LA CIMBALI

M100

GT - HD - Dosatron

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO



Code 947-068-010 (rev. 1745)

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

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

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

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

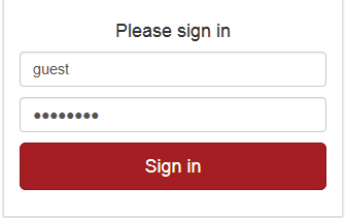
Autenticándose en el sitio web indicado al final de la página con las credenciales que se ofrecen a continuación es posible acceder a la copia actualizada del presente manual en formato electrónico.

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

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

User ID: guest
PW: Entr@nc3





Italiano
Istruzioni originali

English
Translation of the original instructions

Français
Traduction du manuel d'origine

Deutsch
Übersetzung der Originalanleitung

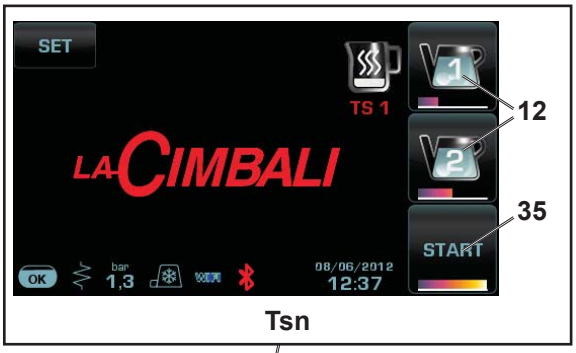
Español
Traducción de las instrucciones originales

Português
Tradução das instruções originais

M100



Tsb



Tsn



Cold Touch



Turbomilk



IT LEGENDA

1 Interruttore generale
6 Manometro pompa
8 Erogatore acqua calda
9 Tubo (lancia) vapore
9a Tubo (lancia) Turbosteam
9b Tubo (lancia) Turbosteam Cold Touch (*)
9c Tubo (lancia) Turbo Milk (*)
11 Portafiltro
12 Pulsante acqua calda
13 Selettore Turbosteam / Turbomilk
15 Bacinella appoggiatazze
19 Boiler caffè (*)
20 Manopola erogazione vapore
23 Piano appoggiatazze
35 Tasto "**STOP-CONTINUO**" acqua calda
SET Tasto per entrare in programmazione / menù
TSb Touch screen di selezione
TSn Touch screen

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

EN LEGEND

1 Main switch
6 Pump pressure gauge
8 Hot-water outlet
9 Steam pipe
9a Turbosteam pipe
9b Turbosteam Cold Touch pipe (*)
9c Turbo Milk pipe (*)
11 Filter holder
12 Hot-water button
13 Turbosteam / Turbomilk selector
15 Tray
19 Coffee boiler (*)
20 Steam supply knob
23 Cup warmer
35 Hot-water "**STOP-CONTINUOUS**" key
SET Key to access programming mode / menu
TSb Selection touch screen
TSn Touch screen

The components - * - are applied only in some product configurations

FR LÉGENDE

1 Interrupteur général
6 Manomètre pompe
8 Sortie eau chaude
9 Buse vapeur
9a Buse Turbosteam
9b Buse Turbosteam Cold Touch (*)
9c Buse Turbo Milk (*)
11 Porte-filtre
12 Bouton eau chaude
13 Sélecteur Turbosteam / Turbomilk
15 Bac d'égouttement
19 Chauffe-eau, café (*)
20 Robinet de débit du vapeur
23 Chauffe-tasses
35 Touche « **STOP-CONTINU** » eau chaude
SET Touche programmation/menus
TSb Écran tactile de sélection
TSn Écran tactile

Les composants accompagnés d'un * ne sont montés que dans certaines configurations de produit.

DE LEGENDE

1 Hauptschalter
6 Manometer Pumpe
8 Heißwasserausgabe
9 Dampfausgaberohr
9a Dampfausgaberohr Turbosteam
9b Dampfausgaberohr Turbosteam Cold Touch (*)
9c Milchausgaberohr Turbo Milk (*)
11 Filterhalter
12 Heißwasser-Drucktaste
13 Wahlschalter Turbosteam / Turbomilk
15 Auffangschale
19 Boiler Kaffee (*)
20 Drehknopf Dampfabgabe
23 Tassenerwärmer
35 Taste "**STOP-KONTINUIERLICHE**" Heißwasserabgabe
SET Taste zur Programmierung / Menü
TSb Wahl-Touchscreen
TSn Touchscreen

Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht.

ES LEYENDA

1 Interruptor general
6 Manómetro bomba
8 Erogador agua caliente
9 Tubo (boquilla) vapor
9a Tubo (boquilla) Turbosteam
9b Tubo (boquilla) Turbosteam Cold Touch (*)
9c Tubo (boquilla) Turbo Milk (*)
11 Portafiltro
12 Botón suministro agua caliente
13 Selector Turbosteam / Turbomilk
15 Bandeja
19 Calentador café (*)
20 Botón giratorio erogación vapor
23 Calientatazas
35 Tecla "**STOP-CONTINUO**" agua caliente
SET Tecla para entrar en programación / menú
TSb Pantalla táctil de selección
TSn Pantalla táctil

Los componentes - * - se aplican sólo en algunas configuraciones de productos.

PT LEGENDA

1 Interruptor geral
6 Manómetro da bomba
8 Distribuidor de água quente
9 Tubo do vapor
9a Tubo do vapor Turbosteam
9b Tubo do vapor Turbosteam Cold Touch (*)
9c Tubo Turbo Milk (*)
11 Porta-filtro
12 Botão de distribuição de água quente
13 Selector Turbosteam / Turbomilk
15 Tabuleiro
19 Boiler café (*)
20 Manípulo de distribuição do vapor
23 Grelha para aquecer chávenas
35 Tecla "**STOP-CONTÍNUO**" água quente
SET Tecla para entrar na programação / menu
TSb Touch screen de selecção
TSn Touch screen

Os componentes - * - são aplicados só em algumas configurações de produtos.

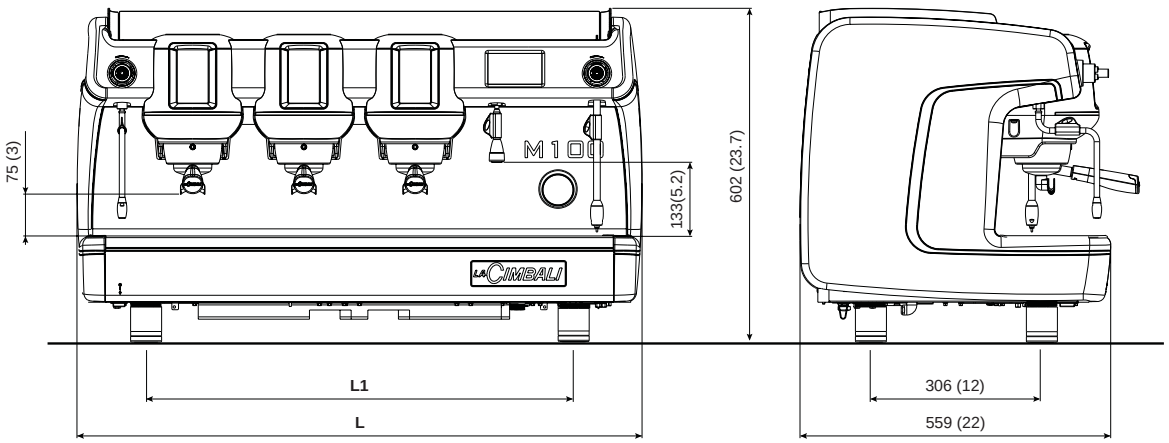
M100 GT - M100 HD

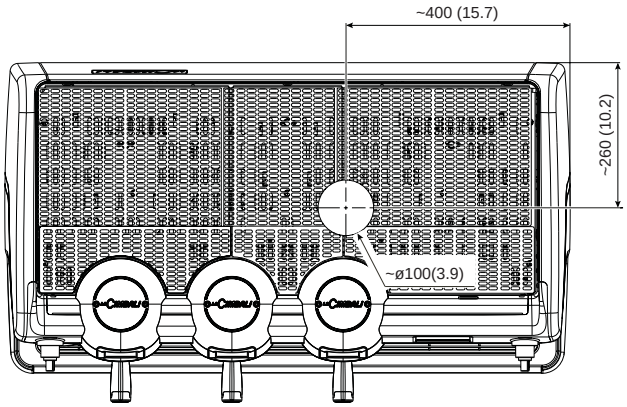
PED / DESP	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	**tipo di macchina** **Type of machine** **type de machine** **Maschinentypen** **modelo de la máquina** **tipo de la màquina**	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 groups 4 groupes 4 Einheiten 4 grupos 4 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide **Flüssig - Fluido - Fluido**	**Capacità - Capacity - Capacité** [L] **Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade**		
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	10	10	10
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12 (GT) 15 (HD)	133	acqua water eau Wasser agua água	0.22 x 2	0.22 x 2	0.22 x 2
Boiler caffè Coffee boiler Chauffe-eau, café Boiler Kaffee Calentador café Boiler do cafè	12 (GT) 15 (HD)	160	acqua water eau Wasser agua água	0.40 x 2	0.40 x 3	0.40 x 4

M100 Dosatron

PED / DESP	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	**tipo di macchina** **Type of machine** **type de machine** **Maschinentypen** **modelo de la máquina** **tipo de la màquina**	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 groups 4 groupes 4 Einheiten 4 grupos 4 grupos
			Fluido - Fluid - Fluide **Flüssig - Fluido - Fluido**	**Capacità - Capacity - Capacité** [L] **Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade**		
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	10	15	20
Scambiatore Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor	12	133	acqua water eau Wasser agua água	0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 3	0.18 - 0.25 x 4

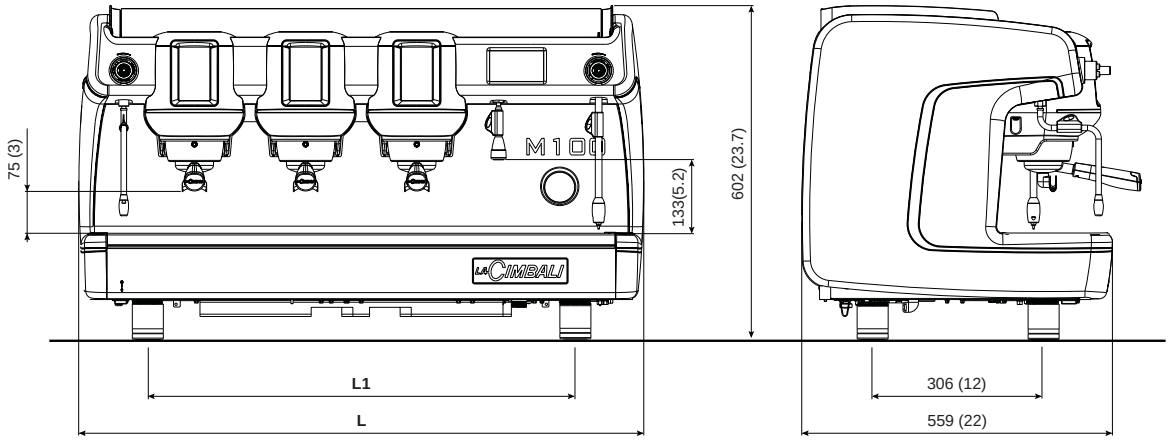
M100 GT
M100 HD

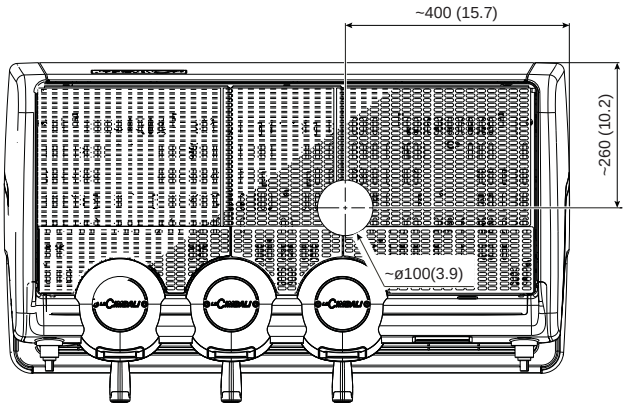




DIMENSIONS				
		2 gr.	3 gr.	4 gr.
L	mm	817	1017	1217
	inches	32.2	40	47.9
L1	mm	568	768	968
	inches	22.4	30.2	38.1
Weight	Kg	89	105	120
	pounds	196	232	265

M100 DT





DIMENSIONS				
		2 gr.	3 gr.	4 gr.
L	mm	817	1017	1217
	inches	32.2	40	47.9
L1	mm	568	768	968
	inches	22.4	30.2	38.1
Weight	Kg	87	100	123
	pounds	187	221	271

IT GRUPPO CIMBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *DIN 10531* (Igiene alimentare – Produzione ed erogazione di bevande calde da macchine – requisisti igienici, prova di migrazione di sostanze).

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

I test di analisi eseguiti circa la cessione di piombo e nichel nel liquido erogato, sono stati eseguiti su tutte le utenze di ogni macchina sottoposta a prove. A conclusione delle prove, è stato verificato che i valori campionati sono risultati tutti al di sotto dei limiti previsti dalla *DIN 10531*.

EN GRUPPO CIMBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *DIN 10531* (Food Hygiene - Production and supply of ho- beverage appliances - hygiene requirements, migration test).

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

The analyses carried out on the release of lead and nickel in liquid dispensed were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of testing, it was verified that the sampled values were all below the limits set by *DIN 10531*.

FR GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs de la gamme de produits illustrée dans ce manuel, aux tests exigeants de la réglementation *DIN 10531* (Hygiène alimentaire – Production et distribution de boissons chaudes par l'intermédiaire de machines – conditions requises d'hygiène, test de migration de substances).

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

Les tests d'analyse menés relatifs au rejet de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués pour toutes les fonctions des machines soumises aux tests. Les contrôles effectués à la fin des tests ont relevé que les valeurs des échantillons se situaient bien en dessous des limites prévues par la réglementation *DIN 10531*.

DE Die GRUPPO CIMBALI hat sich entschieden, aussagekräftige Stichproben der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie der strengen Zertifizierung nach der *DIN-Norm 10531* (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) zu unterziehen.

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

Die durchgeführten Tests zur Abgabe von Blei und Nickel in die zubereitete Flüssigkeit wurden an allen Wasser- bzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchgeführt. Die durch diese Tests festgestellten Werte liegen bei allen getesteten Kaffeemaschinen unterhalb der in der *DIN-Norm 10531* vorgesehenen Grenzwerte.

ES GRUPPO CIMBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *DIN 10531* (Higiene alimentaria – Producción y erogación de bebidas calientes de máquinas – requisitos higiénicos, prueba de migración de sustancias).

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

Los tests de análisis efectuados respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido suministrado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, se ha verificado que todos los valores obtenidos de los tests realizados en las muestras han resultado por debajo de los límites previstos por la norma *DIN 10531*.

PT O GRUPPO CIMBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha de produtos documentada neste manual, aos testes rigorosos da *DIN 10531* (Higiene alimentar – Produção e distribuição de bebidas quentes de máquinas – requisitos higiénicos, prova de migração de substâncias).

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

Os testes de análises executados, relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a testes. Como conclusão dos testes, foi verificado que os valores tomados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *DIN 10531*.

GRUPPO CIMBALI

RUV ECO TECK

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

in accordance with
DIN 10531

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



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



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



Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.
Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.
Estas páginas del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estas páginas do manual são para serem utilizadas por 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 Cimbali.
Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Pagina
1.	**Prescrizioni generali**	**2**
2.1	**Trasporto e movimentazione**	**3**
2.2	**Prescrizioni di installazione**	**4**
3.	**Prescrizioni elettriche di installazione**	**5**
4.	**Prescrizioni idrauliche di installazione**	**5**
5.	**Check-up di installazione**	**6**
6.	**Prescrizioni per l'operatore**	**7**
7.	**Avvertenze**	**8**
8.	**Manutenzione e riparazioni**	**8**
9.	**Messa fuori servizio definitiva**	**9**
	USO	
10.	**Messa in funzione giornaliera**	**10**
11.	**Descrizione simbologia display**	**11**
12.	**Ricambio dell'acqua della caldaia**	**12**
13.	**Scaldatazze (dove previsto)**	**12**
14.	**Erogazione caffè**	**13**
15.	**Spegnimento boiler** *(solo su macchine "HD / GT")*	**13**
16.	**Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)**	**14**
	Numero tasti gruppi	*14*
	Controllo della portata	*15*
	Sistema BDS - Barista Drive System	*16*
17.	**Erogazione acqua calda**	**16**
18.	**Erogazione vapore**	**17**
19.	**Erogazione latte** (dove previsto)	**18**
	PROGRAMMAZIONE CLIENTE	
20.	**Flusso di programmazione cliente**	**19**
	Menù orario servizio	*19*
	Selezione lingua	*20*
	Contatori	*20*
	Programmazione dosi	*21*
	Programmazioni dosi per "autoapprendimento"	*22*
	Economy	*23*
	Lavaggi	*23*
	Turbosteam	*25*
	Latte (versioni con Turbo Milk)	*25*
	Scaldatazze	*25*
	Temperature boiler caffè	*26*
	Ricambio acqua caldaia	*26*
21.	**Logo**	**27**
22.	**Pulizia e manutenzione**	**28**
	Lavaggio alternato	*29*
	Lavaggio simultaneo	*30*
	Lavaggio Singolo	*31*
	Lavaggio Latte: solo macchine con Turbo Milk (mantenitore latte collocato accanto alla macchina)	*32*
	*Lavaggio Latte: solo macchine con Turbo Milk (*mantenitore latte collocato sotto il piano d'appoggio della macchina*)*	*33*
	Solo circuito latte	*34*
	Ricambio dell'acqua della caldaia	*35*
	Pulizia dei Portafiltri	*35*
	Lance vapore e acqua calda	*36*
	Griglie e bacinella di gocciolamento	*36*
	Vaschetta di scarico	*36*
	Carrozzeria	*36*
23.	**Anomalie - Guasti**	**37**
	IMMAGINI	**IX**
	Cambio alimentazione elettrica	**X**
	Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore	**XVI**
	Service Line	**XX**

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'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 79 dB(A) (+/- 1dB).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

ATTENZIONE

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2.1 Trasporto e movimentazione

Imballo

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

Controlli al ricevimento

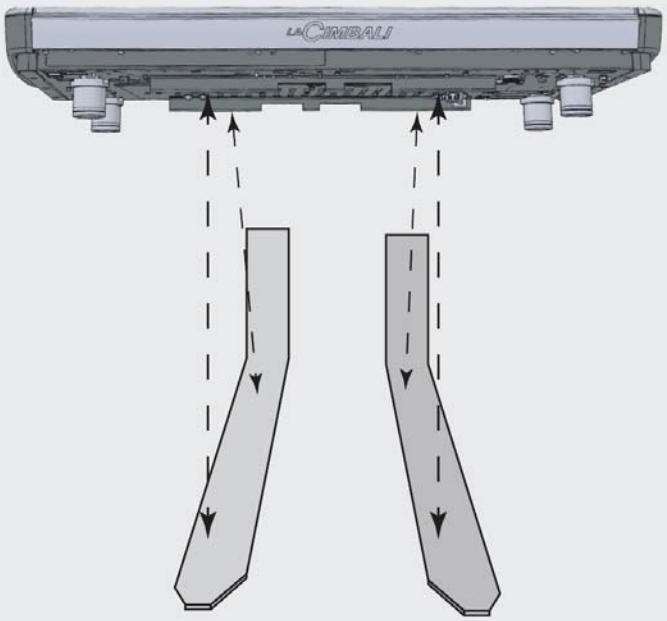
- Al ricevimento dell'apparecchio controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto (vedere etichette imballo).
- Controllare che l'imballo nella sua confezione originale non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e degli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

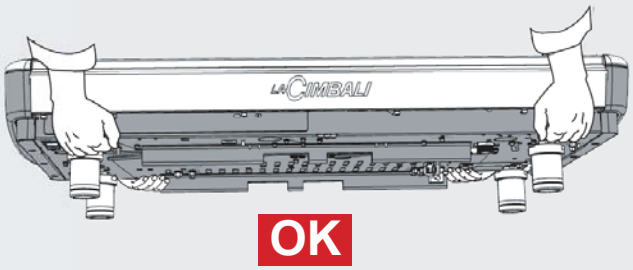
Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo

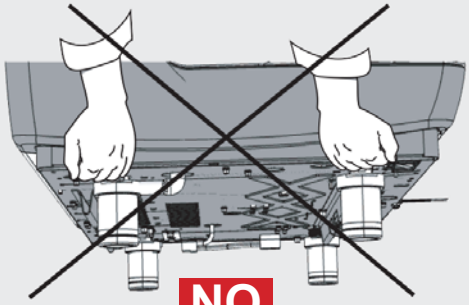
I materiali dell'imballo sono Eco-compatibili e riciclabili. Per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente non devono essere dispersi, ma consegnati agli appositi centri per il recupero / smaltimento secondo la normativa locale vigente.

Movimentazione

Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.
Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).
Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:
- essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
- utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).







2.2 Prescrizioni di installazione

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

3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

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

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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

5. Check-up di installazione

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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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

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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- **GT - HD**: erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua.
  DT: erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi, 10 litri per macchina a 4 gruppi.
  Vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda".

VAPORE (anche con turbosteam)

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

TURBO MILK (dove previsto)

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

6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'

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

Gruppi

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

Acqua calda

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

Vapore (anche con Turbosteam)

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

Turbo Milk (dove previsto)

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Turbosteam)

- 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/latte

- 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 l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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

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

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

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

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

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

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

9. Messa fuori servizio definitiva (Solo nei prodotti con marchio CE)

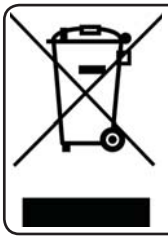
Per la messa fuori servizio definitiva dell'apparecchiatura attenersi a quanto sotto indicato, nel rispetto del D.lgs. 49/2014 che ha recepito la seconda direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

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

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

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

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

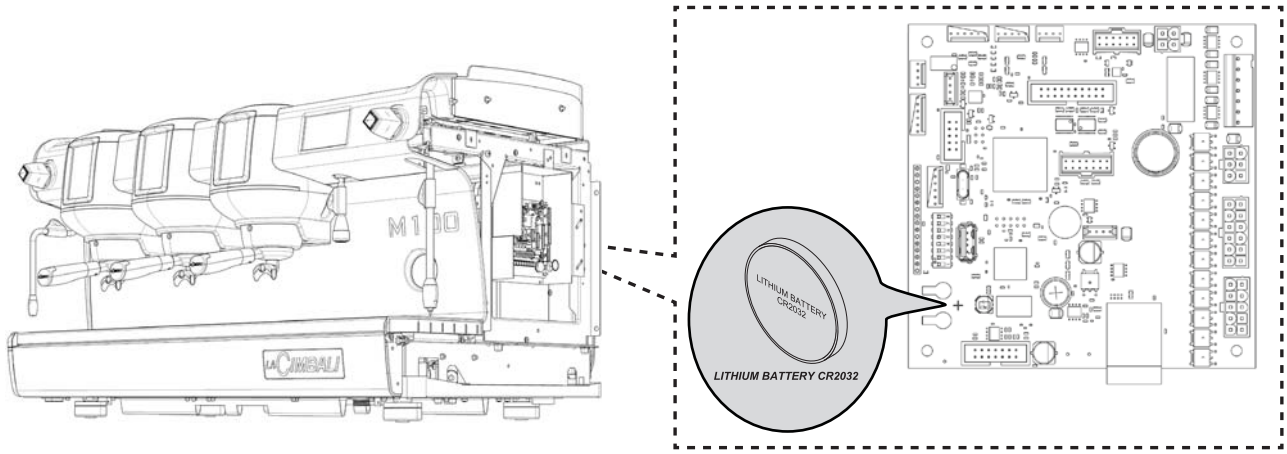


MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo apparecchio contiene una batteria bottone non ricaricabile al litio (chimica: litio diossido di manganese) integrata nel prodotto finale.
Riciclare o smaltire le batterie in conformità alle istruzioni del produttore della batteria e secondo le regolamentazioni locali / nazionali vigenti.

Posizione della batteria

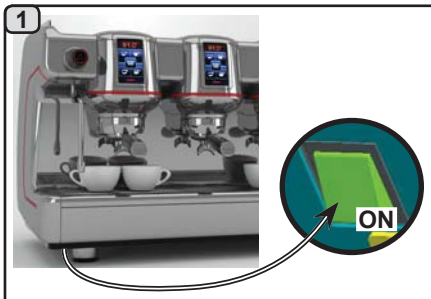


USO

10. Messa in funzione giornaliera

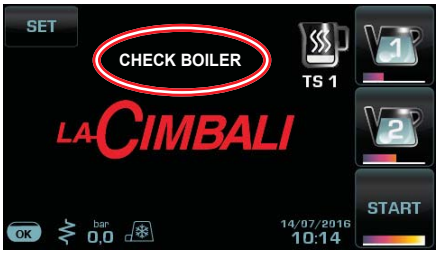
“Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:
• l’interruttore principale dell’alimentazione elettrica sia inserito;
• il rubinetto principale dell’alimentazione idrica sia aperto”.

1



Premere l’interruttore luminoso generale per accendere la macchina.

2



Durante questa fase vengono caricati i boiler (*solo versioni HD e GT*) e la caldaia e inizia la fase di riscaldamento.

START STOP

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

3

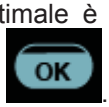


Affinché la macchina sia pronta all’uso occorre attendere il raggiungimento della pressione di lavoro stabilita.

11. Descrizione simbologia display

LIVELLO




Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia.
Durante la fase di caricamento, la parte inferiore dell'icona è visualizzata in modo alternato.
Quando il livello ottimale è stato raggiunto, il simbolo appare così 

.

RESISTENZA



Questo simbolo indica che la resistenza è attiva e funzionante; la presenza del riscaldamento elettrico è evidenziata da un flusso luminoso di maggior spessore che attraversa la resistenza.
Quando la pressione caldaia raggiunge il valore stabilito, l'icona è così rappresentata 
.



Questo simbolo indica che la resistenza caldaia è disattivata.



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

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

PRESSIONE CALDAIA



Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.

Premendo per l'icona 

è possibile visualizzare il manometro in modo analogico; sul display viene visualizzato:



Premere nuovamente per l'icona 

per tornare alla visualizzazione classica del display.

SCALDATAZZE



Questi simboli indicano la potenza attualmente selezionata dello scaldatazze.

WIFI



Questo simbolo compare sul display quando in macchina è presente il modulo Wifi.

BLUETOOTH

Questi simboli si riferiscono alla comunicazione Bluetooth:



- l'icona rossa indica la presenza del modulo Bluetooth sulla macchina;



- l'icona blu indica che la macchina comunica con un macinadosatore Bluetooth.

USB



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

SD



Questa icona indica la presenza di una memoria micro SD nella scheda CPU della macchina.

SISTEMI DI PAGAMENTO

La presenza di questa icona indica che la macchina è connessa ad un'interfaccia per sistemi di pagamento ed è configurata per lavorare con essa.
Le erogazioni sono pertanto possibili previo consenso da parte del sistema di pagamento.



- l'icona rossa indica la mancanza di abilitazione da parte del sistema di cassa;



- l'icona blu indica l'abilitazione da parte del sistema di cassa.

CONTROLLO DELLA PORTATA (SOLO SE ATTIVO)

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



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



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

Nota. Il numero accanto all'icona (1 o 2) indica il macinadosatore sul quale occorre operare.
L'icona appare sul display al posto del simbolo del livello.

12. Ricambio dell'acqua della caldaia

1



Premere l'icona **SET** SET.

2



Premere l'icona .

3



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

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

13. **Scaldatazze** (dove previsto)



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Le macchine sono dotate di piano appoggiatazze (**23**) per lo stoccaggio delle tazzine.
Collocare sul piano appoggiatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano**.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano.

N.B.: durante la fase di spegnimento automatico, il riscaldamento del piano scaldatazze (**23**) verrà disattivato. Alla successiva accensione automatica, verrà ripristinata la condizione lasciata al momento dello spegnimento.

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

1



Per attivare la resistenza del piano appoggiatazze premere l'icona **SET** SET.

2



Premere l'icona .

3



Premere l'icona desiderata per modificare la potenza dello scaldatazze e l'icona per tornare al menu precedente.

14. Erogazione caffè

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

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

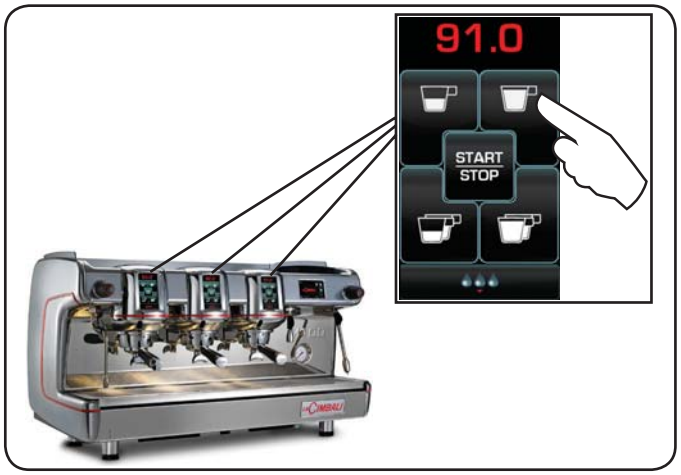
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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

Premere il tasto corrispondente alla dose desiderata. Il tasto selezionato rimarrà acceso ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.

Premere, invece, il tasto START STOP per effettuare erogazioni continue.

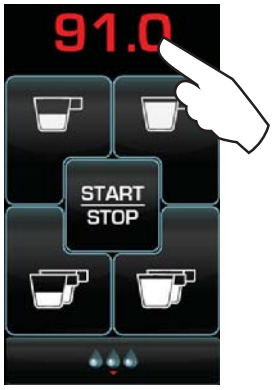
L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo un qualunque tasto di erogazione.



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

15. Spegnimento boiler *(solo su macchine "HD / GT")*

1



Premere il display del boiler in corrispondenza dell'indicazione della temperatura.

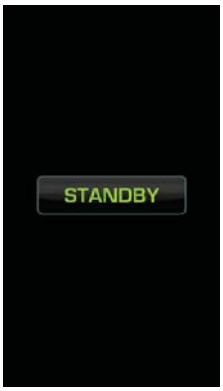
2



Premere il display del boiler in corrispondenza dell'indicazione STANDBY.

Nota: se l'operazione non viene effettuata entro 5 secondi, il boiler torna al normale funzionamento.

3



Il boiler del gruppo è disattivato; premere il display in un punto qualsiasi per tornare al normale funzionamento.

16. Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)

Numero tasti gruppi

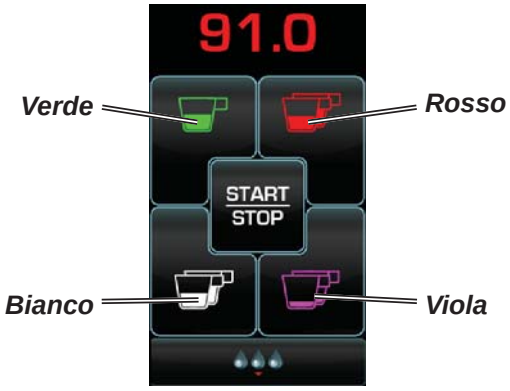
La macchina può essere impostata dal personale tecnico con 3 configurazioni:

- 1 tasto;
- 5 tasti;
- 7 tasti.



1 tasto *5 tasti* *7 tasti*

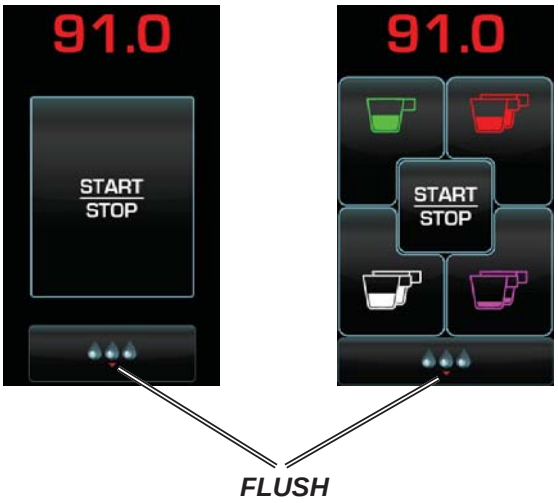
Inoltre i tasti di ciascun gruppo erogatore possono essere rappresentati con diverse colorazioni:



Una funzionalità ulteriore, attivabile dal personale tecnico, è rappresentata dalla presenza del tasto FLUSH nella parte inferiore del display di ciascun gruppo erogatore.

Il tasto FLUSH permette di effettuare una breve erogazione di "risciacquo gruppo" (da 1 a 5 secondi) prima di agganciare il portafiltro.

NOTA: la macchina configurata con 7 tasti erogazione non permette la presenza del tasto FLUSH.



Il controllo della portata è un monitoraggio del flusso di caffè confrontato al corrispondente flusso di riferimento impostato dal tecnico.
Con questo sistema attivo, qualora fosse necessario, la macchina segnala all'utente se occorre intervenire sul macinadosatore per stringere o allargare la macinatura, al fine di riportare la dose caffè nei parametri corretti.



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

Quando l'icona appare per la prima volta, verrà riprodotto un segnale acustico.
Le icone che vengono raffigurate sono:



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



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

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

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

Il sistema BDS è composto da una macchina da caffè (***M100 GT***) e da uno o due macinadosatori Magnum motorizzati collegati in modalità Bluetooth.

Lo scopo del sistema BDS è quello di guidare l'utilizzatore nelle operazioni di macinatura ed erogazione del caffè.

Sulla macchina ogni pulsante di erogazione può essere configurato in base alla tipologia di ricetta e al macinadosatore di riferimento.



LOGICA DI FUNZIONAMENTO

Il macinadosatore riconosce i portafiltri ed invia alla macchina un segnale che abilita i tasti caffè rendendo le operazioni di lavoro semplice ed intuitive.

Il barista posiziona il portafiltro associato ad una miscela. Il macinadosatore riconosce la tipologia del portafiltro, erogando la quantità corretta di caffè macinato e allo stesso tempo comunica alla macchina quale selezione abilitare per la preparazione della bevanda.
Il barista a questo punto dovrà solo agganciare il portafiltro e premere il tasto abilitato all'erogazione.

L'abilitazione e la configurazione del sistema è a carico del personale tecnico.



17. Erogazione acqua calda

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

Dopo aver posizionato sotto l'erogatore il contenitore appropriato, l'erogazione si può effettuare in due modi:

1



Con i TASTI DOSATI **1** e **2**.

2



In modo CONTINUO con il tasto **START**.

La barra sotto le icone dei pulsanti acqua  indica la temperatura dell'acqua erogata:

barra più estesa = temperatura maggiore.

18. Erogazione vapore

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

Erogazione con selettore Turbosteam (13)

1



Selezionare, ruotando il selettore (**13**), la tipologia di latte montato fra le le 4 impostazioni disponibili (**TS1 ÷ TS4**).

2



La tipologia di montatura scelta è visualizzabile sul touch screen.

3



Premere il selettore (**13**) per dare inizio all'erogazione; al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore avviene automaticamente.

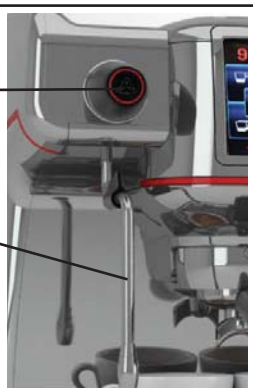
COLD TOUCH (solo in alcune configurazioni di prodotti)

Il nuovo ***Turbosteam Cold Touch*** (**9b**), migliora il comfort di utilizzo della lancia vapore, grazie a un rivestimento isolante e antiaderente che la mantiene fredda prima, durante e dopo l'erogazione del vapore facilitando così la movimentazione e la pulizia della stessa.



Erogazione con selettore a volantino (20)

1



Introdurre il tubo di erogazione del vapore (**9**) in un contenitore adatto.

Ruotare il volantino vapore (**20**) in senso antiorario per dare inizio all'erogazione e in senso orario per arrestarla.

Pulizia lance vapore

Al termine di ogni utilizzo:

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

19. **Erogazione latte** (dove previsto)

TURBO MILK
Il "***Turbo Milk***" è un sistema automatizzato di gestione del latte caldo - solo scaldato o montato - e del latte freddo montato, che ha lo scopo di migliorare la qualità e la gamma delle bevande a base di latte.

INDICAZIONI GENERALI
Il latte è un prodotto biologico, delicato e quindi facilmente alterabile, il calore ne modifica la struttura. Dal momento dell'apertura del contenitore e per tutto il periodo di utilizzo, il latte va mantenuto ad una temperatura **non superiore ai 5°C (41°F);** i nostri apparecchi per la conservazione del latte sono adatti allo scopo.
N.B.: al temine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.

Al termine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.
ATTENZIONE: Nel caso di lunghe inattività attenersi alle norme igieniche vigenti in materia di conservazione del latte.

Pericolo di scottature! Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare l'erogatore del latte.

1



Introdurre il tubetto (**M**) nel contenitore del latte e posizionare sotto l'erogatore (**9c**) il contenitore appropriato.

2



Selezionare, ruotando il selettore (**13**), la tipologia di montatura e riscaldamento del latte fra le le 4 impostazioni disponibili (**TM1 ÷ TM4**).

3



La tipologia di latte scelta è visualizzabile sul touch screen.

4



Premere il selettore (**13**) per dare inizio all'erogazione; al raggiungimento della dose impostata, l'arresto dell'erogazione del latte avviene automaticamente.

PROGRAMMAZIONE CLIENTE

20. Flusso di programmazione cliente

L'accesso alla programmazione avviene premendo l'icona SET.



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



Menù orario servizio

1



Premere l'icona .

SPEGNIMENTO / ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina può essere impostata per spegnersi ed accendersi ad orari programmati.
In fase di macchina spenta la luminosità dei display viene ridotta.

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

ACCENSIONE FORZATA

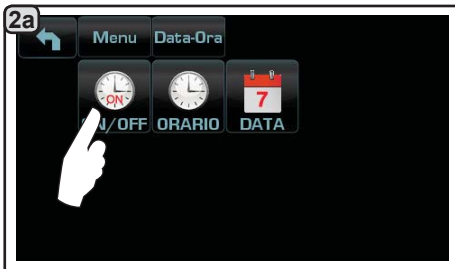
Premere un qualunque tasto di erogazione per forzare l'accensione.

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

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

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

2a



Accedere al menu orario di servizio premendo l'icona .



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

2b



Premere l'icona per regolare l'ora.



I parametri che si possono configurare sono:
ORE, MINUTI, STILE - (24:00 o AM/PM).

2c



Premere l'icona per regolare la data.



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

Selezione lingua



Premere l'icona .



Premere l'icona della lingua desiderata.

Contatori

1



Premere l'icona .

2



Scegliere quale tipologia di contatori visualizzare:

Contatori  oppure

Contatori Selezione .

3a

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

Caffè Gruppo... - (numero bevande a base di caffè);

Acqua - (numero erogazioni acqua);

Vapore - (numero erogazioni vapore effettuate con il selettore turbosteam, posizione TS 1);

Vapore + Aria - (numero erogazioni vapore e aria effettuate con il selettore turbosteam, posizioni TS 2÷4);

Latte caldo - (numero erogazioni a base di latte caldo);

Latte freddo - (numero erogazioni a base di latte freddo);

Caffè Tot. - (numero totale delle bevande a base di caffè).



Scorrere le voci utilizzando le frecce  e .

3b

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



Esempio di contatori selezione di un gruppo caffè :

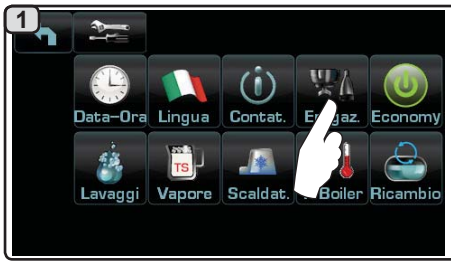


Esempio di contatori selezione delle dosi acqua :



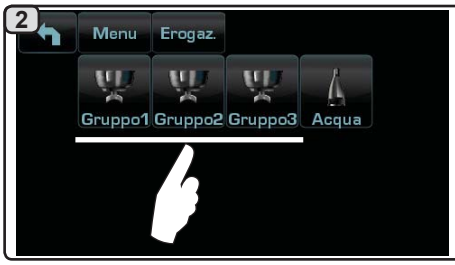
CAFFÈ

1



Premere l'icona .

2



Premere uno dei gruppi caffè (esempio Gruppo 3).

3





Sul display servizi vengono visualizzate le icone dei tasti programmabili; sul display gruppo compaiono i numeri relativi a ciascun tasto.

L'icona permette di programmare le dosi acqua con la funzione di AUTOAPPRENDIMENTO (vedere paragrafo dedicato).

4

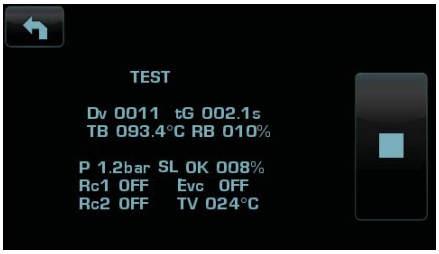




Premendo uno dei tasti caffè (esempio Tasto 1), sul display servizi viene visualizzata la relativa dose acqua e sul display gruppo rimane evidenziata l'icona del tasto interessato.

5

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



I parametri visualizzati sono:
Dv: *conteggio incrementale dosatori volumetrici*
tG: *tempo di erogazione*
TB: *temperatura istantanea boiler caffè*
RB: *% attivazione resistenza boiler caffè*
P: *pressione caldaia*
Liv: *livello acqua in caldaia; % segnale livello*
Rc: *resistenza caldaia*
Evc: *Elettrovalvola carico caldaia*
TV: *temperatura vapore sonda lancia Turbosteam*

ACQUA

1



Premere l'icona .

2



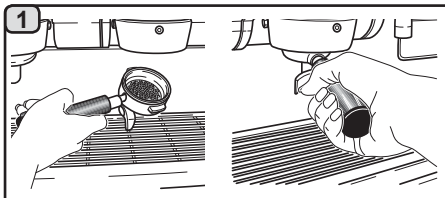
Premere l'icona acqua.



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

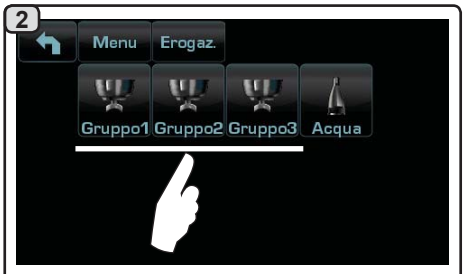
Programmazioni dosi per “autoapprendimento”

1



Agganciare al gruppo il portafiltro caricato con la dose di caffè macinato.

2



Premere uno dei gruppi caffè (esempio Gruppo 3).

3



Premere l'icona ; un contorno rosso e il suono del buzzer evenziano la fase di AUTOAPPRENDIMENTO.

4



Disporre la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro.

Sul display gruppo compaiono i numeri relativi a ciascun tasto.

5



Premere il pulsante da programmare (esempio Tasto 1): sul display rimane evidenziata l'icona del tasto interessato.

Quando nella tazza o nelle tazze si raggiunge il livello desiderato premere nuovamente il pulsante.

Continuare l’eventuale programmazione di tutti i pulsanti caffè.

6





Premendo i pulsanti caffè sul display servizi vengono visualizzate le dosi inserite, con i valori degli impulsi dei dosatori volumetrici.

Le dosi inserite con la funzione di autoapprendimento possono essere corrette manualmente tramite i tasti +/-.

Al termine delle operazioni confermare i valori premendo l'icona 

.

Economy



Premere l'icona .



Sul display compare il messaggio in figura.

Durante questa fase:

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

In modalità "ENERGY SAVING" la luminosità dei display viene ridotta.

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

Lavaggi

1



Premere l'icona .

2

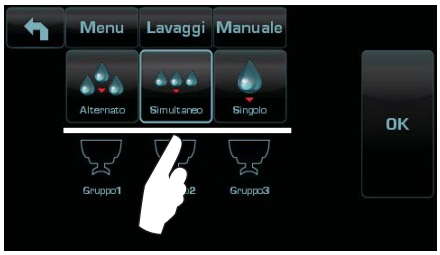


Scegliere fra i seguenti lavaggi:

- ***Caffè***
- ***Latte***
- ***Orario***

3a

Lavaggio Caffè: premere l'icona .



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

3b

Lavaggio Latte: premere l'icona .



Premere l'icona OK e seguire le indicazioni sul display per l'esecuzione.

NOTA: maggiore indicazioni sulle modalità di esecuzione dei lavaggi vengono fornite nel capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

4

Orario: premere l'icona .



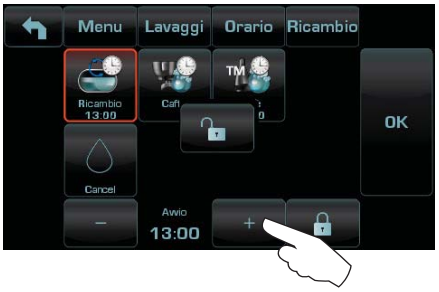
Questo menu permette l'impostazione gli orari di apparizione della richieste di ricambio acqua in caldaia, lavaggio circuito caffè, lavaggio circuito latte.

Scegliere quale fra i seguenti orari impostare:

- ***Ricambio***
- ***Caffè***
- ***Latte***

4a

Ricambio: premere l'icona 



Modificare l'ora secondo le proprie esigenze.



Confermare con l'icona OK.



Il nuovo orario compare sotto l'icona .

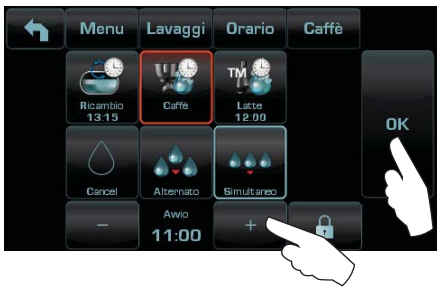
NOTE. La funzione "*RICAMBIO*" con richiesta ad orario viene impostata dal personale tecnico, il quale ha anche la facoltà di attivare o meno la funzione "blocco".
Con "blocco" attivo, qualora il ricambio dell'acqua non venga effettuato entro un'ora, la macchina inibisce l'erogazione delle bevande.
Con richiesta ad orario impostata l'utente ha solo la possibilità di modificare l'ora di apparizione della richiesta.

4b

Caffè: premere l'icona 



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



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



L'orario compare sotto l'icona .

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

4c

Latte: premere l'icona 



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



Il nuovo orario compare sotto l'icona .

NOTA. NON è possibile cancellare la richiesta di lavaggio ad orario.

Turbosteam

1



Premere l'icona .

2



Premere una delle icone Turbosteam.

3



Premere sul parametro da modificare.

4





Impostare i valori desiderati tramite le icone "**+**" e "**-**".
Confermare i dati inseriti tramite l'icona OK o uscire lasciando i dati precedenti tramite l'icona .

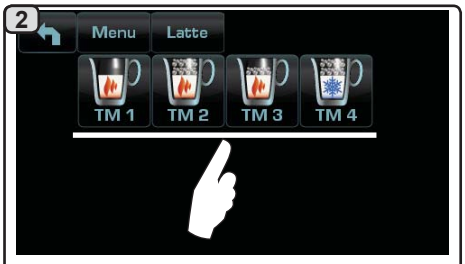
Latte (versioni con Turbo Milk)

1



Premere l'icona .

2



Premere una delle icone Turbo Milk.

3



Premere sul parametro da modificare.

4

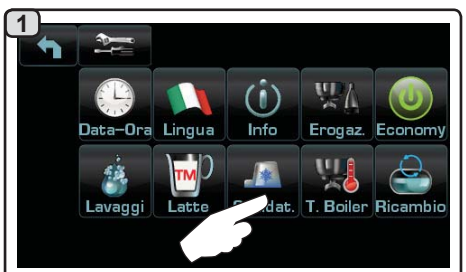




Impostare i valori desiderati tramite le icone "**+**" e "**-**".
Confermare i dati inseriti tramite l'icona OK o uscire lasciando i dati precedenti tramite l'icona .

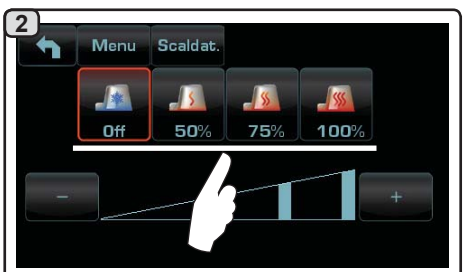
Scaldatazze

1



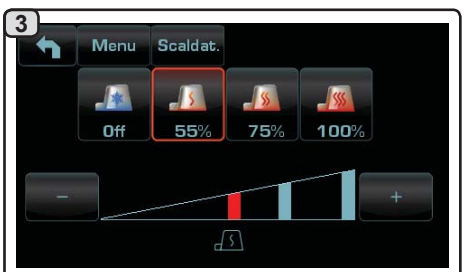
Premere l'icona 

2



Selezionare il livello di riscaldamento.

3



Ulteriori modifiche sono possibili agendo sulle icone "**+**" e "**-**".

Temperature boiler caffè

1



Premere l'icona .

2



Impostare i valori desiderati tramite le icone "**+**" e "**-**".

NOTA: la temperatura è variabile in un intervallo di ± 2°C dall'ultima impostazione effettuata dal tecnico.

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

Ricambio acqua caldaia

1



Premere l'icona .

2



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

21. Logo

Su tutti i display della macchina, dopo un'inattività impostabile dal tecnico nel menu "Screensaver", vengono visualizzati i loghi standard Cimbali.



Il personale tecnico può abilitare il parametro che permette di aggiungere la visualizzazione sul display servizi o anche sui display gruppo di un ulteriore logo personalizzabile dall'utente.

La macchina viene fornita con il logo mostrato nell'immagine.



L'utente può sostituirlo con un altro di identiche dimensioni che verrà visualizzato su tutti i display (gruppo e servizi) creando il file ***custlogo.bmp*** (dimensioni massime 270 x 170 pixels).

In alternativa può realizzare un'immagine di dimensioni maggiori per i display gruppo (file ***logogrp.bmp*** - 272 x 480 pixels) e una per il display servizi (file ***logosrv.bmp*** - 270 x 170 pixels).

Per la creazione di un logo personalizzato procedere come indicato di seguito:

1 Con un qualsiasi programma di grafica (es. Paint) creare un file che risponda a determinate caratteristiche; i requisiti per le immagini *bitmap* da utilizzare come logo sono:

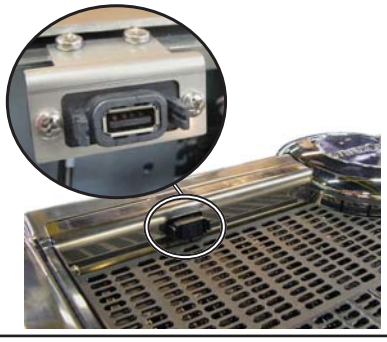
custlogo.bmp ***logosrv.bmp***	***logogrp.bmp***
• larghezza minore o uguale a **270 pixels**; • altezza minore o uguale a **170 pixels**. • colore **bmp 24 bit**.	• larghezza minore o uguale a **272 pixels**; • altezza minore o uguale a **480 pixels**. • colore **bmp 24 bit**.

Copiare in una pen drive USB i file "***logogrp.bmp***" e/o "***logosrv.bmp***" se si desidera visualizzare un logo per i display gruppo e uno per il display servizi.

Copiare il file "***custlogo.bmp***" se si desidera visualizzare un logo uguale su tutti i display.

NOTA: se nella pen drive USB sono presenti tutti i file logo verrà visualizzata l'immagine del file "***custlogo.bmp***".

2 Inserire la pen drive USB nella porta dedicata sulla macchina:



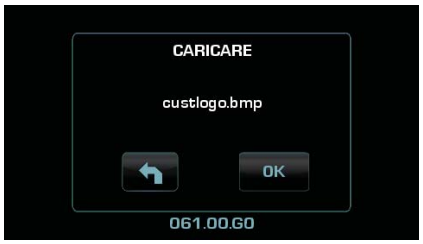
sul display servizi compare l'icona .



3 Spegnere e riaccendere la macchina; alla riaccensione sul display servizi compare:



Se nella pen drive USB si trova il file ***logogrp.bmp*** e/o ***logosrv.bmp***



Se nella pen drive USB si trova il file ***custlogo.bmp***

4 Premere OK e attendere il caricamento del file:



5 A caricamento ultimato rimuovere la pen drive USB dalla macchina.

A questo punto il logo personalizzato verrà visualizzato secondo le impostazioni attivate dal personale tecnico.

Nota: se lo Screensaver è attivo, è possibile visualizzare immediatamente i loghi, senza attendere il periodo di inattività, ogni volta che si disattiva il manometro grafico

22. 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.

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

PULIZIA CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFE'

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante il trasferimento e l'emulsione del latte, e le erogazioni di caffè.

La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative della macchina.

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

CIRCUITO CAFFE'

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

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

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

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

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

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

È inoltre possibile eseguire una terza modalità di lavaggio:

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

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

CIRCUITO LATTE (dove previsto)

IL LATTE È UN ALIMENTO CHE RICHIEDE LA MASSIMA IGIENE! LA MANCATA ESECUZIONE DI REGOLARI E GIORNALIERI CICLI DI PULIZIA È CAUSA DI OCCLUSIONI, CON CONSEGUENTI ROTTURE DEL CIRCUITO E FUORIUSCITE DI LIQUIDI.

NOTA: un avviso sonoro richiama l'attenzione dell'utente nelle fasi di lavaggio che richiedono il suo intervento.

NOTA: l'orario di lavaggio del circuito latte non è disattivabile; l'utente ha solo la possibilità di modificare l'ora di apparizione della richiesta.

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



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

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

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

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

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

Per eseguire i lavaggi operare come descritto nelle pagine successive.

LAVAGGIO ALTERNATO

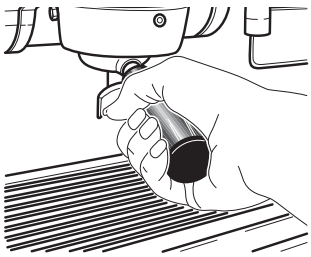
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1



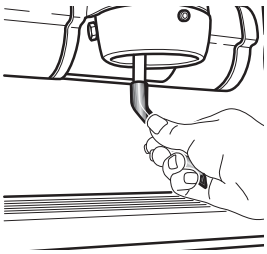
Sul display compare la schermata del lavaggio alternato.

2



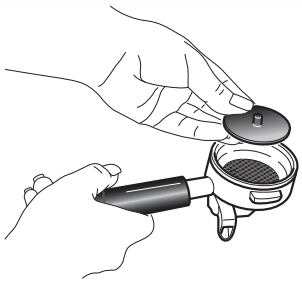
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

3



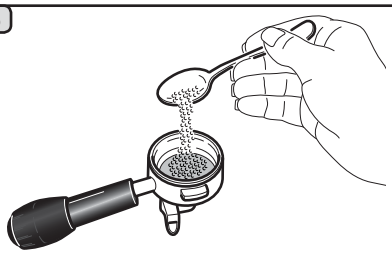
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

4



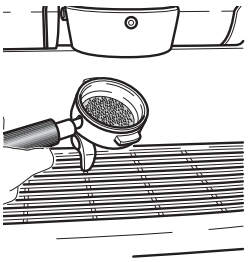
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

5



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

6



Agganciare il portafiltro al gruppo 1.

7



Premere l'icona OK.

8



Premere l'icona OK.

9



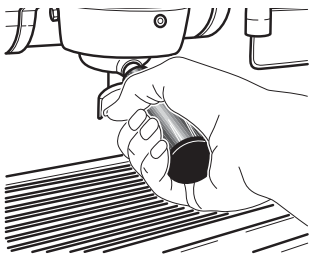
Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo 1 e sul display verrà visualizzato il messaggio *"LAVAGGIO GR1"*.

