



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

Enova A



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.



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

User ID: guest
PW: Entr@nc3



Please sign in

Italiano

Istruzioni originali

English

Translation of the original instructions

Français

Traduction du manuel d'origine

Deutsch

Übersetzung der Originalanleitung

Español

Traducción de las instrucciones originales

Português

Tradução das traduções originais

Italiano

English

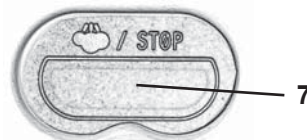
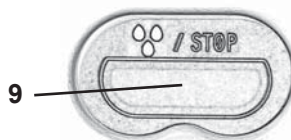
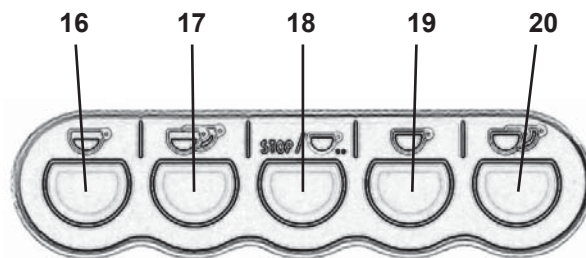
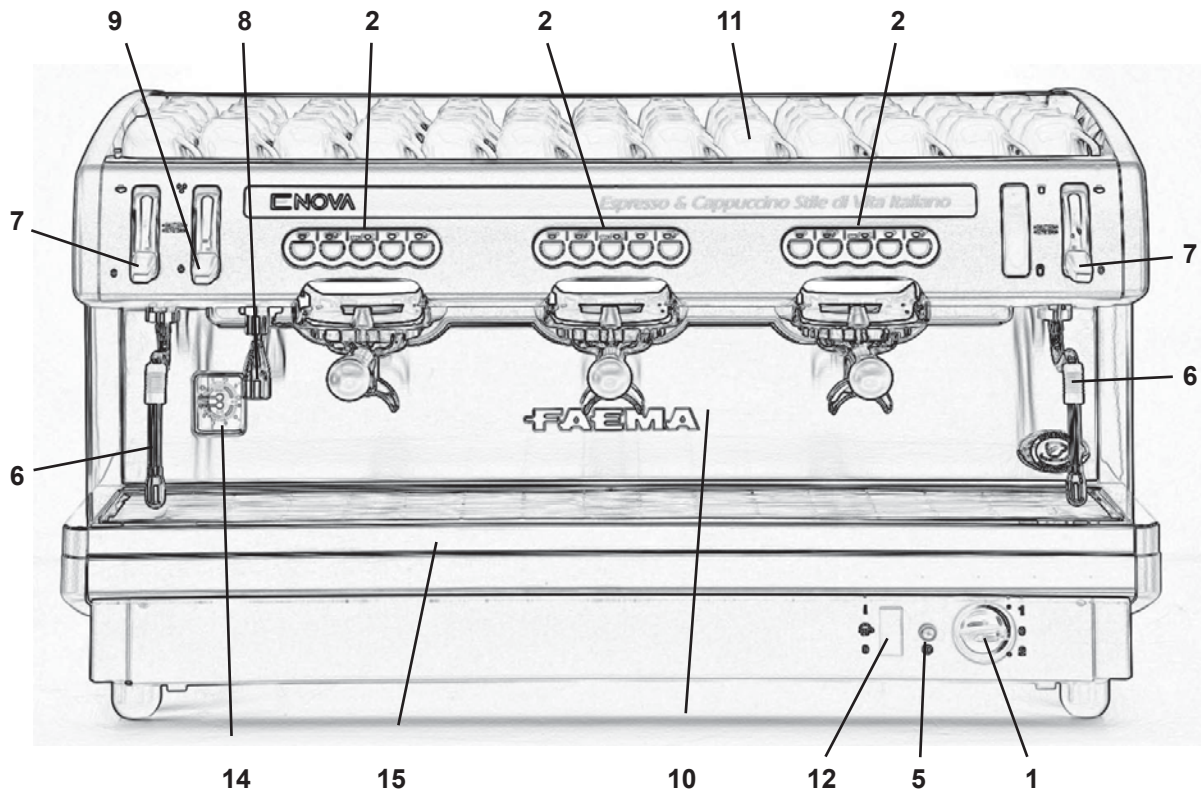
Français

Deutsch

Español

Português

Enova



Macchine 1 gruppo
1 Dispenser unit machines
Machines à 1 groupe
Modelle mit 1 Abgabereinheit
Máquinas 1 grupo
Máquinas de 1 grupo

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

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

I componenti - (*) - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.

EN LEGEND

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

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

FR LEGENDE

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

Les détails - (*) - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produits.

DE LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Druckknopftafeln
- 5 Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet'
- 6 Dampfrohr (beweglich)
- 7 Hebel/Taste Dampfhahn
- 8 Teewasserrohr (beweglich)
- 9 Hebel/Taste wasserausgabe
- 10 Filterhalter
- 11 Tassenerwärmer (*)
- 12 Einschalter Tassenwärmeplatte (*)
- 14 Manometer Kessel/Pumpen
- 15 Wanne
- 16 Taste Abgabe 1 espressokaffee
- 17 Taste Abgabe 2 espressokaffees
- 18 Taste STOP/Prog - kontinuierliche Ausgabe
- 19 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
- 20 Taste Abgabe 2 normaler Kaffees

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

ES LEYENDA

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

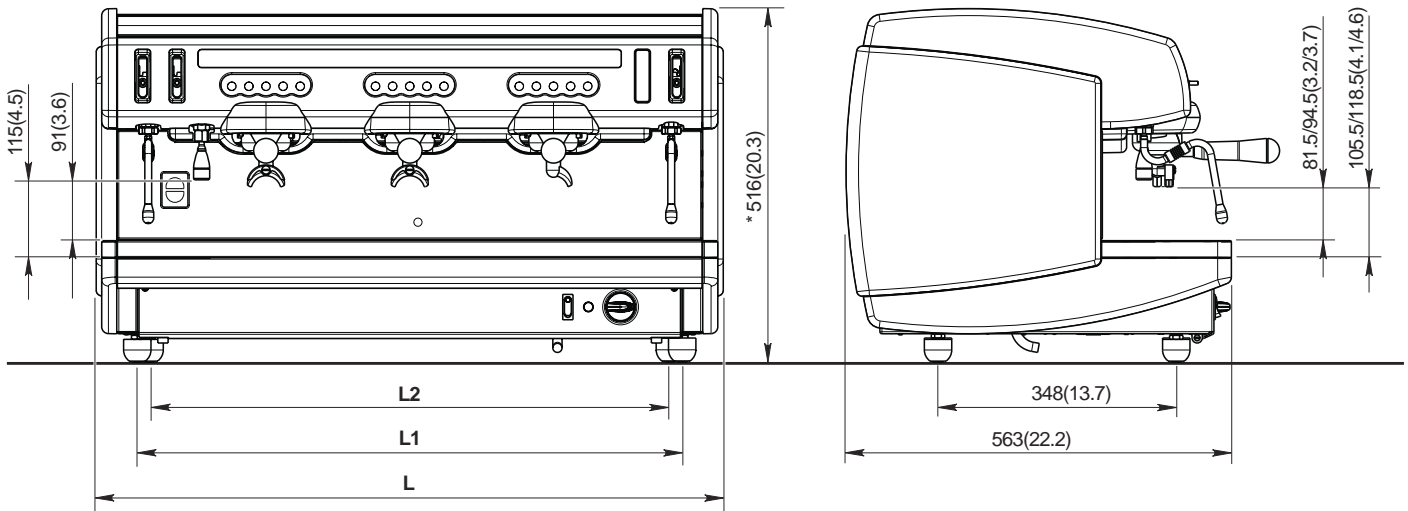
Los detalles - (*) - se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

PT LEGENDA

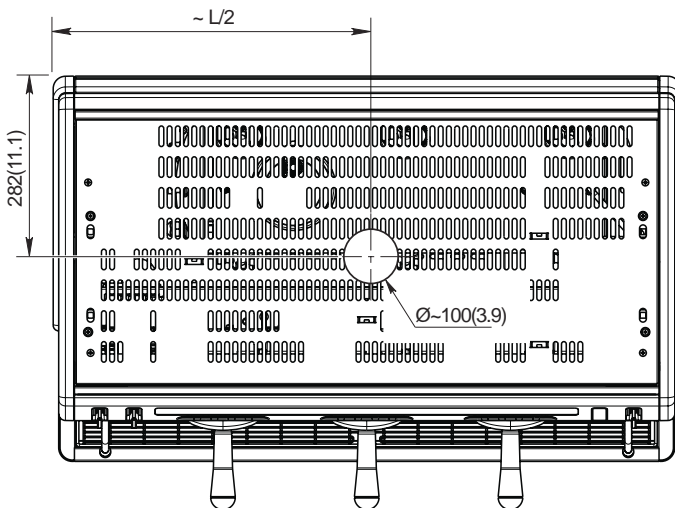
- 1 Interruptor geral
- 2 Quadro de botões
- 5 Indicador luminoso máquina acesa
- 6 Tubo vapor orientável
- 7 Alavanca/Botão regulação do vapor
- 8 Tubo água quente
- 9 Alavanca/Botão distribuição água quente
- 10 Porta-filtro
- 11 Grelha para esquentar chávenas (*)
- 12 Interruptor para aquecer as chávenas (*)
- 14 Manómetro caldeira/bomba
- 15 Bandeja
- 16 Botão distribuição 1 café forte
- 17 Botão distribuição 2 cafés fortes
- 18 Botão STOP/Prog - distribuição continua
- 19 Botão distribuição 1 café ligeiro
- 20 Botão distribuição 2 cafés ligeiros

Os detalhes - (*) são aplicados só em algumas configurações de produtos

	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	1 gruppo 1 group 1 groupe 1 Einheit 1 grupo 1 grupo	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]		
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	8	11	17.5
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12	133	acqua water eau wasser agua água	0.65 x 1	0.65 x 2	0.65 x 3



* + 95(3.7) VA version



DIMENSIONS				
		1 gr.	2 gr.	3 gr.
L	mm	400	716	916
	inches	15.7	28.2	36.1
L1	mm	280	596	796
	inches	11	23.5	31.3
L2	mm	228	560	760
	inches	9	22	29.9
Net Weight	Kg	46	66	80
	pounds	101	146	176

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos



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



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



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



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



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



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

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Gentile Signora, Egregio Signore

ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Faema.

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

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

Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Pagina		Pagina
1. Prescrizioni generali	2	USO	
2. Prescrizioni di installazione	3	10. Accensione giornaliera	9
3. Prescrizioni elettriche di installazione	4	11. Scaldatazze (dove previsto)	9
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	4	12. Fase di riscaldamento	9
5. Check-up di installazione	5	13. Erogazione caffè	10
6. Prescrizioni per l'operatore	6	14. Erogazione vapore	10
7. Avvertenze	7	15. Erogazione acqua calda	11
8. Manutenzione e riparazioni	7	16. Come entrare in programmazione	11
9. Messa fuori servizio definitiva	8	17. Programmazione dosi caffè	12
		18. Programmazione dosi acqua	12
		19. Pulizia e manutenzione	13
		Pulizia dei gruppi	13
		Pulizia dei Portafiltri	13
		Lance vapore e acqua calda	14
		Griglie e bacinella di gocciolamento	14
		Vaschetta di scarico	14
		Carrozzeria	14
		20. Anomalie - Guasti	15
		IMMAGINI	VII
		Service Line	XII

1. Prescrizioni generali



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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

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



2. Prescrizioni di installazione



ATTENZIONE

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



- Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.
Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
 - essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
 - utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 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.

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

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

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

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

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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



5. Check-up di installazione



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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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



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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2,5 litri per macchina a 1 gruppo, 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

VAPORE

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



6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



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

Gruppi

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

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2,5 litri per macchina a 1 gruppo, 6 litri per macchina a 2 gruppi, 9 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda").

Vapore

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia circuito caffè

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



7. Avvertenze



Pericolo di scottature

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



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

AVVERTENZE GENERALI

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

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

Pericolo di scottature

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

Piano 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 le vacanze), 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 o danni a persone o cose.

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

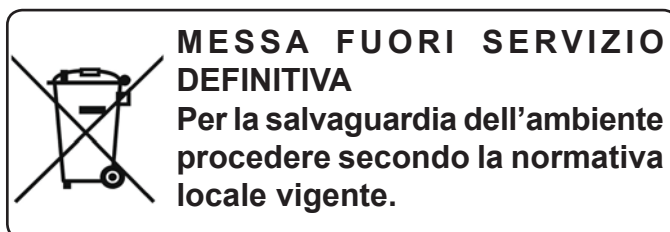
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

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:

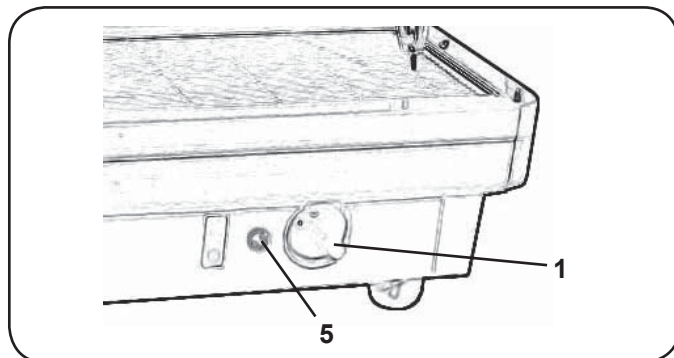
- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto”.

Ruotare l'interruttore generale (1) sulla posizione 1, la spia "macchina accesa" (5) si accende.

Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo la caldaia verrà automaticamente riempita fino al livello ottimale.

Quindi ruotare l'interruttore generale (1) sulla posizione 2. A questo punto comincia la "Fase di riscaldamento".

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

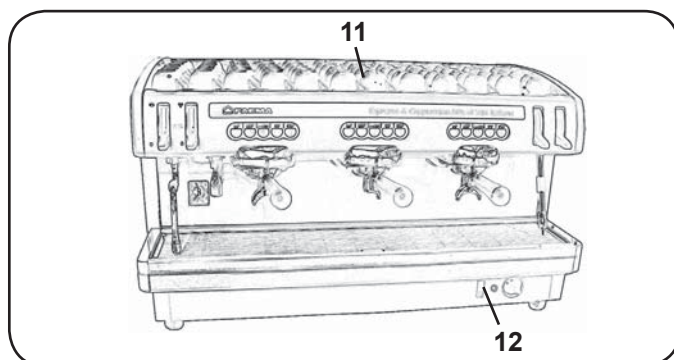


11. Scaldatazze (dove previsto)

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

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

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



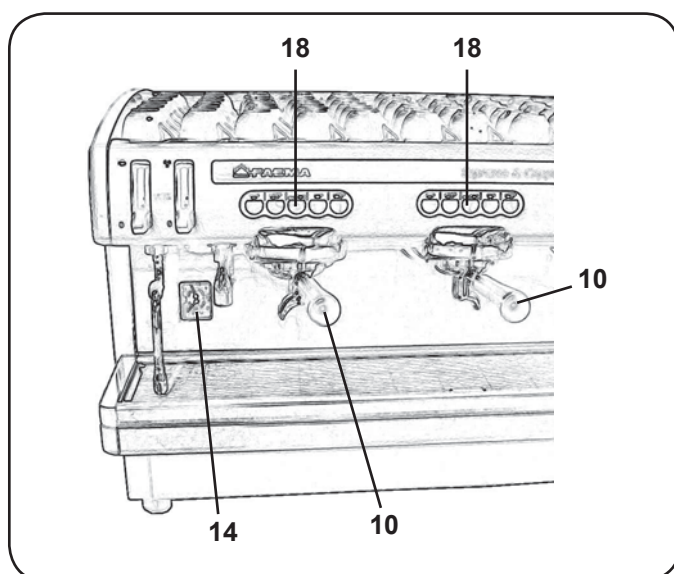
12. Fase di riscaldamento

Durante la fase di riscaldamento agendo su uno dei pulsanti erogazione caffè la macchina eroga un caffè alla temperatura raggiunta in quel momento.

La fase di riscaldamento termina quando la lancetta del manometro caldaia (14) si stabilizza nella zona di colore verde.

A questo punto la macchina è pronta per erogare caffè, vapore ed acqua calda.

Per favorire l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro (10) premere il tasto (18) e lasciare erogare per alcuni secondi, quindi ripremere il tasto (18).



13. Erogazione caffè

Disinnestare il portafiltro, svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.

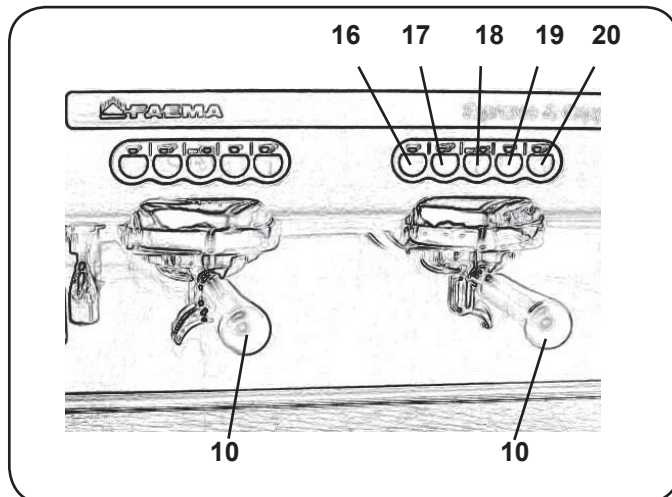
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressino del macinadosatore.

Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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

Premere il pulsante erogazione caffè (16, 17, 19 o 20) corrispondente alla dose desiderata. Si accenderà il led 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).



14. Erogazione vapore



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

Immergere completamente la lancia vapore (6) destra o sinistra nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare e spingere verso l'alto la leva comando vapore (7).

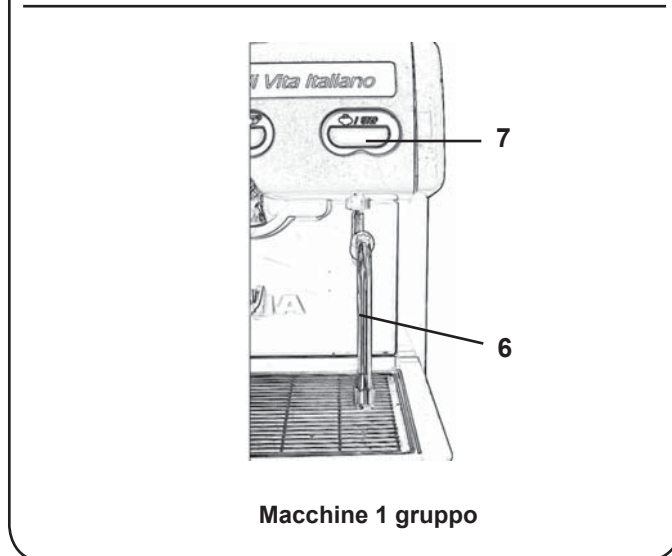
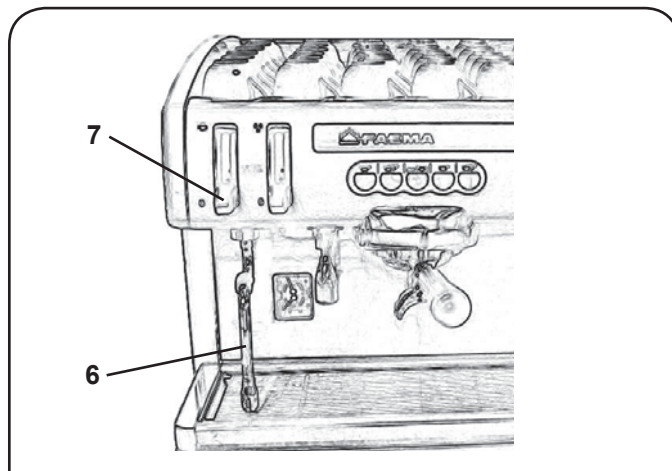
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi riportare la leva comando vapore (7) in basso per arrestare l'uscita di vapore.

