el icono .





## 21. Limpieza y mantenimiento



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

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

### PANORAMA GENERAL INTERVALOS DE LIMPIEZA

	DESPUÉS DE CADA USO	DIARIO	SEMANAL	CUANDO ES NECESARIO O REQUERIDO POR EL SW	INSTRUMENTOS A UTILIZAR
CIRCUITO CAFÉ		√		√	• cepillo <b>(1)</b> • filtro ciego <b>(2)</b> • polvo detergente <b>(3)</b>
GRUPOS CAFÉ		√			• cepillo <b>(1)</b>
RECAMBIO AGUA CALDERA		√		√	
PORTAFILTROS		√			• recipiente <b>(4)</b> • polvo detergente <b>(3)</b> • esponja <b>(5)</b>
TUBO (BOQUILLA) VAPOR	√	√			• recipiente <b>(4)</b> • esponja <b>(5)</b>
TUBO (BOQUILLA) AGUA		√			• esponja <b>(5)</b>
REJILLA Y BANDEJA		√			• esponja <b>(5)</b>
CUBETA DE DESCARGA			√		• recipiente <b>(4)</b> • esponja <b>(5)</b>
ARMAZÓN		√		√	• paño suave <b>(6)</b>
DUCHA GRUPO DISTRIBUIDOR (SPURGE)	√				
CIRCUITO LECHE		√		√	• cubeta de lavado • detergente líquido
PANTALLA TÁCTIL		√			• paño microfibra
BANDEJA APOYATAZAS		√			• esponja <b>(5)</b>



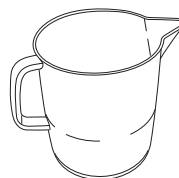
**(1)**



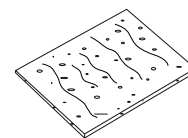
**(2)**



**(3)**



**(4)**



**(5)**



**(6)**

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



**Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.**

## LIMPIEZA CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han creado durante los suministros de café.

La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y por tanto la reducción de las prestaciones del circuito café.

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

**ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS:** durante las fases de lavado de la boquilla saldrá agua caliente y vapor; no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta que no haya terminado el ciclo de limpieza.

En caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará "REALIZAR LAVADO CAFÉ".

La solicitud se repetirá durante una hora o hasta que se realice la operación.

El circuito café se puede someter a diferentes modalidades de lavado:

- **secuencial:** el lavado se efectúa en secuencia y de forma separada en cada grupo; se puede seguir trabajando en los grupos que no estén implicados en el lavado;
- **simultáneo:** todos los grupos se someten al lavado al mismo tiempo.

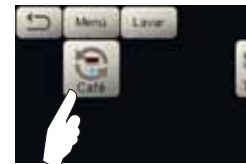
**Nota:** la duración del lavado simultáneo es de unos 7 minutos; la duración del lavado individual es de unos 7 minutos para cada grupo de suministro.

Además, se puede efectuar una tercera modalidad de lavado:

- **individual:** el lavado se puede efectuar en un específico grupo sin la obligación de ejecutarlo en los otros grupos; se puede seguir trabajando en los grupos no implicados en el lavado.

**Nota:** el lavado individual no puede ser realizado en el caso de señalización por parte de la máquina.

**N.B.:** en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento:



**NOTA:** una vez que ha empezado el ciclo de lavado programado **NO** se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.

En el caso de una imprevista falta de alimentación eléctrica, cuando esta se haya restablecido, en el visualizador aparecerá el mensaje "REALIZAR LAVADO"; realice todas las operaciones de limpieza de la forma anteriormente descrita.

Los lavados efectuados sin que lo requiera la máquina se pueden interrumpir apagando y volviendo a encender inmediatamente la máquina.

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

NOTAS. El personal técnico tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el ciclo de lavado en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Para efectuar los lavados hay que actuar como se describe en las siguientes páginas.



## LAVADO SECUENCIAL

Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

1

En el visualizador aparece la pantalla del lavado secuencial.

2

Quite el portafiltro del grupo café.

3

Limpie la guarnición campana con el cepillo.

4

Introduzca el filtro ciego en el portafiltro.

5

Verter 5 g de polvo detergente, equivalente a unas dos cucharaditas de café.

6

Enganchar el portafiltro en el grupo 1.

7

Presione el icono **OK**.

8

Presione el icono **OK**.

9

Iniciará el ciclo de lavado del grupo 1. En el visualizador se mostrará el mensaje "LAVADO GR 1" seguido del porcentaje de avance.

La indicación  con la barra de avance aparecerá en el visualizador del grupo.

10

Al final del lavado del grupo 1 aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 1".

11

Desmonte el portafiltro y presione el icono **OK**.

12

Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR 1" seguido del porcentaje de avance.

13

Al final del aclarado del grupo 1, aparecerá el mensaje "EFECTUAR LAVADO GRUPO 2".

14

Repetir las operaciones anteriormente descritas para todos los grupos de la máquina.



No quite el portafiltro durante el suministro.



## LAVADO SIMULTÁNEO

Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

1

En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo.

2

Quitar los portafiltros de los grupos café.

3

Limpier las guarniciones campana con el cepillo.

4

Introducir los filtros ciegos en el portafiltro.

5

Verter 5 g de polvo detergente, equivalente a unas dos cucharaditas de café.

6

Enganchar todos los portafiltros a los grupos.

7

Presione el icono **OK**.

8

Presione el icono **OK**.

9

Iniciará el ciclo de lavado y en el visualizador se mostrarán los mensajes "LAVADO GR..." de forma alternada seguidos por el porcentaje de avance.

La indicación  con la barra de avance aparecerá en el visualizador del grupo.

10

Al final del lavado, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO".

11


Quite los portafiltros de los grupos café y presione el icono **OK**.

12

Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR..." de forma alternada seguido por el porcentaje de avance.

13

El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

 No quite el portafiltro durante el suministro.





**LAVADO INDIVIDUAL:** no se puede efectuar en el caso de señalización por parte de la máquina.

**Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos**

1

Presione el icono

2

Presione el icono

3

Presione el icono

4

Presione el icono

5

Elija el grupo que hay que lavar.

6

Quite el portafiltro del grupo café.

7

Limpe la guarnición campana con el cepillo.

8

Introduzca el filtro ciego en el portafiltro.

9

Verter 5 g de polvo detergente, equivalente a unas dos cucharaditas de café.

10

Enganche el portafiltro al grupo.

11

Presione el icono

12

Iniciará el ciclo de lavado. En el visualizador se mostrará el mensaje "LAVADO GR..." seguido del porcentaje de avance.

La indicación con la barra de avance aparecerá en el visualizador del grupo.

13

Al final del lavado del grupo, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO GRUPO...".

14

Desmunte el portafiltro y presione el icono

15

Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR..." seguido del porcentaje de avance.

16

El lavado se termina al final de la fase de aclarado.  
Repita las operaciones anteriormente descritas para los grupos que se desea someter al lavado.

No quite el portafiltro durante el suministro.





## CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA - Intervención que hay que efectuar por lo menos una vez al día

1

Presione el icono

2

Presione el icono

3

En el visualizador se mostrará el mensaje "RECAMBIO AGUA" y el agua de la caldera saldrá por la boquilla del agua caliente (el 60 - 70 % aproximadamente de la capacidad total).  
La interrupción del suministro se realizará automáticamente.  
Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

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

1

En un recipiente adecuado, que no sea de aluminio o de hierro, verter un litro de agua caliente (50÷80°C) y 10 g de polvo detergente, equivalente a unas 4 cucharaditas de café.

2

Sacar los filtros de los portafiltros.

3

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

4

Eliminar con una esponja no abrasiva los eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría corriente.

5

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



## LIMPIEZA DE LAS BOQUILLAS DE VAPOR - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

1

> 90 °C

Recoger de la caldera, en un recipiente adecuado, una cantidad oportuna de agua caliente (> 90 °C) que pueda cubrir el fragmento de boquilla que entra en contacto con la leche.

2

30'

**MANUAL**                      **AUTOMÁTICO**

Dejar la boquilla en remojo al menos 30 minutos.

3 Echar el agua y aclarar con cuidado el recipiente.

4

> 65 °C

Calentar, con la boquilla, a una temperatura de al menos 65 °C una cantidad oportuna de agua fría capaz de cubrir el fragmento de la boquilla que entra en contacto con el agua caliente utilizada en el punto 1).

5 Echar el agua y aclarar con cuidado el recipiente.

6

Dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo y, prestando especial cuidado, suministrar vapor durante 10 segundos.

7

Secar la boquilla con una esponja limpia ligeramente húmeda y que no deje residuos de fibras.



NO utilizar productos abrasivos.

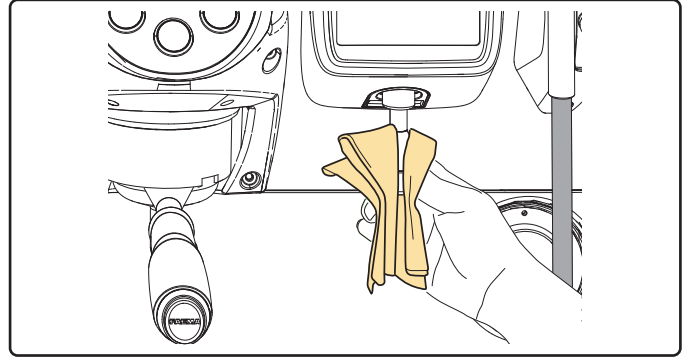


## BOQUILLA DE AGUA CALIENTE - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo*

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



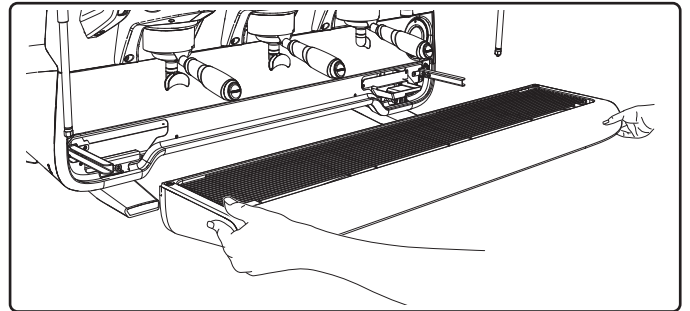
NO utilizar productos abrasivos.



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

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

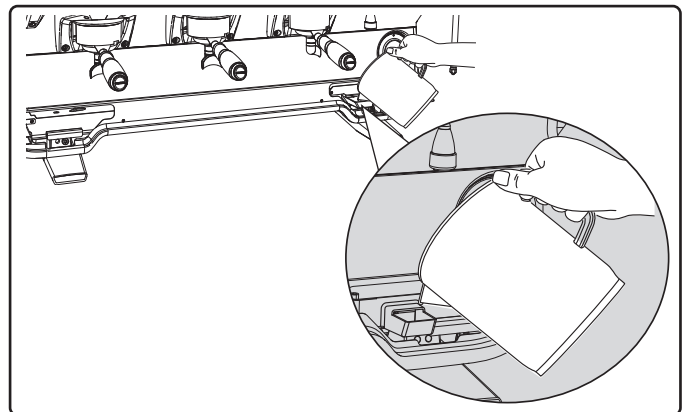
1. Quite las rejillas de la bandeja.
2. Extraiga la bandeja.
3. Termine la limpieza de la rejilla y de la bandeja con agua corriente.



## CUBETA DE DESCARGA

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

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

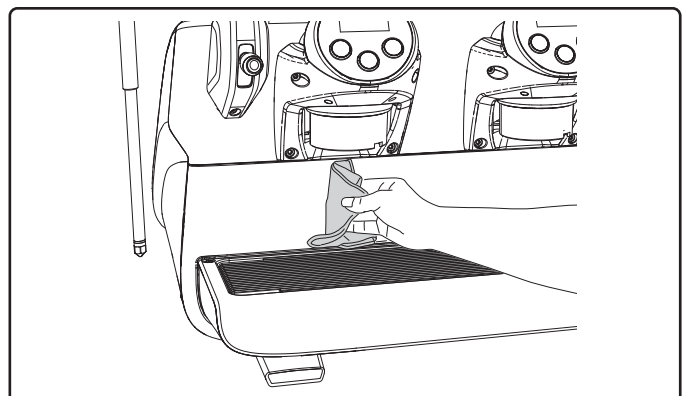


## ARMAZÓN - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo*

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

**NOTA:** no eche líquidos en las ranuras de los paneles del armazón.

**NOTA:** las variaciones de color de la superficie no se tienen que considerar un defecto sino una característica exclusiva de este producto.







**22. Anomalías - Averías****Operaciones directas realizada por el cliente:**


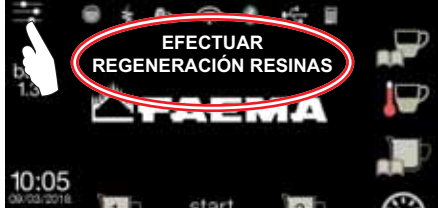

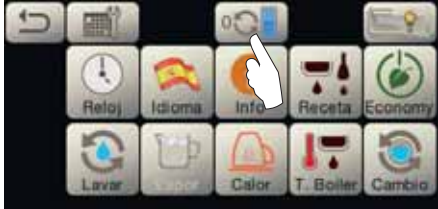







Con el fin de evitar gastos inútiles, antes de llamar al servicio de asistencia técnica controle si el problema presente en la máquina coincide con alguno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona y los visualizadores están apagados.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (1).
Pérdidas en el borde del portafiltro (15).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (15) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no suministra café.	Válvula de la red o válvula del ablandador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar a que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel permanece en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

**Mensajes de modo explícito**

MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
<b>Máquina fría Esperar</b>	Este mensaje aparece en el display cuando se enciende la máquina presionando cualquier botón de erogación hasta cuando la presión de la caldera servicios por debajo de la presión de trabajo programada.	Una vez alcanzada la presión de trabajo el mensaje desaparece automáticamente.
<b>Efectuar mantenimiento</b>	<p>El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere una intervención de mantenimiento. Para eliminar temporalmente el mensaje, presionar el icono  para acceder a la programación:</p>  <p>y pulsar el icono  para anular el mensaje:</p>  <p>El mensaje volverá a aparecer cuando se vuelva a encender la máquina con el interruptor.</p>	<p>Contactar a un técnico autorizado. El mensaje se visualizará hasta que no se haya realizado el mantenimiento. Notas. La necesidad de efectuar el mantenimiento queda memorizada en la máquina.</p>



<p><b>Efectuar regeneración resinas</b></p>	<p>El mensaje se visualiza cuando las resinas del ablandador se tienen que regenerar. (Véanse las instrucciones del mantenimiento del ablandador)</p>	<p>Después de haber realizado la regeneración de las resinas, pulsar el icono  para acceder a la programación:</p>  <p>y pulsar el icono  para anular el mensaje:</p>  <p>Nota: la necesidad de efectuar la regeneración de las resinas queda memorizada en la máquina.</p>
<p><b>Reemplazar Filtro</b></p>	<p>El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere la sustitución del filtro de agua. Para eliminar temporalmente el mensaje, presionar el icono  para acceder a la programación:</p>  <p>y pulsar el icono  para anular el mensaje:</p>  <p>El mensaje aparecerá de nuevo a intervalos regulares.</p>	<p>Dirijase a un técnico autorizado. El mensaje seguirá apareciendo hasta que se sustituya el filtro. Nota: la necesidad de cambiar el filtro queda memorizada en la máquina.</p>
<p><b>Máquina apagada</b></p>	<p>El mensaje se visualiza cuando ha sido programado el encendido y el apagado automático de la máquina. El mensaje indica que la máquina está apagada y se encuentra en un estado de stand-by.</p>	<p>Para programar el encendido y el apagado automático, véase la parte del Manual dedicada a los "Menú horario servicio".</p> <p>Presione una de las teclas    para forzar el encendido.</p>
<p><b>Mensajes relativos a los lavados</b></p>		<p>Véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento" de este manual.</p>





Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

**Índice**

	Página		Página
<b>1. Prescrições gerais .....</b>	<b>2</b>		
<b>2.1 Transporte e movimentação.....</b>	<b>3</b>		
<b>2.2 Prescrições para a instalação.....</b>	<b>5</b>		
<b>3. Prescrições elétricas para a instalação .....</b>	<b>6</b>		
<b>4. Prescrições hidráulicas de instalação .....</b>	<b>6</b>		
<b>5. Verificação da instalação.....</b>	<b>7</b>		
<b>6. Prescrições para o operador.....</b>	<b>8</b>		
<b>7. Advertências.....</b>	<b>9</b>		
<b>8. Manutenção e reparações .....</b>	<b>9</b>		
<b>9. Colocação fora de serviço definitiva.....</b>	<b>10</b>		
		<b>USO</b>	
<b>10. Colocação em funcionamento</b> <b>diária da máquina.....</b>	<b>11</b>		
<b>11. Descrição da simbologia display.....</b>	<b>12</b>		
<b>12. Mudança da água da caldeira .....</b>	<b>13</b>		
<b>13. Aquecedor de chávenas (quando previsto)..</b>	<b>13</b>		
<b>14. Distribuição do café.....</b>	<b>14</b>		
<b>15. Desligação do boiler .....</b>	<b>15</b>		
<b>16. Personalizações máquina.....</b>	<b>15</b>		
<b>17. Distribuição de água quente .....</b>	<b>16</b>		
<b>18. Distribuição das bebidas – vapor .....</b>	<b>17</b>		
<b>19. Atalhos no Ecrã Tátil .....</b>	<b>18</b>		
		<b>PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE</b>	
<b>20. Fluxo de programação do cliente .....</b>	<b>19</b>		
Menu do horário de serviço.....	19		
Seleção da língua.....	20		
Contadores.....	20		
Programação das doses .....	21		
Economy .....	23		
Lavagens.....	23		
Aquecedor de chávenas.....	24		
Temperaturas do boiler do café .....	25		
Mudança da água da caldeira.....	25		
Iluminação .....	25		
<b>21. Limpeza e manutenção .....</b>	<b>26</b>		
Lavagem alternada.....	28		
Lavagem simultânea .....	29		
Lavagem individual.....	30		
Mudança da água da caldeira .....	31		
Limpeza dos porta-filtros .....	31		
Lanças de vapor .....	32		
Lanças de água quente .....	33		
Grelha e bacia de gotejamento .....	33		
Bacia de descarga .....	33		
Carroçaria .....	33		
<b>22. Anomalias - Avarias.....</b>	<b>34</b>		
		<b>IMAGENS .....</b>	<b>IX</b>
		<b>Mudança de alimentação elétrica .....</b>	<b>XI</b>
		<b>Service Line .....</b>	<b>XX</b>



## 1. Prescrições gerais



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

**Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.**

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.  
As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- *Para produtos vendidos no mercado europeu.*  
O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.  
As crianças não devem brincar com o aparelho.  
A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.  
A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita, é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.



### ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

## 2.1 Transporte e movimentação

### Embalagem

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

### Verificações ao receber o aparelho

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

### Advertências para a eliminação da embalagem



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



## Movimentação



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

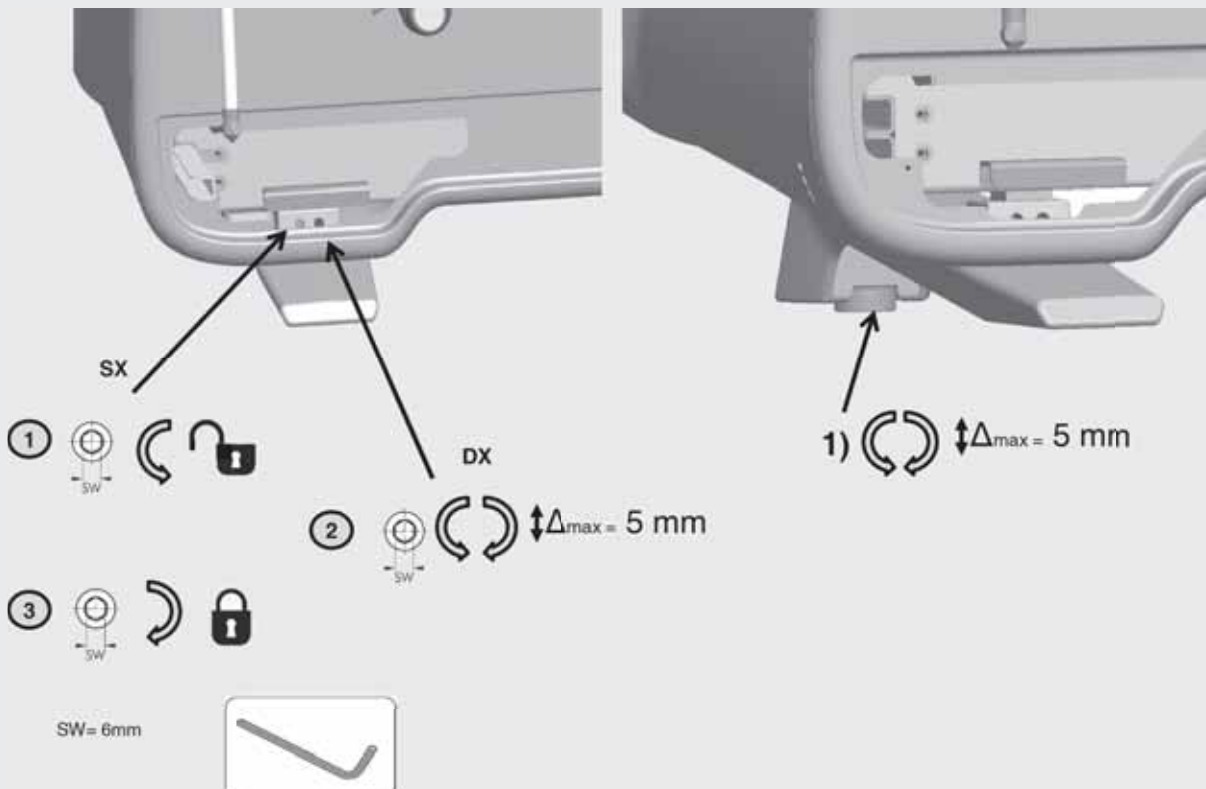
Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).

No caso de movimentação manual certificar-se de que:

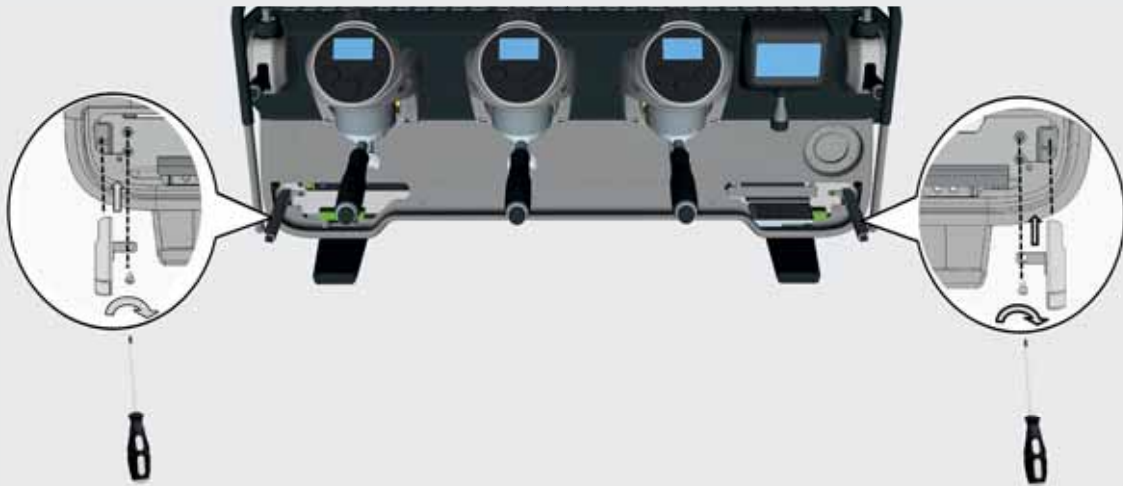
- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manejamento do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).



## Operações preliminares







## 2.2 Prescrições para a instalação

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



### 3. Prescrições elétricas para a instalação

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

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar ainda se o tipo de conexão e a tensão correspondem aos indicados na placa de dados: ver [capítulo imagens figura 1](#).

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

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

Para as máquinas com conexão monofásica: ver [capítulo imagens figura 4](#).

### 4. Prescrições hidráulicas de instalação

#### REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

#### PRESCRIÇÕES

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

#### LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

**IMPORTANTE:** o tubo de descarga, nas curvas, NÃO deve ter um andamento como indicado no [capítulo imagens figura 4](#).



## 5. Verificação da instalação



**ATENÇÃO:** TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRETO (consultar o módulo C de instalação).

### LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas pelas uniões ou pelos tubos

### FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correto do controlo de pressão
- Funcionamento correto do auto-nível
- Funcionamento correto das válvulas de expansão



**ATENÇÃO:** QUANDO A MÁQUINA ESTIVER INSTALADA E PRONTA PARA O USO, ANTES DE ENTREGAR A MESMA AO OPERADOR PARA O TRABALHO, PROCEDER A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

### GRUPOS

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

### ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2,5 litros. Consultar o manual de instruções no capítulo “Distribuição de água quente”.

### VAPOR

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



## 6. Prescrições para o operador

### INÍCIO DA ATIVIDADE



**ATENÇÃO:** ANTES DE PROCEDER AO TRABALHO, EXECUTAR UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS, SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS.

AS REFERIDAS OPERAÇÕES DEVERÃO SER REPETIDAS QUANDO A MÁQUINA NÃO EFETUA DISTRIBUIÇÕES POR MAIS DE 8 HORAS E, SEJA COMO FOR, PELO MENOS UMA VEZ POR DIA.

#### Grupos

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

#### Água quente

- Executar a substituição da água, como indicado no parágrafo "*Mudança da água da caldeira*".

#### Vapor

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

### DURANTE A ATIVIDADE

#### Distribuição do vapor

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

#### Distribuição do café

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

#### Distribuição da água quente

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

#### Limpeza do circuito do café

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



## 7. Advertências



### Perigo de queimaduras

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



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

## ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

Não colocar a máquina de café a funcionar com as mãos molhadas ou os pés descalços.

Prestar muita atenção para que o aparelho não seja acionado por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização do mesmo.

### Perigo de queimaduras

Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo aos grupos de distribuição do café, ou das lanças de distribuição do vapor e da água quente.

### Superfície de aquecimento das chávenas

Colocar na superfície de aquecimento das chávenas apenas chávenas de café, de chá e copos a utilizar com a máquina de café.

Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar na superfície de aquecimento das chávenas.

Não é permitido colocar outros objetos na superfície de aquecimento das chávenas.



### INTERRUPÇÃO DA ATIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem vigilância (por exemplo durante o encerramento das atividades), efetuar as seguintes operações:

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

**NOTA: para as máquinas que têm a possibilidade de programar o acendimento e o desligamento horário, as alimentações devem permanecer ativas somente se a função estiver ativa.**

**O incumprimento dessas regras de segurança isenta o fabricante de qualquer responsabilidade decorrente de avarias, danos causados a bens e/ou ferimentos a pessoas e/ou animais.**

## 8. Manutenção e reparações

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

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



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

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



### ATENÇÃO

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

### ATENÇÃO

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

### ATENÇÃO

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





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

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

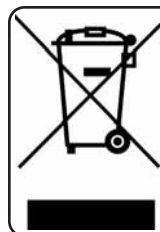
O equipamento elétrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos elétricos.



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

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

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



### COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

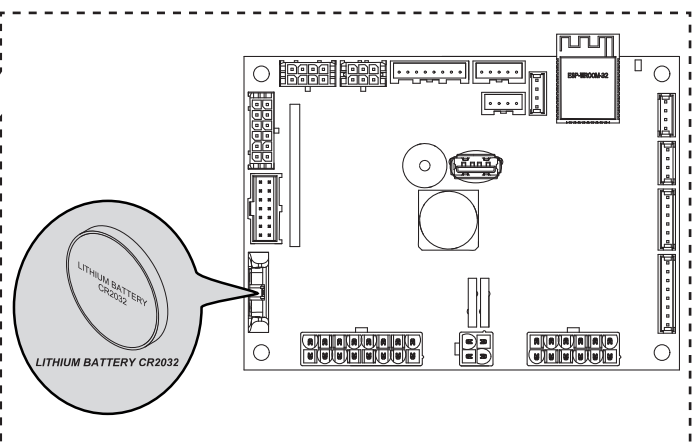
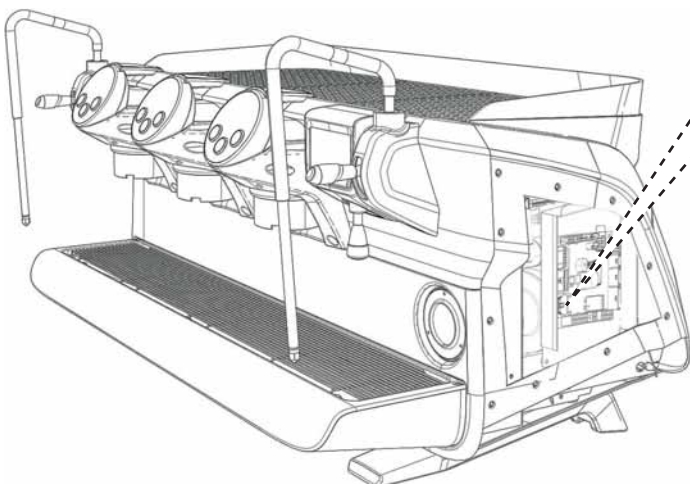
Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

## INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (composição química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do fabricante da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

### Posição da bateria





## USO

### 10. Colocação em funcionamento diária da máquina



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

1

Premir o interruptor luminoso geral para ligar a máquina.

2

Durante esta fase são carregados o boiler e a caldeira e inicia a fase de aquecimento.

3

Carregando numa das teclas a distribuição ocorrerá à temperatura alcançada naqueles momentos. Todas as outras teclas estão desabilitadas por não ter sido alcançada a pressão de trabalho. À espera que a máquina esteja pronta para ser utilizada, engatar os porta-filtros nos grupos.

