FAEMA

USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
UTILISATION ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO E INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO

E91N/A
Ambassador SE

Code 909-098-020 (rev. 1745)

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

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

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

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

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

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

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

User ID: guest
PW: Entr@nc3



Italiano — Istruzioni originali

English — Translation of the original instructions

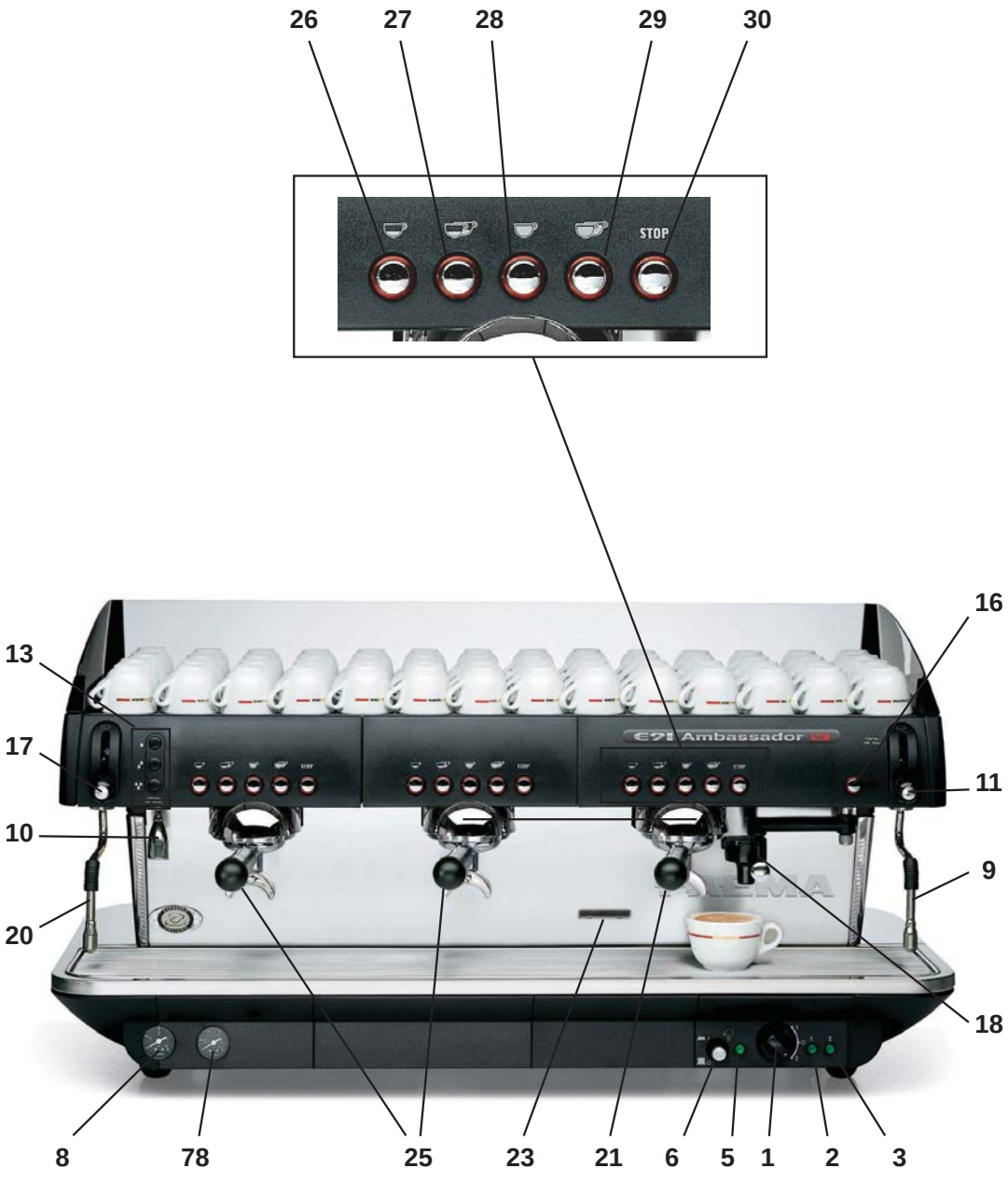
Français — Traduction du manuel d'origine

Deutsch — Übersetzung der Originalanleitung

Español — Traducción de las instrucciones originales

Português — Tradução das traduções originais

E92 Ambassador 3GR



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

1 Interruttore generale
2 Spia luminosa macchina accesa
3 Spia luminosa inserimento resistenze caldaia
5 Spia luminosa scaldatazze acceso *
6 Interruttore scaldatazze *
8 Manometro rete/pompa
9 Lancia destra erogazione vapore / Autosteam *
10 Lancia erogazione acqua calda
11 Leva erogazione vapore lancia (9 dx) / leva selettore autosteam *
13 Pulsantiera erogazione acqua calda
16 Pulsante cappuccinatore / Autosteam *
17 Leva erogazione vapore lancia (20 sx)
18 Cappuccinatore *
20 Lancia sinistra erogazione vapore
21 Portafiltro per una tazza
23 Finestrella per controllo fiamma (solo macchine GAS)
25 Portafiltro per due tazze
26 Pulsante erogazione un caffè ristretto
27 Pulsante erogazione due caffè ristretti
28 Pulsante erogazione un caffè lungo
29 Pulsante erogazione due caffè lunghi
30 Pulsante erogazione continua/STOP
78 Manometro pressione caldaia

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

EN LEGEND

1 Main switch
2 Machine “ON” indicator light
3 Boiler heating element pilot light
5 Cup warmer “ON” indicator light *
6 Cup warmer switch *
8 Pressure gauge
9 Right steam / Autosteam * wand
10 Hot water wand
11 Steam lever (9 dx) / Autosteam selector lever *
13 Hot water touche buttons
16 Cappuccino / Autosteam * key
17 Steam lever (20 sx)
18 Cappuccino-Maker *
20 Left steam delibery wand
21 Filter-holder for one cup
23 Flame check window (only GAS machines)
25 Filter-holder for two cups
26 One coffee key long
27 Two coffees key long
28 One coffee key short
29 Two coffees key short
30 Continue / STOP key
78 Boiler pressure gauge

Items marked - * - are fitted in some product configurations only.

FR LEGENDE

1 Interrupteur général
2 Témoin lumineux de la machine en marche
3 Témoin lumineux allumage résistance chaudière
5 Témoin lumineux chauffe-tasses allumé *
6 Interrupteur chauffe-tasses *
8 Manomètre
9 Lance droite de débit vapeur / Autosteam *
10 Lance de débit d’eau chaude
11 Levier de débit de lance vapeur (9 dx) / Levier sélecteur autosteam *
13 Clavier débit d’eau chaude
16 Touche “cappuccinomatic” / Autosteam *
17 Levier de débit pour lance vapeur lance (20 sx)
18 Cappuccino systéme *
20 Lance gauche de débit vapeur
21 Porte-filtre pour une tasse
23 Petite fenêtre de contrôle de la flamme (uniquement sur machine à GAZ)
25 Porte-filtre pour deux tasses
26 Touche de débit de café restreint
27 Touche de débit de deux cafés restreints
28 Touche de débit de café long
29 Touche de débit de deux cafés longs
30 Touche de débit continu / STOP
78 Manomètre chaudière

Les détails - * - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

DE LEGENDE

1 Hauptschalter
2 Kontrolleuchte ‘Maschine eingeschaltet’
3 Kontrolleuchte Heizelemente
5 Kontrolleuchte Tassenvorwärmer *
6 Druckkopft Tassenvorwärmer -INSCHALTUNG *
8 Manometer
9 Dampfrohr/ Autosteam * rechs
10 Heißwasserausgabe
11 Hebel Dampfausgabe (9 dx) / Hebel Wahlschalter Autosteam *
13 Heißwasserausgabe
16 Taste Cappuccino-Ausgabe / Autosteam *
17 Hebel Dampfausgabe (20 sx)
18 Cappuccinomaschine *
20 Dampfrohr links
21 Filterhalter für 1 Tasse
23 Kontrollöffoung für Gasflamme
25 Filterhalter für 2 Tassen
26 Taste Kaffeeausgabe 1 Tasse (Ristretto)
27 Taste Kaffeeausgabe 2 Tassen (Ristretto)
28 Taste Kaffeeausgabe 1 Tasse (gross)
29 Taste Kaffeeausgabe 2 Tassen (gross)
30 Taste Kaffeeausgabe kontinuierlich und STOP
78 Kesseldruck-Manometer

Die mit - * - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

ES LEYENDA

1 Interruptor general
2 Indicador luminoso máquina encendida
3 Indicador luminoso conexión resistencias caldera
5 Indicador luminoso calienta-tazas encendido *
6 Interruptor calienta-tazas *
8 Manómetro
9 Tubo derecho erogación vapor/ Autosteam *
10 Tubo erogación agua caliente
11 Palanca erogación vapor tubo (9 dx) / Palanca selector autosteam *
13 Botón erogación agua caliente
16 Botón cappuccinador / Autosteam *
17 Palanca erogación vapor tubo (20 sx)
18 Capuchinador *
20 Tubo izquierdo erogación vapor
21 Portafiltro para una taza
23 Ventanilla para control llama (sólo máquinas GAS)
25 Portafiltro para dos tazas
26 Botón erogación un café corto
27 Botón erogación dos cafés cortos
28 Botón erogación un café largo
29 Botón erogación dos cafés largos
30 Botón erogación continua/STOP
78 Manómetro presión caldera

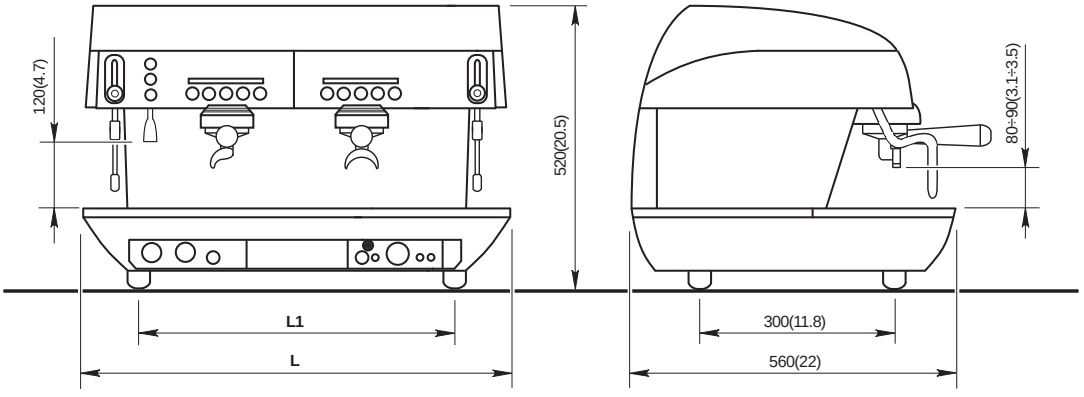
Los detallos -*- se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

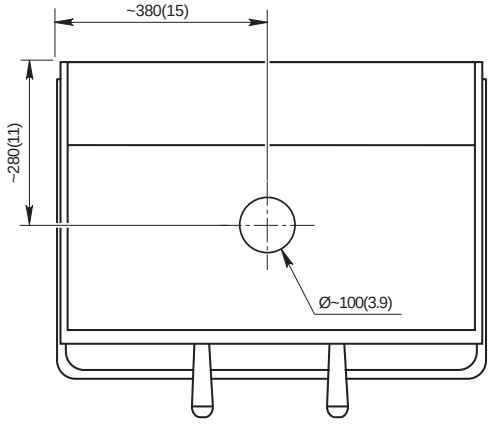
PT LEGENDA

1 Interruptor geral
2 Indicador luminoso máquina acesa
3 Indicador luminoso inserimento resistências caldeira
5 Indicador luminoso do aquecedor de chávenas aceso *
6 Interruptor do aquecedor de chávenas *
8 Manómetro rede /bomba
9 Bico direito de distribuição do vapor/ Autosteam *
10 Bico de distribuição da água quente
11 Alavanca de distribuição do vapor do bico (9 dir) / Alavanca selector autosteam *
13 Botão de distribuição da água quente
16 Botão para o preparador de cappuccino / Autosteam *
17 Alavanca de distribuição do vapor do bico (20 esq)
18 Preparador de garoto (cappuccino) *
20 Bico esquerdo de distribuição do vapor
21 Porta-filtro para uma chávena
23 Janela para controle da chama (só máquinas a GÀS)
25 Porta-filtro para duas chávenas
26 Botão de distribuição do café italiana
27 Botão de distribuição de dois cafés italiana
28 Botão de distribuição de um café normal
29 Botão de distribuição de dois cafés normais
30 Botão de distribuição contínua/STOP
78 Manómetro de pressão na caldeira

Os componentes -*- são aplicados apenas sobre algumas configurações de produtos.

PED / DESP	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 groups 4 groupes 4 Einheiten 4 grupos 4 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	**Capacità - Capacity - Capacitè Kapazität - Capacidad - Capacidade** [L]		
Caldaia Service boiler Chaudiére Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	11	17.5	24.1
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	0.65 x 2	0.65 x 3	0.65 x 4





DIMENSIONS		2 gr	3 gr	4 gr
L	m m	760	1000	1240
	inches	30	39.4	48.8
L1	m m	555	785	1035
	inches	21.8	30.9	40.7
Net Weight	Kg	65	86	95
	pounds	143	189	209

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos



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



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



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



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



Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.
These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.
Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.
Estas páginas del manual están dedicadas al operador.
Essas páginas do manual são dedicadas ao operador.



Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces pages du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.
Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.
Estas páginas del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estes páginas do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

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.

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Faema.
Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Pagina
1.	**Prescrizioni generali**	**2**
2.	**Prescrizioni di installazione**	**3**
3.	**Prescrizioni elettriche di installazione**	**4**
4.	**Prescrizioni idrauliche di installazione**	**4**
5.	**Check-up di installazione**	**5**
6.	**Prescrizioni per l'operatore**	**6**
7.	**Avvertenze**	**7**
8.	**Manutenzione e riparazioni**	**7**
9.	**Messa fuori servizio definitiva**	**8**
	USO	
10.	**Avviamento elettrico**	**9**
11.	**Accensione impianto a gas (solo per macchine G)**	**9**
12.	**Avviamento misto (gas + elettricità)**	**9**
13.	**Piano scaldatazze** (dove previsto)	**9**
14.	**Risciacquo iniziale**	**10**
15.	**Erogazione bevande - caffè**	**10**
15.1	**Erogazione bevande - acqua calda**	**11**
15.2	**Erogazione bevande - vapore**	**11**
15.3	**Erogazione vapore con selettore Autosteam** (dove previsto)	**12**
15.4	**Erogazione bevande - latte** (dove previsto)	**13**
15.5	**Erogazione bevande - cappuccino** (dove previsto)	**13**
16.	**Istruzioni d'uso del cappuccinatore** (dove previsto)	**14**
17.	**Come entrare in programmazione**	**14**
17.1	**Programmazione dosi caffè**	**15**
17.2	**Programmazione tasti erogazione acqua calda**	**15**
17.3	**Programmazione tasto erogazione latte**	**15**
17.4	**Programmazione tasto erogazione cappuccino**	**16**
18.	**Operazioni di pulizia**	**16**
19.	**Pulizia e manutenzione**	**17**
20.	**Anomalie - Guasti**	**18**
	IMMAGINI	**VII**
	Service Line	**XII**

1. Prescrizioni generali

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

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

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.
  Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
  Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
  - essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
  - utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. Non devono essere dispersi nell'ambiente, ma consegnati agli appositi centri di smaltimento.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatazze) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

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

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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

5. Check-up di installazione

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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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

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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

VAPORE (anche con Autosteam)

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

CAPPUCCINATORE (dispositivo automatico cappuccinatore)

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

6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'

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

Gruppi

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

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi, 12 litri per macchina a 4 gruppi (vedi manuale d'uso al capitolo "Risciacquo iniziale").

Vapore (anche con Autosteam)

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

Cappuccinatore (dispositivo automatico cappuccinatore)

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Autosteam)

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Erogazione cappuccino (con dispositivo automatico cappuccinatore)

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

Pulizia circuito caffè

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

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

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

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

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

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

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

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

Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.

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

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

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

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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

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

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

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

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

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

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

9. Messa fuori servizio definitiva

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

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

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

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

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

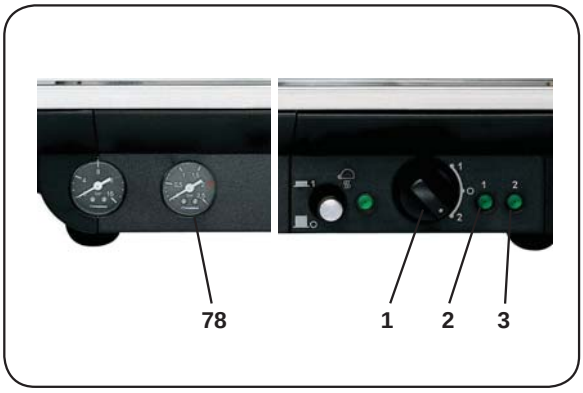


MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

USO

10. Avviamento elettrico

"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 ".



Ruotare l'interruttore generale (**1**) sulla posizione 1, la spia "macchina accesa" (**2**) si accende.
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale.
Quindi ruotare l'interruttore generale (**1**) sulla posizione **2**.
La spia (**3**) inserimento resistenze si accende.
Attendere che sia trascorsa la fase iniziale di riscaldamento, ovvero fino a che sul manometro (**78**) sia indicata la pressione prevista per l'esercizio (circa 1,2 bar).
A questo punto la macchina è pronta per il lavoro.

11. Accensione impianto gas (solo per macchine G)

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

Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:
- l'interruttore generale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto;
- il rubinetto di intercettazione sulla rete gas sia aperto.

Premere e ruotare verso sinistra la manopola del rubinetto sulla posizione **B** mantenendola premuta per circa 30"; controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella (**23**) e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola.

Attendere che sia trascorsa la fase iniziale di riscaldamento, ovvero fino a che sul manometro (**78**) sia indicata la pressione prevista per l'esercizio (circa 1,2 bar).

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina premendo l'interruttore generale (**1**) e chiudere il rubinetto del gas riportandolo sulla posizione "0".

12. Avviamento misto (gas + elettricità)

La caldaia può essere riscaldata contemporaneamente con gas ed elettricità.

In questo modo la pressione di esercizio viene raggiunta più velocemente, in quanto l'acqua contenuta nella caldaia viene riscaldata contemporaneamente dalle resistenze elettriche poste all'interno della caldaia e dalla fiamma sviluppata dal bruciatore posto sotto la caldaia.

Per l'avviamento procedere come indicato ai paragrafi **1. AVVIAMENTO ELETTRICO e 2. ACCENSIONE GAS.**

13. Piano scaldatazze (dove previsto)

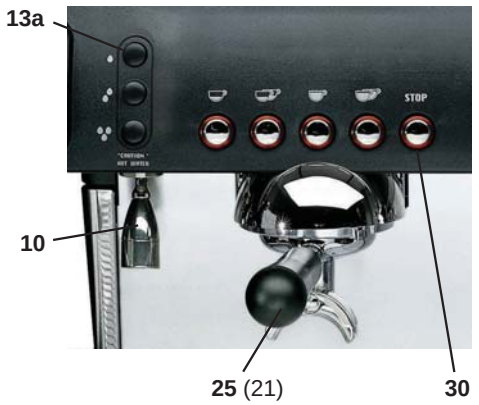
ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

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

Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.
Per attivare il riscaldamento, premere l'interruttore (**6**) controllando che si accenda la spia (**5**).

14. Risciacquo iniziale

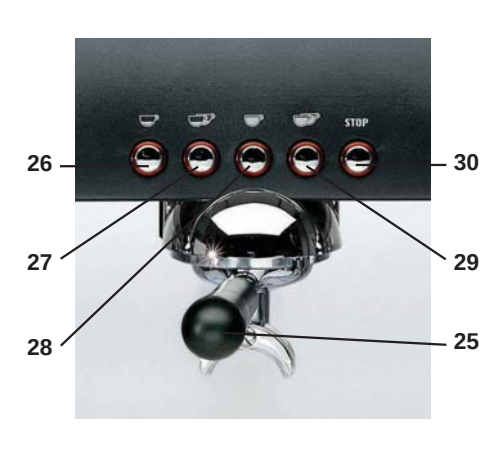
"Prima di mettere in funzione la macchina eseguire il risciaquo dei circuiti interni e cambiare l'acqua nella caldaia".



14.1 Ricambio dell'acqua dei circuiti interni dei gruppi
Togliere i portafiltri (**21, 25**) dai gruppi erogatori.
Azionando il tasto erogazione continua (**30**), scaricare acqua da ciascuno dei gruppi per circa un minuto. Ripetere questa operazione un paio di volte.

14.2 Ricambio dell'acqua della caldaia
Assicurarsi che l'indicazione sul display corrisponda al valore di pressione di esercizio.
Premere, e mantenere premuto per circa 5 secondi, il tasto erogazione acqua calda (**13a**), dalla lancia acqua calda (**10**) verrà scaricata l'acqua della caldaia.
Tutti gli altri tasti saranno disabilitati.
Quando dalla lancia (**10**) uscirà soltanto vapore premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (**13a**).
La macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.

15. Erogazione bevande - caffè

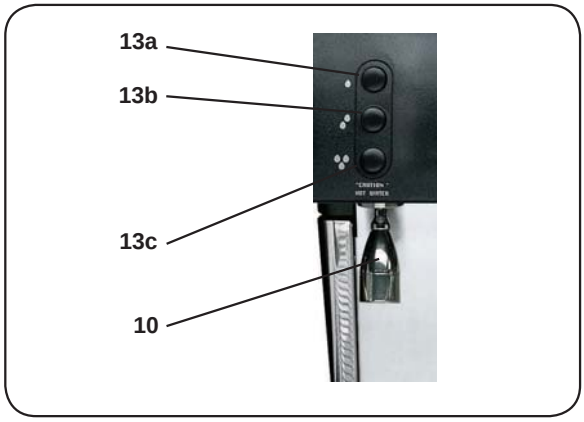


Disinnestare il portafiltro (**21, 25**), svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressino del macinadosatore.
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**21, 25**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**21, 25**).
Premere il pulsante erogazione caffè (**26, 27, 28 o 29**) corrispondente alla dose desiderata ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Premere, invece, il pulsante erogazione continua/STOP (**30**) per effettuare erogazioni continue.
L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante erogazione continua/STOP (**30**).

N.B.: i led sopra i tasti erogazione sono installati a semplice livello decorativo.

15.1 Erogazione bevande - acqua calda

Dopo aver posizionato sotto la lancia acqua calda (**10**) il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi.

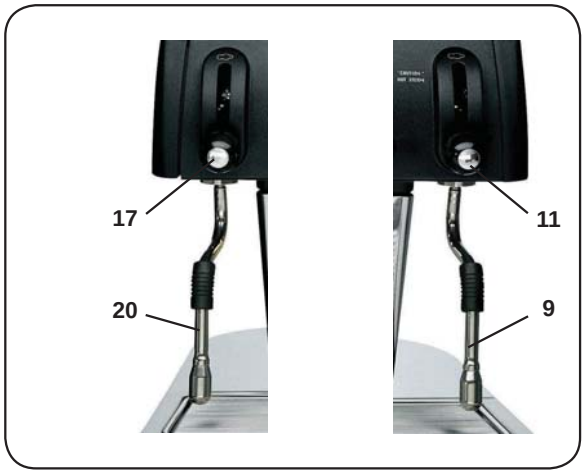


FUNZIONAMENTO DOSATO
Premendo uno dei tasti erogazione acqua calda (**13a**, **13b** o **13c**) inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto precedentemente attivato.

FUNZIONAMENTO CONTINUO
Premere il tasto erogazione acqua calda (**13c**) e mantenerlo premuto per circa 3 secondi.
L'erogazione di acqua calda avverrà in modo continuo fino ad una successiva pressione del tasto acqua (**13c**) che ne determinerà l'arresto.
In funzionamento continuo, non si modifica la dose programmata del tasto.

15.2 Erogazione bevande - vapore

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



Immergere completamente la lancia vapore destra (**9**) o sinistra (20) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare e spingere verso l'alto la leva comando vapore (**11** o **17**).
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi riportare la leva comando vapore in basso per arrestare l'uscita di vapore.

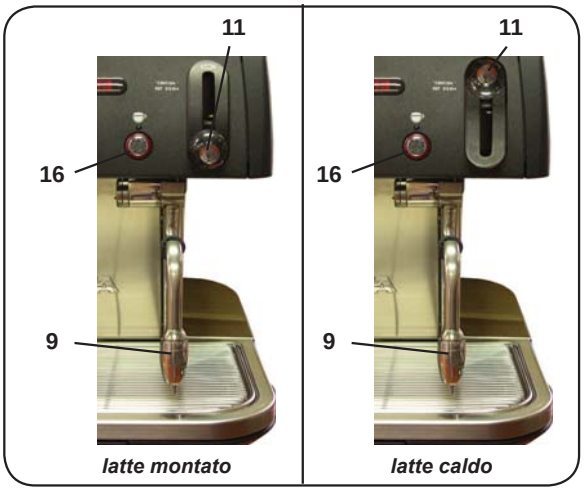
Pulizia lance vapore
Al termine di ogni utilizzo:
- **utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda la parte esterna rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.**
- **pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella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

15.3 Erogazione vapore con selettore Autosteam (dove previsto)

Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore AUTOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di “arresto dell’erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata”, con la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte.

