LA CIMBALI

M29 Basic

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

Code 492-317-020 (rev. 1745)

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

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

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

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

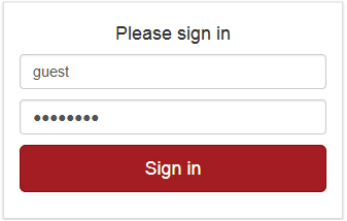
Autenticándose en el sitio web indicado al final de la página con las credenciales que se ofrecen a continuación es posible acceder a la copia actualizada del presente manual en formato electrónico.

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

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

User ID: guest
PW: Entr@nc3





Italiano Istruzioni originali .....

English Translation of the original instructions .....

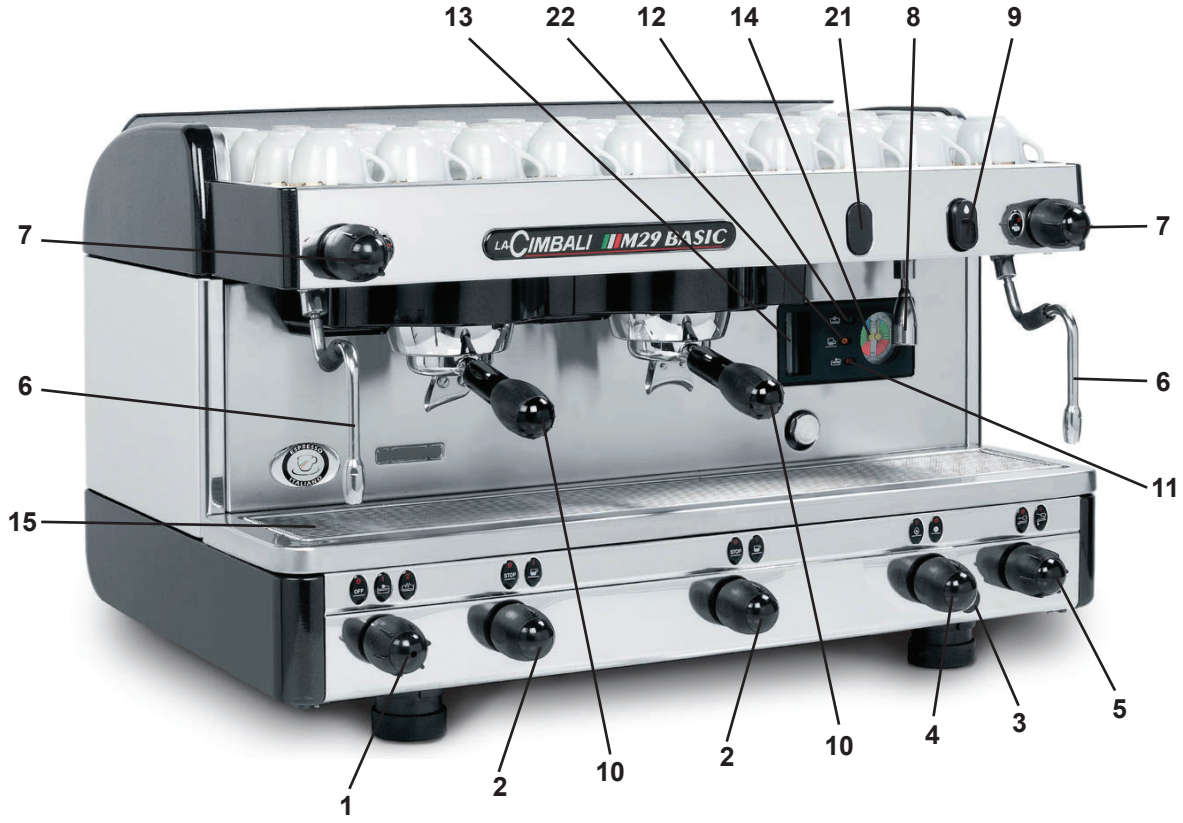
Français Traduction du manuel d'origine .....

Deutsch Übersetzung der Originalanleitung .....

Español Traducción de las instrucciones originales .....

Português Tradução das traduções originais .....

M29 BASIC



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

1 Interruttore generale
2 Interruttore erogazione caffè
3 Pulsante accensione piezoelettrica (*)
4 Manopola rubinetto gas (*)
5 Leva caricamento acqua in caldaia
6 Tubo (lancia) vapore orientabile
7 Manopola regolazione vapore
8 Tubo (lancia) acqua calda
9 Pulsante erogazione acqua calda
10 Portafiltro
11 Spia autolivello
12 Spia macchina accesa
13 Indicatore livello acqua in caldaia
14 Manometro caldaia
15 Bacinella
21 Interruttore scaldatazze
22 Spia scaldatazze acceso

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

EN LEGEND

1 Main ON/OFF switch
2 Coffee dispensing switch
3 Piezoelectric lighter push-button (*)
4 Gas tap knob (*)
5 Boiler water filling lever
6 Swivel steam jet pipe
7 Steam adjustment knob
8 Hot water dispensing pipe
9 Hot water dispensing push button
10 Filter holder
11 Automatic level indicator light
12 Machine ON indicator light
13 Boiler water level indicator
14 Boiler pressure gauge
15 Pan
21 Cup warmer switch
22 Cup warmer “ON” indicator light

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

FR LEGENDE

1 Interrupteur général
2 Interrupteur de débit du café
3 Interrupteur d’all. de la plaque électrique (*)
4 Poignée du robinet à gaz (*)
5 Levier de chargement de l’eau dans la chaudière
6 Tuyau (lance) orientable de la vapeur
7 Poignée de réglage de la vapeur
8 Tuyau (lance) d’eau chaude
9 Toche débit de l’eau chaude
10 Porte-filtres
11 Voyant lumineux auto-niveau
12 Voyant alimentation
13 Indicateur du niveau d’eau dans la chaudière
14 Manomètre de la chaudière
15 Cuvette
21 Interrupteur chauffe-tasses
22 Témoin lumineux chauffe-tasses allumé

Les composants - * - sont montés seulement dans quelques configurations de produits

DE LEGENDE

1 Hauptschalter
2 Bedienung der Kaffeegruppen
3 Taste piezolelektrische Zündung (*)
4 Gasregler (*)
5 Wasserversorgungshahn
6 Dampfrohr (beweglich)
7 Dampfhahn
8 Teewasserrohr (beweglich)
9 Taste Heißwasserabgabe
10 Filterhalter
11 Kontrollampe Wasserniveauregler
12 Warnlampe Maschine ein
13 Wasserstandsanzeiger
14 Manometer Kessel
15 Wanne
21 Druckkopft Tassenvonwärmer - INSCHALTUNG
22 Kontrolleuchte Tassenvorwärmer

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

ES LEYENDA

1 Interruptor general
2 Interruptor erogación café
3 Botón encendido piezoeléctrico (*)
4 Mando válvula gas (*)
5 Palanca para cargar agua en la caldera
6 Tubo (lanza) vapor orientable
7 Mando regulación vapor
8 Tubo (lanza) agua caliente
9 Botón erogación agua caliente
10 Portafiltro
11 Indicador luminoso autonivel
12 Indicador luminoso máquina encendida
13 Indicador nivel agua en la caldera
14 Manómetro caldera
15 Bandeja
21 Interruptor calienta-tazas
22 Indicador luminoso calienta-tazas encendido

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

PT LEGENDA

1 Interruptor geral
2 Interruptor erogação café
3 Botão acendimento piezoeléctrica (*)
4 Manípulo torneira do gás (*)
5 Alavanca enchimento água na caldeira
6 Tubo (lança) de vapor orientável
7 Manípulo regulação vapor
8 Tubo (lança) água quente
9 Botão de erogação água quente
10 Porta-filtro
11 Lâmpada piloto de nível automático
12 Lâmpada piloto máquina acesa
13 Indicador de nível da água na caldeira
14 Manómetro caldeira
15 Tabuleiro
21 Interruptor de aquecedor de chávenas
22 Indicador luminoso do aquecedor de chávenas aceso

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

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*.

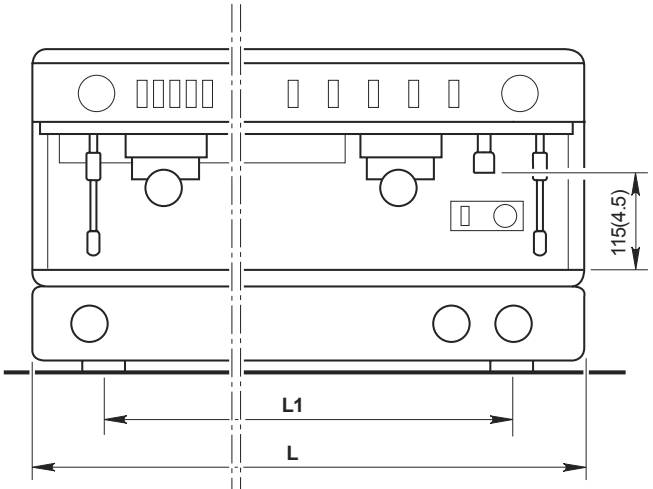
GRUPPO CIMBALI

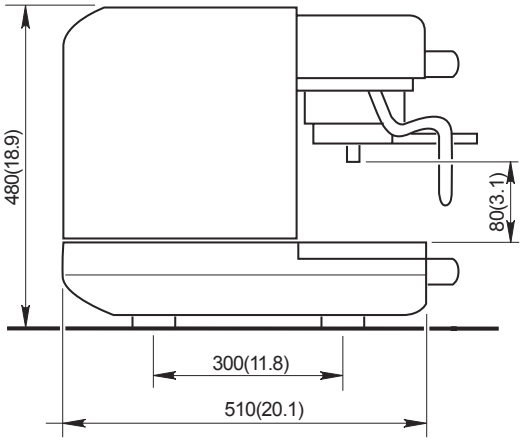
RUV ECO TECK

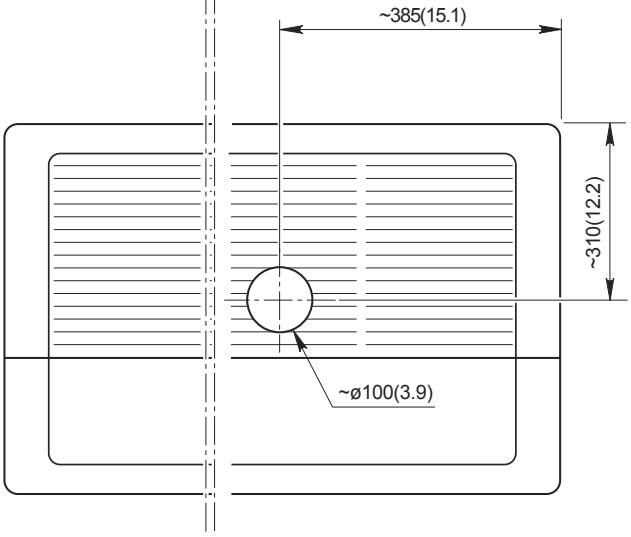
Particolare trattamento di rivestimento a garanzia della sicurezza alimentare.
Special coating process to ensure food safety.
Revêtement spécial pour garantir la sécurité alimentaire.
Spezielle Beschichtung zur Lebensmittelsicherheit.
Tratamiento especial de recubrimiento para garantizar la seguridad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

in accordance with
DIN 10531

PED / DESP	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	tipo di macchina type of machine type de la machine Maschinentyp 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 bar	133° C	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 bar	133° C	acqua water eau Wasser agua água	0.18 - 0.25 x 2	0.18 - 0.25 x 3	0.18 - 0.25 x 4







DIMENSIONS				
		2 gr.	**3 gr.**	**4 gr.**
L	**m m**	770	970	1170
	inches	30.3	38.2	46
L1	**m m**	505	705	905
	inches	19.9	27.7	35.6
Weight	**Kg**	75	95	110
	pounds	165	209	242

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos



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



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



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



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



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



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

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.	**Prescrizioni di installazione**	3
3.	**Prescrizioni elettriche di installazione**	4
4.	**Prescrizioni idrauliche di installazione**	4
5.	**Check-up di installazione**	5
6.	**Prescrizioni per l'operatore**	6
7.	**Avvertenze**	7
8.	**Manutenzione e riparazioni**	7
9.	**Messa fuori servizio definitiva**	8

	USO	Pagina
10.	**Accensione giornaliera**	9
11.	**Scaldatazze (dove previsto)**	9
12.	**Accensione impianto gas (solo per macchine + GAS)**	9
13.	**Fase di riscaldamento**	10
14.	**Erogazione caffè**	10
15.	**Preparazione altre bevande calde**	10
16.	**Controllo del livello acqua in caldaia**	11
17.	**Pulizia e manutenzione**	11
18.	**Anomalie - Guasti**	12

IMMAGINI **IX**
Service Line **XII**

1. Prescrizioni generali

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

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 79 dB.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

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

3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

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

NON È CONSENTITO EFFETTUARE CAMBIAMENTI DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato nel *capitolo immagini figura 2*, rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.