4

Para que a máquina esteja pronta para o uso é preciso aguardar o alcance da pressão de trabalho estabelecida.

### Símbolos do grupo do café



**94°** Indicação da temperatura do boiler.

**4** Fase de pré-infusão, representada com o símbolo e respetiva duração.

**25** Fase de distribuição, representada com o símbolo e respetiva duração.

barra indicando o progresso total da operação.

Este símbolo aparece quando se liga o boiler do café e indica a fase de alcance da temperatura definida.

Este símbolo indica que o boiler do café está na fase de aquecimento.



## 11. Descrição da simbologia display

### NÍVEL DE ÁGUA



Este símbolo representa o nível de água na caldeira.



Durante a fase de carregamento, a parte inferior da ícone é visualizada de modo alternado.



Quando o nível ótimo foi alcançado, o símbolo



é visualizado como se segue:



### RESISTÊNCIA



Este símbolo indica que a resistência é activa e em função; a presença do aquecimento elétrico é evidenciada por um fluxo luminoso de maior espessura que atravessa a resistência.



Quando a pressão da caldeira alcançar o valor estabelecido, a ícone é representada conforme



a seguir indicado:



Indica que a resistência da caldeira é desativada.



**N.B.: o cliente não pode ativar ou desativar o aquecimento elétrico.**

Com a função de acendimento /desligação configurada, a ativação do aquecimento elétrico ocorre automaticamente.

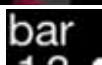
### PRESSÃO DA CALDEIRA



Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira.

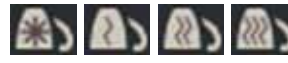


Premindo a ícone é possível visualizar o manómetro de modo analógico; no mostrador é visualizado:



Premir de novo a ícone para voltar à visualização clássica do mostrador.

### AQUECEDOR DE CHÁVENAS



Estes símbolos indicam a potência atualmente selecionada do aquecedor de chávenas.

### WIFI

Ícones de conexão WIFI:



- presença da rede sem conexão;



- conectado à rede.

### BLUETOOTH

Estes símbolos se referem à comunicação Bluetooth:



- o ícone branco indica a presença do módulo Bluetooth na máquina;



- o ícone branco sobre fundo azul indica que a máquina comunica com um moedor-doseador Bluetooth.

### USB



Este símbolo aparece no display quando é conectada uma pen drive USB.

### SISTEMAS DE PAGAMENTO

A presença deste ícone indica que a máquina está conectada a uma interface para sistemas de pagamento e foi configurada para trabalhar com ela.

Portanto, as distribuições são possíveis após a autorização por parte do sistema de pagamento.



- o ícone cinza indica a ausência de habilitação por parte do sistema de caixa.



- o ícone branco indica a habilitação por parte do sistema de caixa.

### CONTROLO DA LEVADA (SÓ SE ATIVA)

Quando aparece este símbolo animado, significa que é necessário intervir no moinho doseador para apertar ou alargar a moagem, de modo a regular a dose de café nos parâmetros corretos.

Os símbolos que são representados são:



indica que é necessário alargar a moagem. (fluxo de café inferior ao de referência).



indica que é necessário apertar a moagem. (fluxo de café superior ao de referência).


Nota: O número ao lado do símbolo (1 ou 2) indica o moinho doseador no qual é necessário intervir.

O símbolo aparece no visor em vez do símbolo do nível.




## 12. Mudança da água da caldeira



Carregar no símbolo .



Carregar no símbolo .



No mostrador será visualizada a mensagem "MUDANÇA DE ÁGUA"; da lança água quente (10) será descarregada a água da caldeira (60 a 70% cerca da capacidade total). A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente. Após o procedimento, a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

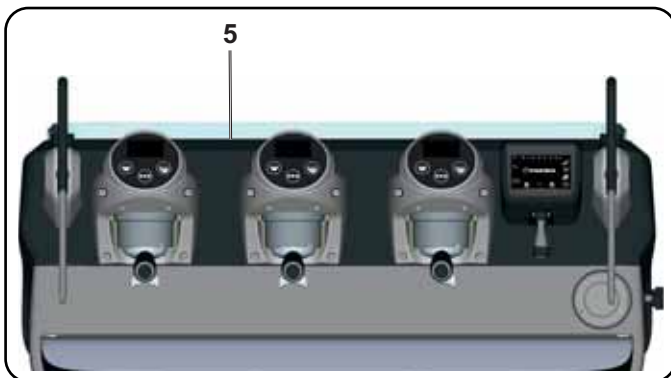


A substituição da água da caldeira deve ser efetuada pelo menos uma vez por dia.

**NOTA:** a função "MUDANÇA DE ÁGUA" pode ser programada para uma determinada hora pelo pessoal técnico: neste caso, à hora programada, aparece a mensagem de pedido.

Para mais indicações acerca desta função, consultar o capítulo "PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE / Lavagens".

## 13. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



Colocar na superfície de apoio das chávenas apenas as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido colocar outros objetos sobre a superfície.** Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.

N.B.: durante a fase de desligação automática, o aquecimento da superfície das chávenas (5) será desativado.

No acendimento automático seguinte, será restabelecida a condição deixada no momento da desligação.


Com a ativação da modalidade ECONOMY, a superfície de aquecimento das chávenas é automaticamente programada no nível 1.

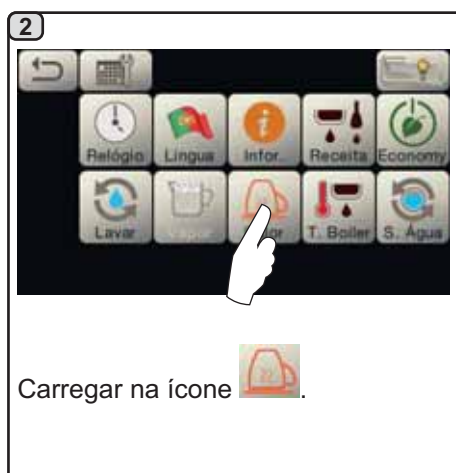



**ATENÇÃO:** não cobrir com panos o plano escalda-chávenas.

As máquinas são dotadas de aquecedor de chávenas (5) para guardar e pré-aquecer as chávenas.




Para desativar o aquecimento da superfície carregar na tecla .



Carregar na ícone .



Carregar no símbolo desejado para modificar a potência do aquecedor de chávenas e a tecla  para voltar ao menu anterior.





## 14. Distribuição do café

### Operações preliminares

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

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

Retirar no bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.

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



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

1



Premir o botão de distribuição do café relativo à dose desejada; só ficará aceso o led que corresponde ao botão selecionado.

2






Inicia a fase de infusão, representada no visor do grupo pelo símbolo  e a respetiva duração. A barra abaixo indica o progresso total da distribuição.

3




No final da infusão inicia a distribuição, representada pelo símbolo  e respetiva duração.

4

Quando se alcança a dose definida, a paragem da distribuição ocorre automaticamente. Antes de regressar à fase de stand-by, por alguns segundos, o display visualiza os parâmetros: duração total da distribuição e duração da fase de infusão.

5



Carregar o botão  para proceder a distribuições contínuas.

A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando o botão  o qualquer outro botão de dose.





## 15. Desligação do boiler

1




Manter carregado o botão  por aproximadamente 8 segundos.

2






O grupo do café passa à fase de STAND-BY.

3



60 segundos depois, sem nenhuma utilização, o grupo do café é desativado escurecendo o visor.

Premir 2 vezes seguidas em qualquer botão (  ) para regressar ao funcionamento normal.

## 16. Personalizações máquina (ativáveis pelo pessoal TÉCNICO)

### Controlo da levada


O controlo da levada é uma monitorização do fluxo de café, comparado com o respetivos fluxo de referência definido pelo técnico.


Com este sistema ativo, caso seja necessário, a máquina assinala ao utilizador se é necessário intervir no moinho doseador para apertar ou alargar a moagem, de modo a regular a dose de café nos parâmetros corretos.

O utilizador é avisado por um símbolo animado no visor dos serviços, que aparece no lugar do símbolo de nível.

Quando o símbolo aparece pela primeira vez, será acionado um sinal sonoro.

Os símbolos que são representados são:

 indica que é necessário alargar a moagem. (fluxo de café inferior ao de referência).

 indica que é necessário apertar a moagem. (fluxo de café superior ao de referência).

Nota: O número ao lado do símbolo (1 ou 2) indica o moinho doseador no qual é necessário intervir.

Após a intervenção no moinho doseador, o símbolo aparece automaticamente quando o fluxo regressa aos limites predefinidos. Para esse efeito poderá ser necessário efetuar algumas distribuições.





## 17. Distribuição de água quente




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



Colocar o recipiente adequado debaixo do distribuidor de água quente. Se necessário, regular a altura do distribuidor, deslocando-o em direção da bacia.

A distribuição pode ser efetuada de duas maneiras:



A barra debaixo dos símbolos dos botões da água  indica a temperatura da água distribuída:

barra mais comprida = temperatura maior.



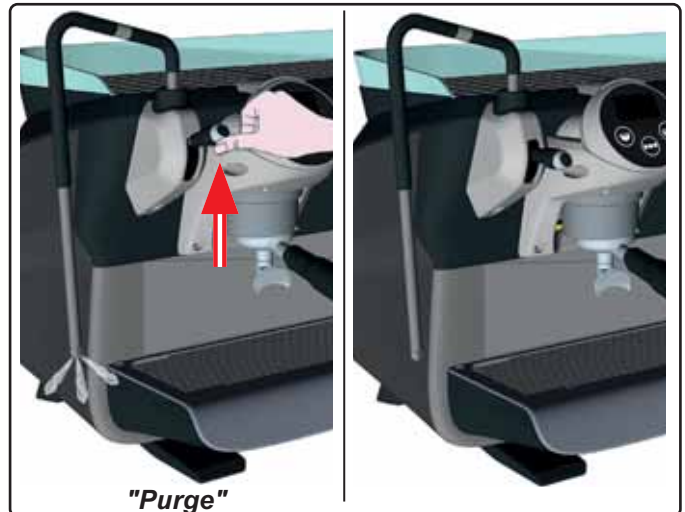
## 18. Distribuição das bebidas – vapor

A alavanca do vapor contém algumas peculiaridades que a tornam extremamente funcional.

### Função "Purge"

Uma das características mais interessantes é representada pela função "Purge", a qual consente eliminar a eventual condensação formada durante intervalos de tempo médios-prolongados entre as distribuições de vapor.

Para ativar a função "Purge" é necessário empurrar a alavanca do vapor para cima e mantê-la nessa posição por alguns segundos; a libertação da alavanca consente o regresso automático da mesma à posição de início.

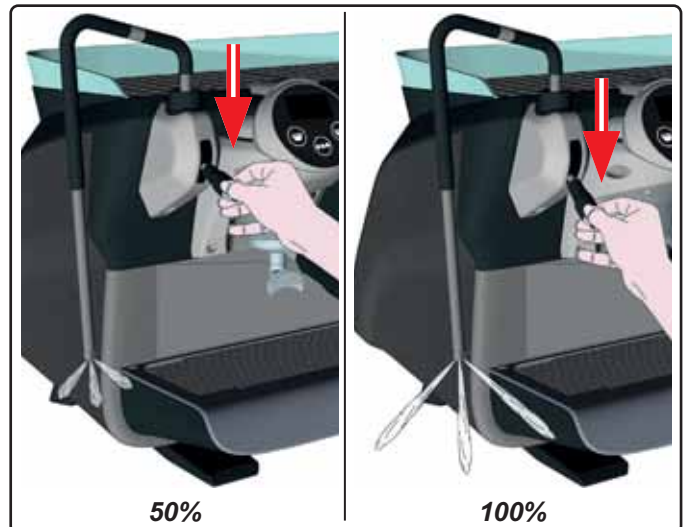


### Modularidade

Outra função interessante da alavanca do vapor consiste na distribuição modular.

Empurrando a alavanca do vapor na direção da bacia, encontram-se 2 posições diferentes para a mesma, com cada uma delas é possível obter um nível diferente de intensidade do vapor:

- posição V1 (a meio do percurso): levada a 50% para quantidades médias-pequenas de bebida a aquecer;
- posição V2 (ao fundo do percurso): capacidade máxima a 100% para grandes quantidades de bebida.



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

Mergulhar totalmente a lança do vapor (12) no recipiente com a bebida a aquecer e empurra na direção da bacia a alavanca de comando do vapor (2) para a posição mais adequada.

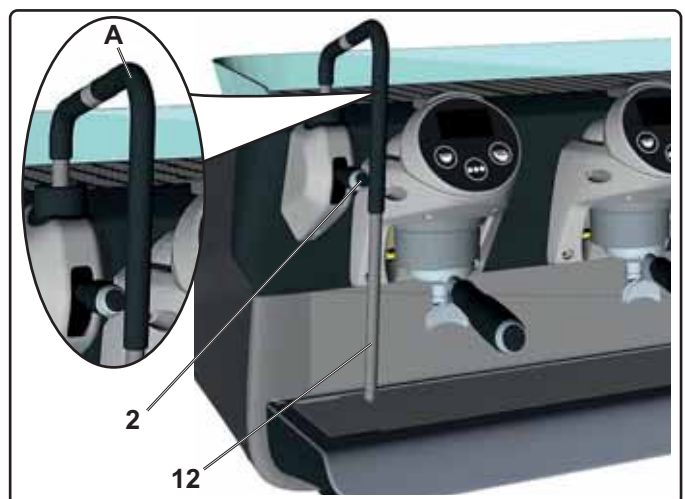
Aguardar que a bebida tenha alcançado a temperatura ou nível de emulsão desejado e em seguida voltar a colocar a alavanca de comando do vapor em baixo para interromper a saída do vapor.

### Limpeza das lanças de vapor



**No final de cada utilização:**

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





## 19. Atalhos no Ecrã Tátil

São menus de acesso rápido aos parâmetros mais utilizados na máquina.

**Atalho do menu "Botões do grupo"**  
NOTA. Predefinido o grupo da direita. Para regular outros grupos premir um dos respetivos botões .

**Atalho do menu "Temperatura do boiler"**

**Atalho do menu "Botões da água quente"**

**Atalho do menu "Pressão na caldeira"**

Para os pormenores acerca das funções, consulte os respetivos parágrafos nas páginas seguintes.



## PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

### 20. Fluxo de programação do cliente

O acesso à programação efetua-se carregando no símbolo



O regresso ao menu anterior ou à saída da programação

ocorre carregando no símbolo



### Menu do horário de serviço

1

Carregar no símbolo

#### DESLIGAÇÃO / LIGAÇÃO AUTOMÁTICA

A máquina pode ser configurada para desligar-se e ligar-se em horários programados.

**N.B.:** quando a máquina funciona com ligação/desligação automática, não utilizar o interruptor geral (1) para desligar a máquina, pois nessa condição não é possível o funcionamento da ligação automática.

#### LIGAÇÃO FORÇADA

Carregar no símbolo para forçar a ligação.

**N.B.:** o forçamento da ligação não modifica os horários de ligação/desligação programados.

**Nota:** agora, a máquina permanecerá ligada até ao horário de desligação seguinte.

Para que volte imediatamente à condição de desligação por relógio é necessário desligar e ligar novamente a máquina, no interruptor geral (1).

2a

Aceder ao menu do horário de serviço carregando no símbolo

Menu Relógio On/Off

Eco

8:10

18:30

feito segunda

OK

Os parâmetros que podem ser configurados são:

**ATIVO** - ligação / desligação no horário: SIM, NÃO, ECO (durante a fase de desligação a resistência não é desativada completamente e permite manter a pressão na caldeira a um valor de 0,2 bar).

**ON** - (horário de ligar);

**OFF** - (horário de desligar);

**FECHADO** - (dia de fecho).

2b

Carregar no símbolo para regular a hora.

Menu Relógio Tempo

Horas 15

Minutos 14

feito 24:00

OK

Os parâmetros que podem ser configurados são:

**HORAS, MINUTOS, ESTILO** - (24:00 ou AM/PM).

2c

Carregar no símbolo para regular a data.

Menu Relógio Data

Dia 22

Mês 2

Ano 2015

OK

Os parâmetros que podem ser configurados são:

**DIA, MÊS, ANO.**





## Seleção da língua

Carregar no símbolo .

Carregar no símbolo da língua desejada.


## Contadores


1

Carregar no símbolo .


2

Escolher qual tipo de contadores visualizar.



**Contadores**  ou

**Contadores Seleção** .


3a

No menu **Contadores**  os parâmetros que são contabilizados são:

- Café Grupo:** - (número de bebidas à base de café);
- Água** - (número de fornecimentos de água);
- Vapor** - (inativo);
- Vapor + Ar** - (inativo);
- Leite quente** - (inativo);
- Leite frio** - (inativo);
- Total Café** - (número total de bebidas à base de café).

Passar as opções usando as setas  e .

3b

No menu **Contadores Seleção**  os parâmetros contabilizados são os relativos aos botões individuais.

Exemplo de contadores de seleção de um grupo do café :

Exemplo de contadores de seleção das doses de água :



### CAFÉ

1

Carregar no símbolo .

2


Carregar num dos grupos do café (por exemplo o Grupo 3).

3



No visor dos serviços, são visualizados os símbolos dos botões programáveis.


4

Premindo um dos botões do café (por exemplo o Botão ) , aparecem os seguintes parâmetros no visor dos serviços:

 dose de água;  tempo de pré-infusão;  tempo de blooming.

Mantém-se o botão em questão no visor do grupo.













NOTA. O botão  pode ser também programado como DOSEADO: premir o símbolo  na janela de visualização dos parâmetros:


Premir o símbolo  para regressar à modalidade CONTÍNUO.


As outras funções do botão  permanecem inalteradas em ambas as configurações.

5


Todos os parâmetros podem ser modificados pelo utilizador:

-  dose de água (nos botões  );
-  tempo de pré-infusão (nos botões  );
-  tempo de blooming (premindo o símbolo  , este último transforma-se em  permitindo a modificação do tempo nos botões   . Premir novamente o símbolo  para sair da fase de modificação).

Premir o símbolo  para confirmar os dados introduzidos.

NOTA DE EXEMPLO  : **3.5** representa a duração em segundos da fase de pré-infusão.  
**1.0** representa a duração em segundos da fase de blooming.

6

TESTE. Carregando no símbolo  , inicia a distribuição e aparece no visor dos serviços a página seguinte:

Os parâmetros visualizados são:

**Dv**: contagem incremental dosadores volumétricos

**tG**: tempo de distribuição

**TB**: temperaturas instantânea do boiler do café

**RB**: % ativação resistência do boiler do café

**P**: pressão na caldeira

**Rc**: resistência da caldeira

**SL**: mudança da água da caldeira

**Evc**: Eletroválvula de carregamento da caldeira





1

Carregar no símbolo .

2


Carregar na no símbolo da água. Os parâmetros que podem ser configurados são:  
**SET...** - para definir o tempo de distribuição;  
**%** - para definir a temperatura da água.

NOTAS.-  1 o canto vermelho em cima à esquerda do símbolo, indica o botão em fase de modificação.  
 - a fase de TESTE dos botões da água, é toda igual à dos botões do café.


Premir o símbolo  para confirmar os dados introduzidos.

## Programação das doses de água para "auto-aprendizagem"

1

Colocar debaixo do distribuidor da água quente, um recipiente adequado à quantidade que se deseja definir e premir o símbolo .

2

O som do besouro e o canto vermelho em cima à esquerda do símbolo  indicam a fase de AUTO-APRENDIZAGEM.


3

Premir o botão a programar. Quando, no recipiente for alcançado o nível desejado, premir novamente o botão. Continuar a eventual programação de todos os botões.



4


Premir o símbolo  para sair da fase de AUTO-APRENDIZAGEM.

5

Desaparece o som do besouro e o canto vermelho em cima à esquerda do símbolo .

6


São mostrados os tempos de distribuição e as temperaturas introduzidas da água, dados esses que podem ser corrigidos manualmente nos botões  .

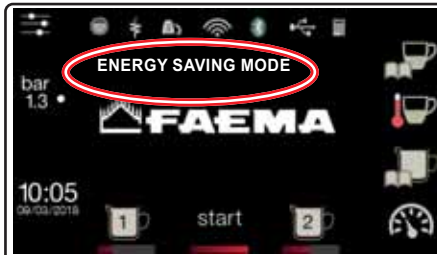
No fim das operações, confirmar os valores premindo o botão .



## Economy



Carregar no símbolo 



Aparece no visor a mensagem da figura.

Durante esta fase:

### - caldeira

- se a pressão na caldeira for configurada com um valor superior a 1,2 bar, a pressão baixa para 0,8 bar;
- se a pressão na caldeira for configurada com um valor inferior a 1,2 bar, a pressão baixa de 0.4 bar em relação ao valor configurado.

### - aquecedor das chávenas

- é automaticamente configurado no nível 1.

### - iluminação

- as luzes da máquina são desativadas.

### - visor

- é reduzida a luminosidade em o visor.


### - grupos do café

- permanecem ativos.

Carregar em qualquer botão de distribuição para sair da modalidade ECONOMY e voltar à fase de trabalho da máquina.

## Lavagens



Carregar no símbolo 




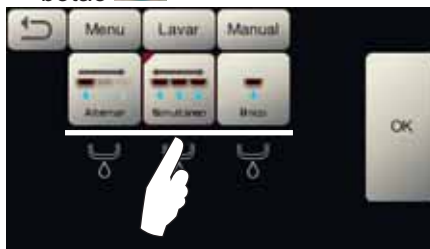
Escolher uma das seguintes lavagens:

- **Café** 


- **Horário** 


3) **Lavagem do café:** carregar no

botão 



- Escolher o tipo de lavagem a efetuar   ;

- confirmar com o botão  ;
- seguir as indicações do visor para a execução.

4) **Horário:** carregar no símbolo 

Este menu permite a programação dos horários em que aparecem os pedidos de mudança da água da caldeira e de lavagem do circuito do café.

Escolher qual dos seguintes horários programar:



- **Mudança** 

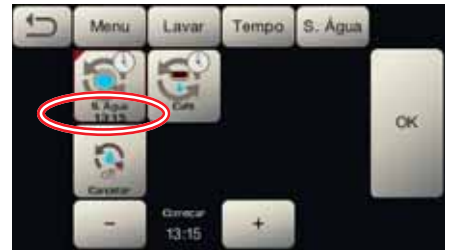
- **Café** 







4a

**Mudança:** carregar no símbolo 



Modificar a hora de acordo com as próprias exigências.

Confirmar com o botão .

O novo horário aparece abaixo do botão .

NOTAS. A função "MUDANÇA" com pedido por horário é programada pelo pessoal técnico, o qual tem também a faculdade de ativar, ou não, a função "bloqueio".


Com o "bloqueio" ativo, se a mudança da água não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.


Com o pedido por horário programado, o utilizador só tem a possibilidade de modificar a hora em que aparece o pedido.


4b



**Café:** carregar no símbolo 



Escolher que tipo de lavagem do café se pretende efetuar. Por exemplo .

Modificar a hora de acordo com as próprias exigências e confirmar com o botão .

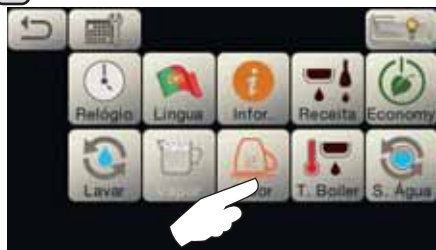
O horário aparece abaixo do botão .

NOTAS. É possível apagar o pedido de lavagem a hora programada pressionando o botão ; neste caso, abaixo do botão  não aparece nenhum horário.

Português

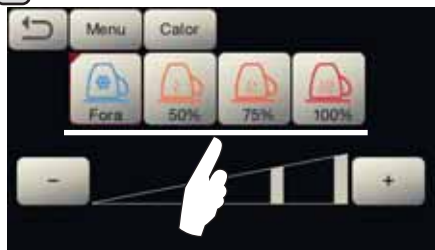
## Aquecedor de chávenas

1



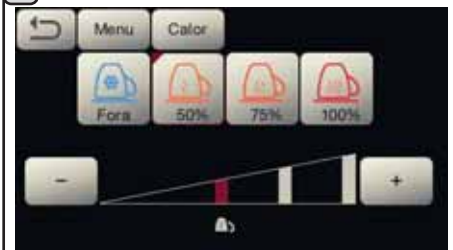
Carregar no símbolo .

2



Selecionar o nível de aquecimento.

3



São possíveis outras modificações com os botões "+" e "-".









## Temperaturas do boiler do café

1

Carregar no símbolo .


2


Configurar os valores desejados com os botões  .

Confirmar os dados introduzidos com o botão  ou sair deixando os dados anteriores carregando no símbolo .

## Mudança da água da caldeira

1

Carregar no símbolo .

 A substituição da água da caldeira deve ser efetuada pelo menos uma vez por dia.

2

Aparece no visor a mensagem "MUDANÇA DA ÁGUA" e a água da caldeira será descarregada pela lança da água quente (60 a 70% aproximadamente da capacidade total).

## Iluminação

1

Carregar no símbolo .

2

Este menu permite a regulação das luzes da máquina. Em pormenor:

- **painel traseiro** 
- **luz dos grupos** 

Configurar os valores desejados com os botões  .

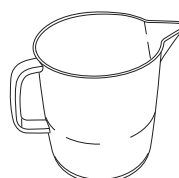
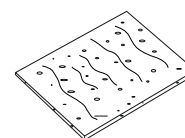
As modificações estarão ativas após se ter confirmado os dados inseridos com o botão .

**21. Limpeza e manutenção**

Para a aplicação correta do sistema de segurança alimentar (HACCP) seguir as indicações deste parágrafo. As lavagens devem ser efetuadas utilizando os produtos originais “Service Line”, ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a idoneidade dos materiais em contato com os alimentos.

**DESCRIÇÃO GERAL DOS INTERVALOS DE LIMPEZA**

	EM CADA UTILIZAÇÃO	DIÁRIA	SEMANAL	QUANDO NECESSÁRIO OU PEDIDO PELO SW	INSTRUMENTOS A UTILIZAR
CIRCUITO DO CAFÉ		√		√	• escova <b>(1)</b> • filtro com disco de borracha <b>(2)</b> • pó detergente <b>(3)</b>
GRUPOS DO CAFÉ		√			• escova <b>(1)</b>
MUDANÇA DE ÁGUA DA CALDEIRA		√		√	
PORTA-FILTROS		√			• recipiente <b>(4)</b> • pó detergente <b>(3)</b> • esponja <b>(5)</b>
TUBO (LANÇA) DO VAPOR	√	√			• recipiente <b>(4)</b> • esponja <b>(5)</b>
TUBO (LANÇA) DA ÁGUA		√			• esponja <b>(5)</b>
GRELHA E BACIA		√			• esponja <b>(5)</b>
BACIA DE ESCOAMENTO			√		• recipiente <b>(4)</b> • esponja <b>(5)</b>
CARÇAÇA		√		√	• pano macio <b>(6)</b>
CHUVEIRO DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO (PURGA)	√				
CIRCUITO DO LEITE		√		√	• bacia de lavagem • detergente líquido
ECRÃ TÁTIL		√			• pano em microfibra
SUPERFÍCIE DE APOIO DAS CHÁVENAS		√			• esponja <b>(5)</b>

**(1)****(2)****(3)****(4)****(5)****(6)**

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



**Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.**

## LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

A finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e calcário que se depositou durante a distribuição do café. A falta de execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do circuito do café.

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

**ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS:** durante as fases de lavagem do bico sairão água quente e vapor, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

Em caso de sinalização pela máquina aparece no visor "EXECUTAR A LAVAGEM DO CAFÉ".

O pedido será repetido por uma hora ou enquanto a operação não for efetuada.

O circuito do café pode ser submetido a modalidades de lavagem diferentes:

- **sequencial:** a lavagem é executada em sequência e de maneira separa em cada grupo; é possível continuar a trabalhar nos grupos não ocupados na lavagem;
- **simultânea:** os grupos são todos submetidos à lavagem simultaneamente.

**Nota:** a duração da lavagem simultânea é de aproximadamente 7'; a duração da lavagem individual é de aproximadamente 7' por cada grupo distribuidor.

É ainda possível executar uma terceira modalidade de lavagem:

- **individual:** a lavagem pode ser efetuada num grupo específico sem obrigação de execução nos grupos restantes; é possível continuar a atuar nos grupos não ocupados na lavagem.

**Nota:** a lavagem individual não pode ser executada em caso de sinalização por parte da máquina.

**N.B.:** na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem:



**N.B.:** quando o ciclo de lavagem estiver em execução, NÃO pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina.

Em caso de falha repentina da alimentação elétrica, quando a mesma for restabelecida, no visor aparecerá a mensagem "EXECUTAR A LAVAGEM"; completar as operações de limpeza nos modos anteriormente descritos.

As lavagens efetuadas sem pedido da máquina, podem, pelo contrário, ser interrompidas por desligação e posterior ligação da máquina.

A falta de execução das lavagens programadas será memorizada pela máquina.

NOTAS. O pessoal técnico tem a faculdade de ativar, ou não, a função de "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se a lavagem não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

Para executar as lavagens, proceder como descrito nas páginas seguintes.



## LAVAGEM ALTERNADA

Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1

EXECUTAR A LAVAGEM GRUPO 1

No mostrador é visualizado o quadro da lavagem sequencial.

2

Remover o porta-filtro do grupo do café.

3

Limpar a junta de sino com a escovinha.

4

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

5

Colocar 5 g de pó detergente, equivalente a cerca de duas colheres de café.

6

Engatar o porta-filtro ao grupo 1.

7

EFETUAR A LAVAGEM GRUPO 1

Carregar no símbolo .

8

INTRODUZ. O PORTA-FILTRO GRUPO 1 premir

Carregar no símbolo .

9

LAVAGEM GR. 1 015%

Iniciará o ciclo de lavagem do grupo 1. Aparece no visor a mensagem "LAVAGEM GR1" seguida da percentagem de progresso.

10

RETIRAR O PORTA-FILTRO GRUPO 1 premir

No fim da lavagem do grupo 1, aparece a mensagem "RETIRAR O PORTA-FILTRO DO GRUPO 1".