Selezionare il tipo di latte che si desidera ottenere con la posizione della leva montalatte (**11**).
In particolare:
- leva in posizione inferiore: si ottiene il latte montato.
- leva in posizione superiore: si ottiene solo il riscaldamento del latte.

Introdurre il tubo di erogazione del vapore (**9**) in un contenitore adatto, avendo cura di immergere completamente il bulbo nella bevanda.
Premere il pulsante (**16**) per iniziare l'erogazione.



latte montato *latte caldo*

N.B.: al raggiungimento della temperatura preimpostata, l'erogazione vapore si arresta automaticamente.
L'erogazione di vapore può essere interrotta in qualsiasi momento (anche se il valore di temperatura impostato non è stato raggiunto), agendo nuovamente sul pulsante (16).

Impostazione temperatura

L’impostazione della temperatura per la funzione “Stop vapore” è stabilita in fabbrica con il valore standard di 72°C (161°F) e non viene quindi determinata dall’utente.
E’ tuttavia possibile modificare il valore standard in un range compreso tra 45 e 85°C (113÷185°F).

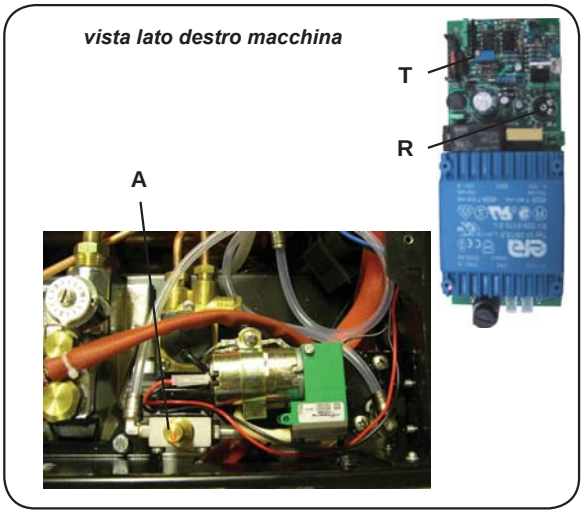
A tale scopo occorre:
- spegnere la macchina;
- rimuovere la fiancata sinistra
- agire sulla regolazione (**R**) posta sulla scheda Autosteam, tenendo presente la seguente corrispondenza fra numero di tacca e temperatura:

tacca 0 = ~45°C (113°F)
tacca 10 = ~85°C (185°F)
intervallo fra 2 tacche = ~4°C (39.2°F)

L’indicazione delle temperature intermedie è approssimativa; dopo ogni regolazione, si consiglia di utilizzare un termometro per il rilievo della temperatura effettivamente impostata.

L'impostazione ideale per la montatura del latte viene eseguita in fabbrica; nel caso in cui si rendesse necessaria un ulteriore regolazione, agire sul rubinetto di regolazione flusso (**A**):

- senso antiorario: più aria > latte più montato
- senso orario: meno aria > latte meno montato



N.B.: anche minime rotazioni del rubinetto (A), possono determinare grandi differenze nella montatura del latte.

L’allineamento corretto della termocoppia vapore viene eseguito in fabbrica: per questo motivo, evitare di agire sulla vite di regolazione (T).

15.4 Erogazione bevande - **latte** (dove previsto)

INDICAZIONI GENERALI

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

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



EROGAZIONE LATTE

(Pulsante (16) programmato come tasto latte)

Inserire il tubicino (**18d**) nella confezione del latte.

Dopo aver posizionato sotto il cappuccinatore (**18**) il contenitore appropriato, premere il tasto erogazione (**16**). La quantità di latte, memorizzata in fase di programmazione, confluirà nella tazza e la fine della confezione avverrà in modo automatico. Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto erogazione latte (**16**).

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

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

15.5 Erogazione bevande - **cappuccino** (dove previsto)

INDICAZIONI GENERALI

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

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

EROGAZIONE CAPPUCCINO

(Pulsante (16) programmato come tasto cappuccino)

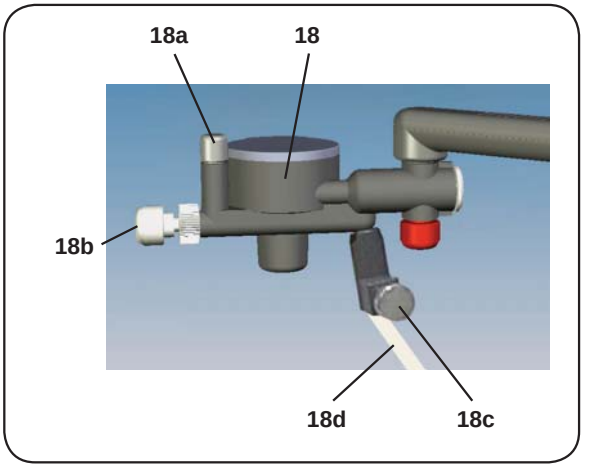
- Usare solo il portafiltro con becco a una via.
- Dopo aver disinnestato il portafiltro dal gruppo ed averlo svuotato dei fondi precedenti, mettere una dose di caffè macinato e pressare.
- Innestare serrando bene il portafiltro (21) al gruppo.
- Inserire il tubicino (18d) nella confezione del latte.
- Posizionare sotto il becco la tazza da cappuccio o un contenitore adatto al tipo di bevanda da confezionare, con lo speciale becco del cappuccinatore (18), non si deve spostare la tazza o il contenitore tra l'erogazione del caffè e quella del latte.
- Premere il pulsante erogazione cappuccino (C) ed effettuare l'erogazione.
  La fine della confezione avviene in modo automatico. Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto erogazione cappuccino (C).



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

16. Istruzioni d'uso del cappuccinatore (dove previsto)

Inserire il tubicino (**18d**) nella confezione del latte.
Collocare un recipiente sotto il cappuccinatore (**18**).
Estrarre il pomello (**18b**) per favorire l'aspirazione d'aria.
Ruotare completamente in senso orario la vite di regolazione aria (**18a**), riportarla poi indietro di mezzo giro.
Ruotare completamente in senso orario la vite di regolazione temperatura (**18c**), riportarla poi indietro di mezzo giro.
A questo punto procedere con l'erogazione di latte premendo il tasto (**16**).



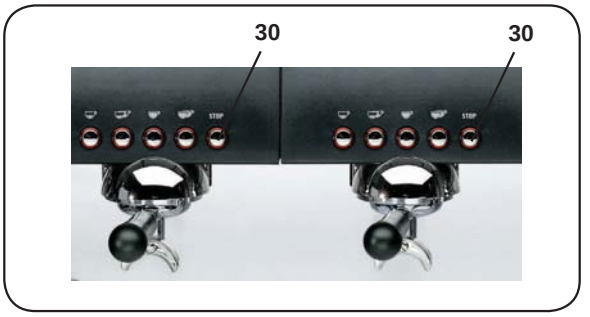
Regolazione schiuma cappuccino
Nel caso di schiuma troppo abbondante:
ruotare finemente la vite regolazione aria (**18a**) in senso orario.
Nel caso di schiuma troppo scarsa:
ruotare finemente la vite regolazione aria (**18a**) in senso antiorario.

Temperatura cappuccino
Se il cappuccino è troppo caldo:
ruotare finemente la vite regolazione temperatura (**18c**) in senso antiorario.
Se il cappuccino non è abbastanza caldo:
ruotare finemente la vite regolazione temperatura (**18c**) in senso orario.

Erogazione latte caldo non montato
Premere e far rientrare completamente il pomello (**18b**), quindi premere il pulsante erogazione latte (**16**).

17. Come entrare in programmazione

Per entrare in programmazione, premere e mantenere premuto il tasto STOP/prog (**30**) per alcuni secondi; il suono intermittente del buzzer indica che la macchina è in fase di programmazione.
Per terminare questa fase, una volta effettuata la dosatura dei vari tasti erogazione caffè e acqua, premere nuovamente il tasto STOP/prog (**30**).



17.1 Programmazione dosi caffè

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

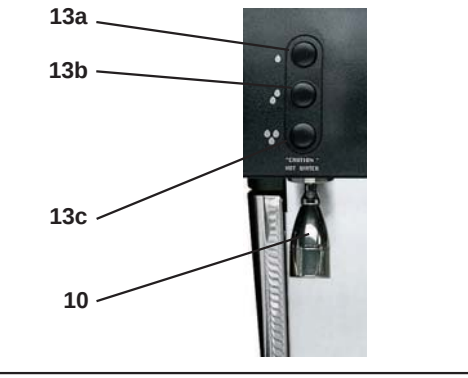


Innestare, serrando bene, il portafiltro (**25**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**25**).
Premere, e mantenere premuto, il pulsante erogazione caffè (**26**, **27**, **28**, o **29**) corrispondente alla dose da programmare prescelta.
Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto erogazione caffè.
Ripetere le sopracitate operazioni per gli altri pulsanti caffè.

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

17.2 Programmazione tasti erogazione acqua calda

PROGRAMMAZIONE TASTO EROGAZIONE ACQUA CALDA (13a, 13b o 13c)



Per eseguire la programmazione della dose di acqua operare come segue:

1) posizionare un recipiente in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda (**10**);

2) premere, e mantenere premuto uno dei tasti erogazione acqua calda (**13a**, **13b**, **13c**)

3) quando la quantità di acqua nel recipiente ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto

17.3 Programmazione tasto erogazione latte

PROGRAMMAZIONE TASTO EROGAZIONE LATTE (16)



Per eseguire la programmazione della dose latte operare come segue:

1) Inserire il tubicino (**18d**) nella confezione del latte.

2) posizionare la tazza in corrispondenza del cappuccinatore (**18**);

3) premere, e mantenere premuto il tasto erogazione latte (**16**);

4) quando la quantità di latte in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (**16**).

17.4 Programmazione tasto erogazione cappuccino

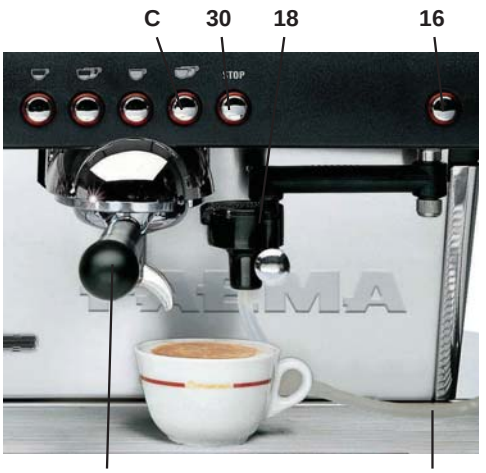
PROGRAMMAZIONE TASTO EROGAZIONE cappuccino (C)

Dopo essere entrati nella programmazione macchina, per accedere alla programmazione dosi cappuccino, premere e mantenere premuto per alcuni secondi il tasto (**30**) del gruppo sul quale è presente il tasto cappuccino: il buzzer inizierà ad emettere un segnale sonoro differente rispetto a quello della normale programmazione macchina.

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

Inserire il tubicino (**18d**) nella confezione del latte.
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**21**) al gruppo, posizionando la tazza al di sotto del becco del portafiltro (**21**) e del cappuccinatore (**18**).
A questo punto si può procedere a programmare il tasto cappuccino (**C**):

1) EROGAZIONE PRIMA LATTE POI CAFFE'
Premere, e mantenere premuto il tasto erogazione latte (**16**); quando la quantità di latte in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (**16**), definendo in questo modo la dose latte programmata.
Terminata la programmazione della dose di latte, premere, e mantenere premuto il tasto (**C**) erogazione cappuccino per programmare la dose di caffè. Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (**C**).



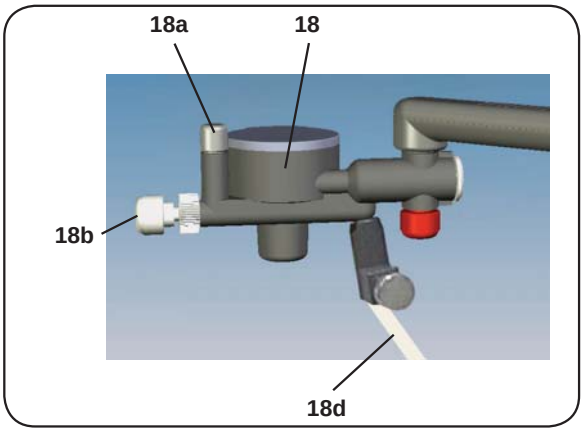
2) EROGAZIONE PRIMA CAFFE' POI LATTE
Premere, e mantenere premuto il tasto (**C**) erogazione cappuccino per programmare la dose di caffè. Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (**C**).
Terminata la programmazione della dose di caffè, premere, e mantenere premuto il tasto erogazione latte (**16**); quando la quantità di latte in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto (**16**),

Per uscire dalla programmazione dosi cappuccino, premere nuovamente il tasto (**30**) del gruppo sul quale è presente il tasto cappuccino: il buzzer tornerà ad emettere il segnale sonoro della normale programmazione macchina.

18. Operazioni di pulizia

Pulizia del cappuccinatore (dove previsto)
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa.

1) Mettere in un recipiente 1/2 litro di acqua fredda e versare una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).
2) Togliere il tubo di aspirazione (**18d**) dal contenitore del latte e immergerlo nella soluzione.
3) Premere il pulsante (**16**), e ripetere l'operazione fino a terminare il detergente.
4) Smontare il cappuccinatore (**18**):
   svitare il pomello e rimuovere il cappuccinatore (**18**);
   togliere il coperchio;
   svitare la ghiera di fissaggio del pomello (**18b**) e rimuoverlo;
   svitare e togliere la vite di regolazione (**18a**);
   preparare un'altra dose di detergente e lavare le singole parti, rimuovendo con una spugna eventuali residui;
   rimontare il cappuccinatore.



5) Sciacquare, facendo aspirare almeno un litro di acqua fredda.

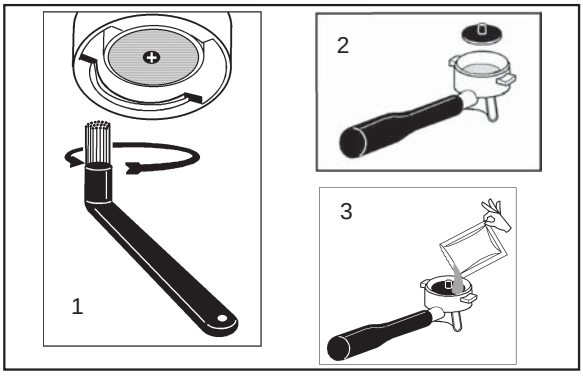
19. Pulizia e manutenzione

Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.
I lavaggi devono essere eseguiti utilizzando i prodotti originali "Service Line", vedi dettaglio in ultima pagina. Qualsiasi altro prodotto potrebbe compromettere l'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti.

Pulizia dei gruppi

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

1) Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.
2) Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
3) Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente .
4) Agganciare il portafiltro al gruppo e premere un pulsante di selezione. Dopo qualche secondo premere il pulsante STOP; ripetere questa operazione alcune volte.
5) Togliere il portafiltro, pulire con una spugna la doccetta.
6) Eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua da ogni gruppo.



Portafiltri:
1) In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.
2) Togliere i filtri dai portafiltri.
3) Immergere filtri e portafiltri, nella soluzione per almeno 15 minuti.
4) Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.
5) Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio del filtro sia nella sua sede.

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

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

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

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

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

20. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore generale (**1**).	Ruotare manopola interruttore generale (**1**) su posizione **2**.
Perdita dal bordo del portafiltro (**21**, **25**).	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 (**21**, **25**) 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. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
Il caffè erogato è tiepido e debole. (dopo un normale periodo di infusione ed erogazione)	Bolla d'aria nel sistema di circolazione termosifonica.	Premere 2/3 volte un pulsante erogazione caffè nel tentativo di eliminare la bolla d'aria.
L'indicazione sul manometro (**8**) della pressione della pompa è superiore a 9 bar.	Valvola by-pass della pompa bloccata.	Rivolgersi al servizio assistenza autorizzato.

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

English

Index

		Page
1.	**General Rules**	2
2.	**Installation Rules**	3
3.	**Electrical Installation Rules**	4
4.	**Water Installation Rules**	4
5.	**Installation Check-up**	5
6.	**Rules for the worker operating the machine**	6
7.	**Caution**	7
8.	**Maintenance and Repairs**	7
9.	**Dismantling the machine**	8
	USE	
10.	**Switching on – electric**	9
11.	**Switching on – gas (only for G machines)**	9
12.	**Switching-on – dual (gas and electric)**	9
13.	**Cup-warmer** (where contemplated)	9
14.	**Initial rinse**	10
15.	**Drinks distribution - coffee**	10
15.1	**Drinks distribution - hot water**	11
15.2	**Drinks distribution - steam**	11
15.3	**Steam dispensing with Autosteam selector** (when provided)	12
15.4	**Drinks distribution - milk** (where contemplated)	13
15.5	**Drinks distribution - cappuccino** (where contemplated)	13
16.	**Cappuccino maker user instructions** (where contemplated)	14
17.	**How to access the programming function**	14
17.1	**Programming the coffee measures**	15
17.2	**Programming the hot water distribution keys**	15
17.3	**Programming the milk distribution key**	15
17.4	**Programming the cappuccino measures**	16
18.	**Cleaning and maintenance**	16
19.	**Cleaning and maintenance**	17
20.	**Defects - Malfunctions**	18
	IMAGES	VII
	Service Line	XII

1. General Rules

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

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

2. Installation Rules

WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.



- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads. Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example). If moving the machine by hand, make sure:
  - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
  - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous. They must not be released into the environment, but sent to special waste-disposal centres.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical 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 machine outdoors.





3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

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

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

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

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

5. Installation Check-up

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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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

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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 9 liters for a machine with 3 groups and 12 liters for a machine with 4 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

STEAM (also with Autosteam)

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

CAPPUCCINO MAKER (automatic cappuccino maker device)

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

6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

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

Groups

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

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 6 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 9 liters for a machine with 3 groups and 12 liters for a machine with 4 groups (see the “Initial rinse” Chapter in the User’s Manual).

Steam (also with Autosteam)

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

Cappuccino Maker (automatic cappuccino maker device)

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

ON THE JOB

Steam dispensing (also with Autosteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cappuccino dispensing (with the automatic cappuccino maker)

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

Cleaning the coffee circuits

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

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

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

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

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

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

Danger of Burns
Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee distribution points, or near to the steam and hot water nozzles.
Ensure that the machine is not handled by children or persons who have not been instructed in its correct use.

Cup-warming plate
Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.
Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.
No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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

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

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

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

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

9. Dismantling the machine

Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following.
Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive (2002/96/EC) for the recycling of electric and electronic equipment.

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.

Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.
Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.



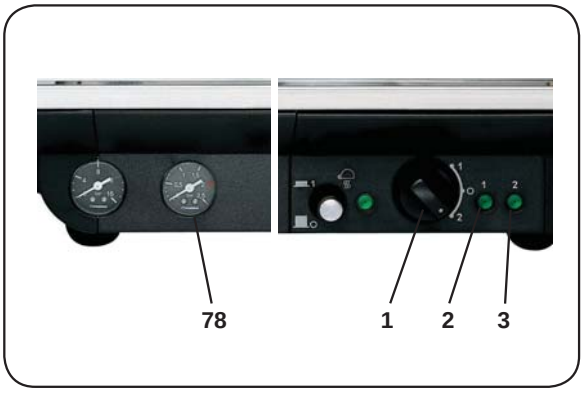
DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

USE

10. Switching on – electric

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

Turn the master switch (**1**) to position 1. The indicator light “machine on” (**2**) switches on.
If the water level in the boiler is less than the minimum required, the boiler is filled up to the correct level.
Turn the master switch (**1**) to position **2**.
The heating element inserted indicator light **(3**) lights up.
The boiler is heating. Wait until the pressure reading on the boiler pressure gauge (**78**) corresponds to the required working pressure value (1,2 bar).
The machine is now ready to be used.



11. Switching on – gas (only for G machines)

“Do not switch on the gas when the boiler is under pressure”.

Before switching on the machine, check that:
- The Mains electric switch is on.
- The water tap is open.
- The gas tap is open.

Press and rotate the knob of tap towards the left to position **B**, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (**23**) is open and after a few seconds release knob. Wait until the initial heating phase has been completed, i.e. when the required operating pressure (approx. 1.2 bar) is indicated on the manometer (**78**).

At the end of the working day, switch off the machine by rotating the general switch (1) to the 0 position and turn of the gas tap turning it to the “0” position.

12. Switching-on – dual (gas and electric)

The boiler may be heated by both gas and electricity simultaneously.

iIn this way the working pressure is reached more rapidly since the water in the boiler is heated simultaneously by the electrical heating elements inside the boiler and by the flame from the burner under the boiler.

To switch on, follow the procedures in Paragraph **1. Switching on – electric** and **2. Switching on – gas**.

13. **Cup-warmer** (where contemplated)

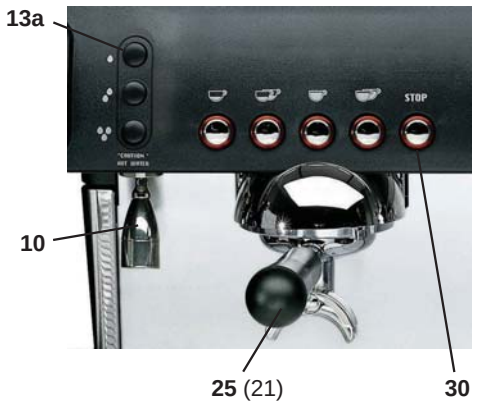
CAUTION: do not put any cloth on the cup-warmer.

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warmer.
No other objects shall be placed on the cup-warmer.
Press the button (**6**) and check to see that the green light (**5**) turns on.

14. Initial rinse

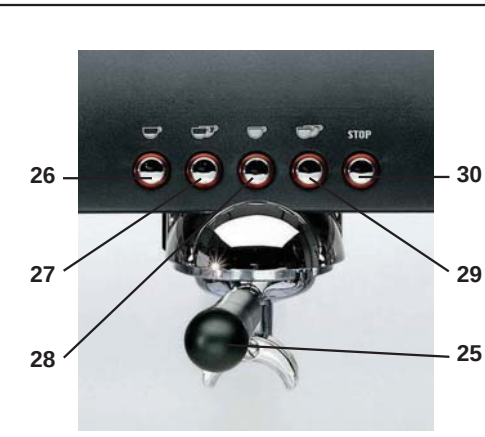
"Before operating the machine, perform a rinse of the internal circuits and change the water in the boiler."



14.1 Changing the water in the internal groups circuits
Remove the filter carriers (**21**, **25**) of the distributor groups. Via the continuous distribution key (**30**), empty the water from each group for approximately one minute. Repeat this operation twice.

14.2 Changing the water in the boiler
Ensure that the indication on the display (**78**) corresponds to the working pressure value.
Keep the hot water distributor key (**13a**) pressed down for approximately 5 seconds, the water from the boiler will drain from the hot water nozzle (**10**).
When only steam is issued from the nozzle (**10**), press the hot water distributor key (**13a**) again.
The machine will return to its normal functions and the boiler will be refilled with water.

15. Drinks distribution - coffee



Remove the filter carrier (**21**, **25**), clean it of the used coffee grounds and refill it with 1 or 2 doses of ground coffee, according to the filter carrier used.
Press the coffee evenly in the filter, using the dose-grinder press.
Remove any coffee grounds from the edges of the filter.
Insert the filter carrier (**21**, **25**) to the group, locking it firmly in place. Position the cup (or cups) under the spout (or spouts) of the filter carrier (**21**, **25**).
Press the coffee distribution key (**26**, **27**, **28** or **29**) corresponding to the desired dose, the coffee will be issued and will stop automatically upon completion.
Press the continuous/STOP distribution button (**30**) for a continuous distribution.
The distribution, both dosed and continuous, may be interrupted at any time by pressing the continuous/STOP key (**30**).

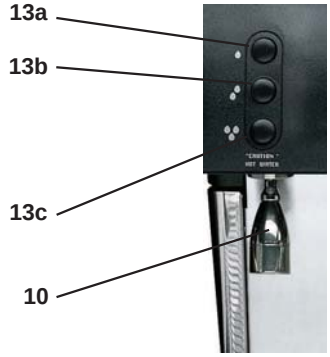
Note: The LEDs above the dispensing buttons are merely decorative.

15.1 Drinks distribution - hot water

After having positioned the appropriate container under the hot water nozzle (**10**), distribution is made in two ways.

DOSED FUNCTION
Press one of the hot water distribution keys (**13a**, **13b** or **13c**). The corresponding led will light up, hot water will be issued and will stop automatically upon completion.
The distribution may be interrupted at any time by pressing the previously active key again (shown by the lighted led).

