

**Macchina per caffè**  
**Coffee machine**  
**Machine à café**  
**Kaffeemaschine**  
**Máquina para café**  
**Máquina de café**  
**咖啡机**  
**ماكينة القهوة**

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



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

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

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

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

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

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

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

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



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

User ID: guest  
PW: Entr@nc3



Please sign in

**Italiano**

Istruzioni originali

**English**

Translation of the original instructions

**Français**

Traduction du manuel d'origine

**Deutsch**

Übersetzung der Originalanleitung

**Español**

Traducción de las instrucciones originales

**Português**

Tradução das traduções originais

中文

原版说明译文

عربي

ترجمة التعليمات الرئيسية

Italiano

English

Français

Deutsch

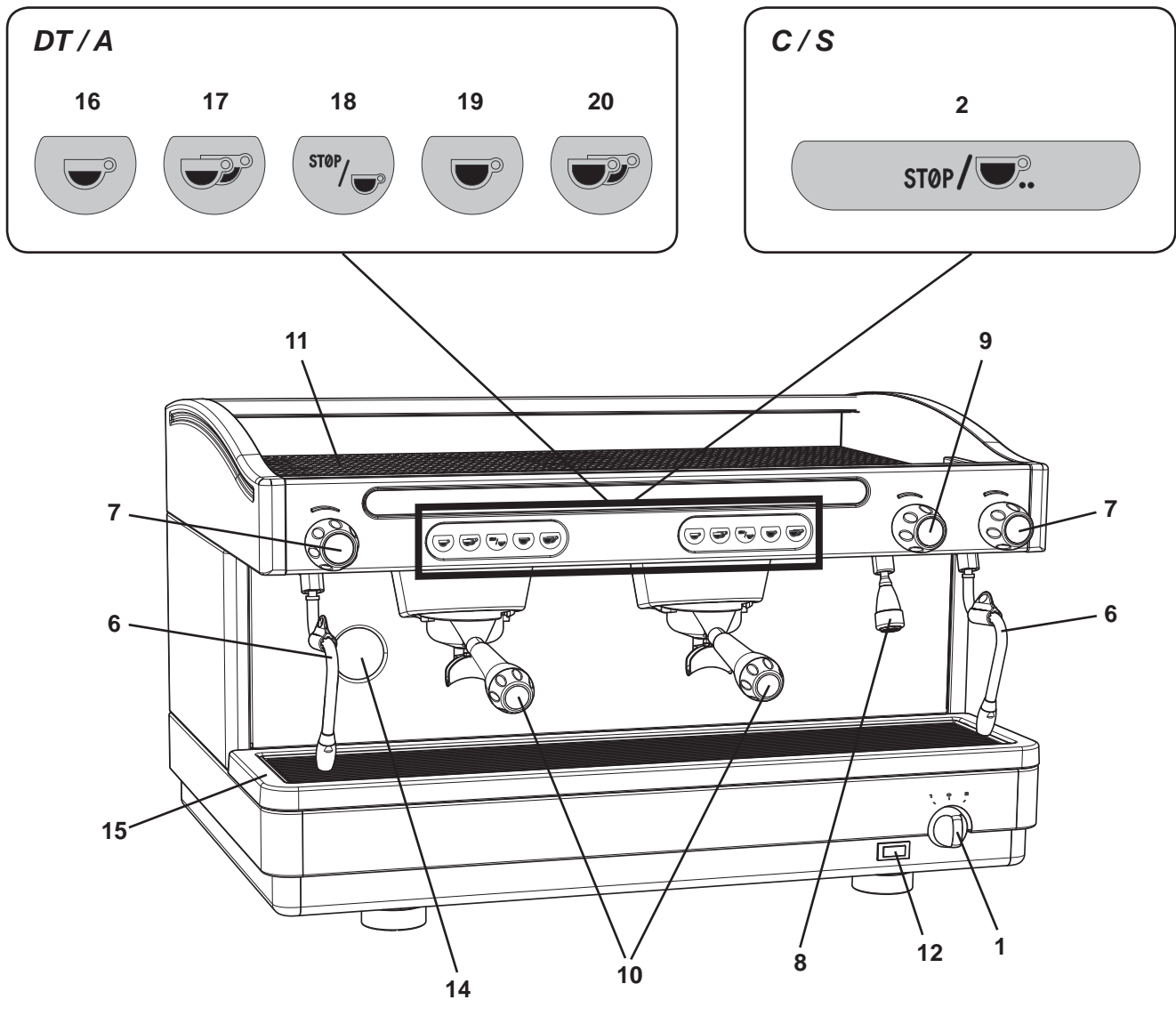
Español

Português

中文

عربي

# DT/A - C/S



## IT LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Pulsantiera / Interruttore erogazione caffè
- 6 Lancia vapore orientabile
- 7 Manopola regolazione vapore
- 8 Lancia acqua calda
- 9 Manopola erogazione acqua calda
- 10 Portafiltro
- 11 Piano appoggiatezze
- 12 Spia luminosa macchina accesa (verde)
- 14 Manometro caldaia
- 15 Bacinella
- 16 Pulsante erogazione 1 caffè corto
- 17 Pulsante erogazione 2 caffè corti
- 18 Pulsante erogazione continua / STOP / Prog
- 19 Pulsante erogazione 1 caffè lungo
- 20 Pulsante erogazione 2 caffè lunghi

## EN LEGEND

- 1 Main ON/OFF switch
- 2 Pushbutton Panel / Coffee dispensing switch
- 6 Swivel steam jet pipe
- 7 Steam adjustment knob
- 8 Hot water dispensing pipe
- 9 Hot water dispensing knob
- 10 Filter holder
- 11 Cup tray
- 12 Machine "ON" indicator light (green)
- 14 Boiler pressure gauge
- 15 Pan
- 16 Dispensing push button - 1 short coffee
- 17 Dispensing push button - 2 short coffees
- 18 Continual dispensing /STOP / Prog - push button
- 19 Dispensing push button - 1 long coffee
- 20 Dispensing push button - 2 long coffees

## FR LEGENDE

- 1 Interrupteur général.
- 2 Clavier / Interrupteur de débit du café
- 6 Tuyau (lance) orientable de la vapeur.
- 7 Poignée de réglage de la vapeur.
- 8 Tuyau (lance) d'eau chaude.
- 9 Poignée de débit de l'eau chaude.
- 10 Porte-filtres.
- 11 Plateau appuie-tasses
- 12 Témoin lumineux de la machine en marche (verte)
- 14 Manomètre de la chaudière.
- 15 Cuvette.
- 16 Touche débit 1 café court
- 17 Touche débit 2 café court
- 18 Touche distribution continue / STOP / Prog
- 19 Touche débit 1 café long
- 20 Touche débit 2 café long

**DE** LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Druckknopftafeln / Bedienung der Kaffeegruppen
- 6 Dampfrohr (beweglich)
- 7 Dampfhahn
- 8 Teewasserrohr (beweglich)
- 9 Teewasserhahn
- 10 Filterhalter
- 11 Tassen-einsatzschale
- 12 Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (grün)
- 14 Manometer Kessel
- 15 Wanne
- 16 Taste Abgabe 1 Espresso-Kaffee
- 17 Taste Abgabe 2 Espresso-Kaffees
- 18 Taste kontinuierliche Abgabe / STOP / Prog
- 19 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
- 20 Taste Abgabe 2 normaler Kaffees

**ES** LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Botoneras / Interruptor erogación café
- 6 Tubo (lanza) vapor orientable
- 7 Mando regulación vapor
- 8 Tubo (lanza) agua caliente
- 9 Mando erogación agua caliente
- 10 Portafiltro
- 11 Bandeja apoya-tazas
- 12 Indicador luminoso máquina encendida (verde)
- 14 Manómetro caldera
- 15 Bandeja
- 16 Botón erogación 1 café fuerte
- 17 Botón erogación 2 cafés fuertes
- 18 Botón erogación continua / STOP / Prog
- 19 Botón erogación 1 café suave
- 20 Botón erogación 2 cafés suaves

**PT** LEGENDA

- 1 Interruptor geral
- 2 Quadro de botões / Interruptor erogação café
- 6 Tubo vapor orientável
- 7 Manípulo regulação do vapor
- 8 Tubo água quente
- 9 Manípulo distribuição água quente
- 10 Porta-filtro
- 11 Grelha apoya-chávenas
- 12 Indicador luminoso da máquina acesa (verde)
- 14 Manómetro caldeira
- 15 Bandeja
- 16 Botão distribuição 1 café forte
- 17 Botão distribuição 2 cafés fortes
- 18 Botão distribuição contínua / STOP / Prog
- 19 Botão distribuição 1 café ligeiro
- 20 Botão distribuição 2 cafés ligeiros

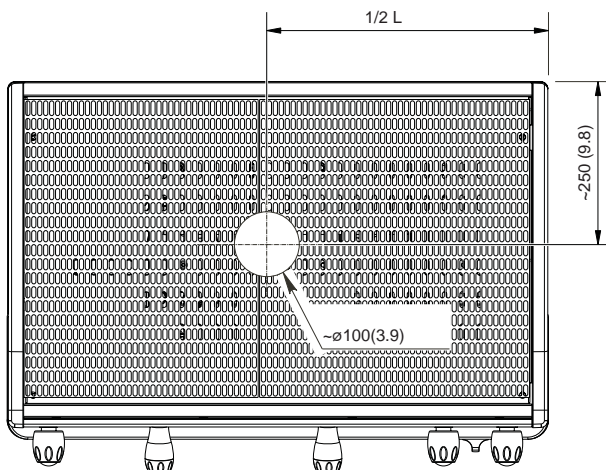
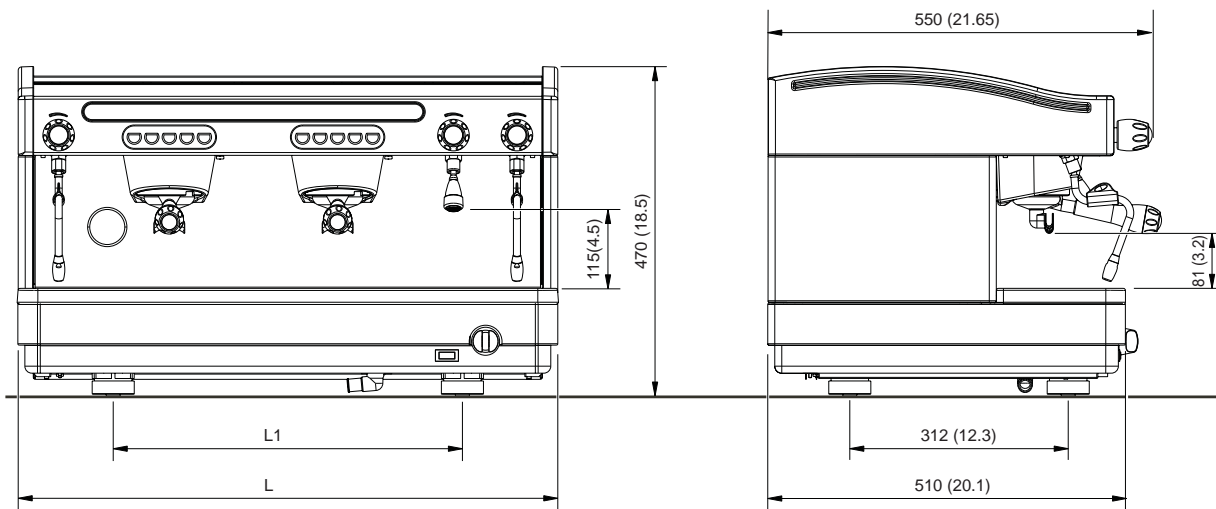
**ZH** LEGEND

- 1 ON/OFF 主开关
- 2 按钮面板 / 咖啡分配开关
- 6 旋转蒸汽喷管
- 7 蒸汽调整旋钮
- 8 热水分配管
- 9 热水分配旋钮
- 10 过滤器架
- 11 咖啡杯托盘
- 12 咖啡机“ON”指示灯（绿色）
- 14 锅炉压力表
- 15 盘
- 16 分配按钮 - 1 short 咖啡
- 17 分配按钮 - 2 short 咖啡
- 18 持续分配/停止/编程 - 按钮
- 19 分配按钮 - 1 long 咖啡
- 20 分配按钮 - 2 long 咖啡

## ع الشرح

- 1 مفتاح رئيسي للتشغيل/الإيقاف
- 2 لوحة مفاتيح بالضغط/مفتاح توزيع القهوة
- 6 أنبوب نفث بخار قابل للدوران
- 7 مقبض لتنظيم البخار
- 8 أنبوب توزيع الماء الساخن
- 9 مقبض تدفق الماء الساخن
- 10 حامل مصفاة
- 11 لوحة الفناجين
- 12 مصباح مبین "تشغيل" الماكينة (أخضر)
- 14 عداد ضغط الغلاية
- 15 حوض
- 16 زر انضغاطي للتوزيع - 1 للقهوة القليلة
- 17 زر انضغاطي للتوزيع - 2 للقهوة القليلة
- 18 زر انضغاطي للإيقاف والاستمرار/البرمجة
- 19 زر انضغاطي للتوزيع - 1 للقهوة الكثيرة
- 20 زر انضغاطي للتوزيع - 2 للقهوة الكثيرة

<b>PED / DESP</b>	<b>P<sub>max</sub></b> [ bar ]	<b>T<sub>max</sub></b> [ °C ]	<b>tipo di macchina</b> <b>Type of machine</b> <b>type de la machine</b> <b>Maschinentypen</b> <b>modelo de la machina</b> <b>tipo de la màquina</b> 咖啡机型号 نوع الماكينة	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos 2个冲泡头 مجموعتين	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos 3个冲泡头 3 مجموعات
			<b>Fluido - Fluid - Fluide</b> <b>Flüssig - Fluido - Fluido</b> 液体 - السائل	<b>Capacità - Capacity - Capacité</b> <b>Kapazität - Capacidad - Capacidade [ L ]</b> 容量 - السعة	
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira 锅炉 غلاية الخدمة	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor 水/蒸汽 الماء/البخار	11	17.5
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor 热交换器 جهاز توزيع الحرارة	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água 水 الماء	0.65 x 2	0.65 x 3



DIMENSIONS			
		2 gr.	3 gr.
L	mm	770	970
	inches	30.3	38.2
L1	mm	498	698
	inches	19.6	27.5
Weight	Kg	60	78
	pounds	132	172

## Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos - 标识 - الرموز



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



ATTENZIONE: pericolo elettricità - WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique  
ACHTUNG: Elektrische Gefährdung - ATENCIÓN: peligro de electricidad - ATENÇÃO: perigo eletricidade  
- 警告: 当心触电 - تحذير: خطر كهربائي



ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento mani - WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands  
ATTENTION: danger d'écrasement des mains - ACHTUNG: Gefährdung durch Quetschung der Hände  
ATENCIÓN: peligro de aplastamiento de manos - ATENÇÃO: perigo de esmagamento das mãos - 警告: 注意手部, 当心被夹住 - تحذير: خطر التصيد, احذر أثناء الملامسة بالأيدي



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



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.

本手册中的内容专供设备操作人员使用。

الصفحات التي يتضمنها الكتيب مخصصة للاستخدام من قبل العامل الذي يقوم بتشغيل الماكينة.



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

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

Ces pages du manuel sont 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.

这些内容仅供具有合格资质并获得授权的技术人员使用。

هذه الصفحات التي يتضمنها الكتيب يجب أن تُستخدم من قبل طاقم تقني مؤهل ومعتمد.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه كرت ادم ع مت



Gentile Signora, Egregio Signore

ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova macchina.

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

<b>1. Prescrizioni generali</b>	<b>2</b>
<b>2. Prescrizioni di installazione</b>	<b>3</b>
<b>3. Prescrizioni elettriche di installazione</b>	<b>4</b>
<b>4. Prescrizioni idrauliche di installazione</b>	<b>4</b>
<b>5. Check-up di installazione</b>	<b>5</b>
<b>6. Prescrizioni per l'operatore</b>	<b>6</b>
<b>7. Avvertenze</b>	<b>7</b>
<b>8. Manutenzione e riparazioni</b>	<b>7</b>
<b>9. Messa fuori servizio definitiva</b>	<b>8</b>

## USO

<b>10. Messa in funzione giornaliera</b>	<b>8</b>
<b>11. Scaldatasse (dove previsto)</b>	<b>8</b>
<b>12. Erogazione caffè</b>	<b>9</b>
<b>13. Preparazione altre bevande calde</b>	<b>9</b>
<b>14. Pulizia e manutenzione</b>	<b>10</b>
<b>15. Anomalie - Guasti</b>	<b>12</b>
<b>IMMAGINI</b>	<b>VII</b>
<b>Service Line</b>	<b>XI</b>

## 1. Prescrizioni generali



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

- L'apparecchio è 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: livello di pressione acustica ponderata: 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni 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 scaldavivande) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica 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.

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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



**Le macchine sono predisposte in fabbrica con cavi di alimentazione dedicati a seconda del tipo di collegamento richiesto: trifase a stella Y (5 fili) oppure trifase a trifase Δ (4 fili) oppure monofase (3 fili).**

**NON È CONSENTITO EFFETTUARE CAMBIAMENTI DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

### 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.

Eeguire i collegamenti idraulici come indicato nel capitolo immagini figura 2, 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 3.

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 4.



## 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 (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

### VAPORE

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



## 6. Prescrizioni per l'operatore

### INIZIO ATTIVITA'



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

### Gruppi

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

### Acqua calda

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

### Vapore

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

## DURANTE L'ATTIVITA'

### Erogazione vapore

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

### Erogazione caffè

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

### Erogazione acqua calda

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

### Pulizia circuito caffè

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



## 7. Avvertenze



### Pericolo di scottature

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



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

### AVVERTENZE GENERALI

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

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

### Pericolo di scottature

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

### Piano scaldatozze

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

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

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



**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.**

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

## 8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



### ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

### ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

### ATTENZIONE

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



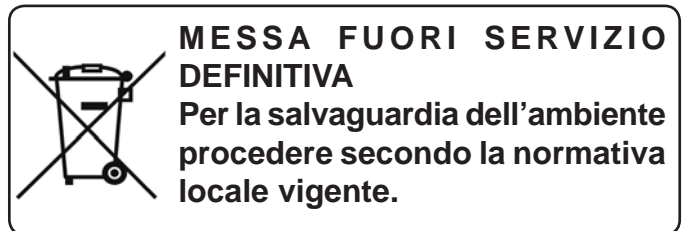
## 9. Messa fuori servizio definitiva

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

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

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

*L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.*



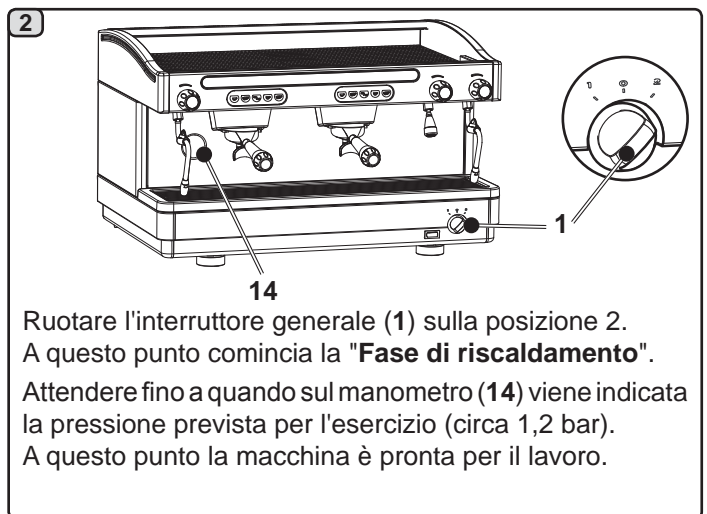
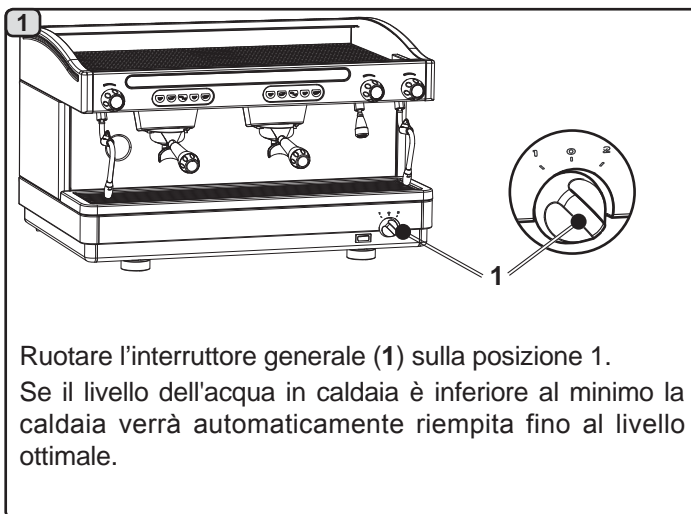
## USO

### 10. Messa in funzione giornaliera



“Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:

- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto”.

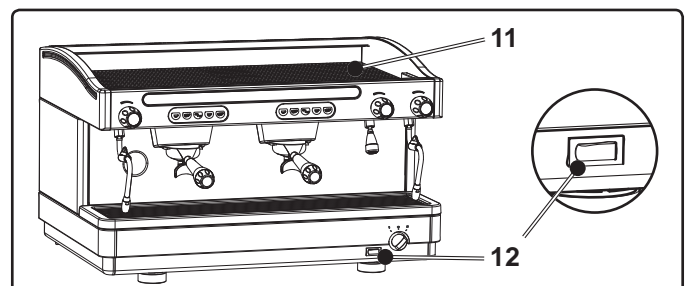


### 11. Scaldatasse (dove previsto)

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

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

Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatasse (11). Per attivare il riscaldamento, premere l'interruttore (12) controllando che si accenda la spia corrispondente.





## 12. Erogazione caffè

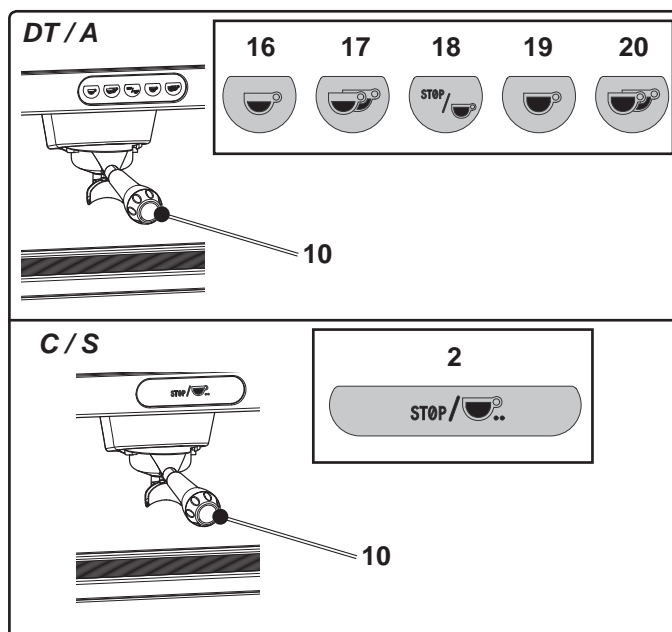
Innestare, serrando bene, il portafiltro (10) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (10).

**Versioni DT / A.** Premere il pulsante erogazione caffè (16, 17, 19 o 20) corrispondente alla dose desiderata, si accenderà il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente. Premere, invece, il pulsante (18) per effettuare erogazioni continue.

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante STOP (18).

**Versioni C / S.** Premere il pulsante erogazione caffè (2) ed effettuare l'erogazione.

Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'erogazione premendo nuovamente il pulsante (2).



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

## 13. Preparazione altre bevande calde



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

### Erogazione vapore

Immergere completamente la lancia vapore (6) destra o sinistra nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare. Ruotare in senso antiorario la manopola regolazione vapore (7) per dare inizio all'erogazione.

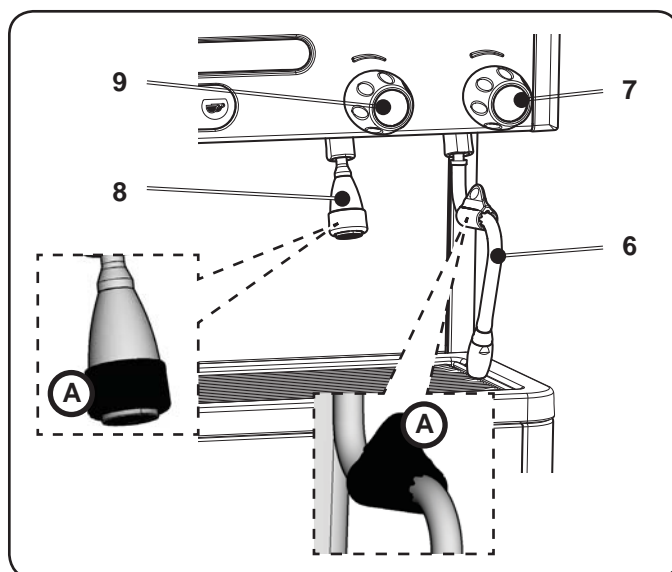
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi ruotare in senso orario la manopola (7) per arrestare l'uscita di vapore



### 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 appoggiategge, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



### Erogazione acqua calda

Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda (8) e ruotare la manopola erogazione acqua calda (9) in senso antiorario.

Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'uscita di acqua calda ruotando in senso orario la manopola (9).