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

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

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capitolo immagini figura 4*.

5. Check-up di installazione

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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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

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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 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

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

6. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'

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

Gruppi

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

Acqua calda

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

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia circuito caffè

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

7. Avvertenze

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

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

AVVERTENZE GENERALI
Non è ammessa una alimentazione a gas in locali con un volume minore di 12 m³.
Nel caso di installazione con riscaldamento a gas, sostituire il tubo flessibile alla scadenza prevista.

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

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

ATTENZIONE: questo apparecchio deve essere installato in conformità con la normativa nazionale e solo in un luogo ben aerato. É NECESSARIO impedire la formazione di concentrazioni inammissibili di sostanze nocive per la salute nel locale dove l'apparecchio è installato.

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

Piano scaldatazze
Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.

INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ
Quando la macchina rimane a lungo incustodita (per esempio durante la chiusura dell'esercizio), eseguire le seguenti operazioni:
- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.**
- **chiudere il rubinetto del gas.**

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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

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

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

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

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

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

9. Messa fuori servizio definitiva

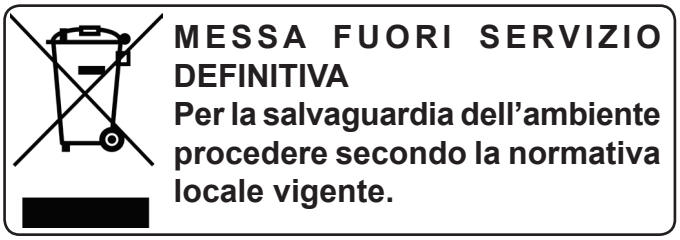
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

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

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

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

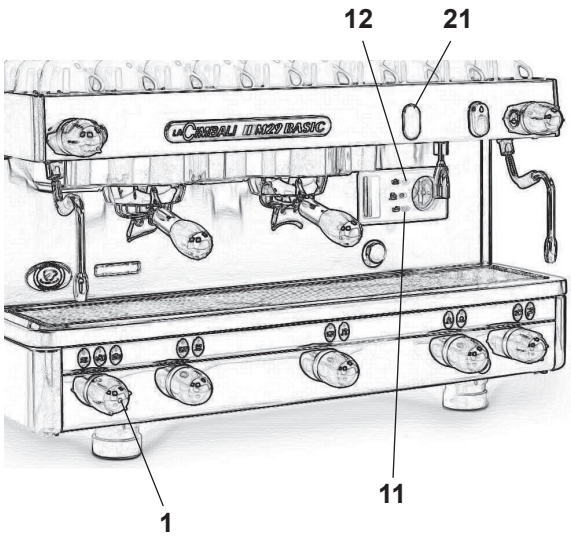
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



USO

10. Accensione giornaliera

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



Ruotare l'interruttore generale (**1**) nella posizione 1, la spia "macchina accesa" (**12**) si accende.
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo si accende la spia "autolivello" (**11**) e la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale (spia **11** spenta).
Quindi ruotare l'interruttore generale (**1**) nella posizione 2.
A questo punto comincia la "**Fase di riscaldamento**".

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

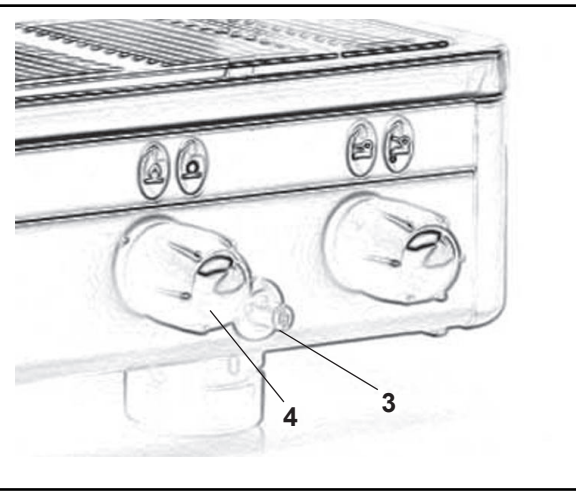
11. Scaldatazze (dove previsto)

ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di colocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze. Per attivare il riscaldamento, premere l' interruttore (**21**) controllando che si accenda la spia corrispondente.

12. Accensione impianto gas (solo per macchine + GAS)

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



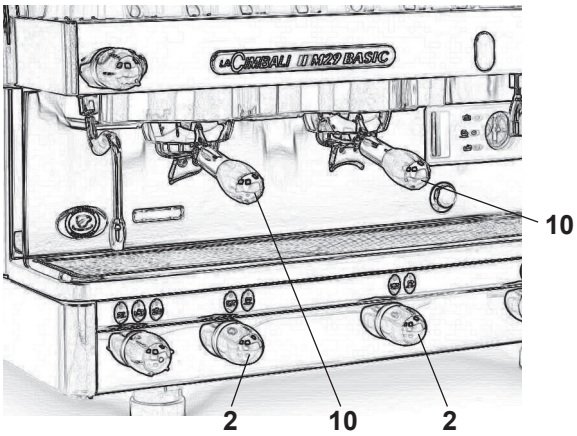
Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:
- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto;
- il rubinetto di intercettazione sulla rete gas sia aperto.

Ruotare l'interruttore generale (**1**) sulla posizione 1.
La macchina esegue le operazioni descritte nel paragrafo "**Accensione giornaliera**".
Ruotare, premendo, in senso antiorario la manopola rubinetto gas (**4**) e premere ripetutamente il pulsante accensione piezoelettrica (**3**) fino a che non si accende il bruciatore sotto la caldaia.
Controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola (**4**).
A questo punto comincia la "**Fase di riscaldamento**".

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (**1**) fino alla posizione 0 e chiudere il rubinetto del gas (**4**) riportandolo sulla posizione "0".

13. Fase di riscaldamento

Durante la fase di riscaldamento agendo su uno degli interruttori erogazione caffè (**2**) la macchina eroga un caffè alla temperatura raggiunta in quel momento.
La fase di riscaldamento termina quando la lancetta del manometro caldaia (**14**) si stabilizza nella zona di colore verde.
A questo punto la macchina è pronta per erogare caffè, vapore ed acqua calda.
Per favorire l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro (**10**) ruotare gli interruttori erogazione caffè (**2**) e lasciare erogare per alcuni secondi, quindi ruotare in senso contrario le manopole (**2**) per arrestare l'erogazione.



14. Erogazione caffè

Disinnestare il portafiltro (**10**), svuotarlo dagli eventuali fondi di caffè e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressino del macinadosatore.
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**10**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**10**).

Ruotare l'interruttore erogazione caffè (**2**) sulla posizione "1" per effettuare l'erogazione.
Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'erogazione portando la manopola (**2**) sulla posizione "0".

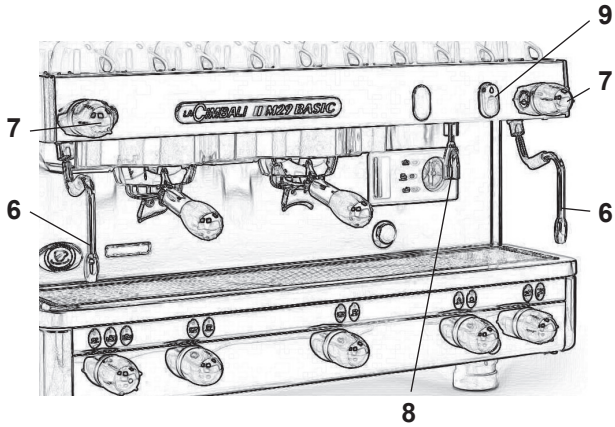
Il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione di caffè.

15. Preparazione altre bevande calde

Erogazione vapore
Introdurre il tubo di erogazione del vapore (**6**) nel liquido da riscaldare in un contenitore adatto e ruotare la manopola regolazione vapore (**7**).
A riscaldamento avvenuto, arrestare l'uscita del vapore ruotando in senso contrario (verso l'indicazione "0") la manopola (**7**).

Riscaldamento del latte per il cappuccino
Usare un bricco alto e stretto, riempirlo fino a metà circa ed introdurre il tubo (**6**) nel latte.
Aprire gradualmente il rubinetto del vapore (**7**) e riscaldare il latte per alcuni secondi.
Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione di vapore ruotando verso l'indicazione "0" la manopola (**7**).
Finito l'uso del vapore, pulire accuratamente il tubo (**6**) con una spugna od uno straccio pulito.

Erogazione acqua calda
Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda (**8**) e premere il pulsante erogazione acqua calda (**9**).
Al raggiungimento della dose desiderata premere il pulsante (**9**).



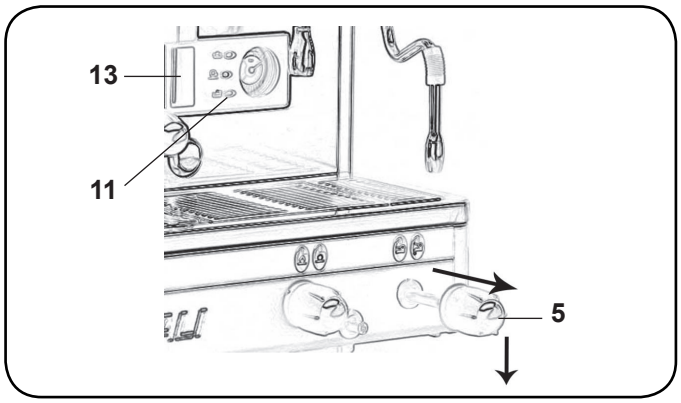
Pulizia lance vapore
Al termine di ogni utilizzo:
- **utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda la parte esterna rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.**
- **pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella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

16. Controllo del livello acqua in caldaia

La macchina è provvista di serie di autolivello che provvede a mantenere l'acqua in caldaia ad un livello predeterminato. L'entrata dell'acqua in caldaia è evidenziata dall'accensione della spia (**11**).

Carico dell'acqua in caldaia con rubinetto di servizio manuale

Questa funzione è da utilizzare **solo** nel caso di un funzionamento anomalo dell'autolivello elettronico.
Estrarre la leva di caricamento (**5**) e premerla verso il basso, facendo attenzione a non superare il livello MAX dell'indicatore ottico (**13**).



17. Pulizia e manutenzione

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

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

Pulizia dei gruppi

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

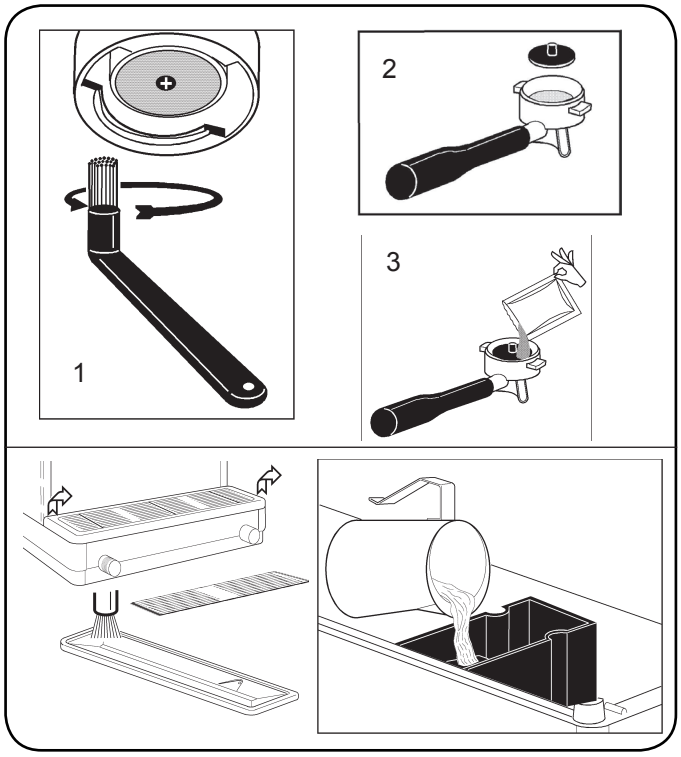
1) Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.
2) Introdurre nel portafiltro con filtro il disco di gomma.
3) Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente
4) Agganciare il portafiltro al gruppo ed eseguire alcuni cicli.
5) Togliere il portafiltro, pulire con una spugna la doccetta.
6) Eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua da ogni gruppo.