CONTINUOUS FUNCTION
Press the hot water distribution key (**13c**) and keep pressed for approximately 3 seconds.
Hot water will be issued continuously until the hot water key (**13c**) is pressed again to stop this function.
In continuous function the progrmmed dosed in the key is not changed.



15.2 Drinks distribution - steam

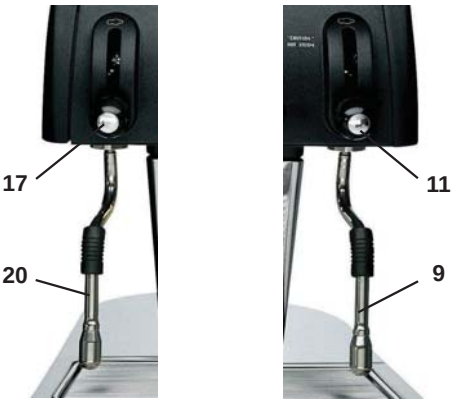
Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices (A) to move the water and steam wands.

Completely immerse the right (**9**) or left (**20**) steam nozzle into the container with the liquid to be heated and push the steam control lever (**11** or **17**) upwards.
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.



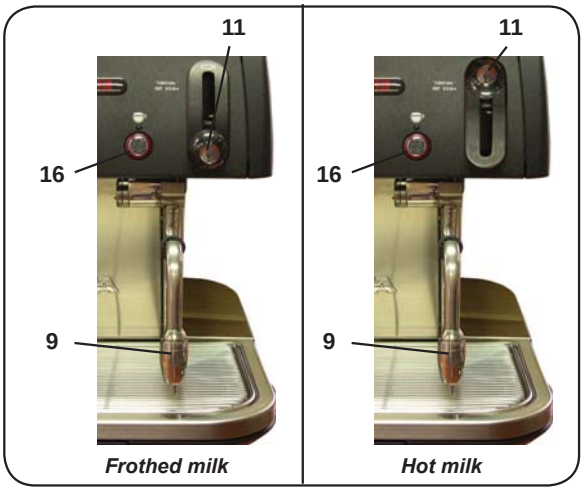
15.3 Steam dispensing with Autosteam selector (when provided)

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

Select the type of milk you desire with the position of the milk frother lever (**11**).
In particular:
- lever down: foamed milk;
- lever up: heated milk.

Insert the steam nozzle (**9**) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the milk.
Press the key (**16**) to start the dispensing.

N.B.: When the set temperature is reached, steam supply stops automatically.
Steam can be stopped at any time (even if the set temperature has not been reached) by pushing the key (16) again.



Frothed milk *Hot milk*

Temperature setting

The temperature setting for the “Stop Steam” function is factory set at 72°C (161°F) and is therefore not set by the user.
Nevertheless, the standard setting can be changed within the range of 45 and 85°C (113÷185°F).

To make this change:
- switch off the machine;
- remove the left side
- adjust the setting (**R**) on the Autosteam card, keeping in mind the corresponding number of notches and temperature:

notch 0 = ~45°C (113°F)
notch 10 = ~85°C (185°F)
increment between the 2 notches = ~4°C (39.2°F)

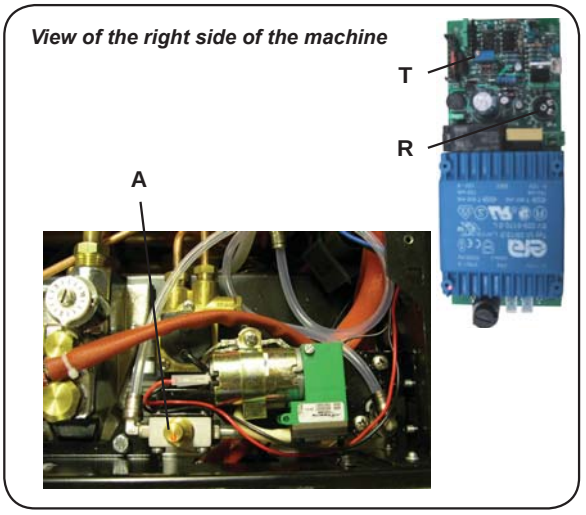
The indication of intermediate temperatures is approximate; after each adjustment, please use a thermometer to determine the actual set temperature.

The ideal setting for milk frothing is set in the factory. If additional adjustments must be made, turn the flow adjustment valve (**A**):

- counterclockwise: more air > more frothy milk
- clockwise: less air > less frothy milk

Note: even slight turns of the valve (A) can make a great difference in how the milk is frothed.

Correct alignment of the steam thermocouple is performed in the factory: for this reason, do not turn the adjusting screw (T).



15.4 Drinks distribution - milk (where contemplated)

GENERAL INDICATIONS

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

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

MILK DISTRIBUTION

(Push botton (16) programmed as milk key)

Insert the tube (**18d**) into the milk.

After having positioned the appropriate container under the cappuccino maker (**18**), press the milk distribution key (**16**). The led above the selected key lights up.

The quantity of milk memorized during the programming phase will flow into the cup and will stop automatically. The flow can be stopped at any time by pressing the milk distribution key (**16**) again.

Paragraph, "User Instructions for the Cappuccino Maker" describes how to adjust the temperature of the milk and the density of the milk froth.



"When the machine is not used for a long period of time, comply with the hygiene procedures regarding preservation of milk".

15.5 Drinks distribution - cappuccino (where contemplated)

GENERAL INDICATIONS

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

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

PREPARATION OF CAPPUCCINO

(Push botton (16) programmed as cappuccino key)

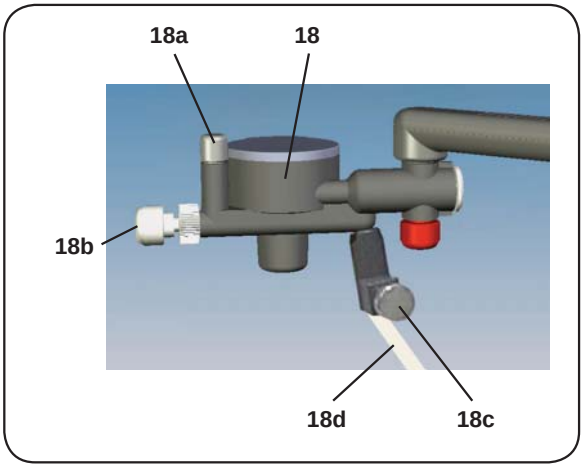
- Just use the filter-holder that has a single spout.
- Remove the filter-holder from the dispenser unit and remove all the used coffee grounds; then fill with fresh ground coffee and press firmly.
- Insert the filter-holder (**21**) into the dispenser unit and secure firmly.
- Plunge the small pipe (**18d**) into the milk container.
- Place a cappuccino cup or other appropriate container under the spout; with the special spout of the milk frother (**18**), the cappuccino cup or other container must not be moved between the dispensing of the coffee and milk.
- Press the cappuccino dispensing button (**C**): dispensing starts and then stops automatically when the serving has been dispensed. Dosed serving dispensing can be interrupted at any time by pressing the cappuccino dispensing button (**C**) again.



Paragraph, "User Instructions for the Cappuccino Maker" describes how to adjust the temperature of the milk and the density of the milk froth.

16. Cappuccino maker user instructions (where contemplated)

Insert the tube (**18d**) into the milk.
Place a container under the cappuccino maker (**18**).
Remove the knob (**18b**) to facilitate the circulation of air.
Completely rotate the air adjustment screw (**18a**) clockwise, then turn it back by half a turn.
Completely rotate the temperature adjustment screw (**18c**) clockwise, then turn it back by half a turn.
At this point, press the key (**16**) to obtain milk.



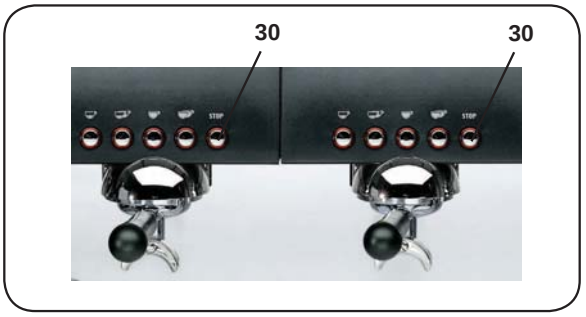
Adjustment of the cappuccino froth
Too much froth:
Finely rotate the air adjustment screw (**18a**) clockwise.
Too little froth:
Finely rotate the air adjustment screw (**18a**) anticlockwise.

Cappuccino temperature
If the cappuccino is too hot:
Finely rotate the temperature adjustment screw (**18c**) anticlockwise.
If the cappuccino is not hot enough:
Finely rotate the temperature adjustment screw (**18c**) clockwise.

Distribution of hot unwhipped milk
Press and completely push in the knob (**18b**), then press the milk distribution key (**16**).

17. How to access the programming function

To enter the programming mode, press STOP/progr button (**30**) and keep it pressed for a few seconds; the buzzer sounds intermittently.
To exit the programming mode, after programming the various drinks coffee and water, press STOP/progr button (**30**) again.



17.1 Programming the coffee measures

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

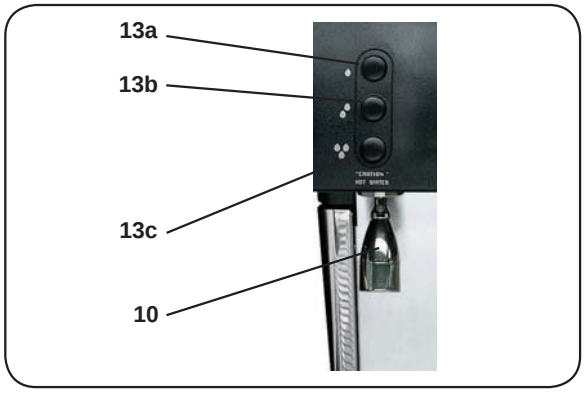


Fit and tighten the filter holder (**25**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**25**).
Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (**26, 27, 28** or **29**) corresponding to the required serving to be programmed.
When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the coffee dispensing push button.
Repeat the above operations for the other coffee push buttons.

Note: if you make a programming mistake, use a new dose of ground coffee and repeat the operation.

17.2 Programming the hot water distribution keys

PROGRAMMING THE HOT WATER DISTRIBUTION KEYS (13a, 13b or 13c)



To perform the programming of the coffee dose follow the procedure herebelow:

1) Place a container by the hot water distribution nozzle (**10**).

2) Press one of the hot water distribution and keep it pressed

3) When the quantity of water in the container has reached the desired level, release the key

17.3 Programming the milk distribution key

PROGRAMMING THE MILK DISTRIBUTION KEY (16)



To perform the programming of the milk dose follow the procedure herebelow:

1) Insert the tube (**18d**) into the milk.

2) Place the cup by the cappuccino maker (18).

3) Press the milk distribution key (16) and keep it pressed.

4) When the quantity of milk in the cup has reached the desired level, release the key (16).

English

17.4 Programming the cappuccino measures

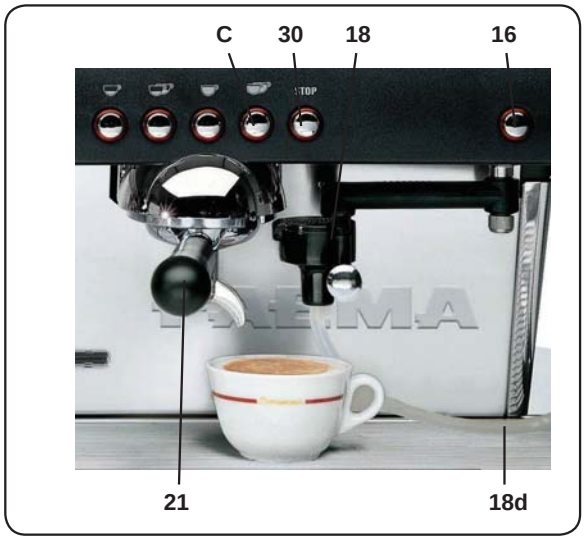
PROGRAMMING THE CAPPUCCINO DISTRIBUTION KEY (C)

After entering the programming mode, to access the cappuccino dosage programming menu, press and hold for a few seconds the button (**30**) of the group on which the cappuccino button is located. A buzzer will start making a sound that is different from the normal machine programming signal.

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

Plunge the small pipe (18d) into the milk container.
Fit and tighten the filter holder (21) on the coffee dispenser unit, positioning the cup under the nozzle of the filter holder (21) and the cappuccino system (18).
You can now programme the cappuccino push button (C):

1) DISPENSING MILK BEFORE COFFEE
Press the milk distribution key (**16**) and keep it pressed. When the quantity of milk in the cup has reached the desired level, release the key (**16**): this programs the correct milk dose.
Once the programming of the milk serving has been completed, press (and keep momentarily pressed) the cappuccino dispensing push button (**C**) to program the coffee serving. When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the push button (**C**).



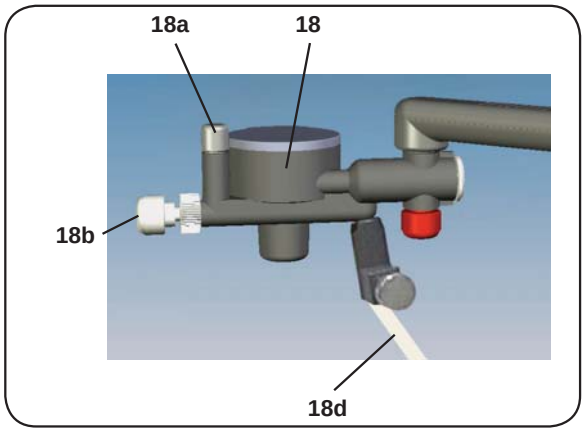
2) DISPENSING COFFEE BEFORE MILK
Press (and keep momentarily pressed) the cappuccino dispensing push button (**C**) to program the coffee serving. When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the push button (**C**).
Once the coffee dose has been programmed, press the milk distribution key (**16**) and keep it pressed. When the quantity of milk in the cup has reached the desired level, release the key (**16**)

To exit the cappuccino dosage programming menu, press the button (**30**) of the group on which the cappuccino button is located. The buzzer will make the normal machine programming sound.

18. Cleaning and maintenance

Cleaning the cappuccino maker (where contemplated)
This operation must be made at the end of each working day.

1) Fill a container with 1/2 litre of cold water and one dose of liquid detergent (see product instructions).
2) Remove the suction (**18d**) tube from the milk container and immerse it in the solution.
3) Press button (**16**) and repeat the operation until all the detergent has been used up.
4) Disassemble the cappuccino maker (**18**):
   Unscrew the knob and remove the cappuccino maker (**18**).
   Remove the cover.
   Unscrew the ring nut of the knob (**18b**) and remove it.
   Unscrew and remove the adjustment screw (**18a**).
   Prepare another dose of detergent and clean each piece.
   Remove any residue with a sponge.



   Reassemble the cappuccino maker.
5) Rinse, pumping out at least one litre of cold water.

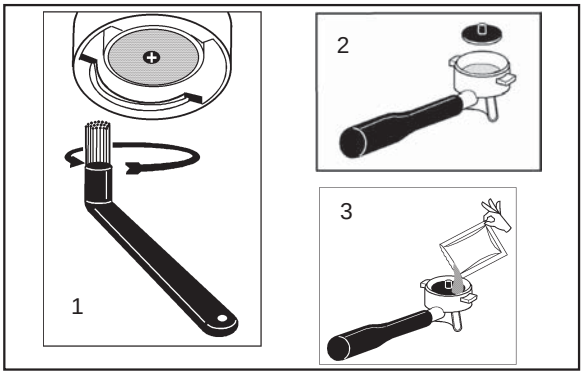
19. Cleaning and maintenance

For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph.
Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could make the materials in contact with food unsuitable.

Cleaning the dispenser units

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

1) Clean the underpan gasket with a brush.
2) Fit the blank ring into the filter holder.
3) Pour in the filter holder the content of a sachet or a measure of detergent powder.
4) Insert the filter carrier into the group and press the selection button. After a few seconds, press the STOP button. Repeat this operation a few times.
5) Remove the filter carrier, clean the spout with a sponge.
6) Rinse by dispensing water from each group for about 30".



Filter Holders

1) Pour 1 litre of cold water and a dose of detergent into a suitable receptacle.
2) Remove the filters from the filter holders.
3) Leave the filters and filter holders in the solution for at least 15 minutes.
4) Remove any residues with a sponge and rinse in plenty of cold water.
5) Refit the filters in the filter holders, making sure that the filter fixing spring is in the correct position.

Steam and hot water dispensing pipe

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

Drip pan

Remove the drip plan and complete the cleaning with running water

Discharge tank

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

Bodywork

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

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

20. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine is not working.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (**1**).
The coffee machine is not heating up.	ON/OFF switch (**1**) position incorrect.	Turn the ON/OFF switch (**1**) to position 2.
Leaking from the filter holder rim (**21**, **25**).	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 (**21**, **25**) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. Wait until water is available or call a plumber.
The coffee is warm and weak (after normal time of brew and flow).	Air bubble in thermosyphonic circulation system.	Press the coffee distribution button 2/3 times to try and eliminate the air bubble.
The reading on the pressure gauge (**20**) of the pump pressure is greater than 9 bars.	The pump's by-pass valve is blocked.	Call the authorized servicing department.

Chère Madame, cher Monsieur
Félicitations, vous avez acheté une machine à café Faema.
Ainsi, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés ; une machine à café qui vous offre non seulement un concentré d'efficacité et de fonctionnalité mais met aussi à votre disposition tous les outils qui vous permettront de mieux travailler.
Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi car il vous aidera à vous familiariser avec votre nouvelle machine. Nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.
Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Français

Index

		Page
1.	Prescriptions générales	2
2.	Prescriptions d'installation	3
3.	Prescriptions électriques d'installation	4
4.	Prescriptions hydrauliques d'installation	4
5.	Check-up d'installation	5
6.	Prescriptions pour l'opérateur	6
7.	Attention	7
8.	Entretien et réparations	7
9.	Mise hors service definitive	8
	UTILISATION	
10.	Préparation système électrique	9
11.	Allumage installation à gaz (uniquement sur machine G)	9
12.	Mise en marche installation mixte (gaz + électricité)	9
13.	Plateau chauffant (dans les cas prévus)	9
14.	Rinçage initial	10
15.	Débit de boissons - café	10
15.1	Débit de boissons - eau chaude	11
15.2	Débit de boissons - vapeur	11
15.3	Débit du vapeur avec le sélecteur Autosteam (la ou c-est prevu)	12
15.4	Débit de boissons - lait (dans les cas prévus)	13
15.5	Débit de boissons - cappuccino (dans les cas prévus)	13
16.	Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur" (dans les cas prévus)	14
17.	Comme entrer dans la programmation	14
15.1	Programmation des doses de café	15
15.1	Programmation des touches de débit eau chaude	15
15.1	Programmation de touche de débit du lait	15
15.1	Programmation des dose de cappuccino	16
18.	Opérations de nettoyage	16
19.	Nettoyage	17
20.	Anomalies - Avaries	18
	IMAGES	VII
	Service Line	XII

1. Prescriptions générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de ce dernier.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou sans expérience ni connaissance de la machine, tant qu'elles sont sous surveillance ou qu'elles reçoivent auparavant les instructions d'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien que doit faire l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au- dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit: l'appareil ne depasse pas 70 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2. Consignes d'installation

ATTENTION

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

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

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

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements.
  Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
  Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
  - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
  - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la porte des enfants car ce sont des sources potentielles de danger. Éviter le rejet dans l'environnement, remettre aux installations d'élimination appropriées.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique et hydrique.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; en cas de dégâts, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui; par ailleurs, elle doit être installée en tenant compte que la surface d'appui plus haute (plan chauffe tasses) est à une hauteur non inférieure à 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique et eau) et l'évacuation de l'eau dotée de siphon à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

Contrôler que les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur au point d'entrée de l'eau dans la machine.
Si les valeurs relevées ne rentrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).
Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5 °D), pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

PRESCRIPTIONS

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

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

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2÷3 bar: voir *chapitre images figure 6*.

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

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le *chapitre images figure 7.*

5. Check-up d'installation

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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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

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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes, 12 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

VAPEUR (même avec Autosteam)

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

MACHINE À CAPPUCCINO (dispositif automatique machine à cappuccino)

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

6. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE

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

Groupes

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

Eau Chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes, 12 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Rinçage initial").

Vapeur (même avec Autosteam)

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

Machine à Cappuccino (dispositif automatique machine à cappuccino)

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

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur (même avec Autosteam)

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

Débit café

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 100cc.

Débit eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 200cc.

Débit cappuccino (avec dispositif automatique machine à cappuccino)

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, retirer le tuyau d'aspiration cappuccino, retirer le tuyau d'aspiration du lait et faire un débit à vide.

Nettoyage circuit café

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

7. Attention

Danger de se brûler.
Les endroits reportant l'étiquette sont des parties chaudes; **il est donc recommandé de s'y approcher et d'utiliser la machine avec prudence.**

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

CONSEILS GENERAUX

L'alimentation à gaz dans des pièces ayant un volume inférieur à 12 m³ n'est pas admise.

Dans le cas d'installation avec chauffage à gaz, remplacer le tuyau flexible à l'échéance recommandée.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à choses et/ou à personnes n'ayant pas utilisé correctement la machine à café.

Ne jamais utiliser la machine à café en ayant vos mains mouillées ou bien à pieds nus.

Danger de se brûler
Ne jamais poser les mains ou autres parties du corps près des groupes de débit du café, ou bien dans les tuyaux de débit à vapeur et à eau chaude.

Faire attention à ce que la machine ne soit pas manipulée par des enfants ou bien par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

Plan chauffe-tasses:
Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le service de la machine à café.
Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.

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

- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;**
- **fermer le robinet d'alimentation en eau;**
- **fermer le robinet du gas.**

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

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

8. Entretien et réparations

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

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

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

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

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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION
Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.
En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

ATTENTION
Après les opérations d'entretien, effectuer les CHECK-UP d'installation illustrés dans la section spécifique du manuel d'utilisation.

9. Mise hors service definitive

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

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

L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

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

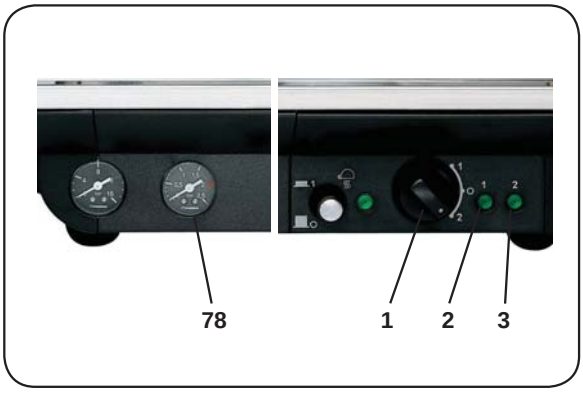


MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

USAGE

10. Préparation système électrique

"Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que:
l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit;
le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert".



ner l'interrupteur général (**1**) sur la position "1" et vérifier que le témoin lumineux "machine allumée" (**2**) s'allume.
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieure au minimum, la chaudière devra être remplie jusqu'à son niveau optimal.
Tourner l'interrupteur général (**1**) sur la position 2.
Le témoin lumineux (**3**) s'allumée.
Le chauffement de la chaudière est en fonction, et il faut attendre que l'indication du manomètre chaudière (**78**) corresponde à la valeur de pression prévue pour l'exercice (1,2 bar).
La machine est prête pour le travail.

11. Allumage installation à gaz (uniquement sur machine G)

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

Avant de mettre en service la machine, contrôler que:
- s'assurer que l'interrupteur général de l'alimentation électrique est bien enclenché;
- le robinet principal e l'alimentation hydrique est ouvert;
- le robinet d'étranglement sur le réseau de gaz est ouvert.

Appuyer et tourner vers la gauche la poignée du robinet sur la position **B** en la maintenant appuyée pendant 30" environ; contrôler que la lucarne (**23**) est bien en marche et après quelques secondes relâcher la poignée.

Attendre que la phase initiale de chauffage se soit écoulée, c'est-à-direjusqu'à ce que la pression prévue pour le fonctionnement (env. 1,2 bar)soit indiquée sur le manomètre (**78**).

Au terme de l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (**1**) jusqu'à la position 0 et fermer le robinet du gaz en le remettant sur la position "0".

12. Mise en marche installation mixte (gaz + électricité)

La chaudière peut être chauffée simultanément par gaz et par électricité.

De cette manière, la pression d'exercice sera plus rapidement atteinte, car l'eau contenue dans la chaudière sera réchauffée par les résistances électriques plaçées à l'intérieur de la chaudière, ainsi que par la flamme provoquée par le brûleur plaçé sous la chaudière.

Pour la mise en marche, procéder comme indiqué aux paragraphes
1. PREPARATION SYSTEME ELECTRIQUE et **2. ALLUMAGE INSTALLATION A' GAZ.**

13. Plateau chauffant (dans les cas prévus)

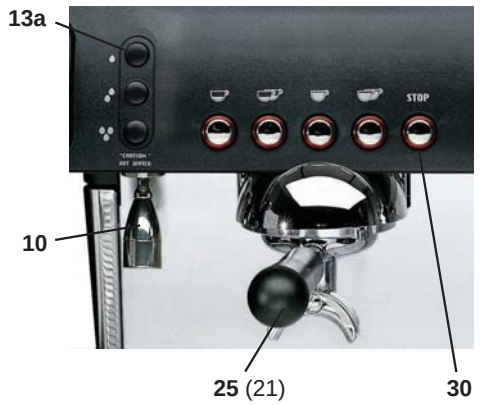
ATTENTION: ne pas couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons.

