

LA Cimbali

M24

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

Dichiarazione di conformità CE

Con la presente il **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che:

EC Declaration of conformity

GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declares, under its own responsibility, that:

Déclaration de conformité CE

Par la présente, **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** déclare sous sa propre responsabilité que:

EG-Konformitätserklärung

Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** erklärt hiermit eigenverantwortlich, dass das:

Declaración de conformidad CE

Con la presente el **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara bajo su propia responsabilidad que:

Declaração de conformidade

Com a presente o **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara, sob a própria responsabilidade, que:

- Apparecchio - Appliance - Appareil - Gerät - Aparato - Aparelho
- Marca - Brand - Marque - Marke - Marca - Tipo
- Fabbricante - Manufacturer - Fabricant
Hersteller - Fabricante - Fabricante
- Tipo di macchina - Type of machine - Type de machine
Maschinentyp - Tipo de la máquina - Tipo de la máquina
- N° della macchina - Serial number - N° de la machine
Maschinen-Nummer - N° de la máquina - No de la máquina



- vedere targa dati
- refer to machine data plate
- plaque signalétique de la machine
- siehe Angaben auf dem Typenschild
- ver la placa de la características
- ver a placa das características

è conforme alle seguenti direttive:

is in compliance with the following directives:

est conforme aux normes suivantes:

entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:

es conforme a las siguientes directivas:

está conforme a las siguientes directrices:

- 2006/42/EC** **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Directive Machines**
EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE
- 2006/95/EC** **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Directive Basse tension**
EG-Niederspannungsrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE
- 97/23/EC** **Direttiva attrezzature a pressione (PED) (Vedere art. 1, § 3.6. - Vedere tabella nelle pagine successive)**
Pressure Equipment Directive (PED) (See art. 1, § 3.6. - See chart on the following pages)
Directive Équipements sous pression (DESP) (Voir art. 1, § 3.6 et le tableau à les pages suivantes)
Richtlinie über Druckgeräte (PED) (Siehe Art. 1, § 3.6. - Siehe Tabelle auf den nächsten Seiten)
Directiva equipos a presión (PED) (Véase art. 1, § 3.6. - Véase cuadro en las páginas siguientes)
Directiva equipamentos sob pressão (PED) (Veja art. 1, § 3.6. - Veja quadro nas páginas seguintes)
- 2004/108/EC** **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Directive Compatibilité électromagnétique**
EG-Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE
Directiva sobre a compatibilidade el. magn. CE
- 2011/65/UE** **Direttiva RoHS2 - RoHS2 directive - Directive RoHS2 - RoHS2-Richtlinie - Directiva RoHS2 - Directiva RoHS2**

e successive modifiche ed integrazioni.

and later modifications and integrations.

ainsi que les modifications et intégrations ultérieures.

sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.

y siguientes modificaciones e integraciones.

e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni. Il fascicolo tecnico è archiviato da "R&D Manager" presso la sede legale.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions.

The technical booklet is archived by the "R&D Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation. Le livret technique est archivé par « R&D Manager » auprès du siège juridique.

Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

Die technischen Unterlagen wurden vom "R&D Manager" am Geschäftssitz archiviert.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.

El fascículo técnico está archivado por "R&D Manager" en la sede legal.

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.

O manual técnico foi arquivado pela "R&D Manager" junto da sede legal.

Sede legale - Legal headquarters - Siège social

Geschäftssitz - Domicilio social - Sede legal:

Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), ITALY

Data - Date - Date

Datum - Fecha - Data 10.04.2014

.....
Andrea Basso
R&D Manager

.....
Antonio Basso
Operations Manager

Dichiarazione per i materiali in contatto con alimenti nei prodotti del GRUPPO CIMBALI

Con la presente il GRUPPO CIMBALI S.P.A. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi a quanto richiesto da Reg. CE n°1935/2004.

Declaration for materials in contact with food used in Gruppo Cimbali products

We, GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declare that the materials used in our products are in compliance with law EC n°1935/2004.

Déclaration pour les matériaux en contact avec des aliments utilisés dans les produits GRUPPO CIMBALI

Par la présente, nous GRUPPO CIMBALI S.P.A., déclarons que tous les matériaux utilisés dans nos produits sont adaptés au contact alimentaire, conformément à ce qui est requis par la directive CE n°1935/2004.

Bescheinigung hinsichtlich der Eignung für Lebensmittel der in den GRUPPO CIMBALI-Produkten eingesetzten Materialien

Hiermit bescheinigt die Fa. GRUPPO CIMBALI S.P.A., dass alle zur Herstellung unserer Produkte eingesetzten Materialien den Vorschriften lt. Verordnung EG Nr. 1935/2004 entsprechen.

Declaración para los materiales usados en los productos GRUPPO CIMBALI en contacto con alimentos

Con la presente GRUPPO CIMBALI S.P.A. declara que todos los materiales usados en sus productos son idóneos para el contacto con alimentos, en conformidad con todo lo requerido por la directiva CE n°1935/2004.

Declaração para os materiais em contacto com os alimentos utilizados nos produtos GRUPPO CIMBALI

Com a presente, o GRUPPO CIMBALI S.P.A., declara que todos os materiais utilizados nos seus produtos são aptos ao contacto com alimentos, de acordo com o exigido pela directriz CE n°1935/2004.

Italiano

Istruzioni originali

English

Translation of the original instructions

Français

Traduction du manuel d'origine

Deutsch

Übersetzung der Originalanleitung

Español

Traducción de las instrucciones originales

Português

Tradução das traduções originais

Italiano

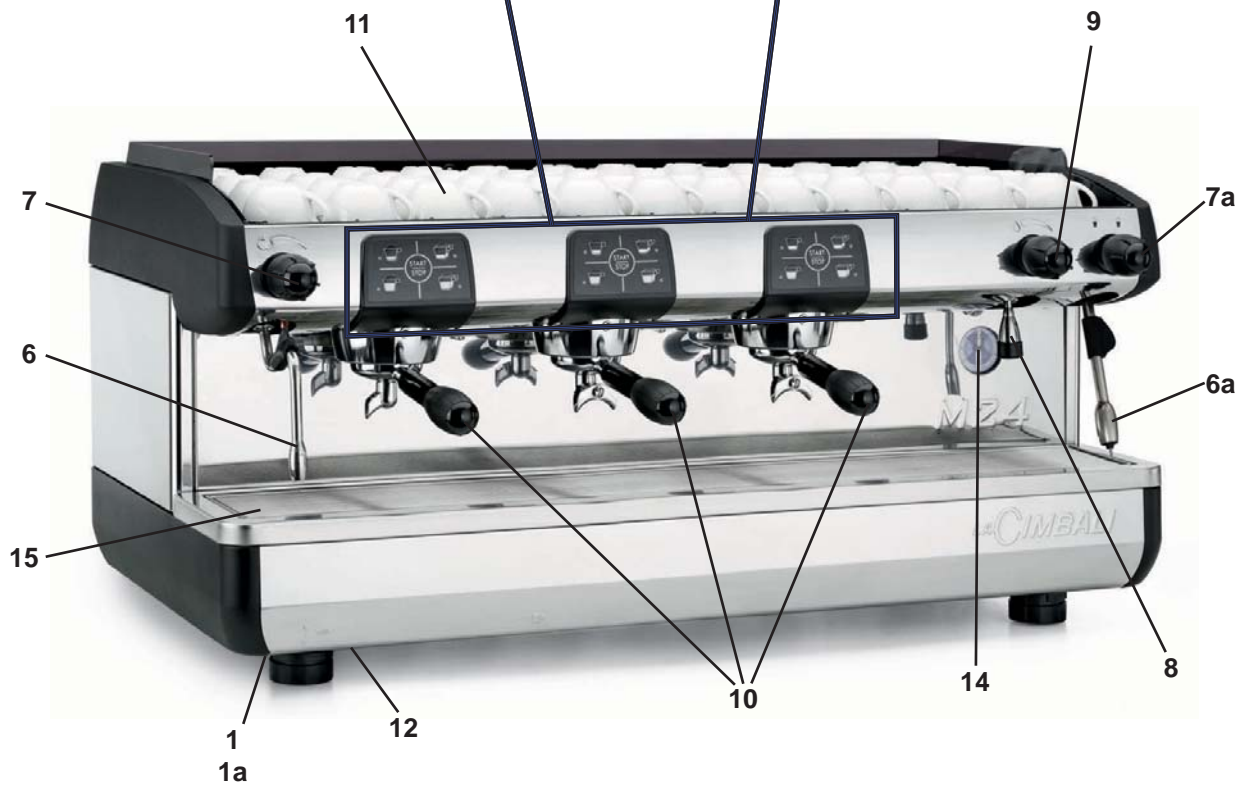
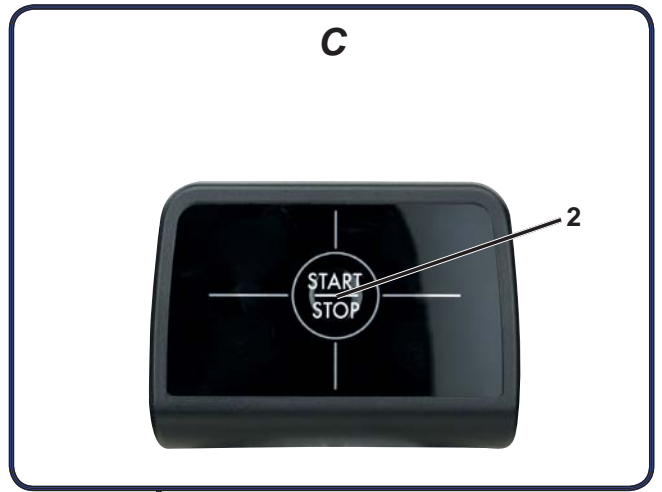
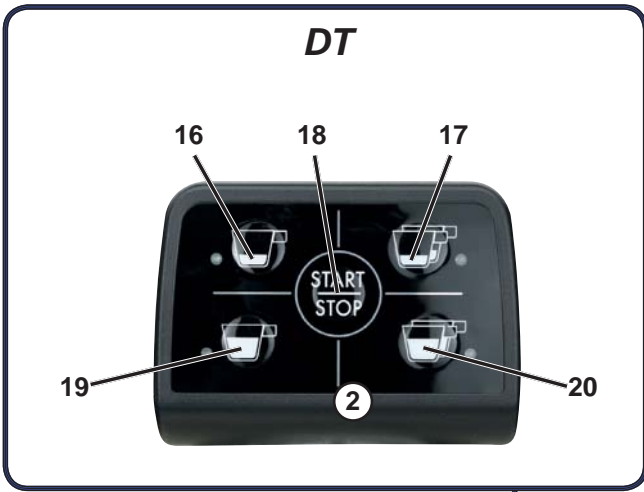
English

Français

Deutsch

Español

Português



IT LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 1a Interruttore inserimento resistenze caldaia
- 2 Pulsantiera / Interruttore erogazione caffè
- 6 Lancia vapore orientabile
- 6a Tubo (lancia) Turbosteam (*)
- 7 Manopola regolazione vapore
- 7a Selettore Turbosteam (*)
- 8 Lancia acqua calda
- 9 Manopola erogazione acqua calda
- 10 Portafiltro
- 11 Piano scaldatazze (*)
- 12 Interruttore scaldatazze (*)
- 14 Manometro caldaia / pompa
- 15 Bacinella
- 16 Pulsante erogazione 1 caffè corto
- 17 Pulsante erogazione 2 caffè corti
- 18 Pulsante STOP-CONTINUO / Prog
- 19 Pulsante erogazione 1 caffè lungo
- 20 Pulsante erogazione 2 caffè lunghi

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

EN LEGEND

- 1 Main ON/OFF switch
- 1a Boiler heat resistance switch
- 2 Pushbutton Panel / Coffee dispensing switch
- 6 Swivel steam jet pipe
- 6a Turbosteam pipe (*)
- 7 Steam adjustment knob
- 7a Turbosteam selector (*)
- 8 Hot water dispensing pipe
- 9 Hot water dispensing knob
- 10 Filter holder
- 11 Cups-warmer (*)
- 12 Cup heating switch (*)
- 14 Boiler / pump pressure gauge
- 15 Pan
- 16 Dispensing push button - 1 short coffee
- 17 Dispensing push button - 2 short coffees
- 18 STOP-continuous / Prog - push button
- 19 Dispensing push button - 1 long coffee
- 20 Dispensing push button - 2 long coffees

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

FR LEGENDE

- 1 Interrupteur général
- 1a Interrupteur branchement résistance chaudière
- 2 Clavier / Interrupteur de débit du café
- 6 Tuyau (lance) orientable de la vapeur
- 6a Tuyau Turbosteam (*)
- 7 Poignée de réglage de la vapeur
- 7a Sélecteur Turbosteam (*)
- 8 Tuyau (lance) d'eau chaude
- 9 Poignée de débit de l'eau chaude
- 10 Porte-filtres
- 11 Chauffe-tasses (*)
- 12 Touche plateau chauffant (*)
- 14 Manomètre de la chaudière / pompe
- 15 Cuvette
- 16 Touche débit 1 café court
- 17 Touche débit 2 café court
- 18 Touche STOP-CONTINU / Prog
- 19 Touche débit 1 café long
- 20 Touche débit 2 café long

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

DE LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 1a Schalter zur Aktivierung der Wasserkesselbeheizung
- 2 Druckknopftafeln / Bedienung der Kaffeegruppen
- 6 Dampfrohr (beweglich)
- 6a Dampfausgaberohr turbosteam (*)
- 7 Dampfhahn
- 7a Wahlschalter Turbosteam (*)
- 8 Teewasserrohr (beweglich)
- 9 Teewasserhahn
- 10 Filterhalter
- 11 Tassenerwärmer (*)
- 12 Einschalter Tassenwärmeplatte (*)
- 14 Manometer Kessel / Pumpe
- 15 Wanne
- 16 Taste Abgabe 1 espressokaffee
- 17 Taste Abgabe 2 espressokaffees
- 18 Taste STOP-kontinuierliche / Prog
- 19 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
- 20 Taste Abgabe 2 normaler Kaffees

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

ES LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 1a Interruptor accionamiento resistencias caldera
- 2 Botoneras / Interruptor erogación café
- 6 Tubo (lanza) vapor orientable
- 6a Tubo vapor turbosteam (*)
- 7 Mando regulación vapor
- 7a Selector turbosteam (*)
- 8 Tubo (lanza) agua caliente
- 9 Mando erogación agua caliente
- 10 Portafiltro
- 11 Calientatazas (*)
- 12 Botón calienta-tazas (*)
- 14 Manómetro caldera / bomba
- 15 Bandeja
- 16 Botón erogación 1 café fuerte
- 17 Botón erogación 2 cafés fuertes
- 18 Botón STOP-CONTINUO / Prog
- 19 Botón erogación 1 café suave
- 20 Botón erogación 2 cafés suaves

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

PT LEGENDA

- 1 Interruptor geral
- 1a Interruptor de inserimento de resistências da caldeira
- 2 Quadro de botões / Interruptor erogação café
- 6 Tubo vapor orientável
- 6a Tubo do vapor turbosteam (*)
- 7 Manípulo regulação do vapor
- 7a Selector turbosteam (*)
- 8 Tubo água quente
- 9 Manípulo distribuição água quente
- 10 Porta-filtro
- 11 Grelha para esquentar chávenas (*)
- 12 Interruptor para aquecer as chávenas (*)
- 14 Manómetro caldeira / bomba
- 15 Bandeja
- 16 Botão distribuição 1 café forte
- 17 Botão distribuição 2 cafés fortes
- 18 Botão STOP-CONTÍNUO / Prog
- 19 Botão distribuição 1 café ligeiro
- 20 Botão distribuição 2 cafés ligeiros

Os detalhes - (*) - 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 10531:2010* in vigore da giugno 2011 (Igiene alimentare – Produzione ed erogazione di bevande calde da macchine – requisiti igienici, prova di migrazione di sostanze).

I test di analisi sono stati condotti dal Gruppo *Eurofins*, gruppo di Laboratori indipendenti, leader mondiale nel settore, che offrono un vasto portfolio di metodi analitici 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 da *Eurofins* 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, *Eurofins* ha 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 10531:2010* in force from June 2011 (Food Hygiene - Manufacturing and supply of hot drinks machines - hygiene requirements, test the migration of substances).

The analysis tests were performed by *Eurofins* Group, a group of independent laboratories, a world leader in the field, offering a broad portfolio of analytical methods accredited to assess the safety, configuration, purity, composition, authenticity and origin of products and biological substances.

The test analysis carried out by *Eurofins* about the release of lead and nickel in liquid delivered, were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of the evidence, *Eurofins* has verified that the sampled values were all below the limits set by *DIN 10531*.

FR Le GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs, relatifs à la ligne de produits illustrée dans ce Manuel, aux tests rigoureux de la réglementation *DIN 10531:2010* en vigueur à partir de Juin 2011 (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 le groupe *Eurofins*, groupe de Laboratoires indépendants, leader mondiale dans le secteur qui propose un large éventail de méthodes analytiques 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'analyses menés par *Eurofins* concernant la cession de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués sur tous les usagers de chaque machine soumise aux tests. A la fin des tests, *Eurofins* a contrôlé que les valeurs d'échantillons se situent bien toutes au-dessous des limites prévues par la réglementation *DIN 10531*.

DE Die GRUPPO CIMBALI hat die Produkte der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie freiwillig der strengen Zertifizierung nach *DIN 10531:2010* gültig ab Juni 2011 (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) unterzogen.

Die entsprechenden Tests und Kontrollen wurden in den Labors der Gruppe *Eurofins*, einem unabhängigen, international anerkannten Institut, unter Einsatz der offiziell anerkannten Analysemethoden zur Kontrolle der Sicherheit, der Konfiguration, der Reinheit, der Zusammensetzung, der Authentizität und des Ursprungs der Produkte und biologischen Substanzen ausgeführt.

Die von *Eurofins* durchgeführten Tests zur Präsenz von Blei und Nickel in die abgegebene Flüssigkeit wurden in bezug auf alle Wasser- bzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchgeführt. Die durch diese Tests von *Eurofins* festgestellten Werte liegen bei allen in Betracht getesteten Kaffeemaschinen unter den lt. *DIN 10531* vorgesehenen Grenzwerten.

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 10531:2010* en vigor desde junio 2011 (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 el Gruppo *Eurofins*, grupo de Laboratorios independientes, líder mundial en el sector, que ofrecen una amplia cartera de métodos analíticos 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 por *Eurofins* respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido erogado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, *Eurofins* 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, às provas severas da *DIN 10531:2010* em vigor a partir de junho 2011 (Higiene alimentar – Produção e distribuição de bebidas quentes de máquinas – requisitos higiénicos, prova de migração de substâncias).

Os testes de análises foram realizados pelo Grupo *Eurofins*, grupo de Laboratórios independentes, líder mundial no sector, que proporcionam uma vasta carteira de métodos analíticos creditados 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 pela *Eurofins* relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a provas. Como conclusão das provas, *Eurofins* verificou que os valores verificados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *DIN 10531*.



GRUPPO CIMBALI



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.

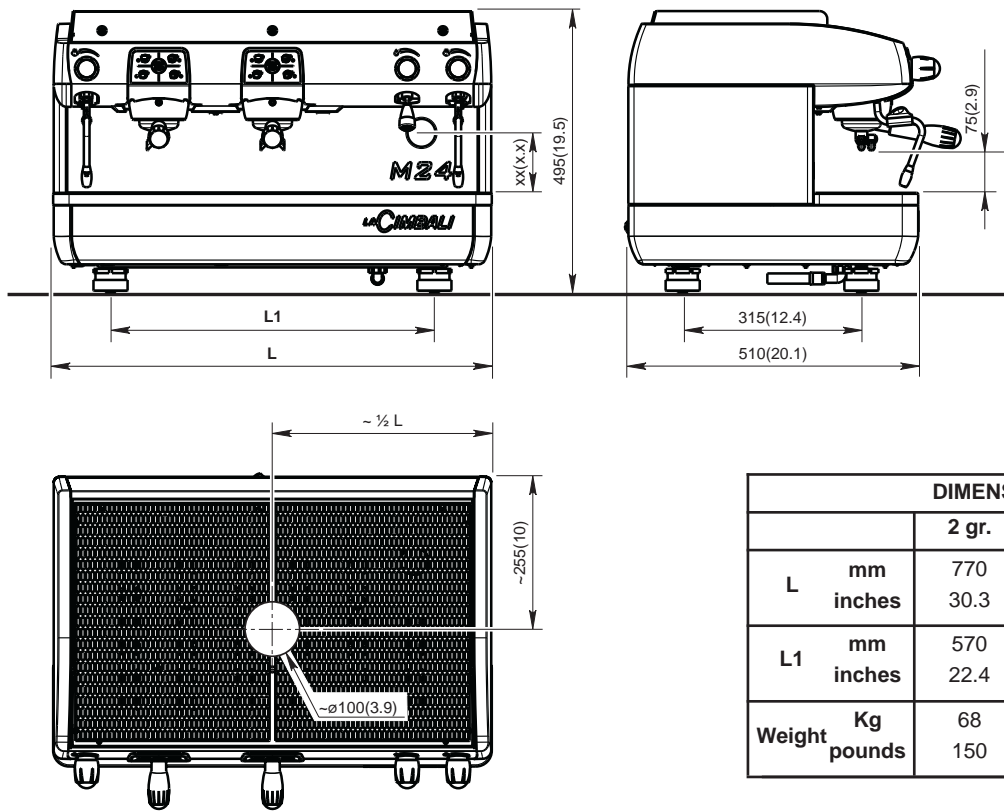
in accordance with

DIN 10531 - 2010



Study N° 2011/86 SAM Cert-2 rev1

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 máquina	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	mm	770	970	1170
	inches	30.3	38.2	46.1
L1	mm	570	770	970
	inches	22.4	30.3	38.2
Weight	Kg	68	84	94
	pounds	150	185	207

MACHINE	POWER SUPPLY	INSTALLED POWER	LINE POWER	SUPPLY CABLE SECTION
2 GR.	380-415V3N 50/60Hz	4.2-4.9 kW	9A	5x1,5 mm ² or 5x2,5 mm ²
	220-240V3 50/60Hz		13A	4x2,5 mm ²
	220-240V 50/60Hz	4.2-4.9 kW or 3.0-3.4 kW	21A (power reduced 13A)	3x4 mm ² or 3x6 mm ²
3 GR.	380-415V3N 50/60Hz	6.2-7.3 kW	12A	5x1,5 mm ² or 5x2,5 mm ²
	220-240V3 50/60Hz		18A	4x2,5 mm ²
	220-240V 50/60Hz		30A	3x4 mm ² or 3x6 mm ²
4 GR.	380-415V3N 50/60Hz	6.2-7.3 kW	12A	5x1,5 mm ² or 5x2,5 mm ²
	220-240V3 50/60Hz		18A	4x2,5 mm ²
	220-240V 50/60Hz		30A	3x4 mm ² or 3x6 mm ²

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		Pagina
1. Prescrizioni generali	2	USO	
2. Prescrizioni di installazione	3	10. Accensione giornaliera	9
3. Prescrizioni elettriche di installazione	4	11. Scaldatazze (dove previsto)	9
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	4	12. Fase di riscaldamento	9
5. Check-up di installazione	5	13. Erogazione caffè	10
6. Prescrizioni per l'operatore	6	14. Preparazione altre bevande calde	10
7. Avvertenze	7	15. Preparazione altre bevande calde	11
8. Manutenzione e riparazioni	7	16. Programmazione dosi caffè (solo versioni DT)	12
9. Messa fuori servizio definitiva	8	16. 1 Programmazione tempo di asciugatura (dove previsto)	12
		17. Pulizia e manutenzione	13
		18. Anomalie - Guasti	15
		IMMAGINI	XI
		Cambio alimentazione elettrica	XII
		Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore	XVII
		Service Line	XX

1. Prescrizioni generali



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

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata 76 dB(A) (+/- 1dB);
versione con Turbosteam 83 dB(A) (+/- 1dB).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.



2. Prescrizioni di installazione



ATTENZIONE

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



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





3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

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

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

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

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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



5. Check-up di installazione



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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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



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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 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 "pulizia e manutenzione").

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 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 "pulizia e manutenzione").

Vapore

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia circuito caffè

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



7. Avvertenze



Pericolo di scottature

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



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

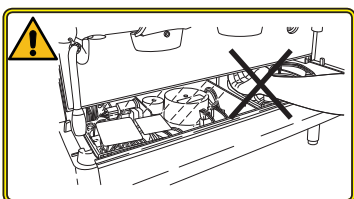
AVVERTENZE GENERALI

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

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

Pericolo di scottature

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



In assenza della bacinella appoggiatezze **NON** inserire le mani sotto il pannello frontale.

Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

Piano scaldatozze

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

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

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



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

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

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE

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



9. Messa fuori servizio definitiva

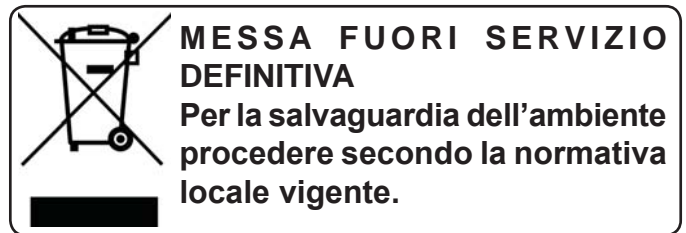
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

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

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

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

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



USO

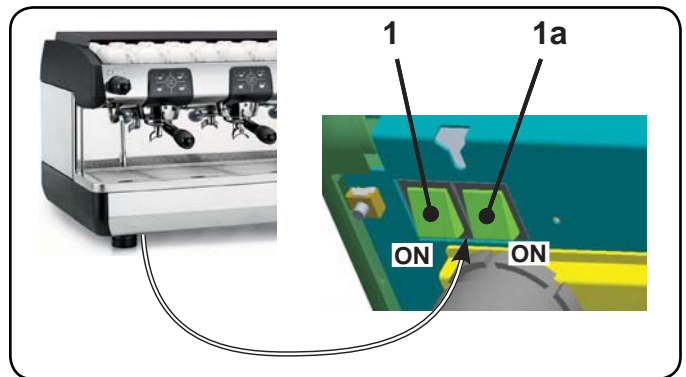
10. Accensione giornaliera



“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”.



Prestare particolare attenzione alla sequenza di azionamento degli interruttori (1) e (1a).



SOLO DOPO che il processo di caricamento caldaia è stato completato premere l'interruttore luminoso attivazione resistenza (1a); la relativa spia si accende e inizia la fase di riscaldamento.

Attendere fino a quando sul manometro (14) viene indicata la pressione prevista per l'esercizio (circa 1,2 bar). A questo punto la macchina è pronta per il lavoro.