11

Retirar o porta-filtro e carregar no símbolo .

A indicação com a barra de progresso, aparecerá no visor do grupo.

12

PASSAGEM POR AGUA GR. 1 065%

Aparece no visor a mensagem "ENXAGUAMENTO GR1" seguida da percentagem de progresso.

13

EFETUAR A LAVAGEM GRUPO 2 premir

No fim do enxaguamento do grupo 1, aparece a mensagem "EFETUAR A LAVAGEM DO GRUPO 2".

14

Repetir as operações acima descritas para todos os grupos da máquina.

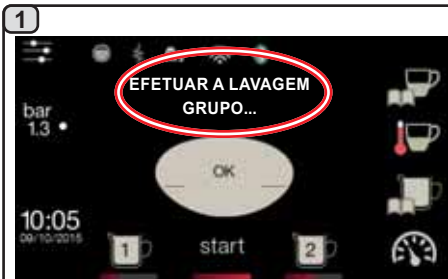


Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

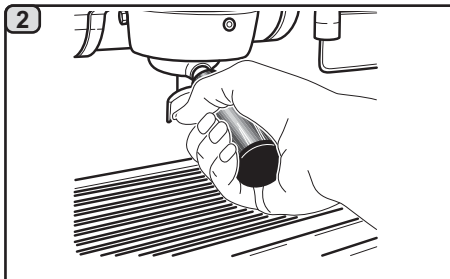


## LAVAGEM SIMULTÂNEA

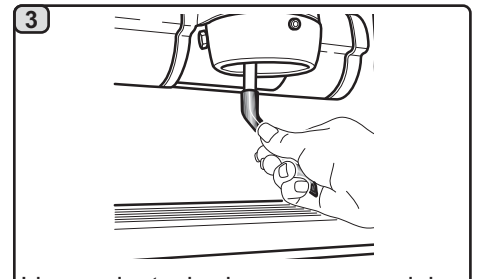
Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.



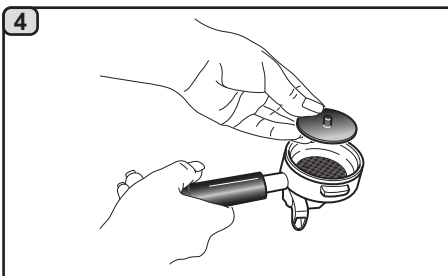
No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea.



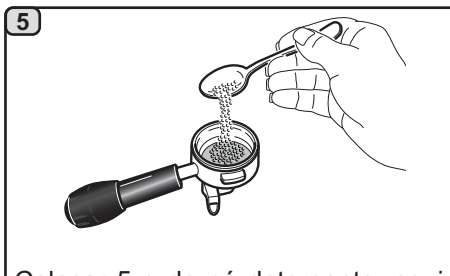
Remover o porta filtro do grupo café.



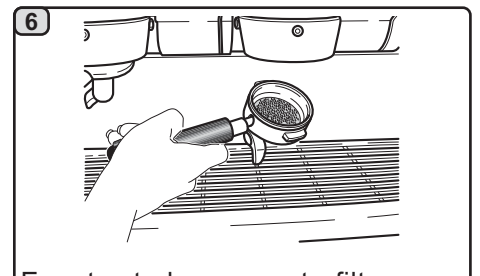
Limpe a junta de sino com a escovinha.



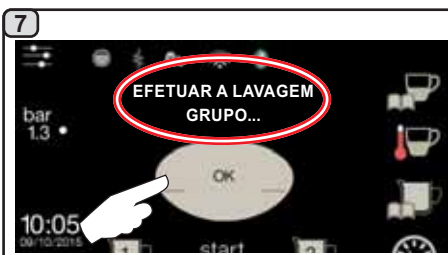
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.




Colocar 5 g de pó detergente, equivalente a cerca de duas colheres de café.




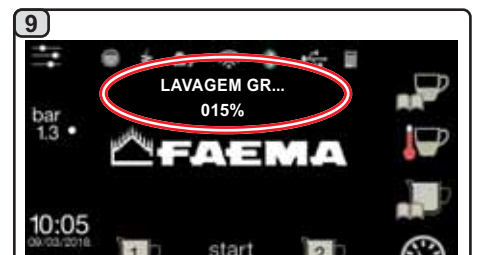
Engatar todos os porta-filtros nos grupos.



Carregar no símbolo .



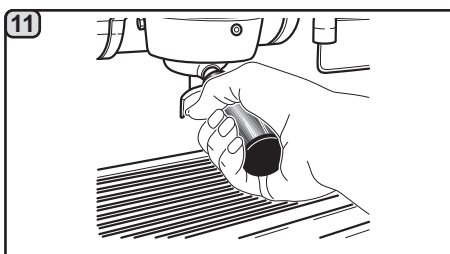
Carregar no símbolo .





Terá início o ciclo de lavagem e aparecem no visor as mensagens "LAVAGEM GR..." em modo alternado, seguidas da percentagem de progresso.

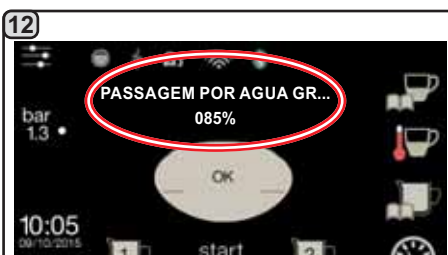


No fim da lavagem, aparece a mensagem "RETIRAR O PORTA-FILTRO".



Retirar os porta-filtros dos grupos do café e carregar no símbolo .

A indicação  com a barra de progresso, aparecerá no visor do grupo.



Aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO DO GR..." em modo alternado, seguida da percentagem de progresso.



No fim da fase de enxaguamento, a lavagem está completada.



Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.





**LAVAGEM INDIVIDUAL:** não executável em caso de sinalização por parte da máquina.

*Trabalho a efetuar no fim de um dia de trabalho em todos os grupos*

1

Carregar no símbolo

2

Carregar no símbolo

3

Carregar no símbolo

4

Carregar no símbolo

5

Escolher o grupo que será submetido à lavagem.

6

Remover o porta-filtro do grupo do café.

7

Limpar a junta de sino com a escovinha.

8

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

9

Colocar 5 g de pó detergente, equivalente a cerca de duas colheres de café.

10

Encaixar o porta-filtro no grupo.

11

Carregar no símbolo

12

Iniciará o ciclo de lavagem. Aparece no visor a mensagem "LAVAGEM GR..." seguida da percentagem de progresso.

A indicação com a barra de progresso, aparecerá no visor do grupo.

13

No fim da lavagem do grupo, aparece a mensagem "RETIRAR O PORTA-FILTRO DO GRUPO..."

14

Retirar o porta-filtro e carregar no símbolo

15

Aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO DO GR..." seguida da percentagem de progresso.

16

No fim da fase de enxaguamento, a lavagem está completada. Repetir as operações acima descritas para os grupos que se deseja submeter à lavagem.

⚠ Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.



## MUDANÇA DA ÁGUA DA CALDEIRA - Trabalho a efetuar pelo menos uma vez por dia

1

Carregar no símbolo 

2

Carregar no símbolo 

3

Aparece no visor a mensagem "MUDANÇA DA ÁGUA" e a água da caldeira será descarregada pela lança da água quente (60 a 70% aproximadamente da capacidade total).  
A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente.  
Após o procedimento, a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

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

1

Num recipiente adequado, que não seja de alumínio nem de ferro, colocar um litro de água quente (50 a 80°C) e 10 g de pó detergente, equivalente a cerca de 4 colheres de café.

2

Retirar os filtros dos porta-filtros.

3

Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução durante pelo menos 15 minutos.  
**NOTA:** Mergulhar apenas as parti metálicas.

4

Remover com uma esponja não abrasiva eventuais resíduos e enxaguar com abundante água fria corrente.

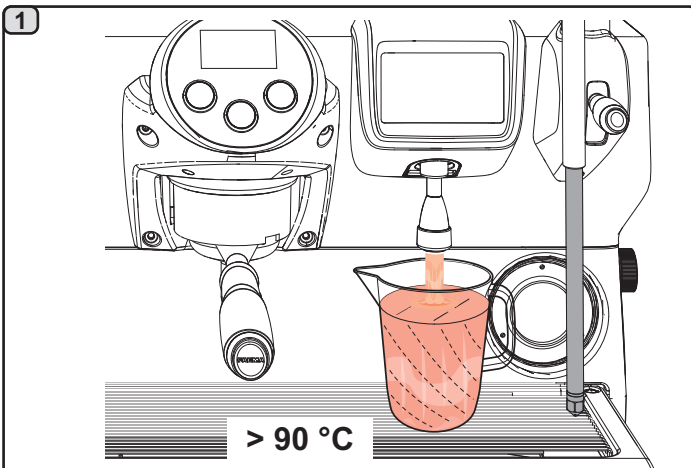
5

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

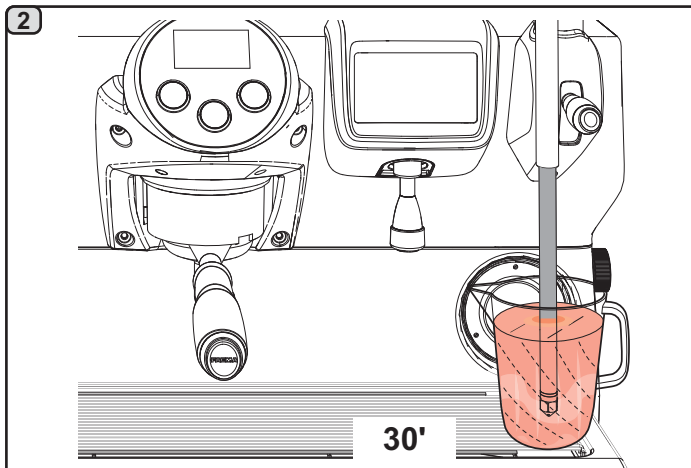
Português



## LIMPEZA LANÇAS DE VAPOR - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho

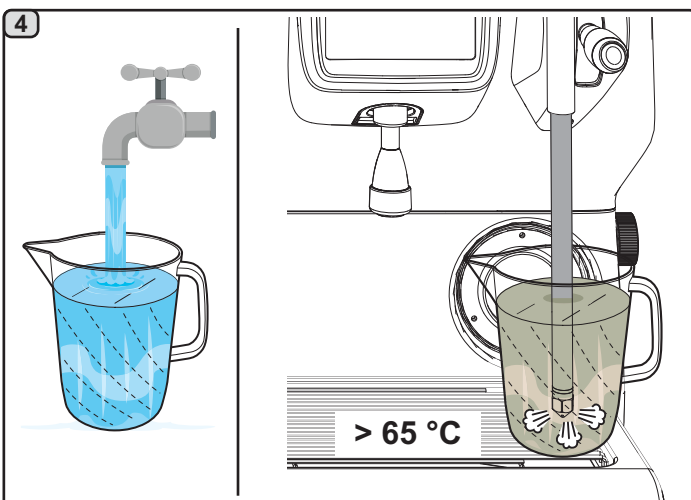


Extrair da caldeira, num recipiente adequado, a quantidade necessária de água quente (> 90 °C) para cobrir a parte de lança que entrou em contacto com o leite.



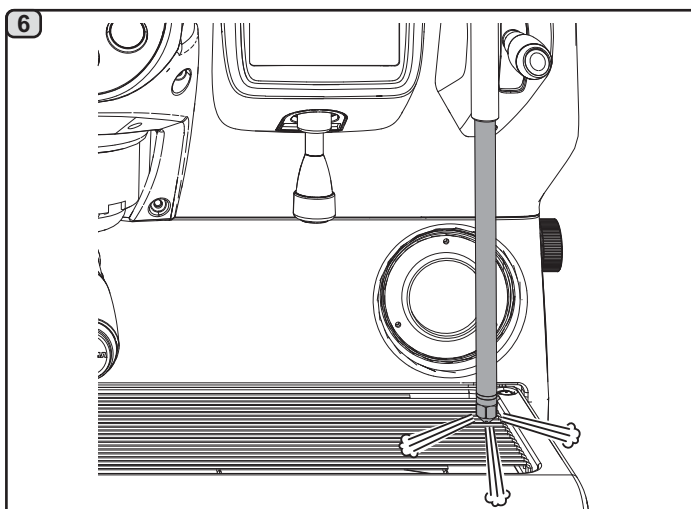
**MANUAL** **AUTOMÁTICA**  
Deixar a lança de molho durante pelo menos 30 minutos.

3 Deitar fora a água e enxaguar bem o recipiente.

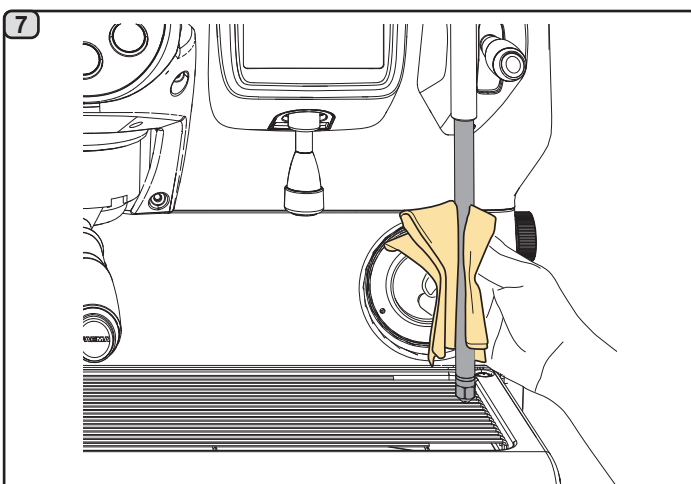


Aquecer, com a lança, a uma temperatura de pelo menos 65°C a quantidade necessária de água fria para cobrir a parte de lança que entrou em contacto com a água quente utilizada no ponto 1).

5 Deitar fora a água e enxaguar bem o recipiente.



Dirigir o tubo na direção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando especial atenção, distribuir vapor durante 10 segundos.



Enxugar a lança com uma esponja limpa ligeiramente humedecida e que não deixe resíduos de fibras.



NÃO utilizar produtos abrasivos.

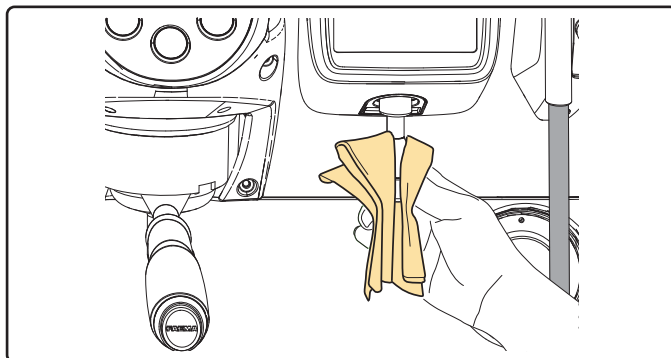


## LANÇA DE ÁGUA QUENTE - *Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho*

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



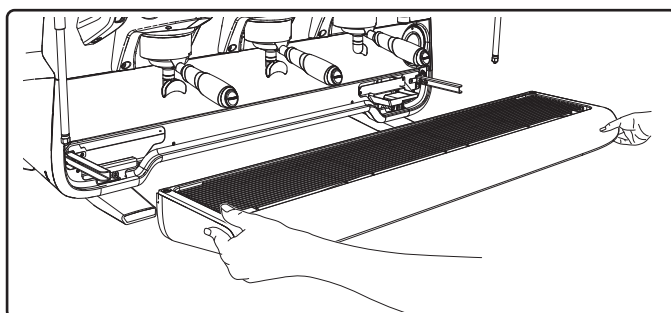
NÃO utilizar produtos abrasivos.



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

## GRELHA E BACIA DE GOTEJAMENTO - *Intervenção a efetuar ao fim de um dia de trabalho*

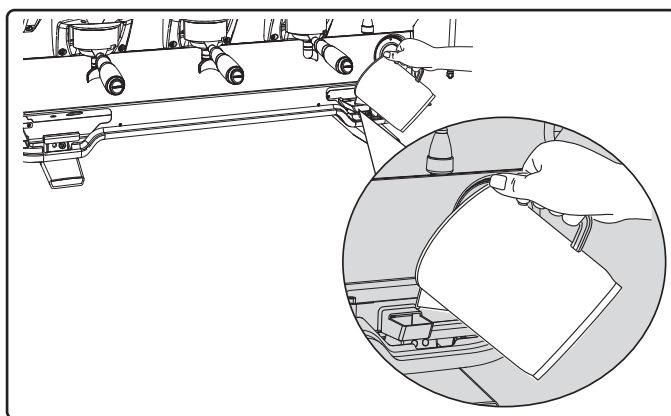
1. Retirar a grelha da bacia
2. Puxar a bacia para fora.
3. Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.



## BACIA DE DESCARGA

**- Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho**

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

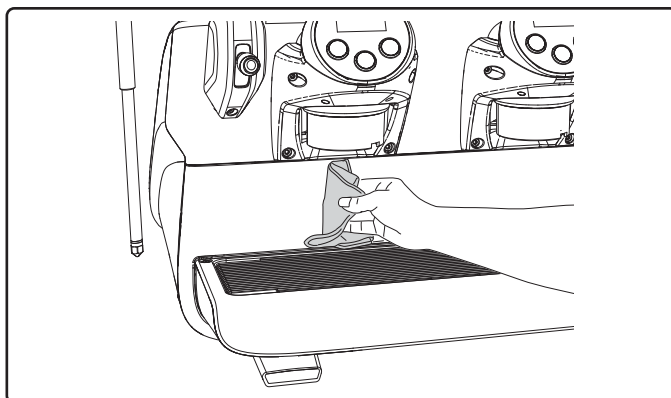


## CARROÇARIA - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

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

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

NOTA: ligeiras variações de cor da superfície não devem ser consideradas um defeito mas uma características exclusiva deste manufacto.




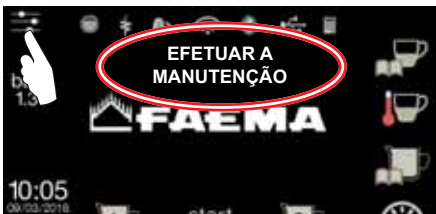

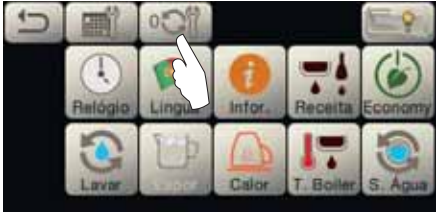


**22. Anomalias - Avarias****Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:**

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


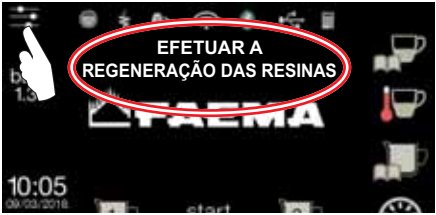

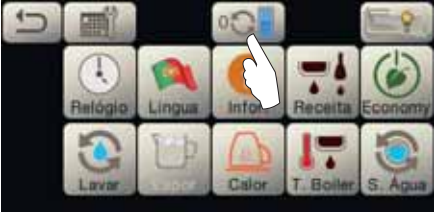



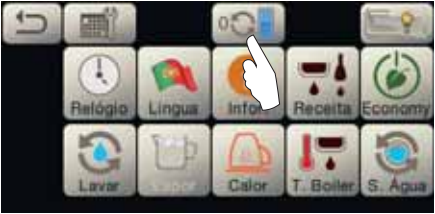



<b>ANOMALIA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
A máquina de café não funciona e os visores estão desligados.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar a posição do interruptor geral (1).
Perda pelo bordo do porta-filtro (15).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de distribuição do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
O café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furos de saída do porta-filtro (15) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água por baixo da máquina.	Esgoto entupido. Furo da bacia de descarga entupido.	Limpar. Limpar.
Máquina quente, não distribui café.	Torneira da rede ou torneira anti-calcário fechadas. Falta de água da rede.	Abriu as torneiras. Aguardar o regresso do fornecimento da água ou chamar um canalizador.
O nível automático permanece ligado.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

**Mensagens de modo explícito**

<b>MENSAGEM</b>	<b>CAUSA : quando é visualizada</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
<b>Máquina fria Aguardar</b>	Esta mensagem é visualizada no display premindo uma tecla qualquer de distribuição quando do acendimento da máquina, até quando a pressão da caldeira serviços se encontra abaixo da pressão de trabalho configurada.	Uma vez alcançada a pressão de trabalho a mensagem desaparece automaticamente.
<b>Proceder à manutenção</b>	<p>Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir uma intervenção de manutenção. Para eliminar temporaneamente a mensagem, carregar no símbolo  para acessar a programação:</p>  <p>e carregar no símbolo  para eliminar a mensagem:</p>  <p>A mensagem será novamente visualizada aquando do acendimento seguinte da máquina através do interruptor.</p>	<p>Contactar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até quando a manutenção não for realizada. Nota. a necessidade de efetuar a manutenção é memorizada pela máquina.</p>





<p><b>Proceder à regeneração das resinas</b></p>	<p>Esta mensagem é visualizada quando as resinas do adocedor têm de ser regeneradas (Ver instruções sobre a manutenção do adocedor)</p>	<p>Uma vez realizada a regeneração das resinas, carregar no símbolo  para acessar a programação:</p>  <p>e carregar no símbolo  para eliminar a mensagem:</p>  <p>Nota: a necessidade de efetuar a regeneração das resinas é memorizada pela máquina.</p>
<p><b>Substit. Filtr</b></p>	<p>Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir a substituição do filtro de água. Para eliminar temporaneamente a mensagem, carregar no símbolo  para acessar a programação:</p>  <p>e carregar no símbolo  para eliminar a mensagem:</p>  <p>O mensagem aparecerá novamente em intervalos regulares.</p>	<p>Contatar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até se substituir o filtro. Nota: a necessidade de substituir o filtro é memorizada pela máquina.</p>
<p><b>Máquina apagada</b></p>	<p>Esta mensagem é visualizada quando foi programado o acendimento e o apagamento automático da máquina. A mensagem indica que a máquina está desligada e se encontra em estado de stand-by.</p>	<p>Para programar o acendimento e a desligação automática, ver a parte manual dedicada aos "Menu do horário de serviço". Premir um dos botões    para forçar a ligação.</p>
<p><b>Mensagens relativas às lavagens</b></p>		<p>Ver capítulo "Limpeza e manutenção" deste manual.</p>



*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

## 索引

	页码		页码
1. 一般规则.....	2		
2.1 运输与搬运.....	3		
2.2 安装规则.....	5		
3. 电气安装规则.....	6		
4. 水安装规则.....	6		
5. 安装检查.....	7		
6. 员工操作机器的规则.....	8		
7. 注意事项.....	9		
8. 保养和维修.....	9		
9. 拆解机器.....	10		
<b>使用</b>			
10. 日常操作.....	11		
11. 显示符号说明.....	12		
12. 更换锅炉中的水.....	13		
13. 暖杯器（在适用的情况下）.....	13		
14. 冲泡咖啡.....	14		
15. 关闭锅炉.....	15		
16. 机器定制（可由技术人员激活）.....	15		
17. 热水分配.....	16		
18. 蒸汽分配.....	17		
19. 触摸屏快捷方式.....	18		
		自定义程序	
		20. 数据流程图.....	19
		工作时间菜单.....	19
		语言选择.....	20
		柜面.....	20
		经济.....	23
		清洗.....	23
		咖啡锅炉的温度.....	25
		更换锅炉中的水.....	25
		灯.....	25
		21. 清洁和维护.....	26
		22. 缺陷 - 故障.....	34
		<b>插图</b>	<b>X</b>
		更换电源	<b>XI</b>
		保养产品	<b>XX</b>



## 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。  
请将本手册保存在易于查阅的地方，以方便参考。

- 此机器的设计用途为仅用于以热水或蒸汽制作特浓咖啡和热饮料，并具有暖杯功能。请勿用于其他用途。
- 此机器的安装地点必须确保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。
- 本电器不适合身体、感官或心智有障碍、或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用，避免让他们在没有人照看、监督或指引的情况下使用本电器。  
应照看好儿童，确保他们不会玩耍本电器。
- 正常使用期间，务必有人照看。
- 此机器不得在户外使用。
- 如果存放机器的房间温度可能降到零度以下，请清空锅炉和水循环管。
- 不要将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：评估的声压级别 74 dB(A) (+/- 2.5dB)。
- 如果电源线损坏，则只能由合格和经授权的技术员更换。
- 若使用不当或未按上述设计用途使用，此机器可能成为危险源。由于使用不当造成的机器损坏，制造商概不负责。