## 14. Pulizia e manutenzione

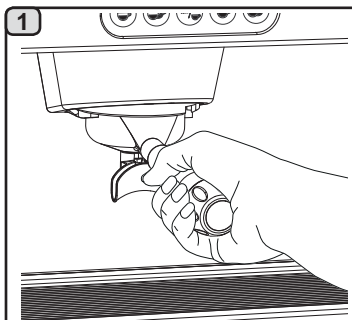


Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

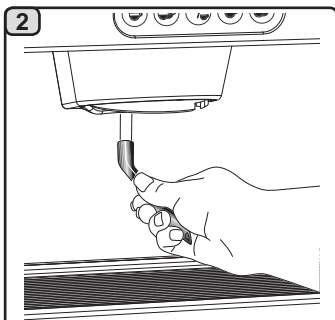
I lavaggi devono essere eseguiti utilizzando i prodotti originali "Service Line", vedi dettaglio in ultima pagina. Qualsiasi altro prodotto potrebbe compromettere l'idoneità dei materiali a contatto con gli alimenti.



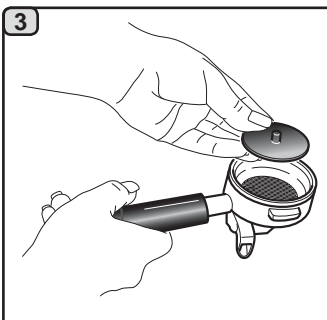
**PULIZIA DEI GRUPPI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi.***  
Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.



1  
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.



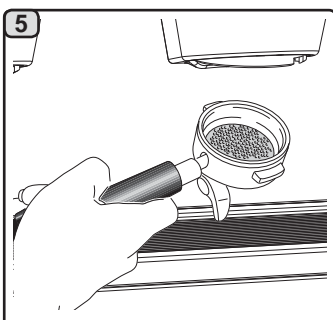
2  
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.



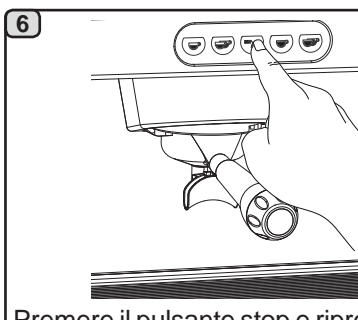
3  
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.



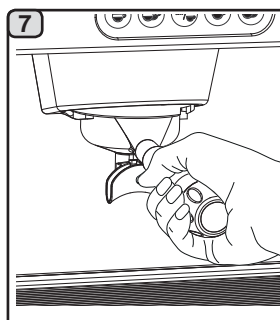
4  
Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.



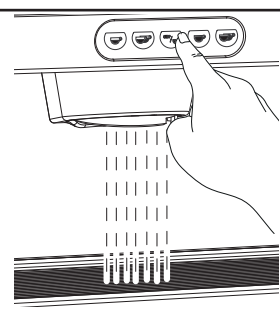
5  
Agganciare il portafiltro al gruppo.



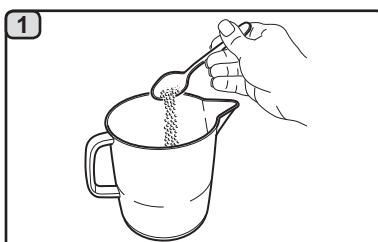
6  
Premere il pulsante stop e ripremerlo nuovamente dopo 10". Ripetere questa operazione 10 volte.



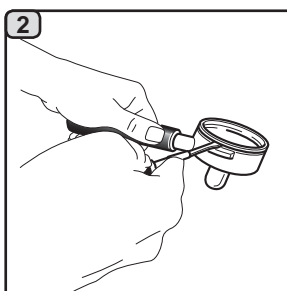
7  
Togliere il portafiltro; premere il pulsante stop ed eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua.



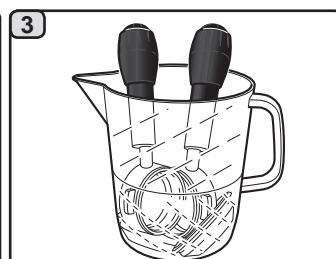
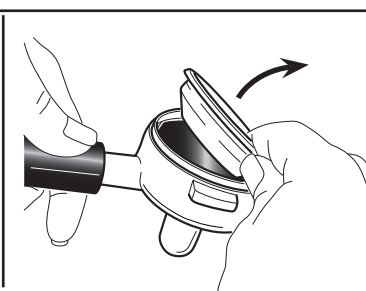
### **PULIZIA DEI PORTAFILTRI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i portafiltri***



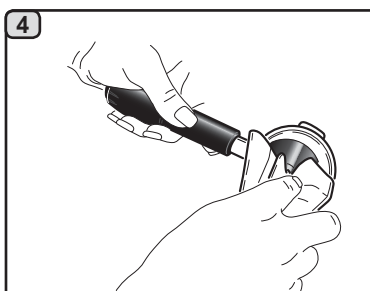
1  
In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.



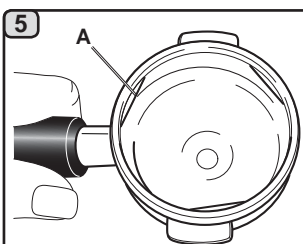
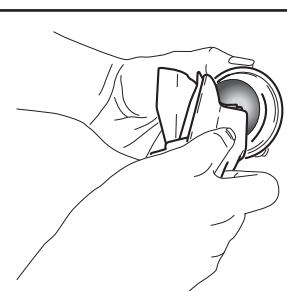
2  
Togliere i filtri dai portafiltri.



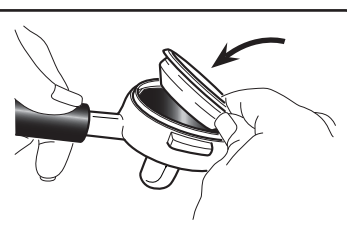
3  
Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.



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 (A) del filtro sia nella sua sede.

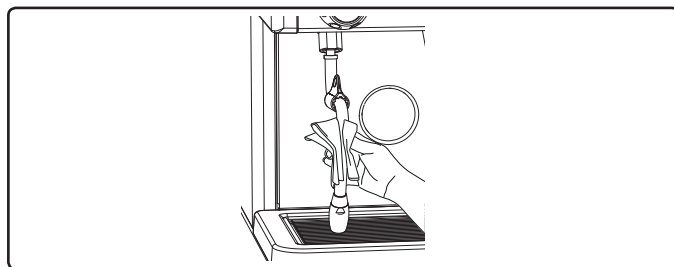


**LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa**

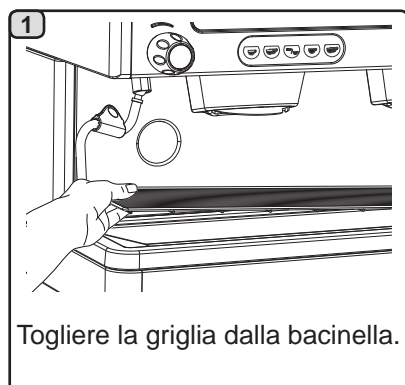
Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.

Per pulire la parte interna delle lance vapore operare nel seguente modo:

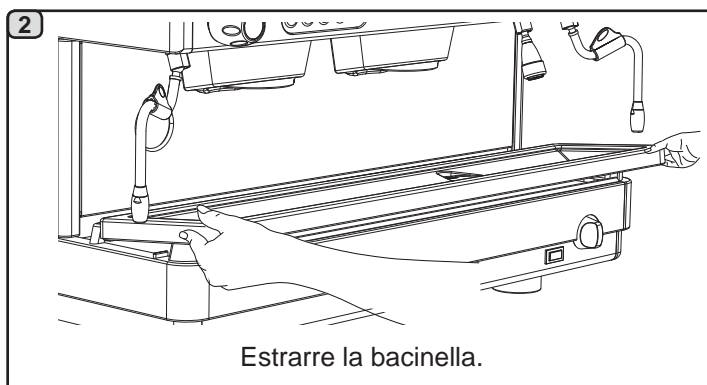
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



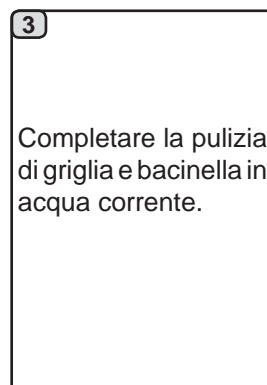
**NOTA:** le operazioni di seguito descritte possono essere eseguite anche con macchina spenta.

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

Togliere la griglia dalla bacinella.



Estrarre la bacinella.

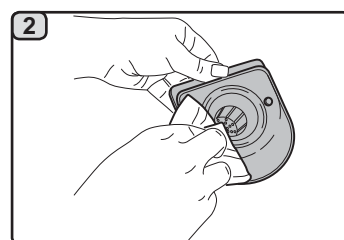
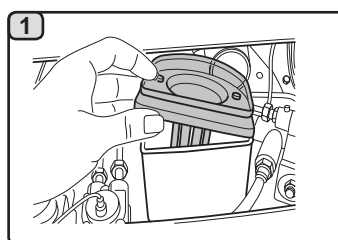


Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.

**VASCHETTA DI SCARICO**

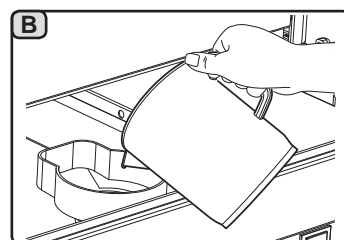
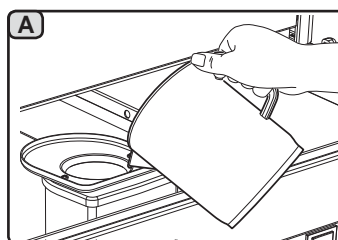
**- Intervento da effettuarsi ogni 7 gg.**

1. Dopo aver rimosso la bacinella, estrarre il coperchio della vaschetta di scarico.
2. Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.



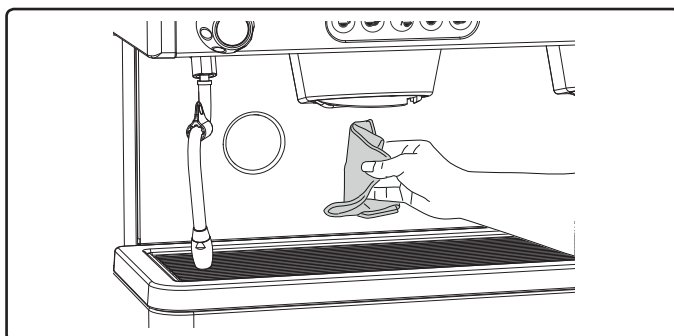
**- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa**

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

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

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

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



## 15. 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 (10).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (10) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire. Attendere il ritorno o chiamare un idraulico.



Dear Madam, Dear Sir,

Congratulations on your new machine!

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 CIBALI S.p.A.

## Index

	Page
<b>1. General Rules</b>	<b>2</b>
<b>2. Installation Rules</b>	<b>3</b>
<b>3. Electrical Installation Rules</b>	<b>4</b>
<b>4. Water Installation Rules</b>	<b>4</b>
<b>5. Installation Check-up</b>	<b>5</b>
<b>6. Rules for the worker operating the machine</b>	<b>6</b>
<b>7. Caution</b>	<b>7</b>
<b>8. Maintenance and Repairs</b>	<b>7</b>
<b>9. Dismantling the machine</b>	<b>8</b>
<b>USE</b>	
<b>10. Day-to-day operation</b>	<b>8</b>
<b>11. Cup-Warmer (when provided)</b>	<b>8</b>
<b>12. Delivery of the coffee</b>	<b>9</b>
<b>13. Other hot beverage</b>	<b>9</b>
<b>14. Cleaning and maintenance</b>	<b>10</b>
<b>15. Defects - Malfunctions</b>	<b>12</b>
<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>VII</b>
<b>Service Line</b>	<b>XI</b>

## 1. General Rules



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

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- 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: assessed acoustic pressure level 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the 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.

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

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

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.**



**The machines are fitted with power-supply cables in the factory, specific to the type of connection required: three-phase Y connection (5 wires) or three-phase Δ connection (4 wires), or single-phase connection (3 wires).**

**IT IS NOT PERMITTED TO CHANGE THE ELECTRICAL SUPPLY.**

### 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 2, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

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

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

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





## 5. Installation Check-up



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

### *WATER CONNECTIONS*

- No leaks from the connections or tubes

### *FUNCTIONING*

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-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 and 9 liters for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

### **STEAM**

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



## 6. Rules for the worker operating the machine

### BEFORE YOU START



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

English

#### 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 and 9 liters for a machine with 3 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

#### Steam

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

### ON THE JOB

#### Steam dispensing

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

#### Coffee dispensing

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

#### Hot water dispensing

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

#### Cleaning the coffee circuits

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



## 7. Caution



### Danger of burns

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



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

### GENERAL

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

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

### Danger of Burns

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

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

### Cup-warming plate

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

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

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



### MACHINE CLOSE-DOWN

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

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

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

## 8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



### WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

### WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

### WARNING

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



## 9. Dismantling the machine

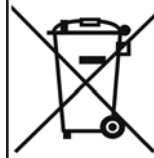
Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following.

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

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

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

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



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

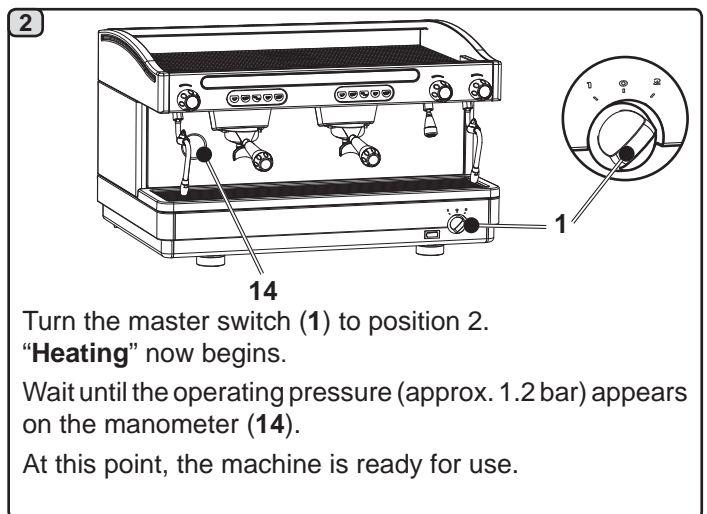
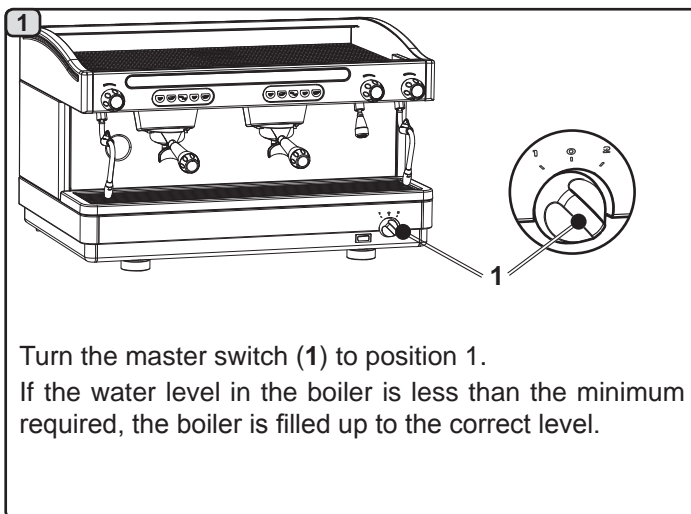
## USE

### 10. Day-to-day operation



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

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



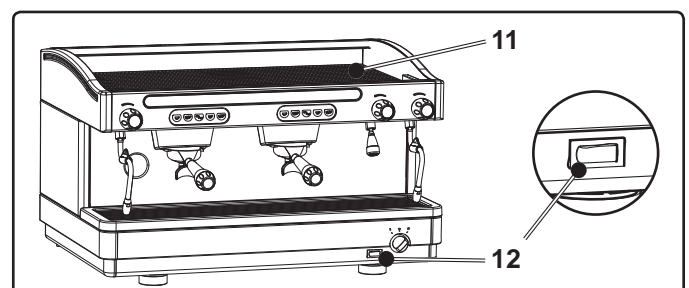
### 11. Cup-Warmer (when provided)

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 (11).

Press the button (12) and check to see that the light turns on.



## 12. Delivery of the coffee

Fit and tighten the filter holder (10) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (10).

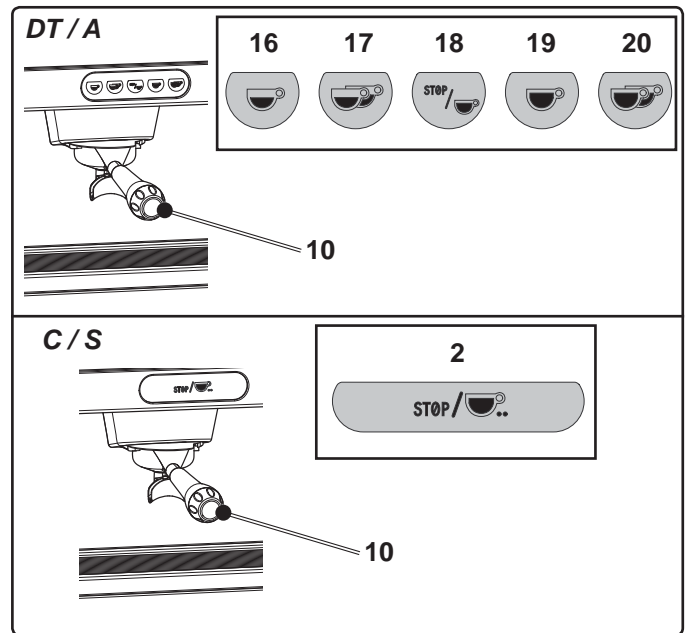
**DT/A version.** Press the coffee dispensing push button (16, 17, 19, 20) for the required serving; the machine will stop automatically.

Press the push button (18) for continuous dispensing.

Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing the STOP push button (18).

**C/S version.** Press the coffee dispensing button (2) and dispense.

When the desired dose is obtained, press button (2) again to stop dispensing.



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

## 13. Other hot beverage



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

### Steam dispensing

Completely immerse the right or left steam nozzle (6) into the container with the liquid to be heated; turn the steam adjustment knob (7) to start dispensing.

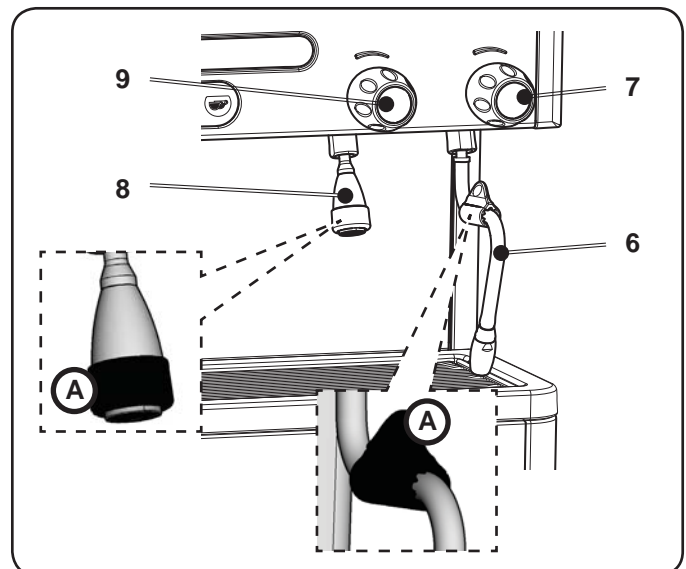
Wait until the beverage has reached the desired temperature. Afterwards, turn the knob (7) clockwise to stop the steam from exiting.



### 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.



### Dispensing hot water

Place a container beneath the hot water tube (8) and turn the hot water dispensing knob (9) counter-clockwise.

When the desired amount is reached, stop the hot water by turning the knob (9) clockwise.



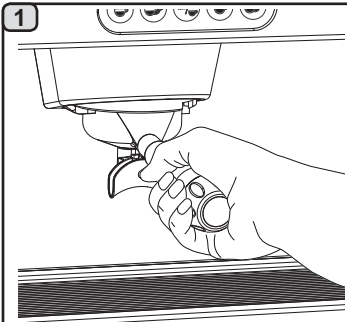
## 14. Cleaning and maintenance



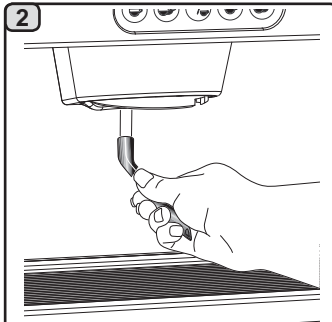
For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could make the materials in contact with food unsuitable.



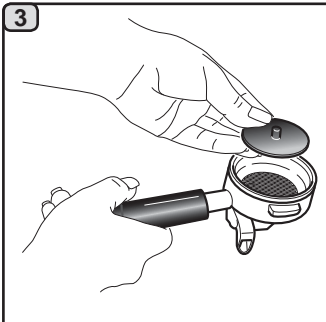
**CLEANING DISPENSING UNIT** - *This operation must be made on all the groups at the end of each working day.*  
Do not remove the filter holder during coffee dispensing.



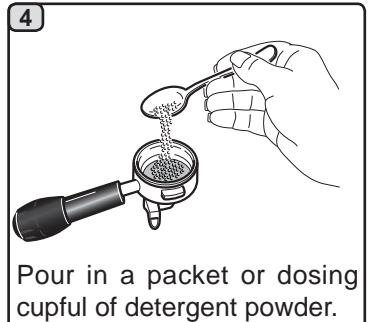
1 Remove the filter holder from the coffee group.



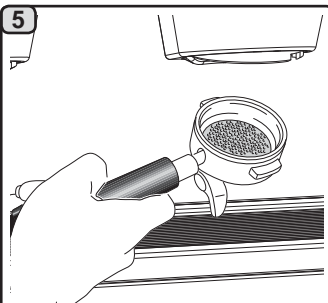
2 Using a brush, clean the cover gasket.



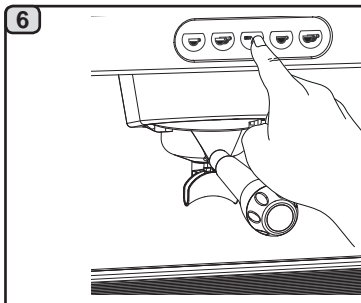
3 Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.



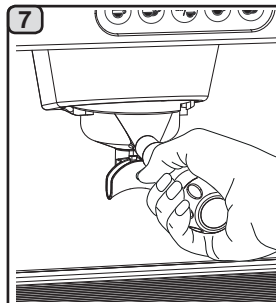
4 Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.



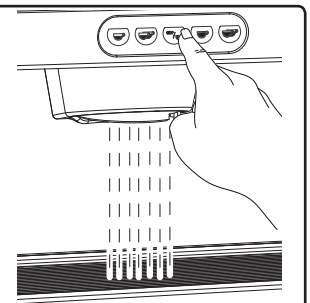
5 Attach the filter-holder to the dispenser unit.



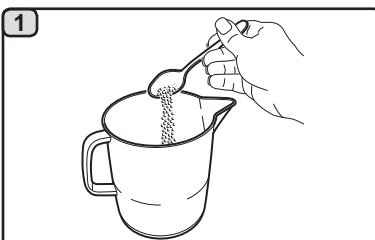
6 Press the stop button and press it again after 10 seconds. Repeat this step 10 times.



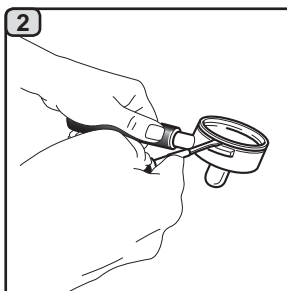
7 Remove the filter holder; Press the stop button and execute the rinse cycle with water for about 30".



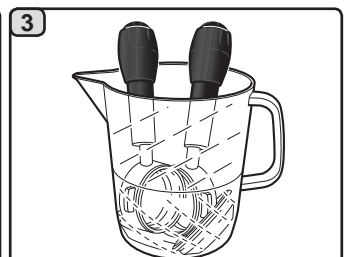
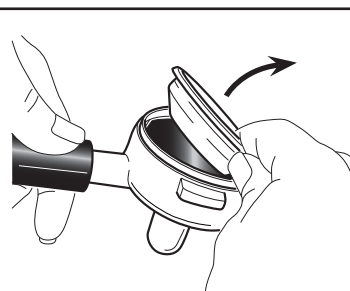
**FILTER-HOLDERS** - *This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day*



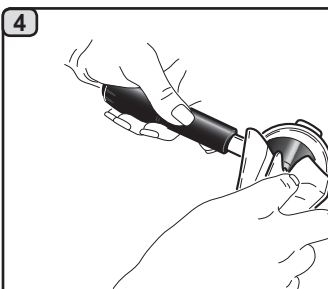
1 Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.



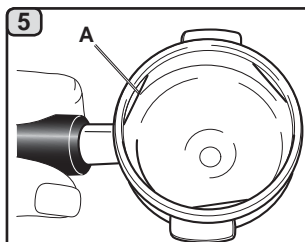
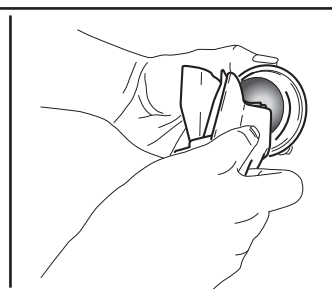
2 Remove the filters from the filter-holders.