Portafiltri:

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

Lance vapore e acqua calda

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



Griglie e bacinella di gocciolamento

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

Vaschetta di scarico

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

Carrozzeria

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

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

18. 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 la spia (**12**) è spenta.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore generale (**1**).	Ruotare manopola interruttore generale (**1**) su posizione 2.
Perdita dal bordo del portafiltro (**10**).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (**10**) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
La spia (**11**) rimane accesa e l'autolivello in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

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. Installation Rules	**3**
3. Electrical Installation Rules	**4**
4. Water Installation Rules	**4**
5. Installation Check-up	**5**
6. Rules for the worker operating the machine	**6**
7. Caution	**7**
8. Maintenance and Repairs	**7**
9. Dismantling the machine	**8**

USE	Page
10. Daily Switch-On	**9**
11. Cup-Warmer (where is present)	**9**
12. Gas installation switch-on (for + GAS machines only)	**9**
13. Heating phase	**10**
14. Delivery of the coffee	**10**
15. Other hot beverage	**10**
16. Water level control of boiler	**11**
17. Cleaning and maintenance	**11**
18. Defects - Malfunctions	**12**

ILLUSTRATIONS	**IX**
Service Line	**XII**

1. General Rules

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

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the machine with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 79 dB.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.

2. Installation Rules

WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.



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





3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

IT IS NOT PERMITTED TO CHANGE THE ELECTRICAL SUPPLY.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

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

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

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

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

5. Installation Check-up

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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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

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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 8 liters for a machine with 3 groups and 10 liters for a machine with 4 groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

STEAM

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

6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

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

Groups

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

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups, 8 liters for a machine with 3 and 10 liters for a machine with 4 groups groups (see the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual).

Steam

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

DURING OPERATION

Steam dispensing

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee circuits

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

7. Caution

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

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

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

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

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

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

WARNING: This machine must be installed in conformity with the national laws and only in a place with good ventilation. IT IS NECESSARY to prevent the formation of inadmissible concentrations of substances that are health risks in the room where the machine is installed.

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

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

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

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

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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

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

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

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

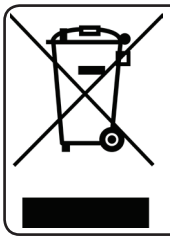
WARNING
After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

9. Dismantling the machine

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

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

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



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

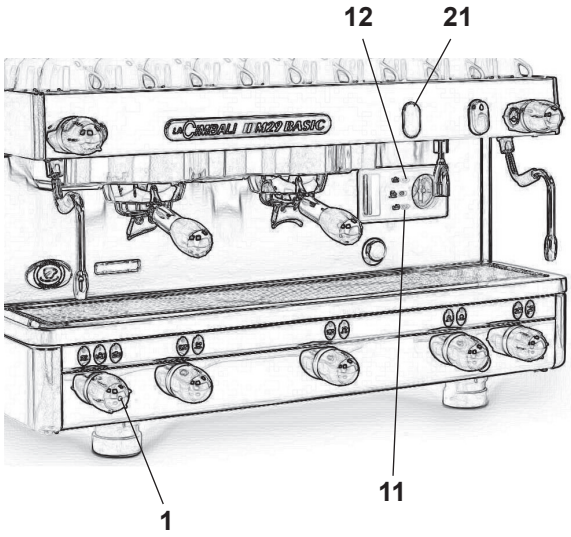
USE

10. Daily Switch-On

"Before using the machine make sure that:
the main electricity supply ON/OFF switch is ON;
the water supply and water softener taps are open"

Turn the main switch (**1**) to position 1. The "machine ON" indicator light (**12**) lights up.
If the water level in the boiler is below the minimum level, the automatic level indicator light (**11**) lights up, and the boiler is filled up to the optimal level (indicator light **11** OFF).
Turn the main ON/OFF switch (**1**) to position 2.
"**Heating**" now begins.

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



11. Cup-Warmer (where is present)

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

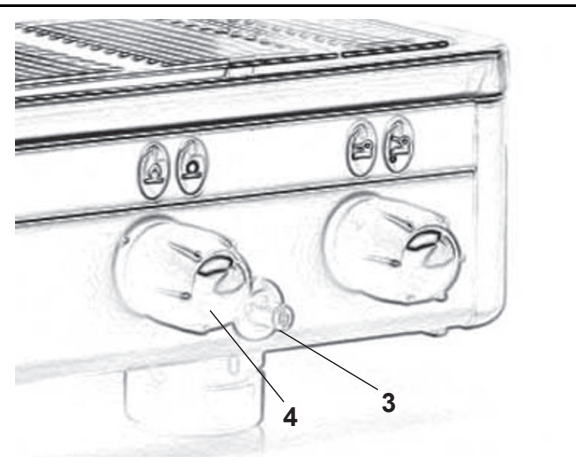
Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.
Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.
No other objects shall be placed on the cup-warming plate.
Press the button (**21**) and check to see that the light turns on.

12. Gas installation switch-on (for + GAS machines only)

"Don't switch on the gas installation when the boiler is under pressure".

Before using the machine check that:
- the main electricity supply ON/OFF switch is ON;
- the main water supply tap is open .
- the gas supply tap is open.

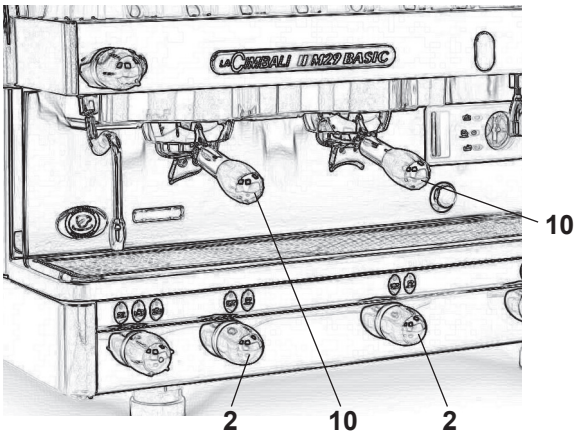
Turn the main switch ON/OFF (**1**) to position 1.
The machine completes the operations described under " **Daily Switch-On** ".
Press and turn the gas tap knob (**4**) counter-clockwise and repeatedly press the piezoelectric switch-on push-button (**3**) until the burner under the boiler lights up.
Check through the observation window that the burner is lit and, after a few seconds, release the knob (**4**).
"**Heating**" now begins.



At the end of the day, switch off the machine by turning the ON/OFF switch (**1**) to the "0" position and close the gas tap (**4**) by turning it to the "0" position.

13. Heating phase

During heating, if one of the coffee dispensing switches **(2**) is turned, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.
Heating is completed when the boiler gauge indicator (**14**) remains stable in the green area.
The machine is now ready to dispense coffee, steam and hot water.
To make sure that the dispenser unit and the filter holder (**10**) are at similar temperatures, turn the coffee dispensing switch (**2**) to position “1” and let the machine dispense for a few seconds.
Then stop dispensing by rotating the knob (**2**) to position “0”.



14. Delivery of the coffee

Remove the filter holder **(10**), empty out any coffee grouts and fill it up with 1 or 2 servings of ground coffee, depending on the filter holder used.
Press the ground coffee in filter down uniformly, using the grinder/doser presser.
Remove any residues of ground coffee from the filter rim.
Fit and tighten the filter holder (**10**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**10**).

Turn the coffee dispensing switch (**2**) to position “1” for dispensing.
When the required serving is complete, stop dispensing by rotating the knob (**2**) to position “0”.

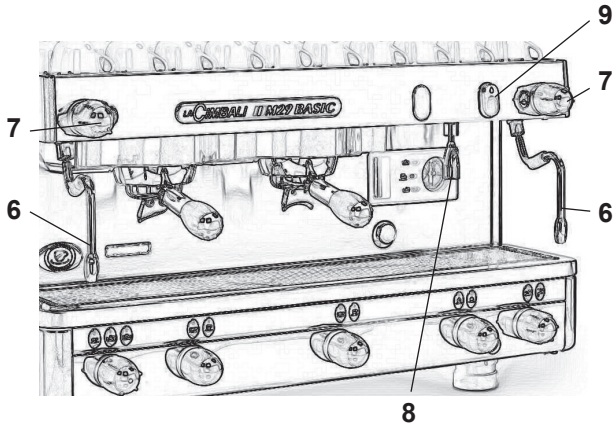
Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.

15. Other hot beverage

Steam dispensing
Plunge the steam jet pipe (**6**) into the liquid to be heated in a suitable container and turn the steam adjustment knob (**7**).
When the liquid is hot, stop the flow of steam by turning knob (**7**) the other way (towards “0”).

Heating milk for frothy coffee (cappuccino)
Use a tall narrow jug and fill it up to about the half-way mark.
Then plunge the steam jet pipe (**6**) into the milk.
Gradually open up the steam tap (**7**) and heat the milk for a few seconds.
When the required amount of froth has been made and the temperature is sufficiently high, stop the flow of steam by turning knob (**7**) the other way (towards “0”).
When the steam jet pipe (**6**) is no longer required, clean it thoroughly with a sponge and a clean cloth.

Dispensing hot water
Position a container under the hot water dispensing pipe (**8**) and turn the hot water dispensing knob (**9**).
When the required amount has been dispensed, stop the flow of hot water by turning knob (**9**) the other way (towards “0”).



Cleaning of steam dispensing pipes

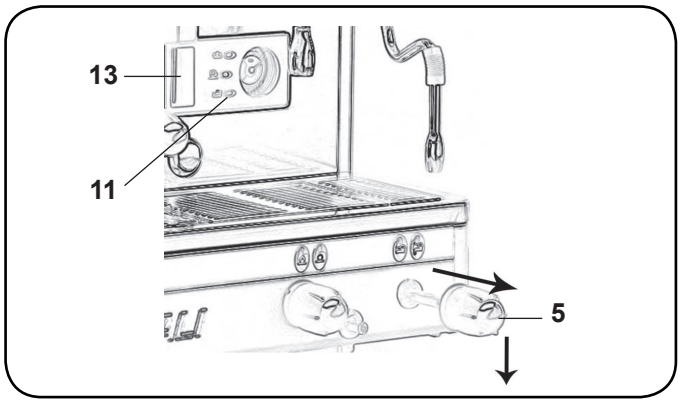
At the conclusion of each steam dispensing phase:

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

16. Water level control of boiler

The machine is fitted with a series of automatic level control devices to keep the water in the boiler at a pre-set level.
The indicator light (**11**) comes on when water enters the boiler.

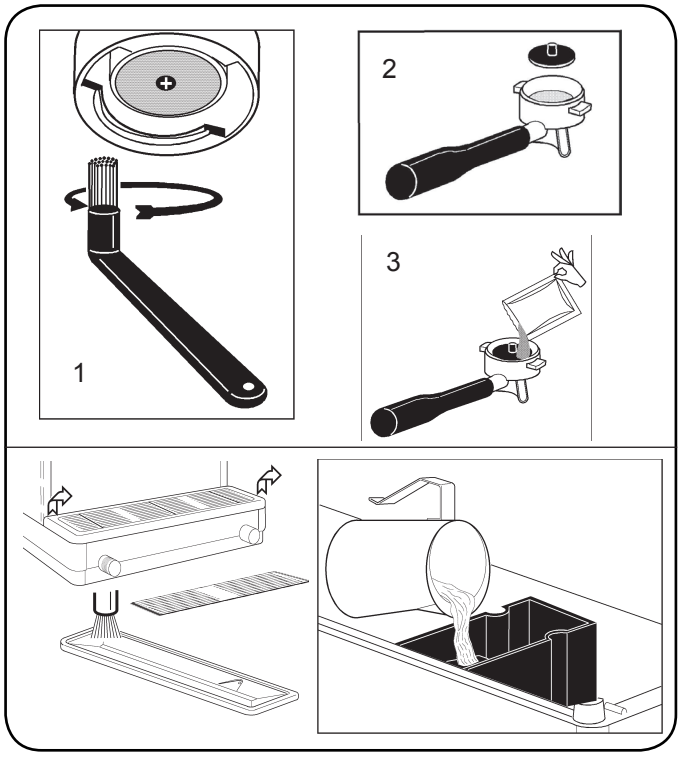
Filling the boiler with water using the manual service tap
This function should be used only if the electronic level control devices are not working correctly.
Pull out the filling lever (**5**) and press it down, taking care not to exceed the MAX. level on the boiler water level indicator (**13**).



17. Cleaning and maintenance

For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph.

Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could make the materials in contact with food unsuitable.



Cleaning dispensing unit

This operation must be made on all the groups at the end of each working day

1) Using a brush, clean the cover gasket.
2) Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.
3) Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder
4) Attach the filter-holder to the dispenser unit and make a few coffee cycles.
5) Remove the filter-holder and clean the shower with a sponge.
6) Flush each dispenser unit with water for about 30 seconds.