10



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

11



Rimuovere il portafiltro e premere l'icona OK.

12



Verrà visualizzato il messaggio *"RISCIACQUO GR1"* .

13



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

14

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

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

LAVAGGIO SIMULTANEO

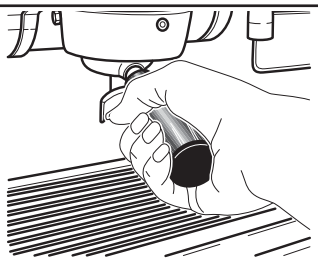
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi o quando segnalato dalla macchina.

1



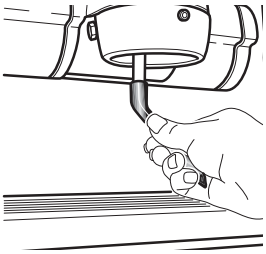
Sul display compare la schermata del lavaggio simultaneo.

2



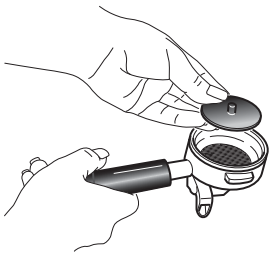
Rimuovere i portafiltri dai gruppi caffè.

3



Pulire le guarnizioni campana con lo spazzolino.

4



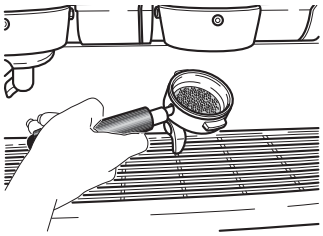
Inserire i filtri ciechi nei portafiltri.

5



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

6



Agganciare tutti i portafiltri ai gruppi.

7



Premere l'icona OK.

8



Premere l'icona OK.

9



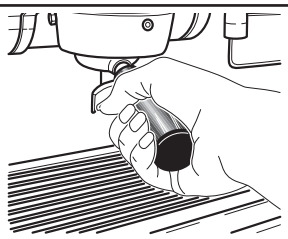
Inizierà il ciclo di lavaggio e sul display verranno visualizzati i messaggi *"LAVAGGIO GR..."* in modo alternato.

10



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

11



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

12



Verrà visualizzato il messaggio *"RISCIACQUO GR..."* in modo alternato.

13



Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

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

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

1



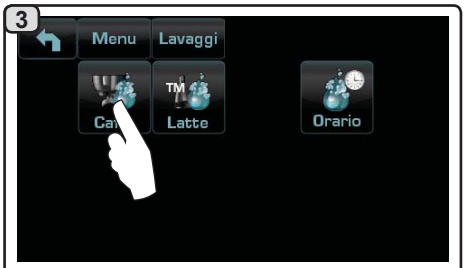
Premere l'icona **SET** SET.

2



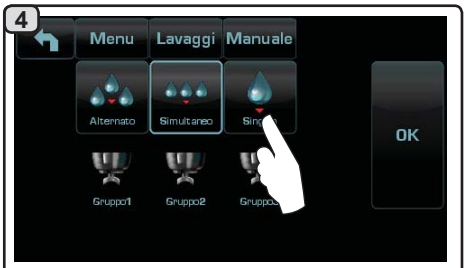
Premere l'icona .

3



Premere l'icona .

4



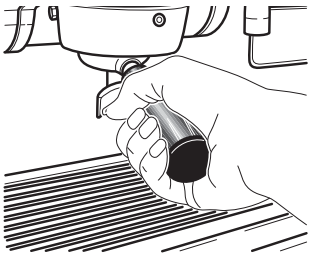
Premere l'icona .

5



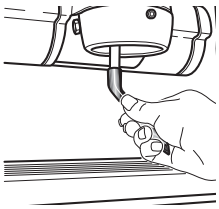
Scegliere il gruppo che verrà sottoposto al lavaggio.

6



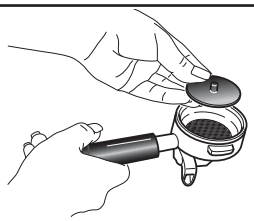
Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.

7



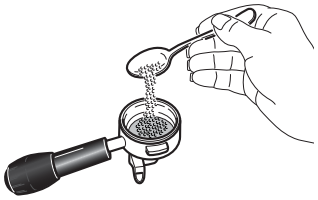
Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.

8



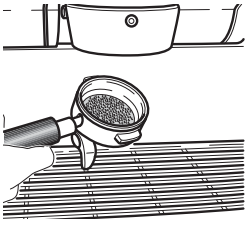
Inserire il filtro cieco nel portafiltro.

9



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

10



Agganciare il portafiltro al gruppo.

11



Premere l'icona OK.

12



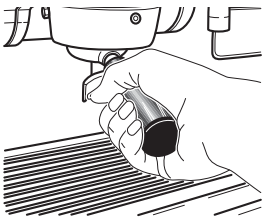
Inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo e sul display verrà visualizzato il messaggio *"LAVAGGIO GR..."*.

13



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

14



Rimuovere il portafiltro e premere l'icona OK.

15



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

16

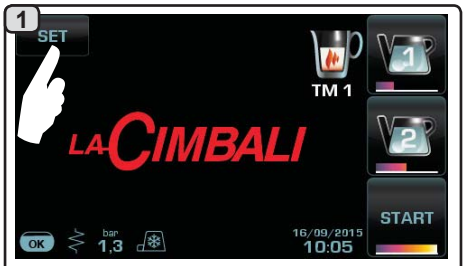
Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.

Ripetere le operazioni sopra descritte per i gruppi che si desidera sottoporre al lavaggio.

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

LAVAGGIO LATTE: solo macchine con Turbo Milk (mantenitore latte collocato accanto alla macchina)
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa o quando segnalato dalla macchina.

1



Premere l'icona **SET** SET.

2



Premere l'icona .

3



Premere l'icona TM.

4



Premere l'icona OK.

5



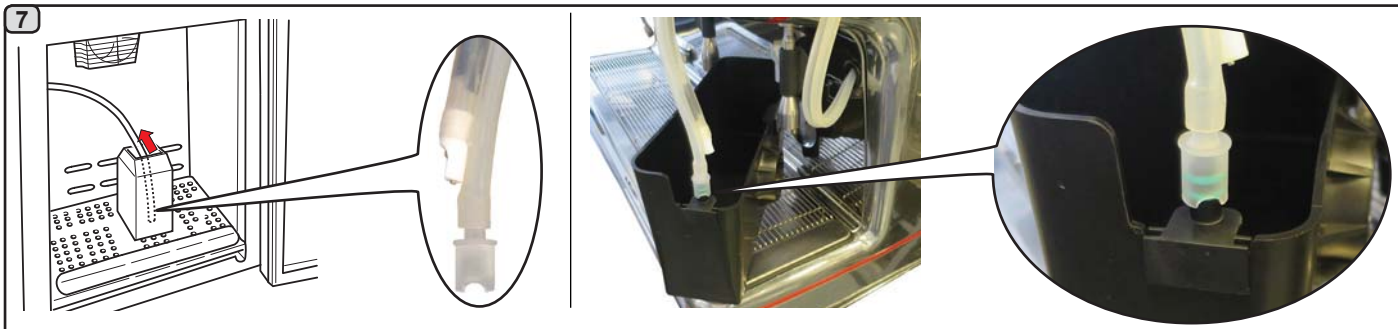
Prima di premere l'icona OK occorre effettuare una serie di operazioni preliminari

6



Versare nella vaschetta di lavaggio una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).

7



Estrarre il tubo in silicone dal contenitore del latte e collegarlo alla vaschetta di lavaggio.

8



Posizionare la vaschetta di lavaggio come indicato:

la parte circolare in rilievo della vaschetta deve combaciare con la sede manometro.

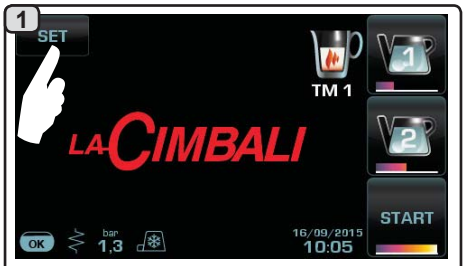
9



Premere l'icona OK per dare inizio al ciclo di lavaggio.

LAVAGGIO LATTE: solo macchine con Turbo Milk (mantenitore latte collocato sotto il piano d'appoggio della macchina)
Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa o quando segnalato dalla macchina.

1



Premere l'icona **SET** SET.

2



Premere l'icona .

3



Premere l'icona TM.

4



Premere l'icona OK.

5



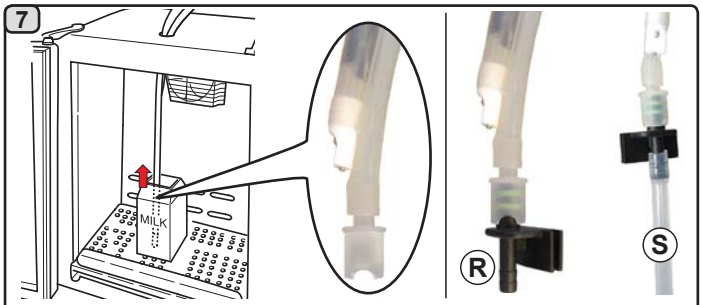
Prima di premere l'icona OK occorre effettuare una serie di operazioni preliminari

6



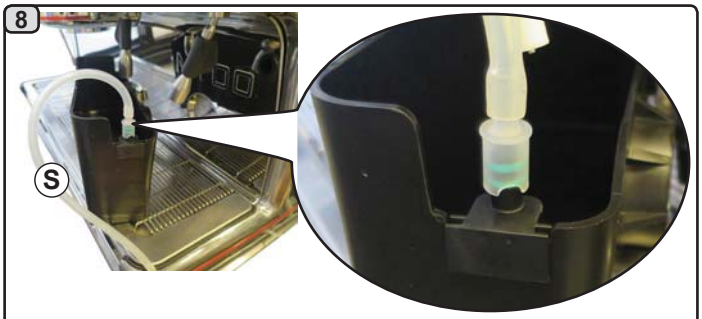
Versare nella vaschetta di lavaggio una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).

7



Estrarre il tubo in silicone dal contenitore del latte e collegarlo al raccordo (**R**) con il relativo tubo di prolunga (**S**).

8



Collegare il tubo di prolunga (**S**) alla vaschetta di lavaggio.

9





Posizionare la vaschetta di lavaggio come indicato:

la parte circolare in rilievo della vaschetta deve combaciare con la sede manometro.

10





Premere l'icona OK per dare inizio al ciclo di lavaggio.

Solo circuito latte

Lavaggio automatico prestabilito (NSF)
solo per macchine con Turbo Milk

Funzionamento: ogni fine erogazione latte, viene avviato il conteggio del tempo (max 210'), al termine del quale sul display compare il messaggio *"LAVAGGIO AUTOMATICO"* associato al tempo mancante all'inizio del ciclo di lavaggio.

Attivazione: si attiva automaticamente al termine dei 30" mancanti. Durante questo intervallo di attesa:

- se viene ruotato il selettore (**13**) il conteggio si interrompe per 5"; trascorso questo intervallo ripartirà il conteggio dei 30";
- se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo massimo (210');
- se invece viene premuto l'icona , il lavaggio automatico verrà subito eseguito.

Blocco selezioni: sempre inattivo; il lavaggio viene eseguito anche senza l'intervento dell'utente.

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

Condizioni particolari

1) ad ogni ciclo di lavaggio latte:
in questo caso tutto il circuito viene ad essere interessato dal lavaggio; pertanto, fino alla prima erogazione a base di latte si ritiene il circuito esente da latte residuo e il conteggio del tempo (210') non viene avviato.

2) ad ogni spegnimento della macchina con conteggio del tempo (210') in corso:
alla fase di accensione successiva, se sono trascorsi i 210', la macchina, una volta raggiunta la temperatura di servizio, attiva il ciclo di lavaggio automatico prestabilito senza possibilità di evitarlo.



Lavaggio automatico
solo per macchine con Turbo Milk

Funzionamento: ogni fine erogazione latte, viene avviato il conteggio del tempo impostato (da 2 a 20 minuti), al termine del quale viene visualizzato sul display *"LAVAGGIO AUTOMATICO"* insieme al tempo mancante all'inizio del ciclo di lavaggio.

Attivazione: si attiva automaticamente al termine dei 30" mancanti. Durante questo intervallo di attesa:

- se viene ruotato il selettore (**13**) il conteggio si interrompe per 5"; trascorso questo intervallo ripartirà il conteggio dei 30";
- se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo impostato (2'÷20').
- Se invece viene premuto l'icona , il lavaggio automatico verrà subito eseguito.

Blocco selezioni: sempre inattivo; il lavaggio viene eseguito anche senza l'intervento dell'utente.

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

Per maggiori dettagli vedere il manuale tecnico al paragrafo "Menù configurazione - Opzioni lavaggi".

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

1



Premere l'icona **SET** .

2



Premere l'icona .

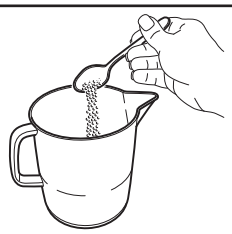
3



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

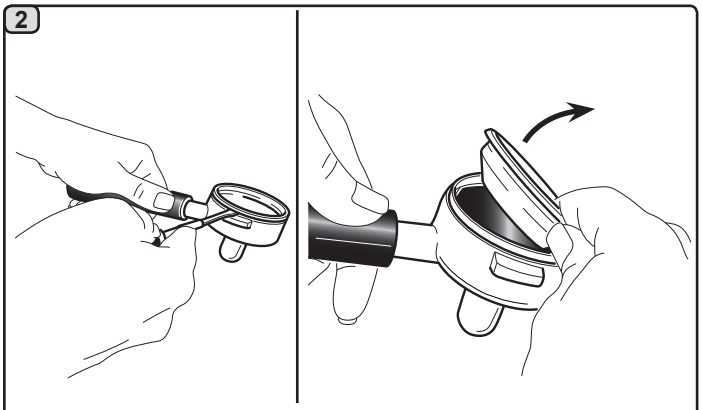
PULIZIA DEI PORTAFILTRI - *Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i portafiltri*

1



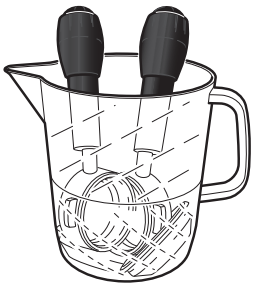
In un recipiente adatto, che non sia di alluminio o di ferro, versare un litro di acqua calda (50÷80°C) e una quantità di detergente secondo le indicazioni del prodotto.

2



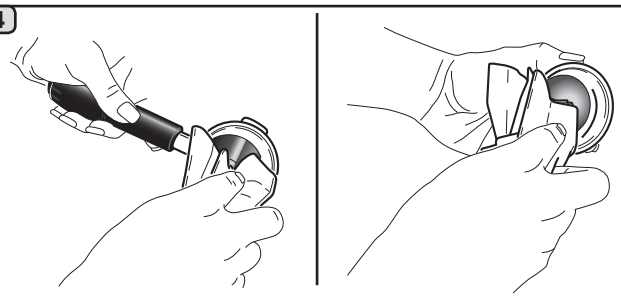
Togliere i filtri dai portafiltri.

3



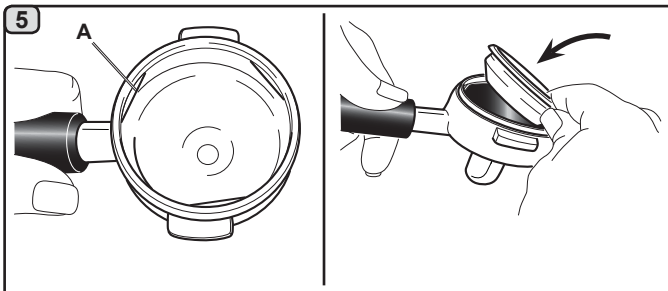
Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.
NOTA! Immergere solamente le parti metalliche.

4



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

5



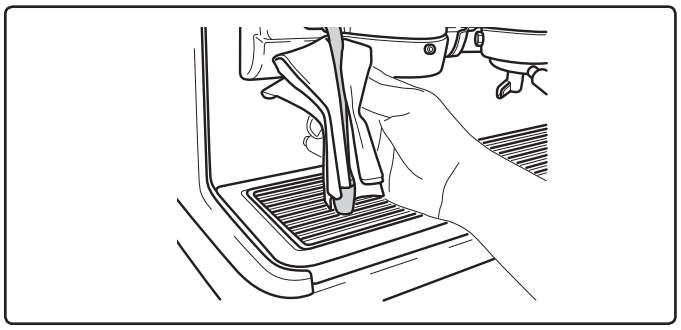
Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio (**A**) del filtro sia nella sua sede.

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

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

NON utilizzare prodotti abrasivi.

Per pulire la parte interna delle lance vapore operare nel seguente modo:
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

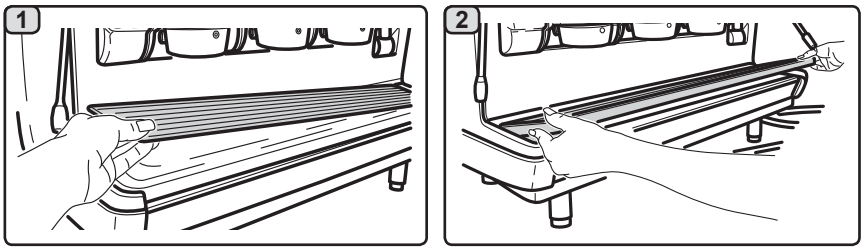


NOTA: le operazioni di seguito descritte possono essere eseguite anche con macchina spenta.

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

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

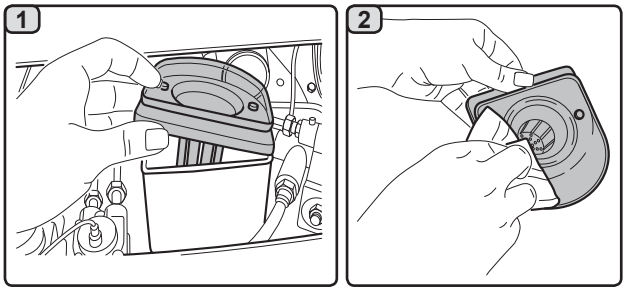
Pericolo di scottature
NON inserire le mani sotto il pannello frontale.



VASCHETTA DI SCARICO

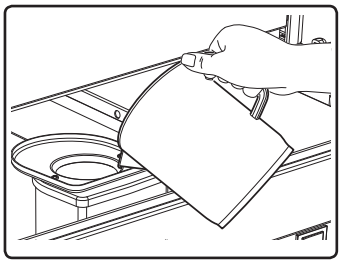
- Intervento da effettuarsi ogni 7 gg.

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



- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

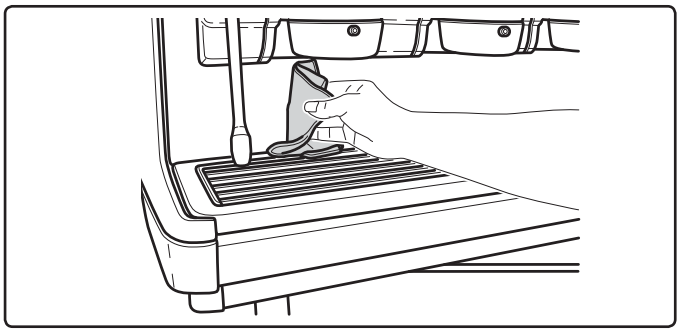
Versare un bricco di acqua calda nella vaschetta di scarico per rimuovere eventuali incrostazioni.



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

Pulire con un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.
N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.

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



23. 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 e i display (**Ts**) sono spenti.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
Perdita dal bordo del portafiltro (**11**).	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 (**11**) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

Messaggi in modo esplicito

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

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

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

English

Index

		Page
1.	**General Rules**	**2**
2.1	**Transport and handling**	**3**
2.2	**Installation Rules**	**4**
3.	**Electrical Installation Rules**	**5**
4.	**Water Installation Rules**	**5**
5.	**Installation Check-up**	**6**
6.	**Rules for the worker operating the machine**	**7**
7.	**Caution**	**8**
8.	**Maintenance and Repairs**	**8**
9.	**Dismantling the machine**	**9**
	USE	
10.	**Daily operation**	**10**
11.	**Description display symbols**	**11**
12.	**Changing the water in the boiler**	**12**
13.	**Cup Warmer (if provided)**	**12**
14.	**Coffee dispensing**	**13**
15.	**Switching off the boiler** *(only on "HD / GT" machines)*	**13**
16.	**Machine customisation (can be activated by the TECHNICAL staff)**	**14**
	Number button groups	*14*
	Control of the flow	*15*
	BDS - Barista Drive System	*16*
17.	**Hot water dispensing**	**16**
18.	**Steam dispensing**	**17**
19.	**Milk dispensing** (where applicable)	**18**
	CUSTOMER PROGRAMMING	
20.	**Data flow chart**	**19**
	Service time menu	*19*
	Language selection	*20*
	Counters	*20*
	Programming measures function	*21*
	Programming measures using the "SELF-LEARNING" function	*22*
	Economy	*23*
	Wash	*23*
	Turbosteam	*25*
	Milk (versions with Turbo Milk)	*25*
	Cup-Warmer	*25*
	Coffee boiler temperature	*26*
	Changing the water in the boiler	*26*
21.	**Logo**	**27**
22.	**Cleaning and maintenance**	**28**
	Sequential washing	*29*
	Simultaneous washing	*30*
	Single washing	*31*
	Milk wash: only machines with Turbo Milk (milk holder located next to the machine)	*32*
	Milk wash: only machines with Turbo Milk (milk holder located within the machine)	*33*
	Milk circuit only	*34*
	Changing the water in the boiler	*35*
	Filter holders	*35*
	Steam and hot water dispensing pipes	*36*
	Grille and Drip Basin	*36*
	Draining tray	*36*
	Bodywork	*36*
23.	**Defects – Malfunctions**	**37**
	ILLUSTRATIONS	**IX**
	Changing the electric power supply	**X**
	Changing the Voltage of the Transformer	**XVI**
	Service Line	**XX**

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 know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
  Children must not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
  Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- The appliance must not be left unattended.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 79 dB(A) (+/- 1dB).
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging

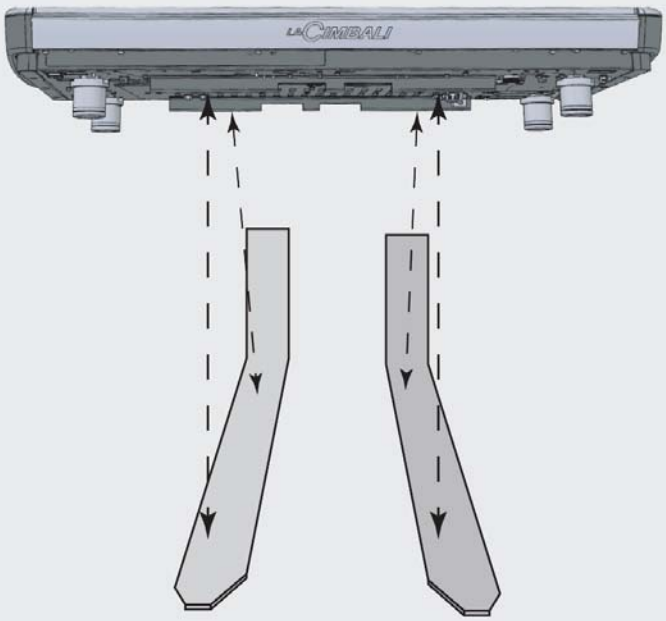
The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.

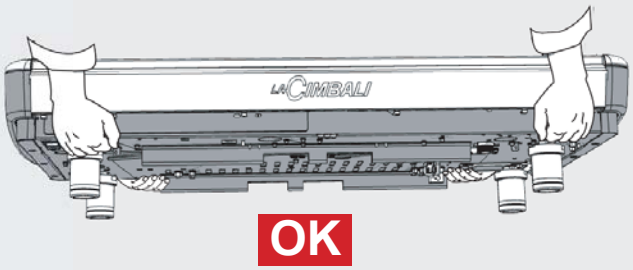
Handling

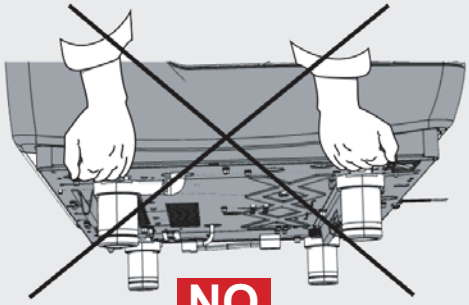
Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads. Move the appliance carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

If moving the appliance by hand, make sure:

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







2.2 Installation Rules

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

3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

For machines with a Y connection: see *illustrations chapter, Figure 2*.
For machines with a 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 suitable for human consumption (see laws and regulations in force).

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 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 water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 7*.

English

5. Installation Check-up

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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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

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

GROUPS

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

HOT WATER

- **GT - HD**: continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 litres of water have been used.

  DT: continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 litres of water have been dispensed for a machine with 2 groups, 8 litres for a machine with 3 groups and 10 litres for a machine with 4 groups. See the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual.

STEAM (also with Turbosteam)

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

TURBO MILK (where applicable)

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

6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

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

Groups

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

Hot Water

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

Steam (also with Turbosteam)

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

Turbo Milk (where applicable)

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

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Turbosteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee/milk 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 purposes other than its intended use.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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

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

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

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING
Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

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

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

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

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

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

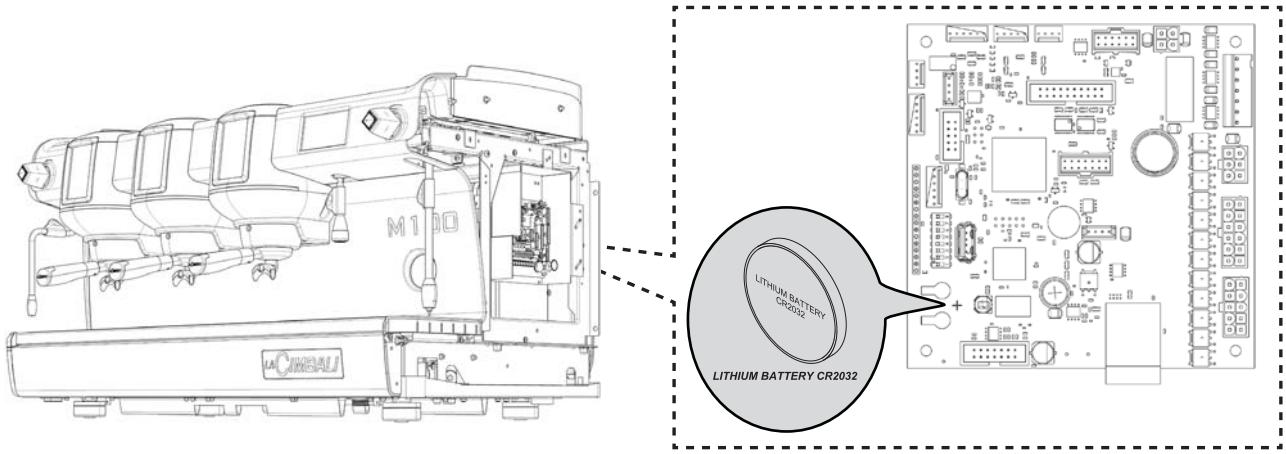
Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

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

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

ENVIRONMENTAL INFORMATION
This product contains a non-rechargeable lithium (chemical components: lithium manganese dioxide) button cell battery fully encapsulated in the final product.
Recycle or dispose of batteries in accordance with the battery manufacturer's instructions and local/ national disposal and recycling regulations.

Location of the battery

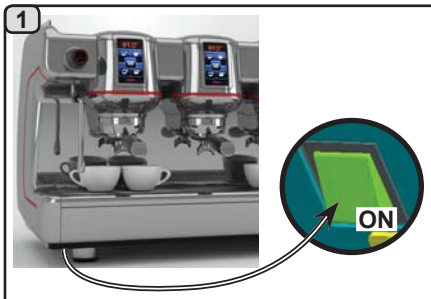


USE

10. Daily operation

"Before setting the machine to work, make sure that:
• the main electric power switch is on;
• the mains water tap has been turned on".

1



Press the backlit main switch to turn on the machine.

2



During this phase, the boilers (*only on "HD / GT" machines*) are loaded and the heating phase begins.

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

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

3



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

11. Description display symbols

WATER LEVEL



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



When the optimum level is reached, the symbol looks like this: 

.

RESISTANCE



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

When the boiler pressure reaches the set value, the icon looks like this: 
.



This indicates that the heating resistance has been disabled.



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

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

SEVICE BOILER PRESSURE



This symbol indicates the boiler pressure value.

If the icon 

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



Press again the icon 

to return to the regular display mode.

CUP-WARMER



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

WI-FI



This symbol appears on the display when the Wi-Fi module is in the machine.

BLUETOOTH

These symbols refer to Bluetooth communication:



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



- the blue icon indicates that the machine is communicating with a Bluetooth grinder-dispenser.

USB



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

SD



This icon indicates the presence of an SD micro chip in the CPU board of the machine.

PAYMENT SYSTEMS

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



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



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

CONTROL OF THE FLOW (ONLY IF IN USE)

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

The icons that are shown are:



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



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

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

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

English

12. Changing the water in the boiler

1



Press the icon **SET** SET.

2



Press the icon .

3



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

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

13. **Cup Warmer** (where applicable)



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

The machines have a cup tray (**23**) for stocking the cups. Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. **No other objects must be placed on the tray**.
Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Note. The heating of the cup-warmer tray (**23**) is deactivated during the automatic switch-off phase.
The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

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

1



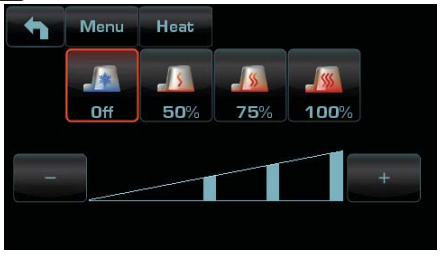
To set the resistance of the cup-warmer tray press the **SET** SET button.

2



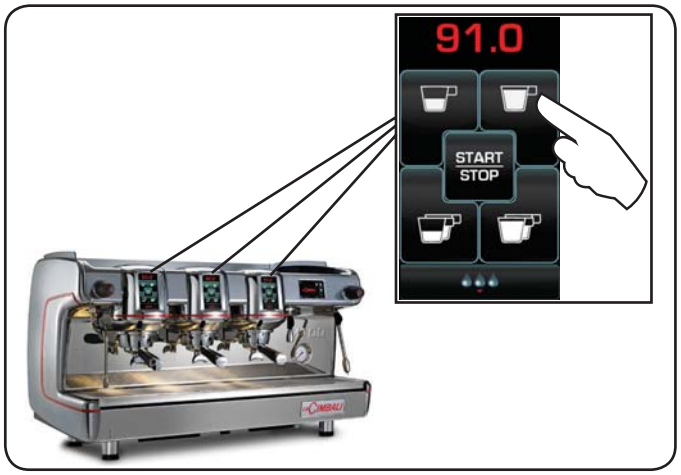
Press the icon .

3



Press the desired icon to modify the cup heater tray power and the icon to return to the previous menu.

14. Coffee dispensing



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

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

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

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

Hook filterholder to the group and put one or two cups underneath of the delivery spouts of filter holder.
Press the coffee dispensing button corresponding to the preferred dose. The selected button will remain lit and the coffee will be dispensed. It will stop automatically.

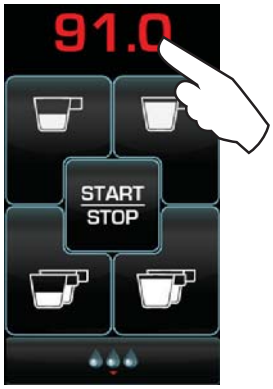
Press the push button START STOP for continuous dispensing.

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

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

15. Switching off the boiler *(only on "HD / GT" machines)*

1



Press the temperature on the boiler display.

2



On the boiler display, press the indication STANDBY.
Note: If not pressed within 5 seconds, the boiler returns to normal functioning.

3



The group boiler is disabled. Press the display at any point to return to normal functioning.

English

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

Number button groups

The machine can be set by the technical staff with 3 configurations:

1 button;

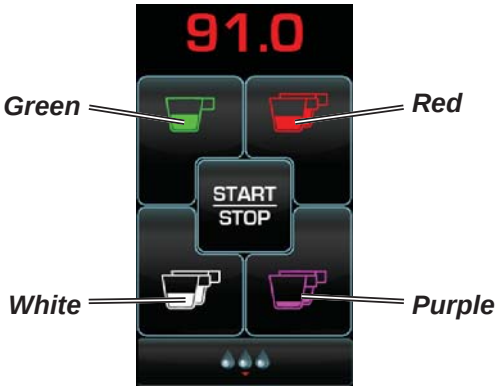
5 buttons;

7 buttons.



1 button *5 buttons* *7 buttons*

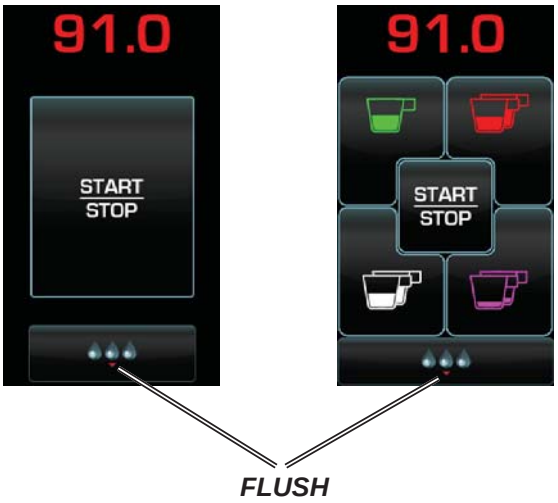
In addition, the buttons of each dispenser group can be represented with different colours:



An additional functionality, which can be activated by the technical staff, is the FLUSH button in the lower part of the display of every dispenser group.

The FLUSH button makes it possible to briefly operate the "group rinse" (between 1 and 5 seconds) before hooking up the filter holder.

NOTE: when the machine is configured with 7 dispensing buttons, the FLUSH button cannot also be present.



Control of the flow

The control of the flow monitors the flow of coffee compared to the corresponding reference flow set by the technician.
When this system is active, should it be necessary, the machine notifies the user that adjustment needs to be made to the grinder-dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.



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

When the icon appears for the first time, a buzzer will sound.
The icons that are shown are:


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


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

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

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

English

English

The BDS System is composed of a coffee machine (***M100 GT***) and by one or two motorised Magnum measure grinders connected via Bluetooth.

The purpose of the BDS System is to guide the user in coffee grinding and dispensing operations.

Every dispensing button on the machine can be configured based on the type of recipe and the relative measure grinder.



OPERATING LOGIC

The grinder-dispenser recognises the filter holder and sends a signal to the machine that enables the coffee buttons making the operations easy and user-friendly.

The barman positions the filter holder associated with a mixture. The grinder-dispenser recognises the type of filter holder dispensing the correct quantity of ground coffee and at the same time signals the machine which selection to enable for the preparation of the beverage.
The barman at this point only needs to attach the filter holder and press the button enabled to dispense.

Activation and configuration of the system is carried out by technical staff.



17. Hot water dispensing

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

After positioning a container under the dispensing nozzle, the water can be dispensed in two ways:

1



With the DOSE BUTTONS **1** and **2**.

2



In CONTINUOUS mode, using the **START** button.

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

18. Steam dispensing

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

Dispensing with the Turbosteam selector (13)

1



Use the selector (**13**) knob to select the type of frothed milk from the four available settings (**TS1 ÷ TS4**).

2



The type of frothing is displayed on the touch screen.

3



Press the selector (**13**) to start dispensing. Once the set temperature is reached, the steam will stop automatically.

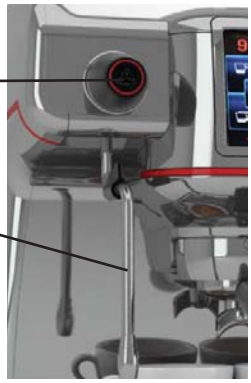
COLD TOUCH (only in some product configurations)

The new ***Turbosteam Cold Touch*** (**9b**) improves the ease of use of the steam wand, thanks to an insulating and non-stick coating that keeps it cold before, during and after dispensing the steam, thus making it easy to handle and clean.



Steam dispensing with knob control (20)

1



Insert the steam dispensing wand (**9**) in a suitable container. Turn the steam knob (**20**) clockwise to start dispensing and counter-clockwise to stop it.

Cleaning of steam nozzles

At the conclusion of each steam dispensing phase:

- **Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.**
- **clean the inside of the steam nozzle as follows: turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.**

19. Milk dispensing (where applicable)

TURBO MILK

The "***Turbo Milk***" is an automated system for managing hot milk - only heated or whipped - and whipped cold milk, which is meant to improve the quality and range of milk-based beverages.

GENERAL INDICATIONS

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

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

At the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.
CAUTION: After a long inactivity, the hygienic norms relevant to milk conservation shall be followed.

Scalding hazard! Use the appropriate insulating devices to move the milk dispenser.

1



Insert the tube (**M**) in the milk container and position the appropriate container under the dispenser (**9c**).

2



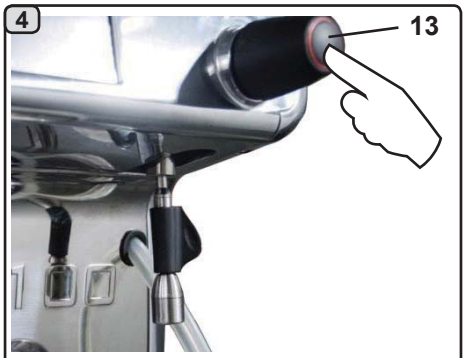
Use the selector (**13**) knob to select the type of frothing and heating of the milk from the 4 available settings (**TM1 ÷ TM4**).

3



The type of milk selected is displayed on the touch screen.

4



Press the selector (**13**) to start dispensing. Once the set temperature is reached, the steam will stop automatically.

CUSTOMER PROGRAMMING

20. Data flow chart

Access the programming menu by pressing the icon SET.



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



English

Service time menu

1



Press the icon .

AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times.
During the machine off phase, the display light is dimmed.

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

FORCED SWITCH ON

Push any dispensing button to turn it on.

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

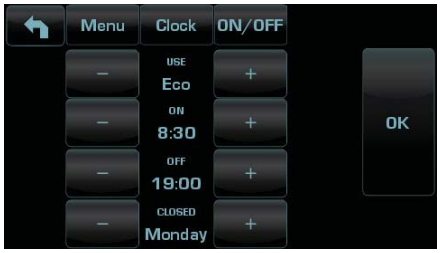
Note. At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

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

2a



Access the service hours menu by pressing the icon .



These parameters can be configured:
USE - timed switch-on/switch-off: YES, NO, Eco (during the switch-off phase, the machine resistance is not completely disabled and allows the boiler pressure to remain at 0.2 bar).
ON - (switch-on time);
OFF - (switch-off time);
CLOSED - (day of closure).

2b



Press the icon to set the time.



These parameters can be configured:
HOUR, MINUTES, STYLE - (24:00 or AM/PM).

2c



Press the icon to set the date.



These parameters can be configured:
DAY, MONTH, YEAR.

Language selection



Press the icon .



Press the icon to choose the desired language.

Counters

1



Press the icon .

2



Select the type of meter to display:

Counters or

Selection Counters .

3a

In the ***Counters*** menu the listed parameters are:

Coffee Group... - (number of coffee-based beverages);

Water - (number of times that water was dispensed);

Steam - (number of times that steam was dispensed using the Turbosteam selector on position TS 1);

Steam + Air - (number of times that steam and air were dispensed using the Turbosteam selector, positions TS 2÷4);

Hot milk - (number of times hot milk was dispensed);

Cold milk - (number of times cold milk was dispensed);

Total Coffee - (total number of coffee-based beverages).



Scroll through the entries using the and arrows.

3b

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



Example of counter selection of a coffee group :



Example of counter selection of water doses :



English

COFFEE

1



Press the icon .

2



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

3





The icons of the programmable buttons are shown on the services display; the numbers relative to each button appear on the group display.

The  button makes it possible to program water doses with the SELF-LEARNING function (see specific paragraph).

4

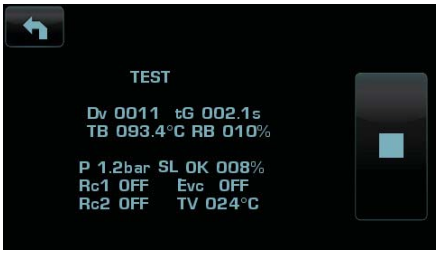




By pressing one of the coffee buttons (e.g. button 1), the relative water dose is shown on the services display and the icon of the button in question remains highlighted on the group display.

5

By pressing the  icon, the dispensing starts and the following screen appears on the services display:



The parameters displayed are:
Dv: *Volumetric meter incremental counter*
tG: *dispensing time*
TB: *instant coffee boiler temperature*
RB: *% activation coffee boiler* resistance
P: *service boiler pressure*
Liv: service *boiler water level; % level signal*
Rc: service *boiler resistance*
Evc: service *boiler load solenoid valve*
TV: *Turbosteam wand steam temperature*

WATER

1



Press the icon .

2



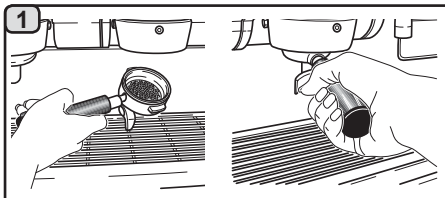
Press the water icon.



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

Programming measures using the “SELF-LEARNING” function

1



Hook the filter holder with the dose of ground coffee to the group.

2



Press one of the coffee icons (e.g. Group 3).

3



Press the icon ; a red outline and the buzzer indicate the SELF-LEARNING phase.

4



Place the cup or cups underneath the filter holder nozzles.

The numbers relative to each button appear on the group display.

5



Push the button to be programmed (e.g. button 1): the icon of the button in question remains selected on the display.

When the desired level is reached in the cup or cups, press the button again.

Continue to program all the coffee buttons.

6





By pushing the coffee buttons on the services display, the doses entered can be viewed, with the values of the impulses of the volumetric dosing devices.

The doses entered with the self-learning function can be corrected manually using the +/- icons.

Afterwards, confirm the values by pressing the 

icon.

Economy



Press the icon .



In "ENERGY SAVINGS" mode the display light is dimmed.

A message will appear on the display.

During this phase:

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

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

English

Wash

1



Press the icon .

2

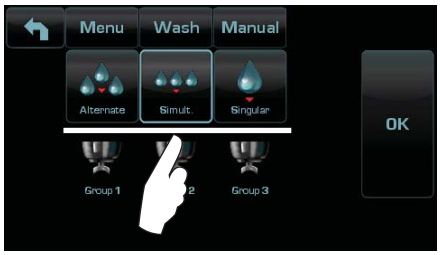


Select from the following wash settings:

- ***Coffee***
- ***Milk***
- ***Time***

3a

Coffee Wash: press the icon



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

3b

Milk Wash: press the icon



Press the OK icon and follow the instructions on the display.

NOTE: More information on the wash cycle can be found in the "**Cleaning and Maintenance**" chapter.

4

Time: press the icon



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

Select which of the following times to set:

- ***Change***
- ***Coffee***
- ***Milk***

4a

Change: press the icon



Change the time depending on your requirements.



Confirm by pressing the OK icon.



The new time appears under the icon.

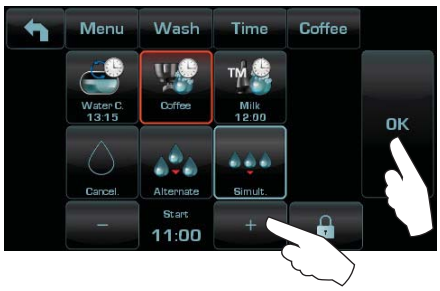
NOTES. The "*WATER CHANGE*" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.
With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.
With request scheduled the user can only change the time the request appears.

4b

Coffee: press the icon



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



Change the time depending on your requirements and confirm with the OK icon.



The time appears under the icon.

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

4c

Milk: press the icon



Change the time depending on your requirements and confirm with the OK icon.



The new time appears under the icon.

NOTE. It is NOT possible to cancel the scheduled wash request.

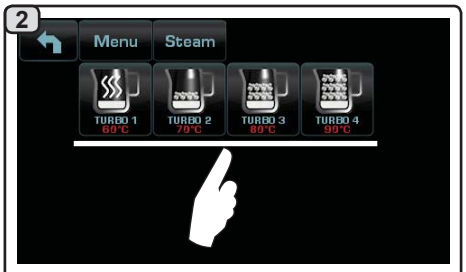
Turbosteam

1



Press the icon TS.

2



Press one of the Turbosteam icons.

3



Press the parameter to be modified

4





Set the values using the "+" and "-" icons.
Confirm the data inserted using the icon OK or exit and leave the previous data using the icon ↩.

Milk (versions with Turbo Milk)

1



Press the icon TM.

2



Press one of the Turbo Milk icons.

3



Press the parameter to be modified.

4





Set the values using the "+" and "-" icons.
Confirm the data inserted using the icon OK or exit and leave the previous data using the icon ↩.

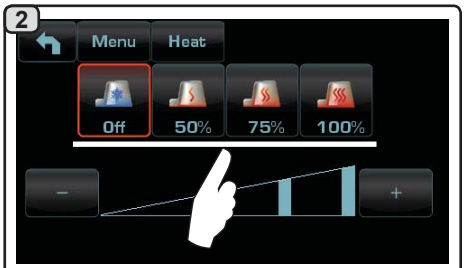
Cup Warmer

1



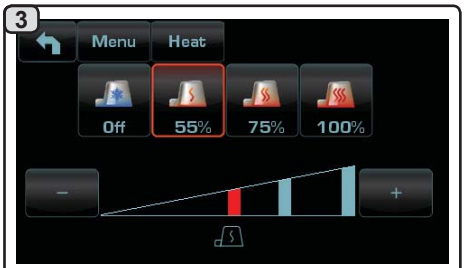
Press the icon.

2



Select the heating level.

3



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

English

Coffee boiler temperature

1



Press the icon .

2



Set the values using the "**+**" and "**-**" icons.
NOTE: the temperature is variable within a range of ± 2°C from the last setting made by the technician.
Confirm the data inserted using the icon OK or exit and leave the previous data using the icon .

Changing the water in the boiler

1



Press the icon .

2



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

English

21. Logo

The Cimbali standard logos are shown on all the machine displays, after a period of inactivity set for the "Screensaver" menu by the technician.



Technical staff can activate the parameter that allows to show on the services display or even on the groups display a further logo customized by the user.

The machine is supplied with the logo shown in the image.



The user can replace it with another of the same size that will will appear on all displays (groups and services), creating the file ***custlogo.bmp*** (maximum size 270 x 170 pixels).

Alternatively, the user can realize a larger image for the groups display (file ***logogrp.bmp*** - 272 x 480 pixels) and one for the services display (file ***logosrv.bmp*** - 270 x 170 pixels).

To create a customised logo, proceed as follows:

1 Using any graphics program (e.g. Paint), create a file that meets certain characteristics; the prerequisites for a *bitmap* image to be used as a custom logo are:

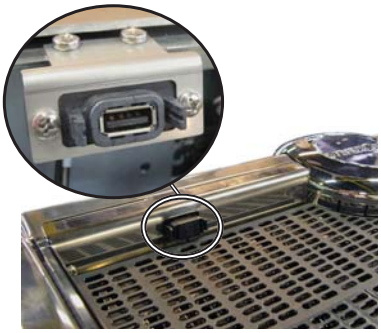
custlogo.bmp ***logosrv.bmp***	***logogrp.bmp***
• width less than or equal to **270 pixels**; • length less than or equal to **170 pixels**. • **24-bit bmp** colour.	• width less than or equal to **272 pixels**; • length less than or equal to **480 pixels**. • **24-bit bmp** colour.

Copy into a USB pen drive files "***logogrp.bmp***" and / or "***logosrv.bmp***" if the user wants to display a logo for the groups display and one for the services display.

Copy the file "***custlogo.bmp***" if the user wants to display the same logo on all displays.

NOTE: If in the USB pen drive there are all files logo, will be displayed the image of the file "***custlogo.bmp***".

2 Insert the USB pen drive in the dedicated slot on the machine:



the  icon will appear on the services display:



3 Turn the machine off and back on again; when it comes back on the following will appear on the services display:



If in the USB pen drive there is the file ***logogrp.bmp*** and / or ***logosrv.bmp***



If in the USB pen drive there is the file ***custlogo.bmp***

4 Press OK and wait for the file to load:



5 Once loading is complete, remove the USB pen drive from the machine.

At this point, the custom logo will be displayed according to the settings programmed by the technical staff.

Note: If the screensaver is active, it is possible immediately see the logos, without waiting for idle time, every time the user turns off the analogically gauge.

22. Cleaning and maintenance

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

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

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT CLEANING
The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and limescale deposit, which occur during the transfer and emulsion of the milk, and when the coffee is dispensed.
Failure to flush out the circuit will cause these deposits to solidify. This will impair the quality of the machine's performance.
NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

COFFEE CIRCUIT

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups.

If the machine sends the warning message, "EXECUTE COFFEE WASHING" will appear on the display.
This request will continue to appear for one hour or until the wash cycle is performed.
The coffee circuit can be washed in different ways:

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

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

A third type of washing cycle can also be carried out:

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

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

Milk CIRCUIT (if provided)

MILK IS A FOOD PRODUCT THAT REQUIRES MAXIMUM HYGIENE! NOT PERFORMING REGULAR AND DAILY WASHING CYCLES CAUSES OCCLUSIONS, WHICH CAN MAKE THE CIRCUIT BREAK AND CAUSE LEAKS.

NOTE: a buzzer reminds the user of the wash cycles that require attention.

NOTE: the washing time of the milk circuit cannot be disabled; the user only has the ability to change the time the request appears.

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



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

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

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

NOTES. The technical personnel has the ability to enable or disable the "block" function.
With "block" enabled, if the washing cycle is not performed within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

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

SEQUENTIAL WASHING

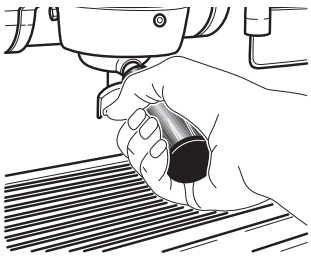
Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

1



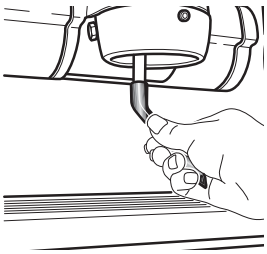
The sequential washing mode appear on the display.

2



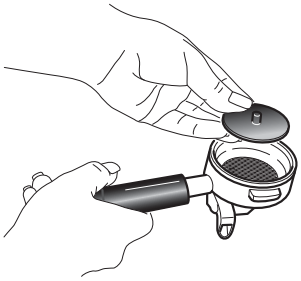
Remove the filter holder from the coffee group.

3



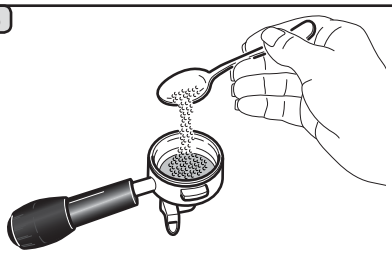
Using a brush, clean the cover gasket.

4



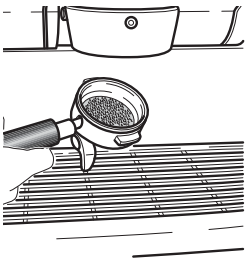
Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.

5



Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

6



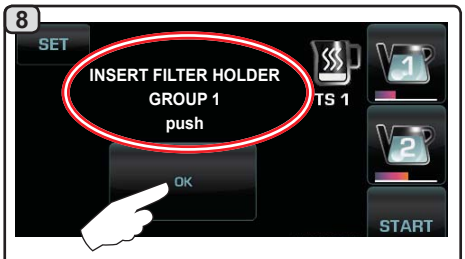
Hook the filter holder to Group 1.

7



Press the icon OK.

8



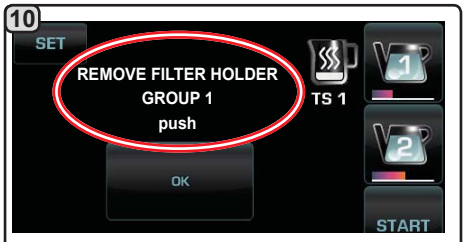
Press the icon OK.

9



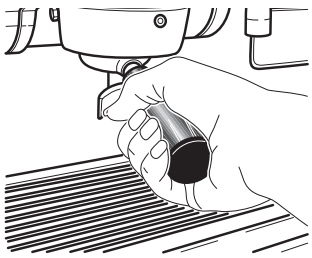
The Group 1 wash cycle will start and the *"GR1 WASH"* message will appear on the display.

10



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

11



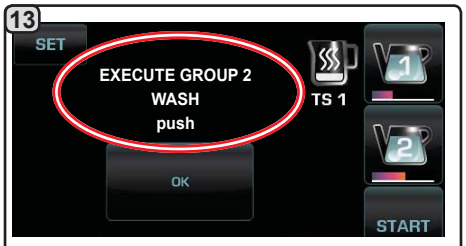
Remove the filter holder and press the icon OK.

12



The message *"GR1 RINSE"* will appear.

13



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

14

Repeat the operations described above for all machine groups.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

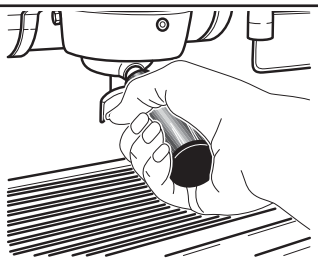
English

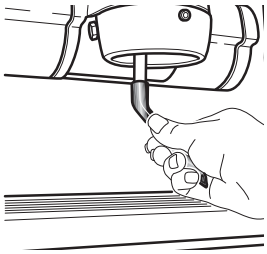
SIMULTANEOUS WASHING

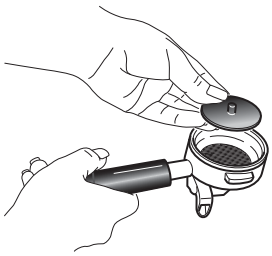
Procedure to follow at the end of the working day on all groups or when signalled by the machine.

1


The simultaneous washing mode appears on the display.

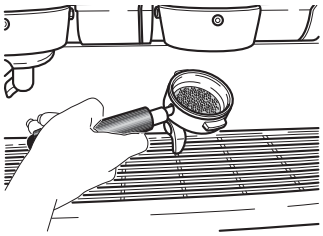
2

Remove the filter holder from the coffee group.

3

Using a brush, clean the cover gasket.

4

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

5

Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

6

Hook all the filter holders to the groups.

7


Press the icon OK.

8

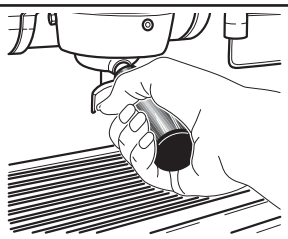

Press the icon OK.

9


The wash cycle will start and the *"GR... WASH"* messages will appear alternating on the display.

10


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

11

Remove the filter holders and press the icon OK.

12


The messages *"GR... RINSE"* will appear alternating way on the display.

13


The washing cycle is complete after the rinsing phase.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

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

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

1



Press the icon **SET** SET.

2



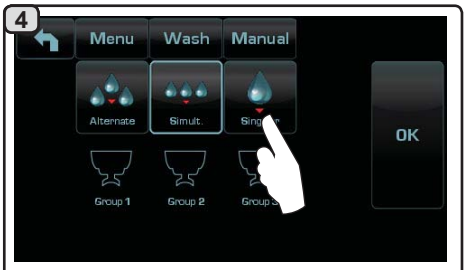
Press the icon .