MACCHINE 1 GRUPPO

Introdurre il tubo di erogazione del vapore (6) in un contenitore adatto e premere il pulsante erogazione vapore (7).

A riscaldamento avvenuto, arrestare l'uscita del vapore premendo nuovamente il pulsante erogazione vapore (7).

N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



15. Erogazione acqua calda



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

Funzionamento dosato

Dopo aver posizionato sotto la lancia acqua calda (8) il contenitore appropriato, alzare la leva erogazione acqua calda (9): una volta dato l'impulso la leva ritorna automaticamente nella posizione originale.

Inizierà l'erogazione e l'arresto avverrà automaticamente. Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata alzando nuovamente la leva erogazione acqua calda (9).

Funzionamento continuo

Alzare la leva erogazione acqua calda (9) e mantenerla alzata per circa 3 secondi.

L'erogazione di acqua calda avverrà in modo continuo fino ad un successivo intervento sulla leva erogazione acqua calda (9) che ne determinerà l'arresto.

In funzionamento continuo, non si modifica la dose programmata della leva.

MACCHINE 1 GRUPPO

Dopo aver posizionato sotto la lancia acqua calda (8) il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi.

Funzionamento dosato

Premere il tasto erogazione acqua calda (9) ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.

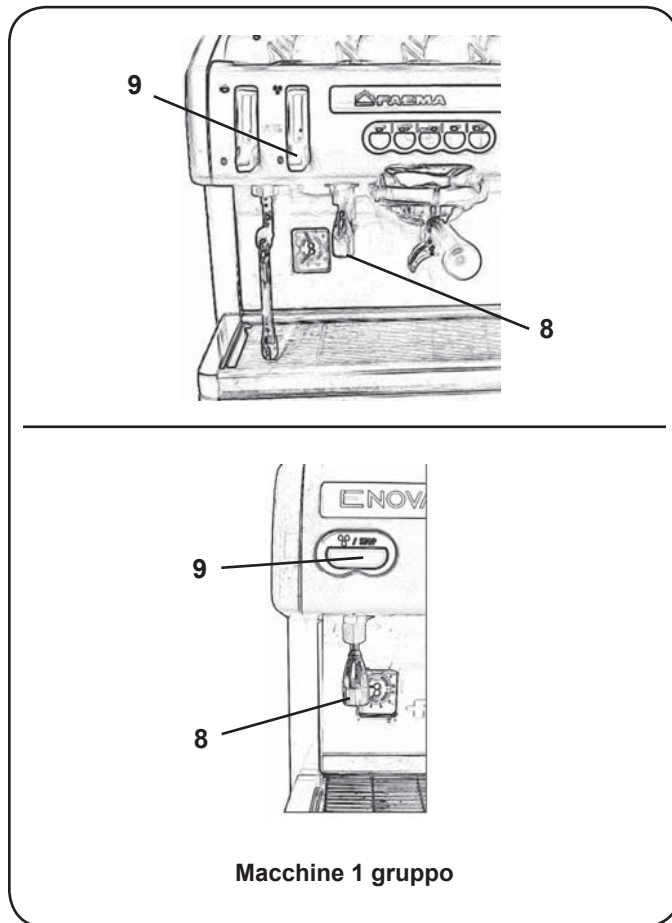
Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto precedentemente attivato.

Funzionamento continuo

Premere il tasto erogazione acqua calda (9) e mantenerlo premuto per circa 3 secondi.

L'erogazione di acqua calda avverrà in modo continuo fino ad una successiva pressione del tasto acqua (9) che ne determinerà l'arresto.

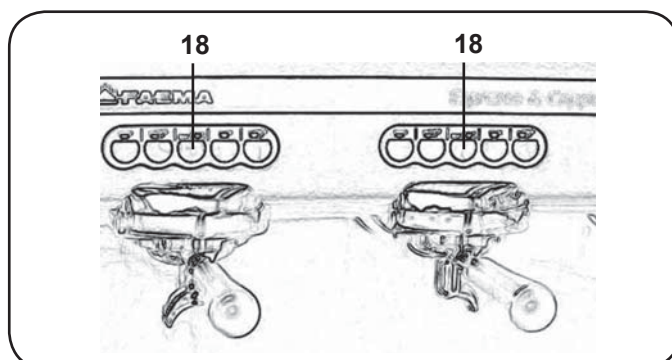
In funzionamento continuo, non si modifica la dose programmata del tasto.



16. Come entrare in programmazione

Per entrare in programmazione premere e mantenere premuto il tasto (18) per alcuni secondi sino al suono intermittente del buzzer.

Per terminare la fase di programmazione, una volta programmate le varie bevande, premere nuovamente il tasto (18) per meno di 1 secondo.



17. Programmazione dosi caffè



"Prima di procedere con la programmazione dei pulsanti erogazione caffè riempire il portafiltro con la corretta dose di caffè macinato.

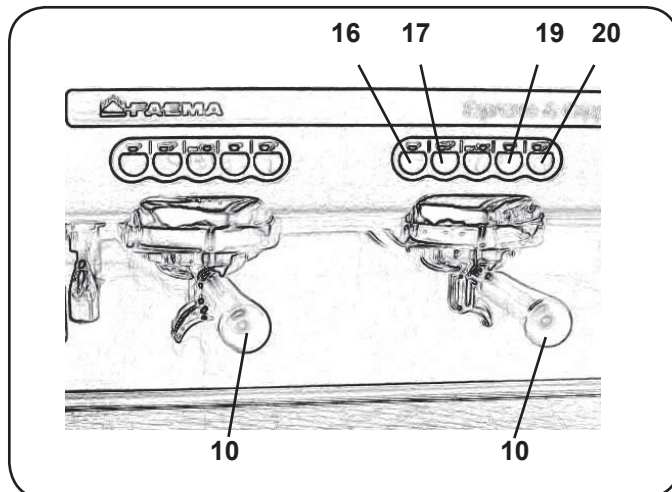
Non utilizzare i fondi dei caffè precedenti per la programmazione delle dosi."

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

Premere, e mantenere premuto, il pulsante erogazione caffè (16, 17, 19 o 20) corrispondente alla dose da programmare prescelta.

Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto erogazione caffè.

Ripetere le sopracitate operazioni per gli altri pulsanti caffè. N.B.: in caso di errata programmazione, ripetere l'operazione utilizzando una nuova dose di caffè macinato.



18. Programmazione dosi acqua

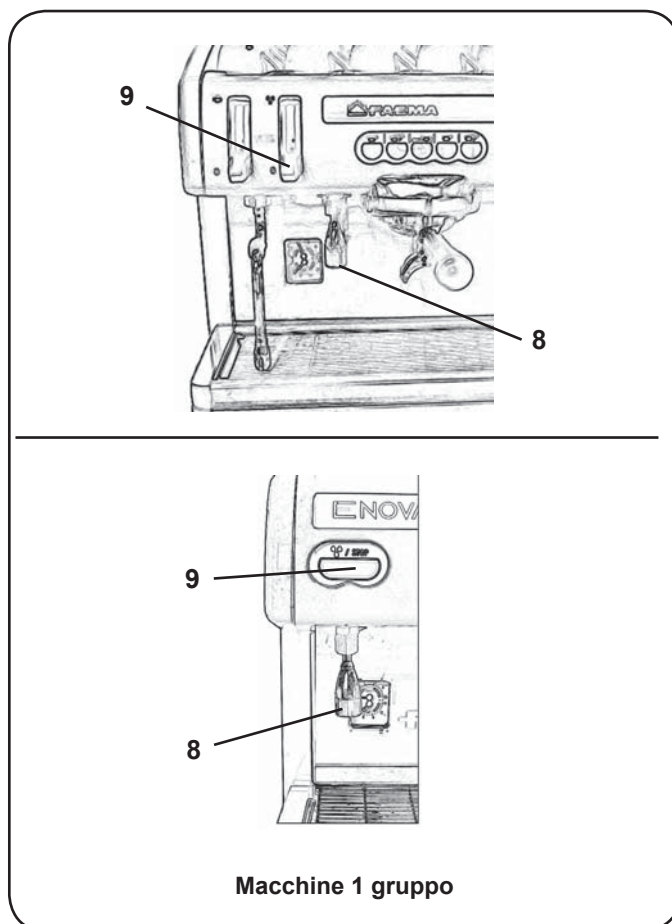
Dopo aver posizionato sotto la lancia acqua calda (8) il contenitore appropriato, alzare e mantenere sollevata la leva erogazione acqua calda (9) per iniziare l'erogazione.

Quando la quantità di acqua erogata ha raggiunto il livello desiderato rilasciare la leva (9), definendo in questo modo la dose programmata.

MACCHINE 1 GRUPPO

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

- 1) posizionare un recipiente in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda (8);
- 2) premere il tasto erogazione (9).
- 3) quando la quantità di acqua nel recipiente ha raggiunto il livello desiderato, arrestare l'erogazione premendo nuovamente il tasto (9).



19. Pulizia e manutenzione



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

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

PULIZIA DEI GRUPPI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi*

<p>1</p> <p>Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.</p>	<p>2</p> <p>Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.</p>	<p>3</p> <p>Inserire il filtro cieco nel portafiltro.</p>	<p>4</p> <p>Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.</p>
<p>5</p> <p>Agganciare il portafiltro al gruppo.</p>	<p>6</p> <p>Premere il pulsante stop e premerlo nuovamente dopo 10". Ripetere questa operazione 10 volte.</p>	<p>7</p> <p>Togliere il portafiltro; premere il pulsante stop ed eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua.</p>	

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

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

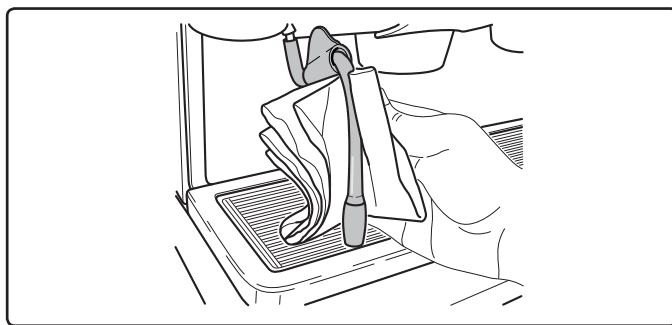


LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

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*

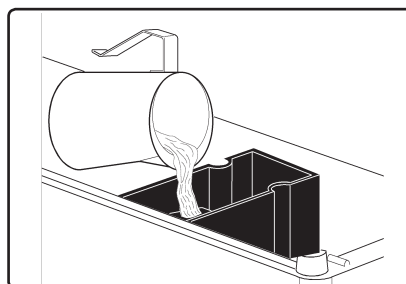


Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.

VASCHETTA DI SCARICO

- *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa*

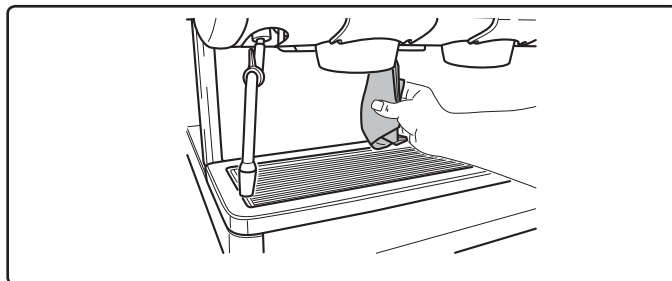
Versare un bricco di acqua calda nella vaschetta di scarico per rimuovere eventuali incrostazioni.



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

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

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



20. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (1).
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore generale (1).	Ruotare manopola interruttore generale (1) su posizione 2.
Perdita dal bordo del portafiltro (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. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Faema!

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

Wishing you all the best.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	2	USE	
2. Installation Rules	3	10. Daily Switch-On	9
3. Electrical Installation Rules	4	11. Cup-Warmer (when provided)	9
4. Water Installation Rules	4	12. Heating phase	9
5. Installation Check-up	5	13. Delivery of the coffee	10
6. Rules for the worker operating the machine	6	14. Steam dispensing	10
7. Caution	7	15. Hot water dispensing	11
8. Maintenance and Repairs	7	16. How to access the programming function	11
9. Dismantling the machine	8	17. Programming the coffee measures	12
		18. Programming the hot water measures	12
		19. Cleaning and maintenance	13
		Cleaning dispensing unit	13
		Filter-holders	13
		Steam and hot water	14
		Grille and drip basin	14
		Discharge basin	14
		Bodywork	14
		20. Defects - Malfunctions	15
		ILLUSTRATIONS	VII
		Service Line	XII

1. General Rules



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

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



2. Installation Rules



WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.



- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads. Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example). If moving the machine by hand, make sure:
 - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
 - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.





3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

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

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

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

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

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

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

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



5. Installation Check-up



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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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



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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 2,5 liters of water have been used for a machine with 1 group, 6 liters 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 2,5 liters of water have been used for a machine with 1 group, 6 liters 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 remains unattended for a long period of time (for example during holidays) the following operations shall be performed:

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

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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



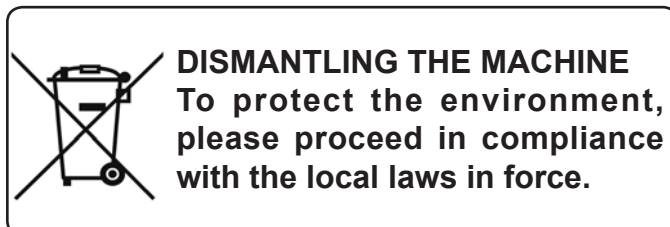
9. Dismantling the machine

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.



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”.

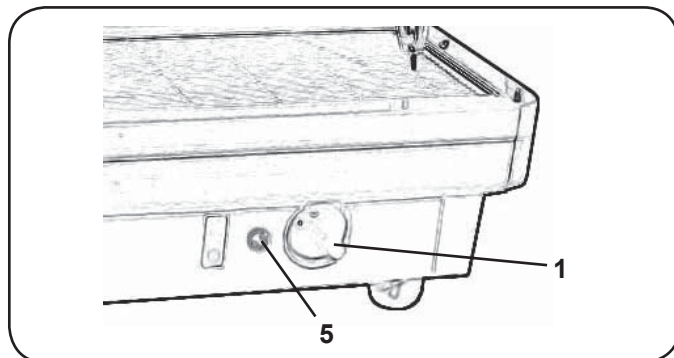
Turn the master switch (1) to position 1. The indicator light “machine on” (5) switches on.

If the water level in the boiler is less than the minimum required, the boiler is filled up to the correct level.

Turn the master switch (1) to position 2.

“Heating” now begins.

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



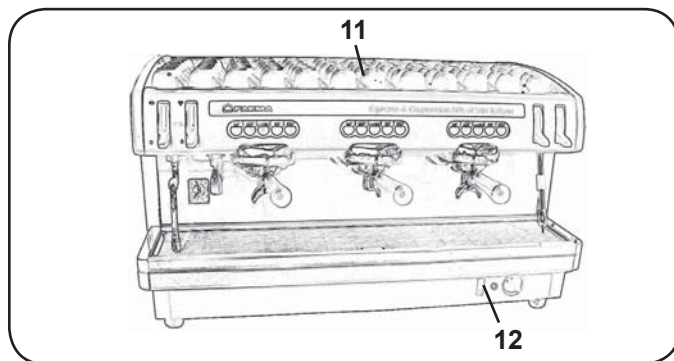
11. Cup-Warmer (when provided)

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.



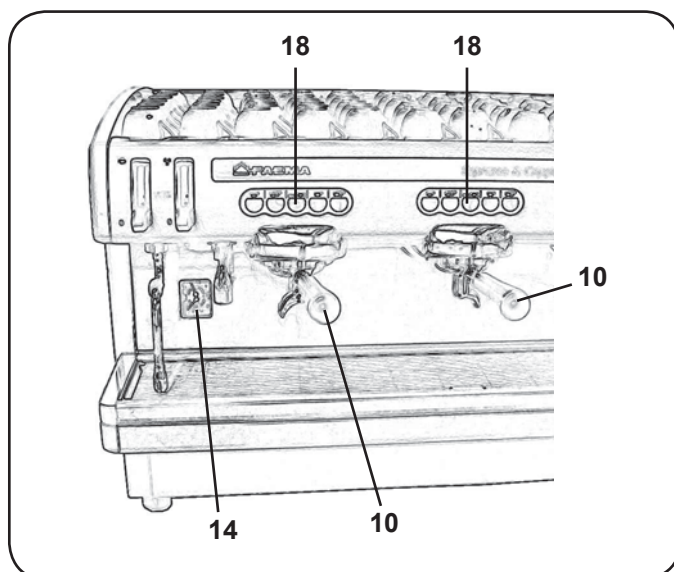
12. Heating phase

During heating, if one of the coffee dispensing push buttons is pressed, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.

Heating is completed when the boiler gauge indicator (14) remains stable in the green area.

The machine is now ready to dispense coffee, steam and hot water.

To make sure that the dispenser unit and the filter holder (10) are at similar temperatures, press the coffee dispensing push button (18) and let the machine dispense coffee for a few seconds. Then press again the push button (18) to stop dispensing.



13. Delivery of the coffee

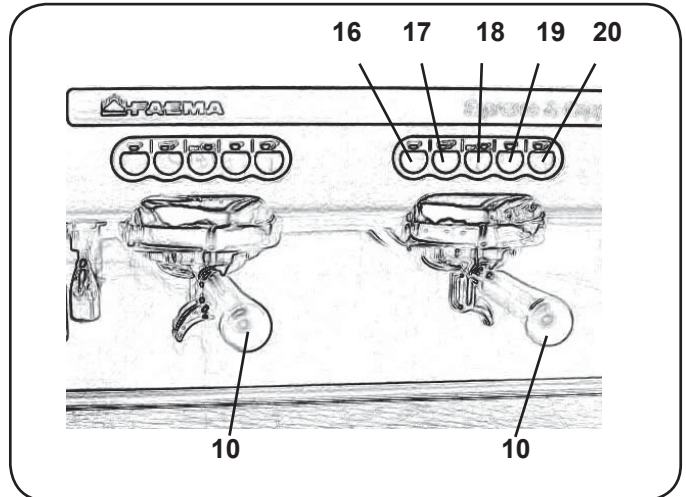
Remove the filter holder (10), empty out any coffee grouts and fill it up with 1 or 2 servings of ground coffee, depending on the filter holder used.

Press the ground coffee in filter down uniformly, using the grinder/doser presser.

Remove any residues of ground coffee from the filter rim. 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).

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).



14. Steam dispensing



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

Completely immerse the right or left steam nozzle (6) into the container with the liquid to be heated and push the steam control lever (7) upwards.

Wait until the liquid has reached the desired temperature, then lower the steam command lever (7) to stop the issue of steam.

