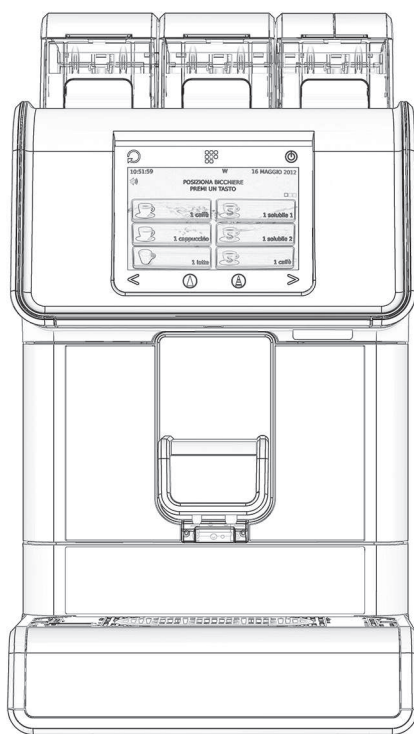




USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
UTILISATION ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO E INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO

BARCODE NEW TOUCH



Code 943-352-020 (rev. 1616)

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

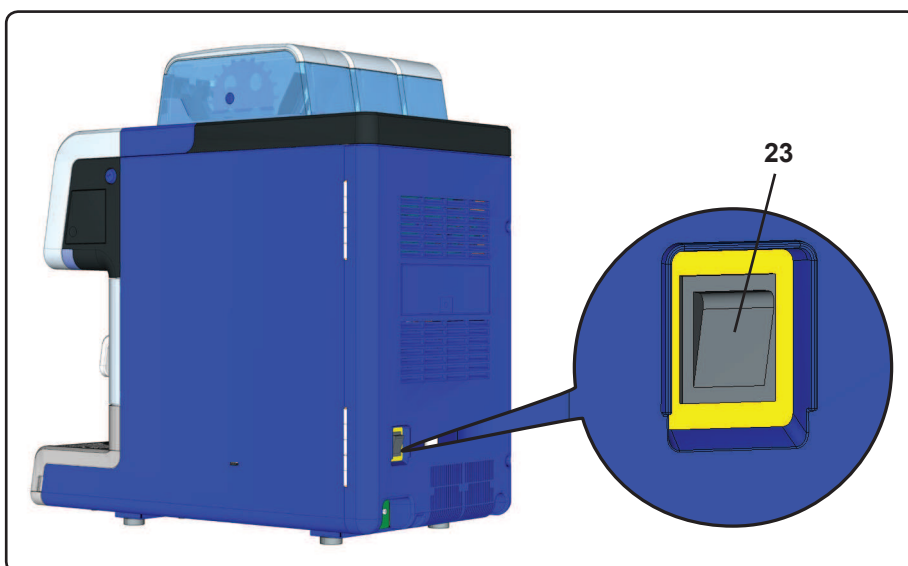
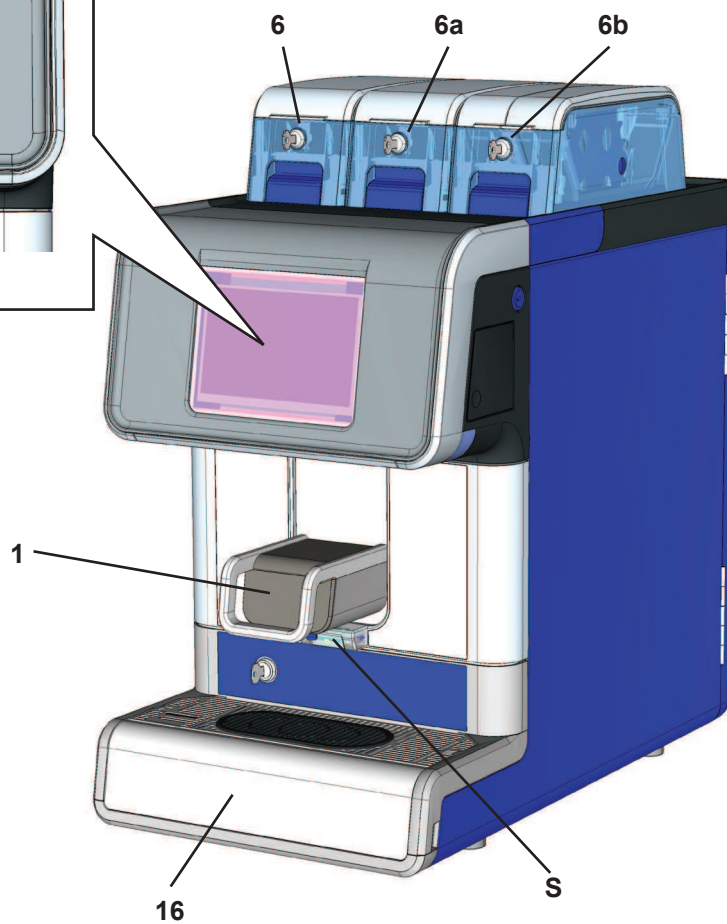
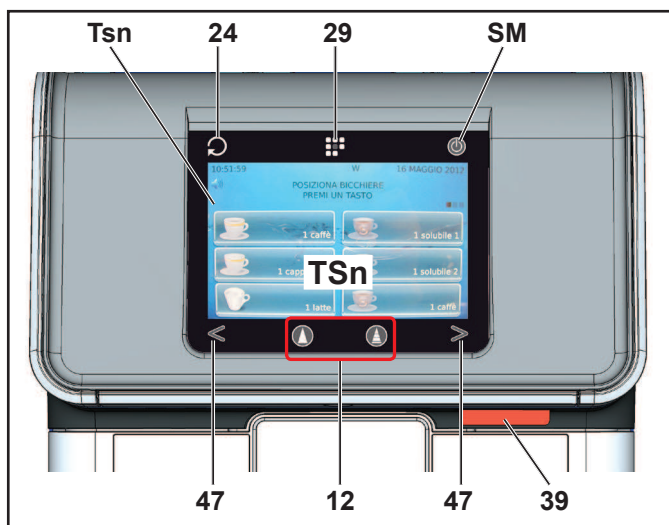
Français

Deutsch

Español

Português

Barcode New Touch



IT LEGENDA

- 1** Erogatore caffè/cappuccino/ solubile
- 6** Tramoggia caffè 1
- 6a** Tramoggia caffè 2
- 6b** Tramoggia solubile
- 12** Icona-tasto acqua calda
- 16** Bacinella appoggiatezze
- 23** Interruttore generale
- 24** Icona-tasto **"RES"** (uscire dalla programmazione)
- 29** Icona-tasto **"PRG"** (entrare in programmazione/menù)
- 39** Feritoia carta servizi (programmazione tecnico)
- 47** Icona-tasto scorrimento schermo
- S** Sensore magnetico di presenza (*)
- SM** Tasto "Sleep mode"
- TSn** Touch screen

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

EN LEGEND

- 1** Delivery spout
- 6** Coffee hoppers 1
- 6a** Coffee hoppers 2
- 6b** Soluble hoppers
- 12** Hot water key-icon
- 16** Tray
- 23** Main switch
- 24** **"RES"** key-icon (to quit programming mode)
- 29** **"PRG"** key-icon (to access programming mode/menu)
- 39** Card services slit (technical programming)
- 47** Icon-key display scroll
- S** Presence sensor (*)
- SM** "Sleep mode" button
- TSn** Touch screen

The components (*) are applied only in some produit configurations

FR LEGENDE

- 1** Bec débit café/cappuccino/ soluble
- 6** Trémies café 1
- 6a** Trémies café 2
- 6b** Trémies soluble
- 12** Icône-touche de l'eau chaude
- 16** Bassinelle d'égouttoir
- 23** Interrupteur général
- 24** Touche **"RES"** (sortir de la programmation)
- 29** Touche **"PRG"** (entrer en programmation / menu)
- 39** Fente de carte services (programmation technique)
- 47** Icône-touche de défilement des pages-écrans
- S** Détecteur de présence (*)
- SM** Touche "Sleep mode"
- TSn** Touch screen

Les composants (*) sont montés seulement dans quelques configurations de produits

DE LEGENDE

- 1** Ausgabemündung
- 6** Kaffeebohnenrichter 1
- 6a** Kaffeebohnenrichter 2
- 6b** Löslich trichter
- 12** Heißwasser Ikone-Taste
- 23** Hauptschalter
- 24** Taste **"RES"** (Absprung von Programmierung)
- 29** Taste **"PRG"** (Zugriff zu Programmierung / Menü)
- 39** Kartenservice-Schlitz (technische Programmierung)
- S** Anwesenheitssensor (*)
- 47** Ikone / Taste "Bildschirmseiten durchblättern"
- SM** Taste "Sleep mode"
- TSn** Touch screen

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

ES LEYENDA

- 1** Erogador café/cappuccino/ soluble
- 6** Tolvas café 1
- 6a** Tolvas café 2
- 6b** Tolvas soluble
- 12** Icono-Tecla erogación agua caliente
- 16** Bandeja
- 23** Interruptor general
- 24** Tecla **"RES"** (salir de la programación)
- 29** Tecla **"PRG"** (entrar en programación / menú)
- 39** Raja de la tarjeta servicios (programación técnica)
- 47** Icono-botón el deslizamiento de las pantallas
- S** Sensor de presencia (*)
- SM** Botón "Sleep mode"
- TSn** Touch screen

Los componentes (*) se aplican sólo en algunas configuraciones de productos

PT LEGENDA

- 1** Distribuidor de café/cappuccino/ solúvel
- 6** Tremonhas para café em grão 1
- 6a** Tremonhas para café em grão 2
- 6b** Tremonhas para solúvel
- 12** Icona-Tecla de erogação água quente
- 16** Tabuleiro
- 23** Interruptor geral
- 24** Tecla **"RES"** (sair da programação)
- 29** Tecla **"PRG"** (entrar na programação / menu)
- 39** Régua do cartão serviços (programação técnica)
- 47** Ícone-tecla deslize quadros
- S** Sensor de presença (*)
- SM** Tecla "Sleep mode"
- TSn** Touch screen

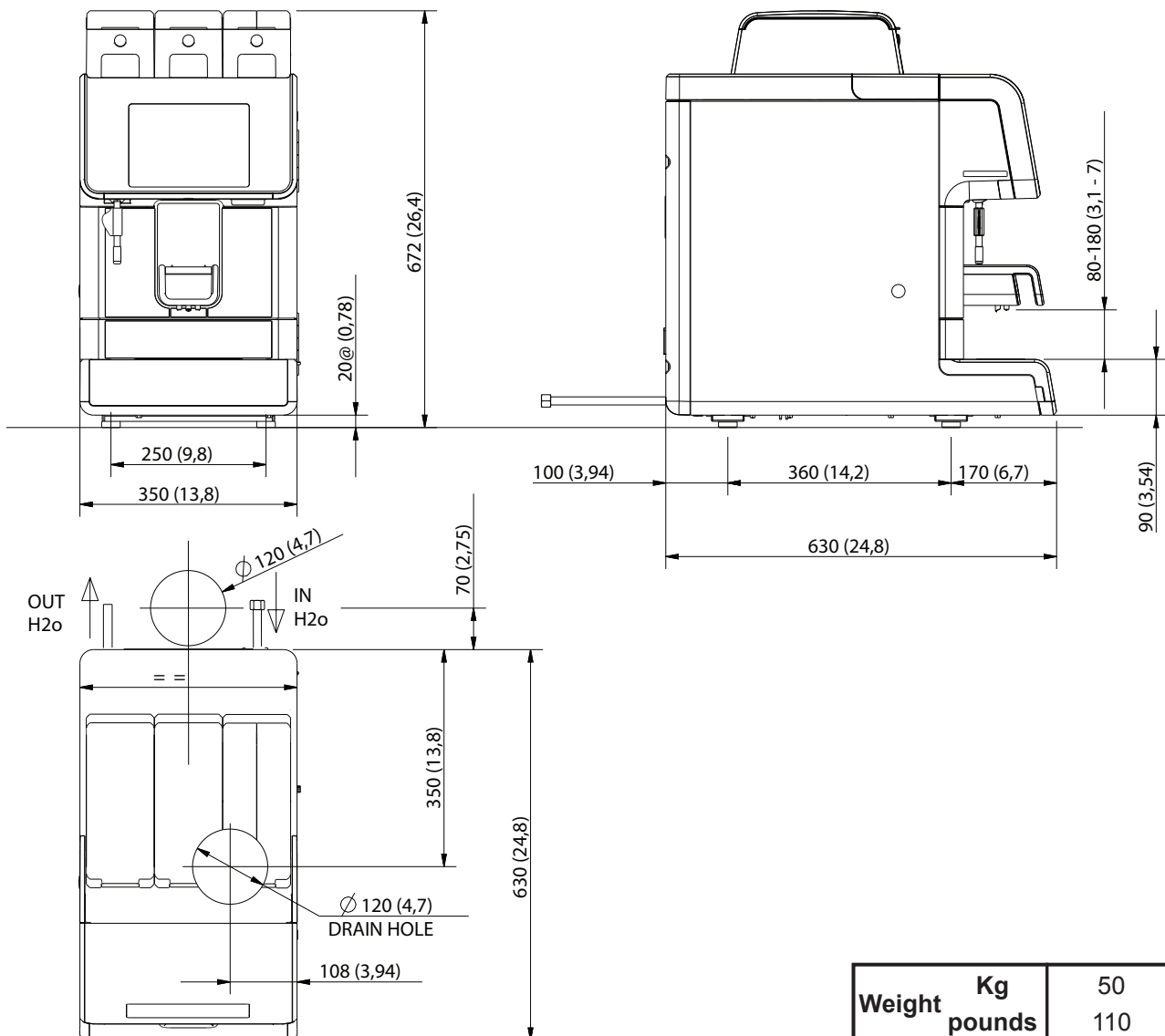
Os componentes (*) são aplicados só em algumas configurações de produtos.

PED / DESP	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	BARCODE
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2,5 bar	140°C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	1.1
Boiler caffè Coffee boiler Boiler café Boiler Kaffee Boiler café Boiler café	12 bar	145°C	acqua water eau wasser agua água	0.8



For UK MARKET ONLY (Ref. PSSR 2000)

The service boiler must be completely changed at periods no greater than 5 years.



Weight	Kg	50
	pounds	110

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



GRUPPO CIMBALI



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

in accordance with

DIN 10531

Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Simbología - Símbolos



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



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



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



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



Salvaguardia dell'ambiente - Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement
Umweltschutze - Salvaguardia del ambiente - Protecção do ambiente



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

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

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

Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Pagina		Pagina
1. Prescrizioni generali	2	12. Pulizia e manutenzione (I° livello)	20
2.1 Trasporto e movimentazione	3	Lavaggio Circuito Caffè	21
2.2 Prescrizioni di installazione	4	Lavaggio Circuito Latte	22
3. Prescrizioni elettriche di installazione	5	Pulizia Del Circuito Solubili	24
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	5	12. (II° livello)	29
5. Check-up di installazione	7	Pulizia Tramoggia Caffè	29
6. Prescrizioni per l'operatore	8	Pulizia Tramoggia Solubili	30
7. Avvertenze	9	13. Messaggi di diagnostica	32
8. Manutenzione e riparazioni	9	14. Anomalie - Guasti	34
9. Messa fuori servizio definitiva	10		
		PROGRAMMAZIONE CLIENTE	
USO		15. Come entrare in programmazione	35
10. Accensione giornaliera	11	16. Etichette - Icone	36
11. Erogazione bevande	13	17. Menù tasto	37
Indicazioni generali	13	17.1 Menù tasto - Selezione Caffè	37
Funzione STOP erogazioni	13	17.2 Menù tasto - Selezione Cappuccino	37
Funzione ripetizione selezioni	13	17.3 Menù tasto - Selezione Latte	38
Buzzer	13	17.4 Menù tasto - Selezione Acqua Calda	38
Messaggi	13	17.5 Menù tasto - Selezione Cioccolata / Solubili	38
11.1 Erogazione bevande - caffè	13	17.6 Menù tasto - Selezione Solubile Misto	39
Variazione dose caffè	14	18. Visualizzazione ed azzeramento contatori	39
Controllo del livello acqua nella bacinella	15	19. Menù programmazione cliente	40
Svuotamento cassetto fondi	16	Data e Ora	40
11.2 Erogazione bevande - cappuccino / latte	17	Orario Servizio	40
Accoppiamento Macchina -		Orari Lavaggi	41
Modulo Milk + Cup	18	Lingua	41
Accoppiamento Macchina -		20. Menù personalizzazione	42
Mantenitore frigo generico	18		
11.3 Erogazione bevande - Cioccolata / Solubili	19	IMMAGINI	IX
11.4 Erogazione bevande - Acqua calda	19	Service Line	XII

1. Prescrizioni generali



Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso 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: l'apparecchio non supera i 70 dB.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.



**ATTENZIONE**

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2.1 Trasporto e movimentazione**Imballo**

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

Controlli al ricevimento

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

Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo

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

Movimentazione

Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.

Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).

Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:

- essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
- utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).



2.2 Prescrizioni di installazione

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatozze) 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 monofase: vedere capitolo immagini figura 2.

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 3, 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 4.

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 5.





SVUOTAMENTO DEL CIRCUITO IDRAULICO

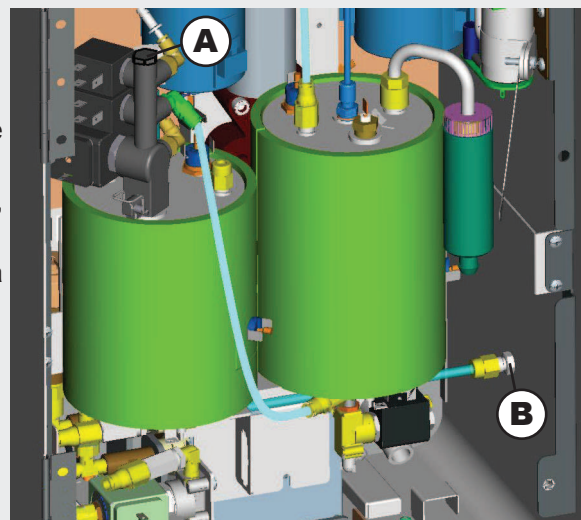
Quando l'apparecchio viene immagazzinato o durante il trasporto da una locazione ad un'altra, è necessario provvedere allo svuotamento della caldaia servizi, del boiler caffè e delle tubazioni del circuito idraulico.

Tali operazioni richiedono l'apertura del pannello posteriore per accedere alle tubazioni. Per ulteriori informazioni consultare il manuale tecnico.

PROCEDURA DI SVUOTAMENTO: MACCHINA ACCESA E IN NORMALE CONDIZIONE DI LAVORO

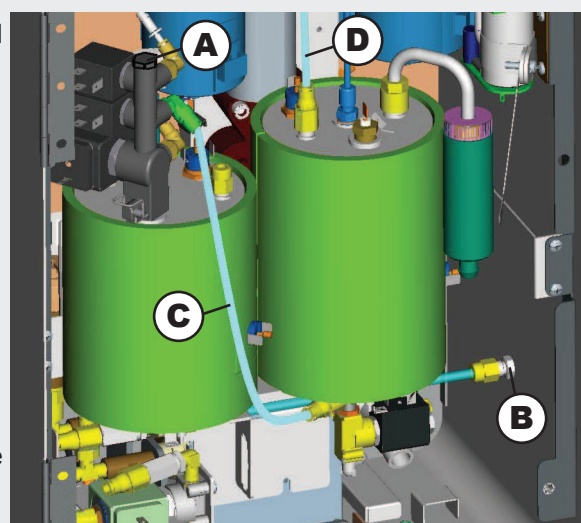
- accedere al menu COLLAUDO;
- impostare SI alla voce "SVUOTA CALDAIA";
- accedere ai comandi manuali e agire sull'elettrovalvola di scarico "Esc" fino a quando la pressione indicata sul display è di 0.2 bar;
- spegnere la macchina;
- aprire il pannello posteriore;
- svuotare manualmente il boiler caffè:
 - svitare il tappo (A) e successivamente il tappo (B);*
 - attendere che fuoriesca tutta l'acqua quindi riavvitare i tappi (A) e (B).*
- rimuovere il tubo di alimentazione idrica;
- accendere la macchina e attendere la comparsa dell'errore "timeout carico caldaia";
- dopo la comparsa del codice di errore, azzerare lo storico guasti, spegnere la macchina e chiudere il pannello posteriore;
- è ora possibile procedere con lo stoccaggio o con il trasporto della macchina.

MC1 1	MC2 1	ML 1
M1 0	M2 0	EN 118
LIV OK	F1 1	Bs 0
Evc OFF	F2 1	DV 0
RC OFF	F3 0	Rc 1
P 0.2bar	RB ON	
Ti 028.4°	TB 095.5°	
	Esc	



PROCEDURA DI SVUOTAMENTO: MACCHINA FREDDA E NON IN FUNZIONE

- aprire il pannello posteriore;
- svuotare manualmente il boiler caffè e la caldaia servizi:
 - BOILER:** *svitare il tappo (A) e successivamente il tappo (B);*
attendere che fuoriesca tutta l'acqua quindi riavvitare i tappi (A) e (B).
 - CALDAIA SERVIZI:** *staccare il tubo fep (C) e successivamente il tubo fep (D);*
attendere che fuoriesca tutta l'acqua quindi ricollegare i tubi (C) e (D).
- rimuovere il tubo di alimentazione idrica;
- accendere la macchina e attendere la comparsa dell'errore "timeout carico caldaia";
- dopo la comparsa del codice di errore, azzerare lo storico guasti, spegnere la macchina e chiudere il pannello posteriore;
- è ora possibile procedere con lo stoccaggio o con il trasporto della macchina.



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:

CIRCUITO CAFFÈ / CIRCUITO LATTE / CIRCUITO SOLUBILI

- Premere il tasto **PRG (29)**  e successivamente l'icona ; scegliere la tipologia di lavaggio e operare come indicato sul display touch screen.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 0.5 litri di acqua.



6. Prescrizioni per l'operatore



Italiano

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.

Circuito caffè / Circuito latte / Circuito solubili

- Premere il tasto **PRG (29)**  e successivamente l'icona ; scegliere la tipologia di lavaggio e operare come indicato sul display touch screen.

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 0.5 litri di acqua.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione caffè / cappuccino / latte

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione bevanda, eseguire un lavaggio seguendo le istruzioni riportate sul presente manuale (vedere paragrafo pulizia).

Erogazione acqua calda

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 2-3 secondi.

Pulizia circuito caffè / circuito latte / circuito solubili

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



7. Avvertenze



Pericolo di scottature

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



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

AVVERTENZE GENERALI

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

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

Pericolo di scottature

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



INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

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

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

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

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE

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



9. Messa fuori servizio definitiva

Italiano

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

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

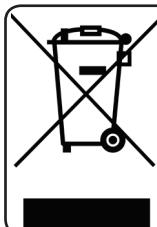


L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi

sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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

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



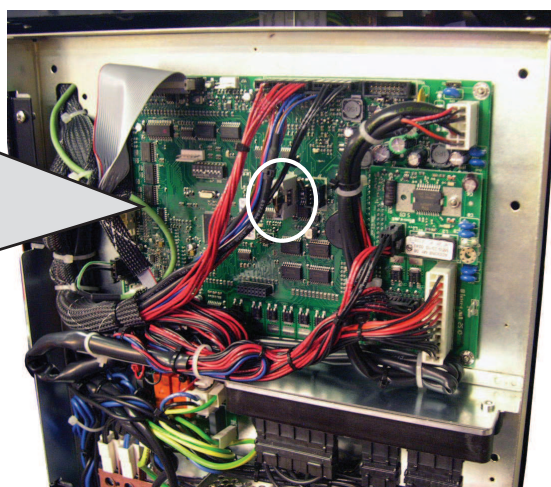
MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo apparecchio contiene una batteria bottone non ricaricabile al litio (chimica: litio diossido di manganese) integrata nel prodotto finale.

Riciclare o smaltire le batterie in conformità alle istruzioni del produttore della batteria e secondo le regolamentazioni locali / nazionali vigenti.

Posizione della batteria



USO

10. Accensione giornaliera



"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:

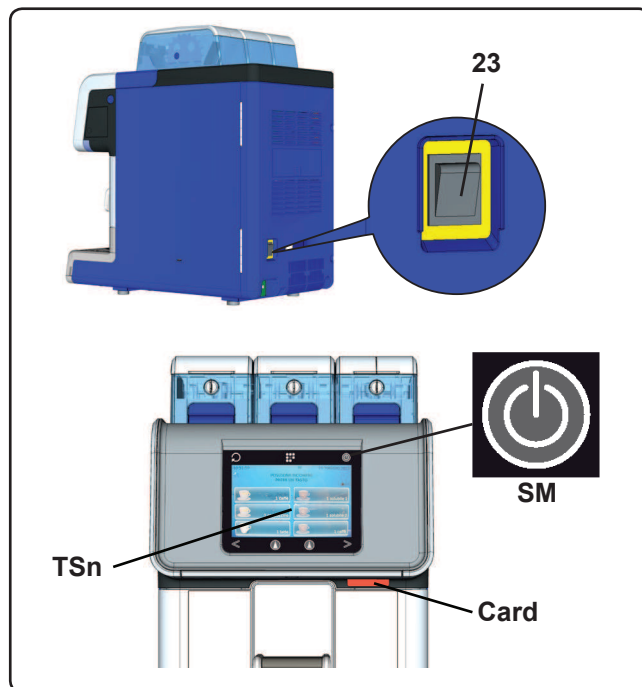
- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto".

ACCENSIONE MANUALE

Azionare l'interruttore generale (23); la macchina si accende e sul touch screen (TSn) viene visualizzato:



Affinché la macchina sia pronta all'uso occorre attendere il raggiungimento della pressione di lavoro stabilita; in questa fase premendo un qualsiasi tasto di erogazione verrà visualizzato:



SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La macchina può essere impostata per spegnersi ed accendersi ad orari programmati; consultare il capitolo "Menù orario servizio" per impostare l'ora di accensione "ora ON" e l'ora di spegnimento "ora OFF".

Quando viene prefissato l'orario di servizio, la macchina si spegne automaticamente all'orario programmato. Durante la fase di spegnimento automatico, sul display viene visualizzato il messaggio sottostante:



N.B.: quando la macchina funziona con accensione/spegnimento automatico, **NON** utilizzare l'interruttore generale (23) per spegnere la macchina, poiché in tale condizione non è possibile il funzionamento dell'accensione automatica.




ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina si accende automaticamente all'orario programmato.

Le visualizzazioni sul display e le operazioni eseguite dalla macchina corrispondono a quanto descritto nel paragrafo "ACCENSIONE MANUALE".

ACCENSIONE FORZATA

Premere per alcuni secondi il tasto **RES (24)**  per forzare l'accensione.


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


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


Per riportarla immediatamente alla condizione di spegnimento da orologio occorre spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale **(23)**.

MODALITÀ SLEEP MODE

Funzione attivabile solo con card abilitata.

Le funzionalità di accensione e spegnimento possono essere attivate anche manualmente agendo sul tasto Sleep mode  (**SM**).

Premere per alcuni secondi il tasto  (**SM**) per entrare nella modalità Sleep mode; durante questa fase rimane illuminato il led posizionato sopra il becco erogatore e i led dei tasti erogazione lampeggiano alternativamente.

Premere nuovamente per alcuni secondi il tasto  (**SM**) per uscire dalla modalità Sleep mode e tornare alla fase di lavoro della macchina.




11. Erogazione bevande

- INDICAZIONI GENERALI

SCHERMATE

Nelle macchine TouchScreen è possibile impostare fino a 18 selezioni di bevande differenti, suddivise in 3 schermate da 6 selezioni ciascuna.

Per visualizzare le possibili tipologie di bevande erogabili scorrere le schermate tramite i tasti (47) (solo con funzione abilitata); il simbolo  in alto a destra sul display indica quale delle 3 schermate si sta visualizzando.

Nota: quando viene selezionata una bevanda nella seconda o terza schermata, al termine dell'erogazione sul TouchScreen verrà nuovamente visualizzata la prima schermata.

Funzione STOP EROGAZIONI

Permette di arrestare l'erogazione della bevanda prescelta prima del raggiungimento della dose programmata.

Avviene ripremendo il medesimo tasto di selezione e permette di arrestare l'erogazione della bevanda prima del raggiungimento della dose programmata.

N.B.: l'azionamento del tasto non modifica i parametri impostati in programmazione.

Funzione RIPETIZIONE SELEZIONI

Questa funzione può essere attivata in diversi modi:

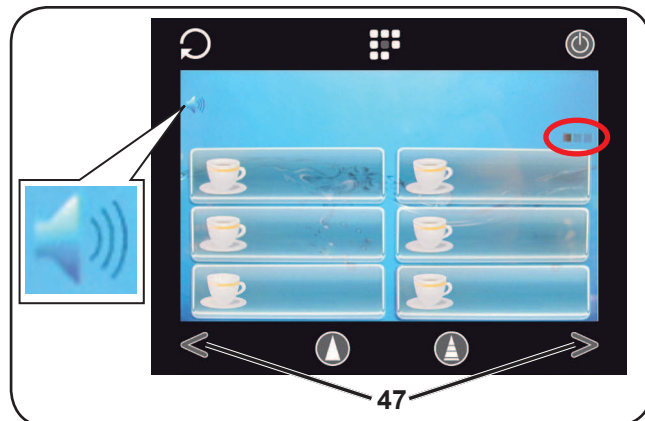
1) impostando il numero desiderato alla voce *ripetizioni* nella ricetta della bevanda (vedere al capitolo PROGRAMMAZIONE CLIENTE paragrafi *Menù Tasto*).

Nota: per avere accesso alla programmazione cliente, occorre che la funzione sia stata abilitata a priori dal tecnico installatore: "Prog. tecnico/Configurazione/Prog. cliente: SI".

2) premendo un qualsiasi tasto di selezione e dopo circa 3 secondi ripremere il medesimo tasto per il numero di erogazioni che si desidera effettuare.

Nota: questa seconda modalità può essere utilizzato solo se funzione "Prog. tecnico/Configurazione/Stop erogazioni: NO" NON è stata abilitata dal tecnico installatore.


Il numero di erogazioni programmate viene indicato sul tasto stesso.



Per azzerare questa prenotazione occorre premere e tenere premuto il tasto di selezione per circa 3 sec..

N.B.: queste funzioni sono disabilitate quando sul display vengono visualizzati messaggi e/o codici di errori e se la funzione "Prog. tecnico/Configurazione/Blocco programmazione" è impostata su "SI".

BUZZER

È possibile configurare la macchina affinché ad ogni pressione dei tasti emetta un segnale acustico. Per attivare o meno la funzione premere l'icona  sul TouchScreen.

MESSAGGI (solo versione Self)

La macchina segnala sul TouchScreen messaggi che indicano le operazioni da effettuare per l'erogazione delle bevande.

Se viene premuto un tasto senza aver prima posizionato il recipiente sotto il becco erogatore compaiono il messaggio e l'immagine sottostante:



Al termine dell'erogazione la stessa immagine verrà affiancata al messaggio "PRELEVARE BAVANDA" e permarrà sul TouchScreen finché il recipiente non verrà rimosso.

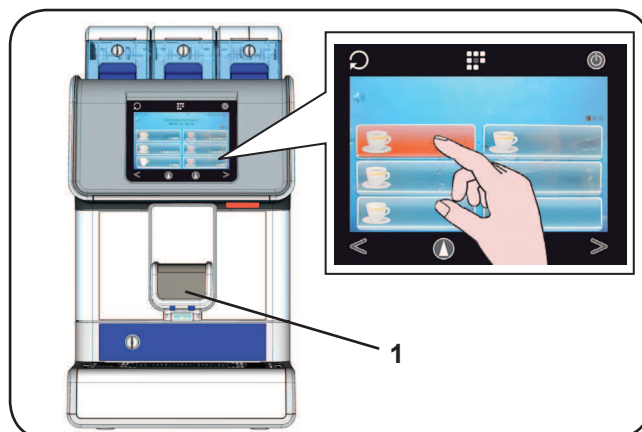
11.1 Erogazione bevande - caffè

INDICAZIONI GENERALI

Posizionare la tazza sotto l'erogatore (1) e se necessario regolarne l'altezza.

Premere un tasto erogazione caffè corrispondente alla dose prescelta; il tasto selezionato rimane evidenziato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione caffè avviene in modo automatico. Si può arrestare l'erogazione prima del termine impostato ripremendo il medesimo tasto.



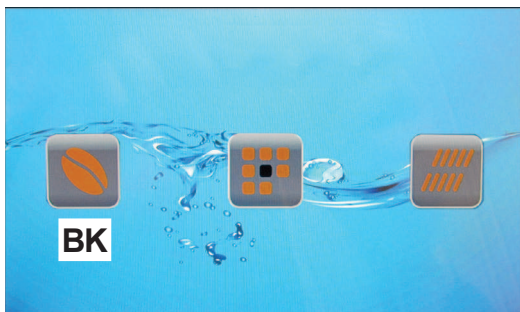
Variazione dose caffè (Versione Self: funzione attivabile solo con card abilitata)

Italiano

La macchina è equipaggiata con un dispositivo software che consente una rapida variazione della dose caffè senza l'intervento di personale tecnico.

Nota: questa funzione è possibile **SOLO** se la voce “**tasto chicco**”, nel menu tecnico di configurazione, è stata impostata su “**SI**” dal tecnico installatore.

Premere il tasto **PRG (29)** ; sul display viene visualizzato:



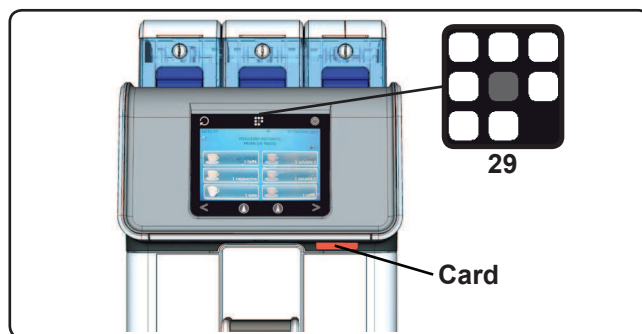
Per modificare la dose caffè occorre agire sul “tasto chicco” (**BK**); sul display viene visualizzato:



premere il tasto di cui si desidera variare la dose caffè; sul display viene visualizzato:



impostare il valore desiderato tramite i tasti “+” e “-” .



Il valore della dose impostabile, per entrambi i macinini, ha un campo di variazione di ± 5 il valore impostato nella programmazione tecnico.

Esempio

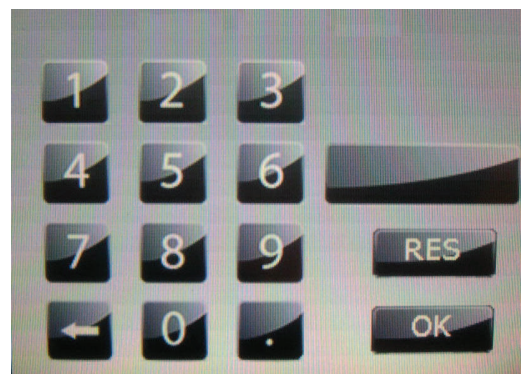
programmazione tecnico
cliente

programmazione

dose caffè MM1 **045**
dose caffè MM2 **020**

dose caffè MM1 **040±050**
dose caffè MM2 **015±025**

Premere il tasto per impostare il valore della dose caffè manualmente; sul display viene visualizzata la tastiera numerica:



digitare il valore desiderato tenendo presente che il campo di variazione rimane comunque di ± 5 il valore impostato nella programmazione tecnico. Ai parametri inseriti oltre questo range verranno associati i dati minimo o massimo ammissibili.

Uscire dal quadro premendo il tasto per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori oppure premere il tasto per lasciare i valori inalterati.



Controllo del livello acqua nella bacinella (dove previsto)

Avviso tramite dispositivo ottico (EMPTY ME)

1

EMPTY ME

Il riempimento della bacinella viene segnalato con la comparsa, nell'apposita feritoia nella griglia, dell'indicazione "EMPTY ME".

2^(*)

Aprire la serratura (F).
(*) solo versione Self

3

Estrarre con cautela la bacinella e svuotarla. Impugnare e tirare la bacinella (16) alzandola leggermente; agire nei punti (A).

Avviso tramite messaggio display (solo per macchine con sensore di riempimento)

1

Quando la bacinella è piena d'acqua appare un messaggio di avviso sul touch screen.

(*) solo per la versione Self il messaggio visualizzato è: "PERFAVORECHIAMARE L'OPERATORE".

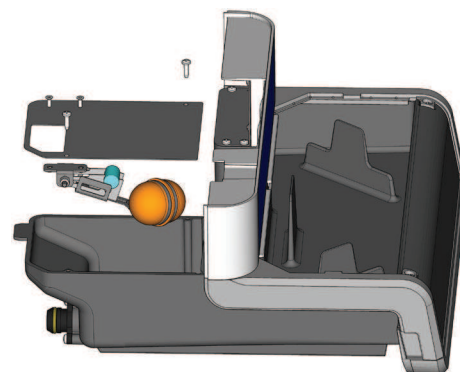
2

Estrarre con cautela la bacinella e svuotarla. Impugnare e tirare la bacinella (16) alzandola leggermente; agire nei punti (A).

3

Reinserire la bacinella e premere il tasto per rimuovere il messaggio dal touch screen.

SENSORE DI RIEMPIMENTO



Nota: è consigliabile rimuovere periodicamente l'acqua che si raccoglie nella bacinella e non attendere il suo completo riempimento.



Svuotamento cassetto fondi

Quando la macchina ha raggiunto il numero di fondi impostato dal tecnico installatore, sul display compare un messaggio di avviso:

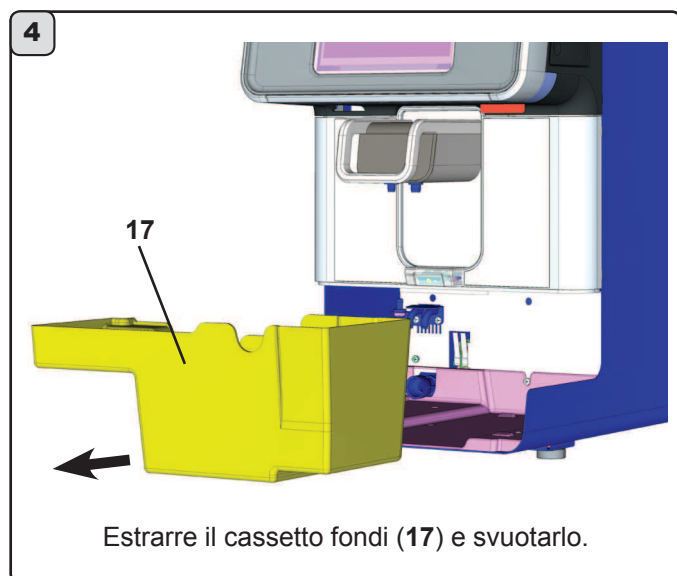
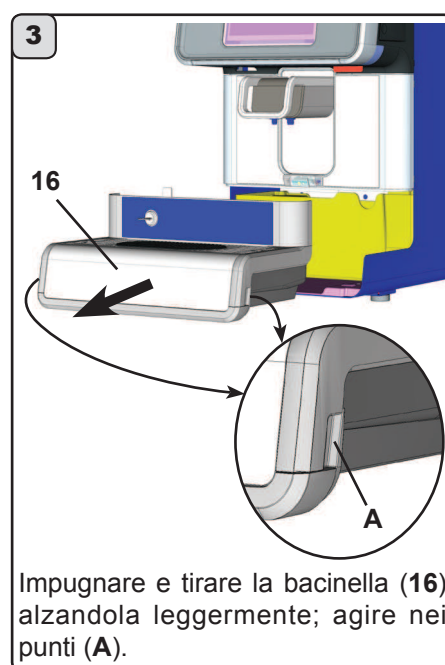
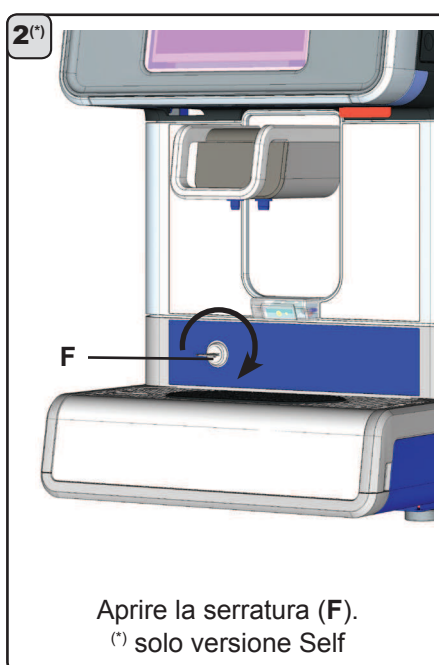
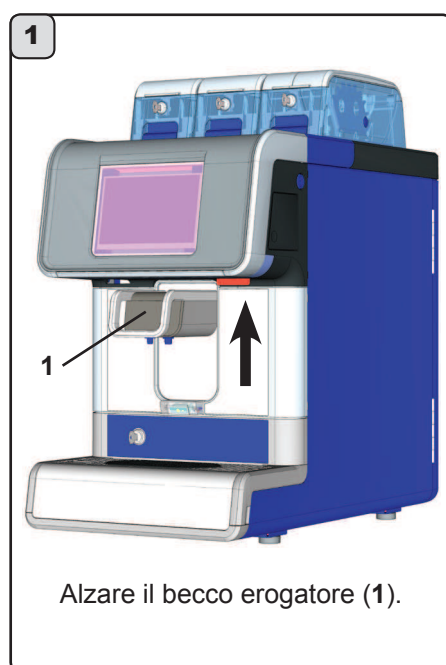


Questo messaggio avvisa l'utente che il cassetto fondi è pieno. E' ancora possibile erogare dieci bevande a base di caffè prima che la macchina si blocchi.

Svuotare immediatamente il cassetto per azzerare il contatore.

In alternativa è possibile continuare il lavoro fino a quando non viene visualizzato il messaggio "SVUOTARE CASSETTO FONDI"; a questo punto la macchina viene bloccata e inibisce qualsiasi erogazione a base di caffè. La ripresa dell'attività sarà possibile solo dopo lo svuotamento del cassetto fondi.

Per svuotare il cassetto fondi operare nel seguente modo:



Reinserire il cassetto fondi (17); riposizionare la bacinella (16); riportare il becco erogatore (1) nella posizione originale).



11.2 Erogazione bevande - cappuccino / latte

INDICAZIONI GENERALI

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

Operazioni preliminari

Introdurre il tubetto (40) dell'erogatore (1) nel contenitore del latte.

Posizionare la tazza (o le tazze) sotto l'erogatore (1).

Se necessario regolare in altezza l'erogatore.

Erogazione cappuccino

Premere il tasto erogazione cappuccino corrispondente alla dose prescelta; rimane illuminato solo il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

Si può arrestare l'erogazione prima del termine impostato ripremendo il medesimo tasto.

Erogazione latte

Premere il tasto erogazione latte corrispondente alla dose prescelta; rimane illuminato solo il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

Si può arrestare l'erogazione prima del termine impostato ripremendo il medesimo tasto.

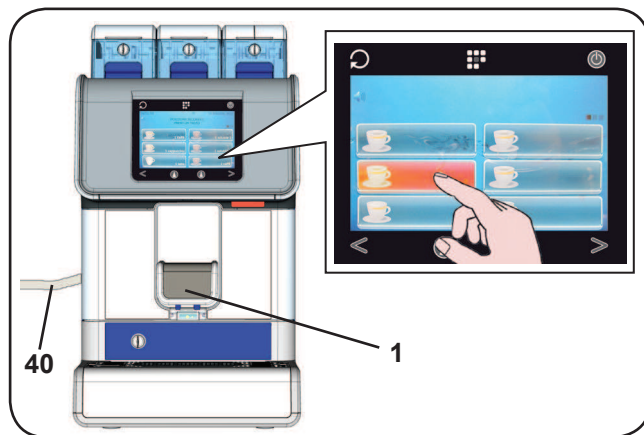
OPZIONI

Restano valide le opzioni indicate nel paragrafo "**Erogazione caffè**".

E' possibile richiedere al tecnico installatore la personalizzazione dei tasti cappuccino con le seguenti varianti:

- erogazione di latte prima del caffè, o viceversa (valido solo per erogazioni di cappuccino);

Per ottenere il latte più o meno caldo comportarsi come spiegato al capitolo "**PROGRAMMAZIONE CLIENTE**".

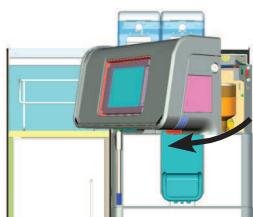


Per abbinare il **MODULO MILK + CUP** alla macchina operare nel seguente modo:

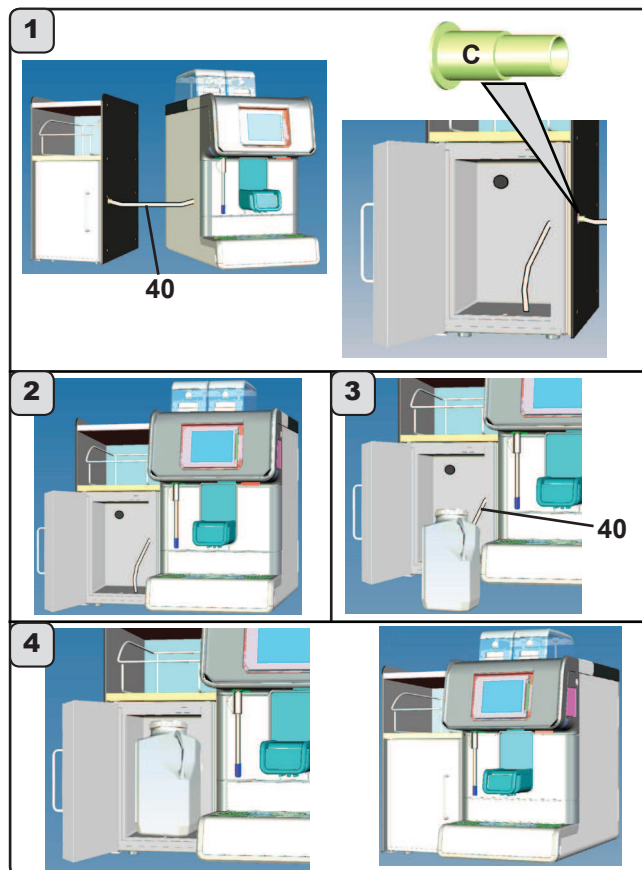
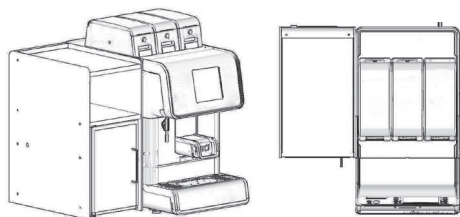
- 1) introdurre il tubetto di aspirazione latte (40), proveniente dalla macchina, nel collettore (C) posizionato nel foro dedicato del **MODULO MILK + CUP**;
- 2) accostare il modulo alla macchina come indicato in figura, assicurandosi che il collettore (C) si innesti nel foro laterale della macchina;
- 3) introdurre il tubetto di aspirazione (40) nel contenitore del latte;
- 4) inserire il contenitore del latte nel **MODULO MILK + CUP** e chiudere la porta.



Prestare particolare attenzione all'accostamento del **MODULO MILK + CUP** alla macchina: deve essere consentita l'apertura del cruscotto comandi.



L'accostamento corretto è quello indicato di seguito:

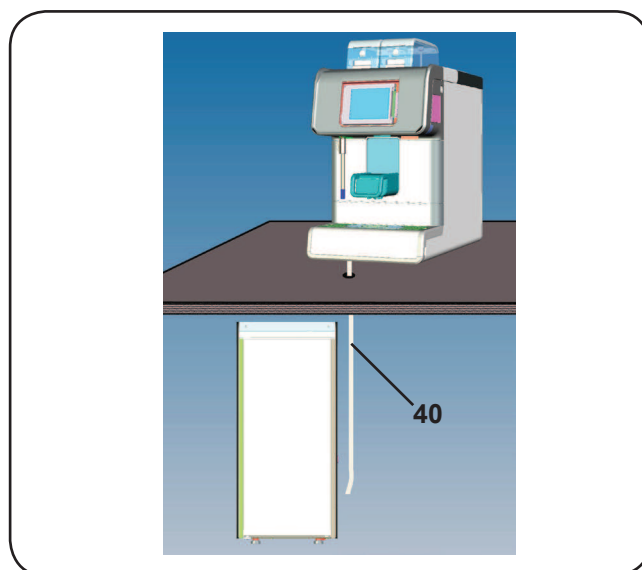


Accoppiamento Macchina - Mantenitore frigo generico

La macchina, oltre alla combinazione con il **MODULO MILK + CUP**, può essere abbinata anche ad un generico apparecchio per la conservazione del latte.

La collocazione del mantenitore può avvenire in una posizione differente rispetto a quella del **MODULO MILK + CUP**; come esempio, nella figura a lato è illustrato l'abbinamento con un mantenitore collocato sotto il piano d'appoggio della macchina.

Nota: in questo caso il tubetto di aspirazione latte (40) proviene dal basamento macchina e non dal lato come avviene per l'abbinamento con il **MODULO MILK + CUP**. L'operazione di collegamento del tubo del latte viene effettuata dal tecnico installatore.



11.3 Erogazione bevande - Cioccolata / Solubili

Operazioni preliminari

Posizionare la tazza (o le tazze) sotto l'erogatore (1) e se necessario regolarne l'altezza.

Erogazione bevanda solubile

Premere il tasto erogazione bevanda solubile corrispondente alla dose prescelta; rimane illuminato solo il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

Si può arrestare l'erogazione prima del termine impostato ripremendo il medesimo tasto.

Erogazione solubile misto

E' un erogazione combinata che può comprendere caffè, latte e bevande solubili.

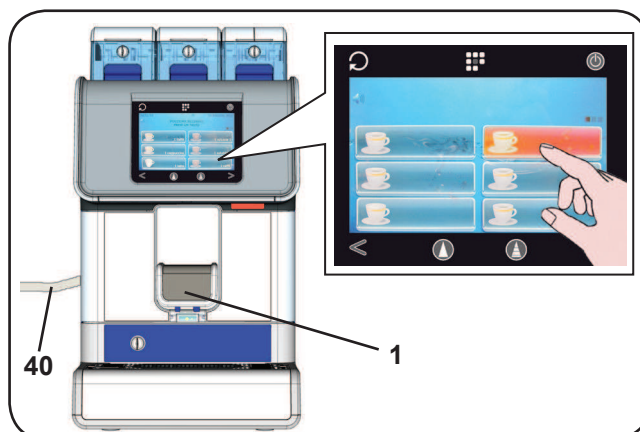
La personalizzazione della selezione con la sequenza e la durata dei cicli di erogazione delle singole bevande viene fatta dal tecnico installatore.

Introdurre il tubetto (40) nel contenitore del latte.

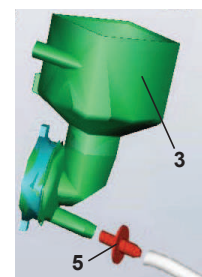
Premere il tasto erogazione solubile misto corrispondente alla dose prescelta; rimane illuminato solo il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

Si può arrestare l'erogazione prima del termine impostato ripremendo il medesimo tasto.



NOTA: per erogazioni cioccolato molto dense si consiglia di rimuovere l'ugello (5) e calzare il tubo direttamente sul convogliatore mixer (3).



11.4 Erogazione bevande - acqua calda



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

ACQUA CALDA: INDICAZIONI GENERALI

Posizionare il contenitore appropriato sotto l'erogatore acqua calda (14). L'erogazione può avvenire in modalità dosata (automatica) o in modalità continua (manuale).

Erogazione con dosatura automatica

Premere il tasto erogazione acqua calda (12dt).

Dall'erogatore (14) uscirà la dose d'acqua calda programmata; l'arresto avverrà automaticamente.

N.B.: l'erogazione può essere interrotta premendo il tasto (12dt).

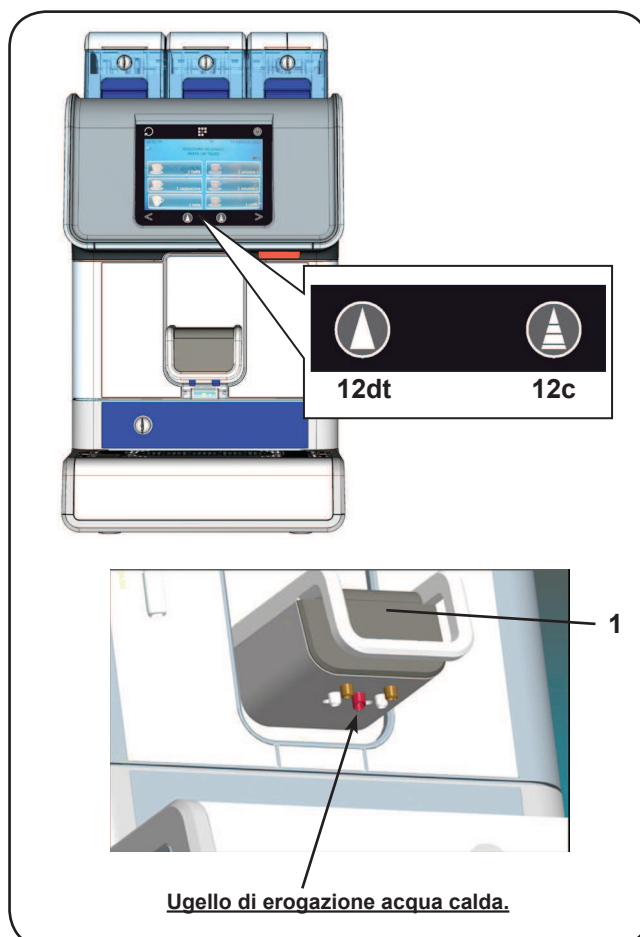
L'azionamento del tasto (12dt) non modifica i parametri impostati in programmazione.

Erogazione con dosatura manuale

Premere il tasto erogazione acqua calda (12c).

L'erogazione di acqua calda avverrà in modo continuo fino ad una successiva pressione del tasto acqua (12c) che ne determinerà l'arresto.

In alcune configurazioni di prodotti l'erogazione di acqua calda può avvenire dal becco erogatore (1).





12. Pulizia e manutenzione 1° livello



Le operazioni di pulizia di seguito descritte possono essere svolte dall'operatore di 1° livello (barista / utilizzatore).



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

PULIZIA CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFÈ

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

La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del cappuccinatore (1) e del circuito caffè.

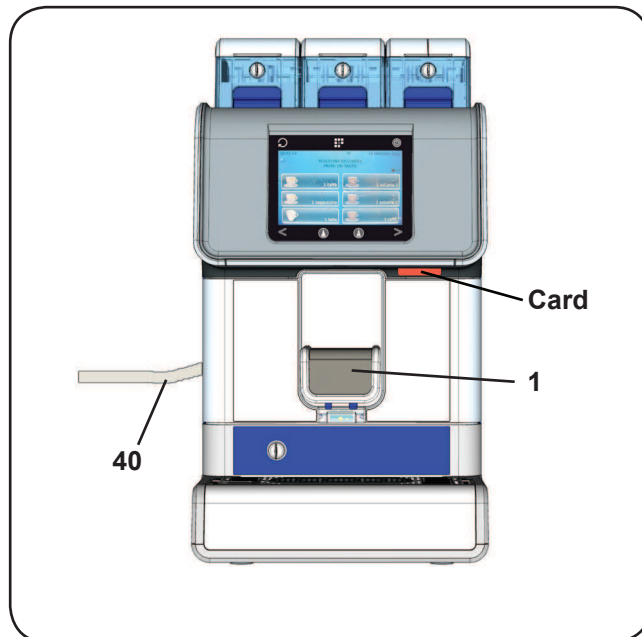
N.B.: le operazioni di seguito descritte vanno eseguite con macchina accesa ed in pressione.

ATTENZIONE, PERICOLO DI SCOTTATURE: durante le fasi di lavaggio dai becchi del cappuccinatore/erogatore (1) usciranno acqua calda, vapore e residui di latte; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.

N.B.: quando il ciclo di lavaggio è avviato NON può essere fermato, neppure spegnendo la macchina.

In caso di improvvisa mancanza dell'alimentazione elettrica, o spegnimento della macchina durante il ciclo, al ripristino della stessa sul display verrà visualizzato il messaggio "PREMERE LAVAGGIO"; per completare le operazioni di pulizia procedere come indicato nelle pagine successive.

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



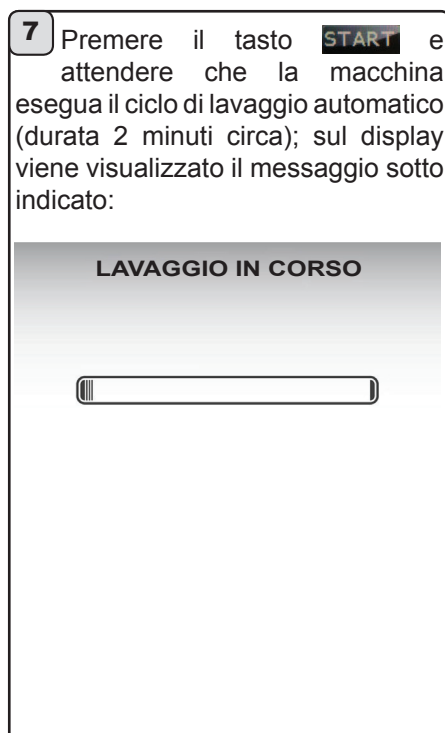
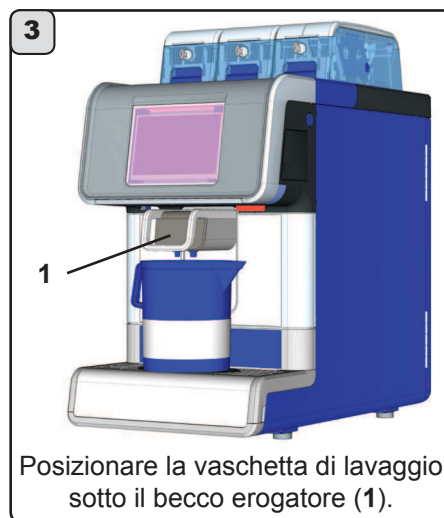
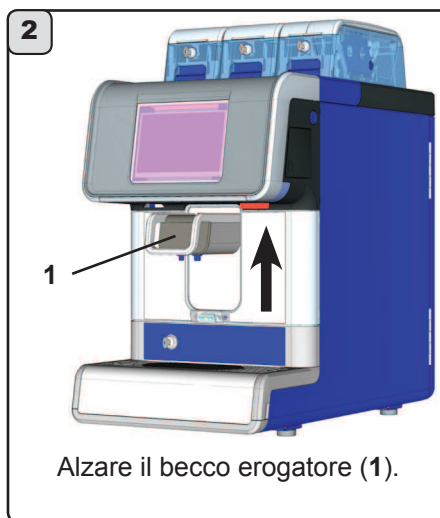
Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa o quando segnalato dalla macchina (vedere al paragrafo "Programmazione cliente - Menù orario servizio").

In caso di segnalazione da parte della macchina sul display

verrà visualizzato **"ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO"**, accompagnato da un segnale acustico.

La condizione si ripeterà fino a quando l'operazione non verrà eseguita o fino allo scadere del timeout (60').

Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:



Blocco selezioni - avviene dopo 60' di funzionamento dall'ora impostata in assenza di lavaggio, con funzione "blocco caffè" attivata (SI) dal tecnico installatore.



Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa o quando segnalato dalla macchina (vedere al paragrafo "Programmazione cliente - Menù orario servizio").

In caso di segnalazione da parte della macchina sul display verrà visualizzato "ESEGUIRE LAVAGGIO CIRCUITO LATTE", accompagnato da un segnale acustico.

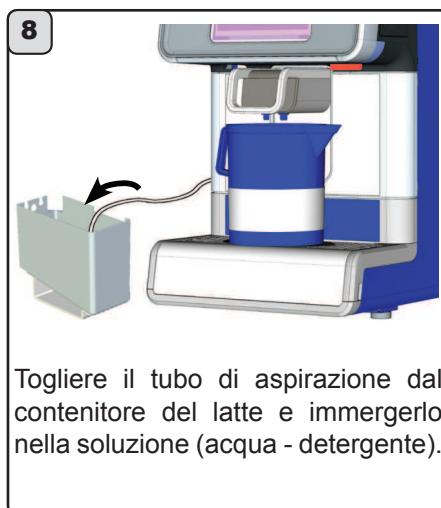
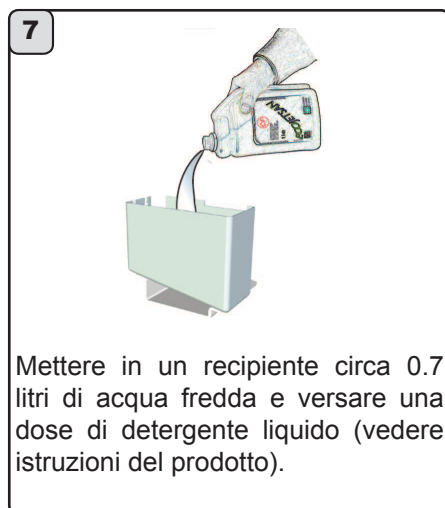
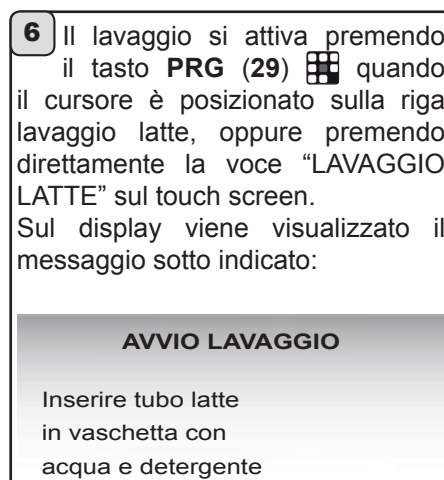
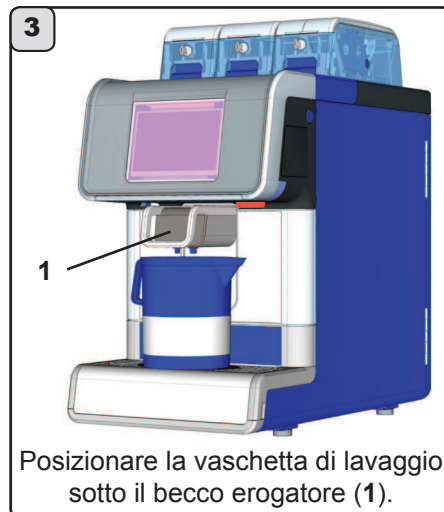
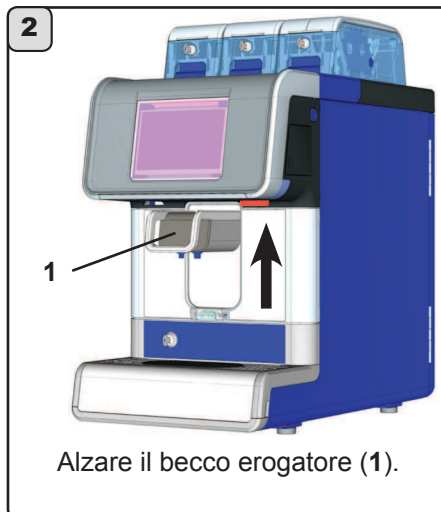
La condizione si ripeterà fino a quando l'operazione non verrà eseguita o fino allo scadere del timeout (60').

Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:



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

Si raccomanda pertanto di seguire scrupolosamente le indicazioni di pulizia.



9 Premere il tasto **START** e attendere che la macchina esegua il ciclo di lavaggio automatico (durata 2 minuti circa); sul display viene visualizzato il messaggio sotto indicato:

LAVAGGIO IN CORSO



10 Il ciclo di lavaggio termina quando sul display viene visualizzato il messaggio:

AVVIO LAVAGGIO

Svuota e riempi vaschetta con solo acqua, reinserisci il tubo latte come da istruzioni

START



11 Eliminare dal recipiente l'eventuale soluzione di lavaggio rimasta e versarvi circa 0.7 litri di acqua fredda, lasciandovi immerso il tubo di aspirazione latte:



12 Premere il tasto **START**; sul display viene visualizzato il messaggio sotto indicato:

LAVAGGIO IN CORSO



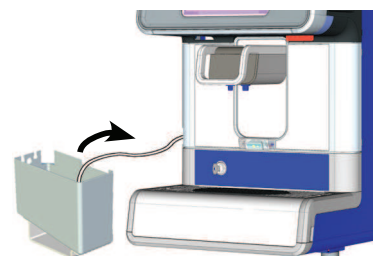
13 Il ciclo di lavaggio termina quando sul display viene visualizzato il messaggio:


LAVAGGIO COMPLETATO

MACCHINA PRONTA

QUIT

14 Rimuovere la vaschetta di lavaggio. Rimuovere il tubo di aspirazione latte dal recipiente e riposizionarlo all'interno del contenitore del latte.



Premere il tasto **QUIT** per tornare alla videata relativa ai lavaggi e il tasto **RES (24)**  per tornare alle normali operazioni di lavoro.



Non rimuovere il recipiente durante le operazioni di lavaggio; in caso contrario il ciclo di lavaggio dovrà essere ripetuto.

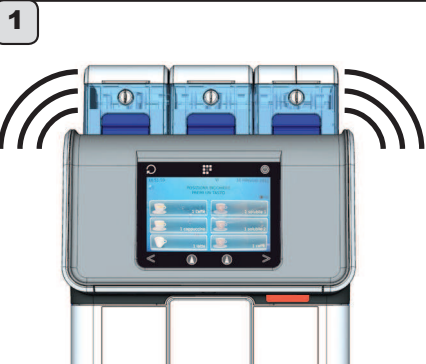
Blocco selezioni - avviene dopo 60' di funzionamento dall'ora impostata in assenza di lavaggio, con funzione "blocco latte" attivata (SI) dal tecnico installatore.



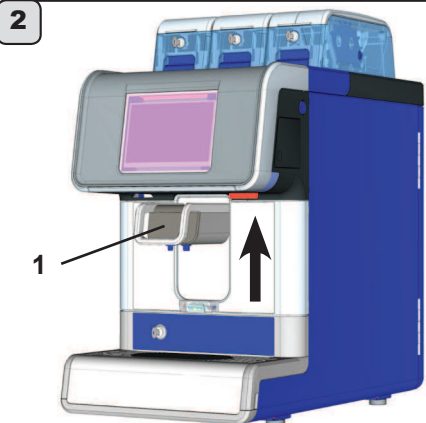
LAVAGGIO CIRCUITO SOLUBILI

Funzionamento: ogni fine erogazione solubili, viene avviato il conteggio del tempo impostato (da 1 a 20 minuti; OFF, funzione disattivata), al termine del quale appare la richiesta di lavaggio.

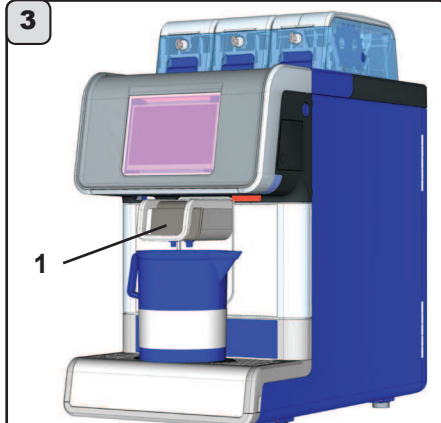
Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:




Segnalazione da parte della macchina.

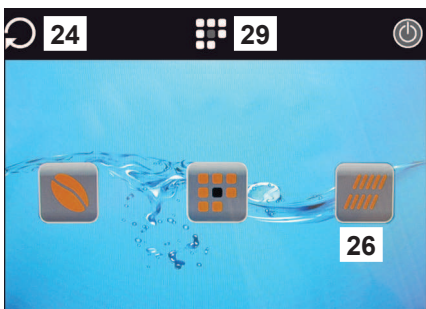



Alzare il becco erogatore (1).




Posizionare la vaschetta di lavaggio sotto il becco erogatore (1).

4 Premere il tasto **PRG (29)**  sul display viene visualizzato:



5 Premere il tasto lavaggio (26) , fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio sotto indicato:




6 Il lavaggio si attiva premendo il tasto **PRG (29)**  quando il cursore è posizionato sulla riga lavaggio solubile, oppure premendo direttamente la voce "LAVAGGIO SOLUBILE" sul touch screen. Sul display viene visualizzato il messaggio sotto indicato:



7 Il ciclo di lavaggio termina quando sul display viene visualizzato il messaggio:



Rimuovere la vaschetta di lavaggio. Premere il tasto **QUIT** per tornare alla videata relativa ai lavaggi e il tasto **RES (24)**  per tornare alle normali operazioni di lavoro.