Filter-holders

1) Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.
2) Soak the filter-holders in this solution for about 15 minutes.
3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
4) Flush thoroughly with cold water.
5) Reinstall the filters in the filter-holders, making sure that filter-retainer spring seats properly.

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

Grille and Drip Basin
Remove the grille from the basin, extract the grille sections and complete the cleaning operation under running water.

Discharge Basin
At the end of the working day, pour about a liter of hot water into it to remove any discharge residues.

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

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

18. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine is not working and the indicator light (**12**) is OFF.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (**1**).
The coffee machine is not heating up.	ON/OFF switch (**1**) position incorrect.	Turn the ON/OFF switch (**1**) to position 2.
Leaking from the filter holder rim (**10**).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (**10**) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. Wait until water is available or call a plumber.
The indicator light (**11**) stays ON and the automatic level control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

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 mode d'emploi car il vous aidera à vous familiariser avec votre nouvelle machine. Nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.
Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Français

Index

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

	UTILISATION	Page
10.	**Mise en fonction**	9
11.	**Chauffe-tasses (où il pressent)**	9
12.	**Allumage du gaz (uniquement pour machines + GAZ)**	9
13.	**Phase de chauffage**	10
14.	**Débit du café**	10
15.	**Préparation d'autres boissons chaudes**	10
16.	**Contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière**	11
17.	**Nettoyage**	11
18.	**Anomalies - Avaries**	12

	ILLUSTRATIONS	**IX**
	Service Line	**XII**

1. Consignes générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de ce dernier.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou sans expérience ni connaissance de la machine, tant qu'elles sont sous surveillance ou qu'elles reçoivent auparavant les instructions d'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien que doit faire l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au- dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit: niveau de pression acoustique pondérée 79 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2. Consignes d'installation

ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

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

3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

IL EST INTERDIT DE MODIFIER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

PRESCRIPTIONS

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le *chapitre images figure 2*, en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le *chapitre images figure 4.*

5. Check-up d'installation

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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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

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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes, 10 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

VAPEUR

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

6. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE

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

Groupes

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

Eau Chaude

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes, 10 litres pour machine à 4 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "Debit eau chaude").

Vapeur

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

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur

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

Débit café

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

Débit eau chaude

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

Nettoyage circuit café

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

7. Attention

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

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

CONSEILS GENERAUX

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

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

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

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

ATTENTION: cet appareil doit entre installé conformément à la réglementation nationale et uniquement dans un lieu bien aéré. IL EST NECESSAIRE d'empêcher que ne se forment des concentrations de substances nocives pour la santé à l'endroit où l'appareil est installé.

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

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

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

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

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

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

8. Entretien et réparations

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

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

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

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

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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

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

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

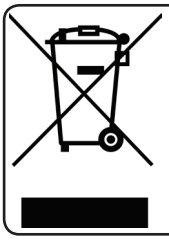
9. Mise hors service definitive

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

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

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

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

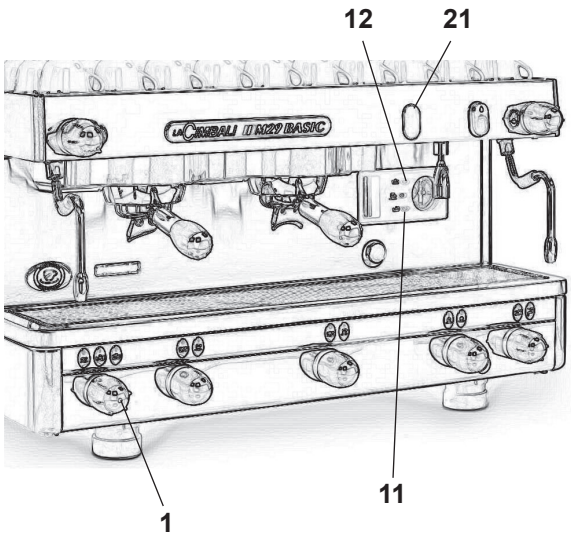


MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

UTILISATION

10. Mise en fonction

"Avant d'allumer votre machine à café espresso, vérifiez que:
- **l'interrupteur principal de l'alimentation électrique soit connecté;**
- **les robinets de l'alimentation hydrique et de l'adoucisseur soient ouverts."**



Tourner l'interrupteur général (**1**) sur la position 1 et le témoin lumineux "machine allumée" (**12**) s'allumera.
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieur au minimum nécessaire, le témoin lumineux "auto-niveau" (**11**) s'allumera et la chaudière sera remplie jusqu'au niveau indiqué (témoin lumineux **11** éteint).
Ensuite, tourner l'interrupteur général (**1**) sur la position 2.
C'est à ce moment que commencera la "**Phase de réchauffement"** de votre machine à café.

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

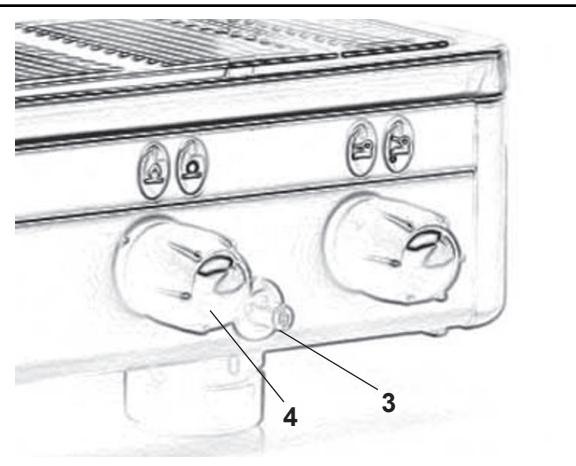
11. Chauffe-tasses (où il pressent)

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

Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le service de la machine à café.
Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.
Appuyer sur le bouton (**21**) et contrôler que le voyant s'allume.

12. Allumage du gaz (uniquement pour machines + GAZ)

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



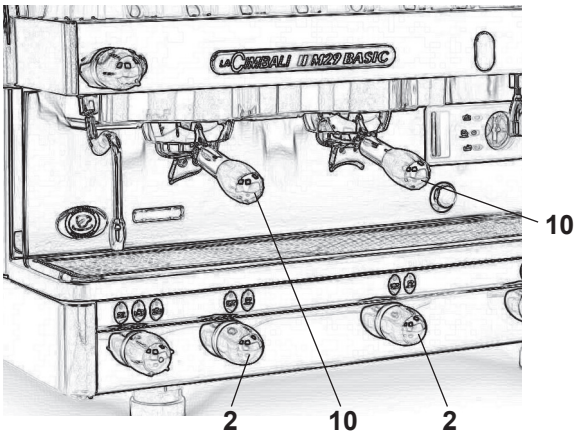
Avant de mettre votre machine à café en fonctionnement, vérifiez que :
- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique soit inséré;
- le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert;
- le robinet d'interception sur le réseau du gaz soit ouvert.

Tourner l'interrupteur général (**1**) sur la position 1.
La machine effectue les opérations décrites au paragraphe "**Mise en fonction**".
Tourner dans le sens contraire, en appuyant, la touche du robinet du gaz (**4**) et pousser de façon répétée sur le bouton d'allumage piézoélectrique (**3**) jusqu'à ce que le brûleur qui se trouve sous la chaudière s'allume.
Vérifier l'allumage par la petite fenêtre et, après quelques secondes, relâcher la touche (**4**).
C'est à ce moment que commencera la "**Phase de réchauffement**" de votre machine à café.

Terminée l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (**1**) vers la position 0 et fermer le robinet du gaz (**4**) en le remettant sur la position "0".

13. Phase de chauffage

Pendant la phase de réchauffement, en agissant sur un des interrupteurs du débit du café (**2**), la machine fait sortir du café à la température atteinte à ce moment-là.
La phase de réchauffement se termine lorsque la petite aiguille du manomètre de la chaudière (**14**) se stabilise dans la zone de couleur verte.
C'est à ce moment là que votre machine à café sera prête pour le débit du café, de la vapeur ou de l'eau chaude.
Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (**10**), tourner les interrupteurs de débit du café (**2**) et faire sortir du café pendant quelques secondes; tourner ensuite le bouton (**2**) dans le sens contraire pour arrêter le débit.



14. Débit du café

Enlever le porte-filtres (**10**), le vider d'éventuels fonds de café et le remplir avec une ou deux doses de café moulu, suivant le porte-filtres utilisé.
Presser uniformément le café moulu dans le filtre en se servant du petit presseur que vous trouverez dans le moulin doseur.
Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.
Remettre, en le serrant bien, le porte-filtres (**10**) au groupe, et plaçer la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (**10**).
Tourner l'interrupteur de débit du café (**2**) sur la position "1" pour que s'effectue la sortie du café.
Dès que l'on obtient la dose désirée, arrêter le débit du café en ramenant le bouton (**2**) sur la position "0".

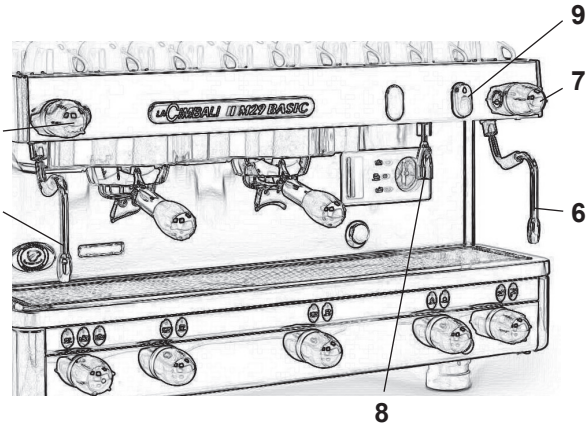
Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin du débit de café.

15. Préparation d'autres boissons chaudes

Débit de la vapeur
Introduire le tube de débit de la vapeur (**6**) dans le liquide à chauffer, dans un récipient convenant à cet effet, et tourner le bouton de réglage de la vapeur (**7**).
Lorsque le réchauffement a eu lieu, arrêter la sortie de la vapeur en tournant le bouton (**7**) dans le sens contraire (vers l'indication "0").

Réchauffement du lait pour un cappuccino
Utiliser un pot à lait haut et étroit, le remplir jusqu'à la moitié et introduire le tube (**6**) dans le lait.
Ouvrir graduellement le robinet de la vapeur (**7**) et faire chauffer le lait pendant quelques secondes.
Lorsque l'on obtient la quantité de mousse désirée à une température suffisamment chaude, arrêter le débit de vapeur en tournant le bouton (**7**) vers l'indication "0".
Lorsque l'utilisation de la vapeur est terminée, nettoyer soigneusement le tube (**6**) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre.

Débit d'eau chaude
Placer un récipient sous le tube de l'eau chaude (**8**) et appuyer le touche de débit d'eau chaude (**9**).
Ayant obtenu le dosage désiré, arrêter la sortie de l'eau chaude en appuyant le touche (**9**).

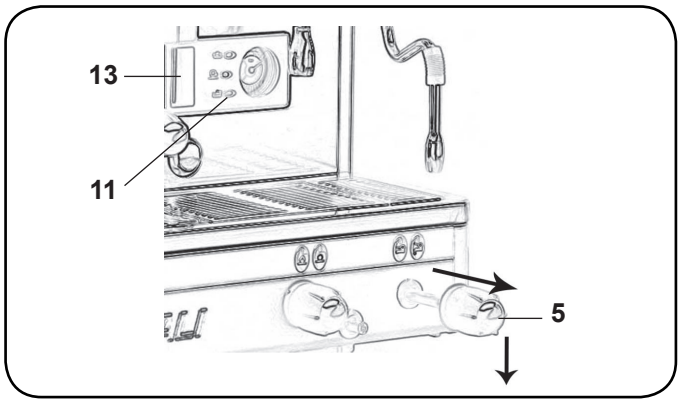


Nettoyage des lances à vapeur
Au terme de chaque débit de vapeur:
- **a l'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.**
- **nettoyer la partie intérieur de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses,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

16. Contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière

La machine est fournie d'une série d'auto-niveau qui garde l'eau dans la chaudière à un niveau déterminé par avance. L'entrée de l'eau dans la chaudière est mise en évidence par l'allumage du témoin lumineux (**11**).

Chargement de l'eau dans la chaudière avec un robinet de service manuel
Cette fonction n'est à utiliser qu'en cas de fonctionnement anormal de l'auto-niveau électronique.
Extraire le levier de chargement (**5**) et le pousser vers le bas, en faisant attention à ne pas dépasser le niveau MAX de l'indicateur optique (**13**).



17. Nettoyage

Pour une application correcte du <u>système de sécurité alimentaire (HACCP)</u> s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.
Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine "Service Line", voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude du matériau au contact avec les aliments.