Premere l'interruttore luminoso generale (1); la relativa spia si accende e per le versioni DT si illuminano anche i led dei tasti.

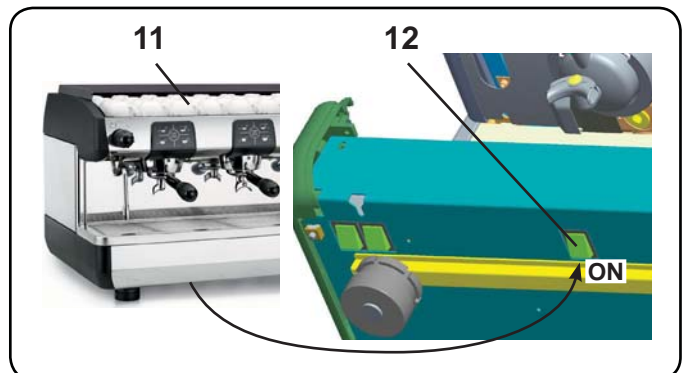
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo la caldaia verrà riempita fino al livello ottimale, indicato dal ripristino della pressione di rete nel manometro pompa.

11. Scaldatazze (dove previsto)

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

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

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



12. Fase di riscaldamento

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

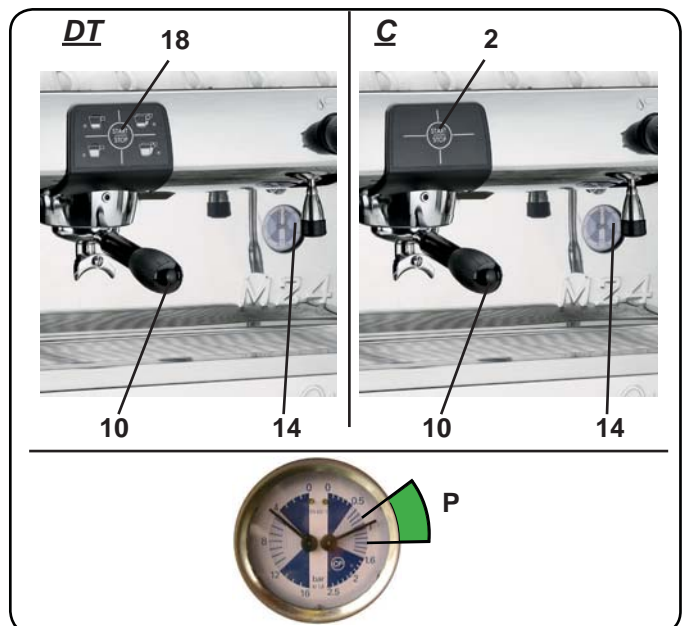
Versioni C. Durante la fase di riscaldamento agendo su uno degli interruttori erogazione caffè (2) la macchina eroga un caffè alla temperatura raggiunta in quel momento.

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

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

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

Versioni C. Per favorire l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro (10) premere gli interruttori erogazione caffè (2) e lasciare erogare per alcuni secondi, quindi premere nuovamente gli interruttori (2) per arrestare l'erogazione.



13. Erogazione caffè

Disinnestare il portafiltro (10), svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.

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

Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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

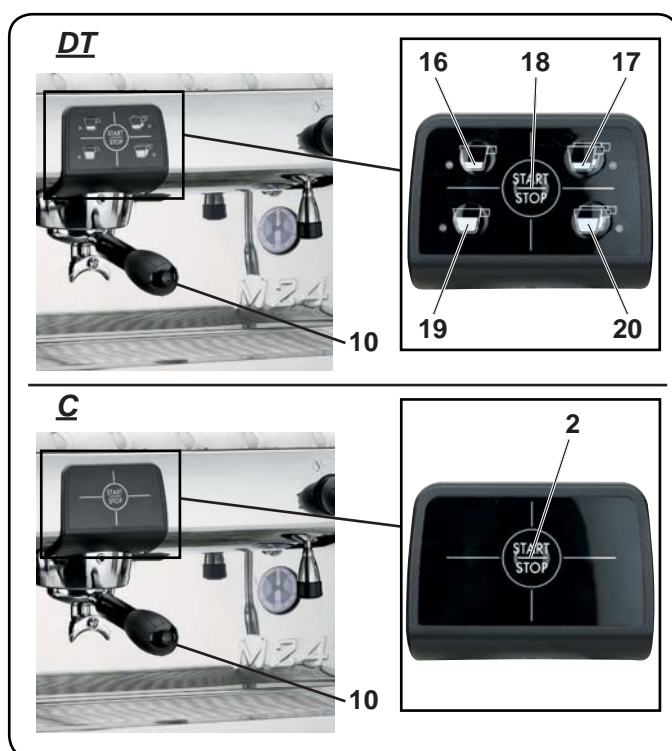
Versioni DT. Premere il tasto erogazione caffè (16, 17, 19 o 20) corrispondente alla dose desiderata, rimarrà acceso solo il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.

Premere, invece, il tasto (18) per effettuare erogazioni continue.

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

Versioni C. Premere il tasto erogazione caffè (2) ed effettuare l'erogazione.

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



14. Preparazione altre bevande calde



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

Erogazione vapore

Immergere completamente la lancia vapore (6) sinistra o destra (dove previsto) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare; ruotare in senso antiorario la manopola regolazione vapore (7).

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

Pulizia lancia vapore



Al termine di ogni utilizzo:

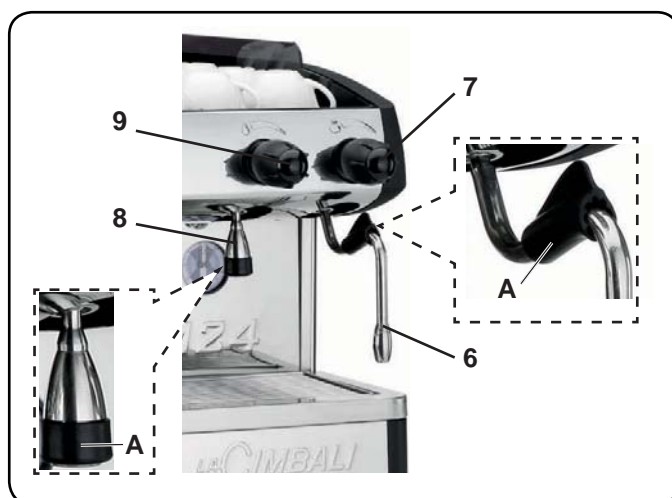
- utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda la parte esterna rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.
- pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiategge, e prestando particolare attenzione,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

Riscaldamento del latte per il cappuccino

Indicazioni generali

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

N.B.: al termine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore)



il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.

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 in senso contrario la manopola (7).

Finito l'uso del vapore, pulire accuratamente il tubo (6) con una spugna o uno straccio pulito.

Erogazione acqua calda

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

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



15. Preparazione altre bevande calde

Erogazione con selettore Turbosteam (7a) dove previsto
Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore TURBOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di "arresto dell'erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata", con la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte.

Selezionare il tipo di latte che si desidera ottenere:

- tramite la manopola (7a), senso orario (montato) o antiorario (caldo).

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore può avvenire:

- automaticamente;
- manualmente, agendo nuovamente sulla manopola (7a) in qualsiasi direzione.

Impostazione temperatura

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

A tale scopo occorre:

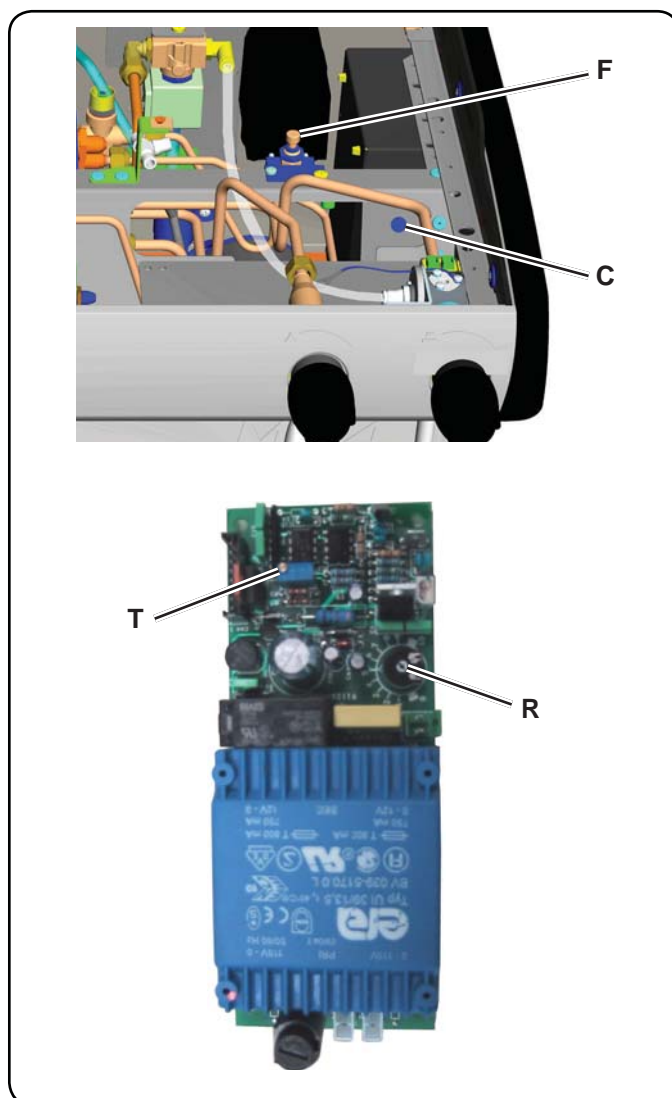
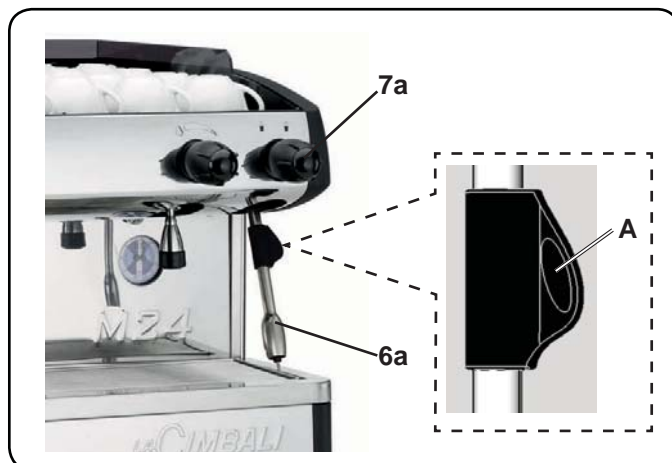
- spegnere la macchina;
- rimuovere la fiancata destra
- rimuovere il tappo (C);
- agire sulla regolazione (R) posta sulla scheda Turbosteam, tenendo presente la seguente corrispondenza fra numero di tacca e temperatura:
tacca 0 = ~45°C (113°F)
tacca 10 = ~85°C (185°F)
intervallo fra 2 tacche = ~4°C (39.2°F)

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

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

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

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



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



16. Programmazione dosi caffè (solo versioni DT)

Come entrare in programmazione

Per entrare in programmazione, premere e mantenere premuto il tasto STOP/prog (18) per circa 8 secondi; l'illuminazione scorrevole dei led sopra i tasti e il suono intermittente del buzzer indicano che la macchina è in fase di programmazione.

Per terminare questa fase, una volta effettuata la dosatura dei vari tasti erogazione caffè, premere nuovamente il tasto STOP/prog (18).



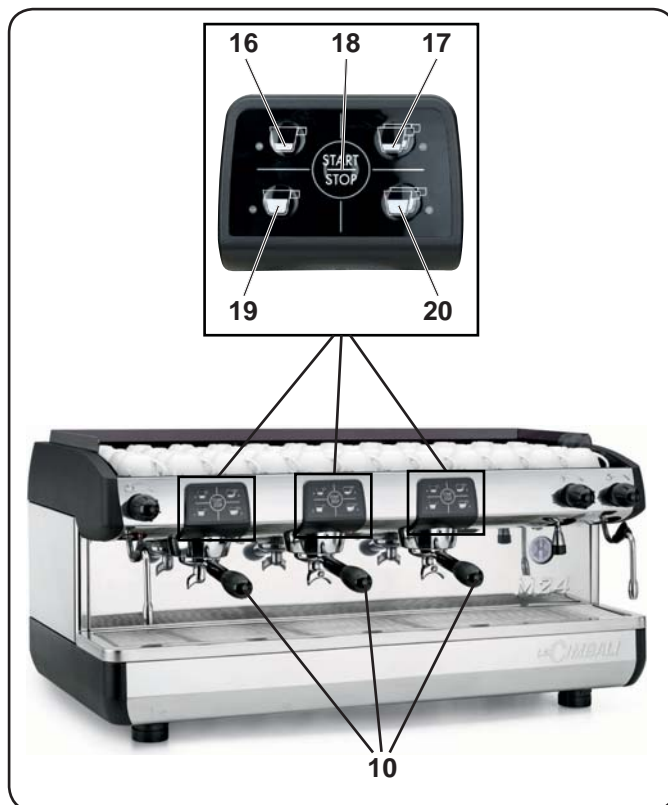
"Prima di procedere con la programmazione dei tasti erogazione caffè riempire il portafiltro con la corretta dose di caffè macinato. Non utilizzare i fondi dei caffè precedenti per la programmazione delle dosi."

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

Premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione caffè (16, 17, 19 o 20) corrispondente alla dose da programmare prescelta; il led del tasto da impostare rimane acceso in modo fisso.

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

Ripetere le sopraccitate operazioni per gli altri tasti caffè.



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

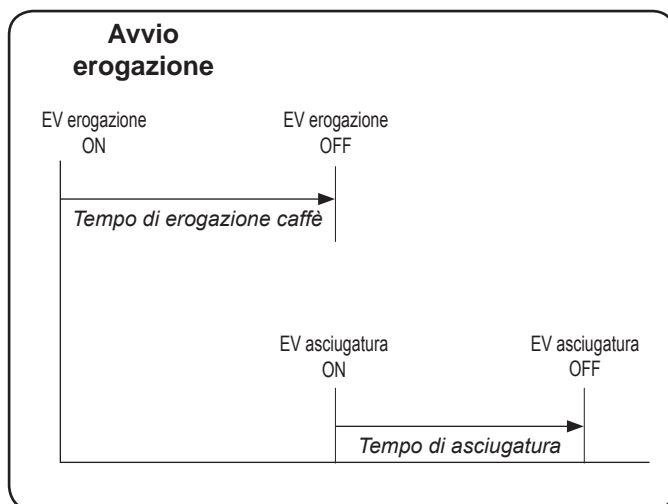
16.1 Programmazione tempo di asciugatura (dove previsto)

La fase di asciugatura permette di "essiccare" il pannello di caffè utilizzato per l'erogazione e di convogliare l'acqua in esso presente verso lo scarico.

Al termine di ogni ciclo di erogazione si avvia il conteggio del tempo di asciugatura (l'impostazione di fabbrica è 5 secondi per tutti i tasti).

Per programmare il tempo di asciugatura con valori differenti occorre procedere come descritto di seguito:

- premere per circa 8 secondi un qualsiasi tasto STOP/prog (18): l'illuminazione scorrevole dei led sopra i tasti e il suono intermittente del buzzer indicano che la macchina è in fase di programmazione "dosi caffè";
- premere nuovamente per circa 8 secondi il tasto STOP/prog (18) del gruppo erogazione di sinistra: un differente suono del buzzer indica che la macchina è in fase di programmazione "tempo asciugatura";
- premere un qualsiasi tasto di erogazione (16, 17, 19 o 20) e mantenerlo premuto per i secondi che si intendono assegnare al tempo di asciugatura, dopodiché rilasciare il tasto;
- al termine della programmazione "tempo asciugatura" premere un tasto STOP/prog (18) per tornare al livello di programmazione "dosi caffè";
- premere nuovamente un tasto STOP/prog (18) per uscire dalla programmazione.



N.B.: l'accesso alla programmazione del "tempo asciugatura" azzerà per tutti i tasti l'impostazione di fabbrica di 5 secondi.



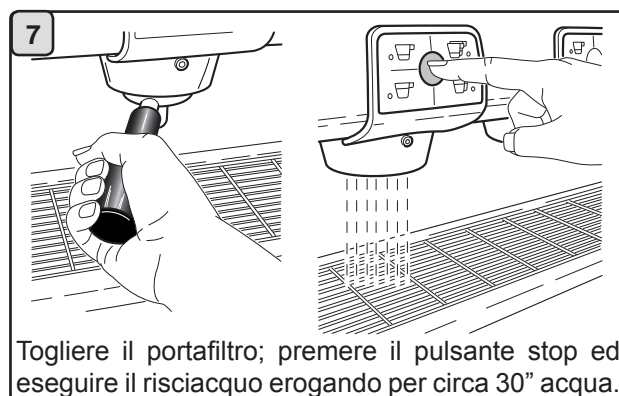
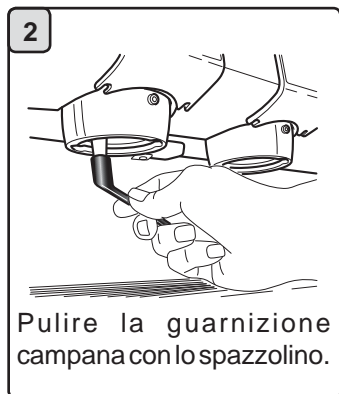
17. Pulizia e manutenzione



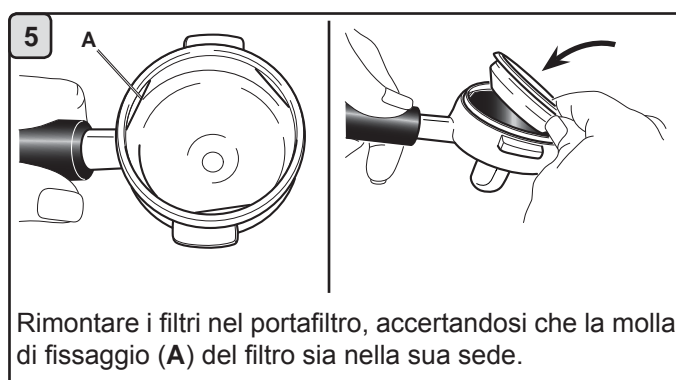
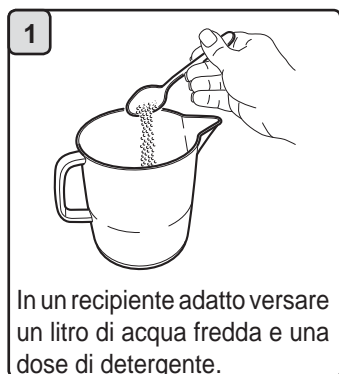
Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

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*



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

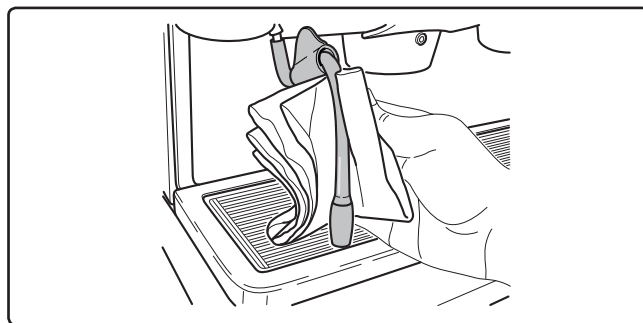


LANCE VAPORE E ACQUA CALDA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

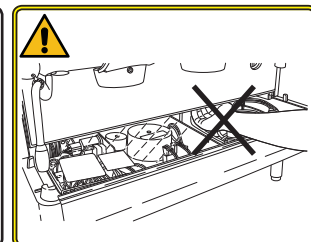
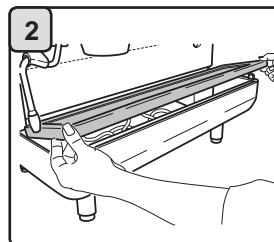
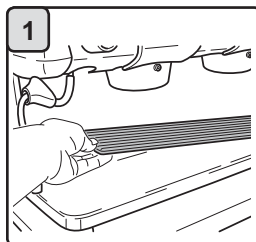
Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.

Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo:

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

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

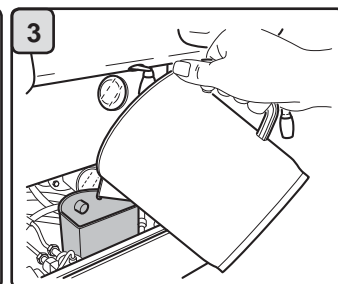
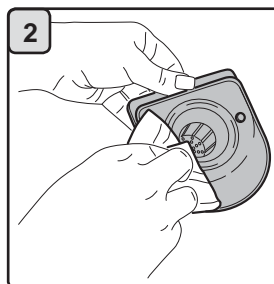
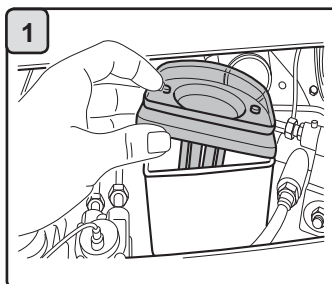
1. Togliere la griglia dalla bacinella.
2. Estrarre la bacinella.
3. Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.



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

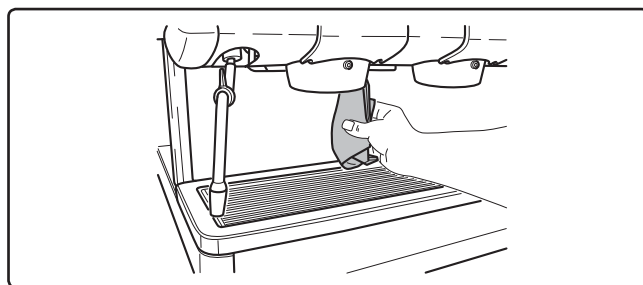
VASCHETTA DI SCARICO - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

1. Dopo aver rimosso la bacinella, estrarre il coperchio della vaschetta di scarico.
2. Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.
3. Versare un bricco di acqua calda nella vaschetta di scarico per rimuovere eventuali incrostazioni.

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

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

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



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.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (1).
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore (1a).	Premere interruttore (1a).
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.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.





Dear Madam, Dear Sir,

Congratulations on your new Cimballi!

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.

Index

	Page		Page
1. General Rules	2		
2. Installation Rules	3		
3. Electrical Installation Rules	4		
4. Water Installation Rules	4		
5. Installation Check-up	5		
6. Rules for the worker operating the machine	6		
7. Caution	7		
8. Maintenance and Repairs	7		
9. Dismantling the machine	8		
		USE	
		10. Setting at work	9
		11. Cup-Warmer (when provided)	9
		12. Heating phase	9
		13. Delivery of the coffee	10
		14. Other hot beverage	10
		15. Other hot beverage	11
		16. Programming the coffee measures (only DT version)	12
		16.1 Programming the Drying time (when provided)	12
		17. Cleaning and maintenance	13
		18. Defects - Malfunctions	15
		ILLUSTRATIONS	XI
		Changing the electric power supply	XII
		Changing the Voltage of the Transformer	XVII
		Service Line	XX

1. General Rules



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

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that 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 76 dB(A) (+/- 1dB);
Turbosteam version 83 dB(A) (+/- 1dB).
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.



2. Installation Rules



WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.



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





3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

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

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

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

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



5. Installation Check-up



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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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



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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 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 "Cleaning and Maintenance" 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 groups and 10 liters for a machine with 4 groups (see the “Cleaning and Maintenance” 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 condensation is eliminated.

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee circuits

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



7. Caution



Danger of burns

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



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

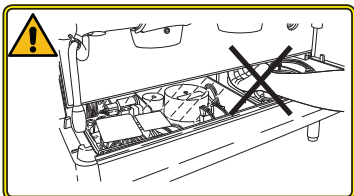
GENERAL

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

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

Danger of Burns

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



If the cup heating tray is missing, **DO NOT** insert your hands beneath the front panel.

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

Cup-warming plate

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

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

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



MACHINE CLOSE-DOWN

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

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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



9. Dismantling the machine

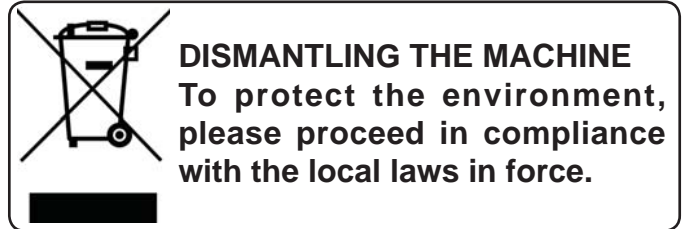
Pursuant to European Directive 2002/96/EC on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive (2002/96/EC) for the recycling of electric and electronic equipment.

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

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

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



USE

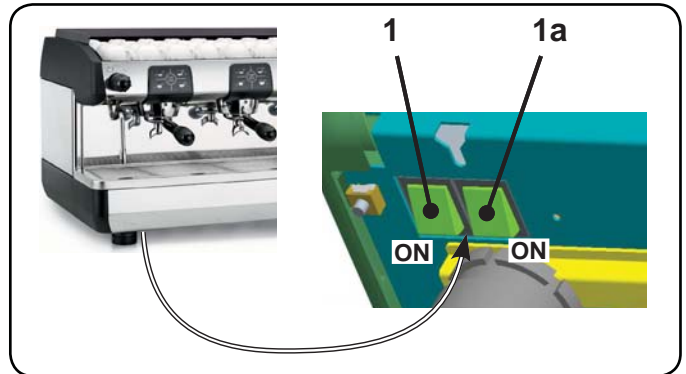
10. Setting at work



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



Carefully pay attention to the sequence for activating the switches (1) and (1a).



Press the luminous main switch (1); the related indicator light switches on. For DT versions, the key LEDs also light up. If the water level in the boiler is lower than the minimum limit, the boiler will be filled to the right level, indicated by restored pressure in the manometer-pump.

Wait until the operating pressure (approx. 1.2 bar) appears on the manometer (14).

At this point, the machine is ready for use.

ONLY AFTER the boiler filling process has been completed should you press the light switch that activates the resistance (1A); the related indicate light switches on and the heating phase begins.

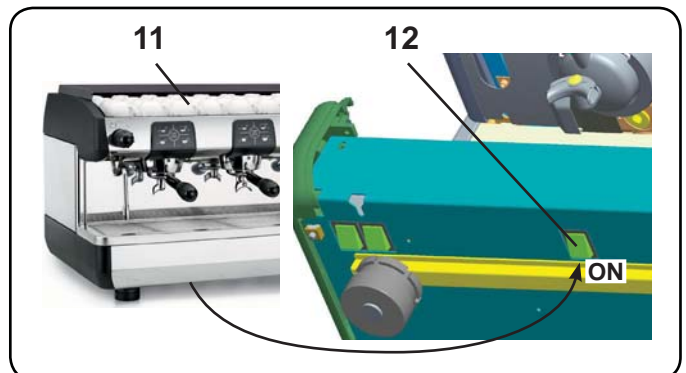
11. Cup-Warmer (when provided)

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

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

No other objects shall be placed on the cup-warming plate (11).