Blocco selezioni: se il lavaggio non viene eseguito entro 60' dalla comparsa del messaggio, con funzione "blocco solubile" impostata (SI), la macchina viene bloccata inibendo tutte le selezioni a base di solubile.

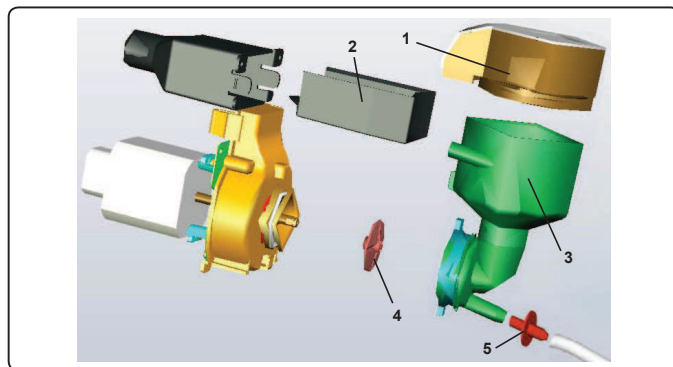
Le indicazioni sopra espone devono accostarsi alle operazioni di pulizia del circuito solubili descritte nella pagina seguente.

PULIZIA DEL CIRCUITO SOLUBILI (DOVE PRESENTE)

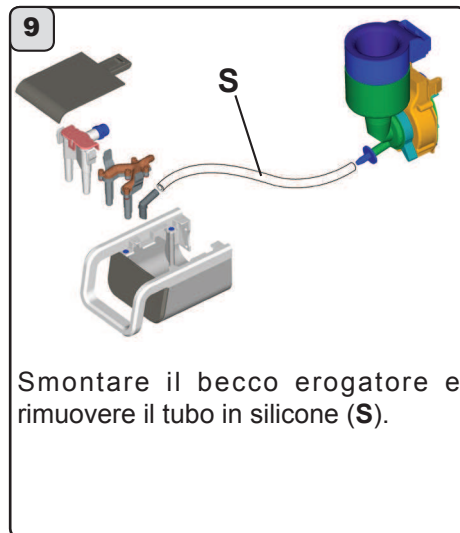
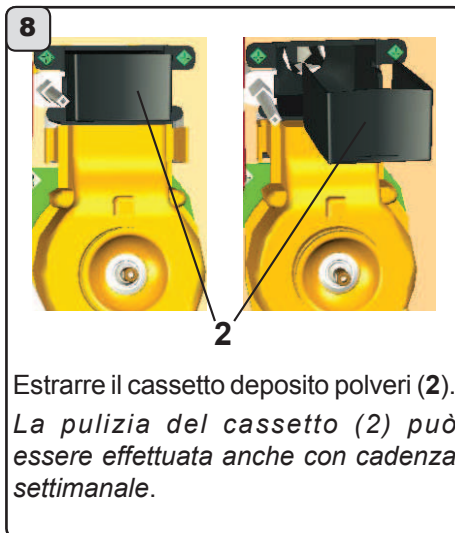
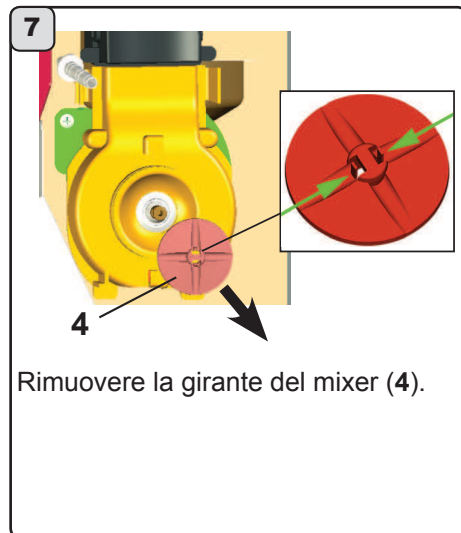
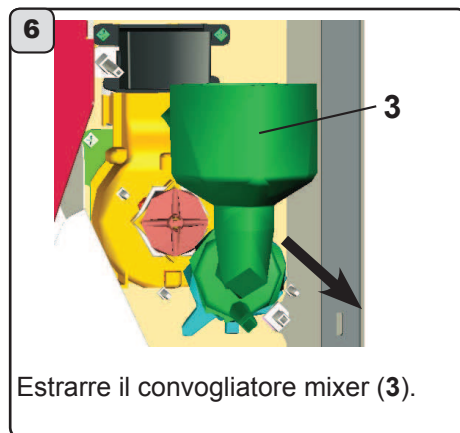
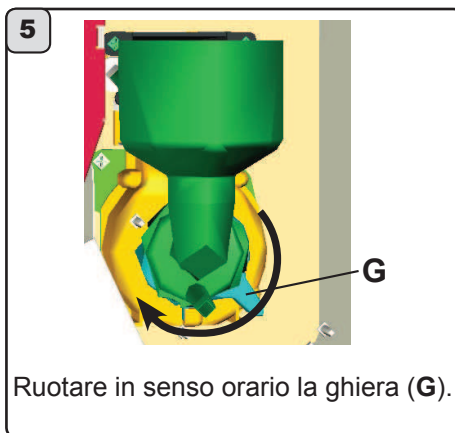
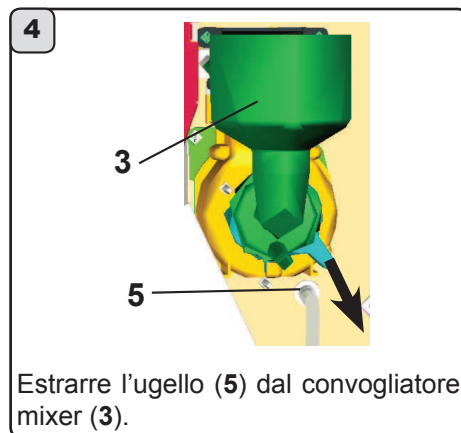
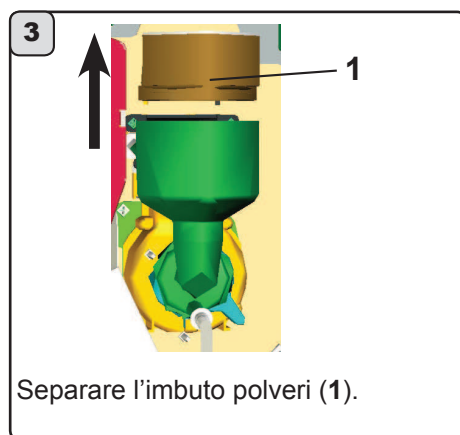
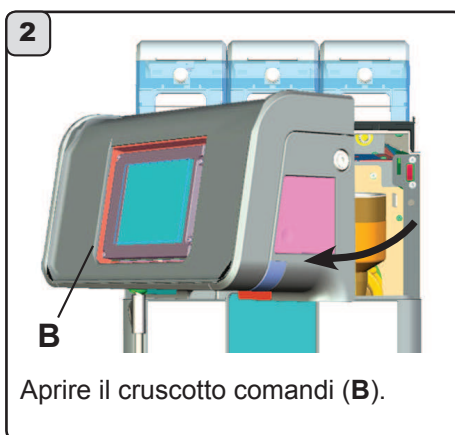
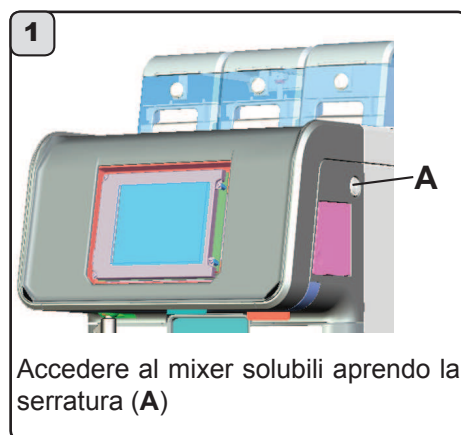
Le indicazioni sottostanti sono per macchine che gestiscono prodotti solubili e vanno ad accostarsi alle operazioni di pulizia descritte precedentemente.

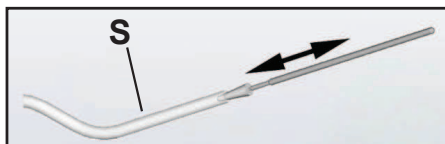
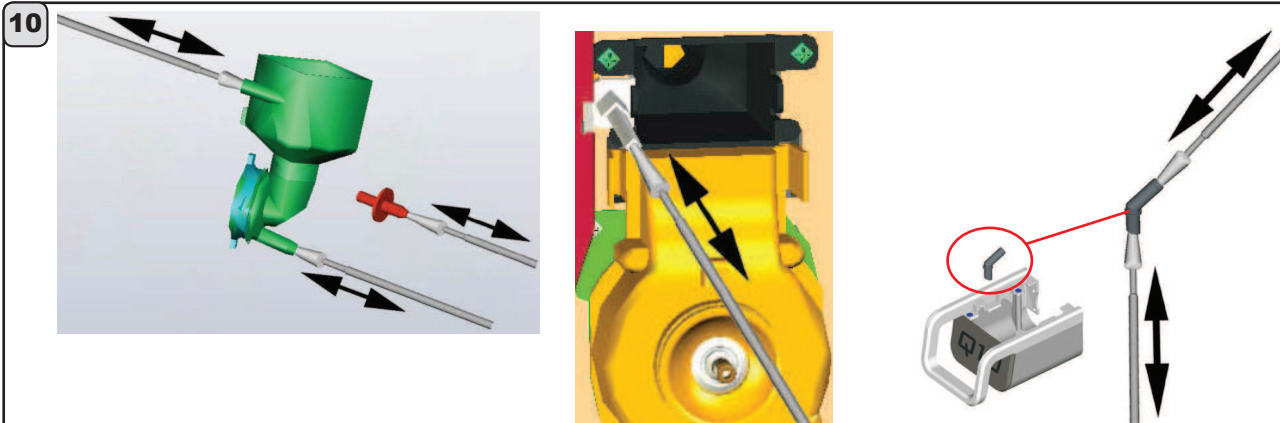
PULIZIA DEL MIXER

- 1 imbuto polveri
- 2 cassetto deposito polveri
- 3 convogliatore mixer
- 4 girante mixer
- 5 ugello



Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa.
Per effettuare l'intervento è necessario operare come segue:



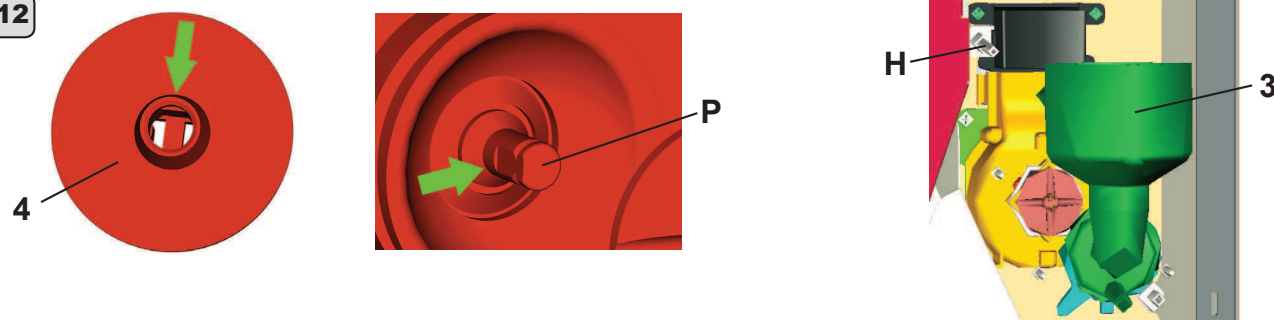


Pulire con lo spazzolino tutti i fori di passaggio liquidi e il tubo in silicone (**S**).

11

- Mettere in un recipiente ½ litro di acqua fredda e versare una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto).
- Lavare le singole parti, rimuovendo con una spugna eventuali residui organici presenti.
- Immergere tutte le parti del mixer nella soluzione (acqua - detergente) per almeno 15 minuti.
- Togliere tutte le parti dalla soluzione e sciacquare.

12



Rimontare il tutto e fissare nuovamente il mixer al suo supporto.

N.B.: prestare particolare attenzione all'accoppiamento girante mixer (**4**) - perno (**P**); far combaciare le parti piane dei 2 componenti.

N.B.: prestare particolare attenzione all'accoppiamento convogliatore mixer (**3**) - ugello acqua (**H**).

13

Dopo aver riportato la macchina nelle normali condizioni di lavoro, eseguire un ciclo di lavaggio seguendo le indicazioni descritte in precedenza.





12. Pulizia e manutenzione 1° livello

Lavaggio automatico prestabilito

solo per macchine con cappuccinatore

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

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

- se viene premuto un tasto erogazione caffè, il conteggio ripartirà da 30" dalla fine dell'erogazione;
- se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo massimo (210').

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

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

Condizioni particolari

- 1) ad ogni ciclo di lavaggio con detergente (ad orario impostato) o di tipo giornaliero:
in questo caso tutto il circuito viene ad essere interessato dal lavaggio; pertanto, fino alla prima erogazione a base di latte si ritiene il circuito esente da latte residuo e il conteggio del tempo (210') non viene avviato.
- 2) ad ogni spegnimento della macchina con conteggio del tempo (210') in corso:
alla fase di accensione successiva, se sono trascorsi i 210', la macchina, una volta raggiunta la temperatura di servizio, attiva il ciclo di lavaggio automatico prestabilito senza possibilità di evitarlo.

Lavaggio automatico (se programmato)

solo per macchine con cappuccinatore

Funzionamento: ogni fine erogazione latte, viene avviato il conteggio del tempo impostato (da 10 a 99 minuti; OFF, funzione disattivata), al termine del quale viene visualizzato sul display "LAVAGGIO AUTOMATICO" insieme al tempo mancante all'inizio del ciclo di lavaggio.

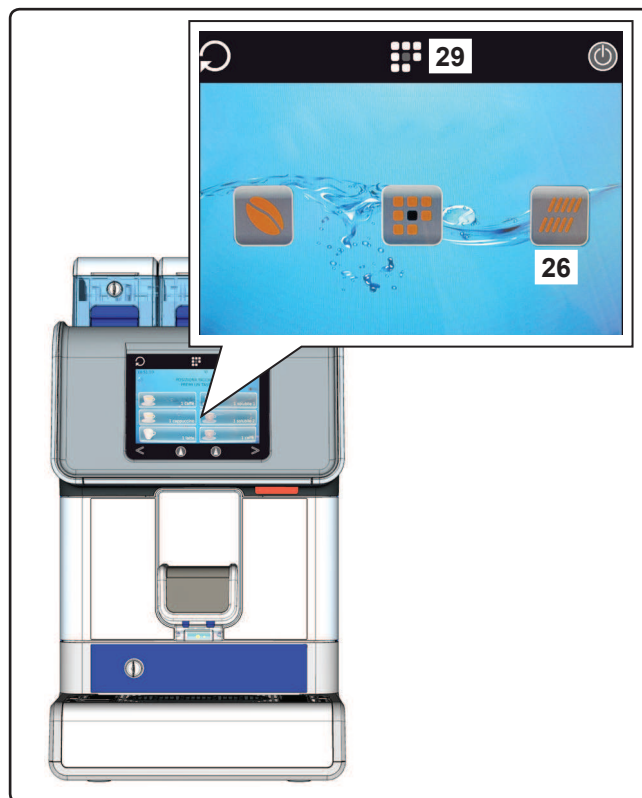
Attivazione: si attiva automaticamente al termine dei 30" mancanti. Durante questo intervallo di attesa:

- se viene premuto un tasto erogazione caffè, il conteggio ripartirà da 30" dalla fine dell'erogazione;
- se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo impostato (10'÷99').

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




Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

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



Quando la macchina viene bloccata e sul display viene visualizzato il messaggio:

MACCHINA BLOCCATA ESEGUIRE LAVAGGIO X

dove con "X" viene indicato il tipo di lavaggio richiesto. Premendo il tasto **PRG (29)**  e successivamente l'icona  vengono visualizzate le voci relative ai lavaggi; il lavaggio si attiva premendo il tasto **PRG (29)**  quando il cursore è posizionato sulla riga del lavaggio richiesto oppure premendo direttamente la voce sul touch screen.

Viene eseguito il lavaggio e la macchina viene sbloccata.

N.B.: in assenza di messaggi di lavaggio, e con un uso frequente della macchina, è possibile eseguire i lavaggi in qualsiasi momento seguendo le indicazioni descritte in precedenza.





12. Pulizia e manutenzione I° livello

Italiano

BACINELLA APPOGGIATAZZE (16)

Al termine della giornata lavorativa, versare un bricco di acqua calda nella bacinella (16) per rimuovere eventuali incrostazioni presenti nello scarico; rimuoverla e lavarla con acqua corrente.

Per la rimozione:

- alzare il becco erogatore (1);
- impugnare e tirare la bacinella (16) alzandola leggermente; agire nei punti (A);

Non usare prodotti abrasivi; non mettere nella lavastoviglie.

CASSETTO FONDI (17)

Per la rimozione:

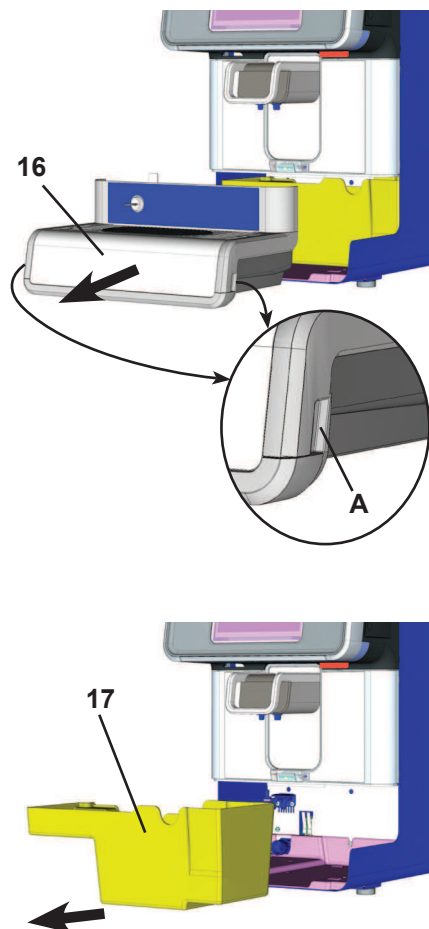
- alzare il becco erogatore (1);
- impugnare e tirare la bacinella (16) alzandola leggermente; agire nei punti (A);
- estrarre il cassetto fondi (17);
- svuotarlo e lavarlo con acqua corrente.
- pulire accuratamente la zona di alloggiamento del cassetto (17) con un panno umido, rimuovendo eventuali residui organici presenti.
- reinserire il cassetto fondi (17); riposizionare la bacinella (16); riportare il becco erogatore (1) nella posizione originale.

CARROZZERIA

Attenzione: le parti lucide della carrozzeria devono essere pulite con l'apposito panno a corredo. Nel caso di sporco persistente utilizzare una spugna umida ed asciugare con un panno morbido.

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

N.B.: **NON** spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria e per la pulizia **NON** utilizzare carta o panni ruvidi.



ATTENZIONE

Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 8 ore, e comunque almeno una volta al giorno, prima di iniziare il lavoro eseguire un lavaggio dei componenti interni seguendo le seguenti istruzioni:

Acqua calda

Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare circa 0.5 litri di acqua.

Circuito caffè / Circuito latte / Circuito solubili: eseguire le varie operazioni di pulizia seguendo le istruzioni riportate sul presente manuale.





12. Pulizia e manutenzione

II° livello



Le operazioni di pulizia di seguito descritte **DEVONO** essere svolte dall'operatore di II° livello (personale addestrato)

PULIZIA TRAMOGGIA CAFFÈ (6 - 6a)

Le tramogge caffè (6 e 6a) devono essere sottoposte ad un'operazione di pulizia periodica ogni settimana circa. In base al consumo e alla tipologia di caffè gli interventi di pulizia devono avvenire più frequentemente.

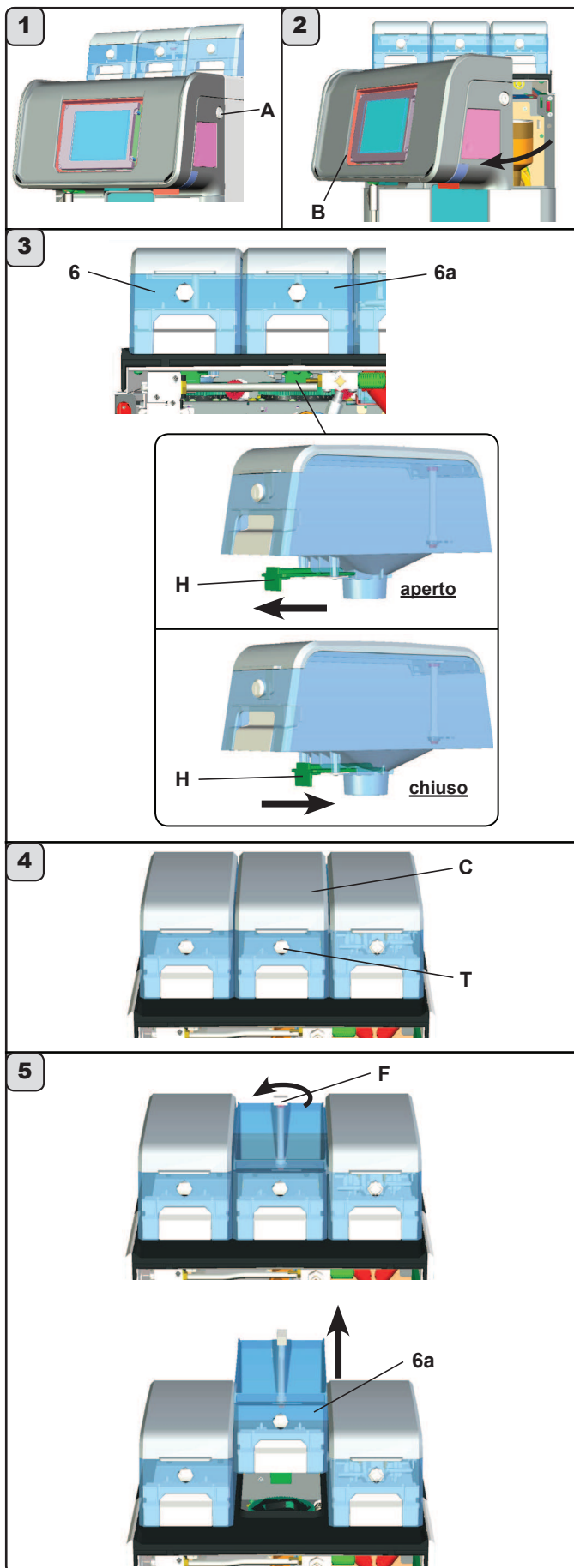
Per effettuare l'intervento è necessario operare come segue:

- 1) aprire la serratura (A);
- 2) aprire il cruscotto comandi (B);
- 3) spingere il dispositivo di chiusura tramoggia (H) verso il retro della macchina;

- 4) aprire la serratura della tramoggia (T) e rimuovere il coperchio (C);

- 5) con l'ausilio di un utensile ruotare in senso antiorario il dispositivo di fissaggio (F) e separare la tramoggia caffè (6a) dalla macchina.

Togliere il caffè eventualmente rimasto nella tramoggia. Lavarla mediante un panno umido utilizzando prodotti e modalità normalmente in uso per oggetti a contatto con gli alimenti; risciacquare accuratamente ed asciugare, rimuovendo eventuali residui organici presenti. Prima di riposizionare la tramoggia sul macinadosatore accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.





12. Pulizia e manutenzione

II° livello

Italiano

PULIZIA TRAMOGGIA SOLUBILI (6b) dove previsto

La tramoggia solubile (6b) deve essere sottoposta ad un'operazione di pulizia periodica ogni settimana circa. In base al consumo e alla tipologia di bevanda solubile gli interventi di pulizia devono avvenire più frequentemente. Le immagini a lato sono inerenti ad una doppia tramoggia solubili.

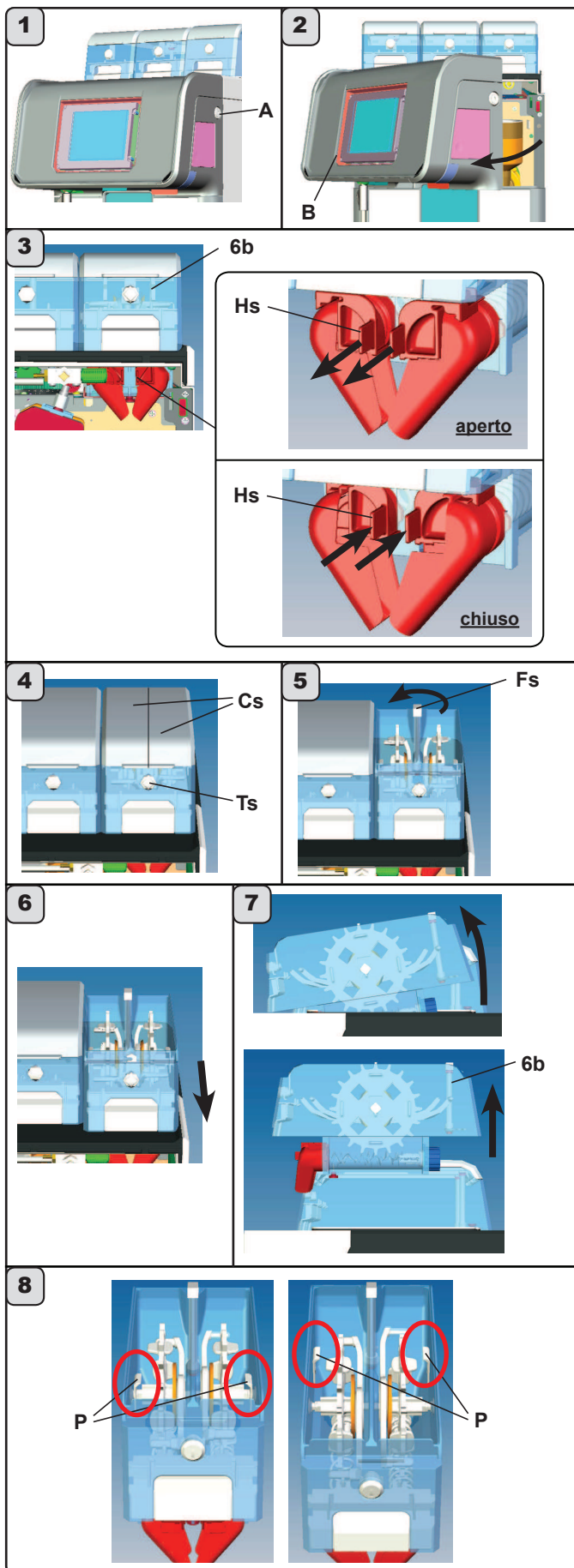
Per effettuare l'intervento è necessario operare come segue:

- 1) aprire la serratura (A);
- 2) aprire il cruscotto comandi (B);
- 3) spingere il dispositivo di chiusura tramoggia (Hs) verso il retro della macchina;

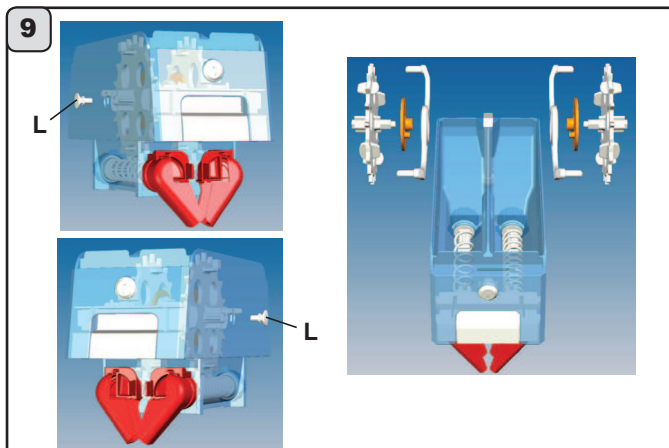
- 4) aprire la serratura della tramoggia (Ts) e rimuovere il coperchio (Cs);
- 5) con l'ausilio di un utensile ruotare in senso antiorario il dispositivo di fissaggio (Fs);

- 6) spostare la tramoggia verso la parte anteriore della macchina;
- 7) sollevare leggermente la parte posteriore della tramoggia e separare la tramoggia solubile (6b) dalla macchina;

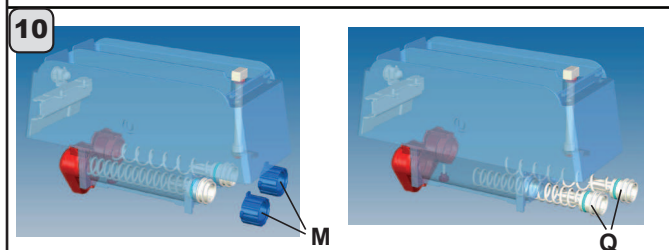
- 8) estrarre i 2 dispositivi *ferma ruota* (P);



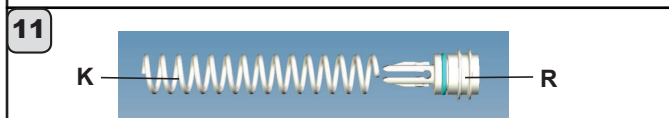
9) rimuovere il *perno di fissaggio ruota laterale (L)* ed estrarre i meccanismi di movimentazione interni della tramoggia;



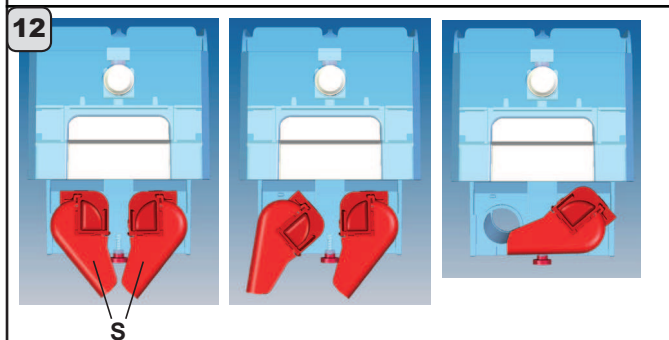
10) ruotare in senso orario la *corona di fissaggio (M)* situata nella parte posteriore della tramoggia e rimuovere l'assieme *vite erogazione (Q)*;



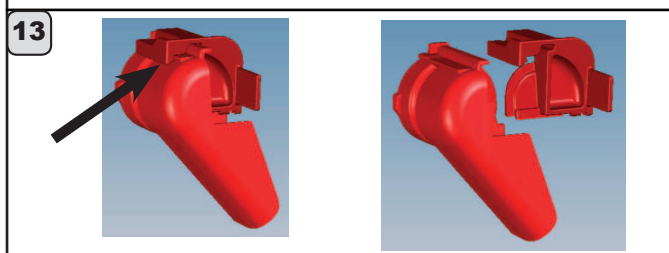
11) sfilare la *coclea (K)* dal *corpo vite erogazione (R)*;



12) rimuovere l'assieme *scivolo solubili (S)* ruotandolo in senso orario (nelle configurazioni con doppio scivolo rimuovere prima l'assieme sinistro);



13) separare l'assieme *scivolo solubili (S)* facendo leggermente leva nel punto indicato.



Togliere il prodotto solubile eventualmente rimasto nella tramoggia.

Lavarla mediante un panno umido utilizzando prodotti e modalità normalmente in uso per oggetti a contatto con gli alimenti; risciacquare accuratamente ed asciugare, rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Prima di riposizionare tutti particolari rimossi in precedenza, accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.



13. Messaggi di diagnostica

I messaggi che vengono visualizzati dalla macchina, possono essere di 2 tipi:

- 1. Messaggi in modo esplicito:** si posizionano nell'ultima riga in basso del Display; vengono cancellati ad ogni nuovo ciclo per poi ricomparire se si ripresenta la causa che li ha generati.
- 2. Messaggi in codice:** si posizionano nell'angolo in alto a destra, con la seguente sintassi: **Exxx**
dove:
 - **E** indica la presenza di un errore;
 - **xxx** rappresenta il codice di errore dell'unità.


In presenza di più errori, la loro rappresentazione è a tempo, alternandoli in successione sul display.

Per una descrizione dettagliata dei messaggi in codice, consultare il manuale tecnico al paragrafo "Anomalie - Guasti".

Messaggi in modo esplicito

MESSAGGIO	CAUSA: quando viene visualizzato	SOLUZIONE
Macchina fredda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Questo messaggio viene visualizzato sul display all'azionamento di un tasto erogazione quando: <ul style="list-style-type: none"> - la pressione della caldaia servizi si trova al di sotto della pressione di lavoro impostata; - la temperatura del boiler è inferiore a 60°C. Raggiunta la pressione e la temperatura di lavoro il messaggio scompare automaticamente. 2. Quando la caldaia servizi o il boiler non possono raggiungere rispettivamente la pressione e la temperatura di lavoro per un problema, compare a display un codice di errore che identifica il componente difettoso che ha causato il problema. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consultare il Manuale Tecnico e fare riferimento allo specifico codice di errore per risolvere il problema.
Check Boiler	Questo messaggio viene visualizzato sul display all'accensione della macchina e verifica lo stato di riempimento del boiler caffè.	Nessun intervento da parte dell'operatore.
Cassetto fondi pieno	Questo messaggio avvisa l'utente che il cassetto fondi è pieno. E' ancora possibile erogare dieci bevande a base di caffè (10 singole o 5 doppie) prima che la macchina si blocchi.	Svuotare il cassetto per resettare il contatore o continuare fino a che la macchina non visualizza il messaggio "Svuota cassetto". Fare riferimento al Manuale Tecnico per programmare il numero di fondi al raggiungimento dei quali il messaggio viene visualizzato.
Svuota cassetto	La macchina conta in ordine decrescente il numero impostato di fondi. Il messaggio viene visualizzato a fine scala. La macchina viene bloccata e inibisce qualsiasi erogazione a base di caffè.	Rimuovere e svuotare il cassetto fondi. Reinserire il cassetto nella corretta posizione. Durante l'esecuzione di queste operazioni verrà visualizzato il messaggio "cassetto fondi estratto".
Cassetto fondi estratto	Questo messaggio viene sempre visualizzato quando il lato posteriore del cassetto non è ben posizionato.	Se il messaggio compare con cassetto inserito, controllare che il cassetto sia correttamente posizionato.
Bacinella estratta	Questo messaggio (accompagnato da icona sul display) viene sempre visualizzato quando la bacinella non è ben posizionata.	Controllare che la bacinella sia correttamente posizionata.
Caricamento caldaia	Questo messaggio viene visualizzato quando la macchina sta ricaricando la caldaia.	Questa operazione viene eseguita automaticamente e non richiede l'intervento dell'utilizzatore. L'operazione non inibisce l'erogazione di acqua calda.



MESSAGGIO	CAUSA: quando viene visualizzato	SOLUZIONE
Eseguire manutenzione	Il messaggio viene visualizzato quando la macchina richiede un intervento di manutenzione. Per eliminare temporaneamente il messaggio, tenere premuto il tasto RES per circa 8 secondi. Il messaggio ricomparirà alla successiva riaccensione della macchina con interruttore.	Contattare un tecnico autorizzato. Il messaggio verrà visualizzato fino a che la manutenzione non sarà eseguita. Consultare il Manuale Tecnico per programmare i tempi o i cicli di manutenzione.
Effettuare rigenerazione resine	Il messaggio viene visualizzato quando le resine dell'addolcitore devono essere rigenerate. (Vedere le istruzioni sulla manutenzione dell'addolcitore).	Una volta eseguita la rigenerazione resine, premere RESET per circa 8 secondi per cancellare il messaggio.
Macchina spenta	Il messaggio viene visualizzato quando è stata programmata l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina. Il messaggio indica che la macchina è spenta e si trova in uno stato di stand-by.	Per programmare accensione e spegnimento automatico, vedere la parte manuale dedicata ai "Parametri cliente". Premere per alcuni secondi il tasto RES (24)  per forzare l'accensione.
Tastiera bloccata	Durante il normale utilizzo della macchina, può capitare che un qualsiasi tasto rimanga bloccato meccanicamente. Se questa condizione permane per un tempo superiore ad 1 minuto, sul display verrà visualizzato: Tasto bloccato. N.B.: ad eccezione del tasto interessato tutti gli altri funzionano regolarmente.	Per ovviare all'anomalia effettuare un esame visivo della tastiera, individuare il tasto bloccato che determina il messaggio e procedere con le operazioni di ripristino.
Messaggi riguardanti i lavaggi		Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.





14. Anomalie - Guasti

Italiano

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 ed il touch screen (TSn) è spento.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (23).
Perdita di acqua dalla bacinella appoggiatezze (16).	Scarico intasato	Pulire.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Dose caffè scarsa. Caffè troppo vecchio. * Caffè macinato troppo grosso.	Aumentare la dose tramite il tasto "chicco"  (BK). Sostituire il caffè. * Restringere la macinatura.
Caffè scende goccia a goccia.	Dose caffè eccessiva. * Macinatura troppo fine.	Diminuire la dose tramite il tasto "chicco"  (BK). * Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato	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.

* Queste operazioni DEVONO essere svolte dall'operatore di II° livello (personale addestrato)

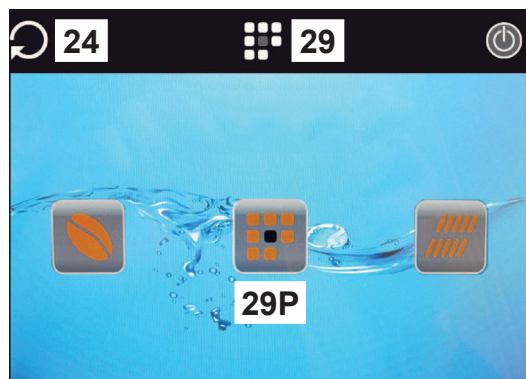


PROGRAMMAZIONE CLIENTE *(Versione Self: solo con card abilitata)*

15. Come entrare in programmazione

L'accesso alla programmazione è consentito **SOLO** se la voce "**Progr. Cliente**" è impostata su "**SI**" e la voce "**blocco progr.**" è impostata su "**NO**" nel menu configurazione della macchina, accessibile solo dal tecnico installatore.

Per entrare in programmazione, premere il tasto **PRG (29)** ; sul touch screen viene visualizzata la schermata sotto riportata:



Premere il tasto **PRG (29P)** per accedere alla programmazione cliente; sul touch screen viene visualizzata la schermata sotto riportata:



Accesso ai menù: premere direttamente l'icona interessata sul touch screen.

Accesso e modifica dei sottomenù: dopo aver premuto, per esempio, l'icona relativa al **MENÙ TASTO**, viene visualizzata la schermata sotto riportata:



Selezionare un tasto di erogazione. Sul display verrà visualizzato:



Posizionare il cursore in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti "su" () e "giù" () quindi premere il tasto **PRG (29)** ; oppure premere direttamente la voce interessata sul touch screen.

Modificare l'indicazione o variare il valore tramite i tasti "**più**" e "**meno**" .

In alcuni parametri, oltre ai tasti "**più**" e "**meno**" , compare anche il tasto che permette di impostare direttamente un valore tramite una tastiera numerica.


Premere il tasto e successivamente digitare il dato desiderato:



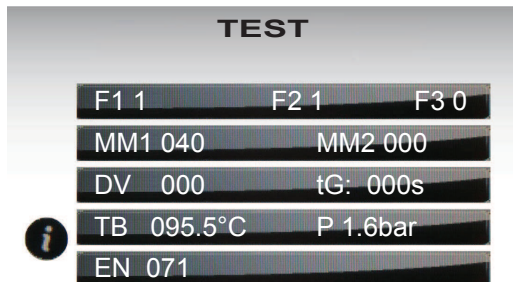
I dati immessi vengono confermati premendo il tasto o rimangono inalterati premendo il tasto .



Tasto "i"

Premendo il tasto " i "  durante una qualsiasi visualizzazione delle ricette caffè, cappuccino, acqua, vapore, è possibile avviare l'erogazione e visualizzarne i relativi parametri.

Sul display verrà visualizzato:



Uscita dai quadri programmazione

Premere il tasto **RES** (24) ; ad ogni pressione si torna alla schermata precedente.

Nel caso in cui la voce "**Progr. Cliente**" è impostata su "**NO**": sul display viene visualizzato il messaggio a sotto riportato:



Nel dettaglio i parametri visualizzati si riferiscono a:

F...: posizione del fine corsa (1 in posizione);

MM...: impulsi prelievo caffè;

DV: impulsi dosatore volumetrico;

tG: tempo erogazione in secondi;

TB: temperatura boiler;

P: pressione caldaia;

EN: encoder gruppo.

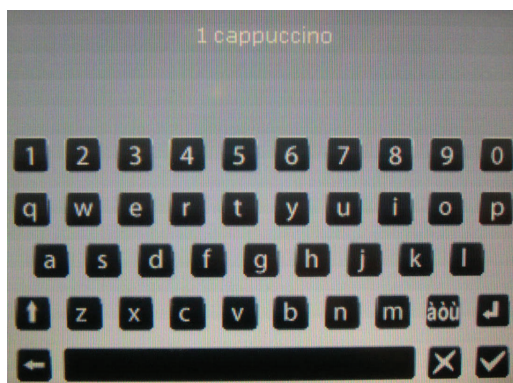
16. Etichette - Icone

Etichette - Con il termine "etichetta" si intende la dicitura indicante la bevanda che compare sul tasto erogazione a display:





Tale dicitura può essere personalizzata selezionando la voce *etichetta* nel menù tasto della macchina.

Sul display viene visualizzato:



Digitare sulla tastiera il testo che si desidera venga visualizzato sul tasto di erogazione. L'etichetta esistente viene sovrascritta ed è possibile visualizzarne l'anteprima nella stringa in alto sul display.

Una volta terminata la procedura, salvare il nuovo testo immesso premendo l'icona  oppure lasciare inalterata la vecchia etichetta premendo il tasto .





Icone - Con il termine "icona" si intende l'immagine simbolica della bevanda che compare sul tasto erogazione a display:



Tale immagine può essere personalizzata selezionando la voce *icona* nel menù tasto della macchina.

Sul display viene visualizzato:



Scegliere un'icona per la bevanda fra quelle standard presenti nel software della macchina tramite i tasti "**più**"  e "**meno**" ; confermare la scelta premendo il tasto  oppure lasciare inalterata l'icona pre-esistente premendo il tasto .

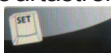


17. Etichette - Icone



Sul touch screen viene visualizzato il seguente messaggio:



Le ricette associate ai tasti erogazione vengono visualizzate premendo il tasto .

17.1 Menù tasto - Selezione Caffè

Premendo uno dei tasti erogazione caffè; sul display viene visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione caffè, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 001 a 099);
- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1);
- **macinino** (scelta fra macinino MM1 o MM2);
- **dose caffè...** (impulsi dose caffè macinino..., 0 ÷ 200 con step di 1);
- **start acqua** (stabilisce se l'acqua aggiunta deve essere in testa (*prima*) o in coda (*dopo*) all'erogazione caffè);
- **acqua aggiunta *** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1);
- **etichetta** (è il testo indicante la bevanda che compare sul tasto);
- **icona** (è l'immagine indicante la bevanda che compare sul tasto).

17.2 Menù tasto - Selezione Cappuccino

Premere uno dei tasti erogazione cappuccino; sul display viene visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione cappuccino, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 001 a 099);

- **dose latte** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1);
- **emulsione** (tempo erogazione latte montato, 0 ÷ tempo impostato in dose latte);
- **dose latte fr.** (dose latte freddo. L'impostazione di questo parametro consente di ottenere il latte più o meno caldo; da 0 a 20 con step di 0.1 secondi);
- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1);
- **macinino** (scelta fra macinino MM1 o MM2);
- **dose caffè...** (impulsi dose caffè macinino..., 0 ÷ 200 con step di 1);
- **start acqua** (stabilisce se l'acqua aggiunta deve essere in testa (*prima*) o in coda (*dopo*) all'erogazione caffè);
- **acqua aggiunta *** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1).;
- **etichetta** (è il testo indicante la bevanda che compare sul tasto);
- **icona** (è l'immagine indicante la bevanda che compare sul tasto).



17.3 Menù tasto - Selezione Latte


Premere uno dei tasti erogazione latte; sul display viene visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione latte, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 001 a 099);
- **dose latte** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1);
- **emulsione** (tempo erogazione latte montato, 0 ÷ tempo impostato in dose latte);
- **dose latte fr.** (dose latte freddo. L'impostazione di questo parametro consente di ottenere il latte più o meno caldo; da 0 a 20 con step di 0.1 secondi);
- **etichetta** (è il testo indicante la bevanda che compare sul tasto);
- **icona** (è l'immagine indicante la bevanda che compare sul tasto).

17.4 Menù tasto - Selezione Acqua Calda

Premere un tasto (12)  erogazione acqua calda; sul display viene visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione acqua calda, che si possono modificare sono:

- **tempo erogazione** (tempo erogazione acqua, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1).

17.5 Menù tasto - Selezione Cioccolata / Solubili

Premere uno dei tasti erogazione cioccolata o altro solubile; sul display verrà visualizzato:



I parametri, relativi alla selezione cioccolata o altro solubile, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 001 a 099);
- **etichetta** (è il testo indicante la bevanda che compare sul tasto);
- **icona** (è l'immagine indicante la bevanda che compare sul tasto).



17.6 Menù tasto - Selezione Solubile Misto

Premere uno dei tasti erogazione solubile misto; sul display verrà visualizzato:

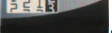


I parametri, relativi alla selezione solubile misto, che si possono modificare sono:

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 001 a 099);
- **dose latte** (tempo erogazione latte, 0 ÷ 60 secondi con step di 0,1);
- **emulsione** (tempo erogazione latte montato, 0 ÷ tempo impostato in dose latte);
- **dose latte fr.** (dose latte freddo. L'impostazione di questo parametro consente di ottenere il latte più o meno caldo; da 0 a 20 con step di 0.1 secondi);
- **etichetta** (è il testo indicante la bevanda che compare sul tasto);
- **icona** (è l'immagine indicante la bevanda che compare sul tasto).

18. Visualizzazione ed azzeramento contatori



I contatori vengono visualizzati premendo il tasto . Sul touch screen viene visualizzato il seguente messaggio:



Per azzerare il conteggio: accedere al parametro interessato, premere i tasti "più" **+** o "meno" **-**, premere il tasto **OK** per confermare l'azzeramento.

Il numero totale caffè e il numero cicli NON sono azzerabili.

Il numero totale di macinature dei macinadosatori (MM1 e MM2) è azzerabile solo dal tecnico installatore in caso di sostituzione macine.

Premere il tasto **RES (24)**  per tornare al menù precedente.



19. Menù programmazione cliente

Italiano




Per accedere al quadro "PARAMETRI CLIENTE" premere


il tasto .

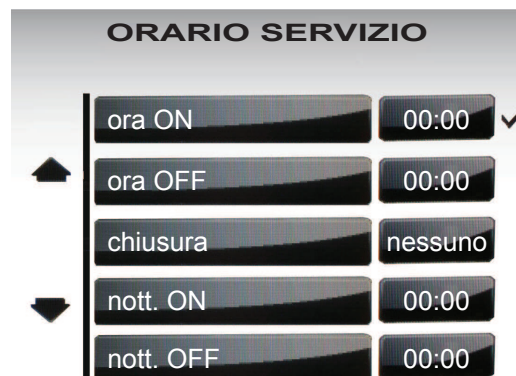
Sul touch screen viene visualizzata la seguente schermata:



Premendo il tasto "DATA E ORA" , sul display viene visualizzato:



Premendo il tasto "ORARIO SERVIZIO" , sul display viene visualizzato:



I parametri, relativi al menù orario servizio, che si possono modificare sono:

- **ora ON** (orario di accensione);
- **ora OFF** (orario di spegnimento);
- **chiusura** (giorno di chiusura);
- **Nott. ON** (orario d'inizio prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **Nott. OFF** (orario termine prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato).

Indicazioni di carattere generale

Qualora non ci siano giorni di chiusura, impostare la voce "chiusura" su "nessuno".

Nel caso non si voglia utilizzare la funzione di accensione/spegnimento automatica, ma si preferisca accendere e spegnere manualmente la macchina, impostare "ora ON" e "ora OFF" allo stesso orario (esempio:

ora ON 22:00
ora OFF 22:00).




Premendo il tasto "ORARI LAVAGGI" , sul display viene visualizzato:





"LAVAGGIO 1" E "LAVAGGI 2 ÷ 5"

Sono dei lavaggi ad orari programmabili. All'ora impostata viene visualizzato sul display *"ESEGUIRE LAVAGGIO CIRCUITO LATTE"* alternato a *"ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO"*.

Per impostare l'orario del lavaggio premere il tasto **PRG (29)**  quando il cursore è posizionato sul lavaggio interessato, oppure premere direttamente la voce sul touch screen.

Sul display viene visualizzato:



Modificare il valore con i tasti **"più" +** e **"meno" -**; per spostare il cursore dalle ore ai minuti utilizzare i tasti  e . Quindi premere il tasto **OK** per confermare il dato. Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri orari dei lavaggi.

"Lavaggio 1"

Quando viene richiesto, prevede l'esecuzione di un lavaggio lungo (circuito latte e del circuito caffè), nei modi descritti al paragrafo "Operazioni di pulizia".

NOTA: il lavaggio 1 non è disattivabile; viene richiesto quotidianamente all'ora programmata, e comunque entro un termine di 24 ore.

"Lavaggi 2 ÷ 5"


Quando vengono richiesti, possono prevedere sia l'esecuzione di un lavaggio lungo, che di un lavaggio breve, a seconda di come programmati.

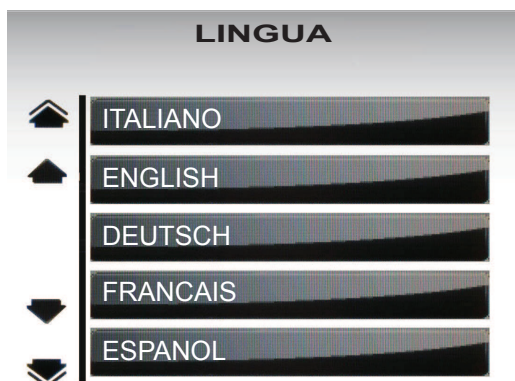
Se l'orario impostato per il questi lavaggi ricorre nella fase di spegnimento della macchina, la richiesta per la loro esecuzione viene annullata.


NOTA: per non attivare questi lavaggi impostare OFF in corrispondenza dell'orario.

OFF viene visualizzato premendo il tasto **"meno" -** quando l'orario indicato è "00:00".

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

Premendo il tasto "LINGUA" , sul display viene visualizzato:



Per visualizzare i messaggi sul display in una lingua differente da quella impostata, premere il tasto **PRG (29)**  quando il cursore è posizionato sull'idioma desiderato, oppure premere direttamente la voce sul touch screen; la macchina converte i messaggi nella nuova lingua selezionata.


Il display mostra le indicazioni nelle seguenti lingue: italiano, inglese, tedesco, francese, polacco, spagnolo, portoghese, olandese, giapponese, russo, estone e cinese.



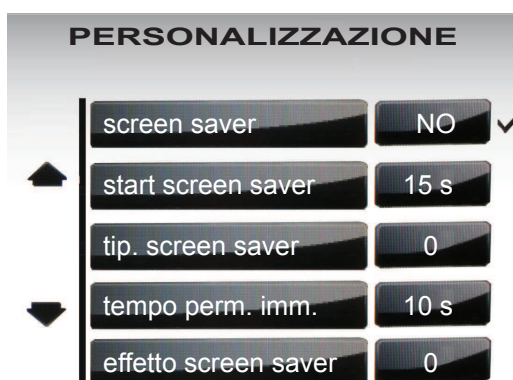
20. Menù Personalizzazione

Italiano



Per accedere al quadro "PERSONALIZZAZIONE" premere il tasto .

Sul touch screen viene visualizzata la seguente schermata:



I parametri del menù personalizzazione sono:

- **screen saver** SI / NO (quando attivo, immagini di default vengono visualizzate sul display in modo sequenziale);
- **start screen saver** (lo screen saver entra in funzione dopo un'inattività della macchina pari al tempo impostato, 1 ÷ 999 secondi con step di 1);
- **tipologia screen saver** (permette di impostare il tipo di screen saver, foto o filmati *; 0, per le foto, 1, per i filmati).
- **tempo permanenza immagini** (stabilisce per quanti secondi le singole immagini debbano permanere sul touch screen, 1 ÷ 99 secondi);
- **effetto screen saver** (è il tipo di transizione che intercorre fra le immagini, 0 ÷ 9 secondi).

* possibile solo con interfaccia di memoria collegata alla macchina.

N.B.: la personalizzazione delle immagini (differenti da quelle standard) e dei filmati avviene attraverso una scheda di memoria SD alloggiata sul lettore card all'interno macchina; per accedervi è necessaria l'apertura del cruscotto comandi (**B**).



Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Faema!

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

Wishing you all the best.

GRUPPO Cimbali S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	2	11.4 Dispensing of beverages - hot water	19
2.1 Transport and handling	3	12. Cleaning operations (Level 1)	20
2.2 Installation Rules	4	Coffee Circuit Cleaning Cycle	21
3. Electrical Installation Rules	5	Milk Circuit Cleaning Cycle	22
4. Water Installation Rules	5	Cleaning The Solubles Circuit	24
5. Installation Check-up	7	(Level 2)	29
6. Rules for the worker operating the machine	8	Cleaning the coffee beans hopper	29
7. Caution	9	Solubles Hopper Cleaning,	30
8. Maintenance and Repairs	9	13. Check Control Messages	32
9. Dismantling the machine	10	14. Defects - Malfunctions	34
		CUSTOMER PROGRAMMING	
USE		15. How to access the programming mode	35
10. Daily powering	11	16. Labels - Icons	36
11. Dispensing of beverages	13	17. Key menu	37
General Indications	13	17.1 Key menu - Coffee selection	37
Stop Dispensing Function	13	17.2 Key menu - Cappuccino selection	37
Selection Repetition Function	13	17.3 Key menu - Milk selection	38
Buzzer	13	17.4 Key menu - Hot water selection	38
Messages	13	17.5 Key menu - Chocolate / Solubles selection	38
11.1 Dispensing of beverages - coffee	13	17.6 Key menu - Mixed soluble selection	39
Coffee dose variation	13	18. Meter display and reset	39
Checking the water level in the tray	15	19. Customer programming menu	40
Emptying the coffee grounds drawer	16	Date and Hour	40
11.2 Dispensing of beverages - cappuccino / milk	17	Service Hours	40
Connecting the Machine – Modulo Milk + Cup	18	Washing Hours	41
Connecting the machine to a generic fridge module	18	Language	41
11.3 Dispensing of beverages - Chocolate / Solubles	19	20. Personalization Menu	42
		ILLUSTRATIONS	IX
		Service Line	XII

1. General Rules



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

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



**WARNING**

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling**Packaging**

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

Checks on receipt

- On receipt of the machine, carefully check all transport documentation is correct (against label on package).
- Check that the original packaging is not damaged.
- 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.

Advice for disposal of packaging

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

Handling

Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads.

Move the machine carefully, using, where possible, 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).



2.2 Installation Rules

- 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 single-phase connection: see *illustrations chapter figure 2*.

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 3*, 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 4*.

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 5*.





EMPTYING THE HYDRAULIC CIRCUIT

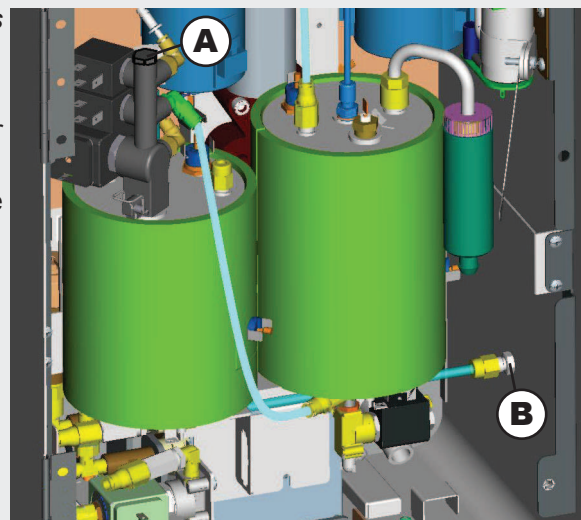
When the machine is stored or during transportation from one location to another, the services boiler, coffee boiler, and the tubes of the hydraulic circuit must be emptied.

For this procedure, open the rear panel to access the tubes. For more information, please consult the technical manual.

MACHINE EMPTYING PROCESS: MACHINE SWITCHED ON AND IN NORMAL OPERATING CONDITIONS

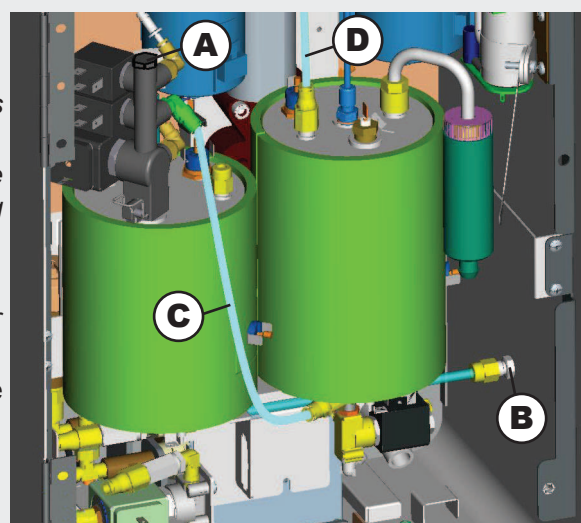
- access to the TESTING menu;
- set YES at the parameter "EMPTY BOILER";
- access the manual controls and operate the "Esc" discharge solenoid valve until the pressure on the display is 0.2 bar;
- switch off the machine;
- open the rear panel;
- manually empty the coffee boiler:
 - Unscrew the cap (A) first and then the cap (B);*
 - Wait until all the water empties before screwing back on the caps (A) and (B).*
- remove the water feed tube;
- switch on the machine and wait for the "timeout boiler filling" error message to appear";
- after the error message appears, zero the error log, switch off the machine, and close the rear panel;
- now the machine can be packed and transported.

MC1 1	MC2 1	ML 1
M1 0	M2 0	EN 118
LIV OK	F1 1	Bs 0
Evc OFF	F2 1	DV 0
RC OFF	F3 0	Rc 1
P 0.2bar		RB ON
Ti 028.4°	TB 095.5°	
		Esc



MACHINE EMPTYING PROCESS: MACHINE COLD AND NOT FUNCTIONING

- open the rear panel;
- Manually empty the coffee boiler and services boiler:
 - BOILER:** *Unscrew the cap (A) first and then the cap (B);*
Wait until all the water empties before screwing back on the caps (A) and (B).
 - SERVICES BOILER:** *Detach the feed tube (C) first and then the feed tube (D);*
Wait until all the water empties before reattaching the tubes (C) and (D).
- remove the water feed tube;
- switch on the machine and wait for the "timeout boiler filling" error message to appear";
- after the error message appears, zero the error log, switch off the machine, and close the rear panel;
- now the machine can be packed and transported.



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:

COFFEE CIRCUIT / MILK CIRCUIT / SOLUBLES CIRCUIT

- Press the **PRG** (29)  key and then the icon ; choose the type of wash cycle, and follow the instructions on the touch screen.

HOT WATER

- Continuously dispense hot water until at least 0.5 liters of water have been dispensed.



6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



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

English

Coffee circuit / Milk circuit / Solubles circuit

- Press the **PRG (29)**  key and then the icon ; choose the type of wash cycle, and follow the instructions on the touch screen.

Hot water

- Continuously dispense hot water until at least 0.5 liters of water have been dispensed.

ON THE JOB

Coffee / Cappuccino / Milk dispensing

- If the machine has remained inactive for more than an hour, before dispensing a beverage, perform a wash cycle following the instructions in this manual (see “Cleaning” paragraph).

Hot water dispensing

- If the machine has remained inactive for more than an hour, before dispensing hot water for consumption, dispense hot water for 2-3 seconds and discard.

Milk circuit and coffee circuit cleaning cycles / solubles circuit

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



7. Caution



Danger of burns

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



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

GENERAL

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

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

Danger of Burns

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

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



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.

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

If the power-supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service 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 2012/19/UE on electrical waste (WEEE), users in the Europe-an community are advised of the following.

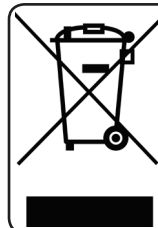
Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.



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

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

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



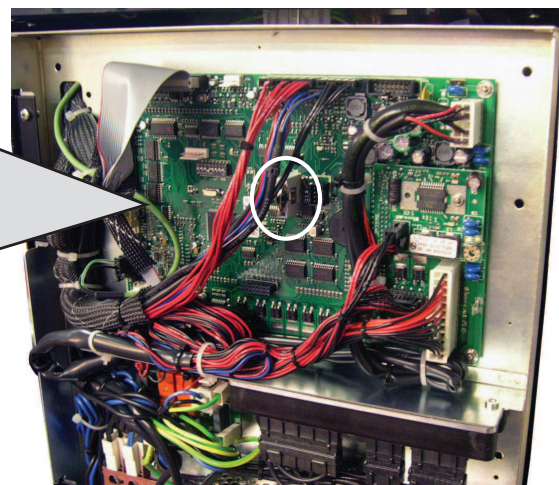
DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment,
please proceed in compliance
with the local laws in force.

ENVIRONMENTAL INFORMATION

This product contains a non-rechargeable lithium (lithium manganese dioxide chemistry) button cell battery fully encapsulated in the final product.

Recycle or dispose of batteries in accordance with the battery manufacturer's instructions and local/national disposal and recycling regulations.

Location of the battery



USE

10. Daily powering



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

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

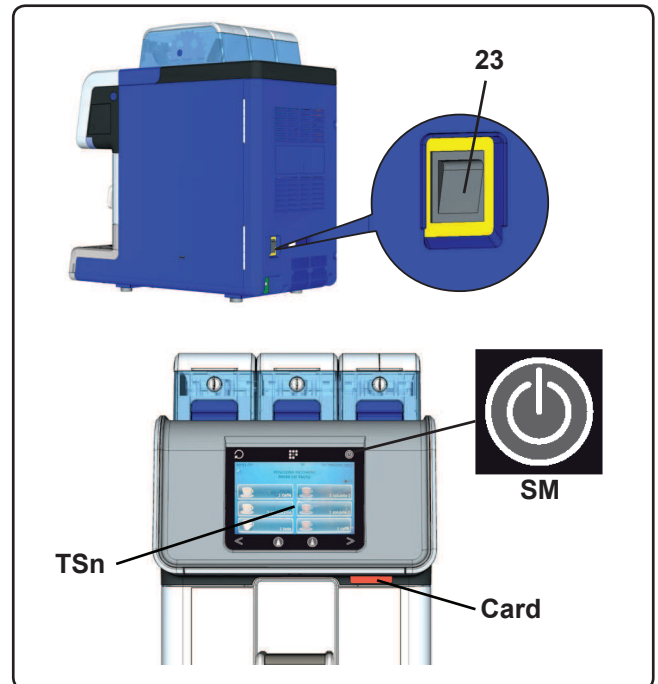
MANUAL POWERING

Set in action the main switch (23) to turn on the machine. The following message will appear on the touch screen (TSn):



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

If any dispensing key is pressed during this phase, the following message will appear on the display:



AUTOMATIC SWITCH OFF

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times. Consult the “Service Time Menu” chapter to set the “ON Time” switch-on time and the “OFF Time” switch-off time.

When a service time is set, the machine automatically switches off at the programmed time. During the automatic switch-off phase, the following message will appear on the display:




Note. When the machine is working in the automatic on/off function do not use the general switch (23) to switch off the machine. If this happens, the machine will **not** be able to switch on again automatically.



AUTOMATIC SWITCH ON

The machine switches on automatically at the programmed timed. The messages displayed and the operations performed by the machine are the same as those described in the paragraph “**MANUAL POWERING**”.

FORCED SWITCH ON

Press the **RES (24)**  key for a few seconds to force the machine on again.

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


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


To immediately return the machine to “off” as originally programmed, switch it off and on again using the general on-off switch (**23**).

SLEEP MODE

Activable only if card is enabled.

ON and OFF functions can also be activated by manually pressing the Sleep mode key  (**SM**).

Keep the key  (**SM**) pressed for a few seconds to enter the Sleep mode. During this phase, the LED above the dispensing nozzle remains lit and the dispensing keys alternately blink.

Keep the key  (**SM**) pressed again for a few seconds to exit the Sleep mode Mode and to return to the machine's work phase.




11. Dispensing of beverages

- GENERAL INDICATIONS

DISPLAY SCREENS

In Touch Screen machines, up to 18 different beverage options can be set, divided into three screens with 6 options each.

To display the different beverage options available, use the keys (47) to scroll through the screens (*only if function is enabled*). The symbol  at the top right of the display screen indicates which of the three screens is displayed.

Note: when a beverage is selected in the second or third screen, after the dispensing process, the first screen will appear again on the Touch Screen.

STOP DISPENSING Function

Stops the selected beverage from being dispensed before the programmed dose has been reached.

Pressing the selection key again stops beverage dispensing before it reaches the programmed dose.

Note: Pressing the key does not change program settings.

SELECTION REPETITION Function

This function can be activated in various ways:

- 1) setting the desired number at the repeats entry in the beverage recipe (see CLIENT PROGRAMMING and paragraphs referring to *Key Menu*).

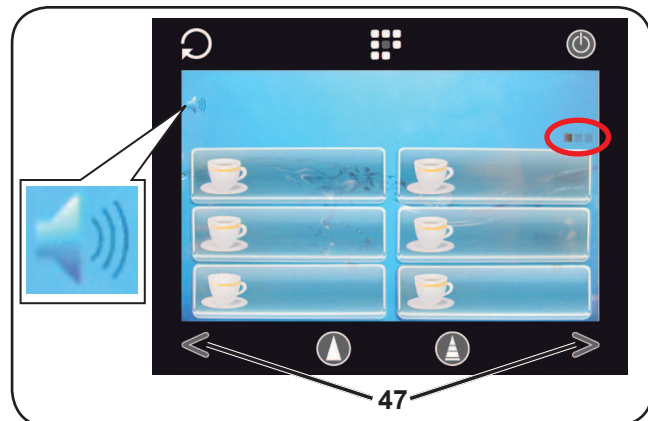
Note: To have access to customer programming, the function must have been previously enabled by the installer "Technician programming/Configuration/Customer prog. YES".

- 2) Press any one of the selection keys and after about 3 seconds press the same key again for the number of dispensed drinks required.

Note: This second mode can be used only if the "Technician programming/Configuration/Dispensing Stop: NO" WAS NOT enabled by the installer.


The number of programmed beverages is indicated on the key.

To zero this setting, press the selection key and hold it down for about 3 seconds.



NOTE. These functions are deactivated when error messages and/or codes are displayed and the item "Technician programming/Configuration/Program. block" is set on "YES".

BUZZER

The machine can be configured so that a buzzer sounds whenever any key is pressed. To enable or disable the function, press the icon  on the Touch Screen.

MESSAGES (Self version only)

The machine displays messages on the Touch Screen that indicate the operations for beverage dispensing.

If a key is pressed before a receptacle is placed beneath the dispensing nozzle, the following message and image appear on the display:



After the dispensing process, the same image will appear along with the message "PICK-UP THE DRINK" and will remain on the Touch Screen until the receptacle is removed.

11.1 Dispensing of beverages - coffee

GENERAL INFORMATION

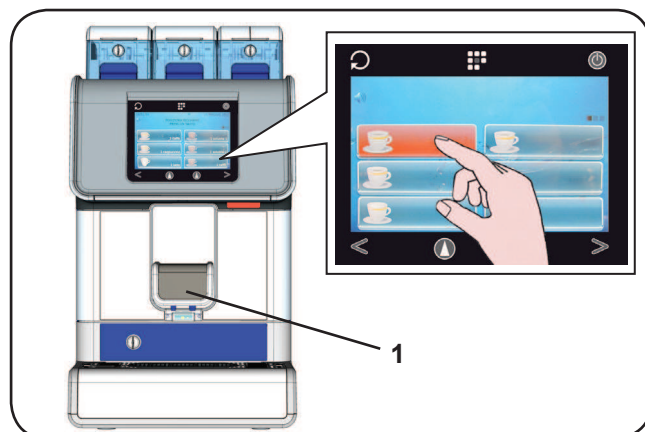
Place the cup under dispenser (1) of the required group.

Adjust the height of the dispenser (1) if necessary.

Press the coffee dispensing key relative to the selected dose. The selected key remains pressed and the beverage is dispensed.

Dispensing stops automatically.

Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key.