## 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

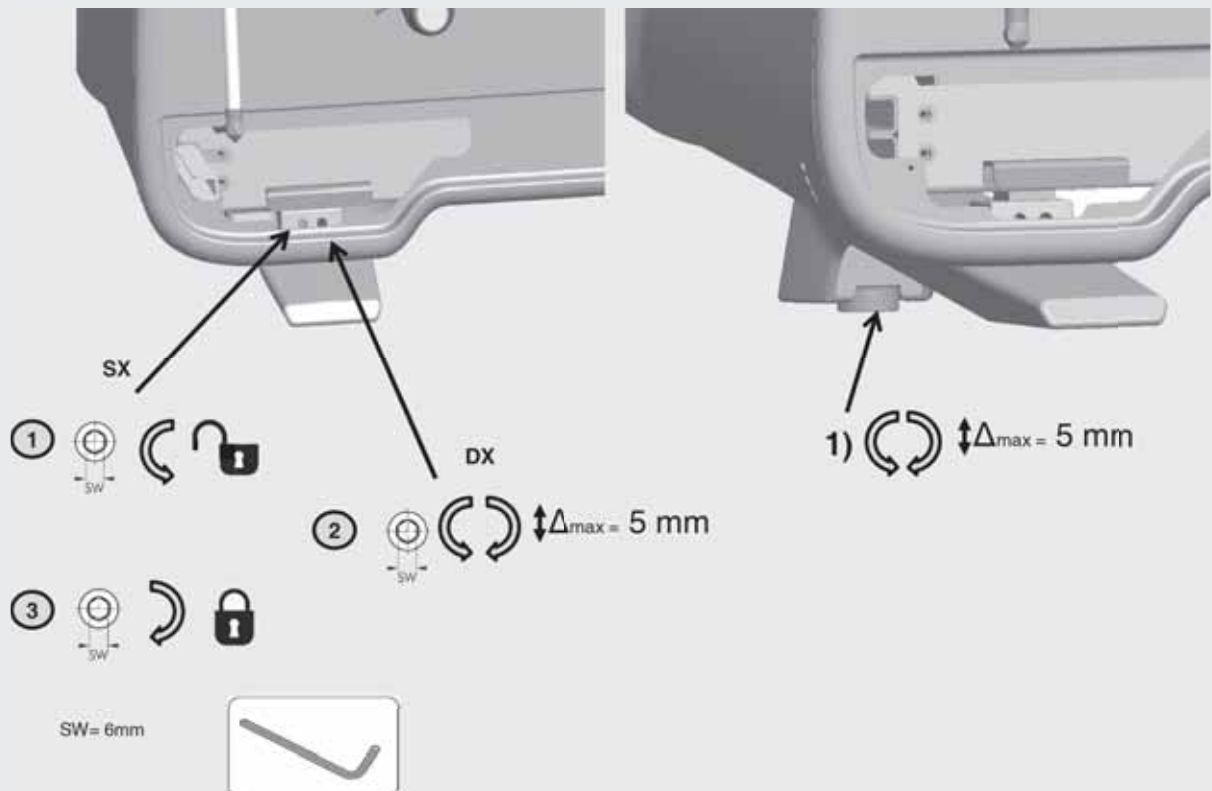


负责移动机器的人员必须熟知移动重物的风险。  
必要时，使用正确的起重设备小心地搬运机器（例如：叉车）。  
如果手动搬运机器，请确保：

- 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）。



## 初步操作





## 2.2 安装规则

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



### 3. 电气安装规则

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

如果电源不能正常工作，设备可能会导致短暂的电压降。

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

不宜使用转接装置、组合插头、和/或接线板。

检查连接方式和电压是否与铭牌上的信息一致：见章节插图 1。

对于 Y 型连接的机器：见章节插图 2。

对于  $\Delta$  型连接的机器：见章节插图 3。

对于单相连接的机器：见章节插图 4。

### 4. 水安装规则

#### 用水要求

咖啡机中使用的水必须是饮用水（详见现行的法律法规）。

检查机器的进水：pH值和氯化物值符合现行法律规定。

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

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

#### 警告

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

#### 水路连接

将机器放置在水平的表面上，并通过调整和固定底部将其稳定。

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

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

排水管：将排水管的一端引入含虹吸管的排水渠内以便进行检查和清理。

重要提示：如章节插图 4 所示，不得弯曲排水管。



## 5. 安装检查



警告：安装完毕后，请检查机器是否工作正常（参见安装模块 C）。

### 水路连接

- 连接处或管道无泄漏

### 功能

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



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

### 分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

### 热水

- 持续分配热水（按下相应按钮），至少使用 2,5 升水。  
请参阅用户手册中的“热水分配”一章。

### 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

- 按照“更换锅炉中的水”这一节中的说明对水进行更换。

蒸汽

- 使用相应的按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。

操作期间

蒸汽分配

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

冲泡咖啡

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

热水分配

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

清洁冲泡管路

- 请阅读指定的用户手册部分，学习如何清理这些管路。





## 7. 注意事项



### 烫伤危险

标有此标志的区域会变热。在这些区域附近时，应非常谨慎。



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

### 一般事项

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

切勿湿手或赤脚操作咖啡机。

确保机器不会由儿童或任何未接受正确使用方法培训的人员操作。

### 烫伤危险

请勿将手或身体的其他部位靠近咖啡冲泡点，或附近的蒸汽和热水喷嘴。

### 暖杯盘

咖啡机的暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯、杯子和玻璃杯。

将咖啡杯放在暖杯盘上之前，确保咖啡杯内没有残留液体。

不要在暖杯盘上放置任何其他物品。



### 机器关机

当机器长时间不用时（例如下班期间），应执行以下操作：

- 按照专门章节所述清洁；
- 拔下插头或关闭主开关；
- 关闭水龙头。

注意：对于可编程自动启动或关闭的机器，只有此功能激活后才必须保持电源接通状态。

不遵守这些安全措施所造成的故障、财产损失和/或人身和/动物伤害，制造商概不负责。

## 8. 保养和维修

如果机器不能正常工作，关闭机器，关闭主开关，然后致电服务中心。

如果电源线损坏，关掉机器，联络服务中心请求更换。



在操作过程中，为确保安全，请务必遵循下列要求：

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



### 警告

由不具备合格资质的人员进行维修可能导致机器的安全性和一致性受损。

只有授权的合格技术人员才能进行维修。

### 警告

仅使用由制造商生产的原厂备件。

如果不使用原厂备件，厂家质保将不再有效。

### 警告

维修后请按照用户手册中的特定章节内容检查咖啡机的安装。



## 9. 拆解机器

电气设备不能作为普通的城市废弃物处置。

为保护环境，请遵照当地现行法律进行处理。



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

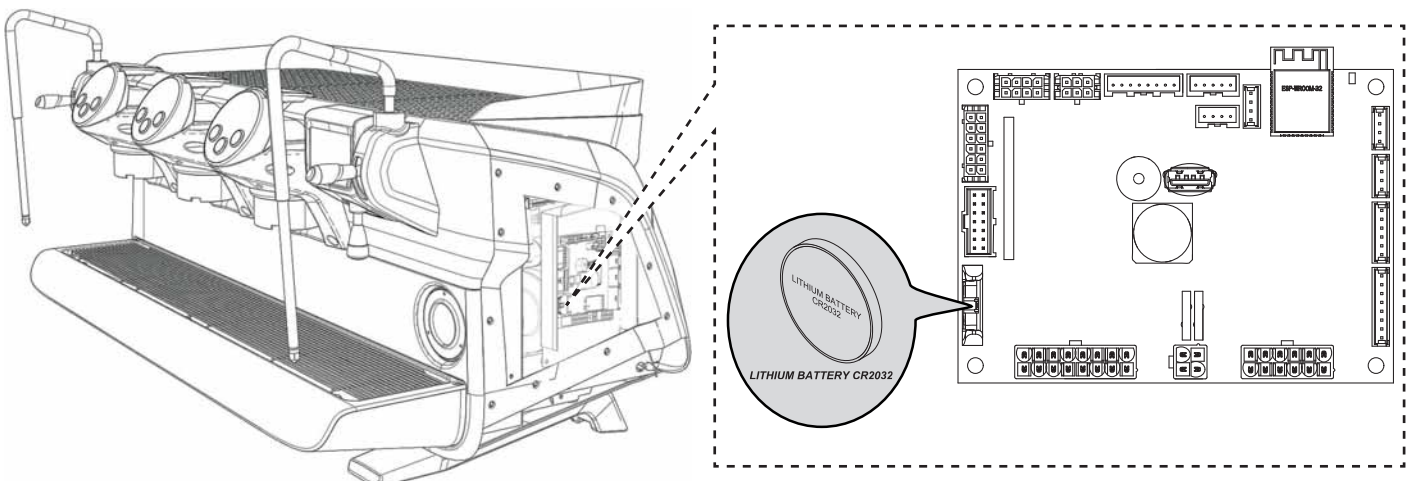
电气设备弃置不当、有悖于现行法律的，将受到行政罚款和刑事制裁。

### 环境信息

此产品中包含了一个完全内置于最终产品中的不可再充电的锂（化学成分：锂锰氧化物）纽扣电池。

回收或处理此类电池应遵循电池制造商的说明及当地/国家的处理与回收规范。

### 电池的位置





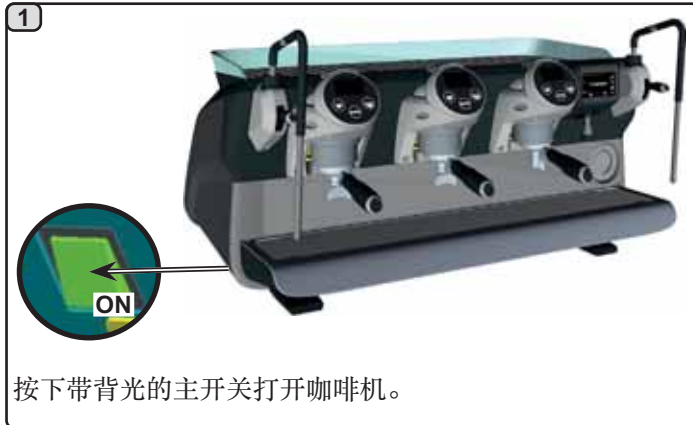
## 使用

### 10. 日常操作



“在开始使用机器之前，请确保：

- 主电源开关已打开；
- 主通水阀已打开”。




按下带背光的主开关打开咖啡机。



在这一阶段，锅炉已注水，加热阶段开始。



如按下  按键中的一个，就会以那一时刻达到的温度冲泡咖啡。  
 由于尚未达到工作压力，因此所有其他按键均已禁用。  
 等待设备做好使用准备的同时，在单元中插入过滤器支架。



在咖啡机可以使用前，预设的工作压力必须达到。

### 咖啡单元符号



**94°** 锅炉温度显示。

 **4** 预注入阶段，以  符号和相关持续时间表示。

 **25** 分配阶段，以  符号和相关时长表示。

 显示整个操作进度的状态条。

 此图标在咖啡锅炉启动时出现，表示何时达到设定温度。


 此图标表示咖啡锅炉正在加热。



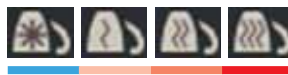
## 11. 显示符号说明

### 水位



此符号表示锅炉的水位。  
处于加载阶段时，图标的底部将会闪烁。  
达到最佳水位时，符号就会变成如下这种形式：  


### 暖杯器



这些符号表示暖杯器当前选择的电源。

### WIFI


WIFI 连接符号：



- 存在网络但未连接；
- 已连接至网络。

### 电阻



此符号表示电阻已激活并开始工作；一条较厚的发光流通过电阻表示已打开电加热。  
当锅炉压力达到设置值时，符号就会变成如下这种形式：  


### 蓝牙

这些符号指的是蓝牙通讯：



- 白色图标表示设备中存在蓝牙模块；
- 蓝色背景中的白色图标表示机器正在与蓝牙研磨器/分配器进行通讯。



这表明加热电阻已被禁用。



注意：客户无法接通或关闭电加热。  
在对开/关进行编程后，电加热会自动开始。

### USB




连接 USB 笔形驱动时，该符号就会出现在显示上。

### 锅炉压力



此符号表示锅炉的压力值。



如按下图标 ，压力表就会以模拟方式显示。这些内容将出现在显示上：



再次按下图标  以返回至常规显示模式。

### 支付系统

此图标表示设备已与支付系统的接口相连，并在配置后与其一起工作。

因此，设备便可在支付系统的批准下开始分配。



- 灰色图标表示现金系统已拒绝交易；
- 白色图标表示现金系统已批准交易。

### 流量控制（若使用）

当该图标亮起时，表示须调节研磨器/分配器以调紧或调松研磨，以便将咖啡剂量恢复至正确参数。

显示以下图标时表示：



- 需将研磨调松。  
(咖啡流量低于参照值)。
- 需将研磨调紧。  
(咖啡流量高于参照值)。

注意：图标旁的数字（1 或 2）表示必须使用的研磨器/分配器。

该图标显示在屏幕上，而不再以水位符号标示。



## 12. 更换锅炉中的水



按下按键 。



按下按键 。



以下消息会出现：“换水”。锅炉中的水将从热水喷嘴中排出（总容量的 60 - 70%）。  
分配将自动停止。  
这一步后，设备将返回至其常规功能，而锅炉将再次灌入清水。

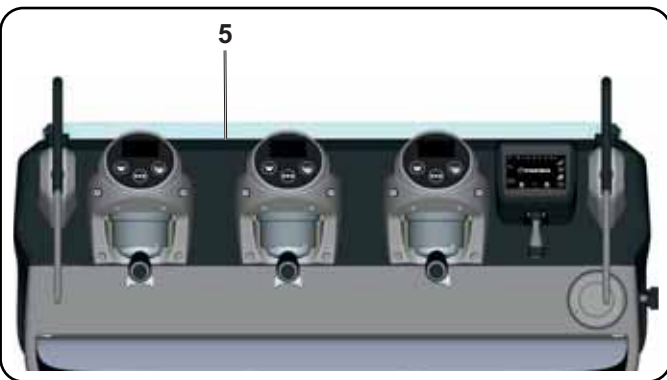


锅炉中的水必须至少一天更换一次。

注意：“换水”功能可由技术人员进行编程：在这种情况下，请求消息将出现在时间设置中。

关于该功能的更多信息可在“自定义程序 / 清洗”一章中找到。

## 13. 暖杯器（在适用的情况下）




注意事项：切勿将任何类型的布盖在暖杯器的盘上。

设备上的杯盘 (5) 可用于存放咖啡杯。  
仅将与咖啡机一并使用的咖啡杯及玻璃杯放在杯盘上。不得在盘上放置任何其他物品。  
在将杯子放在盘上之前，应将杯子彻底的倒空。

注意。咖啡机自动关闭期间，暖杯器盘 (5) 的加热会被取消激活。  
关闭设备前还在生效的条件会在下一次设备自动打开时恢复。

通过启动经济模式，暖杯器将自动设置为级别 1。



要设置暖杯器盘的电阻，请按下按钮 。



按下图标 。



按下所需的按键以修改咖啡杯的加热器盘功率与按键  以返回至前一个菜单。





## 14. 冲泡咖啡

### 初步操作

解开过滤器架并将咖啡渣存放盒中上一次咖啡所遗留的咖啡渣清空。

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

通过按压研磨盘可将咖啡粉均匀的按压在过滤器支架中。

清洁过滤器边缘才能消除最终的咖啡粉。

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



咖啡分配结束前，切勿移除咖啡过滤器。

1



按下与首选咖啡剂量对应的咖啡分配键。对应所选按键的 LED 灯将亮起。

2




启动预注入阶段后，触摸屏上会显示带  符号的冲泡头及相关时长。  
 下方的状态栏表示整个分配操作的进度。

3




注入结束时，分配就会开始，显示的符号  及相关的持续时间即表示这一过程。

4




达到咖啡剂量的设置后，分配将自动停止。  
 返回待机阶段前，显示屏将在数秒内持续显示以下参数：总分配持续时间与预注入阶段的持续时间。

5

按下  键进行连续分配。



无论是定量分配还是连续分配，都可以在按下  按键或任何其他剂量键后随时中断。



## 15. 关闭锅炉

1



按住  按键约 8 秒。

2



咖啡单元将进入待机。

3



如果在之后的 60 秒内未使用，咖啡单元将关闭，显示屏将熄灭。

连续按下任意键 (  ) 两次将返回至常规功能状态。

## 16. 机器定制 (可由技术人员激活)


### 流量控制


流量控制监控咖啡流量，比较基准为由技术人员设定的相关流量参照值。

当该系统启用时，机器将通知用户，须调节研磨器/分配器以调紧或调松研磨，以便将咖啡剂量恢复至正确参数。

用户通过显示在服务屏幕上并亮起的图标接收到通知，而不再以水位符号标示。

当第一次显示该图标时，蜂鸣器将会鸣响。  
显示以下图标时表示：

 需将研磨调松。  
(咖啡流量低于参照值)。

 需将研磨调紧。  
(咖啡流量高于参照值)。

注意：图标旁的数字 (1 或 2) 表示必须使用的研磨器/分配器。

在调节研磨器/分配器后，流量恢复到设定限值以内时，该图标将自动消失。可能需要分配数次咖啡，流量才能恢复至设定限值之内。

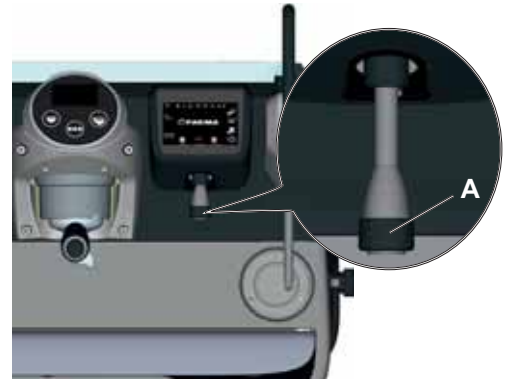




## 17. 热水分配



小心烫伤！使用适当的隔热装置 (A) 来移动热水和蒸汽棒。



将适当的容器放在热水分配器下。如果需要，可向盘 拉动来调整分配喷嘴的高度。  
水的分配可通过两种方式进行：

1

含定量按键 与 。

2

在连续模式下，使用 键。

热水按钮下方的长杆 表示水温：  
杆越长 = 温度越高。



## 18. 蒸汽分配

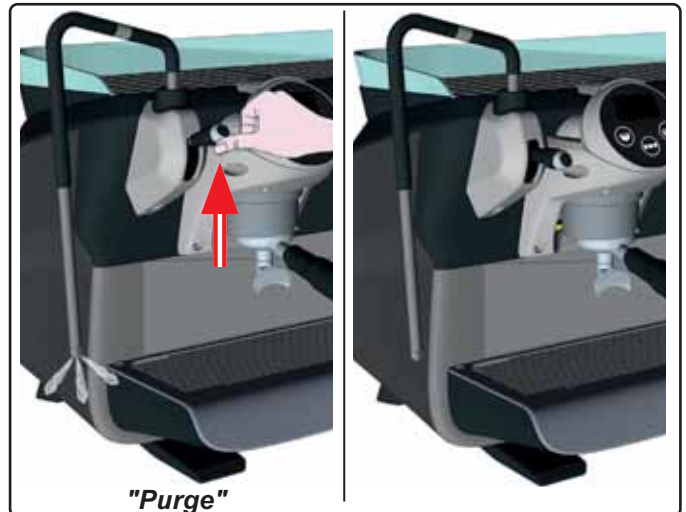
蒸汽杠杆提供的部分功能使其变得非常实用。

### “吹扫”功能

其中一项最有趣的功能便是“吹扫”功能，有了该功能，两次蒸汽分配之间因等待了或短/或长的一段时间而可能形成的冷凝现象便可消除。

要激活“吹扫”功能，请将蒸汽杆向上推并使其在该位置保留几秒钟。

释放杠杆时，它就会自动返回至起始位置。

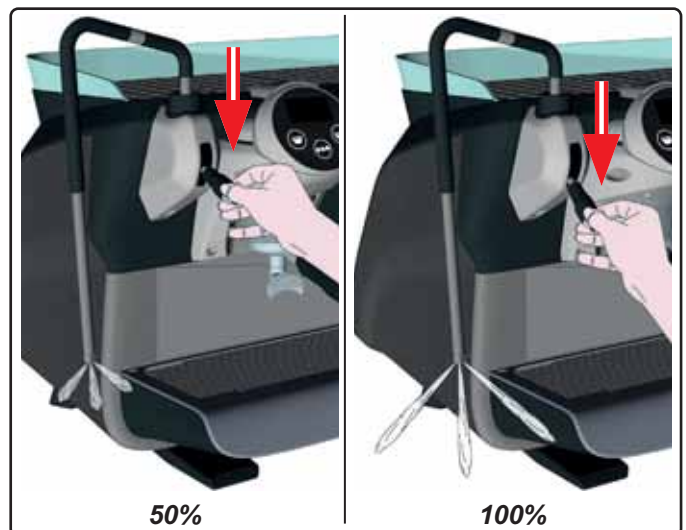


### 模块化

蒸汽杠杆提供的另一项颇有价值的功能便是模块化分配。

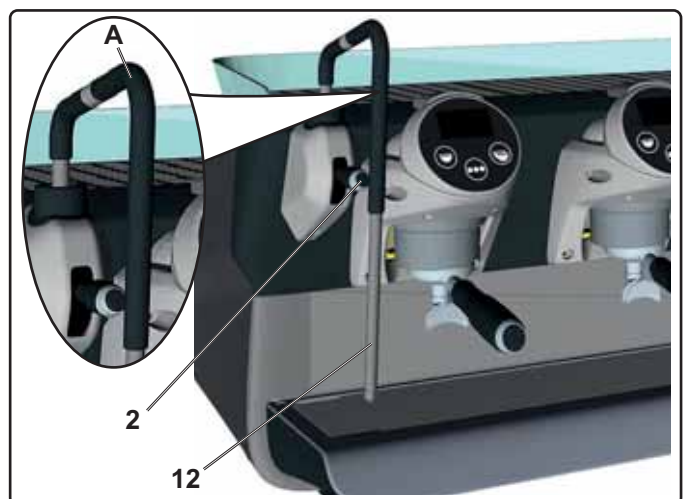
在将蒸汽杆向杯托盘的方向推时，共有 2 个不同的杠杆位置提供了两个不同级别的蒸汽强度：

- 位置 V1 (半程)：50% 的强度，用以加热中等/较少量的饮料；
- 位置 V2 (全程)：100% 的强度，用于加热量较大的饮料。



小心烫伤！使用适当的隔热装置 (A) 来移动热水和蒸汽棒。

将 (12) 蒸汽喷嘴完全浸入盛有待加热液体的容器中，并将蒸汽控制杠杆 (2) 向杯托盘的方向推至合适的位置。等待直到液体达到期望的温度，然后将蒸汽指令杠杆向下推以停止释放蒸汽。



### 蒸汽分配管的清洁



在每次蒸汽分配结束时：

- 使用干净的海绵，用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。
- 按如下方式清理蒸汽喷嘴的内部：  
朝杯托盘的方向转动喷嘴，小心开启蒸汽至少一次。



## 19. 触摸屏快捷方式

以下是机器上常用参数的快速访问菜单。

**“单元按键”快捷方式菜单**  
注意右侧的冲泡头已预先设定。要设置其他冲泡头，请按下其中一个相关按钮 。

**“锅炉温度”快捷方式菜单**

**“热水按键”快捷方式菜单**

**“锅炉压力”快捷方式菜单**

有关各种功能的详情，请参见后续几页中的特定章节。





## 自定义程序

### 20. 数据流程图

按下按键 可访问编程菜单。



按下按键 可返回至前一个菜单或退出编程菜单。



#### 工作时间菜单

1

按下图标 。

#### 自动关闭/打开

可将设备设置为在编程的时间段关闭及打开。

注意。当设备使用自动打开/关闭功能时，切勿使用常用开关(1)来关闭设备。如这样做，设备将不能再次自动打开。

#### 强制打开

按下 按键可再次强制打开设备。

注意。强制打开设备不会更改已编程的开/关时间。

注意。在该点上，设备仍将保持打开状态，直至达到下一次的关闭时间。

要使设备立即返回至最初编程时的“关闭”状态，使用常用的 ON-OFF 开关 (1) 将设备关闭再打开即可。

2a

按下图标 可访问工作小时菜单。



可配置这些参数：

**USE** - 定时的打开/关闭：

**YES, NO, Eco** (关闭期间，设备的电阻未完全禁用，这样锅炉的压力便可维持在 0.2 bar)。

**ON** - (打开时间)；

**OFF** - (关闭时间)；

**CLOSED** - (关闭的日期)。

2b

按下图标 以设置时间。



可配置这些参数：

**HOUR, MINUTES, STYLE** - (24:00 或 AM/PM)。

2c

按下图标 以设置日期。



可配置这些参数：

天、月、年。



## 语言选择

按下图标 。

按下图标以选择所需的语言。

## 柜面


1

按下图标 。

2

选择要显示的仪表类型：  
柜面  或  
选择柜面 。

3a

在柜面  菜单中，所列的参数为：  
咖啡冲泡头... - （以咖啡为基础的饮料数量）；  
水 - （水分配的次数）；  
蒸汽 - （已禁用）；  
蒸汽+空气 - （已禁用）；  
热牛奶 - （已禁用）；  
冷牛奶 - （已禁用）；  
全咖啡 - （基于咖啡的饮料总数）。

Group	Count	Action
Coffees Group 1	65	Reset
Coffees Group 2	52	Reset
Coffees Group 3	46	Reset
Coffees Group 4	33	Reset

使用  与  箭头在各个条目间滚动。

3b

在选择柜面  菜单中，与各个按键相关的参数即为已计算的参数。

咖啡冲泡头的柜面选择示例 ：

Group	Count	Action
Group 1	25	Reset
Group 2	32	Reset
Group 3	16	Reset

用水定量的柜面选择示例 ：

Group	Count	Action
1	4	Reset
2	12	Reset
start	9	Reset



### 咖啡

1

按下图标

2

按下咖啡按键中的一个（例如冲泡头3）。

3

可编程按键的图标出现在工作显示上。

4

按下其中一个咖啡按键时（例如按键 ），工作显示屏将出现以下参数：  
 用水量； 预注入时间； 饱和时间。  
 相关的按键图标将在单元显示屏中保持突出显示状态。

注意 按键还可按照剂量进行编程：按下参数显示屏上的 图标：

按下 图标将返回“连续”模式。  
 按键的其他功能在两个配置中保持不变。

5

所有参数可由用户调节：

- 用水量（使用按键 ）；
- 预注入时间（使用按键 ）；
- 饱和时间（按下 图标，这将变成 ，留出使用 按键调整的时间。按下 图标可退出设置菜单）。

按下 图标可确认所输入的信息。

注意示例 **1.0** **3.5** ：  
**3.5** 显示预注入阶段的持续时间（秒数）。  
**1.0** 显示预注入阶段的持续时间（秒数）。

6

TEST. 按下 （测试）按键后，分配就会启动，而以下屏幕将出现在工作显示中：

所显示的参数为：

- Dv: 容积式水表的递增柜面
- tG: 分配时间
- TB: 速熔咖啡的锅炉温度
- RB: % 激活咖啡锅炉的电阻
- P: 锅炉的工作压力
- Rc: 锅炉的工作电阻
- SL: 锅炉工作时的水位
- Evc: 锅炉的工作加载电磁阀





1

按下图标 。

2

按下用水按键。可配置这些参数：  
 SET... - 设置分配时间；  
 % - 设置水温。

注意 -  1 图标左上角的红角表示按键正在修改中。  
 - 用水按键的测试阶段与咖啡按键完全相同。


按下  图标可确认所输入的信息。

## 用“自学”功能设置份量

1

将适合您希望加注量的容器放在热水出口下方，然后按下  图标。

2

蜂鸣器的声音和  图标右上角的红角表示自我学习功能正在使用中。

3

按下要编程的按键。当容器达到所需水位时，再次按下键。继续对按键进行其他编程。




4

按下  图标可退出自我学习阶段。

5

蜂鸣器的声音和  图标右上角的红角将消失。

6

将显示加水的分配时间和温度，可通过手动使用按钮   进行校正。之后，按下  图标可以确认值。





## 经济



按下图标 。



显示上将出现一条消息。

在此阶段期间：

- 锅炉
  - 如锅炉压力的设置值大于 1.2 bar，那么就要将压力降至 0.8 bar；
  - 如锅炉压力的设置值小于 1.2 bar，那么压力就应降至比设置值低 0.4 bar 的数值。
- 暖杯器

- 暖被器自动设置为级别 1。
- 照明
- 设备的照明已被取消激活。
- 显示
- 触摸屏上的亮度将降低。

- 咖啡冲泡头  
保持活动状态。

按下任意分配按键以退出经济模式并返回至设备的工作阶段。


## 清洗



按下图标 。




从以下清洗设置中选择：


- 咖啡 
- 时间 



咖啡清洗：按下  按键

- 选择要执行的清洗循环类型 ；
- 按下按钮  进行确认；
- 遵循显示上的说明。



时间：按下  按键

有了该菜单，便可设置锅炉换水及咖啡冲泡管路清洗所出现的次数要求。从以下要设置的次数中进行选择：

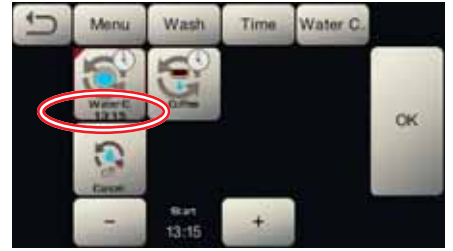
- 更改 
- 咖啡 






4a

更改：按下  按键



根据您的需求更改时间。

按下按钮  进行确认。

新时间出现在  按键的下方。


注意。技术人员除可设置含时间要求的“换水”功能外，还可启用或禁用“堵塞”功能。  
启用“堵塞”功能后，如换水未在一小时内完成，设备将会防止饮料的分配。  
预定好要求后，用户就仅能改变所出现的要求时间。


4b


咖啡：按下  按键





选择您要执行哪种类型的咖啡清洗。

例如 。

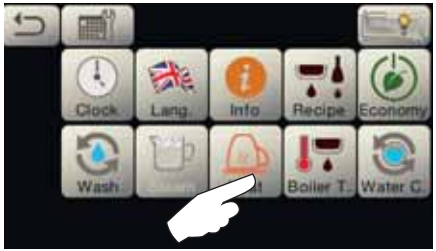
根据您的要求改变时间并使用按钮  确认。

时间出现在  按键的下方。

注意。按下按钮  便可取消预定的清洗要求；这时按钮  下就不会出现时间。

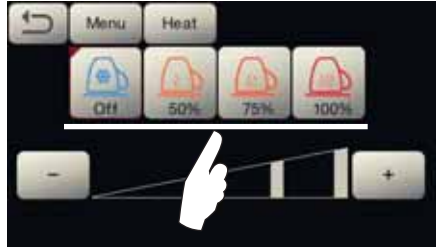
## 暖杯器

1



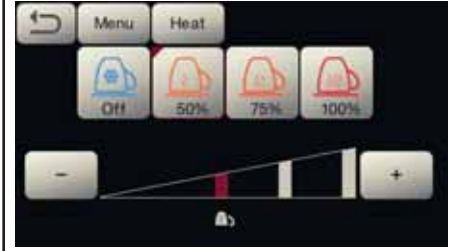
按下图标 。

2



选择加热级别。

3



可使用 "+" 与 "-" 按键进行其他更改。



## 咖啡锅炉的温度

1

按下图标 。

2

使用   按键设置值。

使用按键  确认插入的数据，也可使用按键  退出并保持之前的数据不变。

## 更换锅炉中的水

1

按下图标 。

 锅炉中的水必须至少一天更换一次。

2

以下消息会出现：“换水”。锅炉中的水将从热水喷嘴 (10) 中排出 (总容量的 60 - 70%)。

## 灯

1

按下图标 。

2

可在此菜单中调节设备的灯光。尤其是：

- 后面板 
- 冲泡头的灯 

使用   按键设置值。

使用按键  确认输入数据后就会应用更改。



## 21. 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“保养产品”清洗；详情见最后一页。任何其他产品都可能损害与食物产品相接触的材料的安全性。

### 清洁间隔一般概览

	每次使用	每天	每周	按软件要求在必要时	要使用的工具
咖啡冲泡管路		✓		✓	• 刷子 (1) • 橡胶盘 (2) • 清洁粉 (3)
咖啡冲泡头		✓			• 刷子 (1)
锅炉换水		✓		✓	
过滤器支架		✓			• 容器 (4) • 清洁粉 (3) • 海绵 (5)
蒸汽管	✓	✓			• 容器 (4) • 海绵 (5)
水管		✓			• 海绵 (5)
格栅和废水盘		✓			• 海绵 (5)
废水盒			✓		• 容器 (4) • 海绵 (5)
机身		✓		✓	• 软布 (6)
咖啡分配器冲泡头花洒	✓				
牛奶管路		✓		✓	• 清洗盘 • 液体清洁剂
触摸屏		✓			• 超细纤维布
杯盘表面		✓			• 海绵 (5)



(1)



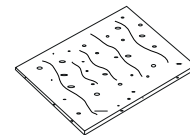
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