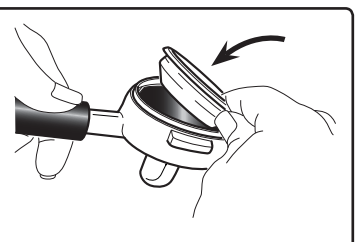
3 Soak the filters and the filter-holders in this solution for about 15 minutes.



4 Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.



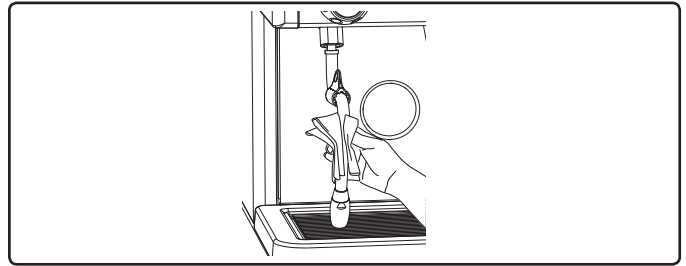
5 Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.



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

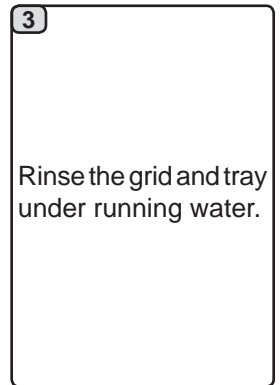
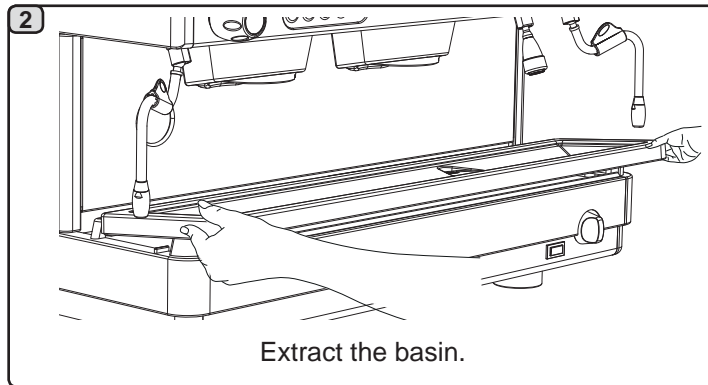
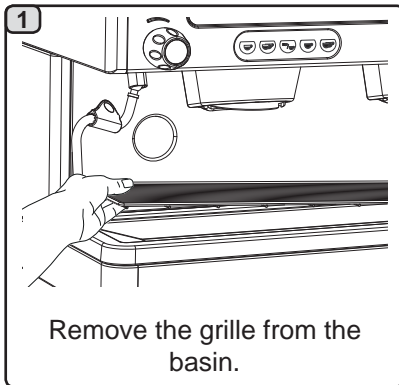
Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.

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



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

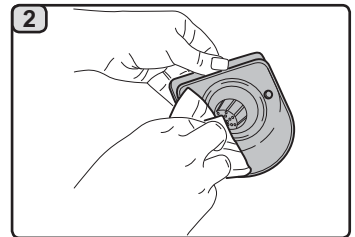
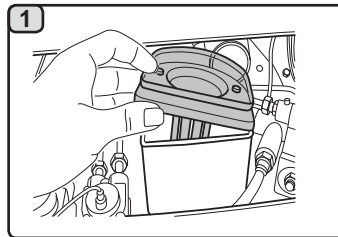
**GRILLE AND DRIP BASIN - This operation must be made at the end of each working day**



**DISCHARGE BASIN**

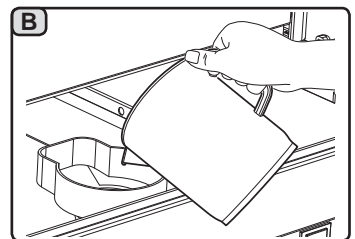
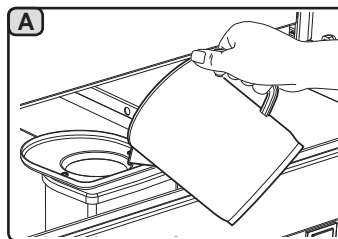
- **This operation must be made every 7 days**

1. After removing the tray, remove the lid to the draining tray.
2. Remove any residues with a sponge and rinse well with cold water.



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

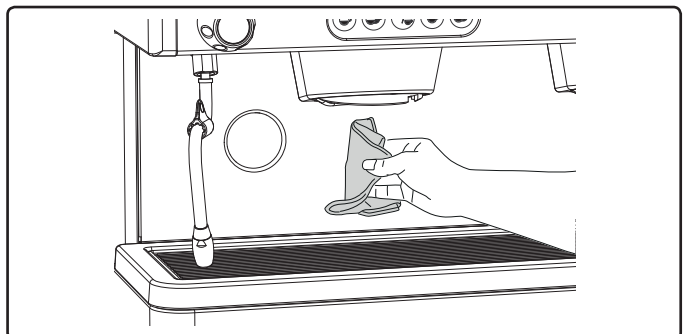
Pour about a liter of hot water into the discharge basin to remove any discharge residues.



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

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

NOTE. Do not spray liquids into the panel slots.



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





Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations pour avoir acheté la votre nouvelle machine à café.

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

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

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

## Index

	Page
<b>1. Prescriptions générales</b>	<b>2</b>
<b>2. Consignes d'installation</b>	<b>3</b>
<b>3. Consignes électriques d'installation</b>	<b>4</b>
<b>4. Consignes hydrauliques d'installation</b>	<b>4</b>
<b>5. Check-up d'installation</b>	<b>5</b>
<b>6. Prescriptions pour l'opérateur</b>	<b>6</b>
<b>7. Attention</b>	<b>7</b>
<b>8. Entretien et réparations</b>	<b>7</b>
<b>9. Mise hors service définitive</b>	<b>8</b>

## UTILISATION

<b>10. Mise en marche quotidienne de la machine</b>	<b>8</b>
<b>11. Chauffe-tasses (la ou c'est prévu)</b>	<b>8</b>
<b>12. Débit du café</b>	<b>9</b>
<b>13. Préparation d'autres boissons chaudes</b>	<b>9</b>
<b>14. Nettoyage</b>	<b>10</b>
<b>15. Anomalies - Avaries</b>	<b>12</b>

**IMAGES** **VII**

**Service Line** **XI**

## 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: niveau de pression acoustique pondérée 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le 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 portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger. Éviter le rejet dans l'environnement, remettre aux installations d'élimination appropriées.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique 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.

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

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

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](#).**

**Les machines sont pré-équipées en usine de câbles d'alimentation dédiés selon le type de connexion nécessaire : triphasée étoile Y (5 fils) ou triphasée triangle Δ (4 fils) ou monophasée (3 fils).**

**IL EST INTERDIT DE MODIFIER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.**

### 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 2](#), 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 3](#).

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 4](#).



## 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 (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

### VAPEUR

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



## 6. Prescriptions pour l'opérateur

### DEMARRAGE ACTIVITE



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

#### Groupes

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

#### Eau Chaude

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

#### Vapeur

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

### AU COURS DE L'ACTIVITE

#### Débit vapeur

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

#### Débit café

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

#### Débit eau chaude

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

#### Nettoyage circuit café

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



## 7. Attention



### **Danger de se brûler.**

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



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

### **CONSEILS GENERAUX**

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

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

#### **Danger de se brûler**

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

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

#### **Plan chauffe-tasses:**

Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des

verres adaptés pour le service de la machine à café.

Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses. La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.



### **INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ**

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

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

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

## 8. Entretien et réparations

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

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



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

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



### **ATTENTION**

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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

### **ATTENTION**

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

### **ATTENTION**

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



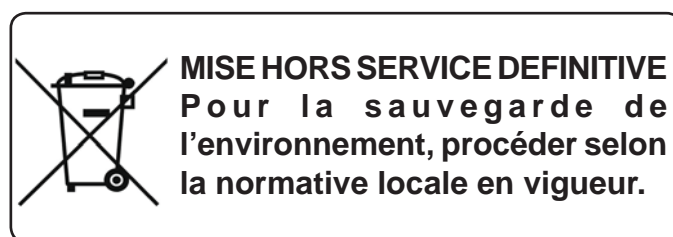
## 9. Mise hors service définitive

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

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.



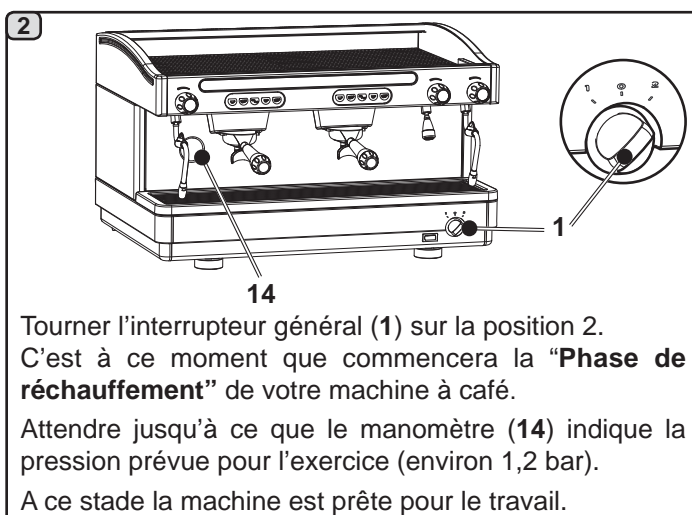
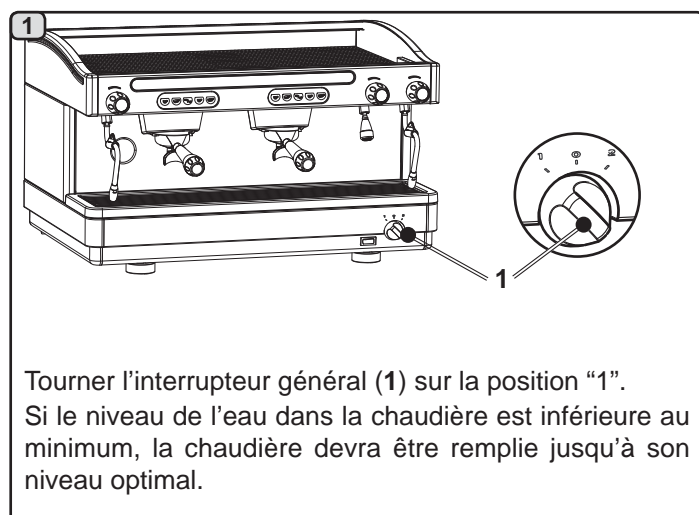
## UTILISATION

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



“Avant de démarrer la machine, rassurer vous que:

- l'interrupteur principal qui alimente le courant électrique soit branché;
- le robinet principal d'alimentation en eau soit ouvert”.



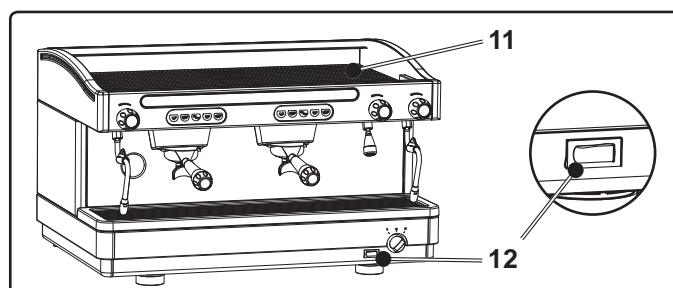
### 11. Chauffe-tasses (la ou c'est prévu)

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 (11) n'est pas admise.

Appuyer sur le bouton (12) et contrôler que le voyant s'allume.





## 12. Débit du café

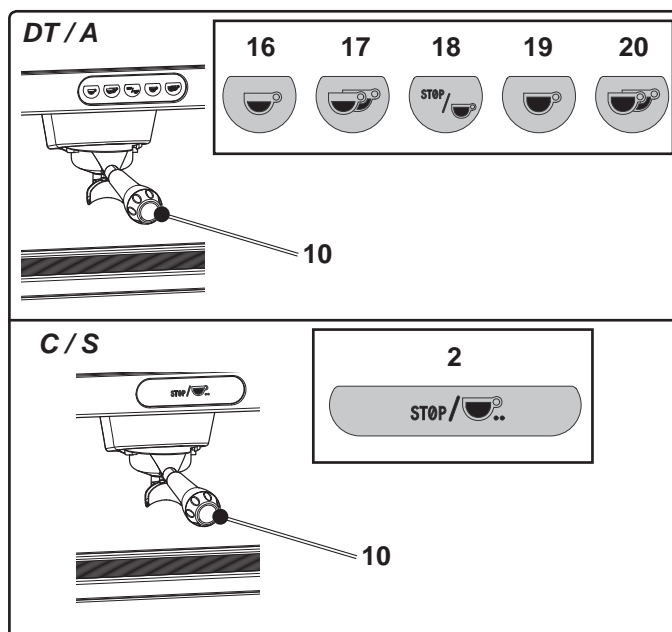
Remettre, en le serrant bien, le porte-filtres (10) au groupe, et placer la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (10).

**Versión DT/A.** Appuyer sur l'interrupteur de débit du café (16, 17, 19, ou 20) correspondant à la dose recherchée et le led correspondant au bouton sélectionné s'allumera et le débit commencera; l'arrêt se fera automatiquement. Appuyer sur la touche (18) pour effectuer des débits continus.

L'érogation, qu'elle soit dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche STOP (18).

**Versión C/S.** Appuyer sur le bouton poussoir débit café (2) et effectuer le débit.

Une fois avoir atteint la dose souhaitée, arrêter le débit en appuyant à nouveau sur le bouton poussoir (2).



Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin du débit de café.

## 13. Préparation d'autres boissons chaudes



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

### Débit de la vapeur

Plonger complètement la lance de vapeur (6) gauche ou droite (à l'endroit prévu) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer; tourner la poignée de réglage de la vapeur (7) pour démarrer le débit.

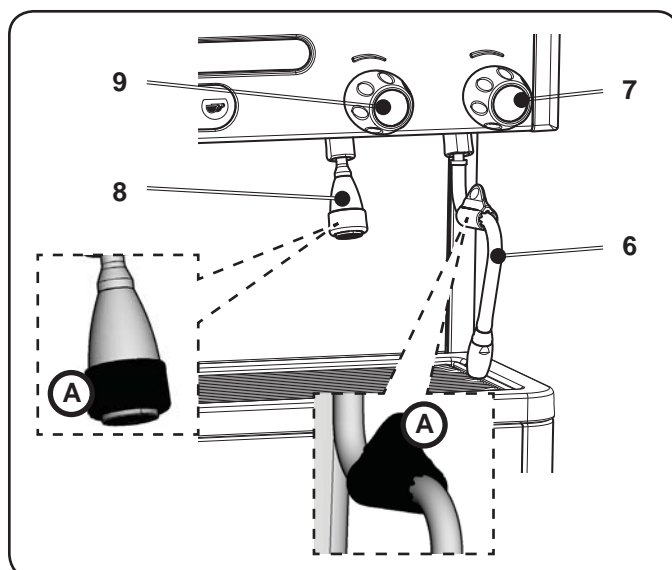
Une fois que vous avez obtenu la quantité de mousse souhaitée et que la température est suffisamment chaude, arrêter le débit de vapeur en tournant la poignée (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



### Nettoyage des lances à vapeur

Au terme de chaque débit de vapeur:

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



### Débit d'eau chaude

Placer un récipient devant le tuyau d'eau chaude (8) et tourner la poignée de débit d'eau chaude la (9) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Une fois que vous avez obtenu la dose souhaitée, arrêter la sortie d'eau chaude en tournant la poignée (9) dans le sens des aiguilles d'une montre.



## 14. Nettoyage



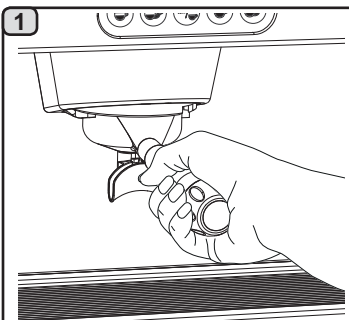
Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP) s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

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

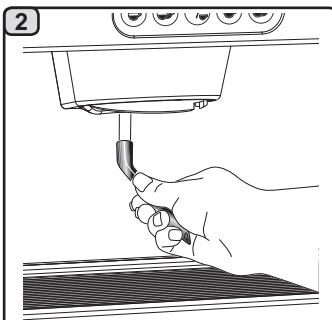


**NETTOYAGE DES GROUPES - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les groupes.**

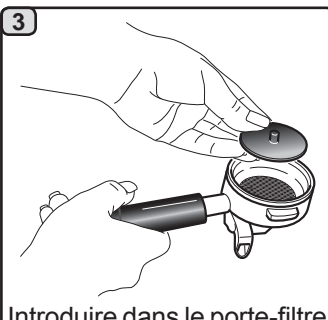
Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.



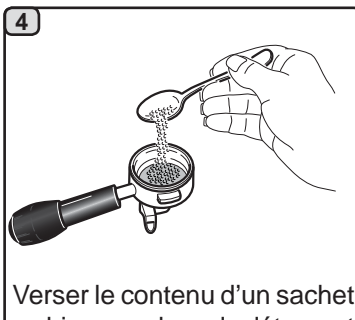
1 Retirer le porte-filtre du groupe de café.



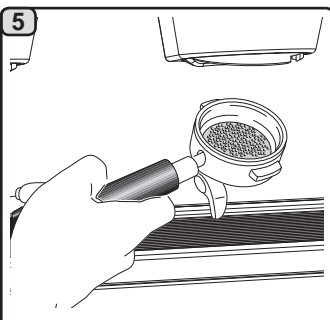
2 Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.



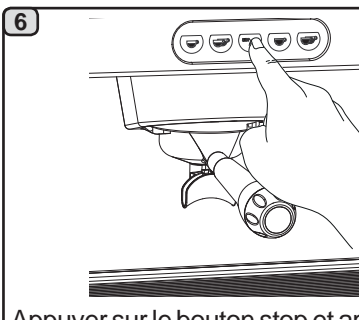
3 Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.



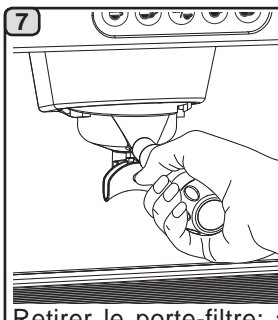
4 Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.



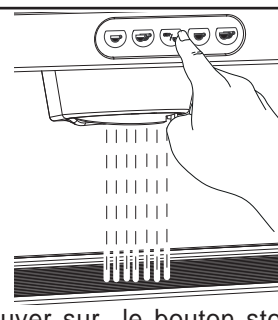
5 Accrocher ainsi le portefiltre au groupe.



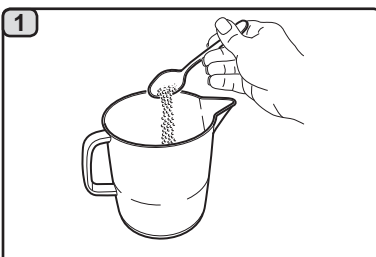
6 Appuyer sur le bouton stop et appuyer à nouveau après 10". Répéter cette opération 10 fois.



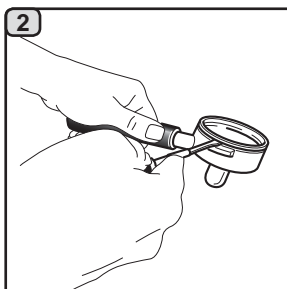
7 Retirer le porte-filtre; appuyer sur le bouton stop et effectuer le rinçage en débitant de l'eau pendant environ 30".



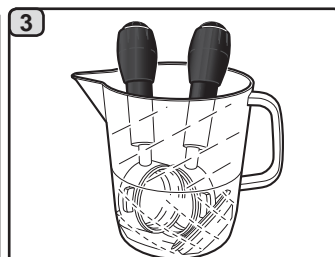
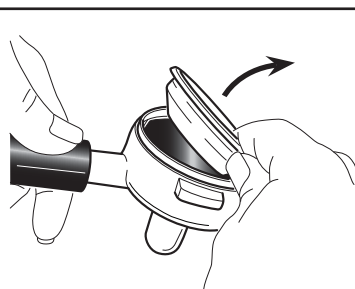
### PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les porte-filtres



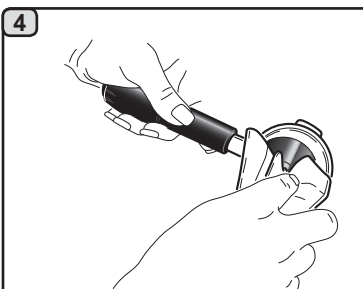
1 Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.



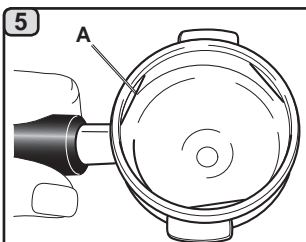
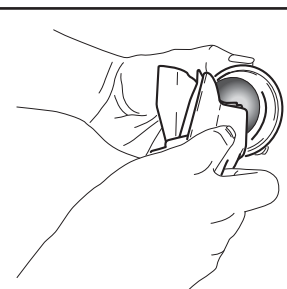
2 Enlever les filtres des porte-filtres.



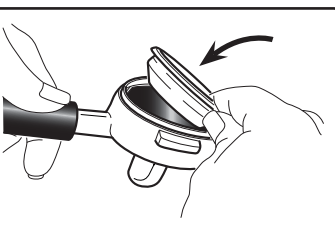
3 Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.



4 Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer dans de l'eau froide en abondance.



5 Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son logis.

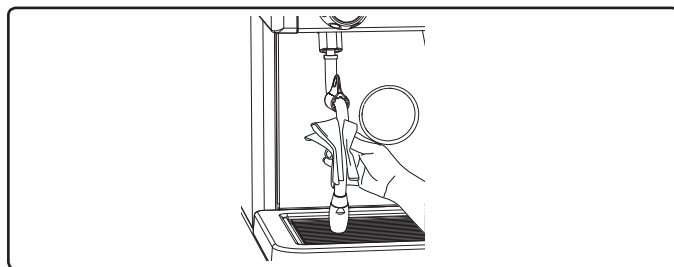


## LANCES À VAPEUR ET EAU CHAUDE - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

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

Pour nettoyer la partie intérieure de la lance à vapeur, procéder de la façon suivante:

orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

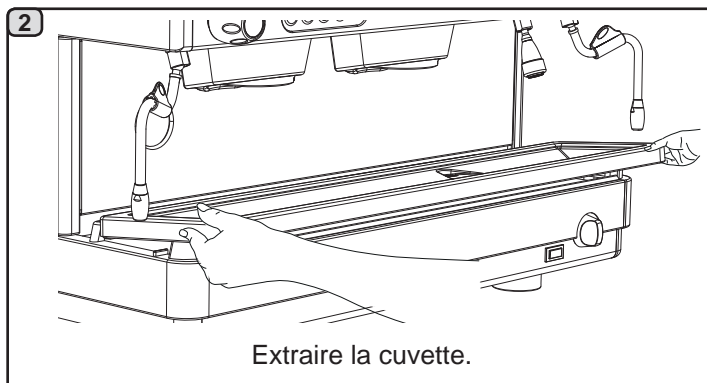


**NOTE:** les opérations décrites ci-contre peuvent également être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt.

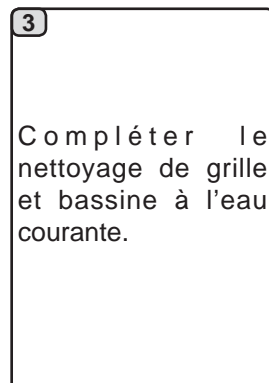
## GRILLES ET CUVETTE DE DÉGOUTTEMENT - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*



Enlever les grilles de la cuvette.



Extraire la cuvette.



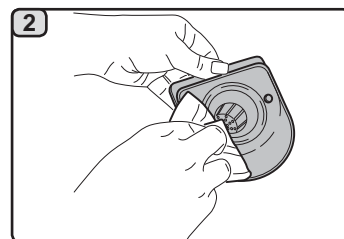
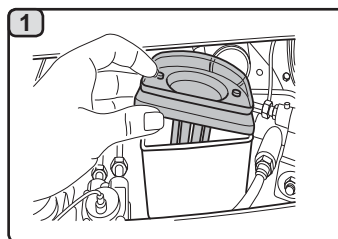
Compléter le nettoyage de grille et bassine à l'eau courante.

Français

## BAC D'ÉCOULEMENT

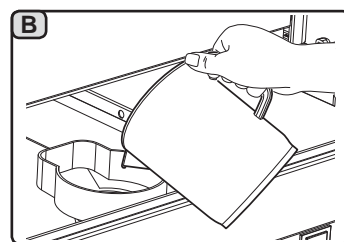
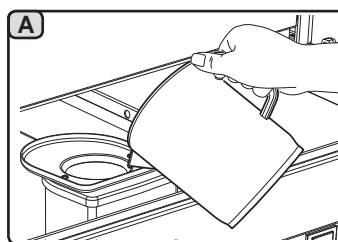
### - *Intervention à effectuer une fois par semaine*

1. Après avoir retiré la cuvette, extraire le couvercle de la cuvette d'écoulement.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer dans de l'eau froide en abondance.



### - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

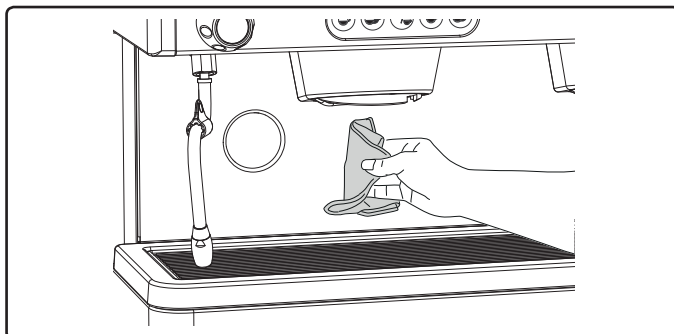
Verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.



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

Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans amoniacque, 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.



## 15. 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 café ne se réchauffe pas.	Position erronée de l'interrupteur général (1).	Tourner le bouton de l'interrupteur général (1) sur la position 2.
Perte du bord du portefiltres (10).	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou la sortie du portefiltres (10) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer.  Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur sont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Kaffeemaschine.

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

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

GRUPPO CIBALI S.p.A.

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1. Allgemeine Vorschriften</b>	<b>2</b>
<b>2. Aufstellung</b>	<b>3</b>
<b>3. Elektrischer Anschluß</b>	<b>4</b>
<b>4. Anschluß der Wasserkreise</b>	<b>4</b>
<b>5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation</b>	<b>5</b>
<b>6. Vorschriften für den Bediener</b>	<b>6</b>
<b>7. Hinweise</b>	<b>7</b>
<b>8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen</b>	<b>7</b>
<b>9. Endgültige Ausserbetriebstellung</b>	<b>8</b>

## GEBRAUCH

<b>10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine</b>	<b>8</b>
<b>11. Tassenwärmers (sofern vorgesehen)</b>	<b>8</b>
<b>12. Kaffeezubereitung</b>	<b>9</b>
<b>13. Zubereitung anderer heissgetränke</b>	<b>9</b>
<b>14. Reinigung</b>	<b>10</b>
<b>15. Anomalien - Störungen</b>	<b>12</b>

**ABBILDUNGEN** **VII**

**Service Line** **XI**

## 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: Schalldruckpegel 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- 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.

Bei ungünstigen Bedingungen der Netzstromversorgung kann ein Abfall der Einschwingungsspannung auftreten.

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

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.**

**Die Maschinen werden im Werk mit Netzkabeln ausgerüstet, die für die angeforderte Verbindungsart geeignet sind: dreiphasig in Sternschaltung Y (5 Drähte), dreiphasig in Dreieckschaltung  $\Delta$  (4 Drähte) oder einphasig (3 Drähte).**

**DIE ÄNDERUNG VON ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSEN IST UNTERSAGT.**

### 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. 2* 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. 3*.

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. 4* 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) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Heißwasser-Ausgabe").

### WASSERDAMPFKREIS

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



## 6. Vorschriften für den Bediener

### INBETRIEBNAHME



**ZU BEACHTEN:** VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.

DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE; IN JEDEM FALLE MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

#### Abgabeeinheiten

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

#### Heisswasserkreis

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

#### Wasserdampfkreis

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

### WÄHREND DES BETRIEBS

#### Dampfabgabe

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

#### Kaffeeabgabe

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

#### Heißwasserabgabe

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

#### Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



## 7. Hinweise



### Verbrennungsgefahr!

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



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

### ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

### Verbrennungsgefahr

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

### Fläche zur Tassenvorwärmung

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

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



### NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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

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

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

Deutsch

## 8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



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

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

**ZU BEACHTEN:** Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

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



## 9. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

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

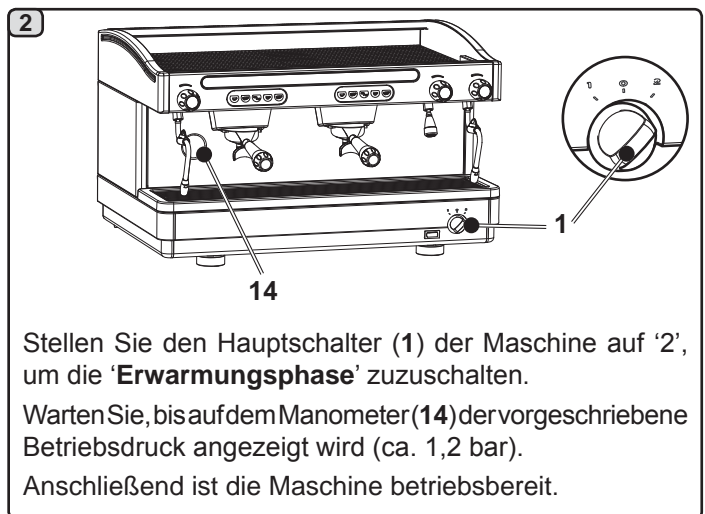
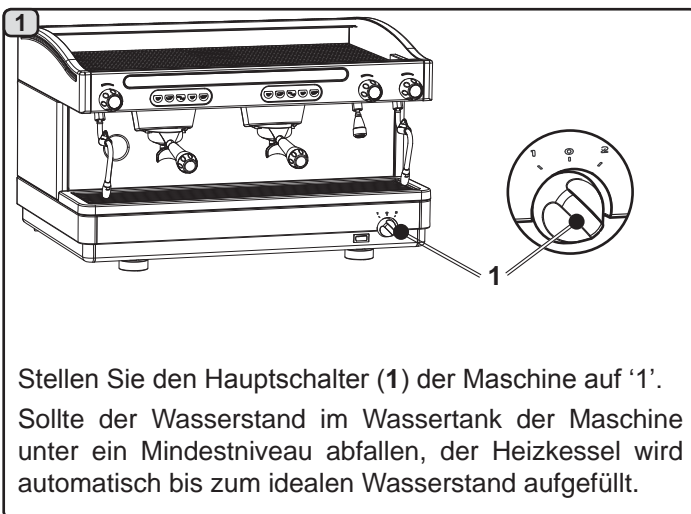


## GEBRAUCH

### 10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine

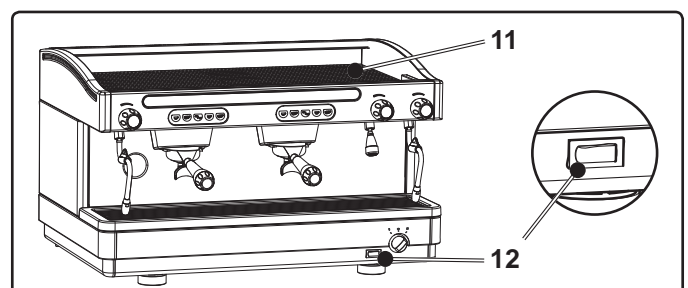


„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, daß der Hauptschalter für den Netzanschluß eingeschaltet ist und das der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“



### 11. Tassenwärmers (sofern vorgesehen)

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 (11) dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden. Den Knopf (12) drücken und dabei das Aufleuchten der Leuchtanzeige kontrollieren.



## 12. Kaffeezubereitung

Befreien Sie den Rand des Filterhalters von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Filterhalter (10) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (10).

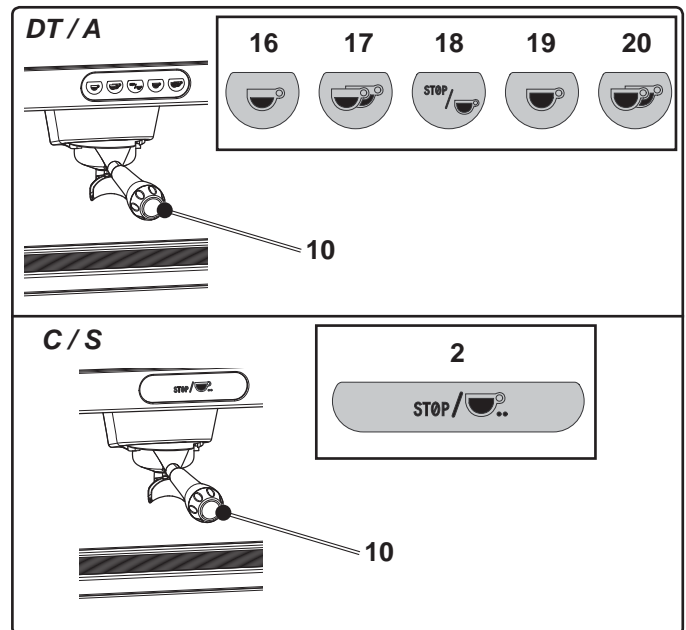
**Machine DT/A.** Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe (16, 17, 19 oder 20) entsprechend der gewünschten Dosis, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet.

Zur Weiterführung der Abgabe dagegen müssen Sie die Taste (18) drücken.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über Betätigung der Taste STOPP (18) unterbrochen werden.

**Machine C/S.** Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe (2), und führen Sie den Abgabezyklus aus.

Sobald die gewünschte Dosis Kaffee abgegeben wurde, müssen Sie den Abgabezyklus unterbrechen, indem Sie erneut die Taste zur Kaffeeabgabe (2) drücken.



**Den Filterhalter nie vor Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe von der Abgabeeinheit abnehmen!**

## 13. Zubereitung anderer heissgetränke



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

### Wasserdampfabgabe

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, die sich in einem geeigneten Gefäß befinden muß, und drehen Sie den Dampfregler (7), um die Ausgabe zu starten.

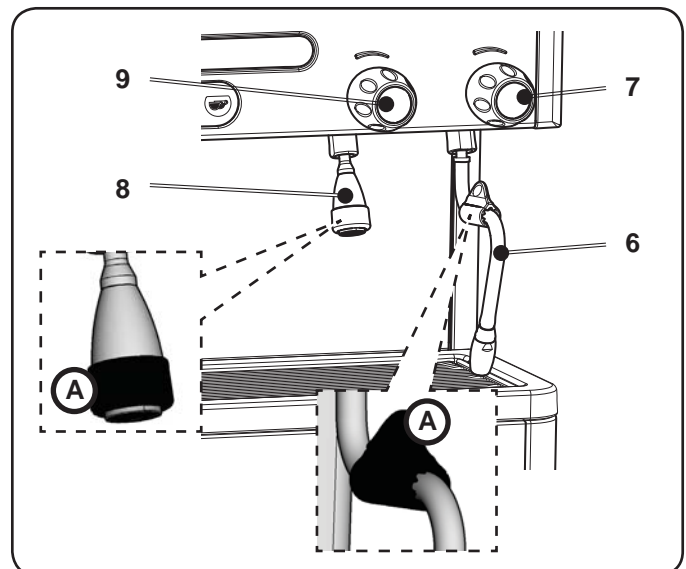
Warten Sie, bis das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, anschließend den Regler (7) im Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu beenden.



### 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.



### Abgabe von heißem Wasser

Stellen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Heißwasserabgabe (8), und drehen Sie den Regler (9) gegen den Uhrzeigersinn.

Sobald die gewünschte Menge Heißwasser abgegeben wurde, zur Beendigung der Abgabe den Regler (9) im Uhrzeigersinn drehen.



## 14. Reinigung



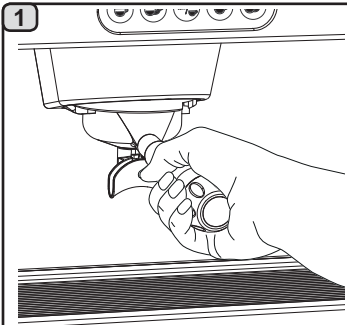
Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des **Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP)** an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

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

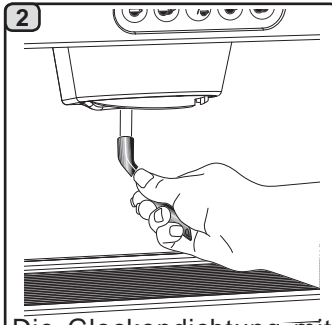


**REINIGUNG DER GRUPPEN - Am Ende des Arbeitstages muß für alle Abgabeeinheiten folgender Vorgang ausgeführt werden.**

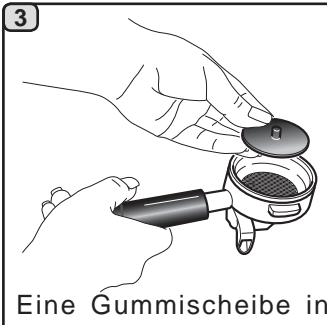
**Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!.**



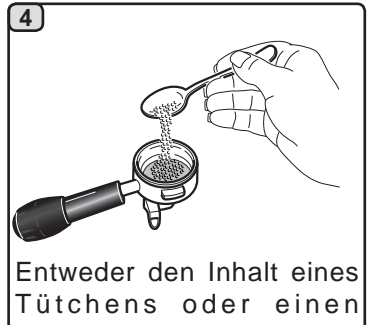
1 Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.



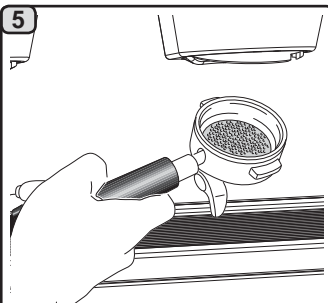
2 Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.



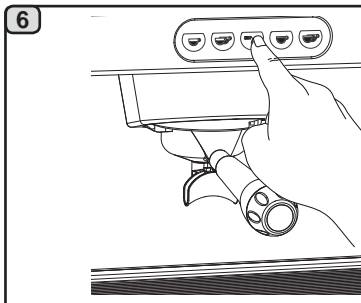
3 Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.



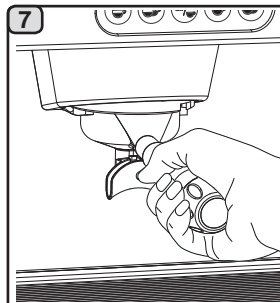
4 Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.



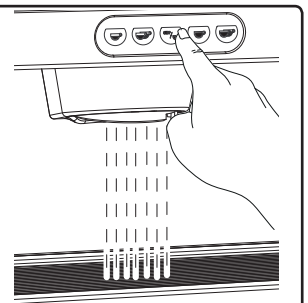
5 Den Filterhalter wieder in die Abgabeeinheit einsetzen.



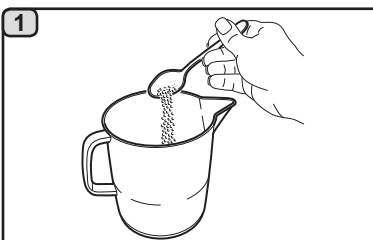
6 Die Stopptaste drücken und nach 10" erneut drücken. Diesen Vorgang 10 mal wiederholen.



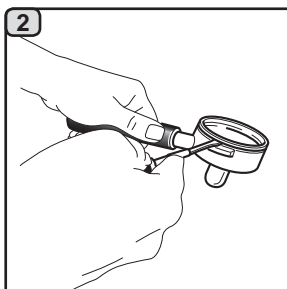
7 Den Filterhalter abnehmen; die Stopptaste drücken und für die Dauer von ca. 30" die Spülung mit Wasser ausführen.



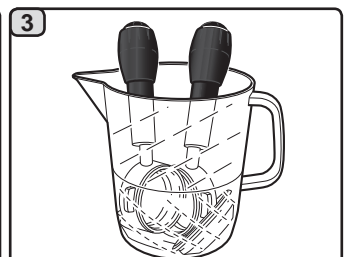
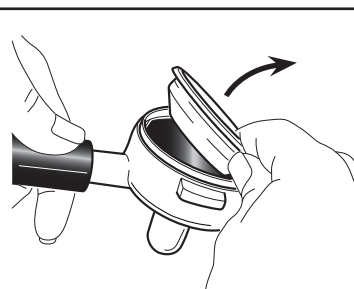
### FILTERHALTER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages, bezogen auf alle Filterhalter



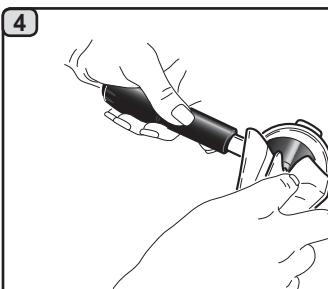
1 Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.



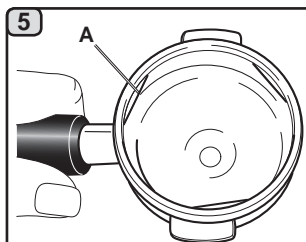
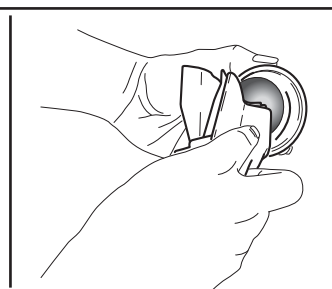
2 Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.



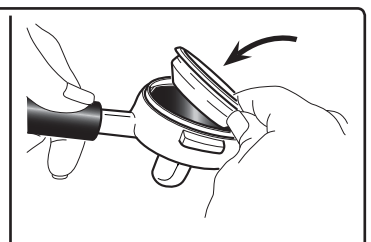
3 Filter und Filterhalter wenigstens 15 Minuten lang in die Lösung legen.



4 Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und mit kaltem Wasser gut ausspülen.



5 Die Filter wieder so in die Filterhalter einsetzen, daß die Feder (A) zur Filterblockierung in ihren Sitz einschnappt.

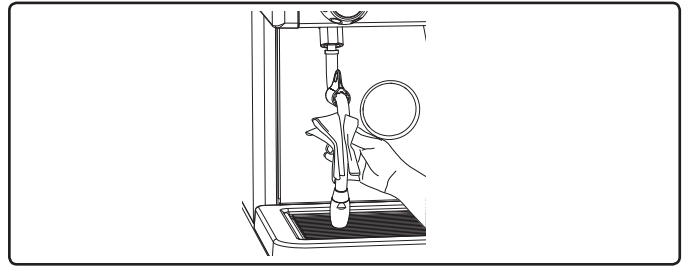


## STRAHLER WASSERDAMPF UND HEISSWASSER - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages*

Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.

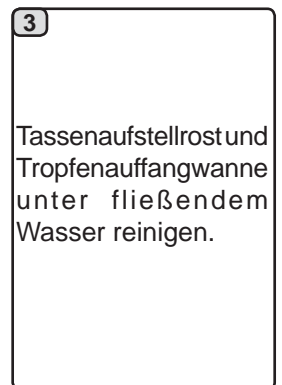
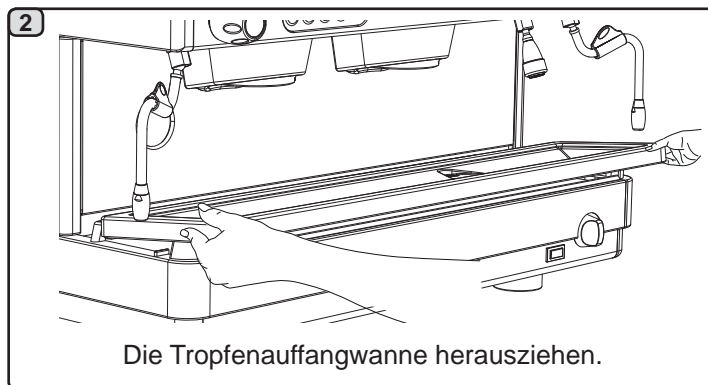
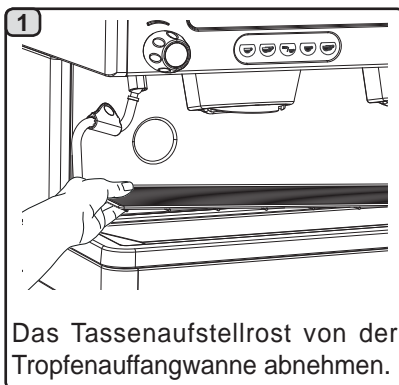
Gehen Sie zur Innenreinigung der Dampfabgabesträhler wie folgt vor:

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



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

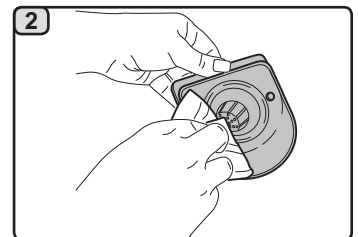
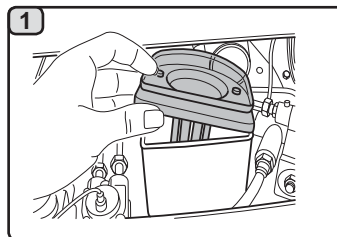
## ROSTE UND TROPFSCHALE - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages*



## ENTLADEKASSETTE

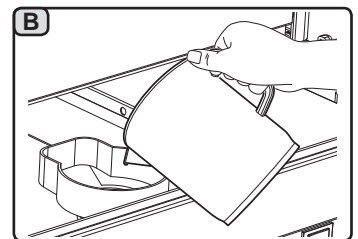
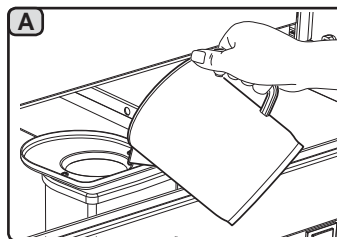
### - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Woche*

1. Nach Abnahme der Tropfenauffangwanne die Abdeckung der Ablaufwanne abziehen.
2. Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und mit kaltem Wasser gut ausspülen.



### - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages*

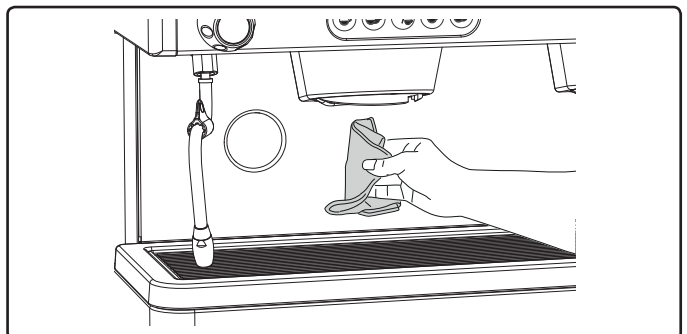
Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaufwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



## GEHÄUSE - *Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages*

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

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



## 15. 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 Filterhalters (10).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterausschluß (10) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterausschluß. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaßschacht verstopft. Loch in Abfallbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserezuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserezuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur





Estimada Señora, estimado señor,

Le felicitamos por la elección de su nueva máquina.

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
<b>1. Indicaciones generales</b>	<b>2</b>
<b>2. Instrucciones para la instalación</b>	<b>3</b>
<b>3. Instrucciones para la instalación eléctrica</b>	<b>4</b>
<b>4. Instrucciones para la instalación hidráulica</b>	<b>4</b>
<b>5. Control de la instalación</b>	<b>5</b>
<b>6. Indicaciones para el operador</b>	<b>6</b>
<b>7. Advertencias</b>	<b>7</b>
<b>8. Mantenimiento y reparaciones</b>	<b>7</b>
<b>9. Interrupción definitiva del servicio</b>	<b>8</b>

## USO

<b>10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina</b>	<b>8</b>
<b>11. Calientatazas (donde está previsto)</b>	<b>8</b>
<b>12. Erogacion del café</b>	<b>9</b>
<b>13. Preparación de otras bebidas calientes</b>	<b>9</b>
<b>14. Limpieza</b>	<b>10</b>
<b>15. Anomalías - Averías</b>	<b>12</b>
<b>IMÁGENES</b>	<b>VII</b>
<b>Service Line</b>	<b>XII</b>

## 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: nivel de presión acústica ponderada 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- 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.

Bajo condiciones de alimentaciones desfavorables, el aparato puede causar caídas de tensión transitorias.

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.



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

**Las máquinas están predispuestas de fábrica con cables de alimentación dedicados, según el tipo de conexión solicitado: trifásico y estrella Y (5 hilos) o trifásico a triángulo Δ (4 hilos) o bien monofásico (3 hilos).**

**NO ESTÁ PERMITIDO EFECTUAR CAMBIOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.**

### 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 2, 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 3.

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

**IMPORTANTE:** el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el capítulo imágenes figura 4.



## 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 (véase el manual de uso, capítulo "Erogación agua caliente").

### VAPOR

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



## 6. Indicaciones para el operador

### INICIO DEL TRABAJO



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

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

#### Grupos

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

#### Agua Caliente

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

#### Vapor

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

### DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

#### Suministro vapor

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

#### Suministro café

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

#### Suministro agua caliente

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

#### Limpieza del circuito café

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



## 7. Advertencias



### Peligro de quemaduras

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



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

### GENERALES

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

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

### Peligro de quemaduras

No poner las manos o bien partes del cuerpo cerca de los grupos de erogación del café, o bien de las lanzas de erogación del vapor o del agua caliente.

Tener cuidado de que la máquina no sea accionada por los niños o bien por personas no preparadas para el manejo de la misma.

### Superficie caliente-tazas

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

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



### INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

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

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

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

## 8. Mantenimiento y reparaciones

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

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



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

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



### ATENCIÓN

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

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

### ATENCIÓN

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

### ATENCIÓN

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



## 9. Interrupción definitiva del servicio

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

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

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

La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.

La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.