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



12. Heating phase

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

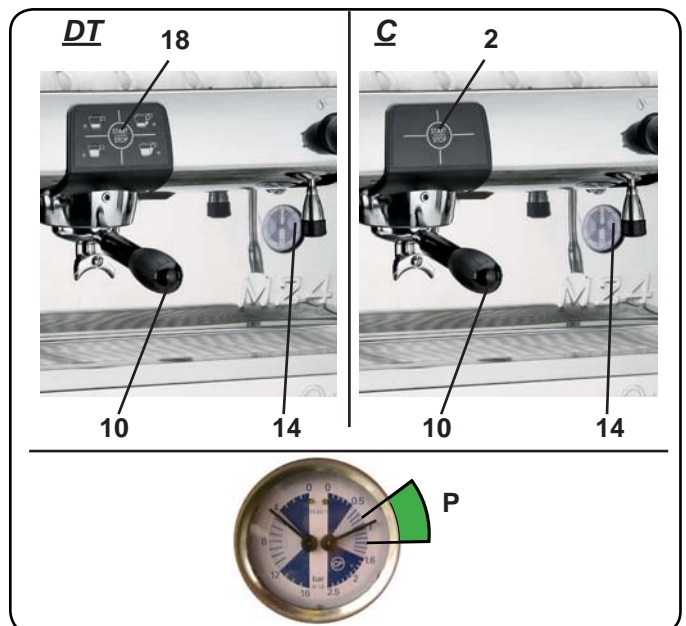
C version. During heating, if one of the coffee dispensing button (2) is pressed, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.

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

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

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

C version. To make sure that the dispenser unit and the filter holder (10) are at similar temperatures, press the coffee dispensing switches (2) and let the machine dispense coffee for a few seconds. Then press the switch (2) to stop dispensing.



13. Delivery of the coffee

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

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

Remove any residues of ground coffee from the filter rim. Fit and tighten the filter holder (10) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (10).

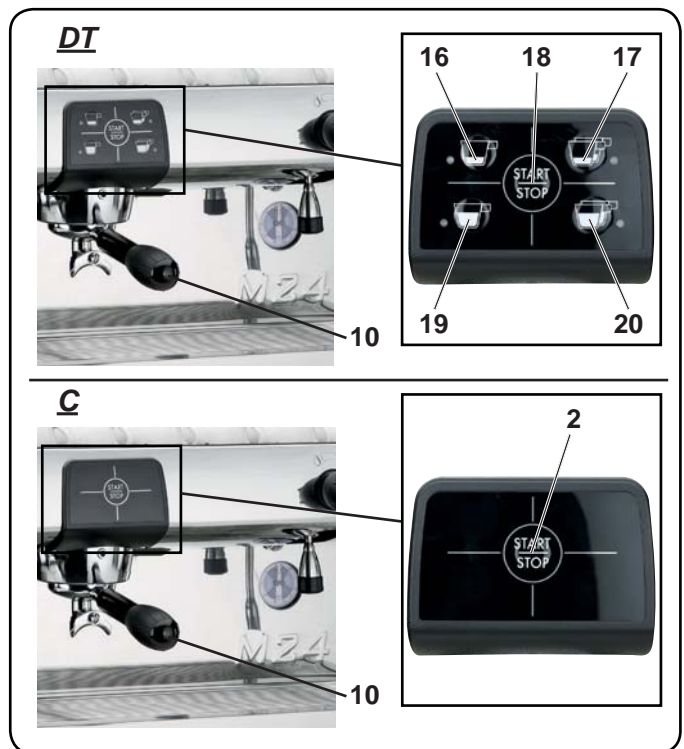
DT version. Press the coffee dispensing push button (16, 17, 19, 20) for the required serving; the machine will stop automatically.

Press the push button (18) for continuous dispensing.

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

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

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



14. Other hot beverage



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

Steam dispensing

Complete immerse the left or right steam nozzle (6) (if supplied) in the container with the beverage to be heated. Turn the steam adjustment knob (7) counter-clockwise. Wait until the beverage has reached the desired temperature. Afterwards, turn the knob (7) clockwise to stop the steam from exiting.

Cleaning of steam dispensing pipes

At the conclusion of each steam dispensing phase:

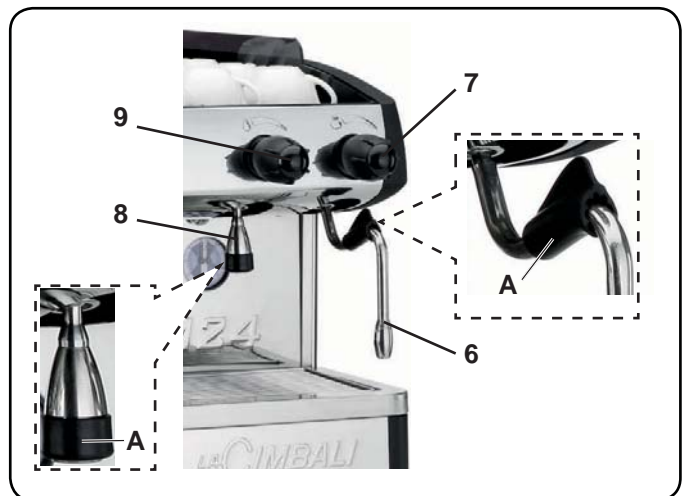
- Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
- clean the inside of the steam nozzle as follows:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.

Heating milk for frothy coffee (cappuccino)

General indications

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

NOTE: at the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened),



any remaining milk must be discarded.

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 amount of foam and sufficiently warm temperature are reached, stop the steam by turning the knob (7) in the opposite direction.

When the steam jet pipe (6) is no longer required, clean it thoroughly with a sponge and a clean cloth.

Dispensing hot water

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

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



15. Other hot beverage

Dispensing with the Turbosteam selector (7a) (when provided)

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

Select the type of milk you desire:

- using the knob (7a), clockwise (frothed) or counterclockwise (hot).

When the set temperature is reached, steam dispensing can be stopped:

- automatically;
- manually, turning the knob (7a) in in any direction.

Temperature setting

The temperature setting for the "Stop Steam" function is factory set at 72°C (161°F) and is therefore not set by the user.

Nevertheless, the standard setting can be changed within the range of 45 and 85°C (113÷185°F).

To make this change:

- switch off the machine;
- remove the cups-warmer;
- remove the cap (C);
- adjust the setting (R) on the Turbosteam card, keeping in mind the corresponding number of notches and temperature:

notch 0 = ~45°C (113°F)

notch 10 = ~85°C (185°F)

increment between the 2 notches = ~4°C (39.2°F)

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

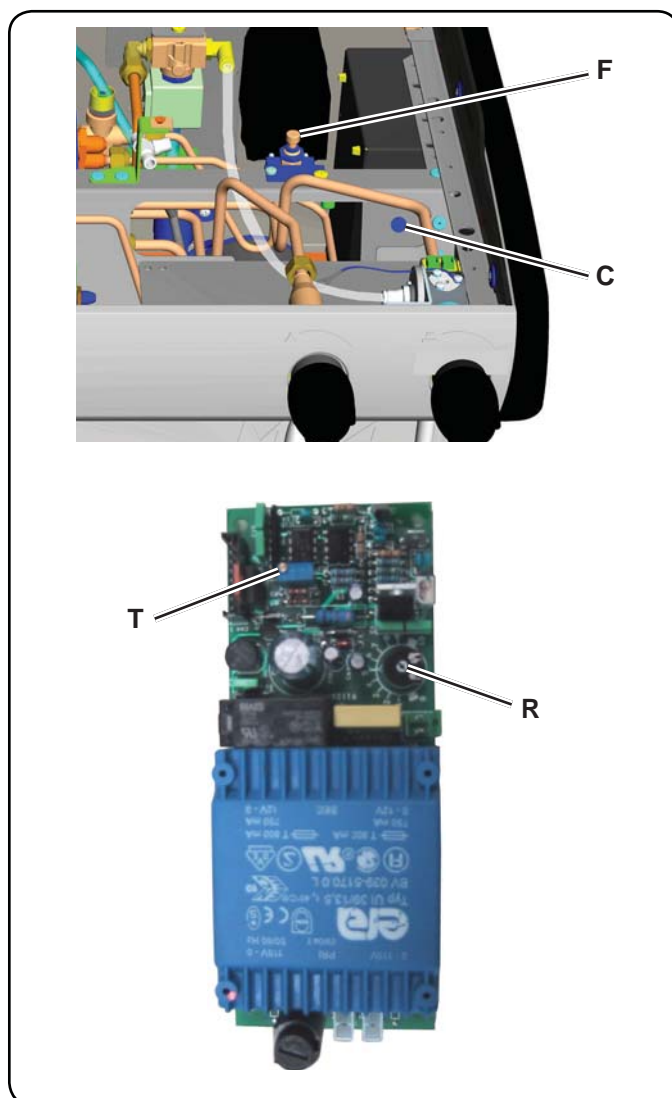
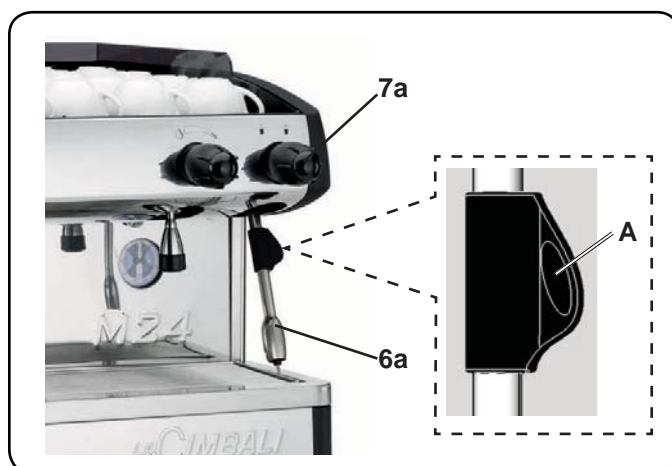
The ideal setting for milk frothing is set in the factory. If additional adjustments must be made, turn the flow adjustment valve (F):

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

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



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



16. Programming the coffee measures (only DT version)

How to access the programming function

To enter the programming mode, press push button (18) and keep it pressed for about 8 seconds; the blinking LED light sequence above the keys and the intermittent buzzer indicates that the machine is in the programming phase. To exit the programming mode, after programming the various drinks, press push button (18) again.



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

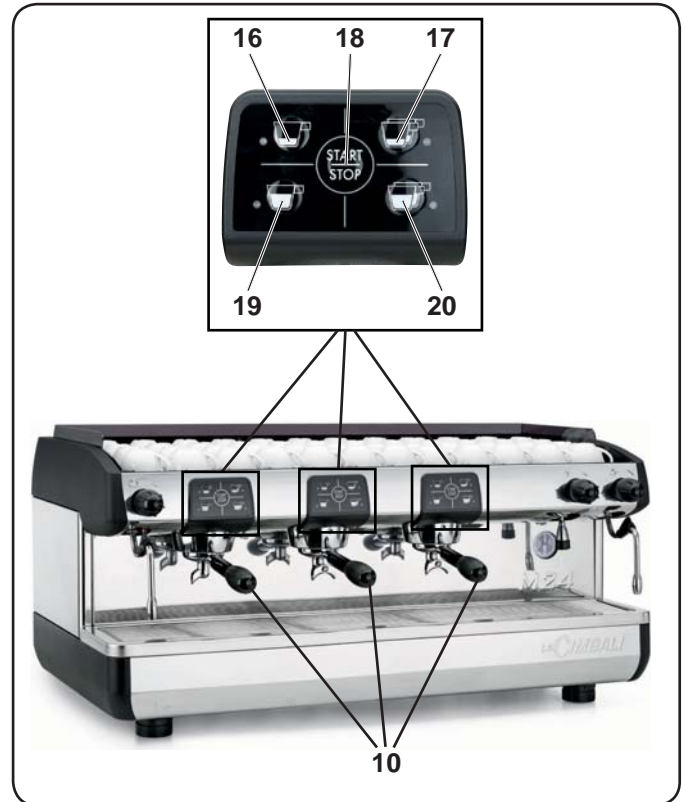
Fit and tighten the filter holder (10) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (10).

Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (16, 17, 19 or 20) corresponding to the required serving to be programmed; the LED of the key to be programmed stays on and does not blink.

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

Repeat the above operations for the other coffee push buttons.

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



16.1 Programming the Drying time (when provided)

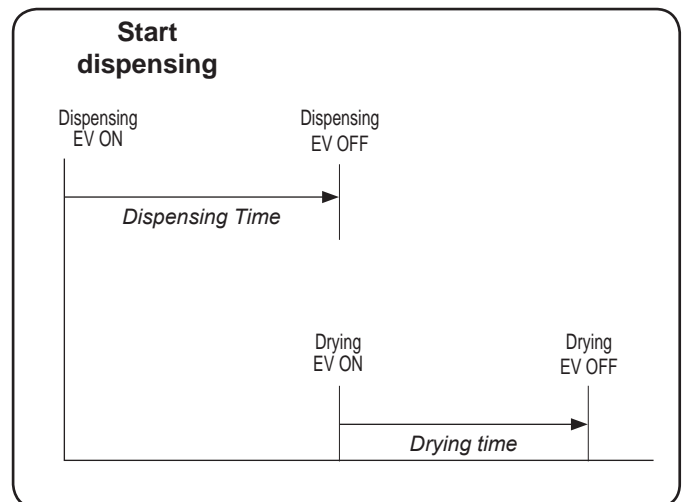
The drying phase allows the coffee dispensing panel to dry and sends water inside of it to the drain tube.

At the end of each dispensing cycle, the drying time counter starts (the factory setting is 5 seconds for all keys).

To program a longer or shorter drying time, please follow these steps:

- Press and hold down any STOP/prog (18) key for about 8 seconds. The sequenced blinking LED lights above the keys and the intermittent buzzer indicate that the machine is in the “coffee dose” programming phase;
- Press and hold down the STOP/prog (18) key for the left dispensing group: a different buzzer sound indicates that the machine is in the *drying* time programming phase;
- Press any dispensing key (16, 17, 19 or 20) and hold it down for the seconds you want to assign for the drying time. Afterwards, release the key;
- At the end of the “drying time” programming procedure, press a STOP/prog (18) key to return to the *coffee dose* programming level;
- Press a STOP/prog (18) key again to exit the programming menu.

Note: Accessing the Drying Time programming screen zeros the 5 second factory setting for all keys.



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

<p>1</p> <p>Remove the filter holder from the coffee group.</p>	<p>2</p> <p>Using a brush, clean the cover gasket.</p>	<p>3</p> <p>Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.</p>	<p>4</p> <p>Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.</p>
<p>5</p> <p>Attach the filter-holder to the dispenser unit.</p>	<p>6</p> <p>Press the stop button and press it again after 10 seconds. Repeat this step 10 times.</p>	<p>7</p> <p>Remove the filter holder; Press the stop button and execute the rinse cycle with water for about 30".</p>	

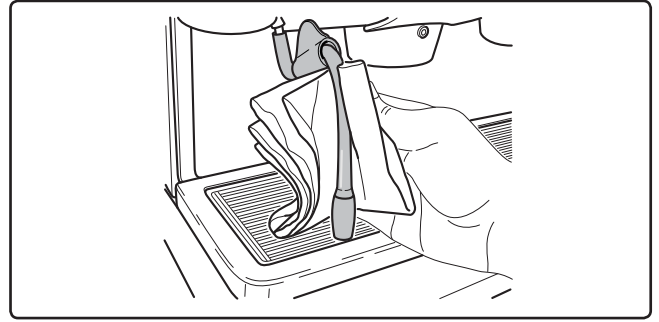
FILTER-HOLDERS - This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day

<p>1</p> <p>Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.</p>	<p>2</p> <p>Remove the filters from the filter-holders.</p>		<p>3</p> <p>Soak the filters and the filter-holders in this solution for about 15 minutes.</p>
<p>4</p> <p>Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.</p>		<p>5</p> <p>Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (A) of the filter is in its slot.</p>	



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

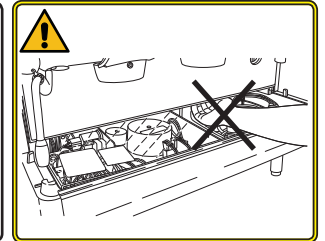
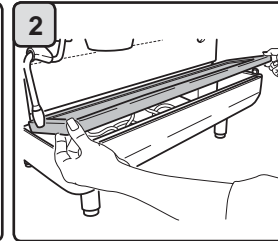
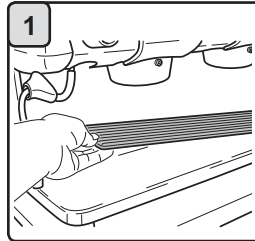
Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.

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

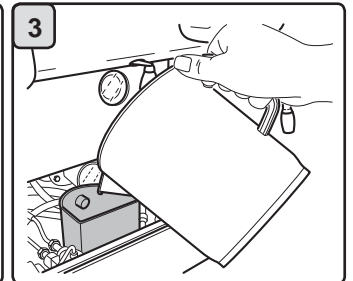
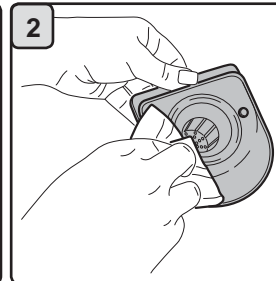
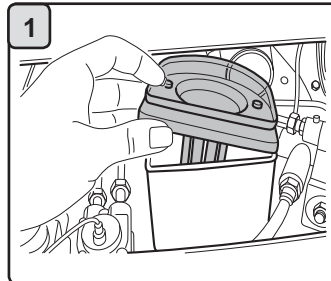
1. Remove the grille from the basin.
2. Extract the basin.
3. Rinse the grid and tray under running water.



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

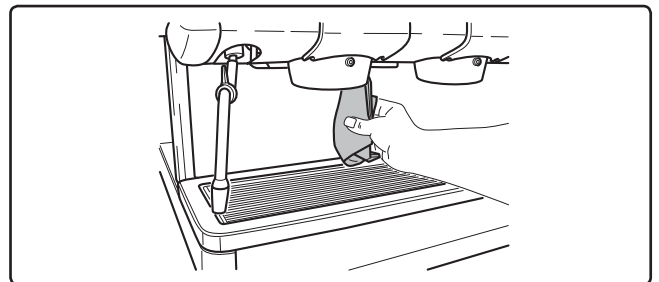
**DISCHARGE BASIN - This operation must be made at the end of each working day**

1. After removing the tray, remove the lid to the draining tray.
2. Remove any residues with a sponge and rinse well with cold water.
3. Pour about a liter of hot water into the discharge basin to remove any discharge residues.

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

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

Note. Do not spray liquids into the panel slots.



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.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (1).
The coffee machine is not heating up.	Wrong position of the switch (1a).	Press the switch (1a).
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.	Filterholes 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 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 espresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés ; une machine à café qui vous offre non seulement un concentré d'efficacité et de fonctionnalité mais met aussi à votre disposition tous les outils qui vous permettront de mieux travailler.

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

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Prescriptions générales	2		
2. Prescriptions d'installation	3		
3. Prescriptions électriques d'installation	4		
4. Prescriptions hydrauliques d'installation	4		
5. Check-up d'installation	5		
6. Prescriptions pour l'opérateur	6		
7. Attention	7		
8. Entretien et réparations	7		
9. Mise hors service définitive	8		
		UTILISATION	
		10. Mise en marche quotidienne de la machine	9
		11. Chauffe-tasses (la ou c'est prévu)	9
		12. Phase de chauffage	9
		13. Débit du café	10
		14. Préparation d'autres boissons chaudes	10
		15. Préparation d'autres boissons chaudes	11
		16. Programmation des doses de café (Uniquement pour version DT)	12
		16.1 Programmation des Temps de séchage (la ou c'est prévu)	12
		17. Nettoyage	13
		18. Anomalies - Avaries	15
		ILLUSTRATIONS	XI
		Changement de l'alimentation électrique	XII
		Changement de la tension d'alimentation du transformateur	XVII
		Service Line	XX

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 76 dB(A) (+/- 1db);
version avec Turbosteam 83 dB(A) (+/- 1dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le 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 l'interruption au niveau du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption complète dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

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

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le fabricant ne peut être considéré comme responsable des éventuels dégâts causés par le manque de mise à la 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 signalétique: voir chapitre illustrations figure 1.

Pour les machines avec couplage étoile : voir chapitre illustrations figure 2.

Pour les machines avec couplage triangle : voir chapitre illustrations figure 3.

Pour les machines avec couplage monophasé : voir chapitre illustrations figure 4.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

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

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

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

PRESCRIPTIONS

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

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

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

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

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



5. Check-up d'installation



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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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



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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 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 "nettoyage et entretien").

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 "nettoyage et entretien").

Vapeur

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

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur

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

Débit café

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

Débit eau chaude

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

Nettoyage circuit café

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



7. Attention



Danger de se brûler.

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



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

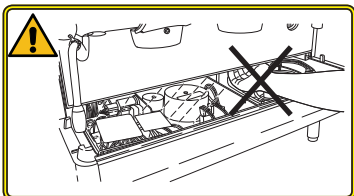
CONSEILS GENERAUX

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

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

Danger de se brûler

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



En l'absence de la bassine appui-tasses **NE PAS** introduire les mains sous le panneau frontal.

Faire attention à ce que l'appareil ne soit pas utilisé par des enfants ou par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

Plan chauffe-tasses:

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

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



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

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

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

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

8. Entretien et réparations

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

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



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

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



ATTENTION

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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

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

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

ATTENTION

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



9. Mise hors service définitive

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

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

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

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



UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine



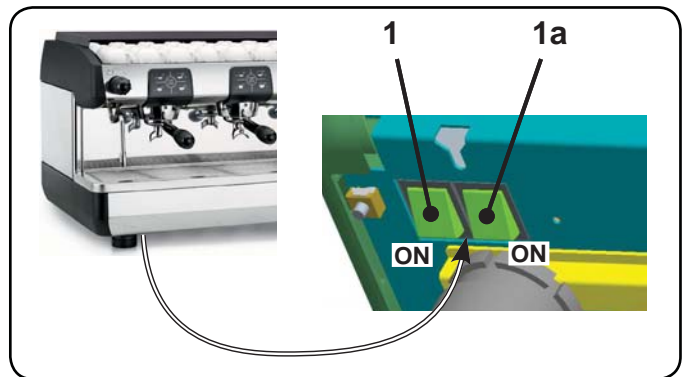
“Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que:
- l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit;
- le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert”.



Faire particulièrement attention à la séquence d'actionnement des interrupteurs (1) et (1a).

Appuyer sur l'interrupteur lumineux général (1); le voyant s'allume et pour les versions DT les leds des touches s'éclairent eux aussi.

Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieur au minimum, la chaudière sera remplie jusqu'au niveau optimal, indiqué par le rétablissement de la pression de réseau du manomètre de la pompe.



SEULEMENT APRES que le processus de chargement de la chaudière a été achevé, appuyer sur l'interrupteur lumineux d'activation de la résistance (1a); le voyant s'allume et la phase de réchauffement commence.

Attendre jusqu'à ce que le manomètre (14) indique la pression prévue pour l'exercice (environ 1,2 bar).

A ce stade la machine est prête pour le travail.

Français

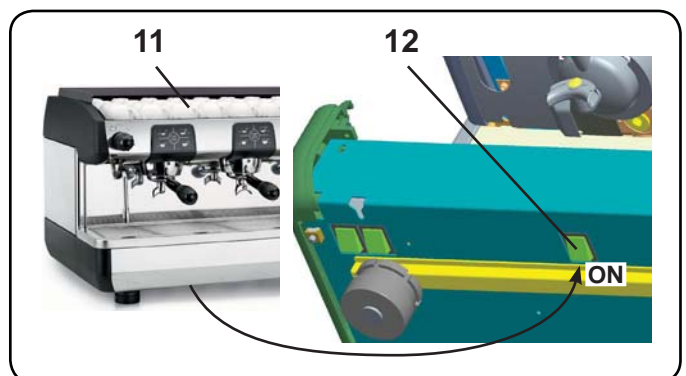
11. Chauffe-tasses (la ou c'est prévu)

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

Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.

La pose d'un objet, sur le plan chauffe-tasses (11) n'est pas admise.

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



12. Phase de chauffage

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

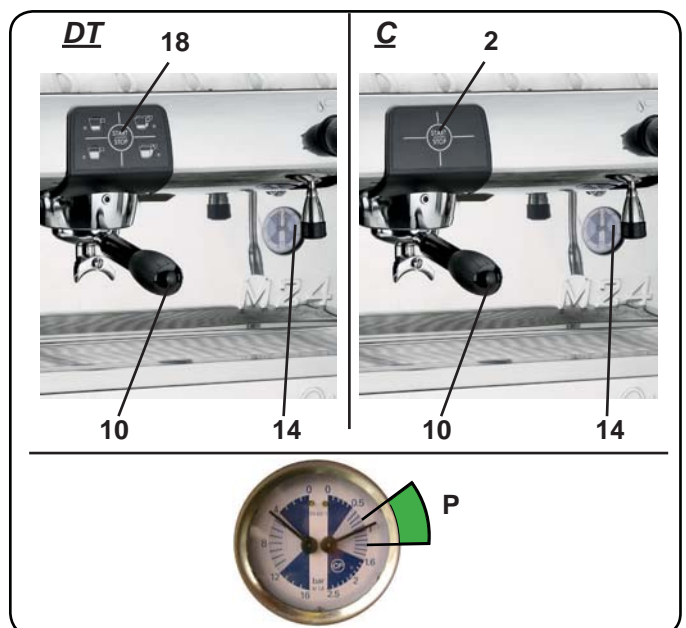
Version C. Pendant la phase de réchauffement, en agissant sur un des interrupteurs du débit du café (2), la machine fait sortir du café à la température atteinte à ce moment-là.

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

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

Version C. Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (10), appuyer les interrupteurs de débit du café (2) et faire sortir du café pendant quelques secondes; appuyer ensuite l'interrupteur (2) pour arrêter le débit.