有关清洁操作详情，请参见以下几页中的专门章节。



工作日结束当天，所有冲泡头上要遵循的步骤或当设备发出信号时。

### 咖啡冲泡管路的清洁循环

清洗循环的目的在于分配咖啡后清除所有沉积的油脂与水垢的痕迹。

如无法清洗冲泡管路，这些沉积物将会凝固。这将会损害咖啡冲泡管路的质量性能。

注意：必须在设备打开并加压时执行以下操作。

注意，存在烫伤的风险：清洗循环期间，热水与蒸汽将从冲泡头中溢出。双手及身体的所有其他部位都应远离，直至清洗循环结束。

如果设备发出警告消息（要求每日在编程好的时间点进行清洗），"EXECUTE COFFEE WASHING"（执行咖啡清洗）将出现在显示上。

此要求将持续显示一小时，或直至清洗循环开始。

咖啡的冲泡管路可通过多种方式清洗：

- **连续**：每个冲泡头都将依次单独清洗。因此，可以继续使用未进入清洗流程的冲泡头；
- **同时**：所有冲泡头同时清洗。

注：同时清洗模式持续 7 分钟。每个咖啡分配器冲泡头的单次清洗模式持续 7 分钟。

还可使用第三种类型的清洗循环：

- **单个**：可在特定的冲泡头上进行清洗循环，而无需清洗剩余的冲泡头。未开始清洗循环的冲泡头仍可在那个时间段内使用。

注：如设备发出一条警告消息，那就不能执行单个清洗循环。

注：如未出现清洗循环的消息，并且设备的使用也很频繁，那么便可随时执行清洗循环：



注意。清洗循环一旦开始后便无法停止，即便关闭设备也是如此。

如存在电源故障，当恢复供电时，消息 "EXECUTE WASHING"（执行清洗）就将出现。按照之前描述的内容完成清洗操作。

在未收到设备要求的情况下所执行的清洗循环可通过先关闭再打开设备的方法中断。

设备将会记住未执行的已编程清洗循环。

注意。技术人员具备启用或禁用“堵塞”功能的能力。

启用“堵塞”功能后，如清洗循环未在一小时内完成，设备将会阻止饮料的分配。

要执行清洗循环，请遵循下一页上的各个步骤。



## 连续清洗

工作日结束当天，所有冲泡头上要遵循的步骤或当设备发出信号时。

1

连续清洗模式将出现在显示上。

2

从咖啡冲泡头上取下过滤器架。

3

用刷子清洗盖垫片。

4

将橡胶盘插入到含过滤器的过滤器架内。

5

倒入 5 克清洁粉，约相当于一茶匙的剂量。

6

将过滤器支架挂接在冲泡头 1 上。

7

按下按键 **OK**。

8

按下按键 **OK**。

9

启动 Group 1 (组 1) 清洗循环。显示屏将显示消息“GR.1 WASH (组 1 清洗)”以及清洗进度。

带有进度条的显示  将出现在单元显示屏上。

10

冲泡头 1 的清洗循环结束时，消息“REMOVE FILTER HOLDER GROUP 1” (取下过滤器支架的冲泡头 1) 将出现。

11

取下过滤器支架并按下按键 **OK**。

12

显示屏将显示消息“GR.1 RINSE (组 1 冲洗)”以及冲洗进度。

13

冲泡头 1 的清洗循环结束时，消息“EXECUTE GROUP 2 WASH” (执行冲泡头 2 的清洗) 将出现。

14

为所有的设备冲泡头重复上述操作。



咖啡分配期间，切勿将过滤器支架取下。





## 同时清洗

工作日结束当天，所有冲泡头上要遵循的步骤或当设备发出信号时。

1

同时清洗模式出现在显示上。

2

从咖啡冲泡头上取下过滤器架。

3

用刷子清洗盖垫片。

4

将橡胶盘插入到含过滤器的过滤器架内。

5

倒入 5 克清洁粉，约相当于一茶匙的剂量。

6

将所有过滤器支架挂在冲泡头上。

7

按下按键 **OK**。

8

按下按键 **OK**。

9

启动清洗循环并显示“GR... WASH (组 ... 清洗)”消息，交替显示清洗进度。

带有进度条的显示  将出现在单元显示屏上。

10

清洗循环结束时，消息“REMOVE GROUP FILTER HOLDER”（取下冲泡头的过滤器支架）将出现。

11

取下过滤器支架并按下按键 **OK**。

12

显示屏将显示消息“GR...RINSE (组...冲洗)”。交替显示冲洗进度。

13

冲洗阶段后，清洗循环亦完成。



咖啡分配期间，切勿将过滤器支架取下。



**单一清洗:** 如设备发出一条警告消息, 那就不能执行。

工作日结束当天, 所有冲泡头上要遵循的步骤。

1

按下按钮 。

2

按下按钮 。

3

按下按钮 。

4

按下按钮 。

5

选择要清洗的冲泡头。

6

从咖啡冲泡头上取下过滤器架。

7

用刷子清洗盖垫片。

8

将橡胶盘插入到含过滤器的过滤器架内。

9

倒入 5 克清洁粉, 约相当于一茶匙的剂量。

10

将过滤器支架挂在冲泡头上。

11

按下按钮 。

12

清洗循环将启动, 显示屏将显示消息“GR... WASH (组...清洗)”以及清洗进度。

带有进度条的显示  将出现在单元显示屏上。

13

冲泡头的清洗循环结束时, 消息“REMOVE FILTER HOLDER GROUP ... (取下过滤器支架的冲泡头)”将出现。

14

取下过滤器支架并按下按钮 。

15

显示屏将显示消息“GR... RINSE (组...冲洗)”。以及冲洗进度。

16

冲洗阶段后, 清洗循环亦完成。  
对要清洗的冲泡头重复这些步骤。

咖啡分配期间, 切勿将过滤器支架取下。



## 更换锅炉中的水 - 至少每天执行一次的步骤

1

按下按键 。

2

按下按键 。

3

以下消息会出现：“换水”。锅炉中的水将从热水喷嘴中排出（总容量的60 - 70%）。分配将自动停止。这一步后，设备将返回至其常规功能，而锅炉将再次灌入清水。

## 过滤器架 - 必须在每个工作日结束后对每个过滤器架进行该操作

1

将一升热水 (50-80° C) 和 10 克清洁粉（相当于两茶匙的剂量）倒入非铝或铁质的合适容器中。

2

从过滤器支架上取下过滤器。

3

将过滤器和过滤器支架浸泡在溶液中大约 15 小时。注意！仅浸入金属部件。

4

使用海绵擦(不要使用研磨产品)去残留物并用冷自来水冲洗干净。

5

将过滤器放回过滤器架，确保过滤器的固定弹簧 (A) 位于槽中。





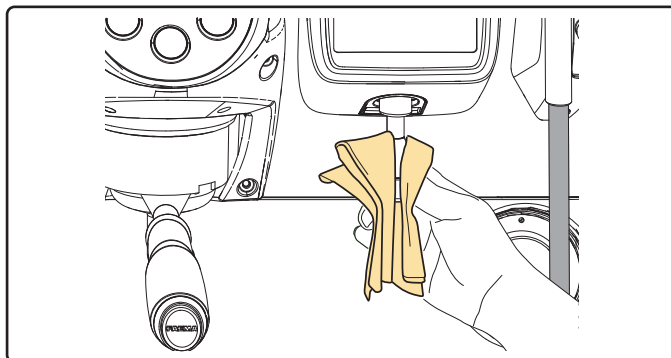


## 热水喷嘴 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

使用干净的海绵，用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。



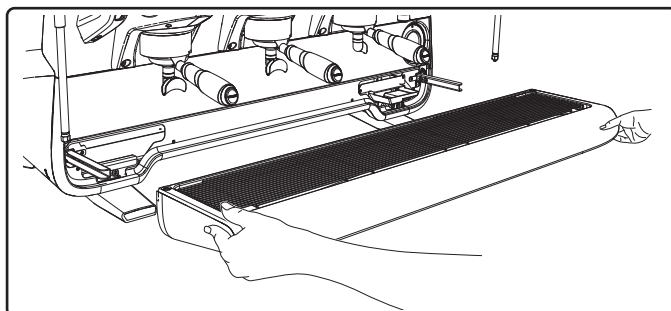
不要使用研磨产品。



注：机器关闭时，也可以进行下文所述的工序。

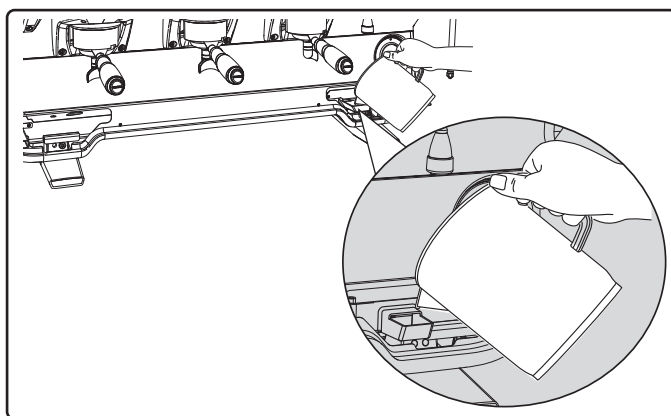
## 格栅和废水盘 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

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



## 废水盒

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

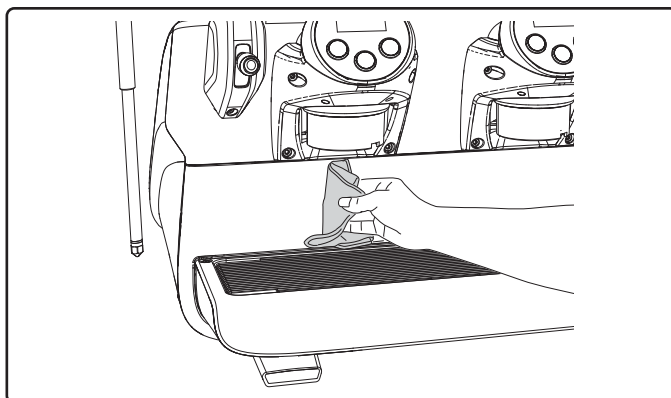


## 机身 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

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

注：不要将液体喷入面板插槽。

注意：不应将表面颜色的细微变化当作一种缺陷，其实这是因本产品所用材料，抛光铸造合金的独特性质所决定的。







## 22. 缺陷 - 故障

由客户直接处理

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

问题	成因	解决办法
咖啡机不工作并且显示 为空。	没有电力供应。	检查电力供应。 检查主开关 (1) 的位置。
过滤器支架边框 (15) 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支架 (15) 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。 排水池孔堵塞。	清洁。 清洁。
机器预热后不能制作咖啡。	供水或软水水龙头关闭。 系统中没有水。	打开水龙头  一直等到有水可用，或致电水暖工。
自动水位控制设备保持运转状态。	原因同上。	解决方案同上。

### 屏幕显示信息

信息	显示此信息的可能原因	解决方法
<b>Machine cold</b> <b>Please wait</b> (咖啡机冷却请等待)	咖啡机已启动直至锅炉压力低于预设的工作压力时，按下任一分配按键，显示屏将显示此信息。	锅炉达到预设压力后，该信息将会自动消失。
<b>Service needed</b> (需要维护)	<p>当机器需要定期维护时，将会显示该信息。</p> <p>要暂时消除该信息，可按下图标  进入程序菜单：</p>  <p>然后按下图标  取消显示该信息：</p>  <p>之后使用电源开关再次启动机器时，该信息仍会显示。</p>	<p>请联系授权的技术部门。在执行维护前，将持续显示该信息。</p> <p>注：咖啡机存有需要执行的维护记录。</p>



<p><b>Softener</b> (软化剂)</p>	<p>当需要再生活性树脂时，将显示该信息。（遵循有关软化剂维护的说明）。</p>	<p>完成再生后，按下图标  进入程序菜单：</p>  <p>然后按下图标  取消显示该信息：</p>  <p>注：咖啡机存有需要再生活性树脂的相关记录。</p>
<p><b>Change water filter</b> (更换滤水器)</p>	<p>该信息表示需要更换滤水器。</p> <p>要暂时消除该信息，可按下图标  进入程序菜单：</p>  <p>然后按下图标  取消显示该信息：</p>  <p>该信息会定期显示。</p>	<p>联系授权的技术人员。该消息将在更换滤水器后消失。</p> <p>注：咖啡机存有更换滤水器日期的相关记录。</p>
<p><b>Machine in stand-by</b> (咖啡机待机)</p>	<p>对咖啡机 ON/OFF 开关进行编程后，将会显示该信息。该信息表示咖啡机已关机并进入待机状态。</p>	<p>请参见“工作时间菜单”章节，了解如何对咖啡机 ON/OFF 开关进行编程。</p> <p>按下    按键之一可再次强制启动咖啡机。</p>
<p>清洗 相关 信息</p>		<p>请参阅本手册中“清洗和维护”的相关信息。</p>



本页故意留白





## 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 تعرض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).

### الفحوصات عند الاستلام

- عند استلام الجهاز، تحقق بعناية من صحة كل وثنائق 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 و رغوة 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.







يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في دليل المستخدم هذا 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. ويُعتبر أي استخدام آخر مخالفاً لهذه الأغراض.
- ينبغي تركيب الماكينة في مكان يتيح استخدامها فقط من قبل أفراد مدربين تدريباً مناسباً وعلى دراية بالمخاطر المرتبطة بتشغيل الماكينة.
- الماكينة مخصصة للاستخدام الاحترافي فقط.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعبتون بالجهاز.
- لا تترك الماكينة بدون مراقبة أثناء استخدامها.
- ينبغي عدم استخدام الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- في حالة تخزين الجهاز في غرف يمكن أن تنخفض درجة الحرارة فيها إلى ما دون نقطة التجمد، ينبغي تفريغ الغلاية وأنابيب دائرة المياه.
- لا تعرّض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).
- لا تنظف الجهاز باستخدام تيار ماء مضغوط.
- الضوضاء: مستوى ضغط الصوت المقدر 74 ديسيبل (A) (+/- 2.5 ديسيبل).
- إذا كان كابل الإمداد بالتيار تالفاً، فيجب استبداله فقط من قبل فنيين مؤهلين ومعتمدين.
- قد تمثل الماكينة مصدرًا للخطر في حالة استخدامها بشكل غير ملائم أو لأغراض أخرى غير المذكورة أعلاه. ولن يتحمل المُصنِّع المسؤولية عن الأضرار التي تحدث بسبب الاستعمال غير الصحيح للجهاز.



## 2.2 قواعد التوصيل

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد أن المعلومات المذكورة على لوحة الصنع (الفولتية، وغيرها) مطابقة لأنظمة الكهرباء والمياه لديك.
- افحص حالة كابل الإمداد بالكهرباء؛ ويجب تغييره في حالة تلفه.
- قم بفرد كابل إمداد الكهرباء بالكامل.
- ينبغي وضع الماكينة على سطح مستو وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدران وحافة المنضدة. وضع في اعتبارك أن أعلى سطح على الماكينة (صينية أداة تدفئة الفناجين) يوضع على ارتفاع 1.2 متر على الأقل. تأكد من وجود رف قريب لوضع الملحقات عليه.
- ينبغي أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 10 درجة مئوية و32 درجة مئوية (50 درجة فهرنهايت و90 درجة فهرنهايت).
- ينبغي أن يكون مخرج الكهرباء وتوصيلات المياه والصرف في مكان قريب.
- لا تقم بتركيب الماكينة في الغرف (المطابخ) التي يتم فيها التنظيف برش الماء المضغوط.
- لا تسد الفتحات أو التهوية ومخارج السخونة.
- لا تقم بتركيب الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- لا تقم بتركيب الماكينة أو استخدامها في البيئات المعرضة لخطر الانفجار.
- لا تقم بتركيب الماكينة في وجود مواد قابلة للاشتعال.

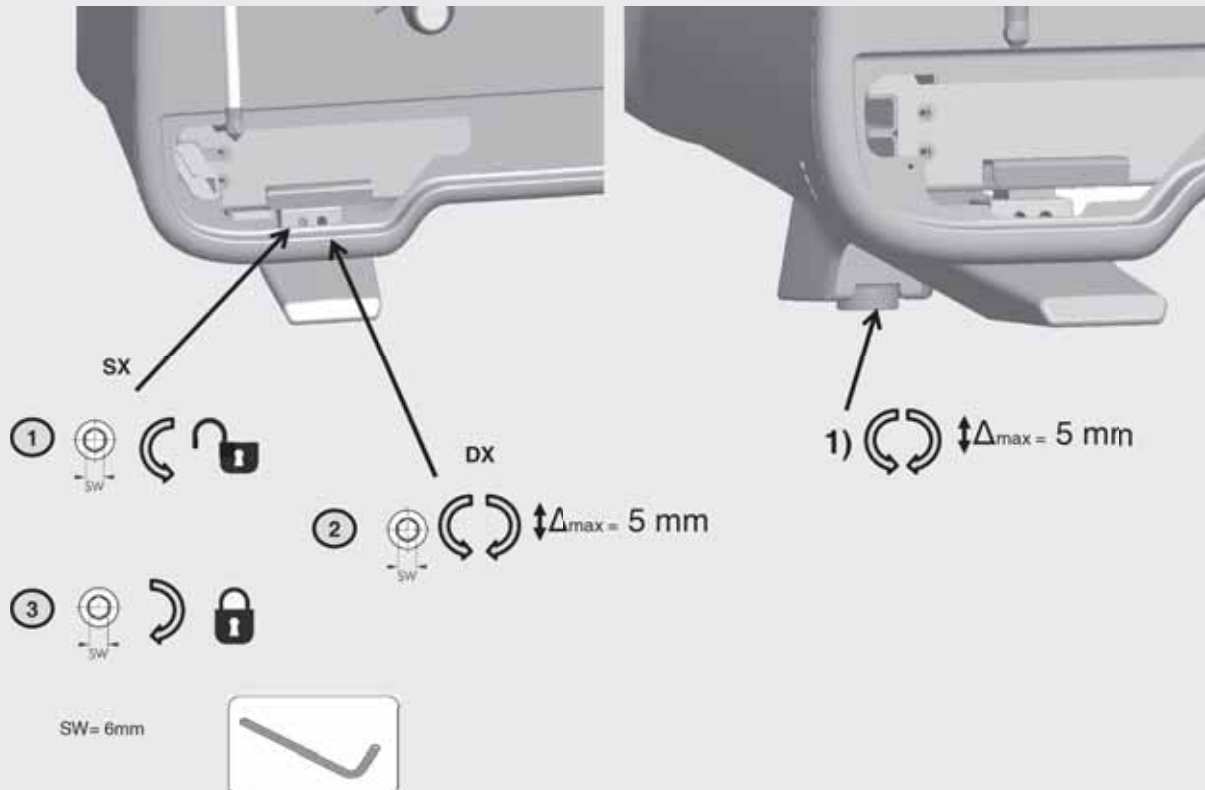


الفريق المسؤول عن تحريك الجهاز يجب أن يكون على دراية بالمخاطر المرتبطة بتحريك الأحمال الثقيلة. قم بتحريك الجهاز بعناية، باستخدام وسيلة الرفع المناسبة، إن أمكن (مثل، مرفاع شوكة). في حالة تحريك الجهاز باليد، تأكد من:

- توافر ما يكفي من الأشخاص للقيام بهذه المهمة، نظرًا لوزن الجهاز وصعوبة تحريكه؛
- استخدام تجهيزات السلامة اللازمة (الأحذية/القفازات) دائمًا.



## العمليات التحضيرية





## 5. فحص التركيب

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



### توصيلات المياه

- تأكد من عدم وجود تسريبات من التوصيلات أو الأنابيب

### الأداء الوظيفي

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

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



### المجموعات

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

### الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملائم) بحيث لا يقل الاستعمال عن 2,5 لترات من الماء. انظر قسم "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم.

### البخار

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



## 3. قواعد التوصيل الكهربى



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 مللي أمبير. وينبغي تركيب قاطع الدائرة على مصدر الإمداد بالكهرباء بما يتفق مع قواعد التركيب.

إذا لم يعمل مصدر الإمداد بالكهرباء بشكل سليم، فقد يسبب الجهاز هبوط مؤقت للجهد.

ويمكن ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط عند توصيله توصيلاً صحيحاً بنظام تأريض فعال بما يطابق قوانين السلامة الكهربائية السارية. وينبغي التحقق من هذا المطلوب الهام جداً للسلامة. وإذا راودك الشك، اطلب من فني الكهرباء المختص فحص النظام. ولا يمكن تحميل المصنع أي مسؤولية عن تلفيات مترتبة على نقص نظام التأريض في الإمداد الكهربى.

لا ينصح باستخدام المحولات ولا المقابس المتعددة و/أو أسلاك التمديد.

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

## 4. قواعد توصيل المياه

### متطلبات المياه

ينبغي أن تكون المياه المستخدمة في هذه الماكينة صالحة للاستعمال الأدمى (انظر القوانين واللوائح السارية).

بالنسبة لمصدر المياه بالماكينة تأكد من أن قيمة الرقم الهيدروجيني pH ومستويات الكلوريد مطابقة للقوانين السارية.

في حالة عدم وقوع القيم ضمن الحدود المسموح بها، ينبغي تركيب جهاز ملائم لمعالجة المياه (مع ضرورة احترام القوانين المحلية وأن يكون هذا الجهاز 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 (أنابيب وجوانات توصيلات مياه غير مستعملة) والتي يسمح باتصالها بالمياه الصالحة للاستعمال الأدمى (بموجب القوانين المحلية السارية).

### توصيلات المياه

ضع الجهاز على سطح مستو وثبته عن طريق تعديل وتأمين الأرجل.

اربط توصيلات المياه طبقاً لما هو موضح في قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 2، مع مراعاة قوانين الصحة العامة وسلامة المياه ومكافحة التلوث المتبعة في بلد التركيب.

**ملاحظة:** إذا كان ضغط الماء من الممكن أن يتجاوز ستة بار، يجب تركيب مخفض ضغط عند 2-3 بار. انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 3.

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

هام: ينبغي عدم ثني أنبوب تصريف الماء كما هو موضح في قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 4.





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



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

### نقاط عامة

المصنع غير مسئول عن تلفيات الأشياء أو إصابات الأشخاص نتيجة للاستعمال غير الصحيح لماكينة القهوة أو لاستعمالها لأغراض أخرى غير المصنوعة لأجلها. لا تقم بتشغيل ماكينة القهوة بأيدي مبللة أو وأنت حافي القدمين. تأكد من عدم استعمال الجهاز من قبل أطفال أو أشخاص ليس لديهم معرفة بتعليمات الاستعمال الصحيح.

### خطر الاحتراق

لا تضع يديك أو أي جزء آخر من أجزاء الجسم بالقرب من مجموعات توزيع القهوة أو فوهات البخار والماء الساخن.

### صينية أداة تدفئة الفناجين

ضع فناجين القهوة فقط والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة جنباً إلى جنب مع ماكينة القهوة على صينية تدفئة الفناجين.

تأكد من تجفيف فناجين القهوة تماماً قبل وضعها على صينية تدفئة الفناجين.

لا تضع أي أشياء أخرى على صينية تدفئة الفناجين.

### غلق الماكينة



عند ترك الماكينة غير مراقبة لفترة طويلة (على سبيل المثال خارج ساعات عمل الماكينة)، يُرجى تنفيذ الخطوات التالية:

- نظف كما هو موضح في الفصل المخصص؛
- انزع القابس أو أطفئ مفتاح التشغيل والإيقاف الرئيسي؛
- أغلق صنبور المياه.

ملاحظة: للمكينات التي يمكن برمجتها للتشغيل والإيقاف تلقائياً، يجب أن تترك موصلة بالكهرباء فقط إذا تم تنشيط هذه الوظيفة. والمصنع غير مسئول عن عدم الالتزام بهذه الإجراءات المتعلقة بالسلامة وما يترتب عليها من أعطال، و/أو تلفيات في الممتلكات و/أو إصابات الأشخاص و/أو الحيوانات.

## 8. الصيانة والإصلاحات

### تحذير



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

### تحذير

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

### تحذير

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

إذا كانت الماكينة لا تعمل بشكل سليم، أطفئ مفتاح التشغيل الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.

وفي حالة تلف كابل الإمداد بالكهرباء، أوقف الماكينة واطلب استبداله من مركز الخدمة.

### ولضمان السلامة أثناء التشغيل، من المهم جداً:



- 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).



قبل البدء



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

### المجموعات

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

### الماء الساخن

- قم بإجراء استبدال الماء كما هو مبين في قسم "تغيير الماء في الغلاية".

### البخار

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

### أثناء التشغيل

#### توزيع البخار

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

#### توزيع القهوة

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقبل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 100 سم مكعب وتخلص من السائل.

#### توزيع الماء الساخن

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

#### تنظيف القهوة

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



### 10. التشغيل اليومي

- قبل تشغيل الماكينة، تأكد من أن:
- مفتاح التيار الكهربائي الرئيسي على وضع التشغيل؛
- صنبور تيار الماء تم فتحه".



خلال هذه المرحلة، يتم شحن الغلايات وتبدأ مرحلة التسخين.




اضغط المفتاح الرئيسي ذا الخلفية المضئبة لتشغيل الماكينة.



يجب أن يتم الوصول إلى ضغط العمل المضبوط مسبقاً قبل أن تصبح الماكينة جاهزة للاستخدام.




في حالة الضغط  على أحد المفاتيح سيتم تقديم القهوة وفقاً لدرجة الحرارة التي تم الوصول إليها في هذه اللحظة. كافة المفاتيح الأخرى معطلة نظراً لعدم القدرة على الوصول إلى ضغط العمل. وأثناء الانتظار حتى تصبح الماكينة جاهزة للاستخدام، قم بتركيب حوامل المصافي في الوحدات.


### رموز وحدة القهوة

مؤشر درجة حرارة الغلاية.

94°

يتم عرض مرحلة ما قبل الصب مع الرمز  والفترة المعنية.

4

يتم عرض مرحلة التوزيع مع الرمز  والفترة المعنية.

25

يشير الشريط إلى التقدم الإجمالي للعملية.



يظهر هذا الرمز عند تشغيل غلاية القهوة ويشير إلى وقت الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.



هذا الرمز يشير إلى أن غلاية القهوة تسخن.





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.



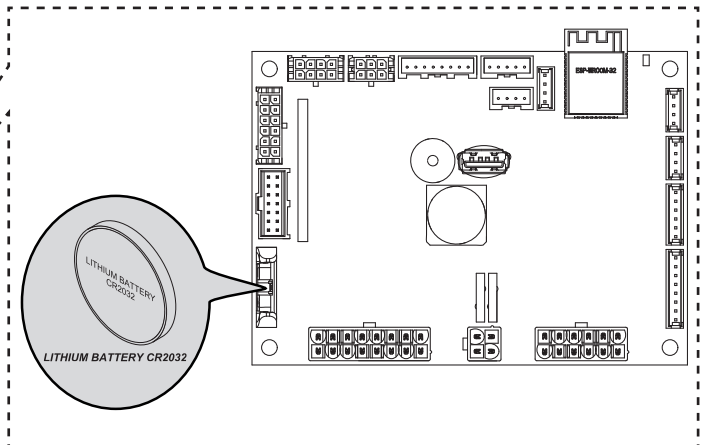
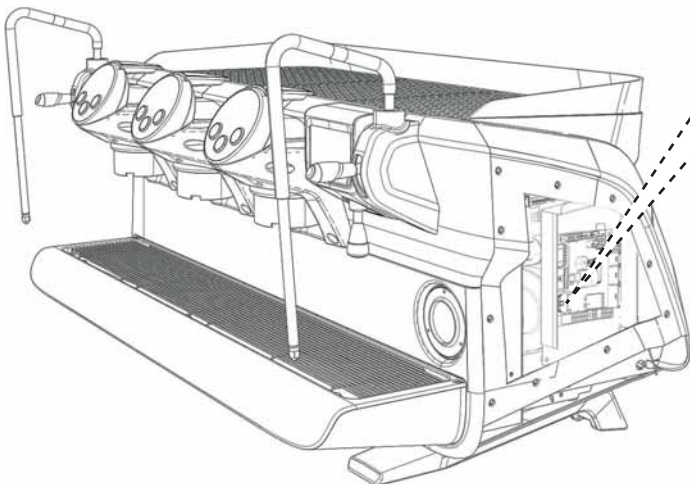
لا يمكن التخلص من المعدات الكهربائية بالطرق المعتادة للتخلص من مخلفات المدن.

ولحماية البيئة، يجب الالتزام بالقوانين المحلية السارية.

### معلومات بيئية

يحتوي هذا المنتج على بطارية ليثيوم خلووية غير قابلة لإعادة الشحن (مكونات كيميائية: ثاني أكسيد المنجنيز والليثيوم) مغلفة بالكامل في المنتج النهائي. قم بإعادة تدوير البطاريات أو التخلص منها بما يتفق مع الجهة الصانعة للبطارية والقواعد المحلية/الوطنية للتكهن وإعادة التدوير.

### موضع البطارية





## 12. تغيير الماء في الغلاية



3 سوف تظهر الرسالة التالية: "WATER CHANGE" (تغيير الماء). سوف يتم تصريف الماء من الغلاية عبر فوهة الماء الساخن (60 - 70% تقريبًا من السعة الإجمالية). وسوف يتوقف التوزيع أوتوماتيكيًا. بعد هذا الإجراء، سوف تعود الماكينة إلى وظائفها العادية وسوف تمتلئ الغلاية بالماء النقي.



2 اضغط المفتاح



1 اضغط المفتاح

يجب تغيير الماء في الغلاية مرة واحدة في اليوم على الأقل.



ملاحظة: وظيفة "تغيير الماء" يمكن برمجتها من خلال الفني المتخصص: في هذه الحالة، تظهر رسالة الطلب في الوقت المضبوط. يوجد المزيد من المعلومات في قسم "البرمجة الخاصة بالعمل/الغسل".

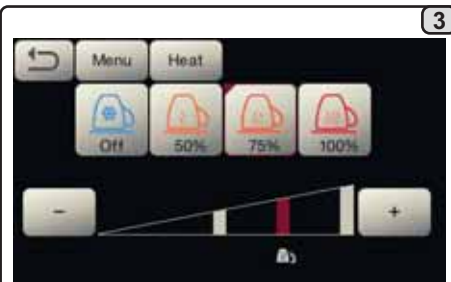
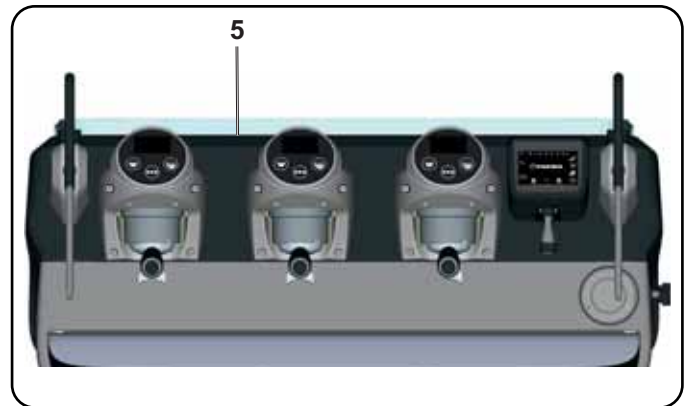
## 13. أداة تدفئة الأكواب (إذا كانت موجودة)

تنبيه: لا تقم بتغطية صينية أداة تدفئة الفنجانين بأية أنواع من الأقمشة.

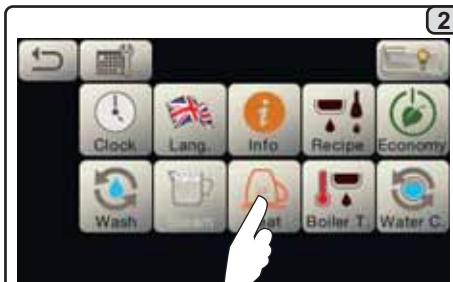
الماكينات بها صينية فنجانين (5) لتخزين الفنجانين. لا تضع على صينية الفنجانين سوى الفنجانين والأكواب المستخدمة مع ماكينة القهوة. لا يجوز وضع أشياء أخرى على صينية تدفئة الفنجانين. قم بتصفية الفنجانين جيدًا قبل وضعها على الصينية.