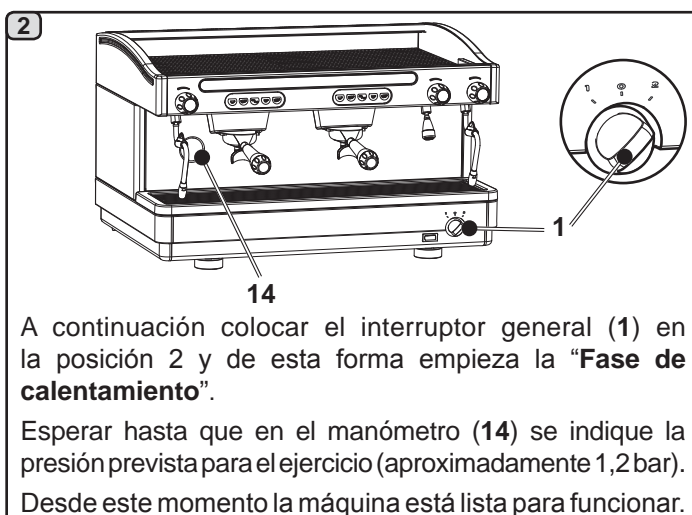
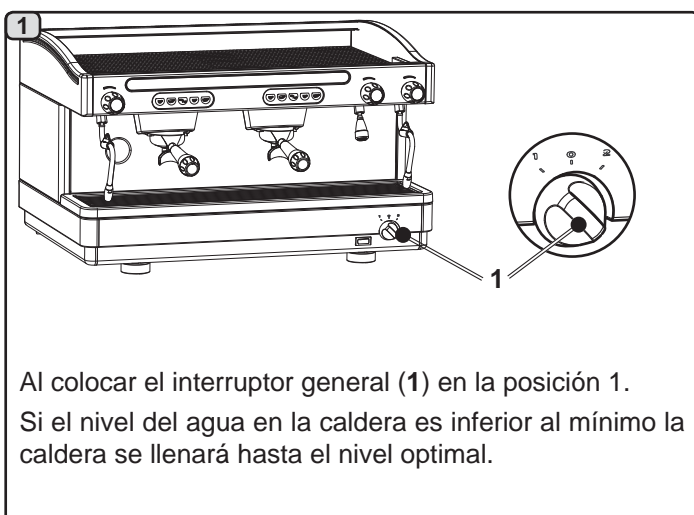
## USO

### 10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina



"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:

- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".



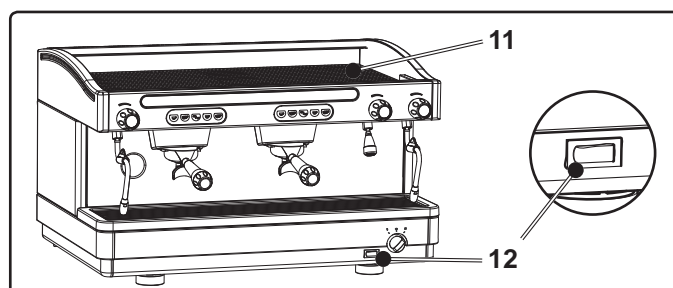
### 11. Calientatazas (donde está previsto)

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 (11).

Apretar el botón (12) controlando que se encienda la luz.





## 12. Erogacion del café

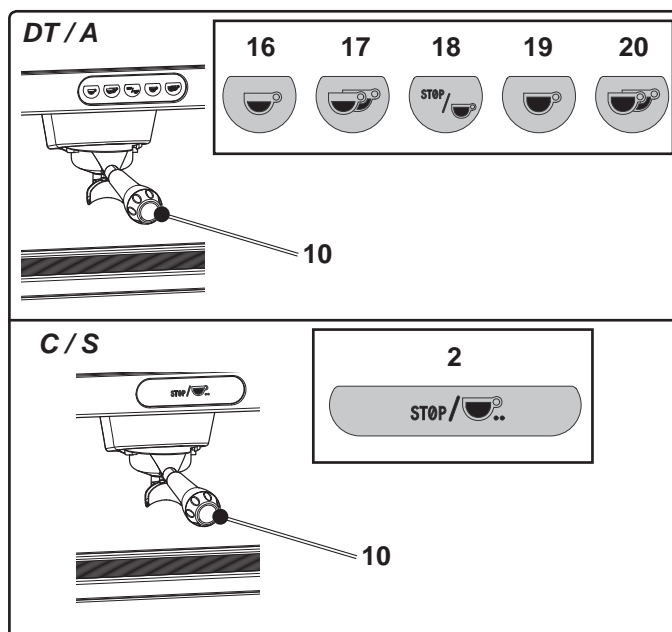
Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (10) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (10).

**Versión DT/A.** Al apretar el botón para la erogación del café (16, 17, 19 ó 20) correspondiente a la dosis deseada, se enciende el indicador luminoso correspondiente al botón seleccionado y de esta forma empieza la erogación; la parada se realizará automáticamente.

Apretar el botón (18) para efectuar erogaciones continuas. La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón STOP (18).

**Versión C/S.** Pulse el botón de erogación café (2) y efectúe la erogación.

Cuando se alcance la dosis deseada, interrumpa la erogación pulsando otra vez el botón (2).



El portafiltro no se tiene que desenganchar antes de que termine la erogación de café.

## 13. Preparación de otras bebidas calientes



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

### Erogación vapor

Introducir completamente el tubo vapor (6) derecha o izquierda en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar; girar el mando de regulación del vapor (7) para que empiece la erogación.

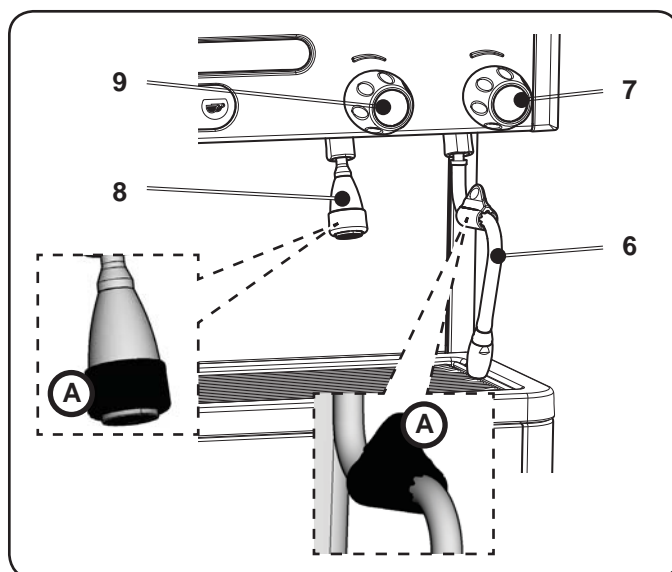
Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada y luego girar en el sentido de las agujas del reloj el mando (7) para interrumpir la salida de vapor.



### 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.



### Erogación agua caliente

Colocar un recipiente en correspondencia del tubo de agua caliente (8) y girar el mando de erogación del agua caliente (9) en sentido contrario a las agujas del reloj.

Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpir la salida de agua caliente girando el mando (9) en el sentido de las agujas del reloj.



## 14. Limpieza



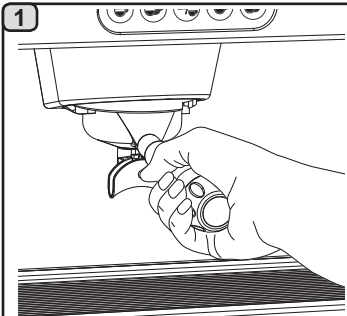
Para la correcta aplicación del **sistema de seguridad alimentaria (HACCP)** hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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.

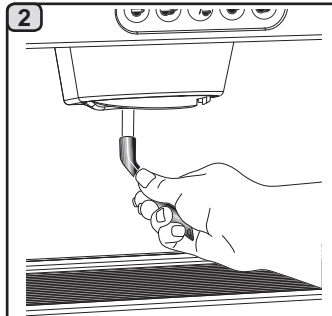


**LIMPIEZA DE LOS GRUPOS - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos.**

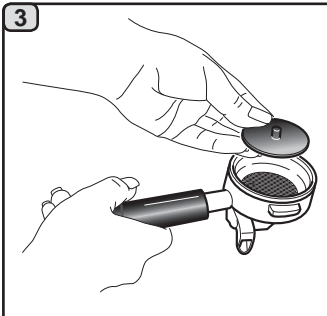
No quite el portafiltro durante la erogación.



1 Quitar el portafiltro del grupo café.



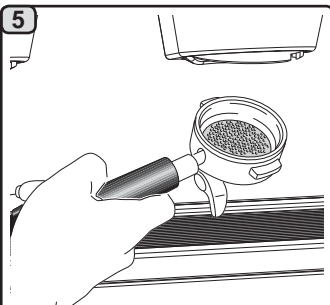
2 Limpiar la guarnición campana con el cepillo.



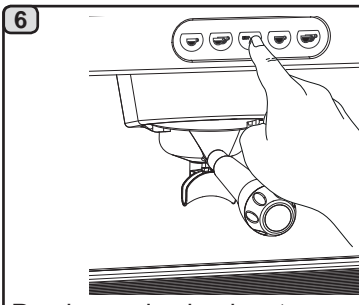
3 Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.



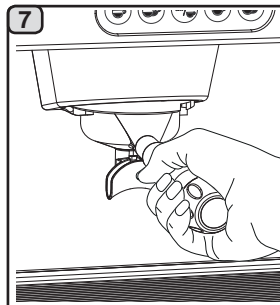
4 Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.



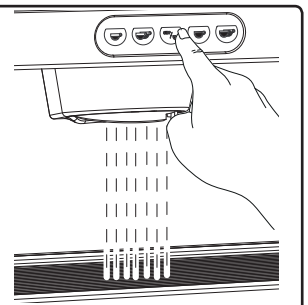
5 Enganchar el portafiltro al grupo.



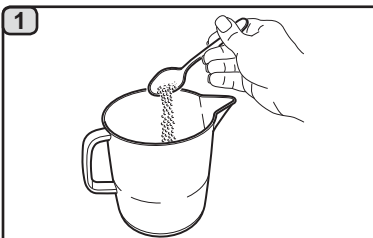
6 Presionar el pulsador stop y volverlo a presionar otra vez después de 10". Repetir esta operación 10 veces.



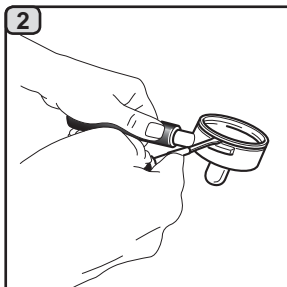
7 Desmontar el portafiltro; presionar el pulsador stop y efectuar el aclarado erogando agua durante unos 30".



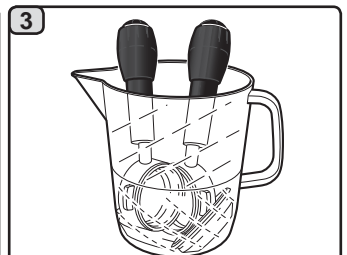
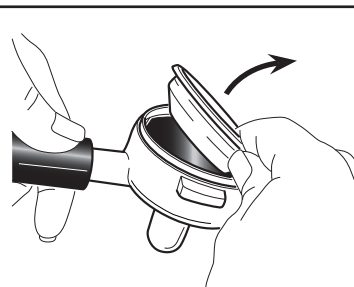
**PORTAFILTROS - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros**



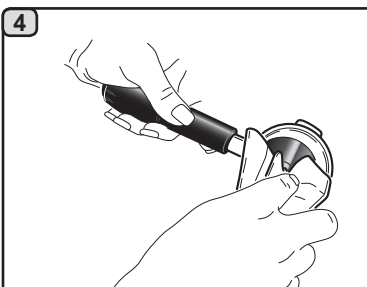
1 En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.



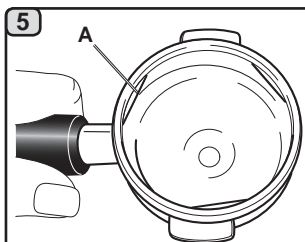
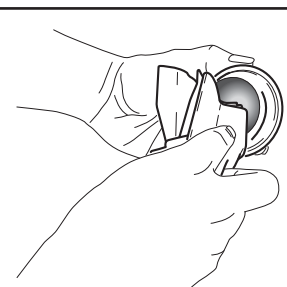
2 Sacar los filtros del portafiltros.



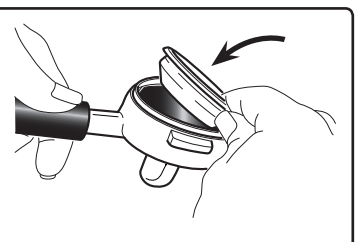
3 Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante 15 minutos.



4 Eliminar con una esponja los eventuales residuos y aclarar en abundante agua fría.



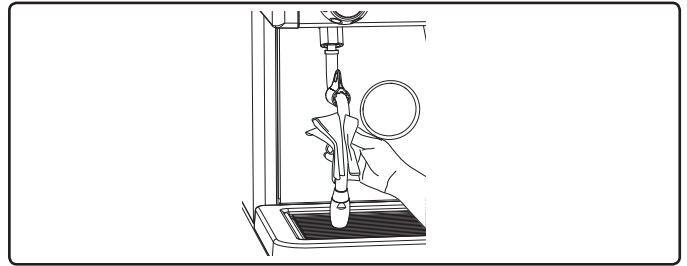
5 Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación (A) del filtro esté en su sede.



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

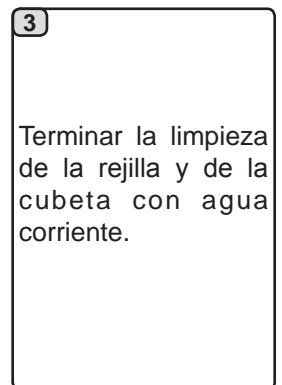
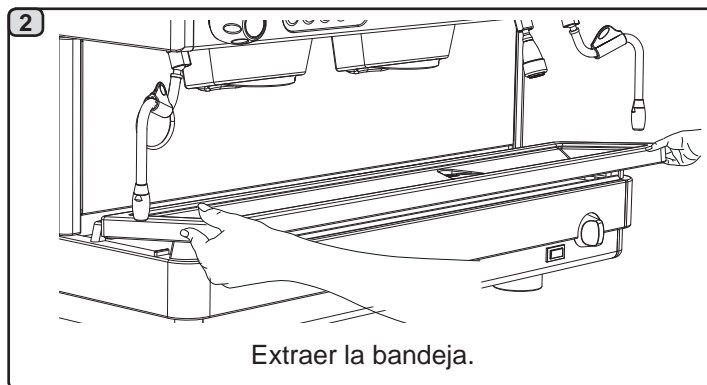
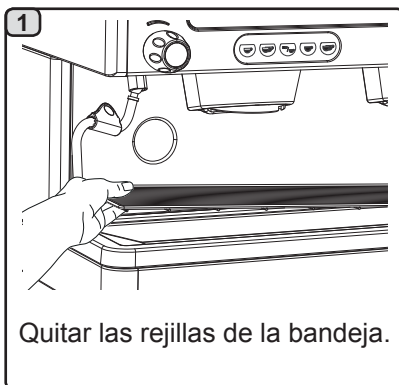
Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

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



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

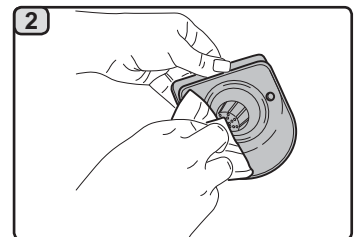
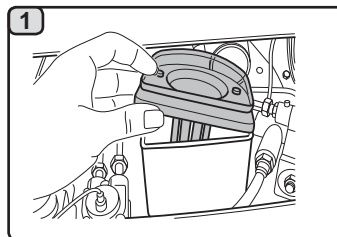
## REJILLAS Y BANDEJAS DE GOTEO - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo*



## CUBETA DE DESCARGA

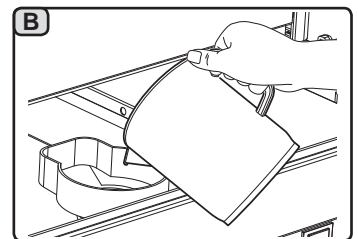
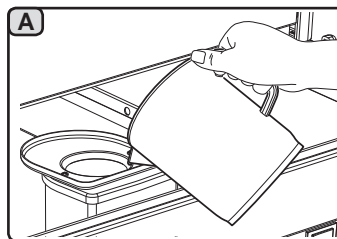
### - *Intervención que hay que efectuar cada 7 días*

1. Después de haber desmontado la cubeta, quitar la tapadera de la cubeta de descarga.
2. Eliminar con una esponja eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.



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

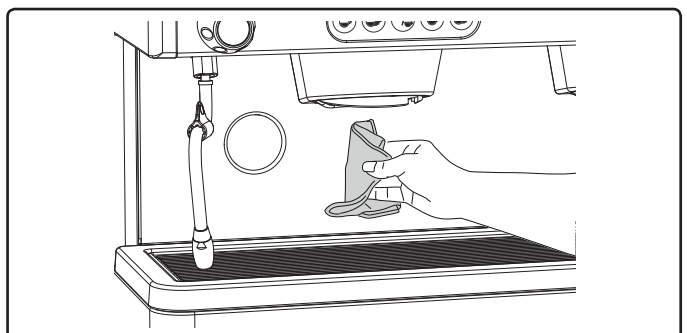
Verter un jarro de agua caliente en la cubeta para remover eventuales incrustaciones en la descarga.



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

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

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



## 15. 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 (10).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (10) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
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.



Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido sua nova máquina para café.

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 CIBALI S.p.A.

## Índice

	Página
<b>1. Prescrições gerais</b>	<b>2</b>
<b>2. Prescrições para a instalação</b>	<b>3</b>
<b>3. Prescrições eléctricas para a instalação</b>	<b>4</b>
<b>4. Prescrições hidráulicas de instalação</b>	<b>4</b>
<b>5. Check-up de instalação</b>	<b>5</b>
<b>6. Prescrições para o operador</b>	<b>6</b>
<b>7. Advertências</b>	<b>7</b>
<b>8. Manutenção e reparações</b>	<b>7</b>
<b>9. Colocação fora de serviço definitiva</b>	<b>8</b>

## USO

<b>10. Colocação em funcionamento diária da máquina</b>	<b>8</b>
<b>11. Aquecedor de chávenas (onde previsto)</b>	<b>8</b>
<b>12. Saída do café</b>	<b>9</b>
<b>13. Preparação de outras bebidas quentes</b>	<b>9</b>
<b>14. Operações de limpeza</b>	<b>10</b>
<b>15. Anomalias - Avarias</b>	<b>12</b>

**IMAGENS** **VII**

**Service Line** **XII**

## 1. Prescrições gerais



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

**Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.**

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.  
As crianças não devem brincar com o aparelho.  
A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Ruído: nível de pressão acústica ponderada 80 dB(A) (+/- 2.5dB).
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho



## 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, poliestirol expando, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo. Não devem ser jogados no ambiente, mas entregues aos centros de eliminação específicos.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondam aos da rede de distribuição eléctrica 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 as 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.

Perante condições de alimentação desfavoráveis, o aparelho pode causar quedas de tensão transitórias.

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

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.**

**As máquinas são preparadas na fábrica com cabos de alimentação específicos, de acordo com o tipo de conexão requerida: trifásico em estrela Y (5 fios), trifásico em triângulo Δ (4 fios) ou monofásico (3 fios).**

**NÃO É PERMITIDO EFETUAR ALTERAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA.**

### 4. Prescrições hidráulicas de instalação

#### REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

#### PRESCRIÇÕES

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

#### CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no capítulo imagens figura 2, 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 3.

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

**IMPORTANTE:** o tubo de descarga, nas curvas, NÃO ter um desvio conforme indicato no capítulo imagens figura 4.





## 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 (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

### VAPOR

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



## 6. Prescrições para o operador

### INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

#### Grupos

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

#### Água Quente

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

#### Vapor

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

### DURANTE A ACTIVIDADE

#### Distribuição do vapor

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

#### Distribuição do café

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

#### Distribuição da água quente

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

#### Limpeza do circuito do café

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



## 7. Advertências



### Perigo de queimaduras

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



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

### ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

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

### Perigo de queimaduras

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

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

### Tabuleiro aquecedor de chávenas

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

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



### INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

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

**o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações**

- **desligar a ficha da tomada de corrente ou remover o interruptor principal;**
- **fechar a torneira de alimentação hídrica.**

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

## 8. Manutenção e reparações

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

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão eléctrico, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.



**Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:**

- **seguir todas as instruções do construtor;**
- **mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e seguidamente cada ano).**



### ATENÇÃO

Uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

### ATENÇÃO

Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

### ATENÇÃO

Depois das operações de manutenção proceder aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.



## 9. Colocação fora de serviço definitiva

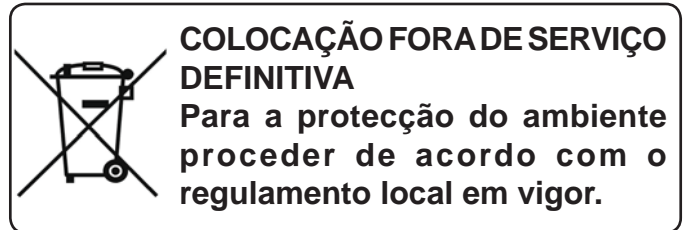
Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

Os equipamentos eléctricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.

A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.

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



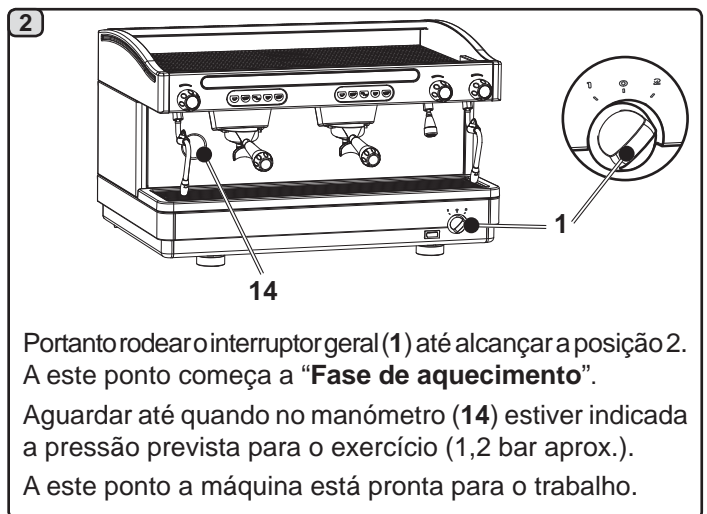
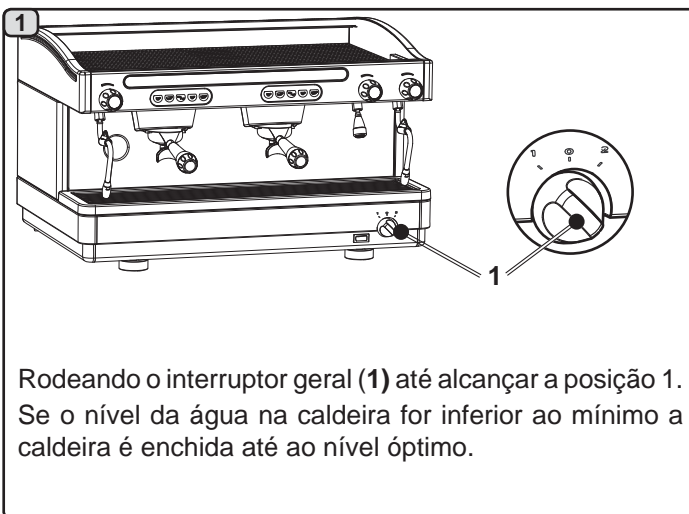
## USO

### 10. Colocação em funcionamento diária da máquina



“Antes de pôr a máquina em função certificar-se que:

- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberto”.



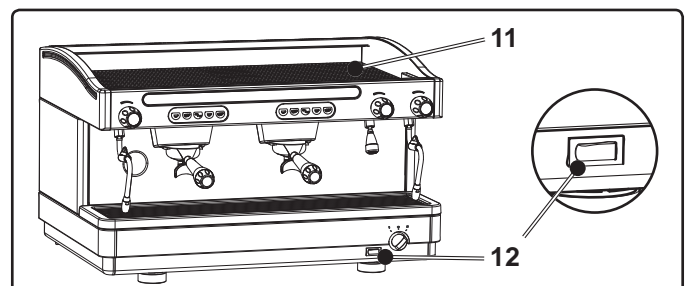
### 11. Aquecedor de chávenas (onde previsto)

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.

Não é permitida a colocação de outros objectos em cima da tabuleiro (11).

Para activar o aquecimento, carregar no interruptor (12) verificando que o indicador correspondente acenda.



## 12. Saída do café

Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (10) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (10).

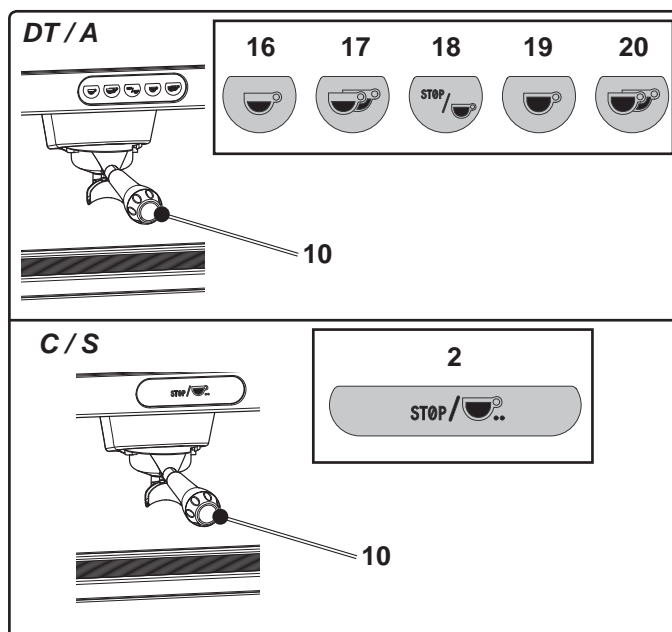
**Verção DT / A.** Carregar no botão de distribuição do café (16, 17, 19 ou 20) correspondente à dose desejada, acender-se-á o led em correspondência da tecla seleccionada e terá início a distribuição; a paragem dar-se-á de modo automático.