13. Débit du café

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

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

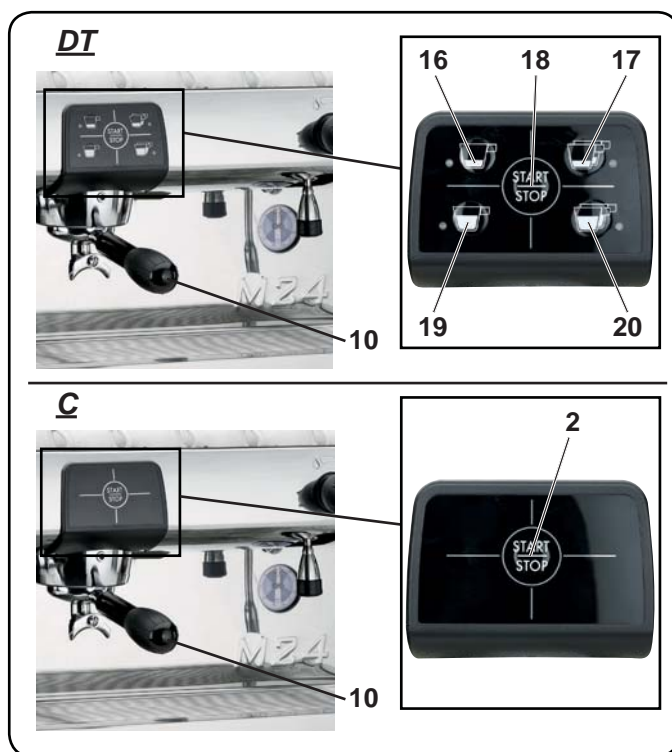
Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu. Remettre, en le serrant bien, le porte-filtres (10) au groupe, et placer la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (10).

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

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

Version C. Appuyer sur le bouton poussoir débit café (2) et effectuer le débit.

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



14. Préparation d'autres boissons chaudes



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

Débit de la vapeur

Plonger complètement la lance de vapeur (6) gauche ou droite (à l'endroit prévu) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer; tourner la poignée de réglage de la vapeur (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de la vapeur.

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

Nettoyage des lances à vapeur



Au terme de chaque débit de vapeur:

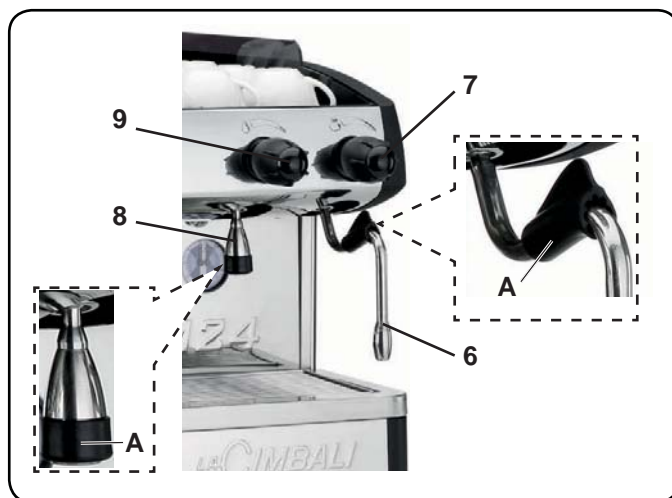
- a l'aide d'un'épage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les éventuels résidus organiques présent.
- nettoyer la partie intérieur de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une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

Réchauffement du lait pour un cappuccino

Indications générales

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

N.B.: au terme de la journée de travail (sans dépasser



24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.

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.

Attendre que la boisson ait atteint la température souhaitée, puis tourner la poignée (7) dans le sens des aiguilles d'une montre pour stopper l'évacuation de la vapeur.

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

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



15. Préparation d'autres boissons chaudes

Débit avec le sélecteur Turbosteam (7a) (la ou c-est prévu)

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

Sélectionner le type de lait que l'on souhaite obtenir:

- à l'aide de la poignée (7a), sens des aiguilles d'une montre (monté) ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (chaud).

Lorsque la température programmée est atteinte, l'arrêt du débit de vapeur peut avoir lieu:

- automatiquement;
- manuellement, en appuyant à nouveau sur la poignée (7a) dans toute direction.

Réglage de la température

Le réglage de la température pour la fonction "Stop vapeur" est établie à l'usine avec la valeur standard de 72°C (161°F) et n'est donc pas définie par l'utilisateur.

Il est toutefois possible de modifier la valeur standard dans un intervalle compris entre 45 et 85°C (113÷185°F).

Dans ce but, il faut:

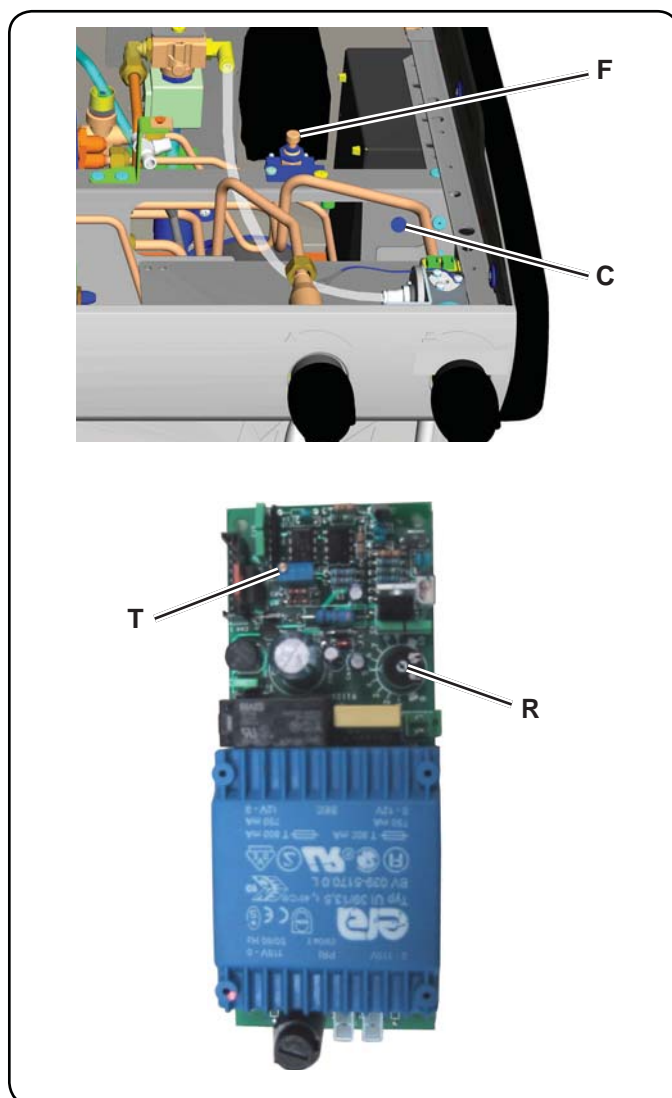
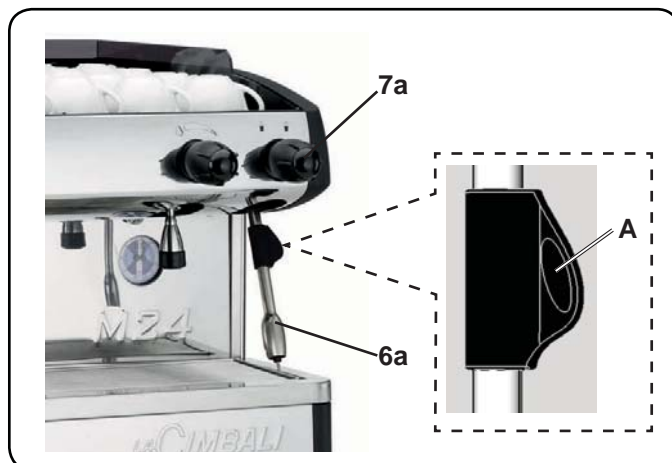
- éteindre la machine;
- retirer le chauffe-tasses;
- retirer le capuchon (C);
- agir sur le réglage (R) placé sur la fiche Turbosteam, en ayant à l'esprit la correspondance indiquée ci-dessous entre le numéro de cran et la température:
cran 0 = ~45°C (113°F)
cran 10 = ~85°C (185°F)
intervalle entre 2 crans = ~4°C (39.2°F)

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

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

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

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



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



16. Programmation des doses de café (Uniquement pour version DT)

Comme entrer dans la programmation

Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfoncée la touche (18) pendant environ 8 secondes; l'éclairage coulissant des leds au-dessus des touches et le son intermittent de la sonnette indiquent que la machine est en phase de programmation.

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



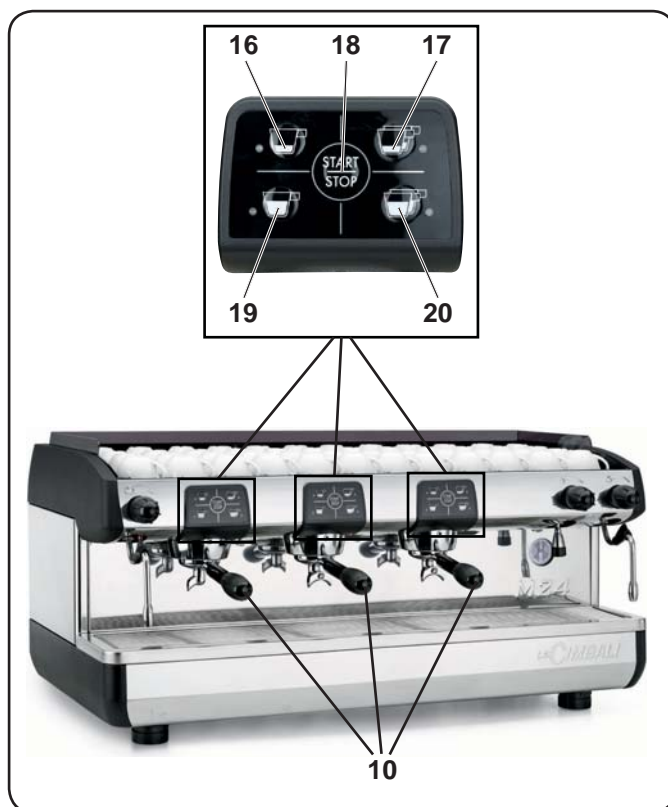
“Avant de procéder avec la programmation des commandes du débit de café, remplir le porte-filtres par une bonne dose de café moulu. Ne pas utiliser les fonds de café précédents pour la programmation des doses.”

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

Appuyer (et continuer à appuyer) sur le touche de débit du café (16, 17, 19 ou 20) correspondant à la dose choisie pour la programmation; le led de la touche à installer reste allumé de façon fixe.

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

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



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

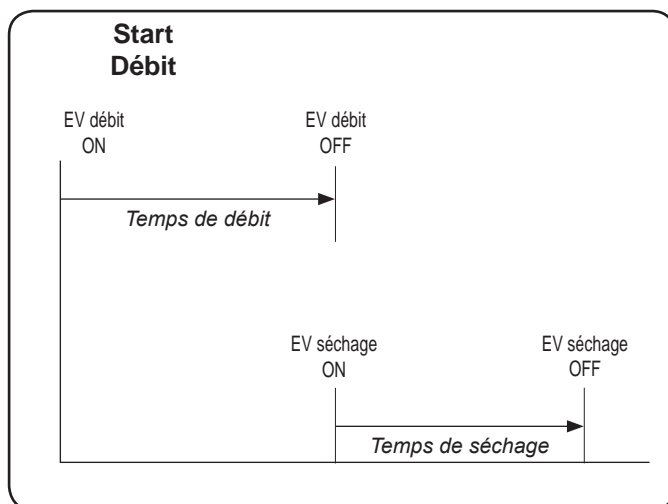
16.1 Programmation des Temps de séchage (la ou c-est prévu)

La phase de séchage permet de “dessécher” le panneau de café utilisé pour le débit et de canaliser l'eau présente dans ce dernier vers le tuyau d'évacuation.

Au terme de chaque cycle de débit, on entame le calcul du temps de séchage (le paramétrage établi par le fabricant est de 5 secondes pour toutes les touches).

Pour programmer le temps de séchage avec des valeurs différents, il faut procéder comme décrit ci-dessous:

- appuyer pendant environ 8 secondes sur n'importe quelle touche STOP/prog (18): l'éclairage coulissant des diodes lumineuses situées au-dessus des touches et le son intermittent du buzzer indiquent que la machine est en phase de programmation “doses de café”;
- appuyer à nouveau pendant environ 8 secondes sur la touche STOP/prog (18) du groupe de débit de gauche: un son différent de celui du buzzer indique que la machine est en phase de programmation “délai de séchage”;
- appuyer sur n'importe quelle touche de débit (16, 17, 19 ou 20) et la maintenir enfoncée pendant la période que l'on souhaite attribuer au délai de séchage, puis relâcher la touche;
- au terme de la programmation “délai de séchage” appuyer sur une touche STOP/prog (18) pour revenir au niveau de programmation “doses de café”;
- appuyer à nouveau sur une touche STOP/prog (18) pour quitter la programmation.



N.B.: l'accès à la programmation du “délai de séchage” remet à zéro pour toutes les touches le paramétrage de 5 secondes établies par le fabricant.



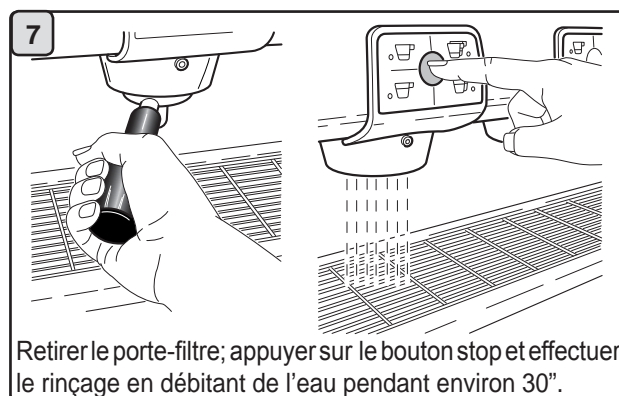
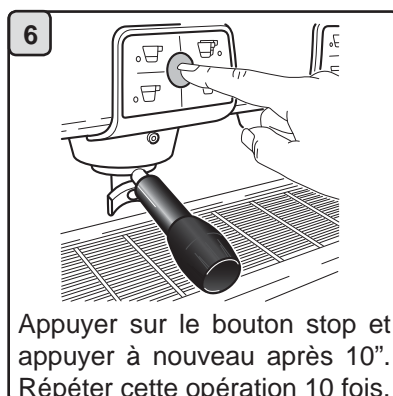
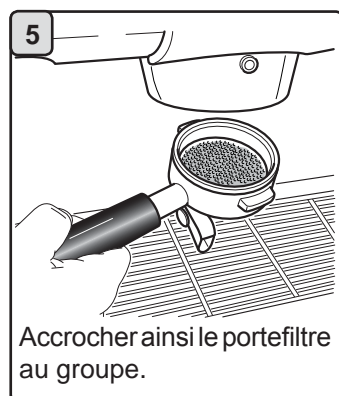
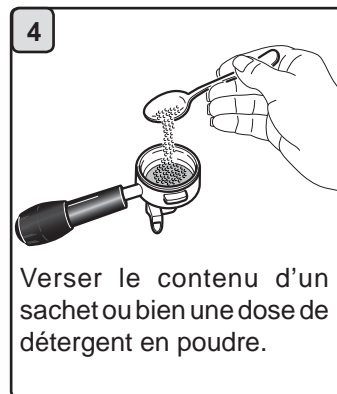
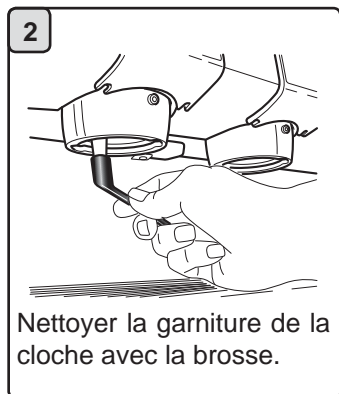
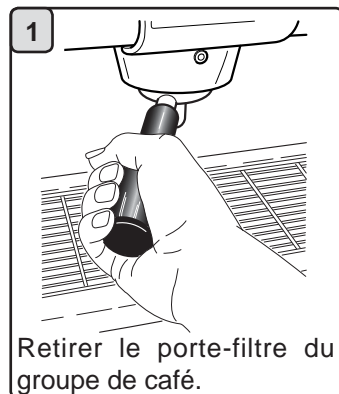
17. Nettoyage



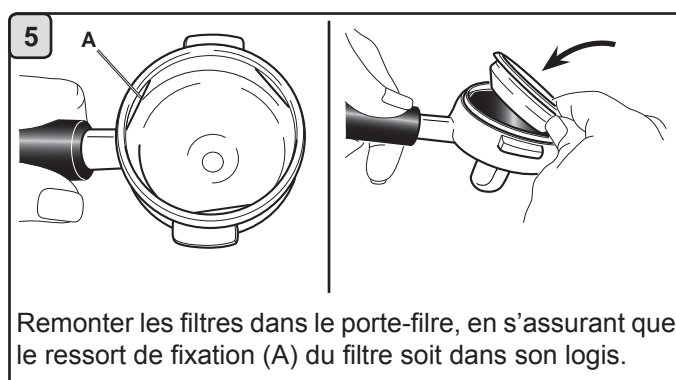
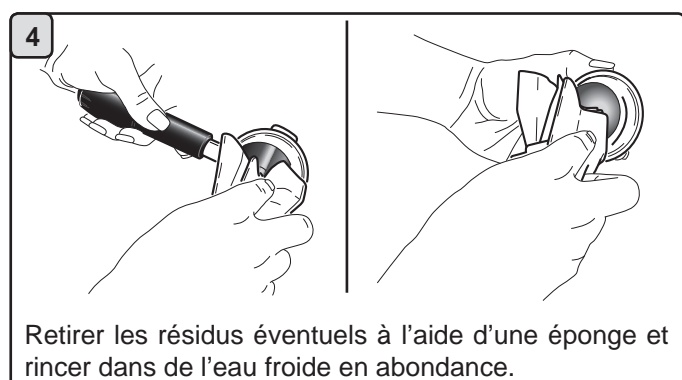
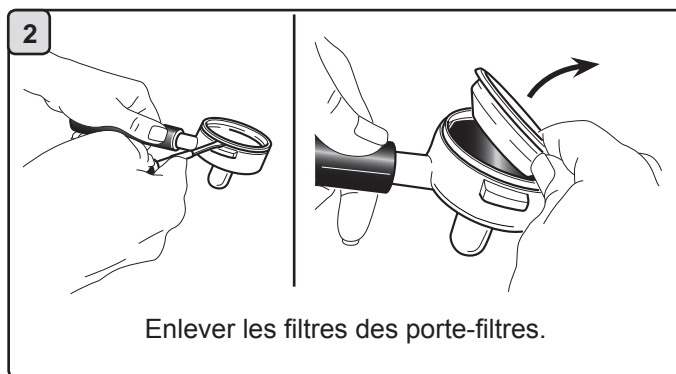
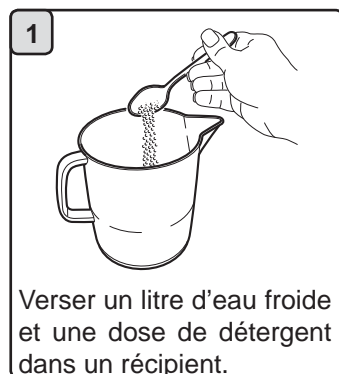
Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP) s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

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

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



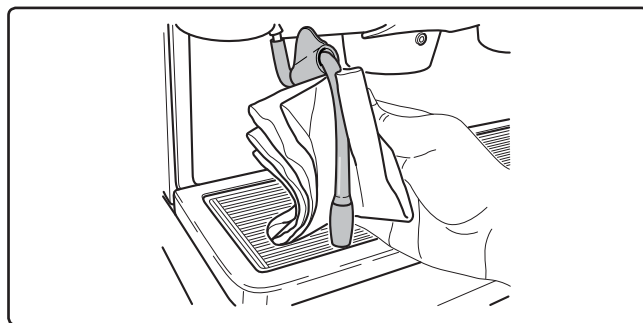
PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les porte-filtres



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

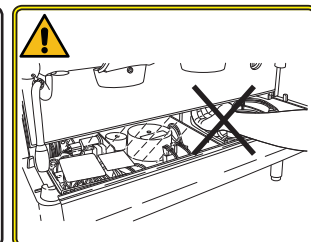
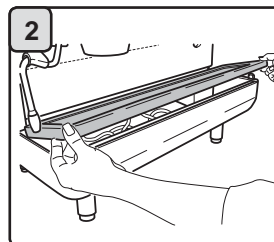
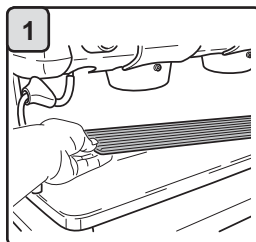
A l'aide d'un'épage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les éventuels résidus organiques présent.

Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, 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 - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

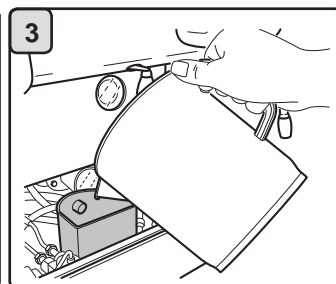
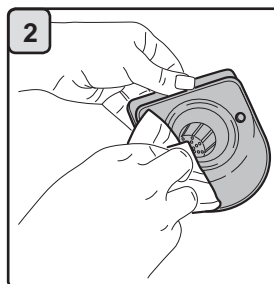
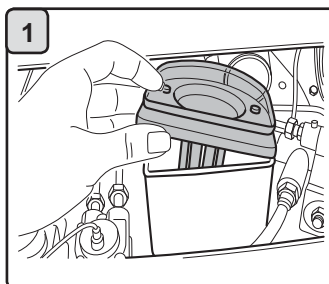
1. Enlever les grilles de la cuvette.
2. Extraire la cuvette.
3. Compléter le nettoyage de grille et bassin à l'eau courante.



Danger de se brûler
NE PAS introduire les mains
sous le panneau frontal.

BAC D'ÉCOULEMENT - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

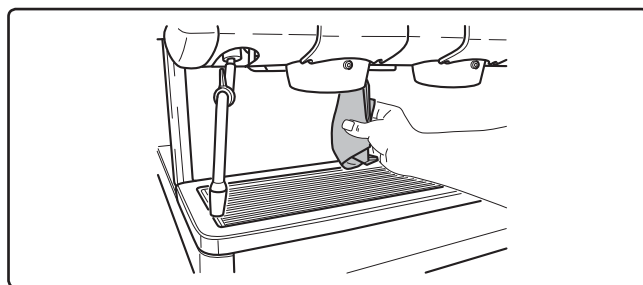
1. Après avoir retiré la cuvette, extraire le couvercle de la cuvette d'écoulement.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer dans de l'eau froide en abondance.
3. Verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.



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

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

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



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.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
La machine à café ne se réchauffe pas.	Position erronée de l'interrupteur (1a).	Appuyer sur l'interrupteur (1a).
Perte du bord du portefiltres (10).	Garniture de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou la sortie du portefiltres (10) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur sont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
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		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2		
2. Aufstellung	3		
3. Elektrischer Anschluß	4		
4. Anschluß der Wasserkreise	4		
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	5		
6. Vorschriften für den Bediener	6		
7. Hinweise	7		
8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	7		
9. Endgültige Ausserbetriebstellung	8		
		GEBRAUCH	
		10. Inbetriebnahme	9
		11. Tassenwärmers (sofern vorgesehen)	9
		12. Erwärmungsphase	9
		13. Kaffeezubereitung	10
		14. Zubereitung anderer heissgetränke	10
		15. Zubereitung anderer heissgetränke	11
		16. Programmierung der Kaffeedosierung (Nur für Machine DT)	12
		16.1 Programmierung der Trocknungszeit (sofern vorgesehen)	12
		17. Reinigung	13
		18. Anomalien - Störungen	15
		ABBILDUNGEN	XI
		Austausch des Netzteils	XII
		Änderung der Versorgungsspannung des Transformators	XVII
		Service Line	XX

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 76 dB(A) (+/- 1db);
Version mit Turbosteam 83 dB(A) (+/- 1dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.



2. Aufstellung



ZU BEACHTEN

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

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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.



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





3. Elektrischer Anschluß

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

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

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

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

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

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

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

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

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



5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSEN 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 "Reinigung und Wartung").

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 "Reinigung und Wartung").

Wasserdampfkreis

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



7. Hinweise



Verbrennungsgefahr!

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



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

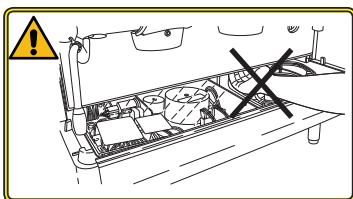
ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

Verbrennungsgefahr

Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.



Wenn die Wanne zur Tassenabstellung nicht eingesetzt ist, **NIEMALS** die Hände unter das Frontpaneel einführen!

Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht von Kindern oder von Personen betrieben wird, die mit dem Gebrauch des Gerätes nicht vertraut sind.

Fläche zur Tassenvorwärmung

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



NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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

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

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

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



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

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

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

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

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



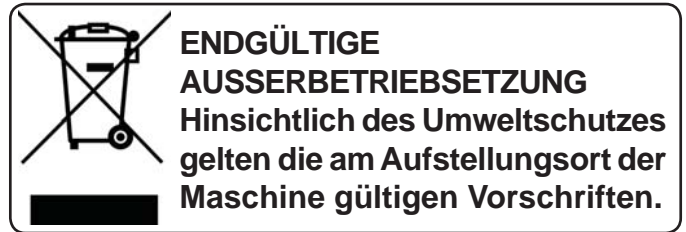
9. Endgültige Ausserbetriebstellung

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.

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

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

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



GEBRAUCH

10. Inbetriebnahme

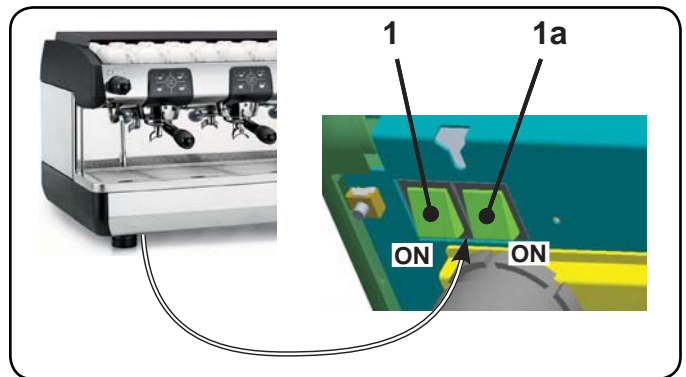


Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:

- der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
- das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.



Achten sie auf die reihenfolge der aktivierung der einausschalter (1) und (1a).



der Pumpe).

Der Leuchtschalter zur Zuschaltung des Heizelements (1a) darf **ERST NACH** vollständiger Befüllung des Wasserkessels gedrückt werden; die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, um dem Beginn der Beheizungsphase anzuzeigen.

Warten Sie, bis auf dem Manometer (14) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird (ca. 1,2 bar).

Anschließend ist die Maschine betriebsbereit.