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

Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.
Pour allumée le plateau chauffant appuyer sur le bouton (**6**) et contrôler que le voyant vert (**5**) s'allume.

14. Rinçage initial

“Avant de mettre la machine en marche, effectuer le rinçage des circuits internes et changer l’eau se trouvant dans la chaudière”.

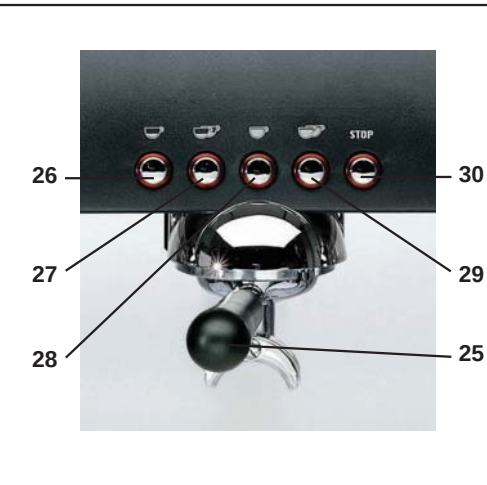


14.1 Changement de l’eau des circuits internes des groupes:
Enlever les porte-filtres (**21, 25**) des groupes de débit.
Utiliser le bouton de débit continu (**30**) pour décharger l’eau de chaque groupe, pendant environ une minute. Répéter cette opération deux fois.

14.2 Changement de l’eau de la chaudière:
S’assurer que l’indication apparaissant sur le display (**78**) corresponde bien à la valeur de pression d’exercice.
Appuyer et garder enfoncé pendant environ 5 secondes, le bouton de débit d’eau chaude (**13a**); l’eau de la chaudière sera déchargée par la lance d’eau chaude (**10**).
Lorsqu’il n’y aura que de la vapeur qui sortira de la lance (**10**), appuyer à nouveau sur le bouton débit eau chaude (**13a**).
La machine reviendra à son fonctionnement normal et il faudra remplir la chaudière d’eau fraiche.

15. Débit de boissons - café

Enlever le porte-filtre (**21, 25**), le vider des éventuels fonds restants, et le remplir avec 1 ou 2 doses de café moulu, suivant le porte-filtre utilisé.
Comprimer uniformément le café moulu dans le filtre, en se servant du petit pressoir du moulin-doseur.
Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.
Replacer, en le serrant bien, le porte-filtre (**21, 25**) au groupe, en plaçant la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou sous les becs) des porte-filtres (**21, 25**).
Appuyer sur le bouton débit café (**26, 27, 28** ou **29**) correspondant à la dose désirée et le débit commencera; l’arrêt sera automatique. Pour obtenir un débit continu, appuyer sur le bouton débit continu/STOP (**30**).
Le débit, qu’il soit continu ou dosé, peut être interrompu à n’importe quel moment, en appuyant sur le bouton débit continu/STOP (**30**).



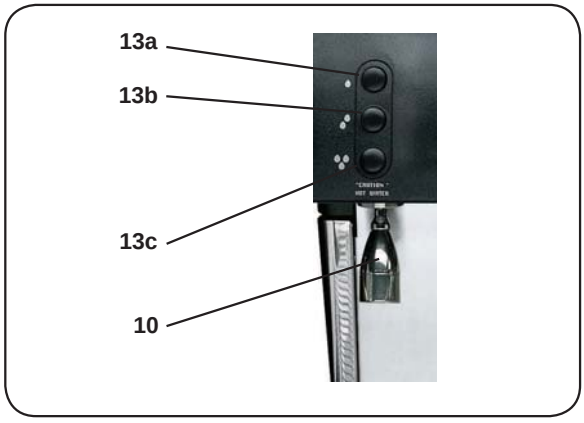
N.B.: les voyants se trouvant au-dessus des touches de débit sont installés dans un but décoratif.

15.1 Débit de boissons - eau chaude

Après avoir plaçé le récipient adéquat sous la lance de l'eau chaude (**10**), le débit peut s'effectuer de deux façons :

FONCTIONNEMENT DOSE':
Appuyer sur un des boutons de débit eau chaude (**13a, 13b** ou **13c**), et le led se trouvant à côté du bouton choisi s'allumera et le débit commencera; l'arrêt sera automatique. Le débit dosé peut être interrompu à n'importe quel moment en appuyant à nouveau sur le bouton précédemment choisi (mis en évidence par l'allumage du led correspondant).

FONCTIONNEMENT CONTINU:
Appuyer sur le bouton de débit eau chaude (**13c**), et le garder enfoncé pendant environ 3 secondes.
Le débit d'eau chaude sera continu jusqu'à l'enfoncement successif du bouton de l'eau (**13c**) qui en déterminera l'arrêt.
En fonctionnement continu, la dose programmée par le bouton ne peut être modifiée.

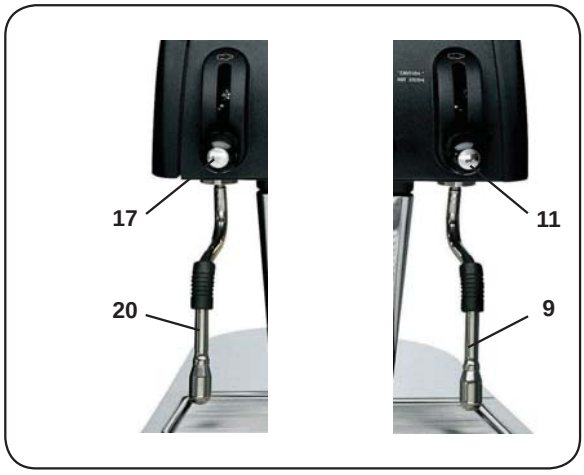


15.2 Débit de boissons - vapeur

Danger de brûlures! Utiliser les dispositifs isolants (A) pour manipuler les lances à eau et à vapeur.

Immerger complètement la lance de vapeur droite (**9**) ou gauche (**20**) dans le récipient contenant la boisson à chauffer et pousser le levier de commande de la vapeur vers le haut (**11** o **17**).
Attendre que la boisson ait atteint la température désirée et ramener ensuite le levier de commande de la vapeur vers le bas pour arrêter la sortie de vapeur.

Nettoyage des lances à vapeur
Au terme de chaque débit de vapeur:
- **a l'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.**
- **nettoyer la partie intérieur de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.**



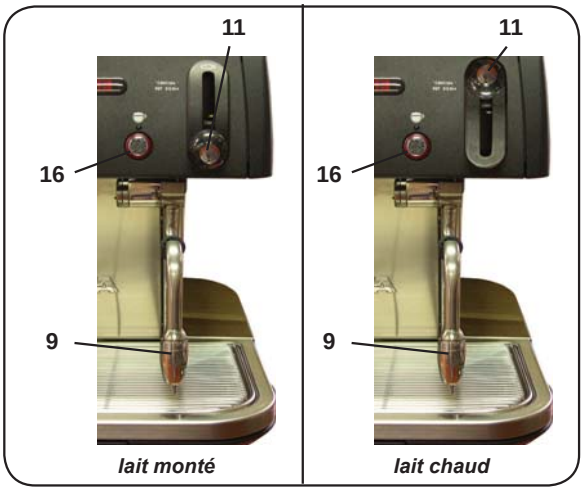
15.3 Débit du vapeur avec le sélecteur Autosteam (la ou c-est prevu)

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

Sélectionner le type de lait que l'on souhaite obtenir avec la position du levier fouette-lait (**11**).
Notamment:
- levier sur la position inférieure: on obtient le lait monté.
- levier sur la position supérieure: on obtient seulement le réchauffage du lait.

Introduire le tube de débit de la vapeur (**9**) dans un récipient adapté, en prenant soin de plonger totalement la boule dans la boisson.
Appuyer sur le bouton (**16**) pour déclencher le débit.

N.B.: Lorsque la température préimposée est atteinte, le débit de vapeur s'arrête automatiquement. Le débit de vapeur peut être interrompu à n'importe quel moment (même si la valeur de température programmée n'est pas atteinte), en agissant à nouveau sur le bouton (16).



Réglage de la température

Le réglage de la température pour la fonction “Stop vapeur” est établie à l’usine avec la valeur standard de 72°C (161°F) et n’est donc pas définie par l’utilisateur.
Il est toutefois possible de modifier la valeur standard dans un intervalle compris entre 45 et 85°C (113÷185°F).

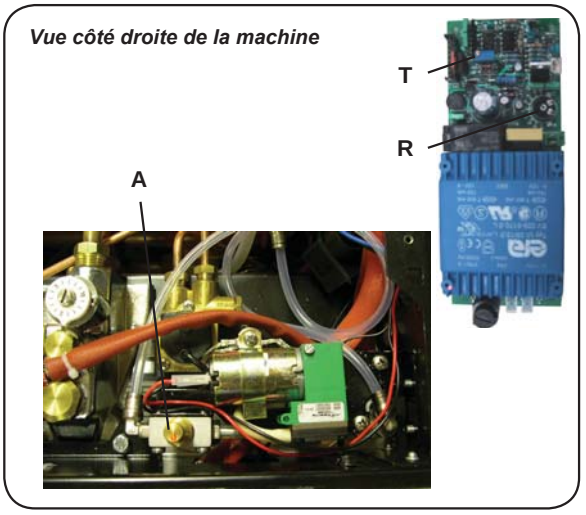
Dans ce but, il faut:
- éteindre la machine;
- retirer le côté gauche
- agir sur le réglage (**R**) placé sur la fiche Autosteam, en ayant à l’esprit la correspondance indiquée ci-dessous entre le numéro de cran et la température:

cran 0 = ~45°C (113°F)
cran 10 = ~85°C (185°F)
intervalle entre 2 crans = ~4°C (39.2°F)

L’indication des températures intermédiaires est approximative; après chaque réglage il est conseillé d’utiliser un thermomètre pour relever la température qui a été effectivement établie.

L’imposition idéale pour le montage du lait est effectuée en usine; au cas où un autre réglage serait nécessaire, agir sur le robinet de réglage du flux (**A**):

- sens contraire des aiguilles d'une montre:
plus d'air > lait davantage monté
- sens des aiguilles d'une montre:
moins d'air < lait moins monté



N.B. des rotations même minimes du robinet (A) peuvent déterminer de grandes différences dans le montage du lait.

L’alignement correct du thermocouple vapeur est fabriqué à l’usine. Pour cette raison, éviter d’agir sur les vis de réglage (T).

15.4 Débit de boissons - lait (dans les cas prévus)

INDICATIONS GENERALES

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

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

DEBIT DU LAIT

(Bouton (16) programmé comme touche lait)

Introduire le petit tube (**18d**) dans le récipient contenant le lait.

Après avoir placé le récipient approprié sous le "cappuccinateur" (**18**), appuyer sur le bouton débit lait (**16**). La quantité de lait, mémorisée en phase de programmation, descendra dans la tasse et la fin du débit se fera automatiquement. On peut interrompre à n'importe quel moment le débit dosé en appuyant à nouveau sur le bouton de débit du lait (**16**).

Au paragraphe "Instructions pour l'utilisation du cappuccinateur", il est expliqué comment obtenir du lait plus ou mois chaud ou plus ou moins monté en neige.



"Dans le cas de longues périodes d'inactivité de la machine, procéder aux normes hygiéniques en vigueur en ce qui concerne la conservation du lait".

15.5 Débit de boissons - cappuccino (dans les cas prévus)

INDICATIONS GENERALES

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

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

PREPARATION DU CAPPUCCINO

(Bouton (16) programmé comme touche cappuccino)

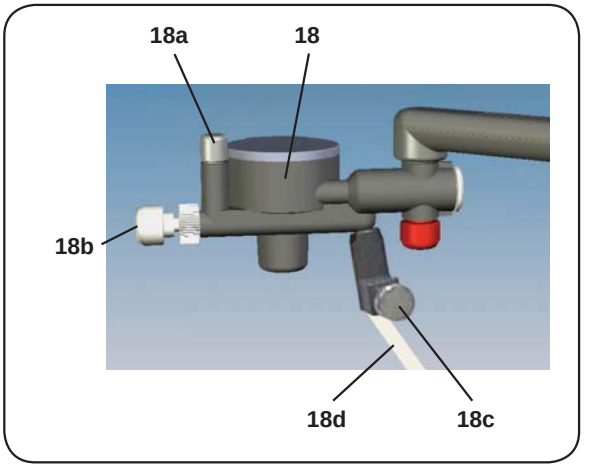
- Utiliser uniquement le porte-filtre à bec à une voie.
- Après avoir enlevé le porte-filtre du groupe et éliminé le marc de café précédent, mettre une nouvelle dose de café moulu et presser.
- Fixer et serrer à fond le porte-filtre (21) sur le groupe.
- Introduire le petit tube (18d) dans le récipient contenant le lait.
- Placer au-dessous du bec verseur la tasse ou tout autre récipient adapté au type de boisson à préparer; avec le bec spécial de la machine pour café crème (18), il ne faut pas déplacer la tasse ou le récipient entre l'émission du café et celle du lait.
- Appuyer sur le bouton poussoir débit cappuccino (C) et effectuer le débit.
  L'arrêt se fait automatiquement. Cependant, on peut interrompre à tout moment le débit dosé en appuyant à nouveau sur le bouton de débit du cappuccino (C).



Au paragraphe "Instructions pour l'utilisation du cappuccinateur", il est expliqué comment obtenir du lait plus ou mois chaud ou plus ou moins monté en neige.

16. Instructions pour l'utilisation du "cappuccinateur" (dans les cas prévus)

Introduire le petit tube (**18d**) dans le récipient contenant le lait.
Poser un récipient sous le cappuccinateur (**18**). Enlever le pommeau (**18b**) pour favoriser l'aspiration d'air. Tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage de l'air (**18a**), et la ramener ensuite d'un demi tour vers l'arrière.
Tourner complètement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de réglage de la température (**18c**), et la ramener ensuite d'un demi tour vers l'arrière.
A' ce moment, procéder au débit de lait en appuyant sur le bouton (**16**).



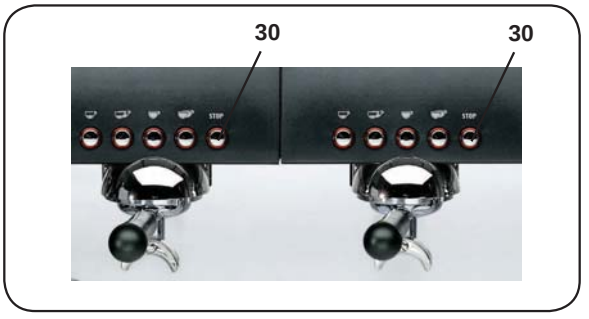
Réglage de la mousse du cappuccino:
Dans le cas de mousse trop abondante:
tourner légèrement la vis de réglage de l'air (**18a**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Dans le cas de trop peu de mousse:
tourner légèrement la vis de réglage de l'air (**18a**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Température du cappuccino:
Si le cappuccino est trop chaud:
tourner légèrement la vis de réglage de la température (**18c**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Si le cappuccino n'est pas assez chaud:
tourner légèrement la vis de réglage de la température (**18c**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Débit du lait chaud non monté:
Appuyer et faire rentrer complètement le pommeau (**18b**); appuyer ensuite sur le bouton de débit du lait (**16**).

17. Comme entrer dans la programmation

Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfoncée la touche STOP/prog (**30**) pendant quelques secondes (son intermittant du buzzer).
Pour terminer la phase de programmation, une fois programmées les différentes boissons café et eau, appuyer à nouveau sur la touche STOP/prog (**30**).



17.1 Programmation des doses de café

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



Plaçer, en le serrant bien, le porte-filtres (**25**) a groupe et poser la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (**25**).
Appuyer (et continuer à appuyer) sur le touche de débit du café (**26, 27, 28** ou **30**) correspondant à la dose choisie pour la programmation.
Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche de débit du café.
Répéter éventuellement les opérations indiquées ci-dessus pour les autres touches relatives au café.

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

17.2 Programmation des touches de débit eau chaude

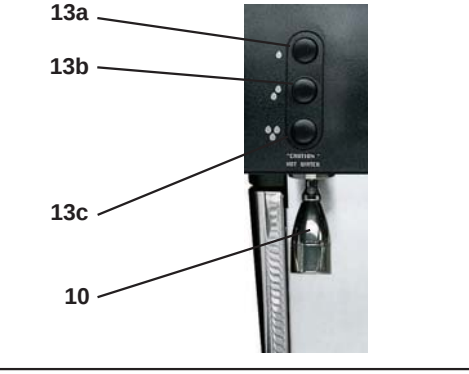
PROGRAMMATION TOUCHES DEBIT EAU CHAUDE (13a, 13b o 13c).

Pour effectuer la programmation de la dose d'eau pour auto-apprentissage, procéder comme suit:

1) placer le récipient sous la lance de débit de l'eau chaude (**10**);

2) Appuyer et garder enfonçée sur un des boutons de débit eau chaude

3) lorsque la quantité d'eau dans le récipient a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton.



17.3 Programmation de touche de débit du lait

PROGRAMMATION TOUCHE DEBIT LAIT (16).

Pour effectuer la programmation de la dose du lait pour auto-apprentissage, procéder comme suit:

1) Introduire le petit tube (**18d**) dans le récipient contenant le lait;

2) placer la tasse sous le bec du cappuccinateur (**18**);

3) appuyer, en le gardant enfonçé, le bouton de débit du lait (**16**);

4) lorsque la quantité du lait dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (**16**).



17.4 Programmation des dose de cappuccino

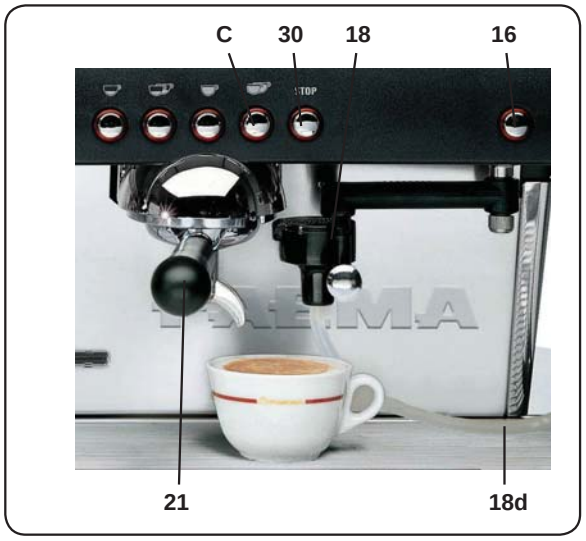
PROGRAMMATION TOUCHE DEBIT CAPPUCCINO (C).

Une fois entré dans la programmation de la machine, pour accéder à la programmation des doses de cappuccino, appuyer et maintenir appuyée la touche (**30**) du groupe sur lequel se trouve la touche cappuccino: le buzzer commencera à émettre un signal sonore différent de celui de la programmation de la machine.

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

Introduire le petit tube (**18d**) dans le récipient contenant le lait.
Plaçer, en le serrant bien, le porte-filtres (**21**) a groupe et poser la tasse sous le bec du porte-filtres (**21**) et du "cappuccinateur" (**18**).
A' ce moment là, on peut procéder dans la programmation de la touche cappuccino (**C**):

1) DEBIT DU LAIT ET PUIS DU CAFE'
Appuyer, en le gardant enfoncé, le bouton de débit du lait (**16**); lorsque la quantité du lait dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (**16**), définissant ainsi la dose de lait programmée.
Terminée la programmation de la dose de lait appuyer, et garder la touche enfoncée, la touche de débit de cappuccino (**C**) pour programmer la dose de café. Lorsque la quantité de lait dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche (**C**).



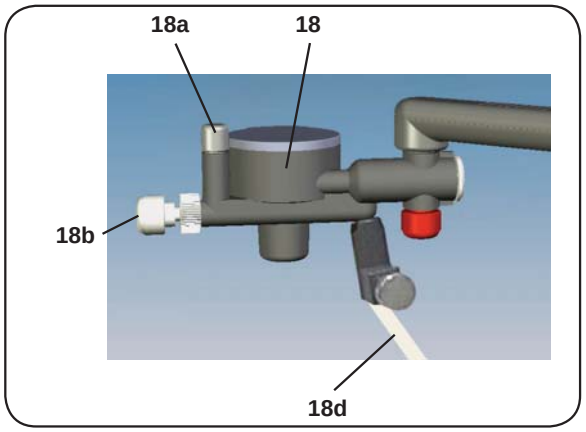
2) DEBIT DU CAFE' ET PUIS DU LAIT
Appuyer (et continuer à appuyer) sur le bouton de débit du cappuccino (**C**) pour programmer la dose de café. Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche (**C**).
Une fois la programmation de la dose de café terminée, appuyer, en le gardant enfoncé, le bouton de débit du lait (**16**); lorsque la quantité du lait dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher le bouton (**16**).

Pour quitter la programmation des doses de cappuccino, appuyer à nouveau sur la touche (**30**) sur lequel se trouve la touche cappuccino: le buzzer commencera à émettre un signal sonore différent de celui de la programmation de la machine.

18. Opérations de nettoyage

Nettoyage du "cappuccinateur" (dans les cas prévus)
Cette intervention doit être effectuée à la fin de chaque journée de travail de votre machine. Procéder comme suit:

1) Dans un récipient adapté à cet effet, verser un demi litre d'eau froide et un peu de détergent liquide (voir instructions du produit).
2) Enlever le tube d'aspiration (**18d**) du récipient contenant le lait et l'immerger.
3) Appuyer sur le bouton (**16**) et répéter l'opération jusqu'à terminer la solution que vous aurez préparé.
4) Démonter le "cappuccinateur" (**18**):
   Dévisser le pommeau et enlever le "cappuccinateur" (**18**);
   Enlever le couvercle;
   Dévisser l'embout de fixage du pommeau (**18b**) et l'enlever;
   Dévisser et enlever la vis de réglage (**18a**);
   Préparer une autre dose de détergent et nettoyer toutes les parties à l'aide d'une éponge, en enlevant les résidus éventuels;



Remonter le cappuccinateur.
5) Rincer abondamment en faisant aspirer au moins un litre d'eau froide à la machine.courante.

19. Nettoyage

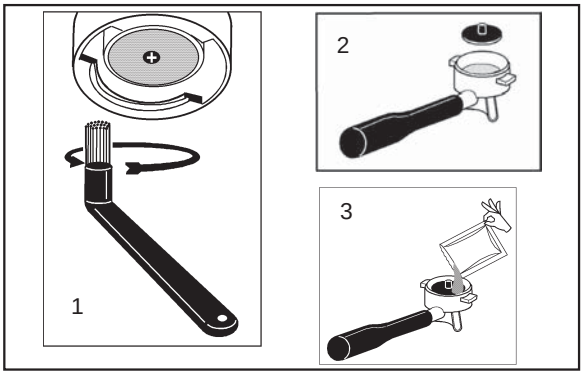
Pour une application correcte du <u>système de sécurité alimentaire (HACCP)</u> s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

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

Nettoyage des groupes

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

1) Nettoyer la garniture soucoupe à l'aide de la petite brosse.
2) Introduire le disque de gomme dans le porte-filtres.
3) verser le contenu dans un petit sachet ou bien dans un petit mesureur de poudre détergente.
4) Accrocher le porte-filtre au groupe et appuyer sur un bouton poussoir de sélection. Après quelques secondes, appuyer sur le bouton poussoir STOP; répéter cette opération plusieurs fois.
5) Enlever le porte-filtre, nettoyer la petite douche à l'aide d'une éponge
6) Effectuer le rincage en débitant de l'eau de chaque groupe pendant au moins 30 secondes



Porte-filtres

1) Dans un récipient adapté à cet effet, verser un litre d'eau froide et un peu de détergent.
2) Enlever les filtres des porte-filtres.
3) Immerger les filtres et les porte-filtres dans la solution au moins 15 minutes.
4) Enlever les éventuels résidus à l'aide d'une éponge et rinçer abondamment dans de l'eau froide.
5) Remonter les filtres dans les porte-filtres et s'assurer que le ressort de fixage du filtre soit bien mis à sa place.

Lances à vapeur et eau chaude

Al'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.
Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, procéder comme suit: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

Petit bassin d'écoulement

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

Bassin de décharge

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

Carrosserie

Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans amoniaque (ne pas utiliser d'abrasifs), en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.

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

20. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

Avant d'appeler Votre Service Assistance Technique et, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine ne soit pas reporté sur le tableau indiqué ci-dessous:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
La machine à caffé ne se réchauffe pas.	Position erronnée de l'interrupteur général (**1**).	Tourner le bouton de l'interrupteur général (**1**) sur la position 2.
Perte du bord du portefiltres (**21**, **25**).	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassées ou la sortie du porte-filtres (**21**, **25**) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseursont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
Le café débité est tiède et léger (après un délai d'infusion et de débit corrects)	Bulle d'air dans le système de circulation thermosyphonique	Appuyer 2/3 fois un bouton de débit du café poue essayer d'éliminer la bulle d'air.
L'indication sur le manomètre (**8**) de la pression de la pompe est supérieure à 9 bar.	Valve by-pass de la pompe bloquée.	Appeler le service d'assistance technique autorisé.