3



Press the icon .

4



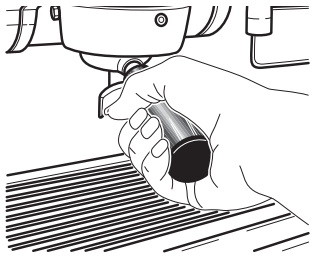
Press the icon .

5



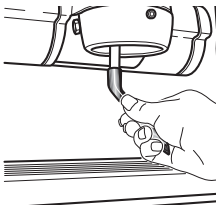
Choose the group to be washed.

6



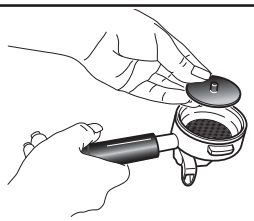
Remove the filter holder from the coffee group.

7



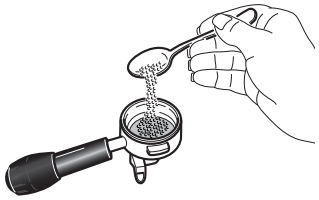
Using a brush, clean the cover gasket.

8



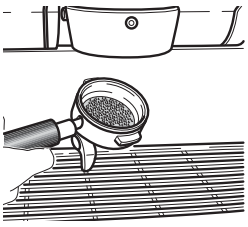
Insert the rubber disk into the filter holder with its filter.

9



Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.

10



Hook the filter holder to the group.

11



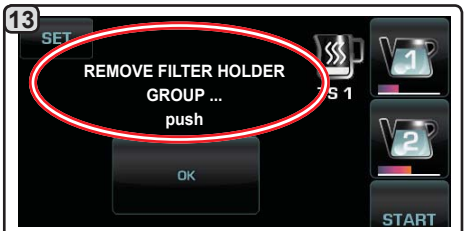
Press the icon OK.

12



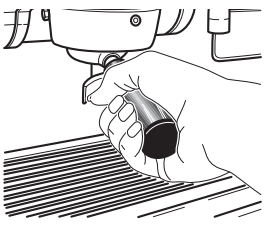
The group wash cycle will start and the *"GR... WASH"* message will appear on the display.

13



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

14



Remove the filter holders and press the icon OK.

15



The message *"GR... RINSE"* will appear.

16

The washing cycle is complete after the rinsing phase.

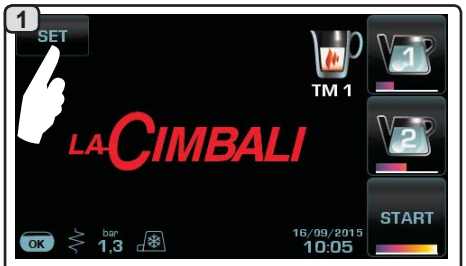
Repeat these steps for the groups you want to wash.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

MILK WASH: only machines with Turbo Milk (milk holder located next to the machine)

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

1



Press the **SET** SET icon.

2



Press the icon.

3



Press the TM icon.

4



Press the OK icon.

5



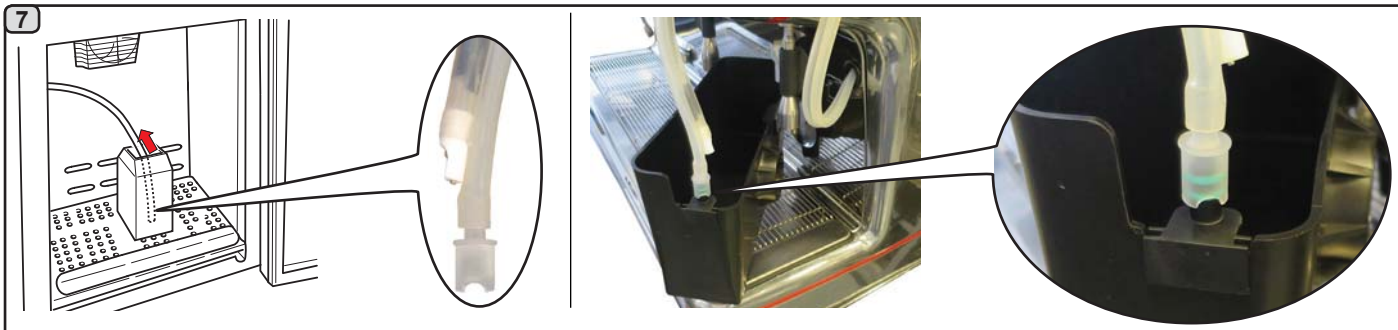
Before pressing the OK icon, a series of preliminary operations must be performed

6



Pour a dose of liquid detergent into the washing tank (see product instructions).

7



Remove the silicone tube from the milk container and connect it to the washing tank.

8



Position the washing tank as shown:

the highlighted circular part of the tank must line up with the pressure gauge seat.

9

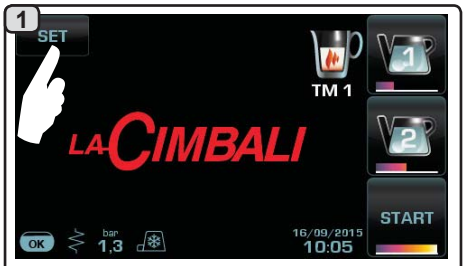


Press the OK icon to start the washing cycle.

MILK WASH: only machines with Turbo Milk (milk holder located within the machine)

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

1



Press the **SET** SET icon.

2



Press the icon.

3



Press the TM icon.

4



Press the OK icon.

5



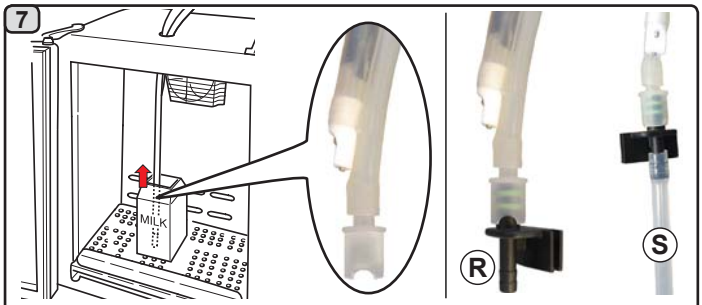
Before pressing the OK icon, a series of preliminary operations must be performed

6



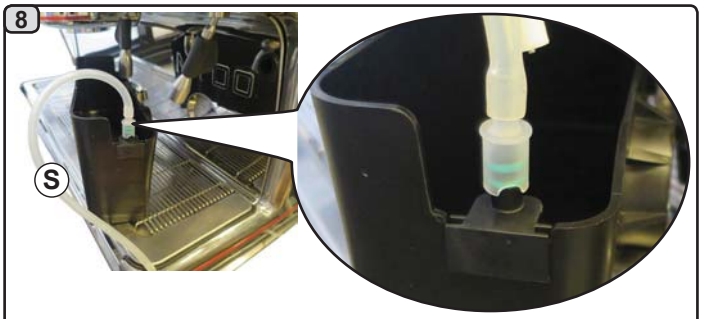
Pour a dose of liquid detergent into the washing tank (see product instructions).

7



Remove the silicone tube from the milk container andconnect it to the fitting (**R**) with the corresponding extension tube(**S**).

8



Connect the extension tube(**S**) to the washing tank.

9





Position the washing tank as shown:

the highlighted circular part of the tank must line up with the pressure gauge seat.

10





Press the OK icon to start the washing cycle.

Preset automatic washing cycle (NSF)
only for machines with Turbo Milk

Function - after each milk cycle has terminated, the timer count-down starts (max 210'). At the end, "*AUTOMATIC WASHING*" appears on the display, with the time remaining before the wash cycle begins.

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time:
- if selector (**13**) is turned, the count stops for 5"; after this interval the 30" count will start again;
- if the milk/cappuccino dispensing button is pressed, the timer count-down will start from the set up time (210').
- If the  icon is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

Selection block - always inactive. The wash cycle is performed even if the user does not intervene.

Wash type - with milk or water, completely automatic.



Special conditions
1) with each milk washing cycle:
In this case, the entire circuit is washed. Therefore, during the first milk dispensing procedure, the circuit is considered free of residual milk and the timer (210') countdown is not launched.
2) each time the machine is switched off while the timer countdown (210') is underway:
when the machine is switched on again, if 210' have passed, once the machine reaches its operating temperature, the preset automatic washing cycle is launched and cannot be stopped.

Automatic wash
only for machines with Turbo Milk

Function - after each milk cycle has terminated, the timer count-down starts (from 2 to 20 minutes). At the end, "*AUTOMATIC WASHING*" appears on the display, with the time remaining before the wash cycle begins.

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time:
- if selector (**13**) is turned, the count stops for 5"; after this interval the 30" count will start again;
- if the milk/cappuccino dispensing button is pressed, the timer count-down will start from the set up time (2'÷20').
- If the  icon is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

Selection block - always inactive. The wash cycle is performed even if the user does not intervene.

Wash type - with water, completely automatic.

For more details, please consult the technical manual at the "Configuration menu - wash options" paragraph.

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

1



Press the icon **SET** SET.

2



Press the icon .

3



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

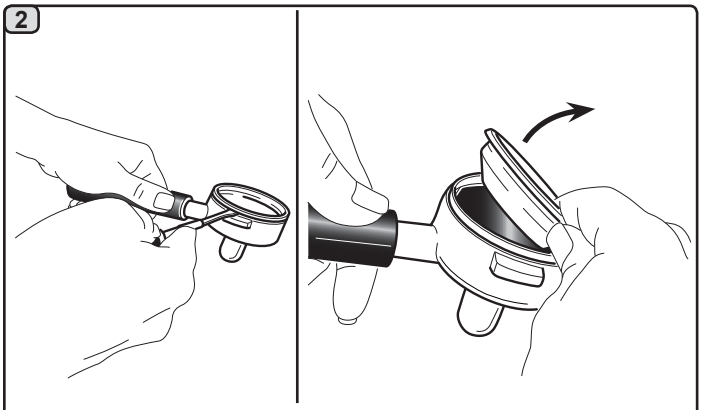
FILTER HOLDERS - *This operation must be carry out on all the filter holders at the end of each working day*

1



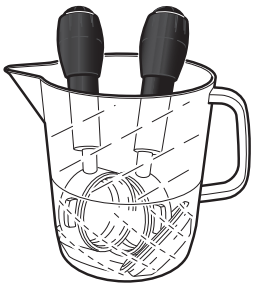
In a suitable container that is neither aluminium or iron, pour a litre of hot water (50÷80°C) and a quantity of detergent according to the product instructions.

2



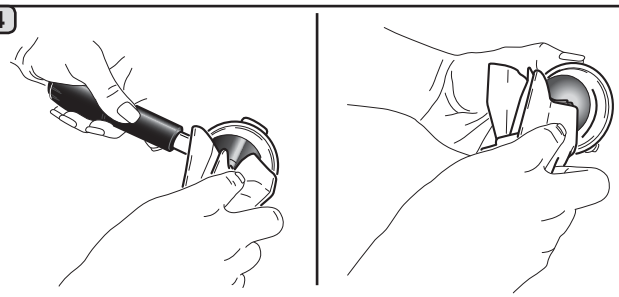
Remove the filters from the filter holders.

3



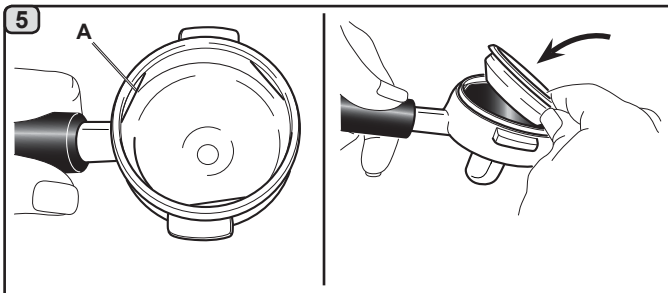
Soak the filters and the filter holders in this solution for about 15 minutes.
NOTE! Only immerse the metal parts.

4



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

5



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

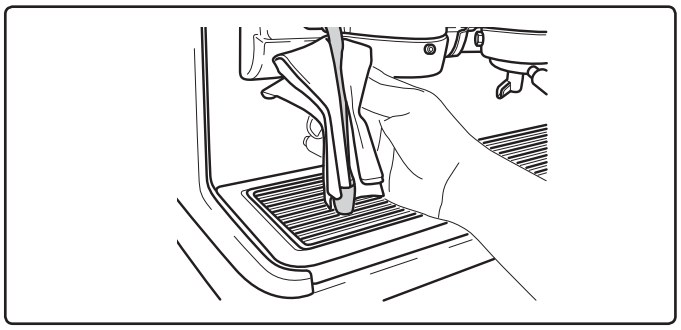
English

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

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

DO NOT use abrasives products.

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.

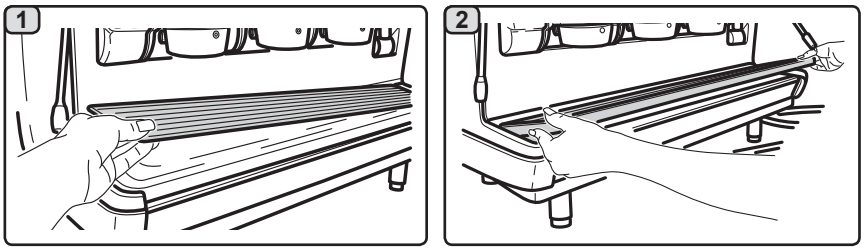


NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

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

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

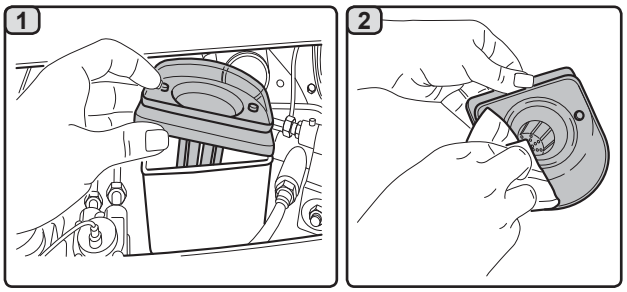
Danger of burns
DO NOT insert your hands beneath the front panel.



DRAINING TRAY

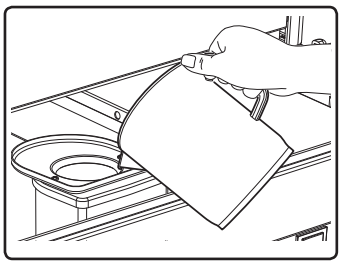
- This operation must be carried out every 7 days

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



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

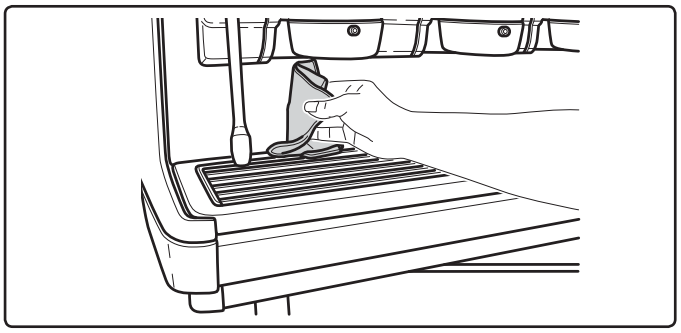
Pour about a litre of hot water into the draining tray to remove any discharge residues.



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

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
Note: Do not spray liquids into the panel slots.

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



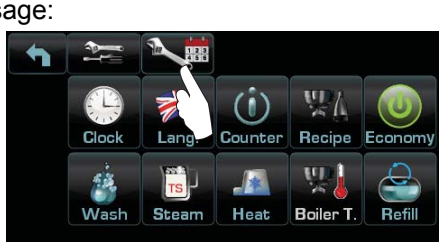
23. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work and the display (**Ts**) is blank.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (**1**).
Leaking from the filter holder rim (**11**).	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 (**11**) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

Messages in explicit mode

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

English

Softener	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (Follow the instructions on softener maintenance).	Once regeneration has been completed, press the icon SET to access the programming menu:  and press the icon to cancel out the message:  Note: the need to regenerate the resins is recorded by the machine.
Change water filter	This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. In order to eliminate temporary the message, press the icon SET to access the programming menu:  and press the icon to cancel out the message:  The message will appear again at regular intervals.	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to to replace the filter is recorded by the machine.
Machine in stand-by	This message is displayed when the machine switch ON/OFF has been programmed. The message indicates that the machine is switch-off and is in stand-by status.	Refer to the "Service time menu" chapter to see how to program the switch ON/OFF of the machine. Push any dispensing button to turn it on.
Energy saving mode	This message is displayed when the machine is in ECONOMY mode.	Press any dispensing button to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.
Messages about washings		Please consult this manual at the "Cleaning and maintenance".

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Français

Index

		Page
1.	**Consignes générales**	**2**
2.1	**Transport et manutention**	**3**
2.2	**Consignes d'installation**	**4**
3.	**Consignes électriques d'installation**	**5**
4.	**Consignes hydrauliques d'installation**	**5**
5.	**Vérification de l'installation**	**6**
6.	**Consignes pour l'opérateur**	**7**
7.	**Avertissements**	**8**
8.	**Entretien et réparations**	**8**
9.	**Mise hors service définitive**	**9**
	UTILISATION	
10.	**Mise en marche quotidienne de la machine**	**10**
11.	**Description des symboles s'affichant sur l'écran**	**11**
12.	**Changement de l'eau de la chaudière**	**12**
13.	**Chauffe-tasses (si prévu)**	**12**
14.	**Distribution de café**	**13**
15.	**Extinction du chauffe-eau** *(uniquement sur machines « HD / GT »)*	**13**
16.	**Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)**	**14**
	Nombre touches groupes	*14*
	Contrôle du débit	*15*
	Système BDS - Barista Drive System	*16*
17.	**Distribution eau chaude**	**16**
18.	**Distribution de vapeur**	**17**
19.	**Lait** (si prévu)	**18**
	PROGRAMMATION DU CLIENT	
20.	**Flux de programmation client**	**19**
	Menu horaire de service	*19*
	Sélection de la langue	*20*
	Compteurs	*20*
	Programmation des doses	*21*
	Programmation des doses avec la fonction d'« AUTO-APPRENTISSAGE »	*22*
	Economy	*23*
	Lavages	*23*
	Turbosteam	*25*
	Lait (versions avec Turbo Milk)	*25*
	Chauffe-tasses	*25*
	Températures chauffe-eau café	*26*
	Changement de l'eau de la chaudière	*26*
21.	**Logotype**	**27**
22.	**Nettoyage et entretien**	**28**
	Lavage Sequentiel	*29*
	Lavage Simultane	*30*
	Lavage Simple	*31*
	Lavage lait: seulement les machines avec Turbo Milk (système de maintien température lait placé à côté de la machine)	*32*
	Lavage lait: seulement les machines avec Turbo Milk (système de maintien température lait placé sous le plan d'appui de la machine)	*33*
	Circuit du lait seulement	*34*
	Changement de l'eau de la chaudière	*35*
	Nettoyage des porte-filtres	*35*
	Buses à vapeur et eau chaude	*36*
	Grilles et bac d'égouttement	*36*
	Bac collecteur	*36*
	Carrosserie	*36*
23.	**Anomalies - Avaries**	**37**
	ILLUSTRATIONS	**IX**
	Changement de l'alimentation électrique	**X**
	Changement de la Tension d'alimentation du Transformateur	**XVI**
	Service Line	**XX**

1. Consignes générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer un café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
  L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 79 dB(A) (+/- 1dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

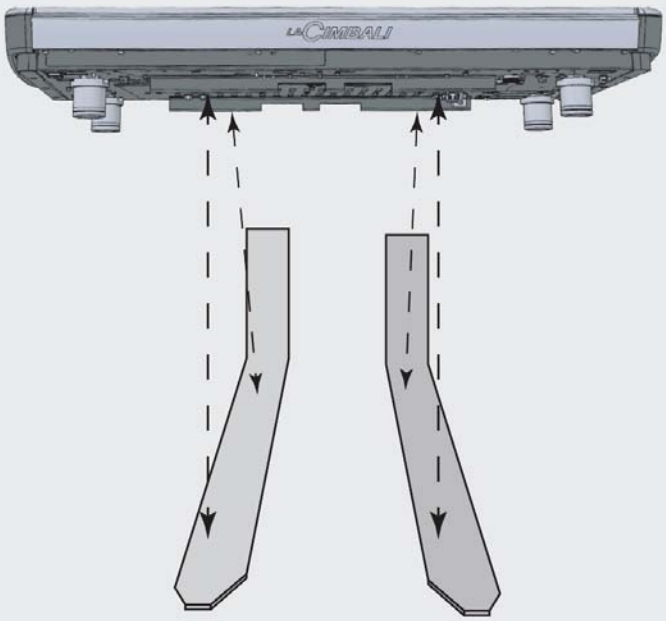
- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments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

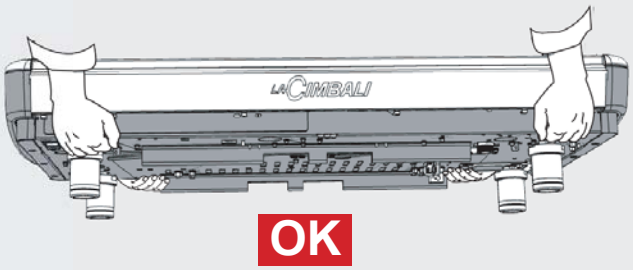
Instructions pour l'élimination de l'emballage

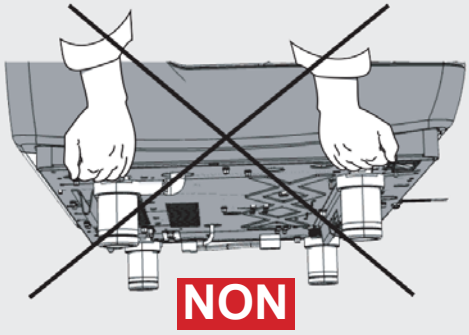
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Éviter le rejet dans l'environnement. Apporter les matériaux aux points de récupération/collecte conformément à la législation locale en vigueur.

Manutention

Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des charges.
Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).
En cas de manutention manuelle, s'assurer que :
- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).







2.2 Consignes d'installation

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

3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

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

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

Si les valeurs relevées n'entrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).
Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5°D), pour le bon fonctionnement de la machine, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

CONSIGNES

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

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

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

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

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

5. Vérification de l'installation

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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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

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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- **GT - HD** : Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres de eau.

  DT :Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour une machine à 2 groupes, 8 litres pour une machine à 3 groupes, 10 litres pour une machine à 4 groupes.
  (voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution eau chaude »).

VAPEUR (même avec Turbosteam)

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

TURBO MILK (si prévu)

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

6. Consignes pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE

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

Groupes

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

Eau chaude

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

Vapeur (même avec Turbosteam)

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

Turbo Milk (si prévu)

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (également avec Turbosteam)

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

Distribution de café

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

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café/lait

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

7. Avertissements

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

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

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.

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

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

Plateau chauffe-tasses
Ne poser sur le plateau chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café.
Laisser égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plateau chauffe-tasses.

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

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

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

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

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

8. Entretien et réparations

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

En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au SAV.

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

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

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

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

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

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

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

9. **Mise hors service définitive** (Uniquement dans les produits avec marquage CE)

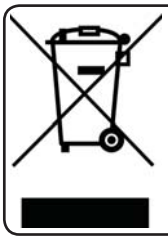
Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit:

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

Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit.

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

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



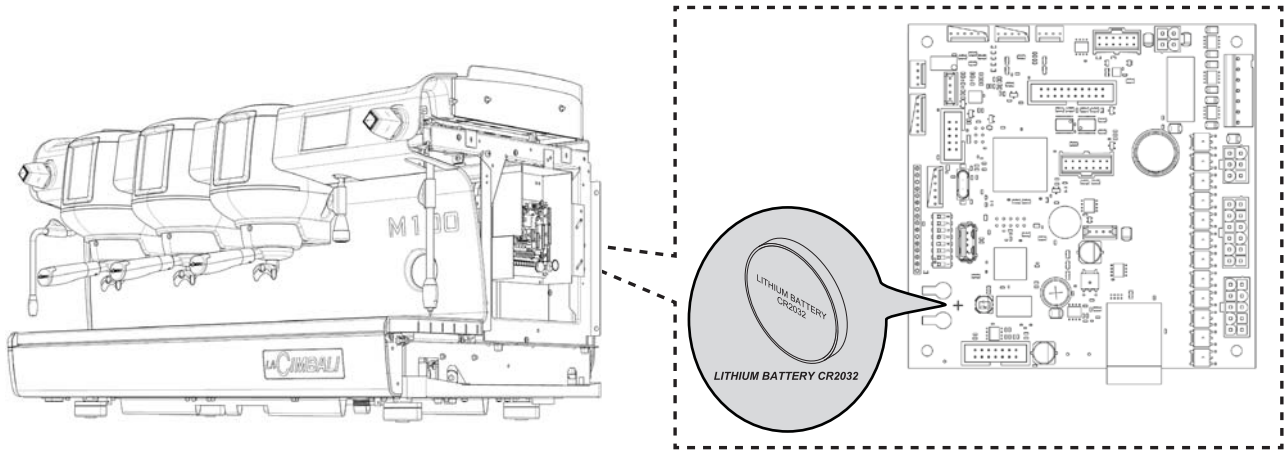
MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon les normes locales en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Emplacement de la pile

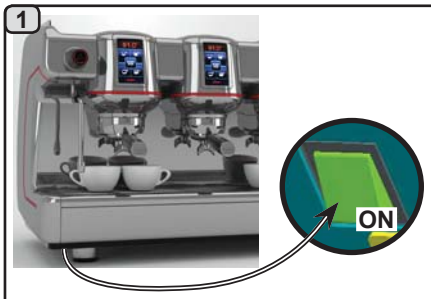


UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine

« Avant de démarrer la machine, s'assurer que :
• l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
• le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».

1



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

2



Lors de cette phase, remplir les chauffe-eau (uniquement les versions HD/GT) et la chaudière pour lancer la phase de réchauffement.

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

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

3



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

Français

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

NIVEAU



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

Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole s'affiche ainsi: 

.

RÉSISTANCE



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

Lorsque la pression de la chaudière atteint la valeur établie, l'icône est représentée ainsi: 
.



Elle indique que la résistance de la chaudière est désactivé.



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

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

PRESSION CHAUDIÈRE



Ce symbole représente la valeur de la pression chaudière.

En appuyant sur l'icône 

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



Appuyer à nouveau sur l'icône 

pour revenir à l'affichage classique du visuel.

CHAUFFE-TASSES



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

WIFI



Ce symbole apparaît sur l'écran lorsque la machine est équipée du module Wi-Fi.

BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :



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



- l'icône bleue indique que la machine communique avec un moulin-doseur Bluetooth.

USB



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

SD



Ce symbole indique la présence d'une mémoire micro SD dans la carte CPU de la machine.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

La présence de cette icône indique que la machine est connectée à une interface pour les systèmes de paiement et configurée pour travailler avec l'interface.
Les distributions sont donc possibles avec le consentement du système de paiement.



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



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

CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT SI ACTIF)

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



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



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

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

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

12. Changement de l'eau de la chaudière

1



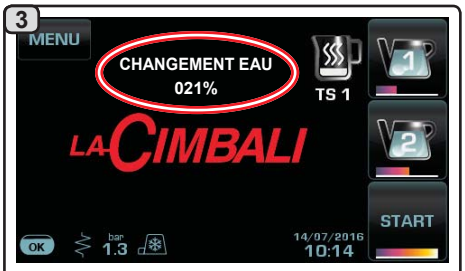
Appuyer sur l'icône **MENU** MENU.

2



Appuyer sur l'icône .

3



Le message « *CHANGEMENT EAU* » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (10) (60 - 70% environ de la capacité totale).
L'arrêt de la distribution se fera automatiquement.
Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement.
Remplir la chaudière avec de l'eau.

N. B. : la fonction « *CHANGEMENT EAU* » peut être programmée par le personnel technique : dans ce cas, à l'heure prévue, le message de demande apparaît.
Pour plus d'informations sur la fonction, voir chapitre « **PROGRAMMATION DU CLIENT / Lavages** ».

13. **Chauffe-tasses** (si prévu)



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

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (**23**) pour ranger les tasses.
Ne poser sur le plateau repose-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le fonctionnement de la machine à café ; **il est interdit d'y placer d'autres objets**.
Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

N. B. : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (**23**) sera désactivé.
Lors de la mise en marche automatique successive, la condition laissée au moment de l'arrêt sera rétablie.

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

1



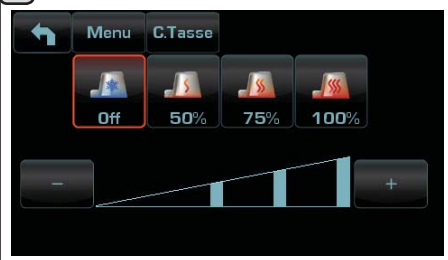
Pour activer la résistance du plateau chauffe-tasses, appuyer sur le bouton **MENU** MENU.

2



Appuyer sur l'icône .

3



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

14. Distribution de café

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

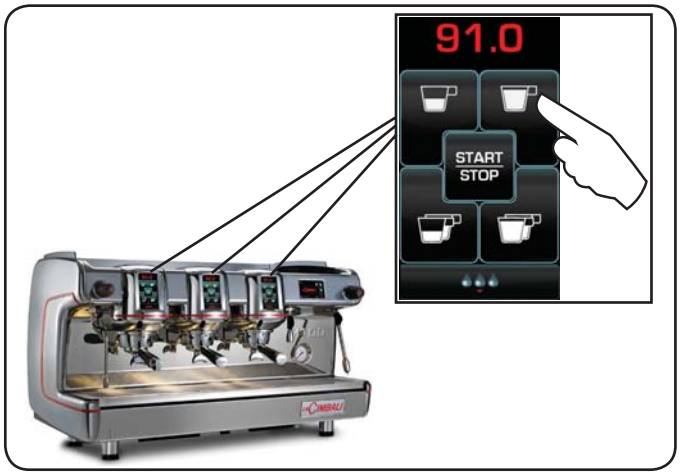
Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

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

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

Appuyer sur le bouton correspondant à la dose souhaitée. Ce bouton reste allumé pendant la distribution du café et s'éteint automatiquement.

Appuyer sur la touche START STOP pour effectuer des distributions continues.

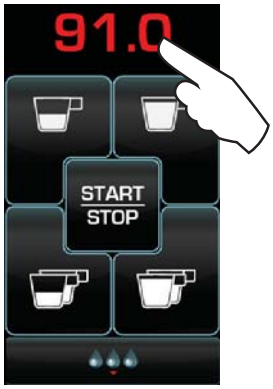


La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur une touche de distribution.

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

15. Arrêt du chauffe-eau *(uniquement sur machines "HD / GT")*

1



Appuyer sur le visuel du chauffe-eau devant l'indication de la température.

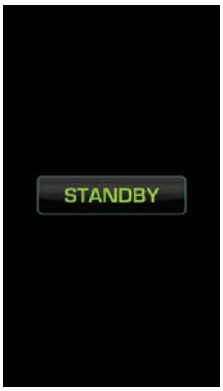
2



Appuyer sur le visuel du chauffe-eau devant l'indication STANDBY.

Remarque : si l'opération ne se fait pas dans les 5 secondes, le chauffe-eau reprend son fonctionnement normal.

3



Le chauffe-eau du groupe est désactivé. Appuyer n'importe où sur le visuel pour retourner au fonctionnement normal.

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

Nombre touches groupes

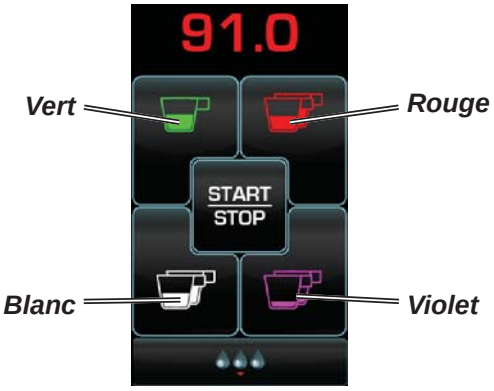
La machine peut être réglée par le personnel technique avec 3 configurations :

- 1 touche ;
- 5 touches ;
- 7 touches.



1 touche *5 touches* *7 touches*

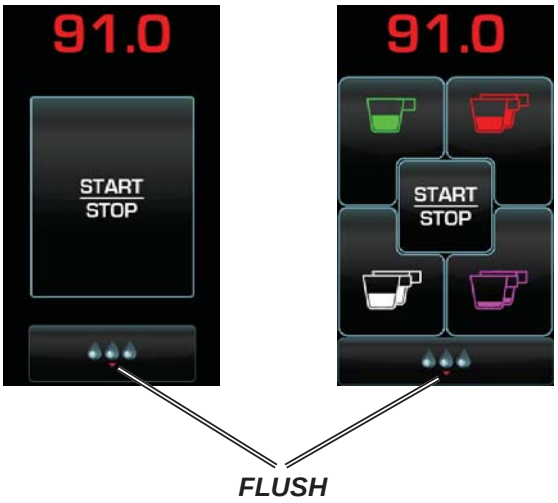
De plus, les touches de chaque groupe de distribution peuvent être représentées par différentes couleurs :



Une autre fonctionnalité, activable par le personnel technique, est la touche FLUSH, présente dans la partie basse de l'écran de chaque groupe de distribution.

La touche FLUSH permet de distribuer une petite quantité d'eau de « rinçage groupe » (durée de distribution de 1 à 5 secondes) avant d'accrocher le porte-filtre.

N. B. : la machine configurée avec 7 touches de distribution ne permet pas la présence de la touche FLUSH.



Contrôle du débit

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

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

Quand l'icône apparaît la première fois, un signal sonore retentit.
Les icônes représentées sont les suivantes :



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



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

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

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



Le système BDS est composé d'une machine à café (***M100 GT***) et d'un ou de deux moulins-doseurs Magnum motorisés connectés en mode Bluetooth.

Le système BDS a pour but de guider l'utilisateur dans les opérations de mouture et de préparation du café.

Sur la machine, chaque bouton de distribution peut être configuré selon le type de recette et le moulin-doseur de référence.



LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

Le moulin-doseur reconnaît les porte-filtres et envoie à la machine un signal qui active les touches café, rendant les opérations de travail simples et intuitives.

Le barman place le porte-filtre associé à un mélange. Le moulin-doseur reconnaît le type de porte-filtre, distribue la bonne quantité de café moulu et en même temps communique à la machine quelle sélection activer pour la préparation de la boisson.

Le barman n'aura plus qu'à accrocher le porte-filtre et à appuyer sur la touche de distribution.

L'activation et la configuration du système sont effectuées par le personnel technique.



17. Distribution d'eau chaude

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

Après avoir placé le récipient approprié sous le distributeur, le distribution peut être effectué de deux façons:

1



A l'aide des TOUCHES DOSEES **1** et **2**.

2



En mode CONTINU à l'aide de la touche **START**.

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

18. Distribution de vapeur

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

Distribution avec le sélecteur Turbosteam (13)

1



Sélectionner, en faisant pivoter le sélecteur (**13**), le type de mousse de lait parmi les 4 paramètres disponibles (**TS1 ÷ TS4**).

2



Le type de mousse de lait s'affiche sur l'écran tactile.

3



Appuyer sur le sélecteur (**13**) pour démarrer la distribution; une fois que la température programmée est atteinte, l'arrêt du distribution de vapeur se fait automatiquement.

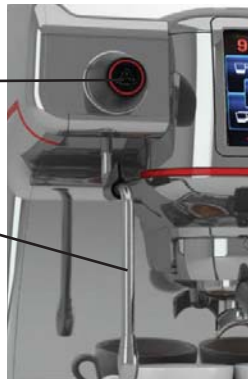
COLD TOUCH (seulement dans certaines configurations de produits)

Le nouveau ***Turbosteam Cold Touch*** (**9b**) améliore le confort d'utilisation de la buse à vapeur, grâce à un revêtement isolant anti-adhérent qui la maintient froide avant, pendant et après la distribution de la vapeur, facilitant ainsi la manipulation et le nettoyage de la buse.



Distribution avec sélecteur à volant (20)

1



Introduire la buse de la vapeur (**9**) dans un récipient adapté.
Faire pivoter le volant à vapeur (**20**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer le débit et dans le sens contraire pour l'arrêter

Nettoyage des buses à vapeur

Après chaque utilisation :

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

19. **Lait** (si prévu)

TURBO MILK

Le « ***Turbo Milk*** » est un système de gestion automatisé du lait chaud - uniquement chauffé ou monté - et du lait froid monté, qui améliore la qualité et la gamme des boissons à base de lait.

INDICATIONS GENERALES

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

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

Au terme de la journée de travail (sans dépasser 24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.
ATTENTION: Dans le cas d'une longue inactivité, on doit suivre les normes hygieniques en vigueur pour la conservation du lait.

Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler le bec distributeur de lait.

1



Introduire le tube (**M**) dans le récipient du lait et placer sous le bec (**9c**) le récipient approprié.

2



Sélectionner, en tournant le sélecteur (**13**), le type de mousse et chauffage du lait parmi les 4 paramètres disponibles (**TM1 - TM4**).

3



Le type de lait choisi est affichable sur l'écran tactile.

4



Appuyer sur le sélecteur (**13**) pour démarrer la distribution; lorsque la dose programmée est atteinte, la distribution de lait s'arrête automatiquement.

PROGRAMMATION DU CLIENT

20. Flux de programmation client

Pour accéder à la programmation, appuyer sur l'icône MENU.



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



Menu horaire de service

1



Appuyer sur l'icône.

2a



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



Les paramètres configurables sont :
ACTIVER - allumage/arrêt à horaires définis: OUI, NON, Eco (pendant la phase d'arrêt, la résistance de la machine n'est pas entièrement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 0,2 bar).
SUR - (horaire de mise en marche) ;
OFF - (horaire de mise à l'arrêt) ;
FERMÉ - (jour de fermeture).

2b



Appuyer sur l'icône pour régler l'heure.



Les paramètres configurables sont :
HEURE, MINUTES, STYLE DE - (24 :00 ou AM/PM).

2c



Appuyer sur l'icône pour régler la date.



Les paramètres configurables sont :
JOURS, MOIS, L'ANNÉE.

ARRET / MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

La machine peut être programmée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés.
Lorsque la machine est éteinte, la luminosité des écrans est réduite.
N. B.: quand la machine fonctionne avec mise en marche/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (1) pour éteindre la machine car dans de telles conditions le fonctionnement de la mise en marche automatique n'est pas possible.

MISE EN MARCHE FORCEE

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.

N. B. Le fait de forcer la mise en marche ne modifie pas les horaires de mise en marche/ extinction programmés.

N. B. La machine restera allumée jusqu'au prochain horaire d'extinction.

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

Choix de la langue



Appuyer sur l'icône .



Appuyer sur l'icône de la langue souhaitée.

Compteurs

1



Appuyer sur l'icône .

2



Choisir le type de compteurs à afficher :

Compteurs  ou

Compteurs Sélection .

3a

Dans le menu ***Compteurs***  les paramètres qui sont comptabilisés sont :

Café Groupe... - (nombre de boissons à base de café);

Eau - (nombre de débits d'eau);

Vapeur - (nombre de débits de vapeur effectués avec le sélecteur turbosteam, position TS 1);

Vapeur + Air - (nombre de débits de vapeur et d'air effectués avec le sélecteur turbosteam, positions TS 2÷4);

Lait chaud - (nombre de préparations à base de lait chaud) ;

Lait froid - (nombre de préparations à base de lait froid) ;

Total Café - (nombre total de boissons à base de café).



Faire défiler les éléments à l'aide des flèches  et .

3b

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



Exemple de compteurs sélection d'un groupe café  :

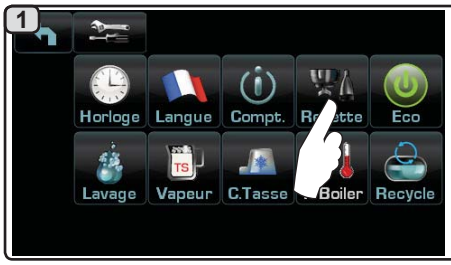


Exemple de compteurs sélection des doses d'eau  :



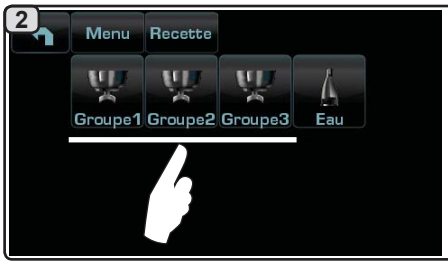
CAFÉ

1



Appuyer sur l'icône .

2



Appuyer sur l'une des touches café (exemple Groupe 3).

3





Les icônes des touches programmables apparaissent sur l'écran services ; les numéros correspondant à chaque touche apparaissent sur l'écran groupe.

L'icône  permet de programmer les doses d'eau avec la fonction d'AUTO-APPRENTISSAGE (voir paragraphe dédié).

4

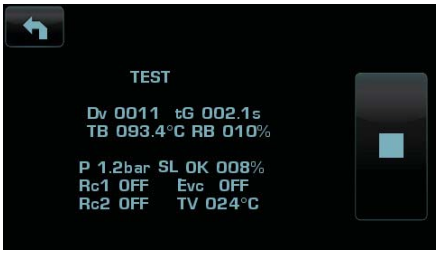




En appuyant sur l'une des touches café (exemple Touche 1), la dose d'eau correspondante apparaît sur l'écran services et l'icône de la touche en question reste en surbrillance sur l'écran groupe.

5

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



Les paramètres affichés sont les suivants :

Dv: *calcul croissant des doseurs volumétriques*

tG: *temps de distribution*

TB: *Température instantanée du boiler café*

RB : *% activation résistance chauffe-eau café*

P: *pression de la chaudière*

Liv: *niveau d'eau dans la chaudière; % signal niveau*

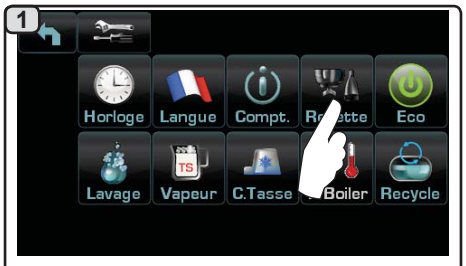
Rc: *résistance de la chaudière*

Evc: *soupape électrique chargement chaudière*

TV: *température de la vapeur de sonde lance Turbosteam*

EAU

1



Appuyer sur l'icône .

2



Appuyer sur l'icône eau.



Les paramètres configurables sont:

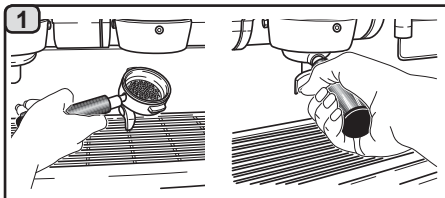
SET... - pour programmer le délai de débit;

% - pour programmer la température de l'eau.

Français

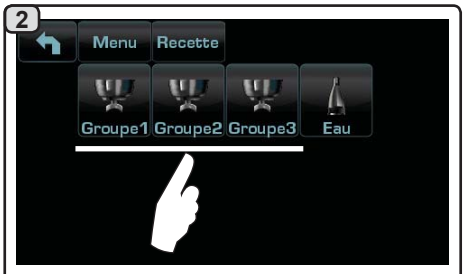
Programmation des doses avec la fonction d'"AUTO-APPRENTISSAGE"

1



Fixer le porte-filtre chargé de la dose de café moulu au groupe.

2



Appuyer sur l'une des touches café (par exemple le groupe 3).

3



Appuyer sur l'icône ; un contour rouge et le son du buzzer annoncent la phase d'AUTO-APPRENTISSAGE.

4



Disposer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre.

L'écran groupe affiche les numéros correspondant à chaque touche.

5

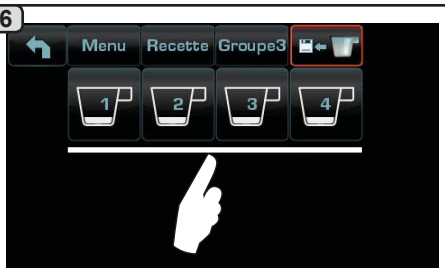


Appuyer sur le bouton à programmer (exemple Touche 1) : l'icône de la touche en question reste en surbrillance sur l'écran.

Lorsque le niveau de liquide souhaité est atteint dans la ou les tasses, appuyer de nouveau sur le bouton.

Continuer l'éventuelle programmation de tous les boutons de café.

6





En enfonçant les boutons café, l'écran services affiche les doses entrées, avec les valeurs des impulsions des doseurs volumétriques.

Les doses entrées avec la fonction d'auto-apprentissage peuvent être corrigées manuellement à l'aide des touches +/-.

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

.

Economy



Appuyer sur l'icône .



En mode « ENERGY SAVING » la luminosité des écrans est réduite.

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

Au cours de cette phase:

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 1,2 bar, la pression est abaissée à 0,8 bar;
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 1,2 bar, la pression est réduite de 0,4 bar par rapport à la valeur programmée.

Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour sortir du mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.

Lavages

1



Appuyer sur l'icône .

2

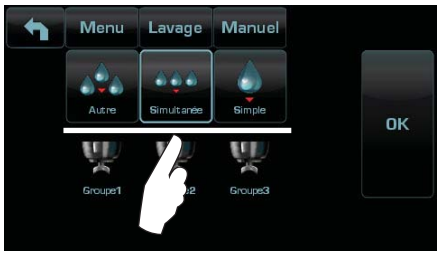


Choisir parmi les lavages suivants :

- ***Café***
- ***Lait***
- ***Horaire***

3a

Lavage Café : appuyer sur l'icône



- Choisir le type de lavage à effectuer ;
- Confirmer à l'aide de l'icône OK ;
- Suivre les indications sur le visuel pour l'exécution.

3b

Lavage Lait : appuyer sur l'icône



Appuyer sur l'icône OK et suivre les instructions s'affichant à l'écran.

REMARQUE : pour plus d'informations sur les modes et l'exécution deslavages, consulter le chapitre « **Nettoyage et entretien** ».

4

Horaire : appuyer sur l'icône



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

Choisir parmi les horaires suivants :

- ***Changement eau***
- ***Café***
- ***Lait***

Français

4a

Changement : appuyer sur l'icône 



Changer l'heure selon ses exigences.



Confirmer avec l'icône OK.



Le nouvel horaire apparaît sous l'icône .

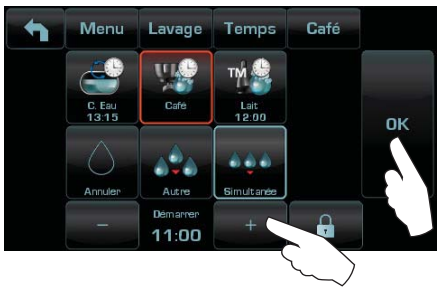
N. B. La fonction « *CHANGEMENT* » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».
Avec « blocage » actif, si le changement d'eau ne se produit pas dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.
Avec la demande à une heure programmée, l'utilisateur peut seulement changer l'heure d'apparition de la demande.

4b

Café : appuyer sur l'icône 



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



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

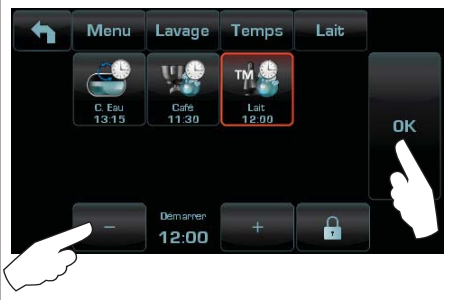


L'horaire apparaît sous l'icône .

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

4c

Lait : appuyer sur l'icône 



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



Le nouvel horaire apparaît sous l'icône .

N. B. IL N'EST PAS possible d'annuler la demande de lavage programmé.

Turbosteam

1



Appuyer sur l'icône .

2



Appuyer sur l'une des touches Turbosteam.

3



Appuyer sur les paramètres à modifier.

4





Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches "**+**" et "**-**".
Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône OK ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

Lait (versions avec Turbo Milk)

1



Appuyer sur l'icône .

2



Appuyer sur l'une des touches Turbo Milk.

3



Appuyer sur les paramètres à modifier.

4





Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches "**+**" et "**-**".
Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône OK ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

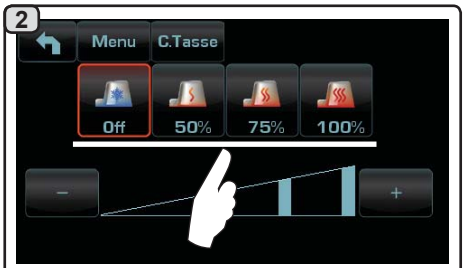
Chauffe-tasses

1



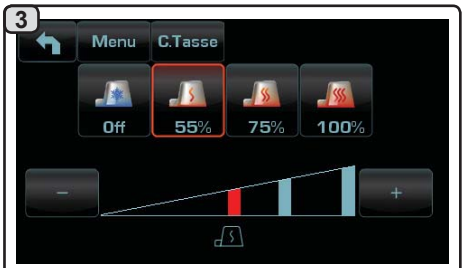
Appuyer sur l'icône .

2



Sélectionner le niveau de chauffage.

3



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

Températures chauffe-eau café

1



Appuyer sur l'icône .

2



Programmer les valeurs souhaitées à l'aides des touches "**+**" et "**-**".

N. B. : la température varie dans la plage de ± 2 °C du dernier réglage effectué par le technicien.

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

Changement de l'eau de la chaudière

1



Appuyer sur l'icône .

2



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

Français

21. Logotype

Tous les écrans de la machine, après une période d'inactivité programmable par le technicien dans le menu « Économiseur d'écran », affichent les logos standards Cimbali.



Le personnel technique peut activer le paramètre qui permet d'ajouter l'affichage sur l'écran services ou également sur les écrans groupe d'un autre logo personnalisable par l'utilisateur.

La machine est livrée avec le logo affiché dans l'image.



L'utilisateur peut le remplacer par un autre logo de taille identique qui apparaîtra sur tous les écrans (groupe et services), en créant le fichier ***custlogo.bmp*** (taille maximale 270 x 170 pixels).

Sinon, on peut réaliser une image de dimensions supérieures pour les écrans groupe (fichier ***logogrp.bmp*** - 272 x 480 pixels) et une image pour l'écran services (fichier ***logosrv.bmp*** - 270 x 170 pixels).

Pour créer un logo personnalisé, procéder comme suit :

1 Avec n'importe quel programme de graphique (ex. Paint), créer un fichier qui répond à certaines caractéristiques ; les caractéristiques requises pour les images *bitmap* à utiliser comme logo sont les suivantes :

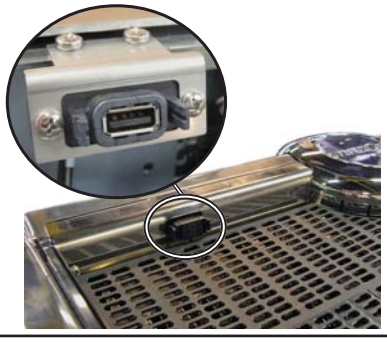
custlogo.bmp ***logosrv.bmp***	***logogrp.bmp***
• largeur inférieure ou égale à **270 pixels** ; • hauteur inférieure ou égale à **170 pixels**. • couleur **bmp 24 bits**.	• largeur inférieure ou égale à **272 pixels** ; • hauteur inférieure ou égale à **480 pixels**. • couleur **bmp 24 bits**.

Copier sur une clé USB les fichiers « ***logogrp.bmp*** » et/ou « ***logosrv.bmp*** » si l'on souhaite afficher un logo pour les écrans groupe et un autre logo pour l'écran services.

Copier le fichier « ***custlogo.bmp*** » si l'on souhaite afficher le même logo sur tous les écrans.

N. B. : si la clé USB contient tous les fichiers logo, apparaîtra l'image du fichier « ***custlogo.bmp*** ».

2 Introduire la clé USB dans le port dédié sur la machine :



sur l'écran services apparaît l'icône .



3 Éteindre et rallumer la machine ; au rallumage, l'écran services affiche :



Si la clé USB contient le fichier ***logogrp.bmp*** et/ou ***logosrv.bmp***



Si la clé USB contient le fichier ***custlogo.bmp***

4 Appuyer sur OK et attendre le chargement du fichier :



5 Une fois le chargement terminé, retirer la clé USB de la machine.

À ce stade, le logo personnalisé s'affichera selon les paramètres activés par le personnel technique.

N. B. : si l'Économiseur d'écran est actif, on peut afficher immédiatement les logos, sans attendre la période d'inactivité, chaque fois que l'on désactive le manomètre graphique

22. Nettoyage et entretien

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

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

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

NETTOYAGE CIRCUIT LAIT ET CIRCUIT CAFÉ

Le but du cycle de lavage est l'élimination de tous les dépôts de graisse et calcaire durant le transfert et l'émulsion du lait et les distributions de café.

La non-exécution du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement de la machine.

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

CIRCUIT CAFÉ

ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURE : lors des phases de nettoyage, de l'eau chaude et de la vapeur sortent du bec. Ne pas approcher les mains ou autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

En cas de signalisation de la part de la machine, le message « EXECUTER LE LAVAGE CAFE » apparaît. La condition se répètera tant que l'opération ne sera pas effectuée.

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

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

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

Il est en outre possible d'effectuer un troisième mode de lavage :

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

Remarque : le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de signalisation de la part de la machine.

CIRCUIT LAIT (le cas échéant)

LE LAIT EST UN ALIMENT QUI REQUIERT UNE HYGIENE TOUTE PARTICULIERE! DES CYCLES D'ENTRETIEN REGULIERS ET QUOTIDIENS DOIVENT ETRE EFFECTUES DANS LE BUT D'EVITER LES OCCLUSIONS DE LIQUIDES.

N. B. : un signal sonore attire l'attention de l'utilisateur durant les phases de lavage qui nécessitent son intervention.

N. B. : l'horaire de lavage du circuit lait ne peut pas être désactivé ; l'utilisateur ne peut que changer l'heure d'apparition de la demande.

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



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

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

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

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

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

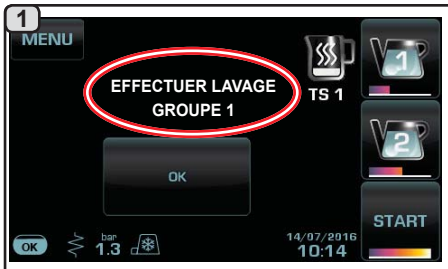
Avec la fonction « blocage » active, si le cycle de lavage n'est pas effectué dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

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

LAVAGE SEQUENTIEL

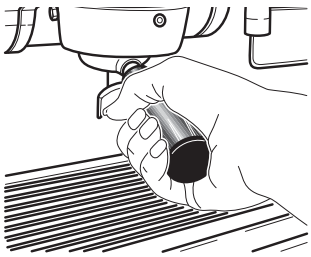
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque signalée par la machine.

1



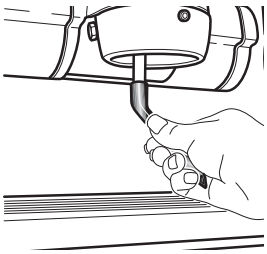
La page-écran du lavage sequentiel s'affiche sur le visuel.

2



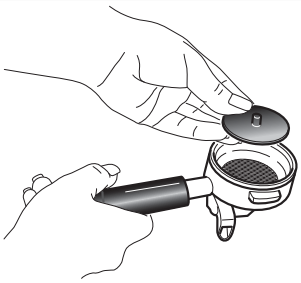
Retirer le porte-filtre du groupe café.

3



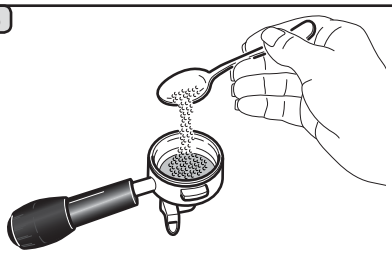
Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

4



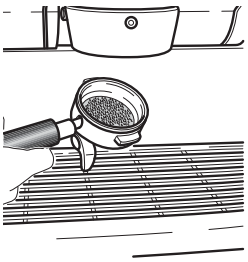
Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

5



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

6



Fixer le port-filtre au groupe 1.