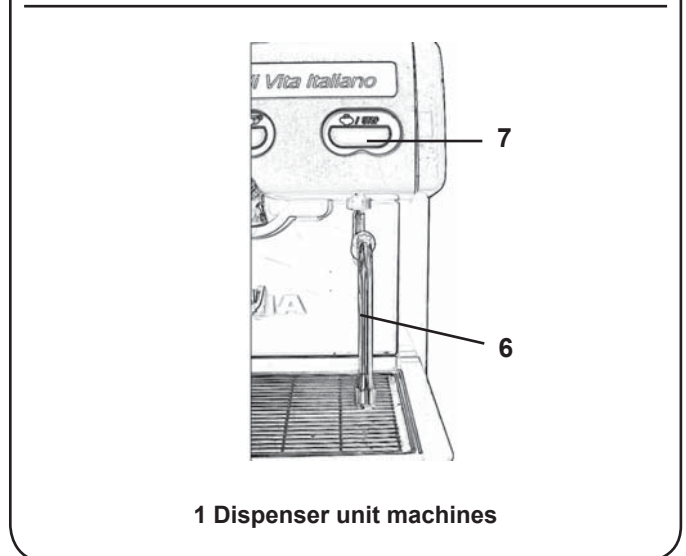
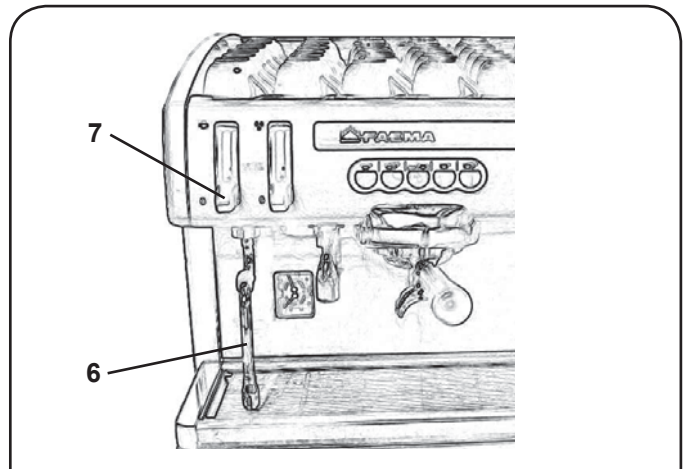
1 DISPENSER UNIT MACHINES

Insert the steam jet pipe (6) in a suitable container and press the steam dispensing push button (7).

When heating is completed, stop the outflow of steam by pressing the steam dispensing push button (7) again.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows:

Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



15. Hot water dispensing



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

Dosed function

After having positioned the appropriate container under the hot water nozzle (8), raise the hot water dispensing lever (9): afterwards, the lever automatically returns to the original position. The hot water will be dispensed and will stop automatically.

The water can be interrupted at any time by raising the hot water lever again (9).

Continous Function

Raise the hot water dispensing lever (9) and maintain it raised for approximately 3 seconds.

Hot water will be issued continuously until a following raise of the hot water dispensing lever (9) which will stop this function.

In continuous function the programmed dosed in the lever is not changed.

1 DISPENSER UNIT MACHINES

After having positioned the appropriate container under the hot water nozzle (8), distribution is made in two ways.

Dosed Function

Press the hot water distribution key (9) hot water will be issued and will stop automatically upon completion.

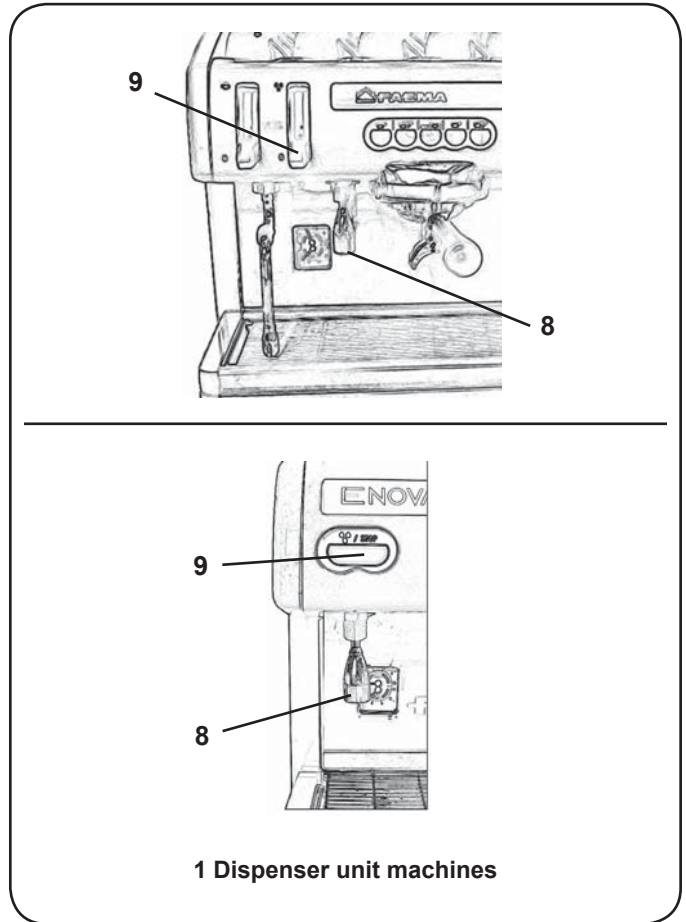
The distribution may be interrupted at any time by pressing the previously active key again (shown by the lighted led).

Continous Function

Press the hot water distribution key (9) and keep pressed for approximately 3 seconds.

Hot water will be issued continuously until the hot water key (9) is pressed again to stop this function.

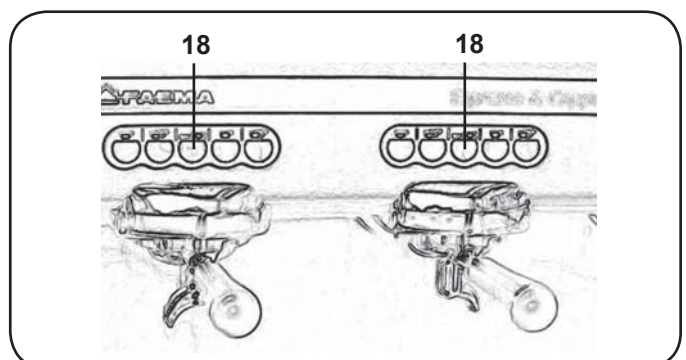
In continuous function the programmed dosed in the key is not changed.



16. How to access the programming function

To enter the programming mode, press push button (18) and keep it pressed for a few seconds until the buzzer sounds intermittently.

To exit the programming mode, after programming the various drinks, press push button (18) again for less than 1 second.



17. Programming the coffee measures



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

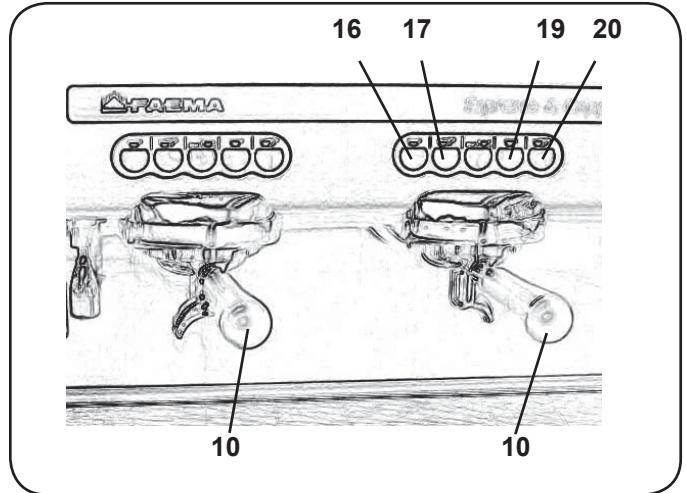
Fit and tighten the filter holder (10) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (10).

Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (16, 17, 19 or 20) corresponding to the required serving to be programmed.

When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the coffee dispensing push button.

Repeat the above operations for the other coffee push buttons.

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



18. Programming the hot water measures

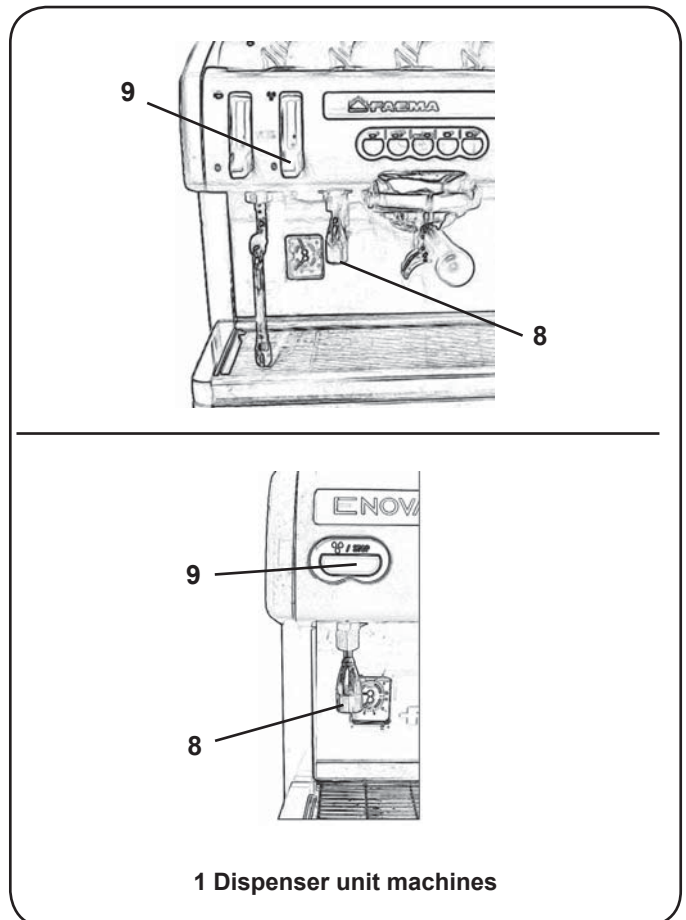
After positioning the correct container under the hot water nozzle (8), raise the hot water dispensing lever (9) to release water.

Once the amount of water reaches the desired level, release the lever (9): this sets the programmed dose.

1 DISPENSER UNIT MACHINES

To perform the programming of the water dose follow the procedure here below:

- 1) Place a container by the hot water distribution nozzle (8).
- 2) Keep the distributor key (9).
- 3) When the quantity of water in the container has reached the desired level, press again the key (9).

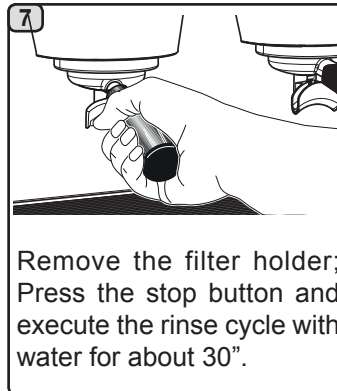
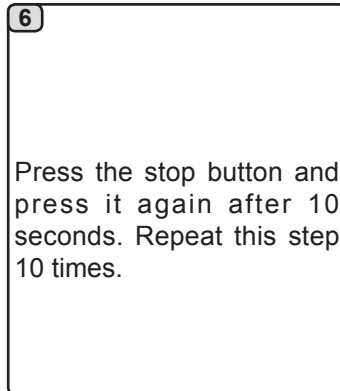
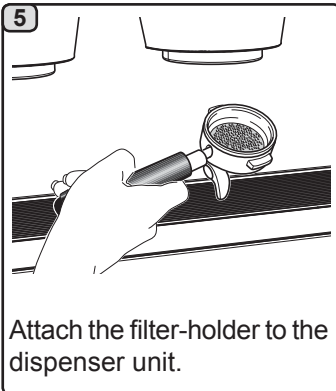
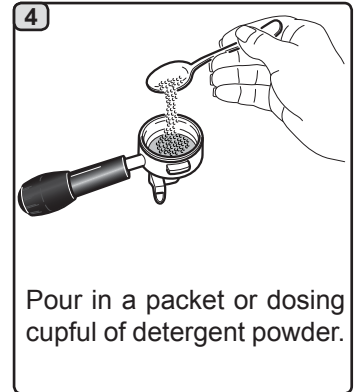
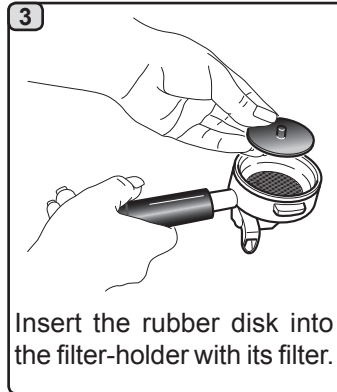
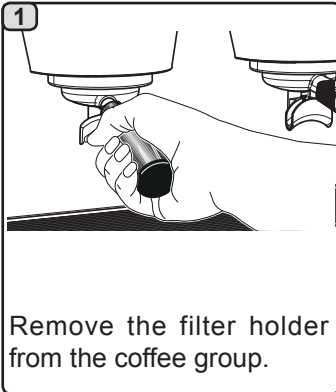


19. Cleaning and maintenance

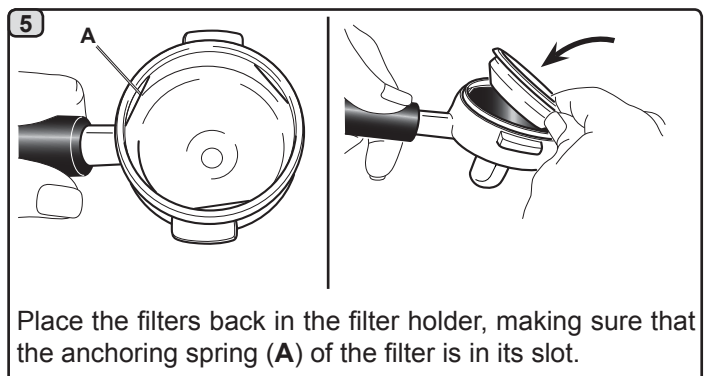
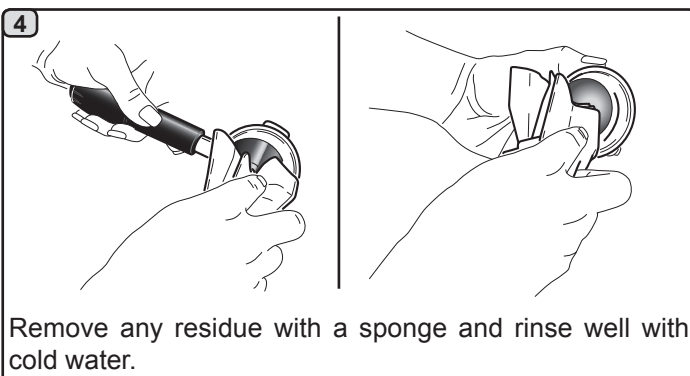
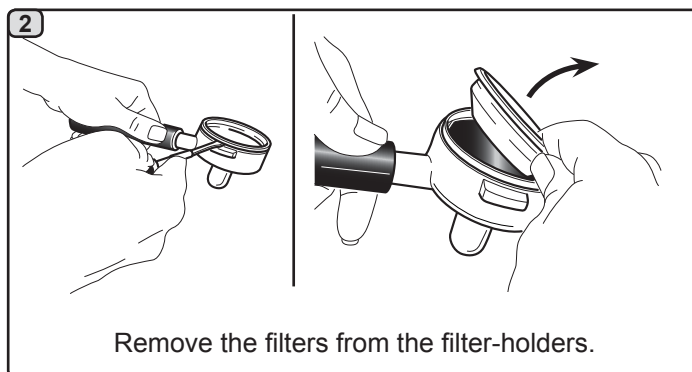
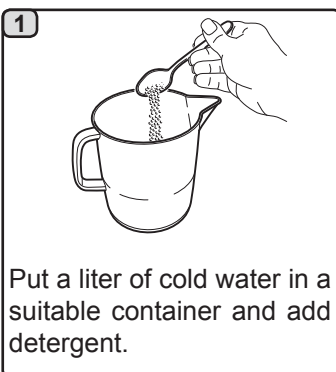


For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original “Service Line” products, see details on the last page. Any other product could make the materials in contact with food unsuitable.

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



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



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

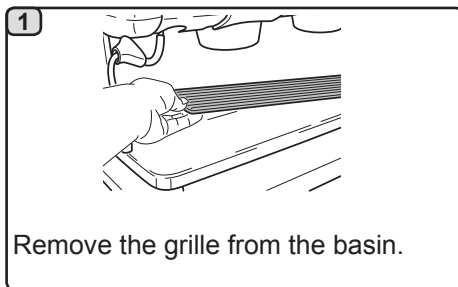
Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.

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

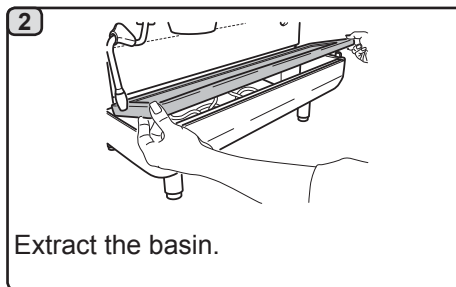


NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

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



Remove the grille from the basin.



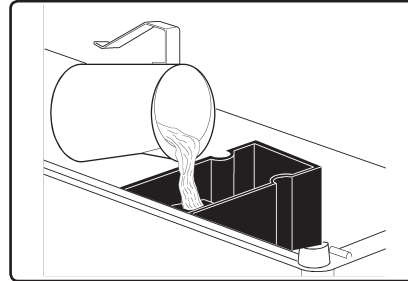
Extract the basin.

Rinse the grid and tray under running water.

DISCHARGE BASIN

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

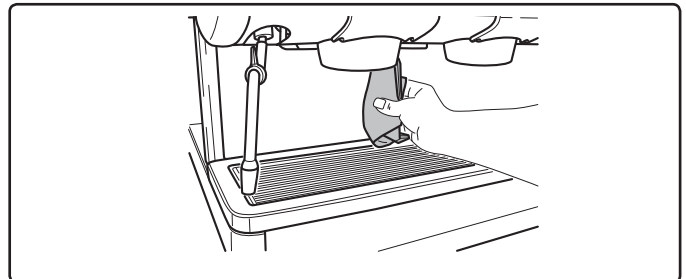
Pour about a liter of hot water into the discharge basin to remove any discharge residues.



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.



20. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

DEFECT	CAUSE	REMEDY
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.



This page is intentionally left blank.

Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Faema.

Ainsi, vous avez choisi une machine à café espresso 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 CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Prescriptions générales	2		
2. Prescriptions d'installation	3		
3. Prescriptions électriques d'installation	4		
4. Prescriptions hydrauliques d'installation	4		
5. Check-up d'installation	5		
6. Prescriptions pour l'opérateur	6		
7. Attention	7		
8. Entretien et réparations	7		
9. Mise hors service définitive	8		
		UTILISATION	
		10. Mise en fonction	9
		11. Chauffe-tasses (la ou c'est prévu)	9
		12. Phase de chauffage	9
		13. Débit du café	10
		14. Débit du vapeur	10
		15. Eau chaude	11
		16. Comme entrer dans la programmation	11
		17. Programmation des doses de café	12
		18. Programmation des doses de eau chaude	12
		19. Nettoyage et entretien	13
		Nettoyage des groupes	13
		Porte-filtres	13
		Lances à vapeur et eau chaude	14
		Grilles et cuvette de dégouttement	14
		Bac d'écoulement	14
		Carrosserie	14
		20. Anomalies - Avaries	15
		IMAGES	VII
		Service Line	XII

1. Prescriptions générales



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

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



2. Consignes d'installation



ATTENTION

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

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

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



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





3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

Pour les machines avec branchement étoile: voir *chapitre images figure 2*.