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	Allgemeine Vorschriften	2
2.	Aufstellung	3
3.	Elektrischer Anschluß	4
4.	Anschluß der Wasserkreise	4
5.	Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	5
6.	Vorschriften für den Bediener	6
7.	Hinweise	7
8.	Außerordentliche Wartung und Reparaturen	7
9.	Endgültige Ausserbetriebstellung	8
	GEBRAUCH	
10.	Einschaltung des Gerätes	9
11.	Zündung der Gasanlage (nur für G-Modelle)	9
12.	Einschaltung des Gerätes und Zündung der Gasanlage	9
13.	Tassenwärmeplatte (falls vorgesehen)	9
14.	Vorspülung	10
15.	Getränkezubereitung - Kaffeeabgabe	10
15.1	Getränkezubereitung - Heißwasserabgabe	11
15.2	Getränkezubereitung - Wasserdampfabgabe	11
15.3	Dampfausgabe über Autosteam-Selektor (sofern vorgesehen)	12
15.4	Getränkezubereitung - Milchabgabe (falls vorgesehen)	13
15.5	Getränkezubereitung - Cappuccinoabgabe (falls vorgesehen)	13
16.	Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung (falls vorgesehen)	14
17.	Zugang zur Programmierung	14
	Programmierung der Kaffeedosierung	15
17.2	Programmierung Abgabe von heißem Wasser	15
17.3	Programmierung der Taste Zur Milchabgabe	15
17.4	Programmierung der Cappuccino-Dosierung	16
18.	Reinigung der Maschine	16
19.	Reinigung und Wartung	17
20.	Anomalien - Störungen	18
	ABBILDUNGEN	VII
	Service Line	XII

Deutsch

1. Allgemeine Vorschriften

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren bei Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
  Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
  Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
  - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
  - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.

- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Die Verpackungen sind umweltgerecht zu entsorgen und den entsprechenden Entsorgungsstellen zu übergeben.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabel überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

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

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

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

Maschinen für Sternanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2*.
Maschinen für Dreiecksanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3*.
Maschinen für einphasigen Anschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein. Vergewissern Sie sich, daß im 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 (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

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

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

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

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

5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation

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

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

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

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

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 12 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Heißwasser-Ausgabe”).

WASSERDAMPFKREIS (auch für Autosteam-Einheiten)

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

VORRICHTUNG ZUR CAPPUCCINO-ABGABE

- Das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und mehrere Abgabevorgänge (ohne Milch) ausführen.

6. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME

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

Abgabeeinheiten

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

Heisswasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 12 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Vorspülung”).

Wasserdampfkreis (auch für Autosteam-Einheiten)

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

Vorrichtung zur cappuccino-abgabe

- Das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und mehrere Abgabevorgänge (ohne Milch) ausführen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Autosteam-Einheiten)

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Cappuccino-Abgabe (mit der Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe)

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Abgabe von Cappucino das Röhrchen zur Ansaugung aus dem mit Milch gefüllten Behälter nehmen und einen Abgabezyklus (ohne Milch) ausführen.

Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

7. Hinweise

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



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

ALLGEMEINE HINWEISE

Die Maschine darf in Räumen unter 12 m³ nicht mit Gas gespeist werden.

Bei einem Einsatz der Maschine mittels Erhitzung über Gas muß der Gasschlauch in den vorgesehenen Zeiträumen ausgetauscht werden.

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

Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Verbrennungsgefahr
Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.
Achten Sie darauf, daß die Maschine nicht von Kindern oder von nicht mit der Bedienung der Maschine vertrauten Personen bedient wird.

Fläche zur Tassenvorwärmung
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.

Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen. Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE
Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (z. B. außerhalb der Geschäftszeiten) unbeaufsichtigt ist:

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab;**
- **Sperren Sie den Hahn zur Gasversorgung ab.**

ANMERKUNG: Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur gegeben sein, wenn die Funktion eingeschaltet ist.
Die Missachtung dieser Sicherheitsanweisungen befreit den Hersteller von jeglicher Haftung hinsichtlich der Beschädigung von Gegenständen oder Verletzungen von Personen.

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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

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

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

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

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN: Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.
Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN: Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs).

9. Endgültige Ausserbetriebstellung

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/ CE über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Ken-ntnisnahme für die benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.
Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

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

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.
Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

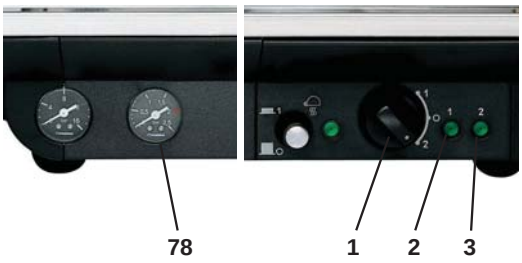


ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG
Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

GEBRAUCH

10. Einschaltung des Gerätes

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



Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf '1'; die Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (**2**) leuchtet auf.
Sollte der Wasserstand im Wassertank der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt.
Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) auf '2'.
Die Kontrolleuchte (**3**) 'Zuschaltung Heizelemente' leuchtet auf.
Den Ablauf der Anfangsphase der Heizung abwarten, d.h. bis am Manometer (**78**) der für den Betrieb vorgesehene Druck (1,2 bar) angezeigt wird.
Nun ist die Maschine einsatzbereit.

11. Zündung der Gasanlage (nur für G-Modelle)

Schalten Sie die Gasversorgung nie zu, wenn der Heizkessel der Maschine unter Druck steht!

Kontrollieren Sie vor Einschaltung der Maschine folgende Punkte:
- der Hauptschalter zur Stromversorgung muß eingeschaltet sein;
- der Haupthahn zur Wasserversorgung muß geöffnet sein;
- der Hahn zur Absperrung des Gaskreises muß geöffnet sein.

Drehen Sie den Regler des Hahns auf die Position **B**, und halten Sie ihn in dieser Stellung etwa 30 Sekunden lang gedrückt; vergewissern Sie sich von der erfolgten Zündung, indem Sie durch das Sichtfenster (**23**) schauen, und lassen Sie den Regler des Hahns nach einigen Sekunden wieder los.
Warten Sie das Ende der Vorbeheizungsphase bzw. so lange ab, bis das Manometer (**78**) den vorgesehenen Betriebsdruck anzeigt (ca. 1,2 bar).

Nach dem täglichen Betrieb muß die Maschine ausgeschaltet werden, indem Sie den Hauptschalter (**1**) auf die Position „0" stellen und den Gashahn schließen, indem Sie ihn ebenfalls auf die Position „0" stellen.

12. Einschaltung des Gerätes und Zündung der Gasanlage

Der Heizkessel der Maschine kann gleichzeitig elektrisch und mit Gas beheizt werden.

Auf diese Art bringt sich die Maschine auf die schnellstmögliche Art auf den vorgeschriebenen Betriebsdruck, da das im Heizkessel präsente Wasser gleichzeitig durch die im Heizkessel installierten Heizelemente und durch den unter dem Heizkessel installierten Gasbrenner erwärmt wird.

Gehen Sie zur Zuschaltung des Gerätes bei gleichzeitiger Zündung der Gasanlage wie in den Kapiteln **1. Einschaltung des Gerätes** und **2. Zündung der Gasanlage** beschrieben vor.

13. **Tassenwärmeplatte** (falls vorgesehen)

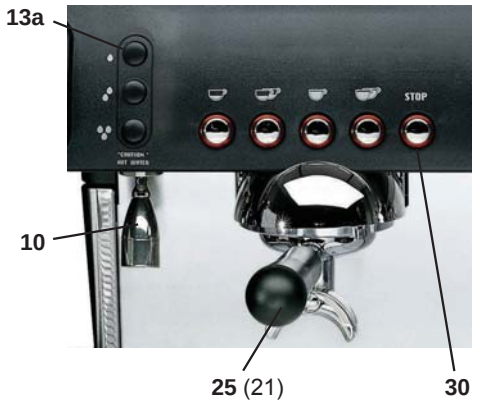
ACHTUNG: sollte das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes nie mit Tüchern gedeckt werden.

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.

Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.
Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.
Den Knopf (**6**) drücken und dabei das Aufleuchten der grünen Leuchtanzeige (**5**) kontrollieren.

14. Vorspülung

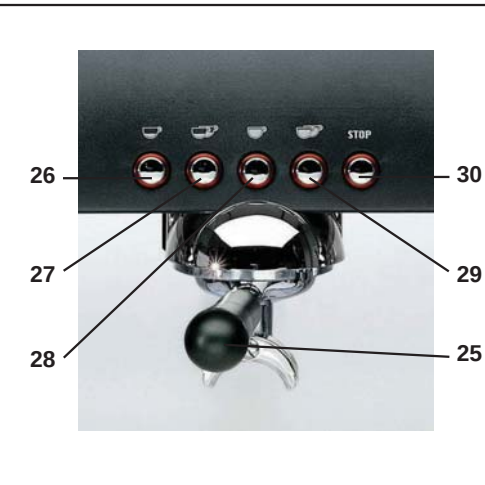
Vor Einschaltung der Maschine müssen die Wasserkreise durchgespült und das Wasser im Heizkessel ausgetauscht werden.



14.1 Durchspülung der Wasserkreise
Nehmen Sie die Filterhalter (**21, 25**) von den Abgabeeinheiten ab.
Drücken Sie die Taste zur kontinuierlichen Abgabe (**30**), und spülen Sie die Abgabeeinheiten ca. 1 Minute lang mit Wasser. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrere Male.

14.2 Austausch des Wassers im Heizkessel
Auf der Anzeige muß der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt werden.
Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe, und halten Sie sie etwa 5 Sekunden lang gedrückt (**13a**),und aus dem Rohr zur Heißwasserabgabe (**10**) tritt das Wasser aus dem Heizkessel aus.
Sollte aus dem Rohr zur Heißwasserabgabe (**10**) anstelle von Wasser nur Wasserdampf austreten, so müssen Sie erneut die Taste zur Heißwasserabgabe drücken (**13.a**).
Nach Auffüllung des Heizkessels nimmt die Maschine selbsttätig die normale Betriebsart auf.

15. Getränkezubereitung - Kaffeeabgabe



Nehmen Sie den Filterhalter (**21** bzw. **25**) ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Filterhalter, mit 1 oder 2 Dosen vorgemahlenen Kaffees.
Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter; verwenden Sie dafür den Andrücker der Mahl- und Dosiereinheit.
Befreien Sie den Rand des Filterhalters von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Filterhalter ((**21** bzw. **25**) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters ((**21** bzw. **25**).
Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe (**26, 27, 28** oder **29**) entsprechend der gewünschten Dosis, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren; die Kontrolleuchte neben der selektionierten Abgabeeinheit leuchtet auf. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet.
Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' (**30**) drücken.
Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der Taste 'kontinuierliche Abgabe/STOPP' (**30**) unterbrochen werden.

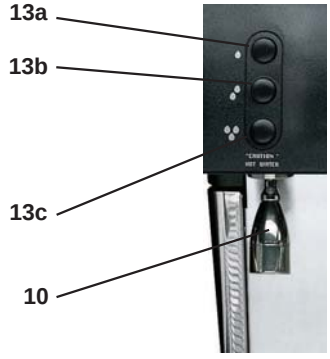
Zu beachten: Die LEDs über den Tasten zur Milchabgabe dienen lediglich zur Dekoration.

15.1 Getränkezubereitung - Heißwasserabgabe

Führen Sie das Rohr zur Heißwasserabgabe (**10**) in das zu erhitzende Wasser ein. Die Abgabe kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen:

DOSIERTE ABGABE:
Drücken Sie einen der Schalter 'Heißwasserabgabe' (**13a, 13b** oder **13c**); die Abgabe wird automatisch abgeschaltet. Die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der vorher gedrückten Taste unterbrochen werden.

KONTINUIERLICHE ABGABE:
Drücken Sie die Taste 'Heißwasserabgabe' (**13c**), und halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
Die kontinuierliche Abgabe erfolgt bis zur erneuten Betätigung der Taste 'Heißwasserabgabe' (**13c**). Die Betätigung diese Taste hat keinen Einfluß auf die Funktionsart 'kontinuierliche Abgabe'.

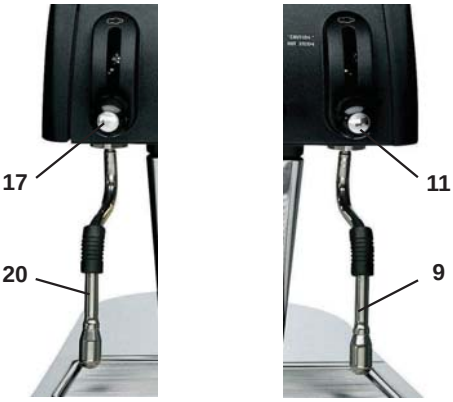


15.2 Getränkezubereitung - Wasserdampfabgabe

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

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**9**, rechtes Rohr bzw. **20**, linkes Rohr) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, und drücken Sie den Hebel 'Wasserdampfabgabe' (**11** bzw. **17**) nach oben.
Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Wasserdampfabgabe abschalten, indem Sie erneut den Hebel 'Wasserdampfabgabe' nach unten zurückstellen.

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



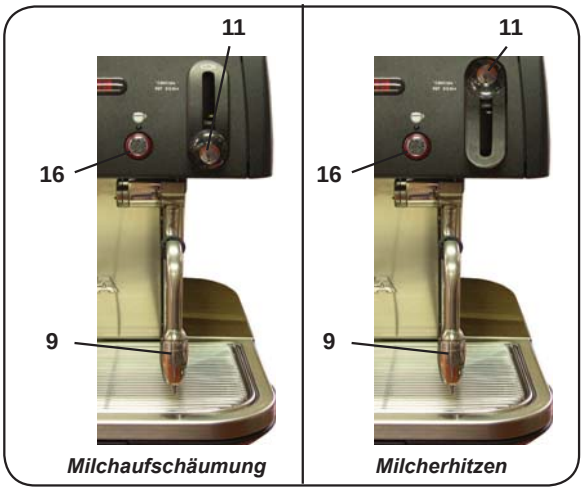
15.3 Dampfausgabe über Autosteam-Selektor (sofern vorgesehen)

Alle Maschinen mit dem AUTOSTEAM-Dampfabgabesystem (DAMPFSTOPP) sind mit der Funktion “automatischer Abbruch der Dampfabgabe bei Erreichen der eingestellten Temperatur” ausgestattet und zeichnen sich durch die schnelle Erhitzung und Aufschäumung der Milch aus.

Dabei können Sie über Einstellung des Hebels (**11**) wählen, ob die Milch geschäumt oder nur erhitzt werden soll:
- Hebel nach unten: geschäumte Milch;
- Hebel nach oben: erhitzte Milch.

Stecken Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**9**) in das mit Milch gefüllte Gefäß, und achten Sie dabei darauf, daß die Rohrausbuchtung ganz in die Milch eingetaucht ist. Müssen Sie die Taste (**16**) drücken, um die Dampfabgabe zu aktivieren.

Zu beachten: **sobald die programmierte Temperatur erreicht wurde, wird die Wasserdampfabgabe automatisch abgebrochen.**
Die Dampfabgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt (auch wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht wurde) abgebrochen werden, indem erneut die Taste (16) drücken.



Milchaufschäumung *Milcherhitzen*

Deutsch

Einstellung der Temperatur

Die Temperatur für die Funktion “Stopp Dampfabgabe” ist werkseitig auf 72°C (161°F) eingestellt; ggf. kann dieser Grenzwert vom Kunden im Bereich 45 bis 85°C (113 ÷185°F) modifiziert werden.

Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:
- Maschine ausschalten.
- Das linke Seitenteil abnehmen.
- Den gewünschten Grenzwert über den Regler (**R**) der Autosteam-Karte einstellen; dabei gilt für die Beziehung zwischen der Zahlenmarke des Reglers und der Temperatur:

Zahlenmarke 0 = ~45°C (113°F)
Zahlenmarke 10 = ~85°C (185°F)
Intervall zwischen 2 Zahlenmarken = ~4°C (39.2°F)

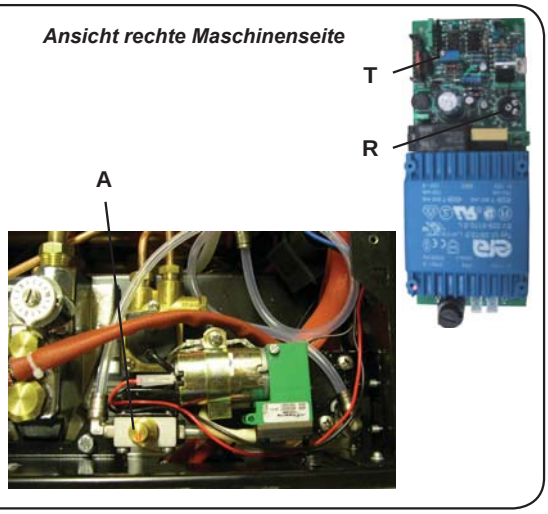
Die Anzeige der Zwischentemperaturen ist als Näherungswert zu verstehen; es empfiehlt sich, nach jeder Einstellung mit einem Temperaturmesser die effektiv eingestellte Temperatur zu kontrollieren.

Die ideale Einstellung zum Milchaufschäumen wird werkseitig voreingestellt; sollte diese Einstellung modifiziert werden sollen, müssen Sie den die Wanne (**A**) entsprechend drehen.

- Drehung gegen den Uhrzeigersinn:
Steigerung der Milchaufschäumung;
- Drehung im Uhrzeigersinn:
Reduzierung der Milchaufschäumung.

Zu beachten: **Der Grad der Milchaufschäumung verändert sich bereits bei leichter Drehung des Dampfdurchsatzreglers (A).**

Ansicht rechte Maschinenseite



Die vorschriftsmäßige Ausfluchtung der Heizelemente zur Dampfabgabe wurde werkseitig vorgenommen, so daß die Einstellschraube (T) nicht verstellt werden sollte.

15.4 Getränkezubereitung - Milchabgabe (falls vorgesehen)

ALLGEMEINE HINWEISE

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

N.B.: Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die verbliebene Milch weggekippt werden.

MILCHABGABE

(Taste (16) programmiert als Milchschlüssel)

Stecken Sie das kleine Rohr (**18d**) in das mit Milch gefüllte Gefäß.

Nachdem Sie ein geeignetes Gefäß unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**) gesetzt haben, müssen Sie die Taste 'Milchabgabe' (**16**) drücken.

Die Maschine gibt die Milch in der vorprogrammierten Menge in die Tasse ab und schaltet sich automatisch ab, sobald das mit Milch gefüllte Gefäß leer ist.

Die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der Taste 'Milchabgabe' (**16**) unterbrochen werden.

In den Hinweisen zur Cappuccino-Zubereitung wird genau beschrieben, wie Sie die Temperatur der Milch regeln und die Milch aufschäumen lassen.



Beachten Sie im Fall eines längeren Nichtgebrauchs des Gerätes die Vorschriften zur vorschriftsmäßigen und hygienischen Aufbewahrung von Milch!

Deutsch

15.5 Getränkezubereitung - Cappuccinoabgabe (falls vorgesehen)

ALLGEMEINE HINWEISE

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

N.B.: Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die verbliebene Milch weggekippt werden.

CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

(Taste (16) programmiert als Cappuccino-Zubereitung)

- Nur den Filterhalter mit Einwegeausguß verwenden.
- Nachdem man den Filterhalter von der Gruppe abgenommen und die Kaffeesätze entfernt hat, gibt man eine Portion gemahlenen und gepreßten Kaffee hinein.
- Einsetzen und den Filterhalter (**21**) gut an der Gruppe befestigen.
- Stecken Si das kleine Rohr (**18d**) in das Gefäß.
- Die Cappuccinotasse oder einen angemessenen Behälter für das auszuschenkende Getränk unter die Ausgabe stellen; mit der speziellen Ausgabe der Cappuccinomaschine (**18**) braucht man die Tasse oder den Behälter nicht zwischen Kaffee- und Milchausgabe hinund herstellen.
- Drücken Sie der Taste zur Cappuccino (**C**), und führen Sie einen Abgabevorgang aus.

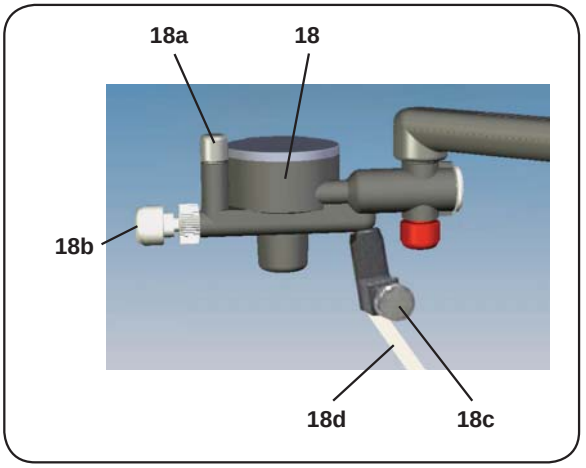


Die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über erneute Betätigung der Taste 'Cappuccino' (**C**) unterbrochen werden.

In den Hinweisen zur Cappuccino-Zubereitung wird genau beschrieben, wie Sie die Temperatur der Milch regeln und die Milch aufschäumen lassen.

16. Anleitung zur Cappuccino-Zubereitung (falls vorgesehen)

Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18d**) in ein mit Milch gefülltes Gefäß.
Stellen Sie ein leeres Gefäß unter des Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**).
Ziehen Sie den Knauf (**18b**) zur Luftansaugung.
Drehen Sie die Schraube zur Luftregulierung (**18a**) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück.
Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (**18c**) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück.
Nun können Sie über Betätigung der entsprechenden Tast aktivieren.



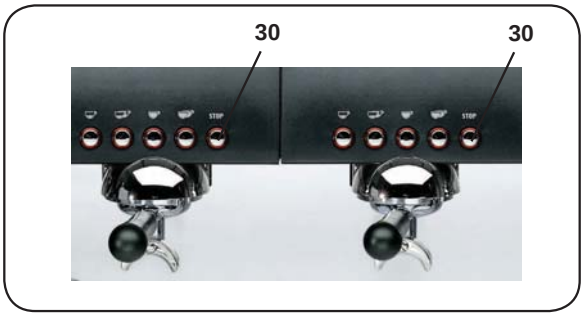
Regelung der Haubenstärke
Zu viel Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (**18a**) langsam im Uhrzeigersinn.
Zu wenig Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (**18a**) langsam gegen den Uhrzeigersinn.

Regelung der Temperatur des Cappuccino:
Zu hohe Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (**18c**) langsam gegen den Uhrzeigersinn.
Zu niedrige Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (**18c**) langsam im Uhrzeigersinn.

Abgabe von heißer, aber nicht geschäumter Milch
Drücken Sie den Knauf (**18b**) bis zur Einrastung, und drücken Sie anschließend die Taste die Abgabe von Milch (**18b**).

17. Zugang zur Programmierung

Um Zugang zur Programmierung zu erhalten, müssen Sie die Taste STOP/prog (**30**) einige Sekunden.
Zur Beendigung der Programmierungsphase und nach erfolgter Programmierung der gewünschten Medien müssen Sie erneut die Taste STOP/prog (**30**) drücken.



17.1 Programmierung der Kaffeedosierung

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

Setzen Sie den Filterhalter (**25**) fest auf die Abgabeeinheit, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**25**). Halten Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' (**26, 27, 28** oder **29**) entsprechend der zu programmierenden Menge gedrückt. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' loslassen. Nehmen Sie die o.a. beschriebenen Vorgänge ggf. zur Programmierung weiterer Tasten zur Kaffeeabgabe vor.



Zu beachten: Bei einer falschen Programmierung muß der o.a. Vorgang mit einer neuen Menge an gemahlenem Kaffee wiederholt werden.

17.2 Programmierung Abgabe von heißem Wasser

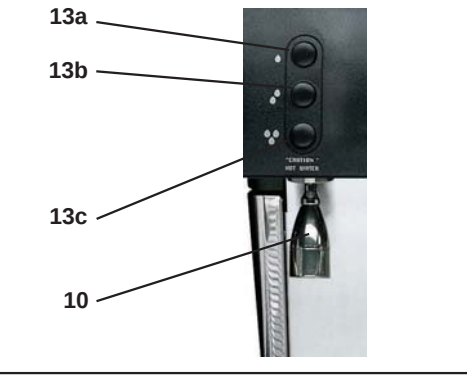
PROGRAMMIERUNG DER TASTEN ZUR ABGABE VON HEISSEM WASSER (13a, 13b und 13c).

Gehen Sie zur Programmierung der Dosierung der Heißwasserabgabe wie folgt vor:

1) Stellen Sie ein Gefäß unter die das Rohr zur Abgabe von heißem Wasser (**10**).

2) Drücken Sie die Taste 'Heißwasserabgabe', und halten Sie die Taste gedrückt

3) Lassen Sie die Taste los, sobald das Wasser in der gewünschten Menge abgegeben wurde.