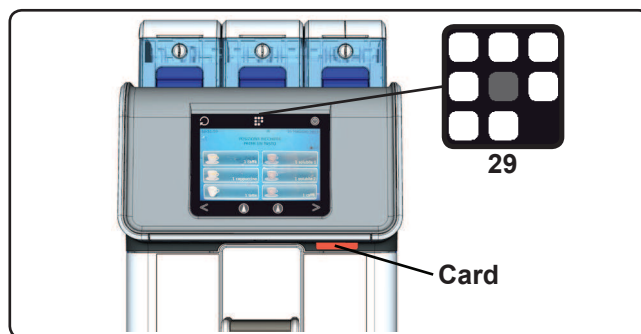
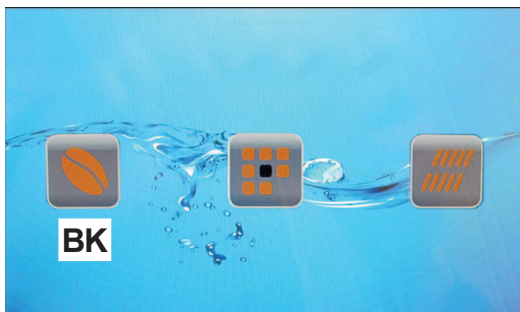


Coffee dose variation (*Self version: activable only if card is enabled*)

The machine is equipped with a software program that makes it possible to quickly change the coffee dose without needing the technician's assistance.

Note: This function is possible **ONLY** if the entry "bean key", in the technical configuration menu, has been set to "YES" by the installer.

Press the key **PRG (29)** . The following will appear on the display:




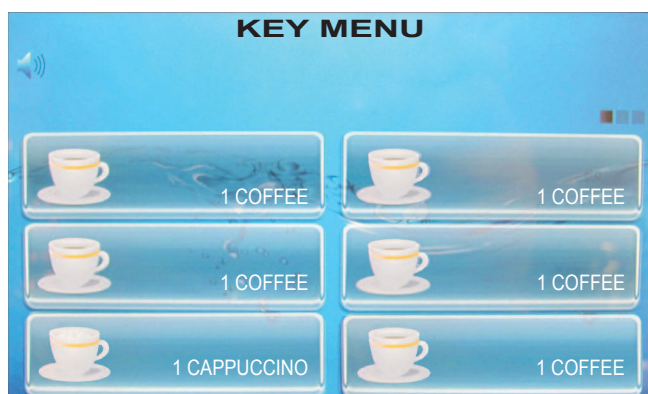
The dose set for both grinders in the technician programming menu can vary by ± 5 .

Example

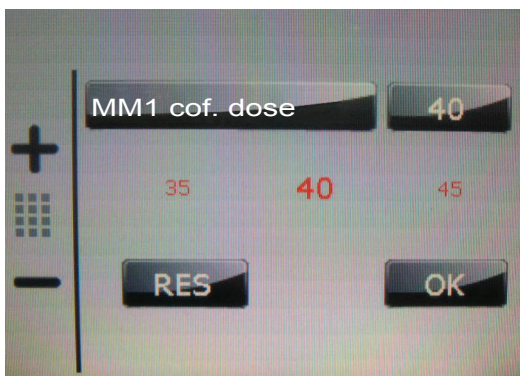
Technician programming Customer programming



Coffee dose MM1 **045** Coffee dose MM1 **040÷050**
Coffee dose MM2 **020** Coffee dose MM2 **015÷025**


To modify the coffee dose press the "bean key"  (BK). The following will appear on the display:

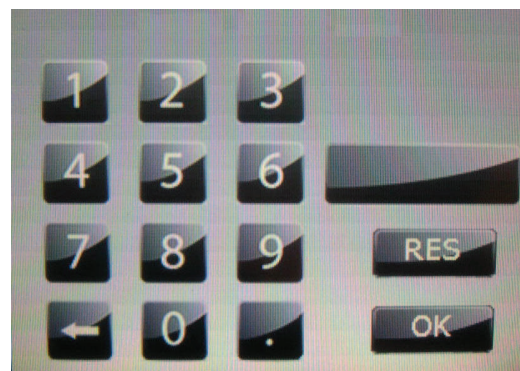


Press the key for which you want to vary the coffee dose. The following will appear on the display:





Use the "+"  and "-"  keys to set the number.

Press the key  to set the coffee dose manually; a number keypad will appear on the display:



Enter the desired number: keep in mind that the variation range remains ± 5 the number set in the technical programming menu. Numbers inserted beyond this range will be associated with the admissible minimum or maximum limits.

To exit the panel, press the key  to confirm any changes made to the numbers or press the  key to leave the settings as is.



Checking the water level in the tray

Message via optical device (EMPTY ME)

1

EMPTY ME

When the tray is filled with water, the words "EMPTY ME" appear in the special slot on the grid.

2^(*)

Open the lock (F).
(*) Self version only

3

Carefully remove the tray and empty the water. Pull out the drawer (16); lifting it slightly at points (A).

Message via display (only for machines with filling sensor)

1

When the tray is full of water, a notice appears on the touch screen.

(*) For the self-service version only, the message displayed is: "PLEASE CALL THE OPERATOR":

2

Carefully remove the tray and empty the water. Pull out the drawer (16); lifting it slightly at points (A).

3

Reinsert the tray and press to remove the message from the touch screen.

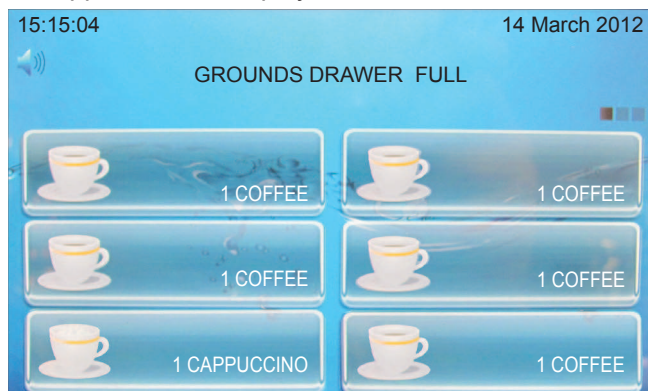
FILLING SENSOR

Note: It is advisable to periodically empty the water that collects in the tray and not wait for it to completely fill with water.



Emptying the coffee grounds drawer

When the machine has reached the amount of coffee grounds set by the installer, the following warning message will appear on the display:

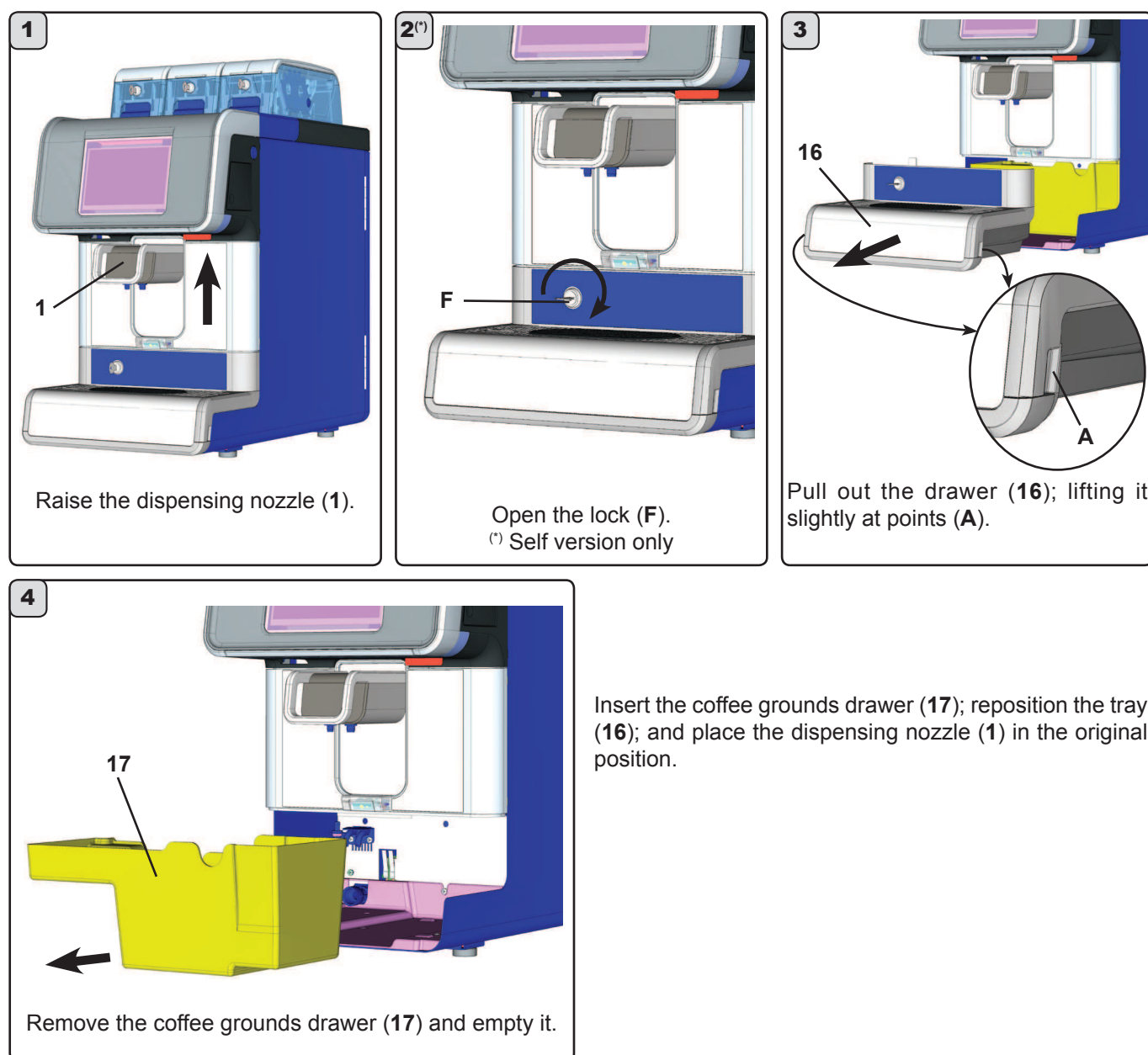


This message warns the user that the coffee grounds drawer is full. It is still possible to dispense ten coffee-based beverages before the machine is blocked.

Immediately empty the drawer to reset the counter.

Otherwise, it will be possible to work until the message "EMPTY DRAWER" appears. At this point, the machine is blocked and stops any coffee dispensing. Activities are restored only after the coffee grounds drawer is emptied.

To empty the coffee grounds drawer, please follow these steps:



11.2 Dispensing of beverages - cappuccino / milk

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.

Preliminary operations

Insert the tube (40) of the dispenser (1) into the milk container.

Place the cup (or cups) under the dispenser (1).

If necessary, adjust the dispenser height.

Cappuccino dispenser

Press the cappuccino dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically.

Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.

Milk dispenser

Press the milk dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically.

Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.

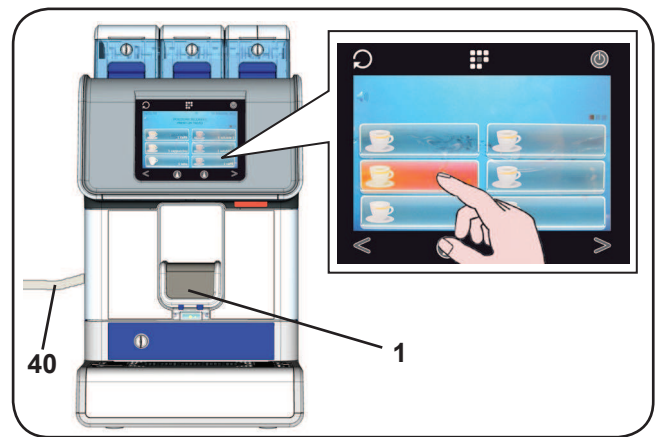
OPTIONS

The options indicated in section “**Coffee dispensing**” are available.

The technician who installs the machine can also be asked to personalize the cappuccino buttons in the following ways:

- milk dispensing before the coffee or vice versa (only when cappuccino is dispensed);

Proceed as explained in section “**CUSTOMER PROGRAMMING**” to obtain hot or tepid milk.



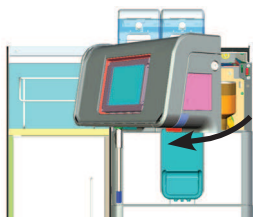
Connecting the Machine – Modulo Milk + Cup

Please follow these steps to connect the **MODULO MILK + CUP** to the machine:

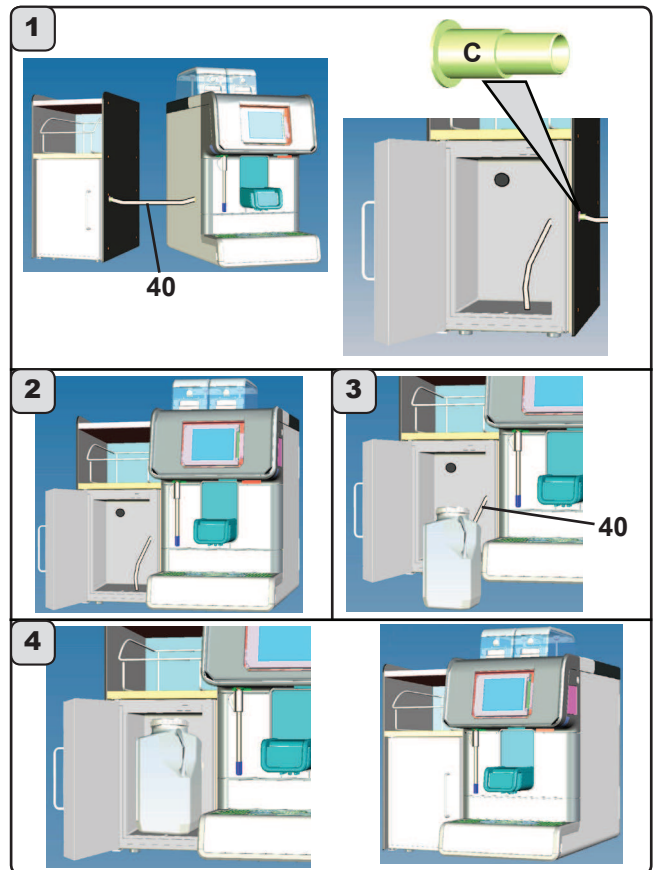
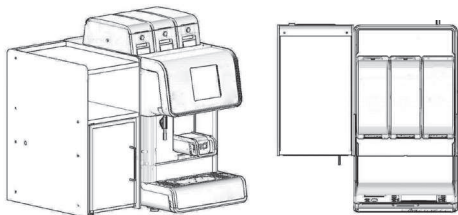
- 1) insert the milk intake tube (40), from the machine, in the manifold (C) positioned in the specific hole of the **MODULO MILK + CUP**;
- 2) Place the module next to the machine as shown in the figure. Make sure the manifold (C) is inserted in the side hole of the machine;
- 3) Insert the intake tube (40) into the milk container;
- 4) Insert the milk container in the **MODULO MILK + CUP** and close the door.



When placing the **MODULO MILK + CUP** next to the machine, make sure the control panel can be opened.



The correct position is show below:



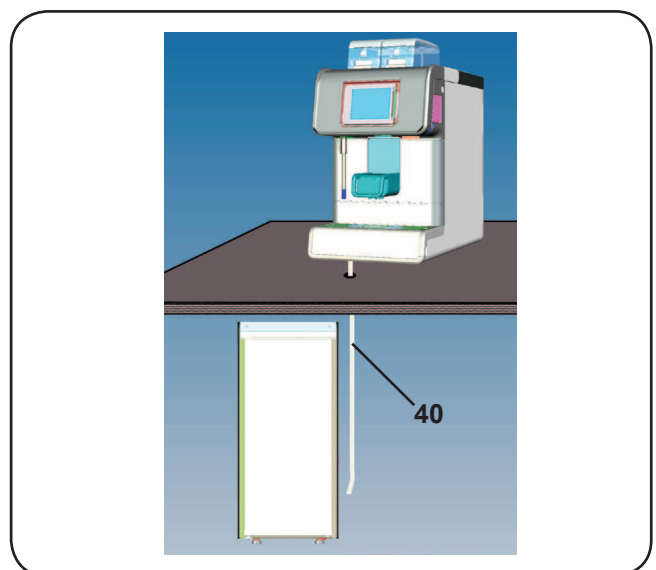
Connecting the machine to a generic fridge module

Besides being able to connect the machine to the **MODULO MILK + CUP**, it can also be used with a generic milk cooler.

The position of the generic milk cooler is different from the position of the **MODULO MILK + CUP**. For example, the illustration here shows how to connect the machine to the milk cooler positioned underneath the machine counter.

Note: In this case, the milk intake tube (40) comes from the machine base and not from the side as with the **MODULO MILK + CUP**.

The installer connects the milk tube.



11.3 Dispensing of beverages - Chocolate / Solubles

Preliminary operations

Place the cup (or cups) under dispenser (1) of the required group.

Soluble beverage dispenser

Press the chocolate (or other soluble beverage) dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically.

Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.

Mixed Soluble dispenser

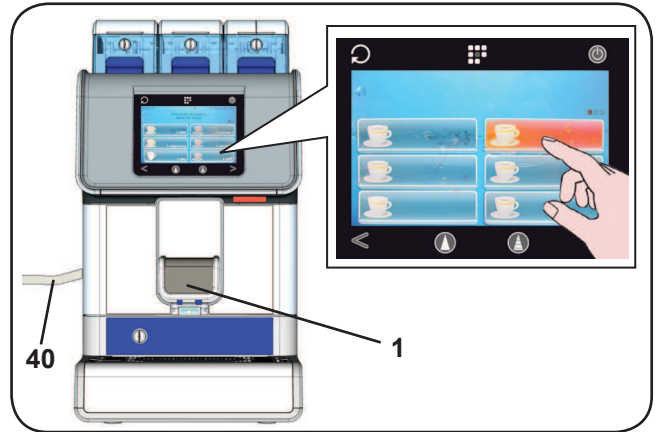
Combined dispensing that can include coffee, milk and solubles beverages.

Selection customization, with the sequence and duration of the dispensing cycles for each beverage, is done by the installer.

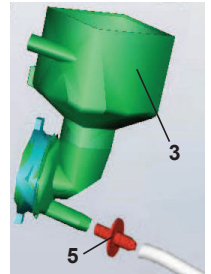
Insert the tube (40) into the milk container.

Press the mixed soluble dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically.

Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.



NOTE: for dispensing very thick chocolate, it is recommended to remove the nozzle (5) and place the tube directly on the mixer conveyor (3).



11.4 Dispensing of beverages - hot water



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

HOT WATER: GENERAL INSTRUCTIONS

Place the appropriate container under the hot water dispenser (14). Dispensing can be dosed automatically or occur in continuous mode (manually).

Dispensing with automatic dosing

Press one of the hot water dispensing keys (12dt) corresponding to the desired dose.

The programmed dose of hot water will pour from the dispenser (14) and will stop automatically.

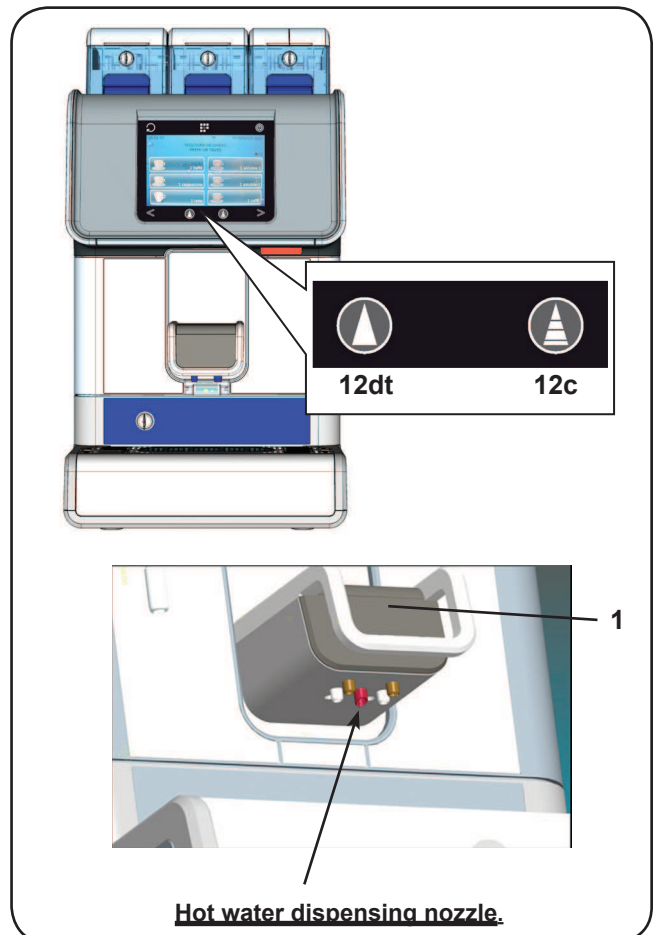
Note Dispensing may be stopped by pressing the (12dt) key. Pressing the (12dt) key does not change the parameters set during the programming phase.

Manual dispensing

Press the hot water dispensing key (12c).

Hot water is dispensed continuously until the water key is pressed again (12c) to stop it.

In some product configurations, hot water dispensing can occur through the dispensing nozzle (1).





12. Cleaning operations

Level 1



The following cleaning operations can be carried out by a Level 1 worker (barman/user).



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

MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the milk is conveyed and emulsified and when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the cappuccino maker (1) and of the coffee circuit.

NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

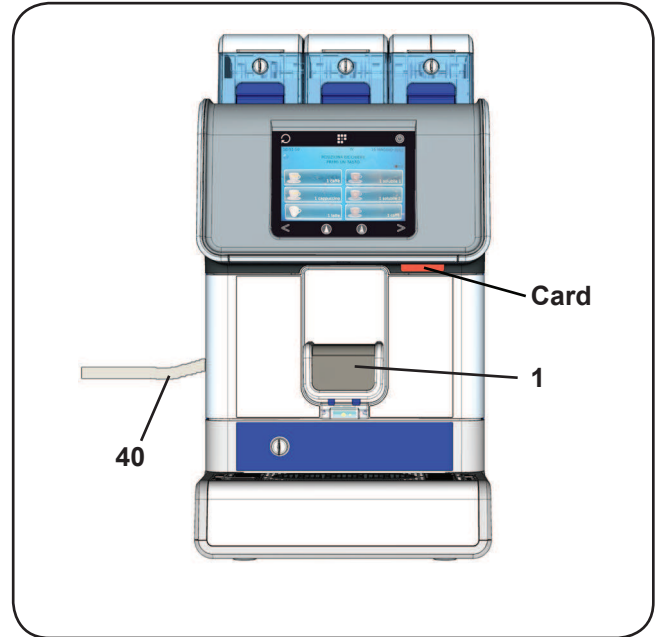
ATTENTION, RISK OF SCALDING: hot water, steam and milk residues will spill out when the spouts of the cappuccino maker/dispenser spout (1) are flushed. Keep the hands and all other parts of the body well away until the cleaning cycle has terminated.

Note. Once the wash cycle is underway, it **CANNOT** be stopped, even if the machine is switched off.

If the power supply goes off or the machine switches off during the cycle, when the power returns the message "**PRESS WASH**" will appear on the display screen.

To complete cleaning operations, proceed as indicated in the following pages.

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



Level 1

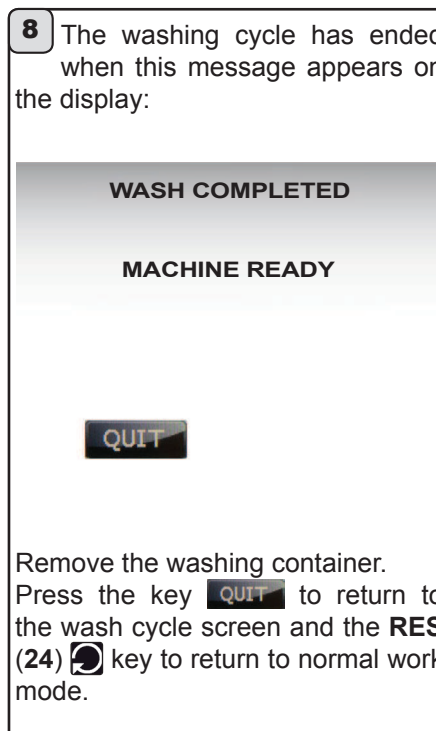
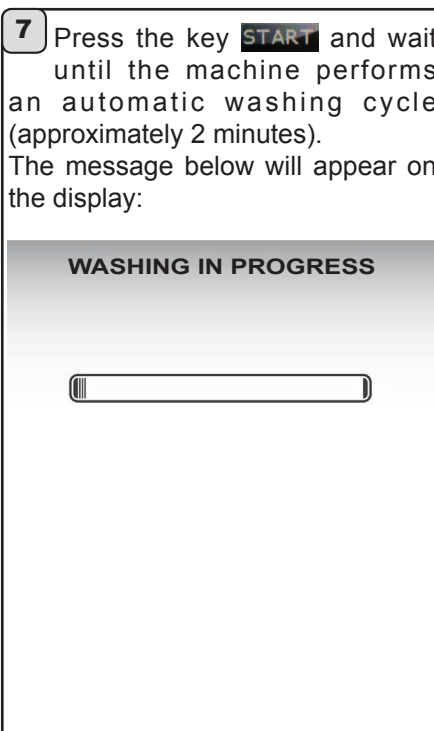
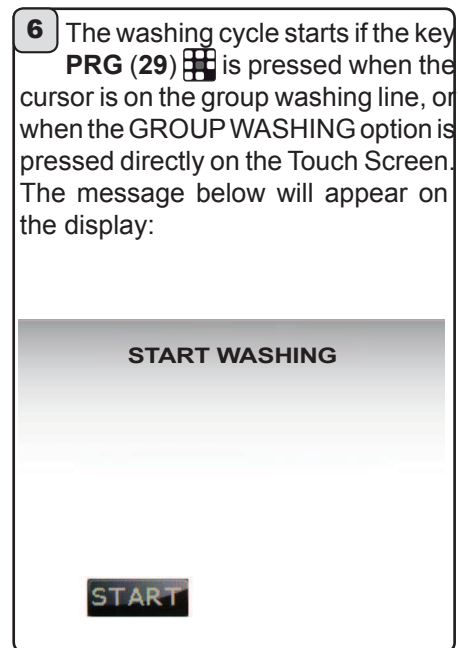
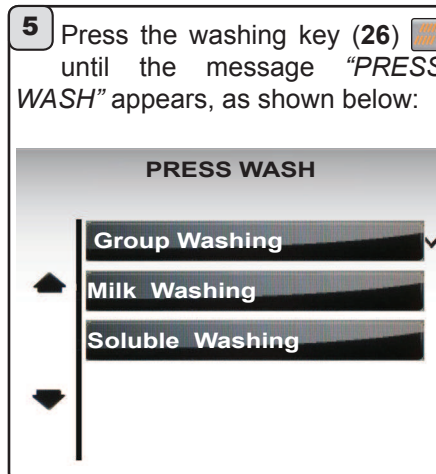
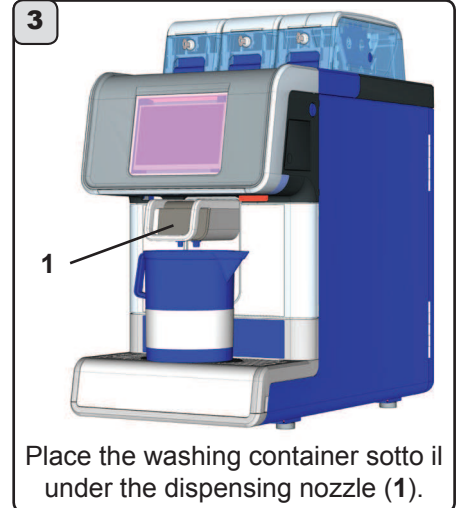
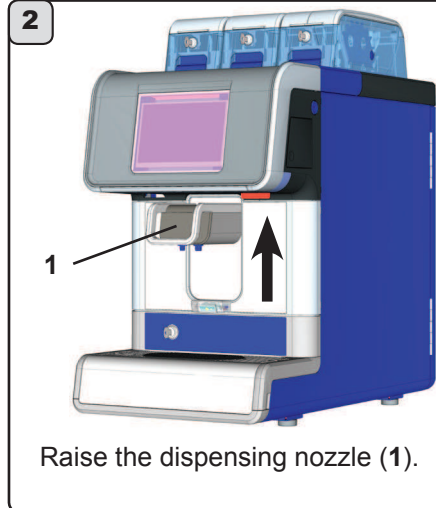
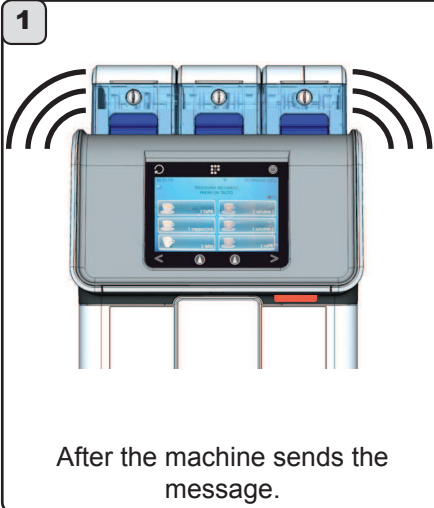
COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLE (Self version: activable only if card is enabled)

These procedures are to be performed at the end of the work day or when the machine sends a message (see paragraph "Customer programming – Services hour menu"). When the machine sends a message, the screen displays

"EXECUTE WASHING GROUP", accompanied by an acoustic signal.

The message and signal will continue until the wash cycle is performed or up until the end of the timeout (60').

Please follow these instructions for the washing process:



Selection block - This occurs after 60' of functioning from the preset time if the washing cycle has not taken place, with the "Block coffee circuit" function enabled (YES) by the installer.



Level 1

MILK CIRCUIT CLEANING CYCLE (Self version: activable only if card is enabled)

These procedures are to be performed at the end of the work day or when the machine sends a message (see paragraph "Customer programming – Services hour menu). When the machine sends a message, the screen displays "EXECUTE WASHING MILK CIRCUIT" accompanied by an acoustic signal.

The message and signal will continue until the procedure is performed or up until the end of the timeout (60').

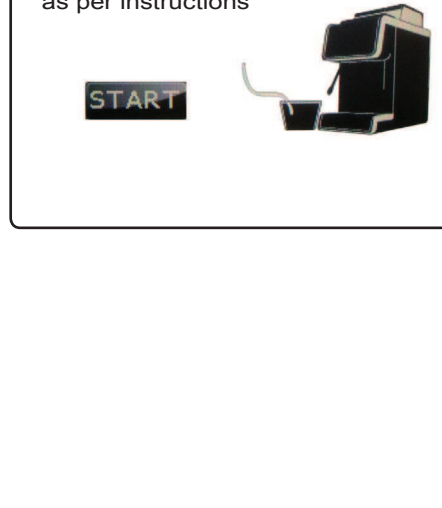
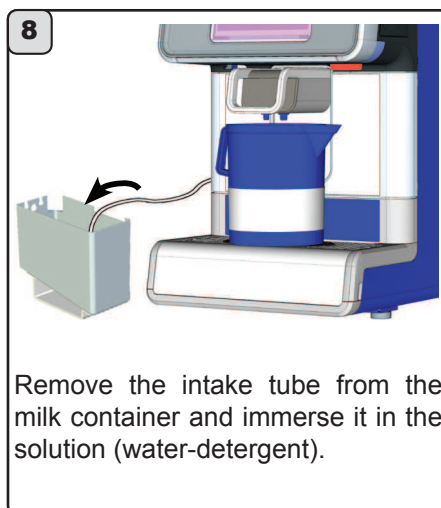
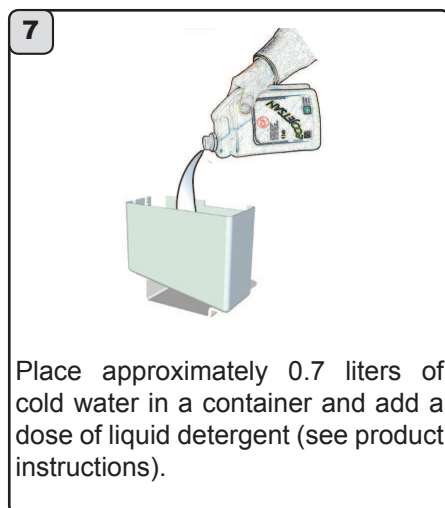
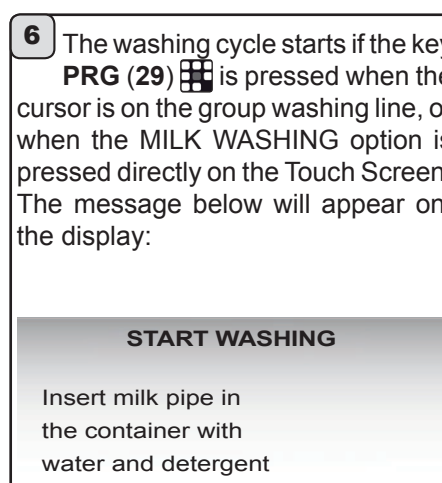
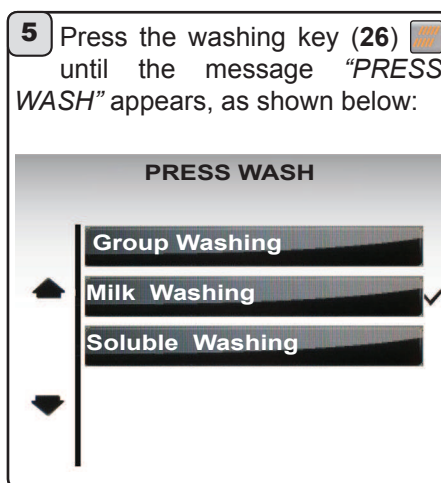
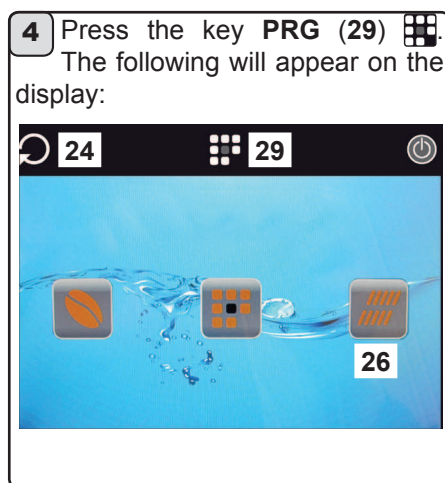
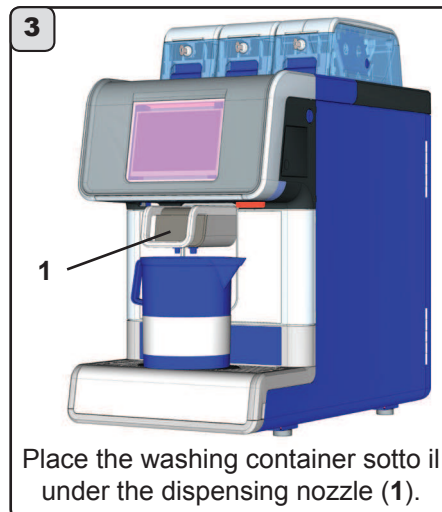
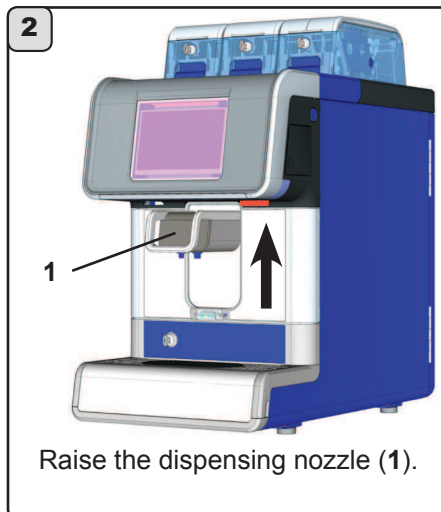
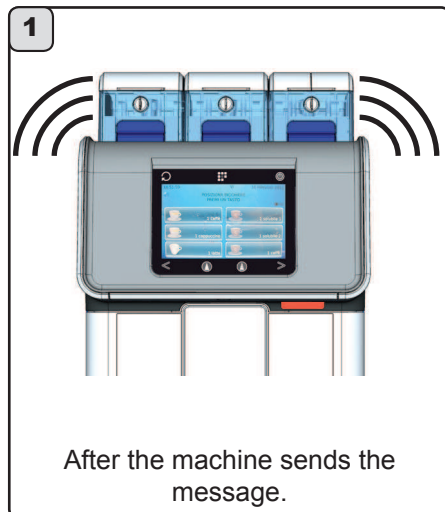


MILK IS A FOOD PRODUCT THAT REQUIRES MAXIMUM HYGIENE! NOT PERFORMING REGULAR AND DAILY WASHING CYCLES CAUSES OCCLUSIONS, WHICH CAN MAKE THE CIRCUIT BREAK AND CAUSE LEAKS.

Therefore, please scrupulously follow the washing instructions.

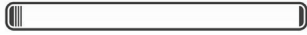
Please follow these instructions for the washing process:

English



- 9** Press the key **START** and wait until the machine performs an automatic washing cycle (approximately 2 minutes). The message below will appear on the display:

WASHING IN PROGRESS



- 10** The washing cycle has ended when this message appears on the display:

START WASHING

Empty the container and re-fill it with fresh water
insert milk pipe as per instructions

START



- 11** Eliminate any remaining washing solution in the container and add about 0.7 liters of cold water, leaving the milk intake tube in the container:



- 12** Press the key **START**; the message below will appear on the display:

WASHING IN PROGRESS



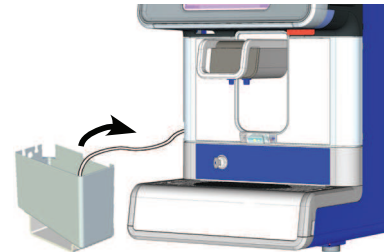
- 13** The washing cycle has ended when this message appears on the display:

WASH COMPLETED

MACHINE READY

QUIT

- 14** Remove the washing container. Remove the milk intake tube from the container and reposition the tube back into the milk container.



Press the key **QUIT** to return to the wash cycle screen and the **RES (24)** key to return to normal work mode.



Do not remove the container during the washing procedure: otherwise, the washing cycle must be repeated.

Selection block - This occurs after 60' of functioning from the preset time if the washing cycle has not taken place, with the "Block milk circuit" function enabled (YES) by the installer.

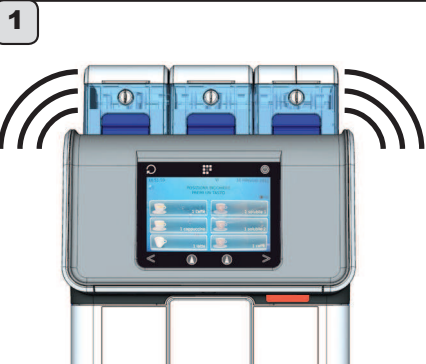


WASHING THE SOLUBLES CIRCUIT

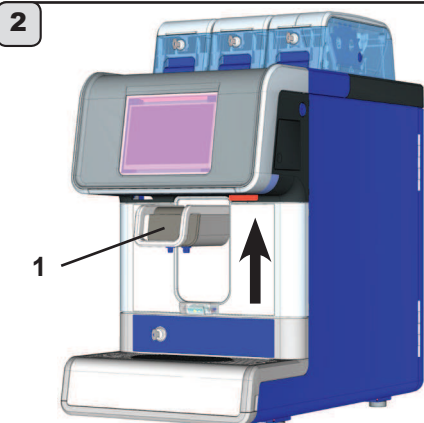
Functioning: At the end of each soluble product dispensing phase, the preset counter starts (from 1 to 20 minutes, OFF, function disabled). Afterwards, the request to wash the circuit will appear.

Please follow these instructions for the washing process:

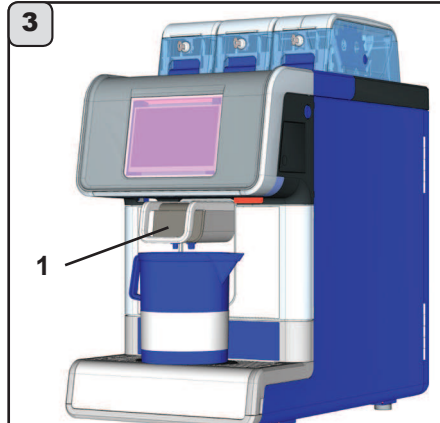
English



After the machine sends the message.

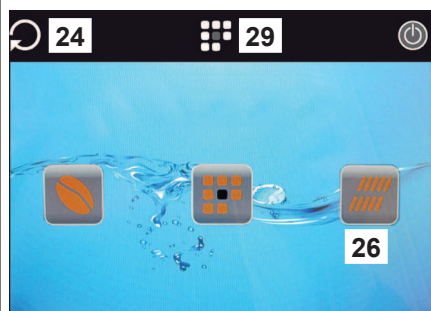


Raise the dispensing nozzle (1).

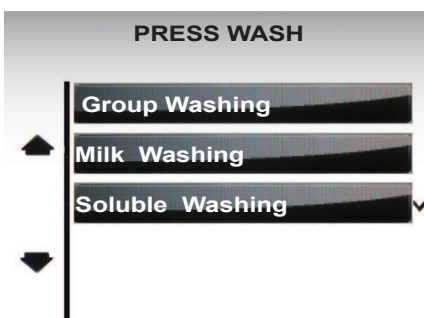


Place the washing container sotto il under the dispensing nozzle (1).

4 Press the key **PRG (29)** . The following will appear on the display:



5 Press the washing key (26) until the message "PRESS WASH" appears, as shown below:

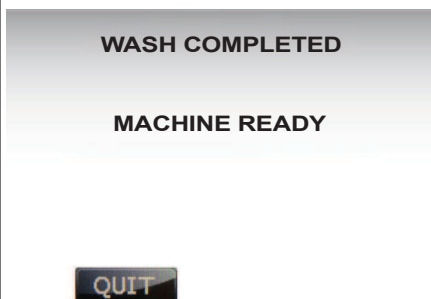


6 The washing cycle starts if the key **PRG (29)** is pressed when the cursor is on the group washing line, or when the SOLUBLE WASHING option is pressed directly on the Touch Screen. The message below will appear on the display:



7

The washing cycle has ended when this message appears on the display:



Remove the washing container. Press the key **QUIT** to return to the wash cycle screen and the **RES (24)** key to return to normal work mode.

Selection block: If the washing cycle is not performed within 60' after the message appears, with the "block soluble circuit" function set (YES), the machine is blocked to prevent all soluble-based selections.

The indications above are performed in addition to the solubles circuit washing process described on the following page.

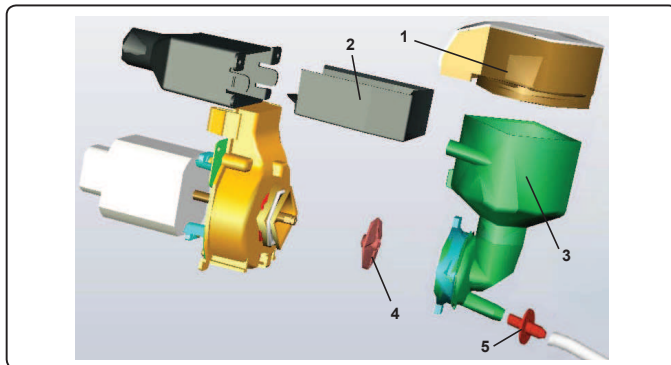


WASHING THE SOLUBLES CIRCUIT (WHERE PRESENT)

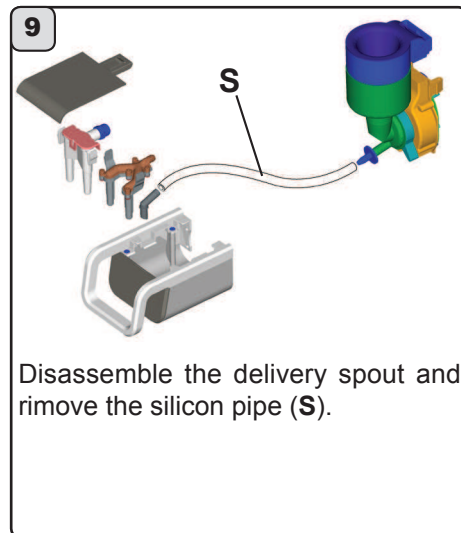
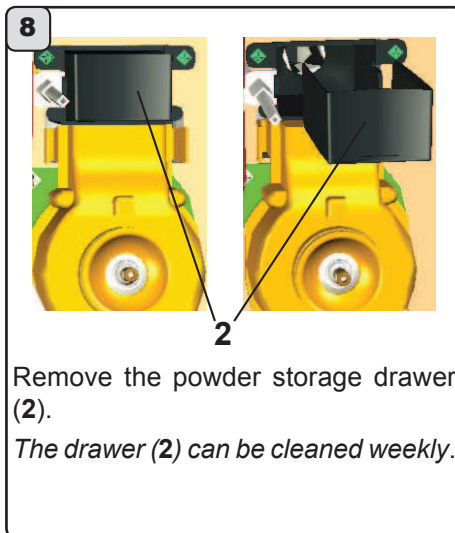
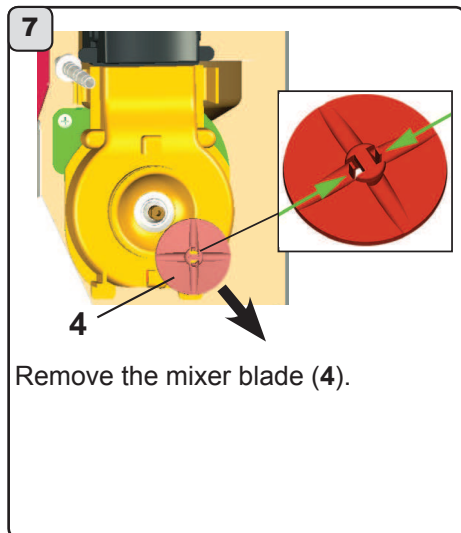
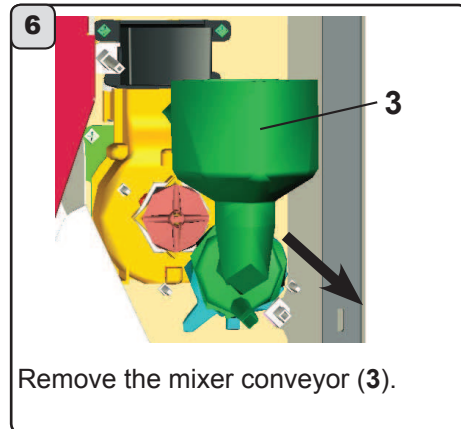
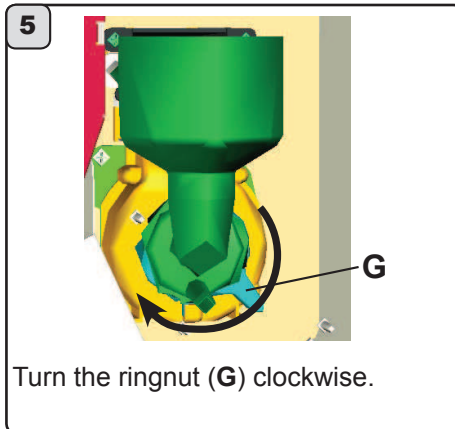
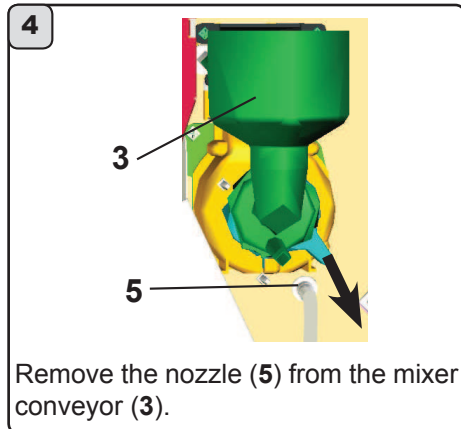
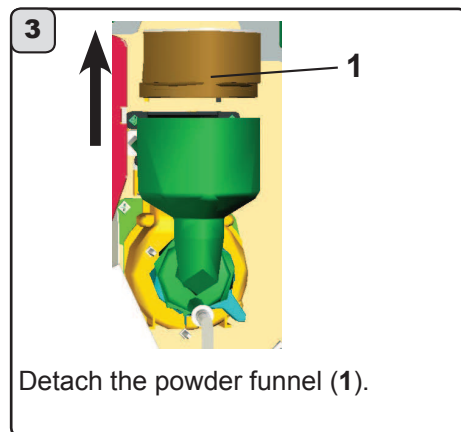
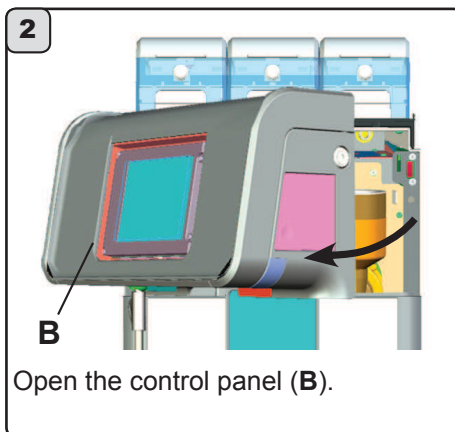
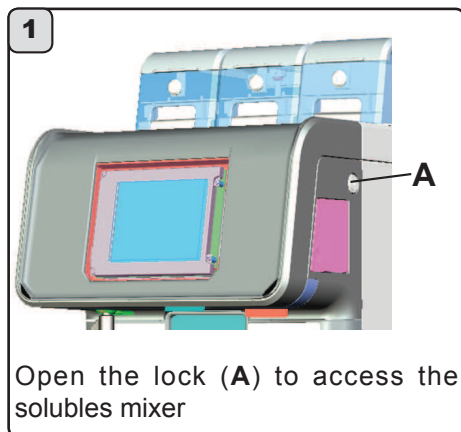
The following indications are for machines with a soluble products selection and performed in addition to the washing procedure described above.

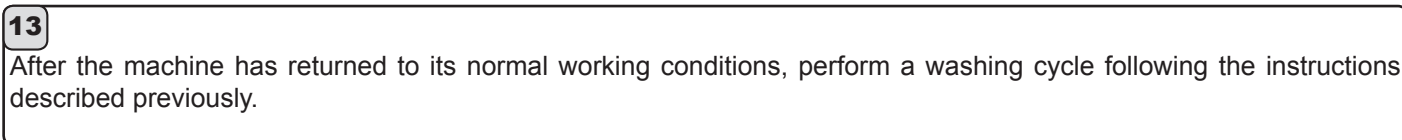
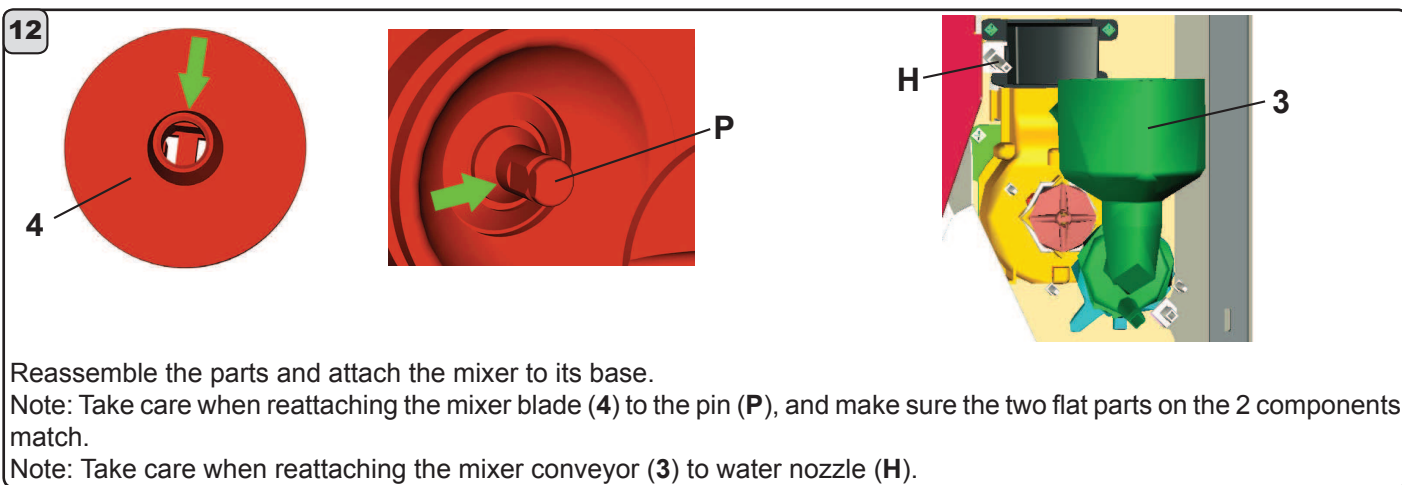
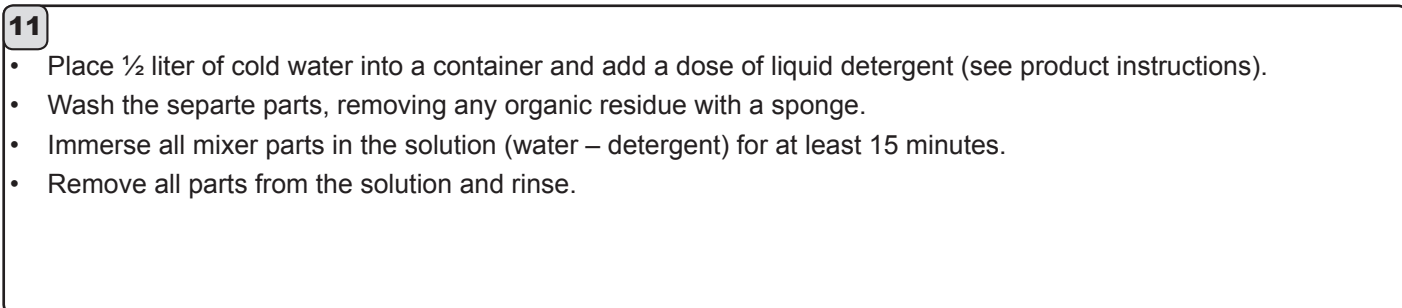
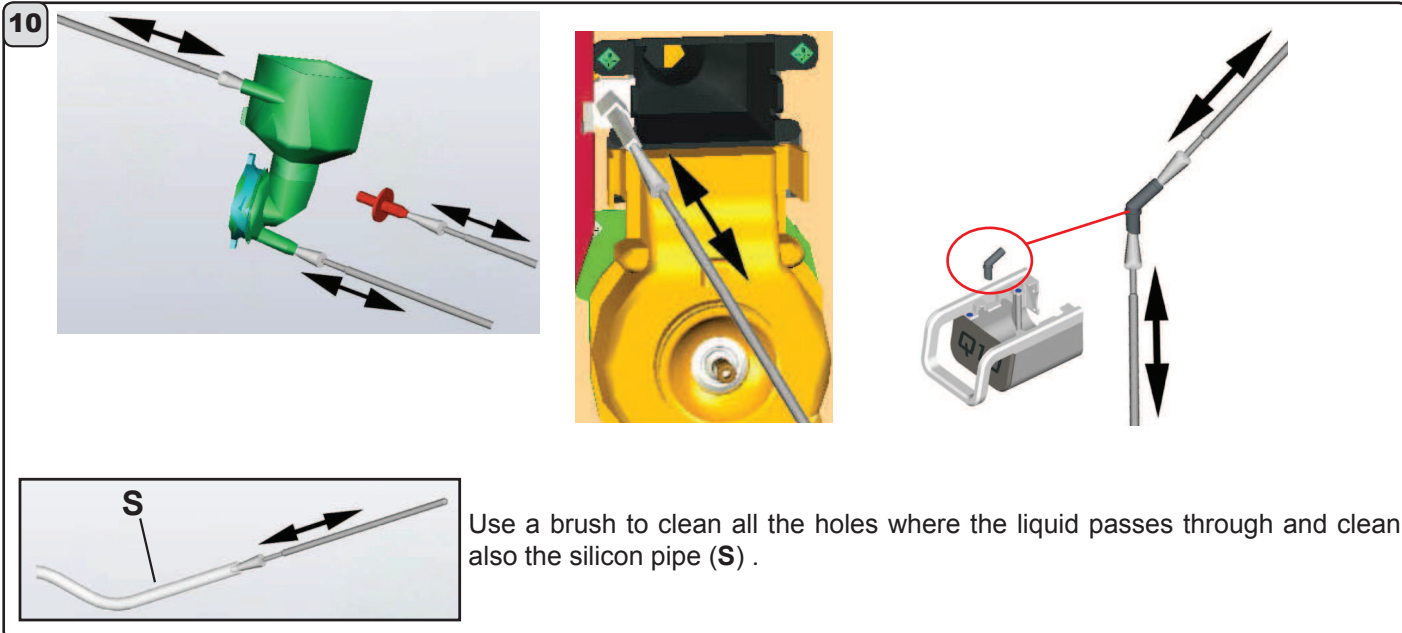
MIXER CLEANING

- 1 powder funnel
- 2 powder storage drawer
- 3 mixer conveyor
- 4 mixer blade
- 5 nozzle



Here are the steps to perform at the end of the work day.
Please follow these steps:







12. Cleaning operations Level 1

Preset automatic washing cycle

only for machines with cappuccino maker

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

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time: if the coffee dispensing key is pressed, the timer count-down will start again from 30" seconds before the end of the dispensing cycle;

if the milk/cappuccino dispensing key is pressed, the timer count-down will start from the set up time (210').

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

Wash type - with milk or water, completely automatic.

Special conditions

1) with each washing cycle with detergent (at a preset time) or daily washing cycle:

In this case, the entire circuit is washed. Therefore, during the first milk dispensing procedure, the circuit is considered free of residual milk and the timer (210') countdown is not launched.

2) each time the machine is switched off while the timer countdown (210') is underway:

when the machine is switched on again, if 210' have passed, once the machine reaches its operating temperature, the preset automatic washing cycle is launched and cannot be stopped.

Automatic wash (if programmed)

only for machines with cappuccino maker

Function - after each milk cycle has terminated, the timer count-down starts (from 10 to 99 minutes, OFF disabled function). At the end, "AUTOMATIC WASHING" appears on the display, with the time remaining before the wash cycle begins.

Activation - activation is automatic at the end of the remaining 30" seconds. During this stand-by time:

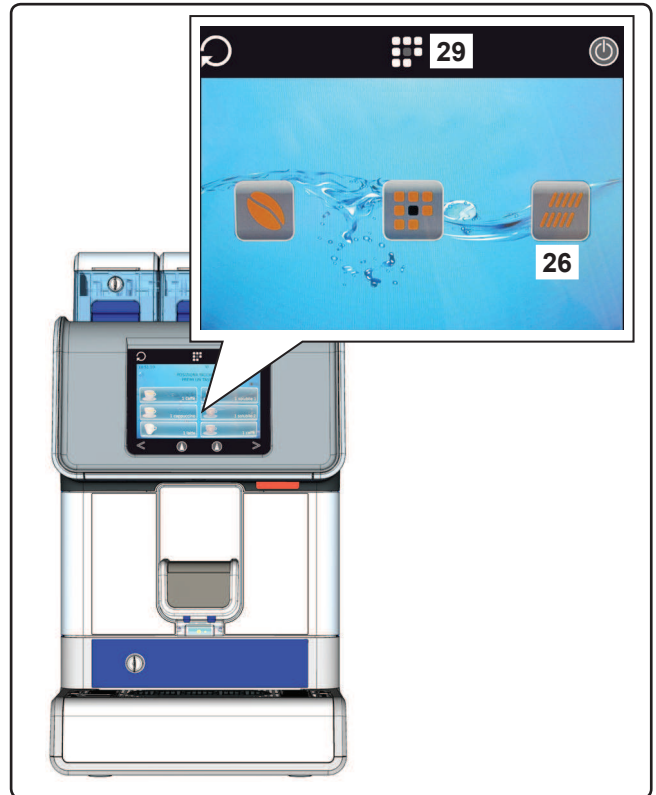
if the coffee dispensing key is pressed, the timer count-down will start again from 30" seconds before the end of the dispensing cycle;

if the milk/cappuccino dispensing key is pressed, the timer count-down will start from the set up time (10'÷99').

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




Wash type - with water, completely automatic.

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



When the machine is blocked, and the following message appears on the display:

MACHINE LOCKED WASH X

where "X" indicates the type of washing cycle requested. Pressing the **PRG (29)**  key and then the icon  displays washing options. The washing cycle starts if the key **PRG (29)**  is pressed when the cursor is on the requested washing line or when the entry is pressed directly on the Touch Screen.

The washing cycle takes place and the machine is unblocked.

Note: In the absence of washing messages and when the machine is used frequently, washing cycles can be performed at any time by following the instructions described previously.





12. Cleaning operations Level 1

CUP TRAY (16)

At the end of the working day, pour a jug of hot water into the tray (16) and remove any deposits from the drain. Remove and wash under running water.

For removal:

- Raise the dispensing nozzle (1);
- Pull out the tray (16), lifting it slightly at points (A);

Do not use abrasive products, do not place in the dishwasher.

COFFEE GROUND TRAY (17)

For removal:

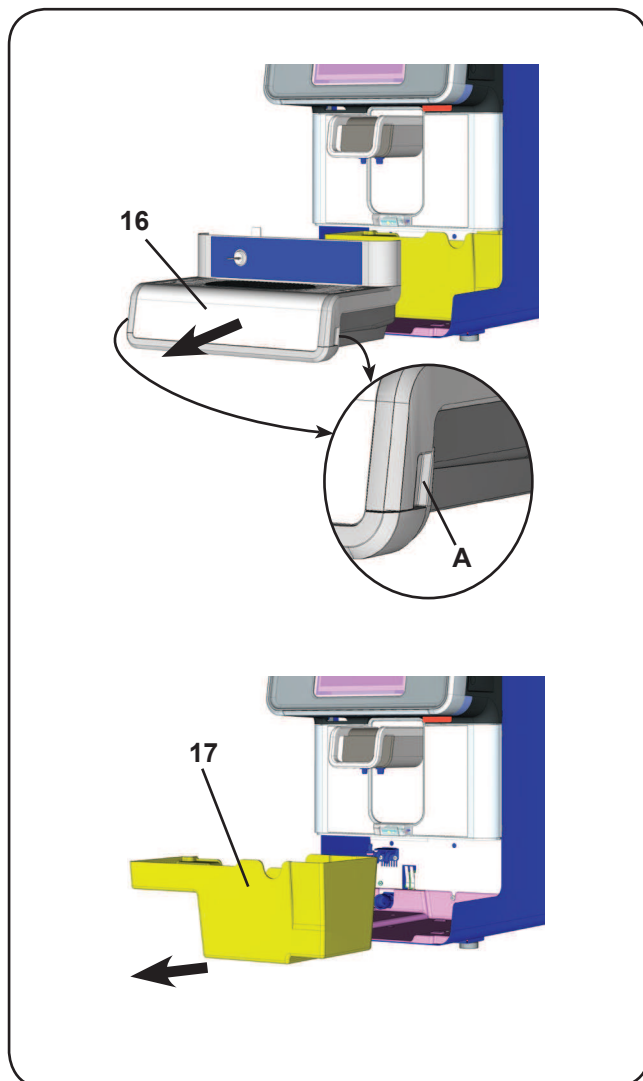
- Raise the dispensing nozzle (1);
- Pull out the tray (16), lifting it slightly at points (A);
- Remove the coffee grounds drawer (17);
- Empty the drawer and rinse it under running water.
- Accurately clean the drawer compartment (17) with a damp cloth, removing any organic residues.
- Insert the coffee grounds drawer (17); reposition the tray (16); and place the dispensing nozzle (1) in the original position.

EXTERNAL PARTS

Warning: The polished parts of the machine body must be cleaned using the supplied cloth. If there is persistent dirt, clean with a damp sponge and dry with a soft cloth.

Clean the machine body using products containing NO amoniac or abrasives. Use a soft cloth to remove any organic residues in the work zone.

Note: DO NOT spray liquids in the holes on the body panels, and do NOT use rough cloths or paper for cleaning.



CAUTION

When the machine has not been used for more than 8 hours, and in any case once a day, the internal components must be washed before use, in accordance to the following instructions:

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 0.5 liter of water have been dispensed from the machine.

Coffee circuit / Milk circuit / Solubles circuit: follow the instructions contained in this manual to perform the various operations.





12. Cleaning operations Level 2



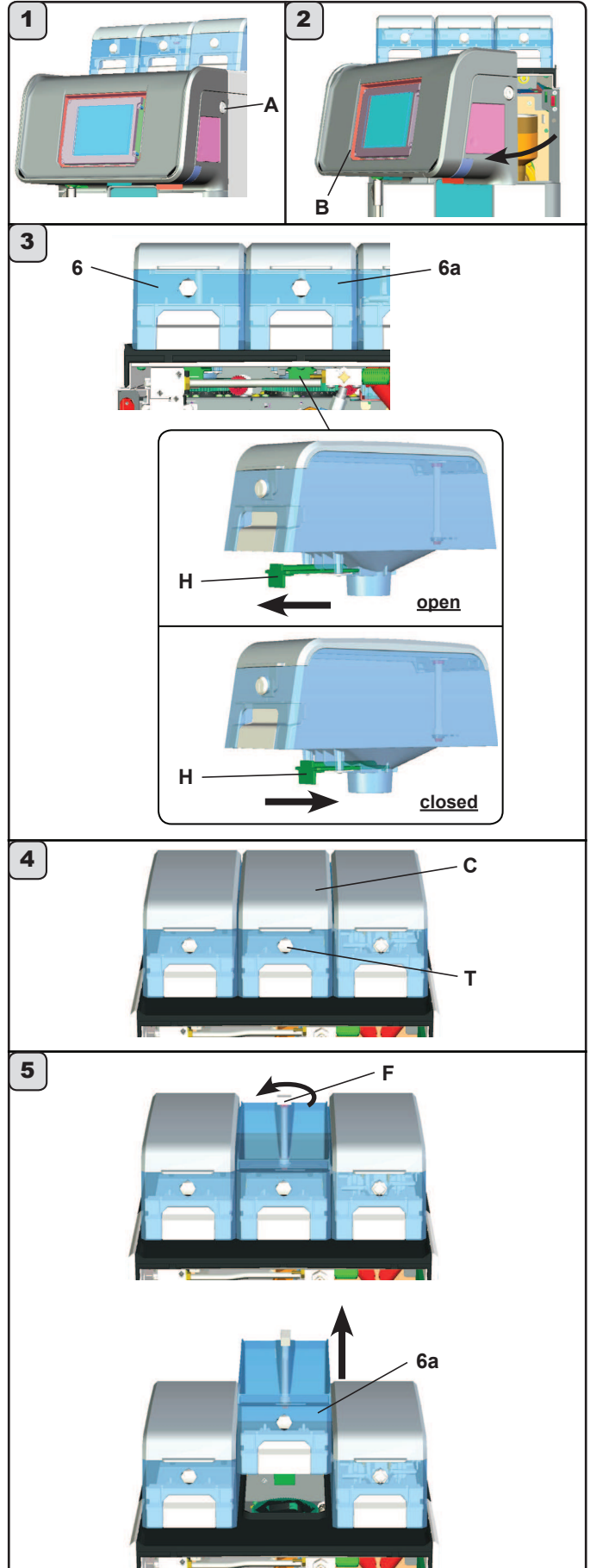
The following cleaning operations **MUST** be carried out by a Level 2 worker (trained user).

CLEANING THE COFFEE BEANS HOPPER (6 - 6a)

The coffee hoppers (**6** and **6a**) must be periodically cleaned (every week, approximately). Depending on consumption and type of coffee, cleaning can be performed more frequently.

Please follow these steps:

- 1) Open the lock (**A**);
- 2) Open the control panel (**B**);
- 3) Push the hopper closing device (**H**) towards the back of the machine;



- 4) Open the hopper lock (**T**) and remove the cover (**C**);

- 5) Use a tool to turn the fastening device (**F**) counter-clockwise and remove the coffee hopper (**6a**) from the machine.

Remove any remaining coffee from the coffee beans hopper.

Wash the receptacle with a damp cloth using methods and detergents suitable to objects that come into contact with foodstuffs. Rinse thoroughly and dry, removing any organic residue.

Before replacing the coffee beans hopper on the machine, ensure that all the parts have been dried thoroughly.