Drücken Sie den Hauptschalter (Leuchttaste) (1); die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf; bei den Modellen DT leuchten ebenfalls die Leds der Tasten auf. Sobald das Wasser im Heizkessel der Maschine unter den Mindeststand absinkt, wird das Wasser auf den optimalen Stand nachgefüllt (Anzeige über erneute Rückkehr des vorgeschriebenen Betriebsdrucks auf dem Manometer

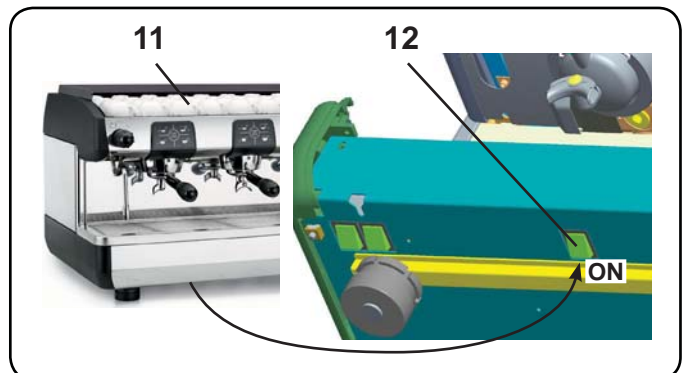
11. Tassenwärmers (sofern vorgesehen)

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

Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.

Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung (11) dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

Den Knopf (12) drücken und dabei das Aufleuchten der Leuchtanzeige kontrollieren.



12. Erwärmungsphase

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

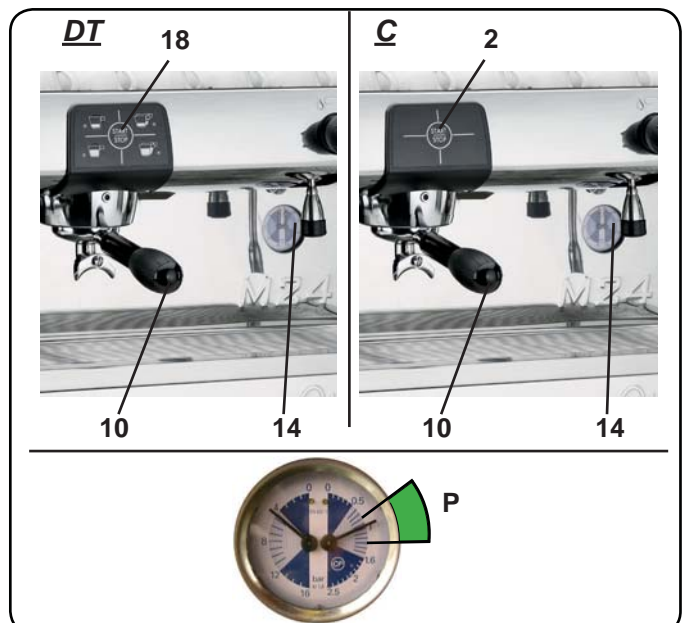
Machine C. Wenn Sie während der Beheizungsphase eine der Tasten zur Kaffeeabgabe (2) drücken, gibt die Maschine Kaffee in der zum Zeitpunkt der Tastenbetätigung jeweils erreichten Temperatur ab.

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

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

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

Machine C. Zur Angleichung der Temperaturen der Kaffeeabgabeeinheiten und der Filterhalter (10) müssen Sie die Taste Kaffeeabgabe (2) drücken und das gewünschte



Medium einige Sekunde lang austreten lassen; danach müssen Sie erneut die Taste Kaffeeabgabe (2) drücken.



13. Kaffeezubereitung

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

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

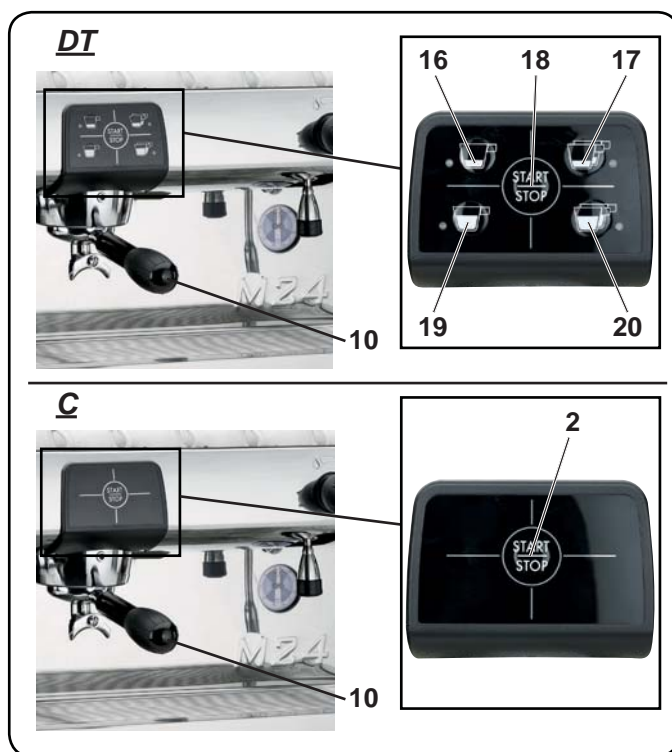
Machine DT. Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe (16, 17, 19 oder 20) entsprechend der gewünschten Dosis, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet.

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

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

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

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



14. Zubereitung anderer heissgetränke



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

Wasserdampfabgabe

Stecken Sie das Dampfabgaberohr (6) (linke oder rechte Seite; sofern vorgesehen) in den mit dem zu erheizenden Getränk gefüllten Behälter, und drehen Sie den Regler (7) gegen den Uhrzeigersinn.

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

Reinigung von Strahler Wasserdampf

Nach jedem Vorgang:

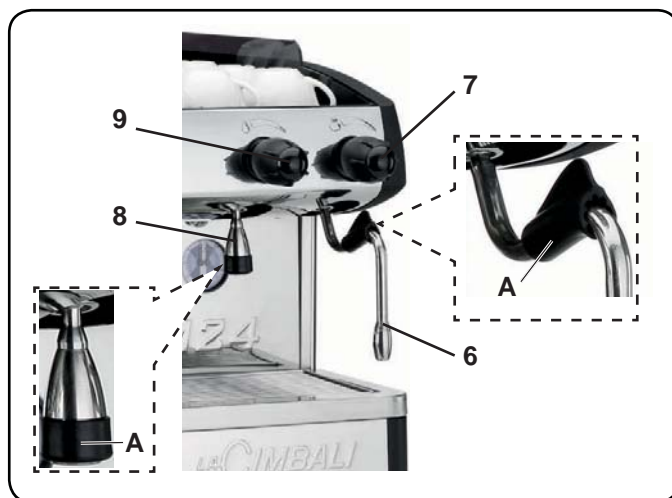
- Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.
- muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen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

Erhitzung von Milch für Cappuccino

Allgemeine Hinweise

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

Zu beachten: Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die



verbliebene Milch weggekippt werden.

Füllen Sie die Milch auf halbe Höhe in ein entsprechend hohes und schmales Gefäß ein, und führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in die zu erheizende Milch ein. Öffnen Sie langsam den Dampfregler (7), und erhitzen Sie die Milch für einige Sekunden.

Sobald die gewünschte Menge Schaum gebildet wurde und eine ausreichend hohe Temperatur erzielt wurde, zur Beendigung der Dampfabgabe den Regler (7) im entgegengesetzten Sinn zurückdrehen.

Wenn das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) nicht mehr gebraucht wird, sollten Sie es mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen gründlich reinigen.

Abgabe von heißem Wasser

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

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



15. Zubereitung anderer heissgetränke

Dampfabgabe über Turbosteam-Selektor (7a) (sofern vorgesehen)

Die mit einem TURBOSTEAM-System zur automatischen Dampfabgabe (DAMPFSTOPP) ausgestatteten Maschinen bieten die Funktion "Stopp der Dampfabgabe bei Erreichen einer voreingestellten Temperatur", die eine schnelle und unproblematische Erhitzung oder Aufschäumung der Milch gewährleistet.

Wählen Sie die gewünschte Erhitzung der Milch:

- über Drehen des Reglers (7a) im Uhrzeigersinn (aufgeschäumt) oder gegen den Uhrzeigersinn (heiß).

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, kann die Dampfabgabe auf folgende Weise unterbrochen werden:

- automatisch;
- manuell, aber über Drehen des Reglers (7a) in irgendeiner Richtung.

Einstellung der Temperatur

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

Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:

- Maschine ausschalten.
- Abnehmen Sie die Tassenerwärmer.
- Abnehmen Sie die Kappe (C).
- Den gewünschten Grenzwert über den Regler (R) der Turbosteam-Karte einstellen; dabei gilt für die Beziehung zwischen der Zahlenmarke des Reglers und der Temperatur:

Zahlenmarke 0 = ~45°C (113°F)

Zahlenmarke 10 = ~85°C (185°F)

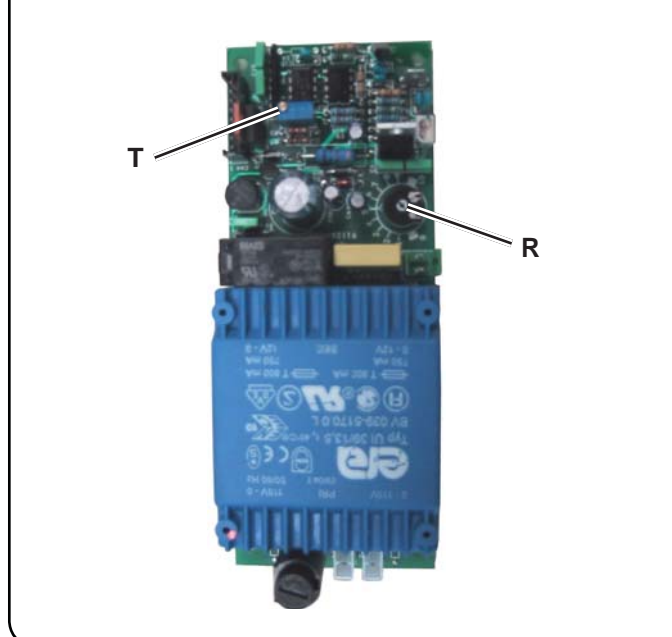
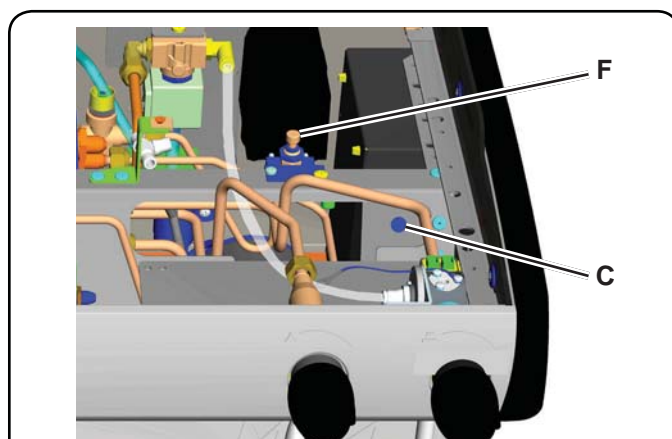
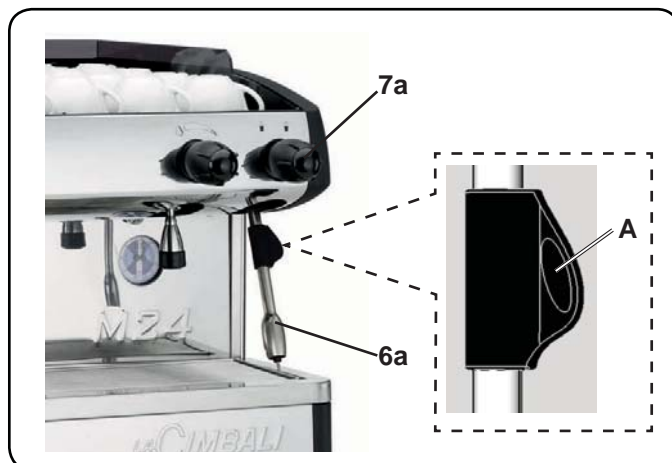
Intervall zwischen 2 Zahlenmarken = ~4°C (39.2°F)

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

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

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

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



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



16. Programmierung der Kaffeedosierung (Nur für Maschine DT)

Zugang zur Programmierung

Um Zugang zur Programmierung zu erhalten, müssen Sie die Taste (18) für ca. 8 Sekunden; wenn die Laufleds über den Tasten aufleuchten und ein unterbrochener Summton ausgegeben wird, befindet sich die Maschine in der Programmierungsphase.

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

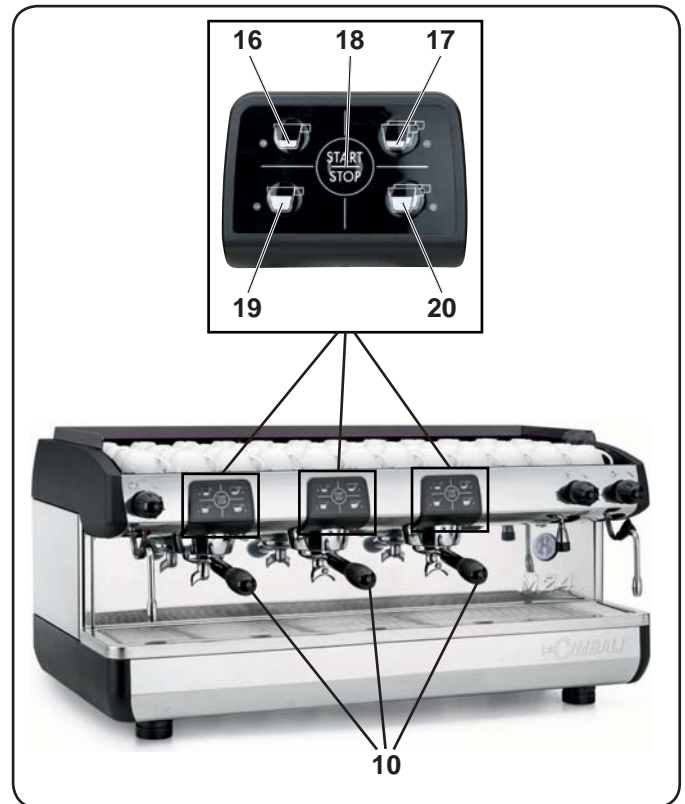


“Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe müssen Sie den Filterhalter mit der vorgeschriebenen Menge mit vorgemahlenem Kaffee füllen. Benutzen Sie zur Programmierung der Abgabemenge in keinen Fall Kaffeesatz.”

Setzen Sie den Filterhalter (10) fest auf die Abgabeeinheit, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des

Filterhalters (10). Halten Sie die Taste ‘Kaffeeabgabe’ (16, 17, 19, oder 20) entsprechend der zu programmierenden Menge gedrückt; das Led der einzustellenden fix aufleuchtend.

Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste ‘Kaffeeabgabe’ loslassen. Nehmen Sie die o.a. beschriebenen Vorgänge ggf. zur Programmierung weiterer Tasten zur Kaffeeabgabe vor.



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

16.1 Programmierung der Trocknungszeit (sofern vorgesehen)

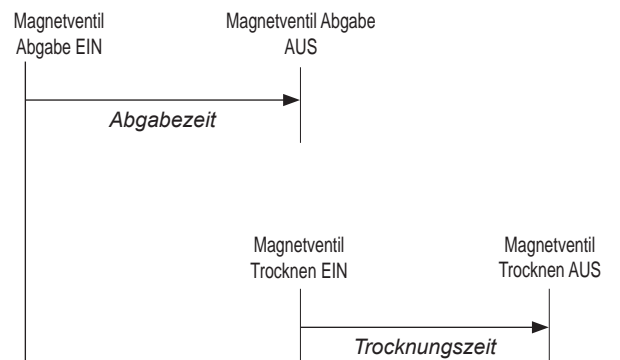
Während der Phase der Trocknung wird das gesamte Panel mit den Kreisen zur Kaffeeabgabe und zum Wasserablass getrocknet.

Nach jedem Abgabevorgang wird ein auf die Trocknungsfunktion bezogener Timer aktiviert (werkseitige Einstellung: 5 Sek. für alle Tasten).

Gehen Sie zur Einstellung anderer Werte der Trocknungszeit wie folgt vor:

- Etwa 8 Sek. lang eine beliebige Taste STOP/prog (18) gedrückt halten: Die Lauf-Leds über den Tasten leuchten auf und es ertönt ein unterbrochenes Akustiksignal, um anzuzeigen, dass sich die Maschine in der Phase zur Programmierung des Parameters „Kaffeemengen“ befindet;
- Etwa 8 Sek. lang die Taste STOP/prog (18) der linken Abgabeeinheit gedrückt halten: Es ertönt ein anderes Akustiksignal, das anzeigt, dass sich die Maschine nun in der Phase zur Programmierung des Parameters „Trocknungszeit“ befindet;
- Eine beliebige Abgabetaaste (16, 17, 19 oder 20) drücken und so lange gedrückt halten, wie die gewünschte Trocknungszeit (in Sek.) dauern soll;
- Am Ende der Programmierung des Parameters „Trocknungszeit“ eine Taste STOP/prog (18) drücken, um in die Stufe zur Programmierung der „Kaffeemengen“ zurückzukehren;

Abgabestart



- Zum Verlassen der Programmierungsphase erneut eine TASTE STOP/prog (18) drücken.

N.B.: Bei Programmierung des Parameters “Trocknungszeit” wird die werkseitig eingestellte Zeit (5 Sek.) für alle Tasten auf Null rückgesetzt.



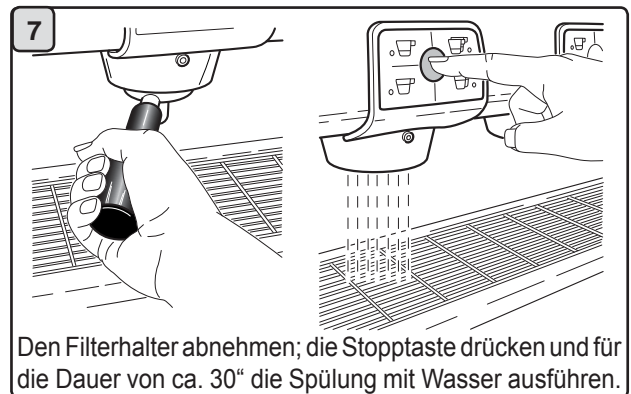
17. Reinigung



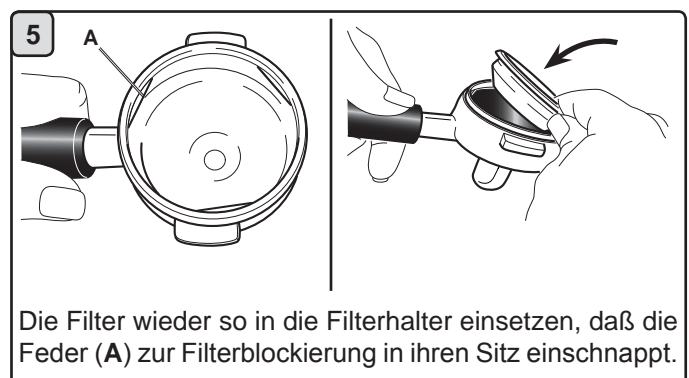
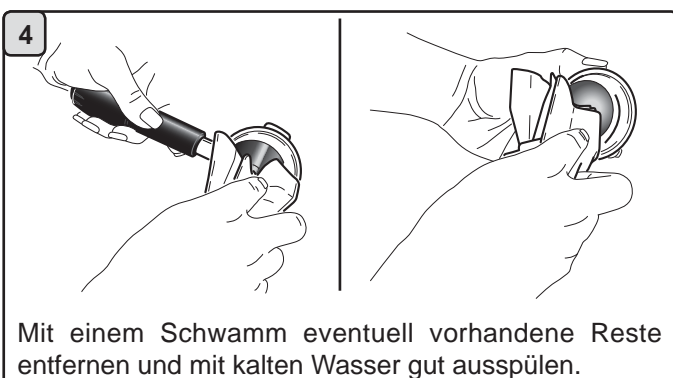
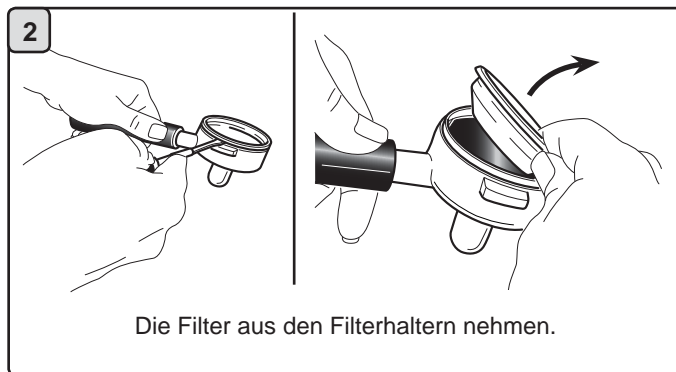
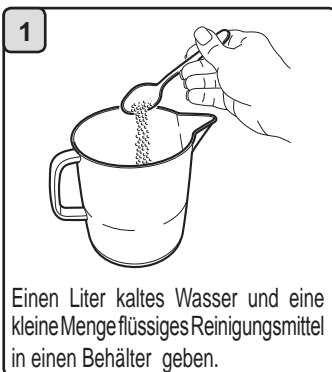
Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des **Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP)** an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

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



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



Deutsch



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

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

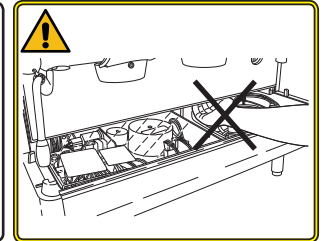
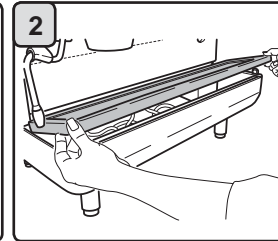
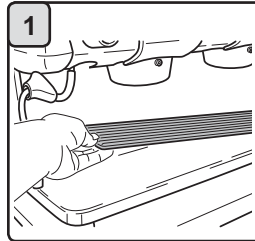
Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor:

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 - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

1. Das Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
2. Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
3. Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.

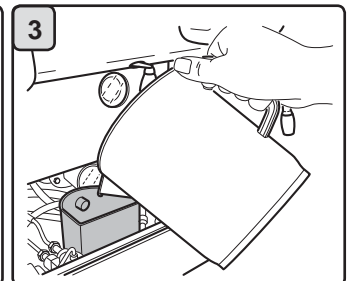
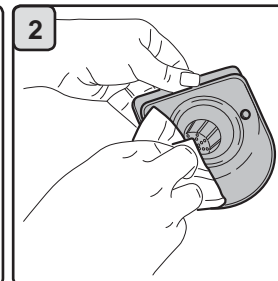
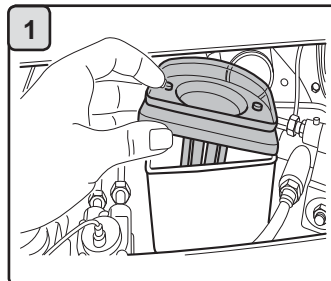


Verbrennungsgefahr!
NIEMALS die Hände unter das Frontpaneel einführen!

Deutsch

ENTLADEKASSETTE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

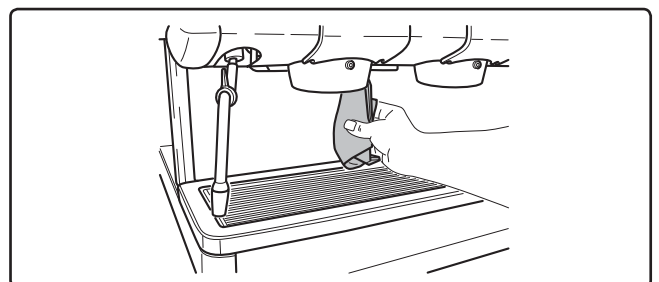
1. Nach Abnahme der Tropfenauffangwanne die Abdeckung der Ablaufwanne abziehen.
2. Mit einem Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und mit kaltem Wasser gut ausspülen.
3. Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaufwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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

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



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.	U n t e r b r e c h u n g d e r Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Schalters (1a).	Drücken Sie den Schalter (1a).
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.	MahlenSiedenKaffeeentsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterausschluß (10) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterausschluß. MahlenSiedenKaffeeentsprechend größer.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaßschacht verstopft. Loch in Abfaßbecken 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 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		Página
1. Indicaciones generales	2	USO	
2. Instrucciones para la instalación	3	10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina	9
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	4	11. Calientatazas (donde está previsto)	9
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	4	12. Fase de calentamiento	9
5. Control de la instalación	5	13. Erogacion del café	10
6. Indicaciones para el operador	6	14. Preparación de otras bebidas calientes	10
7. Advertencias	7	15. Preparación de otras bebidas calientes	11
8. Mantenimiento y reparaciones	7	16. Programación dosis café (sólo para versión DT)	12
9. Interrupción definitiva del servicio	8	16.1 Programación Tiempo de secado (donde está previsto)	12
		17. Limpieza	13
		18. nomalías - Averías	15
		IMÁGENES	XI
		Cambio alimentación eléctrica	XII
		Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador	XVII
		Service Line	XX

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 presión acústica ponderada 76 dB(A) (+/- 1db); versión con Turbosteam 83 dB(A) (+/- 1dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.



2. Instrucciones para la instalación



ATENCIÓN

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

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

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.



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





3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

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

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

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

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

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

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

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

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

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

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



5. Control de la instalación



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

CONEXIÓN HIDRÁULICA

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

FUNCIONAMIENTO

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



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

GRUPOS

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

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 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 "limpieza y manutención").

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 “limpieza y mantenimiento”).

Vapor

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

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor

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

Suministro café

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

Suministro agua caliente

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

Limpieza del circuito café

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



7. Advertencias



Peligro de quemaduras

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



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

GENERALES

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

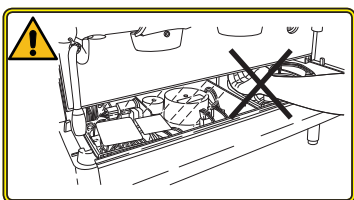
No accionar nunca la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Peligro de quemaduras

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

En ausencia de la bandeja apoya-tazas **NO** hay que meter las manos debajo del panel frontal.

Tener cuidado de que el aparato no sea accionado por niños o bien por personas no instruidas para el uso del mismo.