17.3 Programmierung der Taste Zur Milchabgabe

PROGRAMMIERUNG DER TASTE ZUR MILCHABGABE (16)

Gehen Sie zur Programmierung der Milchdosierung wie folgt vor:

1) Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18d**) in ein mit Milch gefülltes Gefäß.

2) Setzen Sie eine Tasse unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**).

3) Drücken Sie die Taste der Abgabeeinheit (**16**), und halten Sie die Taste gedrückt

4) Lassen Sie die Taste los, sobald die Milch in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde.



17.4 Programmierung der Cappuccino-Dosierung

PROGRAMMIERUNG DER TASTE 'CAPPUCCINO-ABGABE' (C)

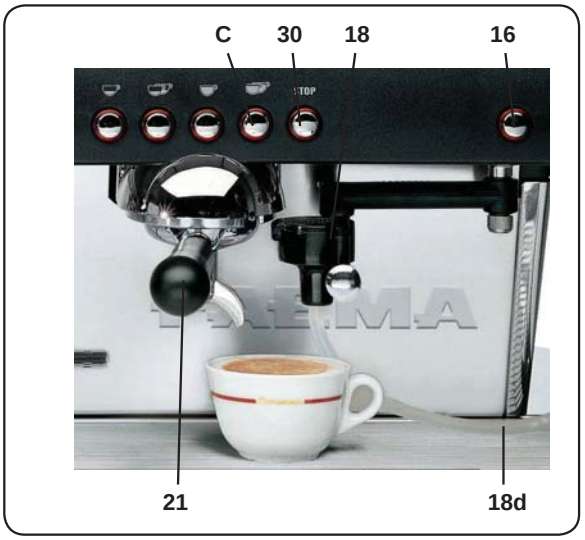
Nach Aufruf des Menüs zur Programmierung der Maschine muß zum Aufruf des Untermenüs zur Programmierung der Cappuccino-Dosierung erneut die Taste (**30**) der Abgabeeinheit, auf der die Cappuccino-Taste präsent ist, betätigt und für einige Sekunden gedrückt gehalten werden. Es ertönt ein Signalton, der sich von dem zur normalen Maschinenprogrammierung unterscheidet.

"Vor der Programmierung der Taste zur Cappuccino-Abgabe müssen Sie den Filterhalter mit der vorgeschriebenen Menge mit vorgemahlenem Kaffee füllen. Benutzen Sie zur Programmierung der Abgabemenge in keinen Fall Kaffeesatz."

Stecken Si das kleine Rohr (**18d**) in das Gefäß.
Setzen Sie den Filterhalter (**21**) fest auf die Abgabeeinheit, und stellen Sie die Tasse unter die Auslaßöffnung des Filterhalters (**21**) und unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**). Nun können Sie zur Programmierung der Taste 'Cappuccino-Abgabe' (**C**) übergehen.

1) PROGRAMMIERUNG 'ZUERST MILCH-, DANN KAFFEEABGABE'

Drücken Sie die Taste der Abgabeeinheit (**16**), und halten Sie die Taste gedrückt. Lassen Sie die Taste los, sobald die Milch in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde.; auf diese Art wird die gewünschte Milchdosis programmiert.
Drücken Sie nach erfolgter Programmierung der Milchmenge die Taste 'Cappuccino-Abgabe' (**C**), und halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis daß die gewünschte Menge Kaffee ausgetreten ist. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste 'Cappuccino-Abgabe' (**C**) loslassen.



2) PROGRAMMIERUNG 'ZUERST KAFFEE-, DANN MILCHABGABE'

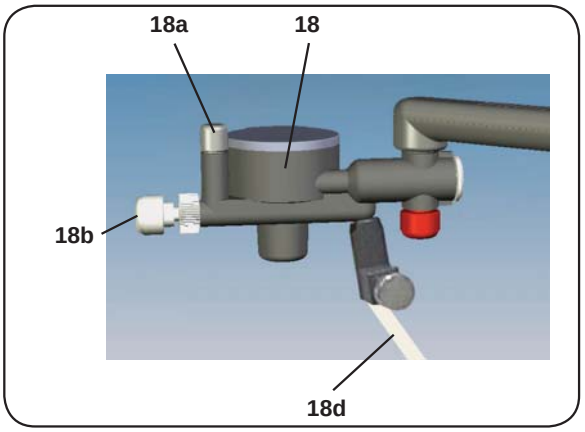
Halten Sie zur Programmierung der Kaffeemenge die Taste 'Cappuccino-Abgabe' (**C**) gedrückt. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste 'Cappuccino-Abgabe' (**C**) loslassen.
Nach der Programmierung der Kaffeedosierungen, Drücken Sie die Taste der Abgabeeinheit (**16**), und halten Sie die Taste gedrückt. Lassen Sie die Taste los, sobald die Milch in der gewünschten Menge in die Tasse abgegeben wurde.

Zum Verlassen des Menüs zur Programmierung der Cappuccino-Dosierungen erneut die Taste (**30**) der Abgabeeinheit, auf der die Cappuccino-Taste präsent ist, betätigen. Es ertönt ein Signalton, der sich von dem zur normalen Maschinenprogrammierung unterscheidet.

18. Reinigung der Maschine

Reinigung des Rohrs zur Cappuccino-Zubereitung (falls vorgesehen)
Die nachstehend beschriebenen Vorgänge müssen nach dem täglichen Einsatz der Maschine ausgeführt werden.

1) Füllen Sie ein geeignetes Gefäß mit einem halben Liter kaltem Wasser und einer Dosis flüssigem Spülmittel (entsprechend der Hinweise des jeweiligen Spülmittelherstellers).
2) Nehmen Sie das Ansaugrohr (**18d**) vom mit Milch gefüllten Behälter ab, und legen Sie es in die wie oben beschrieben zubereitete Lösung.
3) Drücken Sie die Taste (**16**); wiederholen Sie diesen Vorgang so lange, bis daß das Gefäß mit der Spüllösung leer ist.
4) Montieren Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (18) ab: Lösen Sie den Knauf, und nehmen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (**18**) ab; nehmen Sie die Abdeckung ab. Schrauben Sie den Gewindekranz des Knaufs (**18b**) ab, und ziehen Sie den Knauf ab. Lockern Sie die Einstellschraube (**18a**), und nehmen Sie sie ganz ab. Reinigen Sie die einzelnen Komponenten in einer wie oben beschrieben zubereiteten Spüllösung; befreien Sie die Komponenten mit einem Schwamm von möglicherweise präsenten Ablagerungen.
Setzen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung wieder zusammen, und installieren Sie es auf der Maschine.



5) Spülen Sie das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung mittels Ansaugung mit wenigstens einem Liter kaltem Wasser durch.

19. Reinigung und Wartung

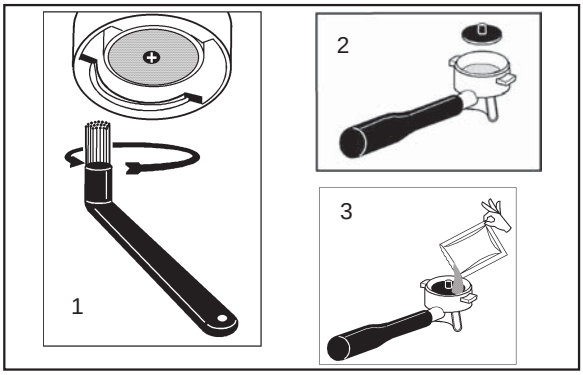
Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

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

Reinigung der Abgabeeinheiten

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

1) Reinigen Sie die Dichtung des Filterhalters mit einer Bürste.
2) Setzen Sie den Blindfilter in die Filtereinheit ein.
3) Füllen Sie den Inhalt eines Beutels mit Reinigungsmittel oder einen Meßbecher Reinigungsmittel ein.
4) Setzen Sie den Filterhalter in die Abgabeeinheit, und drücken Sie eine Selektionstaste. Drücken Sie nach einigen Sekunden die Taste "STOPP". Wiederholen Sie dieses Vorgang mehrere Male.
5) Nehmen Sie den Filterhalter ab, und reinigen Sie die Wasserdusche mit einem Schwamm.
6) Spülen Sie jede Abgabeeinheit, indem Sie etwa 30 Min. lang Wasser abgeben.



Filterhalter:

1) Geben Sie einen Liter kaltes Wasser und eine Dosis Reinigungsmittel in einen geeigneten Behälter.
2) Nehmen Sie die Filter aus den Filterhaltern.
3) Lassen Sie die Filter und die Filterhalter wenigstens 15 minuten in der Reinigungslösung liegen.
4) Entfernen Sie mögliche Restablagerungen mit einen Schwamm, und spülen Sie die Filter und die Filterhalter mit reichlich kaltem Wasser gut aus.
5) Setzen Sie die Filter wieder in die Filterhalter; vergewissern Sie sich, daß die Feder zur Festklemmung des Filters in ihren Sitz einschnappt.

Rohre Dampf- und Heißwasserabgabe

Nehmen Sie einen sauberen Schwamm, reinigen Sie die Rohe mit warmem Wasser, und entfernen Sie möglicherweise präsente organische Ablagerungen. Spülen Sie die Rohre mit reichlich Wasser.
Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor:
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Tropfenauffangwanne

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

Ausflußwanne

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

Gehäuse

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

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

20. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Hauptschalters (**1**).	Drehen Sie den Hauptschalter (**1**) auf die Position '2'.
Austritte aus dem Rand des Siebträger (**21**, **25**).	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.	Siebe verstopft oder Auslauf am Siebträger (**21**, **25**) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie die Siebe und den Auslauf am Siebträger. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaufschacht verstopft. Loch im Ablaufschacht verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Der Kaffe tritt zu langsam und nur lauwarm aus der Maschine (nach normalen Abgabezyklen).	Luftblasen in der Thermosyphonleitung.	Drücken Sie 2 - 3 mal die Taste zur Kaffeeabgabe.
Auf dem Druckmesser (**8**) der Pumpe wird ein Wert über 9 bar abgebildet.	Blockierung des By-pass-Ventils der Pumpe.	Wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.

Estimada Señora, estimado señor,
Le felicitamos por la elección de su nueva Faema.
Con su compra ha elegido una máquina de café expreso a la vanguardia, construida siguiendo los más avanzados principios de la técnica moderna; una máquina que además de ofrecerle una perfecta síntesis de eficiencia y funcionalidad pone a su disposición todos los instrumentos necesarios para darle la “seguridad de trabajar mejor”.
Le aconsejamos dedicar un breve espacio de tiempo a la lectura de este Manual de Uso y Mantenimiento, ya que es nuestro deseo ayudarle a tomar confianza con su nueva máquina; estamos seguros de que usted compartirá plenamente con nosotros este deseo.
Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	Indicaciones generales	2
2.	Instrucciones para la instalación	3
3.	Instrucciones para la instalación eléctrica	4
4.	Instrucciones para la instalación hidráulica	4
5.	Control de la instalación	5
6.	Indicaciones para el operador	6
7.	Advertencias	7
8.	Mantenimiento y reparaciones	7
9.	Interrupción definitiva del servicio	8
	USO	
10.	Puesta en marcha eléctrica	9
11.	Encendido instalación gas (sólo para máquinas G)	9
12.	Puesta en marcha mixta (gas + electricidad)	9
13.	Superficie calienta-tazas (donde esté previsto)	9
14.	Aclarado inicial	10
15.	Erogación bebidas - café	10
15.1	Erogación bebidas - agua caliente	11
15.2	Erogación bebidas - vapor	11
15.3	Erogacion vapor con selector Autosteam (donde está previsto)	12
15.4	Erogación bebidas - leche (donde esté previsto)	13
15.5	Erogación bebidas - cappuccino (donde esté previsto)	13
16.	Instrucciones para el uso del cappuccinador (donde esté previsto)	14
17.	Como entrar en la programación	14
17.1	Programación dosis café	15
17.2	Programación botones erogación agua caliente	15
17.3	Programación botón erogación leche	15
17.4	Programación dosis cappuccino	16
18.	Operaciones de limpieza	16
19.	Limpieza	17
20.	Anomalías - Averías	18
	IMÁGENES	VII
	Service Line	XII

Español

1. Indicaciones generales

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

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- Hay que instalar el aparato en un lugar donde pueda ser usado sólo por el personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El equipo puede ser usado por niños con edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de otras o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro de equipo y hayan comprendido los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo.
  La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuada por el usuario no deben encargarse a niños sin la debida supervisión.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: el aparato no supera los 70 dB.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN

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

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El personal encargado de manipular el aparato tiene que estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
  Hay que manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
  En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
  - haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipular el aparato;
  - se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro. No deben abandonarse en el ambiente, sino que deben entregarse en centros de recogida especializados.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- Controlar que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, sustituirlo.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- La máquina para café se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además se deberá instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (zona calentador tazas) esté a una altura no inferior a 1,2 m. Asimismo deberá prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua), así como la descarga del agua deberán estar dotadas de sifón en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

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

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

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

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

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

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el *capítulo imágines figura 7*.

5. Control de la instalación

ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN SE DEBERÁN COMPROBAR LAS CONDICIONES PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO (véase el módulo C de instalación).

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- No se deberán producir pérdidas en las conexiones o en las tuberías

FUNCIONAMIENTO

- Presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales
- Correcto funcionamiento del control de presión
- Correcto funcionamiento del autonivel
- Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión

ATENCIÓN: CON LA MÁQUINA INSTALADA Y YA LISTA PARA EL USO, ANTES DE ENTREGAR LA MISMA AL OPERADOR PARA EMPEZAR A TRABAJAR, SE DEBERÁ REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN MÁS ABAJO:

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos, 12 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

VAPOR (también con Autosteam)

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

CAPPUCCINADOR (dispositivo automático cappuccinador)

- Después de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

6. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR EL TRABAJO PROCEDA AL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES ABAJO INDICADAS.

DICHAS OPERACIONES SE DEBERÁN REPETIR EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN CUALQUIER CASO, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

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

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 6 litros para máquina de 2 grupos, 9 litros para máquinas de 3 grupos, 12 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Aclarado inicial”).

Vapor (también con Autosteam)

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

Cappuccinador (dispositivo automático cappuccinador)

- Después de extraer el tubo de aspiración del contenedor de la leche, realice algunas expulsiones en vacío.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Autosteam)

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

Suministro café

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

Suministro agua caliente

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

Suministro cappuccino (con dispositivo automático cappuccinador)

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración cappuccino, extraiga el tubo de aspiración de la leche y realice un suministro en vacío.

Limpieza del circuito café

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

7. Advertencias

Peligro de quemaduras
La zona señalada con la etiqueta son partes calientes, por lo tanto acercarse a ellas y manejar con el máximo cuidado.

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

GENERALES

No se admite una alimentación de gas en locales con un volumen menor a 12 m³.

En el caso de instalación con calentamiento de gas, sustituir el tubo flexible en la fecha de caducidad prevista.

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

No accionar nunca la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Peligro de quemaduras
No poner las manos o bien partes del cuerpo cerca de los grupos de erogación del café, o bien de las lanzas de erogación del vapor o del agua caliente. Tener cuidado de que la máquina no sea accionada por los niños o bien por personas no preparadas para el manejo de la misma.

Superficie calienta-tazas
Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.

Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.

INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Cuando la máquina debe permanecer mucho tiempo sin vigilancia (durante el horario de cierre del establecimiento), efectuar las siguientes operaciones:

- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **cerrar el grifo de alimentación hídrica;**
- **cerrar el grifo del gas.**

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

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

Español

8. Mantenimiento y reparaciones

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

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

Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:

- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**

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

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

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

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

9. Interrupción definitiva del servicio

De acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conoci-miento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.
El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos

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

La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.
La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

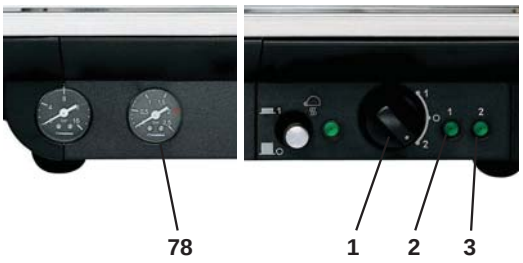


INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

USO

10. Puesta en marcha eléctrica

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



Al colocar el interruptor general (**1**) en la posición 1, el indicador "máquina encendida" (**2**) se enciende.
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo la caldera se llenará hasta el nivel optimal.
A continuación colocar el interruptor general (**1**) en la posición 2.
Se enciende el indicador luminoso (**3**) "activación resistencias".
El calentamiento de la caldera está en funcionamiento, y es necesario esperar a que la indicación en el manómetro (**78**) corresponda con el valor de presión previsto para el funcionamiento (aprox. 1,2 bar).
Ahora la máquina está lista para trabajar.

11. Encendido instalación gas (sólo para máquinas G)

"No encienda el gas cuando la caldera esté bajo presión"

Antes de poner en funcionamiento la máquina, controle que:
- el interruptor general de la alimentación eléctrica esté conectado;
- el interruptor principal de la alimentación hídrica esté abierto;
- la válvula de cierre en la red del gas esté abierto.

Presione y gire hacia la izquierda la manivela de la válvula hasta llegar a la posición **B**, manteniéndola presionada unos 30"; controle que se haya encendido la ventanilla (**23**) y después de unos segundos deje de presionar la manivela. Espere que haya terminado la fase inicial de calentamiento, es decir hasta que en el manómetro (**78**) se indique la presión prevista para el funcionamiento (aprox. 1,2 bar).

Al final del trabajo de cada día, apague la máquina girando el interruptor general (**1**) hasta la posición 0 y cierre la válvula del gas volviéndolo a colocar en la posición "0".

12. Puesta en marcha mixta (gas + electricidad)

La caldera se puede calentar contemporáneamente con gas y electricidad.

De esta forma la presión de funcionamiento se alcanza rápidamente, ya que el agua contenida en la caldera se calienta contemporáneamente por medio de las resistencias eléctricas situadas en el interior de lacaldera y por la llama producida por el quemador situado debajo de la caldera.

Para la puesta en marcha proceder como se indica en los apartados **1. PUESTA EN MARCHA ELÉCTRICA** y **2. ENCENDIDO GAS.**

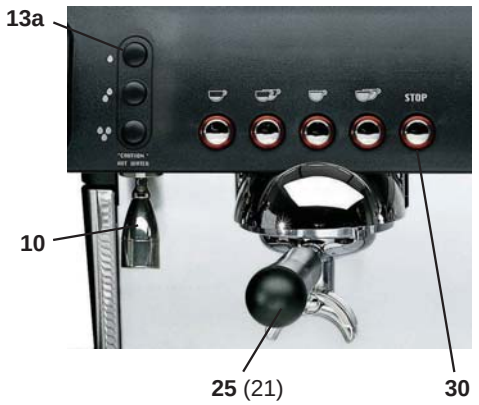
13. **Superficie calienta-tazas** (donde esté previsto)

ATENCION: No cubrir con panos el rellano calientatazas.

Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.
Apretar el botón (**6**) controlando que se encienda la luz verde (**5**).

14. Aclarado inicial

Antes de poner en funcionamiento la máquina, aclarar los circuitos interiores y cambiar el agua de la caldera".



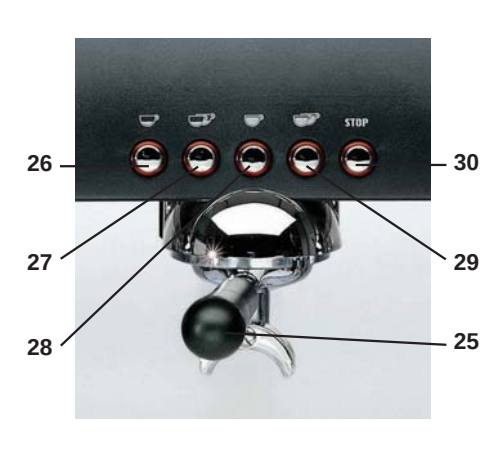
14.1 Recambio del agua de los circuitos interiores de los grupos

Quitar los portafiltros (**21, 25**) de los grupos erogadores.
Accionando el botón erogación continua (**30**) eliminar el agua de cada uno de los grupos durante aproximadamente un minuto. Repetir esta operación un par de veces.

14.2 Recambio del agua de la caldera

Comprobar que la indicación que aparece en el visualizador (**78**) corresponda con el valor de presión de funcionamiento.
Pulsar y mantener apretado unos 5 segundos el botón de erogación agua caliente (**13a**); el tubo del agua caliente (**10**) eliminará el agua de la caldera.
Cuando del tubo (**10**) salga sólo vapor, pulsar otra vez el botón de erogación agua caliente (**13a**).
La máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

15. Erogación bebidas - café



Desmontar el portafiltro (**21, 25**), vaciarlo de los fondos de café anterior y llenarlo con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.
Apretar uniformemente el café molido en el filtro, utilizando la prensa del molinillo-dosificador.
Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.
Acoplar, apretando bien, el portafiltro (**21, 25**) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**21, 25**).
Apretar el botón erogación café (**26, 27, 28** ó **29**) correspondiente a la dosis deseada, se encenderá el led en correspondencia del botón seleccionado y empezará la erogación; la parada se producirá automáticamente.
Pulsar el botón erogación continua/STOP (**30**) para efectuar erogaciones continuas.
La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento pulsando el botón erogación continua/STOP (**30**).

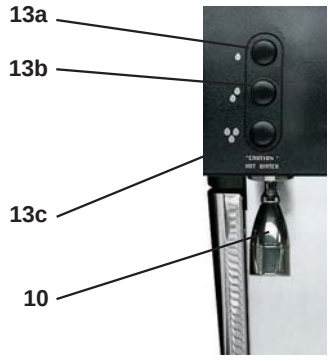
Atención: los indicadores luminosos encima de las teclas de emisión han sido instalados con una finalidad decorativa exclusivamente.

15.1 Erogación bebidas - agua caliente

Después de haber colocado debajo del tubo agua caliente (**10**) el recipiente apropiado, la erogación se puede efectuar de dos formas.

FUNCIONAMIENTO DOSIFICADO
Pulsar uno de los botones de erogación agua caliente (**13a, 13b** ó **13c**), se encenderá y empezará la erogación; a parada se producirá automáticamente.
En cualquier momento se puede interrumpir la erogación dosificada pulsando otra vez el botón anteriormente activado.

FUNCIONAMIENTO CONTINUO
Pulsar el botón erogación agua caliente (**13c** y mantenerlo apretado unos 3 segundos.
La erogación de agua caliente se producirá de forma continua hasta que se vuelva a pulsar el botón agua (**13c**) que determinará la parada.
En funcionamiento continuo, no se modifica la dosis programada del botón.

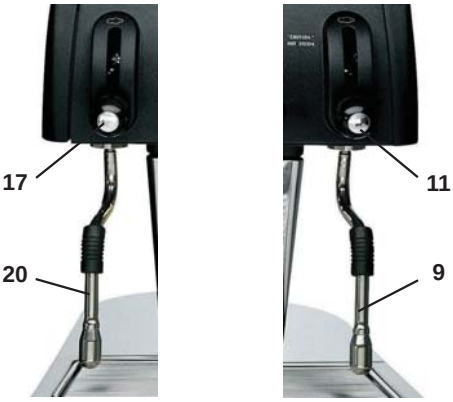


15.2 Erogación bebidas - vapor

¡Peligro de quemaduras! Hay que utilizar los adecuados dispositivos aislantes (A) para manipular los tubos del agua y del vapor.

Introducir completamente el tubo vapor derecha (**9**) o izquierda (**20**) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y subir la palanca del mando vapor (**11** ó **17**).
Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada, a continuación bajar la palanca del mando vapor para interrumpir la salida de vapor.

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



Español

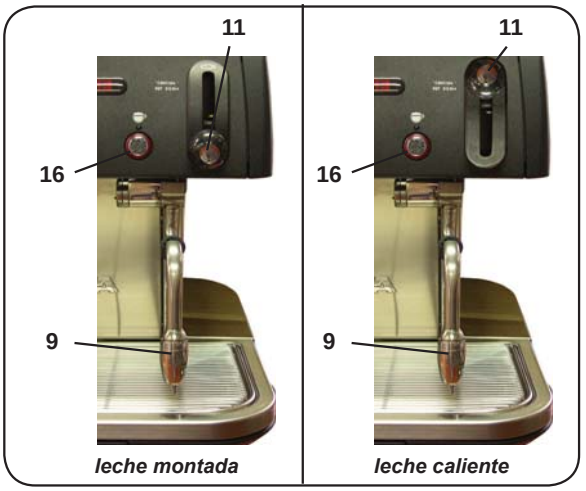
15.3 Erogacion vapor con selector Autosteam (donde está previsto)

Las máquinas equipadas con el sistema de erogación vapor AUTOSTEAM (STOP VAPOR), tienen la función de "parada de la erogación de vapor cuando se alcanza una temperatura programada", con la posibilidad de obtener rápidamente tanto el calentamiento como la montadura de la leche.

Seleccionar el tipo de leche que se desea obtener con la posición de la palanca (**11**).
En concreto:
- palanca en posición inferior: se obtiene la leche montada.
- palanca en posición superior: se obtiene sólo el calentamiento de la leche.