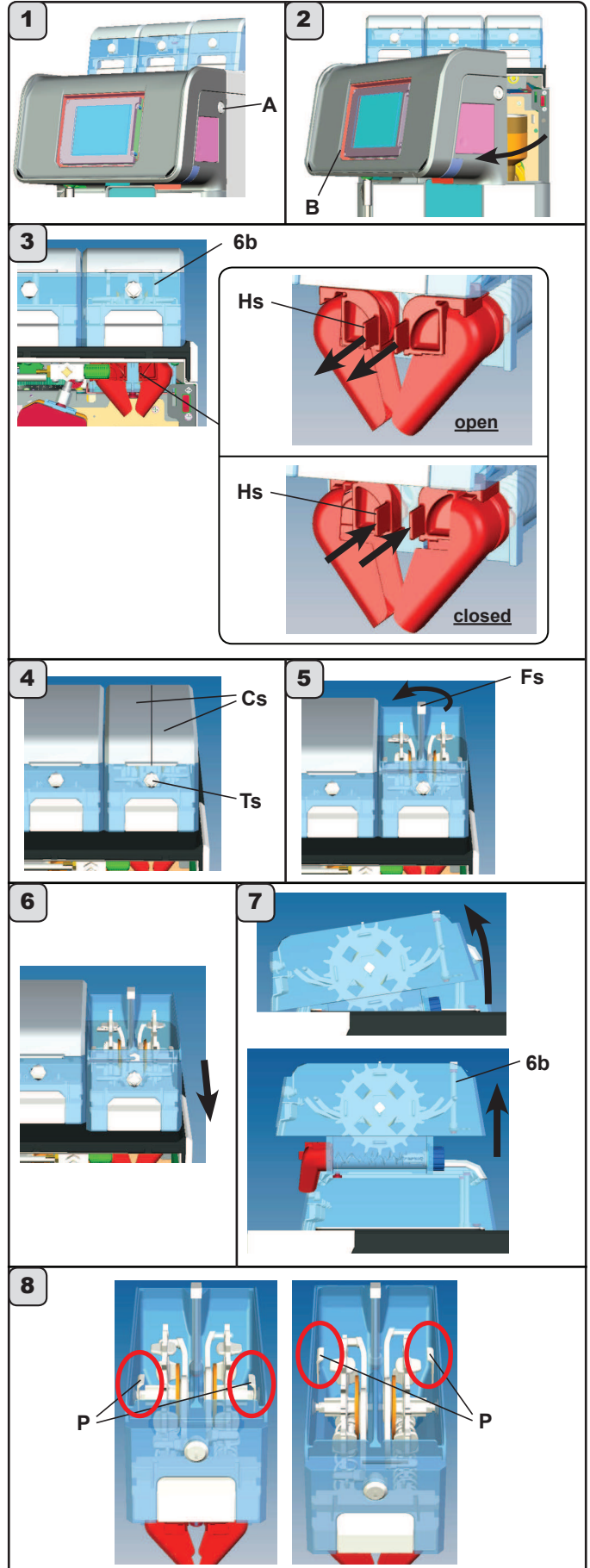
12. Cleaning operations

Level 2

SOLUBLES HOPPER CLEANING (6b), where present
The solubles hopper (6b) must be periodically cleaned (every week, approximately). Depending on consumption and type of product, cleaning can be performed more frequently. The images opposite are that of a double solubles hopper.

Please follow these steps:

- 1) Open the lock (A);
- 2) Open the control panel (B);
- 3) Push the hopper closing device (Hs) towards the back of the machine;



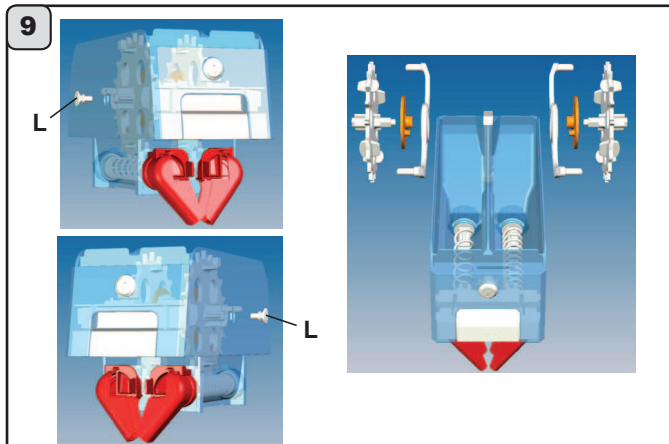
- 4) Open the hopper lock (Ts) and remove the cover (Cs);
- 5) Use a tool to turn the fastening device (Fs) counter-clockwise;

- 6) Move the hopper towards the front of the machine;
- 7) Slightly raise the rear of the hopper and remove the solubles hopper (6b) from the machine;

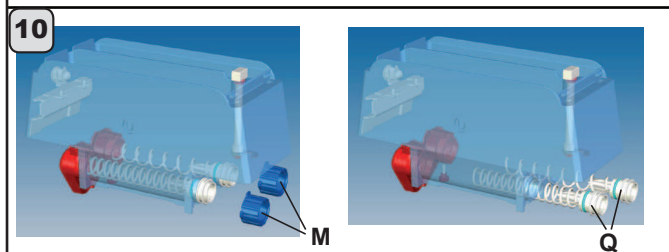
- 8) Remove the 2 wheel stop (P);



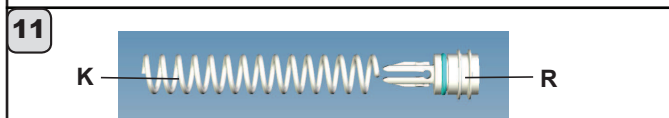
9) Remove the *wheel fastening pin* on the side (**L**) and remove the moving mechanisms inside the hopper;



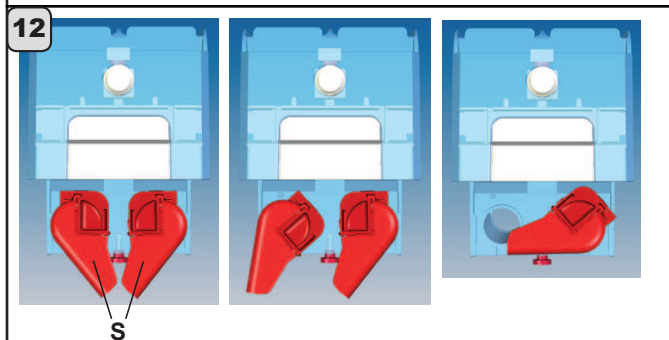
10) Turn the *fastening ring* (**M**) at the rear of the hopper clockwise and remove the *dispensing screw unit* (**Q**);



11) Remove the *worm screw* (**K**) from the *dispensing unit* (**R**);



12) Remove the *solubles chute unit* (**S**) turning it clockwise (in configurations with a double chute, remove the unit on the left first);



13) Separate the *solubles chute unit* (**S**), lightly lifting it in the indicated point.



Remove any soluble product remaining in the hopper. Use a damp cloth to clean the hopper with products suitable for objects that come in contact with foodstuffs. Carefully rinse and dry, and remove any organic residues. Before repositioning all the parts previously removed, make sure all the wet or damp parts have been perfectly dried.



13. Check Control Messages

The check-control messages are divided into two groups:

1. **Messages in explicit mode:** they position on the last line at the bottom of the Display (5). They are cancelled on each new cycle and then appear again if the cause that generated them returns
2. **Messages in code:** these appear in the top right-hand corner with the following syntax: **Exxx**
 where:
 - **E** indicates an error;
 - **xxx** represents the error code of the unit.


When there are several errors, their representation is timed, passing in succession on the display.

For more details, please consult the technical manual at the "Configuration menu - Defect - Malfunctions".

Messages in explicit mode

MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
Machine cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. This message appears on the display after a dispensing key has been pressed when: <ul style="list-style-type: none"> - the services boiler pressure is below the preset operating pressure; - the boiler temperature is below 60°C. When the operating pressure and temperature are reached, the message will disappear automatically. 2. When the services boiler or the coffee boiler cannot respectively reach the operating pressure and temperature due to problems, an error code will appear on the display identifying the defective component that caused the problem. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Consult the technical manual and refer to the specific error code which will be flashed on the display to solve the problem
Check Boiler	This message is displayed when the machine is switched on and verifies the filling status of the coffee boiler.	Worker has not intervened.
Grounds drawer full	This message means that the coffee ground drawer is full. 10 more coffee selections (or 5 double dose) may be made (coffee-based drinks) before the machine is blocked and the following message is then displayed.	Empty the drawer to reset the counter or wait until when the machine will display the message 'empty drawer'. Consult the technical manual to program the number of grounds to the attainment of which the message will be visualized.
Empty drawer	The machine counts in decreasing order the pre-set maximum grounds number. This message means that that value run out. The machine is blocked and no coffee beverages can be delivered.	Remove the coffee grounds drawer. Empty the drawer and replace it in the correct position. Close the panel. During this operation the message 'Groun. Draw. Removed' will be displayed.
Grounds drawer removed	This message always appears when the back side of the drawer is not in the right position.	If this message appears when the drawer is inserted, check the drawer is correctly positioned.
Tray extracted	This message (accompanied by the icon on the display) always appears when the tray is not positioned properly.	Make sure the tray is correctly positioned.
Boiler filling	This message is displayed when the machine is filling the boiler	This operation is performed automatically and requires no action by the user. This operation does not impede the hot water delivery.
Service needed	This message is displayed when the machine requires the periodic maintenance intervention. In order to eliminate temporary the message, keep pressed RES key for approximately 8 seconds. The message will reappears in the successive relighting of the machine with the main switch.	Contact the authorized technical department. The message will be displayed until the service will be carried out. (Refer to the Technician's Manual).





MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
Softener	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (Follow the instructions on softener maintenance).	Once regeneration has been completed, keep the RESET key pressed for approximately 8 seconds to cancel out the message.
Machine in stand-by	This message is displayed when the machine switch ON/OFF has been programmed. The message indicates that the machine is switch-off and is in stand-by status.	Refer to the Technician's Manual to see how to program the switch ON/OFF of the machine. Press the RES (24)  key for a few seconds to force the machine on.
Blocked key	During normal use of the machine, sometimes a key may become mechanically blocked. If this happens and the key remains blocked for more than 1 minute, this message will appear on the display screen: Blocked key. Note: All other keys except the one involved will function normally.	To solve the problem, examine the keypad, identify the blocked key that caused the message, and follow the steps needed to remedy the situation.
Messages about washings		Please consult this manual at the "Cleaning operations".



14. Defects - Malfunctions

Customer interventions

Before calling the servicing department, verify whether the problem encountered with the machine is described herebelow in order to avoid unnecessary expenses:

ANOMALIES	CAUSE	REMEDY
The coffee machine does not function and the touch screen (TSn) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the main switch (23).
Water leak in the cup-warmer tray (16)	Clogged basin hole.	Clean
Coffee dispensing time too short.	Not enough coffee. Coffee too old. * Coffee ground too coarse.	Increase the dose using the “bean” key  (BK). Use new coffee. * Use a finer grind.
Coffee drips out of machine.	Too much coffee. * Coffee ground too fine.	Decrease the dose using the “bean” key  (BK). * Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Clogged drainage basin	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.

* These procedures **MUST** be performed by Level II workers (trained staff).

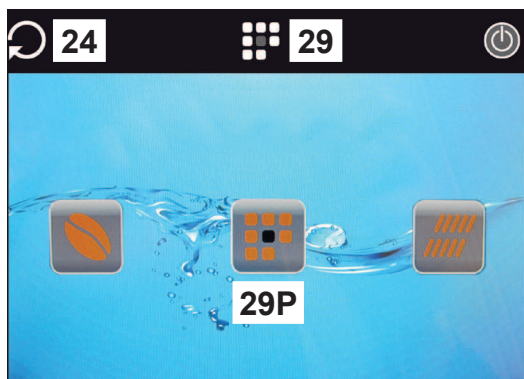


CUSTOMER PROGRAMMING *(Self version: activable only if card is enabled)*

15. How to access the programming mode

Access to the programming menu is permitted **ONLY** if the "Customer Progr." option is set on "YES" and the "progr. block" is set on "NO" in the machine's configuration menu, which can only be accessed by the installation technician.

To enter the programming menu, press the key **PRG (29)** ; the Touch Screen will show the following display screen:

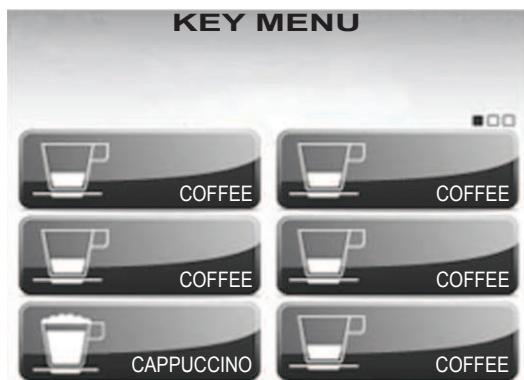


Press the key **PRG (29P)** to access the customer programming page; the following display screen will appear on the Touch Screen:

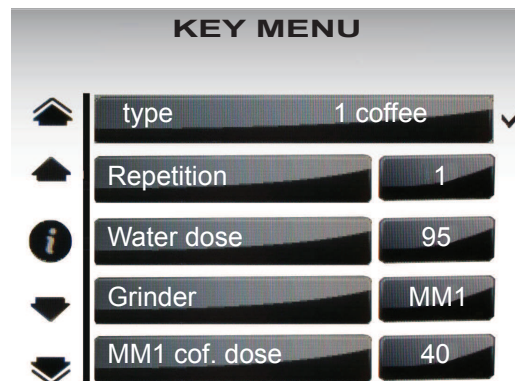


Accessing the menus: press the icon on the Touch Screen.

Accessing and modifying submenus: when the KEY MENU icon is pressed, for example, the following display screen appears:



Select a dispensing key. The display screen will show:



Use the "Up" (,) and "down" (,) keys to position the cursor on the chosen line, then press the key **PRG (29)** or directly press the desired option on the Touch Screen.

Use the "plus" and "minus" keys to modify or change the value.

In some parameters, besides the "plus" and "minus" keys, the key also appears, which allows a value to be set using the number keypad.

Press the key and then key in the number:

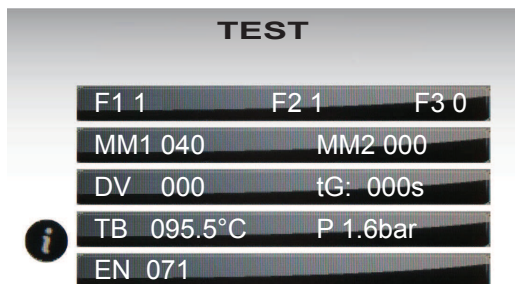


The new entered data is confirmed when the key is pressed. The data remains unchanged if the key is pressed.



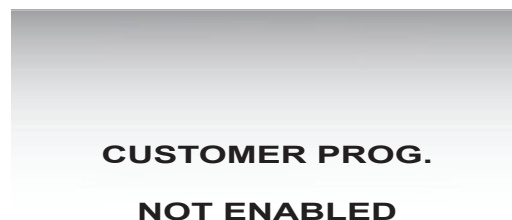
"i" Key

If the key "i" is pressed when any coffee, cappuccino, water, or steam option is displayed, the dispensing process can be started and the related parameters can be viewed. The following will appear on the display screen:



Exiting the programming menu

Press the **RES (24)** key; every pressure of the key correspond to a return to the previous menu. If the "Customer Progr." is set to "NO", the following message will appear on the display:



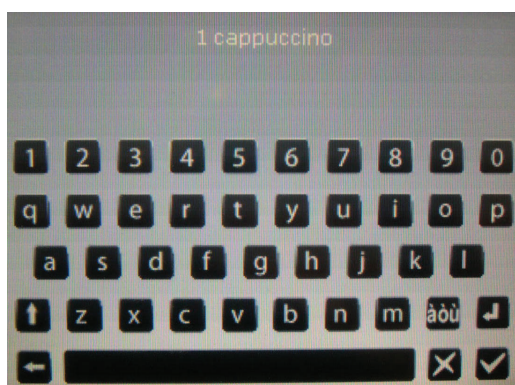
In detail, the parameters displayed refer to:
F...: position of the limit switch (1 in position);
MM...: coffee dose pulses;
DV: volume dispenser pulses;
tG: dispensing time in seconds;
TB: coffee boiler temperature;
P: boiler pressure;
EN: encoder group.

16. Labels - Icons

Labels - "Label" means the phrase indicating the beverage that appears on the dispensing key on the display:



This label can be personalized by selecting the *label* entry in the machine's key menu. The following appears on the display screen:

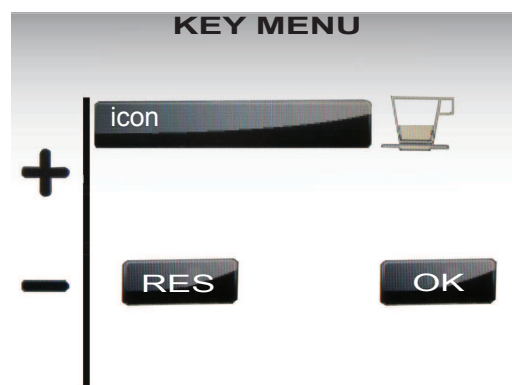


Key in what you want to appear on the dispensing key. The label is overwritten, and you can see a preview of the string at the top of the display screen. Once the procedure has ended, save the new text by pressing the **✓** icon, or leave the old label as is by pressing the **✗** key.

Icons - The word "icon" refers to the symbolic image of the beverage that appears on the dispensing key of the display:



The icon can be personalized by selecting the *icon* entry in the machine's key menu. The following appears on the display screen:



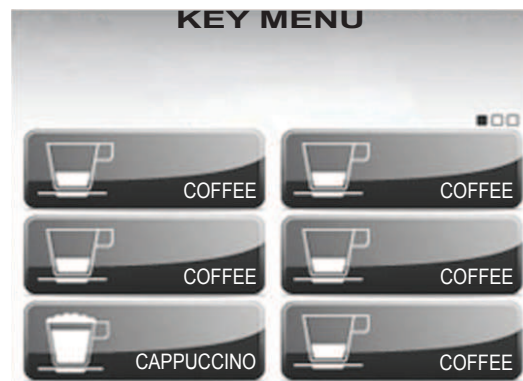
To choose an icon for a beverage, press the **"plus" +** and **"minus" -** keys to scroll through and choose from the standard icons provided by the machine software. Confirm your choice by pressing the **OK** key, or leave the existing icon as is by pressing the **RES** key.

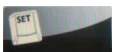


17. Key menu



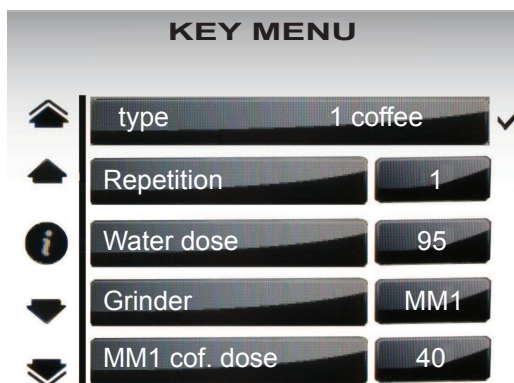
The following message will appear on the Touch Screen:



Press the  key to view the recipes associated with the dispensing keys.

17.1 Key menu - Coffee selection

Press one of the coffee dispensing keys. The following message will appear on the display:



The following coffee selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **water dose** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);
- **grinder** (chosen between grinder MM1 or MM2);
- **coffee dose...** (coffee dose grinde ...impulses, 0 ÷ 200 with increments of 1);
- **water start** (determines if the water must be added (*before*) or (*after*) the coffee dispensing);
- **Additional water** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);
- **label** (the text indicating the beverage that appears on the key);
- **icon** (the picture of the beverage that appears on the key).

17.2 Key menu - Cappuccino selection

Press one of the cappuccino dispensing keys. The following message will appear on the display:



The following cappuccino selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);

- **milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);

- **emulsion** ((foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);

- **cold milk dose** (cold milk dose; the setting of this parameter makes it possible to obtain warm milk; setting between 0 to 20 with increments of 0.1 seconds);

- **water dose** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);

- **grinder** (chosen between grinder MM1 or MM2);

- **coffee dose...** (coffee dose grinde ...impulses, 0 ÷ 200 with increments of 1);

- **water start** (determines if the water must be added (*before*) or (*after*) the coffee dispensing);

- **Additional water** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);

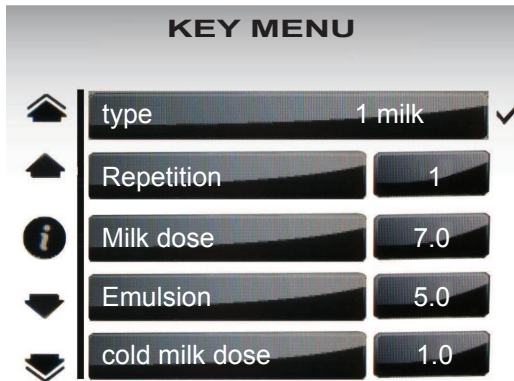
- **label** (the text indicating the beverage that appears on the key);

- **icon** (the picture of the beverage that appears on the key).



17.3 Key menu - Milk selection



Press one of the milk dispensing keys. The display appears as follows:

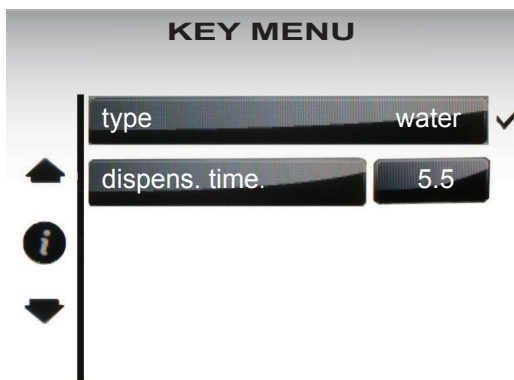


The following cappuccino selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- **emulsion** ((foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);
- **cold milk dose** (cold milk dose; the setting of this parameter makes it possible to obtain warm milk; setting between 0 to 20 with increments of 0.1 seconds);
- **label** (the text indicating the beverage that appears on the key);
- **icon** (the picture of the beverage that appears on the key)

17.4 Key menu - Hot water selection

Press one of the hot water dispensing keys (12)  . The following message will appear on the display:

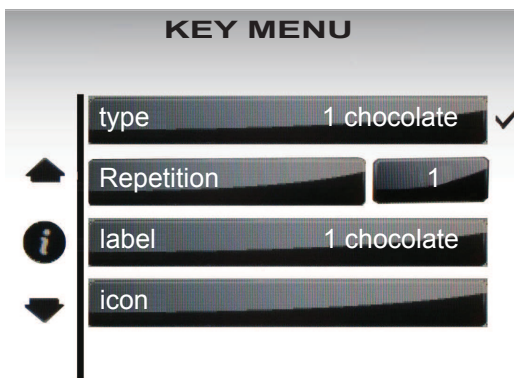


The following hot water selection parameters can be modified:

- **water dispensing time** (from 0 to 60, with increments of 0.1 seconds).

17.5 Key menu - Chocolate / Solubles selection

Press one of the soluble dispensing keys. The display appears as follows:



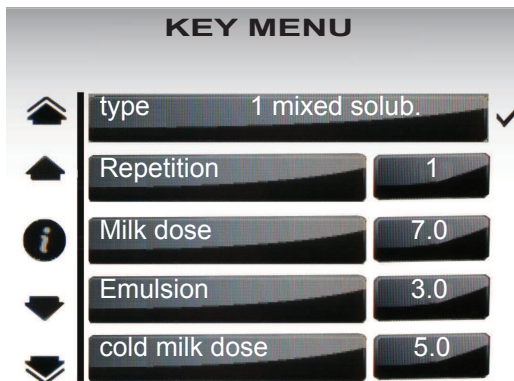
The following chocolate (or other soluble beverage) selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **label** (the text indicating the beverage that appears on the key);
- **icon** (the picture of the beverage that appears on the key).



17.6 Key menu - Mixed soluble selection

Press one of the mixed soluble dispensing keys. The display appears as follows:

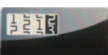


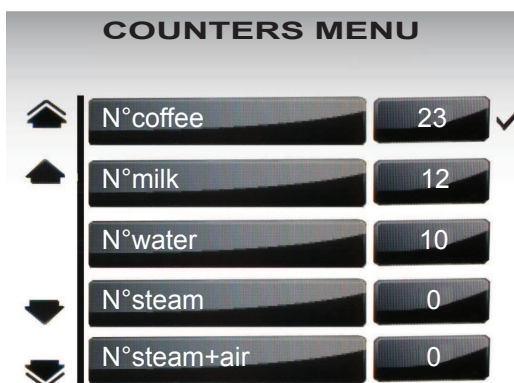
The following mixed soluble selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **Milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- **emulsion** ((foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);
- **cold milk dose** (cold milk dose; the setting of this parameter makes it possible to obtain warm milk; setting between 0 to 20 with increments of 0.1 seconds);
- **label** (the text indicating the beverage that appears on the key);
- **icon** (the picture of the beverage that appears on the key).

18. Meter display and reset



Press the  key to view the counters.
The following message will appear on the Touch Screen:



To zero the count: go to the parameter, press the "plus" **+** or "minus" **-**, keys, and then press the **OK** key to confirm zeroing.

The total number of coffees and cycles CANNOT be zeroed.


The total number of grindings of the grinding units (MM1 and MM2) can only be zeroed by the installation technician if a grinder is replaced.

Press the key **RES (24)**  to return to the previous menu.

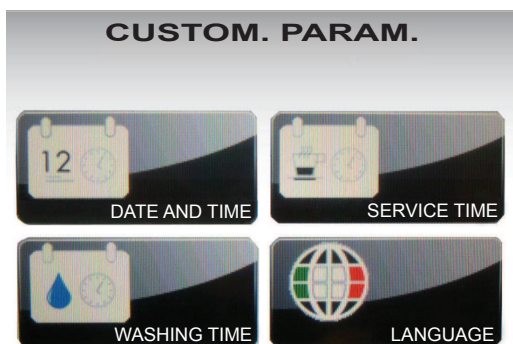



19. Customer programming menu



To access the “CUSTOMER PARAMETERS” menu, press the  key.

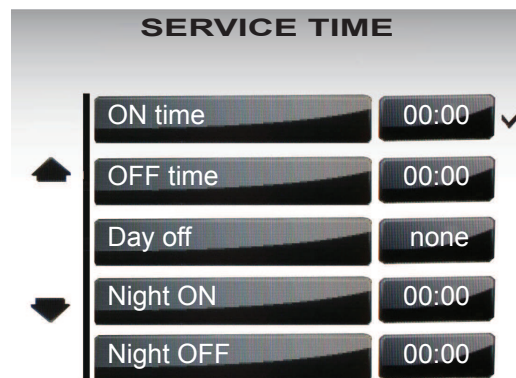
The following is displayed on the Touch Screen:



Press the “DATE AND HOUR”  key, and the following appears on the display:



Press the “SERVICE HOURS”  key, and the following appears on the display:



The following service time parameters can be modified:

- **ON time** (time the machine switches on);
- **OFF time** (time the machine switches off);
- **day off** (day on which the enterprise is closed);
- **Night ON** (start time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Night OFF** (end time for evening beverage price: only when payment system is connected).

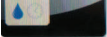
General indications

If there is no day off (i.e. the enterprise never closes), enter “none” for the “day off” item.

Enter the same time for the “ON time” and “OFF time” parameters (for example:

ON time	22:00
OFF time	22:00)




Press the "WASHING HOURS"  key, and the following appears on the display:





"WASH 1" AND "WASH 2 – 5"

These refer to wash cycles that can be programmed at certain times. When the set time arrives, the phrase "PERFORM MILK CIRCUIT WASHING" appears on the display and alternates with "PERFORM GROUP WASHING".

To set the wash time, press the key **PRG (29)**  when the cursor is on the wash line you choose, or press the entry directly on the Touch Screen.

The following appears on the display:



Use the "plus" **+** and "minus" **-** keys to change the numbers. Use the  and  keys to move the cursor from hours to minutes. Afterwards, press the **OK** key to confirm the data.

Repeat these steps to change other washing times.

"Wash 1"

When this function is requested, a long wash cycle is performed (milk circuit and coffee circuit) as described in the "Cleaning operations" paragraph.


NOTE: Wash 1 cannot be disabled. It is requested daily at the programmed hour, and always within 24 hours.

"Washes 2 ÷ 5"

When these functions are requested, they can either be a long or short wash cycle depending on how they were programmed.

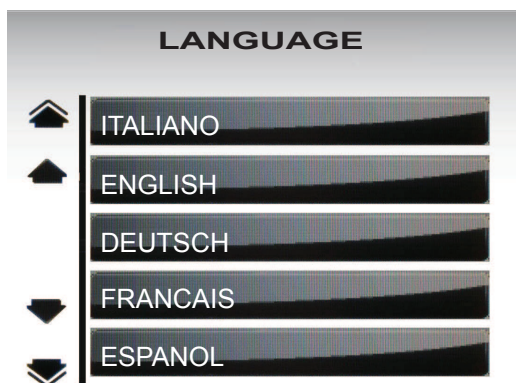
If the set hour for these wash cycles occurs when the machine is switched off, the request will be canceled.


NOTE: Set OFF against the time so as to not activate these wash cycles.

OFF is displayed press the **-**  key the indicated time is "00:00"

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

Press the "LANGUAGE"  key, and the following appears on the display:




To view messages on the display in a different language, press the key **PRG (29)**  when the cursor is positioned on the preferred language, or press the entry directly on the Touch Screen. The machine will convert the messages into the new chosen language.

The display provides a choice of the following languages.: Italian, English, German, French, Polish, Spanish, Portuguese, Dutch, Japanese, Russian, Estonian and Chinese.

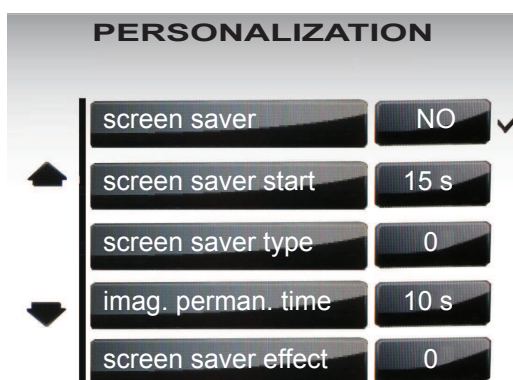


20. Personalization Menu



To access the "PERSONALIZATION" menu, press the  key.

The following will appear on the Touch Screen:



The parameters of the personalization menu are:

- **screen saver** YES/NO (when the screensaver is enabled, default images appear in sequence on the display);
- **screen saver start** (the screensaver starts after the machine has been idle for a set time between 1 and 999 seconds, which can be increased in increments of 1);
- **screen saver type** (makes it possible to set the type of screensaver, photos or videos. 0 for photos and 1 for videos).
- **images permanence time** (determines how many seconds each image must remain on the touch screen, between 1 and 99 seconds);
- **screen saver effect** (the transition time between the images, between 0 and 9 seconds).

* only possible with the memory interface connected to the machine.

Note: Customize images (different from standard ones) and videos through the SD memory card on the card reader inside the machine. To access the memory card, open the control panel (B).



Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations, vous avez acheté une machine à café Faema.

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

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

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Prescriptions générales	2	12. Opérations de nettoyage (1er niveau)	20
2.1 Transport et manutention	3	Nettoyage Du Circuit Café	21
2.2 Prescriptions d'installation	4	Nettoyage Du Circuit Lait	22
3. Prescriptions électriques d'installation	5	Nettoyage Du Circuit Des Solubles	24
4. Prescriptions hydrauliques d'installation	5	(2e niveau)	29
5. Check-up d'installation	7	Nettoyage de la trémie	29
6. Prescriptions pour l'opérateur	8	Nettoyage de la tremie de solubles	30
7. Attention	9	13. Messages de diagnostique	32
8. Entretien et réparations	9	14. Anomalies - Avaries	34
9. Mise hors service definitive	10		
		PROGRAMMATION DU CLIENT	
USAGE		15. Comment entrer dans la programmation	35
10. Allumage quotidien	11	16. Etiquettes - Icones	36
11. Débit boissons	13	17. Menu touche	37
Indications Generales	13	17.1 Menu touche - Sélection Café	37
Fonction Stop Debits	13	17.2 Menu touche - Sélection Cappuccino	37
Fonction Repetition Selections	13	17.3 Menu touche - Sélection lait	38
Buzzer	13	17.4 Menu touche - Sélection Eau chaude	38
Messages	13	17.5 Menu touche - Sélection chocolat / Solubles	38
11.1 Débit boissons - café	13	17.6 Menu touche - Sélection soluble mélangé	39
Variation de la dose de café	14	18. Affiche et la mise à zero des compteurs	39
Contrôle du niveau de l'eau dans la bassine	15	19. Menu de programmation client	40
Vidage du tiroir des marcs	16	Date et Heure	40
11.2 Débit boissons - cappuccino / lait	17	Horaire de Service	40
Accouplement Machine - Modulo Milk + Cup	18	Horaires de Lavage	41
Accouplement Machine – mainteneur de frigo générique	18	Langue	41
11.3 Débit boissons - Chocolat / Solubles	19	20. Menu Personnalisation	42
11.4 Débit de boissons- eau chaude	19		
		IMAGES	IX
		Service Line	XII

1. Consignes générales



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

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





ATTENTION

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

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

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

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

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

Instructions pour l'élimination de l'emballage



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

Manutention



Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements.

Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide, si possible, 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).



2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique et hydrique.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; en cas de dégâts, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui; par ailleurs, elle doit être installée en tenant compte que la surface d'appui plus haute (plan chauffe tasses) est à une hauteur non inférieure à 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique et eau) et l'évacuation de l'eau dotée de siphon à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.





3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

Pour les machines avec branchement monophasé voir [chapitre images figure 2](#).

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 3](#), 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 4](#).

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 5](#).





VIDAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

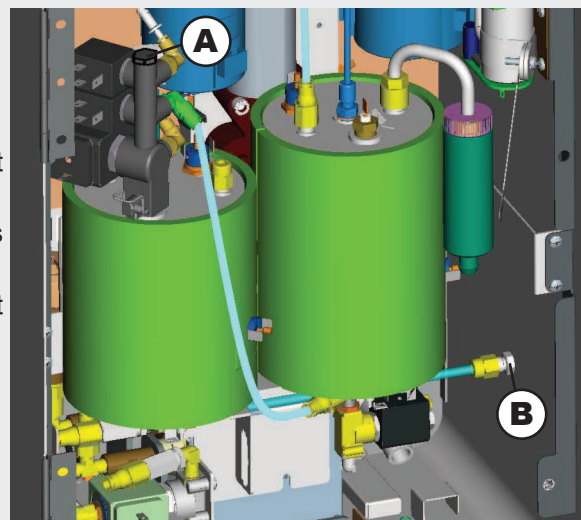
Lorsque l'appareil est emmagasiné ou lors du transport d'un lieu à un autre, il convient de vider la bassine des services, le chauffe-eau du café et les conduites d'eau.

Ces opérations requièrent l'ouverture du panneau arrière pour accéder aux conduites. Pour davantage d'informations, consulter le manuel d'utilisation.

PROCEDURE DE VIDAGE: MACHINE ALLUMEE ET EN CONDITION NORMALE DE TRAVAIL

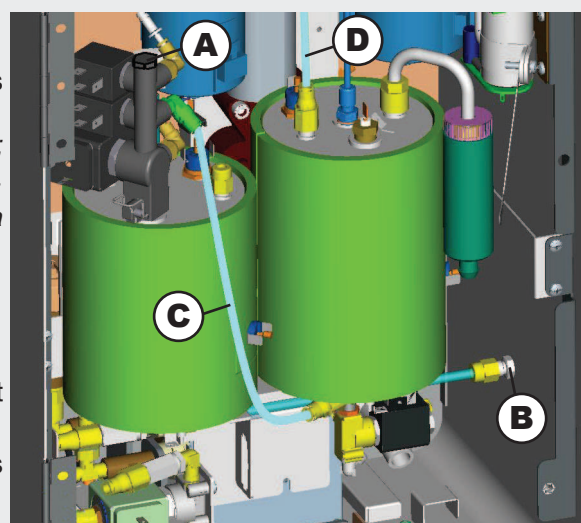
- accéder au menu ESSAI;
- mis OUI au paramètre "EMPTY BOILER";
- accéder aux commandes manuelles et agir sur la soupape électrique d'évacuation "Esc" jusqu'à ce que la pression indiquée sur le visuel soit de 0,2 bar;
- éteindre la machine;
- ouvrir le panneau arrière;
- vider manuellement le chauffe-eau du café:
 - dévisser le bouchon (A) et par la suite le bouchon (B);*
 - attendre que toute l'eau s'écoule puis revisser les bouchons (A) et (B).*
- enlever le tuyau d'alimentation hydrique;
- allumer la machine et attendre qu'apparaisse l'erreur "time-out chargement bassine";
- après l'apparition du code d'erreur, remettre à zéro l'historique des incidents, éteindre la machine et fermer le panneau arrière;
- vous pouvez d'ores et déjà procéder au stockage ou au transport de la machine.

MC1 1	MC2 1	ML 1
M1 0	M2 0	EN 118
LIV OK	F1 1	Bs 0
Evc OFF	F2 1	DV 0
RC OFF	F3 0	Rc 1
P 0.2bar	RB ON	
Ti 028.4°	TB 095.5°	
	Esc	



PROCEDURE DE VIDAGE: MACHINE FROIDE ET A L'ARRET

- ouvrir le panneau arrière;
- vider manuellement le chauffe-eau du café et la bassine des services:
 - CHAUFFE-EAU: dévisser le bouchon (A) et par la suite le bouchon (B);*
 - attendre que toute l'eau coule puis revisser les bouchons (A) et (B).*
 - CHAUDIERE SERVICES: détacher le tuyau fep (C) et par la suite le tuyau fep (D);*
 - attendre que toute l'eau s'écoule puis rebrancher les tuyaux (C) e (D).*
- enlever le tuyau d'alimentation hydrique;
- allumer la machine et attendre qu'apparaisse l'erreur "time-out chargement bassine";
- après l'apparition du code d'erreur, remettre à zéro l'historique des incidents, éteindre la machine et fermer le panneau arrière;
- vous pouvez d'ores et déjà procéder au stockage ou au transport de la machine.



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:

CIRCUIT CAFÉ / CIRCUIT LAIT / CIRCUIT AVEC SOLUBLES

- Appuyer sur la touche **PRG (29)** ☐ et puis l'icône ; choisir le type de lavage et procéder comme indiqué sur le visuel à écran tactile.

EAU CHAUDE

- Débit de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 0.5 litres d'eau.





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.

Circuit café / Circuit lait / Circuit solubles

- Appuyer sur la touche **PRG (29)**  et puis l'icône ; choisir le type de lavage et procéder comme indiqué sur le visuel à écran tactile.

Eau chaude

- Débit de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 0.5 litres d'eau.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit café / cappuccino / lait

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant le débit de boisson, effectuer un lavage en suivant les instructions reportées sur le présent manuel (voir paragraphe sur le nettoyage).

Débit d'eau chaude

- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant le débit, effectuer un débit à vide d'environ 2-3 secondes.

Nettoyage du circuit lait et du circuit café / circuit solubles

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



7. Attention



Danger de se brûler.

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



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

CONSEILS GENERAUX

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

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

Danger de se brûler

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

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



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

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

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

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

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

8. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le 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 2012/19/UE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit:

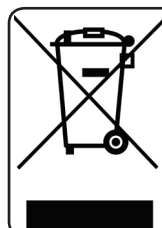
l'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

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

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



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



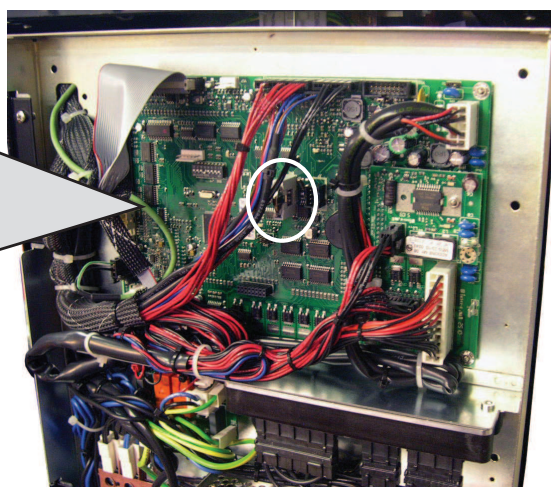
MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de
l'environnement, procéder selon
la normative locale en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Position de la pile



UTILISATION

10. Allumage quotidien



“Avant de démarrer la machine, rassurer vous que:

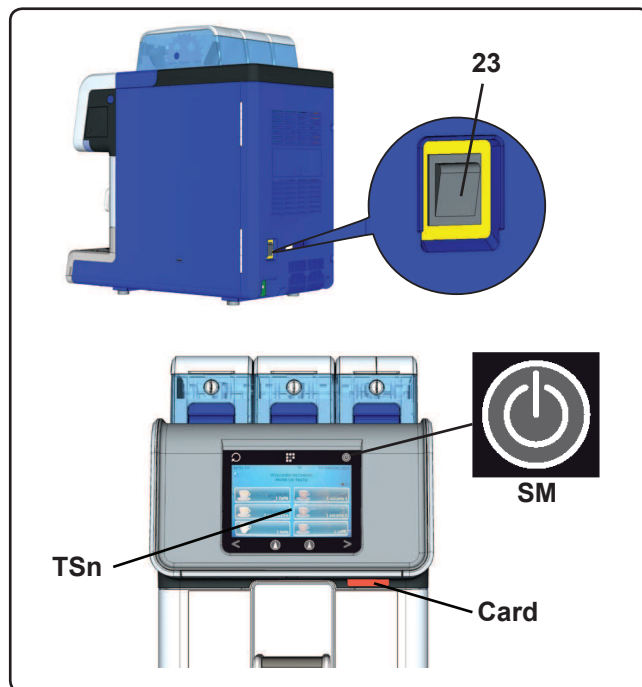
- l'interrupteur principal qui alimente le courant électrique soit branché;
- le robinet principal d'alimentation en eau soit ouvert”.

ALLUMAGE MANUEL

Activer l'interrupteur général (23), la machine s'allume et sur le touch screen (TSn) s'affiche:



Afin que la machine soit prête à être utilisée, il faut attendre que la pression de travail programmée soit atteinte. Dans cette phase, en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, le message suivant s'affichera:



ARRET AUTOMATIQUE

La machine peut être programmée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés; consulter le chapitre “Menu horaire de service” pour programmer l'heure de mise en marche “Heure ON” et l'heure d'arrêt “Heure OFF”. Lorsque l'horaire de service est fixée à l'avance, la machine s'éteint automatiquement à l'horaire programmé. Pendant la phase d'arrêt automatique, le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:



N.B.: quand la machine fonctionne avec mise en marche/ extinction automatique, **ne pas** utiliser l'interrupteur général (23) pour éteindre la machine car dans de telles conditions le fonctionnement de la mise en marche automatique n'est pas possible.




MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

La machine s'allume automatiquement à l'heure programmée.

Les affichages sur l'écran et les opérations effectuées par la machine correspondent à ce qui est décrit dans le paragraphe «**MISE EN MARCHÉ MANUELLE**».

MISE EN MARCHÉ FORCÉE

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche **RES** (24)  pour forcer la mise en marche.


N.B. Le fait de forcer la mise en marche ne modifie pas les horaires de mise en marche/extinction programmés.


N.B. La machine restera allumée jusqu'au prochain horaire d'extinction.


Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (23).

MODALITÉ SLEEP MODE

Seulement avec carte enclenchée.

Les fonctions de mise en marche et d'arrêt peuvent également être activées manuellement en appuyant sur la touche Sleep mode  (**SM**).

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche  (**SM**) pour entrer dans la modalité Sleep mode; pendant cette phase, la diode électroluminescente placée au-dessus du bec de débit et les diodes des touches de débit clignotent en alternance.


Appuyer à nouveau pendant quelques secondes sur la touche  (**SM**) pour sortir de la modalité Sleep mode et revenir à la phase de travail de la machine.



11. Débit boissons

- INDICATIONS GENERALES

PAGE-ECRANS

Dans les machines TouchScreen il est possible de programmer jusqu'à 18 sélections de boissons différentes, subdivisées en 3 pages-écrans de 6 sélections chacune. Pour voir les différents types de boissons possibles, faire défiler les pages-écrans à l'aide des touches (47) (*seulement avec fonction enclenchée*); le symbole  en haut à droite de l'écran indique laquelle des 3 pages-écrans s'affiche sur l'écran.

Remarque: lorsqu'une boisson est sélectionnée, dans la deuxième ou dans la troisième page-écran, au terme du débit, la première page-écran s'affichera à nouveau sur l'écran tactile.

Fonction STOP DEBITS

Elle permet de stopper le débit de la boisson choisie avant que la dose ne soit programmée.

Il a lieu en réappuyant sur la même touche de sélection et il permet d'arrêter la distribution de la boisson avant d'atteindre la dose programmée.

N.B.: le fait d'appuyer sur la touche ne modifie en rien les paramètres préprogrammés.

Fonction REPETITION SELECTIONS

Cette fonction peut être activée de différentes façons:

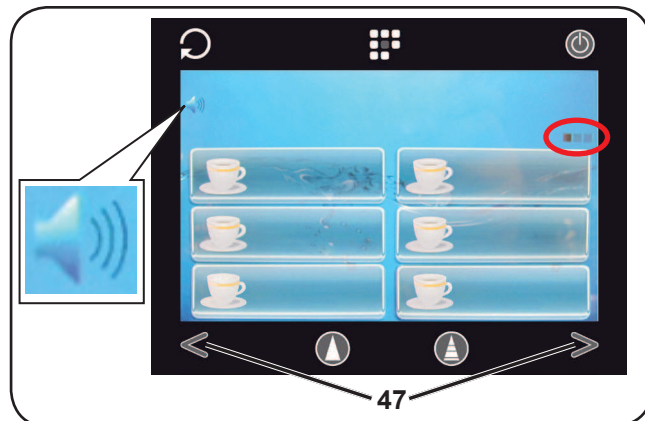
1) en programmant le numéro souhaité à l'expression répétition dans la recette de la boisson (voir au chapitre PROGRAMMATION CLIENT paragraphes *Menu Touche*).

Note: pour avoir accès à la programmation client, il faut que le technicien installateur ait activé auparavant la fonction: "Programmation technicien/Configuration/Prog. client: OUI".

2) appuyer sur n'importe quelle touche de sélection et après environ 3 secondes appuyer à nouveau sur la même touche suivant le nombre de débits que l'on souhaite effectuer.

Note: cette seconde modalité ne peut être utilisée que si le technicien installateur n'a PAS activé la fonction "Programmation technicien/Configuration/Stop débit: NON".


Le nombre de débits programmés est indiqué sur la touche elle-même.



Pour remettre à zéro cette réservation, il faut appuyer et garder la touche de sélection appuyée pendant environ 3 secondes.

Remarque: ces fonctions sont désactivées quand sur l'écran s'affichent des messages et/ou codes d'erreurs et si "Programmation technique/Configuration/Bloc program." est programmé sur "OUI".

BUZZER

On peut configurer la machine de façon à ce qu'un signal sonore se déclenche à chaque fois que l'on appuie sur les touches. Pour activer ou non la fonction appuyer sur l'icône  sur l'écran tactile.

MESSAGES (Version Self seulement)

La machine signale sur l'écran tactile des messages qui indiquent les opérations à effectuer pour le débit des boissons. Si l'on appuie sur une touche sans avoir auparavant placé le récipient sous le bec de débit, le message et l'image ci-dessous s'affichent:



Au terme du débit la même image se trouvera à côté du message "PRELEVER LE BOISSON" et restera sur l'écran tactile tant que le récipient n'aura pas été retiré.

11.1 Débit boissons - café

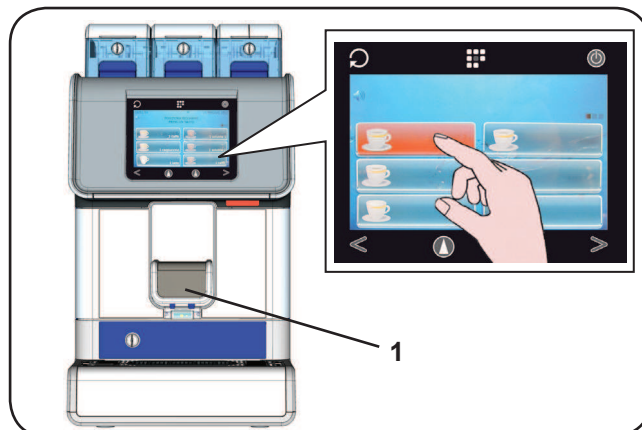
INDICATIONS GENERALES

Placer le tasse sous le distributeur (1) et si nécessaire en régler la hauteur.

Appuyer sur la touche de débit de café correspondant à la dose choisie; la touche sélectionnée reste appuyée et le débit commence.

L'arrêt du débit de café se fait automatiquement.

On peut stopper le débit avant le terme établi en appuyant à nouveau sur la même touche.

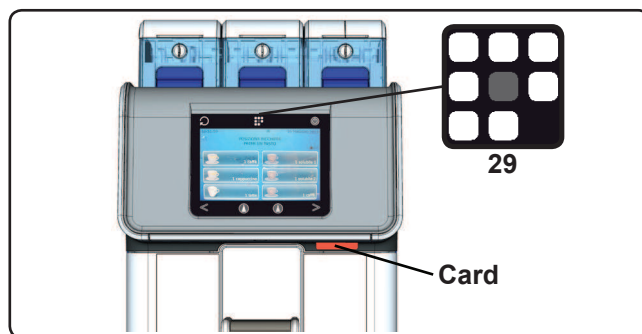
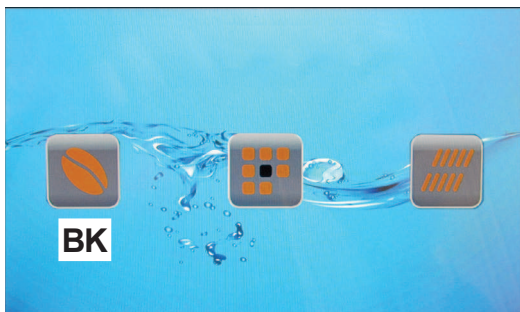


Variation de la dose de café (Version Self: seulement avec carte enclenchée)

La machine est équipée d'un logiciel qui permet une variation rapide de la dose de café sans l'intervention du personnel technique.

Note: cette fonction est possible **SEULEMENT** si, dans le menu de configuration, le technicien installateur a programmé l'expression "touche grain".


Appuyer sur la touche **PRG (29)** ; sur le visuel s'affiche:



La valeur de la dose programmée, pour les deux moulins à café, a un écart de ± 5 la valeur établie dans la programmation technicien.

Exemple



Programmation technicien	programmation client
dose de café MM1 045	dose de café MM1
040÷050	
dose de café MM2 020	dose de café MM2
015÷025	


Pour modifier la dose de café appuyer sur la "touche grain"  (BK); sur le visuel s'affiche:

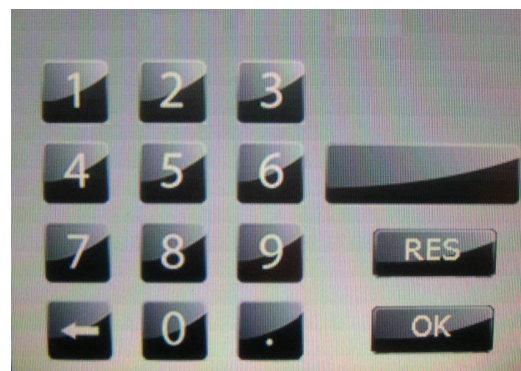


Appuyer sur la touche dont on souhaite varier la dose de café; sur le visuel s'affiche:





Programmer la valeur souhaitée à l'aide des touches "+"  et "-" .

Appuyer sur la touche  pour établir manuellement la valeur de la dose de café; sur le visuel s'affiche le clavier numérique:



Saisir la valeur souhaitée et se souvenir que le champ de variation est de ± 5 la valeur établie dans la programmation technicien. On associera aux paramètres introduits au-delà de cet intervalle, les données minimales ou maximales admissibles.

Quitter le tableau en appuyant sur la touche  pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs ou appuyer sur la touche  pour laisser les valeurs inchangées.



Contrôle du niveau de l'eau dans la bassine

Avertissement via dispositif optique (EMPTY ME)

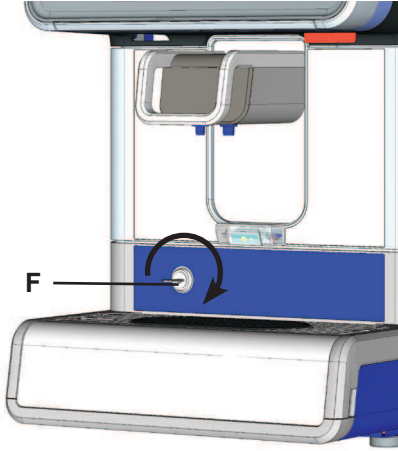
1



EMPTY ME

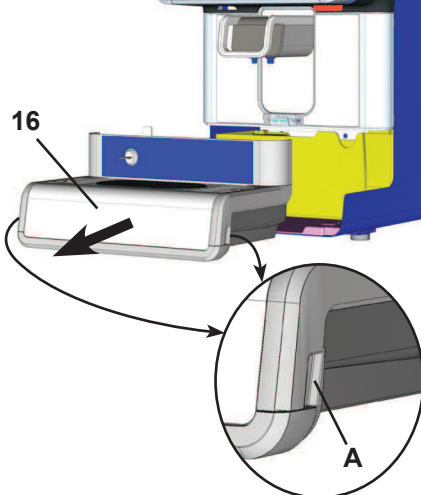
Le remplissage de la bassine est signalé au moment où s'affiche, dans la fente située dans la grille, l'indication "EMPTY ME".

2^(*)



Ouvrir la serrure (F).
(*) Version Self seulement

3




Extraire soigneusement la bassine et la vider. Empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir au niveau des points (A).

Français

Avertissement via message sur écran (pour les machines avec capteur de remplissage uniquement)

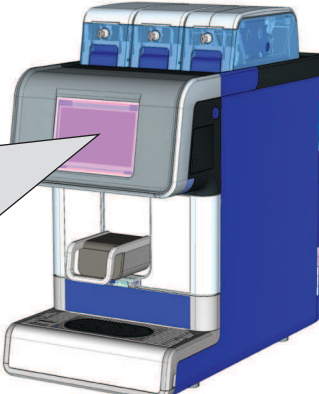
1



15:15:04 20 MARS 2015

VIDER BAC ET APPUYER SUR RES PEND. 8 SEC.*

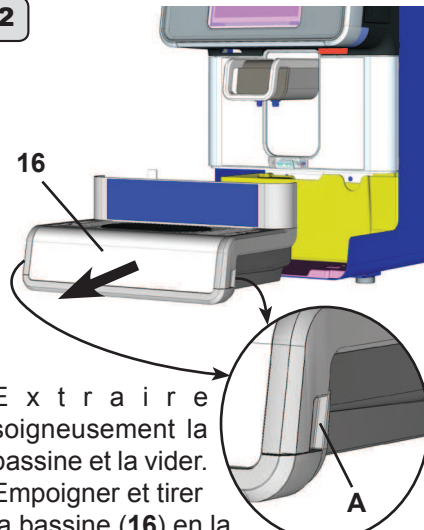
1 CAFÉ 1 CAFÉ 1 CAFÉ 1 CAFÉ 1 CAPPUCCINO 1 CAFÉ



Lorsque le bac d'eau est plein, un message d'avertissement apparaît sur l'écran tactile.

(*) message qui s'affiche uniquement pour la version Self : «VEUILLEZ CONTACTER L'OPÉRATEUR».

2



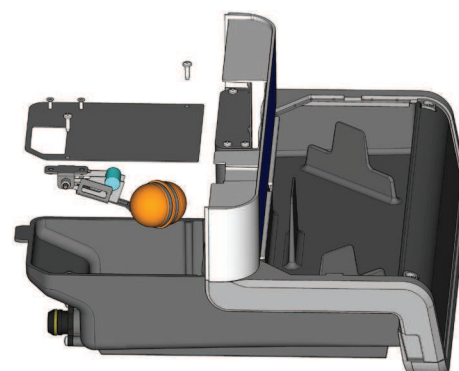
Extraire soigneusement la bassine et la vider. Empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir au niveau des points (A).


3



Replacer le bac et appuyer sur la touche  pour réinitialiser le message sur l'écran tactile.

CAPTEUR DE REMPLISSAGE



 Note: il est conseillé de retirer périodiquement l'eau que l'on recueille dans la bassine et de ne pas attendre qu'elle soit totalement remplie.



Vidage du tiroir des marcs

Lorsque la machine a atteint le nombre de marcs établis par le technicien installateur, un message d'informations s'affiche sur le visuel:



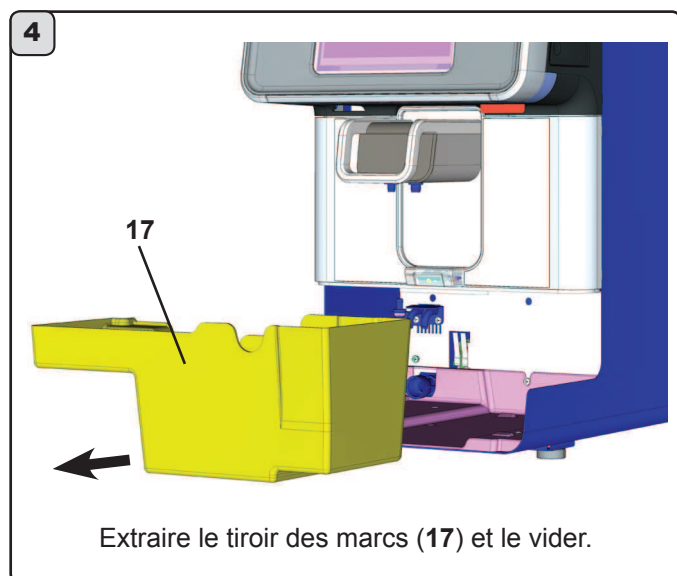
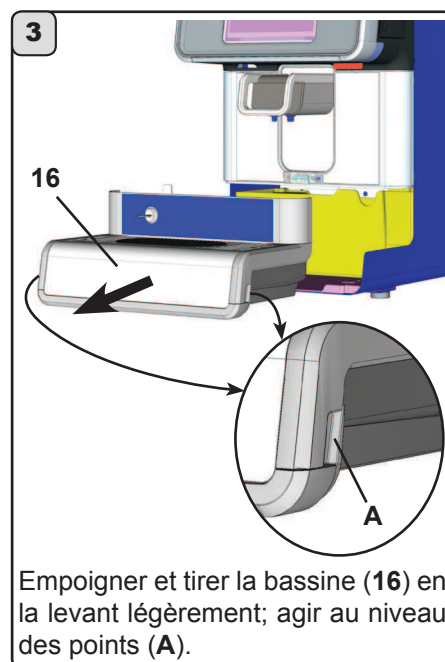
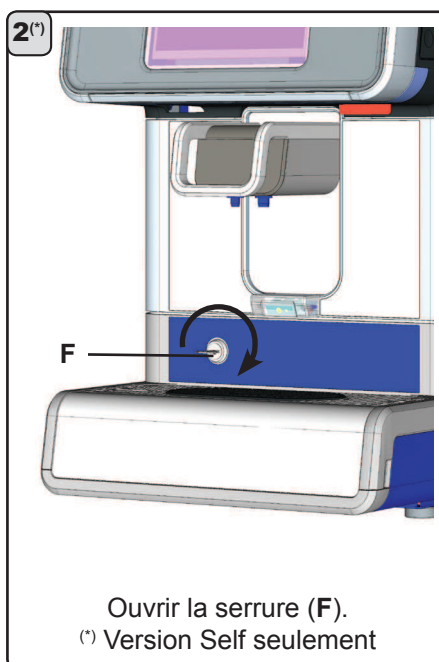
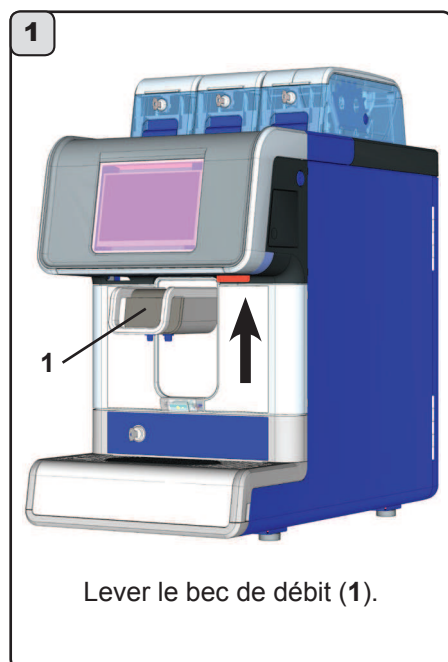
Ce message informe l'utilisateur que le tiroir des marcs est plein. Il est encore possible de distribuer dix boissons à base de café avant que la machine ne se bloque.

Vider immédiatement le tiroir pour remettre le compteur à zéro.

En alternative, il est possible de continuer le travail jusqu'à ce que le message "**VIDER LE TIROIR**" apparaisse sur le visuel; la machine est ainsi bloquée et empêche toute distribution à base de café.

La reprise de l'activité ne sera possible qu'une fois le tiroir des marcs vidé.

Pour vider le tiroir des marcs, procéder comme suit:



Réintroduire le tiroir des marcs (17); replacer la bassine (16); replacer le bec de débit (1) dans sa position d'origine.

11.2 Débit boissons - cappuccino / lait

INDICATIONS GENERALES

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

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

Opérations préliminaires

Introduire le tube **(40)** débit **(1)** dans la boîte à lait.

Placer la tasse(ou tasses) sous le bec débit **(1)**.

Si cela est nécessaire, régler en hauteur le débit.

Débit cappuccino

Presser le bouton débit cappuccino correspondant à la dose sélectionnée, s'allume le led du bouton sélectionné et commence le débit. La fin du débit s'effectue d'une manière automatique.

On peut stopper le débit avant le terme établi en appuyant à nouveau sur la même touche.

Debit lait

Presser le bouton débit lait correspondant à la dose présélectionnée, s'allume le led du bouton sélectionné et commence le débit. La fin du débit s'effectue d'une manière automatique.

On peut stopper le débit avant le terme établi en appuyant à nouveau sur la même touche.

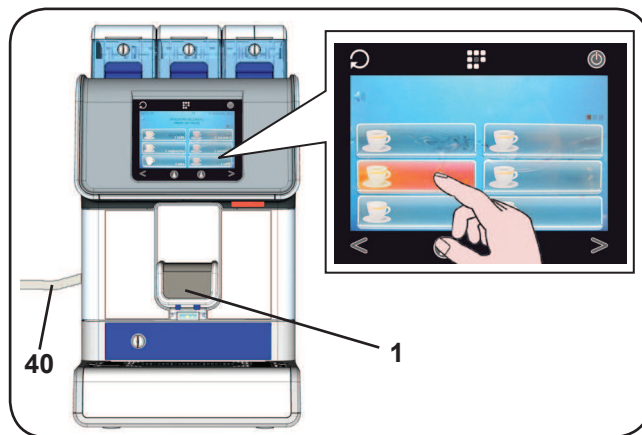
OPTIONS

Restent valables les options indiquées au paragraphe **"Débit café"**.

Il est en outre possible de demander au technicien installateur de personnaliser des boutons cappuccino avec les variantes suivantes:

- débit lait avant café, ou viceversa(valable seulement pour les débits cappuccino);

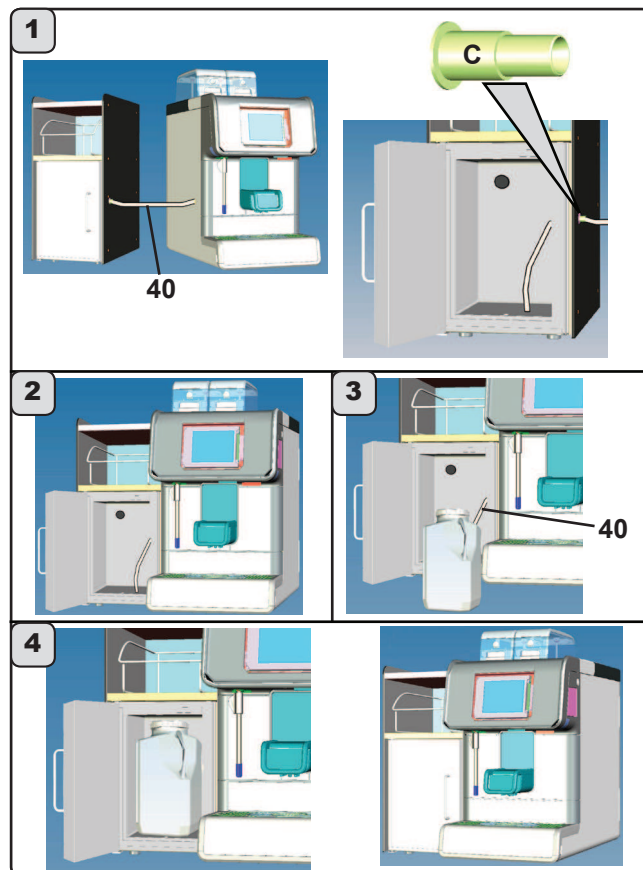
Pour obtenir le lait plus ou moins chauds se comporter selon les explications du chapitre **"PROGRAMMATION DU CLIENT"**.



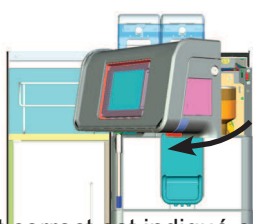
Accouplement Machine - Modulo Milk + Cup

Pour relier le **Modulo Milk + Cup** à la machine, procéder comme suit:

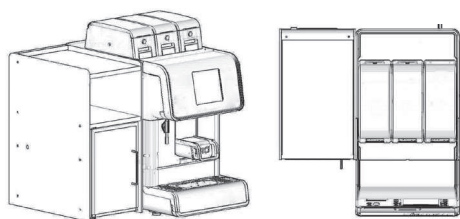
- 1) introduire le petit tuyau d'aspiration de lait (40), provenant de la machine, dans le conduit (C) placé dans le trou prévu à cet effet du **Modulo Milk + Cup**;
- 2) approcher le module à la machine comme indiqué dans la figure, en s'assurant que le conduit (C) s'enfonce dans le trou latéral de la machine;
- 3) introduire le tuyau d'aspiration (40) dans le récipient du lait;
- 4) introduire le récipient du lait dans le **Modulo Milk + Cup** et fermer la porte.



Prêter particulièrement attention à bien relier le **Modulo Milk + Cup** à la machine: le tableau de bord des commandes doit pouvoir s'ouvrir.



L'accouplement correct est indiqué comme suit:



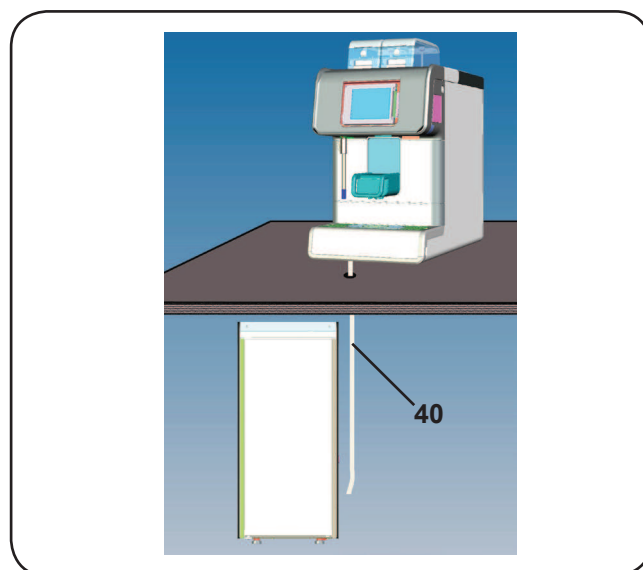
Accouplement Machine – mainteneur de frigo générique

La machine, peut être reliée non seulement au **Modulo Milk + Cup** mais aussi à un appareil générique pour la conservation du lait.

Le mainteneur peut être placé dans une position différente par rapport à celle du **Modulo Milk + Cup**; comme par exemple, dans le dessin ci-contre qui illustre l'accouplement avec un mainteneur placé sous le plan d'appui de la machine.

Note: dans ce cas, le tuyau d'aspiration du lait (40) provient de la base de la machine et non du côté, comme c'est le cas avec le **Modulo Milk + Cup**.

L'opération de branchement du tuyau du lait est effectuée par un technicien installateur.



11.3 Débit boissons - Chocolat / Solubles

Opérations préliminaires

Placer le tasse (ou les tasses) sous le distributeur (1) et si nécessaire en réglant la hauteur.

Débit boisson soluble

Presser le bouton débit chocolat (ou autre boisson soluble) correspondant à la dose sélectionnée, s'allume le led du bouton sélectionné et commence le débit. La fin du débit s'effectue d'une manière automatique.