7



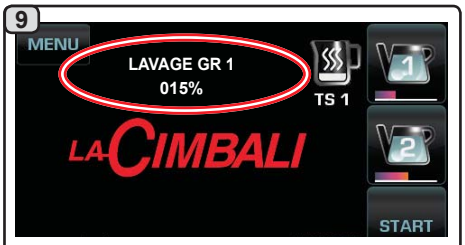
Appuyer sur l'icône OK.

8



Appuyer sur l'icône OK.

9



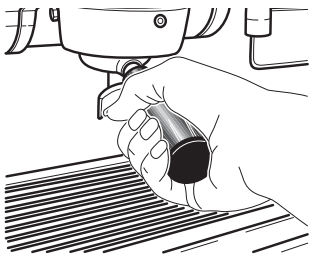
Le cycle de lavage du groupe 1 se lance. Le message "LAVAGE GR1" apparaît.

10



A la fin du lavage du groupe 1, le message *"RETIRER PORTEFILTRE GROUPE 1"* apparaît.

11



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

12



Le message *"RINÇAGE GR1"* apparaît.

13



A la fin du rinçage du groupe 1, le message *"EFFECTUER LAVAGE GROUPE 2"* apparaît.

14

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

⚠

Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

LAVAGE SIMULTANE

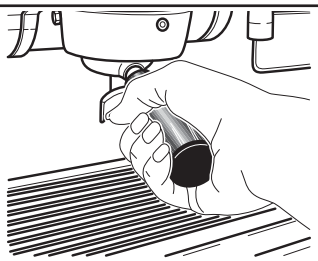
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque signalée par la machine.

1



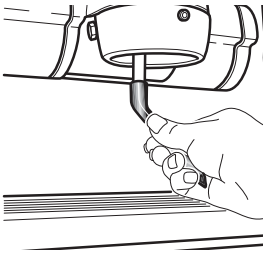
La page-écran du lavage simultané s'affiche sur le visuel.

2



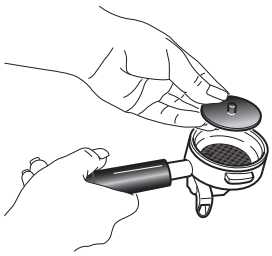
Retirer le porte-filtre des groupes café.

3



Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

4



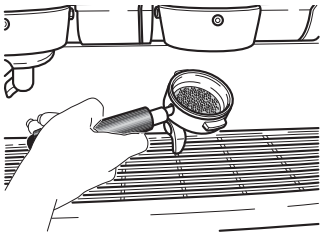
Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

5



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

6



Fixer tous les porte-filtres aux groupes .

7



Appuyer sur l'icône OK.

8



Appuyer sur l'icône OK.

9



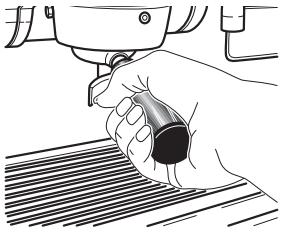
Le cycle de lavage se lance. Le message "*LAVAGE GR...*" apparaît de façon alternée.

10



A la fin du lavage, le message *"RETIRER PORTEFILTRE"* apparaît.

11



Retirer le porte-filtres; appuyer sur l'icône OK.

12



Le message *"RINÇAGE GR..."* s'affiche de façon alternée.

13



A la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

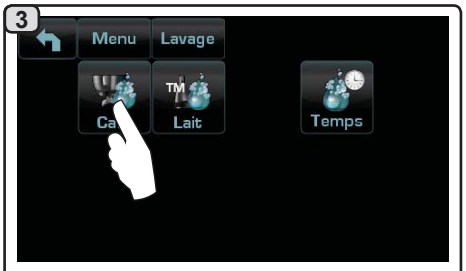
LAVAGE SIMPLE : impossible d'effectuer un lavage simple en cas de message envoyé par la machine.
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

1

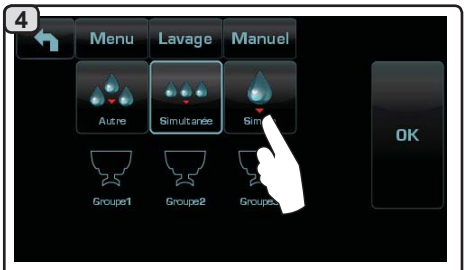

Appuyer sur l'icône **MENU** MENU.

2


Appuyer sur l'icône .

3


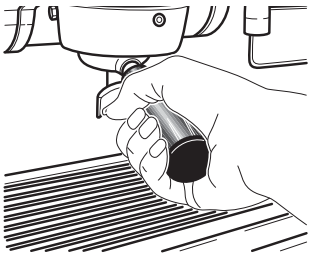
Appuyer sur l'icône .

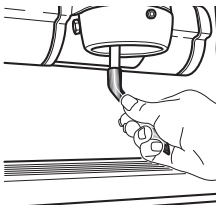
4


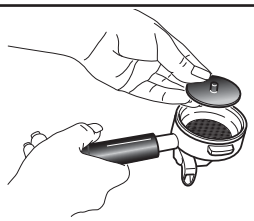
Appuyer sur l'icône .

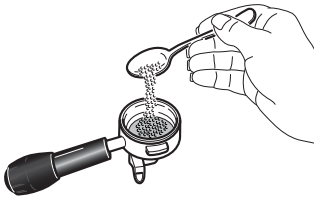
5

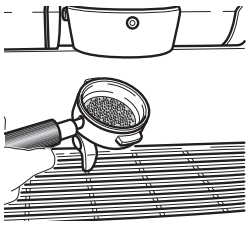

Choisir le groupe qu'on souhaite laver.

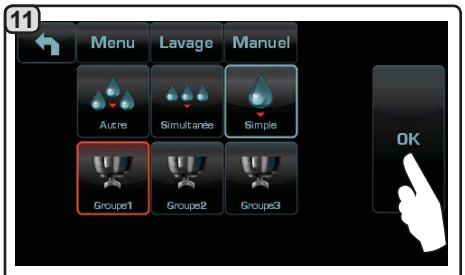
6

Retirer le porte-filtre du groupe café.

7

Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.

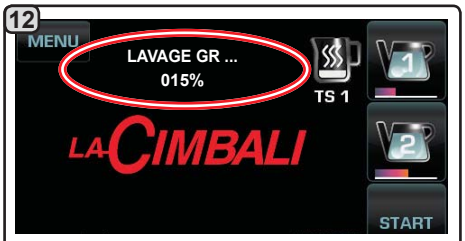
8

Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

9

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

10

Fixer le port-filtre au groupe.

11


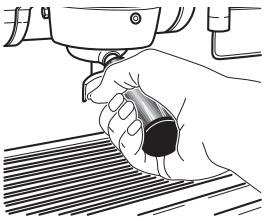
Appuyer sur l'icône OK.

12


Le cycle de lavage du groupe se lance. Le message "*LAVAGE GR...*" apparaît.

13


A la fin du lavage du groupe, le message *"RETIRER PORTEFILTRE GROUPE..."* apparaît.

14

Retirer le porte-filtres; appuyer sur l'icône OK.

15


Le message *"RINÇAGE GR..."* apparaît.

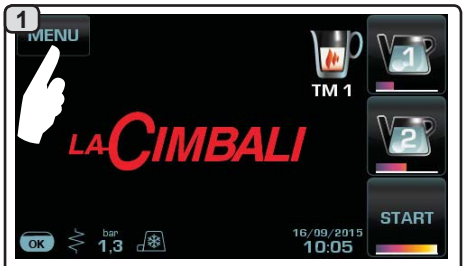
16
A la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.
Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes à laver.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant le débit.

Français

LAVAGE LAIT : seulement les machines avec Turbo Milk (système de maintien température lait placé à côté de la machine)
Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail ou lorsque la machine le signale.

1



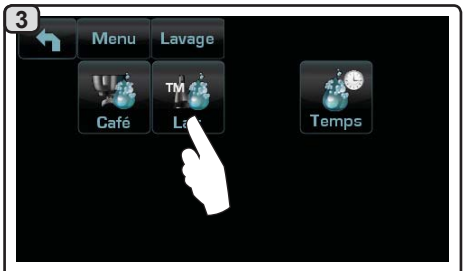
Appuyer sur l'icône SET [SET].

2



Appuyer sur l'icône [TM].

3



Appuyer sur l'icône [TM].

4



Appuyer sur l'icône [OK].

5



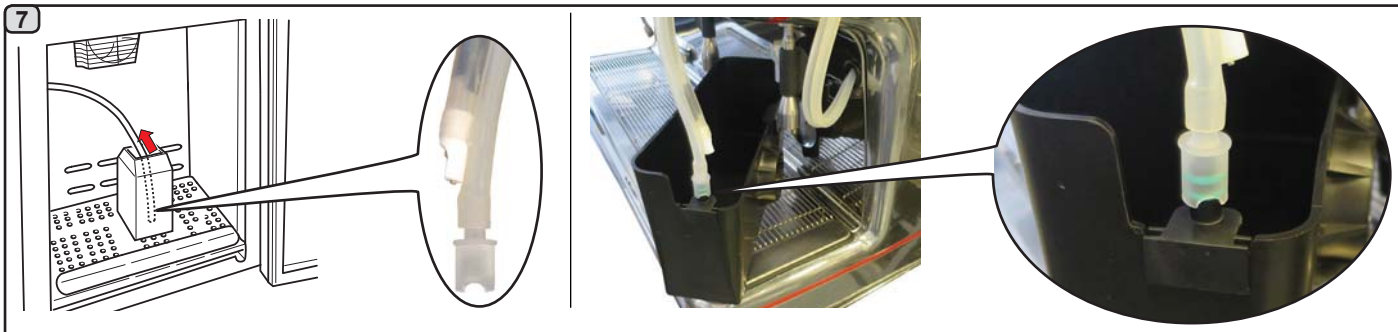
Avant d'appuyer sur l'icône [OK] effectuer une série d'opérations préliminaires

6



Verser dans le bac de lavage une dose de détergent liquide (voir les instructions du produit).

7



Extraire le tube en silicone du récipient du lait et le relier au bac de lavage.

8



Placer le bac de lavage comme indiqué :

⚠ la partie circulaire en relief du bac doit coïncider avec le manomètre.

9

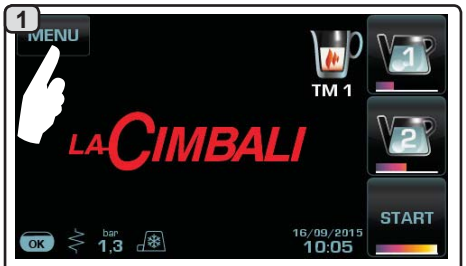


Appuyer sur l'icône [OK] pour démarrer le cycle de lavage.

LAVAGE LAIT : seulement les machines avec Turbo Milk (système de maintien température lait placé sous le plan d'appui de la machine)

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail ou lorsque la machine le signale.

1



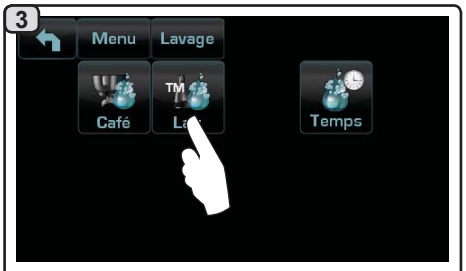
Appuyer sur l'icône **MENU** MENU.

2



Appuyer sur l'icône .

3



Appuyer sur l'icône TM.

4



Appuyer sur l'icône OK.

5



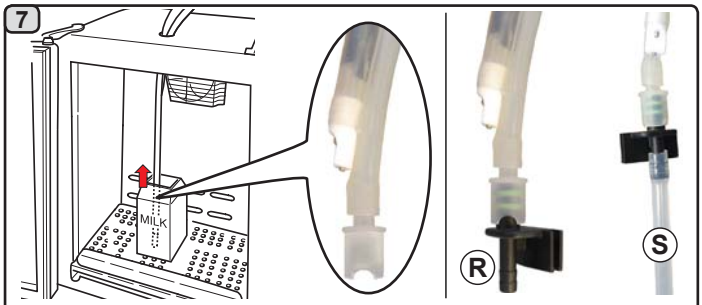
Avant d'appuyer sur l'icône OK effectuer une série d'opérations préliminaires

6



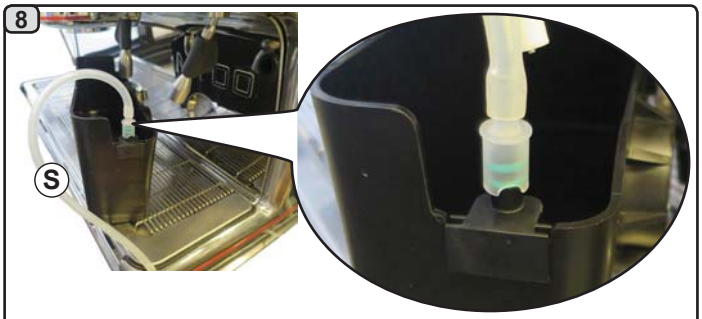
Verser dans le bac de lavage une dose de détergent liquide (voir les instructions du produit).

7



Extraire le tube en silicone du récipient du lait et le relier au raccord (**R**) avec le tube de rallonge (**S**).

8



Raccorder le tube de rallonge (**S**) au bac de lavage.

9





Placer le bac de lavage comme indiqué :

la partie circulaire en relief du bac doit coïncider avec le manomètre.

10





Appuyer sur l'icône OK pour démarrer le cycle de lavage.

Circuit du lait seulement

Lavage automatique préétabli (NSF)
(uniquement pour les machines dotées de Turbo Milk

Fonctionnement - à la fin de claque débit de lait, le calcul de la durée (max 210') est mis en marche au terme duquel "LAVAGE AUTOMATIQUE" S'AFFICHE sur l'écran en meme temps que la durée manquante au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps:

- si l'on tourne le sélecteur (**13**), le comptage s'arrête pendant 5" ; passé cet intervalle, le comptage reprend à partir de 30" ;
- si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (210').
- Si en revanche on appuie sur l'icône , le lavage automatique sera aussitôt effectué.

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'usager.

Typologie de lavage - avec lait ou eau de façon complètement automatique.



Conditions particulières

1) à chaque cycle de lavage circuit du lait:
Dans ce cas, tout le circuit est intéressé par le lavage, par conséquent jusqu'au premier débit à base de lait, on considère que le circuit est exempt de résidu de lait et le calcul de la durée (210') n'est pas amorcé.

2) à chaque arrêt de la machine avec calcul de la durée (210') en cours:
à la phase de mise en marche successive, si 210' se sont écoulés, la machine, une fois la température de service atteinte, active le cycle de lavage automatique préétablie sans possibilité de l'éviter.

Lavage rapide automatique
(uniquement pour les machines dotées de Turbo Milk

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le comptage du temps programmé démarre (de 2 à 20 minutes), au terme duquel sur l'écran s'affiche *"LAVAGE AUTOMATIQUE"* avec les 30" manquants au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps:

- si l'on tourne le sélecteur (**13**), le comptage s'arrête pendant 5" ; passé cet intervalle, le comptage reprend à partir de 30" ;
- si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (2'÷20').
- Si en revanche on appuie sur l'icône , le lavage automatique sera aussitôt effectué.

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'usager.

Type de lavage - à l'eau de façon complètement automatique.

Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien, au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".

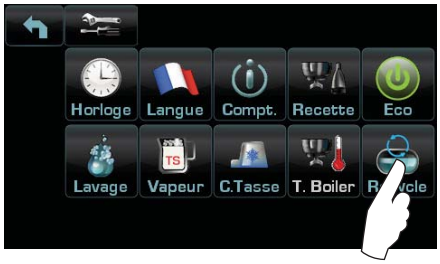
CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE - *Intervention à effectuer au moins une fois par jour*

1



Appuyer sur l'icône **MENU** MENU.

2



Appuyer sur l'icône .

3

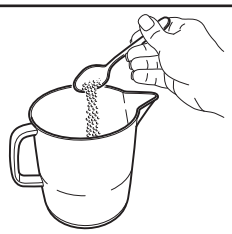


Le message « *CHANGEMENT EAU* » apparaît ; l'eau de la chaudière est évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70% environ de la capacité totale).
La distribution s'arrête automatiquement.
Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement.
Remplir la chaudière avec de l'eau.

Français

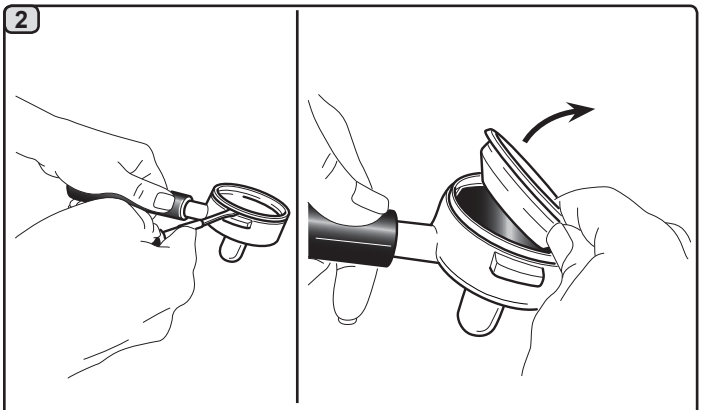
NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres*

1



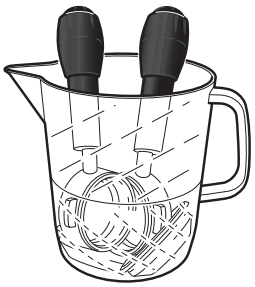
Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (50 - 80 °C) et une quantité de détergent selon les indications du produit.

2



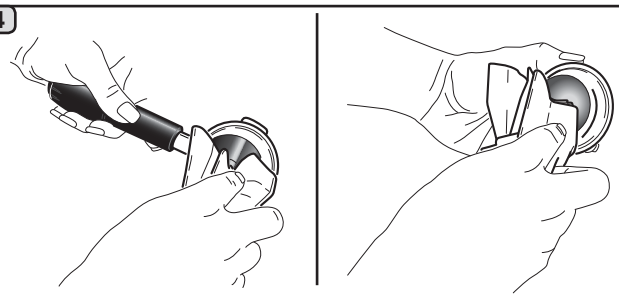
Enlever les filtres des porte-filtres.

3



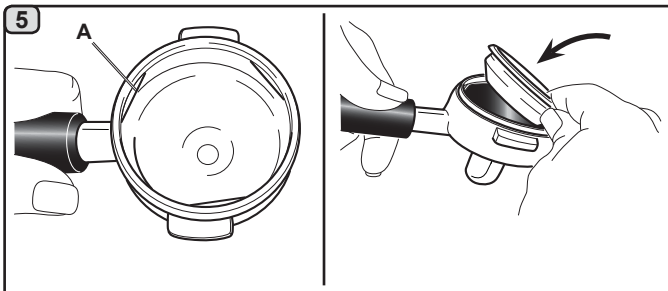
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.
N. B. ! Plonger uniquement les parties métalliques.

4



Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer abondamment à l'eau froide du robinet.

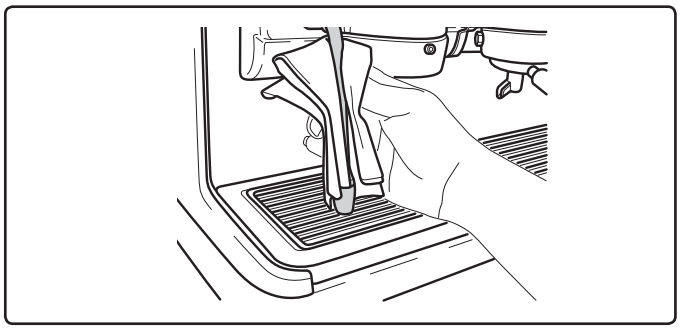
5



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

BUSES VAPEUR ET EAU CHAUDE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

À l'aide d'une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.



NE PAS utiliser de produits abrasifs.

Pour nettoyer la partie interne de la buse à vapeur, procéder de la façon suivante :
orienter le tube vers le bac repose-tasses, et distribuer de la vapeur au moins une fois en faisant très attention.

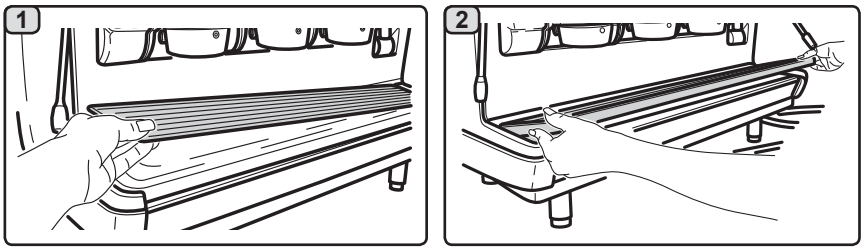
N. B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

1. Enlever la grille du bac.
2. Extraire le bac.
3. Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.

Danger de brûlures

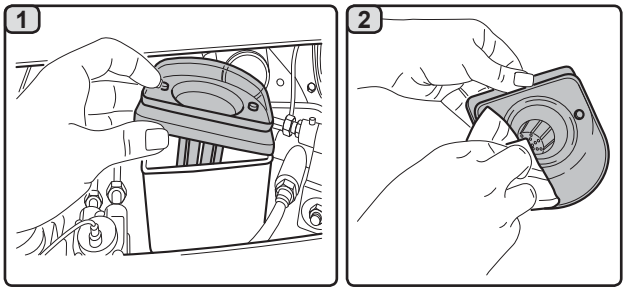
NE PAS introduire les mains sous le panneau frontal.



BAC COLLECTEUR

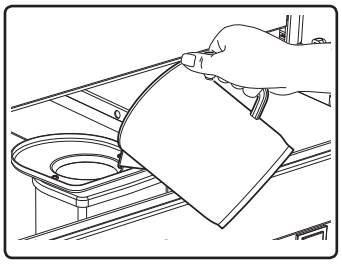
- Intervention à effectuer une fois par semaine

1. Après avoir retiré le bac d'égouttement, extraire le couvercle du bac collecteur.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer abondamment à l'eau froide.



- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

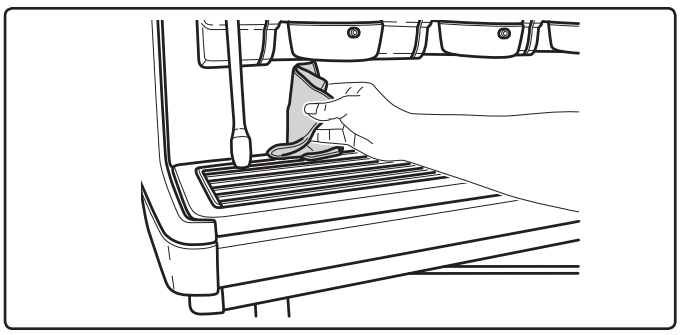
Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.



CARROSSERIE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.
N. B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

N. B. : de légères variations de couleur sur la surface ne doivent pas être considérées comme un défaut mais comme une caractéristique exclusive de ce produit en alliage moulé sous pression et poli.



23. Anomalies - Avaries

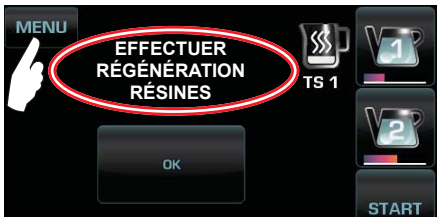
Interventions directes de la part du client

Avant d'appeler le SAV, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine n'est pas indiqué dans le tableau suivant.

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas et les écrans (**Ts**) sont éteints.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
Le porte-filtre (**11**) fuit.	La garniture de la soucoupe est encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou l'orifice de sortie du porte-filtre (**11**) est sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein. Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur est fermé. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets. Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Machine froide Attendre	Ce message apparaît sur l'écran lors de la mise en marche de la machine en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve au-dessous de la pression de travail établie.	Une fois que la pression de travail est atteinte le message disparaît automatiquement.
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône MENU pour accéder à la programmation:  et appuyer sur l'icône pour effacer le message:  Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.	Contacter un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. N. B. la nécessité d'effectuer l'entretien est mémorisée par la machine.

Effectuer la régénération des résines	Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Après avoir effectué la régénération des résines, appuyez sur l'icône MENU pour accéder à la programmation:  et appuyer sur l'icône pour effacer le message:  N. B. : la nécessité de procéder à la régénération des résines est mémorisée par la machine.
Remplacer Filtre	Le message s'affiche quand la machine nécessite une intervention de remplacement du filtre de la eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyez sur l'icône MENU pour accéder à la programmation:  et appuyer sur l'icône pour effacer le message:  Le message apparaîtra à nouveau à intervalles réguliers.	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. N. B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque la mise ne marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "Menu horaire de service". Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.
Energy saving mode	Le message s'affiche lorsque la machine est en mode ECONOMY.	Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour sortir du mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre "Nettoyage et entretien" de ce manuel.

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	**Allgemeine Vorschriften**	**2**
2.1	**Transport und Handling**	**3**
2.2	**Vorschriften zur Installation**	**4**
3.	**Stromanschluss**	**5**
4.	**Anschluss der Wasserkreise**	**5**
5.	**Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation**	**6**
6.	**Anweisungen für den Bediener**	**7**
7.	**Hinweise**	**8**
8.	**Wartung und Reparaturen**	**8**
9.	**Endgültige Außerbetriebnahme**	**9**
	GEBRAUCH	
10.	**Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine**	**10**
11.	**Beschreibung der Display-Symbole**	**11**
12.	**Austausch des Wassers im Heizkessel**	**12**
13.	**Tassenwärmer (falls vorgesehen)**	**12**
14.	**Kaffee-Ausgabe**	**13**
15.	**Boilerausschaltung** *(nur für „HD / GT"- Maschinen)*	**13**
16.	**Individuelle Maschinengestaltungen (vom FACHTECHNIKER aktivierbar)**	**14**
	Anzahl der Abgabeeinheiten-Tasten	*14*
	Durchflusskontrolle	*15*
	BDS-System - Barista Drive System	*16*
17.	**Heißwasser-Ausgabe**	**16**
18.	**Dampfausgabe**	**17**
19.	**Milchausgabe** (falls vorgesehen)	**18**
	KUNDENPROGRAMMIERUNG	
20.	**Aufbau der Programmiermenüs: Kunden**	**19**
	Menü Servicezeiten	*19*
	Sprachwahl	*20*
	Zähler	*20*
	Programmierung der Portionen	*21*
	Programmierung mit der Funktion „Selbsteinstellung"	*22*
	Economy	*23*
	Spülzyklen	*23*
	Turbosteam	*25*
	Milch (Modelle mit Turbo Milk)	*25*
	Tassenwärmer	*25*
	Temperaturen Boiler Kaffee	*26*
	Austausch des Wassers im Heizkessel	*26*
21.	**Logos**	**27**
22.	**Reinigung und Wartung**	**28**
	Sequentielle Spülung	*29*
	Simultane Spülung	*30*
	Einzelspülung:	*31*
	Spülung Milchkreislauf: nur Maschinen mit Turbo Milk (Positionierung der Vorrichtung zur Temperaturaufrechterhaltung für die Milch neben der Maschine)	*32*
	Spülung Milchkreislauf: nur Maschinen mit Turbo Milk (Positionierung der Vorrichtung zur Temperaturaufrechterhaltung für die Milch unterhalb der Maschinenaufstellungsfläche)	*33*
	Nur Milchkreislauf	*34*
	Austausch des Wassers im Heizkessel	*35*
	Reinigung der Filterhalter	*35*
	Wasserdampf- und Heißwasserstrahler	*36*
	Roste und Tropfschale	*36*
	Entladekassette	*36*
	Gehäuse	*36*
23.	**Anomalien - Störungen**	**37**
	ABBILDUNGEN	**IX**
	Austausch des Netzteils	**X**
	Änderung der Transformator- Speisespannung	**XVI**
	Service Line	**XX**

Deutsch

1. Allgemeine Vorschriften

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und Heißgetränken mit 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 im Zusammenhang mit dem Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
  Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in dem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muss vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 79 dB(A) (+/- 1dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Jeder andere Gebrauch des Gerätes als der oben beschriebene, gilt als unsachgemäß und kann eine Gefahrenquelle darstellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen sind.

ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muss zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

2.1 Transport und Handling

Verpackung

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

Kontrollen beim Eingang

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

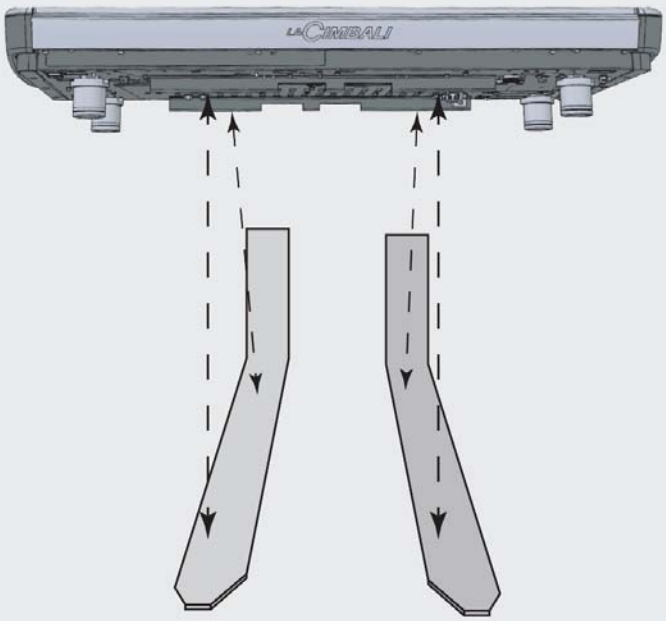
Hinweise für die Entsorgung der Verpackung

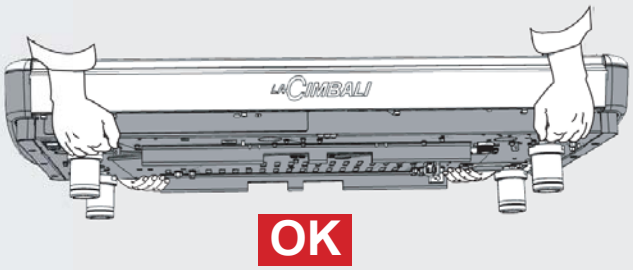
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recyclebar. Um die Umwelt zu schützen und zu bewahren müssen die Verpackungsmaterialien in geeigneten Recovery-Zentrum / Entsorgungszentren entsprechend den geltenden lokalen Vorschriften entsorgt werden.

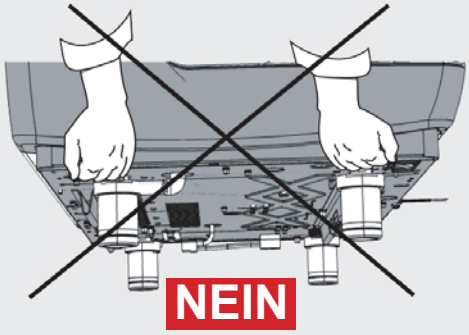
Transport

Die mit dem Transport und der Verlagerung der Maschine beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Bewegung von Lasten kennen.
Gehen Sie beim Transport und bei Verlagerung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie soweit möglich die jeweils angemessenen Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.
Bei Transport und Verlagerung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:

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







2.2 Vorschriften zur Installation

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

3. Stromanschluss

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

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

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

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

Kontrollieren Sie des Weiteren, dass die Anschlussart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 1*.

Maschinen für Sternschaltung: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2*.
Maschinen für Dreiecksschaltung: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3*.
Maschinen für einphasigen Anschluss: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

4. Anschluss der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muss eine Einheit zur Wasseraufbereitung (die den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen entspricht und mit dem Maschinentyp kompatibel ist) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluss an die Wasserleitung entsprechend den Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 5* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Bezug auf Hygiene, Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und Umweltschutze.

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

Abflussleitung: Legen Sie ein Ende der Abflussleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muss.

ZU BEACHTEN: Der Verlauf der Abflussleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT verlaufen wie im *Kapitel Abbildungen, Abb. 7* dargestellt!

5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation

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

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlussstellen oder Wasserleitungen

BETRIEB

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

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

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREIS LAUF

- **GT - HD**: Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter l abgegeben wurden.
  DT: Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) bzw. 10 l (bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden.
  Siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Heißwasser-Ausgabe”..

WASSERDAMPFKREIS LAUF (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

TURBO MILK (falls vorgesehen)

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

6. Anweisungen 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 FALL MUSS DIE MASCHINE MINDESTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

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

Heisswasserkreis lauf

- Führen Sie den Wasseraustausch in der angegebenen Weise in dem Abschnitt „*Austausch des Wassers im Heizkessel*".

Wasserdampfkreis lauf (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

Turbo Milk (falls vorgesehen)

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Turbosteam-Einheiten)

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Reinigung Kaffeekreis/Milchreis lauf

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

7. Hinweise

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



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

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

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

Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder Personen bedient wird, die nicht mit der Verwendung des Gerätes vertraut sind.

Verbrennungsgefahr
Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.

Fläche zur Tassenvorwärmung
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind. Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.

Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

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

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

ANMERKUNG: Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur gegeben sein, wenn die Funktion eingeschaltet ist.

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

8. Wartung und Reparaturen

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

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

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

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

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

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

ZU BEACHTEN: Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile verwendet werden.
Die Verwendung anderer Ersatzteile führt zum Verlust der Herstellergarantie.

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

9. **Endgültige Außerbetriebnahme** (Nur bei Produkten mit CE CE-Kennzeichnung)

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

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

Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, umweltgerechten Behandlung und Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

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

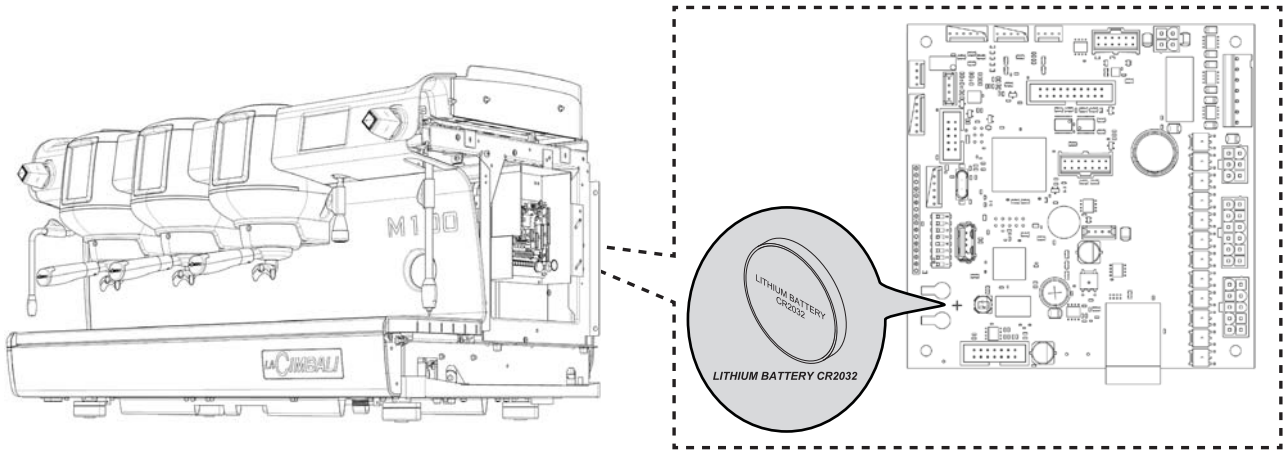
Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muss.

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

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Im Gerät befindet sich eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Manganoxid-Lithium-Batterie).
Diese Batterie muss entsprechend den Anweisungen des Batterieherstellers sowie gemäß den einschlägigen nationalen Bestimmungen dem Recycling zugeführt bzw. entsorgt werden.

Position der Batterie

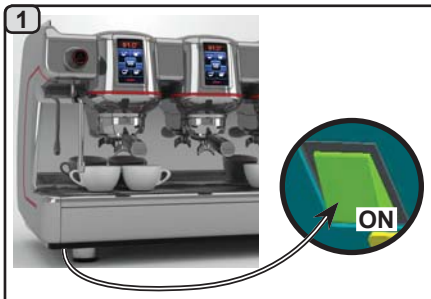


GEBRAUCH

10. Tägliche Inbetriebsetzung der Espressomaschine

„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass der Hauptschalter für den Netzanschluss eingeschaltet ist und dass der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“

1



Das Gerät mit dem beleuchteten Hauptschalter einschalten.

2



Mit diesem Schritt werden die Boiler (*nur für „HD / GT”- Maschinen*) und das Kesselsystem aktiviert und es beginnt die Aufheizphase.

Wenn eine der Tasten START STOP l’gedrückt wird, erfolgt die Abgabe bei der aktuell erreichten Temperatur.
Alle anderen Tasten sind gesperrt, da der vorgeschriebene Betriebsdruck nicht erreicht wurde.

Während sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, die Filterhalter in die Abgabeeinheiten einsetzen.

3



Warten Sie vor Inbetriebnahme der Maschine ab, bis der eingestellte Betriebsdruck erreicht ist.

Deutsch

11. Beschreibung der Display-Symbole

WASSERSTAND



Dieses Symbol stellt den Wasserstand im Wasserkessel dar. Während des Einfüllvorgangs wird der untere Teil der Ikone alternierend abgebildet.

Wenn der optimale Stand erreicht ist, stellt sich das Symbol wie folgt dar: 

.

WIDERSTAND



Dieses Symbol zeigt an, dass der Widerstand aktiviert wird und Arbeiten; Die elektrische Heizung wird durch einen leuchtenden, dickeren Fluss durch den Widerstand angezeigt.

Sobald der vorprogrammierte Kesseldruck erreicht ist, stellt sich die Ikone wie folgt dar 
.



Zeigt an, dass das Heizelement des Wasserkessels deaktiviert ist.



Zu beachten: Der Kunde kann die elektrische Heizung nicht anschalten oder ausschalten.

Wenn die Funktion Ein-/Ausschaltung programmiert ist, wird die elektrische Beheizung automatisch zugeschaltet.

DRUCKS IM WASSERKESSEL



Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.

Indem die Ikon 

können der analoge Wert des Druckmessers angezeigt werden. Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Zur Rückkehr in den normalen Anzeigestatus des Displays die Ikon 

gedrückt.

TASSENWÄRMER



Diese Symbole zeigen die derzeit gewählte Heizleistung des Tassenwärmers an.

WI-FI



Dieses Symbol erscheint auf dem Display, wenn an der Maschine das Wi-Fi-Modul vorhanden ist.

BLUETOOTH

Diese Symbole beziehen sich auf die Bluetooth-Kommunikation:



- Das rote Symbol zeigt an, dass das Bluetooth-Modul an der Maschine vorhanden ist;



- Das blaue Symbol zeigt an, dass die Maschine mit einem Bluetooth-Mahl- und Dosierwerk kommuniziert.



Dieses Symbol erscheint auf dem Display, sobald ein USB-Stick angeschlossen wird.

SD



Dieses Symbol zeigt das Vorhandensein einer Mikro-SD-Speicherkarte in der CPU-Platine der Maschine an.

ZAHLUNGSSYSTEME

Dieses Symbol zeigt an, dass die Maschine an eine Schnittstelle für Zahlungssysteme angeschlossen und für diese konfiguriert ist.

Die Abgaben sind daher möglich, nachdem die Zustimmung vom Zahlungssystem gegeben wurde.



- Das rote Symbol zeigt an, dass das Kassensystem die Zustimmung nicht gegeben hat;



- Das blaue Symbol zeigt an, dass das Kassensystem die Zustimmung gegeben hat.

DURCHFLUSSKONTROLLE (NUR FALLS AKTIV)

Wenn dieses animierte Symbol erscheint, muss das Mahl- und Dosierwerk eingestellt werden, um den Kaffee gröber oder feiner zu mahlen, damit die Kaffeemenge innerhalb der richtigen Parameter liegt.

Es werden folgende Symbole dargestellt:



Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee gröber zu mahlen ist.
(der Kaffeefluss ist geringer als der Bezugswert).



Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee feiner zu mahlen ist.
(der Kaffeefluss ist höher als der Bezugswert).

Hinweis. Die Zahl neben dem Symbol (1 oder 2) zeigt das Mahl- und Dosierwerk an, bei dem die Einstellung geändert werden muss.

Das Symbol wird auf dem Display anstelle des Symbols für die Füllmenge angezeigt.

12. Austausch des Wassers im Heizkessel

1



Drücken Sie die Taste **SET** SET.

2



Drücken Sie die Taste .

3



Auf der Anzeige erscheint die Meldung '*WASSERAUSTAUSCH*'; Über das Rohr zur Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).
Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt.
Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.

HINWEIS: Für die Funktion „*WASSERAUSTAUSCH*" kann der Fachtechniker Uhrzeiten festlegen: In diesem Fall wird zur eingestellten Uhrzeit eine Anforderung angezeigt.
Weitere Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel „**KUNDENPROGRAMMIERUNG / Spülzyklen**".

Deutsch

13. **Tassenwärmer** (falls vorgesehen)



ACHTUNG: Das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes sollte nie mit Tüchern abgedeckt werden.

Die Maschinen sind mit einer Fläche zur Tassenvorwärmung (**23**) ausgestattet, die zur Aufstellung und Erwärmung der Kaffeetassen dient.

Auf die Tassenabstellfläche nur Kaffeetassen, Cappuccinotassen und Gläser für die Benutzung an der Kaffeemaschine stellen. **Es ist verboten, andere Gegenstände auf der Fläche abzustellen.**
Die Tassen gründlich abtropfen lassen, bevor man sie auf die Abstellfläche der Maschine stellt.

Zu beachten: Während der Phase der automatischen Ausschaltung wird die Fläche zur Tassenvorwärmung (**23**) nicht beheizt.
Bei der nächsten automatischen Einschaltung wird die Maschine wieder auf den Status eingestellt, der bei der letzten Ausschaltung vorlag.

Wenn der Modus ECONOMY aktiviert wird, wird der Tassenwärmer automatisch auf Stufe 1 eingestellt.

1



Drücken Sie für die Zuschaltung der Heizelemente der Fläche zur Tassenvorwärmung die Taste **SET** SET.

2



Auf das Symbol drücken.

3



Die gewünschte Taste drücken, um die Heizleistung des Tassenwärmers zu ändern, und mit der Taste zum vorherigen Menü zurückgehen.

14. Kaffee-Ausgabe

Den Filterhalter abnehmen und von Kaffeeresten befreien. Anschließend bei Filterhalter mit Einwegauslauf und konischem Filter eine Dosis gemahlenen Kaffee bzw. bei Filterhalter mit Zweiwegauslauf und zylindrischem Filter zwei Dosen gemahlenen Kaffee einfüllen.

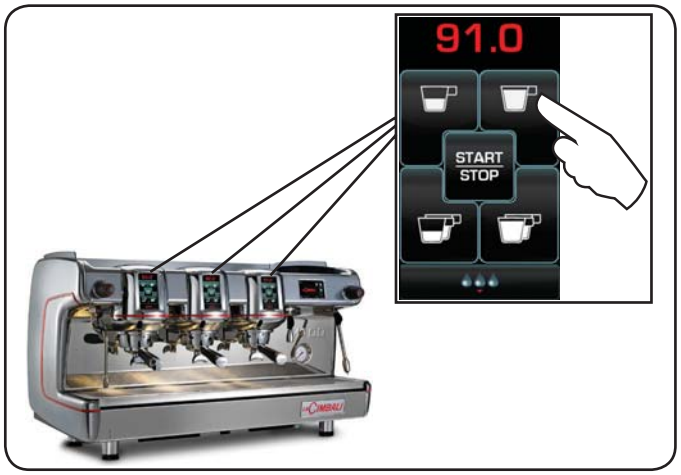
Den gemahlenen Kaffee im Filter mit dem Kaffeeandrücker des Dosiermühles oder mit dem zur Maschine gehörigen Kaffeepresser gleichmäßig andrücken.

Den Filterrand von eventuellen Resten des gemahlenen Kaffees befreien.

Den Filterhalter fest in die Abgabeeinheit einsetzen und unter den Auslauf (bzw. die Ausläufe) des Filterhalters eine (bzw. zwei) Kaffeetassen stellen.

Die Taste der gewünschten Portion drücken. Die gewählte Taste leuchtet danach und es beginnt die Ausgabe. Die Abschaltung erfolgt automatisch.

Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste START STOP drücken.



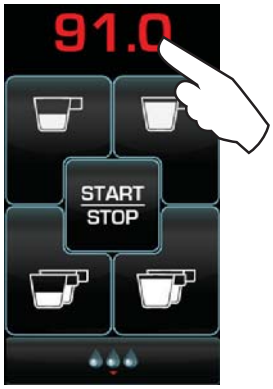
Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Kaffeeabgabe können jederzeit durch Betätigung einer beliegen Abgabetaste unterbrochen werden.

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

Deutsch

15. Boilerausschaltung *(nur für „HD / GT"- Maschinen)*

1



Am Display des Boilers auf die Temperaturanzeige drücken.

2



Am Display des Boilers auf die Anzeige STANDBY drücken.

Hinweis: Falls dieser Vorgang nicht innerhalb von 5 Sekunden gestartet wird, schaltet der Boiler in den Normalbetrieb zurück.

3



Der Boiler des Aggregats ist deaktiviert. An einer beliebigen Stelle auf das Display drücken, um in den Normalbetrieb zurückzuschalten.

16. Individuelle Maschinengestaltungen (vom FACHTECHNIKER aktivierbar)

Anzahl der Abgabeeinheiten-Tasten

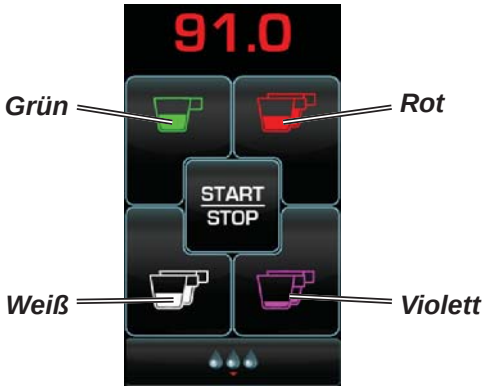
Die Maschine kann vom Fachtechniker in 3 Konfigurationen eingestellt werden:

- 1 Taste;
- 5 Tasten;
- 7 Tasten.



1 Taste *5 Tasten* *7 Tasten*

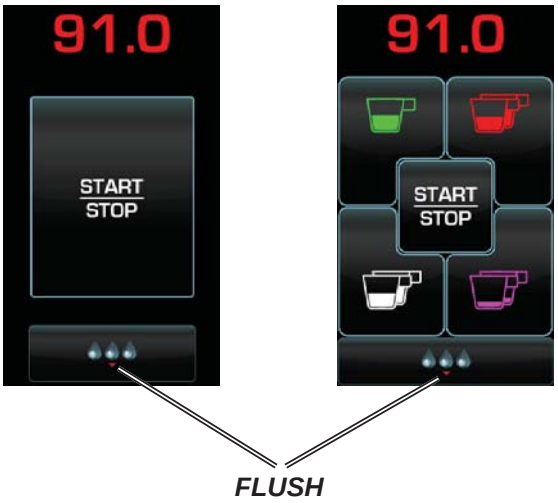
Zudem können die Tasten jeder Abgabeeinheit in verschiedenen Farben dargestellt sein:



Eine weitere Funktion, die vom Fachtechniker aktiviert werden kann, ist die Taste FLUSH unten am Display jeder Abgabeeinheit.

Mit der Taste FLUSH ist eine kurze Abgabe „Klarspülung Einheit“ (1 bis 5 Sekunden) möglich, bevor der Filterhalter eingesetzt wird.

HINWEIS: Ist die Maschine mit 7 Abgabetasten konfiguriert, ist keine Taste FLUSH vorgesehen.



Durchflusskontrolle

Bei der Durchflusskontrolle handelt es sich um die Überwachung des Kaffeeflusses, der mit dem vom Techniker eingestellten Bezugswert verglichen wird.
Wenn dieses System aktiviert ist, wird dem Benutzer von der Maschine angezeigt, ob das Mahl- und Dosierwerk eingestellt werden muss, um den Kaffee gröber oder feiner zu mahlen, damit die Kaffeemenge innerhalb der richtigen Parameter liegt.



Der Benutzer wird mit einem animierten Symbol auf den notwendigen Eingriff hingewiesen, das auf dem Display über die Betriebsarten anstelle des Symbols für die Füllstand angezeigt wird.

Wenn das Symbol zum ersten Mal angezeigt wird, ertönt ein akustisches Signal.
Es werden folgende Symbole dargestellt:



Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee gröber zu mahlen ist.
(der Kaffeefluss ist geringer als der Bezugswert).



Dieses Symbol gibt an, dass der Kaffee feiner zu mahlen ist.
(der Kaffeefluss ist höher als der Bezugswert).

Hinweis. Die Zahl neben dem Symbol (1 oder 2) zeigt das Mahl- und Dosierwerk an, bei dem die Einstellung geändert werden muss.

Nach der Einstellung des Mahl- und Dosierwerks verschwindet das Symbol automatisch, wenn der Fluss wieder innerhalb der eingestellten Werte liegt. Zu diesem Zweck könnten mehrere Abgaben notwendig sein.

Das BDS-System besteht aus einer Kaffeemaschine (***M100 GT***) und einer oder zwei angetriebener Magnum-Mahl- und Dosierwerke, die im Bluetooth-Modus verbunden sind.

Der Zweck des BDS-Systems ist es, den Benutzer bei den Mahl- und Kaffeeausgabevorgängen anzuleiten.

Jede Ausgabetaste der Maschine kann auf Basis der Rezeptart und des dazugehörigen Mahl- und Dosierwerks konfiguriert werden.



FUNKTIONSLOGIK

Das Mahl- und Dosierwerk erkennt die Filterhalter und sendet ein Signal zur Aktivierung der Kaffee-Tasten an die Maschine, das heißt, die Betriebsschritte sind einfach und intuitiv.

Der Barmann positioniert den Filterhalter entsprechend der jeweiligen Kaffeemischung. Das Mahl- und Dosierwerk erkennt die Art des Filterhalters und gibt die richtige Menge von gemahlenem Kaffee aus, gleichzeitig ergeht eine Mitteilung an die Maschine, welche Auswahl für die Getränkezubereitung aktiviert werden muss.
Der Barmann muss nun nur noch den Filterhalter einhaken und die Abgabetaste drücken.

Die Aktivierung und Konfiguration des Systems erfolgt durch den Fachtechniker.



17. Heißwasser-Ausgabe

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

Am Getränkeauslauf einen geeigneten Behälter unterstellen. Die Ausgabe kann man auf zwei Arten aufrufen:

1



Mit den PORTIONS-Tasten **1** und **2**.

2



Im DAUERBETRIEB mit der Taste **START**.

Der Balken unter den Symbolen der Wasser-Tasten  zeigt die Wassertemperatur an: längerer Balken = höhere Temperatur.

18. Dampfausgabe

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

Dampfabgabe über Turbosteam-Wahlschalter (13)

1



Mit dem Drehschalter (**13**), aus den 4 verfügbaren Einstellungen (**TS1 ÷ TS4**) den Milchschaum-Typ wählen.

2



Die Art des Aufschäumens kann auf dem Touchscreen angezeigt werden.

3



Wahlschalter (**13**) drücken, um die Ausgabe zu starten. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Dampfausgabe automatisch aus.

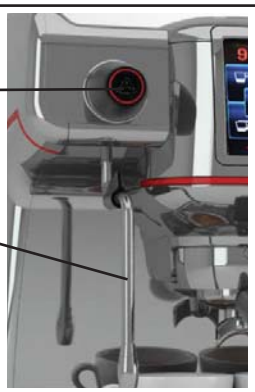
COLD TOUCH (nur bei einigen Produktkonfigurationen)

Die neue Ausführung ***Turbosteam Cold Touch*** (**9b**) macht die Nutzung des Dampfabgabestrahlers noch einfacher, da der Strahler mit einer Isolier- und Antihaftbeschichtung versehen ist. Er bleibt so vor, während und nach der Dampfabgabe kalt, so dass er sich leicht bewegen und reinigen lässt.



Dampfabgabe mittels Einstellrad (20)

1



Das Dampfausgaberohr (**9**) in ein geeignetes Gefäß richten. Das Dampf-Handrad (**20**) im Uhrzeigersinn drehen, um die Ausgabe zu starten, bzw. gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie zu stoppen.

Reinigung von Strahler Wasserdampf

Nach jedem Vorgang:

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

19. **Milchausgabe** (falls vorgesehen)

TURBO MILK

„Turbo Milk“ ist ein automatisiertes System für die Bereitung warmer Milch – nur erhitzt oder auch aufgeschäumt – und kalter aufgeschäumter Milch. Ziel ist die Verbesserung der Qualität und des Angebots an Getränken auf Milchbasis.

ALLGEMEINE HINWEISE

Milch ist ein biologisches Produkt, das empfindlich und folglich leicht verderblich ist. Durch die Hitze wird die Struktur der Milch verändert. Nach dem Öffnen der Verpackung und für die gesamte Verwendungsdauer muss die Milch bei einer Temperatur **nicht über 5°C (41°)** gehalten werden. Die von uns speziell zur Aufbewahrung von Milch konzipierten Geräte erfüllen diese Grundbedingung.
Zu beachten. Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muss die verbliebene Milch weggekippt werden.

Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muss die verbliebene Milch weggekippt werden.
ACHTUNG: Bei längerm Stillstand, sich an den geltenden Hygiene-Normen betreffend Milchkonservierung halten.

Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Milchabgabevorrichtung nur mittels den dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen.

1



Das Röhrchen (**M**) in den Milchbehälter stecken und den passenden Behälter unter dem Getränkeauslauf (**9c**) positionieren.

2



Mit dem Drehschalter (**13**) aus den 4 verfügbaren Einstellungen (**TM1 ÷ TM4**) die Art der Aufschäumung und Erhitzung der Milch wählen.

3



Die Art der ausgewählten Milch kann auf dem Touchscreen angezeigt werden.

4



Wahlschalter (**13**) drücken, um die Ausgabe zu starten. Sobald die eingestellte Dosis erreicht ist, wird die Milchabgabe automatisch gestoppt.

KUNDENPROGRAMMIERUNG

20. Aufbau der Programmiermenüs: Kunden

Um die Programmierung aufzurufen, die Taste SET drücken.



Um zum vorherigen Menü zurückzugehen oder die Programmierung zu beenden, die Taste drücken.



Menü Servicezeiten

1



Auf das Symbol drücken.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN / EINSCHALTUNG

Die Maschine kann zur automatischen Ein- und Ausschaltung zu bestimmten Uhrzeiten programmiert werden.

Bei ausgeschalteter Maschine wird die Helligkeit des Displays verringert.

Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (1) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.

FORCIERTE EINSCHALTUNG

Zur forcierten Einschaltung eine beliebige Abgabetaste drücken..

Zu beachten: Durch die forcierte Ausschaltung werden die Zeiten der Ein-/Ausschaltung der Maschine nicht modifiziert.

Zu beachten: Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten programmierten Uhrzeit der Ausschaltung eingeschaltet.

Um die Maschine sofort wieder auf „programmierte Ausschaltung“ zurückzustellen, muss sie über den Hauptschalter (**1**) ein- und ausgeschaltet werden.

2a



Um das Betriebszeiten-Menü aufzurufen, auf das Symbol drücken.



Folgende Parameter können konfiguriert werden:

ERMÖGL. - Ein-/Ausschaltung nach Uhrzeit: JA, NEIN, Eco (während der Ausschaltung wird der Heizwiderstand des Geräts nicht komplett deaktiviert, um den Druck im Kessel auf 0,2 bar zu halten).

ON - (Einschalt-Uhrzeit);

AB - (Ausschalt-Uhrzeit);

GESCHL. - (Ruhetag).

2b



Auf das Symbol drücken, um die Uhrzeit einzustellen.