Pour les machines avec branchement triangle: voir *chapitre images figure 3*.

Pour les machines avec branchement monophasé voir *chapitre images figure 4*.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

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

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

PRESCRIPTIONS

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

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

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

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

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



5. Check-up d'installation



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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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



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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 2,5 litres pour machine à 1 groupe, 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

VAPEUR

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



6. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE



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

Groupes

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

Eau Chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 2,5 litres pour machine à 1 groupe, 6 litres pour machine à 2 groupes, 9 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Débit eau chaude").

Vapeur

- Débiter 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

Lorsque la machine reste trop longtemps sans fonctionner (par exemple pendant les vacances), effectuer les opérations suivantes:

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

La non conformité à ces normes de sécurité dispulce le constructeur de toute responsabilité causée à des personnes ou à des choses.

8. Entretien et réparations

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

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



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

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



ATTENTION

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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

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

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

ATTENTION

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



9. Mise hors service définitive

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

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

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

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



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”.

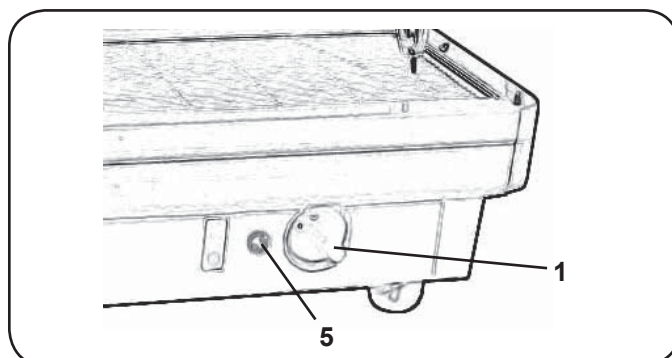
Tourner l'interrupteur général (1) sur la position “1” et vérifier que le témoin lumineux “machine allumée” (5) s'allume.

Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieure au minimum, la chaudière devra être remplie jusqu'à son niveau optimal.

Tourner l'interrupteur général (1) sur la position 2.

C'est à ce moment que commencera la “Phase de réchauffement” de votre machine à café.

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



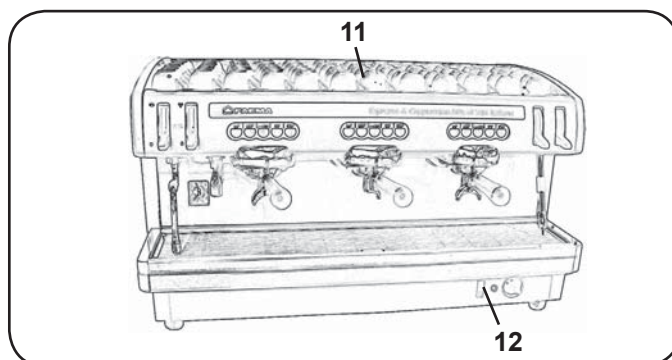
11. Chauffe-tasses (la ou c'est prévu)

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.



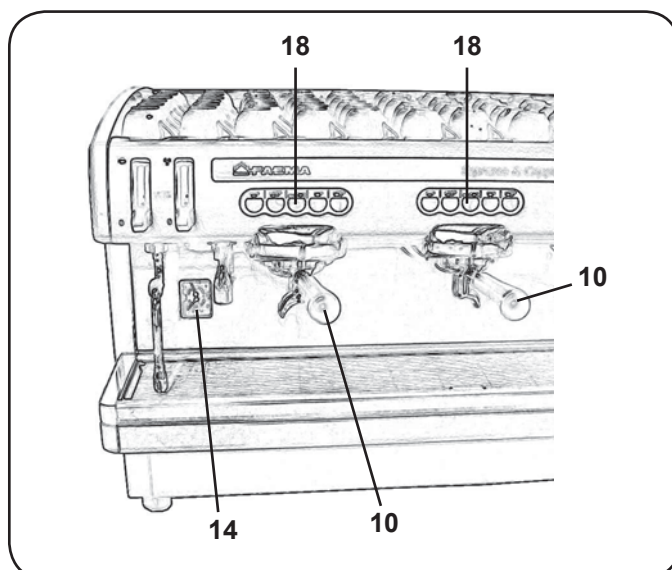
12. Phase de chauffage

Pendant la phase de réchauffement, en agissant sur un des interrupteurs du débit du café, la machine fait sortir du café à la température atteinte à ce moment-là.

La phase de réchauffement se termine lorsque la petite aiguille du manomètre de la chaudière (14) se stabilise dans la zone de couleur verte.

C'est à ce moment là que votre machine à café sera prête pour le débit du café, de la vapeur ou de l'eau chaude.

Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (10), appuyer sur l'interrupteur (18) et faire sortir du liquide pendant quelques secondes; tourner ensuite le bouton (18).



13. Débit du café

Enlever le porte-filtres (10), le vider d'éventuels fonds de café précédents et le remplir avec une ou deux doses de café moulu, suivant le porte-filtres utilisé.

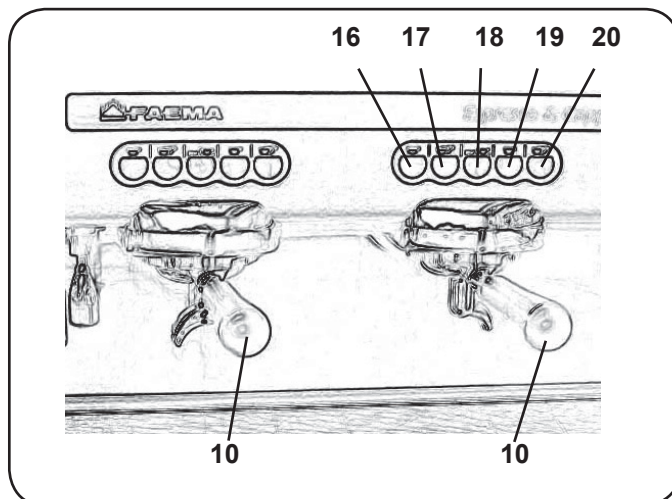
Presser uniformément le café moulu dans le filtre en se servant du petit presseur que vous trouverez dans le moulin doseur.

Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.

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).

Appuyer sur l'interrupteur de débit du café (16, 17, 19, ou 20) correspondant à la dose recherchée. Le led 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).



14. Débit du vapeur



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

Immerger complètement la lance de vapeur (6) droite ou gauche dans le récipient contenant la boisson à chauffer et pousser le levier de commande de la vapeur (7) vers le haut.

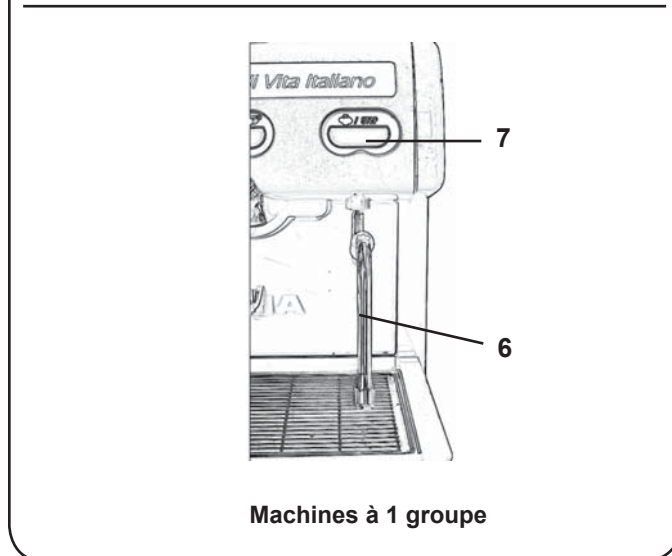
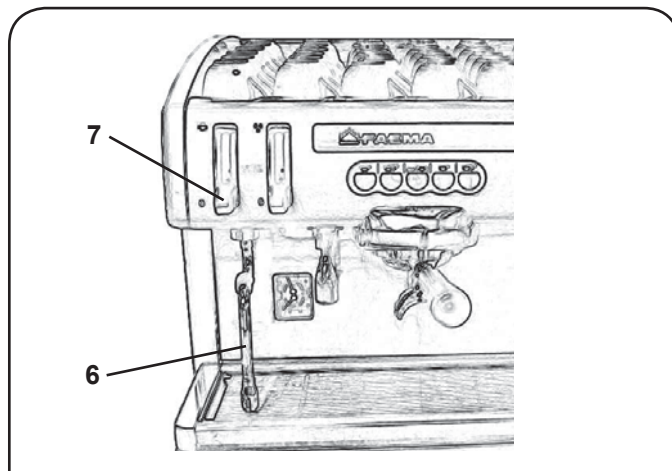
Attendre que la boisson ait atteint la température désirée et ramener ensuite le levier de commande de la vapeur (7) vers le bas pour arrêter la sortie de vapeur.

MACHINES À 1 GROUPE

Introduire le tube de débit de la vapeur (6) dans un récipient convenant à cet effet, et pousser sur le bouton de débit de la vapeur (7).

Lorsque le réchauffement a eu lieu, arrêter la sortie de la vapeur en appuyant sur le bouton (7).

N.B.: au terme de chaque débit de vapeur, nettoyer la partie inférieure de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.



15. Eau chaude



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

Fonctionnement dosé

Après avoir placé le récipient adéquat sous la lance de l'eau chaude (8), lever le levier de débit d'eau chaude (9): une fois que l'impulsion a été donnée, le levier retourne automatiquement dans sa position d'origine. Le débit se déclenche et l'arrêt se fera automatiquement.

Il est possible d'interrompre le débit dosé à n'importe quel moment en levant à nouveau le levier de débit d'eau chaude (9).

Fonctionnement continu

Lever le levier de débit d'eau chaude (9) et la maintenir soulevé pour environ 3 secondes.

Le débit d'eau chaude sera continu jusqu'à l'enfoncement successif sur le levier de débit d'eau chaude (9) qui en déterminera l'arrêt. En fonctionnement continu, la dose programmée par le levier ne peut être modifiée.

MACHINES À 1 GROUPE

Après avoir placé le récipient adéquat sous la lance de l'eau chaude (8), le débit peut s'effectuer de deux façons

Fonctionnement dosé

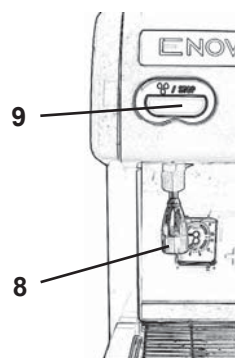
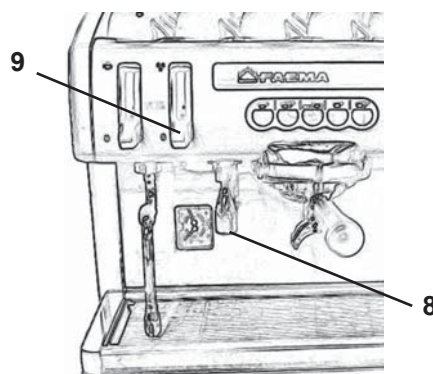
Appuyer sur le bouton de débit eau chaude (9) et le débit commencera; l'arrêt sera automatique.

Le débit dosé peut être interrompu à n'importe quel moment en appuyant à nouveau sur le bouton précédemment choisi (mis en évidence par l'allumage du led correspondant).

Fonctionnement continu

Appuyer sur le bouton de débit eau chaude (9), et le garder enfoncé pendant environ 3 secondes.

Le débit d'eau chaude sera continu jusqu'à l'enfoncement successif du bouton de l'eau (9) qui en déterminera l'arrêt. En fonctionnement continu, la dose programmée par le bouton ne peut être modifiée.

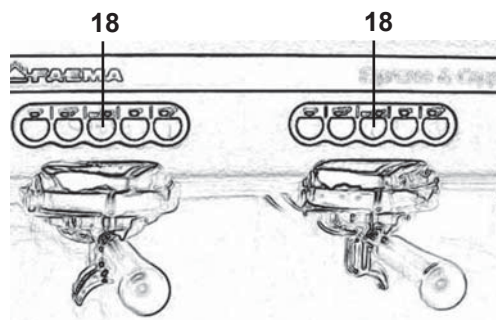


Machines à 1 groupe

16. Comme entrer dans la programmation

Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfoncée la touche (18) pendant quelques secondes jusqu'à au son intermittent du buzzer.

Pour terminer la phase de programmation, une fois programmées les différentes boissons, appuyer à nouveau sur la touche (18) pour moins que 1 seconde.



17. Programmation des doses de café



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

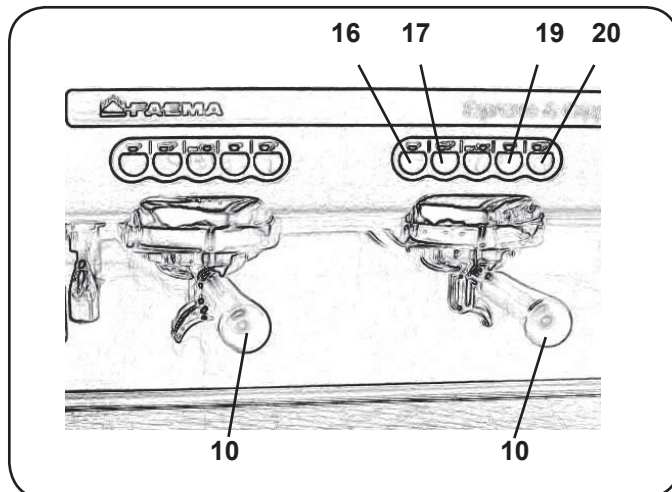
Placer, en le serrant bien, le porte-filtres (10) à groupe et poser la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (10).

Appuyer (et continuer à appuyer) sur le touche de débit du café (16, 17, 19 ou 20) correspondant à la dose choisie pour la programmation.

Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche de débit du café.

Répéter éventuellement les opérations indiquées ci-dessus pour les autres touches relatives au café.

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



18. Programmation des doses de eau chaude

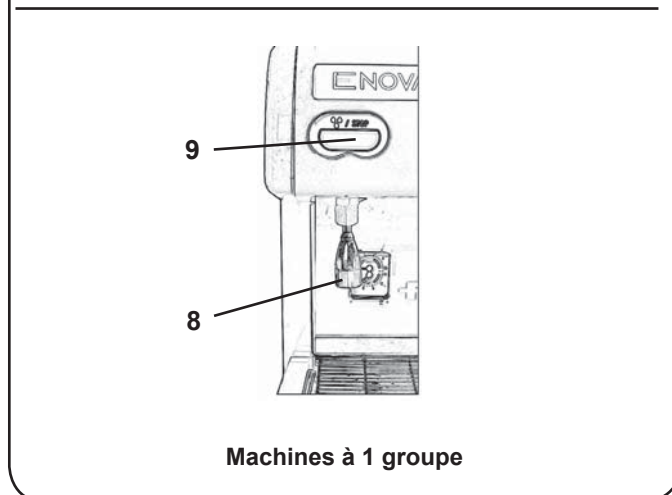
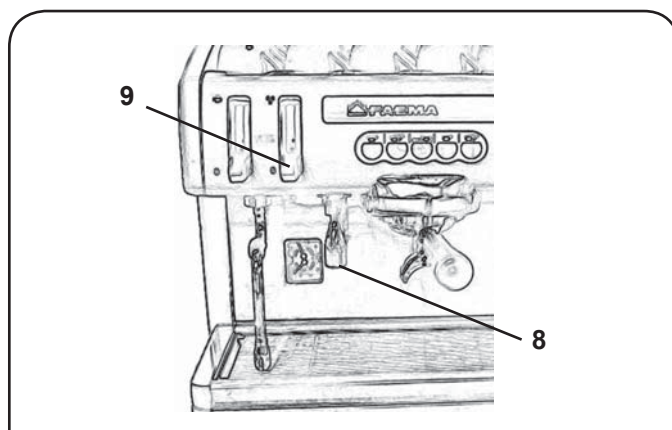
Après avoir placé sous la lance eau chaude (8) le récipient approprié, lever et maintenir soulevé le levier de débit d'eau chaude (9) pour commencer le débit.

Lorsque la quantité d'eau a atteint le niveau souhaité, relâcher le levier (9), définissant ainsi la dose programmée.

MACHINES À 1 GROUPE

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

- 1) placer le récipient sous la lance de débit de l'eau chaude (8);
- 2) appuyer le bouton de débit (9);
- 3) lorsque la quantité d'eau dans le récipient a atteint le niveau désiré, appuyer de nouveau le bouton (9).



19. Nettoyage et entretien



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

<p>1</p> <p>Retirer le porte-filtre du groupe de café.</p>	<p>2</p> <p>Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.</p>	<p>3</p> <p>Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.</p>	<p>4</p> <p>Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre.</p>
<p>5</p> <p>Accrocher ainsi le portefiltre au groupe.</p>	<p>6</p> <p>Appuyer sur le bouton stop et appuyer à nouveau après 10". Répéter cette opération 10 fois.</p>	<p>7</p> <p>Retirer le porte-filtre; appuyer sur le bouton stop et effectuer le rinçage en débitant de l'eau pendant environ 30".</p>	

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

<p>1</p> <p>Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.</p>	<p>2</p> <p>Enlever les filtres des porte-filtres.</p>	<p>3</p> <p>Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins deux heures.</p>
<p>4</p> <p>Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer dans de l'eau froide en abondance.</p>	<p>5</p> <p>Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son logis.</p>	



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.

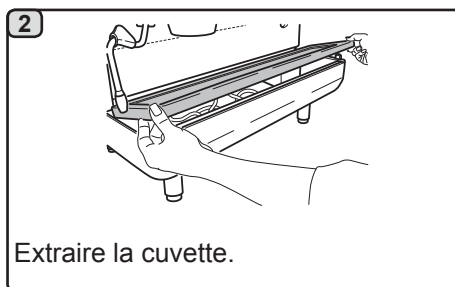
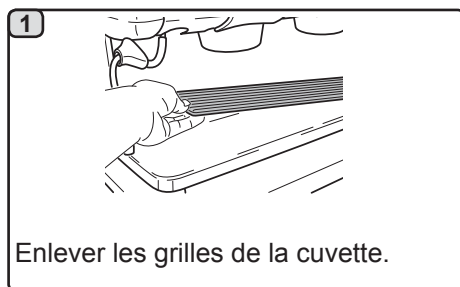
Pour nettoyer la partie intérieure de la lance à vapeur, procéder de la façon suivante:

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*

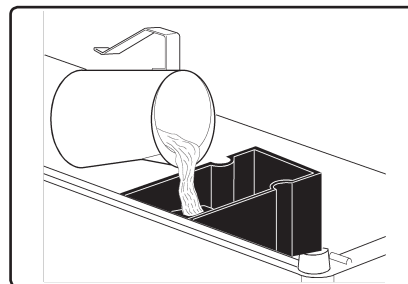


Compléter le nettoyage de grille et bassin à l'eau courante.