Superficie caliente-tazas

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

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

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



INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

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

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

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

8. Mantenimiento y reparaciones

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

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



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

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



ATENCIÓN

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

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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



9. Interrupción definitiva del servicio

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

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

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

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

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



USO

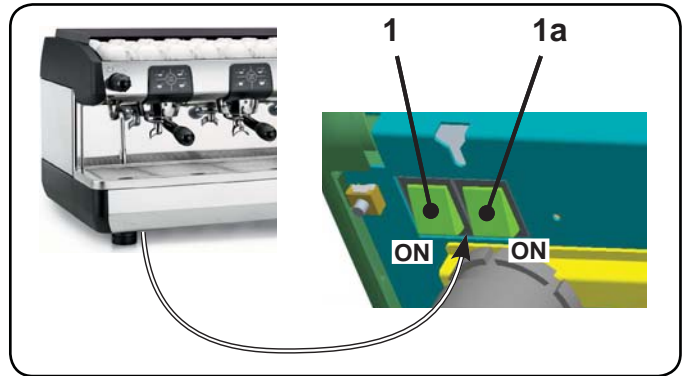
10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina



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



Prestar particular atención a la secuencia de accionamiento de los interruptores (1) y (1a).



SÓLO DESPUÉS de que el proceso de carga de la caldera se haya terminado, presionar el interruptor luminoso para la activación de la resistencia (1a); el relativo indicador luminoso se enciende e inicia la fase de calentamiento.

Esperar hasta que en el manómetro (14) se indique la presión prevista para el ejercicio (aproximadamente 1,2 bar). Desde este momento la máquina está lista para funcionar.

Presionar el interruptor luminoso general (1); el relativo indicador luminoso se enciende y para las versiones DT se iluminan también los leds de las teclas.

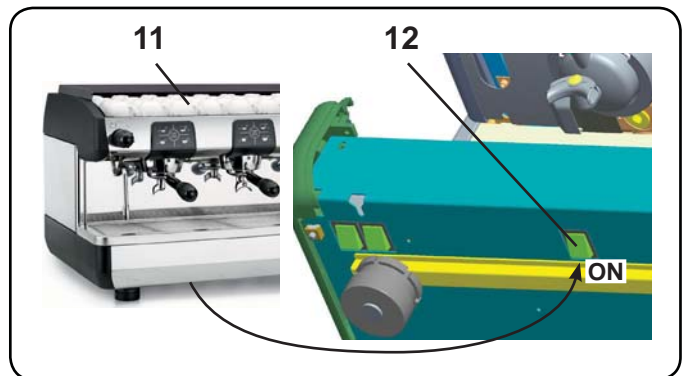
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo, la caldera se llenará hasta el nivel óptimo, indicado por el restablecimiento de la presión de la red en el manómetro de la bomba.

11. Calientatazas (donde está previsto)

Colocar sobre la superficie caliente-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café. Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie caliente-tazas.

No se admite colocar otros objetos sobre la superficie caliente-tazas (11).

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



12. Fase de calentamiento

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

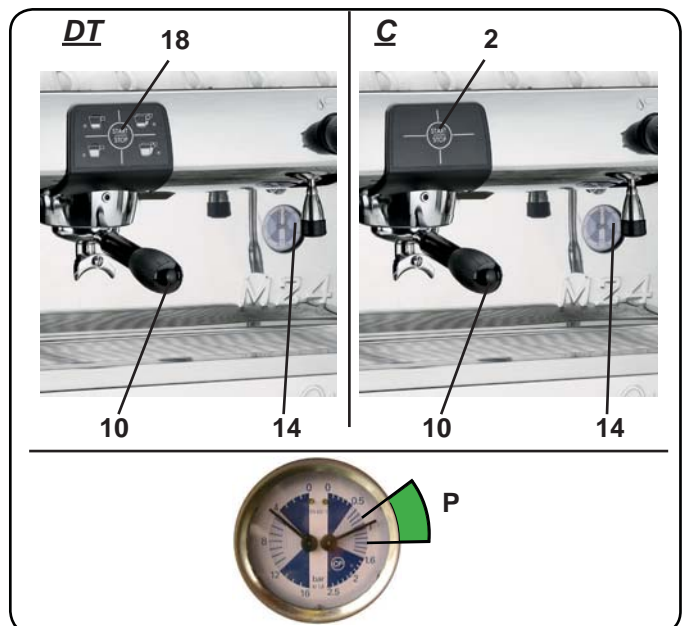
Versión C. Durante la fase de calentamiento, utilizando los interruptores de erogación del café (2), la máquina eroga un café con la temperatura alcanzada en ese momento.

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

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

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

Versión C. Para favorecer la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltro (10) apretar los interruptores de erogación café (2) y dejar erogar durante



unos segundos, luego apretar los interruptores (2) para interrumpir la erogación.



13. Erogación del café

Desmontar el portafiltro (10), vaciarlo de los anteriores fondos de café y volverlo a llenar con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.

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

Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.

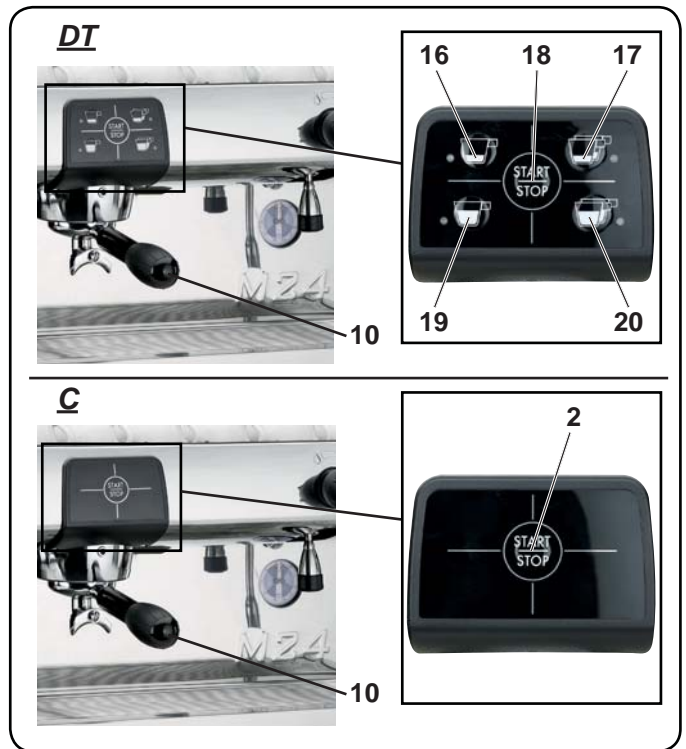
Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (10) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (10).

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

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

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

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



14. Preparación de otras bebidas calientes



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

Erogación vapor

Introducir completamente el tubo del vapor (6) izquierdo o derecho (cuando esté previsto) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de regulación del vapor (7). Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada y luego girar en el sentido de las agujas del reloj el mando (7) para interrumpir la salida de vapor.

Limpieza del tubos de vapor



Al final de cada erogación de vapor:

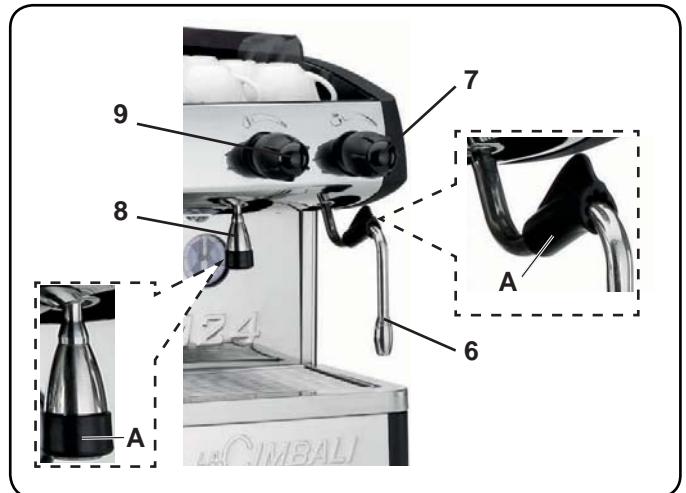
- Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
- limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una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

Calentamiento de la leche para el capuchino

Indicaciones generales

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

N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura



del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

Usar un 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.

Una vez alcanzada la cantidad de espuma deseada y una temperatura suficientemente caliente, hay que interrumpir la erogación de vapor girando el mando (7) en sentido contrario.

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

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



15. Preparación de otras bebidas calientes

Erogación con selector Turbosteam (7a) (donde está previsto)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido.

Seleccionar el tipo de leche que se desea obtener:

- a través del mando (7a), sentido horario (montada) o antihorario (caliente).

Cuando se alcanza la temperatura programada, la interrupción de la erogación del vapor se puede producir:

- automáticamente;
- manualmente, utilizando otra vez el mando (7a) en cualquier dirección.

Programación de la temperatura

La programación de la temperatura para la función "Stop vapor" ha sido establecida en la fábrica con el valor estándar de 72°C (161°F) y por tanto no está determinada por el usuario.

De todas formas, se puede modificar el valor estándar en un intervalo que varía entre 45 y 85°C (113÷185°F).

Para ello es necesario:

- apagar la máquina;
- quitar el calentatazas;
- quitar la tapa (C);
- cambiar la regulación (R) situada en la tarjeta Turbosteam, teniendo en cuenta la siguiente correspondencia entre el número de la muesca y la temperatura:

muesca 0 = ~45°C (113°F)

muesca 10 = ~85°C (185°F)

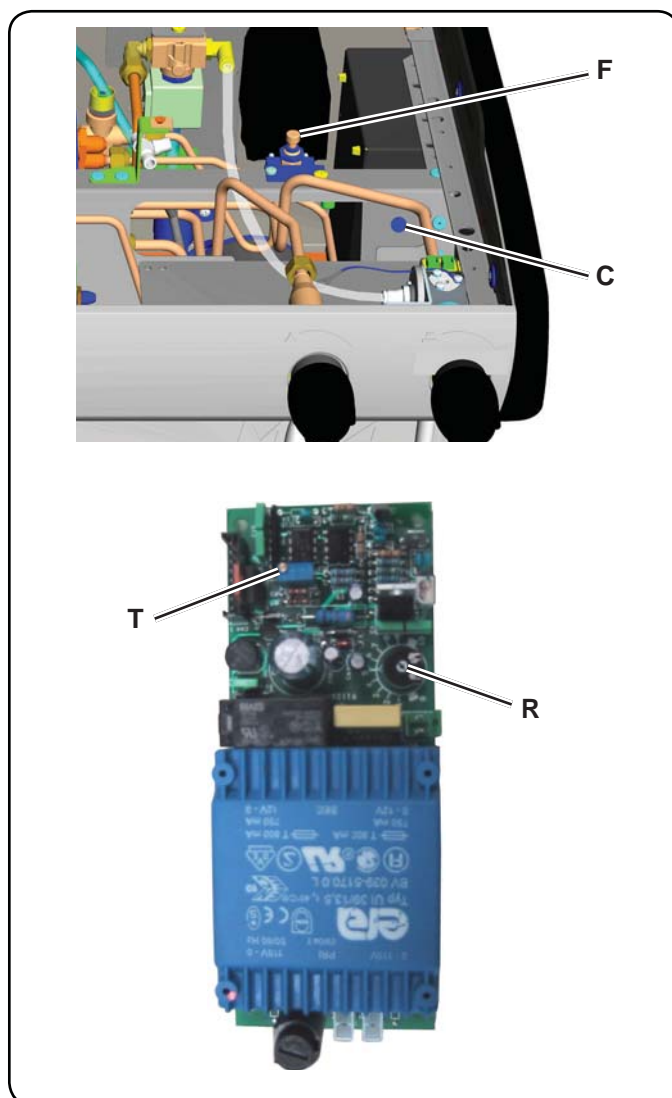
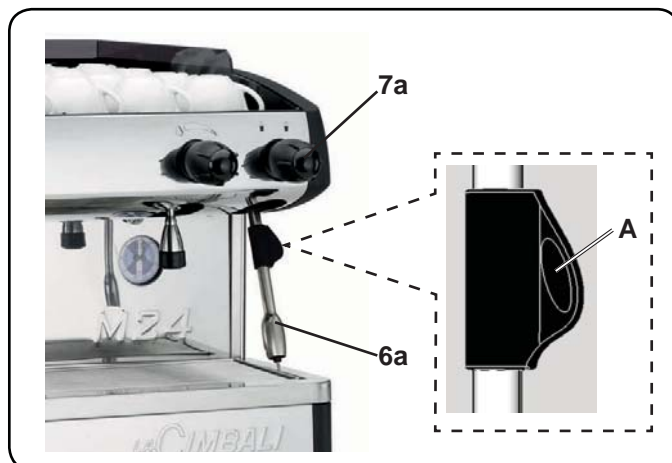
intervalo entre 2 muescas = ~4°C (39.2°F)

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

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

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

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



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



16. Programación dosis café (sólo para versión DT)

Como entrar en la programación

Para entrar en la programación, apretar y mantener apretado el botón (18) durante unos 8 segundos; la iluminación que cambia en los leds situados sobre los botones y el sonido intermitente del zumbador indican que la máquina está en fase de programación.

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



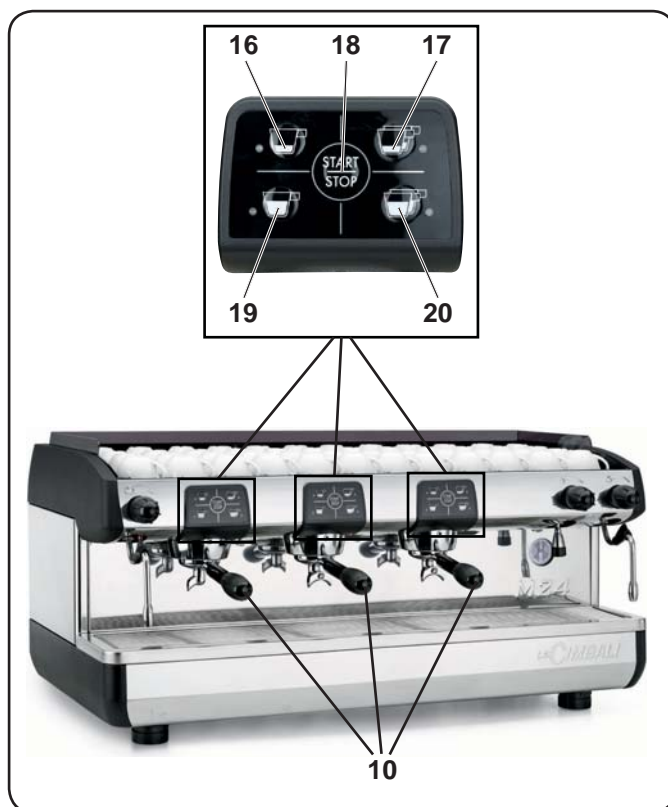
“Antes de iniciar la programación de los botones de erogación del café, llenar el portafiltro con la correcta dosis de café molido.

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

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

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

Cuando la cantidad de café en la taza haya llegado al nivel deseado, dejar de apretar el botón de erogación del café.



Eventualmente, repetir las antedichas operaciones para los otros botones del café.

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

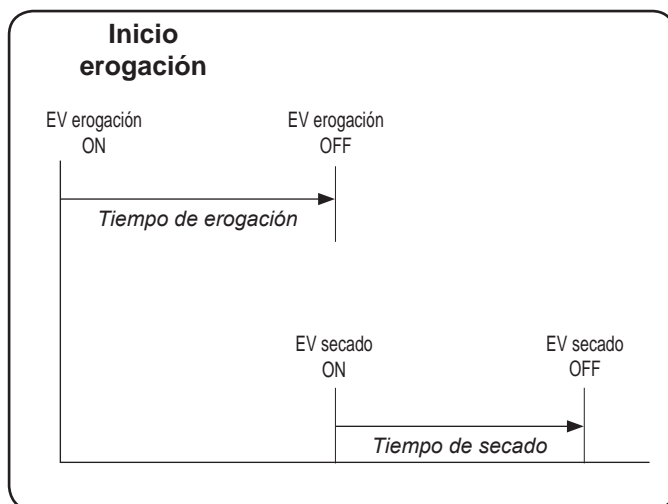
16.1 Programación Tiempo de secado (donde está previsto)

La fase de secado permite “secar” el panel de café utilizado para la erogación y enviar el agua que contiene hacia la descarga.

Al final de cada ciclo de erogación inicia el cálculo del tiempo de secado (la programación de la fábrica es de 5 segundos para todas las teclas).

Para programar el tiempo de secado con valores diferentes, hay que actuar de la siguiente forma:

- presionar durante unos 8 segundos una tecla de STOP/prog (18): la iluminación de los leds que pasa sobre las teclas y el sonido intermitente del zumbador indican que la máquina está en fase de programación “dosis café”;
- pulsar nuevamente durante unos 8 segundos una tecla de STOP/prog (18) del grupo erogación de la izquierda: un sonido diferente del zumbador indica que la máquina está en fase de programación “tiempo de secado”;
- pulsar una tecla cualquiera de erogación (16, 17, 19 o 20) y mantenerla presionada durante los segundos que se desean asignar al tiempo de secado y después soltar la tecla;
- al final de la programación “tiempo de secado” pulsar una tecla de STOP/prog (18) para volver al nivel de programación “dosis café”;
- presionar nuevamente una tecla de STOP/prog (18) para salir de la programación.



N.B.: el acceso a la programación del “tiempo secado” resetea para todas las teclas la programación de 5 segundos realizada en la fábrica.



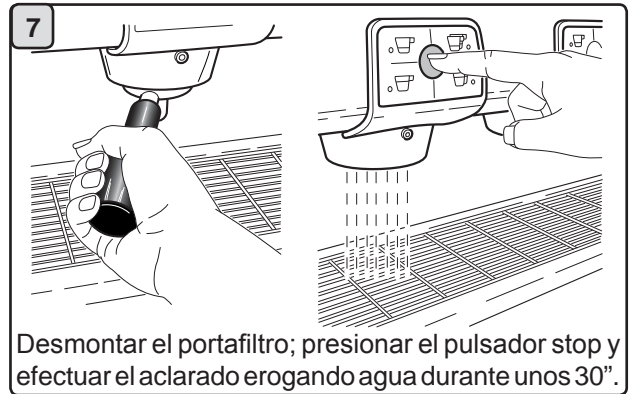
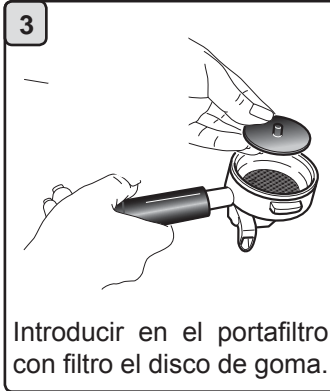
17. Limpieza



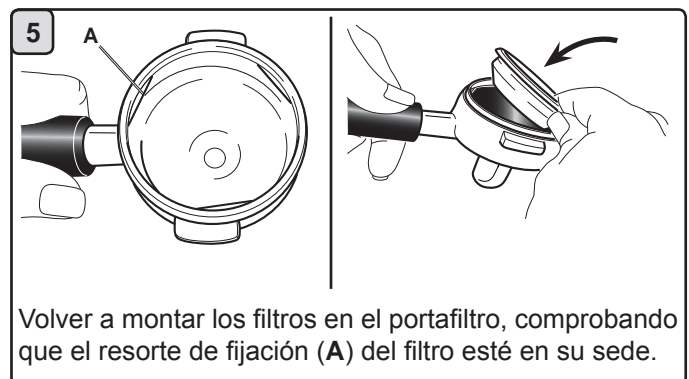
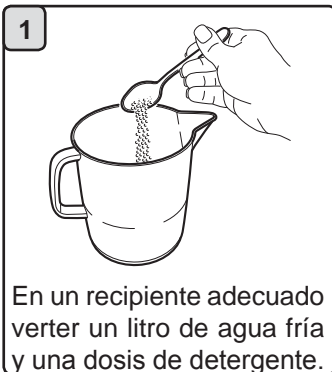
Para la correcta aplicación del **sistema de seguridad alimentaria (HACCP)** hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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*



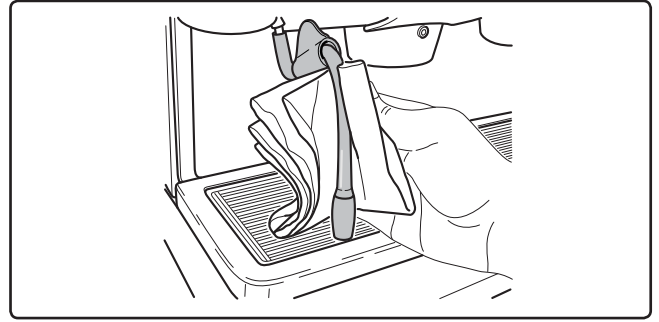
PORTAFILTROS - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los portafiltros*



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

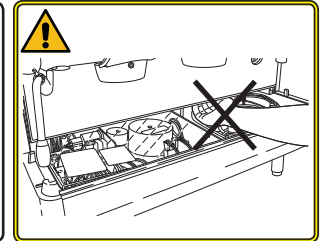
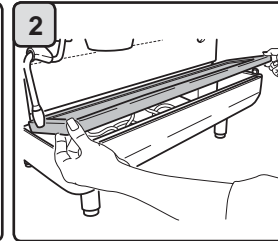
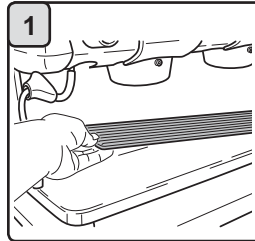
Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

Para limpiar la parte interior 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 - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo*

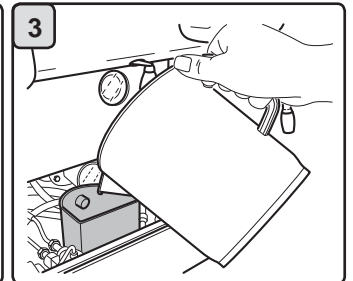
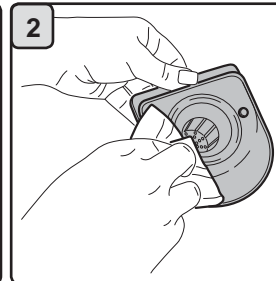
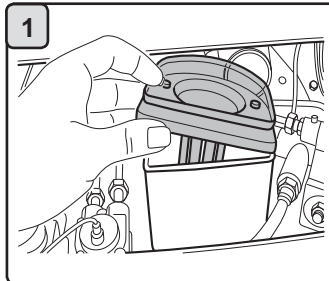
1. Quitar las rejillas de la bandeja.
2. Extraer la bandeja.
3. Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente.



Peligro de quemaduras
No hay que meter las manos debajo del panel frontal.

CUBETA DE DESCARGA - *Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo*

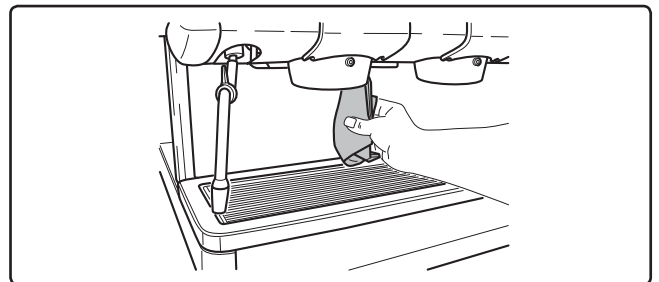
1. Después de haber desmontado la cubeta, quitar la tapadera de la cubeta de descarga.
2. Eliminar con una esponja eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.
3. Verter un jarro de agua caliente en la cubeta para remover eventuales incrustaciones en la descarga.



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

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

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



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.	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 (1a).	Pulsar el mando del interruptor (1a).
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 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.

Índice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	USO	
2. Prescrições para a instalação	3	10. Colocação em funcionamento diária da máquina	9
3. Prescrições eléctricas para a instalação	4	11. Aquecedor de chávenas (onde previsto)	9
4. Prescrições hidráulicas de instalação	4	12. Fase de aquecimento	9
5. Check-up de instalação	5	13. Saída do café	10
6. Prescrições para o operador	6	14. Preparação de outras bebidas quentes	10
7. Advertências	7	15. Preparação de outras bebidas quentes	11
8. Manutenção e reparações	7	16. Programação das doses do café (Só para verção DT)	12
9. Colocação fora de serviço definitiva	8	16.1 Programação dos tempo de secagem (onde previsto)	12
		17. Operações de limpeza	13
		18. Anomalias - Avarias	15
		IMAGENS	XI
		Mudança de alimentação eléctrica	XII
		Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador	XVII
		Service Line	XX

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 76 dB(A) (+/- 1db);
versão com Turbosteam 83 dB(A) (+/- 1dB).
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho



2. Prescrições para a instalação



ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.



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





3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

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

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

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

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

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

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

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

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

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

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

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



5. Check-up de instalação



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

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

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



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

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 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 “limpeza e manutenção”).

VAPOR

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



6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

Grupos

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

Água Quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 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 “limpeza e manutenção”).

Vapor

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

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor

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

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Limpeza do circuito do café

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



7. Advertências



Perigo de queimaduras

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



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

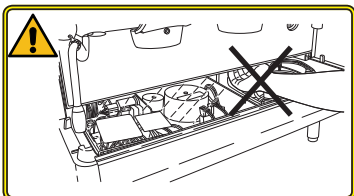
ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

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

Perigo de queimaduras

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



Na falta do tabuleiro de apoio das chávenas **NÃO** introduzir as mãos debaixo do painel dianteiro.

Prestar atenção para que o aparelho não seja accionado por crianças ou por pessoas não instruídas para o uso do mesmo.



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

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

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

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

8. Manutenção e reparações

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

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



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

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



ATENÇÃO

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

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO

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

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

ATENÇÃO

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



9. Colocação fora de serviço definitiva

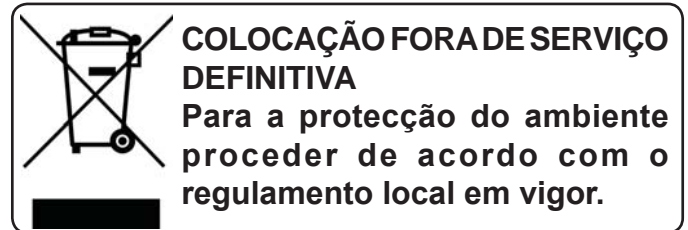
Nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

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

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

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

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



USO

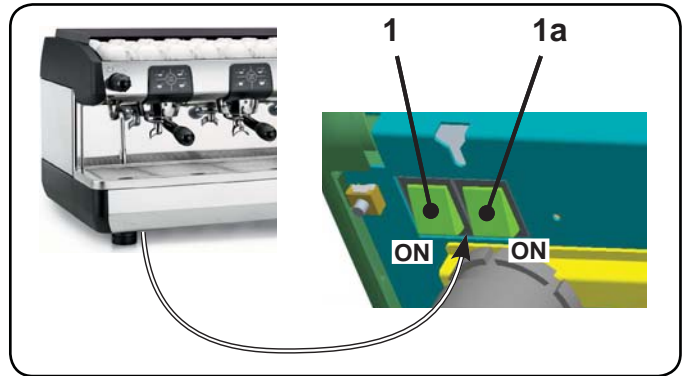
10. Colocação em funcionamento diária da máquina



“Antes de colocar em função a máquina certificar-se que:
- interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido.
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta”.