On peut stopper le débit avant le terme établi en appuyant à nouveau sur la même touche.

Débit soluble mélangé

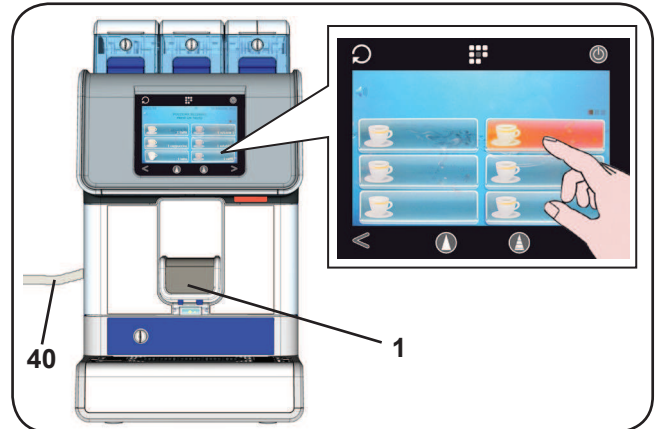
Il s'agit d'une distribution combinée qui peut comprendre café, lait et boissons solubles.

La personnalisation de la sélection avec la séquence et la durée des cycles de débit des boissons est effectuée par l'installateur.

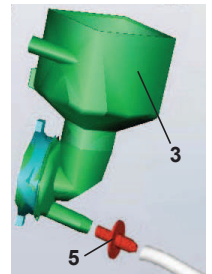
Introduire le tube (40) dans la boîte à lait.

Presser le bouton débit soluble mélangé correspondant à la dose sélectionnée, s'allume le led du bouton sélectionné et commence le débit. La fin du débit s'effectue d'une manière automatique.

On peut stopper le débit avant le terme établi en appuyant à nouveau sur la même touche.



REMARQUE : pour faire du chocolat très dense, il est conseillé d'enlever la buse (5) et d'emmancher le tuyau directement sur le convoyeur du mixeur (3).



Français

11.4 Débit de boissons- eau chaude



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

EAU CHAUDE: INDICATIONS GÉNÉRALES

Placer le conteneur approprié sous le bec débit'eau chaude (14). Le débit a lieu en modalité dosée (automatique) ou en modalité continue (manuelle).

Débit avec dosage automatique

Appuyer sur l'une des touches de débit d'eau chaude (12dt) correspondant à la dose choisie.

Du débit (14) sortira la dose d'eau chaude programmée, l'arrêt s'effectuera automatiquement.

NB.: Le débit peut être interrompu en appuyant sur la touche (12dt).

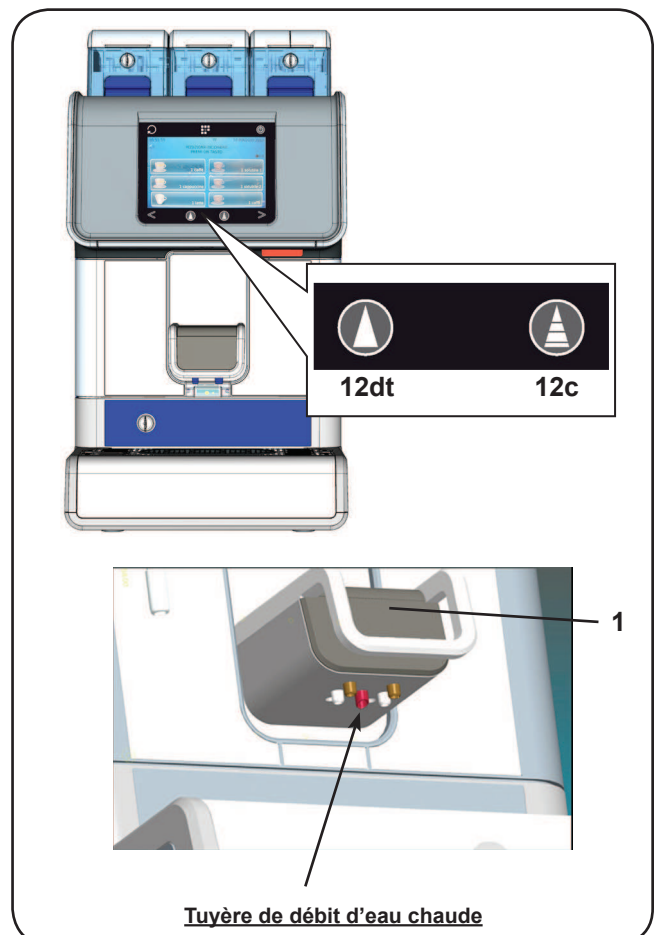
En appuyant sur la touche (12dt), on ne modifie pas les paramètres sélectionnés lors de la programmation.

Débit en dosage manuel

Appuyer sur la touche de débit d'eau chaude (12c).

Le débit d'eau chaude se fera en mode continu jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur la touche eau (12c) qui en déterminera l'arrêt.

Pour certains types de produits, le débit d'eau chaude peut advenir par le bec de débit (1).





12. Opérations de nettoyage 1^{er} niveau



Les opérations d'entretien décrites ci-dessous peuvent être effectuées par l'opérateur de 1^{er} niveau (barman / utilisateur).



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

NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT ET DU CIRCUIT CAFÉ

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination de dépôts et du calcaire vérifié durant le transfert et l'émulsion du lait et durant les débits café.

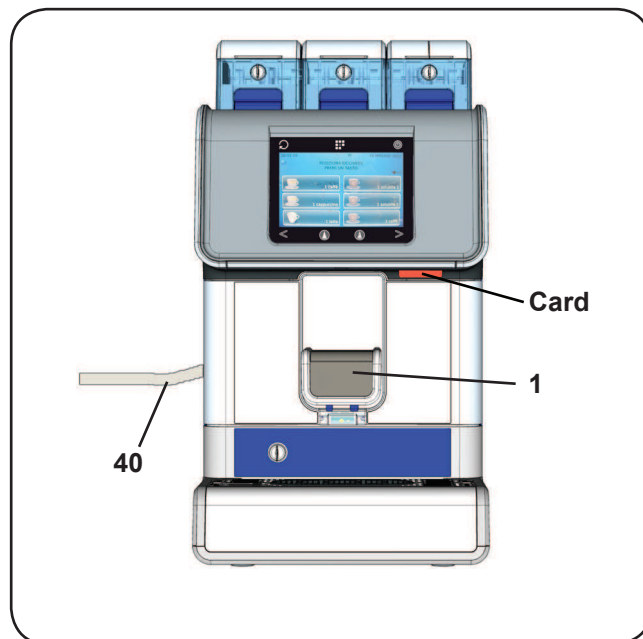
La manque d'exécution du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts cités et par conséquent l'abaissement des prestations qualitative du cappuccinateur (1) et du circuit du café.

N.B. les opérations ci-après illustrées doivent être exécutées avec la machine allumée et en pression.

ATTENTION, RISQUE DE BRULURE: durant la phase de lavage des bords du cappuccinateur/becs débit (1) sortira l'eau chaude, la vapeur, et les résidus de lait, ne pas approcher les mains ou autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

N.B. lorsque le cycle de lavage est en marche, il NE PEUT PAS être arrêté, même si l'on éteint la machine. En cas de coupure de courant imprévue ou d'arrêt de la machine pendant le cycle, au moment du rétablissement de cette dernière, de l'alimentation électrique le message suivant s'affichera sur l'écran "APPUYER LAVAGE"; pour compléter les opérations de nettoyage procéder comme indiqué aux pages suivantes.

Le manque d'exécution des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.



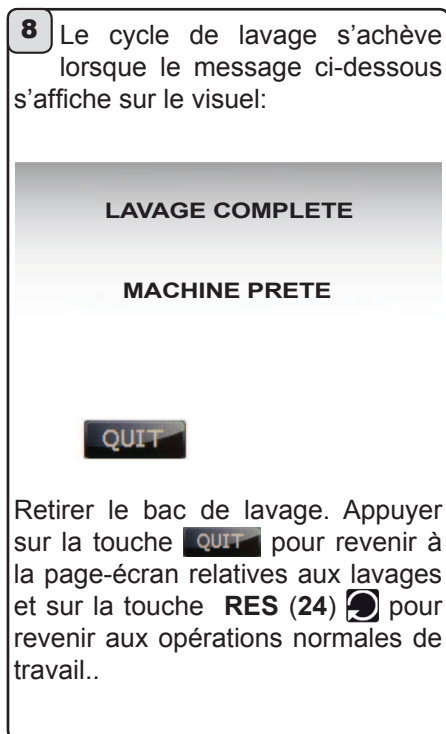
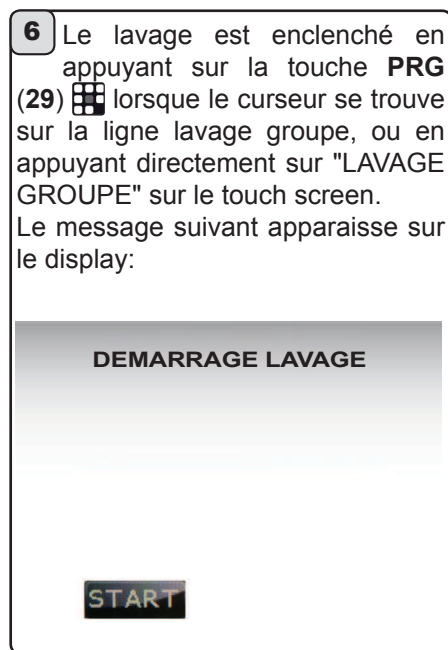
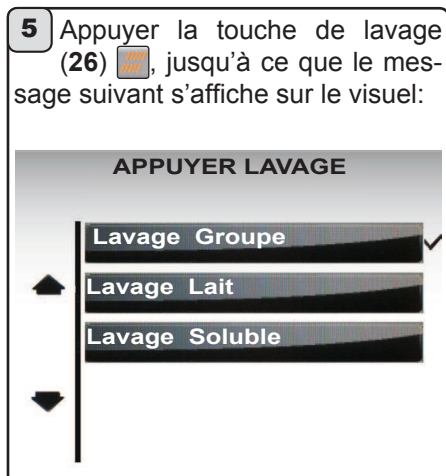
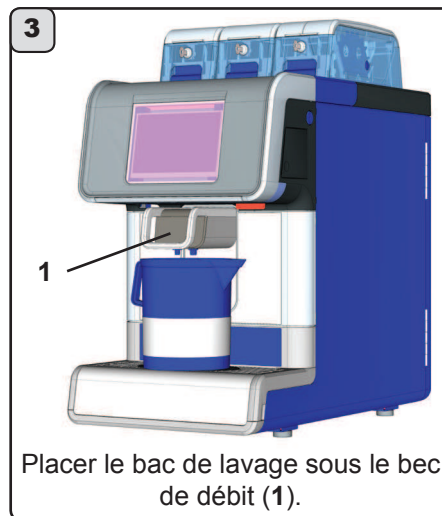
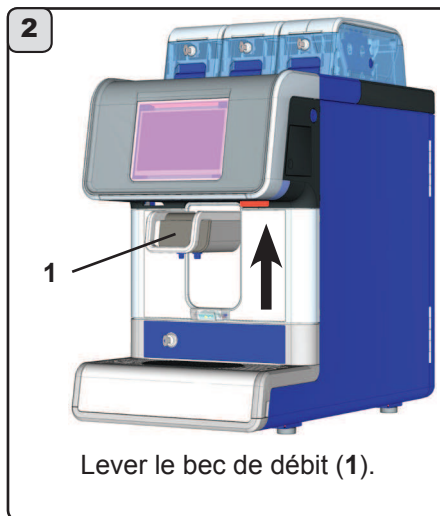
Opérations à effectuer au terme de la journée de travail ou lorsqu'elles sont signalées par la machine (voir paragraphe "Programmation client – Menu horaire service").

En cas d'information de la part de la machine, "**EFFECTUER**

LAVAGE GROUPE" s'affichera sur le visuel, accompagné d'un signal sonore.

La condition se répètera tant que l'opération ne sera pas effectuée ou à l'expiration du time-out. (60').

Pour effectuer le lavage, procéder comme suit:



Blocage sélections - le blocage a lieu après 60' d'activité à partir de l'horaire programmé en l'absence de lavage, la fonction "*blocage du café*" ayant été activée (OUI) par le technicien installateur.

Opérations à effectuer au terme de la journée de travail ou lorsqu'elles sont signalées par la machine (voir paragraphe "Programmation client – Menu horaire service").

En cas de information de la part de la machine, "**EXECUTER LE LAVAGE CIRCUIT LAIT**" s'affichera sur le visuel, accompagné d'un signal sonore.

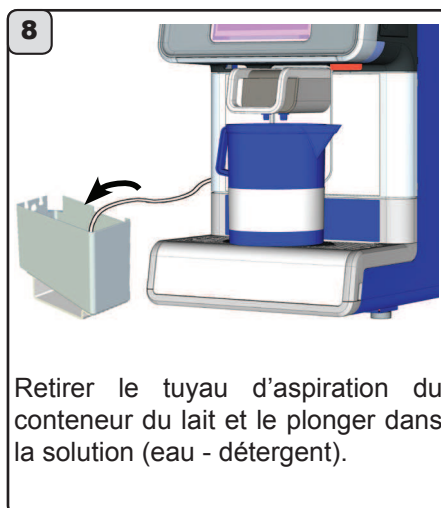
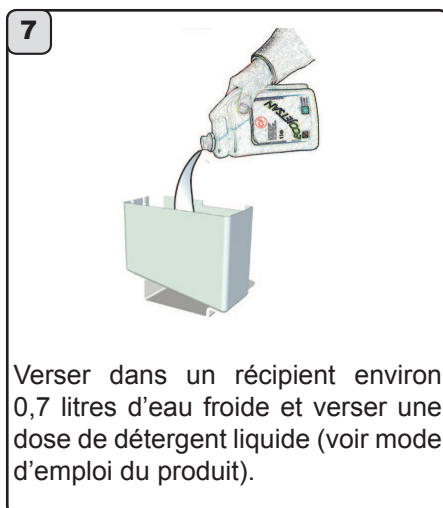
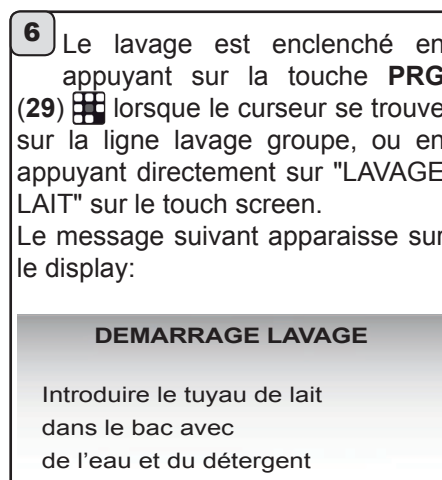
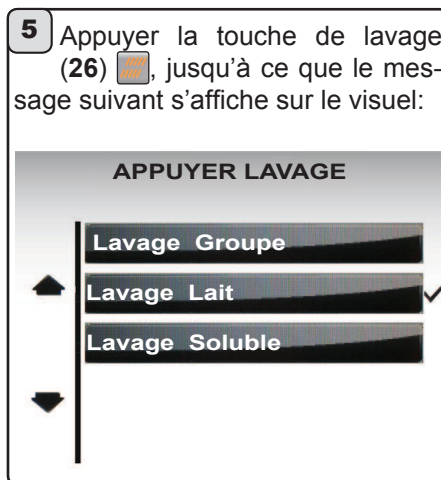
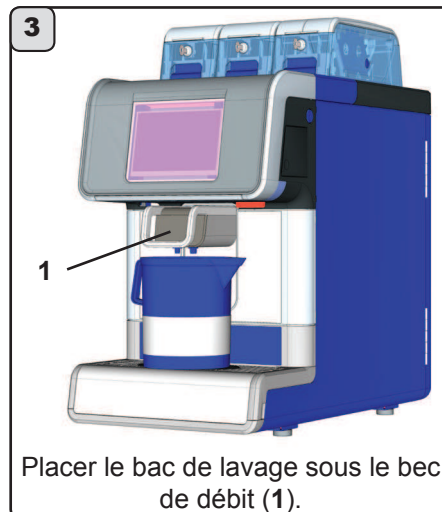
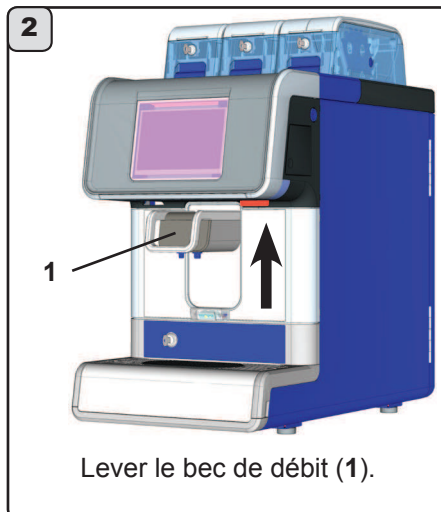
La condition se répètera tant que l'opération ne sera pas effectuée ou à l'expiration du time-out. (60').



LE LAIT EST UN ALIMENT QUI REQUIERT UNE HYGIENE TOUTE PARTICULIERE! DES CYCLES D'ENTRETIEN REGULIERS ET QUOTIDIENS DOIVENT ETRE EFFECTUES DANS LE BUT D'EVITER LES OCCLUSIONS DE LIQUIDES.

C'est pourquoi nous recommandons de suivre scrupuleusement les indications ci-dessous.

Pour effectuer le lavage, procéder de la façon suivante:



- 9** Appuyer sur la touche **START** et attendre que la machine effectue le cycle de lavage automatique (durée 2 minutes environ); le message suivant apparaisse sur le display:

LAVAGE EN COURS



- 10** Le cycle de lavage s'achève lorsque le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:

DEMARRAGE LAVAGE

Vider et remplir le bac seulement avec de l'eau, réintroduire le tuyau de lait comme indiqué dans le mode d'emploi

START



- 11** Verser dans un récipient environ 0,7 litres d'eau froide et verser une dose de détergent liquide (voir mode d'emploi du produit):



- 12** Appuyer sur la touche **START**; le message suivant apparaisse sur le display:

LAVAGE EN COURS



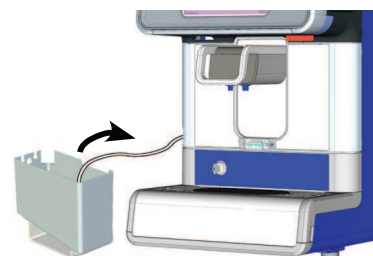
- 13** Le cycle de lavage s'achève lorsque le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:


LAVAGE COMPLETE

MACHINE PRETE

QUIT

- 14** Retirer le bac de lavage. Retirer le tuyau d'aspiration du lait du récipient et le replacer à l'intérieur du récipient de lait..



Appuyer sur la touche **QUIT** pour revenir à la page-écran relatives aux lavages et sur la touche **RES (24)**  pour revenir aux opérations normales de travail.



Ne pas retirer le récipient pendant les opérations de lavage sinon le cycle de lavage devra être répété.

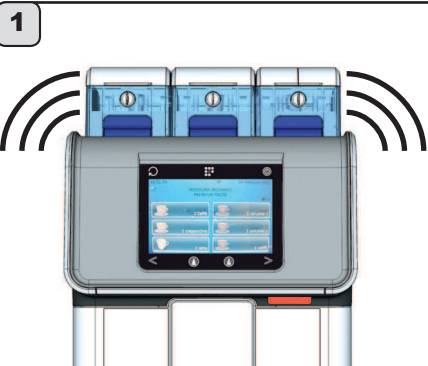
Blocage sélections - le blocage a lieu après 60' d'activé à partir de l'heure programmée en l'absence de lavage, la fonction "blocage du lait" ayant été activée (OUI) par le technicien installateur.



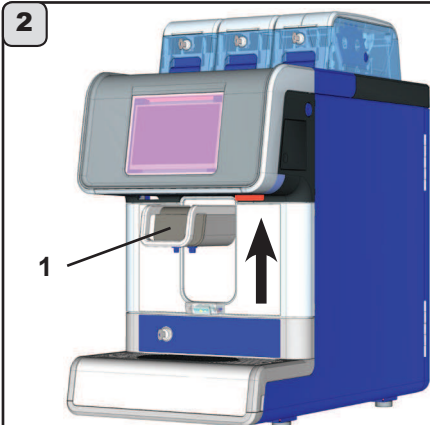
LAVAGE DU CIRCUIT DES SOLUBLES

Fonctionnement: à la fin de chaque débit de solubles, on lance le calcul de la période établie (de 1 à 20 minutes; OFF, fonction désactivée), au terme de laquelle la demande de lavage apparaît.

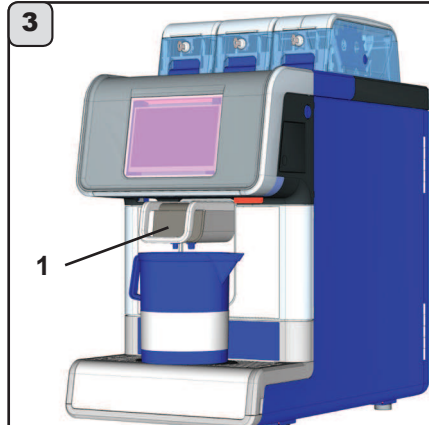
Pour effectuer le lavage, procéder comme suit:



Information de la part de la machine.

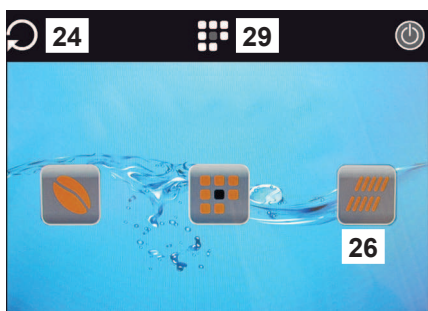


Lever le bec de débit (1).

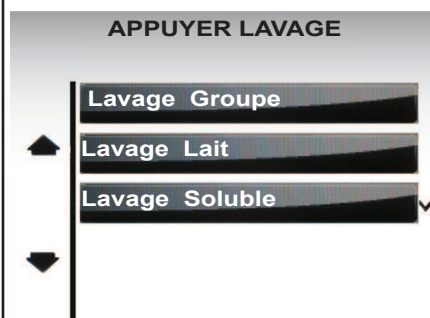


Placer le bac de lavage sous le bec de débit (1).

4 Appuyer sur la touche **PRG** (29) ; sur le visuel s'affiche:



5 Appuyer la touche de lavage (26) ; jusqu'à ce que le message suivant s'affiche sur le visuel:

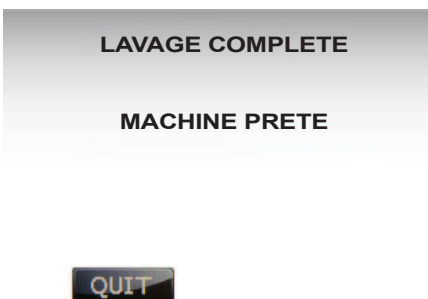


6 Le lavage est enclenché en appuyant sur la touche **PRG** (29) lorsque le curseur se trouve sur la ligne lavage groupe, ou en appuyant directement sur "LAVAGE SOLUBLE" sur le touch screen. Le message suivant apparaisse sur le display:



7

Le cycle de lavage s'achève lorsque le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:



Retirer le bac de lavage. Appuyer sur la touche **QUIT** pour revenir à la page-écran relatives aux lavages et sur la touche **RES** (24) pour revenir aux opérations normales de travail.

Blocage sélections: si le lavage n'est pas effectué dans les 60' qui suivent l'affichage du message, la fonction "blocage soluble" étant programmée (OUI), la machine est bloquée excluant toutes les sélections à base de soluble.

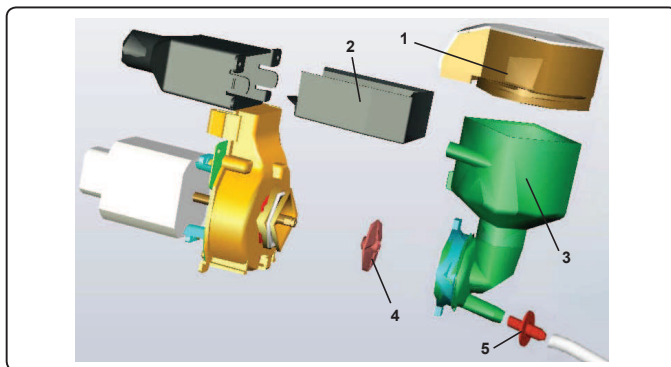
Les indications exposées ci-dessus doivent être associées aux opérations d'entretien du circuit des solubles décrites à la page suivante.

NETTOYAGE DU CIRCUIT DES SOLUBLES (LÀ OÙ IL EST PRÉSENT)

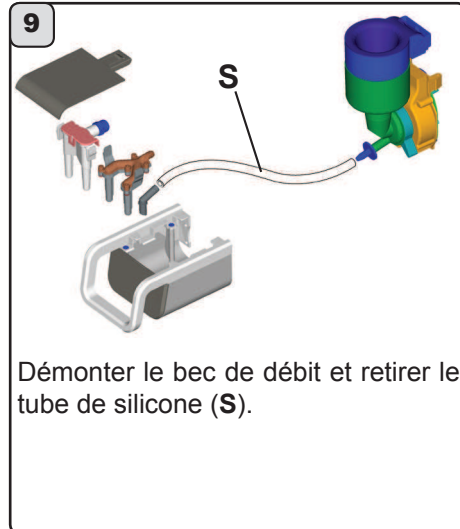
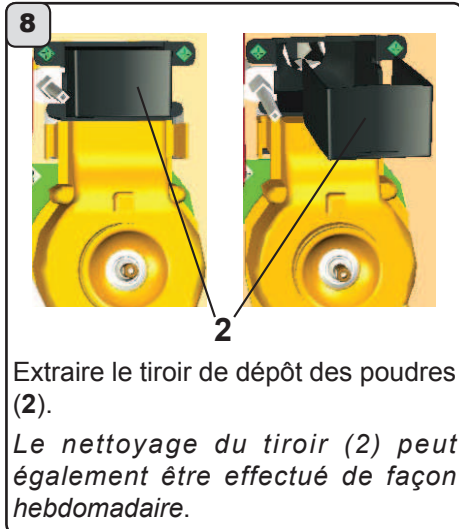
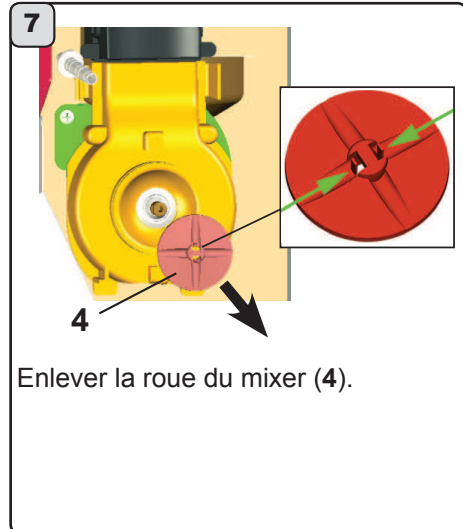
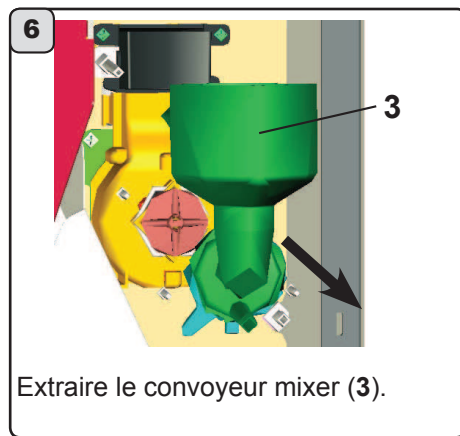
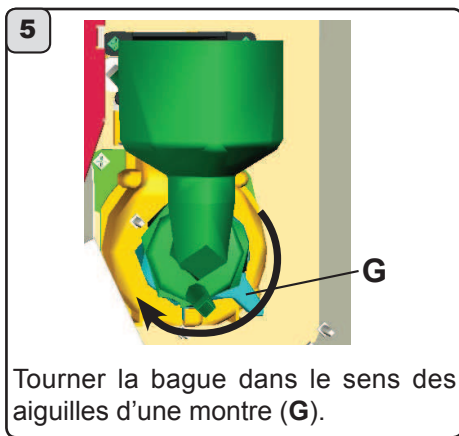
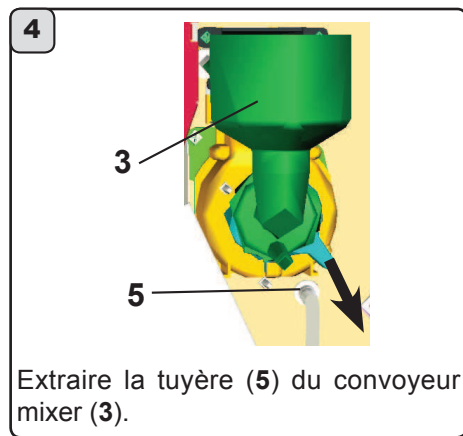
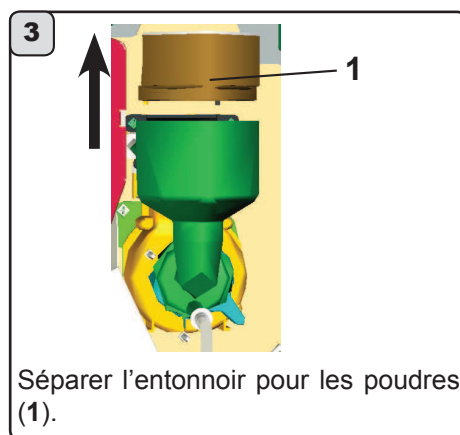
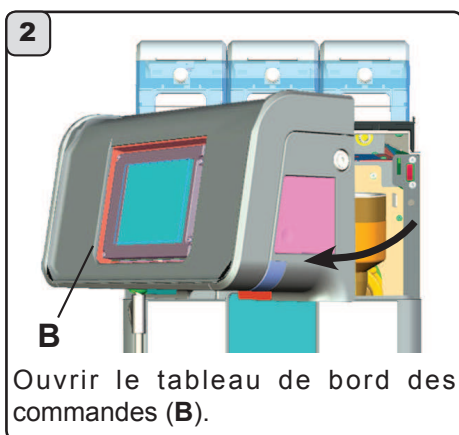
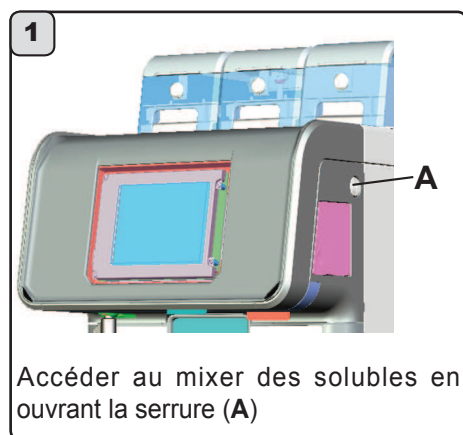
Les indications exposées ci-dessous concernent des machines qui gèrent les produits solubles et qui s'associent aux opérations de nettoyage décrites préalablement.

NETTOYAGE DU MIXER

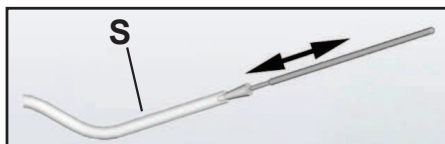
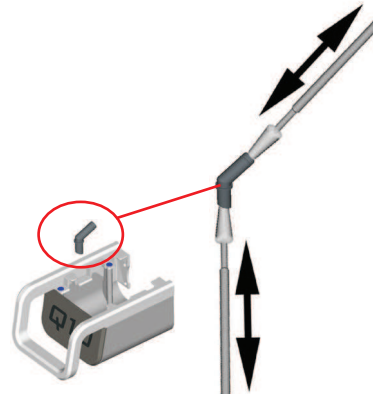
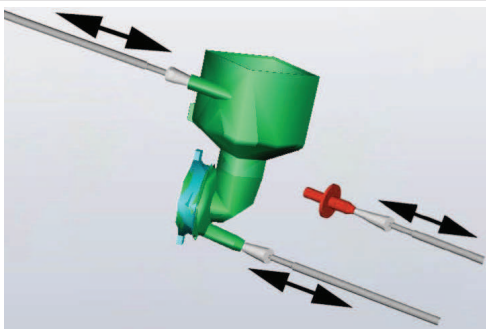
- 1 entonnoir pour les poudres
- 2 tiroir de dépôt des poudres
- 3 convoyeur mixer
- 4 roue mixer
- 5 tuyère



Opérations à effectuer au terme de la journée de travail.
Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit:



10

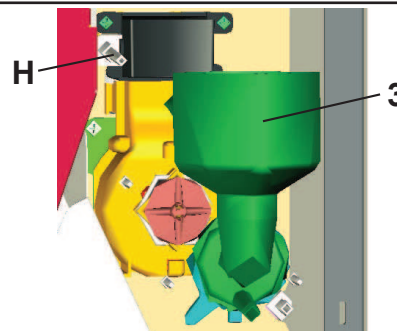
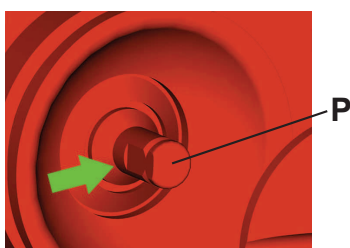
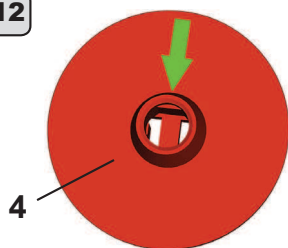


Nettoyer à l'aide de la brosse tous les trous de passage de liquides ainsi que le tube de silicone (S).

11

- Verser dans un récipient ½ litre d'eau froide et verser une dose de détergent liquide (voir mode d'emploi du produit).
- Laver les différentes parties en prenant soin de retirer à l'aide d'une éponge les éventuels résidus organiques.
- Tremper toutes les parties du mixer dans la solution (eau - détergent) pendant au moins 15 minutes.
- Enlever toutes les parties de la solution et rincer.

12



Remonter le tout et fixer à nouveau le mixer à son support.

N.B.: faire particulièrement attention à l'accouplement roue mixer (4) - pivot (P); mettre bord à bord les parties planes des 2 composants.

N.B.: prêter une attention toute particulière à l'accouplement convoyeur mixer (3) – gicleur d'eau (H).

13

Après avoir reporté la machine dans les conditions normales de travail, effectuer un cycle de lavage en suivant les indications décrites préalablement.





12. Opérations de nettoyage

1^{er} niveau

Lavage automatique préétabli

(uniquement pour les machines dotées de "cappuccinateur")

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le calcul de la durée (max 210') est mis en marche au terme duquel "LAVAGE AUTOMATIQUE" S'AFFICHE sur l'écran en même temps que la durée manquante au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps: si on appuie sur une touche de débit café, le comptage reprendra à 30" de la fin du débit; si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (210').

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'utilisateur.

Typologie de lavage - avec lait ou eau de façon complètement automatique.

Conditions particulières

1) à chaque cycle de lavage avec un détergent (à heure fixe) ou de type journalier:

Dans ce cas, tout le circuit est intéressé par le lavage, par conséquent jusqu'au premier débit à base de lait, on considère que le circuit est exempt de résidu de lait et le calcul de la durée (210') n'est pas amorcé.

2) à chaque arrêt de la machine avec calcul de la durée (210') en cours:

à la phase de mise en marche successive, si 210' se sont écoulés, la machine, une fois la température de service atteinte, active le cycle de lavage automatique préétabli sans possibilité de l'éviter.

Lavage rapide automatique (si programmé)

(uniquement pour les machines dotées de "cappuccinateur")

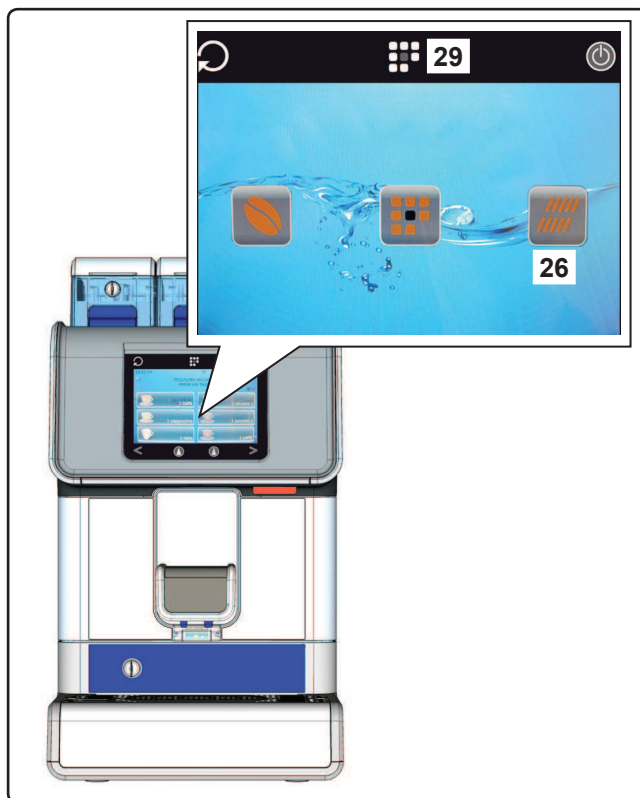
Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le comptage du temps programmé démarre (de 10 à 99 minutes; OFF fonction désactivée), au terme duquel sur l'écran s'affiche "LAVAGE AUTOMATIQUE" avec les 30" manquants au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps: si on appuie sur une touche de débit café, le comptage reprendra à 30" de la fin du débit; si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (10'÷99').

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'utilisateur.

Type de lavage - à l'eau de façon complètement automatique.




Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien, au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".



Lorsque la machine est bloquée et que sur l'écran s'affiche:

MACHINE BLOQUÉE EFFECTUER LAVAGE X

où avec "X" on indique le type de lavage souhaité.

En appuyant sur la touche **PRG (29)**  et puis l'icône  les termes relatifs aux lavages s'affichent; le lavage est enclenché en appuyant sur la touche **PRG (29)**  lorsque le curseur se trouve sur la ligne du lavage souhaité ou en appuyant directement sur le terme sur le touch screen.

Le lavage est effectué et la machine débloquée.

N.B.: en l'absence de messages de lavage et avec une utilisation fréquente de la machine, il est possible d'effectuer les lavages à n'importe quel moment en suivant les indications décrites préalablement.





12. Opérations de nettoyage 1^{er} niveau

BASSINELLE D'ÉGOUTTOIR (16)

Au terme de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans la bassine (16) pour enlever les éventuelles incrustations présentes dans le tuyau d'évacuation; enlever la bassine et la laver à l'eau courante.

Pour la dépose:

- lever le bec de débit (1);
- empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir sur les points (A);

Ne pas utiliser les produits abrasifs.

TIROIR À MARCS (17)

Pour la dépose:

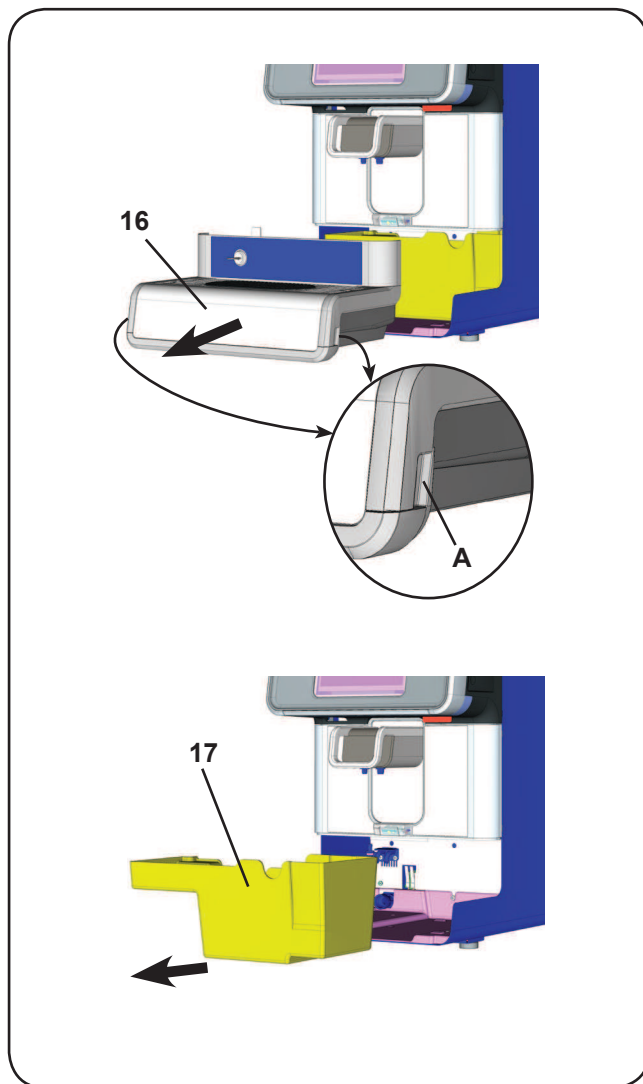
- lever le bec de débit (1);
- empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir sur les points (A);
- extraire le tiroir des marcs (17);
- le vider et le laver à l'eau courante.
- Nettoyer soigneusement la zone de logis du tiroir (17) à l'aide d'un chiffon humide, enlevant ainsi les éventuels résidus organiques présents.
- Réintroduire le tiroir des marcs (17); replacer la bassine (16); remettre le bec de débit (1) dans sa position d'origine.

CARROSSERIE

Attention: les parties polies de la carrosserie doivent être nettoyées à l'aide du chiffon prévu à cet effet. Dans le cas de saleté persistante, utiliser une éponge humide et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyer la carrosserie en utilisant des produits SANS ammoniac ou abrasif, en éliminant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail à l'aide d'un chiffon doux.

N.B.: NE PAS vaporiser de liquides dans les enclenches des panneaux de la carrosserie et pour l'entretien NE PAS utiliser de papier ni de chiffons rêches.



ATTENTION :

Lorsque la machine n'effectue pas d'érogation pendant plus de 8 heures, et au moins une fois par jour, avant de l'utiliser, effectuer un nettoyage des composants internes en suivant les indications reportées ci-après:

Eau chaude

Débitier de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 0.5 litres d'eau.

Circuit lait / Circuit café / Circuit solubles: pour effectuer les différentes opérations suivre les instructions contenues dans le présent manuel.





12. Opérations de nettoyage

2^e niveau



Les opérations de nettoyage décrites ci-dessous **DOIVENT** être effectuées par l'opérateur de II^e niveau (personnel ayant reçu une formation spécifique).

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE (6 - 6a)

Les trémies de café (6 et 6a) doivent être soumises à une opération de nettoyage périodique de l'ordre de chaque semaine environ. Les interventions de nettoyage doivent avoir lieu plus fréquemment selon la consommation et le type de café.

Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit:

- 1) ouvrir la serrure (A);
- 2) ouvrir le tableau de bord des commandes (B);
- 3) pousser le dispositif de fermeture de trémie (H) vers l'arrière de la machine;

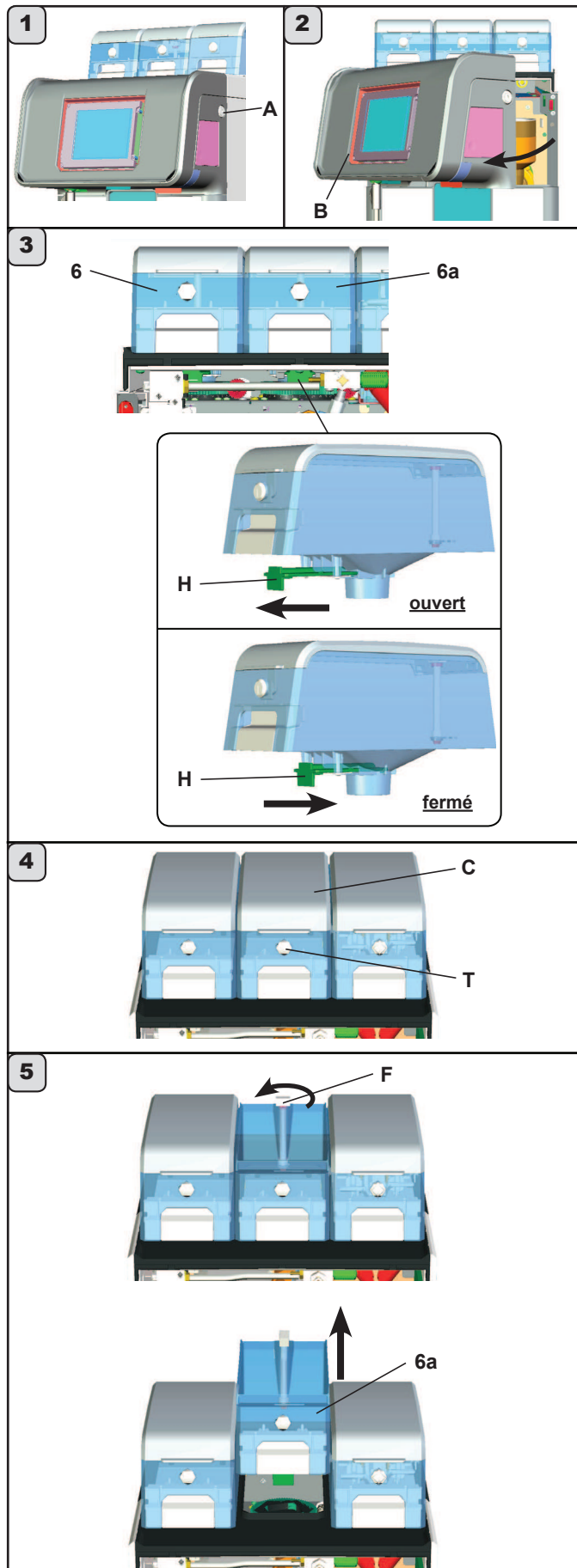
- 4) ouvrir la serrure de la trémie (T) et retirer le couvercle (C);

- 5) au moyen d'un ustensile, tourner le dispositif de serrage (F) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et séparer la trémie de café (6a) de la machine.

Enlever le café éventuellement resté dans la trémie.

La laver en utilisant un chiffon humide et des produits normalement d'utilisation pour des objets étant en contact avec de la nourriture; rincer abondamment et essuyer et enlever les éventuels résidus organiques présents.

Avant de remettre la trémie sur la machine, vérifier que toutes les pièces nettoyées soient bien sèches.





12. Opérations de nettoyage

2^e niveau

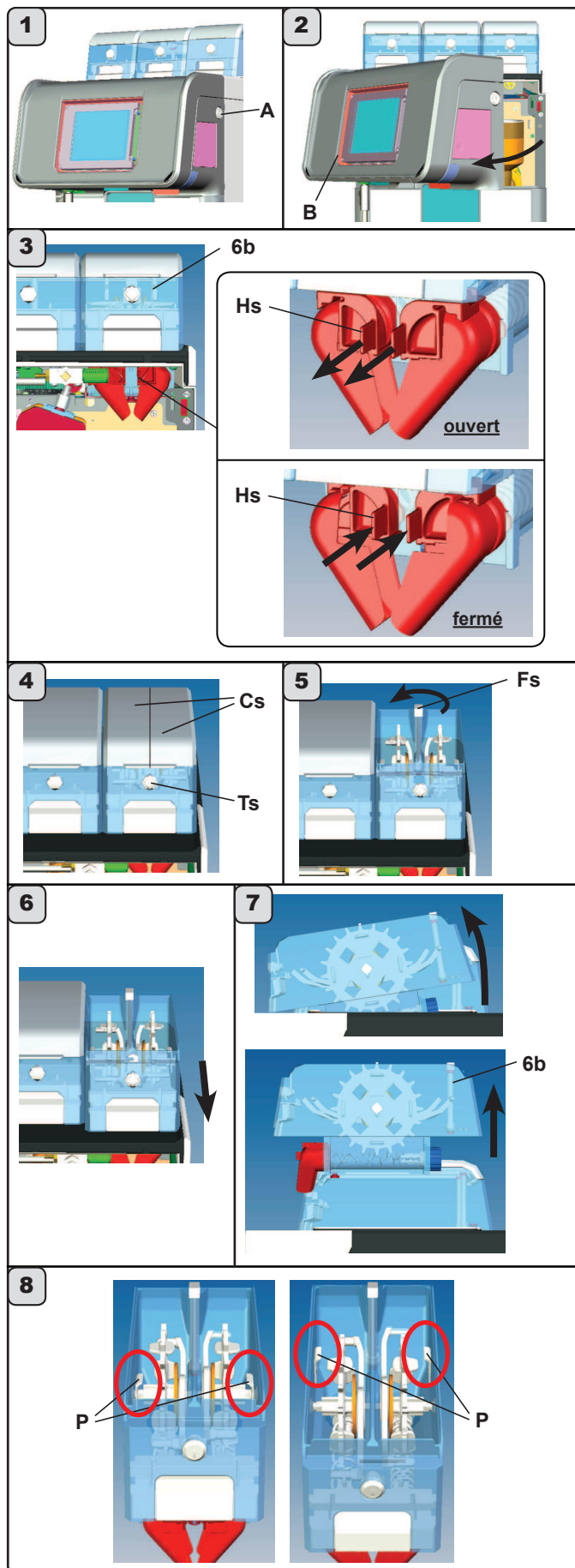
NETTOYAGE DE LA TRÉMIE DE SOLUBLES (6b) (quand le cas se présente)

La trémie de soluble (6b) doit être soumise à une opération de nettoyage périodique de l'ordre de chaque semaine environ. Les interventions de nettoyage doivent avoir lieu plus fréquemment selon la consommation et le type de boisson soluble.

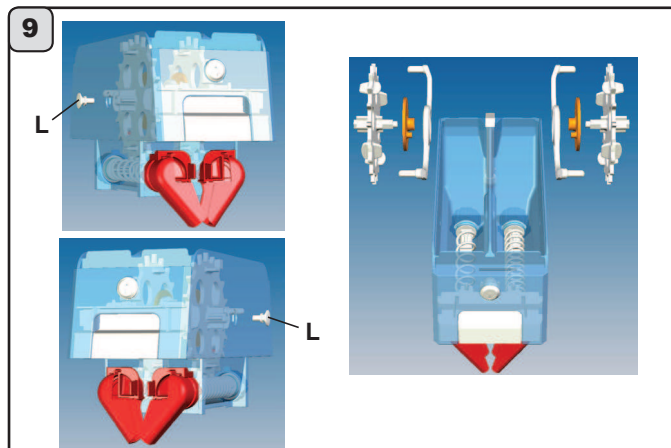
Les images ci-contre sont inhérentes à une double trémie de solubles.

Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit:

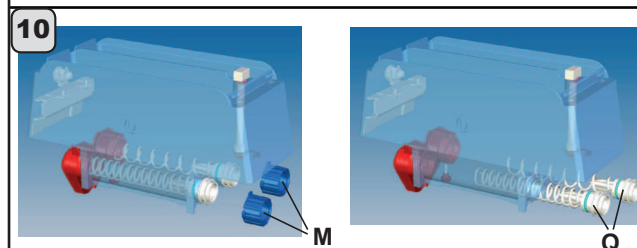
- 1) ouvrir la serrure (A);
- 2) ouvrir le tableau de bord des commandes (B);
- 3) pousser le dispositif de fermeture de trémie (Hs) vers l'arrière de la machine;
- 4) ouvrir la serrure de trémie (Ts) et retirer le couvercle (Cs);
- 5) au moyen d'un ustensile, tourner le dispositif de serrage (Fs) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;
- 6) déplacer la trémie vers la partie antérieure de la machine;
- 7) soulever légèrement la partie postérieure de la trémie et séparer la trémie soluble (6b) de la machine;
- 8) extraire les 2 dispositifs d'arrêt de roues (P);



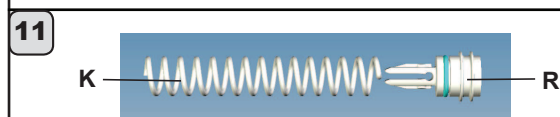
- 9) retirer le pivot de serrage de la roue latérale (L) et extraire les mécanismes de mouvement internes de la trémie;



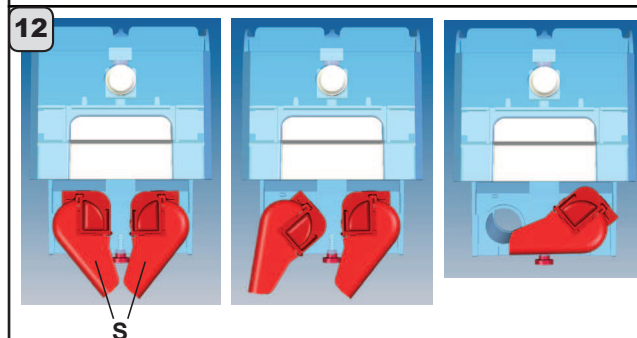
- 10) tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la couronne de serrage (M) située dans la partie postérieure de la trémie et enlever l'ensemble vis débit (Q);



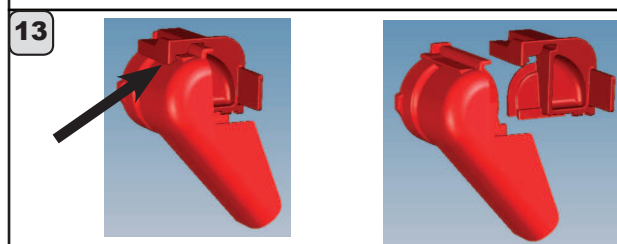
- 11) ôter la vis d'Archimède (K) du corps vis débit (R);



- 12) retirer l'ensemble toboggan solubles (S) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (dans les configurations avec double toboggan, retirer d'abord l'ensemble gauche);



- 13) séparer l'ensemble toboggan solubles (S) en faisant légèrement lever au point indiqué.



Enlever le produit soluble éventuellement resté dans la trémie.

Laver cette dernière à l'aide d'un chiffon humide en utilisant produits et modalités utilisés normalement pour les objets en contact avec les aliments; rincer avec soin et essuyer afin d'enlever les éventuels résidus organiques présents. Avant de replacer tous les détails enlevés auparavant, s'assurer d'avoir parfaitement essuyé les parties mouillées ou humidifiées.



13. Messages de diagnostic

Les messages de diagnostic sont divisés en deux groupes:

1. **Messages de manière explicite:** se positionnent à la dernière ligne en bas de l'écran (5); ils sont effacés à chaque nouveau cycle pour réapparaître s'il se représente la cause qui les a générés
2. **Les messages en code:** se positionnent à l'angle d'en haut à droite, avec les syntaxes suivantes: **Exxx**
 où:
 - **E** Identique la présence d'une erreur;
 - **xxx** Représente le code de l'erreur de l'unité.


En présence de plus d'erreurs, leurs représentation est à temps, les passant en succession sur l'écran.

Pour une description détaillée des messages en code, consulter le manuel au paragraphe "anomalies-pannes".

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Machine froide	1. Ce message apparaît sur le visuel au moment de l'enclenchement d'une touche de débit quand: <ul style="list-style-type: none"> - la pression de la chaudière de services se trouve au-dessous de la pression de travail programmée; - la température du chauffe-eau est inférieure à 60°C. La pression et la température de travail une fois atteintes, le message disparaît automatiquement. 2. Lorsque la chaudière de services ou le chauffe-eau ne peuvent atteindre respectivement la pression et la température de travail suite à un problème, un code d'erreur s'affiche sur le visuel. Il identifie la partie défectueuse qui a causé le problème.	2. Consulter le manuel du technicien et se référer au code d'erreur spécifique pour résoudre le problème.
Check Boiler	Ce message s'affiche sur le visuel au moment du démarrage de la machine et vérifie l'état de remplissage du chauffe-eau du café.	Aucune intervention de la part de l'opérateur.
Tiroir à marcs plein	Ce message avertit l'utilisateur que le tiroir à marcs est plein. Il est encore possible de distribuer dix boissons à base de café (10 simples ou 5 doubles) avant que la machine ne se bloque.	Vider le tiroir pour remettre à zéro le compteur ou continuer jusqu'à ce que la machine n'affiche le message "Vider tiroir". Se référer au manuel du technicien pour programmer le nombre de marcs au bout desquels le message s'affichera.
Vider le tiroir à marcs	La machine compte en ordre décroissant le nombre de marcs programmé. Le message s'affiche à la fin de ce calcul. La machine est bloquée et empêche tout débit à base de café.	Ouvrir le panneau. Oter et vider le tiroir à marcs. Remettre le tiroir dans la bonne position et fermer le panneau. Pendant l'exécution de ces opérations, le message suivant s'affichera: "tiroir à marcs extrait".
Tiroir à marcs extrait	Ce message s'affiche toujours lorsque le côté arrière n'est pas bien placé.	Si le message s'affiche lorsque le tiroir est introduit, contrôler que le tiroir est correctement placé.
Bassine retirée	Ce message (accompagné d'une icône sur le visuel) s'affiche toujours lorsque la bassine n'est pas bien placée.	Contrôler que la bassine est placée correctement.
Chargement de la chaudière	Ce message s'affiche quand la machine est en train de recharger la chaudière.	Cette opération est effectuée automatiquement et l'utilisateur ne doit pas intervenir. L'opération n'empêche pas le débit d'eau chaude.





MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, tenir appuyée la touche RES pendant environ 8 secondes. Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.	Contacteur un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. Consulter le manuel du technicien pour programmer les délais ou les cycles d'entretien.
Effectuer la régénération des résines	Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Après avoir effectué la régénération des résines, appuyer sur RESET pendant environ 8 secondes pour effacer le message.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque la mise en marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "paramètres client". Appuyer pendant quelques secondes sur la touche RES (24)  pour forcer la mise en marche.
Clavier bloqué	Pendant l'utilisation normale de la machine, il peut arriver qu'une touche quelconque se bloque mécaniquement: Si cette condition perdure pendant une durée supérieure à 1 minute, le message suivant s'affichera sur l'écran: touche bloquée. N.B.: à l'exception de la touche intéressée, toutes les autres fonctionnent régulièrement.	Pour pallier à l'anomalie, effectuer un examen visuel du clavier qui détermine le message et continuer avec les opérations de rétablissement.
M e s s a g e s concernant les lavages		Voir le chapitre "opérations de nettoyage" de ce manuel.



14. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

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

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas et l'indicateur touch screen (TSn) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (23).
Perte d'eau du bassin appuie-tasses (16).	Trou de la cuve obstrué.	Nettoyer.
Délai de débit du café trop court.	Dose de café insuffisante. Café trop vieux. * Café moulu trop gros	Augmenter la dose à l'aide de la touche "grain"  (BK). Remplacer le café. * Restreindre le moulage.
Le café descend goutte à goutte.	Dose de café excessive. * Moulage du café trop fin.	Diminuer la dose à l'aide de la touche "grain"  (BK). Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Cuve d'écoulement obstruée.	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.


* Ces opérations DOIVENT être effectuées par l'opérateur de II° niveau (personnel qualifié) - * -

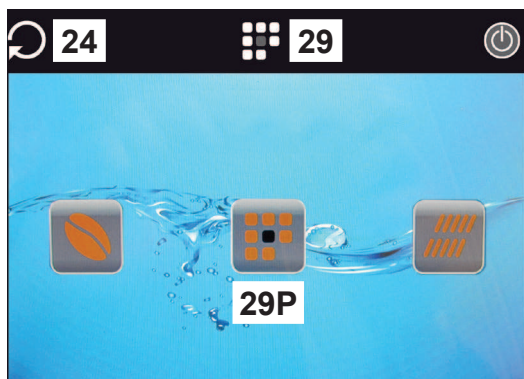



PROGRAMMATION DU CLIENT *(Version Self: seulement avec carte enclenchée)*

15. Comment entrer dans la programmation

L'accès à la programmation n'est autorisée **QUE** si le terme "**Progr. Client**" est programmé sur "**OUI**" et le terme "**bloc progr.**" est programmé sur "**NON**" dans le menu de configuration de la machine, auquel seul le technicien installateur peut avoir accès.

Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche **PRG (29)** ; sur le touch screen s'affiche la page-écran suivante:

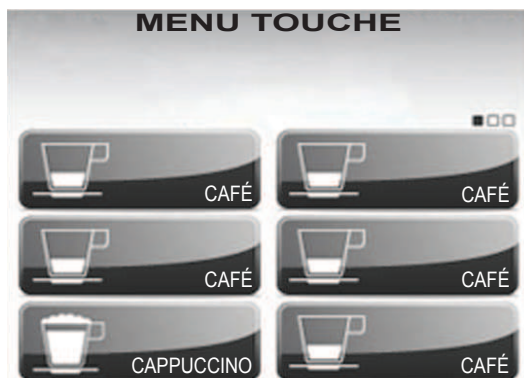


Appuyer sur la touche **PRG (29P)**  pour accéder à la programmation client; sur le touch screen s'affiche la page-écran suivante:

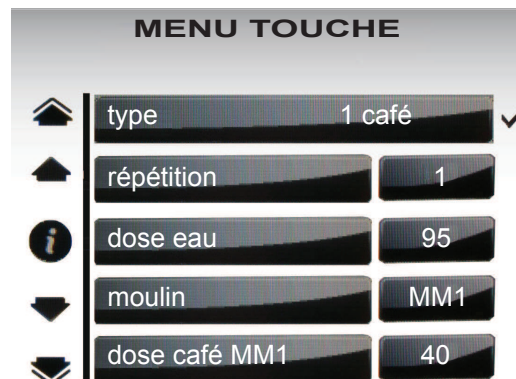


Accès aux menus: appuyer directement sur l'icône intéressée sur le touch screen.



Accès et modification des sous-menus: après avoir appuyé, par exemple, sur l'icône relative au MENU TOUCHE, la page-écran suivante apparaît :







Sélectionner une touche de débit. Sur l'écran s'affichera:





Placer le curseur  devant la ligne souhaitée à l'aide des touches "**haut**" (, ) et "**bas**" (, ) puis appuyer sur la touche **PRG (29)** ; appuyer directement sur le terme intéressé sur le touch screen.

Modifier l'indication ou varier la valeur à l'aide des touches "**plus**"  et "**moins**" .

Dans le cas de certains paramètres, en plus des touches "**plus**"  et "**moins**" , apparaît également la touche  qui permet d'établir directement une valeur à l'aide d'une touche numérique.


Appuyer sur la touche  et par la suite saisir la donnée souhaitée:



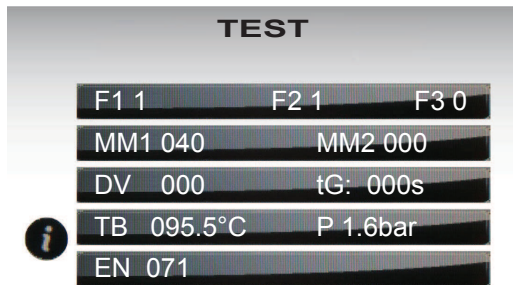
Les données saisies doivent être confirmés en appuyant sur la touche  ou restent inaltérés en appuyant sur la touche .




Touche "i"

En appuyant sur la touche " i "  lors d'un quelconque affichage des recettes café, cappuccino, eau, vapeur, il est possible d'enclencher le débit et d'en visualiser les paramètres correspondants.

Sur le visuel s'affichera:



Sortie des cadres de programmation

Appuyer sur la touche **RES (24)** ; chaque pression, on revient à la page-écran précédente.

Dans le cas où le terme "**Progr. Client**" serait établi sur "**NON**": le visuel s'affiche le message suivant:



Dans le détail, les paramètres affichés se réfèrent à:

F...: position de la fin de course (1 en position);

MM...: impulsions prélèvement café;

DV: impulsions doseur volumétrique;

tG: temps de débit en secondes;

TB: température du chauffe-eau du café;

P: pression chaudière;

EN: encoder du groupe.

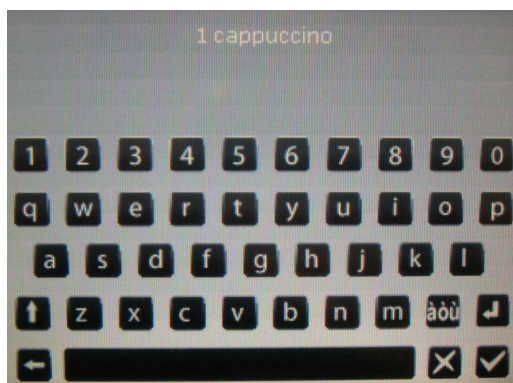
16. Etiquettes - Icones

Etiquettes - Par le terme "étiquette", on entend un terme indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche de débit à visuel:





Ce terme peut être personnalisé en sélectionnant *étiquette* dans le menu touche de la machine.

Sur le visuel s'affiche:



Taper sur le clavier le texte que l'on souhaite voir afficher sur la touche de débit. L'étiquette existante est écrasée et il est possible d'en voir l'avant-première dans la séquence située en haut du visuel.

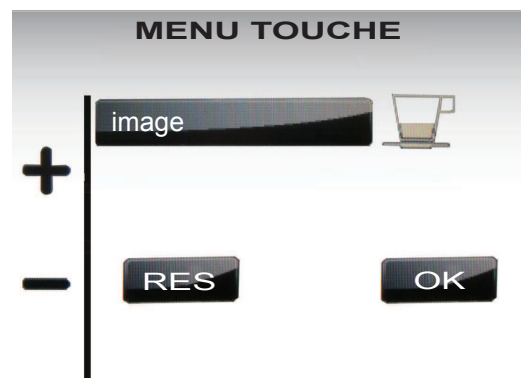
Une fois la procédure terminée, sauvegarder le nouveau texte en appuyant sur l'icône  ou laisser inchangée la vieille étiquette en appuyant sur la touche .





Icones - Par le terme "icône" on entend l'image symbolique de la boisson qui s'affiche sur la touche de débit à visuel:



Ce terme peut être personnalisé en sélectionnant *icône* dans le menu touche de la machine.

Sur le visuel s'affiche:



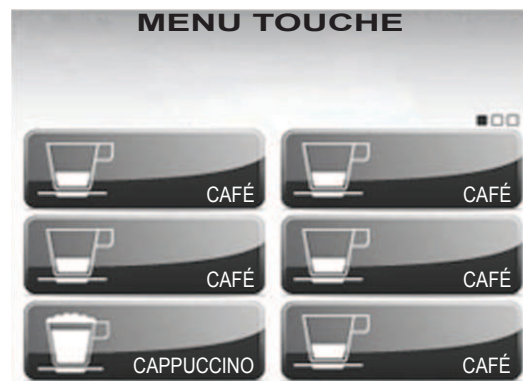
Choisir une icône pour la boisson parmi les icônes standards présentes dans le logiciel de la machine à l'aide des touches "**plus**"  et "**moins**" ; confirmer le choix en appuyant sur la touche  ou laisser inchangée l'icône préexistante en appuyant sur la touche .




17. Menu touche



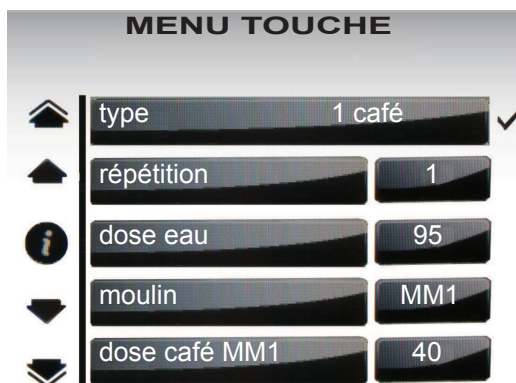
Sur le touch screen s'affiche le message suivant:



Les recettes associées aux touches s'affichent en appuyant sur la touche .

17.1 Menu touche - Sélection Café

Presser une des touches débit café; l'écran affiche:

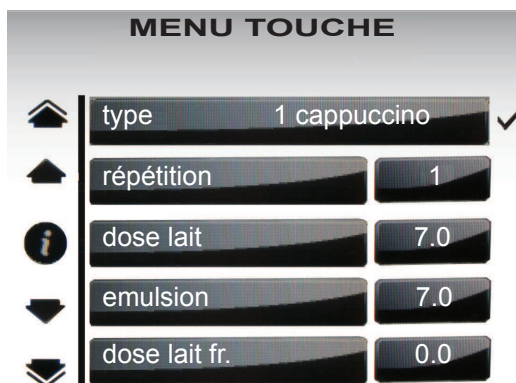


Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1);
- **moulin** (choix entre moulin MM1 ou MM2);
- **doses de café** (impulsions doses de café broyeur, 0 ÷ 200 avec step de 1);
- **début eau** (il établit si l'eau ajoutée doit être en tête (*avant*) ou en queue (*après*) du débit de café);
- **eau ajoutée** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1);
- **étiquette** (c'est le texte indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche);
- **icône** (c'est l'image indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche).