BAC D'ÉCOULEMENT

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

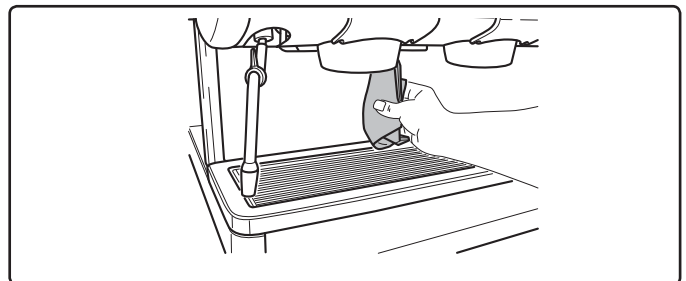
Verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.



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 amoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.

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



20. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

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

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
La machine à 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 porte-filtres (10) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
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.



Cette page est délibérément laissée vierge.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Faema-Kaffeemaschine. Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von Espresso-Kaffee, 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		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2		
2. Aufstellung	3		
3. Elektrischer Anschluß	4		
4. Anschluß der Wasserkreise	4		
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	5		
6. Vorschriften für den Bediener	6		
7. Hinweise	7		
8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	7		
9. Endgültige Ausserbetriebstellung	8		
		GEBRAUCH	
		7. Inbetriebnahme	9
		8. Tassenwärmers (sofern vorgesehen)	9
		9. Erwärmungsphase	9
		10. Kaffeezubereitung	10
		11. Dampf-Ausgabe	10
		12. Heißwasser-Ausgabe	11
		13. Zugang zur Programmierung	11
		14. Programmierung der Kaffeedosierung	12
		15. Programmierung der Wassermengen	12
		19. Reinigung und Wartung	13
		Reinigung der Gruppen	13
		Filterhalter	13
		Strahler Wasserdampf und Heißwasser	14
		Roste und Tropfschale	14
		Entladekassette	14
		Gehäuse	14
		20. Anomalien - Störungen	15
		ABBILDUNGEN	VII
		Service Line	XII

1. Allgemeine Vorschriften



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

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

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



2. Aufstellung



ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.



- Die mit dem Transport und der Versetzung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen. Gehen Sie beim Transport und bei der Versetzung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein. Bei Transport und der Versetzung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:
 - die Anzahl der zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine sowie den durch die Maschine bestehenden Möglichkeiten des festen Griffs entsprechen;
 - alle zur Anhebung und zur Versetzung der Maschine eingesetzten Personen müssen mit angemessenen Mitteln zum Unfallschutz (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) ausgestattet sein.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabel überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. B. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.





3. Elektrischer Anschluß

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

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

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

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

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

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

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

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

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

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

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

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

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

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

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



5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



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

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

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



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

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 2,5 Liter l (bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten) bzw. 6 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 2,5 Liter l (bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten) bzw. 6 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 (während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

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

Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



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

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

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

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

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




9. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

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



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



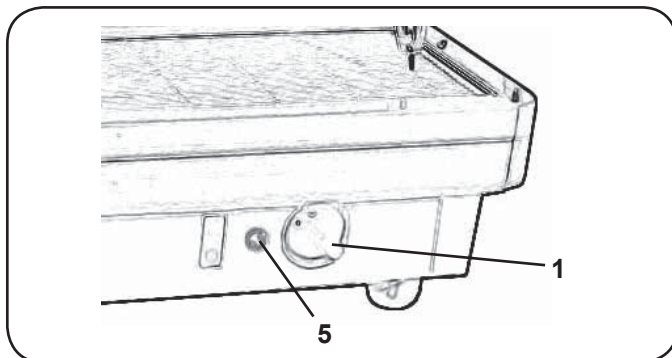
GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine



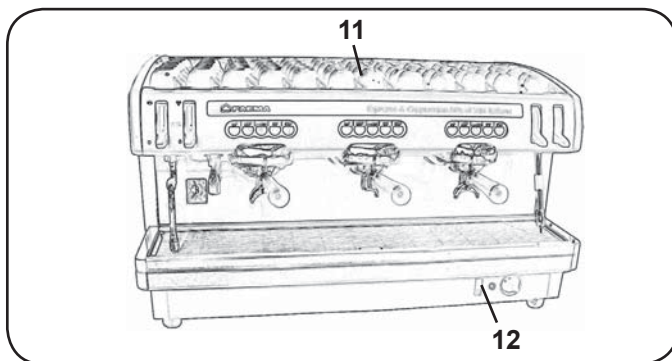
„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, daß der Hauptschalter für den Netzanschluß eingeschaltet ist und das der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“

Stellen Sie den Hauptschalter (1) der Maschine auf '1'; die Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (5) leuchtet auf. Sollte der Wasserstand im Wassertank der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt. Stellen Sie den Hauptschalter (1) der Maschine auf '2', um die 'Erwärmungsphase' zuzuschalten. Nach dem täglichen Betrieb der Maschine müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (1) der Maschine auf '0' stellen.



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.



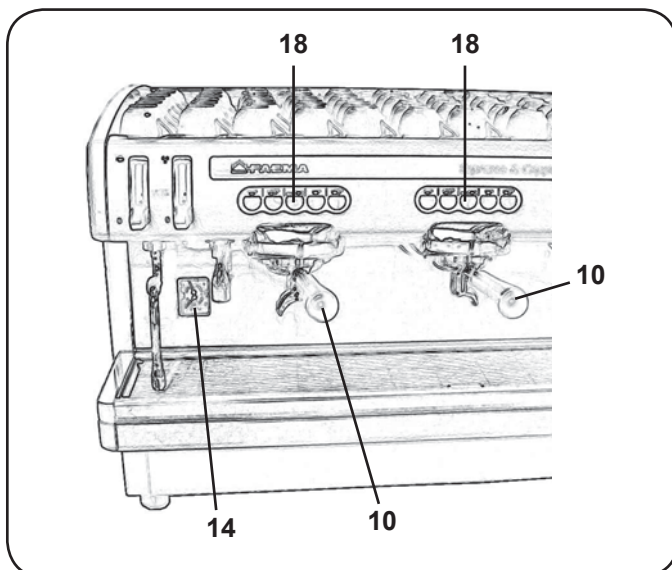
12. Erwärmungsphase

Wenn Sie während der Beheizungsphase eine der Tasten zur Kaffeeabgabe drücken, gibt die Maschine Kaffee in der zum Zeitpunkt der Tastenbetätigung jeweils erreichten Temperatur ab.

Die Beheizungsphase ist abgeschlossen, wenn sich der Zeiger des Druckmessers Heizkessel (14) im grünen Bereich befindet.

Die Maschine ist nun betriebsbereit (Kaffee-, Dampf- und Heißwasserabgabe).

Zur Angleichung der Temperaturen der Kaffeeabgabeeinheiten und der Filterhalter (10) müssen Sie die Taste (18) drücken und das gewünschte Medium einige Sekunde lang austreten lassen; danach müssen Sie erneut die Taste (18) drücken.



13. Kaffeezubereitung

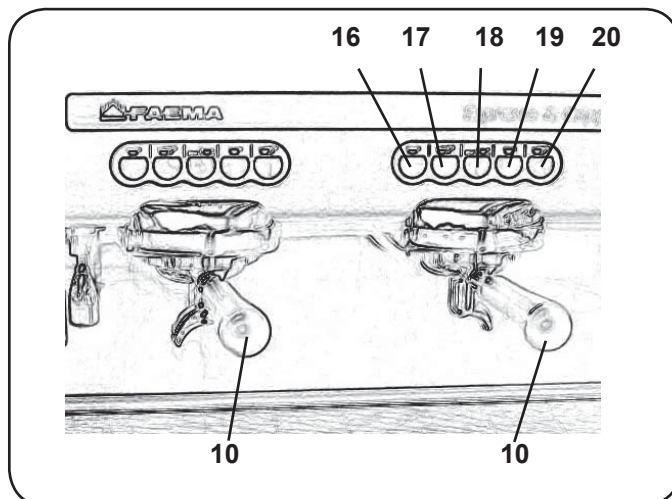
Nehmen Sie den Filterhalter ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Filterhalter, mit 1 oder 2 Dosen vorgemahlene Kaffees.

Drücken Sie den vorgemahlene Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter; verwenden Sie dafür den Andrücker der Mahl- und Dosiereinheit.

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



14. Dampf-Ausgabe



Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Heißwasser- und Wasserdampfstrahler nur mittels den dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen.

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, und drücken Sie den Hebel 'Wasserdampfabgabe' (7) nach oben.

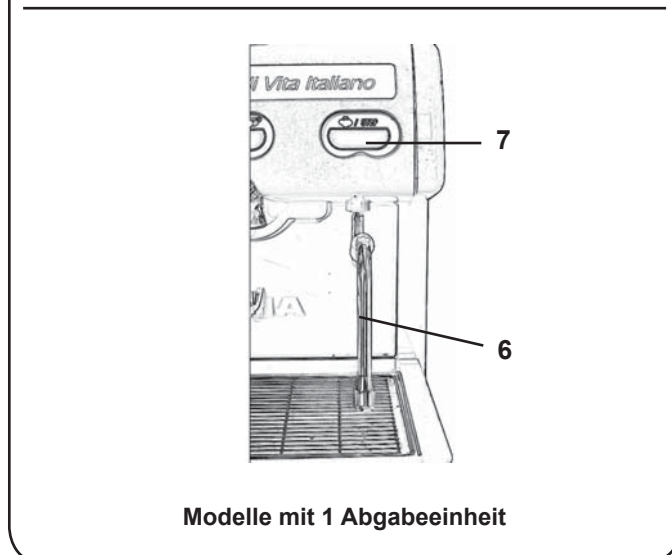
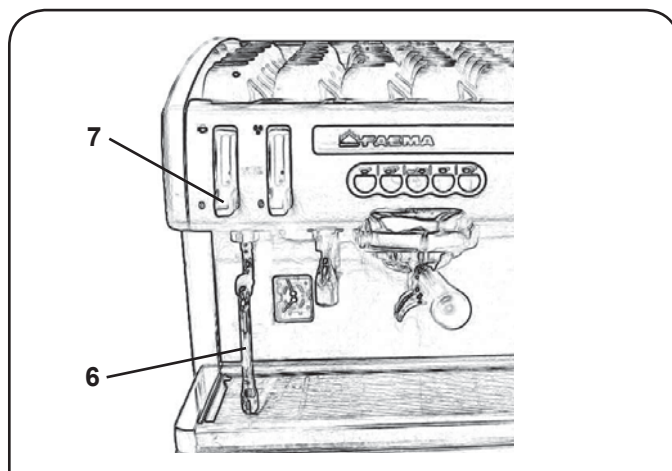
Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Wasserdampfabgabe abschalten, indem Sie erneut den Hebel 'Wasserdampfabgabe' (7) nach unten zurückstellen.

MODELLE MIT 1 ABGABEEINHEIT

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, die sich in einem geeigneten Gefäß befinden muß, und drücken Sie die Taste 'Wasserdampfabgabe' (7).

Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Wasserdampfabgabe abschalten, indem Sie erneut die Taste 'Wasserdampfabgabe' (7).

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe 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.



Modelle mit 1 Abgabeeinheit



15. Heißwasser-Ausgabe



Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Heißwasser- und Wasserdampfstrahler nur mittels den dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen.

Dosierte Abgabe

Führen Sie das Rohr zur Heißwasserabgabe (8) in das zu erhitzende Wasser ein. Stellen Sie den Hebel zur Heißwasserabgabe (9) nach oben; der Hebel kehrt automatisch in seine Ausgangsstellung zurück. Start und Abbruch des Abgabevorgangs erfolgen automatisch.

Die dosierte Abgabe kann jederzeit abgebrochen werden, indem die Taste zur Heißwasserabgabe (9) wieder nach oben gestellt wird.

Kontinuierliche Abgabe

Stellen Sie den Hebel zur Heißwasserabgabe (9) nach oben und halten Sie die Hebel etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Die Abgabe erfolgt ohne Unterbrechung so lange, bis erneut die Hebel zur Heißwasserabgabe (9) gedrückt wird. In der Betriebsart "Kontinuierliche Abgabe" kann die für die Hebel zur Kaffeeabgabe programmierte Dosis nicht modifiziert werden.

MODELLE MIT 1 ABGABEEINHEIT

Setzen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Abgabe von Heißwasser (8). Die Heißwasserabgabe kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen:

Dosierte Abgabe

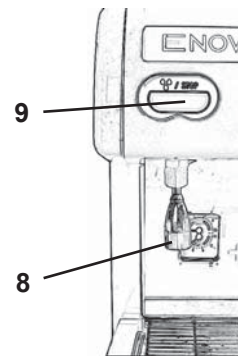
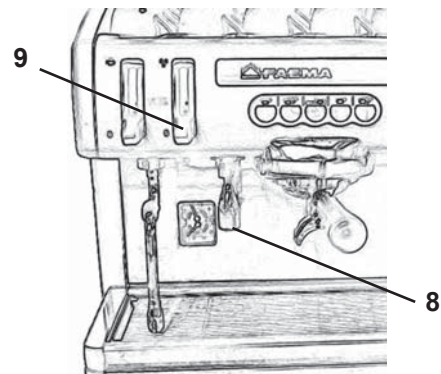
Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9). Der Abgabevorgang beginnt; die Abschaltung des Abgabevorgangs erfolgt automatisch.

Die dosierte Abgabe kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie erneut die Taste zur Heißwasserabgabe (9) drücken.

Kontinuierliche Abgabe

Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9), und halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Die Abgabe erfolgt ohne Unterbrechung so lange, bis erneut die Taste zur Heißwasserabgabe (9) gedrückt wird.



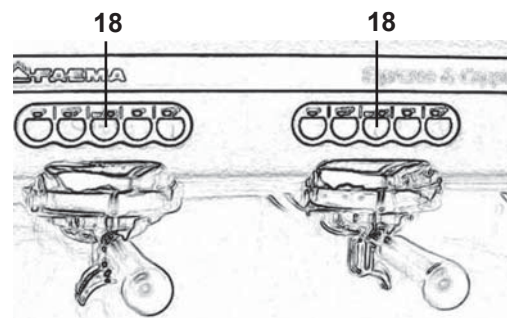
Modelle mit 1 Abgabeeinheit

In der Betriebsart "Kontinuierliche Abgabe" kann die für die Taste zur Kaffeeabgabe programmierte Dosis nicht modifiziert werden.

16. Zugang zur Programmierung

Um Zugang zur Programmierung zu erhalten, müssen Sie die Taste (18) einige Sekunden so lange gedrückt halten, bis ein unterbrochener Signaltone ertönt.

Zur Beendigung der Programmierungsphase und nach erfolgter Programmierung der gewünschten Medien müssen Sie erneut die Taste (18) drücken (für weniger als 1 Sekunde).

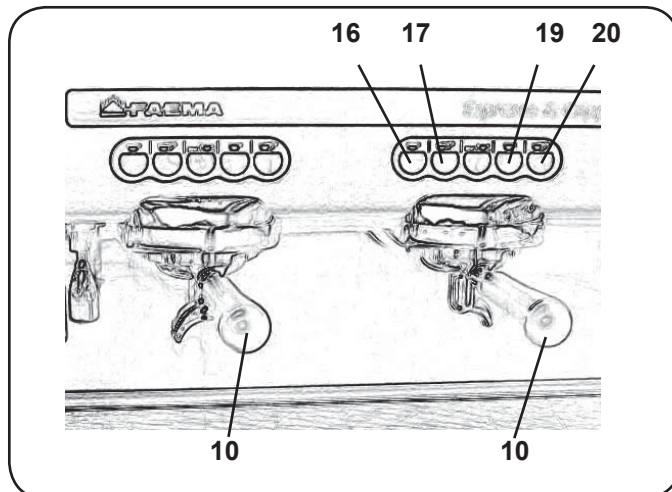


17. Programmierung der Kaffeedosierung



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

Setzen Sie den Filterhalter (10) fest auf die Abgabeeinheit, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (10). Halten Sie die Taste ‘Kaffeeabgabe’ (16, 17, 19, oder 20) entsprechend der zu programmierenden Menge gedrückt. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste ‘Kaffeeabgabe’ loslassen. Nehmen Sie die o.a. beschriebenen Vorgänge ggf. zur Programmierung weiterer Tasten zur Kaffeeabgabe vor.



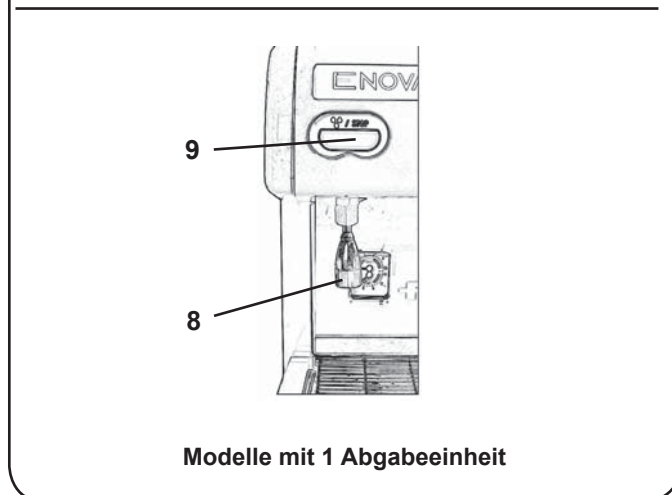
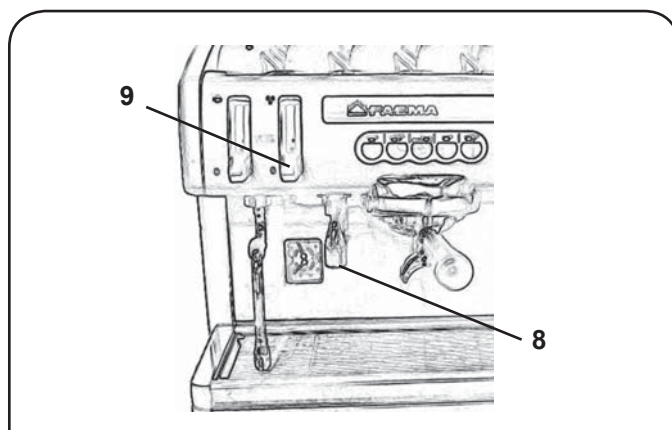
18. Programmierung der Wassermengen

Unter die Vorrichtung zur Heißwasserabgabe (8) einen geeigneten Behälter stellen und zur Aktivierung des Abgabevorgangs den Hebel zur Heißwasserabgabe (9) nach oben stellen und in der oberen Position halten. Sobald das Wasser das gewünschte Niveau erreicht hat, den Hebel (9) loslassen; auf diese Art wird die gewünschte Wasserdosis programmiert.

MODELLE MIT 1 ABGABEEINHEIT

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

- 1) Setzen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Abgabe von Heißwasser (8).
- 2) Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9).
- 3) Sobald die gewünschte Menge Wasser in die Tasse abgegeben wurde, müssen Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9) abschalten.