Folgende Parameter können konfiguriert werden:

STUNDE, MINUTEN, STIL - (24:00 oder AM/PM).

2c



Auf das Symbol drücken, um das Datum einzustellen.



Folgende Parameter können konfiguriert werden:

TAG, MONAT, JAHR.

Deutsch

Sprachwahl



Auf das Symbol  drücken.



Auf das Symbol der gewünschten Sprache drücken.

Zähler

1



Auf das Symbol  drücken.

2



Auswählen, welche Zählerart angezeigt werden soll:

Zähler  oder

Zählerauswahl .

3a

Im Menü ***Zähler***  werden für die Abrechnung folgende Parameter berücksichtigt:

Kaffee Gruppe... - (Anzahl der Kaffeegetränke);

Wasser - (Anzahl der Heißwasser-Ausgaben);

Dampf - (Anzahl der Dampfausgaben mit dem Turbosteam-Wahlschalter, Position TS 1);

Dampf + Luft - (Anzahl der Dampf- und Luftausgaben mit dem Turbosteam-Wahlschalter, Position TS 2-4);

Heiße Milch - (Anzahl der Ausgaben auf Basis heißer Milch);

Kalte Milch - (Anzahl der Ausgaben auf Basis kalter Milch);

Gesamt Kaffee - (Gesamtzahl der Kaffeegetränke).



Die Menüeinträge mit den Pfeiltasten  und  durchblättern.

3b

Im Menü ***Zähler Auswahl***  werden für die Abrechnung die Parameter der entsprechenden Einzeltasten berücksichtigt.



Beispiel von Zählern Auswahl einer Kaffeeeinheit :



Beispiel von Zählern Auswahl von Wasserdosierungen :



KAFFEE

1



Auf Symbol  drücken.

2



Eine Kaffee-Taste drücken (Beispiel Gruppe 3).

3





Auf dem Display Betriebsarten werden die Symbole der programmierbaren Tasten angezeigt; auf dem Display Gruppe erscheinen die entsprechenden Nummern jeder Taste.

Die Taste  ermöglicht die Programmierung der Wasserdosierung mittels SELBSTEINSTELLUNG (siehe entsprechender Abschnitt).

4

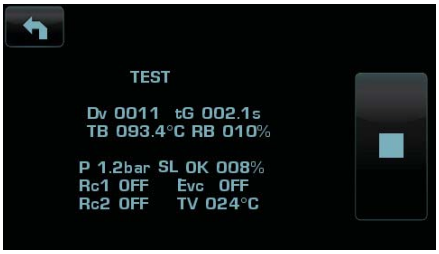




Durch Drücken einer der Tasten Kaffee (z.B. Taste 1), wird auf dem Display Betriebsarten die entsprechende Wasserdosierung angezeigt und auf dem Display Gruppe bleibt das Symbol der entsprechenden Taste erhellt.

5

Durch Drücken der Taste  beginnt die Abgabe und auf dem Display Betriebsarten erscheint folgender Bildschirm:



Folgende Parameter werden angezeigt:

Dv: *Zähler volumetrische Dosierer*
tG: *Abgabezeit*
TB: *Instant Temperatur Boiler Kaffee*
RB: *% Aktivierung Widerstand Boiler Kaffee*
P: *Druck Kessel*
Liv: *Kesselfüllstand; % Füllstand*
Rc: *Heizwiderstand Kessel*
Evc: *Magnetventil Auffüllung Heizkessel*
TV: *Dampftemperatur Sensor der Turbosteam-Lanze*

WASSER

1



Auf Symbol  drücken.

2



Die Wasser-Taste drücken.

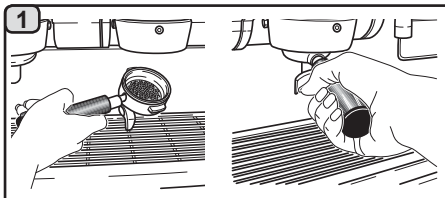


Folgende Parameter können konfiguriert werden:

SET... - Einstellung der Ausgabedauer;
% - Einstellung der Wassertemperatur.

Deutsch

1



Den mit der Kaffeepulver-Portion gefüllten Siebträger in das Modul einsetzen.

2



Eine Kaffee-Taste drücken (Beispiel Gruppe 3).

3



Taste  drücken; ein roter Rahmen und der Hinweiston zeigen die SELBSTEINSTELLUNG an.

4



Die Tasse (bzw. die Tassen) unter die Ausläufe des Siebträgers stellen.

Auf dem Display Gruppe erscheinen die entsprechenden Nummern jeder Taste.

5



Die zu programmierende Taste drücken (z.B. Taste 1): Auf dem Display bleibt das Symbol der entsprechenden Taste erhellt.

Sobald die Tasse (bzw. die Tassen) bis zur gewünschten Höhe gefüllt sind, erneut auf die Taste drücken.

Bei Bedarf mit der Programmierung der weiteren Kaffee-Tasten fortfahren.

6





Durch Drücken der Kaffee-Tasten auf dem Display Betriebsarten werden die eingegebenen Portionen und die Werte der Impulse der volumetrischen Dosiereinrichtungen angezeigt.

Die mit der Funktion Selbsteinstellung eingegebenen Portionen können manuell mit den Tasten +/- korrigiert werden.

Abschließend zur Bestätigung der Eingabewerte die Taste OK drücken.

Deutsch

Economy



Auf das Symbol drücken.



Im „ENERGIESPARMODUS“ wird die Helligkeit des Displays verringert.

Auf dem Display erscheint die im Bild gezeigte Meldung.

Die Modalität sieht folgende Funktionen vor:

- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert über 1,2 bar wird der Betriebsdruck auf 0,8 bar abgesenkt.
- Bei Einstellung des Heizkesseldrucks auf einen Wert unter 1,2 bar wird der Betriebsdruck um 0,4 bar reduziert.

Bei Drücken einer der Abgabetasten wird die Modalität ECONOMY automatisch verlassen und die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.

Spülzyklen

1



Auf das Symbol drücken.

2



Wählen Sie einen der folgenden Spülzyklen aus:

- ***Kaffee***
- ***Milch***
- ***Zeit***

3a

Spülung Kaffeeleitung: Die Taste drücken.



- Den gewünschten Reinigungsmodus wählen;
- mit Taste OK;
- bestätigen und den Anweisungen am Display folgen.

3b

Spülung Milchkreislauf: Die Taste drücken.



Auf die Taste OK drücken und den Anweisungen am Display folgen.

HINWEIS: Weitere Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „**Reinigung und Wartung**".

4

Zeit: Die Taste drücken.



Über dieses Menü kann man die Uhrzeiten des Erscheinens der Anforderungen für den Wasseraustausch des Wasserkessels, die Spülung des Kaffeekreislaufs und die Spülung des Milchkreislaufs einstellen.

Auswählen, welche Uhrzeit eingestellt werden soll:

- ***Austausch***
- ***Kaffee***
- ***Milch***

Deutsch

4a

Wassertausch: Die Taste drücken.



Die Uhrzeit je nach Bedarf ändern.



Mit der Taste OK bestätigen.



Die neue Uhrzeit erscheint unter der Taste .

HINWEISE. Die Funktion „*W.TAUSCH*“ mit festgelegten Uhrzeiten wird durch den Fachtechniker eingestellt, der zudem die Funktion „Sperrung“ aktivieren oder deaktivieren kann.
Wenn die „Sperrung“ aktiviert ist, verhindert die Maschine die Ausgabe von Getränken, sofern der Wasseraustausch nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.
Wenn Uhrzeiten festgelegt wurden, hat der Benutzer nur die Möglichkeit, die Uhrzeit des Erscheinens der Anforderung zu ändern.

4b

Kaffee: Die Taste drücken.



Auswählen, welche Art von Spülung des Kaffeekreislaufs ausgeführt werden soll. Zum Beispiel .



Die Uhrzeit nach den eigenen Bedürfnissen einstellen und mit der Taste OK bestätigen.



Die Uhrzeit erscheint unter der Taste .

HINWEISE. Man kann die Anforderung für eine Spülung mit festgelegter Uhrzeit durch Drücken der Taste löschen; in diesem Fall wird unter der Taste keine Uhrzeit angezeigt.

4c

Milch: Die Taste drücken.



Die Uhrzeit nach den eigenen Bedürfnissen einstellen und mit der Taste OK bestätigen.



Die neue Uhrzeit erscheint unter der Taste .

HINWEIS: Die Anforderung für eine Spülung mit festgelegter Uhrzeit kann NICHT gelöscht werden.

Turbosteam

1



Auf Symbol  drücken.

2



Eine Turbosteam-Taste drücken.

3



Auf den Parameter tippen, der geändert werden soll.

4





Die gewünschten Werte mit den Tasten „+" und „-" eingeben.
Die eingegebenen Daten mit der Taste OK bestätigen, oder die vorherige Einstellung beibehalten und die Taste  drücken.

Milch (Modelle mit Turbo Milk)

1



Auf Symbol  drücken.

2



Eine Turbo Milk-Taste drücken.

3



Auf den Parameter tippen, der geändert werden soll.

4





Die gewünschten Werte mit den Tasten „+" und „-" eingeben.
Die eingegebenen Daten mit der Taste OK bestätigen, oder die vorherige Einstellung beibehalten und die Taste  drücken.

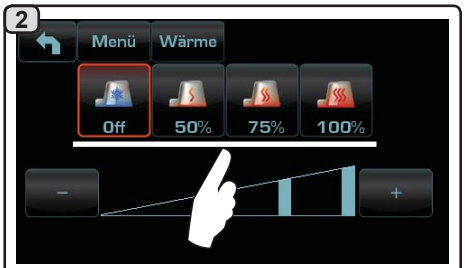
Tassenwärmer

1



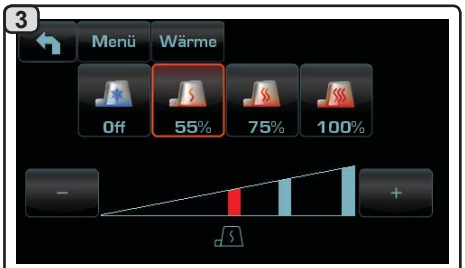
Auf das Symbol  drücken.

2



Die Heizstufe auswählen.

3



Weitere Änderungen sind durch Betätigen der Tasten „+" und „-" möglich.

Deutsch

Temperaturen Boiler Kaffee

1



Auf Symbol  drücken.

2



Die gewünschten Werte mit den Tasten „**+**" und „**-**" eingeben.

HINWEIS: Die Temperatur kann innerhalb einer Spanne von ± 2°C zur letzten Einstellung des Fachtechnikers variieren.

Die eingegebenen Daten mit Taste  bestätigen, oder die vorherige Einstellung beibehalten und Taste  drücken.

Austausch des Wassers im Heizkessel

1



Auf das Symbol  drücken.

2



Auf der Anzeige erscheint die Meldung „*WASSERAUSTAUSCH*". Über das Rohr zur Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).

Deutsch

21. Logos

Auf allen Displays der Maschine werden nach einer durch den Techniker im Menü „Bildschirmschoner“ einstellbaren Inaktivität die Standardlogos von Cimbali angezeigt.



Der Fachtechniker kann den Parameter freigeben, mit dem auf dem Display Betriebsarten oder auch auf den Displays der Einheiten ein individuelles Logo des Benutzers hinzugefügt werden kann.

Die Maschine wird mit dem in der Abbildung dargestellten Logo geliefert.



Der Benutzer kann es mit einem anderen Logo mit den gleichen Abmessungen ersetzen, das auf allen Displays (Einheit und Betriebsarten) angezeigt wird; er muss dazu die Datei ***custlogo.bmp*** erstellen (maximale Größe 270 x 170 Pixel).

Alternativ dazu kann er ein Bild mit größeren Abmessungen für das Display der Einheiten (Datei ***logogrp.bmp*** - 272 x 480 Pixel) und eines für das Display Betriebsarten (Datei ***logosrv.bmp*** - 270 x 170 Pixel) erstellen.

Für die Erstellung eines individuellen Logos wie folgt vorgehen:

1 Mit einem beliebigen Grafikprogramm (z.B. Paint) eine Datei erstellen, die bestimmte Merkmale aufweist; die Kriterien für die *bitmap*-Bilder, die als Kunden-Logos verwendet werden, sind:

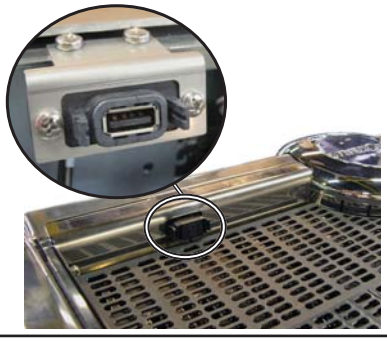
custlogo.bmp ***logosrv.bmp***	***logogrp.bmp***
• Breite weniger oder gleich **270 Pixel**; • Höhe weniger oder gleich **170 Pixel**; • Farbe **bmp 24 bit**.	• Breite weniger oder gleich **272 Pixel**; • Höhe weniger oder gleich **480 Pixel**; • Farbe **bmp 24 bit**.

Die Datei „***logogrp.bmp***“ und/oder „***logosrv.bmp***" auf einen USB-Stick kopieren, wenn ein Logo auf dem Display der Einheit und eines auf dem Display Betriebsarten angezeigt werden soll.

Die Datei „***custlogo.bmp***“ kopieren, wenn das gleiche Logo auf allen Displays angezeigt werden soll.

HINWEIS: Wenn der USB-Stick alle Logo-Dateien enthält, wird das Bild der Datei „***custlogo.bmp***“ angezeigt.

2 Den USB-Stick in den entsprechenden Port an der Maschine stecken:



Auf dem Display Betriebsarten erscheint das Symbol :



3 Die Maschine aus- und wieder einschalten; beim Wiedereinschalten erscheint auf dem Display Betriebsarten:



Falls der USB-Stick die Datei ***logogrp.bmp*** und/oder***logosrv.bmp*** enthält



Falls der USB-Stick die Datei ***custlogo.bmp*** enthält

4 OK drücken und warten, bis die Datei geladen ist:



5 Nach dem Laden den USB-Stick aus dem Maschinenport entfernen.

Jetzt wird je nach den Einstellungen des Fachtechnikers das individuelle Logo angezeigt.

Hinweis: Ist der Bildschirmschoner aktiv, kann man die Logos unmittelbar anzeigen, ohne jedes Mal die Phasen der Inaktivität abzuwarten, wenn der Graphik-Druckmesser sich abschaltet.

22. Reinigung und Wartung

Halten Sie sich für die vorschriftsmäßige Anwendung des Nahrungsmittelsicherheitssystems (HACCP) an die im vorliegenden Kapitel enthaltenen 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.

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

REINIGUNG MILCHKREISLAUF UND KAFFEEKREISLAUF

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während der Weiterleitung und Aufschäumung der Milch sowie während der Kaffeeabgaben entstanden sind.
Wenn man den Reinigungszyklus nicht ausführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Leistungsqualität der Maschine.

Anm.: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

REINIGUNG DES KAFFEEKREISLAUFS

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Spülvorgangs treten aus der Mündung der Vorrichtung heißes Wasser und Wasserdampf aus. Daher die Hände und andere Körperteile in einem angemessenen Sicherheitsabstand von der Maschine halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Falls die Maschine den Spülvorgang anzeigt, erscheint auf dem Display die Meldung *„SPÜLVORG AUSFÜHREN KAFFEE REINIGUNG".*
Diese Meldung wird so lange angezeigt, bis die Spülung ausgeführt wird.
Der Kaffeekreislauf der Maschine kann auf folgende Arten gespült werden:

- ***sequentielle Spülung***: die Abgabeeinheiten werden nacheinander gespült; die nicht von der Spülung betroffenen Einheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden;
- ***simultane Spülung***: alle Abgabeeinheiten werden gleichzeitig gespült.

Anmerkung: Die gleichzeitige Spülung dauert etwa 7 Min. und die Einzelspülung etwa 7 Min. pro Abgabeeinheit.

Des Weiteren steht eine dritte Spülart zur Verfügung:

- ***Einzelspülung***: es wird nur eine einzige Abgabeeinheit gespült; alle anderen Abgabeeinheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden.

Anmerkung: Die Einzelspülung steht bei Anzeige einer Spülanfrage seitens der Maschine nicht zur Verfügung.

MILCHKREISLAUF (sofern vorgesehen)

MILCH IST EIN NAHRUNGSMITTEL, DAS MAXIMALE HYGIENE ERFORDERT. BEI NICHT REGELMÄSSIGER, TÄGLICHER SPÜLUNG KÖNNEN SICH ABLAGERUNGEN BILDEN, WELCHE ZU EINER BESCHÄDIGUNG DER KOMPONENTEN DES MILCHKREISES ODER ZU EINEM AUSTRITT VON FLÜSSIGKEITEN FÜHREN KÖNNEN.

HINWEISE: Ein akustisches Signal weist den Benutzer während der Spülphasen darauf hin, dass er eingreifen muss.

HINWEIS: Die Uhrzeit der Reinigung des Milchkreislaufs kann nicht deaktiviert werden; der Benutzer kann lediglich die Uhrzeit des Erscheinens der Uhrzeit ändern.

Zu beachten: Bei häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus jederzeit ausgeführt werden, auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen:



Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung nicht unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).
Bei unvorhergesehenem Stromausfall wird bei erneuter Strompräsenz auf dem Display die Meldung *„SPÜLUNG ABGABEEINHEIT AUSFÜHREN"* angezeigt. Führen Sie die Schritte zur Reinigung auf die vorstehend angegebene Weise zu Ende.

Die nicht von der Maschine angefragten Spülzyklen können dagegen unterbrochen werden, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.

HINWEISE. Der Fachtechniker kann die Funktion „Sperrung" aktivieren oder deaktivieren.
Wenn die „Sperrung" aktiviert ist, verhindert die Maschine die Ausgabe von Getränken, sofern der Spülzyklus nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird von der Maschine gespeichert.

Auf den folgenden Seiten werden die einzelnen Arten der Spülung beschrieben.

SEQUENTIELLE SPÜLUNG

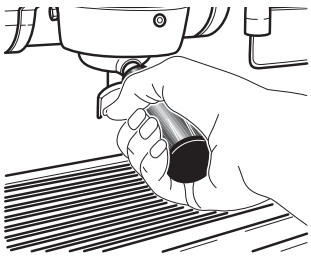
Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

1



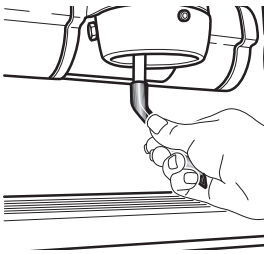
Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität „sequentielle Spülung".

2



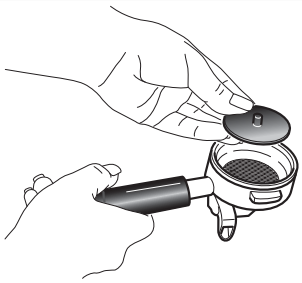
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

3



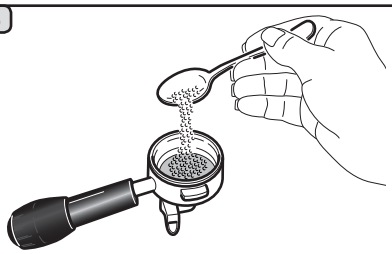
Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

4



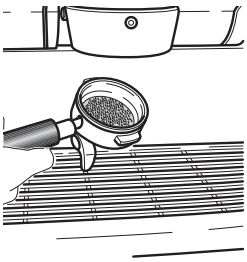
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

5



Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Messbecher Reinigungspulver hineingeben.

6



Den Filterhalter der Abgabeeinheit 1 einsetzen.

7



Drücken Sie die Taste OK.

8



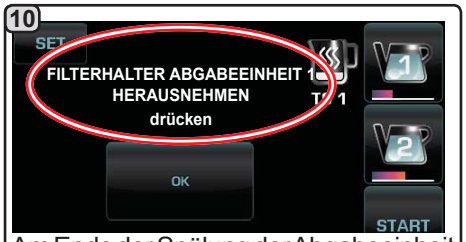
Drücken Sie die Taste OK.

9



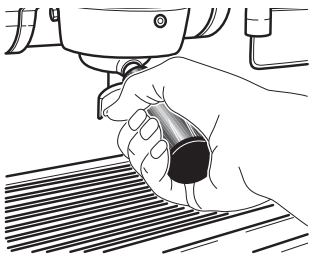
Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 1 beginnt, und auf dem Display wird die Meldung *„SPÜLUNG EINHEIT 1"* angezeigt.

10



Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung *„FILTERHALTER ABGABEEINHEIT 1 HERAUSNEHMEN"*.

11



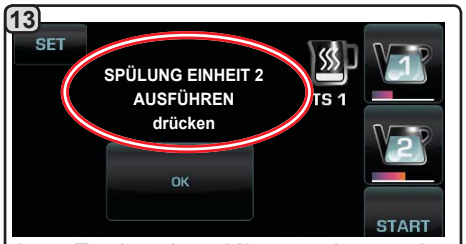
Den Filterhalter abnehmen; Drücken Sie die Taste OK.

12



Auf dem Display wird die Meldung *„KLARSPÜLUNG EINHEIT 1"* angezeigt.

13



Am Ende der Klarspülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung *„SPÜLUNG EINHEIT 2 AUSFÜHREN"*.

14

Wiederholen Sie die vorstehend angegebenen Schritte für alle Abgabeeinheiten der Maschine.

⚠ Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!.

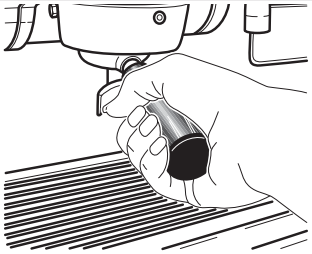
Deutsch

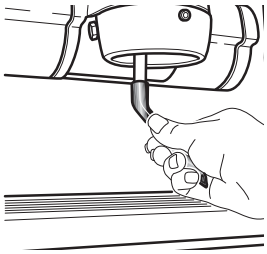
SIMULTANE SPÜLUNG

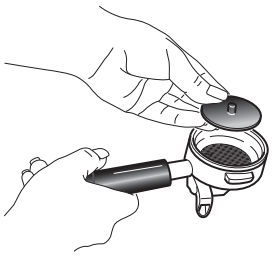
Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

1


Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität „simultane Spülung”.

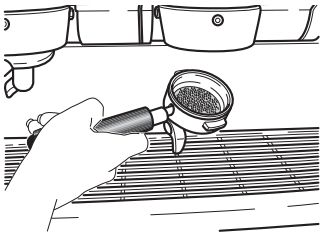
2

Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

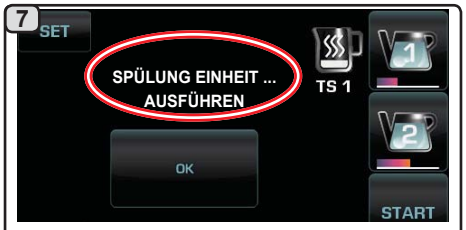
3

Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

4

Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

5

Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Messbecher Reinigungspulver hineingeben.

6

Alle Filterhalter der Abgabeeinheiten einsetzen.

7


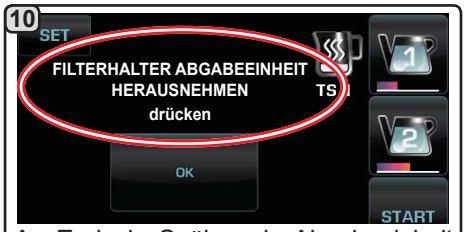
Drücken Sie die Taste OK.

8

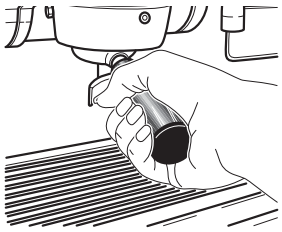

Drücken Sie die Taste OK.

9


Der Spülzyklus beginnt, und auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung *„SPÜLUNG EINHEIT...”* angezeigt.

10


Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem Display die Meldung *„FILTERHALTER ABGABEEINHEIT HERAUSNEHMEN”*.

11

Den Filterhalter abnehmen; Drücken Sie die Taste OK.

12


Auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung *„KLARSPÜLUNG EINHEIT...”* angezeigt.

13


Nach der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.

Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!.

EINZELSPÜLUNG: Die Funktion steht bei einer Meldung über die durchzuführende Spülung seitens der Maschine nicht zur Verfügung.

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

1



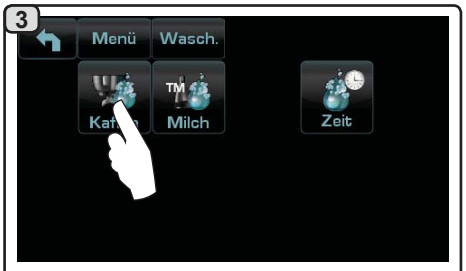
Drücken Sie die Taste **SET** SET.

2



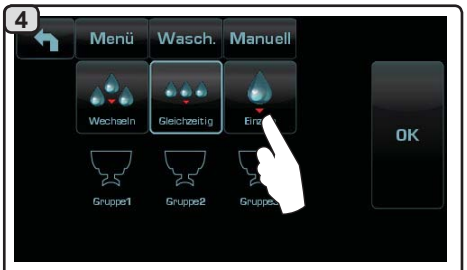
Drücken Sie die Taste .

3



Drücken Sie die Taste .

4



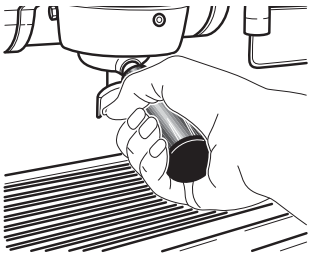
Drücken Sie die Taste .

5



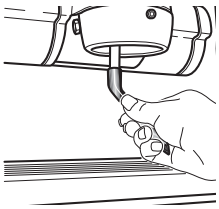
Die zu spülende Einheit auswählen.

6



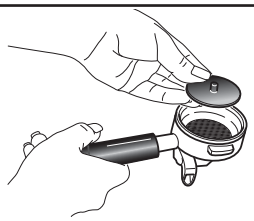
Den Filterhalter von der Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

7



Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.

8



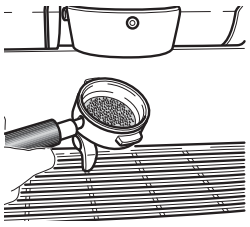
Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

9



Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Messbecher Reinigungspulver hineingeben.

10



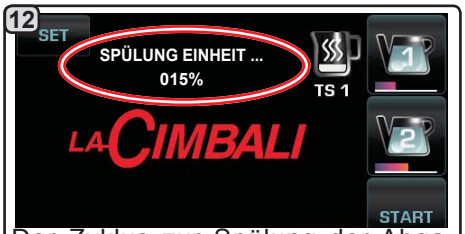
Den Filterhalter der Abgabeeinheit einsetzen.

11



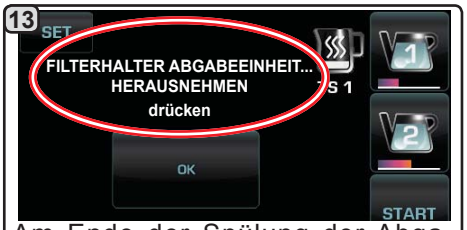
Drücken Sie die Taste OK.

12



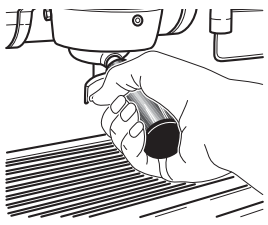
Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit beginnt, und auf dem Display wird die Meldung *„SPÜLUNG EINHEIT ...”* angezeigt.

13



Am Ende der Spülung der Abgabeeinheit erscheint auf dem Display die Meldung *„FILTERHALTER ABGABEEINHEIT... HERAUSNEHMEN”*.

14



Den Filterhalter abnehmen; Drücken Sie die Taste OK.

15



Auf dem Display wird die Meldung *„KLARSPÜLUNG EINHEIT..* angezeigt.

16

Nach der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.

Den o.a. Vorgang für alle zu spülenden Einheiten wiederholen.

Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!.

SPÜLUNG MILCHKREISLAUF: nur Maschinen mit Turbo Milk (Positionierung der Vorrichtung zur Temperaturaufrechterhaltung für die Milch neben der Maschine)

Dieser Eingriff muss am Ende des Arbeitstages und immer dann, wenn es von der Maschine angezeigt wird, ausgeführt werden.

1



Die Taste **SET** SET drücken.

2



Die Taste drücken.

3



Die Taste drücken.

4



Die Taste OK drücken.

5



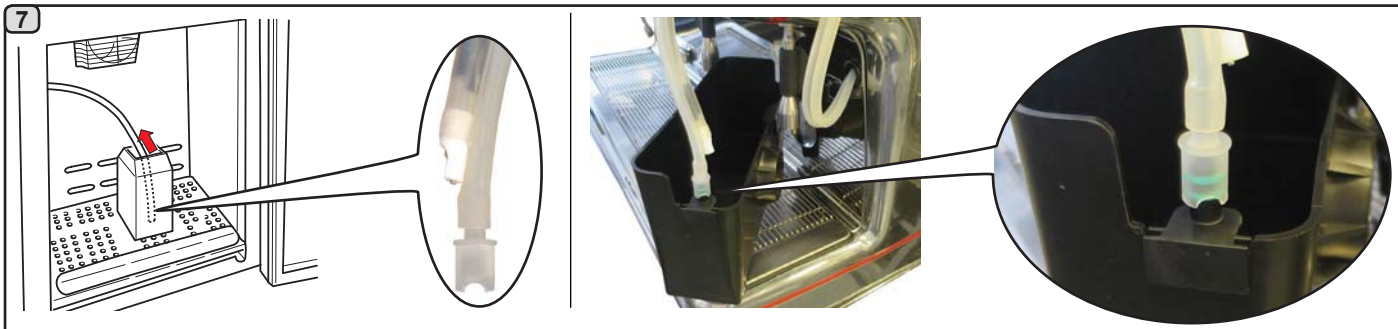
Vor dem Drücken der Taste OK müssen einige vorbereitende Schritte ausgeführt werden.

6



In die Spülwanne eine Dosis Flüssigreinigungsmittel geben (siehe Produktanweisungen).

7



Den Silikonschlauch aus dem Milchbehälter ziehen und mit der Spülwanne verbinden.

8



Die Spülwanne wie folgt positionieren:

Der hervorstehende kreisförmige Auslass der Wanne muss mit dem Sitz des Druckmessers übereinstimmen.

9



Die Taste OK drücken, um den Spülzyklus zu beginnen.

Deutsch

SPÜLUNG MILCHKREISLAUF: nur Maschinen mit Turbo Milk (Positionierung der Vorrichtung zur Temperaturaufrechterhaltung für die Milch unterhalb der Maschinenaufstellungsfläche)

Dieser Eingriff muss am Ende des Arbeitstages und immer dann, wenn es von der Maschine angezeigt wird, ausgeführt werden.

1



Die Taste **SET** SET drücken.

2



Die Taste  drücken.

3



Die Taste  drücken.

4



Die Taste OK drücken.

5



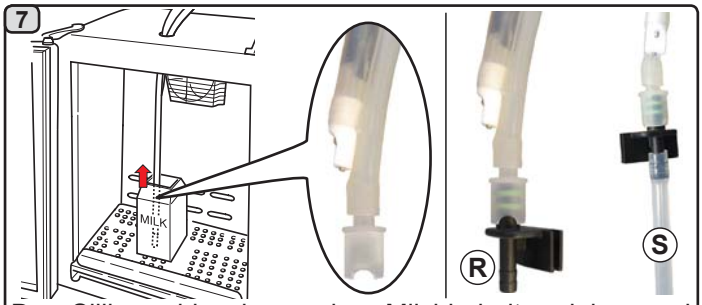
Vor dem Drücken der Taste OK müssen einige vorbereitende Schritte ausgeführt werden.

6



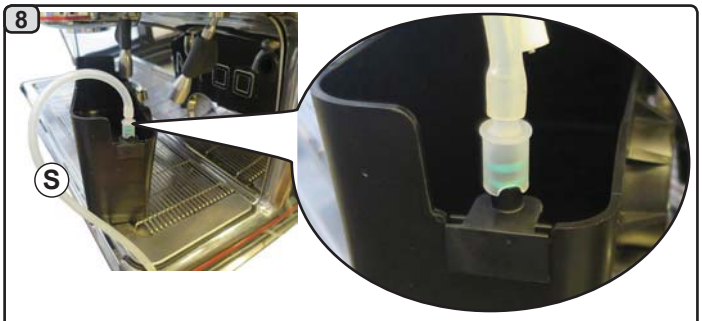
In die Spülwanne eine Dosis Flüssigreinigungsmittel geben (siehe Produktanweisungen).

7



Den Silikonschlauch aus dem Milchbehälter ziehen und unter Verwendung des entsprechenden Verlängerungsschlauchs (**S**) mit dem Anschluss (**R**) verbinden.

8



Den Verlängerungsschlauch (**S**) an die Spülwanne anschließen.

9





Die Spülwanne wie folgt positionieren:

Der hervorstehende kreisförmige Auslass der Wanne muss mit dem Sitz des Druckmessers übereinstimmen.

10





Die Taste OK drücken, um den Spülzyklus zu beginnen.

Nur Milchkreislauf

Automatische programmierte Spülung (NSF)
nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Turbo Milk

Funktion: Nach jeder Milchabgabe läuft eine Zeitzählung (max. 210') an, nach deren Ablauf auf dem Display die Meldung AUTOMATISCHE SPÜLUNG mit der bis zum Start des Spülvorgangs verbleibenden Zeitspanne ausgegeben wird.

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.

- Bei Drehen des Wählschalters (**13**) wird die Zählung 5 Sekunden lang unterbrochen; danach wird die Zählung der 30 Sekunden fortgesetzt;
- Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (210') wieder aufgenommen.
- Wird dagegen die Taste  gedrückt, so wird der automatische Spülzyklus sofort ausgeführt.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülarten: mit Milch oder mit Wasser, vollautomatisch.

Besondere Betriebsbedingungen

1) Bei jedem Milchkreislaufs Spülzyklus:
Der gesamte Kreis wird gespült, so dass bis zur ersten Abgabe von Getränken auf Milchbasis davon ausgegangen wird, dass keine Milchreste präsent sind, so dass die Zeitzählung (210') nicht aktiviert wird.

2) Bei jeder Ausschaltung der Maschine bei laufender Zeitzählung (210'):
Bei der nachfolgenden Einschaltung und nach Ablauf der 210' wird der Spülzyklus, nachdem die Maschine die vorgeschriebene Betriebstemperatur erreicht hat, zur programmierten Uhrzeit automatisch ausgeführt; diese automatische Spülung kann nicht umgangen werden.



Automatische Schnellspülung
nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Turbo Milk

Funktion: Bei jeder Milchabgabe wird ein Zählwerk mit einer voreingestellten Zeit aktiviert (ab 2 bis 20 Minuten); während die voreingestellte Zeit abläuft, erscheint auf dem Display die Meldung *"AUTOMATISCHE REINIG."* und die bis zum Beginn des Spülvorgangs noch fehlenden Sekunden werden angegeben (ab den letzten 30").

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.
Wird während dieser:

- bei Drehen des Wählschalters (**13**) wird die Zählung 5 Sekunden lang unterbrochen; danach wird die Zählung der 30 Sekunden fortgesetzt;
- Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (2'÷20') wieder aufgenommen.
- Wird dagegen die Taste  gedrückt, so wird der automatische Spülzyklus sofort ausgeführt.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülart: vollautomatische Schnellspülung mit Wasser.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

AUSTAUSCH DES WASSERS IM HEIZKESSEL - ***Der Vorgang muss mindestens einmal täglich ausgeführt werden***

1



Drücken Sie die Taste **SET** SET.

2



Drücken Sie die Taste .

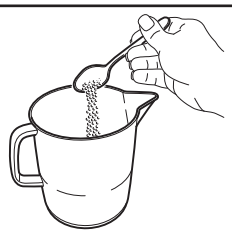
3



Auf dem Display erscheint die Meldung „*WASSERAUSTAUSCH*"; Über das Rohr zur Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Wasserkessel entnommen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).
Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt.
Am Ende des Abgabevorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Wasserkessel wird erneut mit Wasser gefüllt.

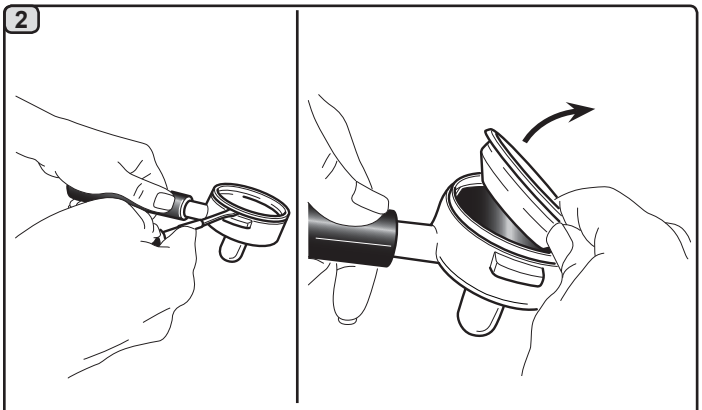
REINIGUNGE DER FILTERHALTER - ***Ausführung des Vorgangs an allen Filterhaltern am Ende des Arbeitstages.***

1



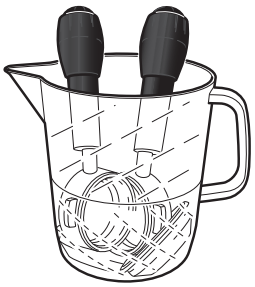
In einen geeigneten Behälter, der nicht aus Aluminium oder Eisen sein darf, einen Liter heißes Wasser (50÷80°C) und die Menge an Spülmittel einfüllen, die in den Dosierangaben des verwendeten Produkts angegeben ist.

2



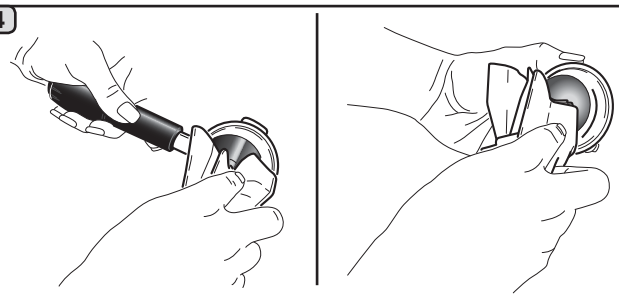
Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.

3



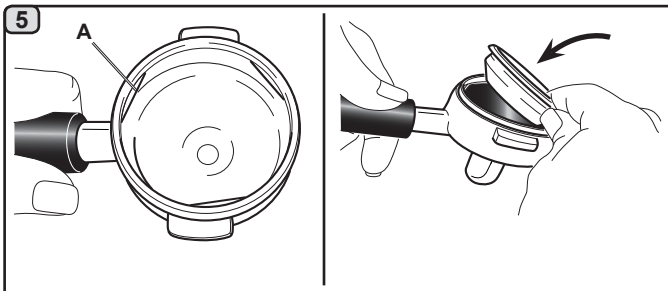
Filter und Filterhalter mindestens 15 minuten lang in die Lösung legen.
HINWEIS! Nur die Teile aus Metall eintauchen.

4



Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und unter fließendem kaltem Wasser gut abspülen.

5



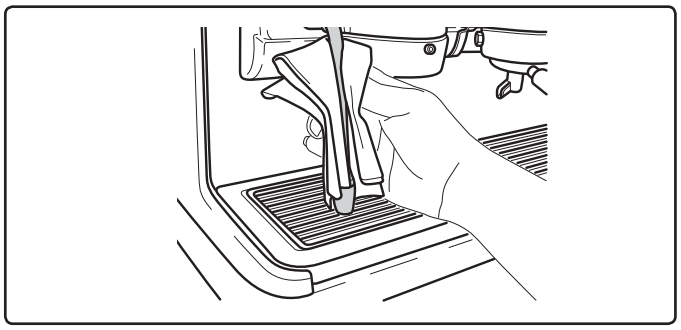
Die Filter wieder so in die Filterhalter einsetzen, dass die Feder (**A**) zur Filterblockierung in ihren Sitz einschnappt.

Deutsch

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

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

VERWENDEN SIE keine Scheuermittel.



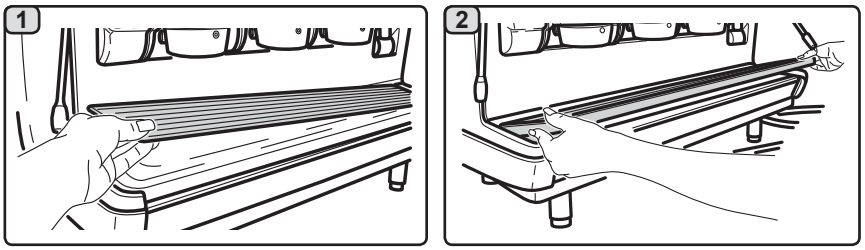
Gehen Sie zur Innenreinigung der Dampfabgabestrahler wie folgt vor:
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus. Gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Vorsicht vor.

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

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

1. Den Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
2. Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
3. Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.

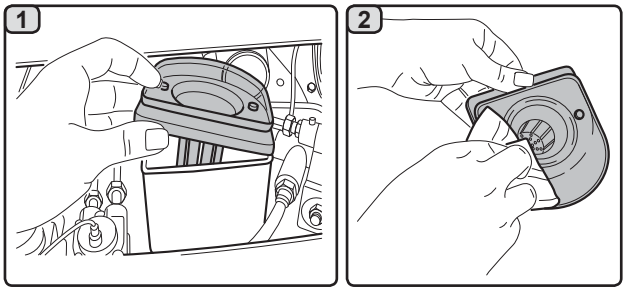
Verbrennungsgefahr!
NIEMALS die Hände unter das Frontpaneel einführen!



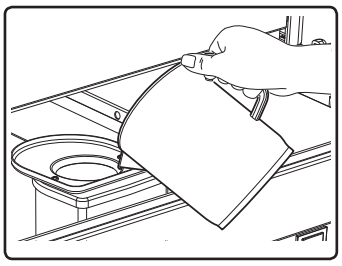
ENTLADEKASSETTE

- Ausführung des Vorgangs am Ende des Woche

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



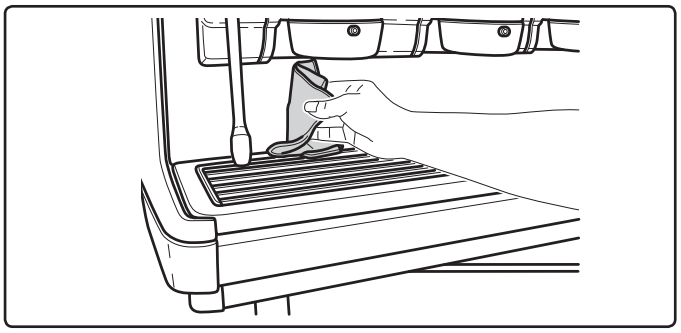
- Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages
Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablasswanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



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

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermittel, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise vorhandenen organischen Ablagerungen zu befreien.
Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.

HINWEIS: Minimale Farbvariationen der Oberfläche sind kein Mangel, sondern ein besonderes Merkmal dieses aus einer polierten Druckguss-Zamaklegierung hergestellten Produkts.



23. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht, und das Display (**Ts**) ist ausgeschaltet.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (**11**).	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 Filterhalterauslass (**11**) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterauslass. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Loch in Ablassbecken 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 von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
Maschine kalt Bitte Warten	Wenn nach Einschaltung der Maschine eine der Abgabetasten gedrückt wird, bleibt diese Meldung so lange auf dem Display abgebildet, bis der Druck im Heizkessel unter den eingestellten Betriebsdruck abfällt.	Sobald der eingestellte Betriebsdruck erreicht wird, verschwindet diese Warnmeldung.
Wartung durchführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn eine Maßnahme zur Wartung der Maschine ausgeführt werden muss. Um die Meldung vorübergehend auszuschalten, auf die Taste SET drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:  und auf die Taste , um die Meldung zu löschen:  Bei erneuter Einschaltung der Maschine über den Einausschalter wird die Meldung erneut auf dem Display abgebildet.	Wenden Sie sich einen autorisierten Techniker. Die Warnmeldung wird so lange ausgegeben, bis die Wartungsmaßnahme ausgeführt wurde. Hinweis: die Notwendigkeit einer Wartung wird von der Maschine gespeichert.

Harzregeneration durchführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn die Harze des Wasserenthärters regeneriert werden müssen (siehe die entsprechenden Anleitungen zur Wartung des Wasserenthärters).	Sobald die Harzregenerierung vorgenommen wurde, auf die Taste SET drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:  und auf die Taste , um die Meldung zu löschen:  Hinweis: die Notwendigkeit, die Harzregenerierung durchzuführen, wird von der Maschine gespeichert.
W. Filter Ersetzen	Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Maschine einen Wasserfilterwechsel anfordert. Um die Meldung vorübergehend auszuschalten, auf die Taste SET drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:  und auf die Taste  um die Meldung zu löschen:  Die Meldung erscheint in regelmäßigen Abständen erneut.	Einen autorisierten Techniker kontaktieren. Die Meldung wird so lange angezeigt, bis der Filter ausgetauscht wurde. Hinweis: die Notwendigkeit, den Filter auszutauschen, wird von der Maschine gespeichert.
Maschine ausgeschaltet	Diese Meldung wird ausgegeben, wenn die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine programmiert wurde. Die Meldung weist den Bediener darauf hin, dass die Maschine ausgeschaltet ist und sich im Stand-By-Modus befindet.	Beziehen Sie sich zur Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine auf das Kapitel "Menü Servicezeiten". Zur forcierten Einschaltung eine beliebige Abgabetaste drücken.
Energy saving mode	Diese Meldung wird angezeigt, wenn sich die Maschine im Modus ECONOMY befindet.	Bei Drücken einer der Abgabetasten wird die Modalität ECONOMY automatisch verlassen und die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.
Meldungen zum Spülzyklus		Beziehen Sie sich auf das Kapitel "Reinigung und Wartung" des vorliegenden Handbuchs.

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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

		Página
1.	**Instrucciones generales**	**2**
2.1	**Transporte y desplazamiento**	**3**
2.2	**Instrucciones para la instalación**	**4**
3.	**Instrucciones para la instalación eléctrica**	**5**
4.	**Instrucciones para la instalación hidráulica**	**5**
5.	**Control de la instalación**	**6**
6.	**Instrucciones para el operador**	**7**
7.	**Advertencias**	**8**
8.	**Mantenimiento y reparaciones**	**8**
9.	**Puesta fuera de servicio definitiva**	**9**
	USO	
10.	**Puesta en funcionamiento diaria de la máquina**	**10**
11.	**Descripción de la simbología en el visualizador**	**11**
12.	**Cambio del agua de la caldera**	**12**
13.	**Calienta-tazas (donde esté previsto)**	**12**
14.	**Suministro café**	**13**
15.	**Apagado del calentador** *(sólo en máquinas “HD / GT”)*	**13**
16.	**Personalizaciones de la máquina (activables por el personal TÉCNICO)**	**14**
	Número teclas grupos	*14*
	Control del caudal	*15*
	Sistema BDS - Barista Drive System	*16*
17.	**Suministro agua caliente**	**16**
18.	**Suministro café**	**17**
19.	**Suministro leche** (donde esté previsto)	**18**
	PROGRAMACIÓN CLIENTE	
20.	**Flujo de programación Cliente**	**19**
	Menú horario servicio	*19*
	Selección idioma	*20*
	Contadores	*20*
	Programación dosis	*21*
	Programación dosis con la función de ‘AUTOAPRENDIZAJE”	*22*
	Economy	*23*
	Lavados	*23*
	Turbosteam	*25*
	Leche (versiones con Turbo Milk)	*25*
	Calienta-tazas	*25*
	Temperaturas calentador café	*26*
	Cambio del agua de la caldera	*26*
21.	**Logotipo**	**27**
22.	**Limpieza y mantenimiento**	**28**
	Lavado secuencial	*29*
	Lavado simultáneo	*30*
	Lavado individual	*31*
	Lavado leche: solo máquinas con Turbo Milk (mantenedor leche colocado junto a la máquina)	*32*
	Lavado leche: solo máquinas con Turbo Milk (mantenedor leche colocado debajo de la superficie de apoyo de la máquina)	*33*
	Sólo circuito leche	*34*
	Cambio del agua de la caldera	*35*
	Limpieza de los portafiltros	*35*
	Boquillas de vapor y agua caliente	*36*
	Rejillas y bandeja de goteo	*36*
	Cubeta de descarga	*36*
	Armazón	*36*
23.	**Anomalías – Averías**	**37**
	IMÁGENES	**IX**
	Cambio alimentación eléctrica	**X**
	Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador	**XVI**
	Service Line	**XX**

Español

1. Instrucciones generales

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

- El aparato ha sido diseñado únicamente para preparar café expreso y bebidas calientes utilizando agua caliente o vapor y para precalentar las tacitas de café.
- El aparato debe ser instalado en un lugar donde pueda ser usado solo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está destinado al uso profesional.
- El aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva.
  No permita que los niños jueguen con el aparato.
  Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.
  El uso por parte de menores, con a sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para el uso en ambientes exteriores.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presión acústica ponderada 79 dB(A) (+/- 1dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, este deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

ATENCIÓN

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

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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

2.1 Transporte y desplazamiento

Embalaje

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

Controles en el momento de la recepción

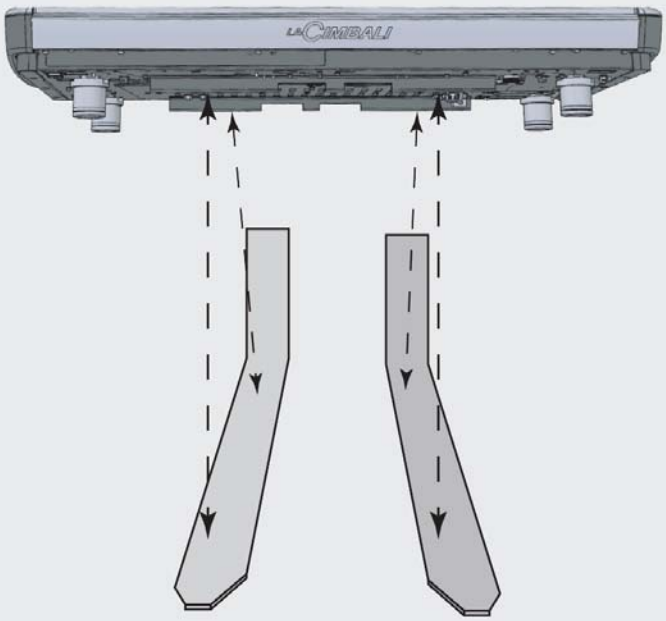
- Al recibir el aparato, compruebe la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (véanse las etiquetas de embalaje).
- Controle que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- Una vez extraído el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato y de sus posibles dispositivos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

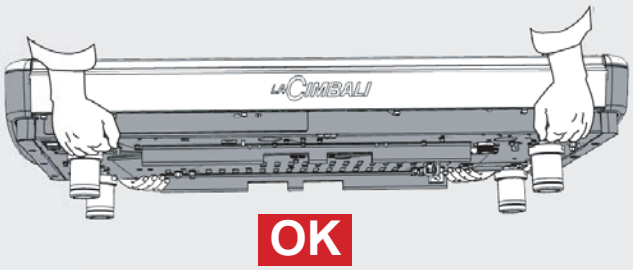
Advertencias para la eliminación del embalaje

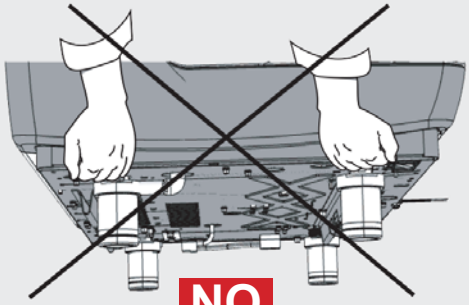
Los materiales del embalaje son eco-compatibles y reciclables. Con el fin de proteger y defender el medioambiente, es importante entregarlos en centros específicos de recuperación/ eliminación según la normativa local vigente.

Desplazamiento

El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
Manipule el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
- haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipulación del aparato;
- se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).







2.2 Instrucciones para la instalación

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

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples o alargadores.

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

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

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua utilizada para alimentar la máquina de café debe ser apta para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).

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

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

INSTRUCCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Coloque el aparato en posición perfectamente horizontal ajustando los pies de apoyo y bloqueándolos.

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

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

Aliviadero: coloque un extremo del aliviadero en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.

IMPORTANTE: en las curvas, el aliviadero NO debe presentar un recorrido semejante al indicado en el *capitulo imágenes figura 7*.

5. Control de la instalación

ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA (véase el módulo C de instalación).

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- Ausencia de pérdidas en las conexiones o en los tubos

FUNCIONAMIENTO

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

ATENCIÓN: ANTES DE ENTREGAR LA MÁQUINA INSTALADA Y LISTA PARA EL USO AL OPERADOR, ES NECESARIO REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN A CONTINUACIÓN:

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- **GT - HD**: Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros de agua.
  DT: Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquina de 3 grupos, 10 litros para máquina de 4 grupos.
  Véase el manual de uso, capítulo “Suministro agua caliente”.

VAPOR (también con Turbosteam)

- Expulse vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

TURBO MILK (donde esté previsto)

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

6. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR REALICE EL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN.
ESTAS OPERACIONES DEBERÁN REPETIRSE EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN TODOS LOS CASOS, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

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

Agua Caliente

- Ejecute el cambio de agua como se indica en la sección "*Recambio del agua de la caldera*".

Vapor (también con Turbosteam)

- Expulse vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

Turbo Milk (donde esté previsto)

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

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Turbosteam)

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

Suministro café

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

Suministro agua caliente

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

Limpieza del circuito café/leche

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

7. Advertencias

Peligro de quemaduras
Las zonas señaladas con la etiqueta son partes calientes, por lo que es necesario **acercarse a ellas y trabajar con el máximo cuidado**.

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

ADVERTENCIAS GENERALES

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

No accione nunca el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Asegúrese de que el aparato no sea accionado por niños o por personas no preparadas para el uso del mismo.

Peligro de quemaduras
No ponga las manos u otras partes del cuerpo cerca de los grupos de suministro del café o de las boquillas de suministro del vapor y del agua caliente.

Bandeja calienta-tazas
Coloque sobre la bandeja calienta-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café.
Escurra perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la bandeja calienta-tazas.
Está prohibido colocar otros objetos sobre la bandeja calienta-tazas.

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

- **desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el interruptor principal;**
- **cierre el grifo de alimentación hídrica.**

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

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

Español

8. Mantenimiento y reparaciones

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

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

Para garantizar la seguridad operativa y funcional de la máquina es indispensable:

- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **programar un control periódico de la integridad de las protecciones y del funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad por parte de personal cualificado y autorizado (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**

ATENCIÓN
El mantenimiento realizado por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite siempre la asistencia de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN
Utilice exclusivamente recambios originales garantizados por la casa madre;

en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

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

9. Puesta fuera de servicio definitiva (Solo en los productos con la marca CE)

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

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

El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto.