ملحوظة: تتوقف فعالية تسخين صينية أداة تدفئة الفنجانين (5) خلال مرحلة الإيقاف الأوتوماتيكي. عند التشغيل الأوتوماتيكي التالي للماكينة سيتم استعادة الوضع الذي كان فعالاً عندما تم إيقاف الماكينة.

من خلال تفعيل اقتصادي، يتم ضبط وضع أداة تدفئة الفنجانين أوتوماتيكيًا على المستوى 1.



3 اضغط المفتاح المرغوب لتعديل قدرة صينية أداة تدفئة الفنجانين والمفتاح للرجوع إلى القائمة السابقة.



2 اضغط الأيقونة



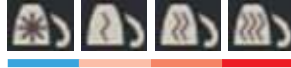
1 لضبط مقاومة صينية أداة تدفئة الفنجانين اضغط الزر





### أداة تدفئة الفناجين

تبين هذه الرموز الطاقة المختارة حالياً من خلال أداة تدفئة الفناجين.



### الواي فاي

رموز اتصال واي فاي:

- الشبكة موجودة ولكن غير موصلة؛
- توصيل بالشبكة.

### بلوتوث

تشير هذه الرموز إلى اتصال بلوتوث:

- تشير الأيقونة البيضاء إلى وجود وحدة بلوتوث بالماكينة؛
- تبين الأيقونة البيضاء بالخلفية الزرقاء أن الماكينة متصلة بمطحنة/وحدة توزيع بلوتوث.

### USB

يظهر هذا الرمز على وحدة العرض في حالة توصيل وحدة تخزين USB.



### أنظمة الدفع

تبين هذه الأيقونة أن الماكينة موصلة بواجهة أنظمة دفع ومهيأة للعمل معها. لذلك يمكن التوزيع بحسب موافقة نظام الدفع.

- تبين الأيقونة الرمادية أن نظام الدفع رفض المعاملة؛
- تبين الأيقونة البيضاء أن نظام الدفع قبل المعاملة.

### التحكم في التدفق (فقط إذا كان قيد الاستخدام)

عندما تكون هذه الأيقونة مضاءة فهذا يعني أنه من الضروري ضبط المطحنة/وحدة التوزيع لتثبيد أو تخفيف الطحن، من أجل عودة معيار القهوة إلى البارامترات الصحيحة. الأيقونات التي تظهر:

تعني حاجة الطحن إلى التخفيف.  
(تدفق القهوة أقل من المؤشر).



تعني حاجة الطحن إلى التثبيد.  
(تدفق القهوة أعلى من المؤشر).



ملاحظة. يشير الرقم المجاور للأيقونة (1 أو 2) إلى المطحنة/وحدة التوزيع الواجب استخدامها.

تظهر الأيقونة على الشاشة بدلاً من رمز المستوى.

### مستوى الماء

يشير هذا الرمز إلى مستوى الماء في الغلاية. وأثناء مرحلة التحميل، سيومض الجزء السفلي من الأيقونة.



وعند الوصول إلى أفضل مستوى، سيبدو الرمز مثل:



### المقاومة

يبين هذا الرمز أن المقاومة فعالة وتعمل؛ يوضح الدفق المضويء السميك عبر المقاومة تشغيل التسخين الكهربائي. عندما يصل ضغط الغلاية إلى القيمة المحددة، ستبدو الأيقونة مثل:



يشير هذا إلى أنه قد تم تعطيل مقاومة التسخين.



ملاحظة: يتعذر على العميل تشغيل عملية التسخين الكهربائي أو إيقاف تشغيلها. عند برمجة وظيفة التشغيل/إيقاف التشغيل، تتم عملية التسخين الكهربائي بشكل أوتوماتيكي.



### صيانة ضغط الغلاية

يشير هذا الرمز إلى قيمة ضغط الغلاية.



في حالة ضغط الأيقونة 'bar 1.3'، سوف يتم عرض مقياس الضغط القياسي. وسيظهر التالي على وحدة العرض:



اضغط الأيقونة 'bar 1.3' مجدداً للرجوع إلى وضع وحدة العرض المنتظم.





3



بعد 60 ثانية أخرى بدون استخدام، ستقوم وحدة القهوة بإيقاف تشغيل وحدة العرض وتعطيمها.

اضغط على أحد المفاتيح (☉ ☪ ☩) مرتين متتاليتين للعودة إلى الأداء الوظيفي العادي.

2



ستدخل وحدة القهوة في وضع الاستعداد (STANDBY).

1



استمر في الضغط على زر ☉ لمدة 8 ثوانٍ تقريبًا.

## 16. تهيئة الماكينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق الفني)

### التحكم في التدفق

يراقب التحكم في التدفق تدفق القهوة مقارنة بالتدفق المرجعي المقابل الذي وضعه الفني.

عند تنشيط هذا النظام، فمن الضروري، أن تُعلم الماكينة المستخدم بالحاجة إلى ضبط المطحنة/وحدة التوزيع لتثبيد أو تخفيف الطحن، من أجل عودة معيار القهوة إلى البارامترات الصحيحة.

يتم إعلام المستخدم بواسطة أيقونة مضاءة تظهر على شاشة الخدمات بدلاً من رمز المستوى.

عندما تظهر الأيقونة للمرة الأولى، فسوف يصدر صوت صفارة. الأيقونات التي تظهر:

☪ تعني حاجة الطحن إلى التخفيف. (تدفق القهوة أقل من المؤشر).

☩ تعني حاجة الطحن إلى التثبيد. (تدفق القهوة أعلى من المؤشر).

**ملاحظة.** يشير الرقم المجاور للأيقونة (1 أو 2) إلى المطحنة/وحدة التوزيع الواجب استخدامها.

تحتفي الأيقونة تلقائيًا بعد ضبط المطحنة/وحدة التوزيع عندما يعود التدفق ضمن الحدود الموضوعية. قد يكون من الضروري إجراء التوزيع عدة مرات لتحقيق هذه الأمر.





### العمليات التحضيرية

قم بفك حامل المصفاة و قم بتفريغ أي ترسبات للقهوة السابقة في درج الرواسب.

املا المصفاة بمعيار واحد من القهوة المطحونة في حالة حامل المصفاة أحادي الفنجان بفلتر مخروطي أو بمعيارين من القهوة المطحونة في حالة حامل المصفاة ثنائي الأكواب بفلتر أسطواني.

اضغط القهوة المطحونة بإحكام في حامل المصفاة من خلال القرص الضاغط بالمطحنة.

قم بتنظيف إطار المصفاة للتخلص من القهوة المطحونة التي قد تكون موجودة.

قم بتثبيت حامل المصفاة في المجموعة وضع فنجاناً أو اثنين أسفل صنابير التدفق بحامل المصفاة.

لا تنزع مصفاة القهوة قبل اكتمال توزيع القهوة.



3

في نهاية الصب يبدأ التوزيع، معروض من خلال الرمز  والفترة المعنية.

2

تبدأ مرحلة ما قبل الصب، معروضة على وحدة عرض المجموعة مع الرمز  والفترة المعنية. يشير الشريط أدناه إلى تقدم عملية التوزيع الإجمالية.

1

اضغط مفتاح توزيع القهوة الخاص بالفوهة المفضلة. سيظل مصباح LED الخاص للمفتاح المختار مضاء.

5

اضغط المفتاح  للتوزيع المستمر.

يمكن في أي وقت إيقاف التوزيع سواء بكميات محددة أو بطريقة التوزيع المستمر من خلال ضغط المفتاح  أو أي مفتاح معايرة آخر.

4

عند الوصول إلى ضبط المعيار، سيتوقف التوزيع أوتوماتيكياً. قبل الرجوع إلى مرحلة الاستعداد، تعرض وحدة العرض البارامترات التالية لوضع ثوان: فترة التوزيع الإجمالية وفترة مرحلة ما قبل الصب.

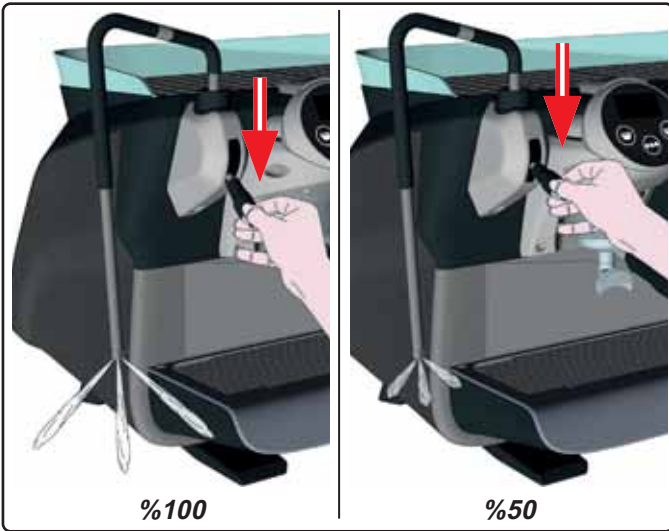
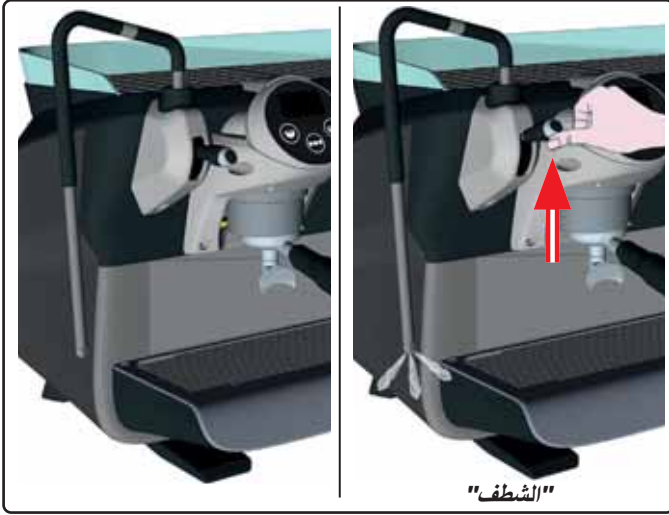


يوفر ذراع البخار بعض الخصائص الخاصة التي تجعله مفيداً لأقصى درجة.

### وظيفة "التطهير"

تعتبر وظيفة "التطهير" واحدة من الوظائف الأكثر نفعاً، حيث تتيح القضاء على أي تكثف قد يتكون عندما تمر فترات متوسطة/طويلة بين عمليات توزيع البخار.

لتفعيل وظيفة "التطهير" اضغط على ذراع البخار لأعلى واحتفظ به في هذا الوضع لبضع ثوانٍ. عند ترك الذراع، يرتد أتوماتيكياً إلى وضع البدء.



### قابلية التجزئة

يتيح ذراع البخار وظيفة أخرى عالية القيمة وهي التوزيع المجزأ.

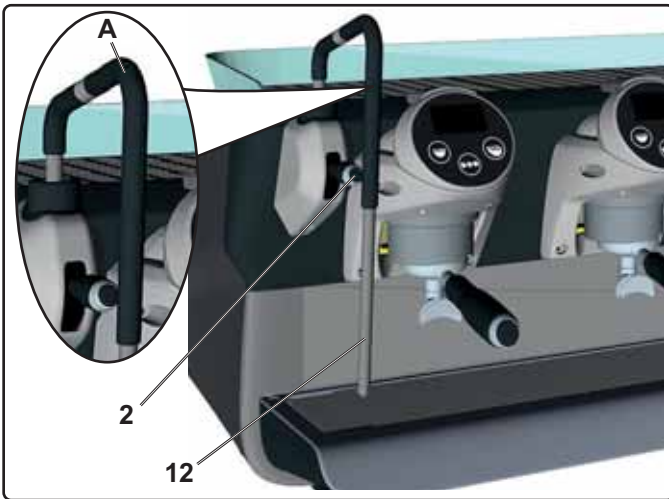
عند ضغط ذراع البخار نحو صينية الفناجين، يوجد وضعان مختلفان للذراع، مما يوفر مستويين مختلفين لكثافة البخار:

- الوضع V1 (نصف المسافة): بقوة 50% لتسخين كميات متوسطة/صغيرة من المشروبات؛
- الوضع V2 (لأعلى تماماً): بقوة 100% للكميات الكبيرة من المشروبات.

**خطر الاكتواء! استخدم وسائل العزل المناسبة (A) لتحريك أنابيب الماء والبخار.**



اغمس فوهة البخار بالكامل (12) في الوعاء المراد تسخين السائل بداخله واضغط ذراع التحكم في البخار (2) نحو صينية الفناجين إلى الوضع المناسب. انتظر إلى أن يصل السائل إلى درجة الحرارة المرغوبة، ثم أنزل ذراع التحكم في البخار لإيقاف البخار.



### تنظيف أنابيب توزيع البخار

- في نهاية كل مرحلة خاصة بتوزيع البخار:
- استخدم إسفنجة نظيفة 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.






خطر الاكتواء! استخدم وسائل العزل المناسبة (A) لتحريك أنابيب الماء والبخار.



ضع الوعاء المناسب أسفل موزع الماء الساخن. اضبط ارتفاع فوهة التوزيع من خلال سحبها تجاه الحوض إذا لزم الأمر. يمكن توزيع الماء بطريقتين:

الشريط أسفل أزرار الماء  يبين درجة حرارة الماء: شريط طويل = درجة حرارة مرتفعة.



في وضع الاستمرار، باستخدام الزر  start



مع مفاتيح المعايير  و .





## البرمجة الخاصة بالعميل

### 20. خريطة تدفق البيانات

ارجع إلى القائمة السابقة أو اخرج من قائمة البرمجة من خلال ضغط المفتاح



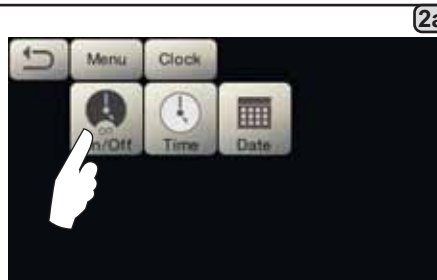
لوصول إلى قائمة البرمجة من خلال ضغط المفتاح



### قائمة فترة الخدمة



يمكن تهيئة هذه البارامترات:  
**USE** - تشغيل/إيقاف محدد بوقت: YES، NO،  
Eco (خلال مرحلة الإيقاف، لا تكون مقاومة الماكينة متوقفة تماما وتتيح ثبات ضغط الغلاية عند 0.2 بار).  
**ON** - (وقت التشغيل)؛  
**OFF** - (وقت الإيقاف)؛  
**CLOSED** - (يوم الغلق).



الوصول إلى قائمة ساعات الخدمة من خلال ضغط الأيقونة



اضغط الأيقونة

**الإيقاف/التشغيل الأوتوماتيكي**  
يمكن ضبط الماكينة على أوقات مبرمجة للإيقاف والتشغيل. ملحوظة. أثناء قيام الماكينة بوظيفة الإيقاف/التشغيل الأوتوماتيكي، لا تستخدم المفتاح العمومي (1) لإيقاف تشغيل الماكينة. وإذا حدث هذا، لن تكون الماكينة قادرة على التشغيل بشكل أوتوماتيكي مرة أخرى.

### التشغيل القسري

اضغط المفتاح لتشغيل الماكينة مرة أخرى. ملحوظة. لا تغير عملية التشغيل القسري للماكينة أوقات التشغيل/الإيقاف المبرمجة. ملحوظة. عند هذه النقطة، ستبقى الماكينة قيد التشغيل حتى الوصول إلى وقت إيقاف التشغيل التالي.

لإرجاع الماكينة فوراً إلى وضع "الإيقاف" وفقاً لعملية البرمجة الأصلية التي تمت، قم بإيقاف تشغيلها وتشغيلها مرة أخرى باستخدام مفتاح التشغيل-الإيقاف العمومي (1).



يمكن تهيئة هذه البارامترات:  
**STYLE, MINUTES, HOUR** - (24:00 أو صباحا/مساء).



اضغط الأيقونة لضبط الوقت.



يمكن تهيئة هذه البارامترات:  
**YEAR, MONTH, DAY**



اضغط الأيقونة لضبط التاريخ.

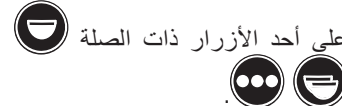


## 19. اختصارات الشاشة التي تعمل باللمس

هذه قوائم وصول سريعة لمعظم البارامترات المستخدمة بالماكينة.



القائمة المختصرة "المفاتيح الوحدة" ملاحظة. تم اختيار المجموعة على اليمين. لضبط مجموعات أخرى اضغط



على أحد الأزرار ذات الصلة



"قائمة درجة حرارة الغلاية"

المختصرة



القائمة المختصرة "الأزرار توزيع الماء الساخن"



"قائمة ضغط الغلاية"

المختصرة

للحصول على تفاصيل حول الوظائف، يرجى الاطلاع على الأقسام المخصصة بالصفحات التالية.



### القهوة

3

أيقونات المفاتيح القابلة للبرمجة موضحة على وحدة عرض الخدمات.

2

اضغط أحد مفاتيح القهوة (مثلا المجموعة 3).

1

اضغط الأيقونة

اضغط على **DOSED**: ملاحظة. يمكن أيضا برمجة المفتاح باسم الأيقونة الموجودة على وحدة عرض البارامترات

اضغط على الأيقونة للرجوع إلى وضع الاستمرار. ستظل الوظائف الأخرى للمفتاح بدون تغيير في كلا الإعدادين.

4

في حالة الضغط على أحد أزرار القهوة (مثلاً مفتاح), يتم عرض البارامترات التالية على شاشة الخدمات:

معيار الماء؛ فترة ما قبل الصب؛ وقت التشبع.

سوف يظل المفتاح المعني مضاء في شاشة وحدة العرض.

5

يمكن تعديل جميع البارامترات من قبل المستخدم:

معيار الماء (استخدم مفاتيح + -)؛

فترة ما قبل الصب (استخدم مفاتيح + -)؛

وقت التشبع (من خلال الضغط على الأيقونة، سوف يتحول هذا إلى الأيقونة للخروج من قائمة الإعدادات).

اضغط على الأيقونة لتأكيد المعلومات التي قمت بإدخالها.

ملاحظة مثال 1.0 3.5 : يعرض المدة في ثوان من مرحلة ما قبل الصب. يعرض المدة في ثوان من مرحلة التشبع.

5

من خلال ضغط مفتاح الاختبار، يبدأ التوزيع وتظهر الشاشة التالية في وحدة عرض الخدمات:

البارامترات المعروضة هي:

**Dv**: العداد التدريجي للمقياس الحجمي

**tG**: وقت التوزيع

**TB**: درجة الحرارة الحالية لغلاية القهوة

**RB**: % تفعيل غلاية القهوة المقاومة

**P**: صيانة ضغط الغلاية

**Rc**: صيانة مقاومة الغلاية

**SL**: صيانة مستوى الماء في الغلاية

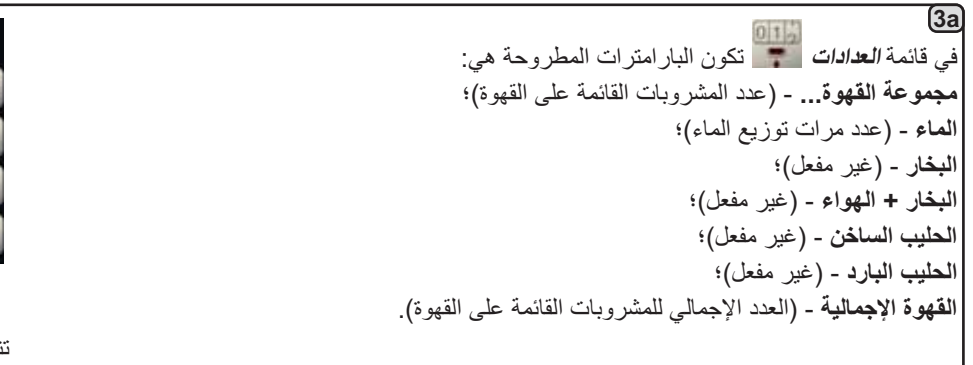
**EvC**: صيانة الصمام الكهربائي لحمل الغلاية



## اختيار اللغة



## العدادات





### أداة تدفئة الفناجين

- أداة تدفئة الفناجين مضبوطة أوتوماتيكيا على المستوى 1.

### - الإضاءة

- يتم إيقاف فعالية أضواء الماكينة.

### - وحدة العرض

- يتم تقليل السطوع في شاشة اللمس.

### - مجموعات القهوة

- تظل فعالة.

اضغط على أي مفتاح توزيع للخروج من وضع اقتصادي والرجوع إلى مرحلة عمل الماكينة.



ستظهر رسالة في وحدة العرض.

أثناء هذه المرحلة:

### - الغلاية

- إذا تم ضبط ضغط الغلاية على قيمة تتجاوز 1.2 بار، سينخفض الضغط إلى 0.8 بار؛
- إذا تم ضبط ضغط الغلاية على قيمة تتجاوز 1.2 بار، سينخفض الضغط بنسبة 0.4 بار وهي أقل من القيمة المحددة.



اضغط الأيقونة

## غسل

اختر من إعدادات الغسل التالية:

- القهوة
- الوقت



اضغط الأيقونة

اختر نوع دورة الغسل المراد تنفيذها



- أكد من خلال ضغط المفتاح OK؛
- اتبع التعليمات المعروضة على وحدة العرض.



غسل القهوة: اضغط المفتاح

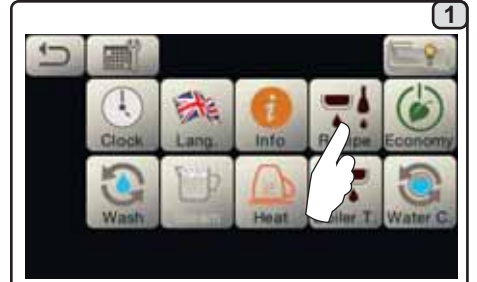
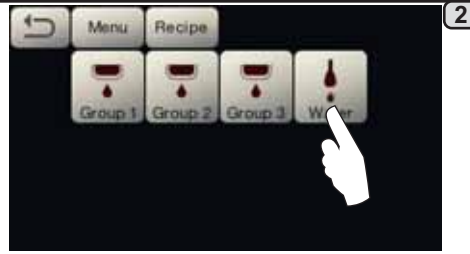
تتيح هذه القائمة ضبط طلبات الأوقات التي تظهر لتغيير الماء في الغلاية وغسل دورة القهوة. اختر ما يتم ضبطه من الأوقات التالية:

- تغيير
- القهوة



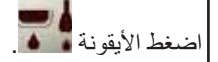
الوقت: اضغط المفتاح





اضغط مفتاح الماء. يمكن تهيئة هذه البارامترات:  
SET ... - لضبط وقت التوزيع؛  
- لضبط درجة حرارة الماء.

ملاحظة. - 1 يوضح الركن الأحمر الموجود في أعلى يسار الأيقونة أن المفتاح قيد التعديل.  
- مرحلة اختبار مفاتيح المياه هي نفسها تمامًا بالنسبة لمفاتيح القهوة  
اضغط على **OK** لتأكيد المعلومات التي قمت بإدخالها.




## برمجة معيار الماء باستخدام وظيفة "الموافة الذاتية"




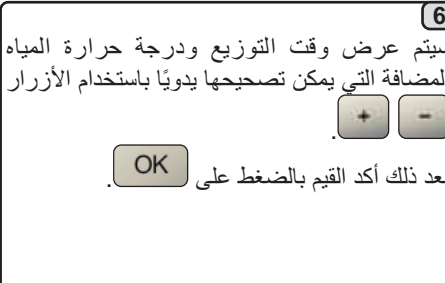
اضغط على المفتاح ليتم برمجتها. عند وصول الحاوية إلى المستوى المطلوب اضغط على الزر مرة أخرى. واصل برمجة جميع المفاتيح.





يدل صوت الصافرة والركن الأحمر في أعلى يسار الأيقونة  على تفعيل وظيفة الموافة الذاتية.




ضع حاوية مناسبة للكمية التي ترغب في ملئها أسفل مخرج الماء الساخن و اضغط على .



سيتم عرض وقت التوزيع ودرجة حرارة المياه المضافة التي يمكن تصحيحها يدويًا باستخدام الأزرار  .  
بعد ذلك أكد القيم بالضغط على **OK**.



سيختفي صوت الصافرة والركن الأحمر في أعلى يسار .



اضغط على أيقونة  للخروج من مرحلة الموافة الذاتية.



## درجة حرارة غلاية القهوة

1

اضبط القيم باستخدام المفاتيح + -

أكد البيانات المدخلة باستخدام المفتاح OK أو اخرج

و غادر البيانات السابقة باستخدام المفتاح ↶

2

	Menu	Boiler T.		OK
1	-	92.5	+	
2	-	91.0	+	
3	-	93.0	+	

1

اضغط الأيقونة

## تغيير الماء في الغلاية

2

سوف تظهر الرسالة التالية:  
"WATER CHANGE"  
(تغيير الماء). سوف يتم  
تصريف الماء من الغلاية  
عبر فوهة الماء الساخن (10)  
(60 - 70% تقريباً من السعة  
الإجمالية).

1

اضغط الأيقونة

يجب تغيير الماء في الغلاية مرة واحدة في اليوم على الأقل.

## الأضواء

2

تتيح هذه القائمة ضبط أضواء الماكينة. تحديداً:

- اللوحة الخلفية
- ضوء المجموعات

اضبط القيم باستخدام المفاتيح + -

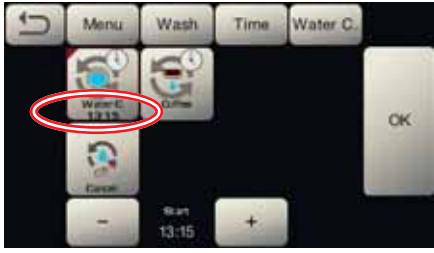
سوف تسري التغييرات بعد تأكيد البيانات المدخلة من خلال المفتاح OK

1

اضغط الأيقونة

4a

تغيير: اضغط المفتاح



يظهر الوقت الجديد تحت المفتاح



أكد من خلال ضغط المفتاح

قم بتغيير الوقت بحسب متطلباتك.

ملاحظات. وظيفة "تغيير الماء" مع طلب الوقت مضبوط من خلال الفني المتخصص الذي يستطيع أيضا إتاحة أو إيقاف وظيفة "المنع". مع إتاحة وظيفة "المنع"، إذا لم يتم تغيير الماء في غضون ساعة، تمنع الماكينة توزيع المشروبات. مع الطلب المحدد بوقت يستطيع المستخدم فقط تغيير وقت ظهور الطلب.

4b

القهوة: اضغط المفتاح



يظهر الوقت تحت المفتاح

قم بتغيير الوقت بحسب متطلباتك وأكد من خلال المفتاح



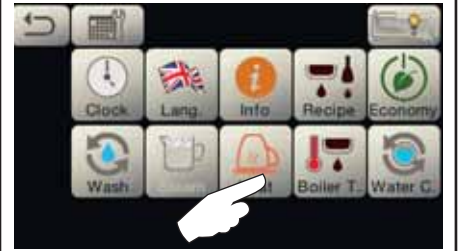
اختر نوع غسل القهوة الذي ترغب في تنفيذه. مثال



ملاحظات. من الممكن إلغاء طلب الغسل المحدد بوقت من خلال ضغط المفتاح ؛ في هذه الحالة لا يظهر وقت تحت المفتاح

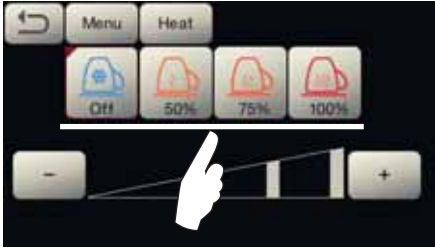
## أداة تدفئة الفناجين

1



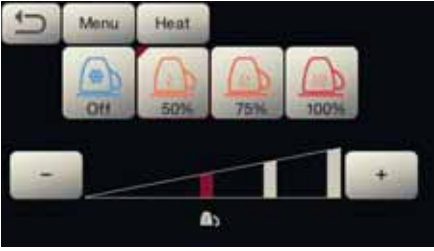
اضغط الأيقونة

2



حدد مستوى السخونة.

3



من الممكن إجراء تغييرات إضافية باستخدام المفاتيح "+" و "-"



الإجراءات التي ينبغي اتباعها على جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل أو عندما تشير الماكينة إلى ذلك.

## دورات تنظيف دورة القهوة

الغرض من دورة الغسل هو إزالة جميع بقايا الدهون والجير المترسب عند توزيع القهوة. عدم غسل الدورة سوف يسمح لهذه الترسبات بأن تتصلب. وسوف يعيق ذلك الأداء الجيد لماكينة القهوة. ملحوظة: يجب إجراء العمليات التالية في أثناء تشغيل الماكينة وبها ضغط.

ملحوظة: إذا لم تظهر رسائل بخصوص دورة الغسل بينما يتم استخدام الماكينة بشكل متكرر، فإنه يمكن إجراء دورة غسل في أي وقت:



انتبه، خطر التعرض للاكتواء: خلال دورات الغسل، سوف يخرج ماء وبخار ساخن من المجموعات. أبعاد يديك وجميع أجزاء جسمك إلى أن تنتهي دورة التنظيف.

إذا أرسلت الماكينة الرسالة التحذيرية (washes are requested daily at the programmed hour) (عمليات الغسل مطلوبة يوميا في الساعة المبرمجة)، سوف يظهر على وحدة العرض "EXECUTE COFFEE WASHING" (قم بإجراء غسل ماكينة القهوة).

سيظل هذا الطلب ظاهرا لمدة ساعة واحدة أو إلى أن يتم إجراء دورة الغسل. يمكن غسل دورة القهوة بطرق مختلفة:

- **بالتتابع:** يتم غسل كل مجموعة على حدة وبالترتيب. ولذلك من الممكن مواصلة استخدام المجموعات التي لا تدخل في عملية الغسل؛
- **بالتزامن:** يتم غسل جميع المجموعات في نفس الوقت.

ملحوظة: يستمر الغسل التزامني لمدة 7 دقائق. تستمر طريقة الغسل الفردي لمدة 7 دقائق لكل مجموعة توزيع قهوة.