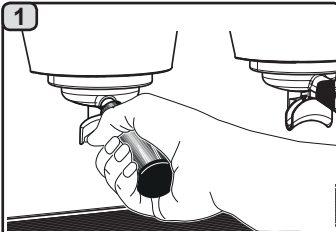
19. Reinigung und Wartung



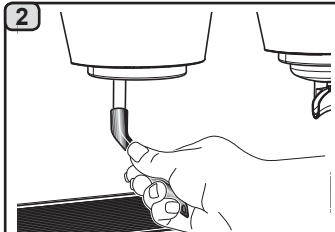
Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

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

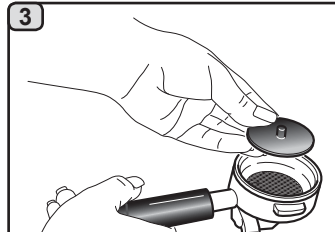
REINIGUNG DER GRUPPEN - Am Ende des Arbeitstages muß für alle Abgabeeinheiten folgender Vorgang ausgeführt werden



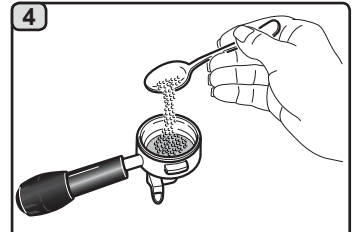
1 Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.



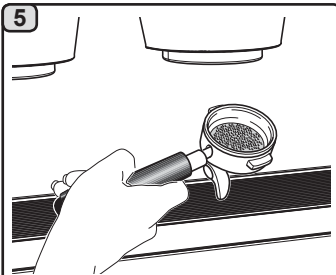
2 Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.



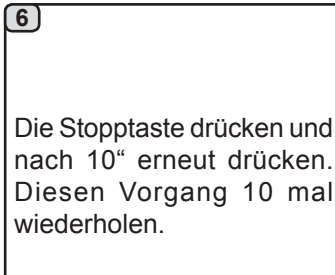
3 Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.



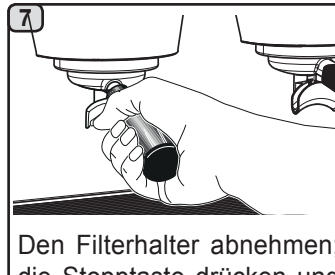
4 Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.



5 Den Filterhalter wieder in die Abgabeeinheit einsetzen.

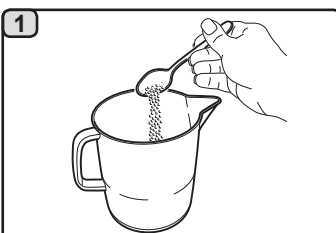


6 Die Stopptaste drücken und nach 10" erneut drücken. Diesen Vorgang 10 mal wiederholen.

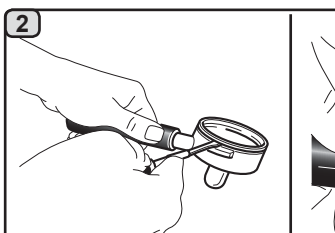


7 Den Filterhalter abnehmen; die Stopptaste drücken und für die Dauer von ca. 30" die Spülung mit Wasser ausführen.

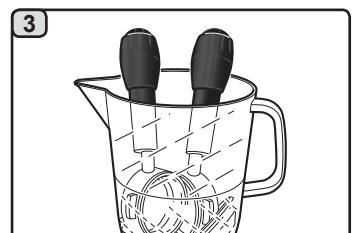
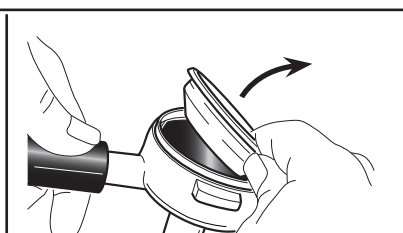
FILTERHALTER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages, bezogen auf alle Filterhalter



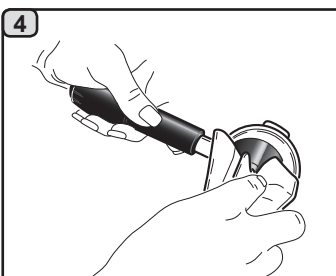
1 Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.



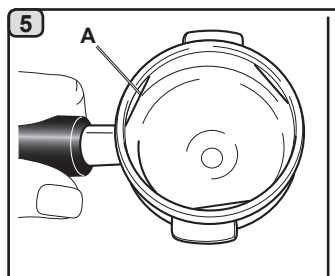
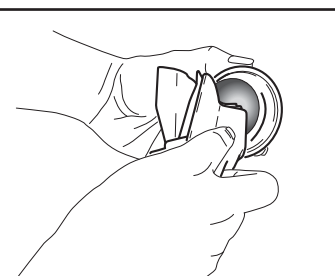
2 Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.



3 Filter und Filterhalter wenigstens 2 Stunden 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



Das Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.



Die Tropfenauffangwanne herausziehen.

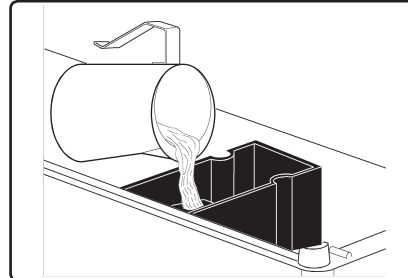
Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.

Deutsch

ENTLADEKASSETTE

- Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

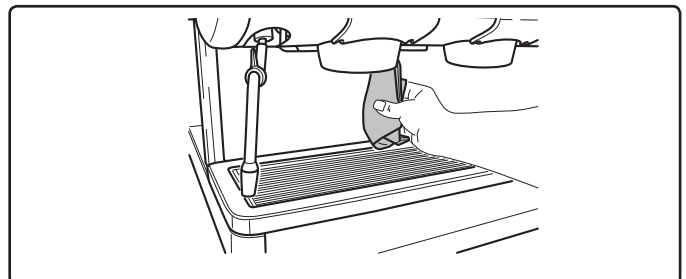
Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Abfallwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



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.



20. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Hauptschalters (1).	Drehen Sie den Hauptschalter (1) auf die Position '2'.
Austritte aus dem Rand des 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.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur



Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Estimada Señora, estimado señor,

Le felicitamos por la elección de su nueva Faema.

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

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

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Indicaciones generales	2		
2. Instrucciones para la instalación	3		
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	4		
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	4		
5. Control de la instalación	5		
6. Indicaciones para el operador	6		
7. Advertencias	7		
8. Mantenimiento y reparaciones	7		
9. Interrupción definitiva del servicio	8		
		USO	
		10. Puesta en marcha	9
		11. Calientatazas (donde está previsto)	9
		12. Fase de calentamiento	9
		13. Erogacion del café	10
		14. Erogación vapor	10
		15. Erogación agua caliente	11
		16. Como entrar en la programación	11
		17. Programación dosis café	12
		18. Programación dosis agua caliente	12
		19. Limpieza y manutención	13
		Limpieza de los grupos	13
		Portafiltros	13
		Boquillas de vapor y agua caliente	14
		Rejillas y bandejas de goteo	14
		Cubeta de descarga	14
		Carrocería	14
		20. Anomalías - Averías	15
		IMÁGENES	VII
		Service Line	XII

1. Indicaciones generales



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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

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



2. Instrucciones para la instalación



ATENCIÓN

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

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

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.



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





3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

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

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

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

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

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

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

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

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

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

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



5. Control de la instalación



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

CONEXIÓN HIDRÁULICA

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

FUNCIONAMIENTO

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



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

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 2,5 litros para máquina de 1 grupo, 6 litros para máquinas 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 2,5 litros para máquina de 1 grupo, 6 litros para máquinas 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.

Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie caliente-tazas.

No se admite colocar otros objetos sobre la superficie caliente-tazas.



INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Cuando la máquina permanece durante mucho tiempo sin vigilancia (por las vacaciones), realizar 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 o daños a personas o cosas.

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

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:

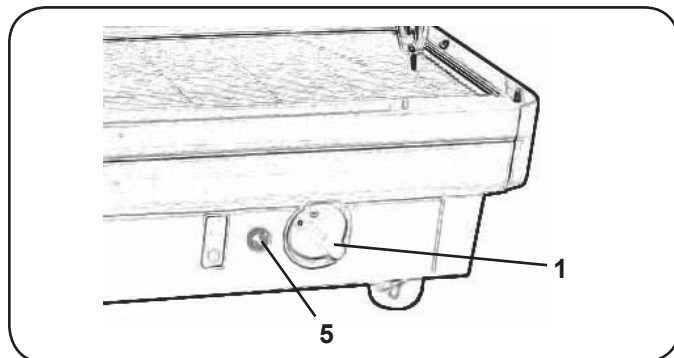
- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

Al colocar el interruptor general (1) en la posición 1, el indicador "máquina encendida" (5) se enciende.

Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo la caldera se llenará hasta el nivel optimal.

A continuación colocar el interruptor general (1) en la posición 2 y de esta forma empieza la "Fase de calentamiento".

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



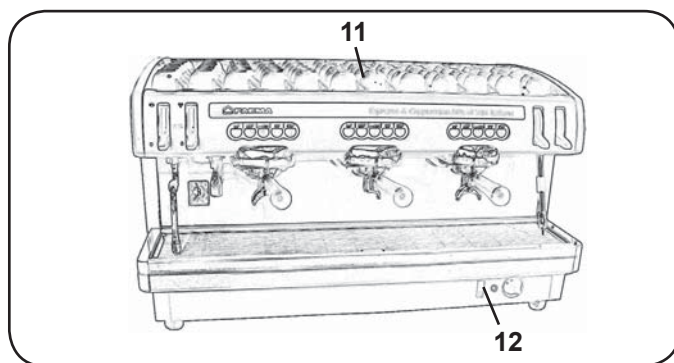
11. Calientatazas (donde está previsto)

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.



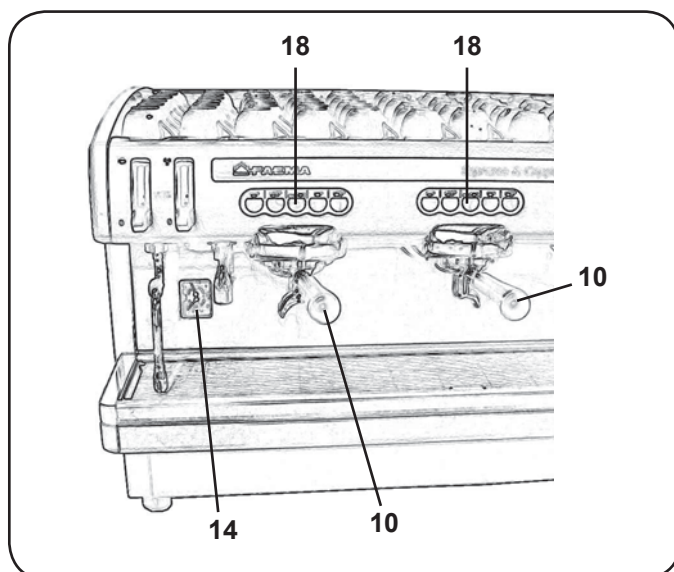
12. Fase de calentamiento

Durante la fase de calentamiento, utilizando uno de los botones de erogación del café, la máquina eroga un café con la temperatura alcanzada en ese momento.

La fase de calentamiento termina cuando la aguja del manómetro de la caldera (14) se estabiliza en la zona de color verde.

A partir de este momento la máquina está lista para erogar café, vapor y agua caliente.

Para favorecer la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltro (10) apretar el botón de erogación café (18) y dejar erogar durante unos segundos, luego apretar el botón (18) para interrumpir la erogación.



13. Erogación del café

Desmontar el portafiltro, vaciarlo de los anteriores fondos de café y volverlo a llenar con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.

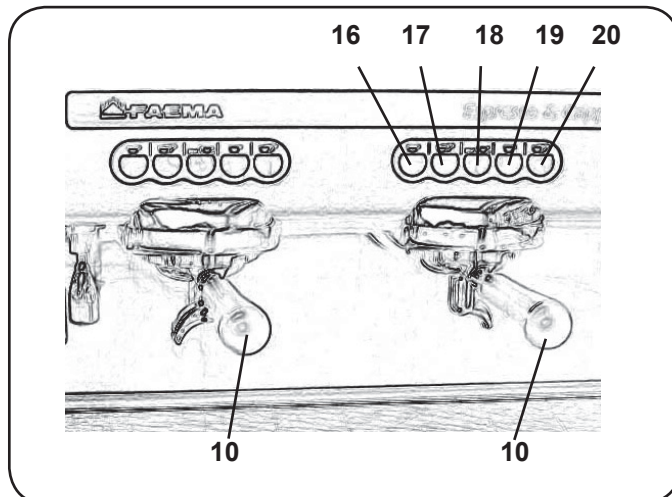
Apretar uniformemente el café molido en el filtro, utilizando la prensa del molinillo-dosificador.

Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.

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).

Al apretar el botón para la erogación del café (16, 17, 19 ó 20) correspondiente a la dosis deseada. Se enciende el indicador luminoso 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).



14. Erogación vapor



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

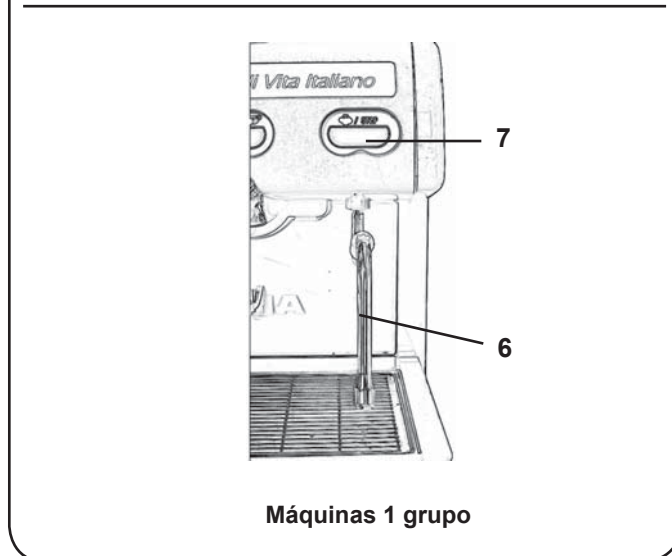
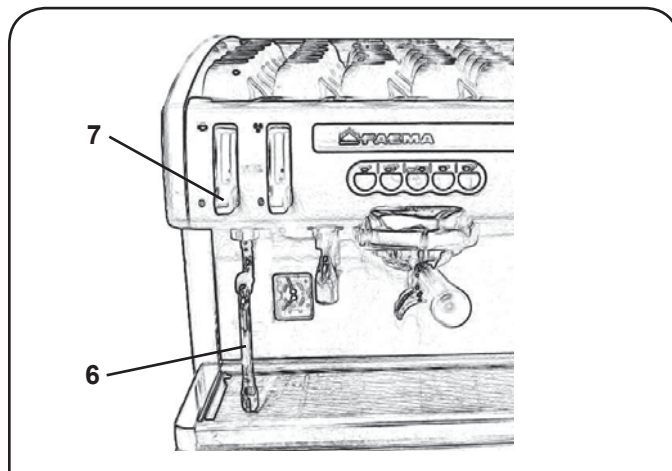
Introducir completamente el tubo vapor (6) derecha o izquierda en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y subir la palanca del mando vapor (7).

Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada, a continuación bajar la palanca del mando vapor (7) para interrumpir la salida de vapor.

MÁQUINAS 1 GRUPO

Introducir el tubo de erogación del vapor (6) en un contenedor adecuado y apretar el botón de erogación del vapor (7). Una vez realizada la operación, interrumpir la salida de vapor apretando otra vez el botón de erogación vapor (7).

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



15. Erogación agua caliente



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

Funcionamiento dosificado

Después de haber colocado debajo del tubo agua caliente (8) el recipiente apropiado, levantar la palanca de erogación del agua caliente (9): una vez dado el impulso la palanca vuelve automáticamente a su posición original. Empezará la erogación y la parada se realizará automáticamente. En cualquier momento se puede interrumpir la erogación dosificada levantando otra vez la palanca de erogación del agua caliente (9).

Funcionamiento continuo

Levantar la palanca de erogación del agua caliente (9) y mantenerla levantada unos 3 segundos.

La erogación de agua caliente se producirá de forma continua hasta a una siguiente intervención sobre la palanca de erogación del agua caliente (9) que determinará la parada.

En funcionamiento continuo, no se modifica la dosis programada del botón.

MÁQUINAS 1 GRUPO

Después de haber colocado debajo del tubo agua caliente (8) el recipiente apropiado, la erogación se puede efectuar de dos formas.

Funcionamiento dosificado

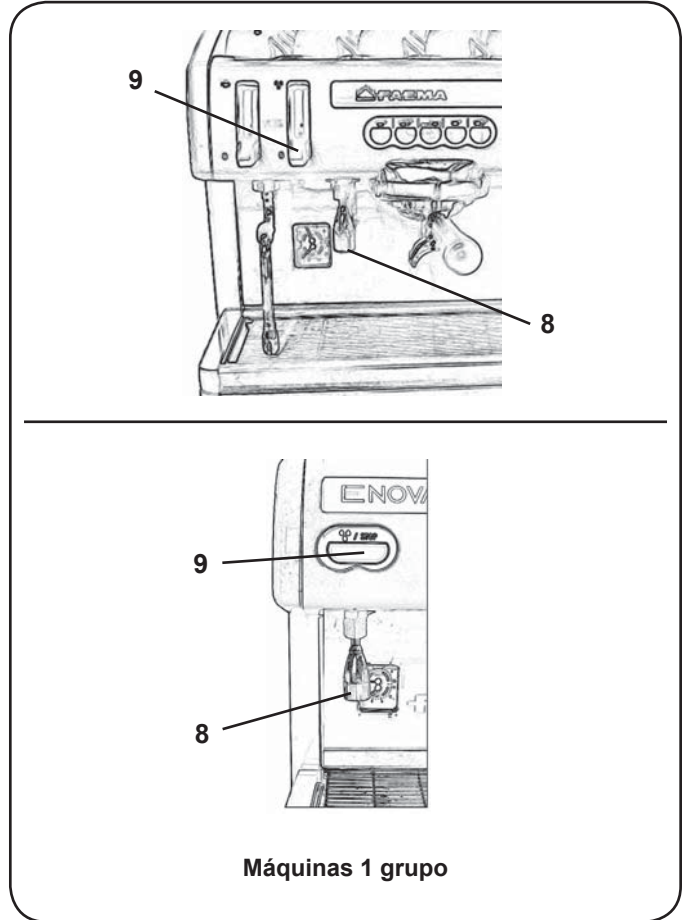
Premere il tasto erogazione acqua calda (9) ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.

Si può interrompere in qualunque momento l'erogazione dosata premendo nuovamente il tasto precedentemente attivato.

Funcionamiento continuo

Pulsar el botón erogación agua caliente (9) y mantenerlo apretado unos 3 segundos.

La erogación de agua caliente se producirá de forma continua hasta que se vuelva a pulsar el botón agua (9) que determinará la parada.



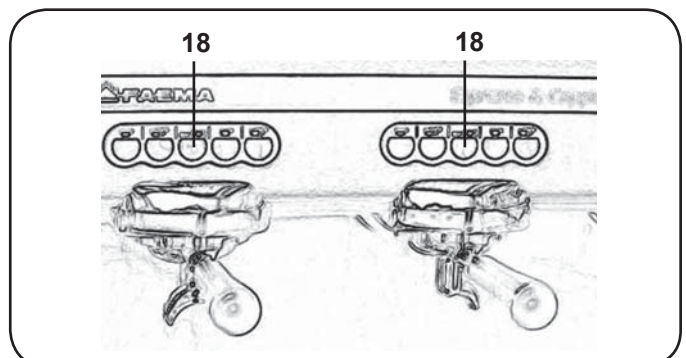
Máquinas 1 grupo

En funcionamiento continuo, no se modifica la dosis programada del botón.