17.2 Menu touche - Sélection Cappuccino

Presser une des touches débit cappuccino; l'écran affiche:



Les paramètres, relatifs à la sélection cappuccino, qui peuvent se modifier sont:

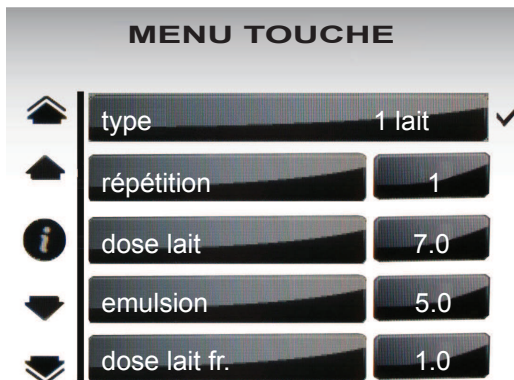
- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);

- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 ÷ temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec écart de 0,1 secondes);
- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1);
- **moulin** (choix entre moulin MM1 ou MM2);
- **doses de café** (impulsions doses de café broyeur, 0 ÷ 200 avec step de 1);
- **début eau** (il établit si l'eau ajoutée doit être en tête (*avant*) ou en queue (*après*) du débit de café);
- **eau ajoutée** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1);
- **étiquette** (c'est le texte indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche);
- **icône** (c'est l'image indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche).



17.3 Menu touche - Sélection lait

Appuyer sur l'une des touches de débit lait; sur l'écran s'affichera:

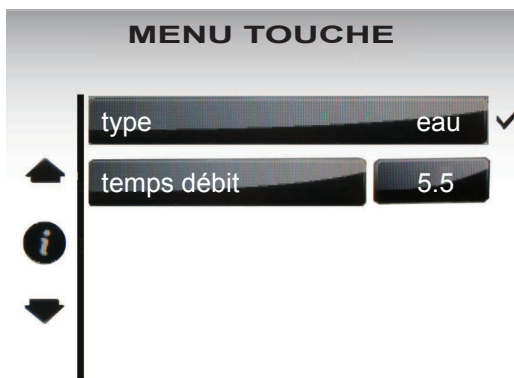


Les paramètres, relatifs à la sélection cappuccino, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 ÷ temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec écart de 0,1 secondes);
- **étiquette** (c'est le texte indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche);
- **icône** (c'est l'image indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche).

17.4 Menu touche - Sélection Eau chaude

Presser la touche (12)   débit eau chaude; l'écran affiche:

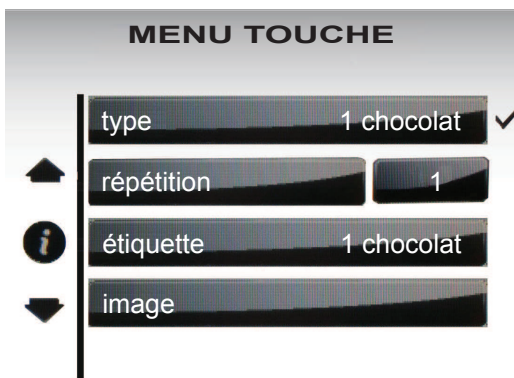


Les paramètres, relatifs à la sélection eau chaude, qui peuvent se modifier sont:

- **temps de débit de l'eau** (de 0 à 60 avec step de 0,1 secondes).

17.5 Menu touche - Sélection chocolat / Solubles

Presser une des touches débit soluble; l'écran affiche:



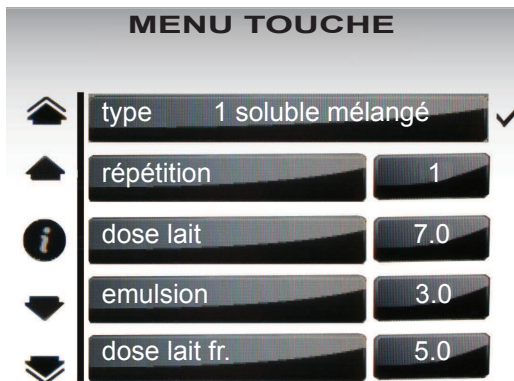
Les paramètres relatifs à la section chocolat (ou autre boisson soluble) pouvant être modifiés sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **étiquette** (c'est le texte indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche);
- **icône** (c'est l'image indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche).



17.6 Menu touche - Sélection soluble mélangé

Presser une des touches débit soluble mélangé; l'écran affiche:



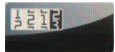
I Les paramètres relatifs à la section soluble mélangé pouvant être modifiés sont

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 ÷ temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec step de 0.1 secondes);
- **étiquette** (c'est le texte indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche);
- **icône** (c'est l'image indiquant la boisson qui s'affiche sur la touche).

18. Affiche et la mise à zero des compteurs



Les compteurs s'affichent en appuyant sur la touche



Sur le touch screen s'affiche le message suivant:



Pour remettre le compteur à zéro: accéder au paramètre intéressé, appuyer sur les touches "plus" **+** ou "moins" **-** appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la remise à zéro.

Le nombre total de café et le nombre de cycles NE peuvent PAS être réinitialisés.

Le nombre total de meules des doseurs broyeurs (MM1 et MM2) n'est réinitialisable que par le technicien installateur en cas de remplacement des meules.

Appuyer sur la touche **RES (24)**  pour revenir au menu précédent.

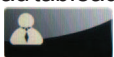


19. Menu de programmation client



Pour accéder au tableau "PARAMETRES CLIENT" appuyer

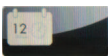
sur la touche



Sur le touch screen s'affiche la page-écran suivante:



En appuyant sur la touche "DATE ET HEURE" ,
sur le visuel s'affiche:



En appuyant sur la touche "HORAIRE DE SERVICE" ,
sur le visuel s'affiche:



Les paramètres relatifs au menu horaire de service pouvant être modifiés sont:

- **Heure ON** (horaire de démarrage);
- **Heure OFF** (horaire d'arrêt);
- **Fermeture** (jour de fermeture);
- **Noct ON** (horaire de début de prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Noct. OFF** (horaire terme prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique).

Indications de caractère général

Au cas où il n'y aurait pas de jour de fermeture. Programmer le terme "fermeture" sur "aucune".

Au cas où l'on ne souhaiterait pas utiliser la fonction de démarrage/arrêt automatique mais on préférerait allumer et éteindre manuellement la machine, programmer "heure ON" et "heure OFF" au même horaire (exemple:

heure ON 22:00
heure OFF 22:00).



En appuyant sur la touche "HORAIRE DE LAVAGE"




, sur le visuel s'affiche:

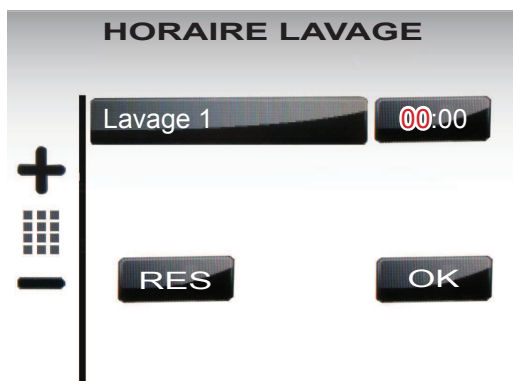





"LAVAGE 1" ET "LAVAGES 2 ÷ 5"

Ce sont des lavages à horaires programmables. A l'heure programmée, sur le visuel s'affiche "EFFECTUER LAVAGE CIRCUIT DE LAIT" en alternance avec "EFFECTUER LAVAGE GROUPE".

Pour programmer l'heure du lavage, appuyer sur la touche **PRG (29)**  lorsque le curseur se trouve sur le lavage intéressé ou appuyer directement sur le terme sur le touch screen.

Sur le visuel s'affiche:



Modifier la valeur à l'aide des touches "plus" **+** et "moins" **-** ; pour déplacer le curseur des heures aux minutes utiliser les touches  et . Puis appuyer sur la touche **OK**  pour valider.

Répéter les opérations indiquées précédemment pour modifier les autres horaires des lavages.

"Lavage 1"

Lorsqu'il a lieu, il prévoit l'exécution d'un lavage long (du circuit lait et du circuit café), comme décrit au paragraphe "Opérations de nettoyage".


NOTE: Le lavage 1 ne peut pas être désactivé, il est requis quotidiennement à l'heure programmée et dans une période maximum de 24 heures.

"Lavages 2 ÷ 5"


Lorsqu'ils sont requis ils peuvent prévoir aussi bien l'exécution d'un lavage long que bref, selon le programme désiré.

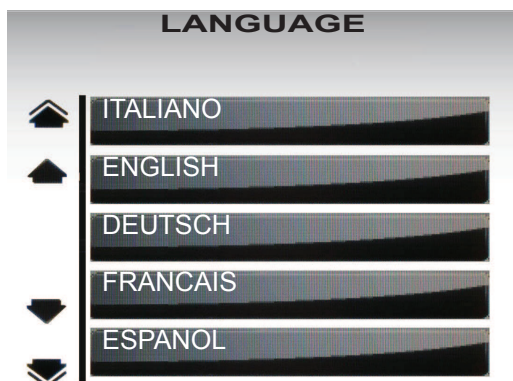
Si l'heure programmée pour ces lavages entre dans la phase d'extinction de la machine, la demande d'exécution du lavage est annulée.


NOTE: pour ne pas activer ces lavages programmer OFF par rapport à l'heure.

OFF apparaît en appuyant sur le bouton **"-"**  quand l'heure indiquée est "00:00".

Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".

En appuyant sur la touche "LANGUE" , sur le visuel s'affiche:



Pour voir les messages sur le visuel dans une langues différente de celle qui est établie, appuyer sur la touche **PRG (29)**  lorsque le curseur est placé sur l'idiome souhaitée, ou appuyer directement sur le terme sur le touch screen; la machine convertit les messages dans la nouvelle langue sélectionnée.

L'écran montre les indications dans les langues suivantes: italien, anglais, allemand, français, polonaise, espagnol, portugais, hollandais, japonais, russe, estonien et chinois.



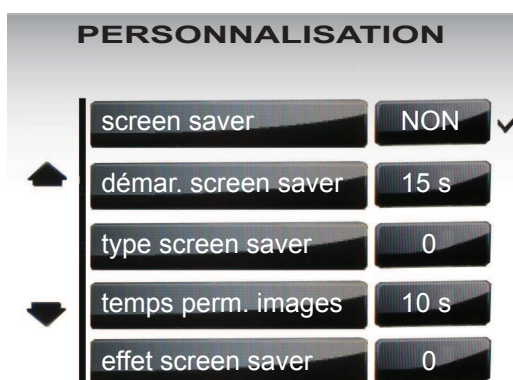
20. Menu Personnalisation



Pour accéder au tableau "PERSONNALISATION" appuyer

sur la touche .

Sur le touch screen s'affiche la page-écran suivante:



Les paramètres du menu personnalisation sont:

- **screen saver** OUI / NON (quand il est enclenché, des images de default s'affichent sur le visuel en séquence);
- **démarrage screen saver** (l'économiseur d'écran se met en marche après une période d'inactivité de la machine équivalent au délai de programmation, 1 ÷ 999 secondes avec un écart de 1);
- **type screen saver** (il permet de programmer le type d'économiseur d'écran, photos ou vidéos* ; 0, pour les photos, 1, pour les vidéos).
- **temps de permanence d'images** (il établit le nombre de secondes pendant lesquelles les images doivent demeurer sur l'écran tactile, 1 ÷ 99 secondes);
- **effet screen saver** (il s'agit du type de transition qui sépare les images 0 ÷ 9 secondes).

* possible uniquement avec interface de mémoire reliée à la machine.

N.B.: la personnalisation des images (différentes des images standards) et des vidéos se fait à travers une carte de mémoire SD située sur le lecteur card à l'intérieur de la machine; pour y accéder, le tableau de commandes doit être ouvert (**B**).



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Faema-Kaffeemaschine. Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet. Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen. Die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine zu geben.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	2	Reinigung des Kaffeekreises	21
2.1 Transport und Handling	3	Reinigung des Milchkreislaufs	22
2.2 Aufstellung	4	Spülung des Kreiskaufs für Lösliche Produkte	24
3. Elektrischer Anschluß	5	(Stufe II)	29
4. Anschluß der Wasserkreise	5	Reinigung des Trichters	29
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	7	Reinigung des Trichters für Lösliche Produkte	30
6. Vorschriften für den Bediener	8	13. Diagnostikmeldungen	32
7. Hinweise	9	14. Anomalien - Störungen	34
8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	9		
9. Endgültige Ausserbetriebstellung	10	KUNDENPROGRAMMIERUNG	
		15. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält	35
GEBRAUCH		16. Etiketten - Ikonen	36
10. Tägliches Einschalten	11	17. Menü Taste	37
11. Getränkeabgabe	13	17.1 Menü Taste - Wahl Kaffee	37
Allgemeine Angaben	13	17.2 Menü Taste - Wahl Cappuccino	37
Funktion "Stopp Abgabezyklen"	13	17.3 Menü Taste - Selektion Milch	38
Funktion „Wahlwiederholung“	13	17.4 Menü Taste - Wahl Heißes Wasser	38
Buzzer	13	17.5 Menü Tastenbelegung - Selektion Schokogetränk / Lösliche	38
Meldungen	13	17.6 Menü Tastenbelegung - Selektion Löslichemixgetränk-Abgabe	39
11.1 Getränkeabgabe – Kaffee	13	18. Anzeige und Nullstellen der Zählwerke	39
Modifikation der Kaffeedosierung	14	19. Menü "kundenseitige Programmierung"	40
Entleerung der Kaffeesatzschublade	15	Datum Und Uhrzeit	40
Kontrolle des Wasserstands in der Wanne	16	Uhrzeiten	40
11.2 Getränkeabgabe – Cappuccino / Milch	17	Uhrzeiten Spülzyklen	41
Anschluß Maschine - Modulo Milk + Cup	18	Sprache	41
Anschluß Maschine - Kühlhalteeinheit	18	20. Menü "individuelle Einstellungen"	42
11.3 Getränkeabgabe - Schokogetränk / Lösliche	19		
11.4 Getränkeabgabe – Heißes Wasser	19	ABBILDUNGEN	IX
12. Reinigungsvorgänge (Stufe I)	20	Service Line	XII

1. Allgemeine Vorschriften



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

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

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





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.

2.1 Transport und Handling

Verpackung

- Die Maschine ist in einer robusten Verpackung aus Karton und mit geeignetem internem Schutz verpackt. Auf der Verpackung sind die konventionellen Symbole, die während des Handlings und der Lagerung des Geräts beachtet werden müssen, abgebildet.
- Der Transport muss unter Einhaltung der auf der Verpackung angegebenen Hinweise erfolgen. Das Produkt muss mit der gebotenen Vorsicht und unter Vermeidung jeglicher Form von Zusammenstoß bewegt werden.
- Die Verpackung keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) aussetzen.

Kontrollen beim Eingang

- Beim Eingang des Geräts muss die Genauigkeit und die Übereinstimmung der Transportdokumentation kontrolliert werden (siehe Verpackungsaufkleber).
- Kontrollieren, dass die Originalverpackung nicht beschädigt ist.
- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recyclebar. Um die Umwelt zu schützen und zu bewahren müssen die Verpackungsmaterialien in geeigneten Recovery-Zentrum / Entsorgungszentren entsprechend den geltenden lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Transport



Die mit dem Transport und der 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 soweit möglich 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.



2.2 Aufstellung

- 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 Zubehöerteile 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 einphasigen Anschluß: siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 2.

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. 3 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 $2 \div 3$ bar einzustellen ist; siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 4.

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. 5 gezeigt verlegt werden!





ENTLEERUNG DES WASSERKREISES

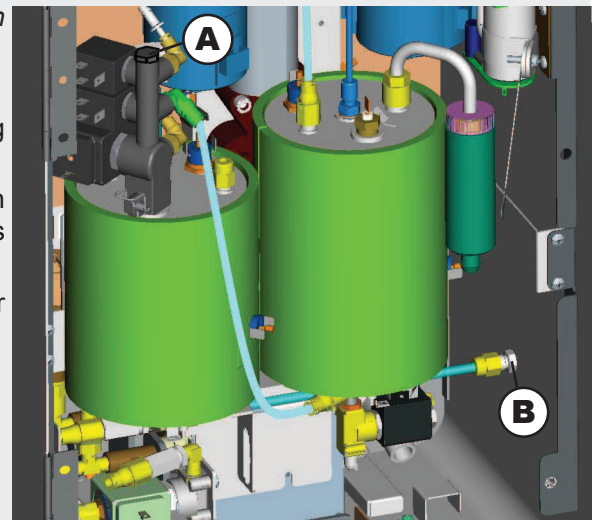
Vor Einlagerung der Maschine sowie vor dem Transport der Maschine von einem Raum in einen anderen müssen der Heißwasserkessel, der Kaffeekocher und die Leitungen des Wasserkreises entleert werden.

Zum Entleeren des Wasserkreises muß das rückseitige Paneel des Gehäuses abgenommen werden. Nähere Angaben finden Sie im Technikerhandbuch.

ENTLEERUNGSVORGANG: MASCHINE EINGESCHALTET UND IM NORMALEN BETRIEBSZUSTAND

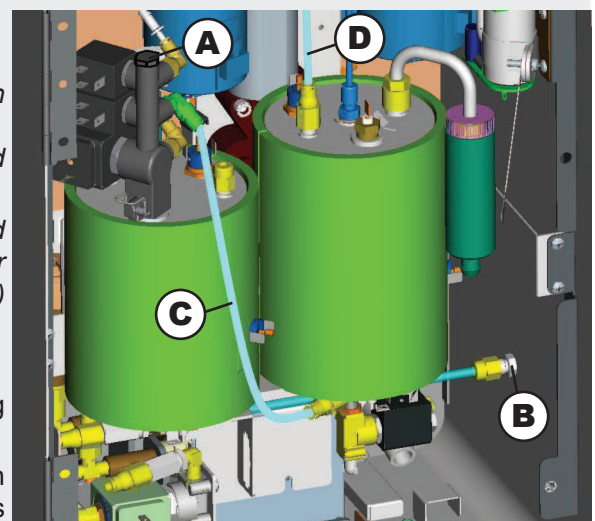
- Zugang zu ABNAHMEPRÜFUNG Menü;
- JA im Parameter "EMPTY BOILER";
- Über die manuellen Steuertasten das Ablaßventil "Esc" aktivieren und den Druck so weit ablassen, bis auf dem Display der Wert 0,2 bar ausgegeben wird;
- Maschine ausschalten;
- Das rückseitige Gehäusepaneel abnehmen;
- Den Kaffeekocher manuell entleeren:
Den Stopfen (A) und anschließend den Stopfen (B) losschrauben; abwarten, bis das Wasser vollständig abgelassen ist, anschließend die Stopfen (A) und (B) wieder aufschrauben.
- Die Leitung zur Wasserversorgung abnehmen.
- Maschine einschalten und abwarten, bis die Fehlermeldung "Timeout Versorgung Heizkessel" ausgegeben wird.
- Nach Ausgabe des Fehlercodes das Protokoll der aufgetretenen Störungen rücksetzen, die Maschine ausschalten und das rückseitige Gehäusepaneel wieder aufsetzen.
- In diesem Zustand kann die Maschine unbesorgt gelagert oder transportiert werden.

MC1 1	MC2 1	ML 1
M1 0	M2 0	EN 118
LIV OK	F1 1	Bs 0
Evc OFF	F2 1	DV 0
RC OFF	F3 0	Rc 1
P 0.2bar	RB ON	
Ti 028.4°	TB 095.5°	
Esc		



ENTLEERUNGSVORGANG: KALTER UND NICHT IN BETRIEB BEFINDLICHER MASCHINE

- Das rückseitige Gehäusepaneel abnehmen;
- Den Kaffeekocher und den Heißwasserkessel manuell entleeren:
KAFFEEKOCHER: Den Stopfen (A) und anschließend den Stopfen (B) losschrauben; abwarten, bis das Wasser vollständig abgelassen ist, anschließend die Stopfen (A) und (B) wieder aufschrauben.
HEIZWASSERKESSEL: Die Leitung fep (C) und anschließend die Leitung fep (D) abnehmen; abwarten, bis das Wasser vollständig abgelassen ist, anschließend die Leitungen (C) und (D) wieder aufsetzen.
- Die Leitung zur Wasserversorgung abnehmen.
- Maschine einschalten und abwarten, bis die Fehlermeldung "Timeout Versorgung Heizkessel" ausgegeben wird.
- Nach Ausgabe des Fehlercodes das Protokoll der aufgetretenen Störungen rücksetzen, die Maschine ausschalten und das rückseitige Gehäusepaneel wieder aufsetzen.
- In diesem Zustand kann die Maschine unbesorgt gelagert oder transportiert 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:

KAFFEEKREISES / MILCHKREISLAUF / KREISLAUF FÜR LÖSLICHE PRODUKTE

- Drücken Sie die Taste **PRG (29)**  und dann die Ikone , wählen Sie die Art der Spülung, und befolgen Sie anschließend die auf dem Touch-Display ausgegebenen Anweisungen.

HEISSWASSERKREIS

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 0.5 Liter abgegeben wurden.



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.

Kaffeekreises / Milchkreislaufs / Kreislauf für lösliche Produkte

- Drücken Sie die Taste **PRG (29)**  und dann die Ikone , wählen Sie die Art der Spülung, und befolgen Sie anschließend die auf dem Touch-Display ausgegebenen Anweisungen.

Heisswasserkreis

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 0.5 Liter abgegeben wurden.

WÄHREND DES BETRIEBS

Kaffeeabgabe / Cappuccino-Abgabe / Milch-Abgabe

- Sollte die Maschine länger als eine Stunde lang nicht in Betrieb genommen worden sein, so müssen Sie vor der Getränkeabgabe einen Spülzyklus ausführen, indem Sie den entsprechenden Angaben im vorliegenden Handbuch folgen (Abschnitt Reinigung).

Heißwasserabgabe

- Sollte die Maschine länger als eine Stunde lang nicht in Betrieb genommen worden sein, so müssen Sie vor der Getränkeabgabe 2 bis 3 Sekunden lang eine Leerabgabe ausführen.

Reinigung des Milchkreislaufs und des Kaffeekreises / Kreislauf für lösliche Produkte

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.



7. Hinweise



Verbrennungsgefahr!

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



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

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

Verbrennungsgefahr

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



NNICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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

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

ANMERKUNG: Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur gegeben sein, wenn die Funktion eingeschaltet ist.

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

Deutsch

8. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



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

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

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

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

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



9. Endgültige Ausserbetriebstellung

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/ EU über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.

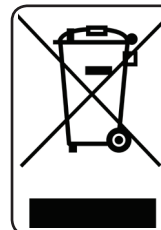
Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben, sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.



Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, umweltgerechten Behandlung und Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen und/oder strafrechtlichen Maßnahmen.

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



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

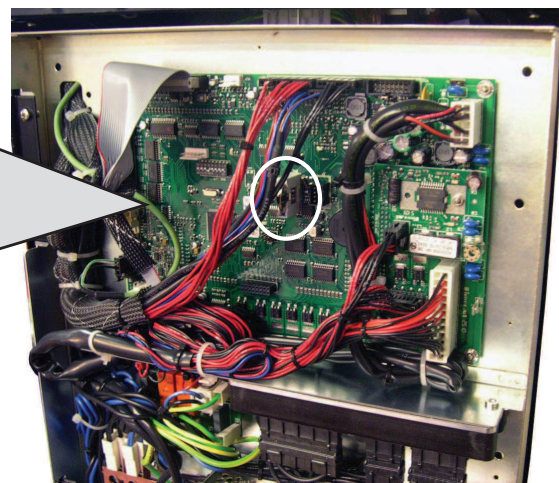
Deutsch

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Im Gerät befindet sich eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Manganoxid-Lithium-Batterie).

Diese Batterie muss entsprechend der Anweisungen des Batterieherstellers sowie gemäß der einschlägigen nationalen Bestimmungen dem Recycling zugeführt bzw. entsorgt werden.

Position der Batterie



GEBRAUCH

10. Tägliches Einschalten



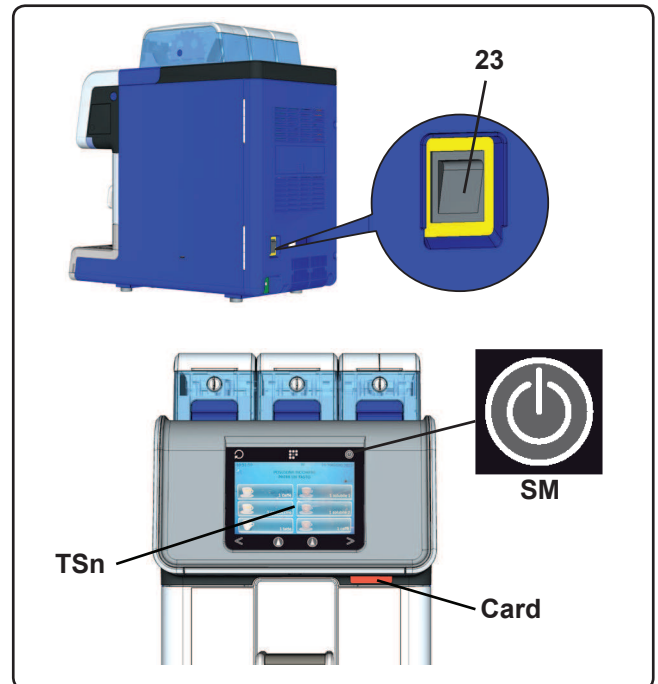
„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, daß der Hauptschalter für den Netzanschluß eingeschaltet ist und das der Hauptahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“.

MANUELLES EINSCHALTEN

Den Hauptschalter (23) betätigen; die Maschine wird eingeschaltet, und auf dem touch screen (TSn) werden die nebenstehenden Angaben abgebildet:



Warten Sie vor Inbetriebnahme der Maschine ab, bis der eingestellte Betriebsdruck erreicht ist. Wenn in dieser Phase eine der Abgabetasten gedrückt wird, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Die Maschine kann zur automatischen Ein- und Ausschaltung zu bestimmten Uhrzeiten programmiert werden; beziehen Sie sich zur Programmierung der Uhrzeit zur Einschaltung ("Uhrzeit ON") und der Uhrzeit zur Ausschaltung ("Uhrzeit OFF") auf das Kapitel "Menü Servicezeiten".

Bei Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung schaltet sich die Maschine zur jeweils eingestellten Uhrzeit selbsttätig aus. Während der automatischen Ausschaltung wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (23) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.



AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG

Die Maschine wird zur jeweils programmierten Uhrzeit automatisch eingeschaltet. Die Display-Meldungen und die von der Maschine ausgeführten Vorgänge entsprechen den im Kapitel „**MANUELLE EINSCHALTUNG**“ ausgeführten Beschreibungen.

FORCIERTE EINSCHALTUNG



Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste **RES (24)** .


Zu beachten: Durch die forcierte Ausschaltung werden die Zeiten der Ein-/Ausschaltung der Maschine nicht modifiziert.

Zu beachten: Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten programmierten Uhrzeit der Ausschaltung eingeschaltet. Um die Maschine sofort wieder auf „programmierte Ausschaltung“ zurückzustellen, muß sie über den Hauptschalter **(23)** ein- und ausgeschaltet werden.

BETRIEBSART SLEEP MODE

Sofern die Karte freigegeben wurde.

Die Ein- und Ausschaltung der Maschine kann auch über Drücken der Taste Sleep mode  (**SM**) aktiviert werden. Zum Aufruf der Betriebsart Sleep mode einige Sekunden lang die Taste  (**SM**) gedrückt halten; in dieser Phase leuchtet das LED über dem Auslauf fix auf, und die LEDs der Abgabetasten blinken abwechselnd.


Zum Verlassen der Betriebsart Sleep mode einige Sekunden lang die Taste  (**SM**) gedrückt halten; die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.



11. Getränkeabgabe

- ALLGEMEINE ANGABEN

BILDSCHIRMSEITEN

Bei Maschinen mit Touch-Screen können bis zu 18 Selektionen verschiedener Getränkearten definiert werden, die in 3 Bildschirmseiten mit je 6 Wahlmöglichkeiten aufgeführt werden. Die Bildschirmseiten zur Anzeige der verschiedenen Getränkearten können mit den Tasten (47) nacheinander abgebildet werden (sofern die Funktion freigegeben wurde); das Symbol  oben rechts auf dem Bildschirm zeigt an, welche der drei Bildschirmseiten abgebildet wird.

Zu beachten: Auch wenn der Benutzer ein Getränk der zweiten oder dritten Menüseite auswählt, zeigt das TouchScreen-Display nach der Ausgabe wieder die erste Menüseite an.

Funktion "Stopp Abgabezyklen"

Über diese Option kann die Abgabe des selektionierten Getränks vor Erreichen der jeweils programmierten Dosis abgebrochen werden.

Die Funktion ABGABESTOPP kann aktiviert werden, indem erneut die gleiche Wahl Taste gedrückt wird, um den Abgabevorgang vor Erreichen der programmierten Menge abzubrechen.

Zu beachten: Durch Drücken der Taste werden die programmierten Werte nicht modifiziert.

Funktion „Wahlwiederholung“

Diese Funktion kann auf verschiedene Weisen aktiviert werden:

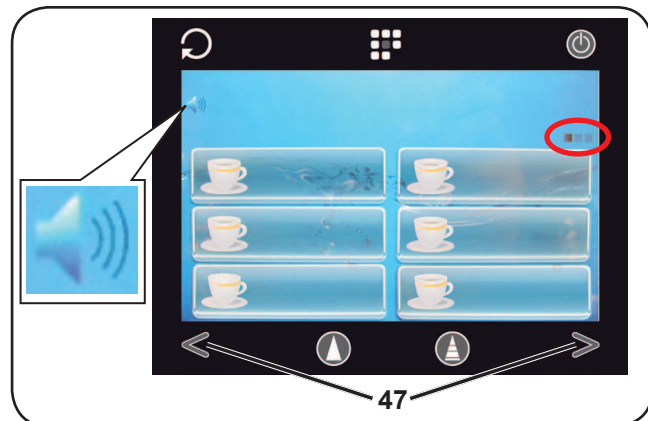
- 1) über Eingabe der gewünschten Anzahl unter der Option Wiederholungen des Getränkerezepts (siehe Kapitel KUNDENSEITIGE PROGRAMMIERUNG, Abschnitt *Menü, Taste*).

Hinweis: Um die kundenseitige Programmierung freizugeben, muß diese Option vom Installationstechniker auf JA gesetzt worden sein ("Programmierungsmenüs/ Konfiguration/Kundenprog: JA").

- 2) Drücken Sie eine beliebige der Selektionstasten und nach etwa 3 Sekunden noch einmal die gleiche Taste zur Definition der gewünschten Anzahl der Abgabevorgänge.

Hinweis: Diese zweite Betriebsart kann nur aktiviert werden, wenn die Option "Programmierungsmenüs/ Konfiguration/Ausgabestopp: NEIN" vom Installationstechniker NICHT freigegeben wurde.


Die Anzahl der programmierten Abgabezyklen wird auf der Taste selbst angezeigt.



Zur Rücksetzung dieser Vorbestellungsfunktion muß die Wahl Taste etwa 3 Sek. lang gedrückt gehalten werden.

Zu beachten: Die o.a. Funktionen werden gesperrt, wenn auf dem Display Meldungen u/o Fehlercodes abgebildet werden und wenn die Option "Programmierungsmenüs/ Konfiguration/Block Program" mit „JA“.

BUZZER

Das Gerät kann so konfiguriert werden, dass es bei jedem Tastendruck einen Hinweisston generiert. Diese Funktion aktivieren bzw. deaktivieren Sie, indem Sie auf das betreffende Symbol  am TouchScreen drücken.

MELDUNGEN (nur für Self version)

Das Gerät leitet den Benutzer mit TouchScreen-Meldungen durch die zur Ausgabe der Getränke erforderlichen Bedienschritte.

Falls er eine Taste drückt, bevor er die Tasse unter den Getränkeauslauf gestellt hat, werden die folgende Meldung und das folgende Bild angezeigt:



Nach der Getränkeabgabe erscheint neben dem Bild die Meldung "AUSGABE BEENDET", die bis zum Entfernen der Tasse auf dem TouchScreen sichtbar ist.

Deutsch

11.1 Getränkeabgabe – Kaffee

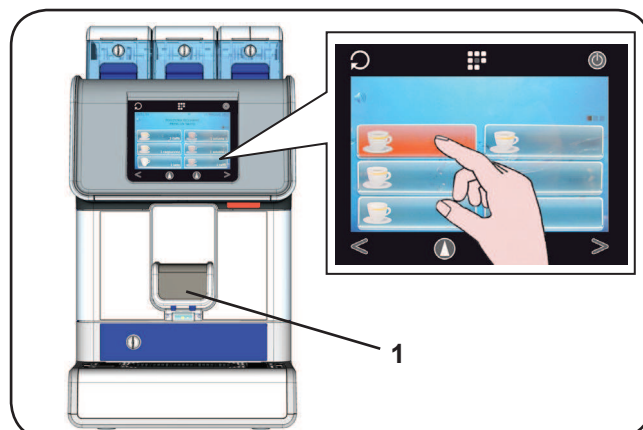
ALLGEMEINE ANGABEN

Stellen Sie die Tasse unter die Ababeeinheit (1), und stellen Sie ggf. die Höhe der Ababeeinheit ein.

Drücken Sie die der gewählten Dosis entsprechende Taste zur Kaffeeabgabe; die selektionierte Taste bleibt gedrückt, und der Abgabezyklus beginnt.

Die Kaffeeabgabe wird automatisch gestoppt.


Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

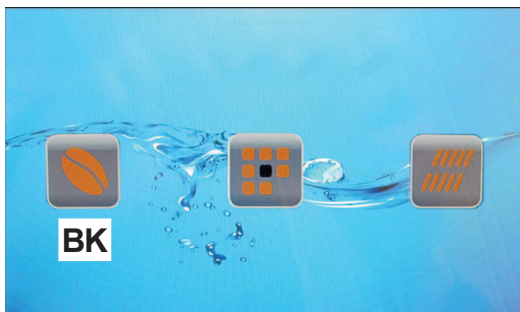



Modifikation der Kaffeedosierung (*Self version: Sofern die Karte freigegeben wurde*)

Die Maschine ist mit einer Software ausgestattet, welcher die unmittelbare Modifikation der Kaffeedosierung ohne Eingriffe eines Technikers ermöglicht.

Hinweis: Diese Funktion kann **NUR DANN** aktiviert werden, wenn die Option "**Taste Kaffeebohne**" im Konfigurationsmenü vom Installationstechniker auf "**JA**" gesetzt wurde.

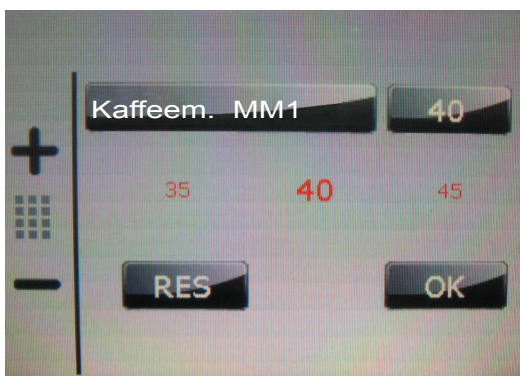
Drücken Sie die Taste **PRG (29)** ; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:





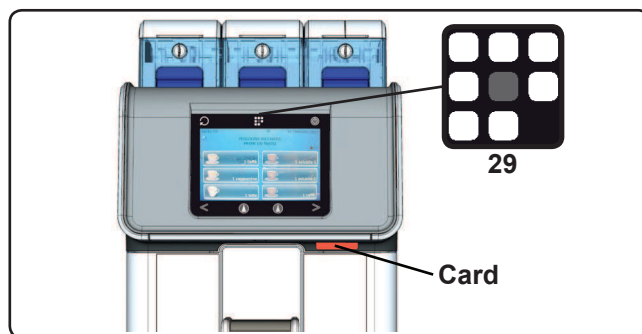
Zur Modifikation der Kaffeedosierung drücken sie die "Taste Kaffeebohne"  (**BK**); auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Drücken Sie die Taste, für welche die Kaffeedosierung modifiziert werden soll; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:




Eingabe des gewünschten Wertes über die Tasten "+"  und "-" .

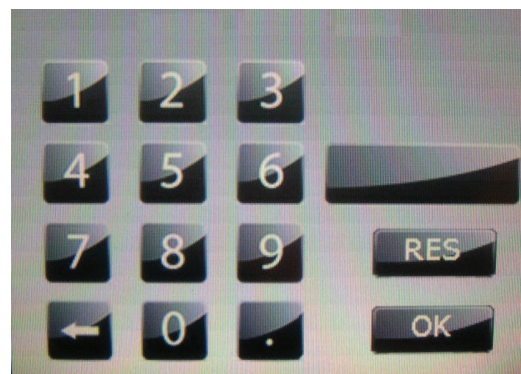


Die Kaffeedosierung kann für beide Mahlwerke im Bereich ± 5 zum im Konfigurationsmenü vom Techniker definierten Wert modifiziert werden.



Beispiel

Technikerprogrammierung	kundenseitige Programmierung
Kaffeedosierung MM1 045	Kaffeedosierung MM1 040÷050
Kaffeedosierung MM2 020	Kaffeedosierung MM2 015÷025

Drücken Sie die Taste  zur manuellen Eingabe des Parameters Kaffeedosierung; auf dem Display wird eine Tastatur mit Zahlentasten abgebildet:



Geben Sie den gewünschten Wert ein; denken Sie dabei daran, daß nur Eingaben im Bereich von ± 5 zum vom Programmierungstechniker eingestellten Parameter akzeptiert werden. Über diesen Grenzwert hinaus gehende Werte werden den Mindest- bzw. Höchstwerten zugeordnet.

Die eingegebenen Werte werden bestätigt, indem die Taste  gedrückt wird, bei Drücken der Taste  bleibt weiterhin der ursprüngliche Wert gültig.



Warnhinweis über optische Vorrichtung (EMPTY ME)

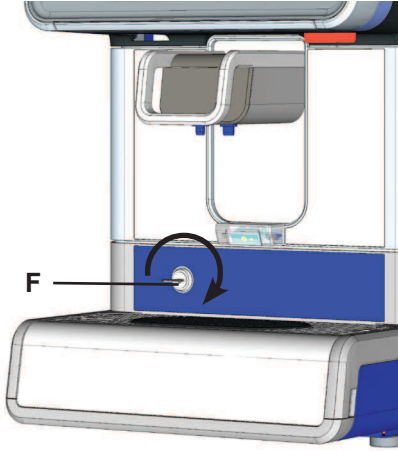
1



EMPTY ME

Die Wanne muß entleert werden, sobald im Schlitz des Gitters die Meldung "EMPTY ME" erscheint.

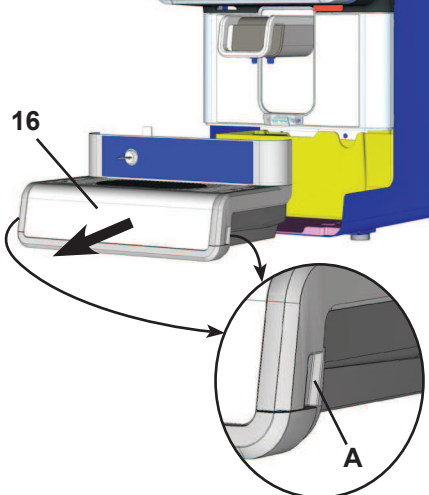
2^(*)



Entsperren Sie die Sperrvorrichtung (F).

(*) nur für Self version


3



Die Wanne mit Vorsicht herausnehmen und entleeren. Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen.

Warnhinweis über Displaymeldung (nur bei Maschinen mit Füllsensor)

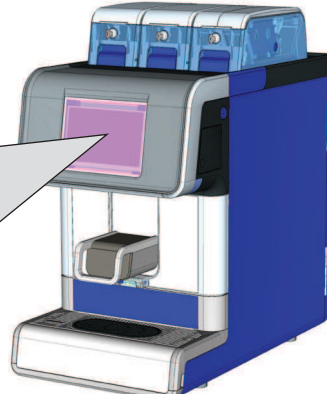
1



15:15:04 20 MÄRZ 2015

WANNE LEEREN UND 8 SEK. RES DRÜCKEN (*)

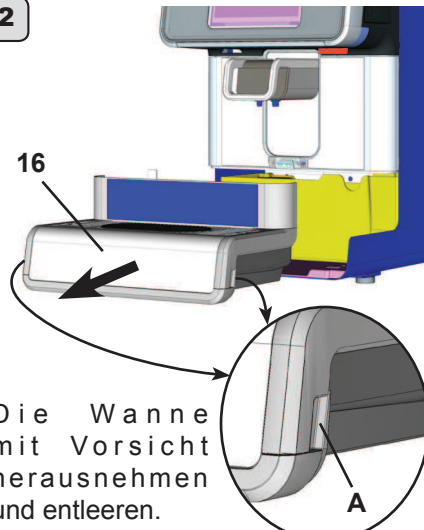
1 KAFFEE 1 KAFFEE 1 KAFFEE 1 KAFFEE 1 KAFFEE 1 KAFFEE 1 CAPPUCCINO 1 KAFFEE



Wenn die Wanne mit Wasser gefüllt ist, wird eine Warnmeldung auf dem Touch-Screen angezeigt.

(*) nur bei der Self-Version erscheint folgende Meldung: „BITTE AN DEN BEDIENER WENDEN“.

2



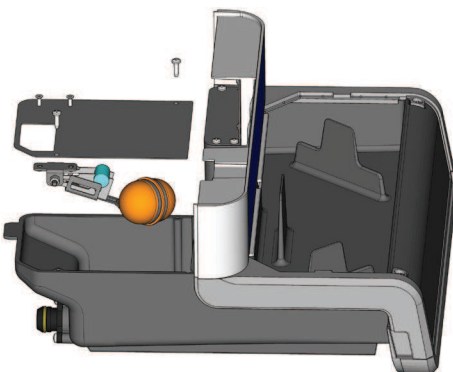
Die Wanne mit Vorsicht herausnehmen und entleeren. Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen.

3



Die Wanne wieder einsetzen und die Taste  drücken, um die Meldung auf dem Touch-Screen zu löschen.

FÜLLSENSOR



! Anmerkung: Die Wanne sollte regelmäßig und bevor sie ganz mit Wasser gefüllt ist entleert werden.



Entleerung der Kaffeesatzschublade

Sobald sich in der Kaffeesatzschublade die vom Installationstechniker programmierte Kaffeesatzmenge befindet, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:

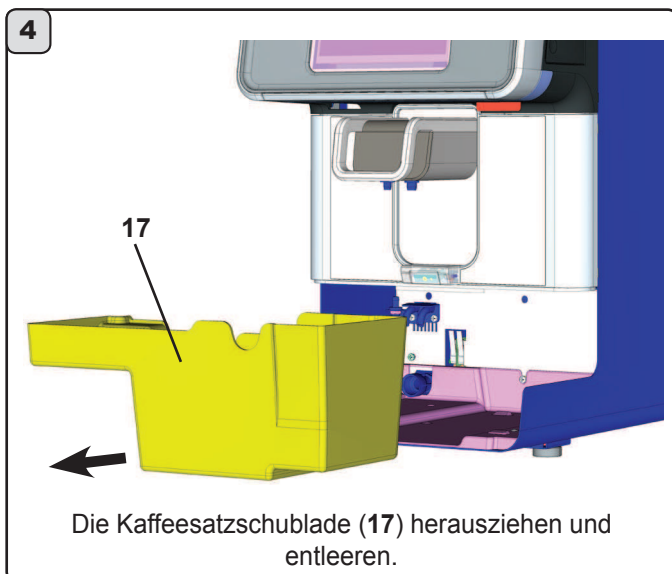
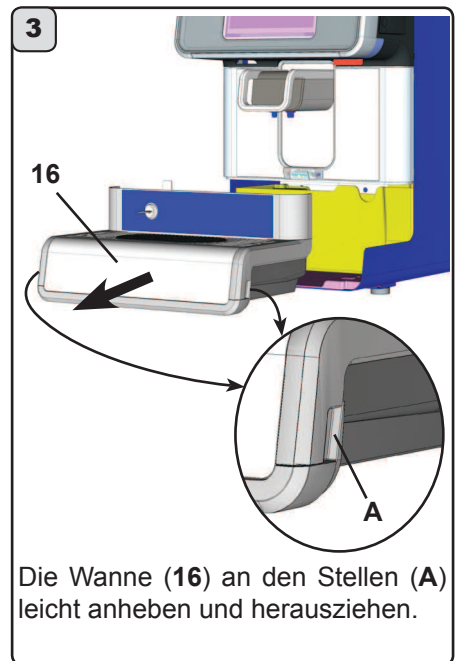
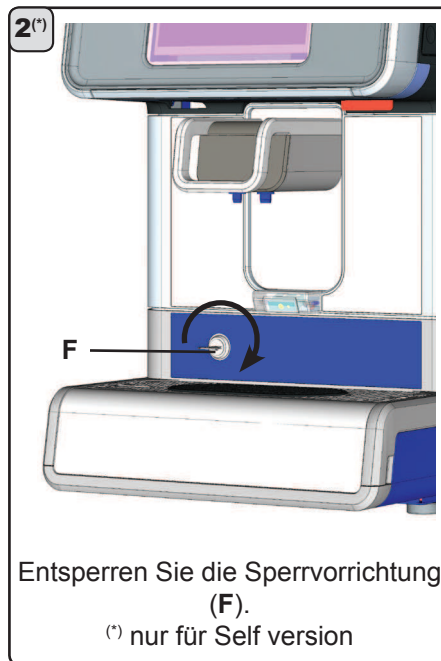
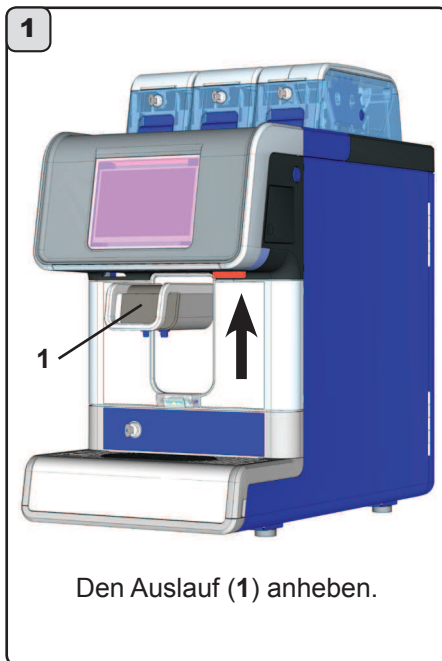


Diese Meldung weist den Bediener darauf hin, daß die Kaffeesatzschublade voll ist. In diesem Zustand können vor der automatischen Sperrung der Maschine noch zehn Getränke auf Kaffeegrundlage abgegeben werden.

Zur Rücksetzung des Zählwerks sollte die Kaffeesatzschublade geleert werden, sobald die o.a. Meldung ausgegeben wird.

In Alternative kann der Betrieb solange weiter fortgesetzt werden, bis die Meldung "SATZSCHUBL. ENTLEREN" ausgegeben wird; bei Ausgabe dieser Meldung wird die Maschine automatisch gesperrt, und es können keine Getränke auf Kaffeegrundlage mehr abgegeben werden. Der normale Betrieb kann erst nach Entleerung der Kaffeesatzschublade wieder aufgenommen werden.

Gehen Sie zur Entleerung der Kaffeesatzschublade wie folgt vor:



Die Kaffeesatzschublade (17) und die Wanne (16) wieder einsetzen; den Auslauf (1) wieder auf die ursprüngliche Position zurückstellen.

11.2 Getränkeabgabe – Cappuccino / Milch

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.

Vorbereitungsarbeiten

Das Rohr (40) der Abgedüse (1) in den Milchbehälter stecken.

Die Tasse (bzw. die Tassen) unter die Abgedüse (1) stellen.

Falls erforderlich die Höhe der Abgabevorrichtung einstellen.

Cappuccino-Abgabe

Die Taste zur Cappuccino-Abgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf.

Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

Milchabgabe

Die Taste zur Milchabgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe der Milch hört automatisch auf.

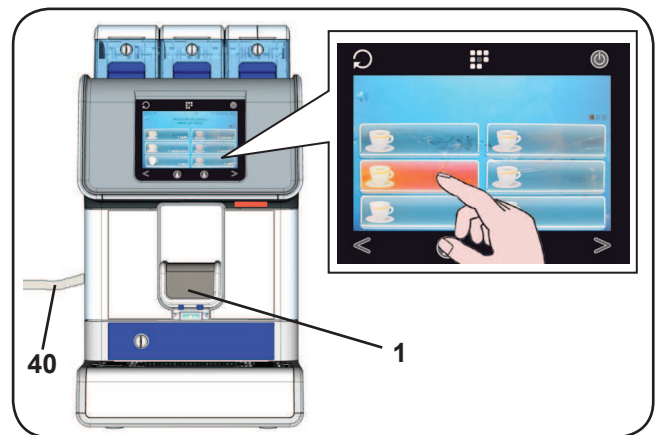
Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

OPTIONEN

Die Optionen, die im Abschnitt „Kaffee-Abgabe“ genannt wurden, sind auch hier gültig. Außerdem ist es möglich, den Techniker/Installateur darum zu bitten, die Cappuccino-Tasten mit den folgenden Varianten zu personalisieren:

- Abgabe der Milch vor dem Kaffee oder umgekehrt (gilt nur für die Cappuccino-Abgabe);

Die Milchttemperatur kann wie im Kapitel „KUNDENPROGRAMMIERUNG“ beschrieben geregelt werden.



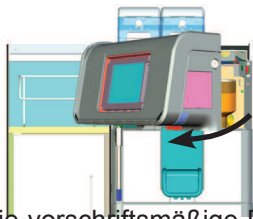
Anschluß Maschine - Modulo Milk + Cup

Gehen Sie zum Anschluß des **Modulo Milk + Cup** an die Maschine wie folgt vor:

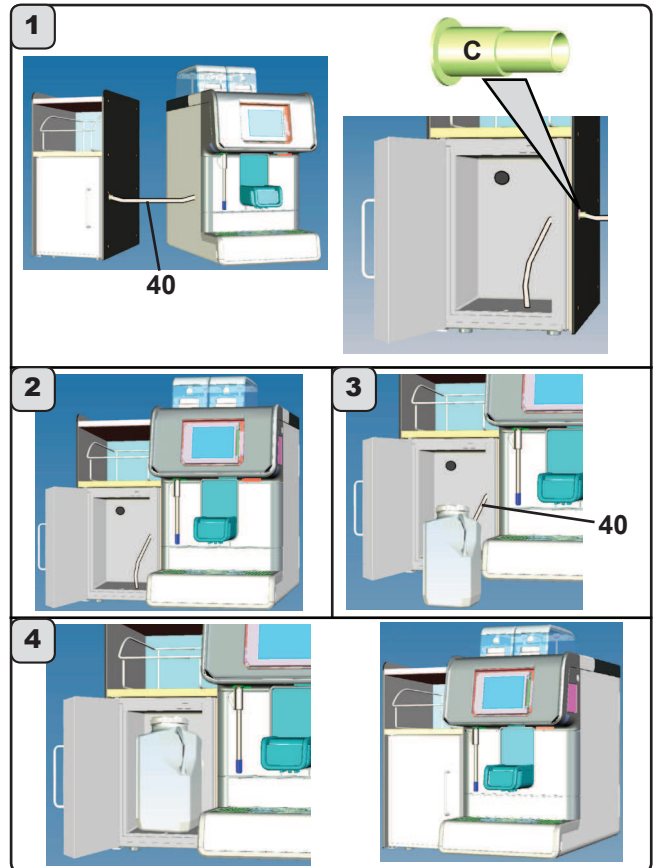
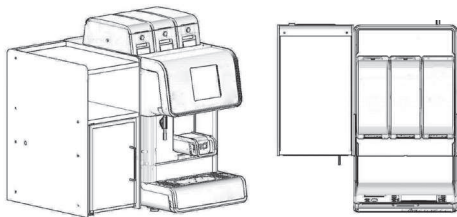
- 1) Das aus der Maschine austretende Rohr zur Milchansaugung (40) in den Kollektor (C) stecken, der sich in der Öffnung des **Modulo Milk + Cup** befindet.
- 2) Das Modul, wie in der Abbildung gezeigt; neben der Maschine aufstellen und kontrollieren, daß der Kollektor (C) in der seitlichen Öffnung der Maschine sitzt;
- 3) Das Rohr zur Milchansaugung (40) in den Milchbehälter stecken;
- 4) Den Milchbehälter in das **Modulo Milk + Cup** setzen, und die Klappe des Moduls schließen.



Das **Modulo Milk + Cup** muß so neben die Maschine gesetzt werden, daß die Schalttafel unbehindert geöffnet werden kann.



Die Abbildung zeigt die vorschriftsmäßige Positionierung des Kühlmoduls:



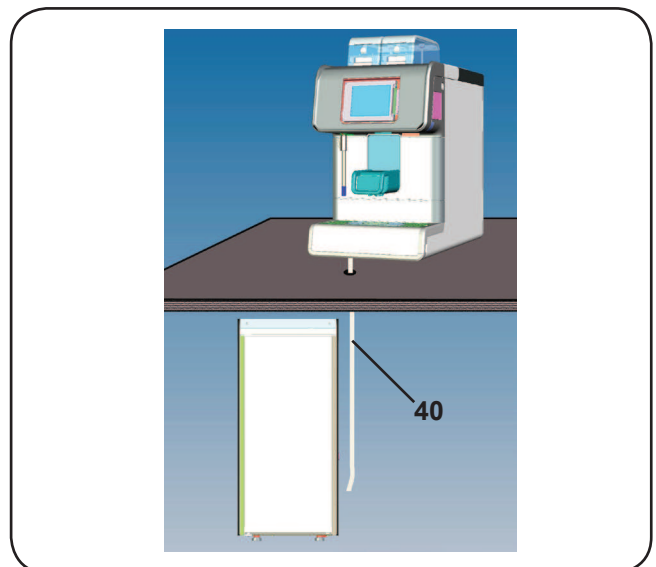
Anschluß Maschine - Kühlhalteeinheit

Neben dem **Modulo Milk + Cup** kann die Maschine an eine Einheit zur kontinuierlichen Milchkühlung (Kühlhalteeinheit) angeschlossen werden.

Die Kühlhalteeinheit muß an einer anderen Stelle als das **Modulo Milk + Cup** positioniert werden; die nebenstehende Abbildung zeigt ein Beispiel der Kombination mit der Kühlhalteeinheit bei Installation unter der Platte zur Maschinenaufstellung.

Hinweis: In diesem Fall tritt das Rohr zur Milchansaugung (40) aus dem Unterteil der Maschine aus (nicht seitlich aus der Maschine wie bei der Kombination mit dem **Modulo Milk + Cup**).

Der Anschluß des Rohrs zur Milchansaugung muß vom Installationstechniker vorgenommen werden.



11.3 Getränkeabgabe - Schokogetränk / Lösliche

Vorbereitungsarbeiten

Stellen Sie die Tasse(n) unter die Abgabeeinheit (1), und stellen Sie ggf. die Höhe der Abgabeeinheit ein.

Lösliches Getränk-Abgabe

Die Taste zur Schokogetränk-Abgabe (oder anderes lösliches Getränk) drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf.

Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

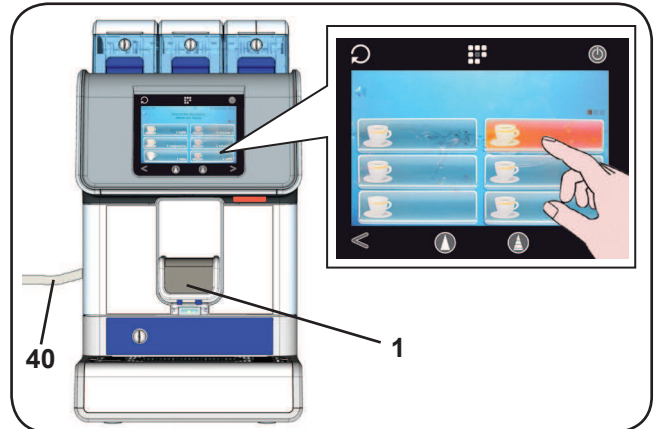
Lösliches Getränk-Abgabe

Es handelt sich um eine kombinierte Getränkeabgabe, die aus Kaffee, Milch und heißer Lösliche gebildet werden kann. Die individuelle Belegung der Wahlkosten und die Definition der Abgabefolge sowie der Zeiten zur Abgabe der einzelnen Getränke wird vom Installationstechniker vorgenommen.

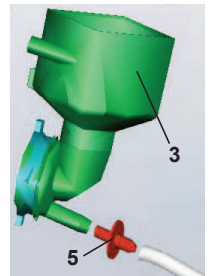
Das Rohr (40) in den Milchbehälter stecken.

Die Taste zur Lösliches Getränk-Abgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf.

Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.



HINWEIS: für eine Ausgabe von sehr dickflüssiger heißer Schokolade wird empfohlen, die Düse (5) abzunehmen und das Rohr direkt auf die Fördervorrichtung des Mischwerks (3) aufzusetzen.



11.4 Getränkeabgabe – Heißes Wasser



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

HEISSES WASSER: ALLGEMEINE HINWEISE

Den angemessenen Behälter unter die Abgabedüse für heißes Wasser (14) stellen. Die Abgabe kann wahlweise mittels automatischer oder manueller Dosierung erfolgen.

Abgabe mit automatischer Dosierung

Drücken Sie eine der Tasten zur Heißwasserabgabe (12dt), die der programmierten Dosierung entspricht.

Über die Abgabeöffnung (14) wird nun in der programmierten Menge Heißwasser abgegeben; der Abgabezyklus wird automatisch beendet.

Zu beachten: Die Abgabe kann über Drücken der Taste (12dt) unterbrochen werden.

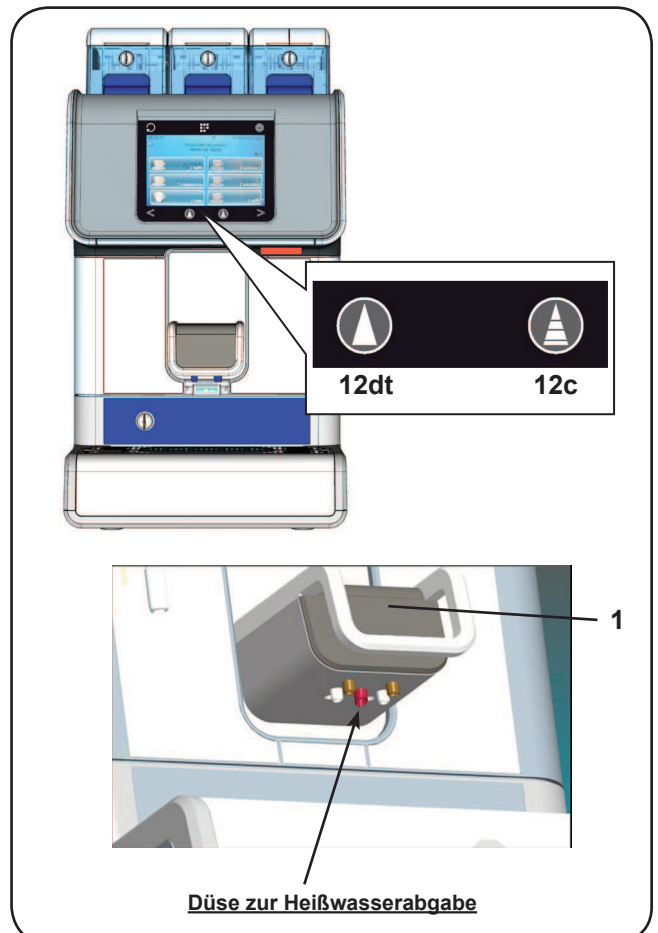
Über die Betätigung der Taste (12dt) werden die programmierten Parameter nicht verändert.

Abgabe mit manueller Dosierung

Die Taste Heißwasserabgabe (12c) drücken.

Die Abgabe des Heißwassers erfolgt so lange, bis erneut die Taste Heißwasserabgabe (12c) gedrückt wird.

Bei bestimmten Modellen kann über das Mundstück der Abgabeeinheit (1).





12. Reinigungsvorgänge Stufe I



Die nachstehend beschriebenen Maßnahmen der Reinigung müssen von Bedienern der Stufe I ausgeführt werden.



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

REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS UND DES KAFFEEKREISES

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während des Einlaufens und des Aufschäumens der Milch entstanden sind und des Kaffees entstanden sind.

Wenn man den Reinigungszyklus nicht ausführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Qualität der Leistungen des Milchaufschäumers (1) und des Kaffeekeislaufs.

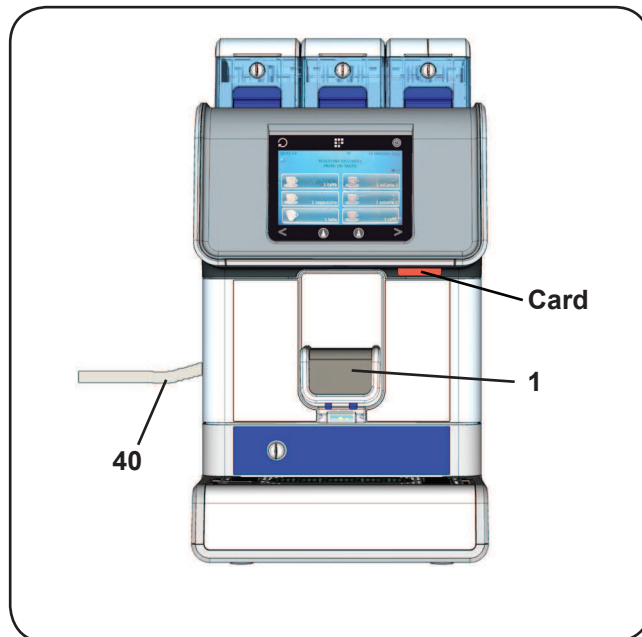
Anm.: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Reinigens der Stutzen des Milchaufschäumers/ Abgabestutzens (1) treten heißes Wasser, Dampf und Milchreste aus. Daher die Hände und andere Körperteile im Sicherheitsabstand davon halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung nicht unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Bei einem Netzstromausfall oder bei Ausschaltung der Maschine während des Betriebs wird bei Wiederinbetriebnahme auf dem Display die Meldung „Drücken Sie die Taste REINIGUNG“. Die einzelnen Schritte des Reinigungsvorgangs sind auf den folgenden Seiten beschrieben.

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird im Speicher der Maschine gemeldet.



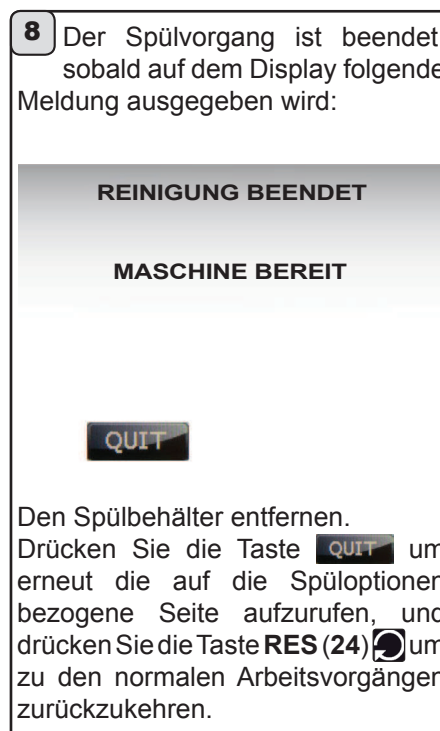
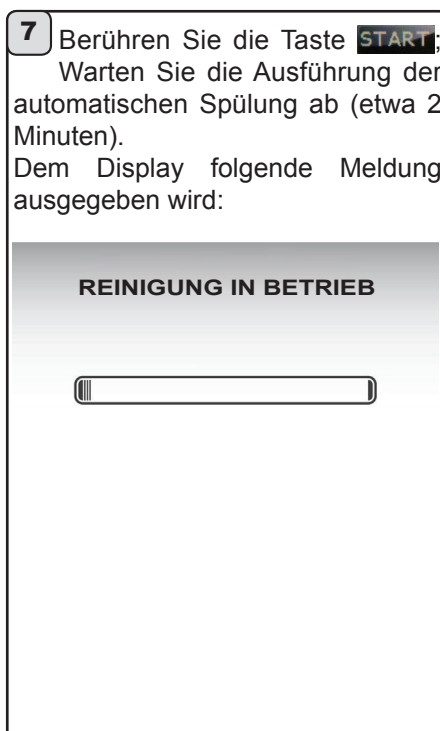
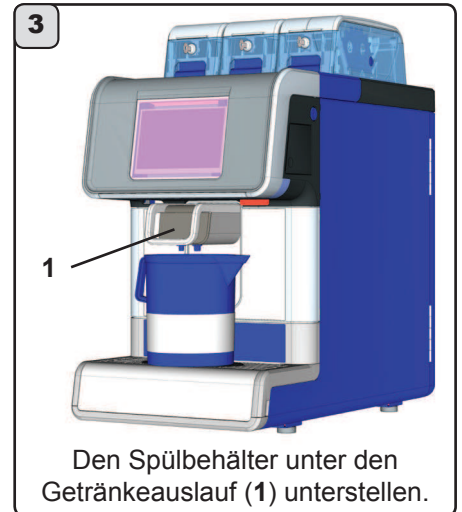
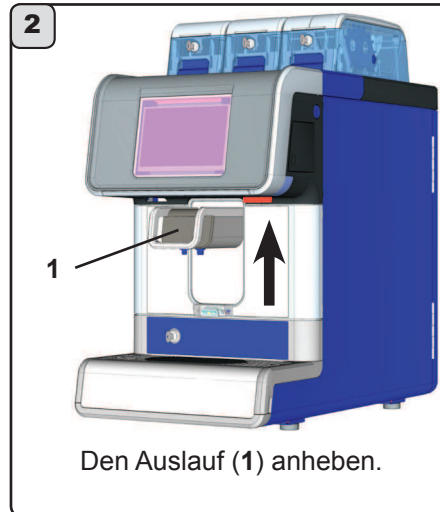
Stufe I

REINIGUNG DES KAFFEEKREISES (Self version: Sofern die Karte freigegeben wurde)

Maßnahmen, die am Ende jedes Arbeitstages oder bei Ausgabe einer entsprechenden Meldungen seitens der Maschine auszuführen sind (siehe Abschnitt "Kundenseitige Programmierung - Menü Uhrzeiten Reinigung").

Im Fall einer Anzeige seitens der Maschine wird auf dem Display die Meldung "SPÜLVORGAUSFÜHREN GRUPPE REINIGUNG" ausgegeben; gleichzeitig ertönt ein Signalton. Diese Meldungen werden so lange ausgegeben, bis der Spülvorgang ausgeführt wurde oder die entsprechende Zeit abgelaufen ist (60').

Gehen Sie zur Spülung wie folgt vor:



Sperrung der Wahlschalter - Die Sperrung erfolgt während des normalen Betriebs der Maschine, wenn 60' nach der jeweils programmierten Uhrzeit keine Spülung ausgeführt wurde und die Option "Sperrung Kaffeekeis" vom Installationstechniker auf (JA) gesetzt wurde.



Stufe I

REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS (Self version: Sofern die Karte freigegeben wurde)

Maßnahmen, die am Ende jedes Arbeitstages oder bei Ausgabe einer entsprechenden Meldung seitens der Maschine auszuführen sind (siehe Abschnitt "Kundenseitige Programmierung - Menü Uhrzeiten Reinigung").

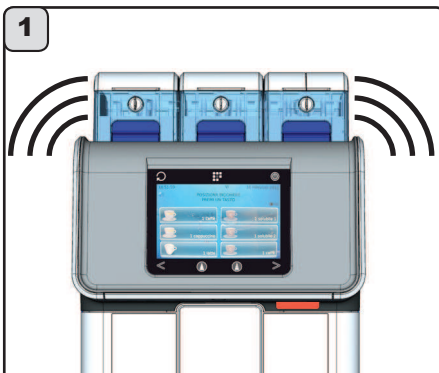
Im Fall einer Anzeige seitens der Maschine wird auf dem Display die Meldung "SPÜLVORG AUSFÜHREN MILCHKREIS" ausgegeben, gleichzeitig ertönt ein Signalton. Diese Meldungen werden so lange ausgegeben, bis der Spülvorgang ausgeführt wurde oder die entsprechende Zeit abgelaufen ist (60').