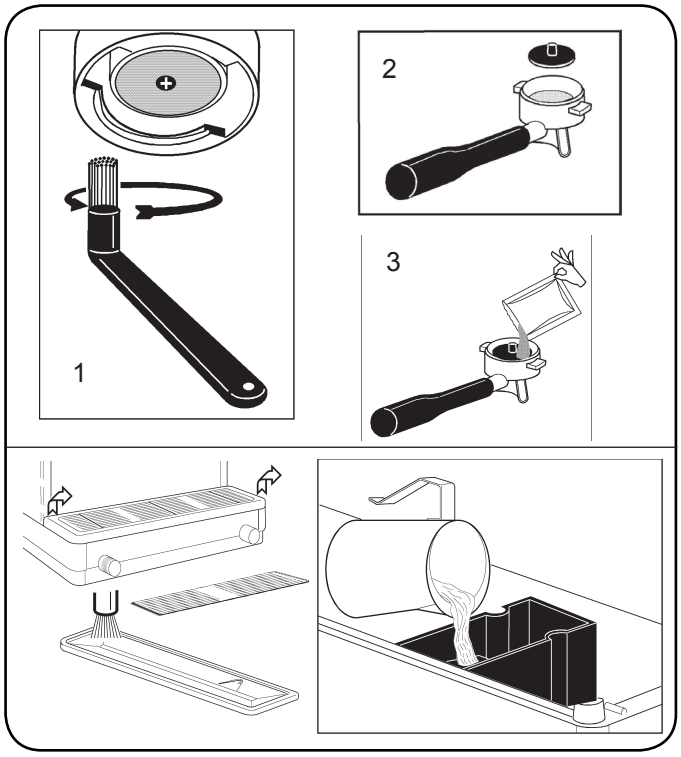
Nettoyage des groupes
Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les groupes

1) Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.
2) Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.
3) Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre
4) Accrocher ainsi le portefiltre au groupe ef effectuer quelques cycles.
5) Enlever le porte-filtre et nettoyer la douchette avec une éponge.
6) Rincer en laissant couler de l'eau pendant 30 secondes par chaque groupe.

Porte-filtres

1) Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.
2) Laisser les porte-filtres pendant 15 minutes environ dans cette solution.
3) Enlever les filtres des porte-filtres, laver avec cette même solution les différents composants en ayant soin d'éliminer les résidus avec une éponge.
4) Rincer abondamment à l'eau froide.
5) Remettre les filtres dans le porte-filtre en s'assurant que le ressort de blocage du filtre est bien en place.à l'eau courante.

Lances à vapeur et eau chaude
A l'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.



Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, procéder comme suit: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

Grilles et cuvette de dégouttement
Enlever les grilles de la cuvette, extraire celle-ci et compléter le nettoyage à l'eau courante.

Bac d'écoulement
A la fin de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.

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

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

18. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

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

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas et l'indicateur lumineux (**12**) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
La machine à caffé ne se réchauffe pas.	Position erronnée de l'interrupteur général (**1**).	Tourner le bouton de l'interrupteur général (**1**) sur la position 2.
Perte du bord du portefiltres (**10**).	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassées ou la sortie du porte-filtres (**10**) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseursont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
Le témoin lumineux (**11**) reste allumé et l'auto-niveau est en fonctionnement.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes remèdes que le point précédent.

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. Aufstellung	**3**
3. Elektrischer Anschluß	**4**
4. Anschluß der Wasserkreise	**4**
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	**5**
6. Vorschriften für den Bediener	**6**
7. Hinweise	**7**
8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	**7**
9. Endgültige Ausserbetriebstellung	**8**

	Seite
GEBRAUCH	
10. Inbetriebnahme	**9**
11. Tassenwärmers (wo anwwesend ist)	**9**
12. Anschalten den Gas (nur für Modell + GAS)	**9**
13. Erwarmungsphase	**10**
14. Kaffee-Zubereitung	**10**
15. Zubereitung anderer heissgetränke	**10**
16. Kesselwasserstand	**11**
17. Reinigung	**11**
18. Anomalien - Störungen	**12**
ABBILDUNGEN	**IX**
Service Line	**XII**

Deutsch

1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren bei Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- .Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 79 dB.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

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

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

3. Elektrischer Anschluß

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

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

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

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

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

DIE ÄNDERUNG VON ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSEN IST UNTERSAGT.

Deutsch

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muß eine Einheit zur Wasseraufbereitung (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 2* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

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

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

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel Abbildungen, Abb. 4 gezeigt verlegt werden!

5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation

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

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

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

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

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 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

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

6. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME

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

Abgabeeinheiten

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

Heisswasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 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

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

7. Hinweise

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



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

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

Bei einem Einsatz der Maschine mittels Erhitzung über Gas muß der Gasschlauch in den vorgesehenen Zeiträumen ausgetauscht werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

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

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

Fläche zur Tassenvorwärmung
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind. Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen. Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

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

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

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

Deutsch

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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

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

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

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

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

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

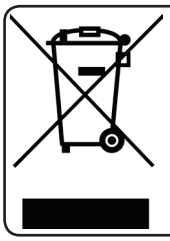
ZU BEACHTEN: Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs).

9. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

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



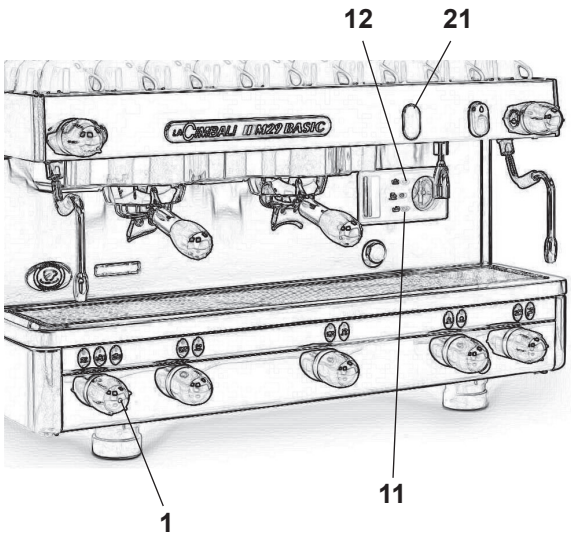
ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG
Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

GEBRAUCH

10. Inbetriebnahme

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:
- **der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;**
- **die Ventile zur Regelung der Wasser- und Enthärterversorgung müssen geöffnet sein.**

Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf '1'; die Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (**12**) leuchtet auf. Sollte der Wasserstand im Heizkessel der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, so leuchtet die Kontrolleuchte Wasserstand (**11**) auf, und der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt (die Kontrolleuchte Wasserstand (**11**) erlischt).
Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf '2', um die '**Erwarmungsphase**' zuzuschalten.



Nach dem täglichen Betrieb der Maschine müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf '0' stellen.

11. Tassenwärmers (wo anwwesend ist)

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

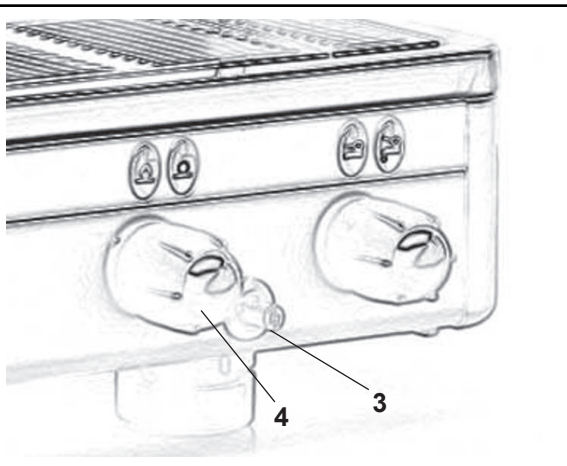
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.
Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.
Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.
Den Knopf (**21**) drücken und dabei das Aufleuchten der Leuchtanzeige kontrollieren.

12. Anschalten den Gas (nur für Modell + GAS)

"Schalten Sie die Gasversorgung niezu, wenn der Heizkessel der Maschine unter Druck steht!"

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

Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf '1'. Die Maschine führt nun die im Abschnitt '**Ibentriebnahme**' beschriebenen Vorgänge durch.
Drücken Sie den Gasregler (**4**), und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn; drücken Sie mehrmals die Taste 'piezolelektrische Zündung' (**3**), bis daß der unter dem Heizkessel installierte Gasbrenner gezündet wird.
Kontrollieren Sie die Zündung über das Schaufenster, und lassen Sie den Gasregler (**4**) einige Sekunden nach erfolgter Zündung los.

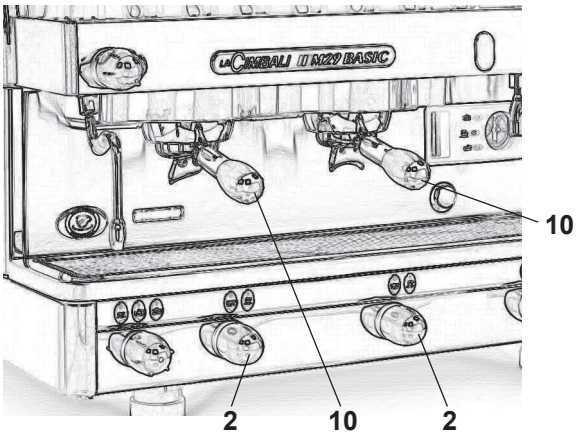


Nun beginnt die '**Erwarmungsphase**' der Maschine.

Nach dem täglichen Betrieb der Maschine müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine und den Gasregler (**4**) auf '0' stellen.

13. Erwarmungsphase

Wenn Sie während der Erwärmungsphase eine der Drehtasten zur Abgabe von Kaffee (**2**) drücken, erfolgt die Kaffeeabgabe zur zu diesem Zeitpunkt erreichten Betriebstemperatur der Maschine.
Die Erwärmungsphase ist abgeschlossen, wenn der Zeiger des Druckmessers des Heizkessels (**14**) im grünen Bereich zum Stillstand kommt.
Nun ist die Maschine zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf und Heißwasser bereit.
Um die Temperaturen der Abgabeeinheiten auf die des Filterhalters (**10**) abzustimmen, müssen Sie die Drehtasten zur Abgabe von Kaffee (**2**) drehen und nach einigen Sekunden der Abgabe zur Unterbrechung des Abgabevorgangs wieder zurückdrehen.



14. Kaffee-Zubereitung

Nehmen Sie den Filterhalter (**10**) ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Filterhalter, mit 1 oder 2 Dosen vorgemahlenen Kaffees.
Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter; verwenden Sie dafür den Andrücker der Mahl- und Dosiereinheit.
Befreien Sie den Rand des Filterhalters von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Filterhalter (**10**) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**10**).
Stellen Sie den Drehschalter Kaffeeabgabe (**2**) auf '1', um die Kaffeeabgabe zu aktivieren.
Wenn die gewünschte Dosis erreicht ist, müssen Sie die Kaffeeabgabe abschalten, indem Sie den Drehschalter Kaffeeabgabe (**2**) auf '0' zurückstellen.

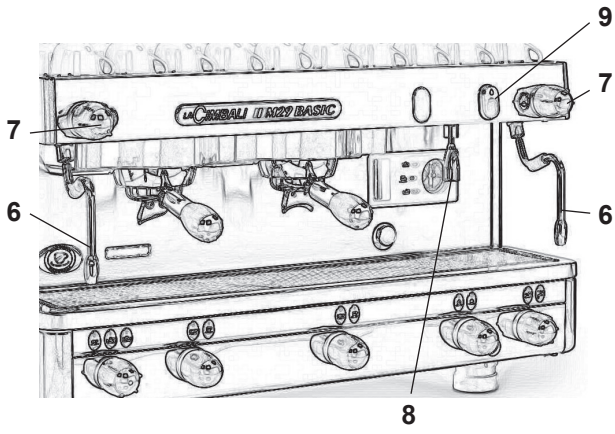
Den Filterhalter nie vor Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe von der Abgabeeinheit abnehmen!

15. Zubereitung anderer heissgetränke

Wasserdampfabgabe
Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**6**) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, die sich in einem geeigneten Gefäß befinden muß, und drehen Sie den Regler 'Wasserdampfabgabe' (**7**).
Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie den Regler 'Wasserdampfabgabe' (**7**) zurückdrehen (gegen '0').

Erhitzung von Mich zur Zubereitung von Cappuccino
Füllen Sie ein angemessen hohes, nicht allzu bauchiges Kännchen etwa zur Hälfte mit Milch, und führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**6**) in das Kännchen ein.
Drehen Sie das Ventil zur Wasserdampfabgabe über den Regler 'Wasserdampfabgabe' (**7**), und warten Sie einige Sekunden ab, bis daß die Milch die erforderlich Temperatur erreicht hat und aufschäumt.
Unterbrechen Sie die Abgabe von Wasserdampf, indem Sie den Regler 'Wasserdampfabgabe' (**7**) zurückdrehen (gegen '0').
Wenn Sie keinen Wasserdampf mehr benötige, sollten Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**6**) mit einem sauberen Schwamm oder Lappen abwischen.