Prestar uma atenção especial à sequência de accionamento dos interruptores (1) e (1a).



SÓ DEPOIS do processo de carregamento da caldeira ter sido completado premir o interruptor luminoso de accionamento da resistência (1a); o respectivo indicador acende-se e inicia a fase de aquecimento.

Aguardar até quando no manómetro (14) estiver indicada a pressão prevista para o exercício (1,2 bar aprox.).
A este ponto a máquina está pronta para o trabalho.

Premir o interruptor luminoso geral (1); o respectivo indicador acende-se e, para as versões **DT** também se iluminam os led das teclas.

Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo a caldeira será enchida até ao nível óptimo, indicado pelo restabelecimento da pressão de rede no manómetro da bomba.

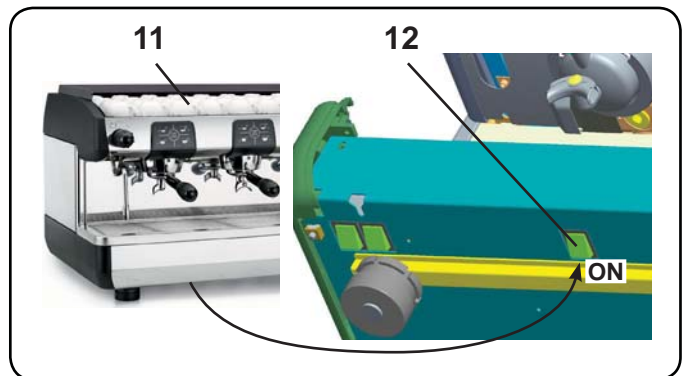
11. Aquecedor de chávenas (onde previsto)

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

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

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

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



12. Fase de aquecimento

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

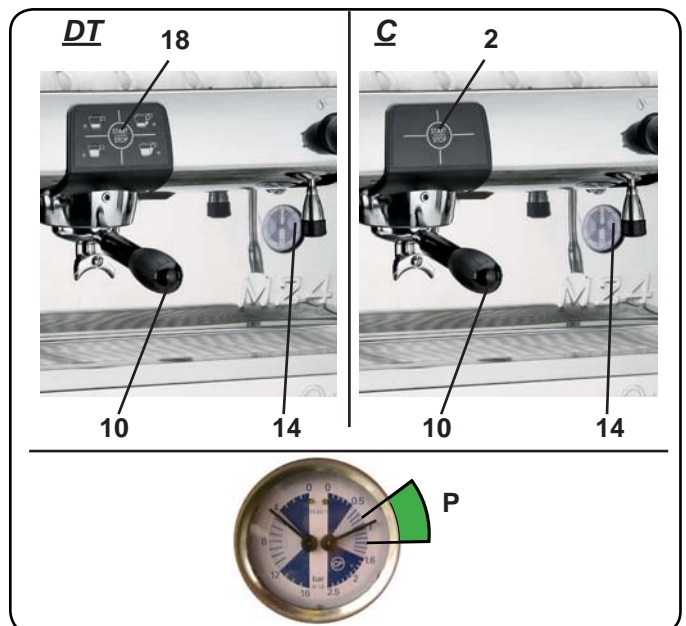
Verção C. Durante a fase de aquecimento, actuando num dos interruptores de erogação do café (2) a máquina eroga um café à temperatura alcançada naquela altura.

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

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

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

Verção C. Para favorecer a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro (10) carregar os interruptores de erogação do café (2) e deixar erogar por alguns segundos; em seguida carregar os interruptores (2) para parar a erogação.



13. Saída do café

Tirar o porta-filtro (10), esvaziá-lo das borras dos cafés anteriores e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.

Pressionar de modo uniforme o café moído no filtro, servindo-se do carregador de café do moinho-doseador. Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído. Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (10) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (10).

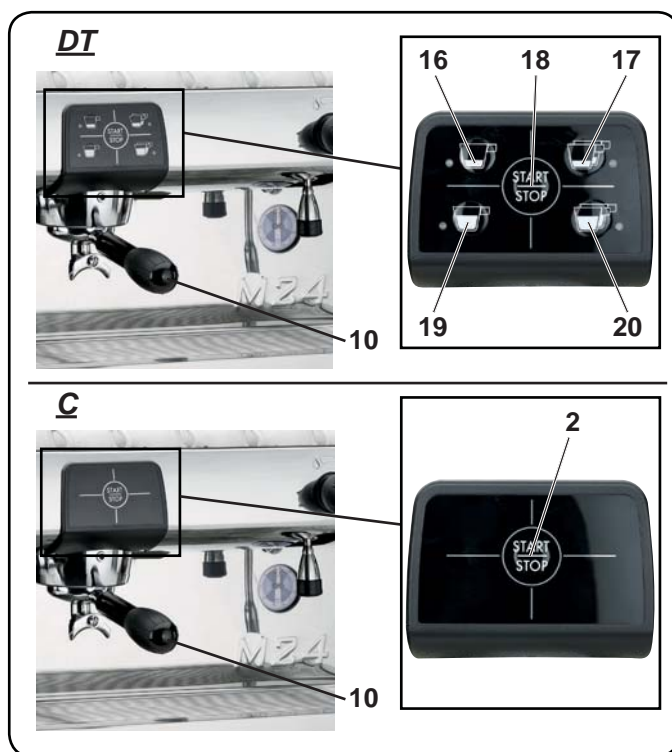
Verção DT. Carregando no botão de distribuição do café (16, 17, 19 ou 20) correspondente à dose desejada, acender-se-á o led em correspondência da tecla seleccionada e terá início a distribuição; a paragem dar-se-á de modo automático.

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

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

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

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



14. Preparação de outras bebidas quentes



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

Erogação do vapor

Mergulhar completamente a lança vapor (6) esquerda ou direita (onde previsto) no recipiente contendo a bebida a aquecer; rodear o manípulo de regulação do vapor (7) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

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



Limpeza da lanças de vapor

No final de cada distribuição do vapor:

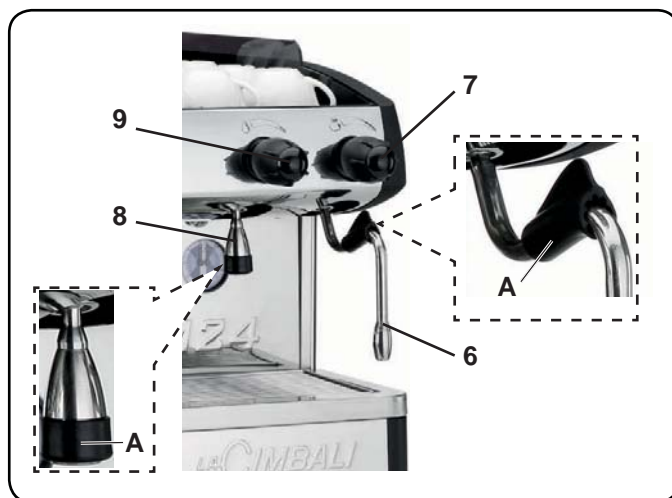
- utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.
- limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira: **dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.**

Aquecimento do leite para o garoto (cappuccino)

Indicações gerais

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do



contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

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 suficientemente quente, parar a distribuição do vapor rodeando o manípulo (7) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

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 do tubo da água quente (8) e rodear o manípulo de distribuição da água quente (9) em sentido contrário aos ponteiros do relógio. Uma vez alcançada a dose desejada, parar a saída de água quente, rodeando o manípulo (9) em sentido dos ponteiros do relógio.



15. Preparação de outras bebidas quentes

Distribuição com selector Turbosteam (7a) (onde previsto)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição vapor TURBOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "paragem da distribuição de vapor quando do alcance de uma temperatura configurada" com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento quer o leite batido.

Seleccionar o tipo de leite que se deseja obter:

- através do manípulo (7a), sentido dos ponteiros do relógio (batido) ou sentido contrário aos ponteiros do relógio (quente).

Uma vez alcançada a temperatura configurada, a paragem da distribuição do vapor pode ocorrer:

- automaticamente;
- manualmente, actuando novamente sobre no manípulo (7a) em algum sentido.

Configuração da temperatura

A configuração da temperatura para a função "Stop vapor" é estabelecida na fábrica com o valor padrão de 72°C (161°F) portanto não é determinada pelo utilizador. É, porém, possível, modificar o valor padrão num range incluído entre 45 e 85°C (113÷185°F).

Para isso é necessário:

- desligar a máquina;
- remover a grelha para esquentar chávenas;
- remover a tampa (C);
- actuar sobre o dispositivo de regulação (R) colocado na ficha Turbosteam, tendo em conta a seguinte correspondência entre número de entalhe e temperatura:
entalhe 0 = ~45°C (113°F)
entalhe 10 = ~85°C (185°F)
intervalo entre 2 entalhes = ~4°C (39.2°F)

A indicação das temperaturas intermédias é aproximativa; depois de cada regulação, aconselha-se utilizar um termómetro para o levantamento da temperatura efectivamente configurada.

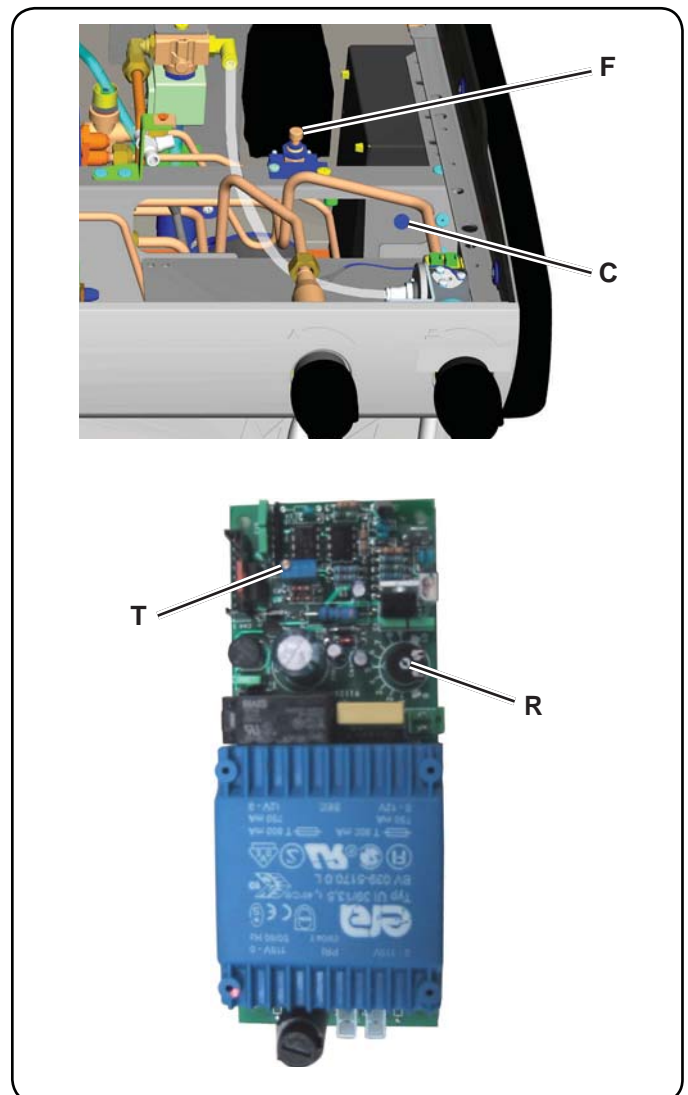
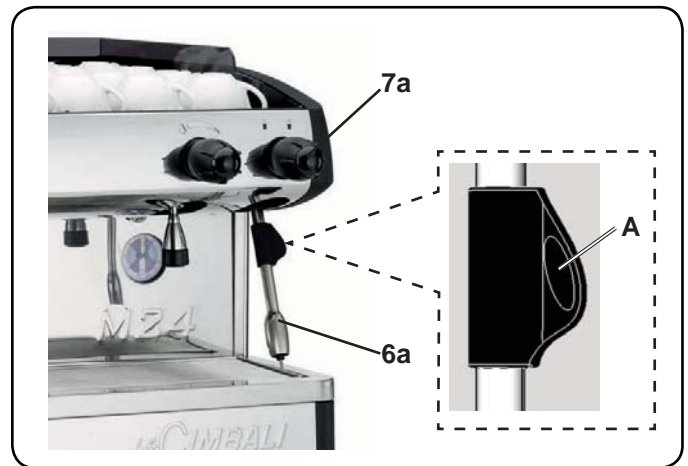
A configuração ideal para bater o leite é realizada na fábrica; no caso em que se tornasse necessária mais uma regulação, actuar sobre a torneira de regulação do fluxo (F):

- sentido contrário aos ponteiros do relógio: mais ar > leite mais batido
- sentido horário: menos ar > leite menos montado

N.B.: mesmo rotações mínimas da torneira (A) podem determinar grandes diferenças no leite batido.



O alinhamento correcto do termopar vapor é executado na fábrica: por esta razão, evitar actuar sobre o parafuso de regulação (T).



16. Programação das doses do café (Só para versão DT)

Como entrar em programação

Para entrar em programação, carregar e manter carregada a tecla STOP/prog (18) por aproximadamente 8 segundos; a iluminação deslizável dos led por cima das teclas e o som intermitente do buzzer indicam que a máquina se encontra em fase de programação.

Para terminar esta fase, uma vez efectuado o doseamento das várias teclas de distribuição do café, carregar de novo na tecla STOP/prog (18).

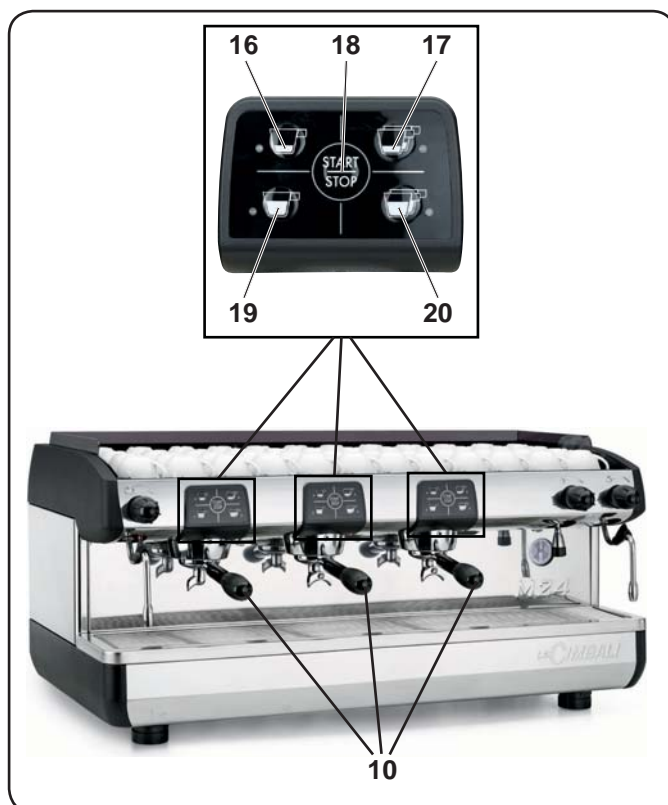


“Antes de proceder com a programação dos botões de distribuição do café, encher o porta-filtro com a dose de café moído correcta. Não utilizar as borras dos cafés anteriores para a programação das doses”.

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

Carregar no botão de distribuição do café (16, 17, 19 ou 20) correspondente à dose desejada; o led da tecla a configurar mantém-se aceso de modo fixo.

Quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado, abandonar a tecla de distribuição do café. Repetir as operações acima indicadas para os outros botões do café.



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

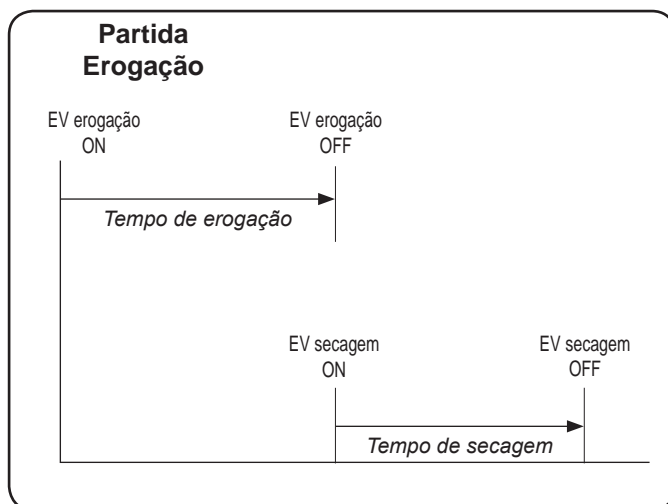
16.1 Programação dos tempo de secagem (onde previsto)

A fase de secagem permite “secar” o painel do café utilizado para a distribuição e permite transportar a água presente no mesmo em direcção da descarga.

No fim de cada ciclo de distribuição colocar em função a contagem do tempo de secagem (a configuração da fábrica é de 5 segundos para todas as teclas).

Para programar o tempo de secagem com valores diferentes é preciso proceder conforme a seguir descrito:

- premir por cerca de 8 segundos uma tecla qualquer STOP/prog (18): a iluminação deslizante dos led colocados acima das teclas e o som intermitente do buzzer indicam que a máquina se encontra em fase de programação “doses de café”;
- premir de novo por cerca de 8 segundos a tecla STOP/prog (18) do grupo de distribuição da esquerda: um som diferente do buzzer indica que a máquina se encontra em fase de programação “tempo de secagem”;
- premir uma tecla qualquer de distribuição (16, 17, 19 ou 20) e mantê-la premida pelos segundos que se tenciona atribuir ao tempo de secagem, e em seguida abandonar a tecla;
- no fim da programação “tempo de secagem” premir uma tecla STOP/prog (18) para voltar ao nível de programação “doses de café”;
- premir de novo a tecla STOP/prog (18) para sair da programação.



N.B.: o acesso à programação do “tempo de secagem” zero, para todas as teclas, a configuração de fábrica de 5 segundos.



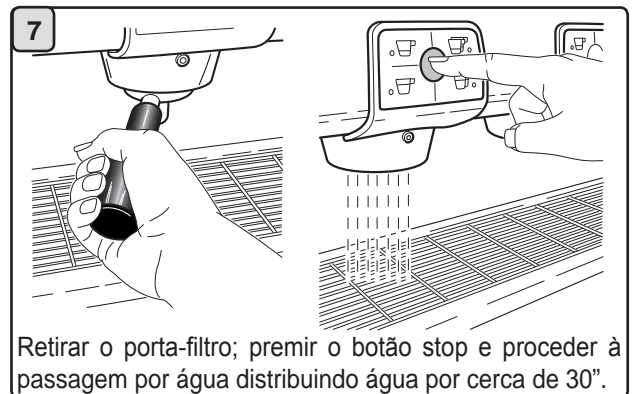
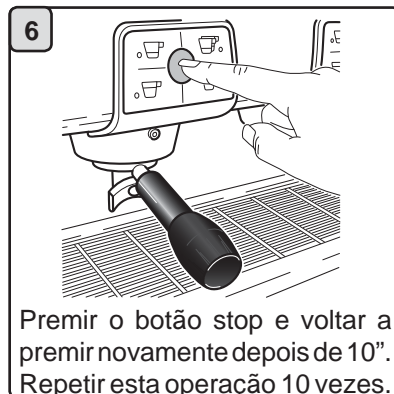
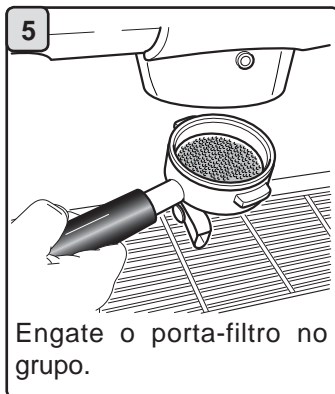
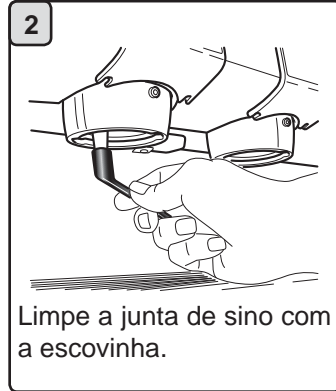
17. Operações de limpeza



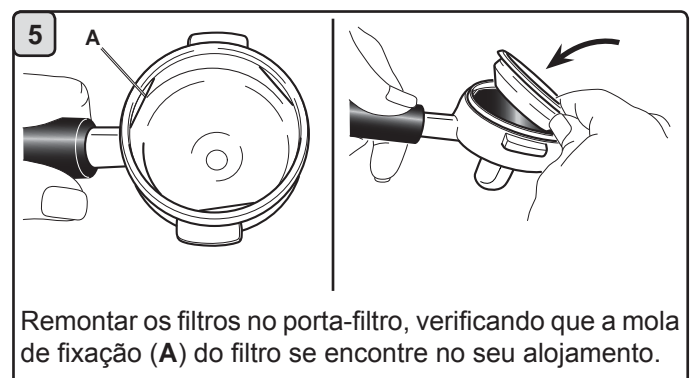
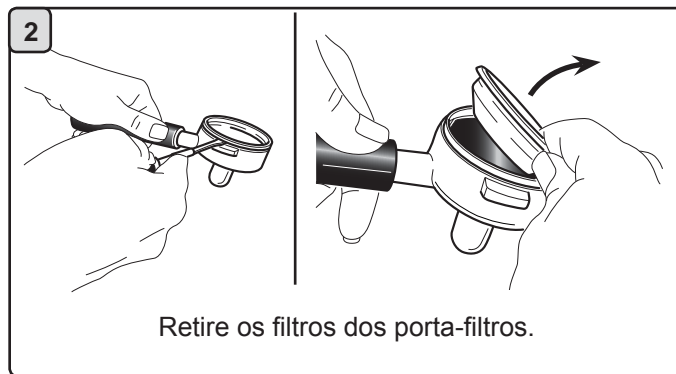
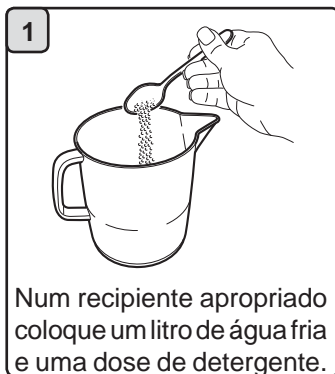
Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

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

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



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



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

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

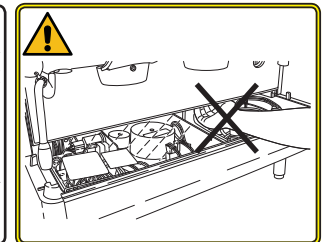
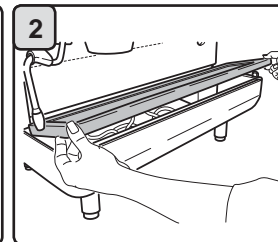
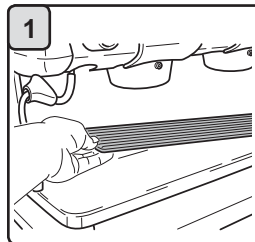
Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira:

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

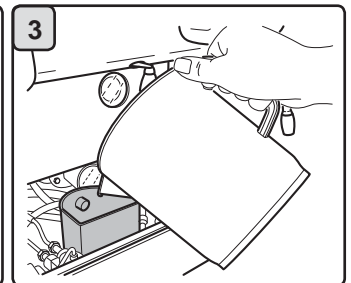
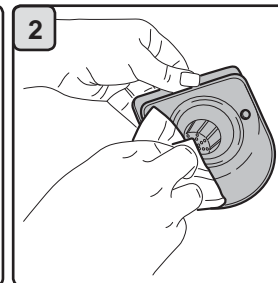
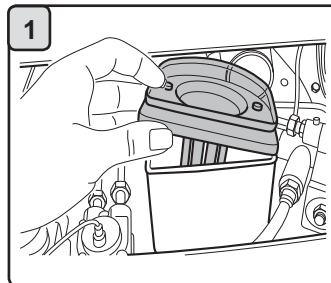
1. Retire a grelha do tabuleiro.
2. Puxe-a para fora o tabuleiro.
3. Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.



Perigo de queimaduras
NÃO introduzir as mãos debaixo do painel dianteiro.

CUBETA DE DESCARGA - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*

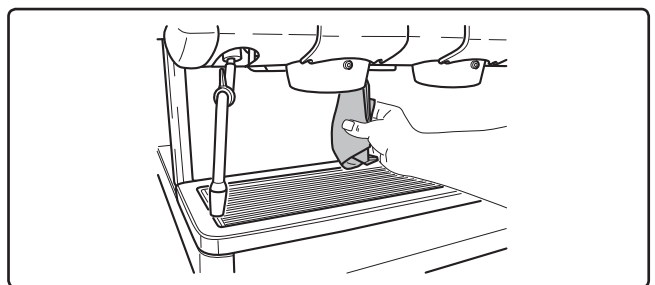
1. Depois de ter removido a bacia, extrair a tampa da bacia de descarga.
2. Remover com uma esponja eventuais resíduos e passar por bastante água fria.
3. Verta uma jarra de água quente na cubeta para remover eventuais incrustações na descarga.