يمكن أيضًا تفعيل نوع ثالث لدورة الغسل:

- **فردية:** يمكن إجراء دورة الغسل على مجموعة معينة دون الاضطرار إلى غسل بقية المجموعات. وبظل من الممكن خلال ذلك الوقت استخدام المجموعات التي لا تدخل في عملية الغسل.

ملحوظة: لا يمكن إجراء دورة الغسل الفردي إذا أصدرت الماكينة رسالة تحذيرية.

ملحوظة. بمجرد البدء في دورة الغسل، فإنه لا يمكن إيقافها، حتى إذا كانت الماكينة متوقفة.

إذا حدث انقطاع في التيار، فسوف تظهر الرسالة "EXECUTE WASHING" (قم بإجراء الغسل) عند عودة التيار. أكمل عمليات التنظيف كما هو مشروح فيما سبق.

دورات الغسل التي يتم القيام بها دون طلب الماكينة يمكن قطعها من خلال إيقاف الماكينة وإعادة تشغيلها.

دورات الغسل المبرمجة غير المنفذة سوف يتم تخزينها بالماكينة.

ملاحظات. الفني المتخصص لديه القدرة على إتاحة أو غلق وظيفة "المنع". مع إتاحة وظيفة "المنع"، إذا لم يتم تنفيذ دورة الغسل في غضون ساعة، تمنع الماكينة توزيع المشروبات.

لإجراء دورات الغسل، اتبع الخطوات بالصفحات التالية.



للتطبيق الصحيح لنظام سلامة الأغذية (HACCP)، برجاء اتباع التعليمات الواردة في هذه الفقرة. يجب إجراء عملية الغسل باستخدام منتجات "خط الخدمة" الأصلية، انظر التفاصيل بالصفحة الأخيرة. أي منتج آخر يمكن أن يهدد مدى ملائمة المواد التي تتلامس مع المنتجات الغذائية.

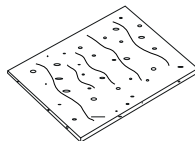


### نظرة عامة على فواصل النظافة

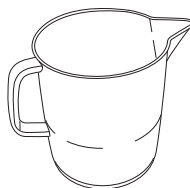
الأدوات التي يتم استخدامها	عند الضرورة أو المطلوبة عبر SW	أسبوعياً	يوميًا	كل استخدام	
• فرشاة (1) • القرص المطاطي (2) • مسحوق التنظيف (3)	√		√		دورة القهوة
• فرشاة (1)			√		مجموعات القهوة
	√		√		تغيير ماء الغلاية
• حاوية (4) • مسحوق التنظيف (3) • إسفنجة (5)			√		حامل المصفاة
• حاوية (4) • إسفنجة (5)			√	√	أنبوب البخار
• إسفنجة (5)			√		أنبوب الماء
• إسفنجة (5)			√		الشبكة والحوض
• حاوية (4) • إسفنجة (5)		√			صينية التصريف
• قماشة ناعمة (6)	√		√		منطقة العمل
				√	مرشاش مجموعة موزع القهوة (سبيرج)
• صينية الغسل • منظف سائل	√		√		دورة الحليب
• قطعة قماش من الألياف الدقيقة			√		شاشة اللمس
• إسفنجة (5)			√		سطح صينية الفناجين



(6)



(5)



(4)



(3)



(2)



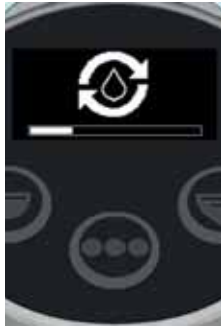
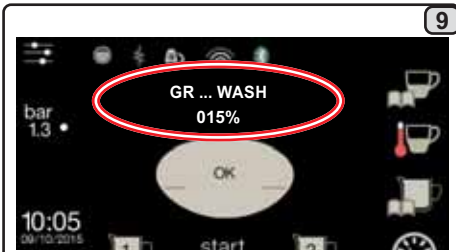
(1)

للحصول على تفاصيل حول عملية التنظيف، راجع الأقسام المخصصة على الصفحات التالية.





الإجراءات التي ينبغي اتباعها على جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل أو عندما تشير الماكينة إلى ذلك.



ستبدأ دورة الغسل وستظهر رسائل "GR...WASH" بالتناوب مع نسبة الاكمال.



اضغط المفتاح OK



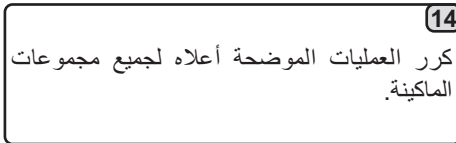
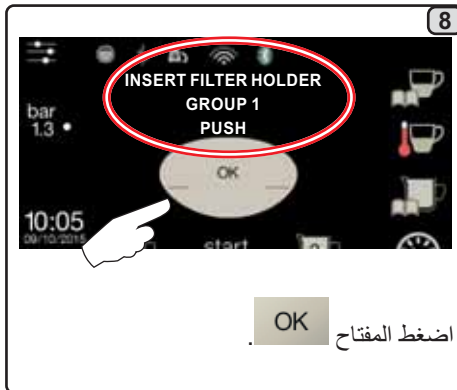
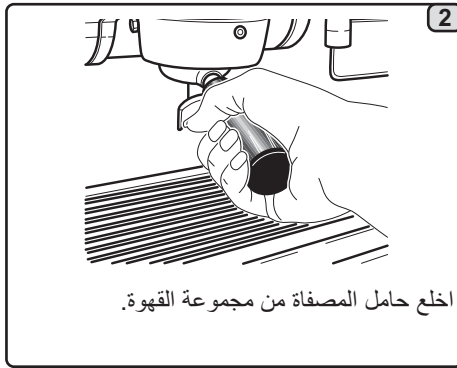
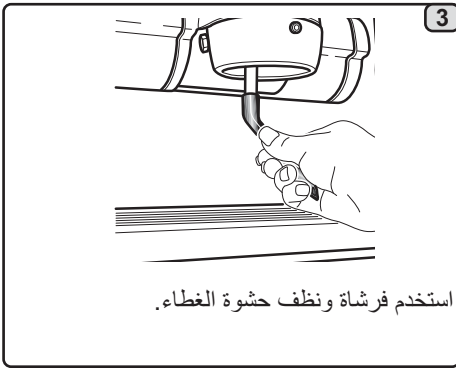
اضغط المفتاح OK



لا تنزع حامل المصفاة أثناء توزيع القهوة.



الإجراءات التي ينبغي اتباعها على جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل أو عندما تشير الماكينة إلى ذلك.



لا تنزع حامل المصفاة أثناء توزيع القهوة.



3



سوف تظهر الرسالة التالية: "WATER CHANGE" (تغيير الماء). سوف يتم تصريف الماء من الغلاية عبر فوهة الماء الساخن (60 - 70% تقريباً من السعة الإجمالية). وسوف يتوقف التوزيع أوتوماتيكياً. بعد هذا الإجراء، سوف تعود الماكينة إلى وظائفها العادية وسوف تمتلئ الغلاية بالماء النقي.

2



اضغط المفتاح

1



اضغط المفتاح

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

3



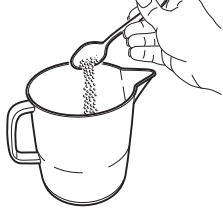
انقع المصافي وحوامل المصافي في هذا المحلول لمدة حوالي 15 دقيقة. **ملاحظة!** اغمس الأجزاء المعدنية فقط.

2



اخلع المصافي من حوامل المصافي.

1



صب لترًا واحدًا من الماء الساخن (50÷80 درجة مئوية) و 10 غرامات من مسحوق المنظف، أي ما يعادل ملعقتين صغيرتين، في حاوية مناسبة ليست من الألومنيوم أو الحديد.

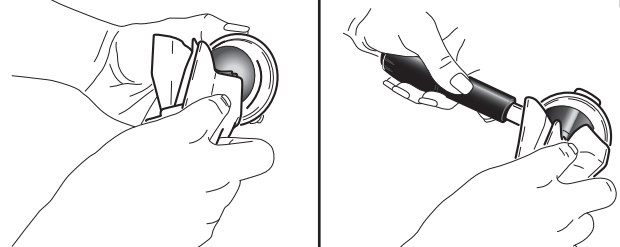


أعد تركيب المصافي في حوامل المصافي وتأكد من تواجد زنبرك التثبيت (A) بالفلتر في مكانه.

5



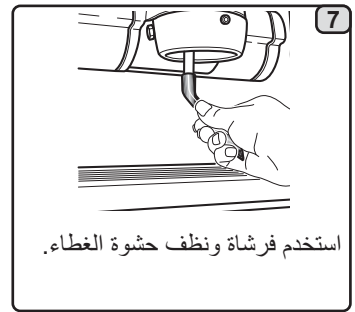
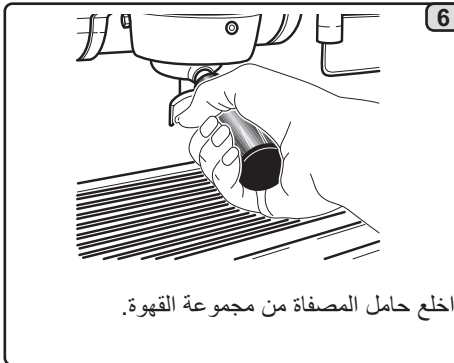
4



قم بإزالة أي بقايا باستخدام إسفنجة (لا تستخدم منتجات خادشة) واشطف جيدًا بالماء البارد الجاري.



**الغسل الفردي:** لا يمكن إجراء دورة الغسل الفردي إذا أصدرت الماكينة رسالة تحذيرية. الإجراءات التي ينبغي اتباعها على جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل



ستبدأ دورة الغسل وستظهر الرسالة "GR....." على الشاشة متبوعة بنسبة الاكتمال.



لا تنزع حامل المصفاة أثناء توزيع القهوة.



16 سوف تكتمل دورة الغسل بعد مرحلة الشطف. كرر هذه الخطوات للمجموعات التي ترغب في غسلها.

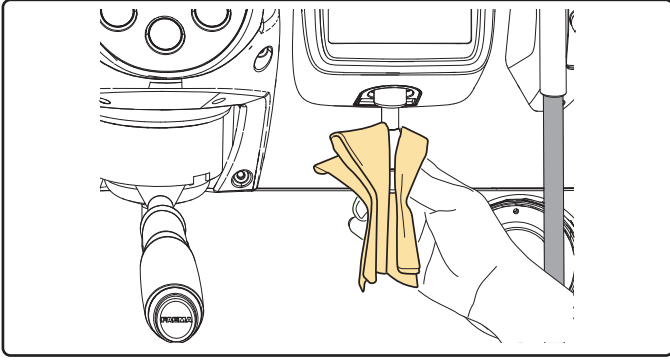




فوهة الماء الساخن - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

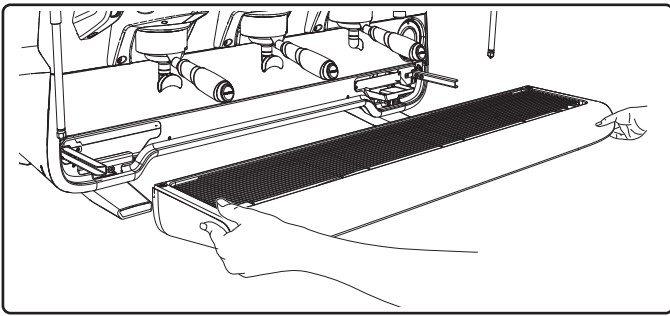
استخدم إسفنجة نظيفة و اغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية.

لا تستخدم منتجات خادشة.



ملحوظة: الإجراءات المشروحة فيما يلي يمكن أيضا القيام بها بينما الماكينة متوقفة عن العمل.

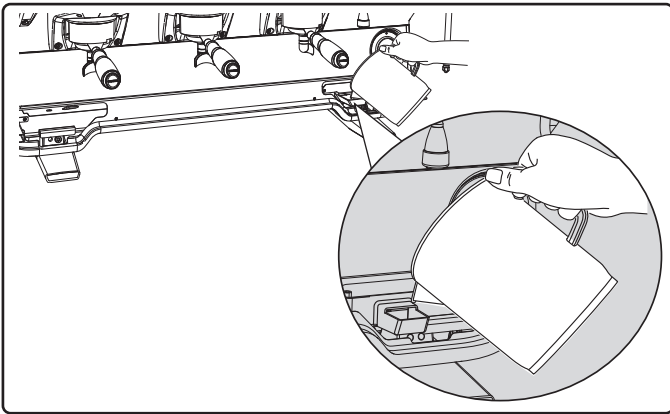
الشبكة وحوض التقطير - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل



1. انزع الشبكة من الحوض.
2. أخرج الحوض.
3. اشطف أجزاء الشبكة والصينية بالماء الجاري.

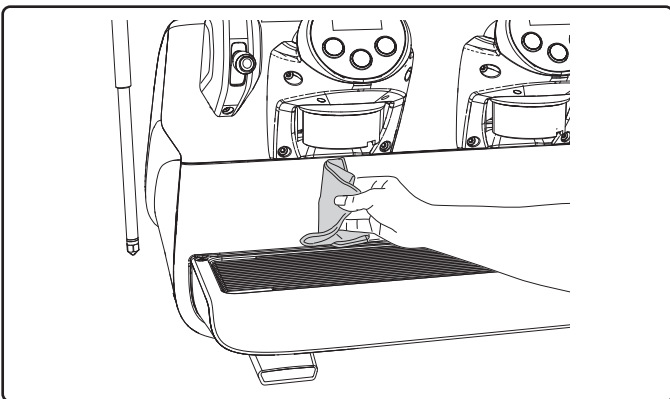
## صينية التصريف

- يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل  
اسكب حوالي لتر من الماء الساخن في صينية التصريف لإزالة أي بقايا تصريف.

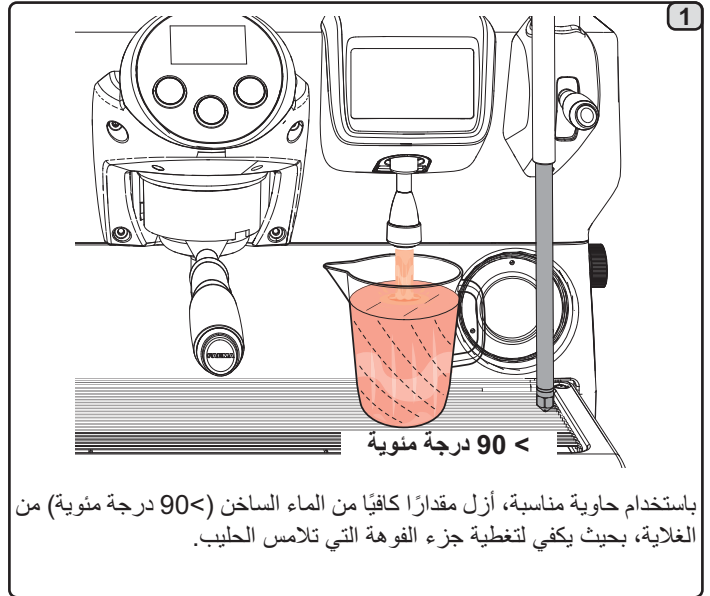
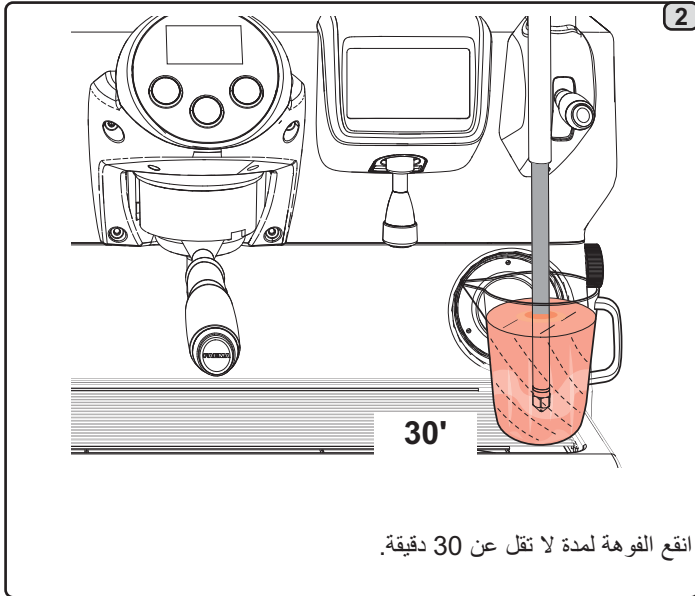


منطقة العمل - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتجات تنظيف خالية من النشادر أو مواد خادشة، وأزل أي مواد حيوية عالقة في محيط منطقة العمل.  
ملاحظة: لا ترش أي سوائل في فتحات اللوحة الكهربائية.  
ملحوظة: لا تعتبر الاختلافات اللونية الطفيفة على الأسطح إشارة إلى وجود خلل ولكنها تعتبر من السمات المميزة لهذا المنتج المصنوع من سبيكة ألومنيوم لامعة.

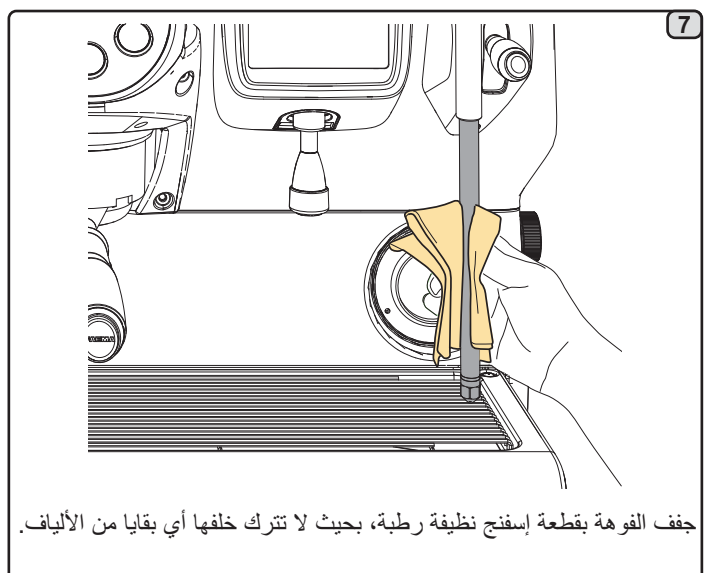
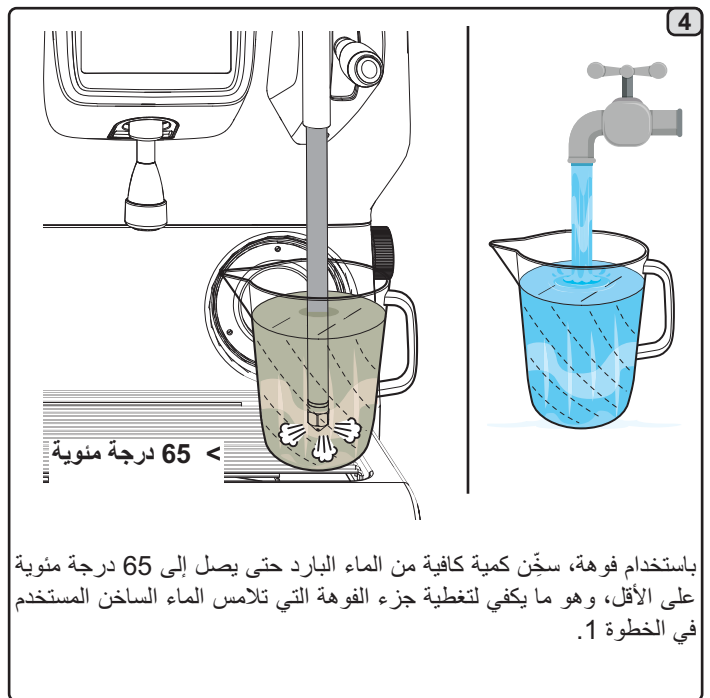
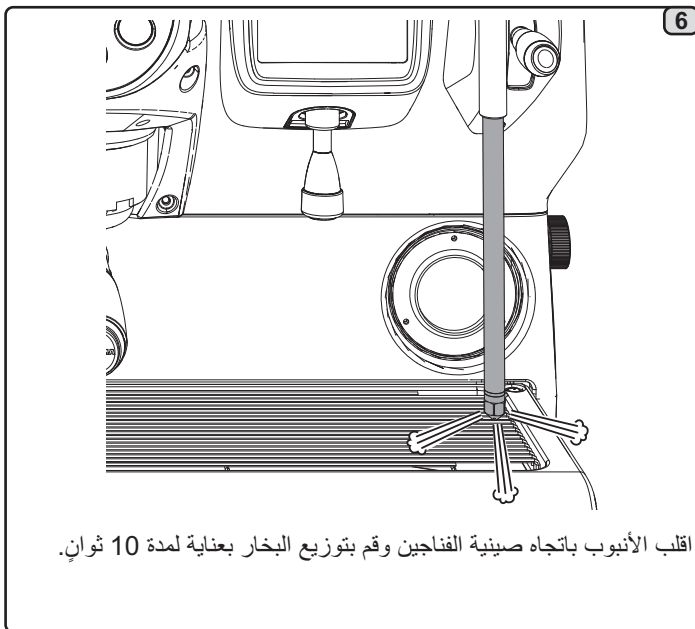






3 تخلص من الماء بعيدًا واشطف الوعاء جيدًا.

5 تخلص من الماء بعيدًا واشطف الوعاء جيدًا.



لا تستخدم منتجات خادشة.





<p>بمجرد اكتمال إعادة التنظيف, اضغط على الأيقونة للوصول إلى قائمة البرمجة:</p>  <p>واضغط على الأيقونة لحذف الرسالة:</p>  <p>ملاحظة: يتم تسجيل الحاجة إلى تجديد الراتنج من قبل الماكينة.</p>	<p>يتم عرض هذه الرسالة عندما تحتاج راتنج المنقي إلى إعادة تنظيفها. (اتبع التعليمات التي تتعلق بصيانة المنقي).</p>	<p><b>Softener</b> المنقي</p>
<p>اتصل بفني مؤهل. سيتم عرض الرسالة حتي يتم استبدال الفلتر. ملاحظة: يتم تسجيل الحاجة إلى استبدال الفلتر من قبل الماكينة.</p>	<p>يتم عرض هذه الرسالة عندما تتطلب الماكينة بديلاً عن مصفاة الماء. وبغية عدم عرض هذه الرسالة بصورة مؤقتة، اضغط على الأيقونة للوصول إلى قائمة البرمجة:</p>  <p>واضغط على الأيقونة لحذف الرسالة:</p>  <p>ستظهر الرسالة مرة أخرى على فترات منتظمة.</p>	<p><b>Change water filter</b> تغيير مصفاة الماء</p>
<p>راجع فصل "قائمة وقت الخدمة" لمعرفة طريقة برمجة مفتاح ON/OFF "التشغيل/الإيقاف" للماكينة. اضغط على أحد المفاتيح لإجبار الماكينة على إيقاف التشغيل.</p>	<p>يتم عرض هذه الرسالة عندما يتم برمجة مفتاح ON/OFF "التشغيل/الإيقاف" للماكينة. تشير الرسالة إلى أن الماكينة قيد إيقاف التشغيل وفي حالة الاستعداد.</p>	<p><b>Machine in stand-by</b> الماكينة في وضع الاستعداد</p>
<p>يرجى الرجوع إلى هذا الدليل الخاص "بالتنظيف والصيانة".</p>		<p>رسائل حول عمليات الغسل</p>



الإجراءات المباشرة التي يستطيع العميل القيام بها بنفسه قبل الاتصال بأفراد مركز الخدمة، ولتجنب التكاليف غير اللازمة، تأكد من عدم وجود حل لمشكلة الماكينة بين الحلول التالية.

المشكلة	السبب	الحل
ماكينة القهوة لا تعمل ووحدة العرض فارغة.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من وجود تيار كهربائي. افحص وضعيّة المفتاح الرئيسي (1).
تسريب من حافة حامل المصفاة (15).	الحشوة السفلية مليئة 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.
القهوة تنقط من الماكينة.	فتحات المصفاة مسدودة أو فتحة مخرج حامل المصفاة (15) 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.
الماكينة تسخن ولكنها لا توزع القهوة.	إمداد الماء أو صنوبر الماء مغلق. لا يوجد ماء في النظام.	افتح الصنابير انتظر حتى تجد ماء أو اتصل بالسباك.
أجهزة التحكم الآلي في المنسوب تظل في وضع التشغيل.	نفس الأسباب السابقة.	نفس الحلول السابقة.

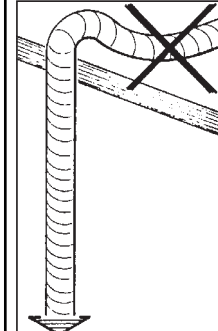
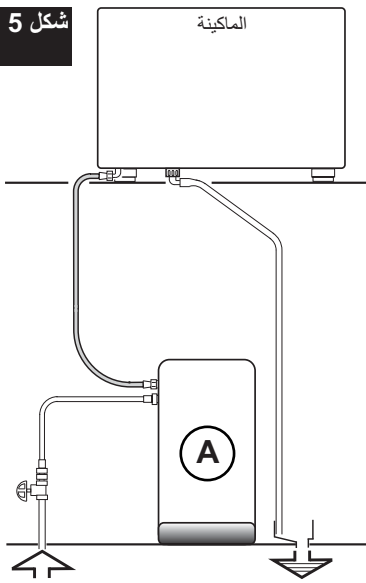
### رسائل في وضع عدم التحفظ

رسالة	الأسباب المحتملة: عندما تظهر الرسالة	عمليات التحقق
<b>Machine cold</b> <b>Please wait</b> الماكينة باردة يُرجى الانتظار	ستظهر هذه الرسالة في وحدة العرض إذا تم الضغط على أي مفتاح خاص بالتوزيع في كل مرة تكون فيها الماكينة قيد التشغيل وذلك إلى أن ينخفض ضغط غلاية الخدمة إلى الحد الأدنى من ضغط العمل المضبوط مسبقاً.	عندما تصل غلاية الخدمة إلى الضغط المضبوط مسبقاً، ستختفي الرسالة تلقائياً.
<b>Service needed</b> الخدمة اللازمة	يتم عرض هذه الرسالة عندما تتطلب الماكينة إجراء تداخلات صيانة دورية. وبغية عدم عرض هذه الرسالة بصورة مؤقتة، اضغط على الأيقونة  للوصول إلى قائمة البرمجة:  واضغط على الأيقونة  لحذف الرسالة: 	اتصل بقسم الخدمة الفنية المعتمد. سيتم عرض الرسالة حتى اللحظة التي سيتم فيها إجراء الخدمة. ملاحظة: يتم تسجيل الحاجة إلى القيام بأعمال الصيانة من قبل الماكينة.

ستظهر الرسالة مجدداً عند إعادة التشغيل التالي للماكينة من خلال المفتاح الرئيسي.



شكل 5



شكل 7

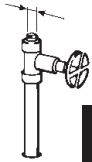
(A) الجهاز المحتمل لمعالجة المياه

ركب صنبورا لإمداد المياه

أقصى ضغط لتيار الماء

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

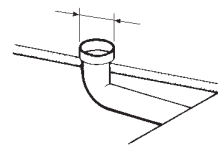
غاز Ø 3/8



شكل 6

تصريف

أدنى  
Ø 50 مم.

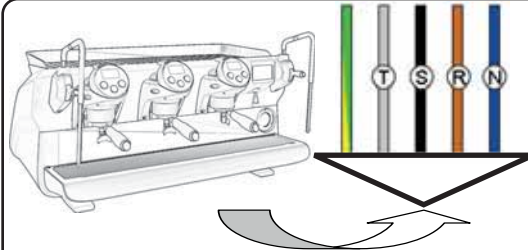


شكل 1

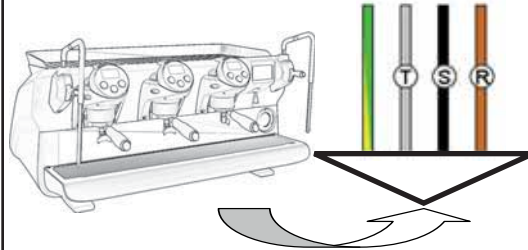


انظر تعليمات التثبيت فصول -

شكل 2



شكل 3



ألوان الأسلاك

التوصيل ثلاثي الأطوار

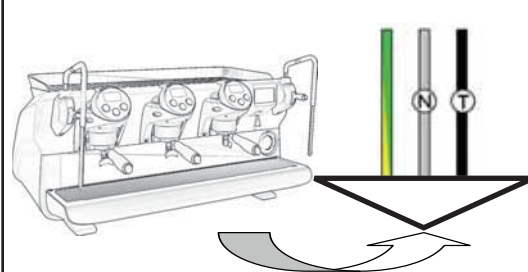
T رمادي (أسود)

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

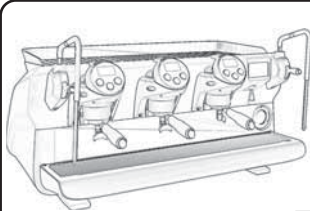


Fig. 2  
Abb. 2

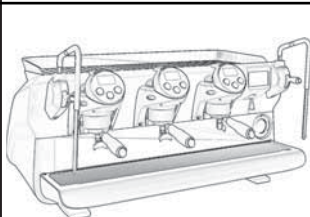


Fig. 3  
Abb. 3

### 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 - Ligação trifásica

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

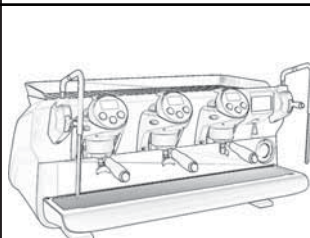


Fig. 4  
Abb. 4

### 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 - Ligação monofásica

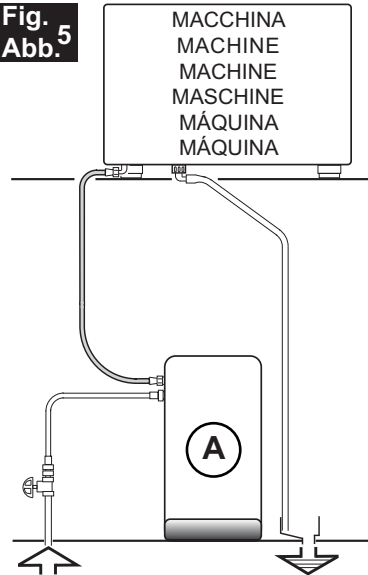
- N** Bianco - White - Blanc  
Weiß - Blanco - Branco
- T** Nero - Black - Noir  
Schwarz - Negro - Preto

1

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

2

Fig. 5  
Abb. 5



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

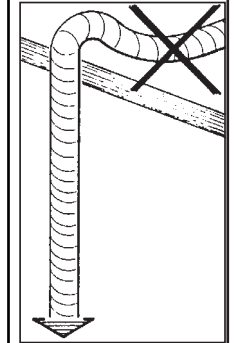


Fig. 7  
Abb. 7

### 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 MAX. 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)

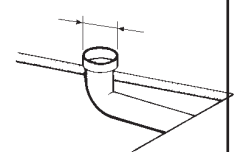
Ø 3/8 GAS - GAZ  
GÁS



Fig. 6  
Abb. 6

SCARICO A  
PAVIMENTO  
DRAIN  
DRAIN  
BODENABFLUSS  
DESAGÜE A  
SUELO  
DESCARGA

Min.  
Ø 50 mm.