Gegen Sie zur Spülung wie folgt vor:

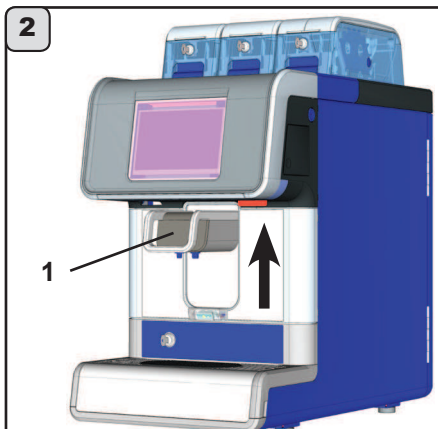


MILCH IST EIN NAHRUNGSMITTEL, DAS MAXIMALE HYGIENEERFORDERT. BEI NICHT REGELMÄSSIGER, TÄGLICHER SPÜLUNG KÖNNEN SICH ABLAGERUNGEN BILDEN, WELCHE ZU EINER BESCHÄDIGUNG DER KOMPONENTEN DES MILCHKREISES ODER ZU EINEM AUSTRITT VON FLÜSSIGKEITEN FÜHREN KÖNNEN.

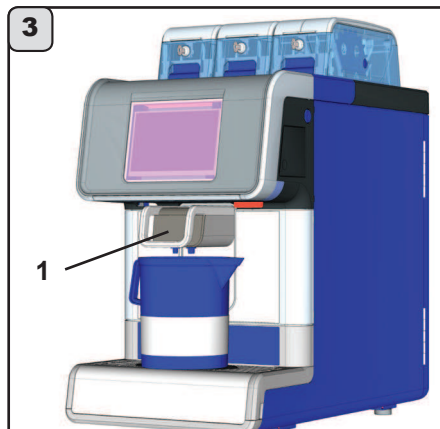
Die auf die Spülung bezogenen Hinweise müssen daher unbedingt eingehalten werden!



Meldungsausgabe seitens der Maschine.

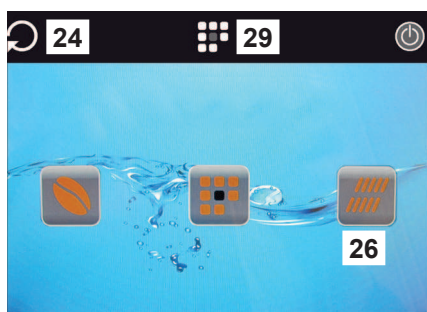


Den Auslauf (1) anheben.



Den Spülbehälter unter den Getränkeauslauf (1) unterstellen.

4 Drücken Sie die Taste **PRG** (29) ; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:

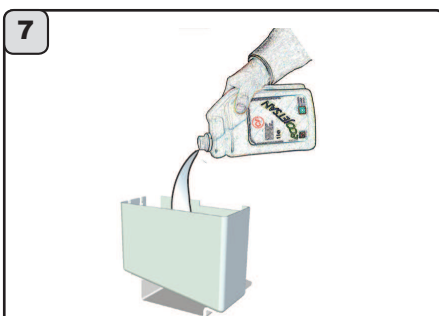


5 Drücken Sie die Taste Spülung (26) , so lange gedrückt, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:

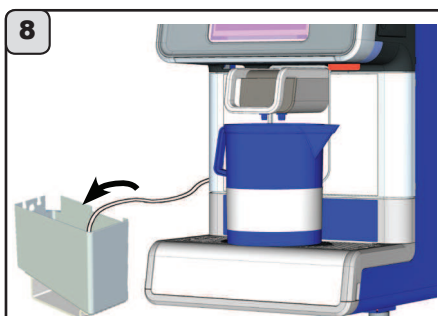


6 Drücken Sie zur Ausführung des Spülvorgangs die Taste **PRG** (29) , wenn der Cursor auf der Zeile "MILCH REINIGUNG" steht, oder selektionieren Sie auf dem Touch-Screen die Option "MILCH REINIGUNG".

Dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



Ein Gefäß mit etwa 0,7 l kaltem Wasser und einer Dosis der Spülflüssigkeit füllen (siehe Anleitungen des Herstellers der Spülflüssigkeit).

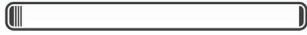


Das Rohr zur Milchansaugung aus dem Milchbehälter nehmen und in das Gefäß mit der Spülflüssigkeit (Wasser – Spülmittel) eintauchen.



- 9** Berühren Sie die Taste **START**.
Warten Sie die Ausführung der automatischen Spülung ab (etwa 2 Minuten).
Dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:

REINIGUNG IN BETRIEB



- 10** Der Spülvorgang ist beendet, sobald auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:

START REINIGUNG

entleeren und füllen
behälter nur mit
klareswasser, setzen
milchschlauch wie
in die Anleitung

START



- 11** Ein Gefäß mit etwa 0,7 l kaltem Wasser und einer Dosis der Spülflüssigkeit füllen (siehe Anleitungen des Herstellers der Spülflüssigkeit):



- 12** Berühren Sie die Taste **START**.
Dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:

REINIGUNG IN BETRIEB



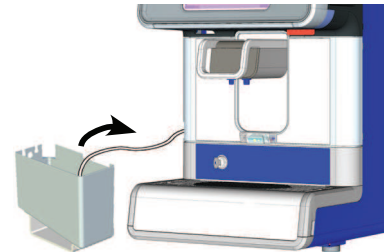
- 13** Der Spülvorgang ist beendet, sobald auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:

REINIGUNG BEENDET

MASCHINE BEREIT

QUIT

- 14** Den Spülbehälter entfernen.
Das Rohr zur Milchsansaugung aus dem Behälter mit der Spüllösung nehmen und wieder in den Milchbehälter eintauchen.



Drücken Sie die Taste **QUIT** um erneut die auf die Spüloptionen bezogene Seite aufzurufen, und drücken Sie die Taste **RES (24)** um zu den normalen Arbeitsvorgängen zurückzukehren.



Während der Spülung den Behälter mit der Spüllösung nicht entfernen; anderenfalls muß der Spülvorhang wiederholt werden.

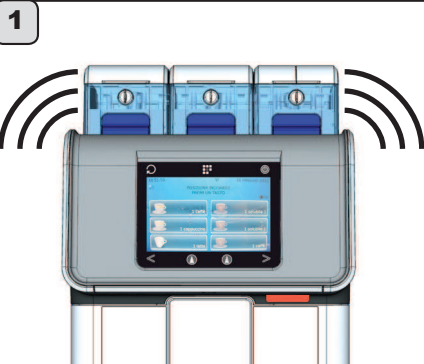
Sperrung der Wahltasten - Die Sperrung erfolgt während des normalen Betriebs der Maschine, wenn 60' nach der jeweils programmierten Uhrzeit keine Spülung ausgeführt wurde und die Option "Sperrung Milchkreis" vom Installationstechniker auf (JA) gesetzt wurde.



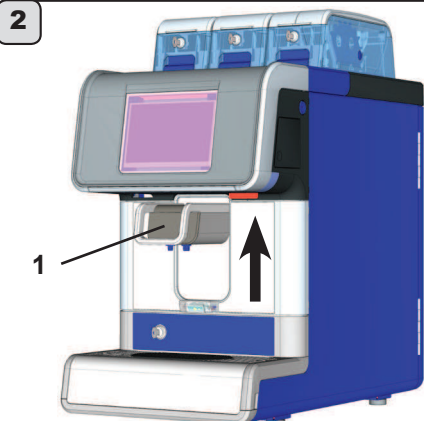
SPÜLUNG DES KREISLAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE

Funktion: Nach jedem Zyklus der Abgabe löslicher Produkte wird ein vorher eingestelltes Zählwerk aktiviert (Einstellungen: Zählung von 1 bis 20 Minuten; OFF, Funktion gesperrt), nach Ablauf der eingestellten Zeit wird eine Anfrage zur Spülung ausgegeben.

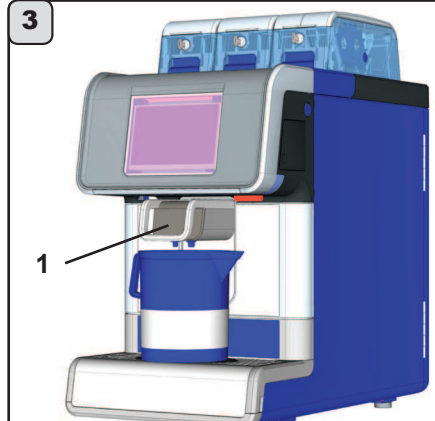
Gehen Sie zur Spülung wie folgt vor:



Meldungsausgabe seitens der Maschine.




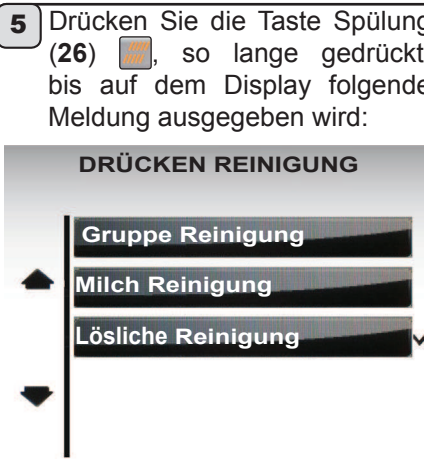
Den Auslauf (1) anheben.




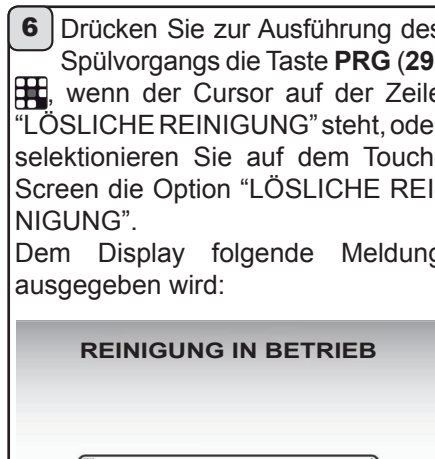
Den Spülbehälter unter den Getränkeauslauf (1) unterstellen.




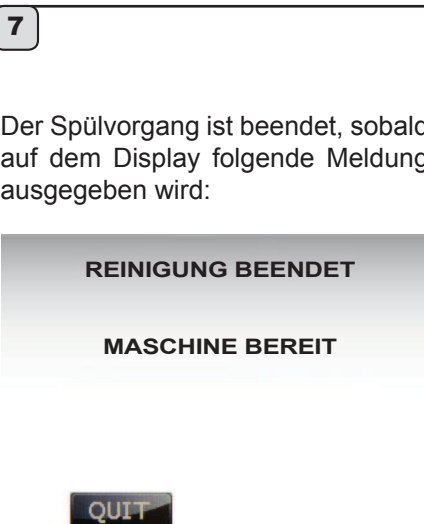
Drücken Sie die Taste **PRG** (29)  auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



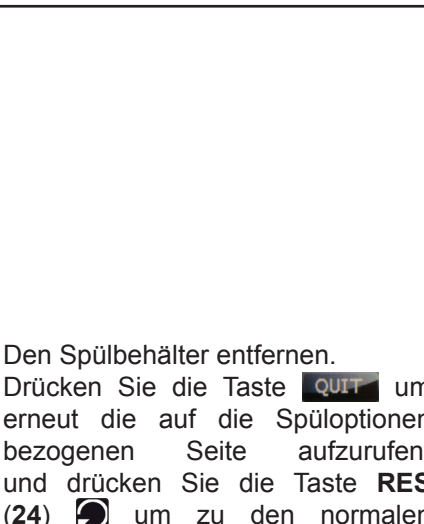
5 Drücken Sie die Taste Spülung (26) , so lange gedrückt, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:





6 Drücken Sie zur Ausführung des Spülvorgangs die Taste **PRG** (29) , wenn der Cursor auf der Zeile "LÖSLICHE REINIGUNG" steht, oder selektionieren Sie auf dem Touch-Screen die Option "LÖSLICHE REINIGUNG". Dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



Der Spülvorgang ist beendet, sobald auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



Den Spülbehälter entfernen.
Drücken Sie die Taste **QUIT**  um erneut die auf die Spüloptionen bezogenen Seite aufzurufen, und drücken Sie die Taste **RES** (24)  um zu den normalen Arbeitsvorgängen zurückzukehren.

Sperrung der Wahltasten: Die Sperrung erfolgt, wenn 60' nach der jeweils programmierten Uhrzeit keine Spülung ausgeführt wurde und die Option "Sperrung Kreislauf für lösliche Produkte" vom Installationstechniker auf (JA) gesetzt wurde (alle Tasten zur Abgabe von Lösliche werden gesperrt).

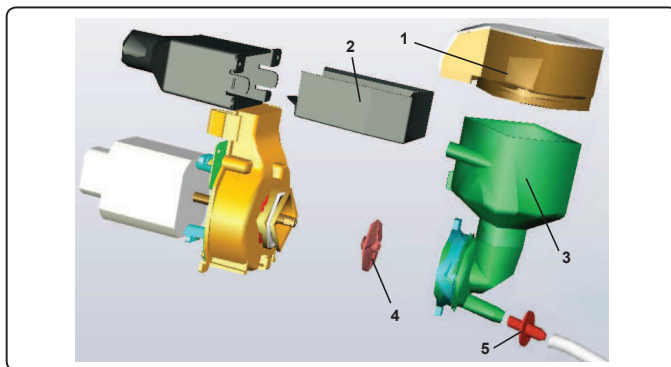
Die vorstehenden Angaben gelten für alle auf den folgenden Seiten beschriebenen Schritte zur Spülung des Kreislaufs für lösliche Produkte.

SPÜLUNG DES KREISLAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (SO FERN PRÄSENT)

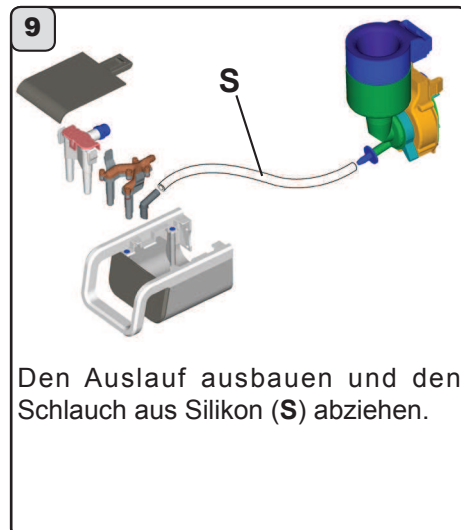
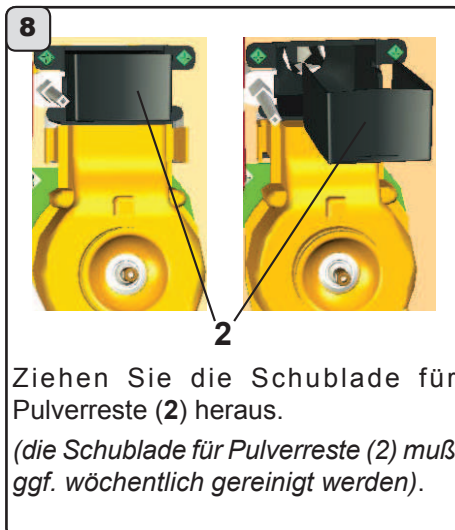
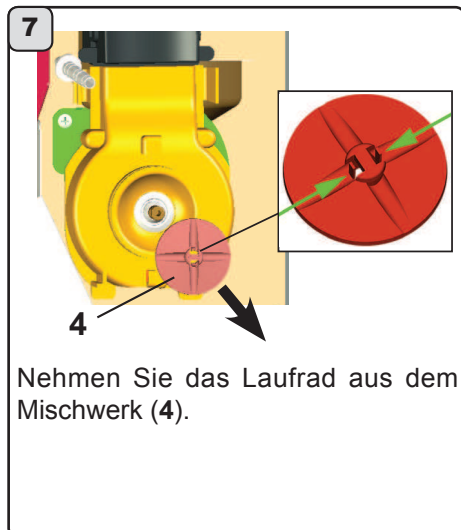
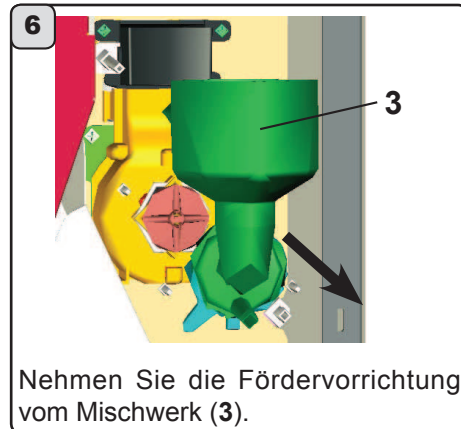
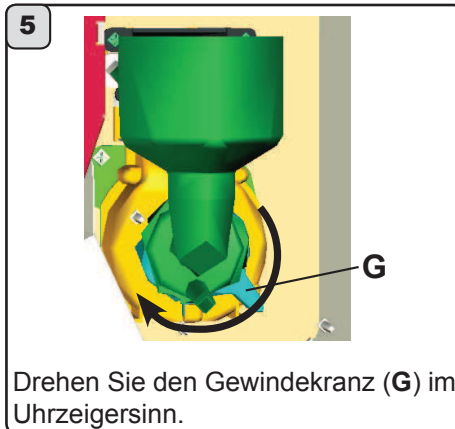
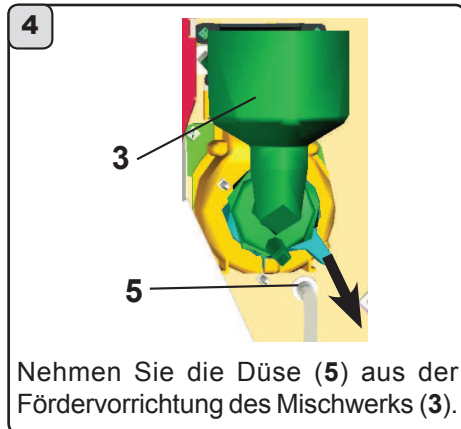
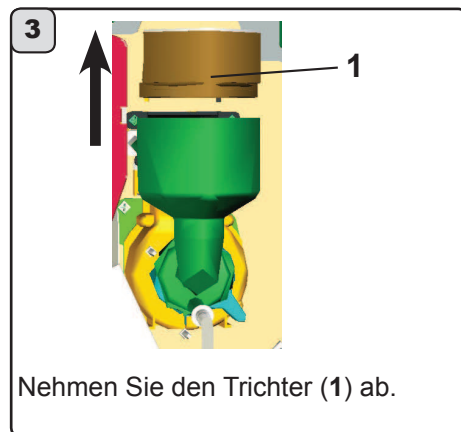
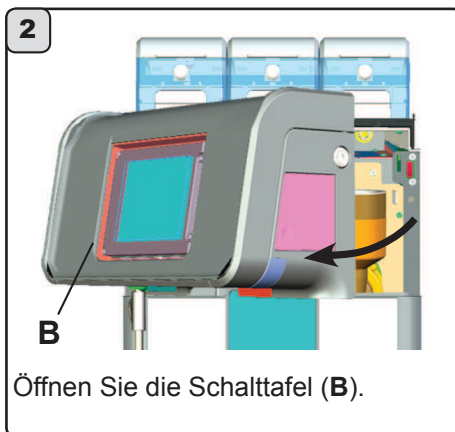
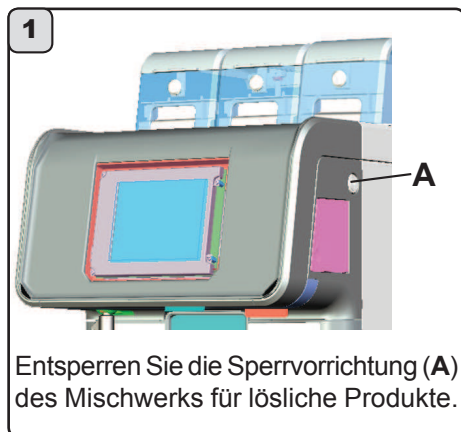
Die nachstehenden Angaben für Maschinen für lösliche Produkte entsprechen den auf den vorhergehenden Seiten beschriebenen Schritten zur Spülung.

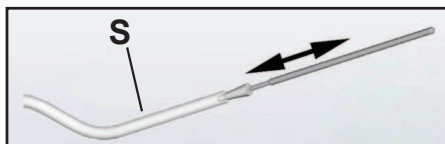
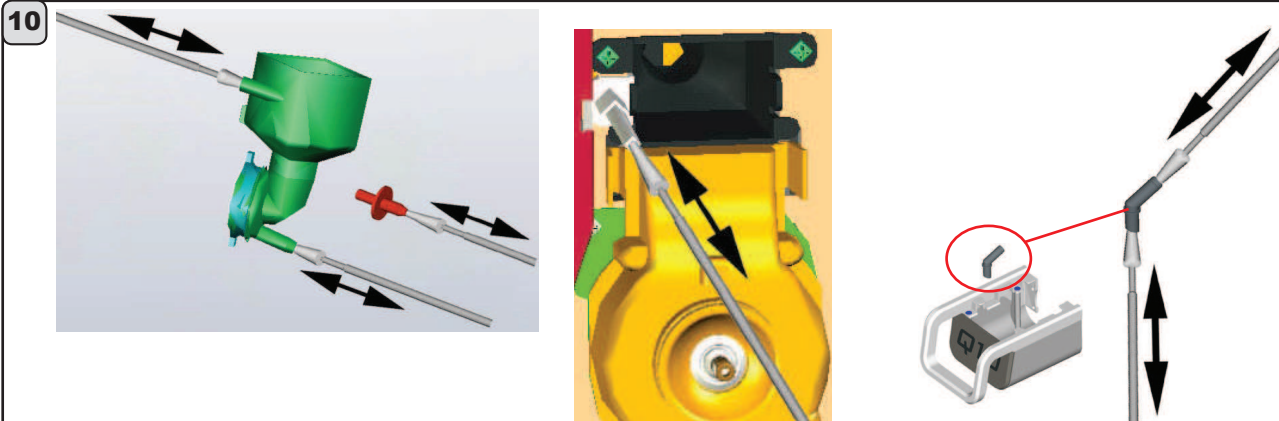
REINIGUNG DES MISCHWERKS

- 1 Trichter für lösliche Pulver
- 2 Schublade für Pulverreste
- 3 Fördervorrichtung des Mischwerks
- 4 Laufrad des Mischwerks
- 5 Düse



Am Ende jedes Arbeitstages auszuführende Maßnahmen.
Gehen Sie zur Reinigung des Mischwerks wie folgt vor:



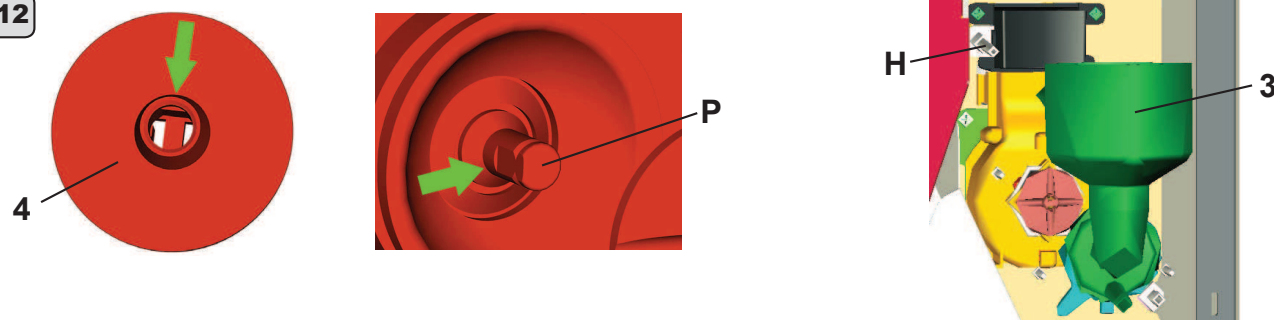


Mit einer Zahnbürste alle Öffnungen zum Flüssigkeitsdurchlauf sowie den Silikonschlauch (S) reinigen.

11

- Füllen Sie einen Behälter mit $\frac{1}{2}$ l kalten Wasser und der jeweils empfohlenen Menge eines flüssigen Reinigungsmittels (siehe Angaben des Herstellers).
- Reinigen Sie alle Einzelteile des Mischwerks, und entfernen Sie mögliche Ablagerungen von organischen Reststoffen mit Hilfe eines Schwamms.
- Lassen Sie alle Einzelteile des Mischwerks wenigstens 15 Minuten lang in der Reinigungslösung (Wasser + Reinigungsmittel) liegen.
- Nehmen Sie die Einzelteile des Mischwerks aus der Lösung, und spülen Sie sie gut ab.

12



Bauen Sie die Einzelteile des Mischwerks wieder ein, und befestigen Sie das Mischwerk auf dem Unterteil. Zu beachten. Achten Sie auf den vorschriftsmäßigen Anschluß zwischen dem Laufrad des Mischwerks (4) und dem Bolzenstift (P) (die beiden Teile müssen so ausgefluchtet werden, daß die flachen Teile gegenüberliegen). Zu beachten. Achten Sie auf den vorschriftsmäßigen Anschluss zwischen Fördervorrichtung Mixer (3) und Wasserdüse (H).

13

Stellen sie die normalen Betriebsbedingungen wieder her, und führen Sie einen Spülzyklus aus, indem er den nachstehend aufgeführten Hinweisen folgt.





12. Reinigungsvorgänge Stufe I

Automatische programmierte Spülung

nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe

Funktion: Nach jeder Milchabgabe läuft eine Zeitzählung (max. 210") an, nach deren Ablauf auf dem Display die Meldung AUTOMATISCHE SPÜLUNG mit der bis zum Start des Spülvorgangs verbleibenden Zeitspanne ausgegeben wird.

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.

Wird während dieser:

Wartezeit eine Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt, so wird die Zählung 30" nach Ende des Abgabevorgangs wieder aufgenommen.

Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (210") wieder aufgenommen.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülarten: mit Milch oder mit Wasser, vollautomatisch.

Besondere Betriebsbedingungen

1) Bei jedem täglichen Spülzyklus mit Spülmittel (zur programmierten Uhrzeit):

Der gesamte Kreis wird gespült, so daß bis zur ersten Abgabe von Getränken auf Milchbasis davon ausgegangen wird, daß keine Milchreste präsent sind, so daß die Zeitzählung (210") nicht aktiviert wird.

2) Bei jeder Ausschaltung der Maschine bei laufender Zeitzählung (210"):

Bei der nachfolgenden Einschaltung und nach Ablauf der 210' wird der Spülzyklus, nachdem die Maschine die vorgeschriebene Betriebstemperatur erreicht hat, zur programmierten Uhrzeit automatisch ausgeführt; diese automatische Spülung kann nicht umgangen werden.

Automatische Schnellspülung (sofern programmiert):

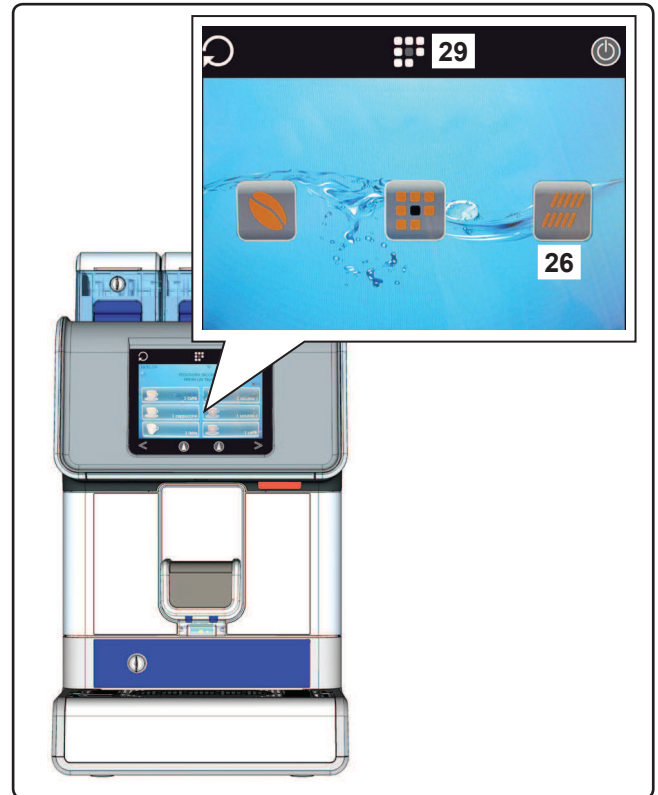
nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe

Funktion: Bei jeder Milchabgabe wird ein Zählwerk mit einer voreingestellten Zeit aktiviert (ab 10 bis 99 Minuten; OFF = Funktion ausgeschlossen); während die voreingestellte Zeit abläuft, erscheint auf dem Display die Meldung "AUTOMATISCHE REINIG." und die bis zum Beginn des Spülvorgangs noch fehlenden Sekunden werden angegeben (ab den letzten 30").

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.

Wird während dieser:

Wartezeit eine Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt, so wird



die Zählung 30" nach Ende des Abgabevorgangs wieder aufgenommen.

Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (10' ÷ 99') wieder aufgenommen.




Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülart: vollautomatische Schnellspülung mit Wasser.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

Wenn die Maschine gesperrt wird und auf dem Display folgende Meldung erscheint:

MASCHINEGESPERRT SPÜLUNGAUSFÜHREN X
Mit "X" ist die jeweils erforderliche Art der Spülung gekennzeichnet.

Bei Drücken die Taste **PRG (29)**  und dann die Ikone  werden die möglichen Spüloptionen abgebildet; drücken Sie zur Ausführung des Spülvorgangs die Taste **PRG (29)** ; wenn der Cursor auf der Zeile der jeweils erforderliche Spülungsart steht, oder selektionieren Sie auf dem Touch-Screen die jeweils erforderliche Spülart. Der Spülzyklus wird ausgeführt, und am Ende des Spülvorgangs wird die Maschine entsperrt.

N.B.: Auch wenn keine Meldungen zur Spülung ausgegeben werden, kann der Bediener den Spülzyklus bei häufigem Einsatz der Maschine jederzeit ausführen, indem er den nachstehend aufgeführten Hinweisen folgt.





12. Reinigungsvorgänge Stufe I

SCHALE DES TASSENWÄRMERS (16)

Am Ende des Arbeitstages ein Kännchen mit warmem Wasser in die Wanne (16) kippen, um den Ablauf der Wanne von möglichen Ablagerungen zu befreien; anschließend die Wanne abnehmen und unter fließendem Wasser ausspülen.

Gehen Sie zum Ausbau der Wanne wie folgt vor:

- Den Auslauf (1) anheben;
- Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen;

Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, nicht im Geschirrspüler reinigen.

KAFFEESATZ-SCHUBKASTEN (17)

Gehen Sie zum Ausbau der Wanne wie folgt vor:

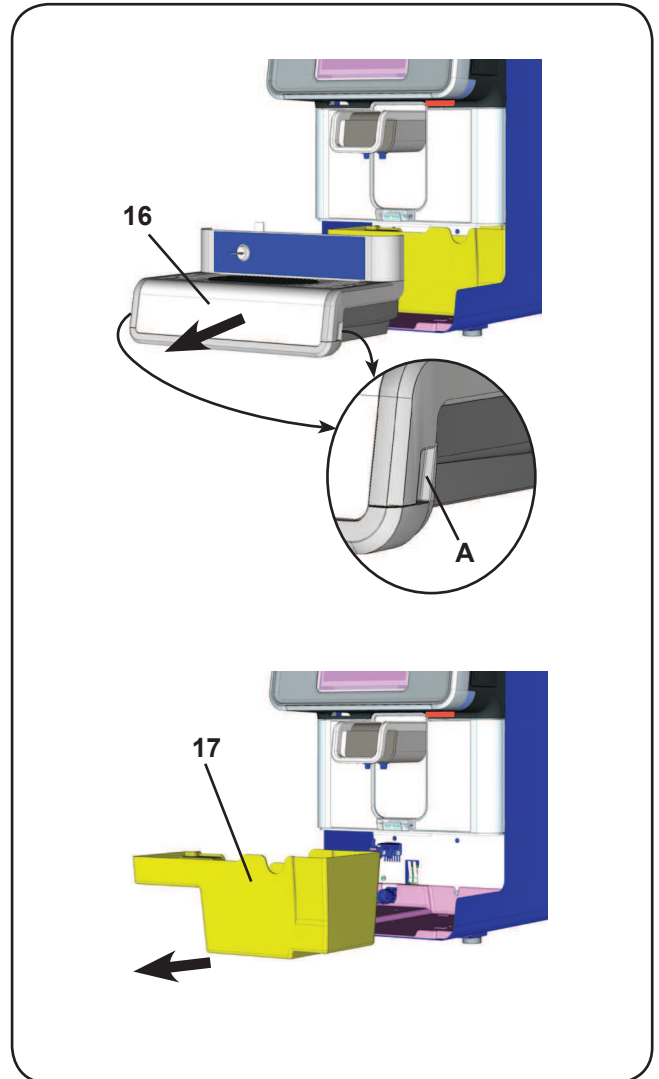
- Den Auslauf (1) anheben.
- Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen.
- Die Kaffeesatzschublade (17) herausziehen.
- entleeren und unter fließendem Wasser ausspülen.
- Den Sitz der Schublade (17) mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen und von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen befreien.
- Anschließend die Kaffeesatzschublade (17) wieder einsetzen, die Wanne (16) wieder einsetzen und den Auslauf (1) wieder auf die ursprüngliche Position zurückstellen.

MASCHINENVERKLEIDUNG

Zu beachten: Die polierten Flächen des Gehäuses dürfen nur mit dem mitgelieferten Tuch gesäubert werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen einen feuchten Schwamm benutzen und die betroffenen Flächen anschließend mit einem weichen Lappen abtrocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses nur Produkte OHNE Ammoniak oder Scheuermittel, und entfernen Sie mögliche Ablagerungen organischer Art mit einem weichen Lappen.

Zu beachten. KEINE FLÜSSIGKEITEN in die Vertiefungen der Paneele des Gehäuses sprühen und zur Reinigung KEIN PAPIER und KEINE scheuernden Lappen verwenden.



ACHTUNG

Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabezyklus aktiviert werden, und in jeden Falls einmal täglich, so müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:

Heißwasser: Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen wenigstens 0.5 Liter.

Milchkreis / Kaffeekeislauf / Kreislauf Für Lösliche Produkte: Befolgen Sie zur Ausführung der verschiedenen Vorgänge die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anleitungen.





12. Reinigungsvorgänge Stufe II



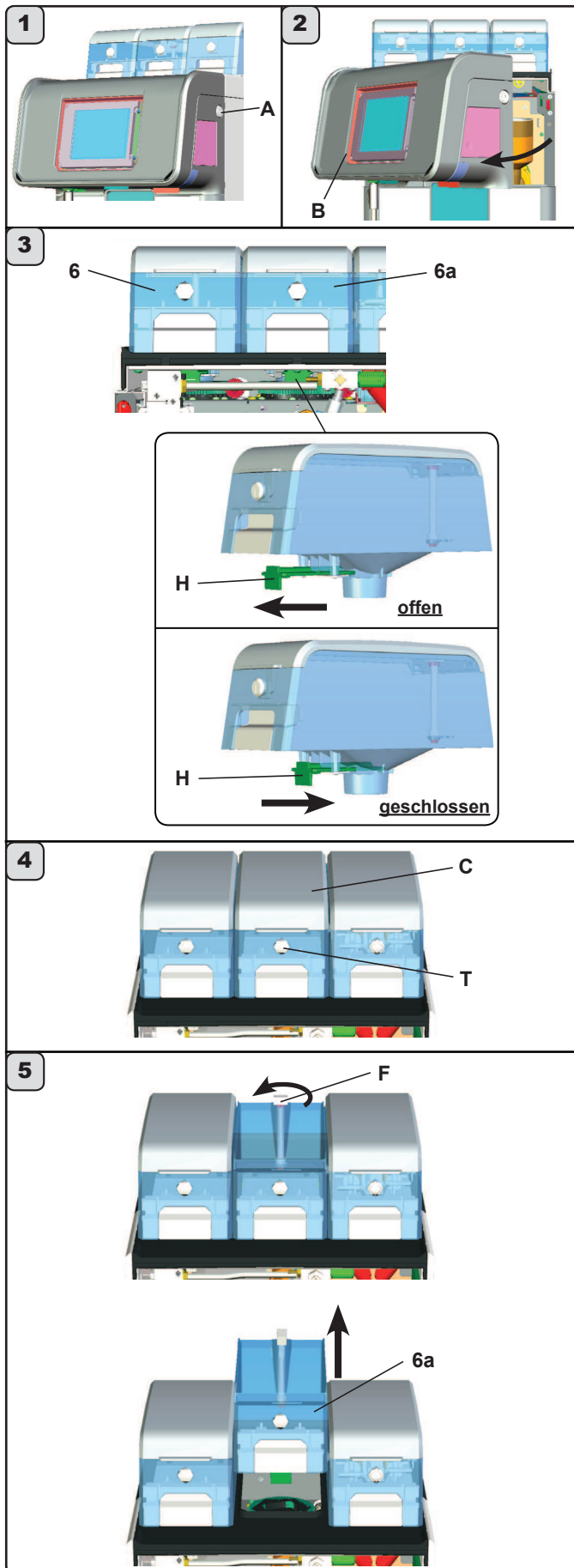
Die o.a. Arbeitsschritte der Reinigung **MÜSSEN** von einer (spezifisch geschulten) Fachkraft der II. Stufe ausgeführt werden

REINIGUNG DES TRICHTERS (6 - 6a)

Die Kaffeetrichter (6 und 6a) sollten etwa jede Woche gereinigt werden. Je nach der verwendeten Kaffeemischung muß die Reinigung ggf. auch häufiger ausgeführt werden.

Gehen Sie zur Reinigung der Kaffeetrichter wie folgt vor:

- 1) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung (A);
- 2) Öffnen Sie die Schalttafel (B);
- 3) 3) Schieben Sie den Trichterverschluß (H) nach hinten;



- 4) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung des Trichters (T), und nehmen Sie die Abdeckung (C) ab;

- 5) Drehen Sie die Vorrichtung zur Trichterbefestigung (F) mit einem geeigneten Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie den Trichter (6a) von der Maschine ab.

Befreien Sie den Trichter von eventuell vorhandenen Kaffeeresten.

Reinigen Sie den Trichter mit einem feuchten Tuch und unter Einsatz eines handelsüblichen, zum Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Putzmittels; spülen Sie den Trichter anschließend gründlich aus, trocknen Sie ihn und beseitigen Sie möglicherweise noch vorhandene organische Substanzen.

Vergewissern Sie sich vor Einsatz des Trichters in das Maschine, daß der Filter perfekt trocken und frei von Fett ist.





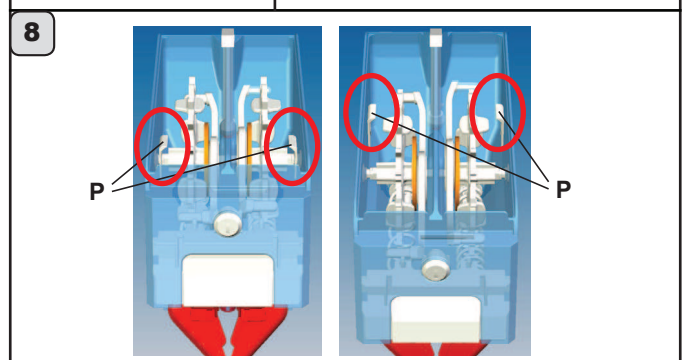
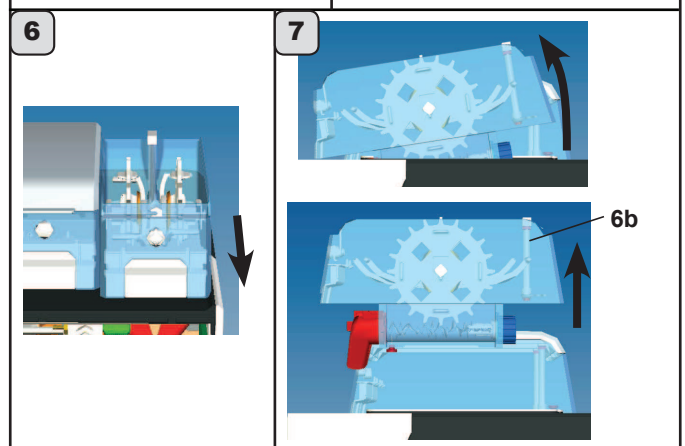
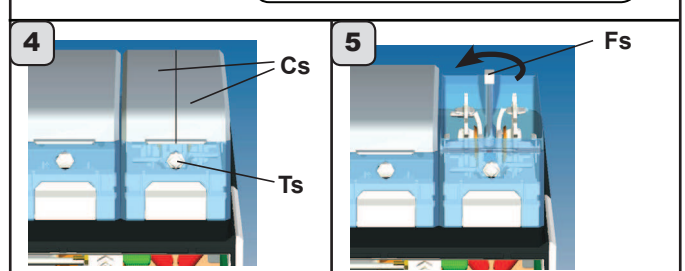
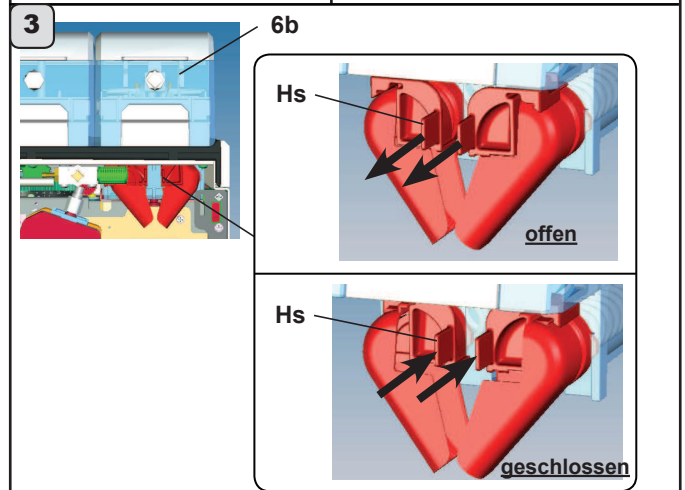
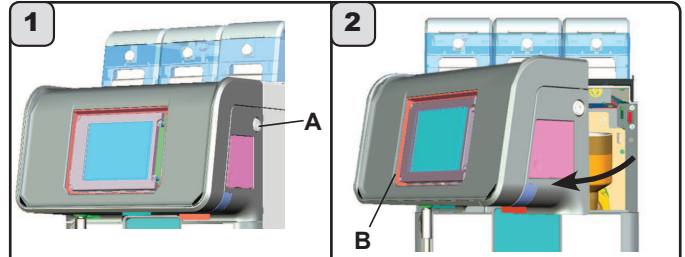
12. Reinigungsvorgänge Stufe II

REINIGUNG DES TRICHTERS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (6b) (sofern präsent)

Der Trichter für lösliche Produkte (6b) sollte etwa jede Woche gereinigt werden. Je nach der Art des löslichen Getränks muß die Reinigung ggf. auch häufiger ausgeführt werden. Sie seitlichen Abbildungen beziehen sich auf Maschinen mit Doppeltichter für lösliche Produkte.

Gehen Sie zur Reinigung wie folgt vor:

- 1) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung (A);
- 2) Öffnen Sie die Schalttafel (B);
- 3) Schieben Sie den Trichterverschluß (Hs) nach hinten;



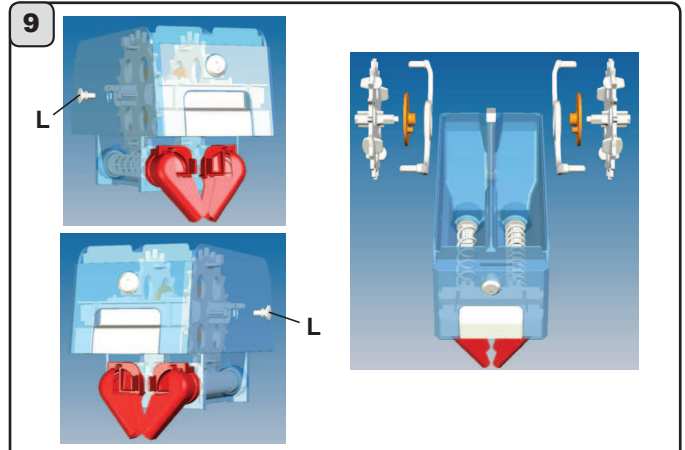
- 4) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung des Trichters (Ts), und nehmen Sie die Abdeckung (Cs) ab;
- 5) Drehen Sie die Vorrichtung zur Trichterbefestigung (Fs) mit einem geeigneten Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn;

- 6) Schieben Sie den Trichter nach vorne;
- 7) Heben Sie den rückseitigen Teil des Trichters leicht an, und nehmen Sie den Trichter für lösliche Produkte (6b) von der Maschine ab;

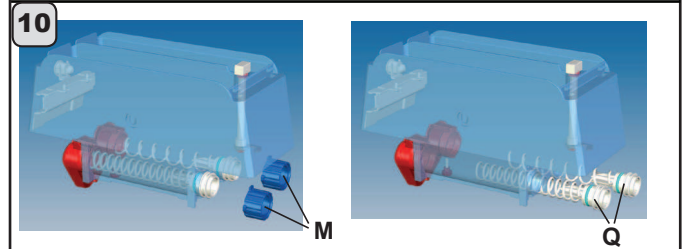
- 8) Bauen Sie die beiden Laufradsperren (P) aus;



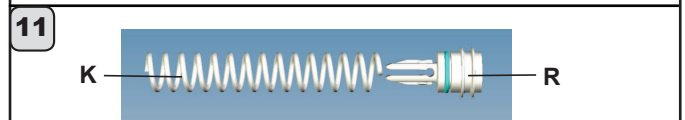
- 9) Bauen Sie den *Bolzenstift zur Befestigung des Laufrads* (L) und die im Trichter präsenten Bewegungsorgane aus;



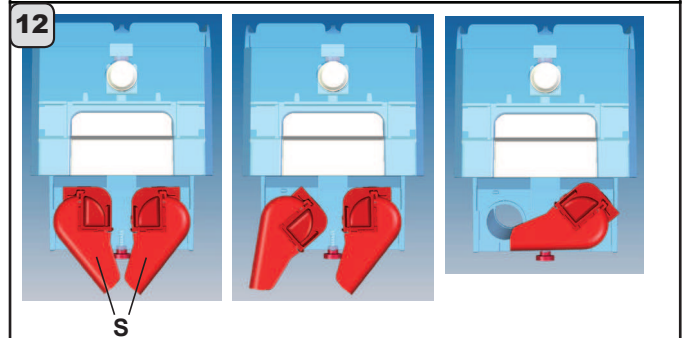
- 10) Drehen Sie den rückseitigen Teil des Trichters befindlichen *Befestigungskranz* (M) im Uhrzeigersinn, und bauen Sie die *Schneckenschraubeneinheit* (Q) aus;



- 11) Ziehen Sie die *Schneckenschraube* (K) aus dem *Gehäuse* (R) heraus;



- 12) Bauen Sie die *Rutsche für lösliche Produkte* (S) aus, indem Sie die Einheit im Uhrzeigersinn drehen (bei Maschinen mit Doppelrutsche muß als erstes die linke Einheit ausgebaut werden);



- 13) Nehmen Sie die *Rutsche für lösliche Produkte* (S) ab, indem Sie an der angegebenen Stelle einen leichten Druck ausüben.



Befreien Sie den Trichter von eventuell verbliebenen Resten des löslichen Produkts.

Reinigen Sie den Trichter mit einem feuchten Tuch und mit handelsüblichen, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Produkten; anschließend den Trichter gut ausspülen und trocknen und eventuell verbliebene Reste organischer Ablagerungen entfernen.

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau der Komponenten, daß alle Teile perfekt trocken sind.



13. Diagnostikmeldungen

Die Diagnostikmeldungen gliedern sich in zwei Gruppen:


- 1. Direkt lesbare Meldungen:** Sie erscheinen auf der untersten Zeile des Displays (5); sie werden bei jedem neuen Zyklus gelöscht und erscheinen dann erneut, wenn die Ursache wieder vorliegt, die sie erzeugt hat
- 2. Meldungen in Code:** Sie erscheinen oben rechts in der Ecke und haben die folgende Syntax: **Exxx**
wobei:
 - **E** für das Vorliegen eines Fehlers steht,
 - **xxx** stellt den Fehlercode der Einheit dar.

Wenn mehrere Fehler vorliegen, erfolgt ihre Darstellung zeitweise, indem sie nacheinander auf dem Display angezeigt werden. Beziehen Sie sich zur genauen Beschreibung der WarnmeldungsCodes auf das Handbuch für Techniker, Kapitel "Anomalien Störungen".

Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
Maschine zu kalt	<p>1. Diese Meldung wird bei Drücken einer Abgabetaste ausgegeben, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Druck des Service-Heizkessels unter den eingestellten Betriebsdruck abfallen sollte; - die Temperatur des Boilers unter 60°C absinken sollte; <p>Sobald der vorgesehene Betriebsdruck und die eingestellte Temperatur erreicht wurden, wird die Meldung automatisch gelöscht.</p> <p>2. Sollten der Service-Heizkessel oder der Boiler den vorgesehen Betriebsdruck bzw. die vorgesehene Betriebstemperatur infolge einer Störung nicht erreichen, so wird auf dem Display ein Fehlercode ausgegeben, mit dem die Komponente identifiziert werden kann, welcher die Störung verursacht hat.</p>	2. Beziehen Sie sich zur Identifikation des Codes und zur Behebung der Störung auf das Handbuch für Techniker.
Check Boiler	Diese Meldung wird bei Einschaltung der Maschine auf den Display ausgegeben, um den aktuellen Stand des Kaffeekochers anzuzeigen.	Kein Eingriff seitens des Bedieners.
Schublade für Kaffeesatz voll	Diese Meldung erscheint, um darauf hinzuweisen, daß die Kaffeesatzschublade voll ist. Vor Sperrung der Maschine können noch 10 Zyklen zur Abgabe von Getränken auf Kaffeegrundlage (10 einzelne oder 5 doppelte Portionen) ausgeführt werden.	Entleeren Sie die Kaffeesatzschublade, um das Zählwerk auf Null rückzusetzen, oder arbeiten Sie so lange weiter, bis die Meldung "Kaffeesatzschublade entleeren" ausgegeben wird. Beziehen Sie sich zur Programmierung der Anzahl der Kaffeesätze, bei der die Warnmeldung ausgegeben wird, auf das Handbuch für Techniker
Schublade für Kaffeesatz entleeren	Die Maschine zählt in absteigender Folge die eingestellte Anzahl der Kaffeesätze. Am Ende dieser Zählung wird die Warnmeldung ausgegeben; die Maschine wird gesperrt, und es können keine weiteren Abgabevorgänge ausgeführt werden (von mit Kaffee zubereiteten Getränken).	Öffnen Sie die Schaltblende. Entleeren Sie die Kaffeesatzschublade. Setzen Sie die Kaffeesatzschublade wieder ein, und schließen Sie die Schaltblende. Während dieses Vorgangs wird die Warnmeldung "Kaffeesatzschublade herausgezogen" ausgegeben.
Schublade für Kaffeesatz herausgezogen	Diese Warnmeldung wird immer dann ausgegeben, wenn der hintere Teil der Kaffeesatzschublade nicht richtig positioniert ist.	Sollte die Meldung bei eingesetzter Schublade erscheinen, so muß die korrekte Position der Schublade kontrolliert werden.
Wanne ausgezogen	Diese Meldung (und eine entsprechende Ikone) wird immer dann ausgegeben, wenn die Wanne nicht vorschriftsmäßig eingesetzt wurde.	Vergewissern Sie sich, daß die Wanne vorschriftsmäßig eingesetzt ist.





MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
Heizkessel wird gefüllt	Diese Meldung wird immer dann ausgegeben, wenn der Heizkessel gefüllt wird.	Die Füllung des Heizkessels erfolgt selbsttätig und ohne Eingriffe seitens des Bedieners. Während des Vorgangs wird die Heißwasserabgabe nicht gesperrt.
Wartung ausführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn eine Maßnahme zur Wartung der Maschine ausgeführt werden muß. Zur vorübergehenden Löschung der Meldung muß die RES-Taste etwa 8 Sekunden lang gedrückt gehalten werden. Bei erneuter Einschaltung der Maschine über den Einausschalter wird die Meldung erneut auf dem Display abgebildet.	Wenden Sie sich einen autorisierten Techniker. Die Warnmeldung wird so lange ausgegeben, bis die Wartungsmaßnahme ausgeführt wurde. Beziehen Sie sich zur Programmierung der Wartungszeiten und Wartungszyklen auf das Handbuch für Techniker
Harzregeneration ausführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn die Harze des Wasserenthärter regeneriert werden müssen (siehe die entsprechenden Anleitungen zur Wartung des Wasserenthärter).	Drücken Sie nach Ausführung des Vorgangs zur Harzregeneration ungefähr 8 Sek. die Taste Nullrücksetzung, um die Warnmeldung zu löschen.
Maschine ausgeschaltet	Diese Meldung wird ausgegeben, wenn die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine programmiert wurde. Die Meldung weist den Bediener darauf hin, daß die Maschine ausgeschaltet ist und sich im Stand-By-Status befindet.	Beziehen Sie sich zur Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine auf das Kapitel „Kundenparameter“. Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste RES (24)  .
Tastatur gesperrt	Während des normalen Betriebs der Maschine kann es vorkommen, daß eine der Tasten gesperrt bleibt. Wenn dieser Zustand länger als 1 Minute anhalten sollte, wird auf dem Display folgender Hinweis abgebildet: Taste Gesperrt. Zu beachten: Mit Ausnahme der gesperrten Taste sind alle anderen Tasten voll funktionstüchtig.	Sollte diese Anomale auftreten, so müssen Sie über Sichtkontrolle der Tastatur die betroffene Taste ermitteln und die entsprechenden Vorgänge zur Wiederinbetriebsetzung ausführen.
Meldungen zum Spülzyklus		Beziehen Sie sich auf das Kapitel „Spülzyklus“ des vorliegenden Handbuchs.



14. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht, und die touch screen (TSn) leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (23).
Aus der Auffangschale (16) tritt Wasser aus.	Ablauföffnung der Wanne verstopft.	Reinigen Sie den Ablasschacht
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Zu niedrige Kaffeedosierung. Kaffee zu alt. * Kaffee zu grob gemahlen.	Dosierung über die Taste "Kaffeebohne"  (BK) erhöhen. Verwenden Sie frischen Kaffee. * Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Zu hohe Kaffeedosierung. * Kaffee zu fein gemahlen	Dosierung über die Taste "Kaffeebohne"  (BK) reduzieren. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablasschacht verstopft. Ablaufwanne verstopft.	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.

* Diese Arbeitsschritte **MÜSSEN** von einem Bediener der II. Stufe (ausgebildetes Personal) ausgeführt werden

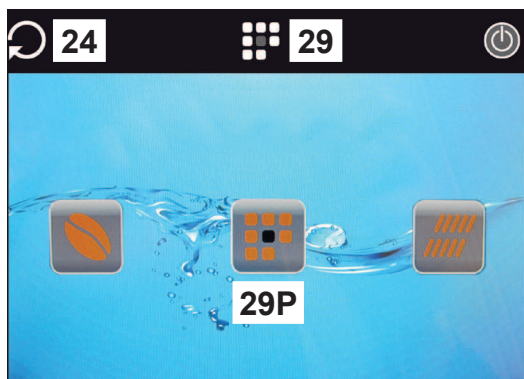


KUNDENPROGRAMMIERUNG *(Self version: Sofern die Karte freigegeben wurde)*

15. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält

Das Menü zur Programmierung kann **NUR DANN AUFGERUFEN** werden, wenn die Option "Kundens. Progr." auf "JA" gesetzt ist, während die Option "Progr. gesperrt" im Konfigurationsmenü, das nur vom Installationstechniker aufgerufen werden kann, auf "NEIN" gesetzt sein muß.

Drücken Sie zum Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste **PRG (29)** ; auf dem Touch-Screen erscheint folgende Bildschirmseite:

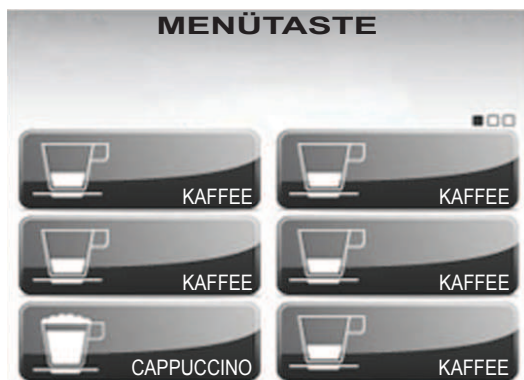


Drücken Sie zum Aufruf des Menüs zur kundenseitigen Programmierung die Taste **PRG (29P)** auf dem Touch-Screen erscheint folgende Bildschirmseite:



Menüaufruf: Berühren Sie auf dem Touch-Screen die entsprechende Ikone.

Aufruf und Modifikation der Untermenüs: Nach Berühren der Ikone z.B. MENÜ TASTENBELEGUNG erscheint folgende Bildschirmseite:



Wählen Sie eine Abgabetaste. Auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Positionieren Sie den Cursor mit den Tasten "nach oben" (,) bzw. "nach unten" (,) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie anschließend die Taste **PRG (29)** ; oder wählen Sie die gewünschte Option direkt über den Touch-Screen.

Benutzen Sie zur Definition oder Modifikation des Werts die Tasten "Plus" **+** bzw. "Minus" **-**.

Bei bestimmten Parametern erscheint zusätzlich zu den Tasten "Plus" **+** und "Minus" **-**, die Taste zur Werteingabe über eine Zahlentastatur.

Drücken Sie die Taste und geben Sie den gewünschten Wert ein:

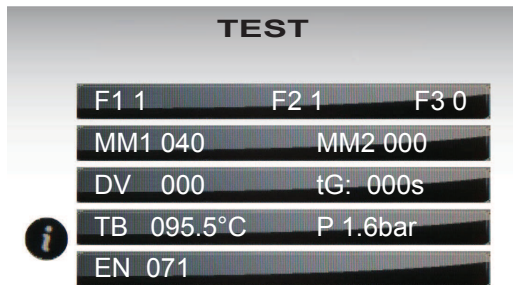


Die eingegebenen Werte werden bestätigt, indem die Taste **OK** gedrückt wird, bei Drücken der Taste **RES** bleibt weiterhin der ursprüngliche Wert gültig.



Taste "i"

Wenn während der Abbildung der Rezepte für Kaffee, Cappuccino, Wasser oder Wasserdampf die Taste "i" gedrückt wird, kann der Abgabezyklus gestartet werden, wobei die entsprechenden Parameter abgebildet werden. Auf dem Display erscheint die Meldung:



Verlassen der Seiten des Programmierungsmenüs

Drücken Sie die Taste **RES (24)** ; mit jeder Tastenbetätigung wird um jeweils eine Seite zurückgeblättert. Wenn die Option "**Kundens. Progr.**" auf "**NEIN**": gesetzt ist, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Bedeutung der Abkürzungen:

F...: Position des Anschlags (1 in Position);

MM...: Impulse Kaffee-Entnahme;

DV: Impulse volumetrischer Dosierer;

tG: Abgabedauer (in Sekunden);

TB: Temperatur der Kaffeekocher;

P: Betriebsdruck Wasserkessel;

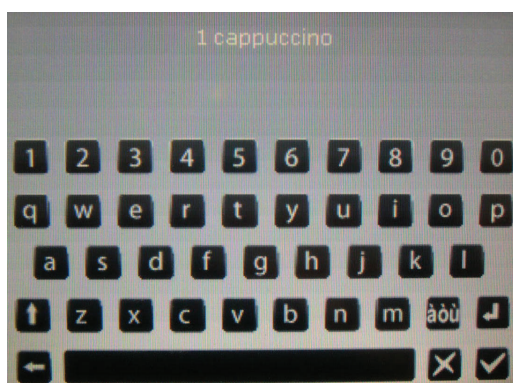
EN: Encoder der Ababeeinheit.

16. Etiketten - Ikonen

Etiketten - Unter dem Begriff "Etikett" wird die Bezeichnung der Getränkeart auf den auf dem Display abgebildeten Tasten verstanden:



Diese Bezeichnung kann über Aufruf der Option Etiketten im Menü der Tastenbelegung definiert bzw. modifiziert werden. Auf dem Display erscheint folgende Meldung:



Geben Sie über die Tastatur den Text ein, der auf der Abgabetafel abgebildet werden soll. Die bereits geschriebenen Etiketten werden überschrieben, wobei im oberen Bereich des Bildschirms eine Zeile in Vorabansicht abgebildet werden kann.

Nach Beendigung des Vorgangs muß der neu eingegebene Text gespeichert werden, indem die Ikone gedrückt wird; drücken Sie zur Beibehaltung des ursprünglichen Etiketts die Taste .

Ikonen - Unter "Ikone" wird ein Symbol zur Kennzeichnung der Getränkeart auf den auf dem Display abgebildeten Tasten verstanden:



Dieses Symbol kann über Aufruf der Option *Ikonen* im Menü "Tastenbelegung" definiert bzw. modifiziert werden. Auf dem Display erscheint folgende Meldung:




Wählen Sie unter den Standardikonen des Programms mit den Tasten "**Plus**" bzw. "**Minus**" ; ein Symbol aus; bestätigen Sie Ihre Wahl mit der Taste oder drücken Sie zur Beibehaltung der Standardikone die Taste .

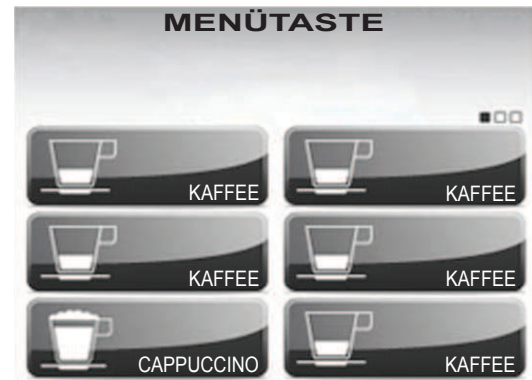


17. Menü Taste



Drücken Sie zur Abbildung der auf die Abgabetasten bezogenen Rezepte die Taste .

Auf dem Touch-Screen wird folgende Meldung ausgegeben:



17.1 Menü Taste - Wahl Kaffee

Eine der Tasten zur Kaffee-Abgabe drücken: auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino-Milch, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Wassermenge** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit).
- **Dosiermühle** (Wahl Mahlwerk MM1 oder MM2);
- **Kaffeedosierung** (Impulse Kaffeedosierung Mahlwerk..., einstellbar im Bereich 0 ÷ 200, Einstellschritt 1 Einheit);
- **Start Wasserabgabe** (Abgabe von zusätzlichem Wasser vor oder nach der Kaffeeabgabe);
- **zusätzlichem Wasser** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit);
- **Etikett** (Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste);
- **Ikone** (Symbol zur Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste).

Deutsch

17.2 Menü Taste - Wahl Cappuccino

Eine der Tasten zur Abgabe von Cappuccino drücken: auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im

Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);

- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Wassermenge** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit).
- **Dosiermühle** (Wahl Mahlwerk MM1 oder MM2);
- **Kaffeedosierung** (Impulse Kaffeedosierung Mahlwerk..., einstellbar im Bereich 0 ÷ 200, Einstellschritt 1 Einheit);
- **Start Wasserabgabe** (Abgabe von zusätzlichem Wasser vor oder nach der Kaffeeabgabe);
- **zusätzlichem Wasser** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit);
- **Etikett** (Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste);
- **Ikone** (Symbol zur Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste).



17.3 Menü Taste - Selektion Milch



Drücken Sie eine der Tasten zur Abgabe Milch; auf dem Display wird folgendes Feld abgebildet:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Etikett** (Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste);
- **Ikone** (Symbol zur Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste).

17.4 Menü Taste - Wahl Heißes Wasser

Die Taste (12)   zur Abgabe von heißem Wasser drücken: auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter, die man bei der Wahl von heißem Wasser ändern kann, sind:

- **Abgabezeit** (Einstellbereich 0 ÷ 60; Einstellschritt: 0,1 Sek).

17.5 Menü Tastenbelegung - Selektion Schokogetränk / Lösliche

Eine der Tasten zur Abgabe von Schokogetränk (oder anderes lösliches Getränk) drücken: auf dem Display erscheint dann:



Folgende Parameter zur Selektion Schokogetränk (oder anderes lösliches Getränk) können modifiziert werden:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Etikett** (Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste);
- **Ikone** (Symbol zur Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste).



17.6 Menü Tastenbelegung - Selektion Löslichemixgetränk-Abgabe

Eine der Tasten zur Abgabe von Löslichemixgetränk drücken: auf dem Display erscheint dann:

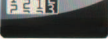


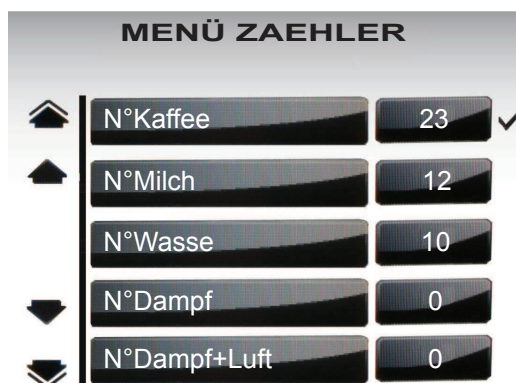
Folgende Parameter zur Selektion Löslichemixgetränk können modifiziert werden:

- **Wiederholung** Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung. Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Etikett** (Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste);
- **Ikone** (Symbol zur Kennzeichnung der Getränkeart auf der auf dem Display abgebildeten Taste).

18. Anzeige und Nullstellen der Zählwerke




Drücken Sie zur Abbildung der Zähler die Taste . Auf dem Touch-Screen wird folgende Meldung ausgegeben:



Rücksetzung der Zähler: Selektionieren Sie den betroffenen Wert, drücken Sie anschließend die Taste "**Plus**" **+** oder "**Minus**" **-**, gefolgt von der Taste **OK** zur Bestätigung der Rücksetzung.

Die Gesamtzahl der Kaffeeabgaben sowie die Anzahl der Abgabezyklen KÖNNEN NICHT RÜCKGESETZT werden.

Die Gesamtzahl der Mahlzyklen der Mahl- und Dosierwerke (MM1 und MM2) kann nur vom Installationstechniker bei Austausch eines Mahlwerks rückgesetzt werden.

Drücken Sie zur Rückkehr in das vorige Menü die Taste **RES (24)** .



19. Menü "kundenseitige Programmierung"



Drücken Sie zum Aufruf des Bildschirmfensters "PROGR.

DURCH KUNDEN" die Taste .

Auf dem Touch-Screen erscheint folgendes Bildschirmfenster:



Drücken Sie die Taste "DATUM UND UHRZEIT " , auf dem Display erscheint folgende Meldung:



Drücken Sie die Taste " UHRZEITEN " , auf dem Display erscheint folgende Meldung:



Im Untermenü "Uhrzeit Servic" können folgende Parameter modifiziert werden:

- **Uhrzeit ON** (Uhrzeit der Einschaltung)
- **Uhrzeit OFF** (Uhrzeit der Ausschaltung)
- **Ruhetag** (Tag des Geschäftsschlusses)
- **Nachts ON** (Uhrzeit des Beginns des Nachttarifs; nur bei abgeschlossenem Zahlungssystem)
- **Nachts OFF** (Uhrzeit des Endes des Nachttarifs; nur bei abgeschlossenem Zahlungssystem).

Allgemeine Angaben

Sollte der Betrieb an keinem Tag geschlossen sein, so muß die Option "Ruhetag" mit "keiner" definiert werden.

Sollte die Funktion der automatischen Einschaltung / Abschaltung nicht benutzt werden, da vorgezogen wird, die Maschine manuell ein- und auszuschalten, so muß "Uhrzeit ON" und "Uhrzeit OFF" mit dem gleichen Wert definiert werden,

z.B.:

Uhrzeit ON	22:00
Uhrzeit OFF	22:00



Drücken Sie die Taste "UHRZEITEN SPÜLZYKLEN"




, auf dem Display erscheint folgende Meldung:








" SPÜLZYKLUS 1" UND " SPÜLZYKLEN 2 ÷ 5"

Es handelt sich um Spülzyklen, die zu programmierbaren Zeiten ausgeführt werden. Zur eingegebenen Uhrzeit erscheinen auf dem Display abwechselnd die Meldungen "MILCHKREISSPÜLUNG AUSFÜHREN" und "ABGABEEINHEIT SPÜLEN".

Drücken Sie zur Eingabe der Uhrzeit zur Spülung die Taste **PRG** (29)  wenn der Cursor auf dem jeweils betroffenen Spülzyklus steht, oder rufen Sie die Option direkt über den Touch-Screen auf.

Auf dem Display erscheint folgende Meldung:



Modifizieren Sie die Uhrzeit über die Tasten **"Plus"**  bzw. **"Minus"** ; benutzen Sie zur Versetzung des Cursors von den Stunden auf die Minuten die Tasten  bzw. . Drücken Sie anschließend zur Bestätigung der eingegebenen Uhrzeit die Taste **OK** .

Wiederholen Sie die o.a. Schritte zur Modifikation der Uhrzeiten für die weiteren Spülzyklen.

"Spülung 1"

Wenn diese Anfrage ausgegeben wird, wird ein ausführlicher Spülzyklus (Milchkreis + Kaffeekreis) in der im Kapitel "Reinigung" beschriebenen Art ausgeführt.