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

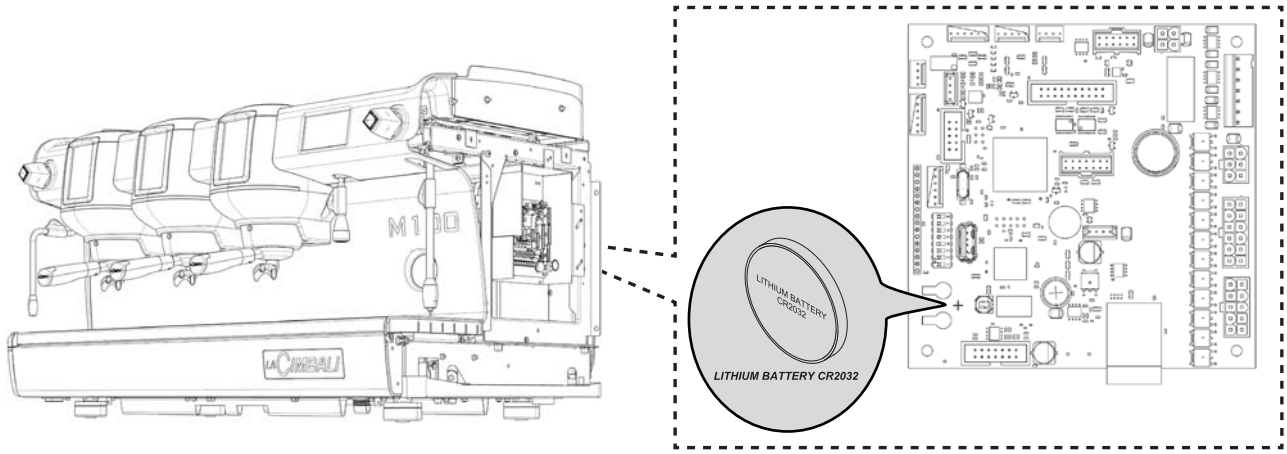
Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIMBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.

PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA
Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.

Español

INFORMACIONES AMBIENTALES
Este aparato contiene una batería de botón no recargable de litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.
Recicle o elimine las baterías de acuerdo a las instrucciones del fabricante de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

Posición de la batería

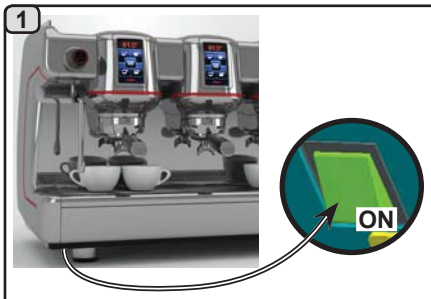


USO

10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina

"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:
• el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
• el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

1



Presionar el interruptor luminoso general, la máquina se enciende.

2



Durante esta fase se cargan los calentadores (*sólo en máquinas HD / GT"*) y la caldera, y empieza la fase de calentamiento.

Pulsando una de las teclas START STOP la erogación tendrá la temperatura que ha alcanzado en esos momentos.
Todas las demás teclas se deshabilitarán en cuanto no se haya alcanzado la presión de trabajo.

Mientras se espera a que la máquina esté lista para ser usada, hay que instalar los portafiltros en los grupos.

3



Para que la máquina esté lista para ser usada, hay que esperar a que alcance la presión de trabajo establecida.

11. Descripción de la simbología en el visualizador

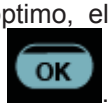
NIVEL DE AGUA



Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.



Durante la fase de carga, la parte inferior del icono se visualiza de forma alterna.

Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el símbolo aparece de la siguiente forma: 

.

RESISTENCIA



Este símbolo indica que la resistencia está activa y en funcionamiento; la presencia del calentamiento eléctrico aparece señalada mediante un flujo luminoso de mayor espesor que atraviesa la resistencia.

Cuando la presión de la caldera llega al valor establecido, el icono está representado de la siguiente forma: 
.



Indica que la resistencia de la caldera está desactivada.



N.B.: el usuario no puede activar o desactivar el calientamento eléctrico.

Con la función de encendido/apagado programada, la activación del calentamiento eléctrico se realiza automáticamente.

PRESIÓN DE LA CALDERA



Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.

Pulsando el icono 

se puede visualizar el manómetro de forma analógica; en el visualizador se muestra:



Pulsar otra vez el icono 

para volver a la visualización clásica del visualizador.

CALIENTATAZAS



Estos símbolos indican la potencia actualmente seleccionada del calienta-tazas.

WIFI



Este símbolo aparece en el visualizador cuando en la máquina está presente el módulo wifi.

BLUETOOTH

Estos símbolos se refieren a la comunicación Bluetooth:



- el icono rojo indica la presencia del módulo Bluetooth en la máquina;



- el icono azul indica que la máquina comunica con un moledor-dosificador Bluetooth.

USB



Este símbolo aparece en el visualizador cuando se conecta una llave USB.

SD



Este icono indica la presencia de una memoria micro SD en la tarjeta CPU de la máquina.

SISTEMAS DE PAGO

La presencia de este icono indica que la máquina está conectada a una interfaz para sistemas de pago y está configurada para trabajar con ella.
Por lo tanto, es posible efectuar los suministros después de recibir la autorización del sistema de pago.



- el icono rojo indica la ausencia de habilitación por parte del sistema de caja;



- el icono azul indica la habilitación por parte del sistema de caja.

CONTROL DEL CAUDAL (SOLO SI ESTÁ ACTIVO)

Cuando aparece este icono animado significa que es necesario intervenir en el moledor-dosificador para moler el café más fino o más grueso, a fin de ajustar la dosis de café en los parámetros correctos.
Los iconos que aparecen representados son:



indica que es necesario moler el café más grueso. (flujo de café inferior al de referencia).



indica que es necesario moler el café más fino. (flujo de café superior al de referencia).

Nota. El número presente junto al icono (1 o 2) indica el moledor-dosificador en el que se debe intervenir.

El icono aparece en el visualizador en lugar del símbolo del nivel.

Español

12. Cambio del agua de la caldera

1



Pulsar el icono **Conjunto** Conjunto.

2



Pulsar el icono .

3



En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*"; la boquilla del agua caliente (10) eliminará el agua de la caldera (60 - 70 % aproximadamente de la capacidad total).
La interrupción del suministro se realizará automáticamente.
Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

NOTA: la función "*RECAMBIO AGUA*" puede ser programada a horario por el personal técnico: en este caso, a la hora programada aparece el mensaje de solicitud.
En el capítulo "**PROGRAMACIÓN cliente / Lavados"** se ofrecen más indicaciones sobre esta función.

13. **Calienta-tazas** (donde esté previsto)



ATENCIÓN: No cubra con paños la bandeja calienta-tazas.

Las máquinas están equipadas con una bandeja apoya-tazas (**23**) para depositar las tazas.

Coloque en la bandeja apoya-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café; **no está permitido colocar otros objetos sobre la bandeja**.
Haga escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas sobre la bandeja.

N.B.: durante la fase de apagado automático, el calentamiento de la bandeja calienta-tazas (**23**) estará desactivado.
Al siguiente encendido automático se restablecerá la condición que se había dejado en el momento del apagado.
Con la activación del modo ECONOMY, el calienta-tazas queda programado automáticamente en el nivel 1.

1



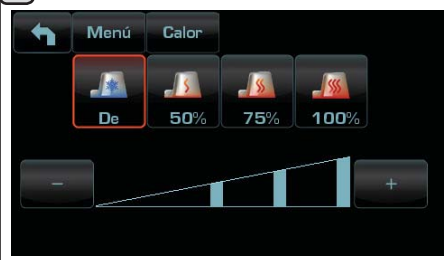
Para desactivar el calentamiento de la bandeja pulse el icono **Conjunto** Conjunto.

2



Presione el icono .

3



Presione el icono deseado para modificar la potencia del calienta-tazas y el icono para volver al menú anterior.

14. Suministro café

Desenganchar el portafiltro y vaciar los posos del café precedente en el cajón de los posos. Rellenar el filtro con el café molido, tirando la palanca del dosificador del molinillo, 1 vez para una taza y 2 veces para 2 tazas, según se haya escogido el portafiltro para uno o dos cafés.

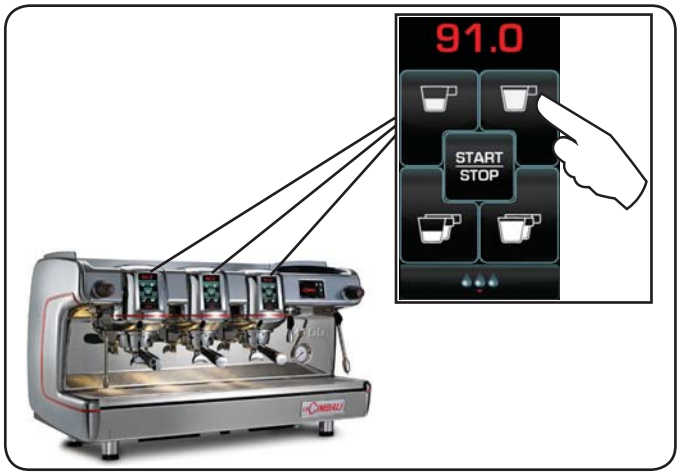
Prensar uniformemente el café molido en el filtro empleando el disco prensador del molinillo o el disco prensador entregado con los accesorios.

Limpiar el borde del filtro para eliminar los eventuales residuos de café molido.

Enganchar, cerrándolo bien, el portafiltro al grupo y poner la (o las) taza(s) bajo de los picos del portafiltro.

Presione la tecla “suministro café” correspondiente a la dosis deseada; permanecerá encendida sólo la tecla seleccionada y luego empezará el suministro; la parada se realizará automáticamente.

Apretar la tecla START STOP para efectuar suministros continuos.

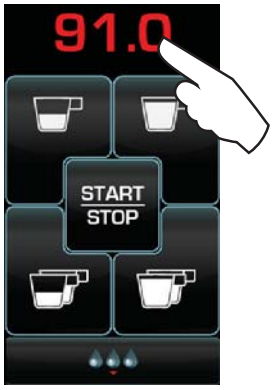


El suministro, tanto dosificado como continuo, se puede interrumpir en cualquier momento apretando cualquier tecla de suministro.

El portafiltro no debe ser desenganchado antes de terminar el suministro de café.

15. Apagado del calentador *(sólo en máquinas HD / GT”)*

1



Presione el visualizador del calentador en correspondencia de la indicación de la temperatura.

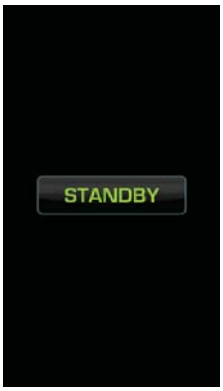
2



Presione el visualizador del calentador en correspondencia de la indicación STANDBY.

Nota: si la operación no se efectúa en el plazo de 5 segundos, el calentador vuelve al funcionamiento normal.

3



El calentador del grupo está desactivado; presione el visualizador en un punto cualquiera para volver al funcionamiento normal.

Español

16. Personalizaciones de la máquina (activables por el personal TÉCNICO)

Número teclas grupos

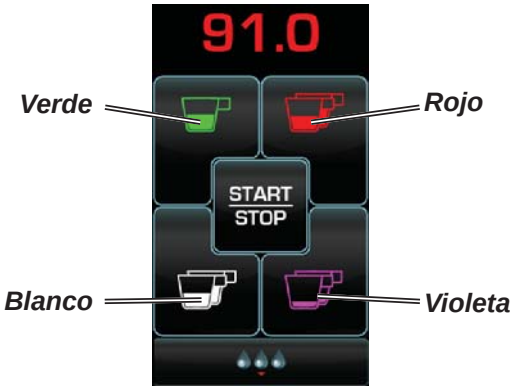
La máquina puede ser programada por el personal técnico con 3 configuraciones:

- 1 tecla;
- 5 teclas;
- 7 teclas.



1 tecla *5 teclas* *7 teclas*

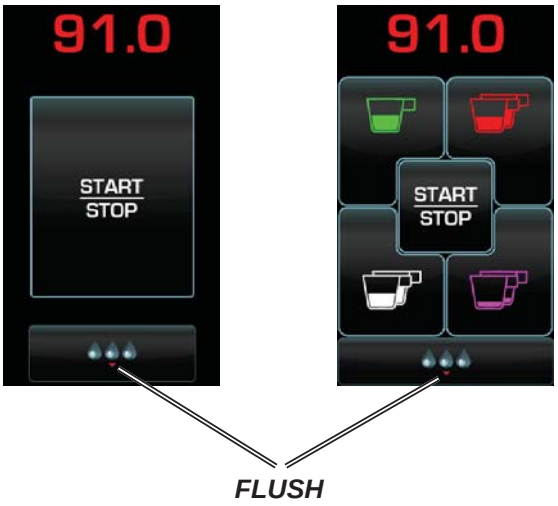
Además, las teclas de cada grupo de suministro pueden estar representadas con distintos colores:



Una función adicional, activable por el personal técnico, está representada por la presencia de la tecla FLUSH en la parte inferior del visualizador de cada grupo de suministro.

La tecla FLUSH permite efectuar un breve suministro de "aclarado grupo" (de 1 a 5 segundos) antes de enganchar el portafiltro.

NOTA: la máquina configurada con 7 teclas de suministro no permite la presencia de la tecla FLUSH.



Control del caudal

El control del caudal es una monitorización del flujo de café comparado con el respectivo flujo de referencia programado por el técnico.
Con este sistema activo, si es necesario, la máquina señala al usuario si se debe intervenir en el moledor-dosificador para moler el café más fino o más grueso, a fin de ajustar la dosis de café en los parámetros correctos.

El usuario es avisado por un icono animado en el visualizador servicios, que ocupa el lugar del símbolo del nivel.

Cuando el icono aparece por primera vez, se reproduce una señal acústica.
Los iconos que aparecen representados son:



indica que es necesario moler el café más grueso. (flujo de café inferior al de referencia).



indica que es necesario moler el café más fino. (flujo de café superior al de referencia).

Nota. El número presente junto al icono (1 o 2) indica el moledor-dosificador en el que se debe intervenir.

Después de intervenir en el moledor-dosificador, el icono desaparece automáticamente cuando el flujo vuelve a encontrarse dentro de los límites prefijados. Para ello pueden ser necesarios varios suministros.



Español

El sistema BDS está compuesto por una máquina de café (***M100 GT***) y por uno o dos moledores-dosificadores Magnum motorizados conectados en modo Bluetooth.

El objetivo del sistema BDS es guiar al usuario en las operaciones de molienda y suministro del café.

En la máquina cada pulsador de suministro puede ser configurado en función del tipo de receta y del moledor-dosificador de referencia.



LÓGICA DE FUNCIONAMIENTO

El moledor-dosificador reconoce los portafiltros y envía una señal a la máquina que habilita las teclas de café haciendo que las operaciones de trabajo resulten simples e intuitivas.

El camarero coloca el portafiltro asociado a una mezcla. El moledor-dosificador reconoce el tipo del portafiltro, de manera que suministra la cantidad correcta de café molido al mismo tiempo que comunica a la máquina la selección que se debe habilitar para preparar la bebida.
En este momento, el camarero solamente deberá enganchar el portafiltro y presionar la tecla habilitada para el suministro.

La habilitación y la configuración del sistema corre a cargo del personal técnico.



17. Suministro agua caliente

¡Peligro de quemaduras! Utilice los adecuados dispositivos aislantes para manipular las boquillas del agua y del vapor.

Después de haber colocado debajo del erogador el recipiente adecuado, la erogación se puede efectuar de dos formas:

1



Con los BOTONES DOSIFICADOS **1** y **2**.

2



De forma CONTINUA con la tecla **START**.

La barra situada debajo de los iconos de los botones del agua  indica la temperatura del agua erogada:
barra más extendida = temperatura mayor.

18. Suministro vapor

¡Peligro de quemaduras! Utilice los adecuados dispositivos aislantes para manipular las boquillas del agua y del vapor.

Suministro con selector Turbosteam (13)

1



Seleccione, girando el selector (**13**), la tipología de leche montada entre las 4 programaciones disponibles (**TS1 ÷ TS4**).

2



La tipología de montado elegida se puede visualizar en la pantalla táctil.

3



Presione el selector (**13**) para que empiece el suministro; cuando se alcanza la temperatura programada, la parada del suministro del vapor se realiza automáticamente.

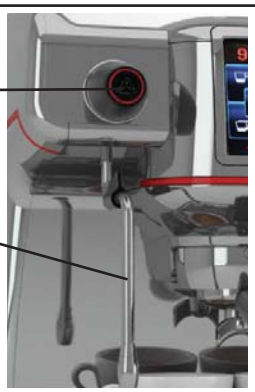
COLD TOUCH (solo en algunas configuraciones de productos)

El nuevo ***Turbosteam Cold Touch*** (**9b**) mejora el confort de uso de la boquilla de vapor, gracias a un revestimiento aislante y antiadherente que la mantiene fría antes, durante y después del suministro del vapor, facilitando de este modo su manipulación y su limpieza.



Suministro con selector de manivela (20)

1



Introducir el tubo de suministro del vapor (**9**) en un recipiente adecuado.

Gire el volante del vapor (**20**) en el sentido de las agujas del reloj para que empiece el suministro y en sentido contrario a las agujas del reloj para interrumpirla.

Limpieza boquillas vapor

Al final de cada uso:

- **Utilizando una esponja limpia, lave con agua caliente la parte externa y elimine los residuos orgánicos; aclare perfectamente.**
- **limpie la parte interna de la boquilla actuando de la siguiente forma: dirija el tubo hacia la bandeja de goteo, y prestando una atención especial, suministre al menos una vez vapor.**

19. Suministro leche (donde esté previsto)

TURBO MILK
El "***Turbo Milk***" es un sistema automatizado de gestión de la leche caliente -solo calentada o montada- y de la leche fría montada, que tiene el objetivo de mejorar la calidad y la gama de las bebidas a base de leche.

INDICACIONES GENERALES
La leche es un producto biológico delicado y por tanto fácilmente alterable, además modifica su estructura. Desde el momento de la apertura del contenedor y durante todo el periodo de utilización, hay que mantener la leche a una temperatura **no superior a los 5°C (41°F);** nuestros aparatos para la conservación de la leche son adecuados para ello.
N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

Al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.
"En el caso de períodos de larga inactividad, respetar las normas higiénicas vigentes para la conservación de la leche".

¡Peligro de quemaduras! Utilice los dispositivos aislantes adecuados para manipular el distribuidor de la leche.

1


Introduzca el tubito (**M**) en el recipiente de la leche y coloque debajo del distribuidor (**9c**) el recipiente apropiado.

2


Gire el selector (**13**), para seleccionar el tipo de montado y calentamiento de la leche entre las 4 programaciones disponibles (**TM1 ÷ TM4**).

3


El tipo de leche seleccionada puede visualizarse en la pantalla táctil.

4


Presione el selector (**13**) para que empiece el suministro; una vez alcanzada la dosis programada, la interrupción del suministro de la leche se realiza automáticamente.

PROGRAMACIÓN CLIENTE

20. Flujo de programación Cliente

El acceso a la programación se realiza presionando el icono Conjunto.



La vuelta al menú anterior o la salida de la programación se realiza presionando el icono .



Menú horario servicio

1



Presione el icono .

2a



Acceda al menú horario de servicio presionando el icono .



Los parámetros que se pueden configurar son:

PERMITIR - encendido/apagado a un horario: SI, NO, Eco (durante la fase de apagados la resistencia de la máquina no se desactiva completamente y permite mantener la presión en la caldera con un valor de 0.2 bar).

ON - (horario de encendido);

OFF - (horario de apagado);

CERRADO - (día de cierre).

2b



Presione el icono para regular la hora.



Los parámetros que se pueden configurar son:

HORA, MINUTOS, ESTILO - (24:00 o AM/PM).

2c



Presione el icono para regular la fecha.



Los parámetros que se pueden configurar son:

DÍA, MES, AÑO.

APAGADO / ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La máquina puede ser programada para apagarse y encenderse a horarios establecidos.

En fase de máquina apagada la luminosidad de los visualizadores disminuye.

N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (1) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.

ENCENDIDO FORZADO

Presione cualquier tecla de suministro para forzar el encendido.

N.B.: el forzamiento del encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.

N.B.: a partir de este momento la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para ponerla inmediatamente en la condición de apagado por reloj, hay que apagar y volver a encender la máquina a través del interruptor general (**1**).

Selección idioma



Presione el icono .



Presione el icono del idioma deseado.

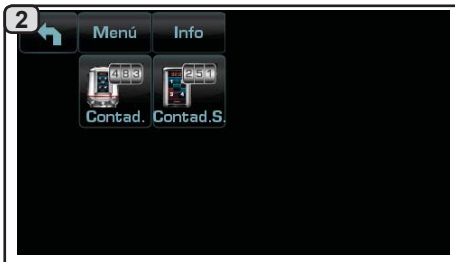
Contadores

1



Presione el icono .

2



Elija el tipo de contadores que desea visualizar.

Contadores  o bien

Contadores Selección .

3a

En el menú ***Contadores***  los parámetros que se contabilizan son:

Café grupo... - (número bebidas a base de café);
Agua - (número erogaciones agua);
Vapor - (número erogaciones vapor efectuadas con el selector turbosteam, posición TS 1);
Vapor + Aire - (número erogaciones vapor y aire efectuadas con el selector turbosteam, posiciones TS 2÷4);
Leche caliente - (número de suministros a base de leche caliente);
Leche fría - (número de suministros a base de leche fría);
Total Café - (número total de las bebidas a base de café).



Deslice las opciones utilizando las flechas  o .

3b

En el menú ***Contadores Selección***  los parámetros que se contabilizan son los relativos a las cada una de las teclas.



Ejemplo de contadores selección de un grupo de café :

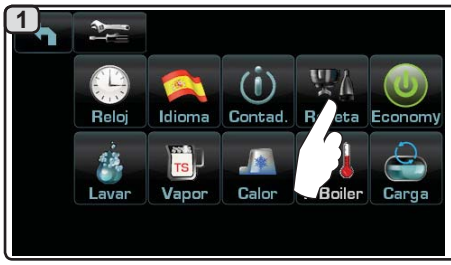


Ejemplo de contadores selección de las dosis de agua :



CAFÉ

1



Presione el icono .

2



Presione uno de los grupos café (ejemplo Grupo 3).

3

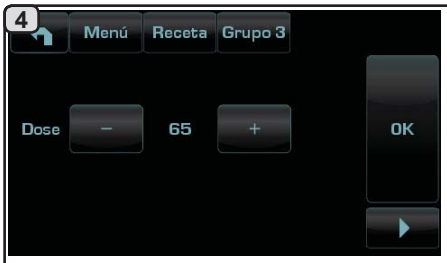




El visualizador servicios muestra los iconos de las teclas programables; en el visualizador grupo aparecen los números relativos a cada tecla.

El icono  permite programar las dosis de agua con la función de AUTOAPRENDIZAJE (ver apartado correspondiente).

4

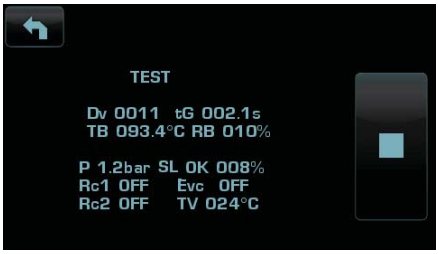




Pulsando una de las teclas café (por ejemplo la Tecla 1), el visualizador servicios muestra la dosis de agua correspondiente y en el visualizador grupo permanece resaltado el icono de la tecla correspondiente.

5

Pulsando el icono  inicia el suministro y el visualizador servicios muestra la siguiente imagen de pantalla:



Los parámetros visualizados son:

Dv: *recuento incremental de los dosificadores volumétricos*

tG: *tiempo de suministro*

TB: *temperatura instantánea boiler café*

RB: *% activación resistencia calentador café*

P: *presión caldera*

Liv: *nivel del agua en la caldera; % señal nivel*

Rc: *resistencia caldera*

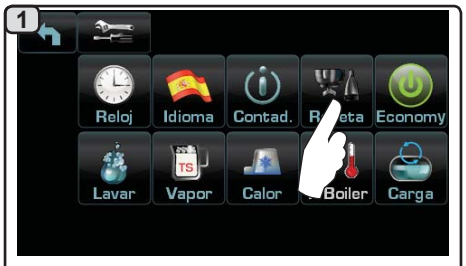
Evc: *Electroválvula carga caldera*

TV: *temperatura del vapor en la sonda del tubo Turbosteam*

Español

AGUA

1



Presione el icono .

2



Presione el icono agua.



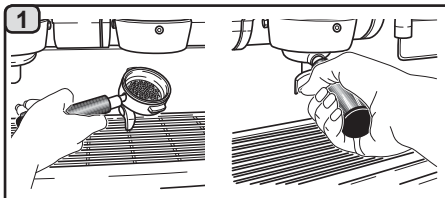
Los parámetros que se pueden configurar son:

SET... - para programar el tiempo de erogación;

% - para programar la temperatura del agua.

Programación dosis con la función de 'AUTOAPRENDIZAJE"

1



Enganche el grupo al portafiltros cargado con la dosis de café molido.

2



Presione uno de los grupos café (ejemplo Grupo 3).

3



Presione el icono ; un contorno rojo y el sonido de zumbador señalan la fase de AUTOAPRENDIZAJE.

4



Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltros.

El visualizador grupo muestra los números relativos a cada tecla.

5



Presione el pulsador que debe programar (por ejemplo la Tecla 1): en el visualizador permanece resaltado el icono de la tecla correspondiente.

Cuando en la taza o en las tazas se alcance el nivel deseado, presione otra vez la tecla.

Siga con la eventual programación de todos los botones del café.

6





Pulsando los botones café el visualizador servicios muestra las dosis introducidas, con los valores de los impulsos de los dosificadores volumétricos.

Las dosis introducidas con la función de autoaprendizaje pueden corregirse manualmente mediante las teclas +/-.

Al final de las operaciones, confirme los valores pulsando el icono 

.

Economy



Presione el icono .



En el visualizador aparece el mensaje en la figura.

Durante esta fase:

- si la presión en la caldera está programada con un valor superior a 1,2 bar, la presión se disminuye a 0,8 bar;
- si la presión en la caldera está programada con un valor a 1,2 bar, la presión disminuye 0,4 bar respecto al valor programado.

En modo «ENERGY SAVING» la luminosidad de los visualizadores disminuye.

Pulsar cualquier tecla de erogación para salir de la modalidad de ECONOMY y volver a la fase de trabajo de la máquina.

Lavados

1



Presione el icono .

2

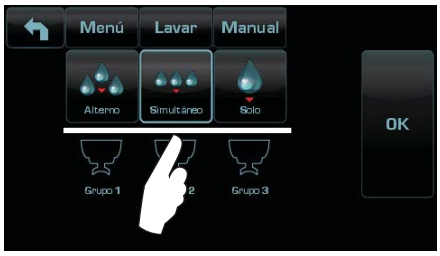


Elija entre los siguientes lavados:

- ***Café*** 
- ***Leche*** 
- ***Tiempo*** 

3a

Lavado Café: presione el icono 



- Elija cual es la tipología de lavado que hay que efectuar ;
- confirme con el icono ;
- siga las indicaciones en el visualizador para la ejecución.

3b

Lavado Leche: presione el icono 



Presione el icono  y siga las indicaciones del visualizador para ejecutar la operación.

NOTA: en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**" se suministran más indicaciones sobre las modalidades de ejecución de los lavados.

4

Tiempo: presione el icono 



Este menú permite programar los horarios en los que aparecen las solicitudes de recambio agua en la caldera, lavado circuito café y lavado circuito leche.

Elija cuál de los siguientes horarios desea programar:

- ***Cambio*** 
- ***Café*** 
- ***Leche*** 

Español

4a

Cambio: presione el icono 



Modifique la hora según sus propias exigencias.



Confirme con el icono OK.



El nuevo horario aparece debajo de el icono .

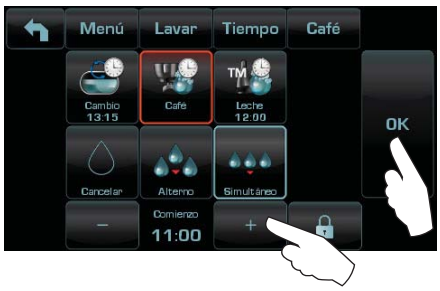
NOTAS. La función "*CAMBIO*" con solicitud a horario debe ser programada por el personal técnico, que tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".
Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el recambio del agua en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.
Con solicitud programada a horario , el usuario solo tiene la posibilidad de modificar la hora en la que aparece la solicitud.

4b

Café: presione el icono 



Elija el tipo de lavado de café que desea efectuar. Por ejemplo .



Modifique la hora según sus exigencias y confirme con el icono OK.



El horario aparece debajo de el icono .

NOTAS. Es posible cancelar la solicitud de lavado programado a horario presionando el icono ; en este caso debajo de el icono  no aparece ningún horario.

4c

Leche: presione el icono 



Modifique la hora según sus exigencias y confirme con el icono OK.



El nuevo horario aparece debajo de el icono .

NOTA. NO se puede cancelar la solicitud de lavado programado a horario.

Español

Turbosteam

1



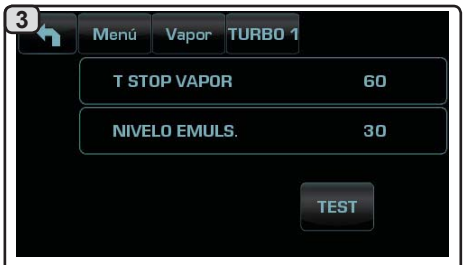
Presione el icono TS.

2



Presione uno de los BOTONES Turbosteam.

3



Presione en el parámetro que hay que modificar.

4





Programe los valores deseados mediante los BOTONES "**+**" e "**-**".
Confirme los datos introducidos mediante el icono OK o salga dejando los datos anteriores mediante el icono.

Leche (versiones con Turbo Milk)

1



Presione el icono TM.

2



Presione uno de los BOTONES Turbo Milk.

3



Presione en el parámetro que hay que modificar.

4





Programe los valores deseados mediante los BOTONES "**+**" e "**-**".
Confirme los datos introducidos mediante el icono OK o salga dejando los datos anteriores mediante el icono.

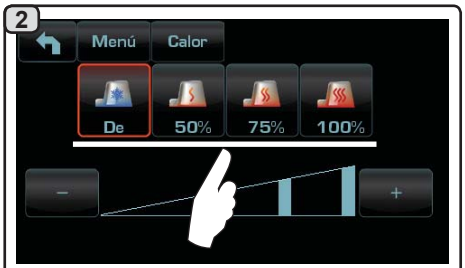
Calienta-tazas

1



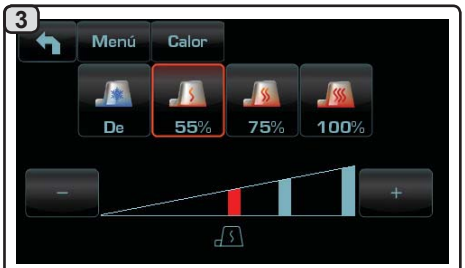
Presione el icono.

2



Seleccione el nivel de calentamiento.

3



Es posible efectuar otras modificaciones utilizando las teclas "**+**" y "**-**".

Español

Temperaturas calentador café

1



Presione el icono .

2



Programe los valores deseados mediante los BOTONES "**+**" e "**-**".

NOTA: la temperatura puede variar en un intervalo de ± 2 °C con respecto a la última programación efectuada por el técnico.

Confirme los datos introducidos mediante el icono OK o salga dejando los datos anteriores mediante el icono .

Cambio del agua de la caldera

1



Presione el icono .

2



En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*"; el tubo del agua caliente eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total).

Español

21. Logotipo

Después de un intervalo de inactividad programable por el técnico en el menú "Protector de pantalla", todos los visualizadores de la máquina muestran los logotipos estándar Cimbali.



El personal técnico puede habilitar el parámetro que permite añadir la visualización de un logotipo adicional personalizable por el usuario en el visualizador servicios, o también en los visualizadores grupo.

La máquina se suministra con el logotipo que se muestra en la imagen.



El usuario puede cambiarlo por otro de idénticas dimensiones que aparecerá en todos los visualizadores (grupo y servicios) creando el archivo***custlogo.bmp*** (dimensiones máximas 270 x 170 píxeles).

Como alternativa, puede realizar una imagen de dimensiones superiores para los visualizadores grupo (archivo ***logogrp.bmp*** - 272 x 480 píxeles) y otra para el visualizador servicios (archivo ***logosrv.bmp*** - 270 x 170 píxeles). Para crear un logotipo personalizado, siga este procedimiento:

1 Utilizando cualquier programa de diseño gráfico (p. ej. Paint) cree un archivo que responda a determinadas características; los requisitos para las imágenes *bitmap* que se utilizarán como logotipo son:

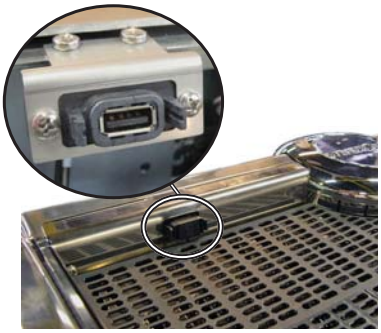
custlogo.bmp ***logosrv.bmp***	***logogrp.bmp***
• anchura menor o igual a **270 píxeles**; • altura menor o igual a **170 píxeles**. • color **bmp 24 bits**.	• anchura menor o igual a **272 píxeles**; • altura menor o igual a **480 píxeles**. • color **bmp 24 bits**.

Copie en una llave USB los archivos "***logogrp.bmp***" o "***logosrv.bmp***" si desea visualizar un logotipo en los visualizadores grupo y otro en los visualizadores servicios.

Copie el archivo "***custlogo.bmp***" si desea visualizar el mismo logotipo en todos los visualizadores.

NOTA: si en la llave USB están presentes todos los archivos de logotipo, se visualizará la imagen del archivo "***custlogo.bmp***".

2 Introduzca la llave USB en el puerto presente en la máquina:



en el visualizador servicios aparece el icono :



3 Apague y vuelva a encender la máquina; al encenderla de nuevo, en el visualizador servicios aparece:



Si la llave USB contiene el archivo ***logogrp.bmp*** y/o ***logosrv.bmp***



Si la llave USB contiene el archivo ***custlogo.bmp***

4 Pulse OK y espere hasta que se cargue el archivo:



5 Una vez que ha terminado de cargarse, extraiga la llave USB de la máquina.

A partir de este momento el logotipo personalizado se visualizará según las programaciones activadas por el personal técnico.

Nota: si el protector de pantalla está activo, es posible visualizar inmediatamente los logotipos, sin esperar hasta que transcurra el período de inactividad, cada vez que se desactiva el manómetro gráfico

Español

22. Limpieza y mantenimiento

Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (APPCC) es necesario respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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

Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

LIMPIEZA CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han creado durante la transferencia y la emulsión de la leche y durante los suministros de café.
La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de estos depósitos y por tanto la reducción de las prestaciones de la máquina.

N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y a presión.

CIRCUITO CAFÉ

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de la boquilla saldrá agua caliente y vapor; no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta que no haya terminado el ciclo de limpieza.

En caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará *"REALIZAR LAVADO CAFÉ"*.
La solicitud se repetirá durante una hora o hasta que se realice la operación.
El circuito café se puede someter a diferentes modalidades de lavado:

- ***secuencial***: el lavado se efectúa en secuencia y de forma separada en cada grupo; se puede seguir trabajando en los grupos que no estén implicados en el lavado;
- ***simultáneo***: todos los grupos se someten al lavado al mismo tiempo.

Nota: La duración del lavado simultáneo es de unos 7 minutos; la duración del lavado individual es de unos 7 minutos para cada grupo distribuidor.

Además, se puede efectuar una tercera modalidad de lavado:

- ***individual***: el lavado se puede efectuar en un específico grupo sin la obligación de ejecutarlo en los otros grupos; se puede seguir trabajando en los grupos no implicados en el lavado.

Nota: el lavado individual no puede ser realizado en el caso de señalización por parte de la máquina.

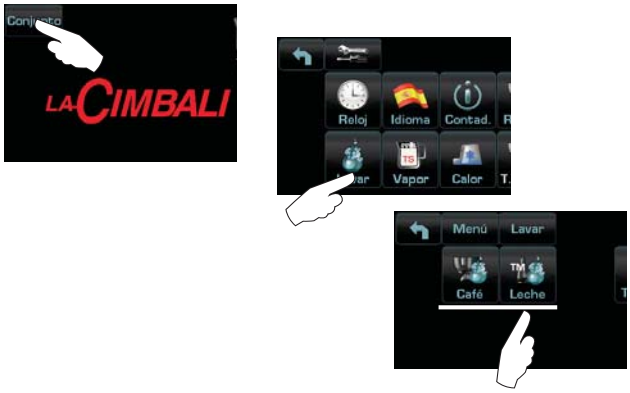
CIRCUITO LECHE (donde previsto)

¡LA LECHE ES UN ALIMENTO QUE REQUIERE LA MÁXIMA HIGIENE! LA FALTA DE EJECUCIÓN DE REGULARES Y DIARIOS CICLOS DE LIMPIEZA ES CAUSA DE OBTURACIONES, CON CONSECUENTES ROTURAS DEL CIRCUITO Y PÉRDIDAS DE LÍQUIDOS.

NOTAS: un aviso sonoro llama la atención del usuario en las fases de lavado que requieren su intervención.

NOTA: el horario de lavado del circuito de la leche no puede desactivarse; el usuario solo tiene la posibilidad de modificar la hora en la que aparece la solicitud.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento:



NOTA: una vez que ha empezado el ciclo de lavado programado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.
En el caso de una imprevista falta de alimentación eléctrica, cuando esta se haya restablecido, en el visualizador aparecerá el mensaje "*REALIZAR LAVADO*"; realice todas las operaciones de limpieza de la forma anteriormente descrita.

Los lavados efectuados sin que lo requiera la máquina se pueden interrumpir apagando y volviendo a encender inmediatamente la máquina.

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

NOTAS. El personal técnico tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".
Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el ciclo de lavado en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Para efectuar los lavados hay que actuar como se describe en las siguientes páginas.

LAVADO SECUENCIAL

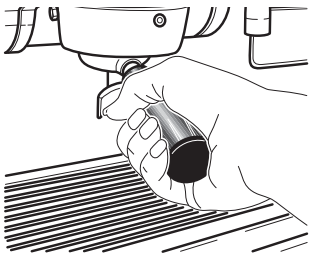
Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

1



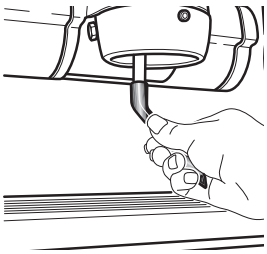
En el visualizador aparece la pantalla del lavado secuencial.

2



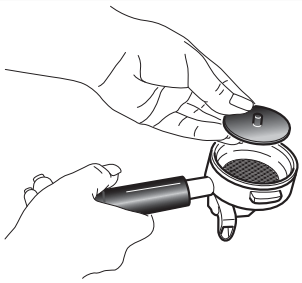
Quitar el portafiltro del grupo café.

3



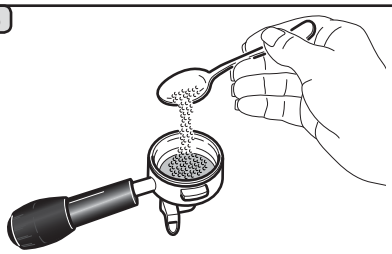
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

4



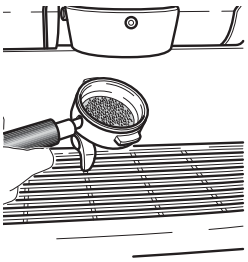
Introducir el filtro ciego en el portafiltro.

5



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

6



Enganchar el portafiltro en el grupo 1.

7



Pulsar el icono OK.

8



Pulsar el icono OK.

9



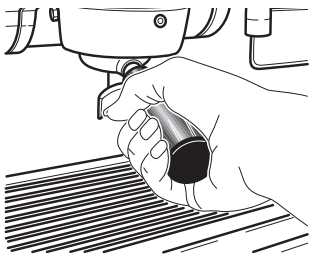
Iniciará el ciclo de lavado del grupo 1 y en el visualizador se mostrará el mensaje *"LAVADO GR1"*.

10



Al final del lavado del grupo 1, aparecerá el mensaje *"QUITAR PORTAFILTRO GRUPO 1"*.

11



Desmontar el portafiltro y pulsar el icono OK.

12



Se visualizará el mensaje *"ACLARADO GR1"*.

13



Al final del aclarado del grupo 1, aparecerá el mensaje *"EFECTUAR LAVADO GRUPO 2"*.

14

Repetir las operaciones anteriormente descritas para todos los grupos de la máquina.

⚠

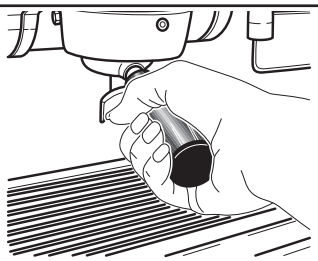
No quite el portafiltro durante el suministro.

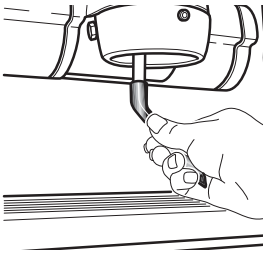
LAVADO SIMULTÁNEO

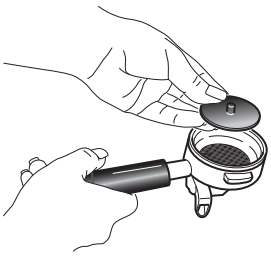
Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

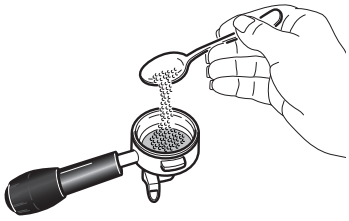
1

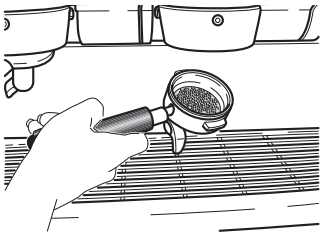

En el visualizador aparece la pantalla del lavado simultáneo.

2

Quitar los portafiltros de los grupos café.

3

Limpiar las guarniciones campana con el cepillo.

4

Introducir el filtro ciego en el portafiltro.

5

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

6

Enganchar todos los portafiltros a los grupos.

7


Pulsar el icono OK.

8

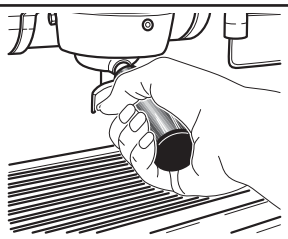

Pulsar el icono OK.

9


Empezará el ciclo de lavado y en el visualizador se mostrarán los mensajes *"LAVADO GR..."* de forma alternada.

10


Al final del lavado, aparecerá el mensaje *"QUITAR PORTAFILTRO"*.

11

Quitar los portafiltros y pulsar el icono OK.

12


Se visualizará el mensaje *"ACLARADO GR..."* de forma alternada.

13


El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

No quite el portafiltro durante el suministro.

LAVADO INDIVIDUAL: no se puede efectuar en el caso de señalización por parte de la máquina.

Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

1



Pulsar el icono **Conjunto** Conjunto.

2



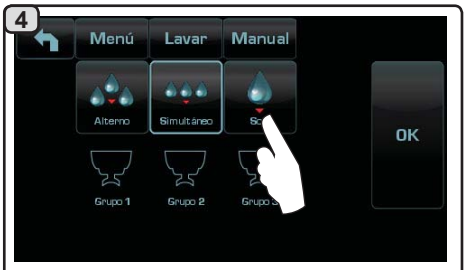
Pulsar el icono .

3



Pulsar el icono .

4



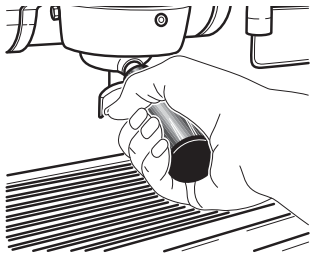
Pulsar el icono .

5



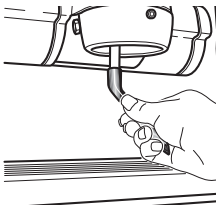
Elegir el grupo que hay que lavar.

6



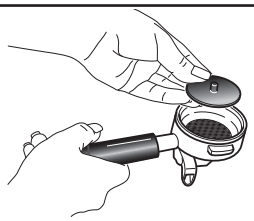
Quitar el portafiltro del grupo café.

7



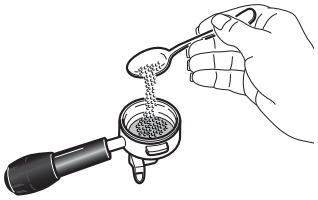
Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

8



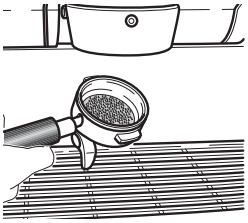
Introducir el filtro ciego en el portafiltro.

9



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

10



Enganche el portafiltro al grupo.

11



Pulsar el icono OK.

12



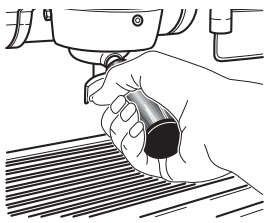
Iniciará el ciclo de lavado del grupo y en el visualizador se mostrará el mensaje *"LAVADO GR..."*.

13



Al final del lavado del grupo, aparecerá el mensaje *"QUITAR PORTAFILTRO GRUPO ..."*.

14



Desmontar el portafiltro y pulsar el icono OK.

15



Se visualizará el mensaje *"ACLARADO GR..."*.

16

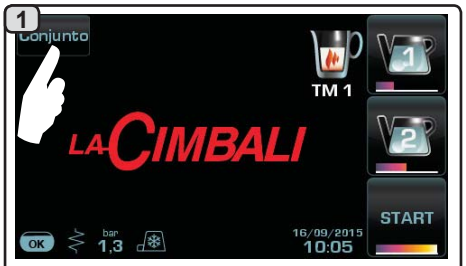
El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

Repita las operaciones anteriormente descritas para los grupos que se desea someter al lavado.

No quite el portafiltro durante el suministro.

LAVADO LECHE: solo máquinas con Turbo Milk (mantenedor leche colocado junto a la máquina)
Intervención que debe efectuarse al final de la jornada de trabajo o cuando lo señale la máquina.

1



Pulsar el icono **Conjunto** Conjunto.

2



Pulsar el icono .

3



Pulsar el icono TM.

4



Pulsar el icono OK.

5



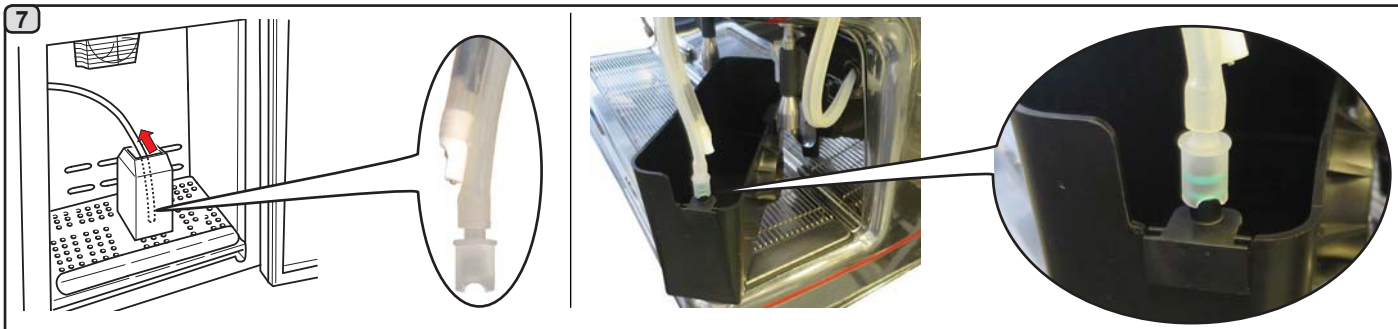
Antes de presionar el icono OK es necesario efectuar una serie de operaciones preliminares

6



Verter en la cubeta de lavado una dosis de detergente líquido (ver instrucciones del producto).

7



Extraer el tubo de silicona del recipiente de la leche y conéctelo a la cubeta de lavado.

8



Colocar la cubeta de lavado del modo indicado:

⚠ la parte circular en relieve de la cubeta debe coincidir con el alojamiento del manómetro.

9



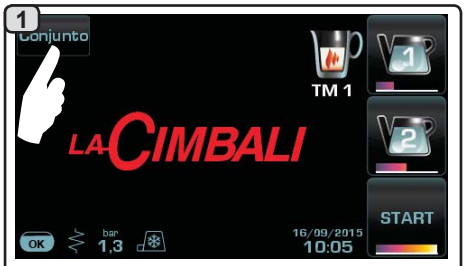
Pulsar el icono OK para empezar el ciclo de lavado.

Español

LAVADO LECHE: solo máquinas con Turbo Milk (mantenedor leche colocado debajo de la superficie de apoyo de la máquina)

Intervención que debe efectuarse al final de la jornada de trabajo o cuando lo señale la máquina.

1



Pulsar el icono **Conjunto** Conjunto.

2



Pulsar el icono .

3



Pulsar el icono TM.

4



Pulsar el icono OK.

5



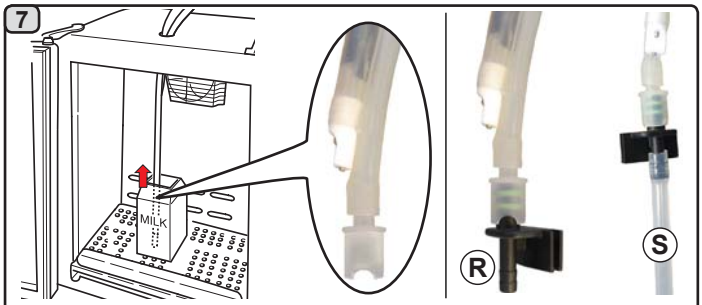
Antes de presionar el icono OK es necesario efectuar una serie de operaciones preliminares

6



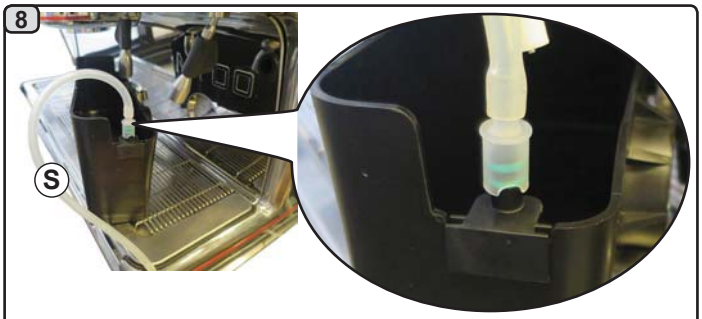
Verter en la cubeta de lavado una dosis de detergente líquido (ver instrucciones del producto).

7



Extraer el tubo de silicona del recipiente de la leche y conéctelo a la conexión (**R**) con el correspondiente tubo de prolongación(**S**).

8



Conectar el tubo de prolongación (**S**) a la cubeta de lavado.

9





Colocar la cubeta de lavado del modo indicado:

la parte circular en relieve de la cubeta debe coincidir con el alojamiento del manómetro.

10





Pulsar el icono OK para empezar el ciclo de lavado.

Español

Sólo circuito leche

Lavado automático preestablecido (NSF)
sólo para máquinas con Turbo Milk

Funcionamiento - Al final de cada erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo (max 210'), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" junto al tiempo que falta para empezar el ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.
Durante este intervalo de espera:

- si se gira el selector (**13**) el recuento se interrumpe durante 5”; una vez transcurrido este intervalo, volverá a empezar el recuento de los 30’’;
- si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (210').
- Si en cambio se pulsa el icono , el lavado automático se efectuará inmediatamente.

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología de lavado - con leche o con agua de forma completamente automática.



Condiciones particulares
1) con cada ciclo de lavado circuito leche:
en este caso, todo el circuito es afectado por el lavado, por tanto hasta la primera erogación a base de leche, se retiene el circuito exente de leche residua y el cálculo del tiempo (210') no se activa.
2) con cada apagado de la máquina, con un cálculo del tiempo (210') en curso:
en la fase de encendido sucesiva, si han pasado los 210', la máquina, una vez alcanzada la temperatura de servicio, activa el ciclo de lavado automático preestablecido sin posibilidad de evitarlo.

Lavado rápido automático
sólo para máquinas con Turbo Milk

Funcionamiento - cada vez que se termina la erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo programado (desde 2 a 20 minutos), al final del cual se muestra en el visualizador *"LAVADO AUTOMÁTICO"* con los 30" que faltan hasta el inicio del ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.
Durante este intervalo de espera:

- si se gira el selector (**13**) el recuento se interrumpe durante 5”; una vez transcurrido este intervalo, volverá a empezar el recuento de los 30’’;
- si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (2'÷20').
- Si en cambio se pulsa el icono , el lavado automático se efectuará inmediatamente.

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología lavado - con agua de forma completamente automática.

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA - ***Intervención que se ha de realizar por lo menos una vez al día***

1



Pulsar el icono **Conjunto** Conjunto.

2



Pulsar el icono .

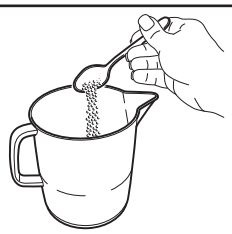
3



En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*"; el tubo del agua caliente eliminará el agua de la caldera (60 - 70% aproximadamente de la capacidad total).
La interrupción de la erogación se realizará automáticamente.
Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

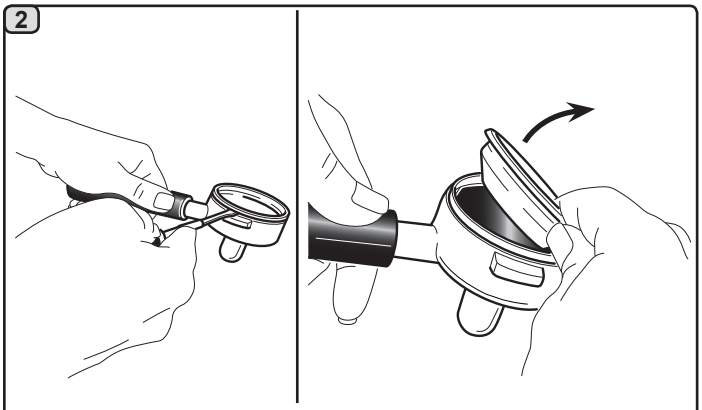
LIMPIEZA DE LOS PORTAFILTROS - ***Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros***

1



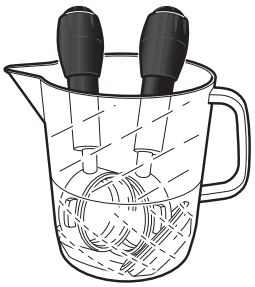
En un recipiente adecuado, que no sea de aluminio o de hierro, verter un litro de agua caliente (50÷80 °C) y una cantidad de detergente según las indicaciones del producto.

2



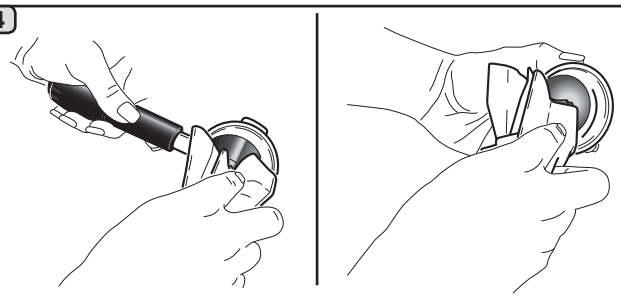
Sacar los filtros de los portafiltros.

3



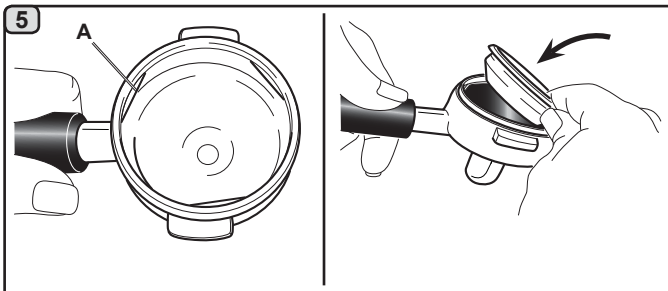
Introducir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante 15 minutos.
NOTA Sumerja solamente las partes metálicas.

4



Elimine con una esponja los eventuales residuos y aclare con abundante agua fría corriente.