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

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

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



18. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

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





- 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*

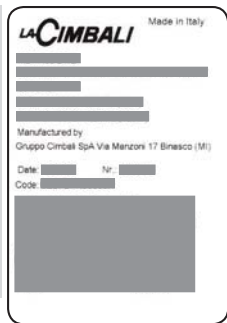


Fig. 1
Abb. 1

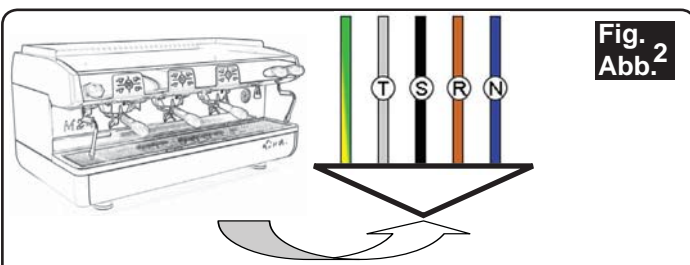


Fig. 2
Abb. 2

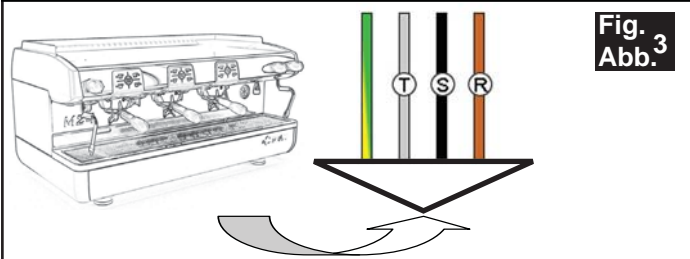


Fig. 3
Abb. 3

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection - Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss - Conexión trifásica - Ligaçãõ trifásica

- T** Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
 Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
- S** Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
- R** Marrone - Brown - Brun - Braun - Marrón - Castanho
- N** Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul

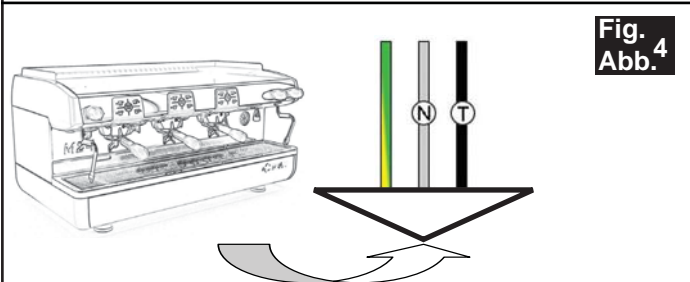


Fig. 4
Abb. 4

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

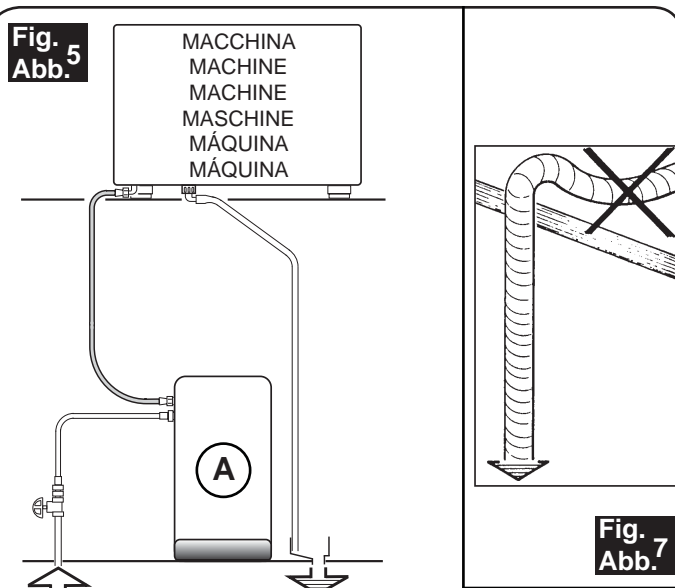
Collegamento monofase - Single-phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligaçãõ mono-fásica

- N** Bianco - White - Blanc
 Weiß - Blanco - Branco
- T** Nero - Black - Noir
 Schwarz - Negro - Preto

①

- N** Azzurro - Blue - Bleu
 Blau - Azül - Azul
- T** Marrone - Brown - Brun
 Braun - Marrón - Castanho

②



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

Installare un rubinetto
alimentazione acqua
Install a water feeding tap
Installer un robinet d'eau
Wasserversorgungshahn
erforderlich
Instalar un grifo
alimentación agua
Instalar uma torneira
alimentação água

Ø 3/8 GAS - GAZ
 GÁS

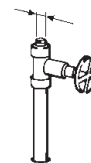


Fig. 6
Abb. 6

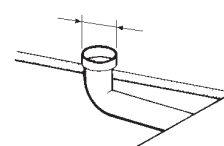
PRESSIONE MAX. RETE
 WATER MAINS MAX. PRESSURE
 PRESSION MAX. EAU DE VILLE
 MAX. DRUCK DER
 WASSERLEITUNG
 PRESIÓN MÁX. RED
 PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

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

SCARICO A
 PAVIMENTO
 DRAIN
 DRAIN
 BODENABFLUSS
 ALIVIADERO
 DESCARGA

Min.
 Ø 50 mm.



Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

These chapters of the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

Ces chapitres du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.

Diese Kapitel des Handbuchs sind für qualifizierte und autorisierte Fachtechniker bestimmt.

Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

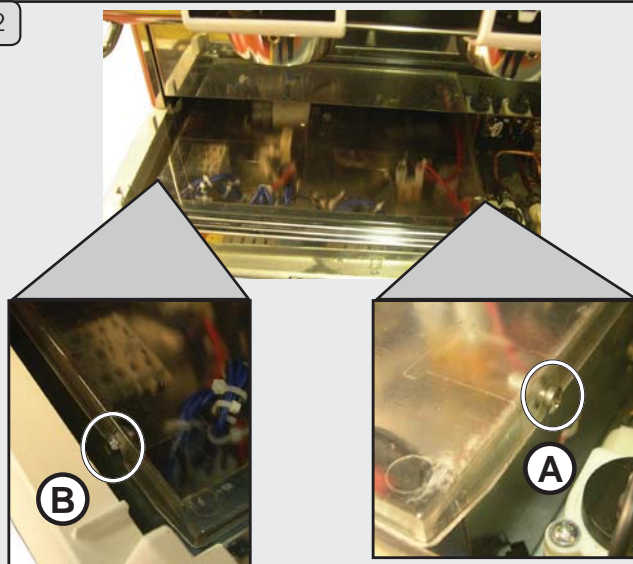
Estes capítulos do manual devem ser utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

1



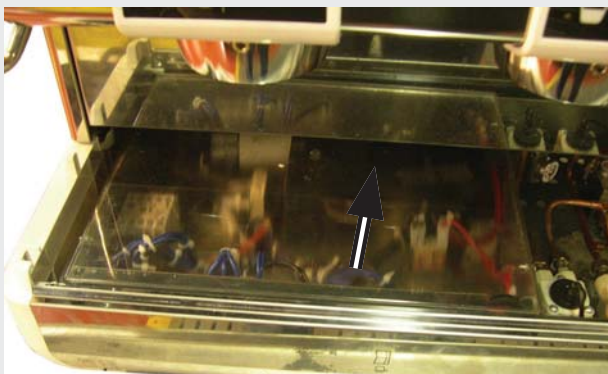
Rimuovere la bacinella - Remove the tray
Retirer le bac - Die Wanne abnehmen
Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro

2



Svitare la vite (A) e allentare la vite (B)
Unscrew the screw (A) and loosen the screw (B).
Dévisser la vis (A) et désserrer la vis (B)
Die Schraube (A) losschrauben und die Schraube (B) lockern
Destornillar el tornillo (A) y aflojar el tornillo (B)
Desapertar o parafuso (A) e afrouxar o parafuso (B)

3



Spingere il coperchio della scatola elettrica verso l'interno macchina, sollevarlo e rimuoverlo.

Push the lid of the electric box toward the inside of the machine. Lift and remove it.

Pousser le couvercle du boîtier électrique vers l'intérieur de la machine, le soulever et le retirer.

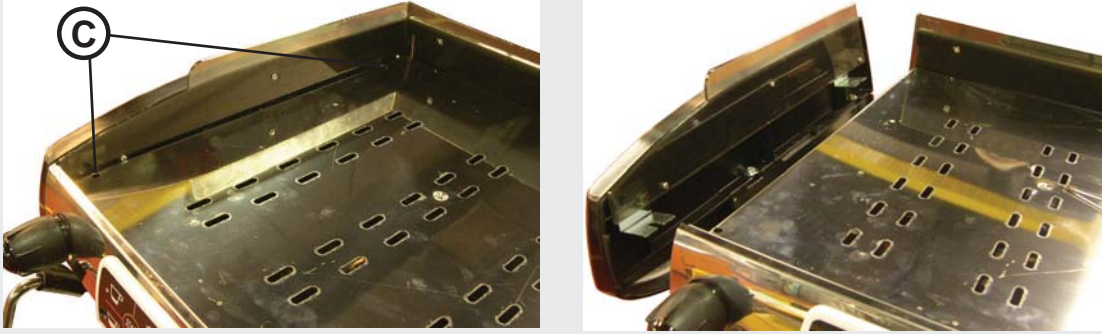
Die Abdeckung des Netzteilgehäuses zur Maschine hin schieben, anheben und abnehmen.

Empujar la tapadera de la caja eléctrica hacia el interior de la máquina, levantarla y quitarla.

Empurrar a tampa da caixa eléctrica para o interior da máquina, levantá-la e removê-la.

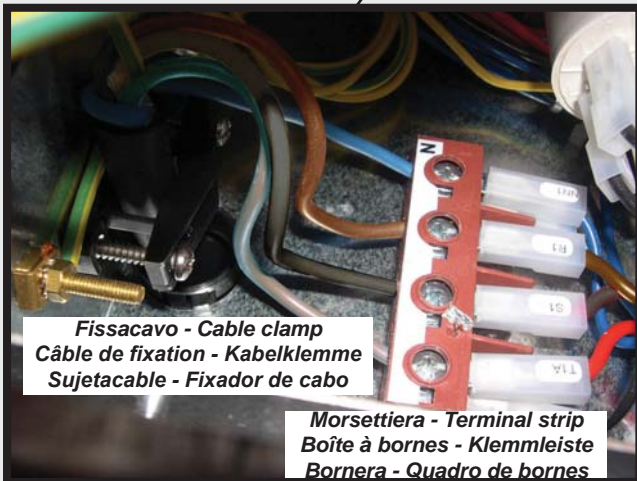
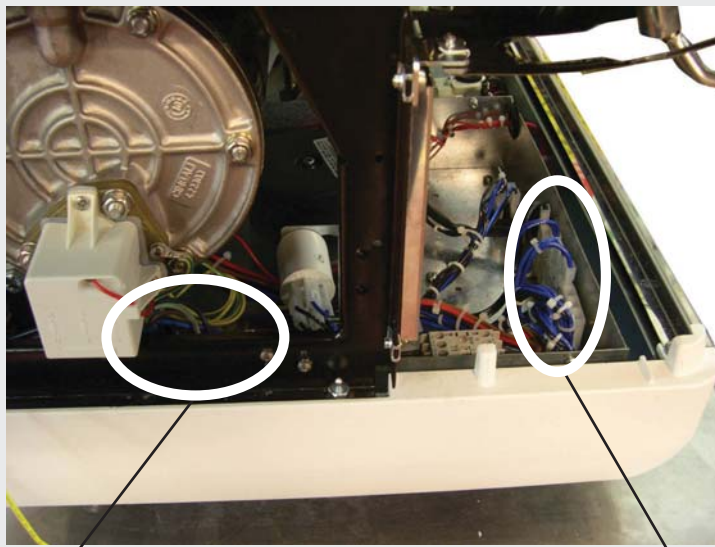


4



Allentare le 2 viti di fissaggio (C) e rimuovere la fiancata sinistra.
 Loosen the 2 fastening screws (C) and remove the left side.
 Desserrer les 2 vis de serrage (C) et retirer le côté gauche.
 Die beiden Schrauben (C) lockern und das linke Seitenpaneel abnehmen.
 Aflojar los 2 tornillos de fijación (C) y quitar el lateral izquierdo.
 Afrouxar os 2 parafusos de fixação (C) e remover o lado esquerdo.

5



Fissacavo - Cable clamp
Câble de fixation - Kabelklemme
Sujetacable - Fixador de cabo

Morsettiera - Terminal strip
Boîte à bornes - Klemmleiste
Bornera - Quadro de bornes



Blocco terminazione
Terminal block
Bloc d'achèvement
Einheit zum Kabelanschluss
Bloque de la terminación
Grupo de terminação

Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsettiera; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica.
 Use a Philips screw to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable.
 Retirer les fils de la boîte à bornes, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du fixe-câble.
 Mit einem Kreuzschraubenzieher die Leiter von der Klemmleiste abziehen; ausschließlich die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen.
 Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujeta cable y quitar el cable de alimentación eléctrica.
 Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Remover ainda o cabo de alimentação eléctrica.

Attenersi alle indicazioni delle pagine seguenti a seconda della tipologia di collegamento.

Follow the instructions on the next pages according to type of connection.

Se conformer aux indications de les pages suivantes selon le type de branchement.

Halten Sie sich je nach Art des Anschlusses an die auf der nächsten Seiten aufgeführten Angaben.

Respetar las indicaciones de las siguientes páginas según la tipología de conexión.

Respeitar as indicações das páginas seguintes segundo a tipologia de conexão.





ATTENZIONE! Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

WARNING! In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

ATTENTION! Dans le cas de branchements triphasés sans neutre ou monophasé, le câble d'alimentation électrique doit être remplacé.

ZU BEACHTEN: Bei dreiphasigem Anschluß ohne neutralen Leiter sowie bei einphasigem Anschluß muß das Netzkabel ausgetauscht werden.

¡ATENCIÓN! En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, hay que sustituir el cable de alimentación eléctrica.

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásico o cabo de alimentação eléctrica tem de ser substituído.



Sezioni nominali dei cavi da utilizzare:

Nominal sections of cables to use:

Sections nominales des câbles à utiliser:

Nominaler Leiterquerschnitt:

Secciones nominales de los cables que hay que utilizar:

Secções nominais dos cabos a utilizar:

380-415V3N

min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm²

220-240V3

min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm²

220-240V

min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm²

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables - Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection

Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß

Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio - Grey - Gris - Grau - Gris - Cinza

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

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

N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azùl - Azul

Collegamento monofase - Single phase connection

Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß

Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White
Blanc - Weiß
Blanco - Branco

1 **T** Nero - Black
Noir - Schwarz
Negro - Preto

N Azzurro - Blue
Bleu - Blau
Azùl - Azul

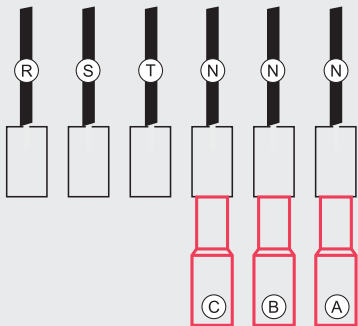
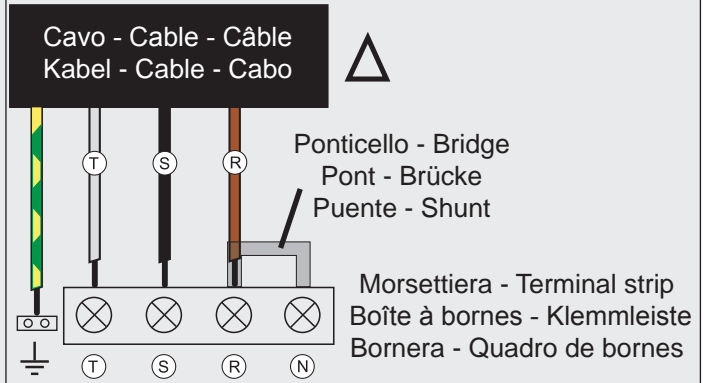
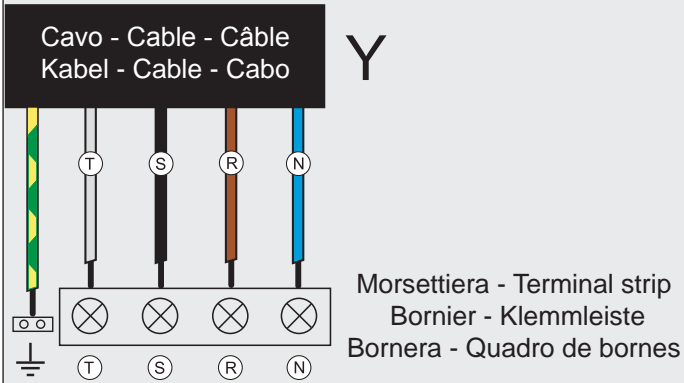
2 **T** Marrone - Brown
Marron - Braun
Maròn - Marron



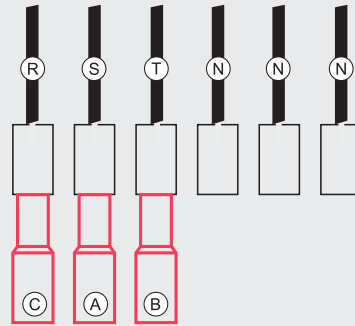
**Collegamento Trifase - Three-phase connection - Branchement triphasé
Dreiphasig Anschluss - Conexión trifásica - Conexão tri-fásico**

Collegamento a stella (trifase con neutro)
Y connection (three-phase with neutral wire)
Couplage étoile (triphásé avec neutre)
Sternschaltung (dreiphasig, ohne Nulleiter)
Conexión en estrella (trifásica con neutro)
Conexão em estrela (trifásico com neutro)

Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)
Delta connection (three-phase without neutral wire)
Couplage triangle (triphásé sans neutre)
Dreieckschaltung (dreiphasig, ohne Nulleiter)
Conexión en triángulo (trifásica sin neutro)
Conexão em triângulo (trifásico sem neutro)



Blocco terminazione - Terminal block
 Sucre - Einheit für den Kabelanschluss
 Bloque terminal - Grupo de terminação

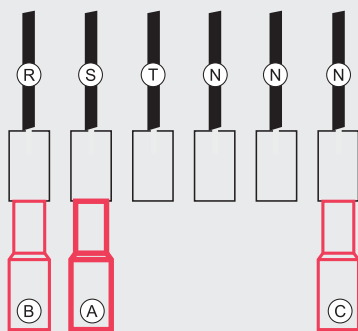
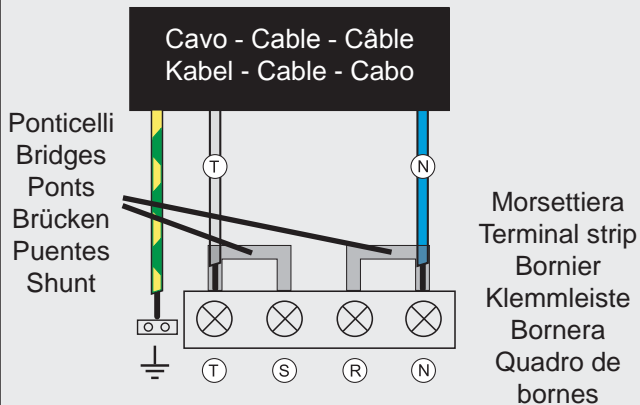


Blocco terminazione - Terminal block
 Sucre - Einheit für den Kabelanschluss
 Bloque terminal - Grupo de terminação



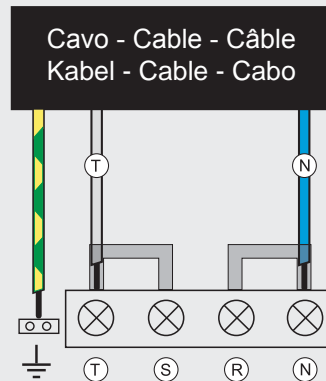
Collegamento monofase - Single-phase connection - Raccordement monophasé Einphasiger Anschluss - Conexión monofásica - Ligação monofásica

Collegamento monofase con potenza totale
Single-phase connection with full power
Raccordement monophasé à pleine puissance
Einphasiger Anschluss mit Gesamtleistung
Conexión monofásica con plena potencia
Ligação monofásica com potência total

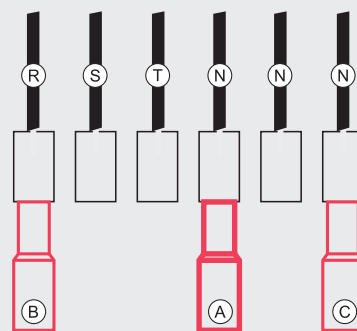


Blocco terminazione - Terminal block
 Sucre - Einheit für den Kabelanschluss
 Bloque terminal - Grupo de terminação

Collegamento monofase con potenza ridotta
Single-phase connection with reduced power
Raccordement monophasé à puissance réduite
Einphasiger Anschluss mit reduzierter Leistung
Conexión monofásica con potencia reducida
Ligação monofásica com potência reduzida



(SOLO versioni 2 gruppi)
(ONLY for 2-group versions)
(UNIQUEMENT dans les versions 2 groupes)
(NUR Ausführungen mit 2 Abgabeeinheiten)
(SÓLO versiones 2 grupos)
(SÓ versões de 2 grupos)



High P = 4,2 - 4,9 kW
 Low P = 3 - 3,4 kW

Blocco terminazione - Terminal block
 Sucre - Einheit für den Kabelanschluss
 Bloque terminal - Grupo de terminação



SOLO PER COLLEGAMENTO MONOFASE A POTENZA RIDOTTA: applicare l'etichetta adesiva (fornita in dotazione) con il nuovo valore di potenza in luogo del valore citato sulla targa dati della macchina.

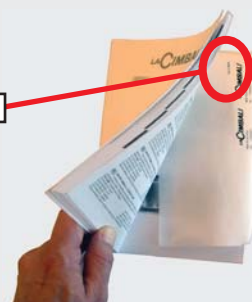
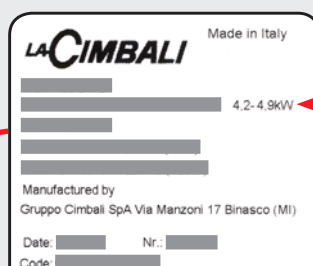
ONLY FOR A SINGLE-PHASE CONNECTION WITH REDUCED POWER: Apply the sticker (supplied) with the new power rating over the rating mentioned on the machine's data plate.

UNIQUEMENT POUR BRANCHEMENT MONOPHASE A PUISSANCE REDUITE: Appliquer l'étiquette adhésive (prévue à cet effet) avec la nouvelle valeur de puissance à la place de la valeur citée sur la plaque de données de la machine.

NUR BEI EINPHASIGEM ANSCHLUSS MIT REDUZIERTER LEISTUNG: Das (mitgelieferte) Klebeetikett mit der Angabe der neuen Leistung anstelle der Plakette mit den Maschinenkennwerten anbringen.

SÓLO PARA CONEXIÓN MONOFÁSICA CON POTENCIA REDUCIDA: aplicar la etiqueta adhesiva (suministrada en dotación) con el nuevo valor de potencia en lugar del valor citado en la placa de datos de la máquina.

SÓ PARA CONEXÃO MONOFÁSICA COM POTÊNCIA REDUZIDA: aplicar a etiquea adesiva (fornecida em dotação) com o novo valor de potência em vez do valor mencionado na placa de dados da máquina.



Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore - Changing the Voltage of the Transformer
Changement de la tension d'alimentation du transformateur - Änderung der Versorgungsspannung des Transformators
Cambio de Tension de Alimentacion del Transformador - Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione 240V; se la tensione di rete fosse diversa (ovviamente nell'ambito della stessa categoria di tensione: V. 200 - 220 - 240) è necessario cambiare i collegamenti del filo di fase come indicato in figura.

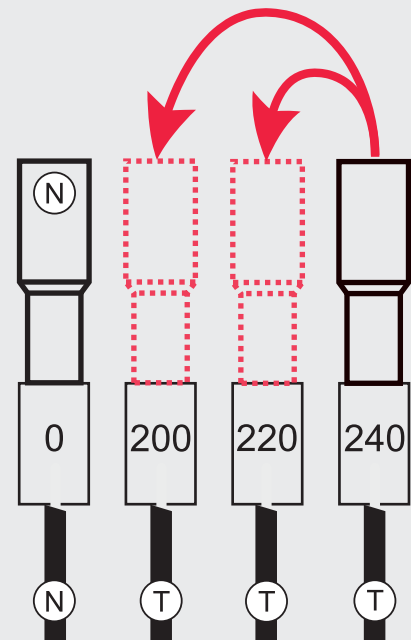
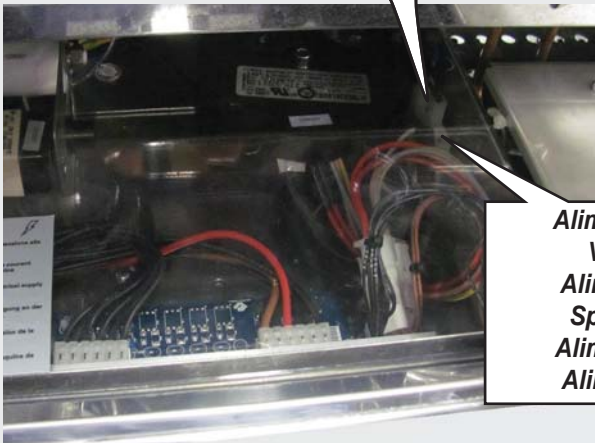
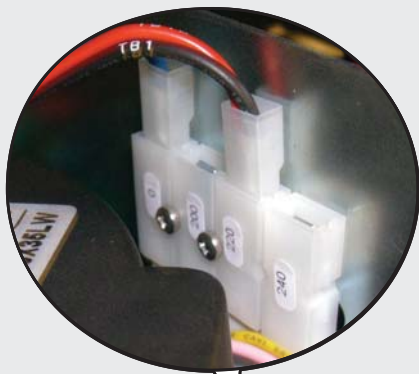
The machine is factory-made for the voltage 240V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 240V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.

Das Gerät ist im Werk auf die Versorgungsspannung (240V) eingestellt worden. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen (selbstverständlich innerhalb derselben Spannungs-kategorie: 200 - 220 - 240 V.) müssen die Anschlüsse der Phasenleiter wie in der Abbildung dargestellt geändert werden.

La máquina ya está dispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión 240V. En el caso de que la tensión de la red fuese diferente (obviamente en el ámbito de la misma categoría de tensión: V. 200 - 220 - 240) es necesario cambiar las conexiones del cable de fase como indicado en la figura.

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação 240V. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa (obviamente no âmbito da mesma categoria de tensão: V. 200 - 220 - 240) é necessário proceder à mudança das ligações do fio de fase tal como indicado na figura.



Alimentazione del Trasformatore
Voltage of the Transformer
Alimentation du transformateur
Speisung des Transformators
Alimentación del Transformador
Alimentação do Transformador

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

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

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

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

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

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

PT GRUPPO CIMBALI 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

IT II GRUPPO CIBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIBALI, 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) 610-004-129 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-220 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-224 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-214 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

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

EN GRUPPO CIBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIBALI 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 | 610-004-129; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-220; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in sachets | 610-004-224; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610-004-214. |

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

GRUPPO CIBALI et la "SERVICE LINE"

FR 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 CIBALI propose la gamme suivante :

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|----------------------------------------------------------|
| A) 610-004-129 | liquide | pour les mousses à lait ; |
| B) 610-004-220 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ; |
| C) 610-004-224 | sachets | pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café ; |
| D) 610-004-214 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE GRUPPO CIBALI 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 CIBALI auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Reinigung

- | | | |
|----------------|-----------------|---------------------------------------------------------|
| A) 610-004-129 | Flüssigprodukte | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-220 | in Pulverform | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| C) 610-004-224 | Tüten | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| D) 610-004-214 | Tabletten | für die Kaffeeinheiten der vollautomatischen Maschinen. |

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

ES GRUPPO CIBALI 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 CIBALI les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|---------------------------------------------------------|
| A) 610-004-129 | líquido | para los capuchinadores; |
| B) 610-004-220 | en polvo | para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café; |
| C) 610-004-224 | en sobres | para los equipos, los porta-filtros, las tazas de café; |
| D) 610-004-214 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

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

PT GRUPPO CIBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIBALI, 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) 610-004-129 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-220 | em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-224 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-214 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

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

LI SERVICE LINE

ECO LINE



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

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

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

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

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

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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721