16. Como entrar en la programación

Para entrar en la programación, apretar y mantener apretado el botón (18) durante unos segundos, hasta que sea intermitente el sonido del zumbador.

Para terminar la fase de programación, cuando se hayan programado las diferentes bebidas, apretar otra vez el botón (18) para menos de 1 segundo.



17. Programación dosis café



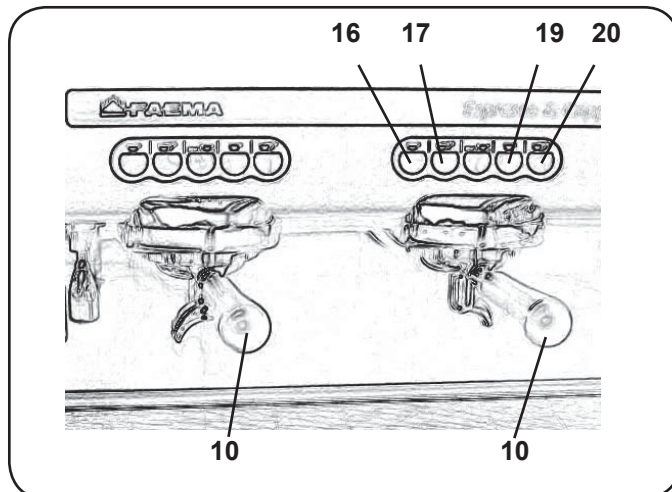
“Antes de iniciar la programación de los botones de erogación del café, llenar el portafiltro con la correcta dosis de café molido.

No utilizar los fondos de cafés anteriores para la programación de las dosis.”

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

Apretar y mantener apretado el botón de erogación del café (16, 17, 19 ó 20) correspondiente a la dosis elegida que hay que programar.

Cuando la cantidad de café en la taza haya llegado al nivel deseado, dejar de apretar el botón de erogación del café. Eventualmente, repetir las antedichas operaciones para los otros botones del café.



18. Programación dosis agua caliente

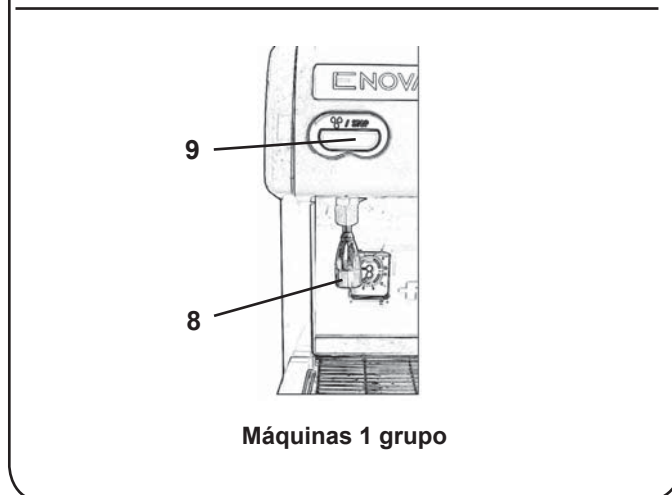
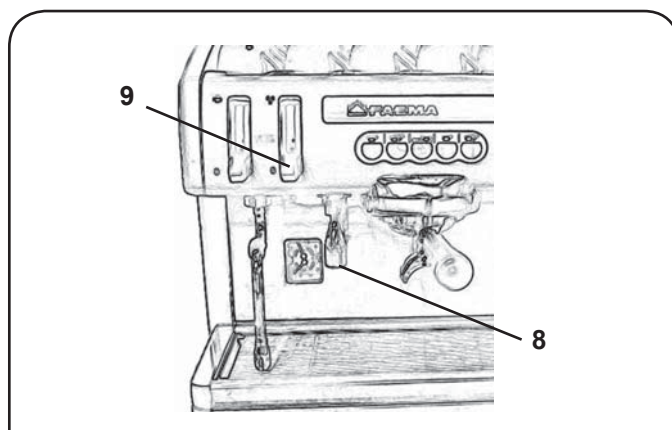
Después de haber colocado debajo del tubo de agua caliente (8) el contenedor adecuado, hay que levantar y mantener levantada la palanca de erogación del agua caliente (9) para iniciar la erogación.

Cuando la cantidad de agua haya alcanzado el nivel deseado, dejar la palanca (9), definiendo de esta forma la dosis programada.

MÁQUINAS 1 GRUPO

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

- 1) colocar un recipiente en correspondencia del tubo de erogación agua caliente (8);
- 2) pulsar el botón de erogación (9);
- 3) cuando la cantidad de agua en el recipiente haya alcanzado el nivel deseado, apretar de nuevo el botón (9).



19. Limpieza y mantenimiento



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*



1
Quitar el portafiltro del grupo café.



2
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.



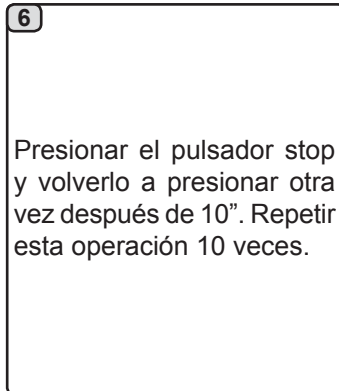
3
Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.



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



5
Enganchar el portafiltro al grupo.

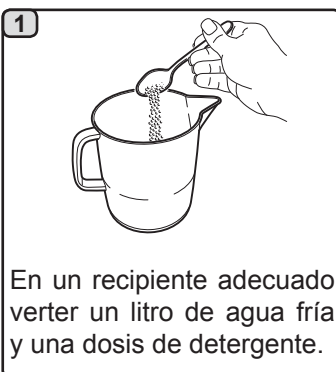


6
Presionar el pulsador stop y volverlo a presionar otra vez después de 10". Repetir esta operación 10 veces.



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.



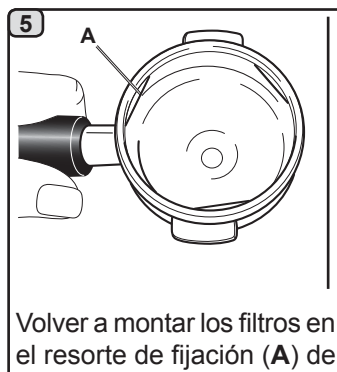
2
Sacar los filtros del portafiltros.



3
Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante dos horas.



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*

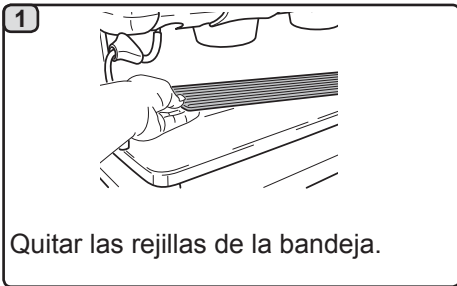
Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

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*



Quitar las rejillas de la bandeja.



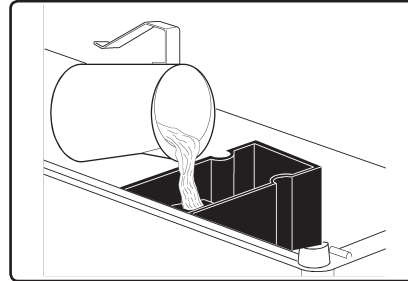
Extraer la bandeja.

Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente.

CUBETA DE DESCARGA

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

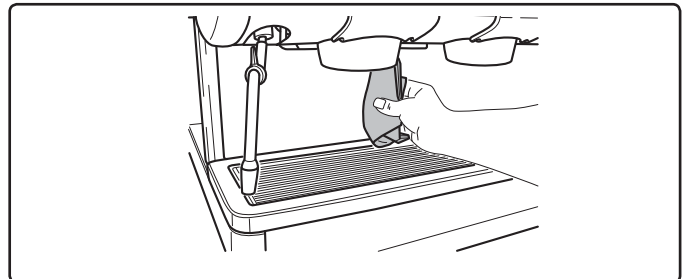
Verter un jarro de agua caliente en la cubeta para remover eventuales incrustaciones en la descarga.



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.



20. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	REMEDIO
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.



Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Faema.

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

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

Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	USO	
2. Prescrições para a instalação	3	10. Por em funcionamento	9
3. Prescrições eléctricas para a instalação	4	11. Aquecedor de chávenas (onde previsto)	9
4. Prescrições hidráulicas de instalação	4	12. Fase de aquecimento	9
5. Check-up de instalação	5	13. Saída do café	10
6. Prescrições para o operador	6	14. Distribuição de vapor	10
7. Advertências	7	15. Distribuição de água quente	11
8. Manutenção e reparações	7	16. Como entrar em programação	11
9. Colocação fora de serviço definitiva	8	17. Programação das doses do café	12
		18. Programação doses de água quente	12
		19. Limpeza e manutenção	13
		Limpieza dos grupos	13
		Porta-filtros	13
		Lanças de vapor e água quente	14
		Grelha e tabuleiro de gotejo	14
		Cubeta de descarga	14
		Carroçaria	14
		20. Anomalias - Avarias	15
		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.
- Ruido: o aparelho não ultrapassa os 70 dB.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho



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.
- 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.

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

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

Para as máquinas com conexão em estrela vide capítulo imagens figura 2.

Para as máquinas com conexão em triângulo vide capítulo imagens figura 3.

Para as máquinas com conexão mono-fásica vide capítulo imagens figura 4.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

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



5. Check-up de instalação



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

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

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



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

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2,5 litros por máquina de 1 grupo, 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

VAPOR

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



6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

Grupos

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

Água Quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2,5 litros por máquina de 1 grupo, 6 litros por máquina de 2 grupos, 9 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

Vapor

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

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor

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

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Limpeza do circuito do café

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



7. Advertências



Perigo de queimaduras

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



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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

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

Perigo de queimaduras

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

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

Tabuleiro aquecedor de chávenas

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

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



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (por exemplo durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:

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

A inobservância das normas de segurança acima expostas livra o construtor de qualquer responsabilidade perante avarias ou danos causados a pessoas ou a coisas.

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

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

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

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

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



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

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



USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina



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

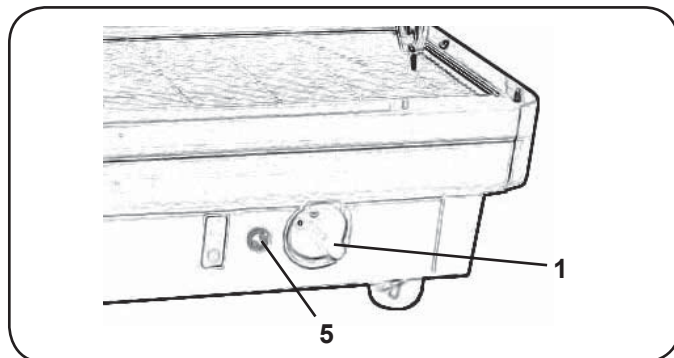
- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberto”.

Rodeando o interruptor geral (1) até alcançar a posição 1, o indicador "máquina acesa" (5) acende-se.

Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo a caldeira é enchida até ao nível óptimo.

Portantorodear o interruptor geral (1) até alcançar a posição 2. A este ponto começa a “Fase de aquecimento”.

No final da actividade diária, desligar a máquina, colocando o interruptor geral (1) na posição 0.



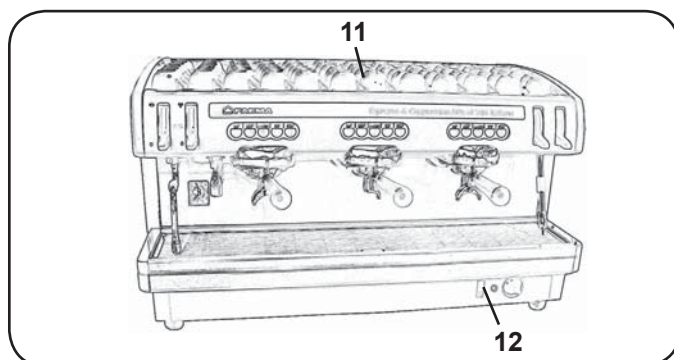
11. Aquecedor de chávenas (onde previsto)

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.



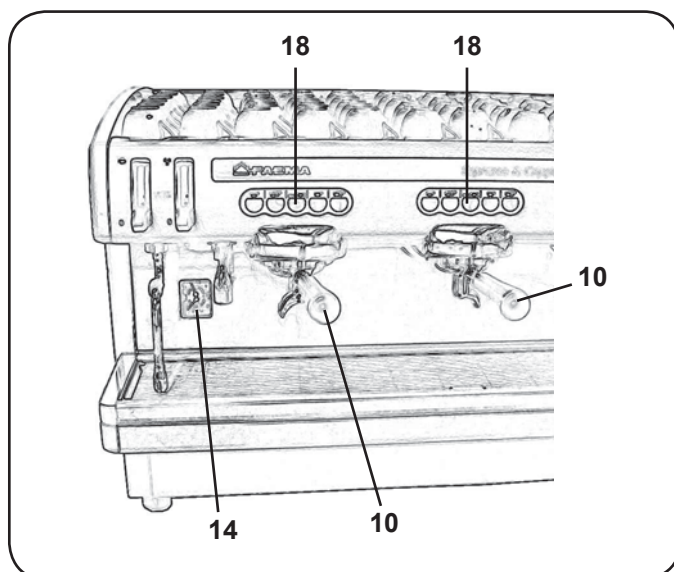
12. Fase de aquecimento

Durante a fase de aquecimento, actuando num dos botões de distribuição do café, a máquina distribui um café com a temperatura alcançada naquele momento.

A fase de aquecimento termina quando a lancha do manómetro da caldeira (14) se estabilizar na zona de cor verde.

A este ponto a máquina está rpona para distribuir café, vapor e água quente.

Para favorecer a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro (10) carregar na tecla (18) e deixar distribuir por alguns segundos; depois carregar na tecla (18).



13. Saída do café

Tirar o porta-filtro, esvaziá-lo das borras dos cafés anteriores e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.

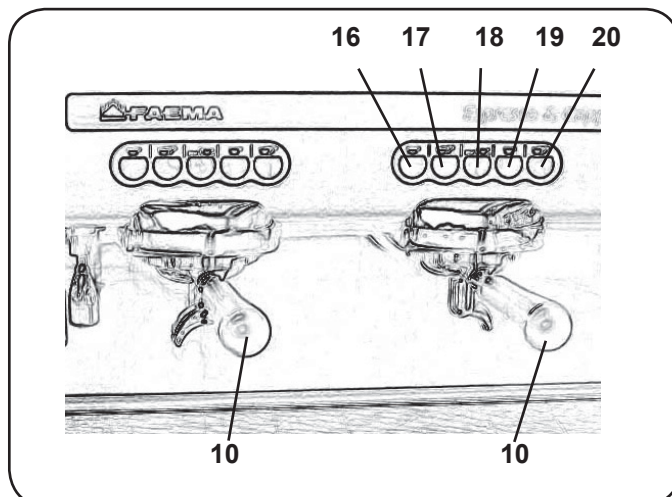
Pressionar de modo uniforme o café moído no filtro, servindo-se do carregador de café do moinho-doseador.

Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído. Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (10) no grupo, posicionando a chávina (ou as chávinas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (10).

Carregar no botão de distribuição do café (16, 17, 19 ou 20) correspondente à dose desejada. Acender-se-á o led 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).



14. Distribuição de vapor



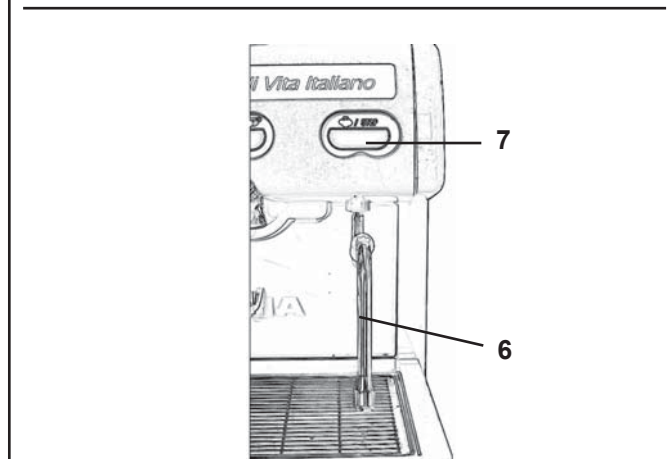
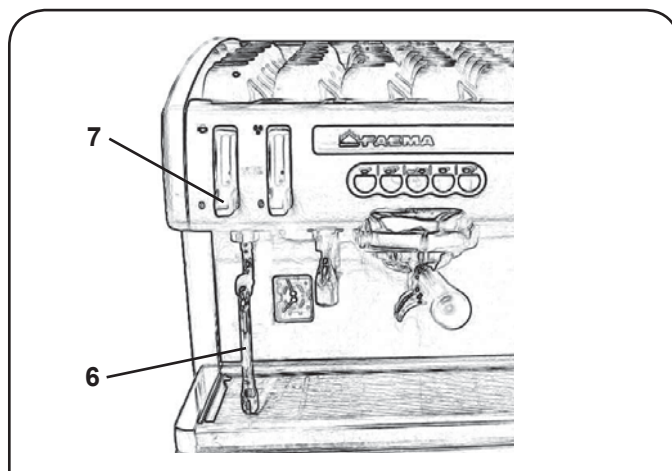
Perigo de queimaduras! Utilizar os dispositivos isolantes específicos para movimentar as lanças da água e do vapor.

Mergulhar completamente a lança do vapor (6) direita ou esquerda no recipiente contendo a bebida a aquecer e empurrar a alavanca de comando do vapor (7) para cima. Aguardar que a bebida tenha alcançado a temperatura desejada e em seguida voltar a colocar a alavanca de comando do vapor (7) em baixo para parar a saída do vapor.

MÁQUINAS DE 1 GRUPO

Introduzir o tubo de erogação do vapor (6) num contentor específico e carregar no botão de erogação do vapor (7). Após esta operação, interromper a saída do vapor carregando de novo no botão de erogação do vapor (7).

N.B.: No final de cada distribuição do vapor, limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira: dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávinas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



Máquinas de 1 grupo



15. Distribuição de água quente



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

Funcionamento doseado

Após ter posicionado debaixo do bico da água quente (8) o contentor apropriado, levantar a alavanca de distribuição de água quente (9): após ter dado o impulso a alavanca regressa automaticamente à posição original. Começará a distribuição e a paragem ocorrerá automaticamente. A distribuição doseada pode ser interrompida em qualquer altura, levantando novamente a alavanca de distribuição de água quente (9).

Funcionamento contínuo

Levantar a alavanca de distribuição de água quente (9) e a mantê-la levantada durante cerca de 3 segundos. A distribuição da água quente ocorrerá de modo contínuo, até a um sucessivo intervenção da alavanca de distribuição de água quente (9) que determinará a paragem. Em funcionamento contínuo, não se modifica a dose programada do botão.