5



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

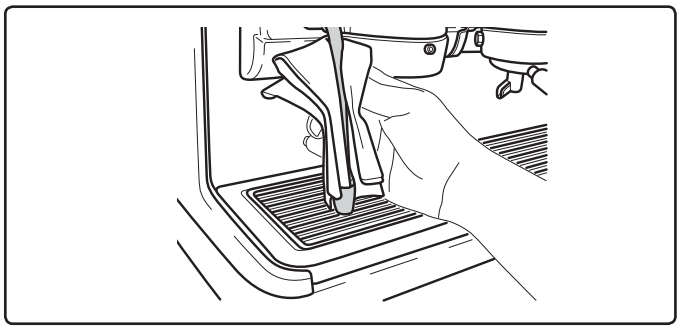
Español

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

Utilizando una esponja limpia, lave con agua caliente eliminando los eventuales residuos orgánicos presentes; aclare perfectamente.

No utilice productos abrasivos.

Para limpiar la parte interna de las boquillas de vapor hay que actuar de la siguiente forma:
dirija el tubo hacia la bandeja de goteo, y prestando una atención especial, suministre al menos una vez vapor.

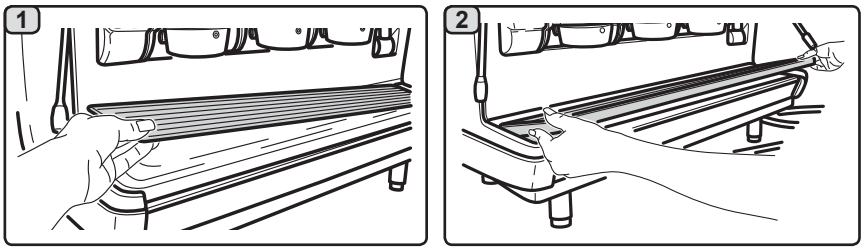


NOTA: las operaciones descritas a continuación se pueden realizar también con la máquina apagada.

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

1. Quitar las rejillas de la bandeja.
2. Extraer la bandeja.
3. Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente.

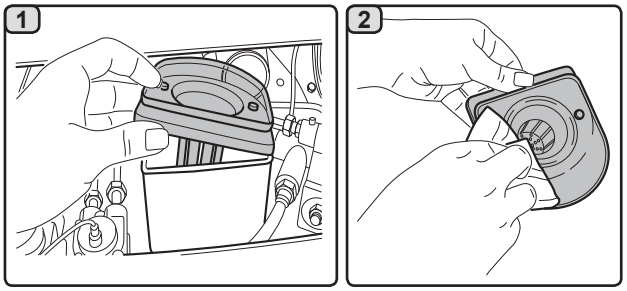
Peligro de quemaduras
NO coloque las manos debajo del panel frontal.



CUBETA DE DESCARGA

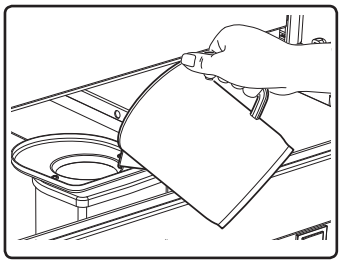
- Intervención que hay que efectuar cada 7 días

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



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

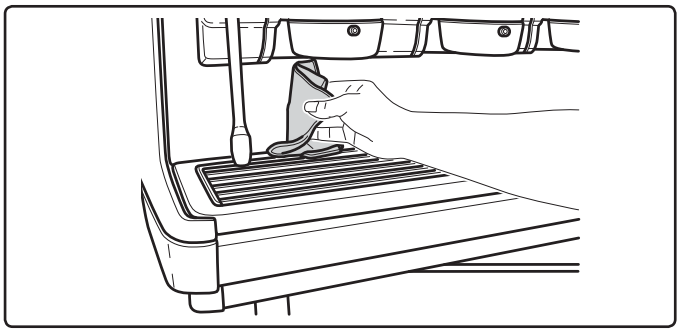
Verter un jarro de agua caliente en la cubeta para remover eventuales incrustaciones.



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

Usar un paño suave y productos SIN amoniaco ni abrasivos,eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.
NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.

NOTA: las variaciones de color de la superficie no se tienen que considerar un defecto sino una característica exclusiva de este producto realizado con una aleación de zamak fundido bajo presión pulido.



23. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

Con el fin de evitar gastos inútiles, antes de llamar al servicio de asistencia técnica controle si el problema presente en la máquina coincide con alguno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona y los visualizadores (**Ts**) están apagados.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
Pérdidas en el borde del portafiltro (**11**).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (**11**) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no suministra café.	Válvula de la red o válvula del ablandador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar a que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel permanece en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

Mensajes de modo explícito

MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
Máquina fría Esperar	Este mensaje aparece en el display cuando se enciende la máquina presionando cualquier botón de erogación hasta cuando la presión de la caldera servicios por debajo de la presión de trabajo programada.	Una vez alcanzada la presión de trabajo el mensaje desaparece automáticamente.
Efectuar mantenimiento	El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere una intervención de mantenimiento. Para eliminar temporalmente el mensaje, presionar el icono Conjunto para acceder a la programación:  y pulsar el icono para anular el mensaje:  El mensaje volverá a aparecer cuando se vuelva a encender la máquina con el interruptor.	Contactar a un técnico autorizado. El mensaje se visualizará hasta que no se haya realizado el mantenimiento. Notas. La necesidad de efectuar el mantenimiento queda memorizada en la máquina.

Español

Efectuar regeneración resinas	El mensaje se visualiza cuando las resinas del ablandador se tienen que regenerar. (Véanse las instrucciones del mantenimiento del ablandador)	Después de haber realizado la regeneración de las resinas, pulsar el icono Conjunto para acceder a la programación:  y pulsar el icono para anular el mensaje:  Nota: la necesidad de efectuar la regeneración de las resinas queda memorizada en la máquina.
Remplazar Filtro	El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere la sustitución del filtro de agua. Para eliminar temporalmente el mensaje, presionar el icono Conjunto para acceder a la programación:  y pulsar el icono para anular el mensaje:  El mensaje aparecerá de nuevo a intervalos regulares.	Diríjase a un técnico autorizado. El mensaje seguirá apareciendo hasta que se sustituya el filtro. Nota: la necesidad de cambiar el filtro queda memorizada en la máquina.
Máquina apagada	El mensaje se visualiza cuando ha sido programado el encendido y el apagado automático de la máquina. El mensaje indica que la máquina está apagada y se encuentra en un estado de stand-by.	Para programar el encendido y el apagado automático, véase la parte del Manual dedicada a los "Menú horario servicio". Presione cualquier tecla de suministro para forzar el encendido.
Energy saving mode	Este mensaje aparece cuando la máquina se encuentra en modo ECONOMY.	Pulsar cualquier tecla de erogación para salir de la modalidad de ECONOMY y volver a la fase de trabajo de la máquina.
Mensajes relativos a los lavados		Véase el capítulo "Limpieza y mantenimiento" de este manual.

Prezada Senhora, Prezado Senhor,
Agradecemos por ter escolhido um produto Cimbali.
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-lo a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza partilhará totalmente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Índice

		Página
1.	**Prescrições gerais**	**2**
2.1	**Transporte e movimentação**	**3**
2.2	**Prescrições para a instalação**	**4**
3.	**Prescrições elétricas para a instalação**	**5**
4.	**Prescrições hidráulicas de instalação**	**5**
5.	**Verificação da instalação**	**6**
6.	**Prescrições para o operador**	**7**
7.	**Advertências**	**8**
8.	**Manutenção e reparações**	**8**
9.	**Colocação fora de serviço definitiva**	**9**
	USO	
10.	**Colocação em funcionamento diária da máquina**	**10**
11.	**Descrição da simbologia display**	
12.	**Mudança da água da caldeira**	**12**
13.	**Aquecedor de chávenas (quando previsto)**	**12**
14.	**Distribuição do café**	**13**
15.	**Desligação do boiler** *(só nas máquinas "HD / GT")*	**13**
16.	**Personalizações máquina (ativáveis pelo pessoal TÉCNICO)**	**14**
	Número de botões dos grupos	*14*
	Controlo da levada	*15*
	Sistema BDS - Barista Drive System	*16*
17.	**Distribuição da água quente**	**16**
18.	**Distribuição do vapor**	**17**
19.	**Distribuição de leite** (quando previsto)	**18**
	PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE	
20.	**Fluxo de programação cliente**	**19**
	Menu horário de serviço	*19*
	Seleção da língua	*20*
	Contadores	*20*
	Programação doses	*21*
	Programação doses com a função de "AUTOAPRENDIZAGEM"	*22*
	Economy	*23*
	Lavagens	*23*
	Turbosteam	*25*
	Leite (versões com Turbo Milk)	*25*
	Aquecedor de chávenas	*25*
	Temperaturas boiler café	*26*
	Mudança da água da caldeira	*26*
21.	**Logótipo**	**27**
22.	**Limpeza e manutenção**	**28**
	Lavagem sequencial	*29*
	Lavagem simultânea	*30*
	Lavagem individual	*31*
	Lavagem do leite: só máquinas com Turbo Milk (recipiente do leite colocado ao lado da máquina)	*32*
	Lavagem do leite: só máquinas com Turbo Milk (recipiente do leite colocado abaixo da superfície de apoio da máquina)	*33*
	Circuito do leite apenas	*34*
	Mudança da água da caldeira	*35*
	Limpeza dos porta-filtros	*35*
	Lanças de vapor e água quente	*36*
	Grelha e bacia de gotejamento	*36*
	Bacia de descarga	*36*
	Carroçaria	*36*
23.	**Anomalias – Avarias**	**37**
	IMAGENS	**IX**
	Mudança de alimentação elétrica	**X**
	Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador	**XVI**
	Service Line	**XX**

Português

1. Prescrições gerais

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

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.
  As crianças não devem brincar com o aparelho.
  A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
  A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 79 dB(A) (+/- 1dB).
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita, é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.

ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

2.1 Transporte e movimentação

Embalagem

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

Verificações ao receber o aparelho

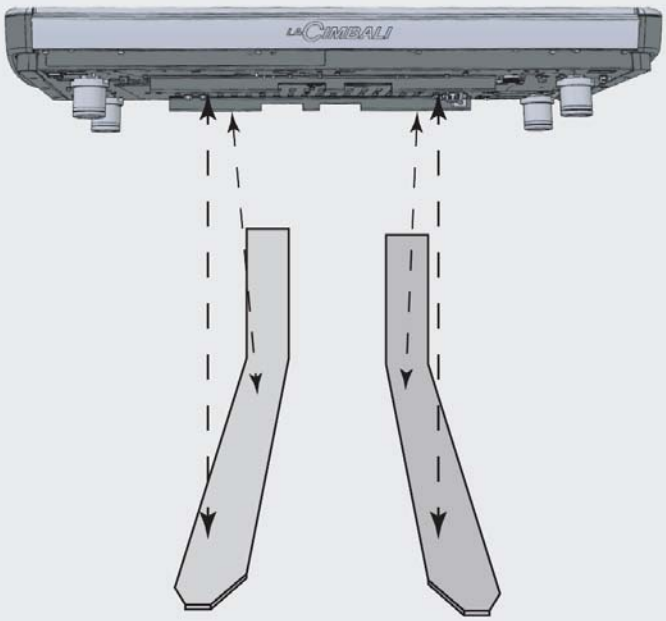
- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas na embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos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

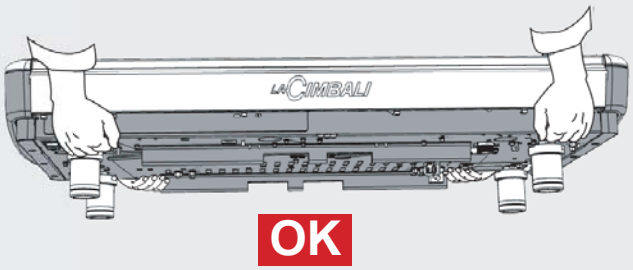
Advertências para a eliminação da embalagem

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

Movimentação

O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.
Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
No caso de movimentação manual certificar-se de que:
- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manejamento do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).







2.2 Prescrições para a instalação

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

3. Prescrições elétricas para a instalação

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

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar ainda se o tipo de conexão e a tensão correspondem aos indicados na placa de dados: ver *capítulo imagens figura 1*.

Para as máquinas com conexão em estrela: ver *capítulo imagens figura 2*.
Para as máquinas com conexão em triângulo: ver *capítulo imagens figura 3*.
Para as máquinas com conexão monofásica: ver *capítulo imagens figura 4*.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Colocar o aparelho em superfície perfeitamente horizontal, atuando nos pés, e de seguida fixá-los.

Proceder às ligações hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 5,* respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e antipoluição em vigor no país de instalação.

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

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num tubo de esgoto dotado de sifão para a sua inspeção e limpeza.

IMPORTANTE: o tubo de descarga, nas curvas, NÃO deve ter um andamento como indicado no *capítulo imagens figura 7*.

5. Verificação da instalação

ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRETO (consultar o módulo C de instalação).

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas pelas uniões ou pelos tubos

FUNCIONAMENTO

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

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

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- **GT - HD**: distribuir várias vezes água quente (acionando o respetivo comando) até recolher pelo menos 5 litros de água.

  DT: distribuir várias vezes água quente (acionando o respetivo comando) até recolher pelo menos 5 litros de água por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos e 10 litros por máquina de 4 grupos.
  Consultar o manual de instruções no capítulo “Distribuição de água quente”.

VAPOR (também com Turbosteam)

- Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.

TURBO MILK (quando previsto)

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

6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ATIVIDADE

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

Grupos

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

Água quente

- Executar a substituição da água, como indicado no parágrafo "*Mudança da água da caldeira*".

Vapor (também com Turbosteam)

- Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.

Turbo Milk (quando previsto)

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

DURANTE A ATIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Turbosteam)

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

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Limpeza do circuito do café/leite

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

7. Advertências

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



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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos em bens e pessoas derivados de um uso irregular ou não previsto da máquina para café.

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

Prestar muita atenção para que o aparelho não seja acionado por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização do mesmo.

Perigo de queimaduras
Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo aos grupos de distribuição do café, ou das lanças de distribuição do vapor e da água quente.

Superfície de aquecimento das chávenas
Colocar na superfície de aquecimento das chávenas apenas chávenas de café, de chá e copos a utilizar com a máquina de café.
Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar na superfície de aquecimento das chávenas.

Não é permitido colocar outros objetos na superfície de aquecimento das chávenas.

INTERRUPÇÃO DA ATIVIDADE
Quando a máquina ficar por muito tempo sem vigilância (por exemplo durante o encerramento das atividades), efetuar as seguintes operações:

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

NOTA: para as máquinas que têm a possibilidade de programar o acendimento e o desligamento horário, as alimentações devem permanecer ativas somente se a função estiver ativa.

A inobservância de tais normas de segurança exime o construtor de qualquer responsabilidade decorrente de avarias ou danos causados em bens e/ou lesões em pessoas.

8. Manutenção e reparações

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

Em caso de danos no cabo de conexão elétrica, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.

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

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

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

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

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

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

ATENÇÃO
Depois das operações de manutenção proceder às VERIFICAÇÕES de instalação consoante indicado na seção específica do manual de instruções.

9. Colocação fora de serviço definitiva (Só em produtos com marca CE)

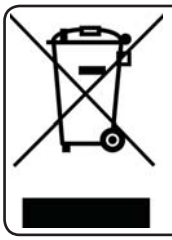
Nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os lixos elétricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

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

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

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

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

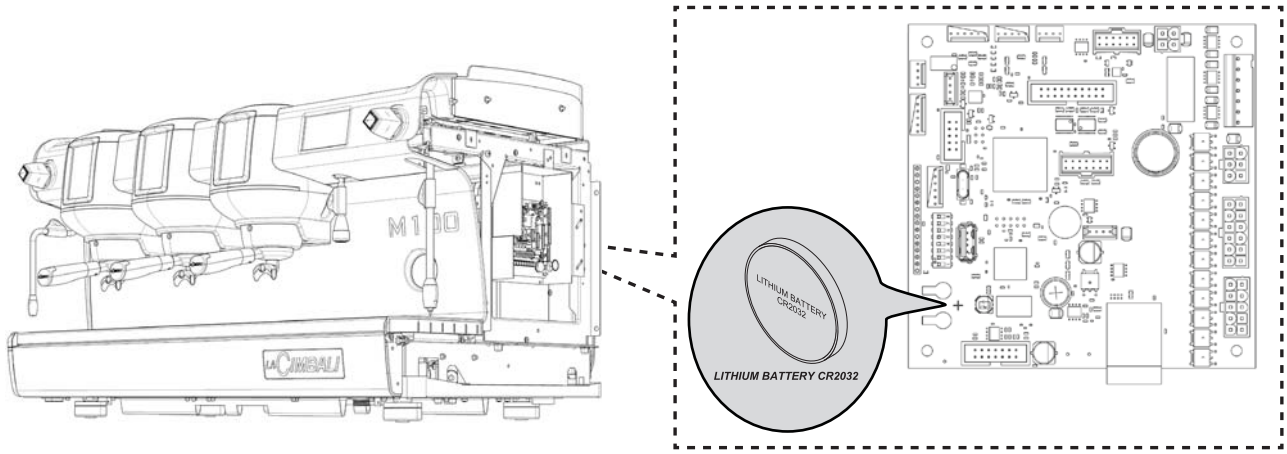


COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (composição química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.
Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do fabricante da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

Posição da bateria

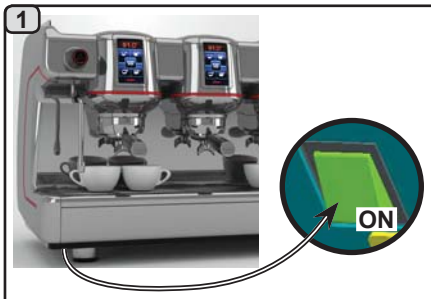


USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina

"Antes de pôr a máquina a funcionar, certificar-se que:
• o interruptor principal da alimentação elétrica esteja ligado;
• a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta".

1



Premir o interruptor luminoso geral para ligar a máquina.

2



Durante esta fase são carregados o boiler (*só nas máquinas HD / GT"*) e a caldeira e inicia a fase de aquecimento.

Carregando numa das teclas START STOP a distribuição ocorrerá à temperatura alcançada naqueles momentos.
Todas as outras teclas estão desabilitadas por não ter sido alcançada a pressão de trabalho.

À espera que a máquina esteja pronta para ser utilizada, engatar os porta-filtros nos grupos.

3



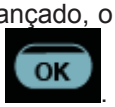
Para que a máquina esteja pronta para o uso é preciso aguardar o alcance da pressão de trabalho estabelecida.

Português

11. Descrição da simbologia display

NÍVEL DE ÁGUA




Este símbolo representa o nível de água na caldeira.
Durante a fase de carregamento, a parte inferior da ícone é visualizada de modo alternado.
Quando o nível ótimo foi alcançado, o símbolo é visualizado como se segue: 

.

RESISTÊNCIA



Este símbolo indica que a resistência é activa e em função; a presença do aquecimento elétrico é evidenciada por um fluxo luminoso de maior espessura que atravessa a resistência.
Quando a pressão da caldeira alcançar o valor estabelecido, a ícone é representada conforme a seguir indicado: 
.



Indica que a resistência da caldeira é desativada.



N.B.: o cliente não pode ativar ou desativar o aquecimento elétrico.
Com a função de acendimento /desligação configurada, a ativação do aquecimento elétrico ocorre automaticamente.

PRESSÃO DA CALDEIRA



Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira.
Premindo a ícone 

é possível visualizar o manómetro de modo analógico; no mostrador é visualizado:



Premir de novo a ícone 

para voltar à visualização clássica do mostrador.

AQUECEDOR DE CHÁVENAS



Estes símbolos indicam a potência atualmente selecionada do aquecedor de chávenas.

WIFI



Este símbolo aparece no display quando na máquina está presente o módulo Wifi.

BLUETOOTH

Estes símbolos se referem à comunicação Bluetooth;



- o ícone vermelho indica a presença do módulo Bluetooth na máquina;



- o ícone azul indica que a máquina comunica com um moedor-doseador Bluetooth.

USB



Este símbolo aparece no display quando é conectada uma pen drive USB.

SD



Este símbolo indica a presença de uma memória micro SD na placa CPU da máquina.

SISTEMAS DE PAGAMENTO

A presença deste ícone indica que a máquina está conectada a uma interface para sistemas de pagamento e foi configurada para trabalhar com ela.
Portanto, as distribuições são possíveis após a autorização por parte do sistema de pagamento.



- o ícone vermelho indica a ausência de habilitação por parte do sistema de caixa.



- o ícone azul indica a habilitação por parte do sistema de caixa.

CONTROLO DA LEVADA (SÓ SE ATIVA)

Quando aparece este símbolo animado, significa que é necessário intervir no moinho doseador para apertar ou alargar a moagem, de modo a regular a dose de café nos parâmetros corretos.
Os símbolos que são representados são:



indica que é necessário alargar a moagem. (fluxo de café inferior ao de referência).



indica que é necessário apertar a moagem. (fluxo de café superior ao de referência).

Nota: O número ao lado do símbolo (1 ou 2) indica o moinho doseador no qual é necessário intervir.

O símbolo aparece no visor em vez do símbolo do nível.

12. Mudança da água da caldeira

1



Carregar no botão **Conjunto** Conjunto.

2



Carregar no botão .

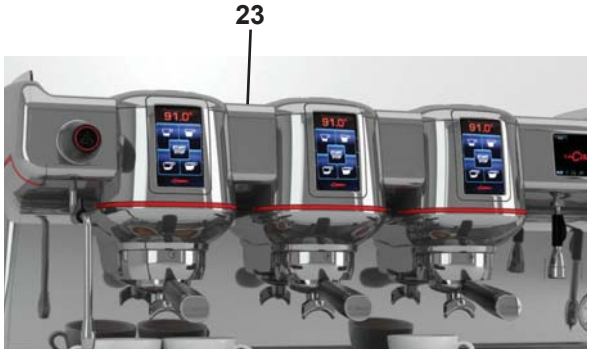
3



No mostrador será visualizada a mensagem "*MUDANÇA DE ÁGUA*"; da lança água quente (10) será descarregada a água da caldeira (60 a 70% cerca da capacidade total).
A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente.
Após o procedimento, a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

NOTA: a função "*MUDANÇA DE ÁGUA*" pode ser programada para uma determinada hora pelo pessoal técnico: neste caso, à hora programada, aparece a mensagem de pedido.
Para mais indicações acerca desta função, consultar o capítulo "**PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE / Lavagens**".

13. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



ATENÇAO: não cobrir com panos o plano escalda-chávenas.

As máquinas são dotadas de aquecedor de chávenas (**23**) para guardar e pré-aquecer as chávenas.

Colocar na superfície de apoio das chávenas apenas as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; **não é permitido colocar outros objetos sobre a superfície.** Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.

N.B.: durante a fase de desligação automática, o aquecimento da superfície das chávenas (**23**) será desativado.
No acendimento automático seguinte, será restabelecida a condição deixada no momento da desligação.

Com a ativação da modalidade ECONOMY, a superfície de aquecimento das chávenas é automaticamente programada no nível 1.

1



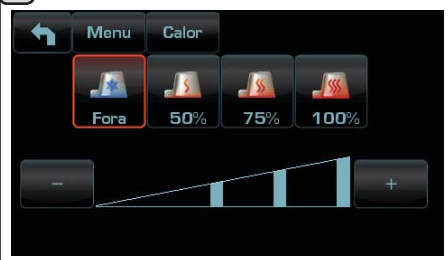
Para desativar o aquecimento da superfície carregar no símbolo **Conjunto** Conjunto.

2



Carregar na ícone .

3



Carregar no botão desejado para modificar a potência do aquecedor de chávenas e o símbolo para voltar ao menu anterior.

14. Distribuição do café

Desengatar o porta-filtro, retirar as borras do café precedente e enchê-lo com uma dose de café moído no caso de um porta-filtro de 1 bico com filtro cónico de 1 chávena ou então com duas doses de café moído no caso de um porta-filtro de dois bicos com filtro cilindrico de 2 chávenas.

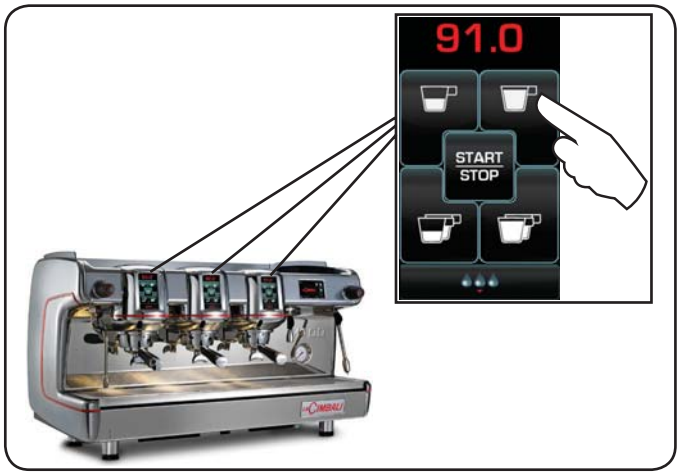
Calcar uniformemente o café moído no filtro, servindo-se do calcador do moinho ou então do calcador fornecido com a máquina.

Retirar no bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.

Engatar, apertando bem, o porta-filtro ao grupo, colocando a chávena (ou as chávenas) por baixo do bico (ou bicos) do porta-filtro.

Premir a tecla de distribuição do café correspondente à dose desejada; manter-se-á aceso apenas a tecla selecionada e começará a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.

Carregar no botão START STOP para proceder a distribuições contínuas.

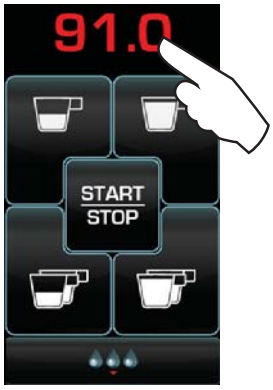


A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando em qualquer botão de distribuição.

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

15. Desligação do boiler *(só nas máquinas HD / GT")*

1



Carregar no mostrador do boiler a coincidir com a indicação da temperatura.

2



Carregar no mostrador do boiler a coincidir com a indicação STANDBY.
Nota: se a operação não for efetuada até 5 segundos, o boiler volta ao funcionamento normal.

3



O boiler do grupo está desativado; carregar no mostrador num ponto qualquer para voltar ao funcionamento normal.

Português

16. Personalizações máquina (ativáveis pelo pessoal TÉCNICO)

Número de botões dos grupos

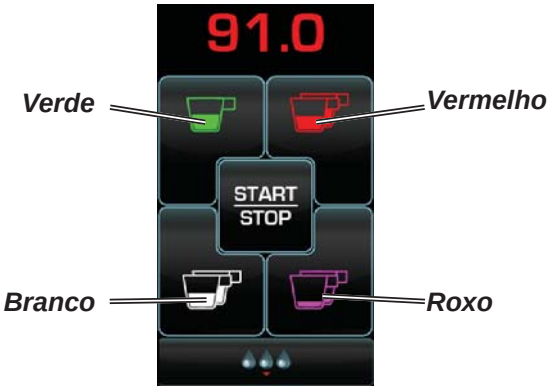
A máquina pode ser configurada pelo pessoal técnico com 3 configurações:

- 1 tecla;
- 5 teclas;
- 7 teclas;



1 tecla *5 teclas* *7 teclas*

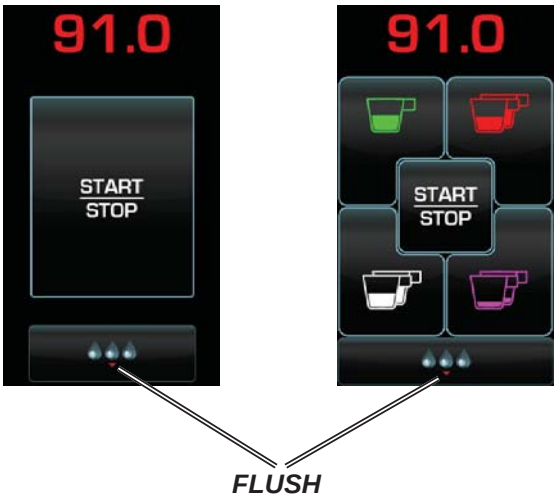
Para além disso, as teclas de cada grupo distribuidor podem ser representadas em diversas cores;



Uma outra função, ativável pelo pessoal técnico, é representada pela presença da tecla FLUSH na parte inferior do display de cada grupo distribuidor.

A tecla FLUSH permite efetuar uma breve distribuição de "enxágue grupo" (de 1 a 5 segundos) antes de engatar o porta-filtros.

NOTA: a máquina configurada com 7 teclas de distribuição não permite a presença da tecla FLUSH.



Controlo da levada

O controlo da levada é uma monitorização do fluxo de café, comparado com o respetivos fluxo de referência definido pelo técnico.
Com este sistema ativo, caso seja necessário, a máquina assinala ao utilizador se é necessário intervir no moinho doseador para apertar ou alargar a moagem, de modo a regular a dose de café nos parâmetros corretos.



O utilizador é avisado por um símbolo animado no visor dos serviços, que aparece no lugar do símbolo de nível.

Quando o símbolo aparece pela primeira vez, será acionado um sinal sonoro.
Os símbolos que são representados são:



indica que é necessário alargar a moagem.
(fluxo de café inferior ao de referência).



indica que é necessário apertar a moagem.
(fluxo de café superior ao de referência).

Nota: O número ao lado do símbolo (1 ou 2) indica o moinho doseador no qual é necessário intervir.

Após a intervenção no moinho doseador, o símbolo aparece automaticamente quando o fluxo regressa aos limites predefinidos. Para esse efeito poderá ser necessário efetuar algumas distribuições.

O sistema BDS é composto por uma máquina de café (***M100 GT***) e por um ou dois moinhos doseadores Magnum motorizados, ligados na modalidade Bluetooth.

O objetivo do sistema BDS é de guiar o utilizador nas operações de moagem e de distribuição do café.

Na máquina, cada botão de distribuição pode ser configurado em função do tipo de receita e do moinho doseador de referência.



LÓGICA DE FUNCIONAMENTO

O moinho doseador reconhece os porta-filtros e envia um sinal à máquina que habilita os botões do café, tornando assim as operações simples e intuitivas.

O empregado de bar coloca o porta-filtro associado a uma mistura. O moinho doseador reconhece o tipo de porta-filtro, distribuindo a quantidade certa de café moído e, ao mesmo tempo, comunica à máquina qual a seleção a habilitar para a preparação da bebida.
Agora, o empregado de bar só precisa encaixar o porta-filtro e premir no botão habilitado para a distribuição.

A habilitação e a configuração do sistema é a cargo do pessoal técnico.



17. Distribuição de água quente

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

Depois de ter posicionado debaixo do distribuidor o contentor apropriado, a distribuição pode ser efetuada de duas maneiras:

1



Com as TECLAS DOSEADAS **1** e **2**.

2



De modo CONTÍNUO com a tecla **START**.

A barra debaixo das ícones dos botões água  indica a temperatura da água distribuída:

barra mais extensa = temperatura maior.

18. Distribuição de vapor

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

Distribuição com seletor Turbosteam (13)

1



Seleccionar, rodeando o seletor (**13**), a tipologia de leite batido entre as 4 configurações disponíveis (**TS1 ÷ TS4**).

2



A tipologia de batedura escolhida é visualizável no touch screen.

3



Carregar no seletor (**13**) para dar início à distribuição; quando do alcance da temperatura configurada, a paragem de distribuição do vapor ocorre automaticamente.

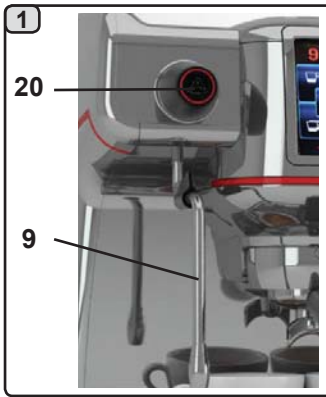
COLD TOUCH (só em algumas configurações de produto)

O novo ***Turbosteam Cold Touch*** (**9b**), facilita utilização da lança do vapor, graças a um revestimento isolante e antiaderente que a mantém fria antes, durante e depois da distribuição do vapor facilitando assim o manuseamento e a limpeza da mesma.



Distribuição com seletor de volante (20)

1



Introduzir o tubo de distribuição do vapor (**9**) num contentor apropriado.

Rodear o volante do vapor (**20**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio para dar início à distribuição e em sentido dos ponteiros do relógio para pará-la.

Limpeza das lanças de vapor

No final de cada utilização:

- **utilizando uma esponja limpa, lavar a parte exterior com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar bem.**
- **limpar a parte interior da lança, atuando da seguinte maneira: dirigir o tubo em direção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.**

19. **Distribuição de leite** (quando previsto)

TURBO MILK
O "***Turbo Milk***" é um sistema automatizado de gestão do leite quente - apenas aquecido ou batido - e do leite frio batido, com a finalidade de melhorar a qualidade e a variedade de bebidas à base de leite.

INDICAÇÕES GERAIS
O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F);** os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.
N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

No final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.
"No caso de inatividade prolongada respeitar as normas higiénicas em vigor relativas à conservação do leite".

Perigo de queimaduras! Utilizar os dispositivos isolantes específicos para pegar na lança do leite.

1



Introduzir o tubo (**M**) no recipiente do leite e colocar debaixo do distribuidor (**9c**) o recipiente adequado.

2



Selecionar, rodando o seletor (**13**), o tipo de batedura e de aquecimento do leite, entre as 4 opções disponíveis (**TM1 a TM4**).

3



O tipo de leite escolhido é visualizável no touch screen.

4



Carregar no seletor (**13**) para iniciar a distribuição; quando se alcança a dose definida, a paragem de distribuição do leite ocorre automaticamente.

Português

PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

20. Fluxo de programação cliente

O acesso à programação ocorre carregando no símbolo Conjunto.



O regresso ao menu anterior ou à saída da programação ocorre carregando no símbolo .



Menu horário de serviço

1



Carregar na ícone .

DESLIGAÇÃO / ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

A máquina pode ser programada para desligar e ligar segundo horários programados.
Com a máquina desligada, é reduzida a luminosidade dos visores.

N.B.: quando a máquina funciona com acendimento/desligação automático, não utilizar o interruptor geral (1) para desligar a máquina porque nessas condições não é possível o funcionamento do ligação automático.

ACENDIMENTO FORÇADO

Premir em qualquer botão de distribuição para forçar a ligação.

N.B.: forçar o acendimento não modifica os horários de acendimento/desligação programados.

N.B.: a este ponto a máquina fica acesa até ao successivo horário de desligação.

Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a ligar a máquina através do interruptor geral (**1**).

2a

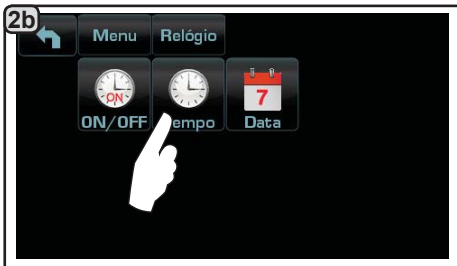


Aceder ao menu horário de serviço carregando na ícone .



Os parâmetros que podem ser configurados são:
PERMITIR - acendimento/desligação segundo o horário: SIM, NÃO, (durante a fase de desligação a resistência não é desativada completamente e permite manter a pressão na caldeira a um valor de 0.2 bar).
ON - (horário de acendimento);
FORA - (horário de desligação);
FECHADO - (dia de encerramento).

2b



Carregar na ícone para regular a hora.



Os parâmetros que podem ser configurados são:
HORA, MINUTOS, ESTILO - (24:00 AM/PM).

2c



Carregar na ícone para regular a data.



Os parâmetros que podem ser configurados são:
DIA, MÊS, AÑO.

Português

Seleção da língua



Carregar na ícone .



Carregar na ícone da língua desejada.

Contadores

1



Carregar na ícone .

2



Escolher qual tipo de contadores visualizar.

Contadores  ou

Contadores Seleção .

3a

No menu ***Contadores***  os parâmetros que são contabilizados são:

Café Grupo... - (número bebidas à base de café);

Água - (número distribuições da água);

Vapor - (número distribuições vapor efetuadas com o seletor turbosteam, posição TS 1);

Vapor + Ar - (número de distribuições do vapor e do ar efetuadas com o seletor turbosteam, posições TS 2÷4);

Leite quente - (número de distribuições à base de leite quente);

Leite frio - (número de distribuições à base de leite frio);

Total Café - (número total das bebidas à base de café).



Percorrer os itens utilizado as setas  ou .

3b

No menu ***Contadores Seleção***  os parâmetros contabilizados são os relativos aos botões individuais.



Exemplo de contadores de seleção de um grupo do café :



Exemplo de contadores de seleção das doses de água :



Português

CAFÉ

1



Carregar na ícone .

2



Carregar numa das grupos café (exemplo Grupo 3).

3





No display serviços, são visualizados os ícones das teclas programáveis. No display grupo, aparecem os números relativos a cada tecla.

A tecla  permite programar as doses de água com a função de AUTOAPRENDIZAGEM (ver parágrafo específico).

4

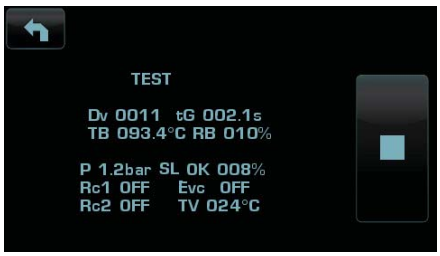




Premindo uma das teclas café (exemplo Tecla 1), no display serviços é visualizada a respectiva dose de água e no display grupo é evidenciado o ícone da tecla em questão.

5

Premindo o símbolo , inicia a distribuição e no display serviços aparece a seguinte página:



Os parâmetros visualizados são:
Dv: *contagem incrementa doseadores volumétricos*
tG: *tempo de distribuição*
TB: *temperatura instantânea boiler*
RB: *% ativação resistência boiler café*
P: *pressão caldeira*
Liv: *nível água na caldeira; % sinal nível*
Rc: *resistência caldeira*
Evc: *Eletroválvula carregamento caldeira*
TV: *temperatura vapor sonda lança Turbosteam*

ÁGUA

1



Carregar na ícone .

2



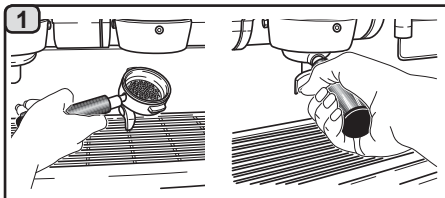
Carregar no símbolo água.



Os parâmetros que podem ser configurados são:
SET... - para configurar o tempo de distribuição;
% - para configurar a temperatura da água.

Português

1



Engatar ao grupo o porta filtro carregado com a dose de café moído.

2



Carregar numa das grupos café (exemplo Grupo 3).

3



Carregar no símbolo , um contorno vermelho e o som do buzzer evidenciam a fase de AUTOAPRENDIZAGEM.

4



Dispor a chávena ou as chávenas debaixo dos bicos do porta filtro.

No display grupo aparecem os números relativos a cada tecla.

5



Premir no botão a ser programado (exemplo Tecla 1): no display é evidenciado o ícone da tecla em questão.

Quando na chávena ou nas chávenas for alcançado o nível desejado carregar de novo no botão.

Continuar a eventual programação de todos os botões do café.

6





Premindo os botões café no display serviços, são visualizadas as doses inseridas, com os valores dos impulsos dos doseadores volumétricos.

As doses inseridas com a função de autoaprendizagem podem ser corrigidas manualmente através das teclas +/-.

Após as operações, confirmar os valores premindo o símbolo 

.

Português

Economy



Carregar na ícone .



Na modalidade “ENERGY SAVING” é reduzida a luminosidade dos visores.

No mostrador é visualizada a mensagem na figura.

Durante esta fase:

- se a pressão na caldeira for configurada com um valor superior a 1,2 bar, a pressão baixa para 0,8 bar;
- se a pressão na caldeira for configurada com um valor inferior a 1,2 bar, a pressão baixa de 0.4 bar em relação ao valor configurado.

Carregar numa tecla de distribuição qualquer para sair da modalidade ECONOMY e volta à fase de trabalho da máquina.

Lavagens

1



Carregar na ícone .

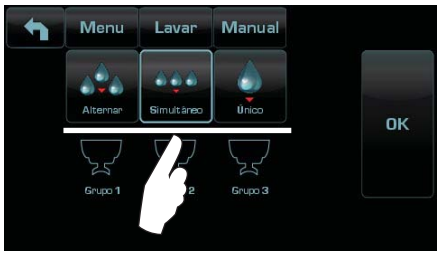
2



Escolher uma das seguintes lavagens:

- ***Café*** 
- ***Leite*** 
- ***Tempo*** 

3a ***Lavagem do café:*** pressionar o botão 



- Escolher qual tipologia de lavagem executar ;
- confirmar com o símbolo ;
- seguir as indicações no mostrador para a execução.

3b ***Lavagem do leite:*** pressionar o botão 



Pressionar o botão  e seguir as indicações de execução no mostrador.

NOTA: mais indicações sobre as modalidades de execução das lavagens são fornecidas no capítulo "**Limpeza e manutenção**".

4

Tempo: pressionar o botão 



Este menu permite a programação dos horários em que aparecem os pedidos de mudança de água da caldeira, lavagem do circuito do café, lavagem do circuito do leite.

Escolher qual dos seguintes horários programar:

- ***Mudança*** 
- ***Café*** 
- ***Leite*** 

Português

4a

Mudança: pressionar o botão 



Modificar a hora de acordo com as próprias exigências.



Confirmar com o botão OK.



O novo horário aparece abaixo do botão .

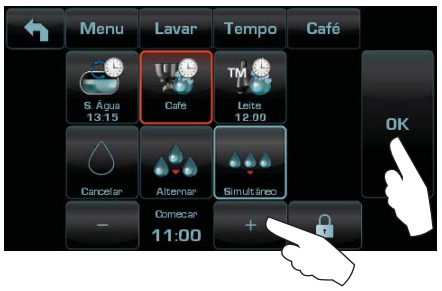
NOTAS. A função "*S. AGUA*" com pedido por horário é programada pelo pessoal técnico, o qual tem também a faculdade de ativar, ou não, a função "bloqueio".
Com o "bloqueio" ativo, se a mudança da água não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.
Com o pedido por horário programado, o utilizador só tem a possibilidade de modificar a hora em que aparece o pedido.

4b

Café: pressionar o botão 



Escolher que tipo de lavagem do café se pretende efetuar. Por exemplo .



Modificar a hora de acordo com as próprias exigências e confirmar com o botão OK.



O horário aparece abaixo do botão .

NOTAS. É possível apagar o pedido de lavagem a hora programada pressionando o botão ; neste caso, abaixo do botão  não aparece nenhum horário.

4c

Leite: pressionar o botão 



Modificar a hora de acordo com as próprias exigências e confirmar com o botão OK.



O novo horário aparece abaixo do botão .

NOTA: NÃO é possível apagar o pedido de lavagem com horário programado.

Turbosteam

1



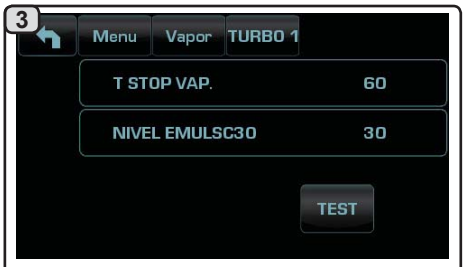
Carregar na ícone .

2



Carregar numa das teclas Turbosteam.

3



Carregar no parâmetro a modificar.

4





Configurar os valores desejados mediante as teclas "**+**" e "**-**".
Confirmar os dados introduzidos mediante o símbolo OK ou sair deixando os dados anteriores através do símbolo .

Leite (versões com Turbo Milk)

1



Carregar na ícone .

2



Carregar numa das teclas Turbo Milk.

3



Carregar no parâmetro a modificar.

4





Configurar os valores desejados mediante as teclas "**+**" e "**-**".
Confirmar os dados introduzidos mediante o símbolo OK ou sair deixando os dados anteriores através do símbolo .

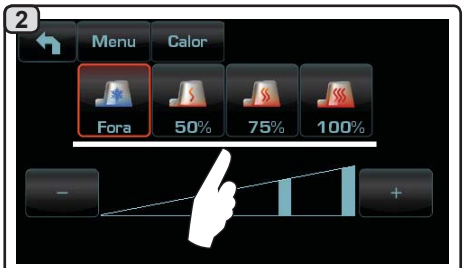
Aquecedor de chávenas

1



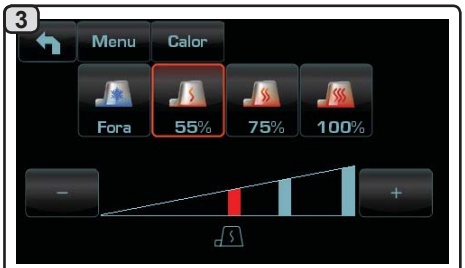
Carregar na ícone .

2



Selecionar o nível de aquecimento.

3



São possíveis outras modificações com os botões "**+**" e "**-**".

Português

Temperaturas boiler café

1



Carregar na ícone .

2



Configurar os valores desejados mediante as teclas "**+**" e "**-**".

NOTA: a temperatura varia num intervalo de ± 2°C da última configuração efetuada pelo técnico.

Confirmar os dados introduzidos mediante o símbolo  ou sair deixando os dados anteriores através do símbolo .

Mudança da água da caldeira

1



Carregar na ícone .

2



No mostrador será visualizada a mensagem "*MUDANÇA DE ÁGUA*"; da lança água quente será descarregada a água da caldeira (60 - 70% cerca da capacidade total).

Português

21. Logótipo

Em todos os visores da máquina, após um período de inatividade, programado pelo técnico no menu "Screensaver", são visualizados os logótipos standard da Cimbali.



O pessoal técnico pode habilitar o parâmetro que permite adicionar à visualização no visor dos serviços, ou também nos visores do grupo, outro logótipo personalizado pelo utilizador.

A máquina é fornecida com o logótipo mostrado na imagem.



O utilizador pode substituí-lo por outro de tamanho idêntico, que será visualizado em todos os visores (grupo e serviços) criando o ficheiro ***custlogo.bmp*** (tamanjo máximo 270 x 170 pixeis).

Em alternativa pode realizar uma imagem maior para os visores do grupo (ficheiro ***logogrp.bmp*** - 272 x 480 pixeis) e uma para o visor dos serviços (ficheiro ***logosrv.bmp*** - 270 x 170 pixeis).

Para a criação de um logótipo personalizado, proceder como será indicado a seguir:

1 Com um programa de gráfica qualquer (por ex. Paint), criar um ficheiro que possua determinadas caraterísticas; os requisitos para as imagens *bitmap* a utilizar como logótipo são:

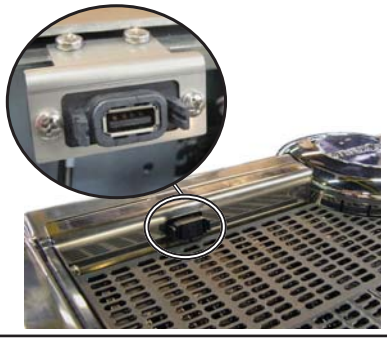
custlogo.bmp ***logosrv.bmp***	***logogrp.bmp***
• largura inferior ou igual a **270 pixeis**; • altura inferior ou igual a **170 pixeis**; • cor **bmp 24 bit**;	• largura inferior ou igual a **272 pixeis**; • altura inferior ou igual a **480 pixeis**; • cor **bmp 24 bit**;

Copiar para uma pen drive USB os ficheiros "***logogrp.bmp***" e/ou "***logosrv.bmp***" se desejar visualizar um logótipo para os visores do grupo e um para o visor dos serviços.

Copiar o ficheiro "***custlogo.bmp***" se deseja visualizar um logótipo igual em todos os visores.

NOTA: se estiverem presentes na pen drive USB todos os ficheiros logótipo, será visualizada a imagem do ficheiro "***custlogo.bmp***".

2 Inserir a pen drive USB na porta dedicada da máquina:



no display serviços aparece o ícone .



3 Desligar e religar a máquina. Ao religá-la, aparece no display serviços:



Se estiver na pen drive USB o ficheiro ***logogrp.bmp*** e/ou ***logosrv.bmp***



Se estiver na pen drive USB o ficheiro ***custlogo.bmp***

4 Carregar em OK e aguardar o carregamento do ficheiro:



5 Depois de concluído o carregamento, retirar a pen drive USB da máquina.

Agora, o logótipo personalizado será visualizado com as configurações ativadas pelo pessoal técnico.

Nota: se lo Screensaver está ativo, é possível visualizar imediatamente os logótipos, sem aguardar o período de inatividade, sempre que se desativa o manómetro gráfico

22. Limpeza e manutenção

Para a aplicação correta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar as indicações do presente parágrafo.

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

Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO LEITE E DO CIRCUITO DO CAFÉ

A finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e calcário que se depositou durante a transferência e emulsão do leite e as distribuições de café.

A falta de execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas da máquina.

N.B.: as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina acesa e em pressão.

CIRCUITO DO CAFÉ

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem do bico sairão água quente e vapor, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

Em caso de sinalização por parte da máquina no mostrador será visualizado *"EXECUTAR LAVAGEM CAFÉ"*.

O pedido será repetido por uma hora ou enquanto a operação não for efetuada.

O circuito do café pode ser submetido a modalidades de lavagem diferentes:

- ***sequencial***: a lavagem é executada em sequência e de maneira separa em cada grupo; é possível continuar a trabalhar nos grupos não ocupados na lavagem;
- ***simultânea***: todos os grupos são submetidos à lavagem simultaneamente.

Nota: A duração da lavagem simultânea é de cerca de 7'; a duração da lavagem individual é de cerca de 7' para cada grupo distribuidor.

É ainda possível executar uma terceira modalidade de lavagem:

- ***individual***: a lavagem pode ser efetuada num grupo específico sem obrigação de execução nos grupos restantes; é possível continuar a atuar nos grupos não ocupados na lavagem.

Nota: a lavagem individual não pode ser executada em caso de sinalização por parte da máquina.

CIRCUITO DO LEITE (quando previsto)

O LEITE É UM ALIMENTO QUE EXIGE A MÁXIMA HIGIENE! A FALTA DE EXECUÇÃO DE CICLOS DE LIMPEZA QUOTIDIANOS E REGULARES É CAUSA DE OCLUSÕES, COM A CONSEQUENTE RUPTURA DO CIRCUITO E SAÍDA DE LÍQUIDOS.

NOTAS: um aviso sonoro chama a atenção do utilizador nas fases de lavagem que requerem a sua intervenção.

NOTA: O horário de lavagem do circuito do leite não pode ser desativado; o utilizador apenas pode modificar a hora em que aparece o pedido.

N.B.: na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem:



N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, NÃO pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina.

Em caso de falha repentina da alimentação elétrica, quando a mesma for restabelecida, no mostrador aparecerá a mensagem "*EXECUTAR LAVAGEM* "; completar as operações de limpeza nos modos anteriormente descritos.

As lavagens efetuadas sem pedido da máquina, podem, pelo contrário, ser interrompidas por desligação e posterior ligação da máquina.

A falta de execução das lavagens programadas será memorizada pela máquina.

NOTAS. O pessoal técnico tem a faculdade de ativar, ou não, a função de "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se a lavagem não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

Para executar as lavagens, proceder como descrito nas páginas seguintes.

LAVAGEM SEQUENCIAL

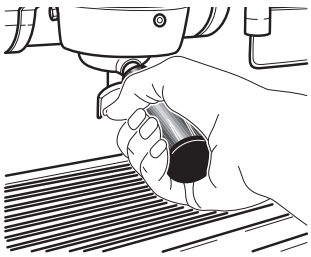
Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1



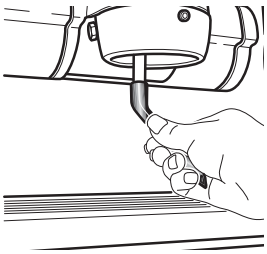
No mostrador é visualizado o quadro da lavagem sequencial.

2



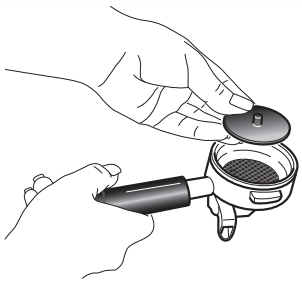
Remover o porta filtro do grupo café.

3



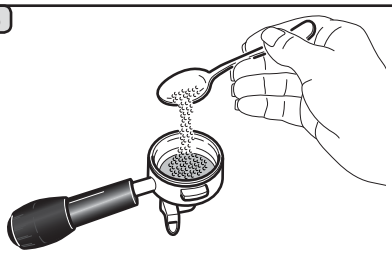
Limpe a junta de sino com a escovinha.

4



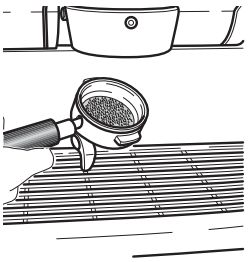
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

5



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

6



Engatar o porta-filtro ao grupo 1.

7



Carregar no símbolo OK.

8



Carregar no símbolo OK.

9



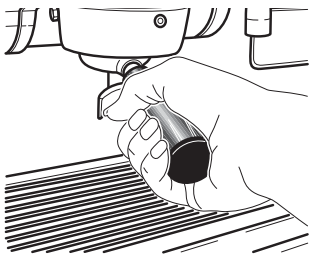
Começará o ciclo de lavagem do grupo 1 e no display será visualizada a mensagem *"LAVAGEM GR1"*.

10



No fim da lavagem do grupo 1, será visualizada a mensagem *"RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO 1"*.

11



Retirar o porta-filtro e carregar no símbolo OK.

12



Será visualizada a mensagem *"PASSAGEM POR ÁGUA GR1"* .

13



No fim da passagem por água do grupo 1, será visualizada a mensagem *"EFECTUAR LAVAGEM GRUPO 2"*.

14

Repetir as operações acima descritas para todos os grupos da máquina.

⚠

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

Português

LAVAGEM SIMULTÂNEA

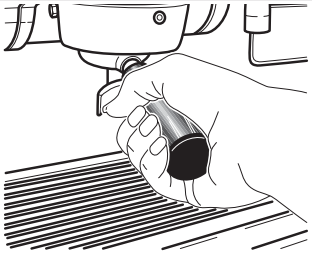
Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1



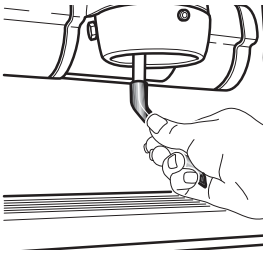
No mostrador é visualizado o quadro da lavagem simultânea.

2



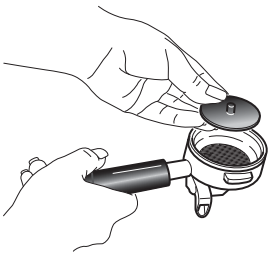
Remover o porta filtro do grupo café.

3



Limpe a junta de sino com a escovinha.

4



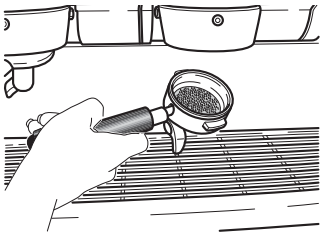
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

5



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

6



Engatar todos os porta-filtros nos grupos.

7



Carregar no símbolo OK.

8



Carregar no símbolo OK.

9



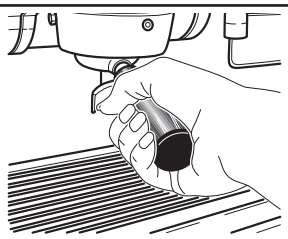
Começará o ciclo de lavagem e no mostrador vão ser visualizadas as mensagens *"LAVAGEM GR..."* de maneira alternada.

10



No fim da lavagem, será visualizada a mensagem *"RETIRAR PORTA-FILTRO"*.