Introducir el tubo de erogación del vapor (**9**) en un contenedor adecuado, teniendo cuidado de no introducir completamente el bulbo en la bebida.
Pulsar el botón (**16**) para empezar la erogación.

n.b.: Una vez alcanzada la temperatura programada, la erogación del vapor se interrumpe automáticamente.
La erogación de vapor puede ser interrumpida en cualquier momento (incluso si el valor de la temperatura programado no ha sido alcanzado), utilizando nuevamente el botón (16).



leche montada *leche caliente*

Programación de la temperatura

La programación de la temperatura para la función “Stop vapor” ha sido establecida en la fábrica con el valor estándar de 72°C (161°F) y por tanto no está determinada por el usuario.
De todas formas, se puede modificar el valor estándar en un intervalo que varía entre 45 y 85°C (113÷185°F).

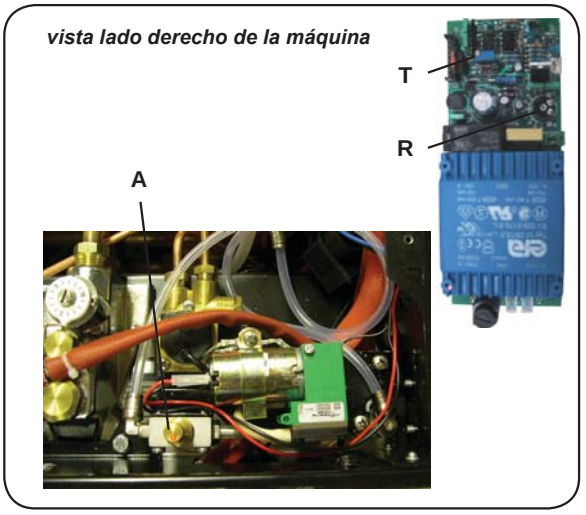
Para ello es necesario:
- apagar la máquina;
- quitar el panel izquierdo
- cambiar la regulación (R) situada en la tarjeta Autosteam, teniendo en cuenta la siguiente correspondencia entre el número de la muesca y la temperatura:

muesca 0 = ~45°C (113°F)
muesca 10 = ~85°C (185°F)
intervalo entre 2 muescas = ~4°C (39.2°F)

La indicación de las temperaturas intermedias es aproximada; después de cada regulación, se aconseja utilizar un termómetro para el medir la temperatura efectivamente regulada.

La programación ideal para la montadura de la leche se realiza en la fábrica; en el caso de que fuese necesaria otra regulación, utilizar el grifo de regulación del flujo (**A**):

- sentido antihorario: más aire > leche más montada
- sentido horario: menos aire > leche menos montada



NOTA: incluso mínimas rotaciones del grifo (A) pueden determinar grandes diferencias en la montadura de la leche.

La alineación correcta del termopar vapor se realiza en la fábrica: por este motivo hay que evitar mover el tornillo de regulación (T).

Español

15.4 Erogación bebidas - leche (donde esté previsto)

INDICACIONES GENERALES

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

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



EROGACIÓN LECHE

(Botón (16) programado como tecla leche)

Introducir el tubo (18d) en el envase de la leche.

Después de haber colocado debajo del cappuccinador (18) el recipiente adecuado, pulsar el botón erogación leche (16).

La cantidad de leche, memorizada en la fase de programación, confluirá en la taza y el final del envase se realizará de forma automática. La erogación dosificada se puede interrumpir en cualquier momento pulsando otra vez el botón de erogación leche (**16**).

En el apartado "Instrucciones de uso del cappuccinador" se explica como obtener la leche más o menos caliente y más o menos montada.

"En el caso de prolongados periodos de inactividad, aplicar las normas higiénicas vigentes para la conservación de la leche."

15.5 Erogación bebidas - cappuccino (donde esté previsto)

INDICACIONES GENERALES

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

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



PREPARACIÓN DE CAPUCHINO

(Botón (16) programado como tecla cappuccino)

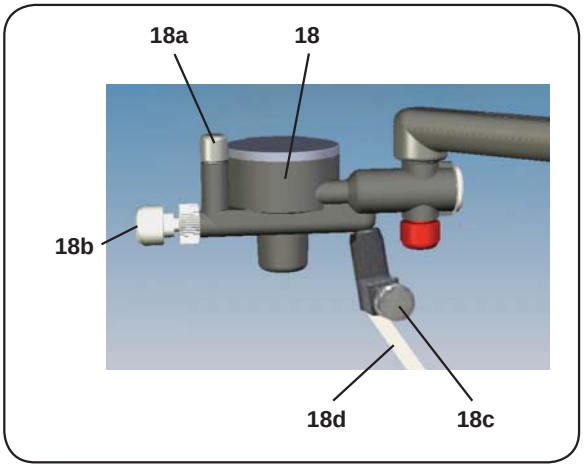
- Usar sólo el portafiltro con pico de una via
- Después de haber desacoplado el portafiltro del grupo y haber quitado del mismo los posos precedentes, colocar una dosis de café molido y apretar.
- Acoplar apretando bien el portafiltro (21) al grupo
- Introducir el tubito (18d) en el envase de la leche.
- Colocar debajo del pico la taza de capuchino o un recipiente adecuado para el tipo de bebida a confeccionar; con el pico especial del montaleche (18) no se debe desplazar la taza o el recipiente entre la erogación del café y la de la leche.
- Pulse el botón de erogación cappuccino (C) y efectúe la erogación.
  Se llega al final del envase de forma automática. La erogación dosificada se puede interrumpir en cualquier momento pulsando otra vez el botón de erogación cappuccino (C).

En el apartado "Instrucciones de uso del cappuccinador" se explica como obtener la leche más o menos caliente y más o menos montada.

Español

16. Instrucciones para el uso del cappuccinador (donde esté previsto)

Introducir el tubito (**18d**) en el envase de la leche.
Colocar un recipiente debajo del *cappuccinador* (**18**).
Extraer el pomo (**18b**) para favorecer la aspiración del aire.
Girar completamente en sentido de las agujas del reloj el perno de regulación del aire (**18a**), girarlo luego hacia atrás media vuelta.
Girar completamente en sentido de las agujas del reloj el perno de regulación temperatura (**18c**), girarlo luego hacia atrás media vuelta.
A continuación realizar la erogación de la leche pulsando el botón deseado (**16**).



Regulación espuma cappuccino
En el caso de espuma demasiado abundante:
girar un poco el perno de regulación aire (**18a**) en el sentido de las agujas del reloj.
En el caso de espuma demasiado escasa:
girar un poco el perno de regulación aire (**18a**) en sentido contrario a las agujas del reloj.

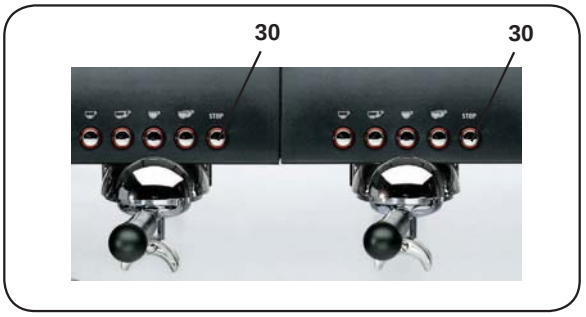
Temperatura cappuccino
Si el cappuccino está demasiado caliente.
girar un poco el perno de regulación temperatura (18c) en sentido contrario a las agujas del reloj.
Si el cappuccino no está bastante caliente:
girar un poco el perno de regulación temperatura (18c) en el sentido de las agujas del reloj.

Erogación de leche caliente no montada
Pulsar y empujar hacia adentro completamente el pomo (**18b**), luego pulsar el botón de erogación leche (**16**).

Español

17. Como entrar en la programación

Para entrar en la programación, apretar y mantener apretador el botón STOP/prog (**30**) durante unos segundos, hasta que sean intermitentes el sonido del zumbador.
Para terminar la fase de programación, cuando se hayan programado las diferentes bebidas café y agua, apretar otra vez el botón STOP/prog (**30**).



17.1 Programación dosis café

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



Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (**25**) en el grupo, colocandola taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**25**). Apretar y mantener apretado el botón de erogación del café (**26, 27, 28** ó **29**) correspondiente a la dosis elegida que hay que programar. Cuando la cantidad de café en la taza haya llegado al nivel deseado, dejar de apretar el botón de erogación del café. Eventualmente, repetir las antedichas operaciones para los otros botones del café.

N.B.: en el caso de programación incorrecta, repitir el procedimiento utilizando una nueva dose de café molido.

17.2 Programación botones erogación agua caliente

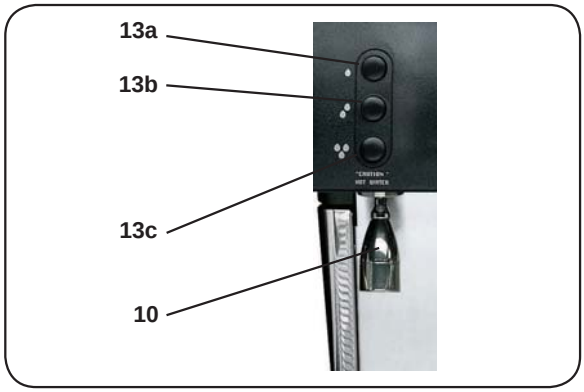
PROGRAMACIÓN BOTÓN EROGACIÓN AGUA CALIENTE (13a, 13b y13c)

Para efectuar la programación de la dosis de agua caliente por autoaprendizaje, operar de la siguiente forma:

1) colocar un recipiente en correspondencia del tubo de erogación agua caliente (**10**)

2) pulsar y mantener apretado el botón de erogaciónagua caliente

3) cuando la cantidad de agua en el recipiente haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón



17.3 Programación botón erogación leche

PROGRAMACIÓN BOTÓN EROGACIÓN LECHE (16)

Para efectuar la programación de la dosis de agua caliente por autoaprendizaje, operar de la siguiente forma:

1) Introducir el tubito (**18d**) en el envase de la leche.

2) Colocar la taza en correspondencia de la boquilla del cappuccinador (**18**)

3) pulsar y mantener apretado el botón de erogación leche (**16**);

4) cuando la cantidad de leche en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (**16**).



Español

17.4 Programación dosis cappuccino

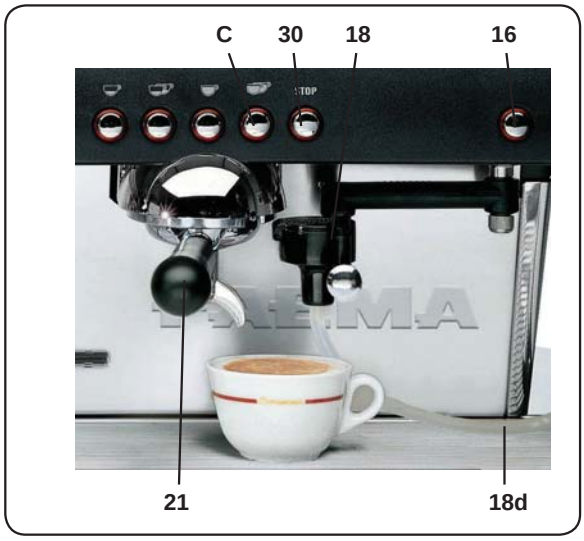
PROGRAMACIÓN BOTÓN EROGACIÓN CAPPUCCINO (C)

Después de haber entrado en la programación de la máquina, para acceder a la programación "dosis cappuccino", hay que pulsar y mantener presionada durante unos segundo la tecla (**30**) del grupo en el cual está presente la tecla cappuccino: el zumbador empezará a emitir una señal sonora diferente respecto a la de la normal programación de la máquina.

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

Introducir el tubito (**18d**) en el envase de la leche.
Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (**21**) en el grupo, colocando la taza debajo de la boquilla del portafiltro (**21**) y del capuchinador (**18**). A partir de este momento se puede realizar la programación del mando del capuchino (**C**):

1) EROGACIÓN ANTES LECHE Y LUEGO CAFÉ
Pulsar y mantener apretado el botón (**16**) de erogación leche; cuando la cantidad de leche en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (**16**), definiendo de esta forma la dosis de leche programada.
Una vez terminada la programación de la dosis de leche, apretar y mantener apretado el botón de erogación capuchino (**C**) para programar la dosis de café. Cuando la cantidad de café en la taza haya alcanzado el nivel deseado, dejar de apretar el botón (**C**).



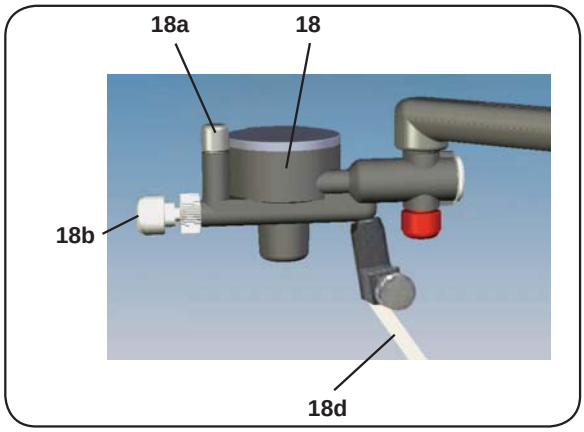
2) EROGACIÓN ANTES CAFÉ Y LUEGO LECHE
Apretar, y mantener apretado, el botón de erogación del capuchino (**C**), para programar la dosis de café. Cuando la cantidad de café en la taza haya alcanzado el nivel deseado, dejar de apretar el botón (**C**).
Después de haber terminado la programación de la dosis de café, Pulsar y mantener apretado el botón (**16**) de erogación leche; cuando la cantidad de leche en la taza haya alcanzado el nivel deseado dejar de apretar el botón (**16**).

Para salir de la programación "dosis cappuccino", volver a presionar la tecla (**30**) del grupo en el cual se encuentra presente la tecla cappuccino: el zumbador volverá a emitir la señal sonora de la normal programación de la máquina.

18. Operaciones de limpieza

Limpieza del cappuccinador (donde esté previsto)
Operaciones que hay que realizar al final de cada jornada de trabajo.

1) Meter en un recipiente 1/2 litro de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véanse instrucciones del producto).
2) Quitar el tubo de aspiración (**18d**) del contenedor de la leche e introducirlo en la solución.
3) Pulsar el botón (**16**) y repetir la operación hasta que se termine el detergente.
4) Desmontar el cappuccinador (**18**);
   aflojar el pomo y quitar el cappuccinador (**18**);
   quitar la tapadera;
   aflojar el casquillo de fijación del pomo (**18b**) y quitarlo;
   aflojar y quitar el perno de regulación (**18a**);
   preparar otra dosis de detergente y lavar cada una de las piezas eliminando con una esponja eventuales residuos;



   volver a montar el cappuccinador.
5) Aclarar, haciendo aspirar por lo menos un litro de agua fría.

19. Limpieza

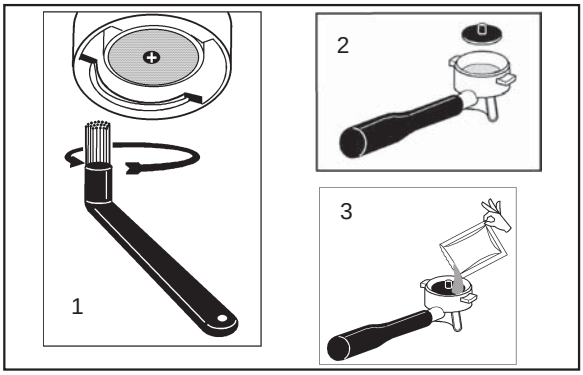
Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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

Limpieza de los grupos

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

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



Portafiltros

1) Echar en un recipiente un litro de agua fría y una dosis de detergente.
2) Quitar los filtros de los portafiltros.
3) Introducir los filtros y los portafiltros en la solución como mínimo durante 15 minutos.
4) Eliminar con una esponja eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.
5) Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación del filtro esté en su sede.

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

Bandeja de goteo
Extraer el recipiente y terminar la limpieza con agua corriente.

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

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

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

20. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar si el problema presente en la máquina consiste en uno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
La máquina de café no se calienta	Posición incorrecta del interruptor general (**1**).	Colocar el mando del interruptor general (**1**) en la posición 2.
Pérdidas en el borde del portafiltro (**21**, **25**).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (**21**, **25**) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El café está templado y flojo (después de un normal periodo de infusión y erogación)	Burbuja de aire en el sistema de circulación termosifónica.	Pulsar 2/3 veces un botón de erogación café para intentar eliminar la burbuja de aire.
La indicación en el manómetro (**8**) de la presión de la bomba es superior a 9 bar.	Válvula by-pass de la bomba bloqueada.	Ponerse en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

Prezada Senhora, Prezado Senhor
Agradecemos por ter escolhido um produto Faema.
Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a "segurança de trabalhar melhor ".
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	**Prescrições gerais**	2
2.	**Prescrições para a instalação**	3
3.	**Prescrições eléctricas para a instalação**	4
4.	**Prescrições hidráulicas de instalação**	4
5.	**Check-up de instalação**	5
6.	**Prescrições para o operador**	6
7.	**Advertências**	7
8.	**Manutenção e reparações**	7
9.	**Colocação fora de serviço definitiva**	8
	USO	
10.	**Arranque eléctrico**	9
11.	**Acendimento do equipamento gás (só para máquinas G)**	9
12.	**Funcionamento misto (gás + electricidade)**	9
13.	**Tabuleiro para aquecer as chávenas** (quando previsto)	9
14.	**Passagem por água inicial**	10
15.	**Distribuição de bebidas - café**	10
15.1	**Distribuição de bebidas - água quente**	11
15.2	**Distribuição de bebidas - vapor**	11
15.3	**Distribuição de vapor com selector Autosteam (onde previsto)**	12
15.4	**Distribuição de bebida - leite (quando previsto)**	13
15.5	**Preparação de cappuccino**	13
16.	**Instruções para o uso do preparador de cappuccino (quando previsto)**	14
17.	**Como entrar em programação**	14
17.1	**Programação das doses café**	15
17.2	**Programação dos botões de distribuição da água quente**	15
17.3	**Programação do botão para distribuição do leite**	15
17.4	**Programação doses cappuccino**	16
18.	**Operações de limpeza**	16
19.	**Limpeza e manutenção**	17
20.	**Anomalias - Avarias**	18
	IMAGENS	VII
	Service Line	XII

Português

1. Prescrições gerais

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

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

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.
  Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
  No caso de movimentação manual certificar-se de que:
  - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
  - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirol expanso, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo. Não devem ser jogados no ambiente, mas entregues aos centros de eliminação específicos.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspndam aos da rede de distribuição eléctrica 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 (tabuleiro para aquecer as chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as conexões de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

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

Para as máquinas com conexão em estrela vide *capítulo imagens figura 2*.
Para as máquinas com conexão em triângulo vide *capítulo imagens figura 3*.
Para as máquinas com conexão mono-fásica vide *capítulo imagens figura 4*.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

Português

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

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

5. Check-up de instalação

ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRECTO (vide no módulo C de instalação)

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correcto do controle de pressão
- Funcionamento correcto do auto-nível
- Funcionamento correcto das válvulas de expansão

ATENÇÃO: QUANDO A MÁQUINA ESTIVER INSTALADA E PRONTA PARA O USO, ANTES DE ENTREGAR A MESMA AO OPERADOR PARA O TRABALHO, PROCEDER A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos, 12 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

VAPOR (também com Autosteam)

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

PREPARADOR DE CAPPUCCINO (dispositivo automático do preparador de cappuccino)

- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE

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

Grupos

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

Água Quente

- distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos, 12 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “Passagem por água inicial”).

Vapor (também com Autosteam)

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

Preparador De Cappuccino (dispositivo automático do preparador de cappuccino)

- Depois de ter retirado o tubo de aspiração do contentor do leite, proceder a algumas distribuições sem produto.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Autosteam)

- Antes de aquecer a bebida (água, leite, erc…) deixar sair vapor da lança por pelo menos 3 segundos para garantir a saída da condensa.

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Distribuição do cappuccino (com dispositivo automático preparador de cappuccino)

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição do cappuccino, retirar o tubo de aspiração do leite e realizar uma distribuição sem produto.

Limpeza do circuito do café

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

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

Não é permitida uma alimentação a gás em locais com um volume inferior a 12 m³.

No caso de instalação com aquecimento a gás, substituir o tubo flexível no prazo previsto.

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

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

Perigo de queimaduras
Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.
Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas
Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café.
Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.

INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE
Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (por exemplo durante o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações

- **desligar a ficha da tomada de corrente ou remover o interruptor principal;**
- **fechar a torneira de alimentação hídrica;**
- **fechar a torneira do gás.**

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

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

8. anutenção e reparaçõ

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

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão elèctrico, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.

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

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

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

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO

Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

ATENÇÃO
Depois das operações de manutenção proceder aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.

9. Colocação fora de serviço definitiva

Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.
O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

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

A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.
A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

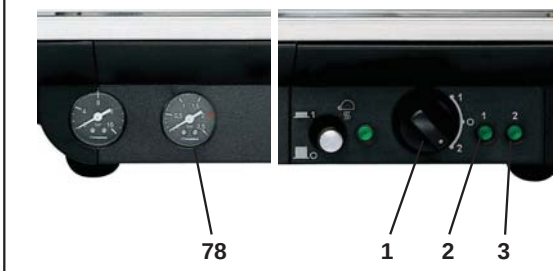


COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

UTILIZAÇÃO

10. Arranque eléctrico

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



Rodeando o interruptor geral (**1)** até alcançar a posição 1, o indicador "máquina acesa" (**2**) acende-se.
Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo a caldeira é enchida até ao nível óptimo.
Portanto rodear o interruptor geral (**1**) até alcançar a posição 2.
O indicador (**3**) inserimento resistências acende-se.
Aguardar que tenha passado a fase inicial de aquecimento, ou seja até que no manómetro (**78**) esteja indicada a pressão prevista para o exercício (cerca de 1,2 bar).
Neste ponto a máquina está pronta para o trabalho.

11. Acendimento do equipamento gás (só para máquinas G)

"Não acender o gás quando a caldeira se encontra em pressão".

Antes de colocar a máquina em função verificar se:
- o interruptor principal da alimentação eléctrica está inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica está aberta;
- a torneira de intercepção sobre a rede do gás está aberta.

Carregar e rodear para a esquerda o manípulo da torneira até alcançar a posição B, mantendo-a carregada durante cerca de 30"; verificar a ocorrência do acendimento através da janela (**23**) e depois de alguns segundos abandonar o manípulo.
Aguardar que tenha passado a fase inicial de aquecimento, ou seja até que no manómetro (**78**) esteja indicada a pressão prevista para o exercício (cerca de 1,2 bar).

No fim da actividade diária, desligar a máquina carregando no interruptor geral (**1**) e fechar a torneira do gás, recolocando-o na posição "0".

12. Funcionamento misto (gás + electricidade)

A caldeira pode ser aquecida simultaneamente com gás e electricidade.

Deste modo a pressão de exercício é alcançada mais rapidamente, em quanto que a água contida na caldeira é aquecida simultaneamente pelas resistências eléctricas colocadas no interior da caldeira e pela chama desenvolvida pelo queimador colocado debaixo da caldeira.

Para o funcionamento proceder como indicado nos parágrafos **1. Acendimento eléctrico e 2. Acendimento a gás.**

13. Tabuleiro para aquecer as chávenas (quando previsto)

ATENÇAO: nao cobrir com panos o plano escalda-chávenas.

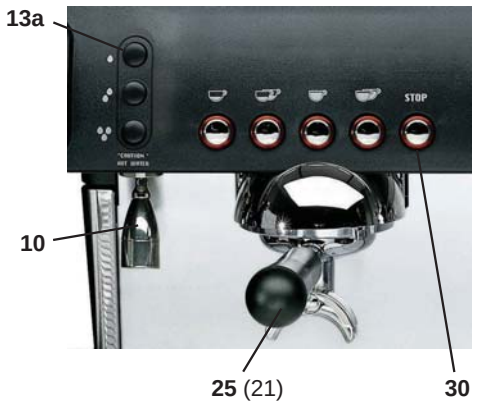
Colocar sobre o tabuleiro para aquecer as chávenas só chávenas e copos para o serviço da máquina para café.
Fazer gotejar cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre o tabuleiro para aquecer as chávenas.

Não é admitida a colocação de outros objectos sobre o tabuleiro para aquecer as chávenas. Para activar o aquecimento, carregar no interruptor (**6**) verificando que o indicador (**5**) se acenda.

Português

14. Passagem por água inicial

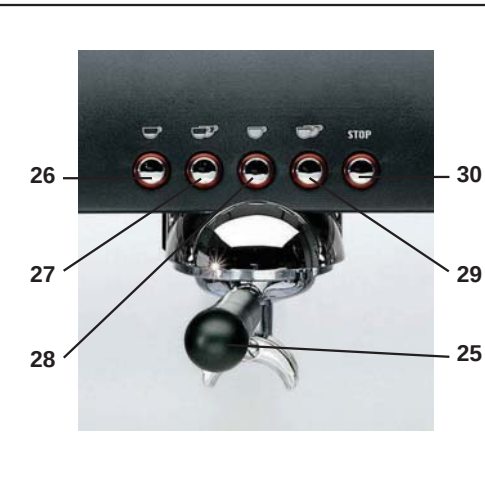
"Antes de pôr a máquina a funcionar proceder à passagem por água dos circuitos internos e mudar a água na caldeira".