Carregar no botão (18) para proceder a distribuições contínuas.

A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão STOP (18).

**Verção C / S.** Carregar no botão de distribuição do café (2) e proceder à distribuição.

Uma vez alcançada a dose desejada, parar a distribuição carregando novamente no botão (2).



O porta-filtro não deve ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado.

## 13. Preparação de outras bebidas quentes



**Perigo de queimaduras!** Utilizar os dispositivos isolantes específicos (A) para movimentar as lanças da água e do vapor.

### Erogação do vapor

Mergulhar completamente a lança do vapor (6) direita ou esquerda no recipiente contendo a bebida a aquecer; rodar o manípulo de regulação do vapor (7) para dar início à distribuição.

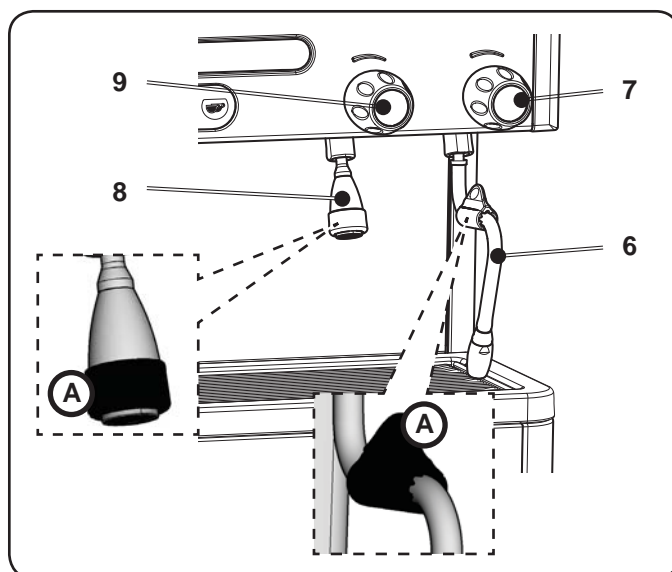
Aguardar que a bebida tenha atingido a temperatura desejada e, em seguida, rodear em sentido dos ponteiros do relógio o manípulo (7) para parar a saída de vapor.



### 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.



### Erogação de água quente

Posicionar um recipiente em correspondência do tubo da água quente (8) e rodar o manípulo de distribuição da água quente (9) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Uma vez alcançada a dose desejada, parar a saída de água quente, rodeando o manípulo (9) em sentido dos ponteiros do relógio.



## 14. Operações de limpeza

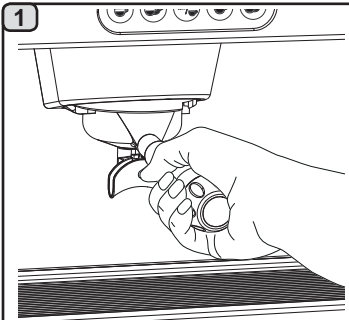


Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

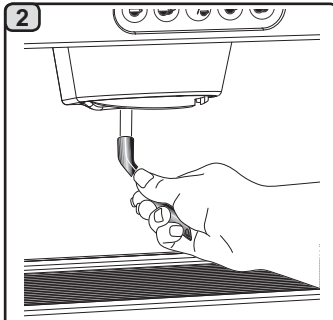
As lavagens devem ser efectuadas utilizando os produtos originais "Service Line", ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a compatibilidade dos materiais em contacto com os alimentos.



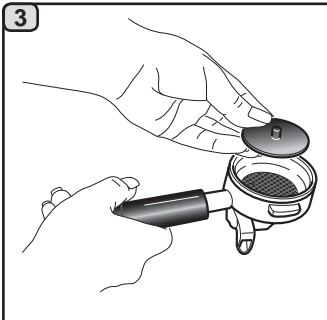
**LIMPIEZA DOS GRUPOS** - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os grupos.*  
Não remover o porta-filtro durante a distribuição.



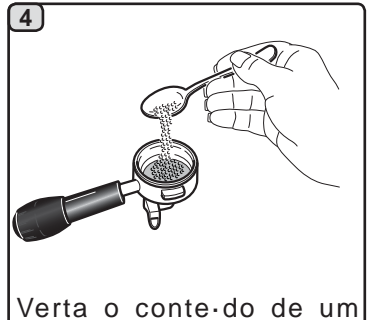
1 Remover o porta filtro do grupo café.



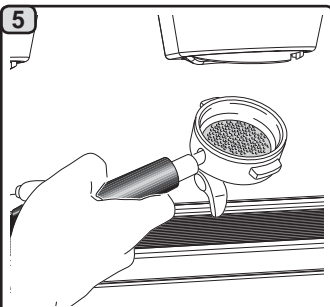
2 Limpe a junta de sino com a escovinha.



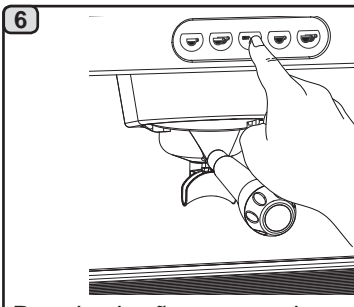
3 Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.



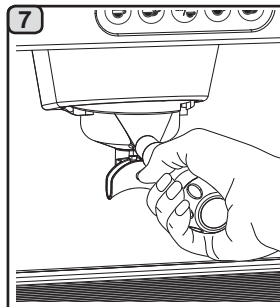
4 Verta o conteúdo de um envelope ou um medidor de pó detergente.



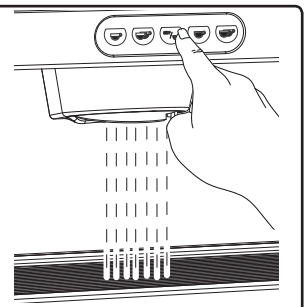
5 Engate o porta-filtro no grupo.



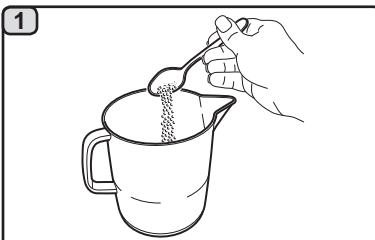
6 Premir o botão stop e voltar a premir novamente depois de 10". Repetir esta operação 10 vezes.



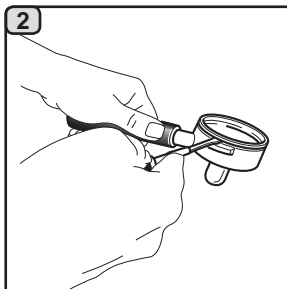
7 Retirar o porta-filtro; premir o botão stop e proceder à passagem por água distribuindo água por cerca de 30".



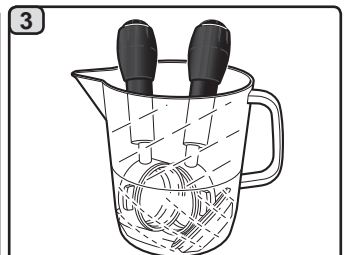
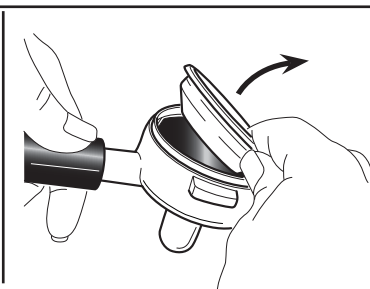
### PORTA-FILTROS - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros*



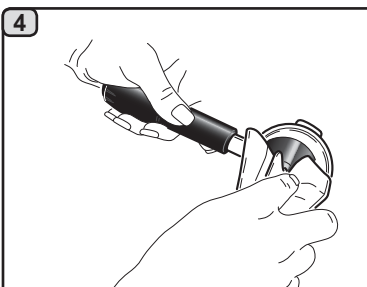
1 Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.



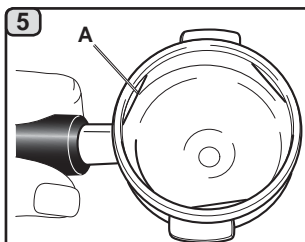
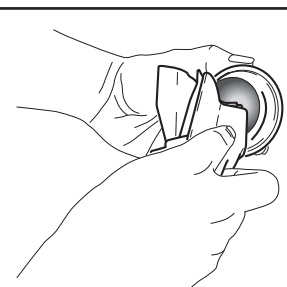
2 Retire os filtros dos porta-filtros.



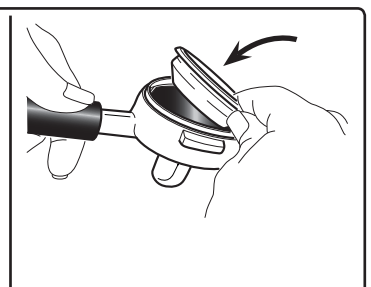
3 Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução por pelo menos 15 minutos.



4 Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.



5 Remontar os filtros no porta-filtro, verificando que a mola de fixação (A) do filtro se encontre no seu alojamento.

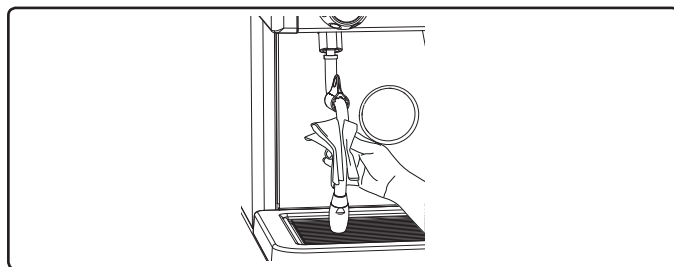


## LANÇAS DE VAPOR E ÁGUA QUENTE - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.

Para limpar a parte interna das lanchas de vapor actuar da seguinte maneira:

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

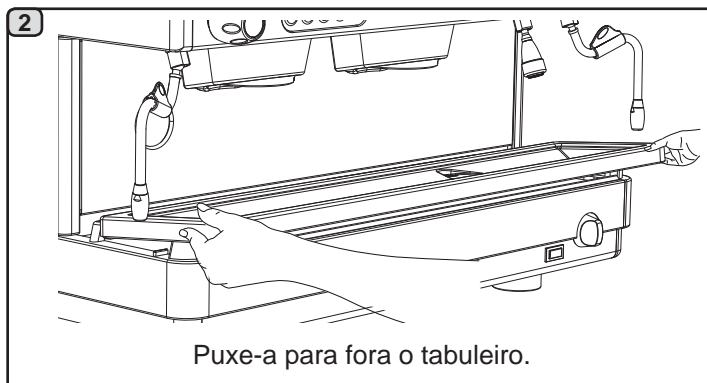


**NOTA:** as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

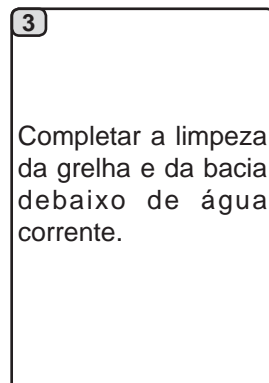
## GRELHA E TABULEIRO DE GOTEJO - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*



Retire a grelha do tabuleiro.



Puxe-a para fora o tabuleiro.

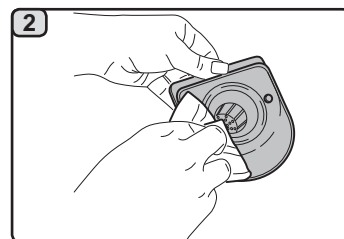
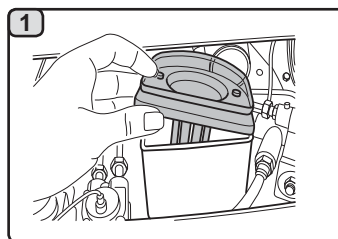


Completar a limpeza da grelha e da bacia de água corrente.

## CUBETA DE DESCARGA

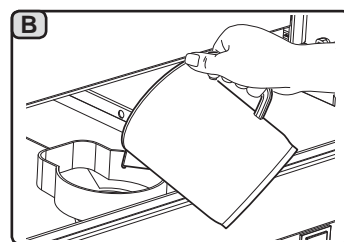
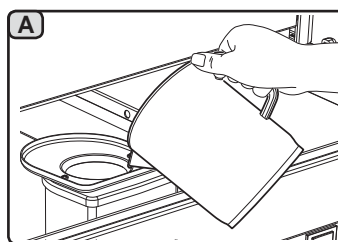
### - *Intervenção a efectuar cada 7 dias*

1. Depois de ter removido a bacia, extrair a tampa da bacia de descarga.
2. Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.



### - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*

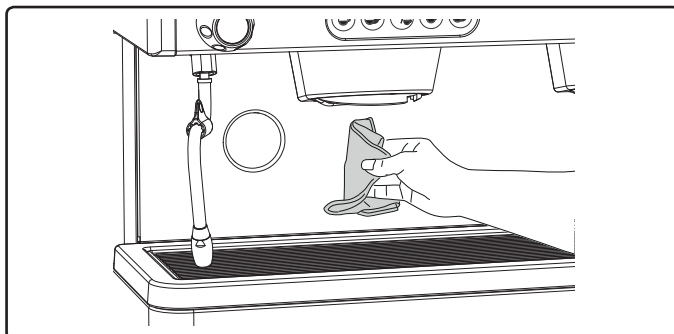
Verta uma jarra de água quente na cubeta para remover eventuais incrustações na descarga.



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

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

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



## 15. Anomalias - Avarias

### Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona.	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar 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 (10).	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 (10) 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 adoecedor fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.





尊敬的女士 / 先生：

恭喜您购买此新产品！

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

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

祝您一切顺利。

GRUPPO CIBALI S. p. A.

## 索引

### 页码

1. 一般规则	2
2. 安装规则	3
3. 电气安装规则	4
4. 水安装规则	4
5. 安装检查	5
6. 员工操作机器的规则	6
7. 注意事项	7
8. 保养和维修	7
9. 拆解机器	8

### 使用

10. 日常操作	8
11. 暖杯器（若有）	8
12. 咖啡的萃取	9
13. 其他热饮料	9
14. 清洁和维护	10
15. 缺陷 - 故障	12

插图 VII

保养产品 XII

## 1. 一般规则



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

请将这本小册子保存在易于查阅的地方，以方便参考。

- 此机器的设计用途为使用热水或蒸汽制作特浓咖啡和热饮料，并具暖杯功能。
- 此机器的安装地点必须确保该机器只能由受过严格训练且熟知机器使用可能带来危险的员工使用。
- 此机器仅供专业人士使用。
- 8 岁及以上且身体、感官或心智能力相对较弱、或缺乏经验和知识的儿童也可以在成人监督或指导下安全使用此机器，并知悉可能会遇到的危险。  
不得让儿童玩耍此机器。  
儿童须在有人监护的情况下进行清洁和维护操作。
- 此机器不可无人看管。
- 此机器不得在户外使用。
- 如果存放机器的房间温度可能降到零度以下，请清空锅炉和水循环管。
- 不要将设备暴露在极端天气下（雨淋，日晒，寒冷）。
- 不要用高压水清洗机器。
- 噪音：评估的声压级别：80 dB(A) (+/- 2.5dB)。
- 更换损坏的电源线只能由合格和经授权的技术人员进行。
- 若使用不当或未按上述设计用途使用，此机器可构成一个危险源。使用不当所造成的机器损坏，制造商将不承担任何责任。





### 警告

安装，拆解和调整只能由合格并经授权的技术人员进行。

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

请将这本小册子保存在易于查阅的地方，以方便参考。



- 负责移动机器的人员必须熟知移动重物的风险。  
使用正确的起重设备小心的搬运机器（例如：叉车）。  
如果手动搬运机器，请确保：
  - 根据机器的重量和搬运的困难程度，准备充足的人手；
  - 始终使用必要的安全装备（鞋子/手套）。
- 从包装内取出机器后，确保机器和安全装置完好无损。
- 请将具有潜在危险的包装材料（塑料袋、聚苯乙烯泡沫塑料、钉书钉等）放在儿童拿不到的地方。切勿将它们释放到环境中，而应送至专门的废弃物处理中心。
- 在给机器插电前，确保铭牌上的信息（电压等）与电气及水系统相匹配。
- 检查电源线的状况，如有损坏，须将其更换。
- 请将电源线完全展开。
- 咖啡机应放置在距墙壁和柜面至少 20 毫米的平坦且稳定的表面。切记，机器最高的表面（暖杯架）最小高度为 1.2 米。请确保附近有可放置配件的杂物架。
- 房间温度范围必须在 10° 至 32° C (50° F 至 90° F) 之间。
- 一个电源插座，水管接头和一个虹吸排水必须就近放置。
- 不要将机器安置在用高压水清洁的环境内（厨房）。
- 请勿阻塞通风口或通风和散热孔。
- 不要在室外安装机器。



### 3. 电气安装规则



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

如果电源不能正常工作，设备可能会导致短暂的电压下降。

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

不宜使用转接装置、组合插头、和/或接线板。

检查连接方式和电压是否与铭牌上的信息一致：见章节插图 1。



本设备出厂时已配有所需接头型号专用的电源线：三相Y型接头（5线）、三相Δ型接头（4线）或单相接头（3线）。

严禁更改电源。

### 4. 水安装规则

#### 用水要求

咖啡机中使用的水必须是可饮用水且适合人类使用（详见现行的法律法规）。

检查机器的进水：pH 值和氯化物值符合现行法律规定。

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

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

#### 警告

只能用设备自带的零部件来安装。如果安装其他部件，它们必须是全新的（未使用过的管路及水管接头垫片），且它们必须能够接触适合人类使用的可饮用水（依据当地现行法律）。

#### 水路连接

将机器放置在水平的表面上，并通过调整和固定底部将其稳定。

按照章节插图 2 所示进行水路连接，同时参照安装所在国的卫生、用水安全和防治污染的法规。

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

排水管：将排水管的一端引入含虹吸管的排水渠内以便进行检查和清理。

重要提示：如章节插图 4 所示，不得弯曲排水管。



## 5. 安装检查



警告：安装完毕后，请检查机器是否工作正常（参见安装模块 C）。

### 水路连接

- 连接处或管道无泄漏

### 运作

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



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

### 分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

### 热水

- 连续制作热水（按下相应的按钮），直到有双冲泡头的机器已制作至少 6 升水，有三冲泡头的机器已制作至少 9 升水（参阅手册中的“热水分配”章节）

### 蒸汽

- 按相应按钮，使蒸汽喷嘴喷射蒸汽至少一分钟



## 6. 员工操作机器的规则

在开始操作之前



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

分组

- 将过滤器架与冲泡头连接（不放咖啡粉）。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

- 连续制作热水（按下相应的按钮），直到有双冲泡头的机器已制作至少 6 升水，有三冲泡头的机器已制作至少 9 升水（参阅手册中的“热水分配”章节）

蒸汽

- 使用相应的按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。

在工作中

蒸汽分配

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

咖啡制作

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

热水分配

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

清洁冲泡管路

- 请阅读指定的用户手册部分，学习如何清理这些管路。



## 7. 注意事项



### 烫伤危险

标有此标志的区域会变热。在这些区域附近时，应非常谨慎。



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

### 一般事项

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

切勿湿手或赤脚操作咖啡机。

### 烫伤危险

请勿将手或身体的其他部位靠近咖啡分配点，或附近的蒸汽和热水喷嘴。

确保机器不会由儿童或任何未接受正确使用方法培训的人员操作。

### 暖杯盘

咖啡机的暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯，杯子和玻璃杯。

将咖啡杯放在暖杯盘上之前，确保咖啡杯内没有残留液体。

不要在暖杯盘上放置任何其他物品。



### 机器关机

当机器长时间闲置不用时（如节假日、下班期间），应进行以下操作：

- 拔下插头或关掉主开关；
- 关闭水龙头。

不遵守这些安全措施所造成的任何设备故障、财产损失和/或人员伤害，制造商不承担任何责任。

## 8. 保养和维修

如果机器不能正常工作，关闭机器，关闭主开关，然后致电服务中心。

如果电源线损坏，关掉机器，联络服务中心请求更换。



在操作过程中，为确保安全，请务必遵循下列要求：

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



### 警告

不合格的维修人员可能导致机器的安全性和一致性受损。

只有授权的合格技术人员才能进行维修。

### 警告

仅使用由制造商生产的原厂备件。

如果不使用原厂备件，厂家质保将不再有效。

### 警告

维修后请按照用户手册中的特定章节内容检查咖啡机的安装。



## 9. 拆解机器

电气设备不能作为普通的城市废弃物处置。

为保护环境，请遵照当地现行法律进行处理。

由于它包含的物质和材料，不当或非法弃置、或不当使用该设备，可能对人体和环境造成损害。电气设备弃置不当、有悖于现行法律的，将受到行政罚款和刑事制裁。

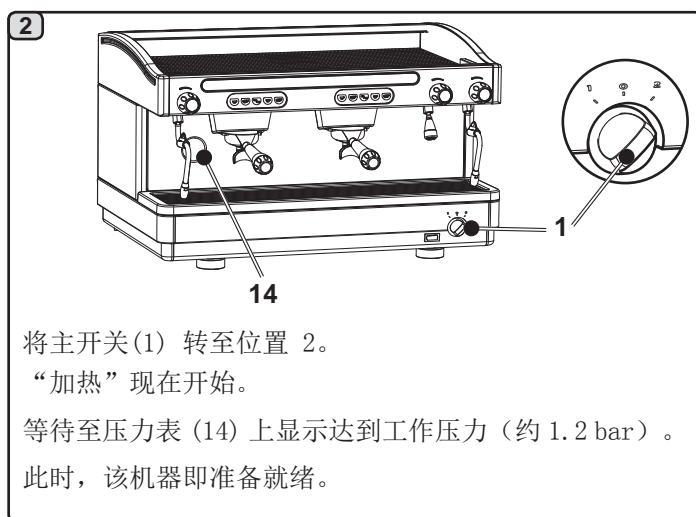
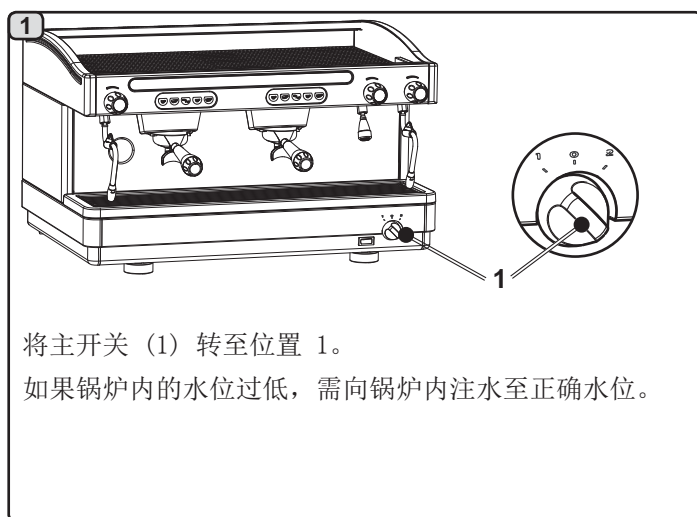
## 使用

### 10. 日常操作



“在开始使用机器之前，请确保：

- 主电源开关已打开；
- 主要通水阀已打开”。



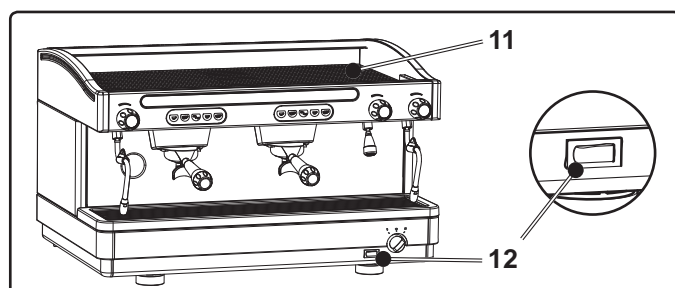
### 11. 暖杯器 (若有)

咖啡机的暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯，杯子和玻璃杯。

将咖啡杯放在暖杯盘上之前，确保咖啡杯内没有残留液体。

不要在暖杯盘上放置任何其他物品 (11)。

按下按钮 (12)，检查并确认指示灯亮起。





## 12. 咖啡的萃取

将过滤器架 (10) 安装并紧固在咖啡分配器单元上, 并将 (多个) 咖啡杯置于过滤器架 (10) 的 (多个) 喷嘴下方。

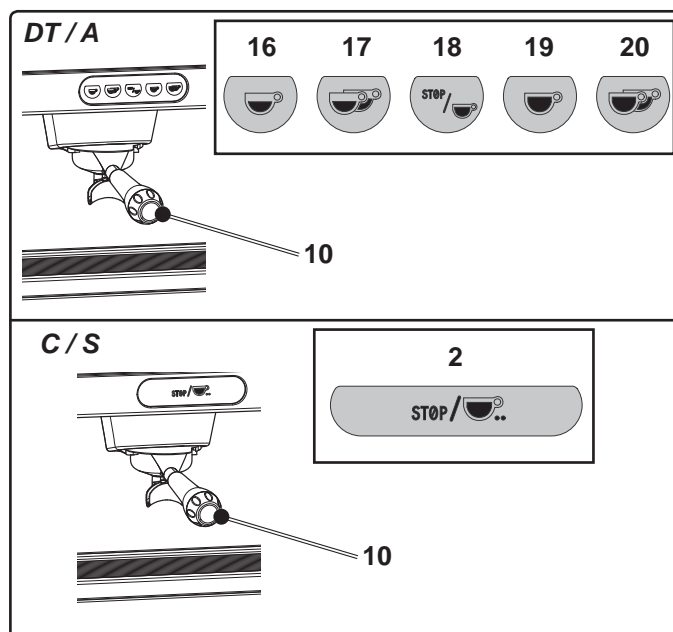
DT / A 版本。按下咖啡分配按钮 (16、17、19、20) 至所需的咖啡量; 咖啡机将自动停止。