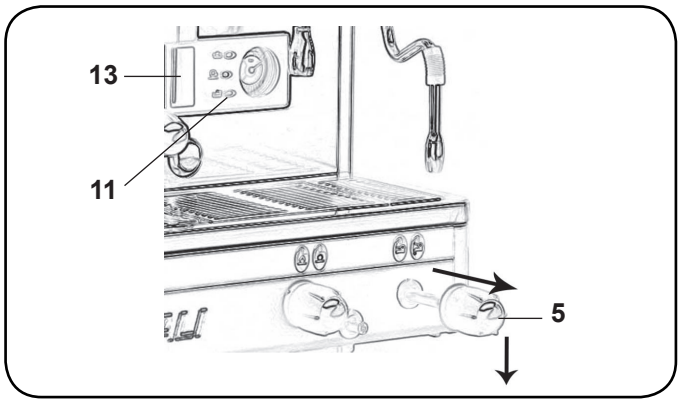
Heißwasserabgabe
Setzen Sie ein geeignetes Gefäß unter das Rohr zur Heißwasserabgabe (**8**). Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (**9**), und halten Se die Taste gedrückt.
Wenn die gewünschte Menge Heißwasser abgegeben wurde, können Sie Taste zur Heißwasserabgabe (**9**) loslassen.



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.**

16. Kesselwasserstand

Die Maschine ist mit mehreren Standmessern ausgestattet, die den Wasserstand im Heizkessel auf einer vorbestimmten Höhe halten.
Der Eintritt des Wassers in den Heizkessel der Maschine wird durch Aufleuchten der Kontrolleuchte Wasserstand (**11**) angezeigt.



Manuelle Wassereingabe in Heizkessel über Ventil
Die manuelle Wassereingabe ist nur für den Fall eines Ausfalls der elektronischen Standmesser vorgesehen.
Ziehen Sie den Hebel zur Wasserzuführung in Heizkessel (**5**) aus, und drücken Sie ihn nach unten; achten Sie dabei darauf, nicht den auf der Anzeige 'Wasserstand in Heizkessel' (**13**) mit MAX gekennzeichneten Höchststand zu überschreiten.

17. Reinigung

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

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

Reinigung der Gruppen

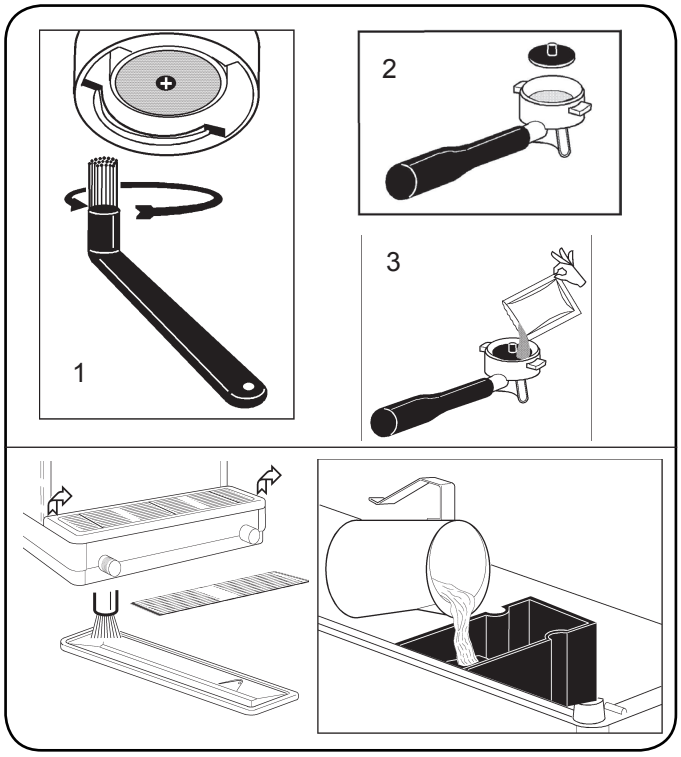
Am Ende des Arbeitstages muß für alle Abgabeeinheiten folgender Vorgang ausgeführt werden:

1) Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
2) Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.
3) Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.
4) Den Filterträger einhaken und einige Zyklen durchführen.
5) Den Filterhalter abnehmen und den kleinen Strahl mit einem Schwämmchen reinigen.
6) Ausspülen und dabei ca. 30 Sekunden lang Wasser aus jeder Gruppe austreten lassen.

Filterhalter

1) Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.
2) Die Filterhalter etwa 15 minuten lang in die Lösung eintauchen.
3) Die Filter von den Filterhaltern abnehmen und die Teile mit der gleichen Lösung reinigen. Die Reste mit einem Schwämmchen entfernen.
4) Mit reichlich kaltem Wasser spülen.
5) Die Filter wieder in den Filterhalter einsetzen und darauf achten, daß sich die Befestigungsfeder des Filters in ihrem Sitz befindet.

Strahler Wasserdampf und Heißwasser
Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.
Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne



aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Roste und Tropfschale
Die Roste von der Schale abnehmen, die Schale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen

Entladekassette
Am Ende des Arbeitstages muß man ein Kännchen Heißwasser in die Kassette gießen um etwaige Verkrustungen im Ablauf zu entfernen.

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

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

18. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht, und die Kontrolleuchte (**12)** leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Hauptschalters (**1**).	Drehen Sie den Hauptschalter (**1**) auf die Position ‘2’.
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (**10**).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslaß (**10**) 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 Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Kontrolleuchte (**11**) leuchtet permanent auf; die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

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

USO

		Página
10.	**Puesta en marcha**	9
11.	**Calientatazas (donde está presente)**	9
12.	**Encendido del gas (sólo para máquinas + GAS)**	9
13.	**Fase de calentamiento**	10
14.	**Erogación del café**	10
15.	**Preparación de otras bebidas calientes**	10
16.	**Verificacion del nivel del agua en caldera**	11
17.	**Limpieza**	11
18.	**Anomalías - Averías**	12

IMÁGENES **IX**
Service Line **XII**

Español

1. Indicaciones generales

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

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- Hay que instalar el aparato en un lugar donde pueda ser usado sólo por el personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El equipo puede ser usado por niños con edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de otras o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro de equipo y hayan comprendido los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo.
  La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuada por el usuario no deben encargarse a niños sin la debida supervisión.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presion acustica ponderada 79 dB.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN

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

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

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

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

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

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

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

NO ESTÁ PERMITIDO EFECTUAR CAMBIAOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

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

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

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

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

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 2*, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

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

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

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

5. Control de la instalación

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

CONEXIÓN HIDRÁULICA

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

FUNCIONAMIENTO

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

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

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos, 10 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

VAPOR

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

6. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR EL TRABAJO PROCEDA AL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES ABAJO INDICADAS.
DICHAS OPERACIONES SE DEBERÁN REPETIR EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN CUALQUIER CASO, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

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

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos, 10 litros para máquinas de 4 grupos (véase el manual de uso, capítulo “Erogación agua caliente”).

Vapor

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

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor

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

Suministro café

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

Suministro agua caliente

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

Limpieza del circuito café

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

7. Advertencias

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



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

GENERALES

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

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

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

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

ATENCIÓN: este aparato se tiene que instalar de acuerdo a la normativa nacional y sólo en un lugar bien aireado. HAY QUE impedir que se formen concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde el aparato está instalado.

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

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

Superficie calienta-tazas
Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.

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

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

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

8. Mantenimiento y reparaciones

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

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

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

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

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

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN

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

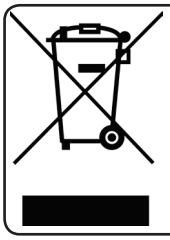
ATENCIÓN
Después de las operaciones de manutención realice el control de la instalación como se indica en la correspondiente sección del manual de uso.

9. Interrupción definitiva del servicio

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

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

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



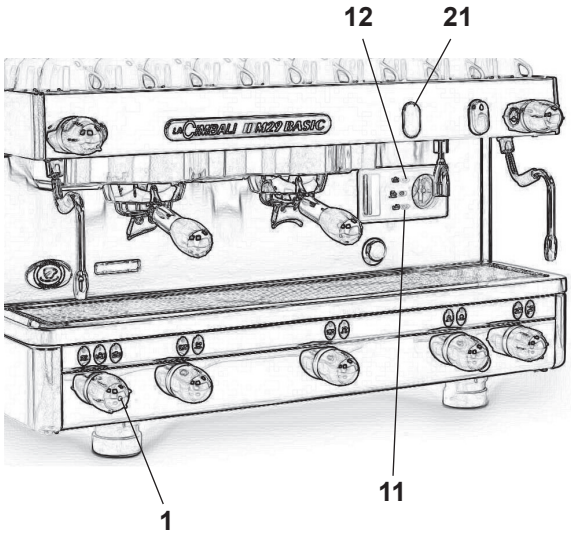
INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

USO

10. Puesta en marcha

"Antes de poner en funcionamiento la máquina, comprobar que:
- **esté encendido el interruptor principal de la alimentación eléctrica,**
- **estén abiertas las válvulas de la alimentación hídrica y del dulcificador"**

Al colocar el interruptor general (**1**) en la posición 1 se enciende el indicador luminoso (**12**) de "máquina encendida".
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo, se enciende el indicador "autonivel" (**11**) y se tendrá que llenar la caldera hasta el nivel optimo (indicador luminoso **11** apagado).
A continuación colocar el interruptor general (**1**) en la posición 2 y de esta forma empieza la "**Fase de calentamiento**".



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

11. Calientatazas (donde está presente)

ATENCION: No cubrir con panos el rellano calientatazas.

Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.
Apretar el botón (**21**) controlando que se encienda la luz.

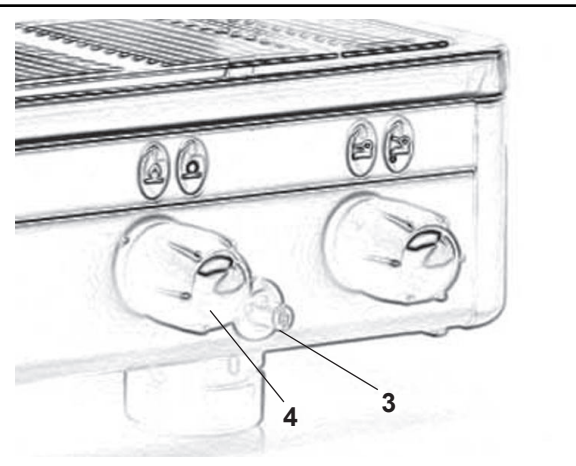
Español

12. Encendido del gas (sólo para máquinas + GAS)

"No encender el gas cuando la caldera está en presión".

Antes de poner en funcionamiento la máquina controlar que:
- esté encendido el interruptor principal de la alimentación eléctrica,
- esté abierta la válvula principal de la alimentación hídrica,
- esté abierta la válvula de cierre en la red del gas.

Colocar el interruptor general (**1**) en la posición "1".
La máquina realiza las operaciones descritas en el apartado "Encendido diario".
Girar, apretando, en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de la válvula del gas (**4**) y pulsar repetidamente el botón de encendido piezoeléctrico (**3**) hasta que no se encienda el quemador que está debajo de la caldera.
Controlar que se hay producido el encendido desde la ventanilla y después de unos segundos dejar de apretar el mando (**4**).

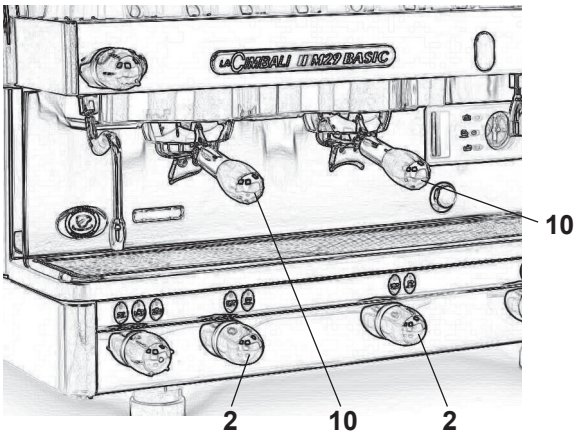


A continuación empieza la "**Fase de calentamiento**".

Al final de la actividad diaria, apagar la máquina colocando el interruptor general (**1**) en la posición "0" y cerrar la válvula del gas (**4**) colocándola en la posición "0".