## 插图

- 参见章节插安装规则

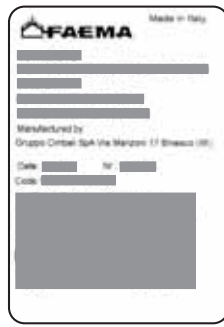


插图 1

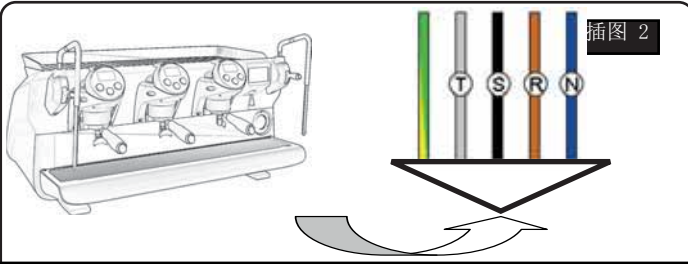


插图 2

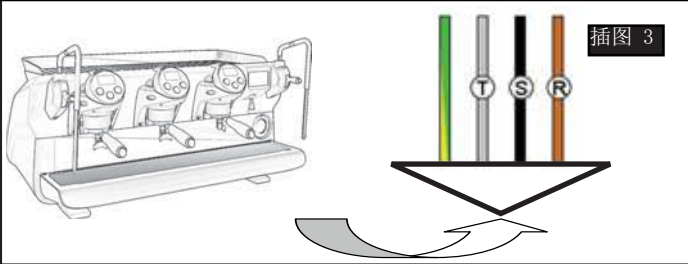


插图 3

电缆颜色  
三相连接

**T** 灰色 (黑色)  
**S** 黑色  
**R** 棕色  
**N** 蓝色

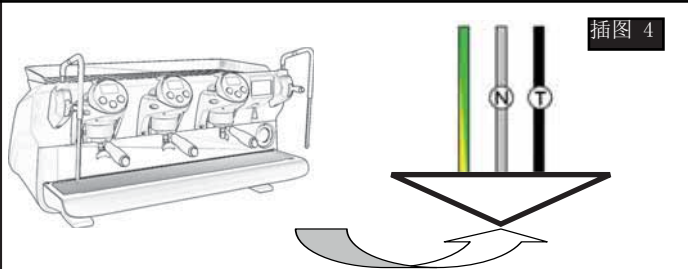


插图 4

电缆颜色  
单相连接

<b>N</b> 白色	<b>N</b> 蓝色
<b>T</b> 黑色	<b>T</b> 棕色

①                      ②

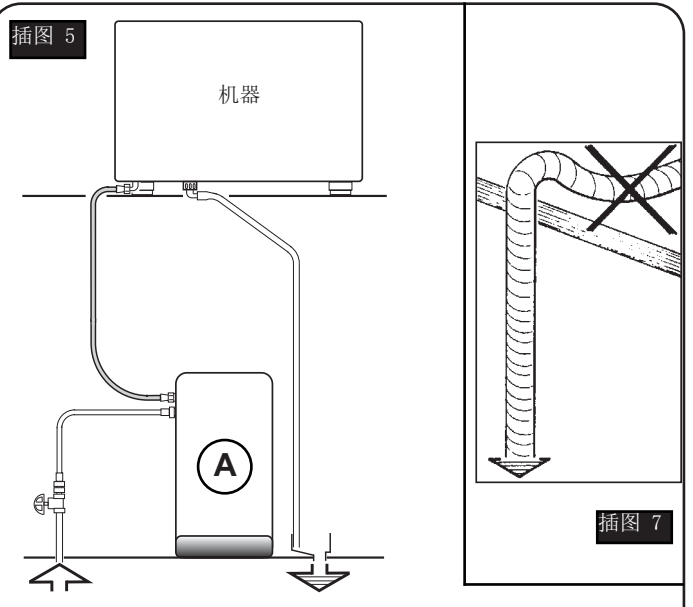


插图 5

插图 7

A) 可能会用到的水处理装置

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)

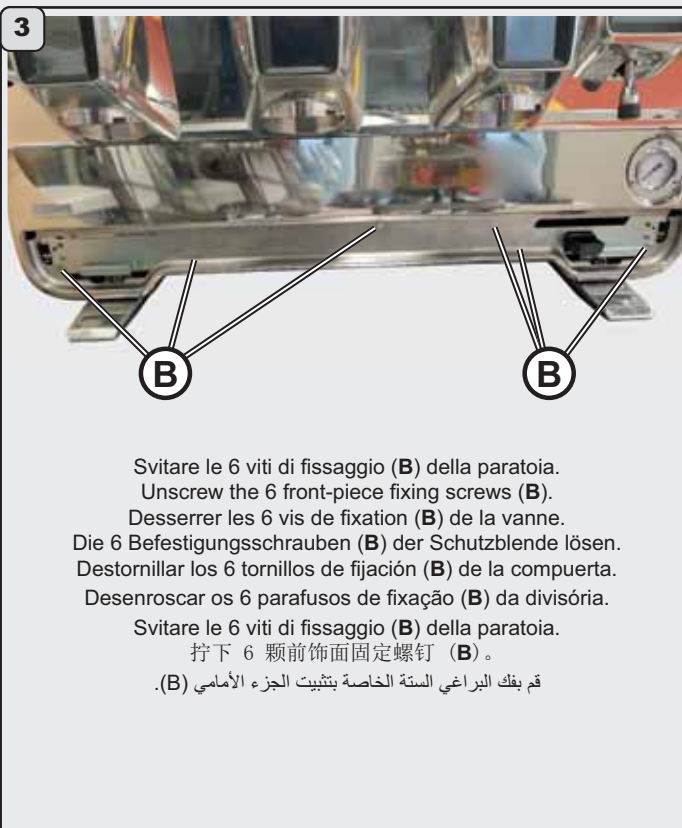
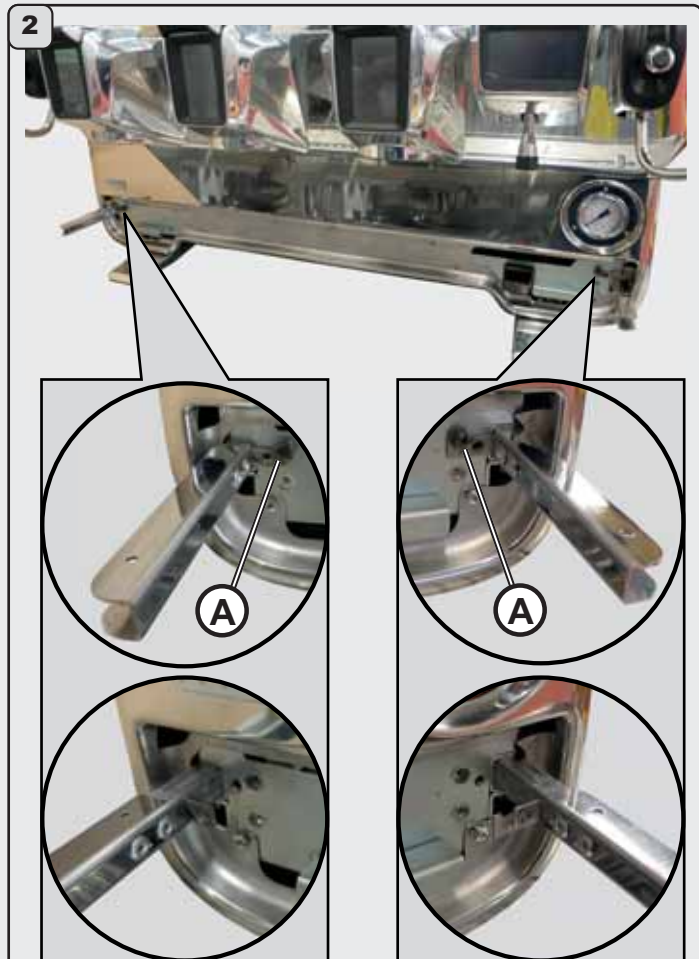
地漏  
最小 Ø 50 mm.

插图 6



**Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique  
Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica**  
تغيير مصدر الإمداد بالكهرباء - 更换电源

**Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.  
These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.  
Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.  
Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.  
Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.  
Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.**  
手册中的这些章节供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。  
الفصول الماثلة بالدليل مخصصة فقط للطاقم الفني المؤهل والمعتمد.



Svitare le viti (A) e rimuovere le zanche.  
Unscrew the screws (A) and remove the clamps.  
Desserrer les vis (A) et retirer les barres.  
Die Schrauben (A) lösen und die Verankerungselemente entfernen.  
Destornillar los tornillos (A) y extraer las zancas.  
Desenroscar os parafusos (A) e retirar a os suportes.  
Svitare le viti (A) e rimuovere le zanche.  
拧下螺钉 (A) 并拆下卡夹。  
قم بفك البراغي (A) واخلع المشابك.

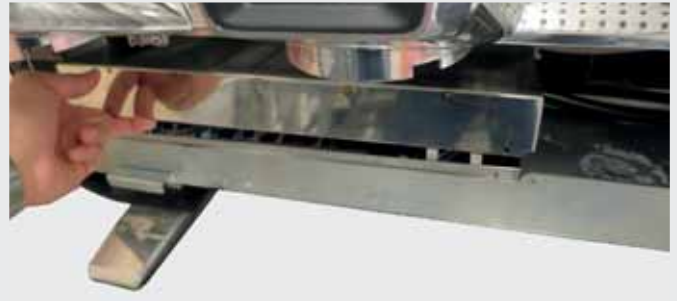


4



Rimuovere la paratoia. - Remove the front piece. - Retirer la vanne.  
 Die Schutzblende entfernen. - Extraer la compuerta. - Retirar a divisória.  
 اخلع الجزء الأمامي. - . 拆下前饰面

5



C

Svitare le 2 viti (C) di fissaggio e rimuovere il coperchio della scatola elettrica.  
 Unscrew the 2 fixing screws (C) and remove the electrical-box cover.  
 Desserrer les 2 vis de fixation (C) et enlever le couvercle du boîtier électrique.  
 Die 2 Befestigungsschrauben (C) lösen und die Abdeckung des Schaltkastens entfernen.  
 Destornillar los 2 tornillos (C) de fijación y extraer la tapa de la caja eléctrica.  
 Desenroskar os 2 parafusos (C) de fixaçao e retirar a tampa da caixa elétrica.  
 Svitare le 2 viti (C) di fissaggio e rimuovere il coperchio della scatola elettrica.  
 拧下 2 颗固定螺钉 (C) 并拆下配电箱盖。  
 قم بفتح برغيي التثبيت (C) واخلع غطاء الصندوق الكهربائي.

6

Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsetteria; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica.  
 Use a Philips screw to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable.  
 Retirer les fils de la boîte à bornes, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du fixe-câble.  
 Mit einem Kreuzschraubenzieher die Leiter von der Klemmleiste abziehen; ausschließlich die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen.  
 Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujeta cable y quitar el cable de alimentación eléctrica.  
 Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Remover a rede ou cabo de alimentação elétrica.  
 使用十字槽螺钉将电缆从端子上拆下。松开电缆夹螺丝并拆下电源电缆。  
 استخدم مسمار فيليبس لإزالة الكابلات من الشريط الطرفي. قم بتحريك مسامير مشابك الكابلات وقم بإزالة كابل الإمداد بالطاقة الكهربائي.

Attenersi alle indicazioni delle pagine seguenti a seconda della tipologia di collegamento.  
 Follow the instructions on the next pages according to type of connection.  
 Se conformer aux indications de les pages suivantes selon le type de branchement.  
 Halten Sie sich je nach Art des Anschlusses an die auf der nächsten Seiten aufgeführten Angaben.  
 Respetar las indicaciones de las siguientes páginas según la tipología de conexión.  
 Respeitar as indicações das páginas seguintes segundo a tipología de conexão.  
 根据连接类型，遵循以下几页中的说明。  
 اتبع الإرشادات الموضحة على الصفحات التالية وفقاً لنوع الاتصال.



**ATTENZIONE!** Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

**WARNING!** In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

**ATTENTION !** Remplacer le câble d'alimentation en cas de branchements triphasés sans neutre ou de branchements monophasés.

**ACHTUNG:** Bei einem Dreiphasen-Anschluss ohne Nullleiter oder bei einphasigem Anschluss muss das Netzkabel ausgetauscht werden.

**¡ATENCIÓN!** En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, sustituir el cable de alimentación eléctrica.

**ATENÇÃO!** No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásicas, o cabo de alimentação elétrica tem de ser substituído

警告！在使用没有零线或单相接头的三相连接时，必须更换电缆。

تحذير! في حالة إجراء اتصال من ثلاث مراحل دون سلك محايد أو اتصال من مرحلة واحدة، فيجب استبدال الكابلات الكهربائي.



Sezioni nominali dei cavi da utilizzare:

Nominal sections of cables to use:

Sections nominales des câbles à utiliser:

Nominaler Kabelquerschnitt:

Secciones nominales de los cables que hay que utilizar:

Seções nominais dos cabos a utilizar:

所用电缆的标称截面:

المقاطع الاسمية للكابلات المطلوب استخدامها:

380-415V3N

min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm<sup>2</sup>

220-240V3

min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm<sup>2</sup>

220-240V

min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm<sup>2</sup>

## Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles - Farbe der Kabel - Color cables - Cor cabos - 电缆颜色 - ألوان الأسلاك

*Collegamento trifase - Three-phase connection*  
*Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss*  
*Conexión trifásica - Ligaçãõ trifásica*  
三相连接 - التوصيل ثلاثي الأطوار

*Collegamento monofase - Single phase connection*  
*Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss*  
*Conexión monofásica - Ligaçãõ monofásica*  
单相连接 - التوصيل أحادي الطور

**T** Grigio - Grey - Gris - Grau  
Gris - Cinza - 灰色 - رمادي

**S** Nero - Black - Noir - Schwarz  
Negro - Preto - 黑色 - أسود

**R** Marrone - Brown - Brun - Braun  
Marrón - Castanho - 棕色 - بني

**N** Azzurro - Blue - Bleu - Blau  
Azul - Azul - 蓝色 - أزرق

**N** Bianco - White  
Blanc - Weiß  
Blanco - Branco  
白色 - أبيض

①

**T** Nero - Black  
Noir - Schwarz  
Negro - Preto  
黑色 - أسود

**N** Azzurro - Blue  
Bleu - Blau  
Azul - Azul  
蓝色 - أزرق

②

**T** Marrone - Brown  
Brun - Braun  
Marrón - Castanho  
棕色 - بني





## Collegamento a stella (trifase con neutro)

Star connection  
(three-phase with neutral wire)

Branchement étoile  
(triphase avec neutre)

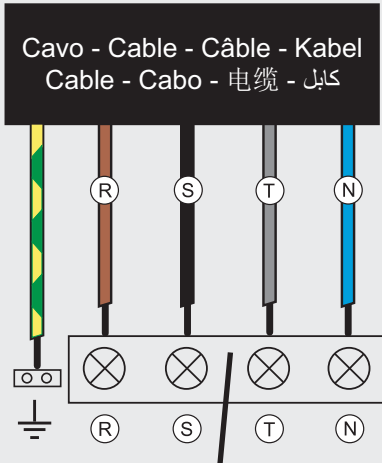
Sternanschluss  
(dreiphasig, mit neutralem Leiter)

Conexión de estrella  
(trifásica con neutro)

Conexão em estrela  
(tri-fásico com neutro)

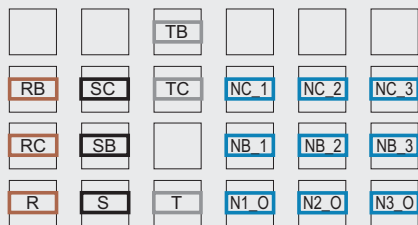
星形接线 (含零线, 三相)

اتصال نجمي (ثلاث مراحل بسلك محايد)



Morsettiera - Terminal strip - Boîte à bornes  
Klemmleiste - Bornera - Quadro de bornes  
الشرط الطرفي - 端子板

Morsettiera 6P - 6P Terminal strip  
Boîte à bornes 6P - Klemmleiste 6P  
Bornera 6P - Quadro de bornes 6P  
لوحة التوصيل 6P



**N1**  
**N2**  
**N3**

Isolare correttamente  
Insulate properly  
Isoler correctement  
Einwandfrei isolieren  
Aislar adecuadamente  
Isole devidamente  
正确绝缘  
العزل بشكل سليم

## Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)

Triangle connection (three-phase without neutral wire)

Branchement triangle (triphase sans neutre)

Dreiecksanschluss (dreiphasig, ohne neutralen Leiter)

Conexión de triángulo (trifásica sin neutro)

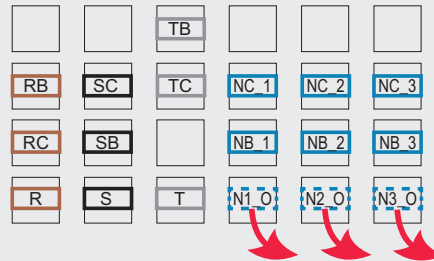
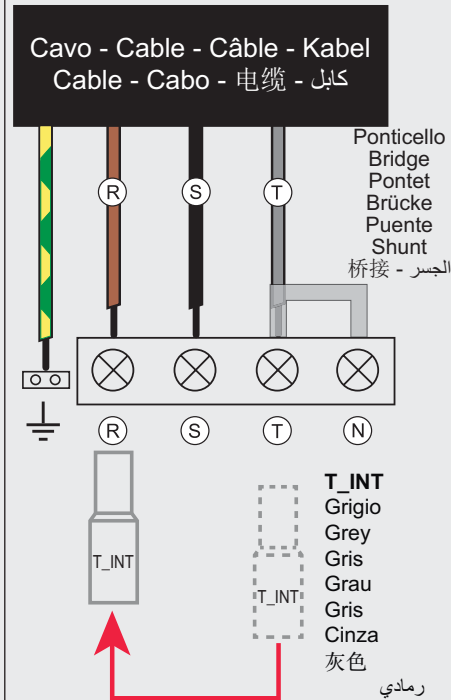
Conexão em triângulo (tri-fásico sem neutro)

三角接线 (不含零线, 三相)

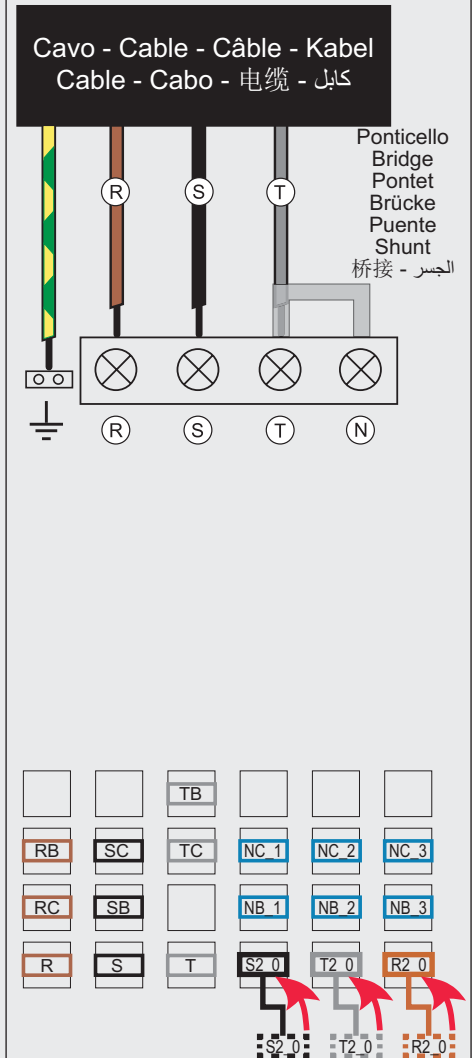
اتصال مثلث (ثلاث مراحل دون سلك محايد)



1



2



presenti nella scatola elettrica  
present in the electrical box  
présents dans le boîtier électrique  
im Schaltkasten vorhanden  
S2\_0 presentes en la caja eléctrica  
T2\_0 presentes na caixa elétrica  
R2\_0 出现于配电箱  
موجود في الصندوق الكهربائي





## Collegamento a stella (trifase con neutro)

Star connection  
(three-phase with neutral wire)

Branchement étoile  
(triphase avec neutre)

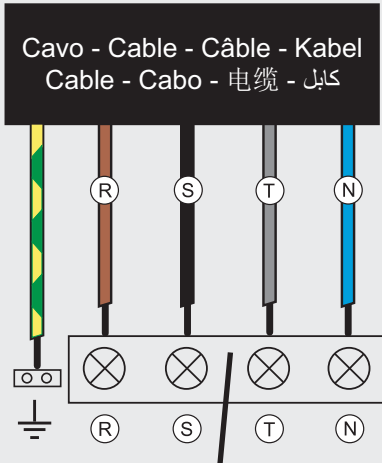
Sternanschluss  
(dreiphasig, mit neutralem Leiter)

Conexión de estrella  
(trifásica con neutro)

Conexão em estrela  
(tri-fásico com neutro)

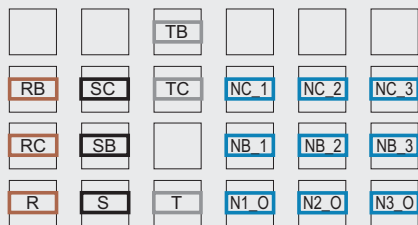
星形接线 (含零线, 三相)

اتصال نجمي (ثلاث مراحل بسلك محايد)



Morsettiera - Terminal strip - Boîte à bornes  
Klemmleiste - Bornera - Quadro de bornes  
الشریط الطرفي - 端子板

Morsettiera 6P - 6P Terminal strip  
Boîte à bornes 6P - Klemmleiste 6P  
Bornera 6P - Quadro de bornes 6P  
لوحة التوصيل 6P



## Collegamento monofase

Single-phase connection

Branchement monophasé

Einphasiger Anschluss

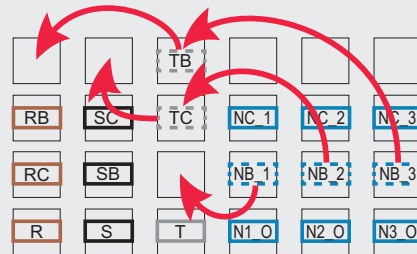
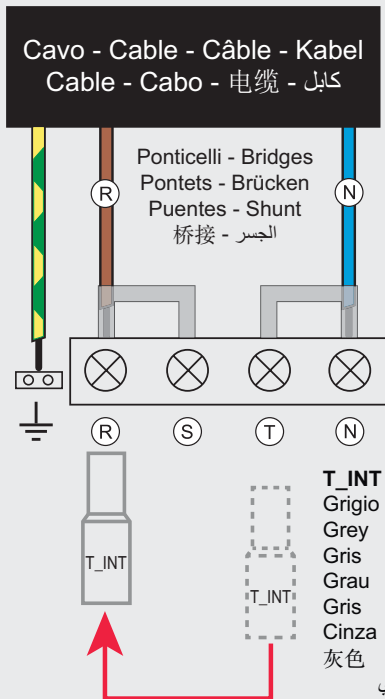
Conexión monofásica

Conexão mono-fásico

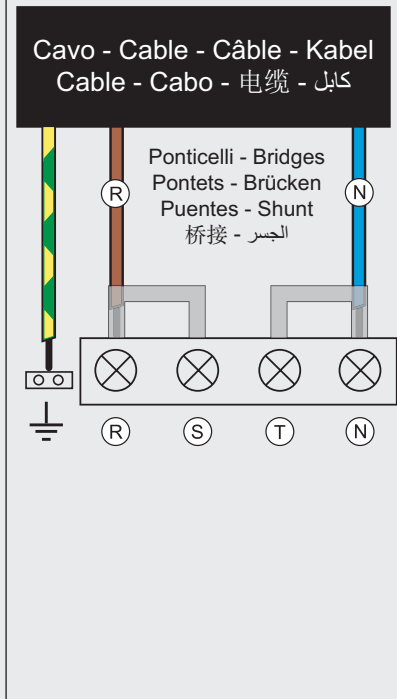
单相连接

التوصيل أحادي الطور

1



2



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

**IT**

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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Tutti i diritti riservati

**EN**

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy  
All rights reserved

**FR**

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique. Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Tous droits réservés

**DE**

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

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Alle Rechte vorbehalten

**ES**

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

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del 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

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات



## SERVICE LINE

### IT II GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

**ECO LINE** - Prodotti per la pulizia

- A) 610-004-159 liquido per i cappuccinatori;
- B) 610-004-280 in polvere per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
- C) 610-004-254 in polvere per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
- D) 610-004-217 pastiglie per i gruppi nelle macchine superautomatiche;
- E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray per tramoggia, display.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

### FR GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

La service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne :

**ECO LINE** - Produits de nettoyage

- A) 610-004-159 liquide pour les fouettes-lait ;
- B) 610-004-280 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- C) 610-004-254 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- D) 610-004-217 pastilles pour les groupes des machines tout-auto ;
- E) 610-004-251 détergent Eco Cleaner Spray pour les trémies, écran.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

### ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

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

**ECO LINE** - Productos para la limpieza

- A) 610-004-159 líquido para los cappuccinadores;
- B) 610-004-280 en polvos para los equipos, los portafiltras, las tazas de café;
- C) 610-004-254 en polvos para los equipos, los portafiltras, las tazas de café;
- D) 610-004-217 en pastillas para los equipos de las máquinas superautomáticas;
- E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray para tolva, pantalla.

Para los pedidos, envíe el número de código a su Concesionario.

### ZH GRUPPO CIMBALI 和 "SERVICE LINE"

GRUPPO CIMBALI 公司的客户服务旨在保证顶级咖啡机性能, 随时满足客户的需求, 同时提供 ECO LINE, 该系列特定清洁产品专为该目的而设计。

**ECO LINE** - 清洁产品

- A) 610-004-159 用于制作液态形式的卡布奇诺咖啡;
- B) 610-004-280 用于制备粉末形式的分配器、过滤器架、咖啡杯;
- C) 610-004-254 用于制备粉末形式的分配器、过滤器架、咖啡杯;
- D) 610-004-217 用于制备片剂形式的全自动机器分配器;
- E) 610-004-251 适用于豆槽、咖啡粉斜槽、显示屏专业清洗环保喷雾清洁剂。

可以直接从当地的经销商订购, 根据如上所示, 根据编号参考您需要的特定产品。

### EN GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

**ECO LINE** - Cleaning products

- A) 610-004-159 For cappuccino makers in liquid form
- B) 610-004-280 For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
- C) 610-004-254 For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
- D) 610-004-217 For superautomatic-machine dispensers in tablet form
- E) 610-004-251 For hopper, display - professional cleaning Eco Cleaner Spray.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

### DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

**ECO LINE** - Produkte für die Säuberung

- A) 610-004-159 Flüssig für die Cappuccino-Bereiter;
- B) 610-004-280 in Pulverform für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
- C) 610-004-254 in Pulverform für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
- D) 610-004-217 Tabletten für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen;
- E) 610-004-251 Reiniger Eco Cleaner Spray für der Trichter, Display.

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

### 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) 610-004-280 en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
- C) 610-004-254 en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
- D) 610-004-217 pastilhas para os grupos das máquinas superautomáticas;
- E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray para tremonhas, ecrã.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

### GRUPPO CIMBALI و"خط الخدمة"

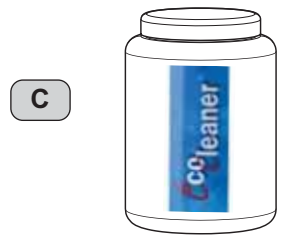
تهدف خدمة العملاء بشركة GRUPPO CIMBALI إلى ضمان أفضل أداء لماكينة القهوة لعملائها في جميع الأوقات وأيضاً لتوفير سلسلة من منتجات التنظيف المصممة خصيصاً لهذا الغرض.

**ECO LINE** - منتجات التنظيف

- A) 610-004-159 لمكينات صنع الكابتشينو على هيئة سائل
- B) 610-004-280 للموزعات، وحوامل المصافي، وأكواب القهوة على هيئة مسحوق
- C) 610-004-254 للموزعات، وحوامل المصافي، وأكواب القهوة على هيئة مسحوق
- D) 610-004-217 لموزعات الماكينات الأوتوماتيكية الفانقة على هيئة أقراص
- E) 610-004-251 بالنسبة للقادوس، ومجرى القهوة، وحدة العرض

Eco Cleaner Spray المخصص للتنظيف الاحترافي  
اطلب مباشرة من موزعك المحلي وأخبره برقم الصنف الذي تحتاجه كما هو موضح أعلاه.

# III 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