11



Retirar os porta-filtros e carregar no símbolo OK.

12



Será visualizada a mensagem *"PASSAGEM POR ÁGUA GR..."* de maneira alternada.

13



No fim da fase de passagem por água a lavagem está completada.

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

LAVAGEM INDIVIDUAL: não executável em caso de sinalização por parte da máquina.

Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

1



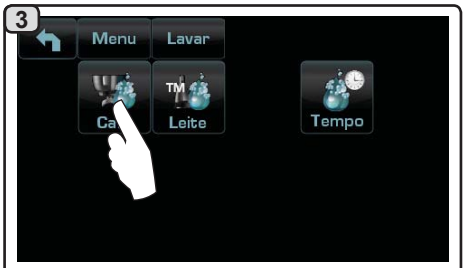
Carregar no botão **Conjunto** Conjunto.

2



Carregar no botão .

3



Carregar no botão .

4



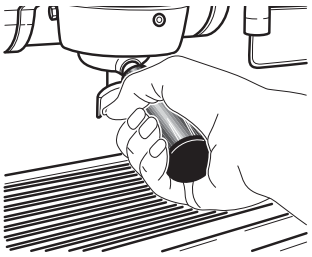
Carregar no botão .

5



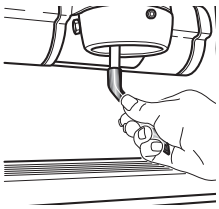
Escolher o grupo a lavar.

6



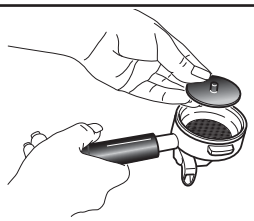
Remover o porta filtro do grupo café.

7



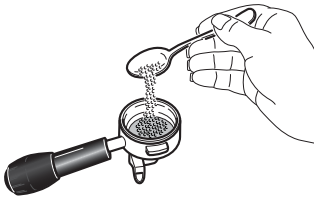
Limpe a junta de sino com a escovinha.

8



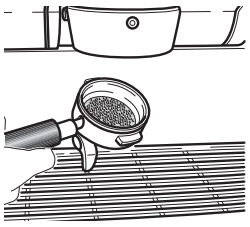
Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

9



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

10



Engatar o porta-filtro ao grupo.

11



Carregar no botão OK.

12



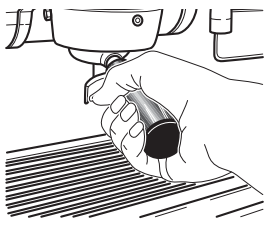
Começará o ciclo de lavagem do grupo e no display será visualizada a mensagem *"LAVAGEM GR..."*.

13



No fim da lavagem do grupo 3, será visualizada a mensagem *"RETIRAR PORTA-FILTRO GRUPO ..."*.

14



Retirar os porta-filtros e carregar no botão OK.

15



Será visualizada a mensagem *"PASSAGEM POR ÁGUA GR..."* .

16

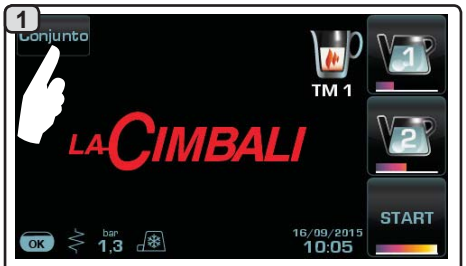
No fim da fase de enxaguamento, a lavagem está completada.

Repetir as operações acima descritas para os grupos que se deseja submeter à lavagem.

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

LAVAGEM DO LEITE: só máquinas com Turbo Milk (recipiente do leite colocado ao lado da máquina)
Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho ou quando assinalado pela máquina.

1



Carregar no botão **Conjunto** Conjunto.

2



Carregar no botão .

3



Carregar no botão TM.

4



Carregar no botão OK.

5



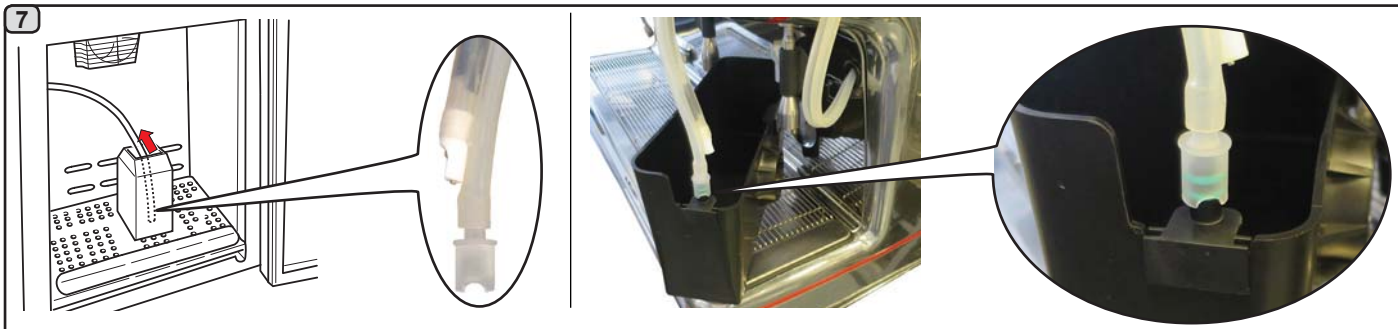
Antes de pressionar o botão OK é necessário efetuar uma série de operações prévias

6



Deitar uma dose de detergente líquido na bacia de lavagem (consultar as instruções do produto).

7



Extrair o tubo de silicone do recipiente do leite e ligá-lo à bacia de lavagem.

8



Colocar a bacia de lavagem como indicado:

a parte circular em relevo da bacia deve ficar alinhada com o alojamento do manómetro.

9

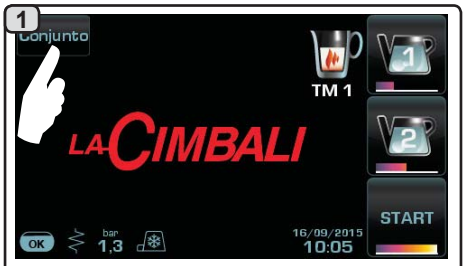


Pressionar o botão OK para iniciar o ciclo de lavagem.

Português

LAVAGEM DO LEITE: só máquinas com Turbo Milk (recipiente do leite colocado abaixo da superfície de apoio da máquina)
Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho ou quando assinalado pela máquina.

1



Carregar no botão **Conjunto** Conjunto.

2



Carregar no botão .

3



Carregar no botão TM.

4



Carregar no botão OK.

5



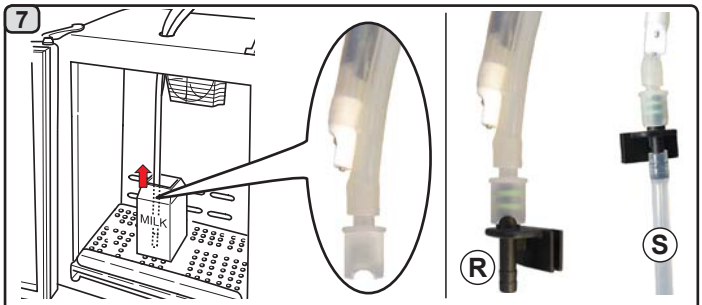
Antes de pressionar o botão OK é necessário efetuar uma série de operações prévias

6



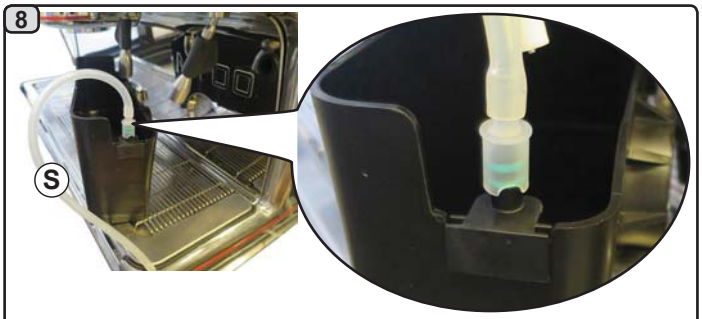
Deitar uma dose de detergente líquido na bacia de lavagem (consultar as instruções do produto).

7



Extrair o tubo de silicone do recipiente do leite e ligá-lo à união (**R**) com o respetivo tubo de extensão (**S**).

8



Ligar o tubo de extensão (**S**) à bacia de lavagem.

9





Colocar a bacia de lavagem como indicado:

a parte circular em relevo da bacia deve ficar alinhada com o alojamento do manómetro.

10





Pressionar o botão OK para iniciar o ciclo de lavagem.

Português

Circuito do leite apenas

Lavagem automática pré-estabelecida (NSF)
Só para máquinas com Turbo Milk

Funcionamento: cada vez que terminar a saída do leite, começa a contagem do tempo (máx 210'), no fim da qual é visualizado no display "LAVAGEM AUTOMÁTICO" juntamente com o tempo em falta no início do ciclo de lavagem.

Ativação: ativa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera:

- rodando o seletor (**13**) interrompe-se a contagem por 5”; decorrido esse intervalo a contagem recomeça nos 30’’;
- se se carrega numa tecla de distribuição do leite/ cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (210');
- Se, ao contrário, se carrega no símbolo , a lavagem automática será executada de imediato.

Bloqueio das seleções: sempre inativo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.

Tipologia de lavagem: com leite ou com água de maneira completamente automática.



Condições especiais
1) a cada ciclo de lavagem circuito do leite:
neste caso, todo o circuito será interessado pela lavagem, portanto até à primeira distribuição à base de leite, considera-se o circuito isento de leite residual e a contagem do tempo (210') não é activada.
2) a cada desligação da máquina com contagem do tempo (210') em curso:
à fase de acendimento seguinte, se tiverem passado os 210', a máquina, uma vez alcançada a temperatura de serviço, activa o ciclo de lavagem automático pré-estabelecido sem possibilidade de evitá-lo.

Lavagem rápida automática
só para máquinas com Turbo Milk

Funcionamento: após o fim da distribuição do leite, é colocado em função a contagem do tempo configurado (de 2 a 20 minutos) no fim do qual é visualizada no display "LAVAGEM AUTOMÁTICA" com o 30" em falta no início do ciclo de lavagem.

Ativação: ativa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera:

- rodando o seletor (**13**) interrompe-se a contagem por 5”; decorrido esse intervalo a contagem recomeça nos 30’’;
- se se carrega numa tecla de distribuição do leite/ cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (2'÷20');
- Se, ao contrário, se carrega no símbolo , a lavagem automática será executada de imediato.

Bloqueio das seleções: sempre inativo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.

Tipologia da lavagem: com água de modo totalmente automático.

Para mais pormenores consultar o manuar técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

MUDANÇA DA ÁGUA DA CALDEIRA - *Intervenção a efetuar pelo menos uma vez por dia*

1



Carregar no símbolo **Conjunto** Conjunto.

2



Carregar no símbolo .

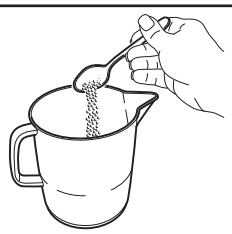
3



No mostrador será visualizada a mensagem "*MUDANÇA DE ÁGUA*"; da lança água quente (10) será descarregada a água da caldeira (60 a 70% cerca da capacidade total).
A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente.
Após o procedimento, a máquina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

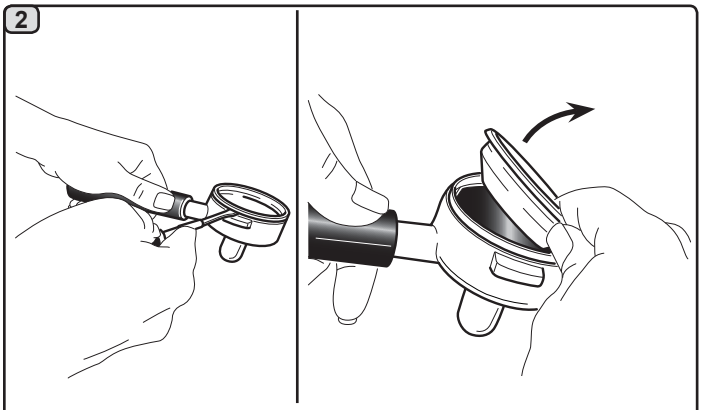
PORTA-FILTROS - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho em todos os porta-filtros*

1



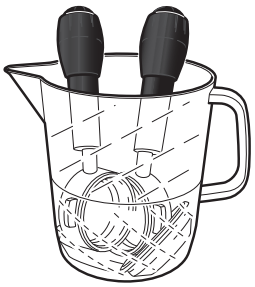
Num recipiente adequado, que não seja de alumínio nem de ferro, deitar um litro de água quente (50÷80°C) e uma quantidade de detergente de acordo com as indicações do produto.

2



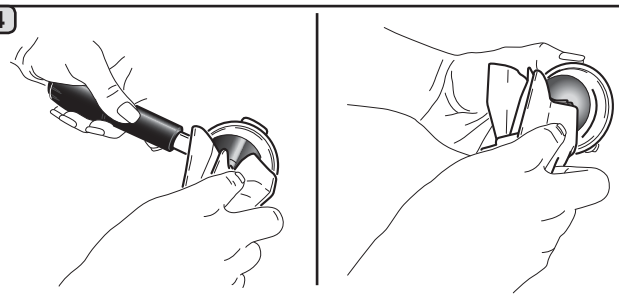
Retirar os filtros dos porta-filtros.

3



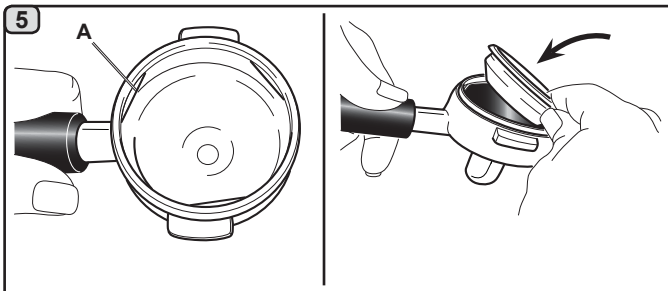
Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução durante pelo menos 15 minutos.
NOTA: Mergulhar apenas as parti metálicas.

4



Eliminar com uma esponja eventuais resíduos e enxaguar com água fria abundante.

5



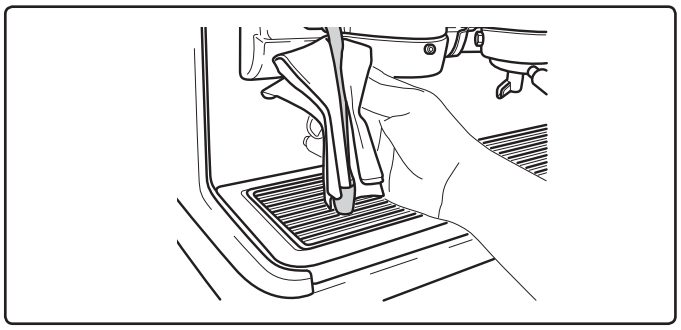
Remontar os filtros no porta-filtro, verificando que a mola de fixação (**A**) do filtro se encontre no seu alojamento.

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

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

NÃO utilizar produtos abrasivos.

Para limpar a parte interna das lanças de vapor proceder do modo seguinte:
dirigir o tubo em direção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

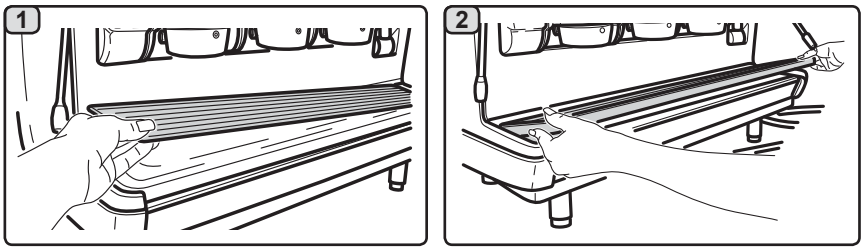


NOTA: as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

GRELHA E BACIA DE GOTEJAMENTO - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

1. Retirar a grelha da bacia
2. Puxar a bacia para fora.
3. Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.

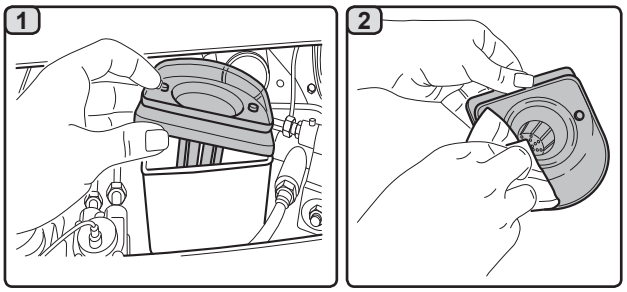
Perigo de queimaduras
NÃO introduzir as mãos debaixo do painel dianteiro.



BACIA DE DESCARGA

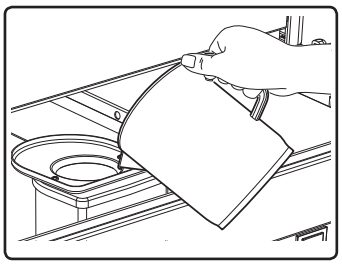
- ***Intervenção a efetuar cada 7 dias***

1. Depois de ter retirado a bacia, extrair a tampa da bacia de descarga.
2. Eliminar com uma esponja eventuais resíduos e enxaguar com água fria abundante.



- Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho

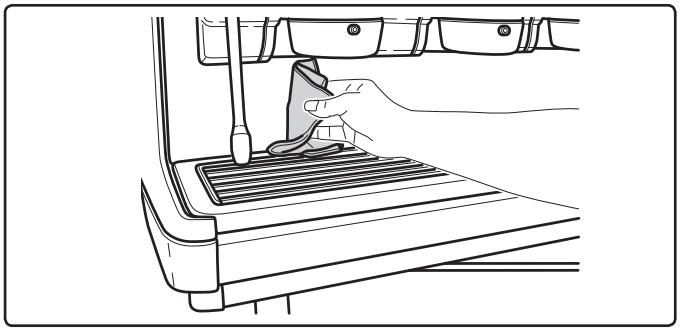
Deite uma jarra de água quente na bacia de descarga para remover eventuais incrustações.



CARROÇARIA - *Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho*

Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.
N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

NOTA: ligeiras variações de cor da superfície não devem ser consideradas um defeito mas uma caraterísticas exclusiva deste manufacto em liga polida mediante pressão e fusão combinadas.



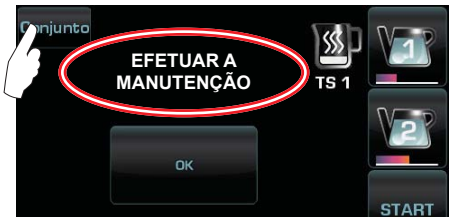
23. Anomalias - Avarias

Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:

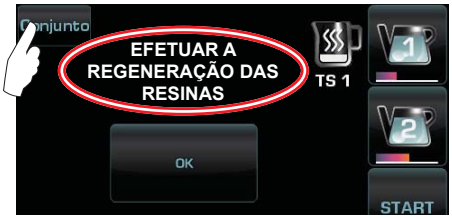
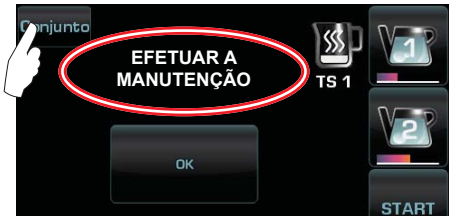
Antes de chamar o serviço de assistência técnica, para evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pela máquina está incluído nos casos a seguir indicados.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina para café não funciona e os mostradores (**Ts**) estão apagados.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
Perda pelo bordo do porta-filtro (**11**).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de distribuição do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
O café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída do porta-filtro (**11**) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água por baixo da máquina.	Esgoto entupido. Furo da bacia de descarga entupido.	Limpar. Limpar.
Máquina quente, não distribui café.	Torneira da rede ou torneira anti-calcário fechadas. Falta de água da rede.	Abrir as torneiras. Aguardar o regresso do fornecimento da água ou chamar um canalizador.
O nível automático permanece ligado.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Mensagens de modo explícito

MENSAGEM	CAUSA : quando é visualizada	SOLUÇÃO
Máquina fria Aguardar	Esta mensagem é visualizada no display premindo uma tecla qualquer de distribuição quando do acendimento da máquina, até quando a pressão da caldeira serviços se encontra abaixo da pressão de trabalho configurada.	Uma vez alcançada a pressão de trabalho a mensagem desaparece automaticamente.
Proceder à manutenção	Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir uma intervenção de manutenção. Para eliminar temporaneamente a mensagem, carregar no símbolo  para acessar a programação:  e carregar no símbolo  para eliminar a mensagem:  A mensagem será novamente visualizada aquando do acendimento seguinte da máquina através do interruptor.	Contactar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até quando a manutenção não for realizada. Nota. a necessidade de efetuar a manutenção é memorizada pela máquina.

Português

Proceder à regeneração das resinas	Esta mensagem é visualizada quando as resinas do adocedor têm de ser regeneradas (Ver instruções sobre a manutenção do adocedor)	Uma vez realizada a regeneração das resinas, carregar no símbolo Conjunto para acessar a programação:  e carregar no símbolo para eliminar a mensagem:  Nota: a necessidade de efetuar a regeneração das resinas é memorizada pela máquina.
Substit. Filtr	Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir a substituição do filtro de água. Para eliminar temporaneamente a mensagem, carregar no símbolo Conjunto para acessar a programação:  e carregar no símbolo para eliminar a mensagem:  O mensagem aparecerá novamente em intervalos regulares.	Contatar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até se substituir o filtro. Nota: a necessidade de substituir o filtro é memorizada pela máquina.
Máquina apagada	Esta mensagem é visualizada quando foi programado o acendimento e o apagamento automático da máquina. A mensagem indica que a máquina está desligada e se encontra em estado de stand-by.	Para programar o acendimento e a desligação automática, ver a parte manual dedicada aos "Menu do horário de serviço". Premir em qualquer botão de distribuição para forçar a ligação.
Energy saving mode	A mensagem é visualizada quando a máquina está na modalidade ECONOMY.	Carregar numa tecla de distribuição qualquer para sair da modalidade ECONOMY e volta à fase de trabalho da máquina.
Mensagens relativas às lavagens		Ver capítulo "Limpeza e manutenção" deste manual.

Immagini - Illustrations - Illustrations - Abbildungen - Imágenes - Imagens

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

Fig. Abb. 1

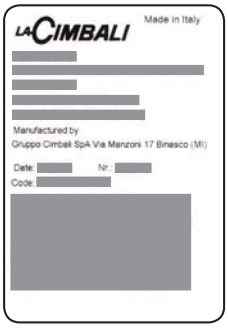


Fig. Abb. 2

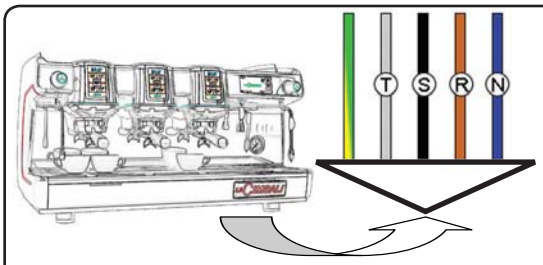
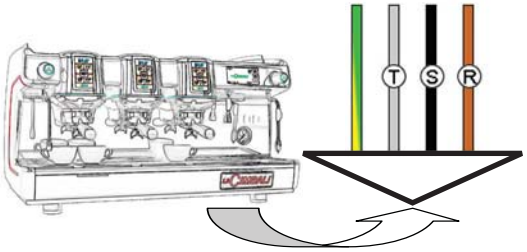


Fig. Abb. 3

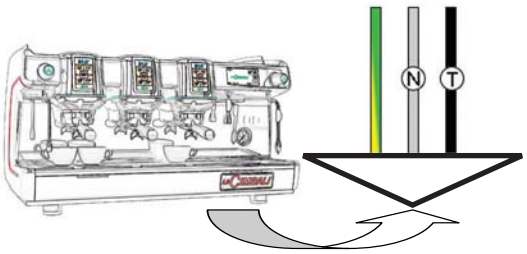


Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

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

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

Fig. Abb. 4



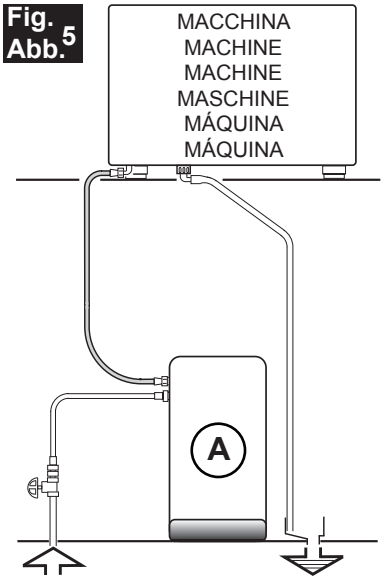
Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto
(1)

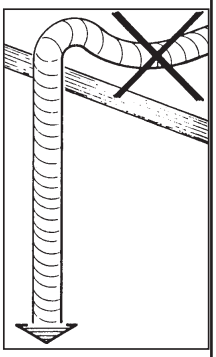
N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azùl - Azul
T Marrone - Brown - Brun
Braun - Marrón - Castanho
(2)

Fig. Abb. 5



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

Fig. Abb. 7



Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
iInstaller un robinet d'eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar um Torneira alimentação água

PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESIÓN 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 des pressions plus élevées, installer un détendeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

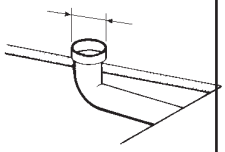
Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

Fig. Abb. 6



SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
DRAIN
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

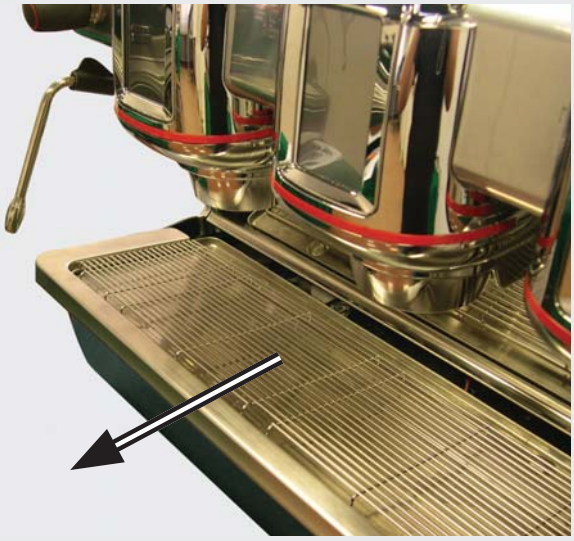
Min.
Ø 50 mm.



Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica

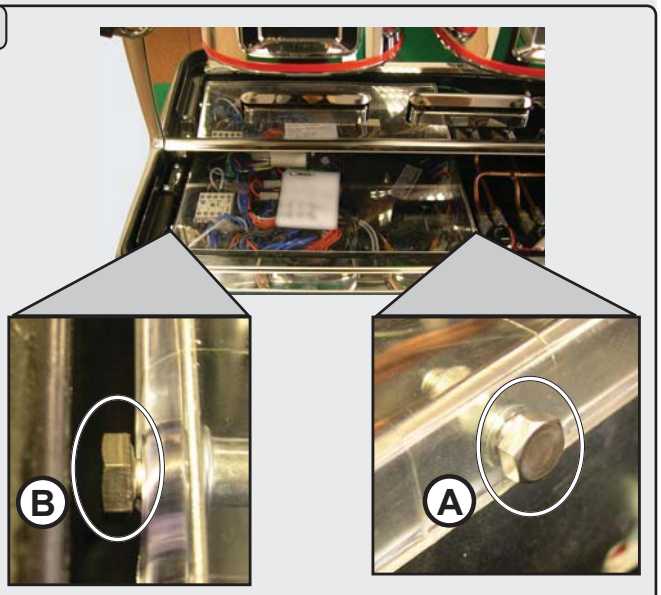
Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.
These chapters of the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.
Ces chapitres du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.
Diese Kapitel des Handbuches sind für qualifizierte und autorisierte Fachtechniker bestimmt.
Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.
Estes capítulos do manual devem ser utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1



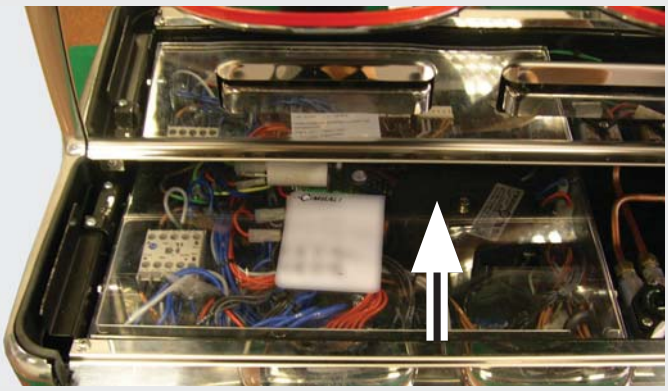
Rimuovere la bacinella - Remove the tray
Retirer le bac - Die Wanne abnehmen
Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro

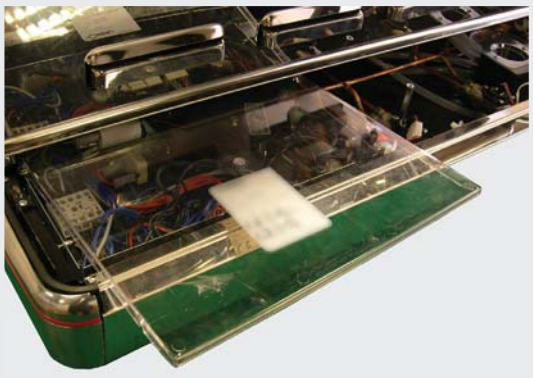
2



Svitare la vite (**A**) e allentare la vite (**B**)
Unscrew the screw (**A**) and loosen the screw (**B**).
Dévisser la vis (**A**) et désserrer la vis (**B**)
Die Schraube (**A**) losschrauben und die Schraube (**B**) lockern.
Destornillar el tornillo (**A**) y aflojar el tornillo (**B**)
Desapertar o parafuso (**A**) e afrouxar o parafuso (**B**)

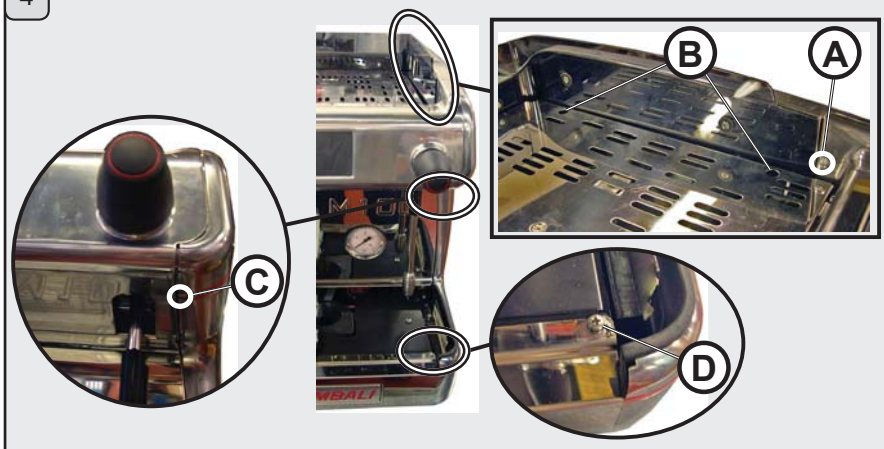
3





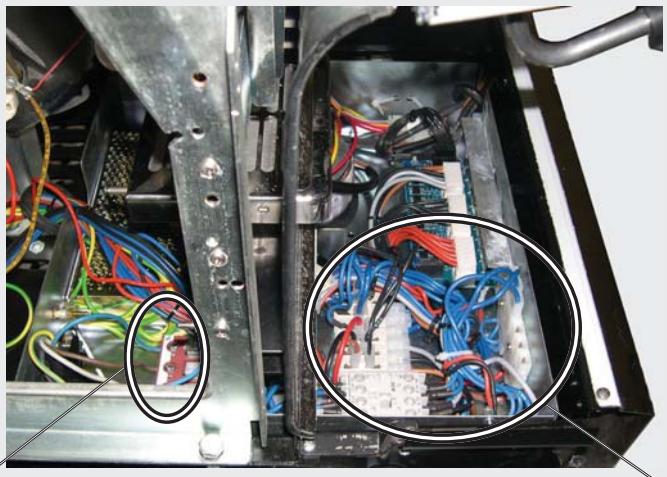
Spingere il coperchio della scatola elettrica verso l'interno macchina, sollevarlo e rimuoverlo.
Push the lid of the electric box toward the inside of the machine. Lift and remove it.
Pousser le couvercle du boitier électrique vers l'intérieur de la machine, le soulever et le retirer.
Die Abdeckung des Netzteilgehäuses zur Maschine hin schieben, anheben und abnehmen.
Empujar la tapadera de la caja eléctrica hacia el interior de la máquina, levantarla y quitarla.
Empurrar a tampa da caixa eléctrica para o interior da máquina, levantá-la e removê-la.

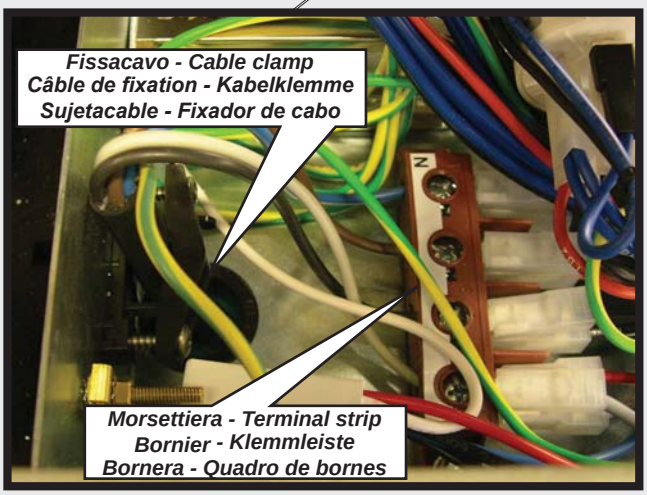
4

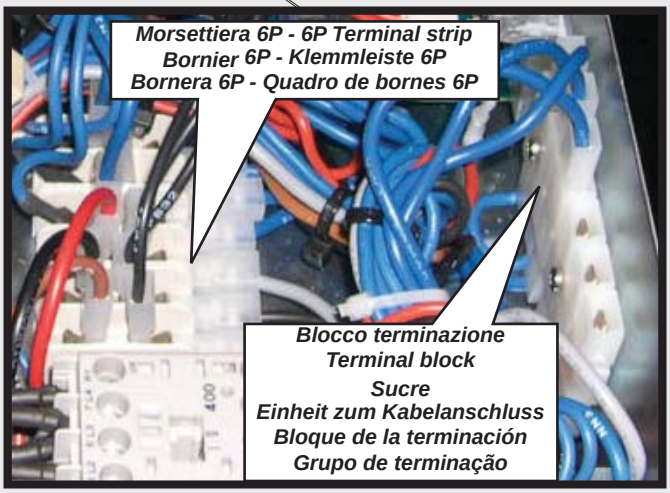


- Rimuovere la fiancata destra della macchina svitando la vite di fissaggio (**A**) e allentando le viti (**B**), (**C**) e (**D**).
- Remove the right side of the machine after unscrewing the fastening screws (**A**) and loosening the screws (**B**), (**C**) and (**D**).
- Retirer le côté droit de la machine en dévissant les vis de fixation (A) et en relâchant les vis (**B**), (**C**) et (**D**).
- Befestigungsschraube (**A**) lösen und die Schrauben (**B**), (**C**) und (**D**) lockern, dann das rechte Seitenteil des Geräts abnehmen.
- Quite el panel lateral derecho de la máquina destornillando el tornillo de fijación (**A**) y aflojando los tornillos (**B**), (**C**) y (**D**).
- Remover o lado direito da máquina, desapertando os parafusos de fixação (**A**) e afrouxando os parafusos (**B**), (**C**) e (**D**).

5







Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsettiera; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica. Attenersi alle indicazioni delle pagine seguenti a seconda della tipologia di collegamento.

Use a Philips driver to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable. Follow the instructions on the next pages according to type of connection.

Retirer les fils du bornier, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du du serre-fils et retirer le câble d'alimentation électrique. Respecter les indications des pages suivantes, conformément au type de raccordement.

Mit einem Kreuzschraubendreher die Drähte von der Klemmleiste abziehen; die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen. Halten Sie sich je nach Art des Anschlusses an die auf den nächsten Seiten aufgeführten Angaben.

Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujetacables y quitar el cable de alimentación eléctrica. Respetar las indicaciones de las siguientes páginas según la tipología de conexión.

Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Depois, remover o cabo de alimentação eléctrica. Respeitar as indicações das páginas seguintes segundo a tipologia de conexão.

ATTENZIONE! Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

WARNING! In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

ATTENTION ! Remplacer le câble d'alimentation en cas de branchements triphasés sans neutre ou de branchements monophasés.

ACHTUNG: Bei einem Dreiphasen-Anschluss ohne Nullleiter oder bei einphasigem Anschluss muss das Netzkabel ausgetauscht werden.

¡ATENCIÓN! En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, sustituir el cable de alimentación eléctrica.

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásico o cabo de alimentação eléctrica tem de ser substituído.

Sezioni nominali dei cavi da utilizzare: Nominal sections of cables to use: Sections nominales des câbles à utiliser: Nominaler Kabelquerschnitt: Secciones nominales de los cables que hay que utilizar: Secções nominais dos cabos a utilizar:	380-415V3N	min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm^2
	220-240V3	min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm^2
	220-240V (2-3gr.)	min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm^2
	220-240V (4gr.)	min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 6mm^2

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

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

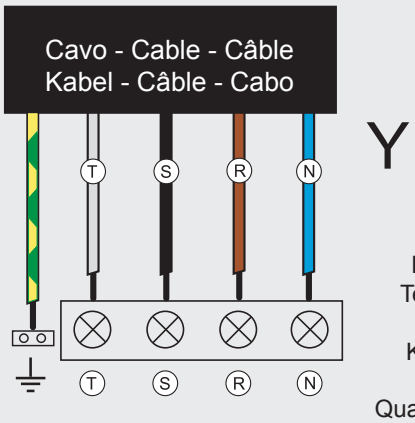
T Grigio - Grey - Gris - Grau - Gris - Cinza
S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
R Marrone - Brown - Brun - Braun - Marrón - Castanho
N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul

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

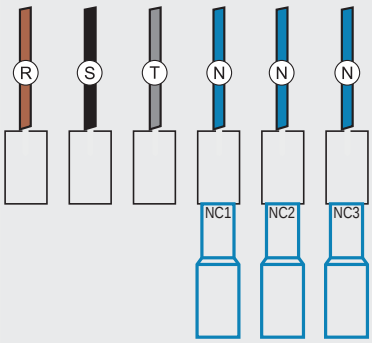
1	**N**	Bianco - White Blanc - Weiß Blanco - Branco
	T	Nero - Black Noir - Schwarz Negro - Preto

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

Collegamento a stella (trifase con neutro)
Y connection (three-phase with neutral wire)
Couplage étoile (triphasé avec neutre)
Sternschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en estrella (trifásica con neutro)
Conexão em estrela (trifásico com neutro)

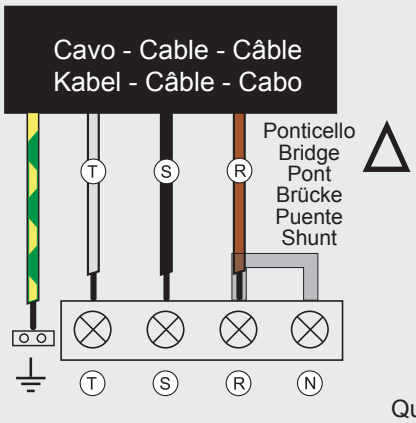


Morsettiera
Terminal strip
Bornier
Klemmleiste
Bornera
Quadro de bornes

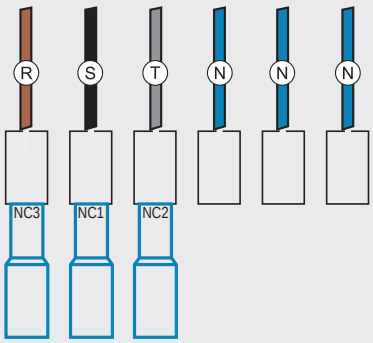


Blocco terminazione
Terminal block
Sucre
Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal
Grupo de terminação

Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)
Delta connection (three-phase without neutral wire)
Couplage triangle (triphasé sans neutre)
Dreieckschaltung (dreiphasig, ohne Nullleiter)
Conexión en triángulo (trifásica sin neutro)
Conexão em triângulo (trifásico sem neutro)



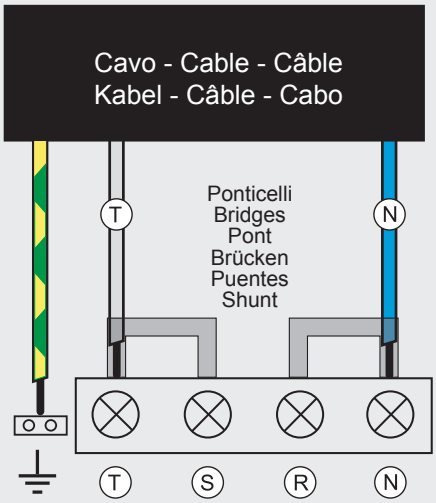
Morsettiera
Terminal strip
Bornier
Klemmleiste
Bornera
Quadro de bornes



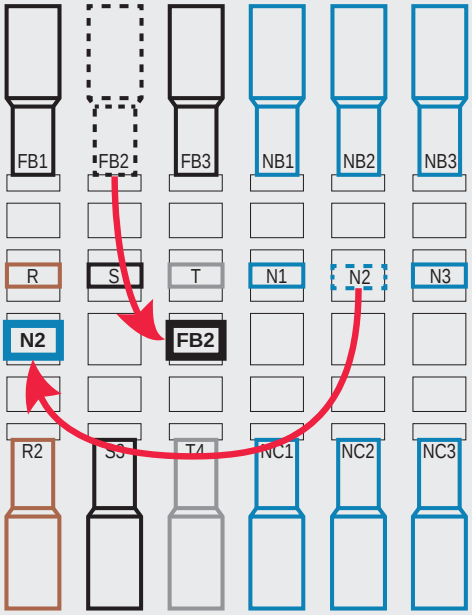
Blocco terminazione
Terminal block
Sucre
Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal
Grupo de terminação

M100 GT
M100 HD

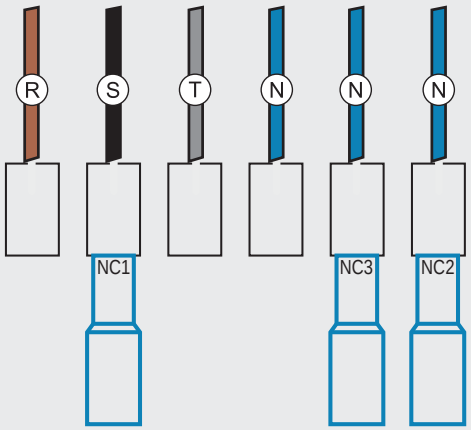
Collegamento monofase - Single-phase connection - Raccordement monophasé
Einphasiger Anschluss - Conexión monofásica - Ligação mono-fásica



Morsettiera
Terminal strip
Bornier
Klemmleiste
Bornera
Quadro de bornes



Morsettiera 6P
6P Terminal strip
Bornier 6P
Klemmleiste 6P
Bornera 6P
Quadro de bornes 6P

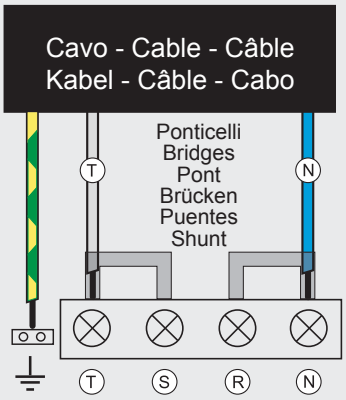


Blocco terminazione
Terminal block
Sucre
Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal
Grupo de terminação

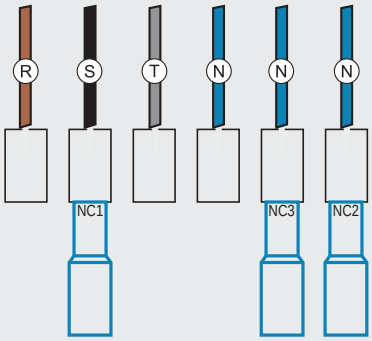
M100 DT

Collegamento monofase - Single-phase connection - Raccordement monophasé
Einphasiger Anschluss - Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

Collegamento monofase con potenza totale
Single-phase connection with full power
Raccordement monophasé à pleine puissance
Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung
Conexión monofásica con plena potencia
Ligação monofásica com potência total



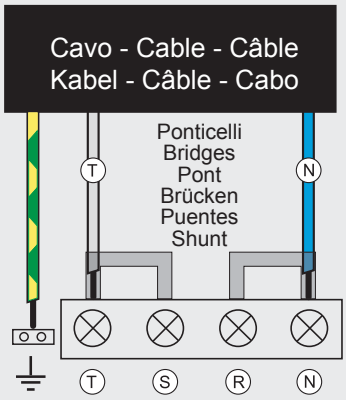
Morsettiera
Terminal strip
Bornier
Klemmleiste
Bornera
Quadro de bornes



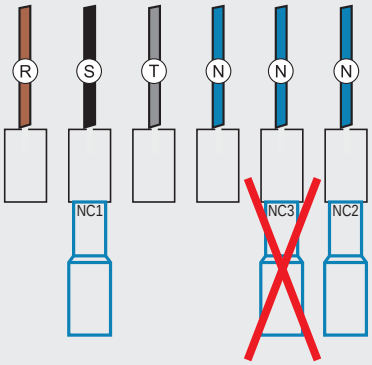
Blocco terminazione
Terminal block
Sucre
Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal
Grupo de terminação

Collegamento monofase con potenza ridotta
Single-phase connection with reduced power
Raccordement monophasé à puissance reduite
Einphasiger Anschluss mit reduzierter Leistung
Conexión monofásica con potencia reducida
Ligação monofásica com potência reduzida

(SOLO versioni 2 gruppi)
(ONLY for 2-group versions)
(UNIQUEMENT dans les versions 2 groupes)
(NUR Ausführungen mit 2 Abgabeeinheiten)
(SÓLO versiones 2 grupos)
(SÓ versõs de 2 grupos)



Morsettiera
Terminal strip
Bornier
Klemmleiste
Bornera
Quadro de bornes



Blocco terminazione
Terminal block
Sucre
Einheit für den Kabelendanschluss
Bloque terminal
Grupo de terminação

High P = 4,2 - 5 kW
Low P = 3 - 3,5 kW

SOLO PER COLLEGAMENTO MONOFASE A POTENZA RIDOTTA: applicare l'etichetta adesiva (fornita in dotazione) con il nuovo valore di potenza in luogo del valore citato sulla targa dati della macchina.

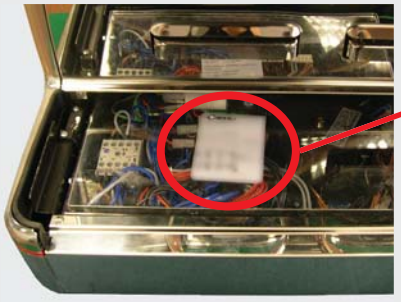
ONLY FOR A SINGLE-PHASE CONNECTION WITH REDUCED POWER: Apply the sticker (supplied) with the new power rating over the rating mentioned on the machine's data plate.

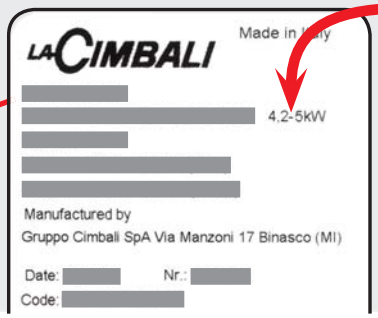
UNIQUEMENT POUR RACCORDEMENT MONOPHASÉ À PUISSANT RÉDUITE: Appliquer l'étiquette adhésive (prévue à cet effet) avec la nouvelle valeur de puissance à la place de la valeur citée sur la plaque signalétique de la machine.

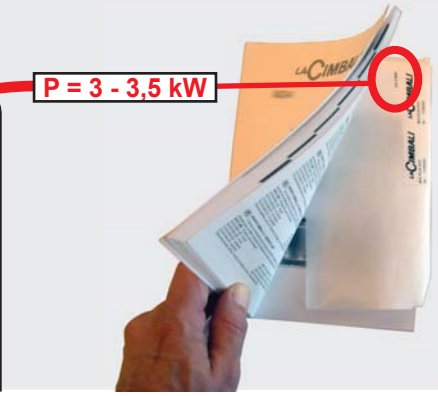
NUR BEI EINPHASIGEM ANSCHLUSS MIT REDUZIERTER LEISTUNG: Das (mitgelieferte) Klebeetikett mit der Angabe der neuen Leistung über den Leistungswert auf dem Typenschild der Maschine kleben.

SÓLO PARA CONEXIÓN MONOFÁSICA CON POTENCIA REDUCIDA: aplicar la etiqueta adhesiva (oportunamente suministrada) con el nuevo valor de potencia en lugar del valor citado en la placa de datos de la máquina.

SÓ PARA LIGAÇÃO MONOFÁSICA COM POTÊNCIA REDUZIDA: aplicar a etiqueta adesiva (fornecida em dotação) com o novo valor de potência em vez do valor mencionado na placa de dados da máquina.







Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore - Changing the Voltage of the Transformer
Changement de la tension d'alimentation du transformateur - Änderung der Versorgungsspannung des Transformators
Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador - Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione 240V; se la tensione di rete fosse diversa (ovviamente nell'ambito della stessa categoria di tensione: V. 200 - 220 - 240) è necessario cambiare i collegamenti del filo di fase come indicato in figura.

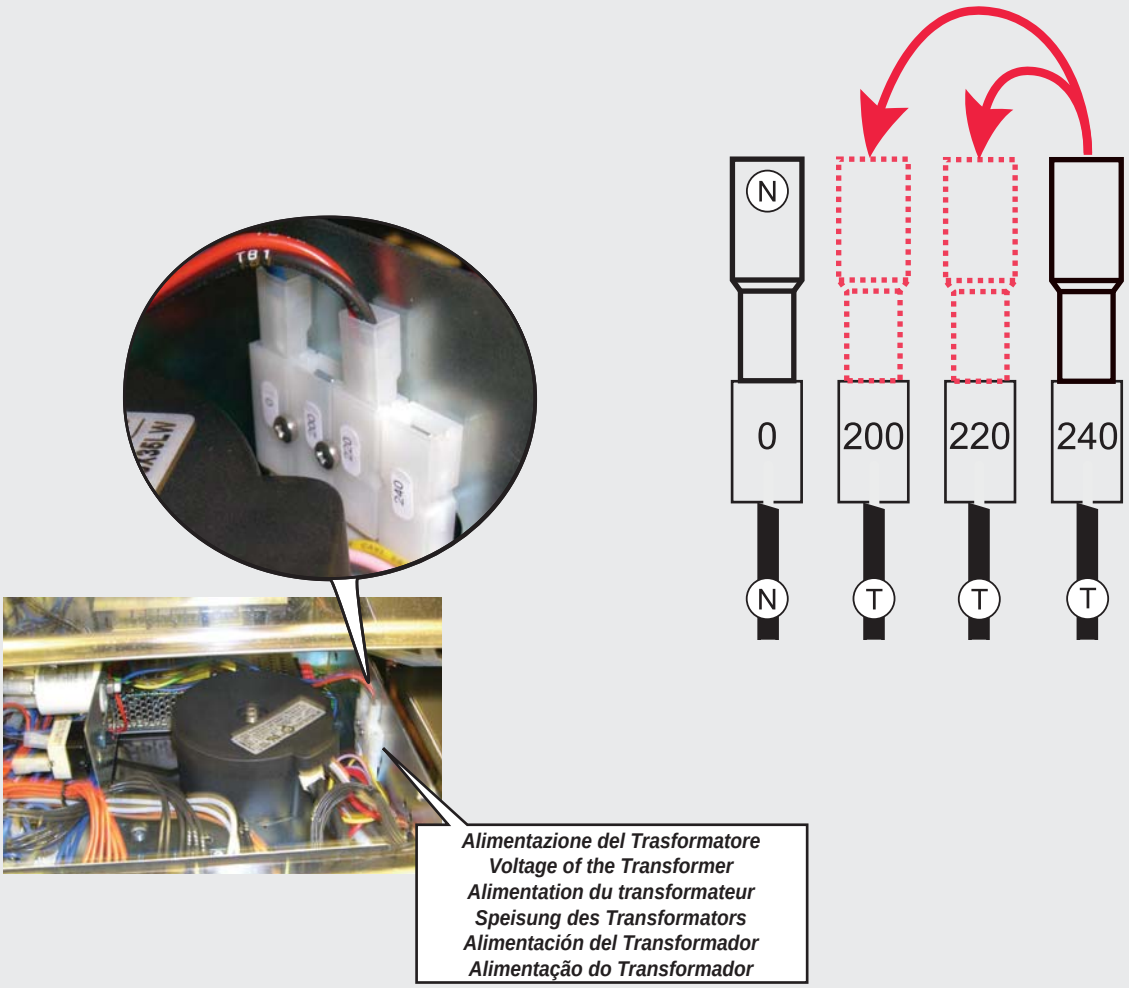
The machine is factory-made for the voltage 240V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 240V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.

Das Gerät ist im Werk auf die Versorgungsspannung (240V) eingestellt worden. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen (selbstverständlich innerhalb derselben Spannungskategorie: 200 - 220 - 240 V.) müssen die Anschlüsse der Phasenleiter wie in der Abbildung dargestellt geändert werden.

La máquina ya está predispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión 240V. En el caso de que la tensión de la red fuese diferente (obviamente en el ámbito de la misma categoría de tensión: V. 200 - 220 - 240) es necesario cambiar las conexiones del cable de fase como indicado en la figura.

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação 240V. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa (obviamente no âmbito da mesma categoria de tensão: V. 200 - 220 - 240) é necessário proceder à mudança das ligações do fio de fase tal como indicado na figura.



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.
This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique.
Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

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

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen.
Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

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

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

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

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

SERVICE LINE

IT **Il GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"**

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

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 610-004-149	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) 610-004-216	pastiglie	per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

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

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

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

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	610-004-149;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	610-004-250;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in sachets	610-004-244;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	610-004-216.

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

FR **GRUPPO CIMBALI et la «SERVICE LINE»**

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-149	liquide	pour les mousseurs à lait;
B) 610-004-250	en poudre	pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café;
C) 610-004-244	sachets	pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café;
D) 610-004-216	pastilles	pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

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

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

ECO LINE - Produkte für die Reinigung

A) 610-004-149	Flüssigprodukte	für die Cappuccino-Bereiter;
B) 610-004-250	in Pulverform	für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen;
C) 610-004-244	Tüten	für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen;
D) 610-004-216	Tabletten	für die Kaffeeeinheiten der vollautomatischen Maschinen.

Für eine Bestellung bitte beim Händler 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) 610-004-149	líquido	para los capuchinadores;
B) 610-004-250	en polvo	para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;
C) 610-004-244	en sobres	para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café;
D) 610-004-216	en pastillas	para los equipos de las máquinas superautomáticas.

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

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

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

A) 610-004-149	líquido	para o kit cappuccino;
B) 610-004-250	en pó	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
C) 610-004-244	carteiras	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
D) 610-004-216	pastilhas	para os grupos das máquinas superautomáticas.

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

SERVICE LINE

ECO LINE

A



B



C



D



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

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

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

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

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

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

EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

ISO 14001 TÜV SÜD ISO 9001 OHSAS 18001

CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721