按下按钮 (18) 可持续分配。

无论是在定量分配或是持续分配模式下, 按下 STOP (停止) 按钮 (18) 可以随时中止分配操作。

C / S 版本。按下咖啡分配按钮 (2) 并进行分配。

当达到所需的咖啡量时, 再次按下按钮 (2) 可停止分配操作。



咖啡冲放完成之前, 不得移动咖啡过滤器。

## 13. 其他热饮料



小心烫伤! 使用适当的隔热装置 (A) 来移动热水和蒸汽棒。

### 蒸汽分配

将右或左蒸汽喷嘴 (6) 完全浸入盛有要加热的液体的容器中; 旋转蒸汽调整旋钮 (7) 开始分配。

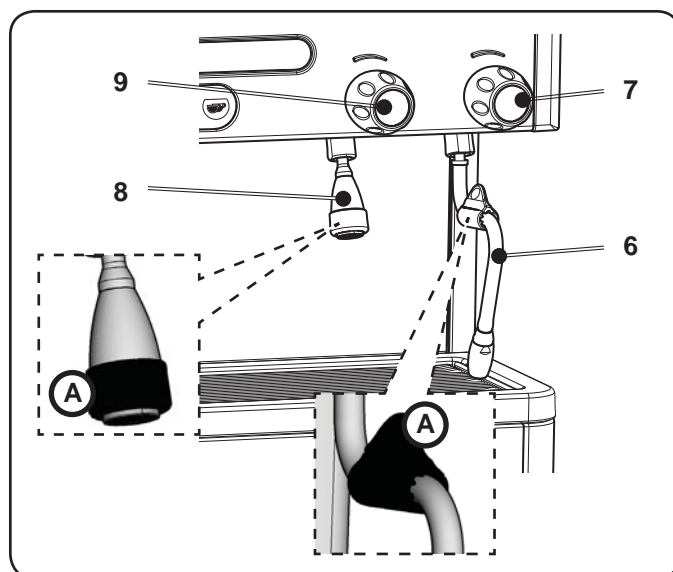
等待饮料达到所需的温度。然后, 顺时针旋转旋钮 (7) 停止蒸汽。



### 清洁蒸汽分配管

在每次蒸汽分配结束时:

- 使用干净的海绵, 用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。
- 请按照下列步骤清洁蒸汽喷嘴的内部:  
朝杯托盘的方向转动喷嘴, 小心开启蒸汽至少一次。



### 热水分配

将容器放在热水管 (8) 下方, 然后逆时针转动热水分配旋钮 (9)。

当达到所需水量时, 顺时针转动旋钮 (9) 停止热水分配。



## 14. 清洁和维护



有关食品安全体系 (HACCP) 的正确应用, 请按照本段的指示。

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

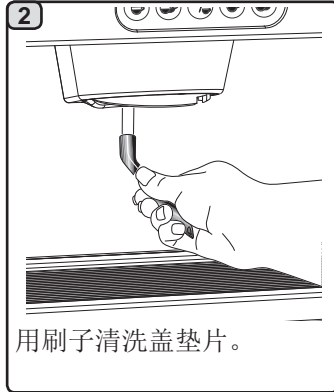


清洁分配单元 - 必须在每个工作日结束后对每个组进行该操作

在萃取咖啡过程中不要拆下过滤器架。



1 从咖啡冲泡头上取下过滤器架。



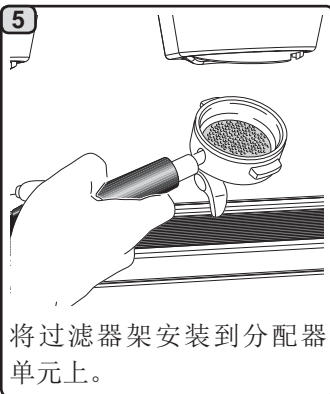
2 用刷子清洗盖垫片。



3 将橡胶盘插入到含过滤器的过滤器架内。



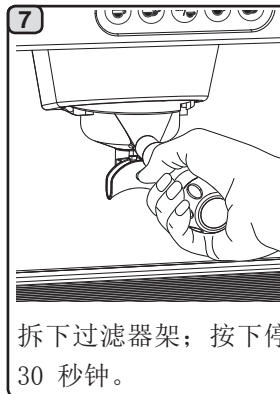
4 倒入一包或一杯剂量的清洁粉。



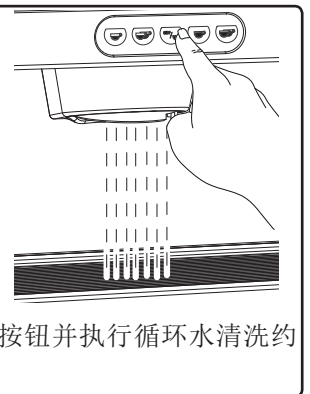
5 将过滤器架安装到分配器单元上。



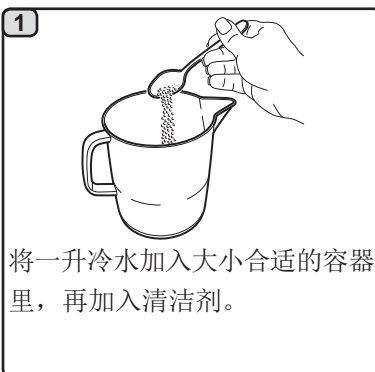
6 按下停止按钮, 10 秒后再按一次。重复操作该步骤 10 次。



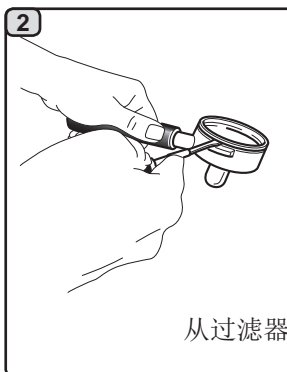
7 拆下过滤器架; 按下停止按钮并执行循环水清洗约 30 秒钟。



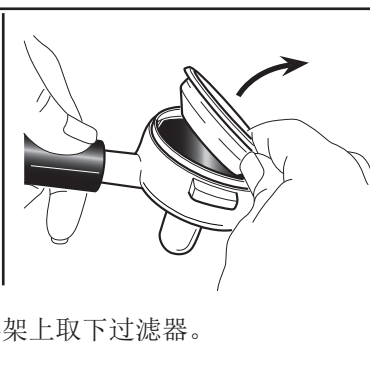
过滤器架 - 必须在每个工作日结束后对每个过滤器架进行该操作



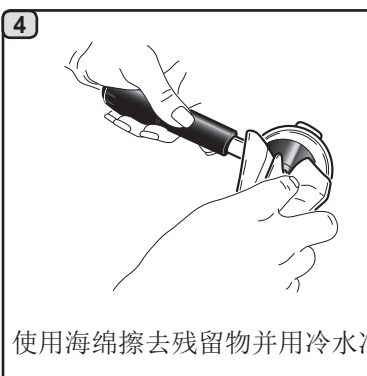
1 将一升冷水加入大小合适的容器里, 再加入清洁剂。



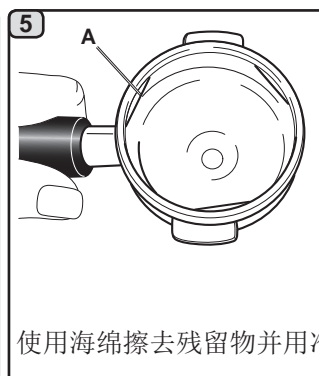
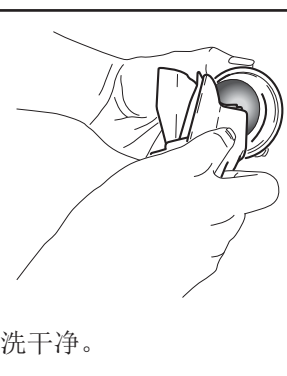
2 从过滤器架上取下过滤器。



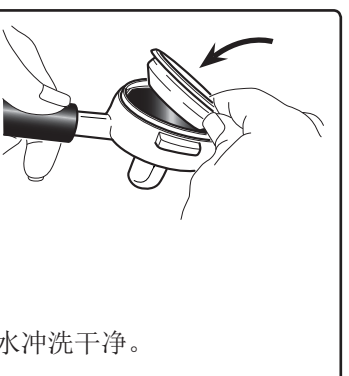
3 将过滤器和过滤器架浸泡在溶液中大约 15 分钟。



4 使用海绵擦去残留物并用冷水冲洗干净。



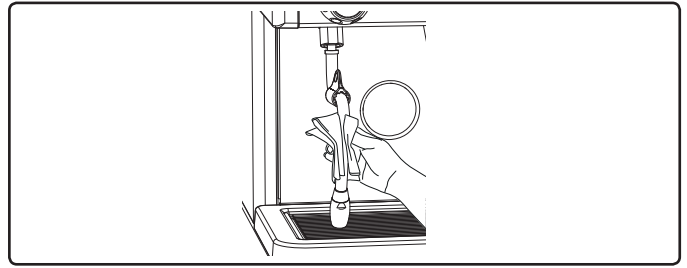
5 使用海绵擦去残留物并用冷水冲洗干净。



蒸汽和热水分配管 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

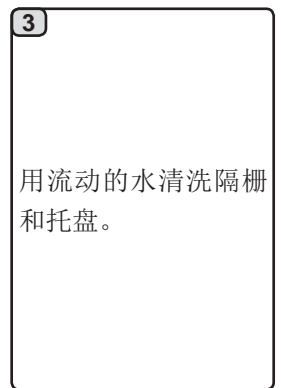
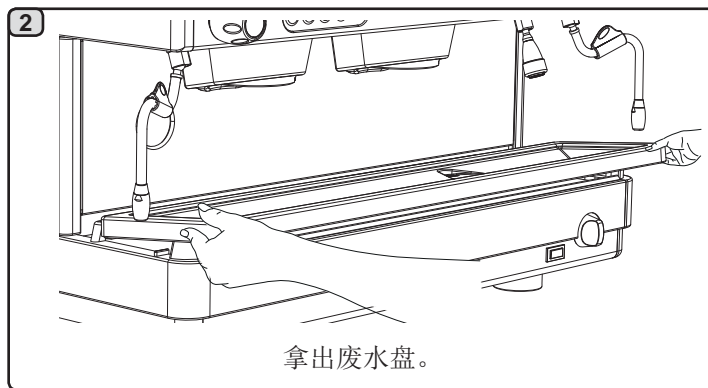
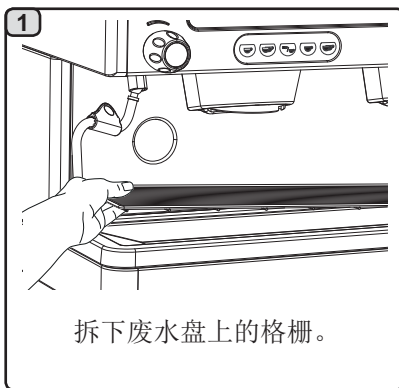
使用干净的海绵，用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。

要清理蒸汽喷嘴的内部，请按照下列步骤操作：  
朝杯托盘的方向转动喷嘴，小心开启蒸汽至少一次。



注：机器关闭时，也可以进行下文所述的工序。

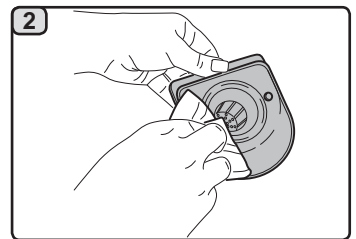
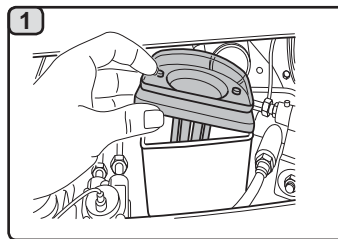
格栅和废水盘 - 必须在每个工作日结束后进行该操作



排水池

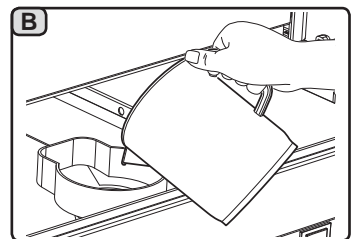
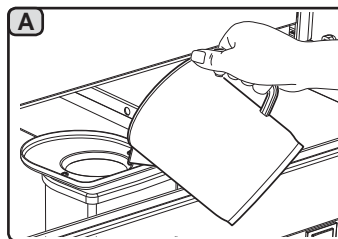
- 必须每隔 7 天进行一次该操作

1. 取出托盘后，打开废水盒的盖子。
2. 用海绵去除任何残留物，并用冷水冲洗干净。



- 必须在每个工作日结束后进行该操作

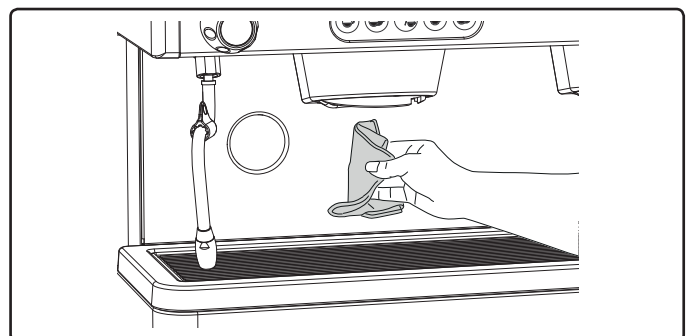
向排水池内倒入一公升的热水，以清除任何残留物。



机身 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

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

注：不要将液体喷入面板插槽。



## 15. 缺陷 - 故障

由客户直接处理

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

问题	成因	解决办法
咖啡机不工作。	没有电力供应。	检查电力供应。 检查 ON/OFF 开关 (1) 的位置。
咖啡机不预热。	ON/OFF 开关 (1) 位置有误。	将 ON/OFF 开关 (1) 转至位置 2。
过滤器架边框 (10) 漏水。	底盘有未清理的咖啡。	使用所提供的特殊刷子进行清洁。
咖啡制作时间太短。	咖啡粉研磨太粗。 咖啡时间太长。	使用更细的研磨度。 使用新咖啡。
咖啡液从机器中滴漏出来。	过滤器孔阻塞或者过滤器架 (10) 出孔太脏。 咖啡研磨太细。	清洁。 使用更粗的研磨度。
机器下面会漏水。	放水口堵塞。 放水盘孔堵塞。	清洁。 清洁。
机器预热后不能制作咖啡。	供水或软水水龙头关闭。系统中没有水。	打开。 一直等到有水可用，或致电水暖工。



السيدات والسادة الأفاضل،

نهنئكم على ماكينتكم الجديدة!

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

GRUPPO CIBALI S.p.A.

## المحتويات

صفحة

2	1. القواعد العامة
3	2. قواعد التركيب
4	3. قواعد التوصيل الكهربائي
4	4. قواعد توصيل المياه
5	5. فحص التركيب
6	6. القواعد الخاصة بمشغل الماكينة
7	7. تنبيه
7	8. الصيانة والإصلاحات
8	9. فك الماكينة
الاستعمال	
8	10. أعمال التشغيل اليومية
8	11. أداة تدفئة الفناجين (إن وجدت)
9	12. الحصول على القهوة
9	13. المشروبات الساخنة الأخرى
10	14. التنظيف والصيانة
12	15. العيوب والأعطال

VII	الرسومات التوضيحية
XII	خط الخدمة

تحذير



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



- الفريق المسؤول عن تحريك الماكينة يجب أن يكون مدركا للمخاطر المرتبطة بتحريك الأحمال الثقيلة.  
قم بتحريك الماكينة بعناية، باستخدام وسيلة الرفع المناسبة (مرفاع شوكة، مثلا).  
في حالة تحريك الماكينة باليد، تأكد من:  
- توافر أشخاص كافيين للقيام بهذه المهمة، نظرا لوزن الماكينة وصعوبة تحريكها؛  
- استخدام تجهيزات السلامة اللازمة (الأحذية/القفازات) دائما.  
• بعد إخراج الماكينة من مواد التغليف، تأكد من سلامة الماكينة وأجزاء الحماية الخاصة بها.  
• ينبغي الاحتفاظ بمواد التعبئة (الأكياس البلاستيكية والفوم البوليستيرين والدبابيس وغيرها) بعيدا عن متناول الأطفال لأنها قد تشكل خطورة عليهم. يجب عدم إطلاقها في البيئة، ولكن يجب إرسالها إلى المراكز الخاصة بالتخلص من النفايات.  
• قبل توصيل الماكينة بالكهرباء، تأكد أن المعلومات المذكورة على لوحة الصنع (الفولتية، وغيرها) مطابقة لأنظمة الكهرباء والمياه لديك.  
• افحص حالة كابل الإمداد بالكهرباء؛ ويجب تغييره في حالة تلفه.  
• قم بفرد كابل إمداد الكهرباء بالكامل.  
• ينبغي وضع الماكينة على سطح مستو وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدران وحافة المنضدة. وضع في اعتبارك أن أعلى سطح على الماكينة (وهو صينية أداة تدفئة الفناجين) يوضع على ارتفاع 1.2 متر على الأقل. تأكد من وجود رف قريب لوضع الملحقات عليه.  
• ينبغي أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 10° و 32°م (50° ف و 90° ف).  
• ينبغي أن يكون مخرج الكهرباء وتوصيلات المياه والصرف في مكان قريب.  
• لا تقم بتركيب الماكينة في الغرف (المطابخ) التي يتم فيها التنظيف برش الماء المضغوط.  
• لا تسد الفتحات أو التهوية ومخارج السخونة.  
• لا تقم بتركيب الماكينة في الأماكن المفتوحة.



## 1. القواعد العامة



الرجاء قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في دليل المستخدم هذا بعناية قبل استعمال الماكينة أو التعامل معها بأي طريقة أخرى نظرا لأن هذا الدليل يقدم لك معلومات هامة متعلقة بالسلامة والصحة العامة عند تشغيل الماكينة. احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه.

- هذه الماكينة مصممة فقط لإعداد قهوة الإسبرسو والمشروبات الساخنة باستعمال الماء الساخن أو البخار ولتدفئة الفناجين.
- ينبغي تركيب الماكينة في مكان يتيح استعمالها بواسطة أفراد مدربين بالشكل الملائم وعلى دراية بالمخاطر المحتملة التي من الممكن أن تحدث أثناء تشغيل الماكينة.
- الماكينة للاستعمال الاحترافي فقط.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم من 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، عند خضوعهم للمراقبة والتوجيه فيما يتعلق باستخدام الجهاز بصورة آمنة وعندما يدركون المخاطر التي تنجم عن استخدامه.
- يجب عدم السماح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- لا ينبغي أن يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم دون مراقبة.
- ينبغي عدم ترك الماكينة دون مراقبة.
- ينبغي عدم استخدام الماكينة في الأماكن المفتوحة.
- في حالة تخزين الماكينة في غرف قد تصل درجة الحرارة فيها إلى حد التجمد، ينبغي تفريغ الغلاية وأنابيب دائرة المياه.
- لا تعرض الماكينة لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).
- لا تقم بتنظيف الماكينة باستخدام تيار ماء مضغوط.
- الضوضاء: مستوى الضغط الصوتي المقدر 80 ديسيبل (+/- 2.5) (A ديسيبل).
- إذا كان كابل الإمداد بالتيار تالفاً، فيجب استبداله فقط على يد فني مؤهل ومعتمد.
- قد تمثل الماكينة مصدرا للخطر في حالة استعمالها بشكل غير ملائم أو لأغراض أخرى غير المذكورة أعلاه. والمصنع غير مسئول عن التلفيات التي تحدث بسبب الاستعمال غير الصحيح للماكينة.



## 5. فحص التركيب

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



### توصيلات المياه

- تأكد من عدم وجود تسريبات من التوصيلات أو الأنابيب

### الأداء الوظيفي

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

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



### المجموعات

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

### الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملائم) حتى يتم على الأقل استعمال 6 لتر ماء للماكينة ذات المجموعتين و 9 لتر ماء للماكينة ذات الثلاث مجموعات (انظر فصل "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

### البخار

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





### 3. قواعد التوصيل الكهربى



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

إذا لم يعمل مصدر الإمداد بالكهرباء بشكل سليم، فقد تسبب الماكينة هبوط مؤقت للجهد.

ويمكن ضمان السلامة الكهربائية لهذه الماكينة فقط عند توصيلها توصيلاً صحيحاً بنظام تأريض فعال بما يطابق قوانين السلامة الكهربائية السارية. وينبغي التحقق من هذا المطلوب الهام جداً للسلامة. وفي حالة التشكك فيه، اطلب من فني الكهرباء المختص فحص النظام. ولا يمكن تحميل المصنع أي مسؤولية عن تلفيات مترتبة على نقص نظام التأريض في الإمداد الكهربى.

ولا ينصح باستخدام المحولات ولا المقابس المتعددة ولا أسلاك التمديد.

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

الآلات مجهزة بكابلات إمداد للطاقة من المصنع وهذه الكابلات خاصة بنوع التوصيل التالي المطلوب: وصل نجمي ثلاثي الأطوار (5 أسلاك) أو وصل ثلاثي الأطوار (4 أسلاك)، أو وصل أحادي الطور (3 أسلاك).



لا يسمح بتغيير الإمداد بالطاقة الكهربائية.

### 4. قواعد توصيل المياه

#### متطلبات المياه

ينبغي أن تكون المياه المستخدمة في هذه الماكينة صالحة للشرب والاستعمال الآدمي (انظر القوانين واللوائح السارية). بالنسبة لمصدر المياه بالماكينة تأكد من أن قيمة الرقم الهيدروجيني pH ومستويات الكلوريد مطابقة للقوانين السارية. في حالة عدم وقوع القيم ضمن الحدود المسموح بها، ينبغي تركيب جهاز ملائم لمعالجة المياه (مع ضرورة احترام القوانين المحلية وأن يكون هذا الجهاز متوافقاً مع الماكينة). وفي حالة استعمال مياه بالماكينة بدرجة عسر تتجاوز 8 درجة فرنسية (4.5 درجة ألمانية)، ينبغي تنفيذ خطة صيانة طبقاً للعسر المحدد ومعدل استعمال الماكينة.

#### تحذير

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

#### توصيلات المياه

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

اربط توصيلات المياه طبقاً لما هو موضح في قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 2، مع مراعاة قوانين الصحة العامة وسلامة المياه ومكافحة التلوث السارية في بلد التركيب.

**ملحوظة:** إذا كان ضغط الماء من الممكن أن يتجاوز 6 بار، يجب تركيب مخفض ضغط عند 2-3 بار. انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 3.

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

هام: ينبغي عدم ثني أنبوب التصريف كما هو موضح في قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 4.





## خطر الاحتراق

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



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

تحذير: سطح ساخن

## نقاط عامة

المصنع غير مسئول عن تلفيات الأشياء أو إصابات الأشخاص نتيجة للاستعمال غير الصحيح لماكينة القهوة أو لاستعمالها لأغراض أخرى غير المصنوعة لأجلها.

لا تشغل ماكينة القهوة أبداً ويديك مبللتين أو قدميك حافيتين.

## خطر الاحتراق

لا تضع يديك أو أي جزء آخر من أجزاء الجسم بالقرب من نقاط توزيع القهوة أو فوهات البخار والماء الساخن.

تأكد من عدم استعمال الماكينة من قبل أطفال أو أشخاص ليس لديهم معرفة بتعليمات الاستعمال الصحيح.

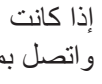
## لوحة تدفئة الفناجين

ضع فناجين القهوة فقط والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة جنباً إلى جنب مع ماكينة القهوة على لوحة تدفئة الفناجين.

تأكد من تجفيف فناجين القهوة تماماً قبل وضعها على لوحة تدفئة الفناجين.

لا تضع أي أشياء أخرى على لوحة تدفئة الفناجين.

## 8. الصيانة والإصلاحات



إذا كانت الماكينة لا تعمل بشكل سليم، أطفئ مفتاح التشغيل الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.

وفي حالة تلف كابل الإمداد بالكهرباء، أوقف الماكينة واطلب استبداله من مركز الخدمة.

## تحذير

صيانة الماكينة من قبل أشخاص غير مؤهلين يمكن أن يهدد سلامة الماكينة وملاءمتها للتشغيل.

لا تستعن سوى بالفنيين المؤهلين والمعتمدين لإجراء الإصلاحات.

## تحذير

استخدم فقط قطع الغيار الأصلية بضمان المصنع.

وفي حالة عدم استخدام قطع الغيار الأصلية، لن يكون ضمان المصنع ساري المفعول بعد.