MÁQUINAS DE 1 GRUPO

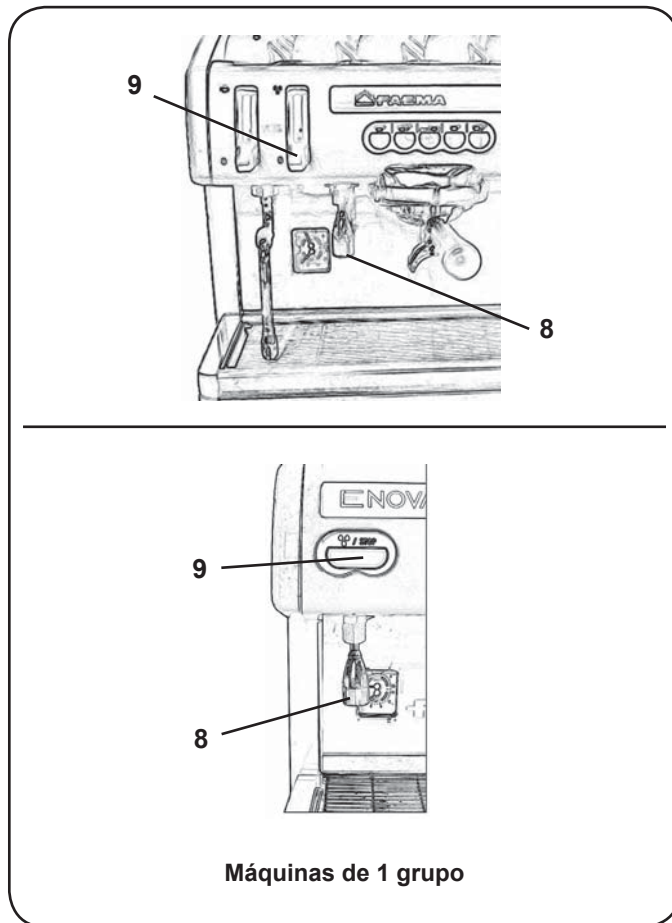
Após ter posicionado debaixo do bico da água quente (8) um contentor apropriado, a distribuição poderá ocorrer de dois modos.

Funcionamento doseado

Carregando no botão de distribuição da água quente (9) começa a distribuição; a paragem ocorre automaticamente. A distribuição doseada pode ser interrompida em qualquer momento carregando novamente no botão anteriormente activado.

Funcionamento contínuo

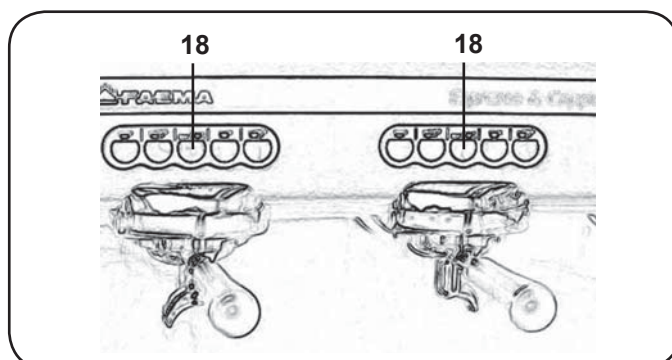
Carregar no botão de distribuição de água quente (9) e mantê-lo carregado durante cerca de 3 segundos. A distribuição da água quente ocorrerá de modo contínuo, até a uma sucessiva pressão do botão da água (9) que determinará a paragem. Em funcionamento contínuo, não se modifica a dose programada do botão.



16. Como entrar em programação

Para entrar em programação carregar sem abandonar a tecla (18) por alguns segundos até aparecer o som intermitente do buzzer.

Para terminar a fase de programação, uma vez programadas as várias bebidas, carregar novamente na tecla (18) para menos de 1 segundo.



17. Programação das doses do café



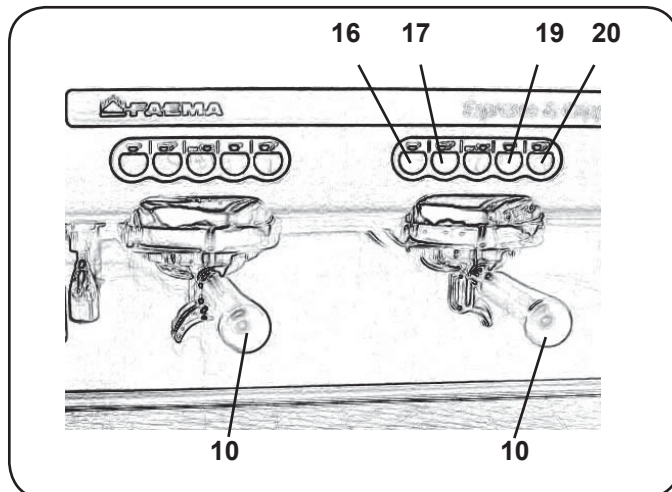
“Antes de proceder com a programação dos botões de distribuição do café, encher o porta-filtro com a dose de café moído correcta. Não utilizar as borras dos cafés anteriores para a programação das doses”.

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).

Carregar no botão de distribuição do café (16, 17, 19 ou 20) correspondente à dose desejada, Quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado, abandonar a tecla de distribuição do café.

Repetir as operações acima indicadas para os outros botões do café.

N.B.: em caso de programação errada, repetir a operação utilizando uma dose nova de café moído.



18. Programação doses de água quente

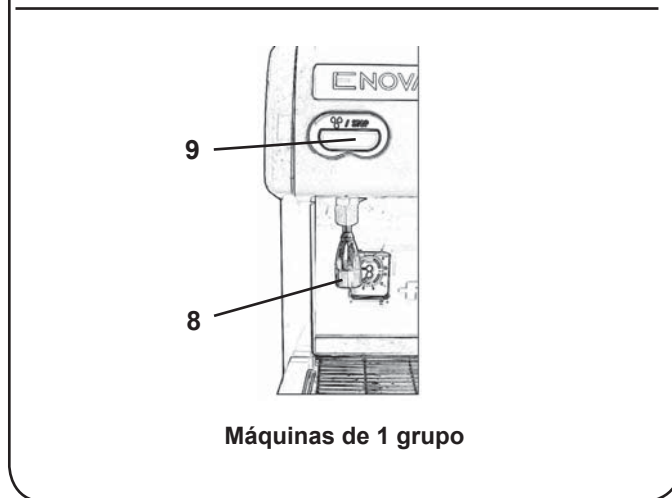
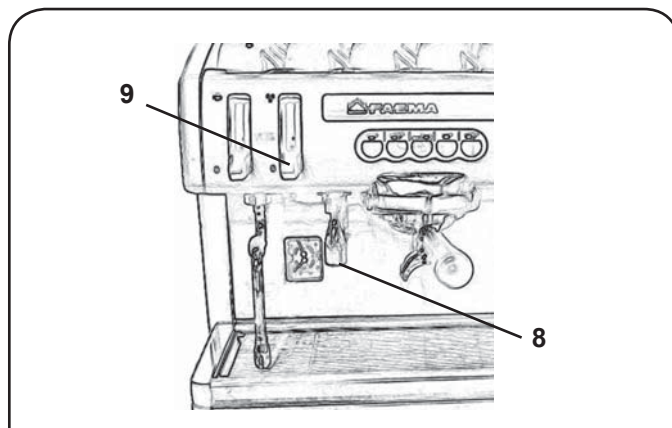
Após ter posicionado debaixo da lança de água quente (8) o contentor apropriado, levantar a manter levantada a alavanca de distribuição de água quente (9) para iniciar a distribuição.

Quando a quantidade de água tiver alcançado o nível desejado abandonar a alavanca (9), definindo deste modo a dose programada.

MÁQUINAS DE 1 GRUPO

Para proceder à programação da dose de água actuar como a seguir indicado:

- 1) posicionar um recipiente a coincidir com o bico de distribuição da água quente (8);
- 2) carregar no botão de distribuição (9).
- 3) quando a quantidade de água no recipiente tiver alcançado o nível desejado, mandar parar a erogação, carregando novamente o botão (9).



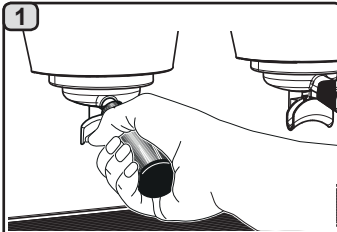
19. Limpeza e manutenção



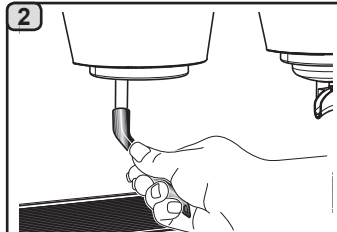
Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

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

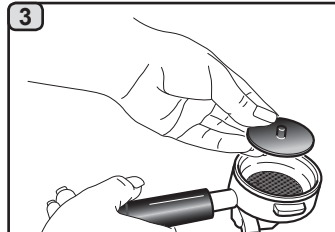
LIMPIEZA DOS GRUPOS - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os grupos



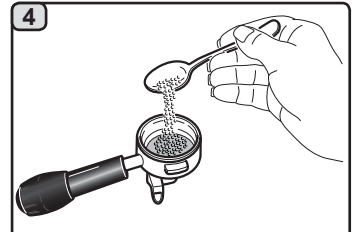
1
Remover o porta filtro do grupo café.



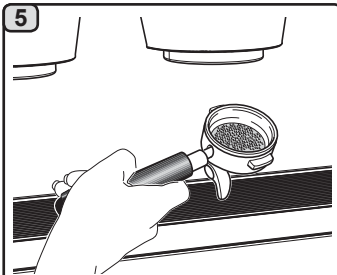
2
Limpe a junta de sino com a escovinha.



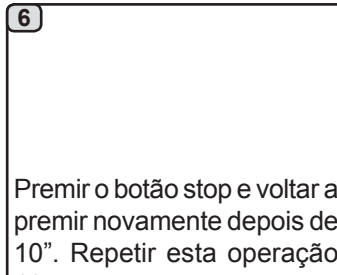
3
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.



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



5
Engate o porta-filtro no grupo.

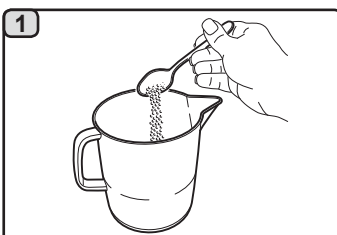


6
Premir o botão stop e voltar a premir novamente depois de 10". Repetir esta operação 10 vezes.

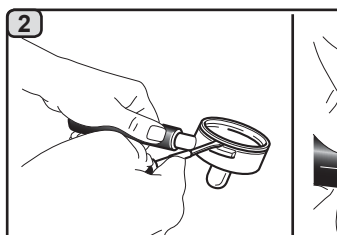


7
Retirar o porta-filtro; premir o botão stop e proceder à passagem por água distribuindo água por cerca de 30".

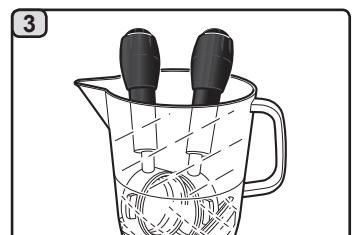
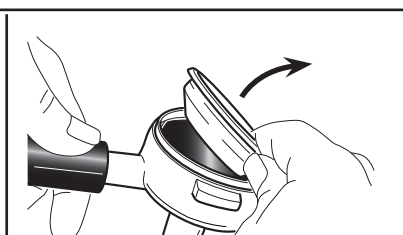
PORTA-FILTROS - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros



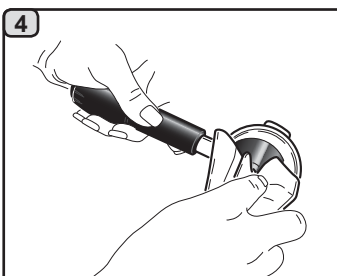
1
Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.



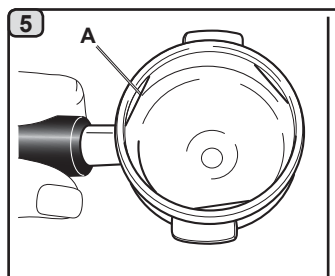
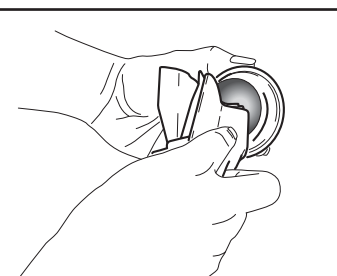
2
Retire os filtros dos porta-filtros.



3
Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução por pelo menos duas horas.



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.

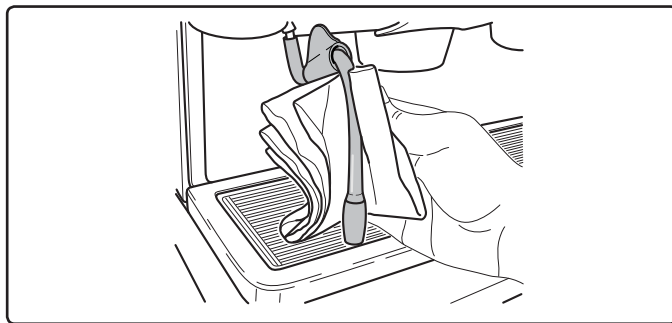


LANÇAS DE VAPOR E ÁGUA QUENTE - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*

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*

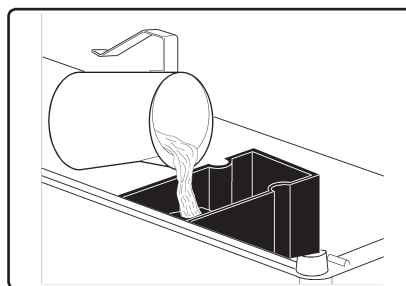


Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.

CUBETA DE DESCARGA

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

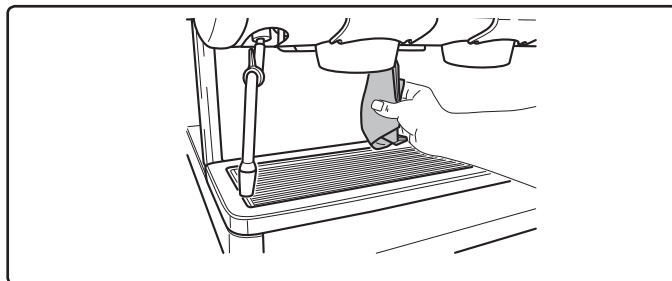
Verta uma jarra de água quente na cubeta para remover eventuais incrustações na descarga.



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 fendas dos painéis da carroçaria.



20. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

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



Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

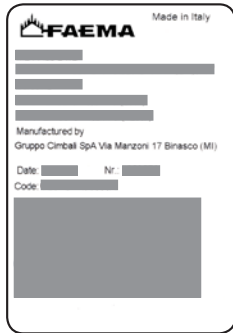


Fig. 1
Abb. 1

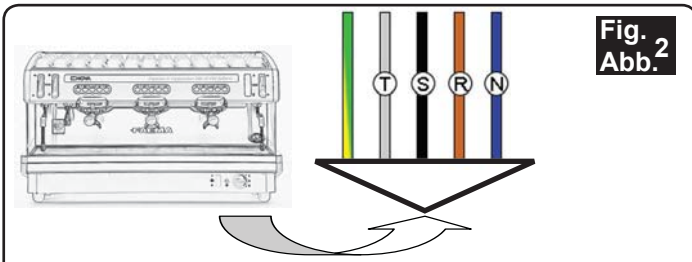


Fig. 2
Abb. 2

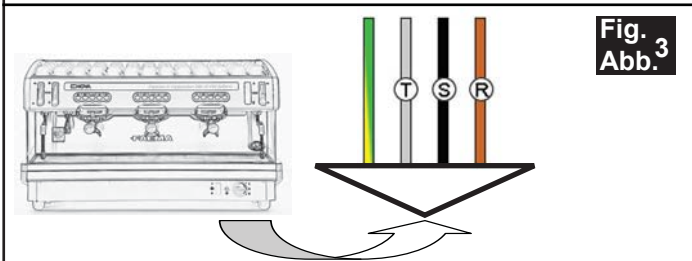


Fig. 3
Abb. 3

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos
Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß
Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)

S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto

R Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron

N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azül - Azul

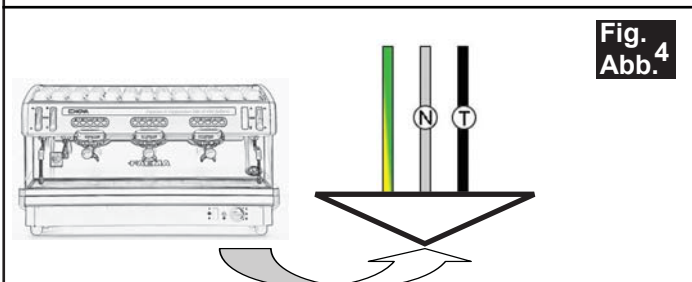


Fig. 4
Abb. 4

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos
Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco

T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto

①

N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azül - Azul

T Marrone - Brown - Marron
Braun - Maròn - Marron

②

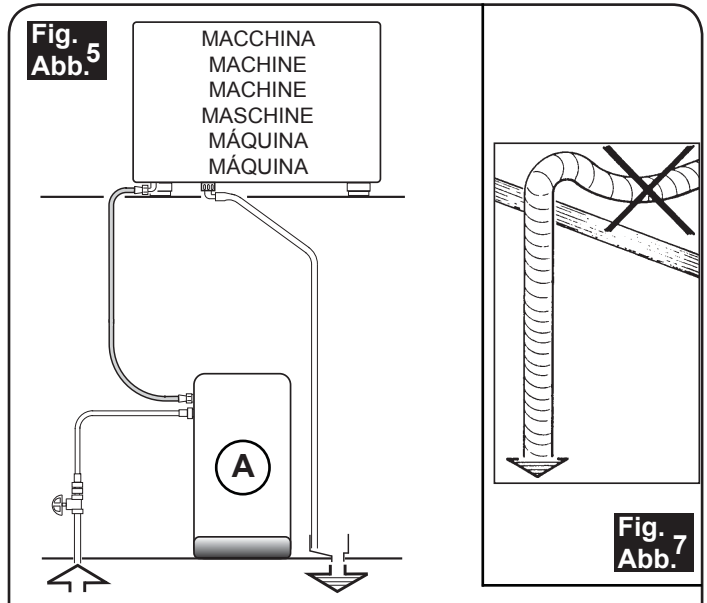


Fig. 5
Abb. 5

Fig. 7
Abb. 7

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

Installare un rubinetto
alimentazione acqua
Install a water feeding tap
installer un Robinet
alimentation eau
Wasserversorgungshahn
erforderlich

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

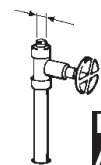


Fig. 6
Abb. 6

Instalar un grifo
alimentación agua
Instalar um Torneira
alimentação água

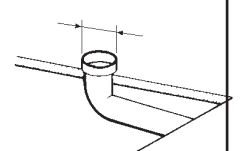
PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER
WASSERLEITUNG
PRESION MAX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

- (per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
- (for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
- (pour pression plus haute installer un détendeur)
- (bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
- (para presiones más altas instalar un reductor de presión)
- (para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A
PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU
LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min.
Ø 50 mm.



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

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

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

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

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico.

Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

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

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

SERVICE LINE

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

ECO LINE - Cleaning products

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

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

GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

FR La service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

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

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | | |
|----------------|---------------|--|
| A) 610-004-159 | Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-250 | in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 610-004-244 | Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 610-004-226 | Tabletten | für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| A) 610-004-159 | líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 610-004-250 | en polvos | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| C) 610-004-244 | en sobres | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| D) 610-004-226 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para los pedidos, envíe el número de código a su Concesionario.

PT GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

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

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

LI SERVICE LINE



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

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

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

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

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

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

EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721