13. Fase de calentamiento

Durante la fase de calentamiento, utilizando los interruptores de erogación del café (**2**), la máquina eroga un café con la temperatura alcanzada en ese momento.
La fase de calentamiento termina cuando la aguja del manómetro de la caldera (**14**) se estabiliza en la zona de color verde.
A partir de este momento la máquina está lista para erogar café, vapor y agua caliente.
Para favorecer la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltro (**10**) girar los interruptores de erogación café (**2**) y dejar erogar durante unos segundos, luego girar en sentido contrario (**2**) para interrumpir la erogación.



14. Erogación del café

Desmontar el portafiltro (**10**), vaciarlo de los eventuales fondos de café y llenarlo con 1 ó 2 dosis de café molido, dependiendo del portafiltro utilizado.
Apretar uniformemente el café molido en el filtro, utilizando para ello la prensa del molinillo-dosificador.
Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.
Acoplar, apretando bien, el portafiltro (**10**) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**10**).

Colocar el interruptor de erogación café (**2**) en la posición "1" para efectuar la erogación.
Una vez obtenida la dosis deseada, interrumpir la erogación colocando el mando (**2**) en la posición "0".

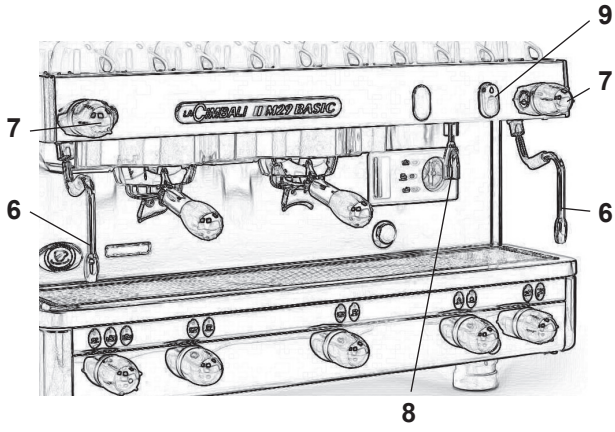
El portafiltro no se tiene que desenganchar antes de que termine la erogación de café.

15. Preparación de otras bebidas calientes

Erogación vapor
Introducir el tubo de erogación del vapor (**6**) en el líquido que hay que calentar, contenido en un recipiente adecuado, y girar el mando de regulación del vapor (**7**).
Una vez calentado, interrumpir la salida del vapor girando el mando (**7**) en sentido contrario (hacia la indicación "0").

Calentamiento de la leche para el capuchino
Usar una jarra alta y estrecha, llenarla hasta aproximadamente la mitad e introducir el tubo (**6**) dentro de la leche.
Abrir gradualmente la válvula del vapor (**7**) y calentar la leche durante unos segundos.
Cuando se haya obtenido la cantidad de espuma deseada, a una temperatura suficientemente caliente, interrumpir la erogación de vapor girando el mando (**7**) hacia la indicación "0" .
Una vez terminado de utilizar el vapor, limpiar perfectamente el tubo (**6**) con una esponja o un trapo limpio.

Erogación agua caliente
Colocar un recipiente debajo del tubo del agua caliente (**8**) y apretar el botón de erogación del agua caliente (**9**); cuando se haya obtenido la dosis deseada, apretar el botón (**9**).

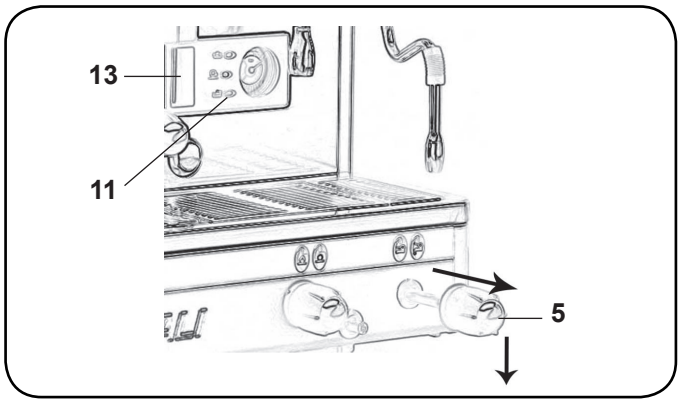


Limpieza del tubos de vapor
Al final de cada erogación de vapor:
- **Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.**
- **limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:**
  dirigir el tubo hacia la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

16. Verificacion del nivel del agua en caldera

La máquina está equipada con un autonivel de serie que se ocupa de mantener el agua de la caldera a un nivel predeterminado.
La entrada del agua en la caldera está evidenciada por el encendido de un indicador luminoso (**11**).

Carga del agua en la caldera con válvula de servicio manual
Esta función hay que utilizarla sólo en el caso de funcionamiento anómalo del autonivel electrónico.
Tirar de la palanca de carga (**5**) y empujarla hacia abajo, teniendo cuidado en no superar el nivel MAX del indicador óptico (**13**).



17. Limpieza

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

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

Limpieza de los grupos

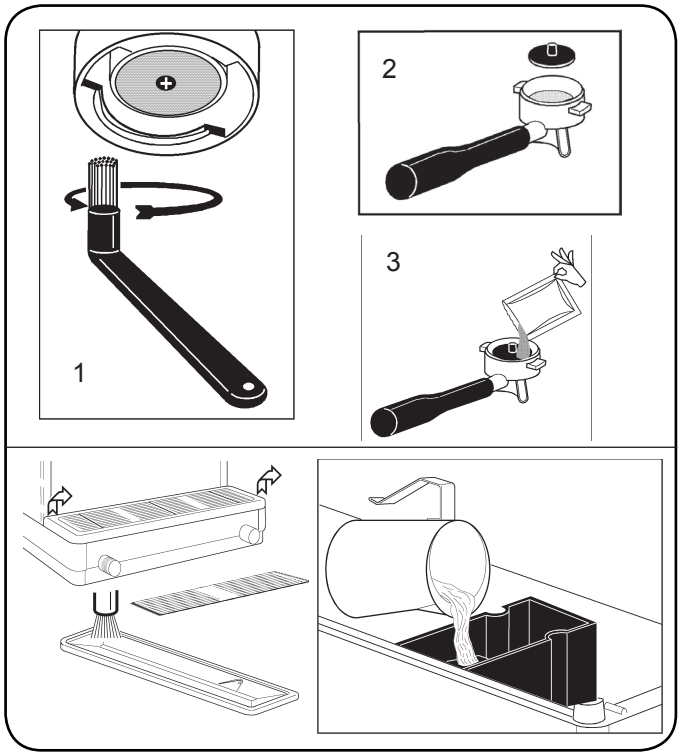
Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos

1) Limpiar la guarnición campana con el cepillo
2) Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.
3) Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.
4) Enganchar el portafiltro al grupo efectuar unos ciclos.
5) Quitar el portafiltro, limpiar la ducha con una esponja.
6) Enjuagar erogando agua de todos los grupos durante cerca de 30''

Portafiltros

1) En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.
2) Sumergir los portafiltros durante cerca de 15 minutos.
3) Sacar los filtros del portafiltros, lavar con la misma solución las partes quitando los residuos con una esponjita.
4) Enjuagar con abundante agua fría.
5) Volver a montar los filtros en el portafiltro, controlando que el resorte de fijación del filtro esté en su asiento.

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



Rejillas y bandejas de goteo
Quitar las rejillas de la bandeja, extraerla y completar la limpieza con agua corriente.

Cubeta de descarga
Al terminar la jornada de trabajo, verter un jarro de agua caliente en la misma para remover eventuales incrustaciones en la descarga.

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

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

18. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona y el indicador luminoso (**12**) está apagado.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
La máquina de café no se calienta	Posición incorrecta del interruptor general (**1**).	Colocar el mando del interruptor general (**1**) en la posición 2.
Pérdidas en el borde del portafiltro (**10**).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (**10**) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El indicador luminoso (**11**) permanece encendido y el autonivel en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

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-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

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

UTILIZAÇÃO	Página
10. Por em funcionamento	**9**
11. Aquecedor de chávenas (onde está atual)	**9**
12. Ligação do gás (apenas para máquinas + GAS)	**9**
13. Fase de aquecimento	**10**
14. Saída do café	**10**
15. Preparação de outras bebidas quentes	**10**
16. Controlo de nivel agua na caldeira	**11**
17. Limpeza	**11**
18. Anomalias - Avarias	**12**
IMAGENS	**IX**
Service Line	**XII**

Português

1. Prescrições gerais

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

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.
  As crianças não devem brincar com o aparelho.
  A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 79 dB.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser sbustituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.
  Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).
  No caso de movimentação manual certificar-se de que:
  - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
  - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirol expanso, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo. Não devem ser jogados no ambiente, mas entregues aos centros de eliminação específicos.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspndam aos da rede de distribuição eléctrica e hídrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação, em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (tabuleiro para aquecer as chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as conexões de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

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

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

NÃO É PERMITIDO EFETUAR ALTERAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 2,* respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

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

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

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

5. Check-up de instalação

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

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

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

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

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos, 10 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

VAPOR

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

6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE

ATENÇÃO: ANTES DE PROCEDER AO TRABALHO EXECUTAR UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS.

AS REFERIDAS OPERAÇÕES DEVERÃO SER REPETIDAS QUANDO A MÁQUINA NÃO EFECTUA DISTRIBUIÇÕES POR MAIS DE 8 HORAS E, SEJA COMO FOR, PELO MENOS UMA VEZ POR DIA.

Grupos

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

Água Quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos, 10 litros por máquina de 4 grupos (vide manual de uso no capítulo “Distribuição de água quente”).

Vapor

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

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor

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

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Limpeza do circuito do café

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

7. Advertências

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

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

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

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

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

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

ATENÇÃO: este aparelho deve ser instalado de acordo com a normativa nacional e apenas em lugar bem arejado. É NECESSÁRIO impedir a formação de concentrações inadmissíveis de substâncias nocivas para a saúde no local onde o aparelho ficar instalado.

Perigo de queimaduras
Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.
Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas
Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café.
Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.

INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE
Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (por exemplo durante o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações

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

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

8. Manutenção e reparações

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

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

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

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

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

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

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

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

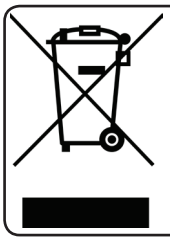
ATENÇÃO
Depois das operações de manutenção proceder aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.

9. Colocação fora de serviço definitiva

Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.
O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

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

A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.
A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.



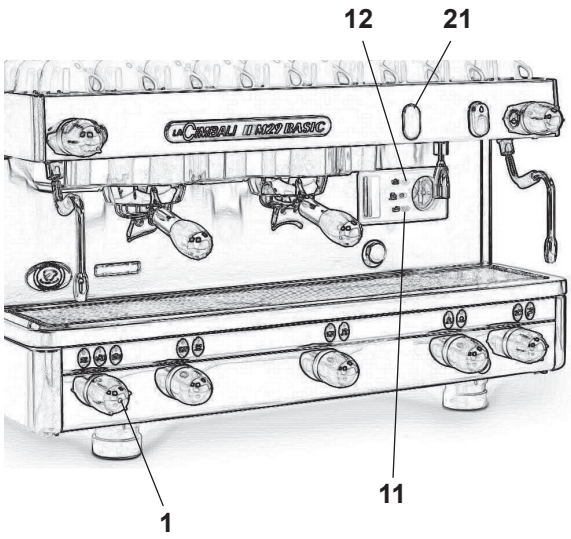
COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

Português

UTILIZAÇÃO

10. Por em funcionamento

"Antes de pôr a máquina a funcionar verificar que:
- **o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja ligado;**
- **as torneiras da alimentação hídrica e do adocedor estejam abertas;"**



Colocando o interruptor geral (**1**) na posição 1, a lâmpada piloto "máquina ligada" (**12**) acende-se.
Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo, acende-se a lâmpada piloto "nível automático" (**11**) e a caldeira será enchida até alcançar o nível óptimo (lâmpada piloto **11** desligada).
Em seguida colocar o interruptor geral (**1**) na posição 2.
A este ponto começa a "**Fase de aquecimento**".

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

11. Aquecedor de chávenas (onde está atual)

ATENÇAO: nao cobrir com panos o plano escalda-chávenas.