14.1 Mudança da água dos circuitos internos dos grupos
Tirar os porta-filtros (**21, 25**) dos grupos distribuidores.
Accionando o botão de distribuição do café (**30**) descarregar a água de cada grupo durante cerca de um minuto.
Repetir esta operação duas vezes.

14.2 Mudança da água da caldeira
Certificar-se que a indicação no display corresponda ao valor de pressão de exercício.
Carregar e manter carregado durante 5 segundos no botão de distribuição da água quente (**13a**);
do bico da água quente (**10**) será descarregada a água da caldeira.
Todos os outros botões serão desabilitados.
Quando do bico (**10**) sair apenas vapor, carregar novamente no botão de distribuição da água quente (**13a**).
A máquina voltará ao seu funcionamento normal e a caldeira será enchida com água nova.

15. Distribuição de bebidas - café



Desengatar o porta-filtro (**21 ou 25**), tirar as borras do café anterior e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.
Prensar o café moído de modo uniforme, utilizando a colher de prensar do moedor-doseador.
Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.
Engatar, apertando bem, o porta-filtro (**21 ou 25)** ao grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (**21 ou 25**).
Carregando no botão de distribuição do café (**26, 27, 28 ou 29**) correspondente à dose desejada terá início a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.
Carregar no botão de distribuição contínua/STOP (**30**) para proceder a distribuições contínuas.
A distribuição, seja doseada que contínua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão de distribuição contínua/STOP (**30**).

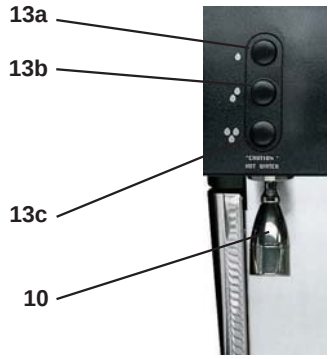
N.B.: os led por cima dos botões de distribuição são instalados simplesmente por razões estéticas.

15.1 Distribuição de bebidas - água quente

Após ter posicionado debaixo do bico da água quente (**10**) o contentor apropriado, a distribuição pode-se efectuar de dois modos.

FUNCIONAMENTO DOSEADO
Carregar num dos botões de distribuição da água quente (1**3a, 13b ou 13c**) começará a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.
Pode-se interromper a distribuição doseada em qualquer momento carregando novamente no botão anteriormente activado

FUNCIONAMENTO CONTÍNUO
Carregar no botão de distribuição da água quente (**13c**) e mantê-lo carregado durante cerca de 3 segundos.
A distribuição da água quente ocorrerá de modo contínuo até uma sucessiva pressão do botão da água (**13c**) que determinará a paragem.
Em funcionamento contínuo, não se modifica a dose programada do botão.

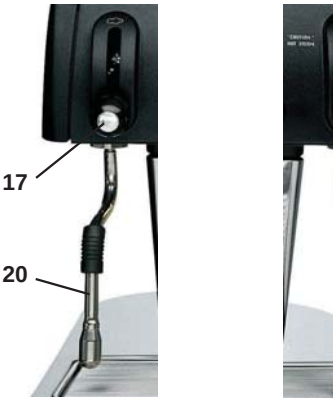


15.2 Distribuição de bebidas - vapor

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

Mergulhar completamente o bico do vapor direito (**9**) ou esquerdo (**20**) no recipiente contendo a bebida a aquecer e empurrar a alavanca de comando vapor (**11 ou 17**) para cima.
Aguardar que a bebida tenha alcançado a temperatura desejada, e a seguir recolocar a alavanca de comando do vapor em baixo para mandar parar a saída de vapor.

Limpeza da lanças de vapor
No final de cada distribuição do vapor:
- **utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.**
- **limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira:**
  dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



Português

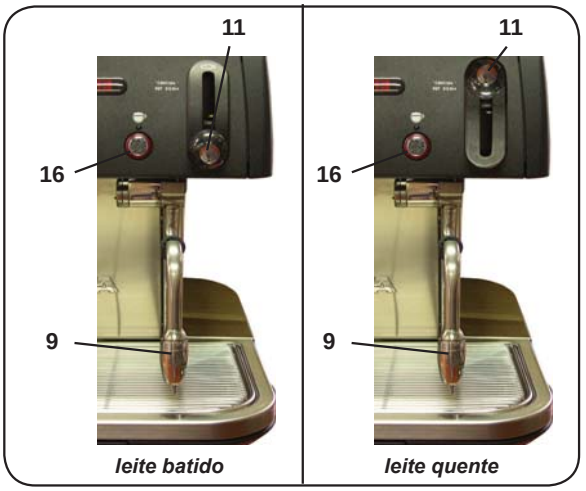
15.3 Distribuição de vapor com selector Autosteam (onde previsto)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor AUTOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido.

Seleccionar o tipo de leite que se deseja obter com a posição da alavanca (**11**).
Nomeadamente:
- alavanca em posição inferior: obtém-se o leite batido.
- alavanca em posição superior: obtém-se apenas o aquecimento do leite.

Introduzir o tubo de distribuição do vapor (**9**) num contentor apropriado, tendo o cuidado de mergulhar completamente o bolbo da bebida.
Carregar no botão (**16**) para dar início à distribuição.

N.B.: Uma vez alcançada a temperatura pré-configurada, a distribuição do vapor pára automaticamente.
A distribuição de vapor pode ser interrompida em qualquer momento (ainda que o valor de temperatura configurada não tenha sido alcançado), carregando novamente no botão (16).



Configuração da temperatura

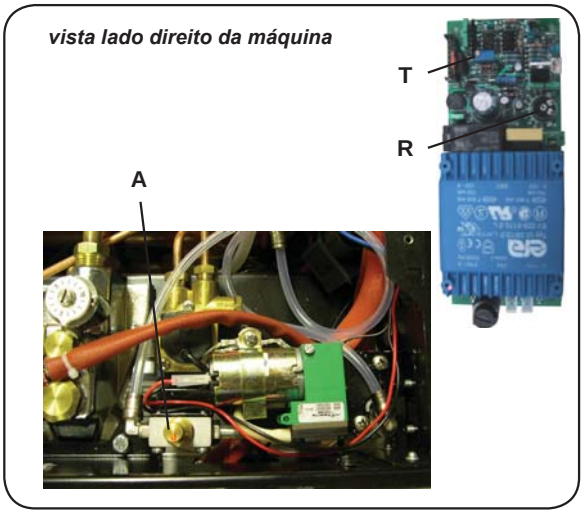
A configuração da temperatura para a função “Stop vapor” é estabelecida na fábrica com o valor padrão de 72°C (161°F) portanto não é determinada pelo utilizador.
É, porém, possível, modificar o valor padrão num range incluído entre 45 e 85°C (113÷185°F).

Para isso é necessário:
- desligar a máquina;
- remover o lado esquerdo
- actuar sobre o dispositivo de regulação (**R**) colocado na ficha Autosteam, tendo em conta a seguinte correspondência entre número de entalhe e temperatura:
  entalhe 0 = ~45°C (113°F)
  entalhe 10 = ~85°C (185°F)
  intervalo entre 2 entalhes = ~4°C (39.2°F)

A indicação das temperaturas intermédias é aproximativa; depois de cada regulação, aconselha-se utilizar um termómetro para o levantamento da temperatura efectivamente configurada.

A configuração ideal para bater o leite é realizada na fábrica; no caso em que se tornasse necessária mais uma regulação, actuar sobre a torneira de regulação do fluxo (**A**):

- sentido contrário aos ponteiros do relógio:
  mais ar > leite mais batido
- sentido horário: menos ar > leite menos montado



N.B.: mesmo rotações mínimas da torneira (A) podem determinar grandes diferenças no leite batido.

O alinhamento correcto do termopar vapor é executado na fábrica: por esta razão, evitar actuar sobre o parafuso de regulação (T).

Português

15.4 Distribuição de bebida - leite (quando previsto)

INDICAÇÕES GERAIS

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F);** os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

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



DISTRIBUIÇÃO DO LEITE

(Botão (16) programado como toque leite)

Inserir o tubo (**18d**) na embalagem do leite.

Após ter posicionado o contentor apropriado debaixo do preparador de cappuccino (18), carregar no botão de distribuição (**16**).

A quantidade de leite, memorizada em fase de programação, confluirá na chávena e o fim da preparação ocorrerá de modo automático. Em qualquer momento pode-se interromper a distribuição doseada carregando novamente no botão de distribuição do leite (**16**).

No parágrafo "Instruções do uso do preparador de cappuccino" é explicado como obter o leite mais ou menos quente e mais ou menos batido.

"No caso de ficar por muito tempo inactivo respeitar as normas higiénicas em vigor em matéria de conservação do leite".

15.5 Preparação de cappuccino

INDICAÇÕES GERAIS

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F);** os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

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



PREPARAÇÃÓ DE CAPPUCCINO

(Botão (16) programado como toque cappuccino)

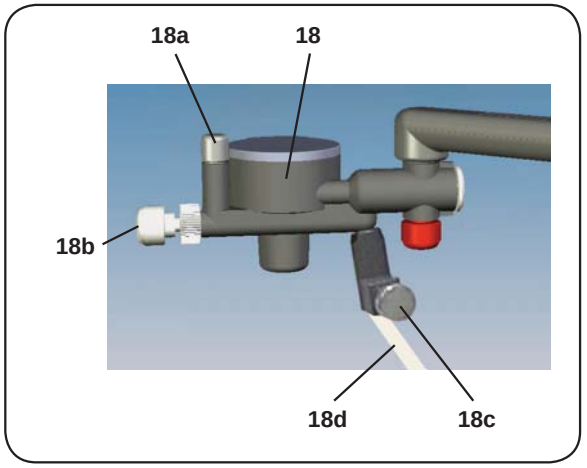
- Usar somente o porta-filtro com um único bico.
- Depois de ter desengatado o porta-filtro do grupo e tê-lo esvaziado das borras ainda presentes, colocar uma dose de café moído e prensar.
- Engatar, apertando muito bem, o porta-filtro (**21**) no grupo.
- Introduzir o tubo (**18d**) no pacote do leite.
- Posicionar sob o bico a chávena para garoto (cappuccino) ou um recipiente indicado para o tipo de bebida que se deseja preparar, com o especial bico do montaleite (**18**), não é necessário deslocar a chávena ou o recipiente entre a distribuição do café e aquela do leite.
- Carregar no botão de distribuição do cappuccino (**C**) e proceder à distribuição.

  A operação termina de modo automático. A erogação doseada pode ser interrompida em qualquer momento carregando novamente no botão de distribuição do cappuccino (**C**).

No parágrafo "Instruções do uso do preparador de cappuccino" é explicado como obter o leite mais ou menos quente e mais ou menos batido.

16. Instruções para o uso do preparador de cappuccino (quando previsto)

IInserir o tubo (**18d**) na embalagem do leite.
Colocar um recipiente debaixo do preparador de cappuccino (**18**).
Extrair o puxador (**18d**) para favorecer a aspiração do ar.
Rodear completamente em sentido horário o parafuso de regulação do ar (**18a**) e a seguir deslocá-lo para trás de meia rotação.
Rodear completamente em sentido horário o parafuso de regulação da temperatura (**18c**) e a seguir deslocá-lo para trás de meia rotação.
A este ponto proceder com a distribuição do leite ou do cappuccino carregando no botão (**16**).



Regulação da espuma do cappuccino
No caso de espuma demasiado abundante:
rodear delicadamente o parafuso de regulação do ar (**18a**) em sentido horário.
No caso de espuma demasiado escassa:
rodear delicadamente o parafuso de regulação do ar (**18a**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

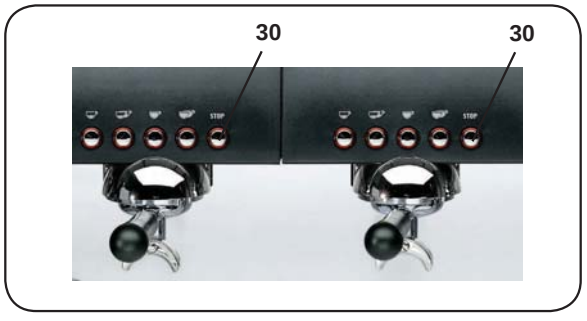
Temperatura do cappuccino
Se o cappuccino estiver muito quente:
rodear delicadamente o parafuso de regulação da temperatura (**18c**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.
Se o cappuccino não estiver bastante quente:
rodear finamente o parafuso de regulação da temperatura (**18c**) em sentido horário.

Distribuição do leite quente não batido
Carregar e fazer voltar ao seu lugar completamente o puxador (**18b**) e a seguir carregar no botão de distribuição do leite (**16**).

Português

17. Como entrar em programação

Para entrar em programação, carregar e manter carregado o botão STOP/prog (**30**) durante alguns segundos; o som intermitente do buzzer indica que a máquina se encontra em fase de programação.
Para terminar esta fase, uma vez efectuado o doseamento dos vários botões de distribuição do café e água, carregar novamente no botão STOP/prog (**30**).



17.1 Programação das doses café

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

Engatar, apertando bem, o porta-filtro (**25**) ao grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (**25**).
Carregar e manter carregado o botão de distribuição do café (**26, 27, 28 ou 29**) correspondente à dose a programar pré-escolhida.
Quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar o botão de distribuição do café.
Repetir as operações acima indicadas para os outros botões café.



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

17.2 Programação dos botões de distribuição da água quente

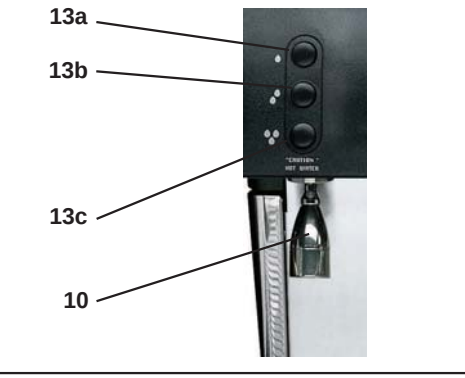
PROGRAMAÇÃO DA TECLA DE DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA QUENTE (13a, 13b ou 13c)

Para realizar a programação da dose de água actuar como se segue:

1) posicionar um recipiente a coincidir com a lança de distribuição da água quente (**10**);

2) carregar e manter carregada uma das teclas de distribuição da água quente

3) quando a quantidade de água no recipiente tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla



17.3 Programação do botão para distribuição do leite

PROGRAMAÇÃO DA TECLA DE DISTRIBUIÇÃO DO LEITE (16)

Para realizar a programação da dose de leite actuar como se segue:

1) iInserir o tubo (**18d**) na embalagem do leite;

2) posicionar a chávena a coincidir com o preparador de cappuccino (**18**);

3) carregar e manter carregado o botão de distribuição do leite (**16**);

4) quando a quantidade de leite na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (**16**).



17.4 Programação doses cappuccino

PROGRAMAÇÃO DA TECLA DE DISTRIBUIÇÃO DO CAPPUCCINO (C)

Depois de ter entrado na programação máquina, para ter acesso à programação das doses do cappuccino, carregar na tecla (**30**) do grupo sobre o qual está presente a tecla cappuccino e manter carregado por alguns segundos: o buzzer iniciará a emitir um sinal sonoro diferente em relação ao da programação normal da máquina.

"Antes de proceder à programação do botão de erogação do garoto (cappuccino) encher o porta-filtro com a dose de café moído correcta.
Não utilizar as borras de café anteriores para a programação das doses".

Introduzir o tubo (**18d**) no pacote do leite.
Inserir o porta-filtro (**21**) no grupo, apertando-o muito bem, posicionando a chávena debaixo do bico do porta-filtro (**21**) e do preparador de garoto (cappuccino) (**18**). A este ponto pode-se proceder à programação da tecla do garoto (**C**):

1) EROGAÇÃO ANTES DO LEITE E DEPOIS DO CAFÉ
Carregar e manter carregado o botão de distribuição do leite (**16**); quando a quantidade de leite na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (**16**), definindo deste modo a dose de leite programada.
Terminada a programação da dose de leite, carregando sem abandonar na tecla de erogação do garoto (**C**) para programar a dose de café. Quando a quantidade de café na chávena tiver atingido o nível desejado abandonar a tecla (**C**).



2) EROGAÇÃO ANTES DO CAFÉ E DEPOIS DO LEITE
Carregando sem abandonar na tecla de erogação do garoto (**C**) para programar a dose de café. Quando a quantidade de café na chávena tiver atingido o nível desejado abandonar a tecla (**C**).

Uma vez terminada a programação da dose de café, carregar e manter carregado o botão de distribuição do leite (**16**); quando a quantidade de leite na chávena tiver alcançado o nível desejado abandonar a tecla (**16**).

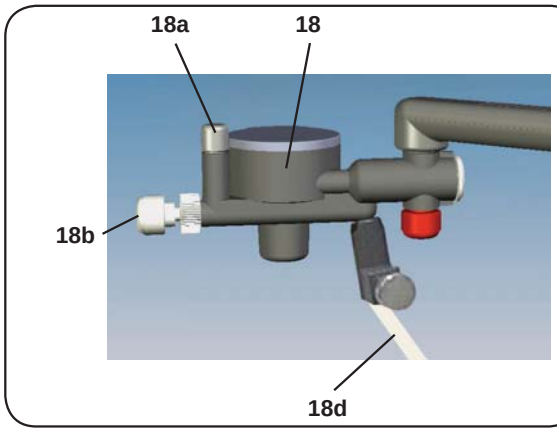
Para sair da programação das doses do cappuccino, carregar novamente na tecla (**30**) do grupo sobre o qual está presente a tecla cappuccino: o buzzer voltará a emitir o sinal sonoro da programação máquina normal.

Português

18. Operações de limpeza

Limpeza do preparador de cappuccino (quando previsto)
Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho.

1) Colocar num recipiente 1/2 litro de água fria e verter uma dose de detergente líquido (ver instruções do produto).
2) Tirar o tubo de aspiração (**18d**) do contentor do leite e mergulhá-lo na solução.
3) Carregar no botão (**16**) e repetir a operação até terminar o detergente.
4) Desmontar o preparador de cappuccino (**18**):
   desaparafusar o puxador e remover o preparador de cappuccino (**18**);
   tirar a tampa;
   desaparafusar a virola de fixação do puxador (**18b**) e removê-lo;
   desaparafusar e tirar o parafuso de regulação (**18a**);
   preparar outra dose de detergente e lavar as partes, uma por uma, removendo com uma esponja eventuais resíduos;
   remontar o preparador de cappuccino.



5) Passar por água, fazendo aspirar pelo menos um litro de água fria.

19. Limpeza e manutenção

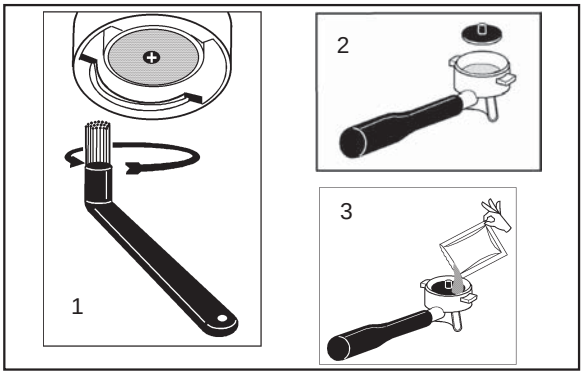
Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

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

Limpeza dos grupos

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

1) Limpar a guarnição sino com a escovinha.
2) Introduzir no porta-filtro o filtro cego.
3) Verter o conteúdo de uma saqueta ou um doseador de pó detergente.
4) Engatar o porta-filtro ao grupo e carregar num botão de selecção. Depois de alguns segundos carregar no botão STOP; repetir esta operação algumas vezes.
5) Tirar o porta-filtro, limpar o duche com uma esponja.
6) Passar por água distribuindo cerca de 30" de água de cada grupo.



Porta-filtros:

1) Num recipiente apropriado verter um litro de água fria e uma dose de detergente.
2) Tirar os filtros dos porta-filtros.
3) Mergulhar, filtros e porta-filtros, na solução por pelo menos 15 minutos.
4) Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.
5) Remontar os filtros no porta-filtro, certificando-se que a mola de fixação do filtro se encontre no seu alojamento.

Bicos para vapor e água quente

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

Tabuleiro de gotejamento

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

Tabuleiro de descarga

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

Carroçaria

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

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

20. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona.	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
A máquina de café não aquece.	O interruptor geral (**1**) está colocado na posição errada.	Colocar o manípulo interruptor geral (**1**) na posição 2.
Perda através do bordo do porta-filtro (**21**, **25**).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro (**21**, **25**) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Furo tabuleiro de descarga entupido.	Limpiar. Limpiar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adocedor fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
O café distribuído é morno e fraco (após um normal período de infusão e distribuição)	Bolha de ar no sistema de circulação por termosifão.	Carregar 2/3 vezes no botão de distribuição do café na tentativa de eliminar a bolha de ar.
A indicação no manómetro (**8**) da pressão da bomba é superior a 9 bar.	Válvula by-pass da bomba bloqueada.	Dirigir-se ao serviço de assistência autorizado.

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens



Fig. Abb. 1

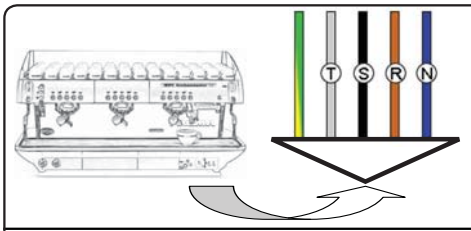


Fig. Abb. 2

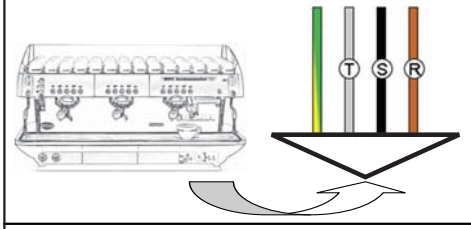


Fig. Abb. 3

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß
Conexión trifásica - Ligação trifásica

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

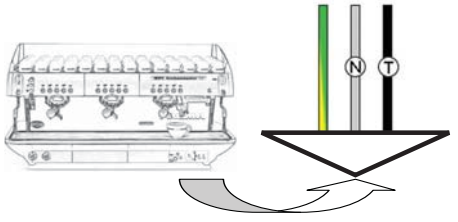


Fig. Abb. 4

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophase - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto
(1)

N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azùl - Azul
T Marrone - Brown - Marron
Braun - Maròn - Marron
(2)

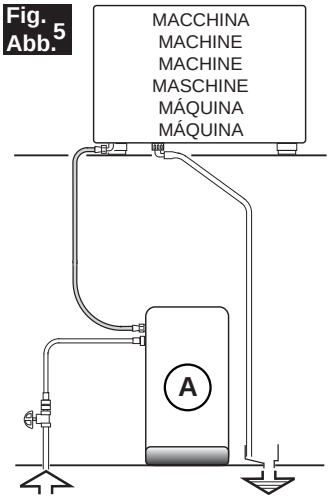


Fig. Abb. 5

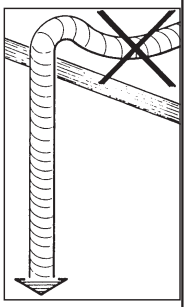


Fig. Abb. 7

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

Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
installer un Robinet alimentation eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar um Torneira alimentação água

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

6 bar - 0,6 MPa
(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour pression plus haute installer un deténdeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

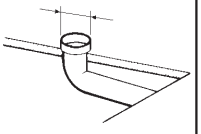
Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS



Fig. Abb. 6

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min.
Ø 50 mm.



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

IT

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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

EN

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.
This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

FR

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique.
Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

DE

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

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen.
Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

ES

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

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico.
Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos reservados

PT

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

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.
Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

IT **Il GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"**

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 610-004-159	liquido	per i cappuccinatori;
B) 610-004-250	in polvere	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
C) 610-004-244	bustine	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
D) 610-004-226	pastiglie	per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

EN **GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"**

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	610-004-159;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	610-004-250;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in small envelops	610-004-244;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	610-004-226.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

FR La service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

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

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

DE **GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"**

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

A) 610-004-159	Flüssig	für die Cappuccino-Bereiter;
B) 610-004-250	in Pulverform	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
C) 610-004-244	Tüten	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
D) 610-004-226	Tabletten	für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen.

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

ES **GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"**

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

ECO LINE - Productos para la limpieza

A) 610-004-159	líquido	para los cappuccinadores;
B) 610-004-250	en polvos	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
C) 610-004-244	en sobres	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
D) 610-004-226	en pastillas	para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

PT **GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"**

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

A) 610-004-159	líquido	para o kit cappuccino;
B) 610-004-250	en pó	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
C) 610-004-244	carteiras	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
D) 610-004-226	pastilhas	para os grupos das máquinas superautomáticas.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

SERVICE LINE

ECO LINE

A



B



C



D



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721