## تحذير

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



## ولضمان السلامة أثناء التشغيل، من المهم جداً:

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





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

#### المجموعات

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

#### الماء الساخن

- وزع الماء الساخن باستمرار (من خلال الضغط على الزر الملائم) حتى يتم على الأقل استعمال 6 لتر ماء للماكينة ذات المجموعتين و 9 لتر ماء للماكينة ذات الثلاث مجموعات (انظر فصل "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

#### البخار

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

#### أثناء العمل

##### توزيع البخار

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

##### توزيع القهوة

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة واحدة، وقيل صنع القهوة، وزع حوالي 100 سم<sup>3</sup> وتخلص من السائل.

##### توزيع الماء الساخن

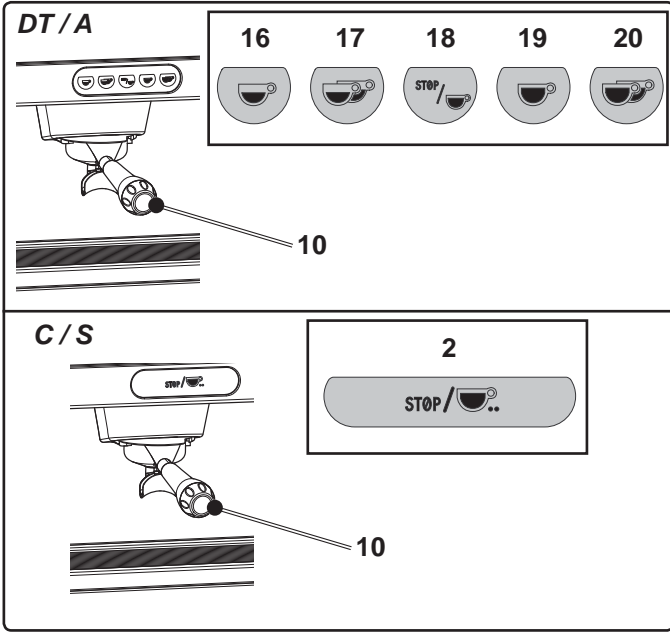
- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقيل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 200 سم<sup>3</sup> وتخلص من السائل.

##### تنظيف دوائر القهوة

- الرجاء قراءة الجزء الخاص بذلك في دليل المستخدم لمعرفة كيفية تنظيف هذه الدوائر.



## 12. الحصول على القهوة



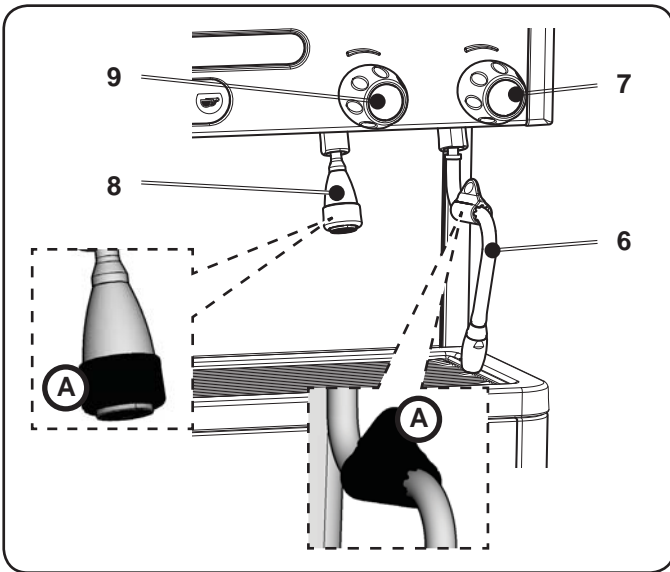
ركب وأحكم حامل المصفاة (10) على وحدة توزيع القهوة، وضع الفنجان (أو الفنجانين) أسفل فوهة (أو فوهات) حامل المصفاة (10).

**DT/A الإصدار.** اضغط الزر الانضغاطي لتوزيع القهوة (16، 17، 19، 20) للكمية المطلوبة؛ وسوف تتوقف الماكينة أوتوماتيكياً. اضغط الزر الانضغاطي (18) للتوزيع المستمر. التوزيع، سواء بكميات محددة أو بطريقة التوزيع المستمر، يمكن قطعه في أي وقت من خلال ضغط زر الإيقاف الانضغاطي (18).  
**C/S الإصدار.** اضغط زر توزيع القهوة (2) وقم بالتوزيع. عند الوصول إلى الكمية المرغوبة، اضغط الزر (2) مجدداً لإيقاف التوزيع.

لا تقم بإزالة مصفاة القهوة قبل الانتهاء من توزيع القهوة.



## 13. المشروبات الساخنة الأخرى



**خطر الاكتواء! استخدم وسائل العزل المناسبة (A) لتحريك أنابيب الماء والبخار.**



**توزيع البخار**  
اغمس فوهة البخار اليمنى أو اليسرى (6) تماماً في الوعاء المحتوي على السائل المراد تسخينه، وقم بتدوير مقبض تنظيم البخار (7) لأعلى لبدء التوزيع. انتظر حتى يصل المشروب إلى درجة الحرارة المطلوبة. بعد ذلك، قم بتدوير المقبض (7) في اتجاه عقارب الساعة لإيقاف خروج البخار.

**تنظيف أنابيب تصريف البخار**  
في نهاية كل مرحلة من مراحل تصريف البخار، قم بما يلي:  
- استخدم إسفنجة نظيفة واغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية.  
- قم بتنظيف فوهة البخار من الداخل بالطريقة التالية:  
أدر الفوهة في اتجاه لוחة الفنجانين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.



**توزيع الماء الساخن**  
ضع وعاءً تحت فوهة توزيع الماء الساخن (8) وأدر مقبض توزيع الماء الساخن (9) عكس اتجاه عقارب الساعة. عند الوصول إلى الكمية المطلوبة، أوقف الماء الساخن عن طريق تدوير المقبض (9) في اتجاه عقارب الساعة.



## 9. فك الماكينة

نظرا للمكونات والمواد التي تحتويها هذه الماكينة، فإن التخلص غير الملائم أو غير القانوني أو الاستعمال غير الصحيح لها يمكن أن يشكل خطرا على الإنسان والبيئة.

والتخلص غير الملائم أو غير الصحيح من الأجهزة الكهربائية دون الالتزام بالقوانين السارية سوف يعرضك للغرامات الإدارية والعقوبات.

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

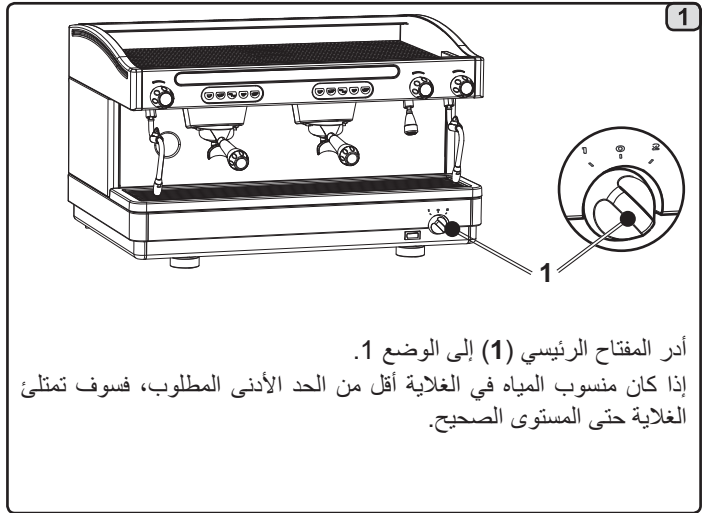
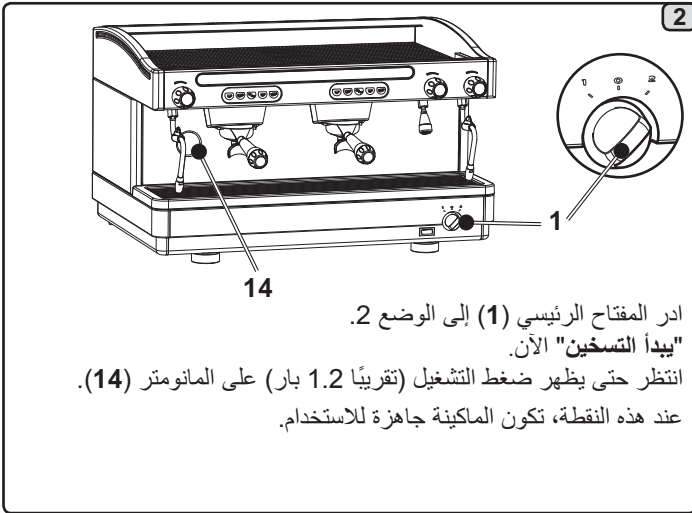
ولحماية البيئة، يجب الالتزام بالقوانين المحلية السارية.

## الاستعمال

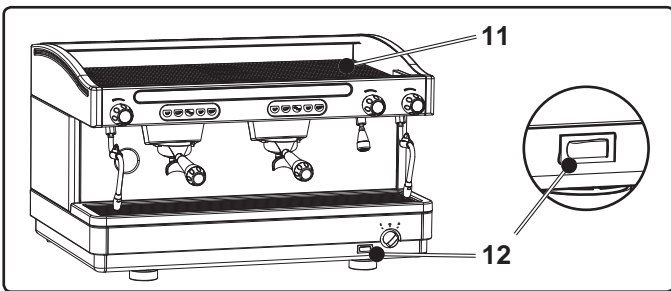
### 10. أعمال التشغيل اليومية

"قبل تشغيل الماكينة، تأكد من أن:

- مفاتيح التيار الكهربائي الرئيسي على وضع التشغيل؛
- صنبور تيار الماء تم فتحه".



### 11. أداة تدفئة الفناجين (إن وجدت)



ضع فناجين القهوة فقط والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة جنباً إلى جنب مع ماكينة القهوة على لوحة تدفئة الفناجين.

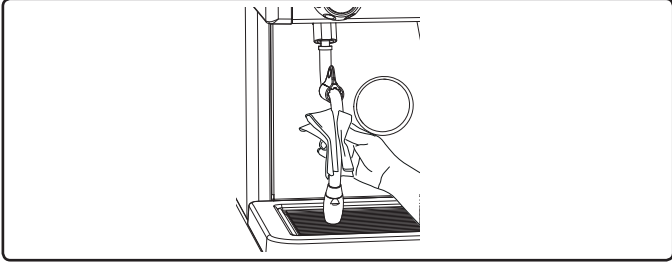
تأكد من تجفيف فناجين القهوة تماماً قبل وضعها على لوحة تدفئة الفناجين.

لا تضع أي أشياء أخرى على لوحة تدفئة الفناجين (11).

اضغط على الزر (12) وتأكد من إضاءة المصباح.

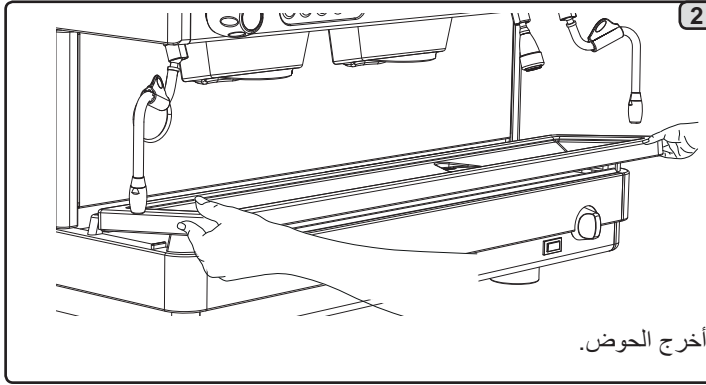
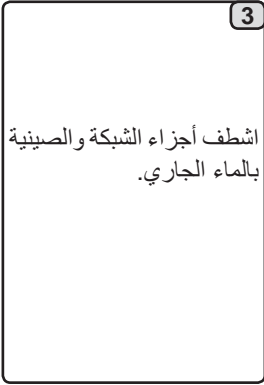
أنابيب توزيع البخار والماء الساخن - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

استخدم إسفنجة نظيفة و اغسل بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية. ولتنظيف فوهة البخار من الداخل، اتبع هذه الخطوات:  
أدر الفوهة في اتجاه لوحة الفناجين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.



ملحوظة: الإجراءات المشروحة فيما يلي يمكن أيضا القيام بها بينما الماكينة متوقفة عن العمل.

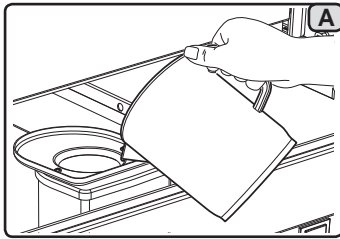
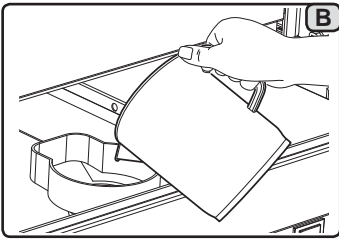
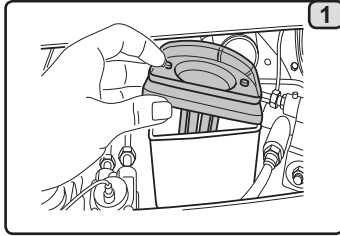
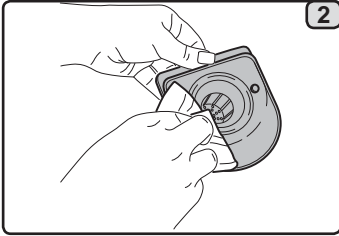
الشبكة وحوض التقطير - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل



حوض التفريغ

- يجب إجراء هذه العملية كل 7 أيام

1. بعد فك الصينية، اخلع غطاء صينية التصفية.
2. قم بإزالة أي بقايا باستخدام إسفنجة واشطف جيدا بالماء البارد.

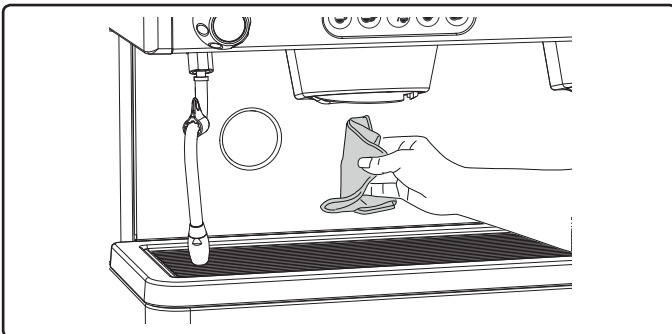


- يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

اسكب حوالي لتر من الماء الساخن في حوض التفريغ لإزالة أي بقايا تصريف.

منطقة العمل - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتجات تنظيف خالية من النشادر أو مواد خادشة، وأزل أي مواد حيوية عالقة في محيط منطقة العمل. ملحوظة: لا ترش أي سوائل في فتحات اللوحة الكهربائية.



## 14. التنظيف والصيانة

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



تسري هذه الإجراءات على جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل أو عندما تشير الماكينة إلى ذلك. لا تقم بإزالة حامل المصفاة أثناء توزيع القهوة.



<p>4</p> <p>اسكب علبة أو معيارًا بملء فجان من المسحوق المنظف.</p>	<p>3</p> <p>أدخل القرص المطاطي في حامل المصفاة مع مصفاته.</p>	<p>2</p> <p>استخدم فرشاة ونظف حشوة الغطاء.</p>	<p>1</p> <p>أخلع حامل المصفاة من مجموعة القهوة.</p>
<p>7</p> <p>أخلع حامل المصفاة؛ واضغط زر الإيقاف وقم بتشغيل دورة الشطف بالماء لمدة حوالي 30 ثانية.</p>	<p>6</p> <p>اضغط زر الإيقاف ثم اضغطه مرة أخرى بعد 10 ثوان. كرر هذه الخطوة 10 مرات.</p>	<p>5</p> <p>أوصل حامل المصفاة بوحدته التوزيع.</p>	

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

<p>3</p> <p>انقع المصفاة وحوامل المصفاة في هذا المحلول لمدة حوالي 15 دقيقة.</p>	<p>2</p> <p>أخلع المصفاة من حوامل المصفاة.</p>	<p>1</p> <p>ضع لترًا من الماء البارد في وعاء ملائم وأضف المنظف.</p>	
<p>5</p> <p>أعد تركيب المصفاة في حوامل المصفاة وتأكد من تواجد زنبرك التثبيت (A) بالفلتر في مكانه.</p>	<p>4</p> <p>قم بإزالة أي بقايا باستخدام إسفنجة واشطف جيدًا بالماء البارد.</p>		



## 15. العيوب والأعطال

الإجراءات المباشرة التي يستطيع العميل القيام بها بنفسه قبل الاتصال بأفراد مركز الخدمة، ولتجنب التكاليف غير اللازمة، تأكد من عدم وجود حل لمشكلة الماكينة بين الحلول التالية.

المشكلة	السبب	الحل
ماكينة القهوة لا تعمل.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من وجود تيار كهربائي. افحص وضعية مفتاح التشغيل/الإيقاف (1).
ماكينة القهوة لا تسخن.	وضع مفتاح التشغيل/الإيقاف (1) غير صحيح.	أدر مفتاح التشغيل/الإيقاف (1) إلى الوضع 2.
تسريب من حافة حامل المصفاة (10).	الحشوة السفلية مليئة ببواقي القهوة.	نظف باستخدام الفرشاة المخصصة لذلك.
زمن توزيع القهوة قصير جداً.	حببيبات القهوة خشنة جداً. القهوة قديمة جداً.	استخدم حببيبات ناعمة. استخدم قهوة جديدة.
القهوة تنقط من الماكينة.	فتحات المصفاة مسدودة أو فتحة مخرج حامل المصفاة (10) غير نظيفة. حببيبات القهوة ناعمة جداً.	قم بالتنظيف. استخدم حببيبات أكثر خشونة.
يوجد فاقد مياه أسفل الماكينة.	التصريف مسدود. فتحة حوض التصريف مسدودة.	قم بالتنظيف. قم بالتنظيف.
الماكينة تسخن ولكنها لا توزع القهوة.	إمداد المياه أو صنوبر الماء مغلق. لا يوجد ماء في النظام.	افتح. انتظر حتى تجد ماء أو اتصل بالسباك.





Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen  
 Imágenes - Imagens - 插图 - الأشكال التوضيحية

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Anschluß*
- véase los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capítulos *Prescrições de instalação*
- 参见章节 *安装规则*
- لوصف تبيشتلا تاميل عت رظنا

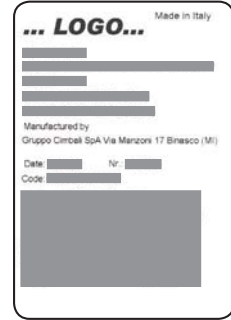
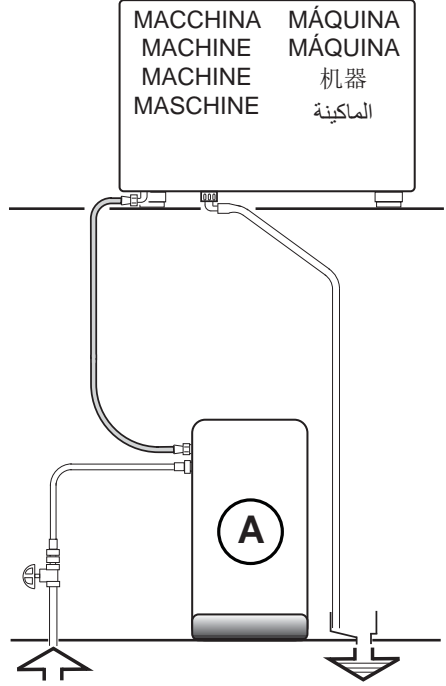


Fig. 1  
 Abb. 1  
 插图 1  
 شکل 1

Fig. 2  
 Abb. 2  
 插图 2  
 شکل 2



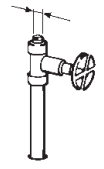
- A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua  
 A) possible water-treatment device  
 A) dispositif possible pour le traitement de l'eau  
 A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)  
 A) posible dispositivo para el tratamiento del agua  
 A) eventual dispositivo para o tratamento da água  
 A) 可能会用到的水处理装置  
 (A) الجهاز المحتمل لمعالجة المياه

**Installare un rubinetto alimentazione acqua**  
**Install a water feeding tap**  
**Installer un robinet d'eau**  
**Wasserversorgungshahn erforderlich**  
**Instalar un grifo alimentación agua**  
**Instalar uma torneira alimentação água**  
 安装一个 (供水) 龙头  
 ركب صنوبرا لإمداد المياه

Fig. 3  
 Abb. 3  
 插图 3  
 شکل 3

PRESSIONE MAX. RETE  
 WATER MAINS MAX. PRESSURE  
 PRESSION MAX. EAU DE VILLE  
 MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG  
 PRESIÓN MÁX. RED  
 PRESSÃO MAX. REDE  
 最大水网压力  
 أقصى ضغط لتيار الماء

Ø 3/8 GAS - GAZ  
 GÁS - 气体  
 غاز Ø 3/8



**6 bar - 0,6 MPa**

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)  
 (for pressure beyond this value, install a pressure reducer)  
 (pour des pressions plus élevées, installer un détendeur)  
 (bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)  
 (para presiones más altas instalar un reductor de presión)  
 (para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)  
 (如有更大的水网压力, 装一个减压装置)

SCARICO A PAVIMENTO  
 DRAIN  
 DRAIN  
 BODENABFLUSS  
 ALIVIADERO  
 DESCARGA

地漏  
 تصريف

Min. - 最小  
 Ø 50 mm.  
 أدنى  
 Ø 50 مم.

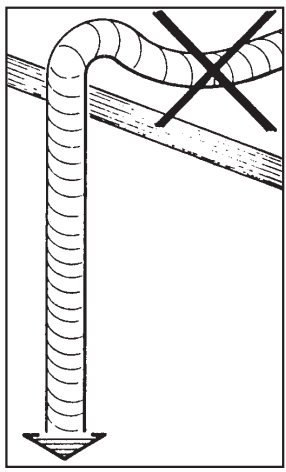
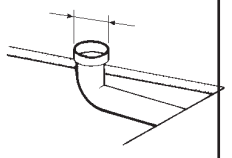


Fig. 4  
 Abb. 4  
 插图 4  
 شکل 4

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

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه كرت ادم ع مت

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

**IT** 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 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** 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** 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 se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico. Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán  
Todos los derechos reservados

**PT** GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico. Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Todos os direitos são reservados

**ZH** 金百利集团保留按不同国家要求而更改咖啡机配置，及因技术进步而更改咖啡机的权利。未经金百利集团的书面许可，此出版物任何部分严禁擅自利用，复制和出版。  
金百利集团股份有限公司  
©米兰金百利集团股份有限公司版权所有  
保留所有权利

**ع** تحفظ GRUPPO CIMBALI بحق إجراء تغييرات على هذه الماكينات طبقاً لاحتياجات كل دولة وعلى أساس التطورات التكنولوجية. ويحظر استخدام أو نسخ أو نشر هذه المطبوعة سواء كلياً أو جزئياً دون تصريح كتابي من شركة GRUPPO CIMBALI S.p.A. © حقوق الطبع لشركة GRUPPO CIMBALI S.p.A، ميلان، إيطاليا.  
جميع الحقوق محفوظة

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه كرت ادم ع مت

## SERVICE LINE

### IT II GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

#### ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- |                |            |   |
|----------------|------------|---|
| A) 610-004-159 | liquido    | per i cappuccinatori;                           |
| B) 610-004-250 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-244 | bustine    | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-226 | pastiglie  | per i gruppi nelle macchine superautomatiche.   |

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

### EN GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also offers its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

#### ECO LINE - Cleaning products

- |  |                |              |
|--|----------------|--------------|
| A) For cappuccino makers                       | in liquid form | 610-004-159; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-250; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in sachets     | 610-004-244; |
| D) For superautomatic-machine dispensers       | in tablet form | 610-004-226. |

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

### FR GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

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

#### ECO LINE - Produits de nettoyage

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

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

### DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

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

#### ECO LINE - Produkte für die Reinigung

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

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

## SERVICE LINE

### ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

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

#### ECO LINE - Productos para la limpieza

- A) 610-004-159 líquido para los capuchinadores;  
B) 610-004-250 en polvo para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;  
C) 610-004-244 en sobres para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;  
D) 610-004-226 en pastillas para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para efectuar un pedido, envíe el número de código a su Concesionario.

### PT GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

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

#### ECO LINE - Produtos para a limpeza

- A) 610-004-159 líquido para o kit cappuccino;  
B) 610-004-250 en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;  
C) 610-004-244 carteiras para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;  
D) 610-004-226 pastilhas para os grupos das máquinas superautomáticas.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

### ZH 金百利及服务热线

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

ECO 热线 - 咖啡机清洗产品

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

### GRUPPO CIMBALI و "خط الخدمة"

ع

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

التنظيف المصممة خصيصاً لهذا الغرض.

#### ECO LINE - منتجات التنظيف

- A) لماكينات عمل الكابتشينو على هيئة سائل  
B) للموزعات، وحوامل المصافي، وفناجين القهوة على هيئة مسحوق  
C) للموزعات، وحوامل المصافي، وفناجين القهوة في أطرف صغيرة  
D) لموزعات الماكينات فوق الأوتوماتيكية على هيئة أقراص  
اطلب مباشرة من موزعك المحلي وأخبره برقم الصنف الذي تحتاجه كما هو موضح أعلاه.

# LI SERVICE LINE

 **ECO LINE**



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

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

制造商有权对该咖啡机做出修改，恕不另行通知

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

**EAC**

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721