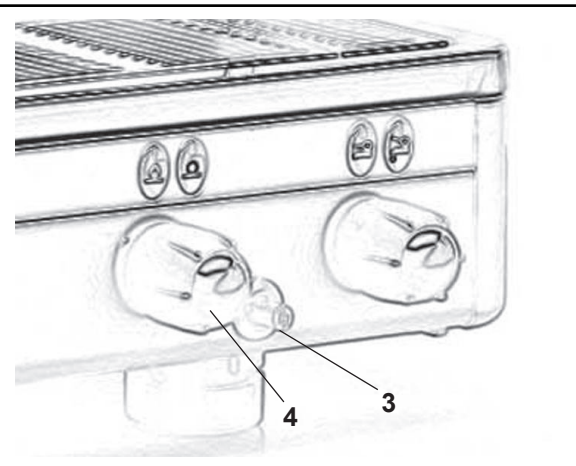
Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café.
Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.
Não é permitida a colocação de outros objectos em cima da tabuleiro.
Para activar o aquecimento, carregar no interruptor (**21**) verificando que o indicador correspondente acenda.

12. Ligação do gás (apenas para máquinas + GAS)

"Não ligar o gás quando a caldeira estiver em pressão"

Antes de pôr a máquina em função, verificar que:
- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja ligado;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta;
- a torneira de intercepção na rede do gás esteja aberta.

Colocar o interruptor geral (**1**) na posição 1.
A máquina executa as operações descritas no parágrafo "Por em funcionamento**".**
Rodar o manípulo torneira do gás (**4**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio, mantendo o mesmo carregado e carregar várias vezes no botão de acendimento piezoeléctrico (**3**) até o queimador, que se encontra debaixo da caldeira, acender.
Verificar se a janela acendeu e após alguns segundos abandonar o manípulo (**4**).



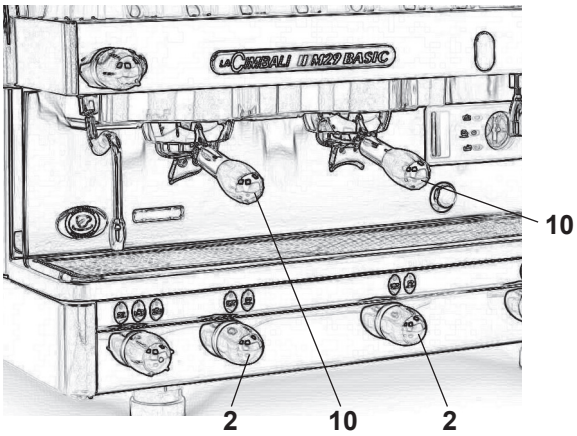
A este ponto começa a "**Fase de aquecimento**".

No final da actividade diária, desligar a máquina, colocando o interruptor geral (**1**) na posição 0 e fechar a torneira do gás (**4**) colocando-a novamente na posição "0".

Português

13. Fase de aquecimento

Durante a fase de aquecimento, actuando num dos interruptores de erogação do café (**2**) a máquina eroga um café à temperatura alcançada naquela altura.
A fase de aquecimento termina quando a lança do manómetro da caldeira (**14**) se estabilizar na zona de cor verde.
A este ponto a máquina está pronta para erogar café, vapor e água quente.
Para favorecer a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filatro (**10**) rodar os interruptores de erogação do café (**2**) e deixar erogar por alguns segundos; em seguida rodar os manípulos (**2**) em sentido contrário para parar a erogação.



14. Saída do café

Retirar o porta-filtro (**10**), tirar as borras de café e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.
Fazer pressão sobre o café depositado no filtro de maneira uniforme, utilizando o pisa-café do moinho-doseador.
Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.
Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (**10**) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (**10**).

Colocar o interruptor de erogação do café (**2**) na posição "1" para proceder à erogação.
Uma vez atingida a dose desejada, mandar parar a erogação, colocando o manípulo (**2**) na posição "0".

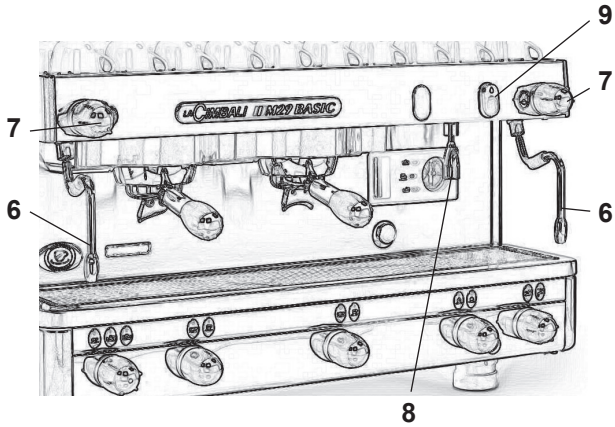
O porta-filtro não deve ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado.

15. Preparação de outras bebidas quentes

Erogação do vapor
Introduzir o tubo de erogação do vapor (**6**) no líquido a aquecer contido num contentor apropriado e rodar o manípulo de regulação do vapor (**7**)
Uma vez que o líquido estiver quente, mandar parar a saída do vapor rodando o manípulo (**7**) em sentido contrário (em direcção da indicação "0").

Aquecimento do leite para o garoto (cappuccino)
Utilizar um contentor alto e estreito, enchê-lo até cerca de metade e introduzir o tubo (**6**) no leite.
Abrir a torneira do vapor gradualmente (**7**) e aquecer o leite por alguns segundos.
Uma vez alcançada a quantidade de espuma desejada e uma temperatura bastante quente, parar aa erogação de vapor rodando o manípulo (**7**) em direcção da indicação "0".
Terminada a utilização do vapor, limpar cuidadosamente o tubo (**6**) com uma esponja ou um pano limpo.

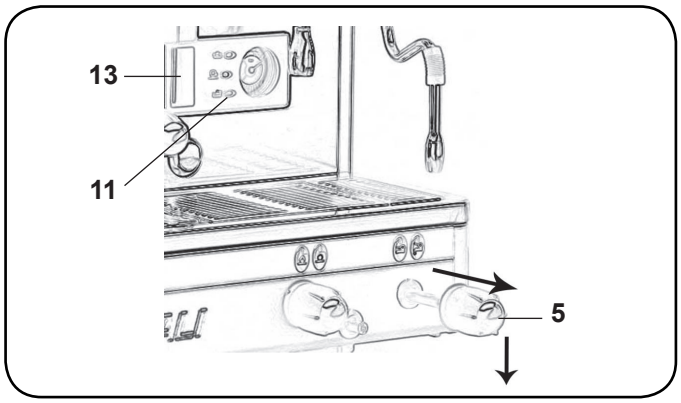
Erogação de água quente
Posicionar um recipiente em correspondência com o tubo da água quente (**8**) e carregar na tecla de erogação de água quente (**9**); uma vez alcançada a dose desejada, mandar parar a erogação, carregando o interruptor (**9**).



Limpeza da lanças de vapor
No final de cada distribuição do vapor:
- **utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.**
- **limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira:**
  dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

16. Controlo de nivel agua na caldeira

A máquina é dotada de um nível automático de série que se destina a manter a água na caldeira a um nível pré-seleccionado.
A entrada da água na caldeira é evidenciada pela acensão da lâmpada piloto (**11**).



Enchimento da água na caldeira com torneira de serviço manual
Esta função deverá ser utilizada apenas perante um funcionamento anómalo do nível automático electrónico.
Extrair a alavanca de carregamento (**5**) e carregar para baixo, prestando atenção a não ultrapassar o nível MAX do indicador óptico (**13**).

17. Limpeza

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

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

Limpieza dos grupos

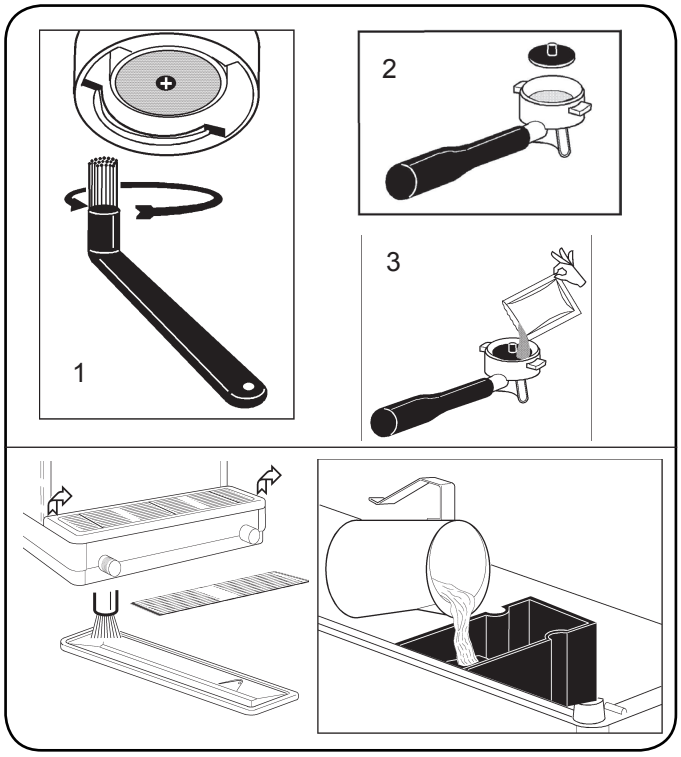
Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os grupos

1) Limpe a junta de sino com a escovinha.
2) Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.
3) Verta o conte·do de um envelope ou um medidor de pó detergente.
4) Engate o porta-filtro no grupo executar alguns ciclos.
5) Retire o porta-filtro, limpe a gárgula com uma esponja.
6) Efectue a enxaguadura distribuindo por aproximadamente 30 segundos água através de cada grupo.

Porta-filtros

1) Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.
2) Mergulhe na solução os porta-filtros por 15 minutos aproximadamente.
3) Retire os filtros dos porta-filtros, lave com a mesma solução as partes removendo os resíduos com o auxílio de uma esponja.
4) Enxagúe com abundante água fria.
5) Remonte os filtros nos porta-filtros, certificando-se que a mola de fixação do filtro esteja no seu alojamento.

Lanças de vapor e água quente
Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.
Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira:
dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas,



e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

Grelha e tabuleiro de gotejo
Retire a grelha do tabuleiro, puxe-a para fora e lave-a com água corrente.

Cubeta de descarga
No fim do dia de trabalho, verta uma jarra de água quente na cubeta, isto para remover eventuais incrustações na descarga.

Carroçaria
Utilizar um pano macío 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.

18. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona e a lâmpada pilôto (**12**) está apagada	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
A máquina de café não aquece.	O interruptor geral (**1**) está colocado na posição errada.	Colocar o manípulo interruptor geral (**1**) na posição 2.
Perda através do bordo do porta-filtro (**10**).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro (**10**) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Furo tabuleiro de descarga entupido.	Limpiar. Limpiar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adocedor fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
A lâmpada piloto (**11**) mantem-se acesa e o nível automático em função.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Português

Immagini - Illustrations - Images - 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*

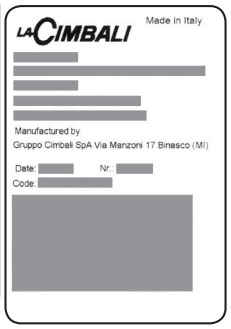
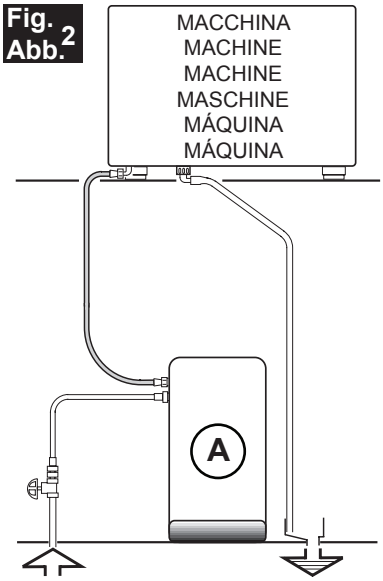


Fig. Abb. 1

Fig. Abb. 2



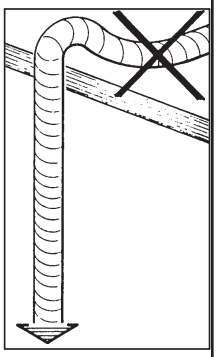


Fig. Abb. 4

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

Installare un rubinetto alimentazione acqua

Install a water feeding tap

installer un Robinet alimentation eau

Wasserversorgungshahn erforderlich

Instalar un grifo alimentación agua

Instalar um Torneira alimentação água

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS



Fig. Abb. 3

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

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)

(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)

(pour pression plus haute installer un deténdeur)

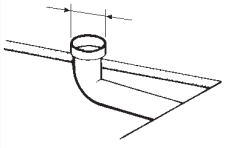
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)

(para presiones más altas instalar un reductor de presión)

(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min.
Ø 50 mm.



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 selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du 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
Touts droits réservés

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

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.
Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

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

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

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

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

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 portafiltros, las tazas de café;
C) 610-004-244	en sobres	para los equipos, los portafiltros, 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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721