ZU BEACHTEN: Die Funktion "Spülung 1" ist nicht deaktivierbar; sie wird täglich zur jeweils programmierten Uhrzeit, mindestens jedoch innerhalb von 24 Std., ausgegeben.

"Spülungs 2 ÷ 5"

Wenn diese Anfragen ausgegeben werden, können je nach Art der Programmierung ein ausführlicher oder ein kurzer Spülzyklus ausgeführt werden.

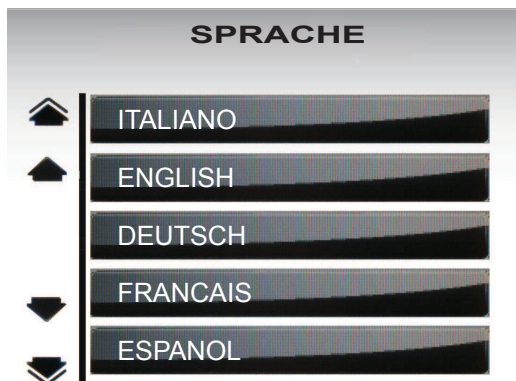
Fällt die zur Ausführung der Spülzyklusses gewählte Zeit in die Phase "Maschine aus", so wird die Anfrage annulliert.


ANMERKUNG: Wenn die Spülvorgänge nicht aktiviert werden sollen, müssen Sie anstelle der Uhrzeit OFF eingeben.

Die Meldung OFF wird die Taste **"-"**  drücken in diesem Fall der Uhrzeit "00:00" abgebildet.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

Drücken Sie die Taste "SPRACHE" , auf dem Display erscheint folgende Meldung:



Drücken Sie zur Wahl der Sprache, in welcher die verschiedenen Meldungen auf dem Display abgebildet werden sollen (sofern von der werkseitig eingestellten Sprache abweichend) die Taste **PRG** (29)  wenn der Cursor auf der gewünschten Sprache steht, oder wählen Sie die Sprache direkt über den Touch-Screen; anschließend werden alle Meldungen in der selektierten Sprache ausgegeben.


Auf dem Display werden folgende Programmsprachen angeboten:

Italienisch, Englisch, Deutsch, Französisch, Polnisch, Spanisch, Portugiesisch, Holländisch, Japanisch, Russisch, Estnisch und Chinesisch.



20. Menü "individuelle Einstellungen"



Drücken Sie zum Aufruf des Menüs "INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN" die Taste .

Auf dem Touch-Screen erscheint folgendes Bildschirmfenster:



Folgende Parameter können über das Menü "INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN" individuell definiert werden:

- **Screensaver** JA / NEIN (bei Selektion JA werden Standardmotive selektioniert, die mit einem Zeitintervall nacheinander abgebildet werden);
- **Start Screensaver** (Bei Nichtbenutzung des Geräts startet der Bildschirmschoner nach der eingestellten Zeitdauer; 1 - 999 Sekunden in 1-Sekunden-Schritten);
- **Typ Screensaver** (Wahl des Bildschirmschoner-Typs als Foto oder Video *; 0 für Foto, 1 für Video).
- **Zeit der Bilddauer** (Anzeigedauer der einzelnen Bilder auf dem Touchscreen; 1 - 99 Sekunden);
- **Screensaver-Effekt** (Dauer des Übergangs zwischen den einzelnen Bildern, 0 - 9 Sekunden).

* nur möglich, wenn die Speicherschnittstelle an die Maschine angeschlossen ist.

HINWEIS: Der Anwender kann ebenfalls Bilder und Videos seiner Wahl verwenden, die er mit einer SD-Karte in den Kartenleser des Geräts überträgt. Der Kartenleser ist nach dem Öffnen des Bedienfelds (**B**) zugänglich.



Estimada Señora, estimado señor,

Le felicitamos por la elección de su nueva Faema.

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

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

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Indicaciones generales	2	Limpieza Circuito Café	21
2.1 Transporte y desplazamiento	3	Limpieza Circuito Leche	22
2.2 Instrucciones para la instalación	4	Limpieza Del Circuito Solubles	24
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	5	(II° nivel)	29
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	5	Limpieza tolva	29
5. Control de la instalación	7	Limpieza De La Tolva Para Solubles	30
6. Indicaciones para el operador	8	13. Mensajes de diagnóstico	32
7. Advertencias	9	14. Anomalías - Averías	34
8. Mantenimiento y reparaciones	9		
9. Interrupción definitiva del servicio	10	PROGRAMACIÓN USUARIO	
		15. Como entrar en la programación	35
		16. Etiquetas - Iconos	36
		17. Menú tecla	37
		17.1 Menú tecla - Selección Café	37
		17.2 Menú tecla - Selección Capuchino	37
		17.3 Menú tecla - Selección Leche	38
		17.4 Menú tecla - Selección Agua Caliente	38
		17.5 Menú teclas - Selección Chocolate / Soluble	38
		17.6 Menú teclas - Selección Soluble mixto	39
		18. Visualización y reset contadores	39
		19. Menú programación cliente	40
		Fecha Y Hora	40
		Horario Servicio	40
		Horarios Lavados	41
		Idioma	41
		20. Menú Personalización	42
		IMÁGENES	IX
		Service Line	XII

1. Indicaciones generales



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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

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





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.

2.1 Transporte y desplazamiento

Embalaje

- La máquina está envasada en un embalaje resistente de cartón y cuenta con las protecciones internas adecuadas. El embalaje incluye los símbolos convencionales que se deben observar durante el movimiento y el almacenamiento del aparato.
- El transporte se debe realizar según las indicaciones del embalaje, desplazando el bulto con las debidas precauciones y evitando cualquier forma de colisión.
- No exponer el embalaje a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).

Controles en la recepción

- En la recepción del aparato, comprobar la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (ver etiquetas de embalaje).
- Controlar que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- 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.

Advertencias para la eliminación del embalaje



Los materiales del embalaje son eco-compatibles y reciclables. Para la protección y la defensa del medio ambiente, no se deben dispersar, sino entregar a los centros específicos de recuperación / eliminación según la normativa local vigente.

Desplazamiento



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, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).

En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:

- haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipular el aparato;
- se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).



2.2 Instrucciones para la instalación

- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- 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 monofásica: véase el capítulo imágenes figura 2.

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 3, 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 4.

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 5.





VACIADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

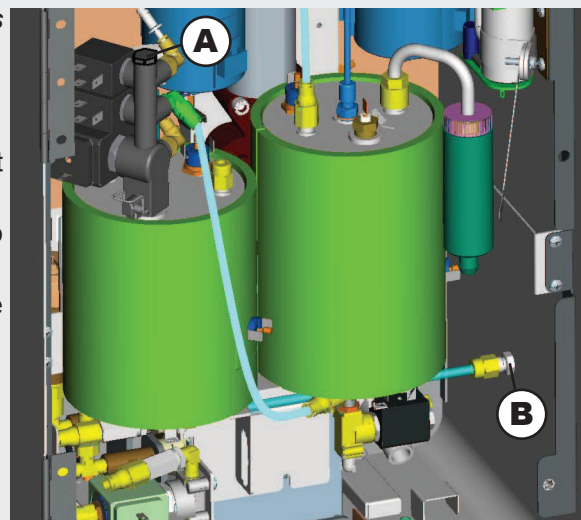
Cuando el aparato es almacenado o bien durante el transporte de un sitio a otro, hay que vaciar la caldera de servicios, el calentador de café y las tuberías del circuito hidráulico.

Estas operaciones requieren la apertura del panel posterior para acceder a las tuberías. Para más informaciones, consulte el manual técnico.

PROCEDIMIENTO DE VACIADO: MÁQUINA ENCENDIDA Y EN NORMALES CONDICIONES DE TRABAJO

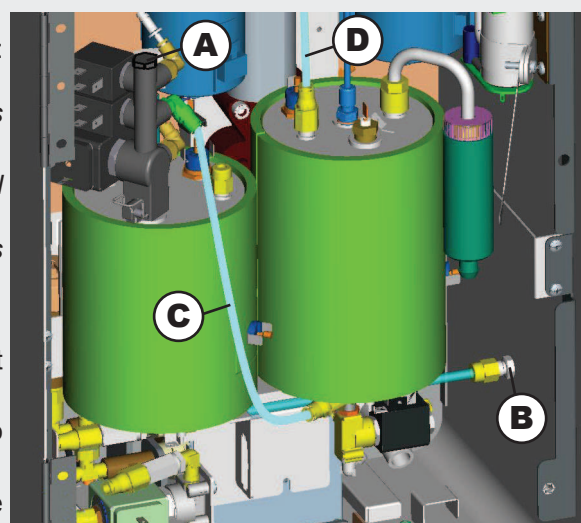
- acceder al menú PRUEBA;
- establecer SI en el parámetro "EMPTY BOILER";
- a los mandos manuales y manipular la electroválvula de descarga "Esc" hasta que la presión indicada en el visualizador sea de 0.2 bar;
- apagar la máquina;
- abrir el panel posterior;
- vaciar manualmente el calentador de café:
destornillar el tapón (A) y luego el tapón (B);
esperar a que salga toda el agua y luego volver a atornillar los tapones (A) y (B).
- quitar el tubo de alimentación hídrica;
- encender la máquina y esperar a que aparezca el error "timeout carga caldera";
- después de la aparición del código de error, resetear el histórico de averías, apagar la máquina y cerrar el panel posterior;
- a continuación se puede realizar el almacenamiento o el transporte de la máquina.

MC1 1	MC2 1	ML 1
M1 0	M2 0	EN 118
LIV OK	F1 1	Bs 0
Evc OFF	F2 1	DV 0
RC OFF	F3 0	Rc 1
P 0.2bar		RB ON
Ti 028.4°	TB 095.5°	
		Esc



PROCEDIMIENTO DE VACIADO: FRÍA Y NO EN FUNCIONAMIENTO

- abrir el panel posterior;
- vaciar manualmente el calentador de café y la caldera de servicios:
CALENTADOR: destornillar el tapón (A) y luego el tapón (B);
esperar a que salga toda el agua y luego volver a atornillar los tapones (A) y (B).
CALDERA DE SERVICIOS: desmotar el tubo fep (C) y luego el tubo fep (D);
esperar a que salga toda el agua y luego volver a conectar los tubos (C) y (D).
- quitar el tubo de alimentación hídrica;
- encender la máquina y esperar a que aparezca el error "timeout carga caldera";
- después de la aparición del código de error, resetear el histórico de averías, apagar la máquina y cerrar el panel posterior;
- a continuación se puede realizar el almacenamiento o el transporte de la máquina.



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:

CIRCUITO CAFÉ / CIRCUITO LECHE / CIRCUITO SOLUBLES

- Pulsar la tecla **PRG (29)**  y luego el icono ; elegir la tipología de lavado y actuar como se indica en el visualizador táctil.

AGUA CALIENTE

- Abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 0.5 litros de agua.



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.

Circuito café / Circuito leche / Circuito solubles

- Pulsar la tecla **PRG (29)**  y luego el icono ; elegir la tipología de lavado y actuar como se indica en el visualizador táctil.

Agua caliente

- Abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 0.5 litros de agua.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro café / cappuccino / leche

- Si la máquina ha permanecido inactiva durante más de una hora antes de la erogación de la bebida, efectuar un lavado siguiendo las instrucciones indicadas en el presente manual (véase parágrafo limpieza).

Suministro agua caliente

- Si la máquina ha permanecido inactiva durante una hora antes de la erogación, efectuar una erogación vacía de unos 2-3 segundos.

Limpieza circuito leche y circuito café / circuito solubles

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



7. Advertencias



Peligro de quemaduras

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



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

GENERALES

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

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

Peligro de quemaduras

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

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



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.

NOTA: en las máquinas que tienen la posibilidad de programar el horario de encendido y apagado, las alimentaciones solo deben permanecer activas cuando se selecciona esta función.

El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al 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 2012/19/UE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

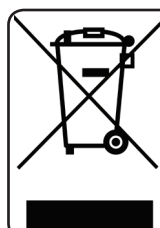
El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos.



El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los

materiales de los que está formado el producto. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

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



INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO

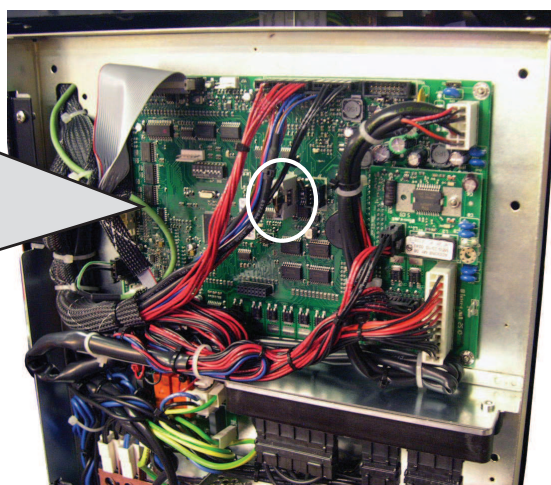
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

INFORMACIONES AMBIENTALES

Este aparato contiene una batería botón no recargable del litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Reciclar o eliminar las baterías de acuerdo a las instrucciones del productor de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

Posición de la batería



USO

10. Acendimiento diario



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

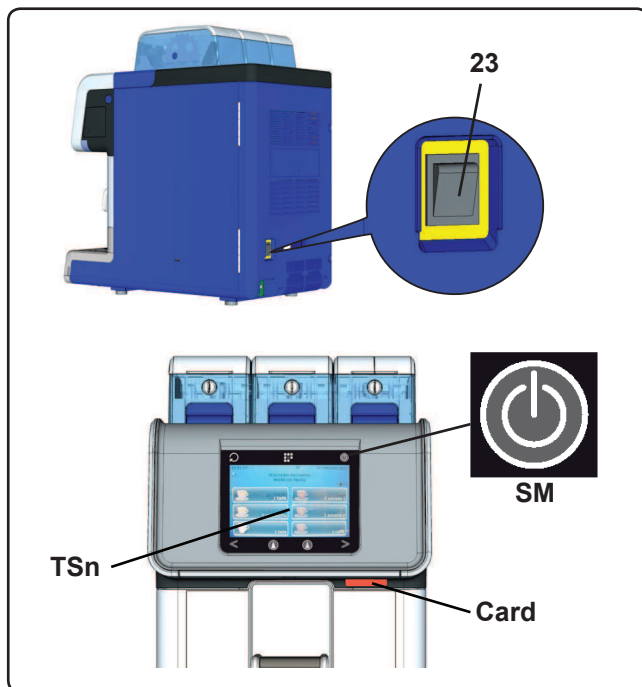
- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

ENCENDIDO MANUAL

Accionar el interruptor general (23), la máquina se enciende y en el touch screen (TSn) se visualiza:



Para que la máquina esté lista para ser usada, hay que esperar a que alcance la presión de trabajo establecida. En esta fase, presionando cualquier botón de erogación se visualizará:



APAGADO AUTOMÁTICO

La máquina puede ser programada para apagarse y encenderse a horarios establecidos; consultar el capítulo "Menú horario servicio" para programar la hora de encendido "Hora ON" y la hora de apagado "Hora OFF".

Cuando se establece el horario de servicio, la máquina se apaga automáticamente en el horario programado. Durante la fase de apagado automático, en el visualizador se visualiza el siguiente mensaje:



N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (23) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.




ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La máquina se enciende automáticamente en el horario programado.

Las visualizaciones en el display y las operaciones efectuadas por la máquina corresponden a todo lo descrito en el apartado “**ENCENDIDO MANUAL**”.

ENCENDIDO FORZADO

Pulse durante unos segundos la tecla **RES (24)**  para forzar el encendido.


N.B.: el forzamiento del encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.


N.B.: a partir de este momento la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.


Para ponerla inmediatamente en la condición de apagado por reloj, hay que apagar y volver a encender la máquina a través del interruptor general **(23)**.

MODALIDAD SLEEP MODE

Sólo con tarjeta habilitada.

Las funciones de encendido y apagado se pueden activar incluso manualmente mediante el botón Sleep mode  (**SM**).

PULSAR durante unos segundos el botón  (**SM**) para entrar en la modalidad de Sleep mode; durante esta fase permanece iluminado el led situado sobre la boquilla erogadora y los led de los botones de erogación parpadean alternativamente.

PULSAR nuevamente durante unos segundos el botón  (**SM**) para salir de la modalidad Sleep mode y volver a la fase de trabajo de la máquina.




11. Erogación bebidas

- INDICACIONES GENERALES

PANTALLAS

En las máquinas TouchScreen se pueden programar hasta 18 selecciones de bebidas diferentes, divididas en 3 pantallas de 6 selecciones cada una.

Para visualizar las posibles tipologías de bebidas que se pueden erogar hay que pasar las pantallas con los botones (47) (sólo con función habilitada); el símbolo  en la parte superior a la derecha del visualizador indica cual de las 3 pantallas se está visualizando.

Nota: cuando se selecciona una bebida en la segunda o tercera pantalla, al final de la erogación en el TouchScreen se visualizará nuevamente la primera pantalla.

Función STOP EROGACIONES

Permite interrumpir la erogación de la bebida elegida antes de alcanzar la dosis programada.

Se produce volviendo a apretar la misma tecla de selección y permite interrumpir la erogación de la bebida antes de alcanzar la dosis programada.

N.B.: El accionamiento de la tecla no modifica los parámetros establecidos en la programación.

Función REPETICIÓN SELECCIONES

Esta función se puede activar de varias formas:

1) programando el número deseado en la opción repeticiones en la receta de la bebida (véase el capítulo PROGRAMACIÓN CLIENTE apartados *Menú Tecla*).

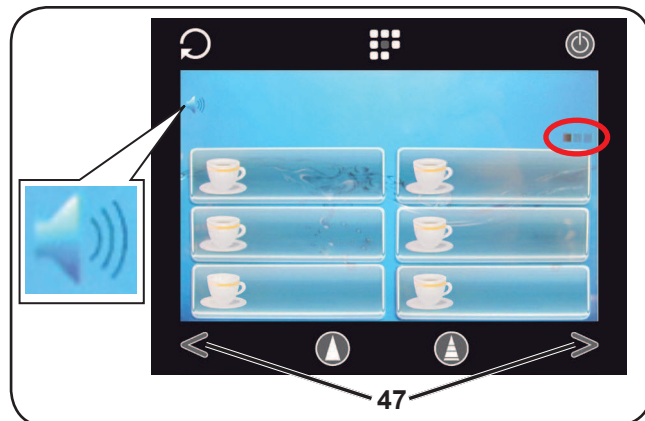
Nota: para poder acceder a la programación del cliente, es necesario que la función haya sido habilitada a priori por el técnico instalador: "Programación técnica/Configuración/Prog. usuario: SI".

2) pulse cualquier tecla de selección y después de unos 3 segundos vuelva a pulsar la misma tecla por el número de erogaciones que se desea efectuar.

Nota: esta segunda modalidad se puede utilizar sólo si la función "Programación técnica/Configuración/Stop erogación: NO" NO ha sido habilitada por el técnico instalador.


El número de erogaciones programadas se indica en dicho botón.

Para resetear esta reserva hay que presionar y mantener presionado el botón de selección durante unos 3 seg.



N.B.: estas funciones se desactivan cuando en el display se visualizan mensajes y/o códigos de errores y si la opción "Programación técnica/Configuración/Bloque program." está programada en "SI".

BUZZER

Se puede configurar la máquina de forma que cada vez que se presionen las teclas se emita una señal acústica. Para activar o desactivar la función hay que presionar el icono  en la Pantalla Táctil (TouchScreen).

MENSAJES (sólo para la versión Self)

La máquina muestra en la Pantalla Táctil (TouchScreen) los mensajes que indican las operaciones que hay que efectuar para la erogación de las bebidas.

Si se presiona una tecla sin haber colocado antes el recipiente debajo de la boquilla erogadora, aparecerá el siguiente mensaje e imagen:



Al final de la erogación, la misma imagen estará acompañada por el mensaje "RETIRAR BEBIDA" y permanecerá en la Pantalla Táctil (TouchScreen) hasta que no se quite el recipiente.

11.1 Erogación bebidas – café

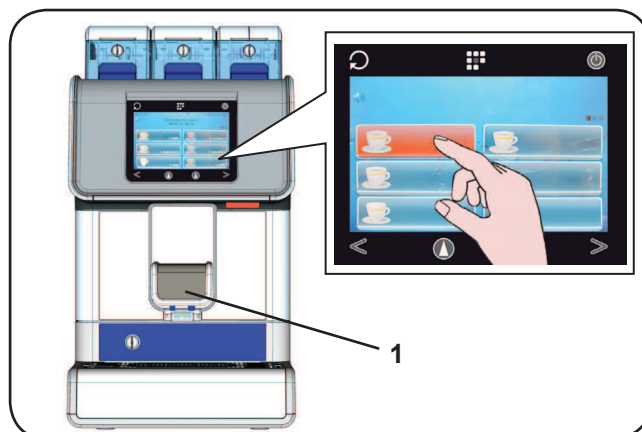
INDICACIONES GENERALES

Colocar la taza debajo del erogador (1) y si es necesario regular la altura.

Pulsar la tecla de erogación del café correspondiente a la dosis elegida; el botón seleccionado permanece presionado y empieza la erogación.

La parada de la erogación del café se produce de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

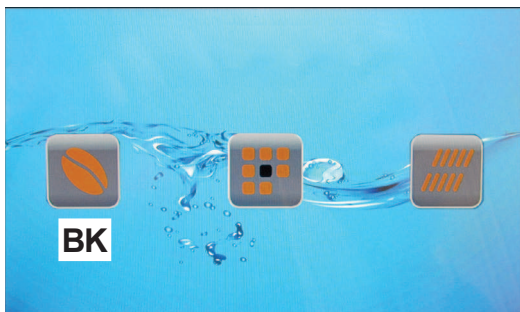


Variación de la dosis de café (Versión Self: sólo con tarjeta habilitada)

La máquina está equipada con un dispositivo software que permite una rápida variación de la dosis de café sin la intervención de personal técnico.

Nota: esta función se puede activar **Sólo** si la opción “**botón grano**”, en el menú técnico de configuración, ha sido programada en “**SI**” por el técnico instalador.

Pulsar la tecla **PRG (29)** ; en el visualizador se muestra:



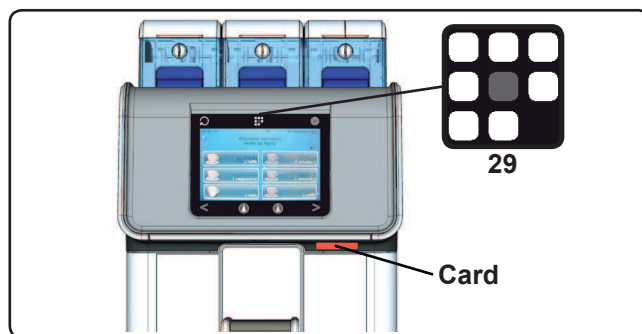
Para modificar la dosis de café utilizar el “botón grano” (**BK**); en el visualizador se muestra:



Pulsar el botón del que se desea variar la dosis de café; en el visualizador se muestra:



programar el valor deseado a través de los botones “+” y “-” .



El valor de la dosis programable para los dos molinillos tiene un campo de variación de ± 5 del valor programado en la programación técnica.

Ejemplo

programación técnica

dosis café MM1 **045**

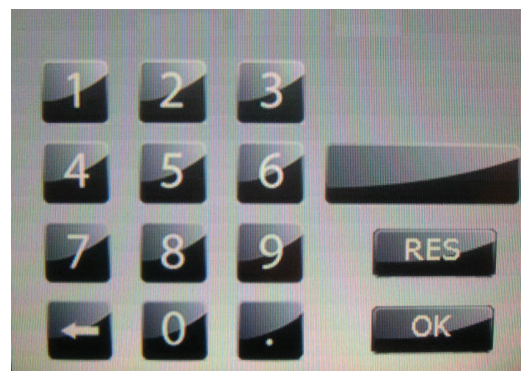
dosis café MM2 **020**

programación cliente

dosis café MM1 **040÷050**

dosis café MM2 **015÷025**

Pulsar la tecla para programar el valor de la dosis de café manualmente; en el visualizador se muestra el teclado numérico:



marcar el valor deseado teniendo en cuenta que el campo de variación sigue siendo en cualquier caso ± 5 el valor establecido en la programación técnica. A los parámetros inseridos después de este range se asociarán los datos mínimo o máximo admisibles.

Salir del cuadro presionando el botón **OK** para confirmar las eventuales modificaciones aportadas a los valores, o bien PULSAR el botón **RES** para dejar los valores inalterados.



Control del nivel de agua en la bandeja

Aviso mediante dispositivo óptico (EMPTY ME)

1

EMPTY ME

Se señala que la bandeja está llena mediante la aparición, en la ranura de la rejilla, de la indicación "EMPTY ME".

2^(*)

F

Abrir la cerradura (F).
(*) sólo para la versión Self

3

16

A

Saque con cautela la bandeja y vacíela. Agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; presionar los puntos (A).

Aviso mediante mensaje visualizador (solo para máquinas con sensor de llenado)

1

15:15:04 20 MARZO 2015

VACIAR BANDEJA Y PRES. RES DURANTE 8S (*)

1 CAFÉ 1 CAFÉ

1 CAFÉ 1 CAFÉ

1 CAPPUCCINO 1 CAFÉ

Cuando la bandeja está llena de agua aparece un mensaje de aviso en la pantalla táctil.

(*) solo para la versión Self el mensaje visualizado es: "POR FAVOR LLAMAR AL OPERADOR".

2

16

A

Saque con cautela la bandeja y vacíela. Agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; presionar los puntos (A).

3

Volver a introducir la bandeja y pulsar la tecla para eliminar el mensaje de la pantalla táctil.

SENSOR DE LLENADO

Nota: se aconseja quitar periódicamente el agua que se recoge en la bandeja y no esperar a que se llene completamente.



Vaciado del cajón de fondos

Cuando la máquina ha alcanzado el número de fondos programado por el técnico instalador, en el visualizador aparece un mensaje de aviso:



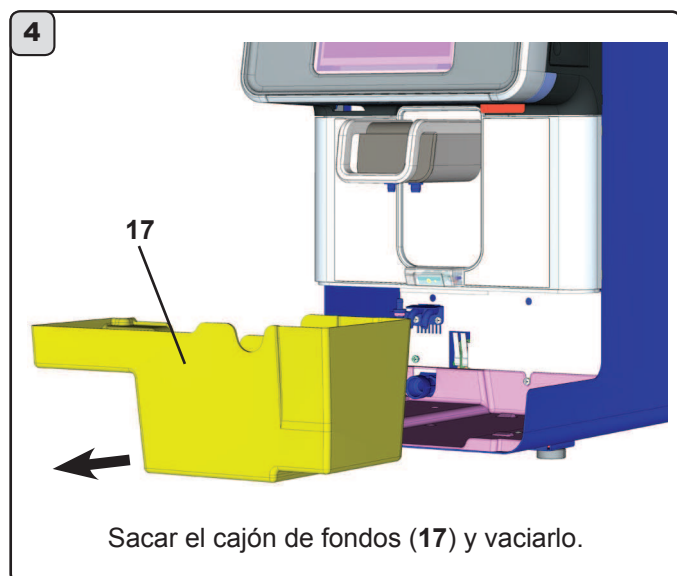
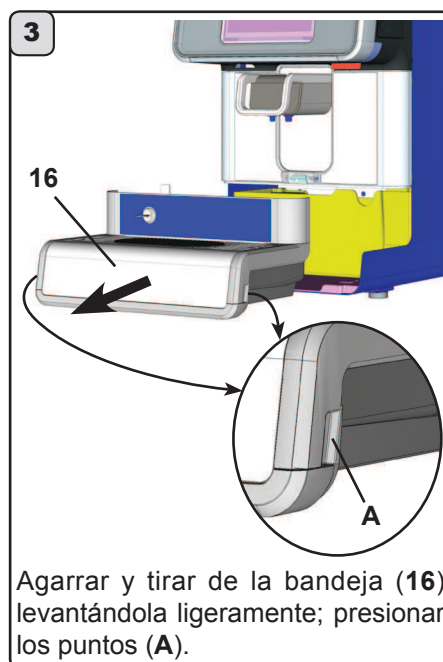
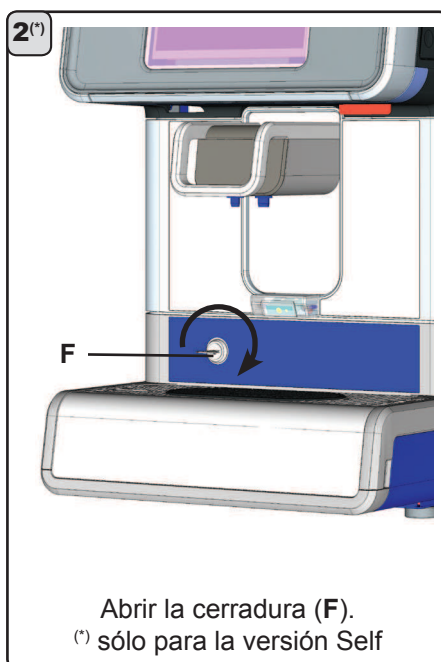
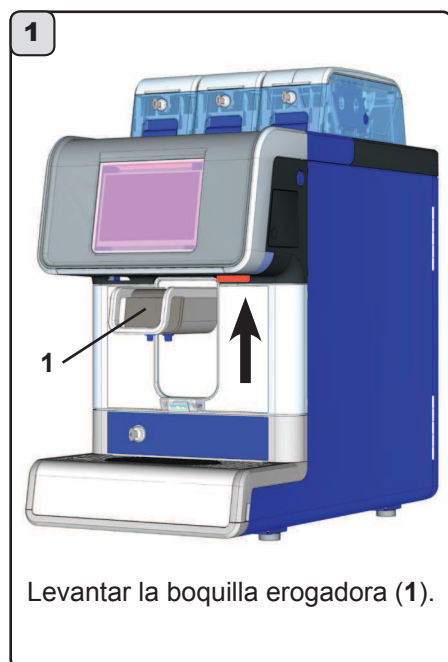
Este mensaje avisa al usuario de que el cajón de fondos está lleno. Todavía se pueden erogar diez bebidas a base de café antes de que la máquina se bloquee.

Vaciar inmediatamente el cajón para resetear el contador.

En alternativa se puede seguir el trabajo hasta que no se visualice el mensaje "VACÍA CAJON"; en este momento la máquina se bloquea y inhibe cualquier erogación a base de café.

La recuperación de la actividad se podrá realizar sólo después del vaciado del cajón de fondos.

Para vaciar el cajón de fondos hay que actuar de la siguiente forma:



Volver a introducir el cajón de fondos (17); volver a colocar la bandeja (16); colocar la boquilla erogadora (1) en la posición original.

11.2 Erogación bebidas – capuchino / leche

INDICACIONES GENERALES

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

N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

Operaciones preliminares

Introducir el vaporizador (40) del erogador (1) en el contenedor de la leche.

Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1).

Si es necesario, regular en altura el erogador.

Erogación capuchino

Pulse la tecla erogación capuchino correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

Erogación leche

Pulse la tecla de erogación de la leche correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación.

La interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

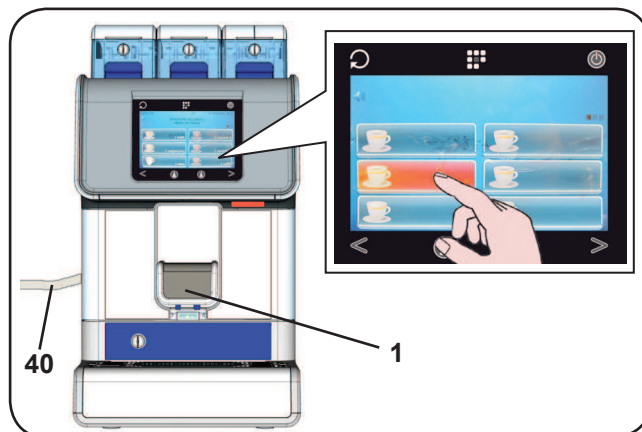
OPCIONES

Siguen siendo válidas las opciones indicadas en el apartado “**Erogación café**”.

Además se puede requerir al técnico instalador que personalice algunas teclas capuchino con las siguientes variaciones:

- erogación de leche antes del café, o viceversa (válido sólo para erogaciones de capuchino).

Para obtener la leche más o menos caliente hay que actuar como se ha explicado en el capítulo “**PROGRAMACIÓN CLIENTE**”.



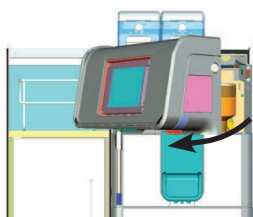
Acoplamiento Máquina - Modulo Milk + Cup

Para combinar el **Modulo Milk + Cup** a la máquina hay que actuar de la siguiente forma:

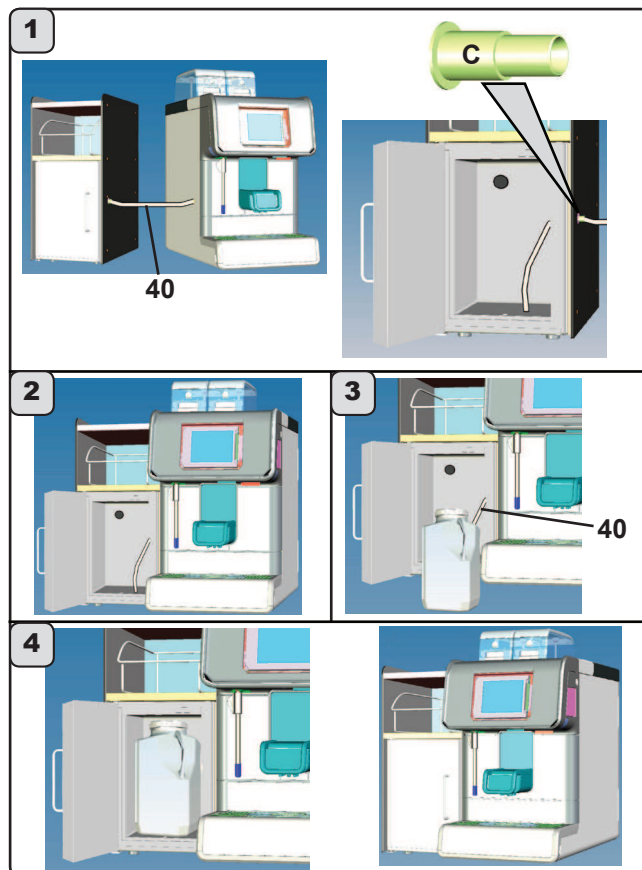
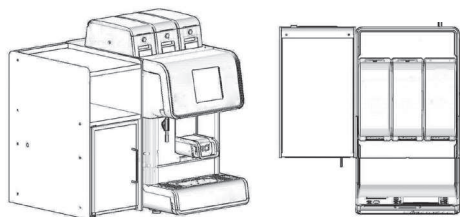
- 1) introducir el tubo de aspiración de la leche (40), proveniente de la máquina, en el colector (C) colocado en el orificio específico del **Modulo Milk + Cup**;
- 2) acercar el módulo a la máquina como se indica en la figura, asegurándose de que el colector (C) se acople en el agujero lateral de la máquina;
- 3) introducir el tubito de aspiración (40) en el recipiente de la leche;
- 4) introducir el recipiente de la leche en el **Modulo Milk + Cup** y cerrar la puerta.



Prestar una especial atención al acercamiento del **Modulo Milk + Cup** a la máquina: tiene que permitir la apertura del tablero de mandos.



El acercamiento correcto es el indicado a continuación:



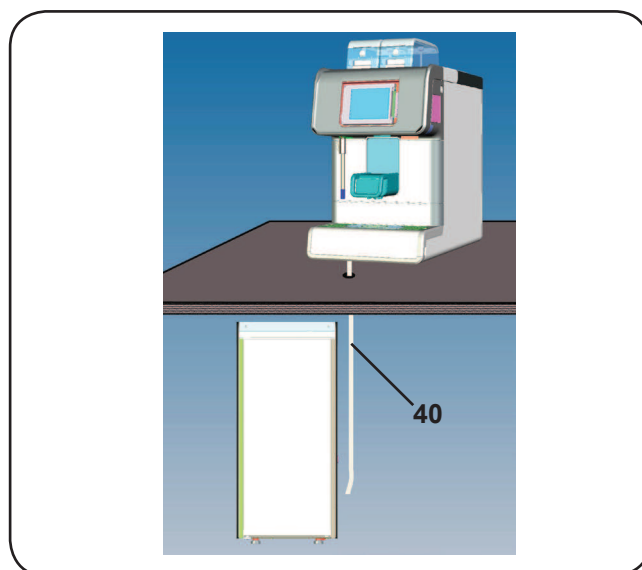
Acoplamiento Máquina - mantenedor frigo genérico

La máquina, además de la combinación con el **Modulo Milk + Cup**, se puede combinar también a un aparato genérico para la conservación de la leche.

Se puede colocar el mantenedor en una posición diferente respecto a la del **Modulo Milk + Cup**; como ejemplo, en la figura de al lado se muestra la combinación con un mantenedor colocado debajo de la superficie de apoyo de la máquina.

Nota: en este caso el tubito de aspiración de la leche (40) proviene de la base de la máquina y no del lado, como sucede para la combinación con el módulo **Modulo Milk + Cup**.

La operación de conexión del tubo de la leche es efectuada por el técnico instalador.



11.3 Erogación bebidas - Chocolate / Solubles

Operaciones preliminares

Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1) y si es necesario regular la altura.

Erogación bebida soluble

Pulse la tecla erogación chocolate (o otra bebida soluble) correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

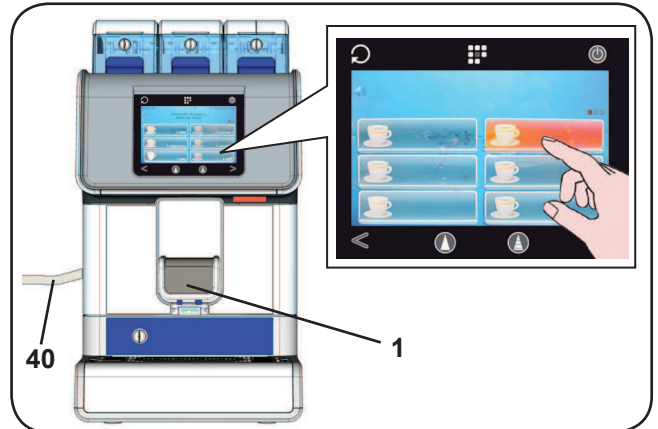
Erogación soluble mixto

Es una erogación combinada que puede incluir café, leche y soluble.

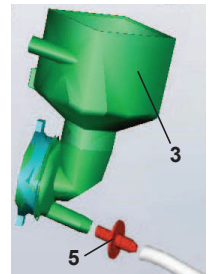
La personalización de la selección, con la secuencia y la duración de los ciclos de erogación de cada una de las bebidas, es realizada por el técnico instalador.

Introducir el vaporizador (40) en el contenedor de la leche. Pulse la tecla erogación soluble mixto correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.



NOTA: para suministros de chocolate muy densos se aconseja desmontar la boquilla (5) y acoplar el tubo directamente en el transportador mixer (3).



11.4 Erogación bebidas – agua caliente



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

AGUA CALIENTE: INDICACIONES GENERALES

Colocar el contenedor apropiado debajo del erogador de agua caliente (14). La erogación se puede realizar en la modalidad dosificada (automática) o en la modalidad continua (manual).

Erogación con dosificación automática

Pulse una de las teclas de erogación agua caliente (12dt) correspondiente a la dosis elegida.

Del erogador (14) saldrá la dosis de agua caliente programada, la interrupción se realizará automáticamente. N.B. la erogación se puede interrumpir pulsando la tecla (12dt).

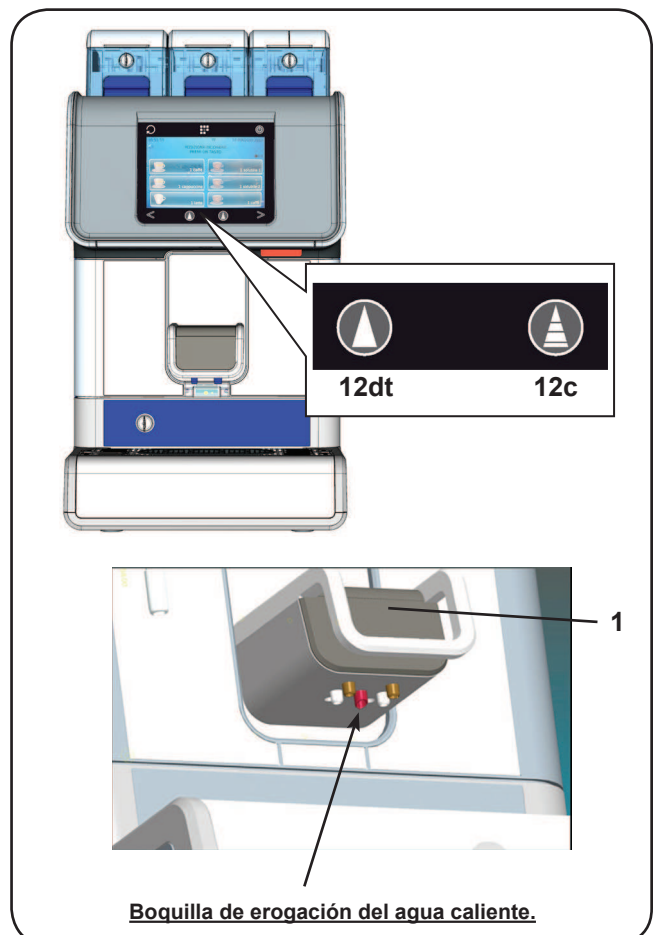
El accionamiento de la tecla (12dt) no modifica los parámetros establecidos durante la programación.

Erogación con dosificación manual

PULSAR el botón de erogación de agua caliente (12c).

La erogación de agua caliente se realizará de forma continua hasta una sucesiva presión del botón de agua (12c) que determinará la parada.

En algunas configuraciones de productos la erogación de agua caliente se puede producir por la boquilla erogadora (1).





12. Operaciones de limpieza I° nivel



Las operaciones de limpieza descritas a continuación pueden ser realizadas por el operador de I° nivel (barman / usuario).



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

LIMPIEZA CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante el pasaje y la emulsión de la leche y las erogaciones de café. La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y consecuentemente la reducción de las prestaciones cualitativas del capuchinador (1) y del circuito café.

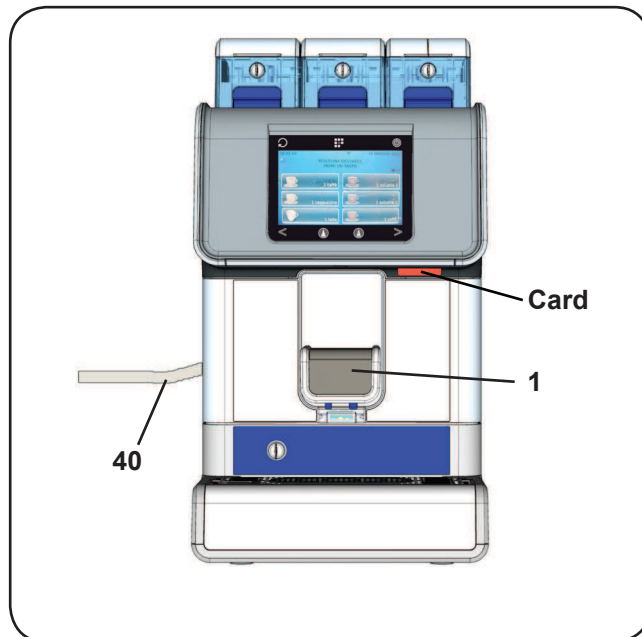
N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y en presión.

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de las boquillas del capuchinador/erogador (1) saldrá agua caliente, vapor y residuos de leche, no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta cuando haya terminado el ciclo de limpieza.

NOTA: cuando haya empezado el ciclo de lavado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina. En el caso de imprevista falta de la alimentación eléctrica o de apagado de la máquina durante el ciclo, al restablecerse la misma en el visualizador se mostrará el mensaje "PULSAR LAVADO".

Para terminar las operaciones de limpieza hay que proceder como se indica en las siguientes páginas.

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.



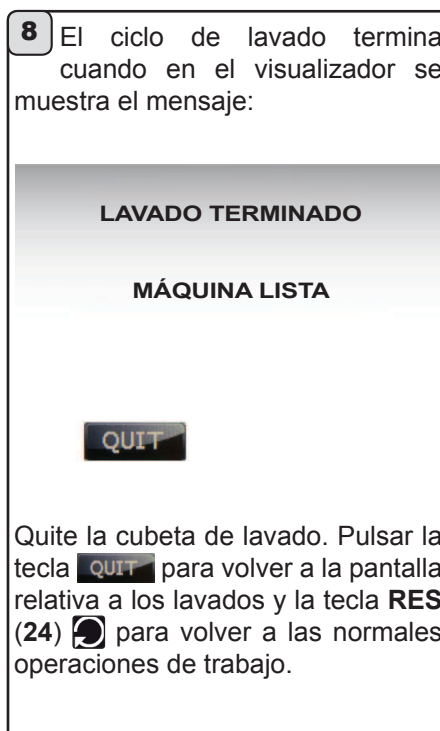
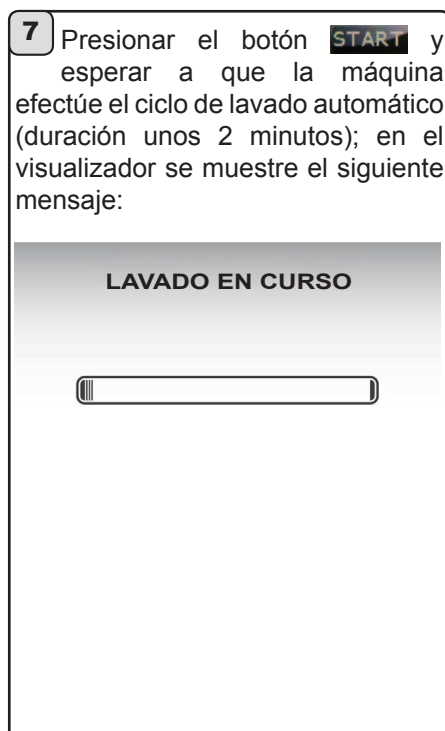
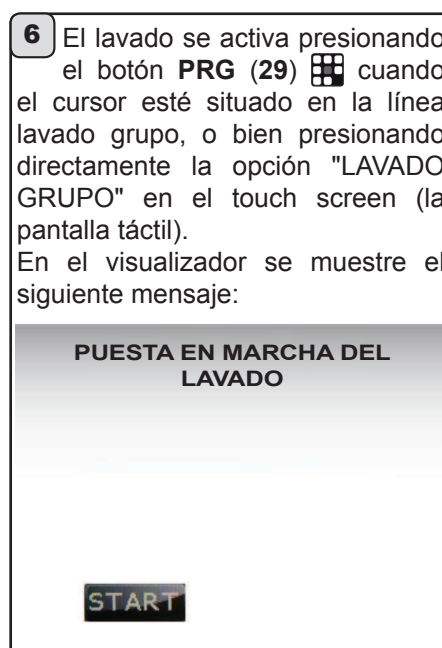
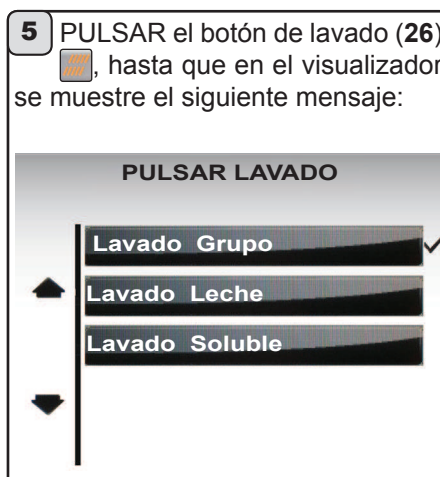
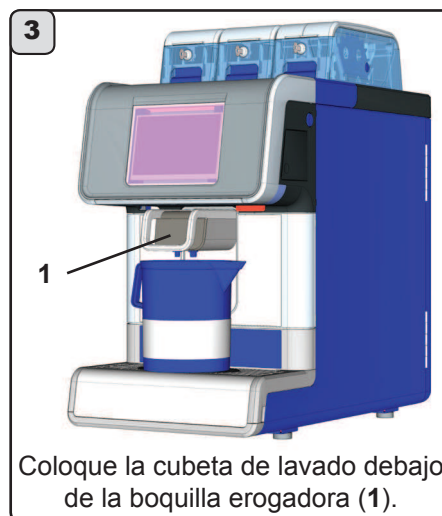
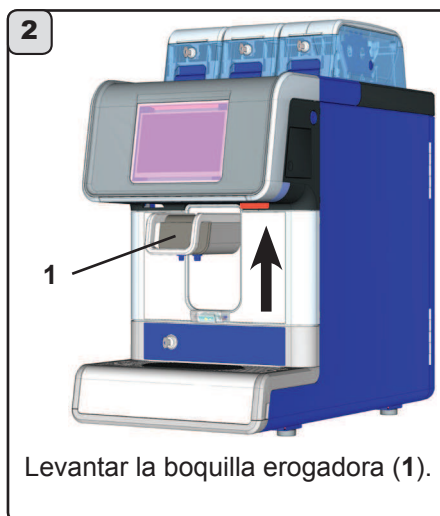
Operaciones que hay que efectuar al final de la jornada laboral o cuando lo señale la máquina (véase el apartado "Programación cliente - Menú horario servicio").

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el

Para efectuar el lavado hay que actuar de la siguiente forma:

visualizador se mostrará "**REALIZAR LAVADO GRUPO**", acompañado por una señal acústica.

La condición se repetirá hasta que la operación no se realice o hasta que se alcance el timeout (60').



Bloqueo de las selecciones
- se produce después de 60' de funcionamiento a partir de la hora programada en ausencia de lavado, con la función "bloqueo café" activada (SI) por el técnico instalador.



Operaciones que hay que efectuar al final de la jornada laboral o cuando lo señale la máquina (véase el apartado "Programación cliente - Menú horario servicio").

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará **"REALIZAR LAVADO CIRCUITO LECHE"**, acompañado por una señal acústica.

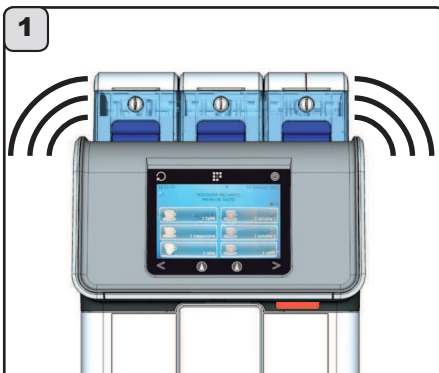
La condición se repetirá hasta que la operación no se realice o hasta que termine el timeout (60').

Para efectuar el lavado hay que actuar de la siguiente forma:

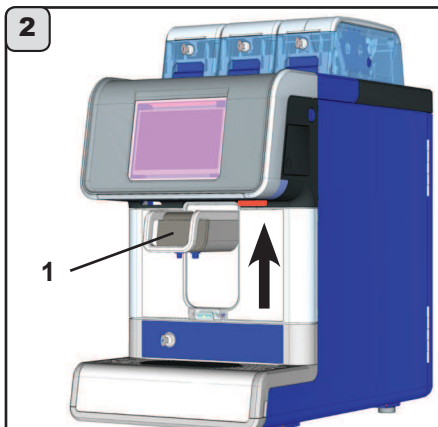


¡LA LECHE ES UN ALIMENTO QUE REQUIERE LA MÁXIMA HIGIENE! LA FALTA DE EJECUCIÓN DE REGULARES Y DIARIOS CICLOS DE LIMPIEZA ES CAUSA DE OBTURACIONES, CON CONSECUENTES ROTURAS DEL CIRCUITO Y PÉRDIDAS DE LÍQUIDOS.

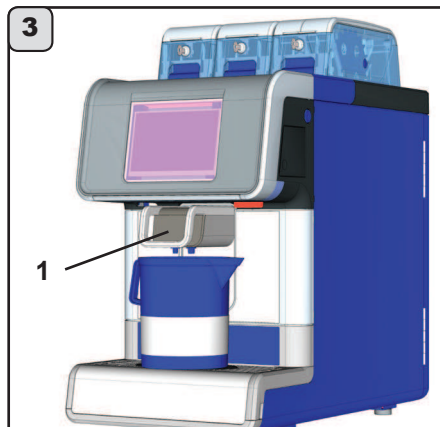
Por tanto se aconseja respetar escrupulosamente las indicaciones de limpieza.




Señalización por parte de la máquina.




Levantar la boquilla erogadora (1).




Coloque la cubeta de lavado debajo de la boquilla erogadora (1).

4 Pulsar la tecla **PRG (29)** ; en el visualizador se muestra:



5 PULSAR el botón de lavado (26) , hasta que en el visualizador se muestre el siguiente mensaje:



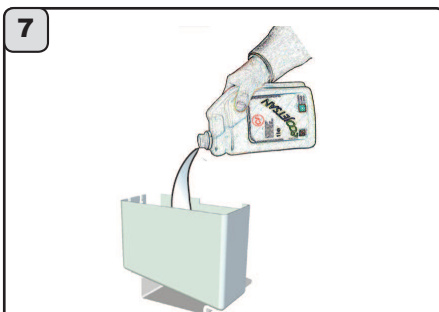
6 El lavado se activa presionando el botón **PRG (29)**  cuando el cursor esté situado en la línea lavado grupo, o bien presionando directamente la opción "LAVADO LECHE" en el touch screen (la pantalla táctil).

En el visualizador se muestre el siguiente mensaje:

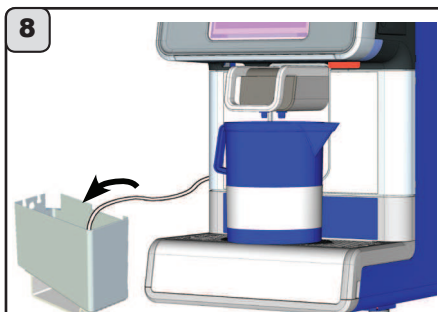
PUESTA EN MARCHA DEL LAVADO

Inserir el tubo de la leche en la bandeja con agua y detergente según las instrucciones

START



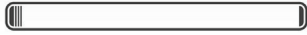
Poner en un recipiente aproximadamente 0.7 litros de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véase instrucciones del producto).



Quitar el tubo de aspiración del recipiente de la leche e introducirlo en la solución (agua-detergente).

9 Presionar el botón **START** y esperar a que la máquina efectúe el ciclo de lavado automático (duración unos 2 minutos); en el visualizador se muestre el siguiente mensaje:

LAVADO EN CURSO



10 El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador se muestra el mensaje:

PUESTA EN MARCHA DEL LAVADO

Vacía y llena la bandeja sólo con agua, vuelve a montar el tubo de la leche según las instrucciones

START



11 Poner en un recipiente aproximadamente 0.7 litros de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véase instrucciones del producto):



12 Presionar el botón **START**; en el visualizador se muestre el siguiente mensaje:

LAVADO EN CURSO



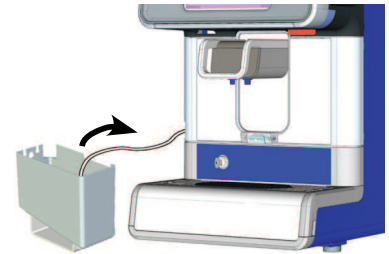
13 El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador se muestra el mensaje:


LAVADO TERMINADO

MÁQUINA LISTA

QUIT

14 Quite la cubeta de lavado. Quitar el tubo de aspiración de la leche del recipiente y volverlo a colocar en el interior del recipiente de la leche.



Pulsar la tecla **QUIT** para volver a la pantalla relativa a los lavados y la tecla **RES (24)**  para volver a las normales operaciones de trabajo.



No hay que quitar el recipiente durante las operaciones de lavado; en caso contrario el ciclo de lavado se tendrá que repetir.

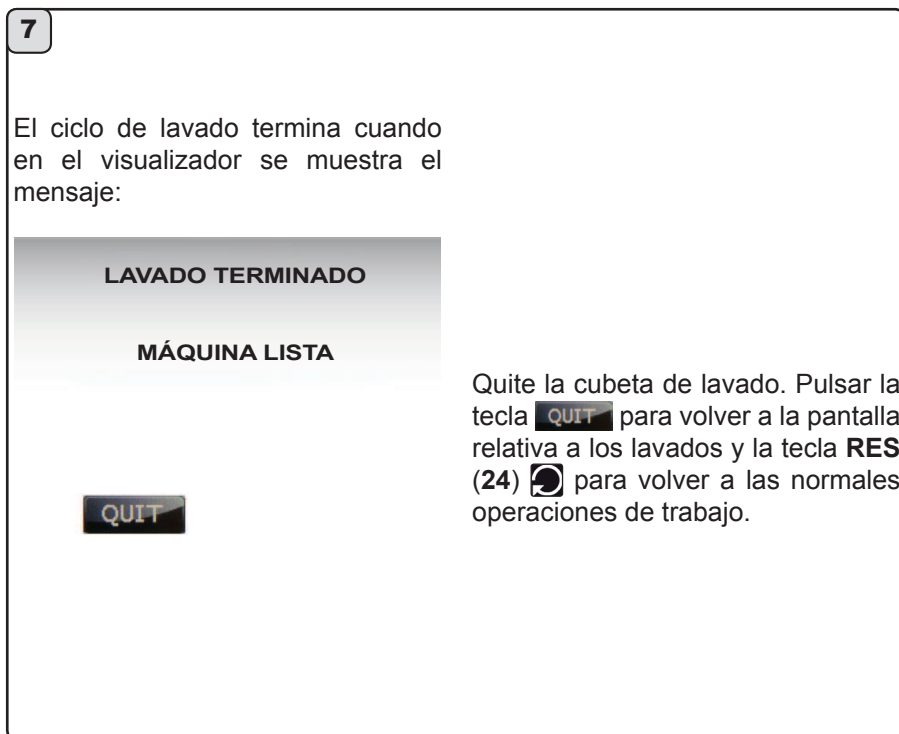
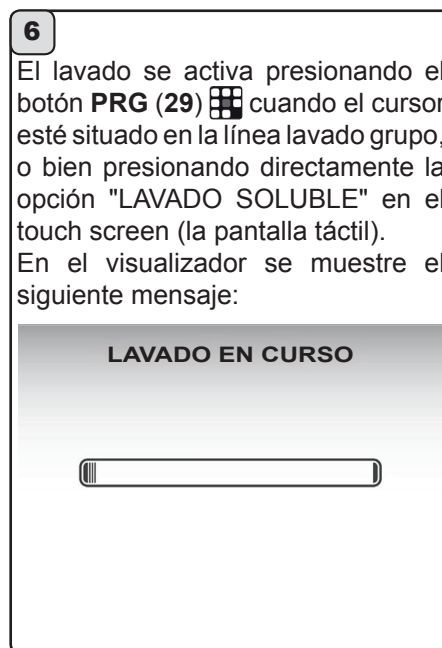
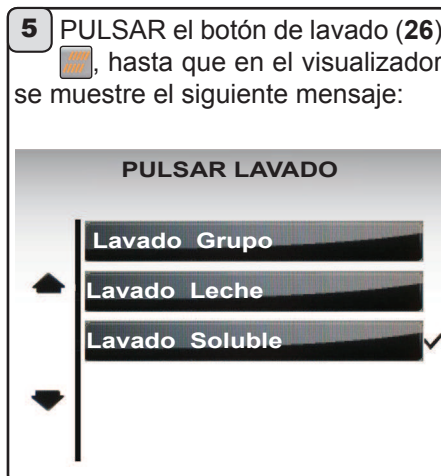
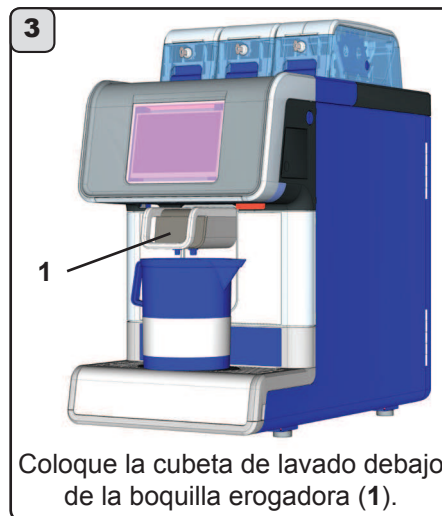
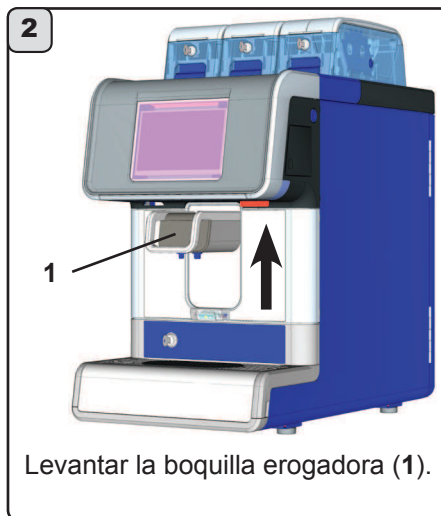
Bloqueo selecciones - se produce después de 60' de funcionamiento a partir de la hora programada en ausencia de lavado, con la función "bloqueo leche" activada (SI) por el técnico instalador.



LAVADO CIRCUITO DE SOLUBLES

Funcionamiento: cada vez que se eroguen productos solubles, se activa el cálculo del tiempo programado (de 1 a 20 minutos; OFF, función desactivada), al final del cual aparece la solicitud de lavado.

Para efectuar el lavado hay que actuar de la siguiente forma:



Bloqueo de las selecciones: si el lavado no se efectúa en el plazo de 60' desde la aparición del mensaje, con la función "bloqueo soluble" programada (SI), la máquina se bloquea inhibiendo todas las selecciones a base de soluble.

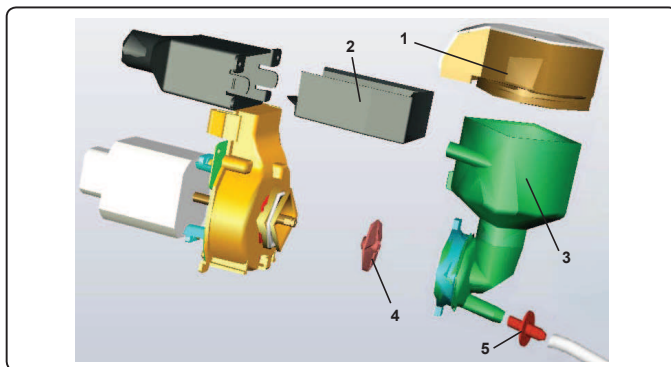
Las indicaciones anteriormente expuestas se tienen que realizar junto a las operaciones de limpieza del circuito solubles, descritas en la siguiente página.

LIMPIEZA DEL CIRCUITO SOLUBLES (CUANDO ESTÉ PRESENTE)

Las siguientes indicaciones son para máquinas que trabajan con productos solubles y se tienen que realizar junto a las operaciones de limpieza descritas anteriormente.

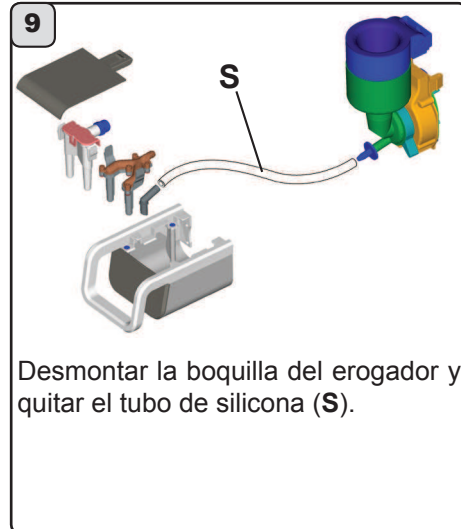
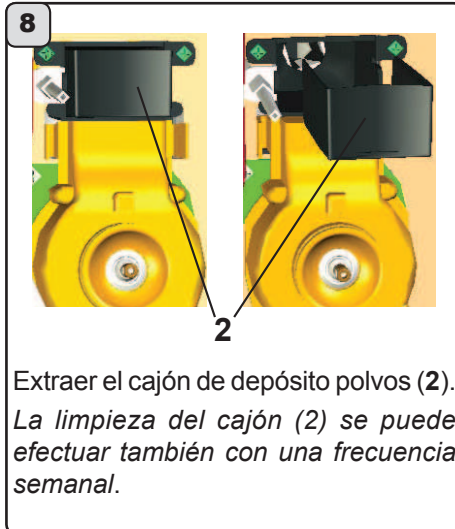
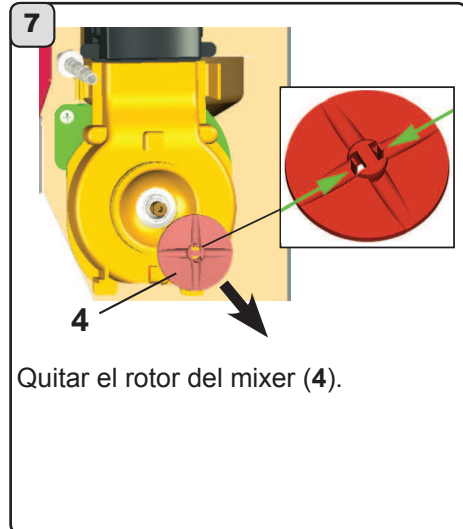
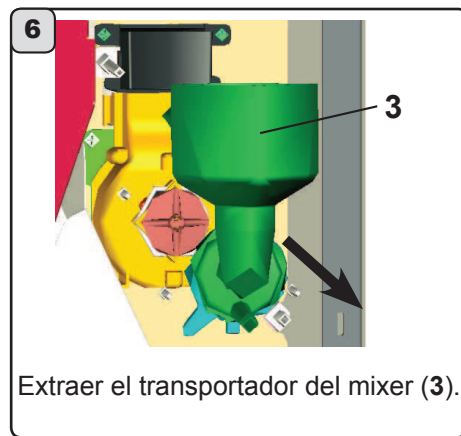
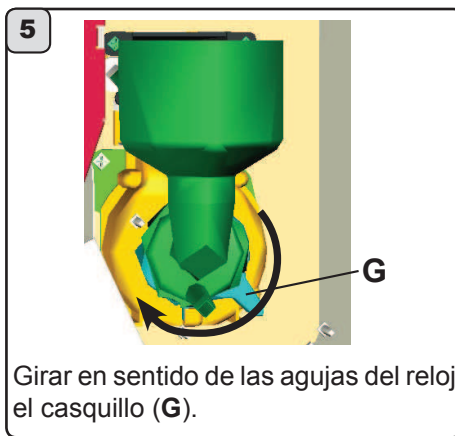
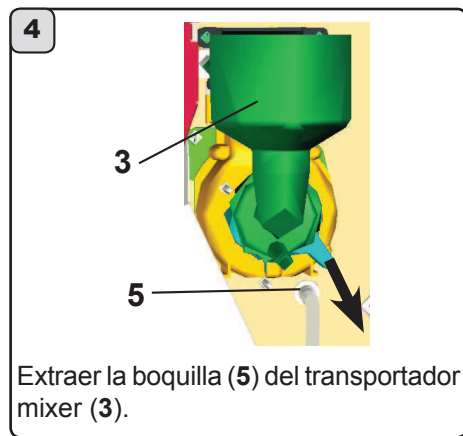
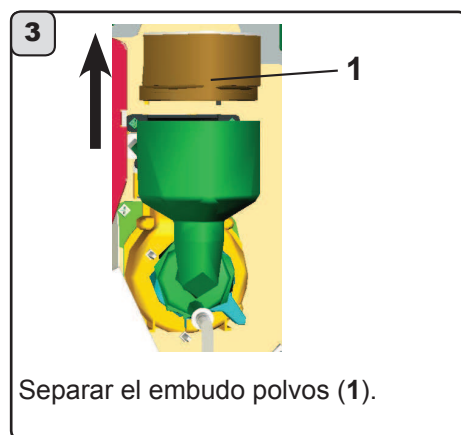
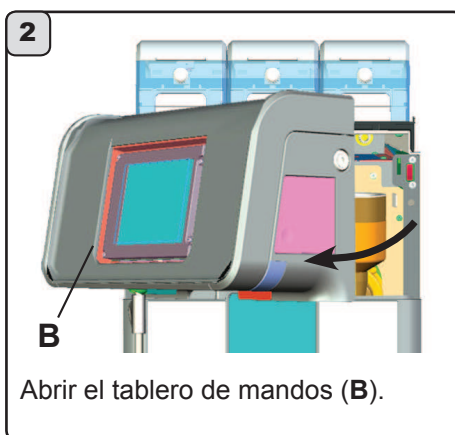
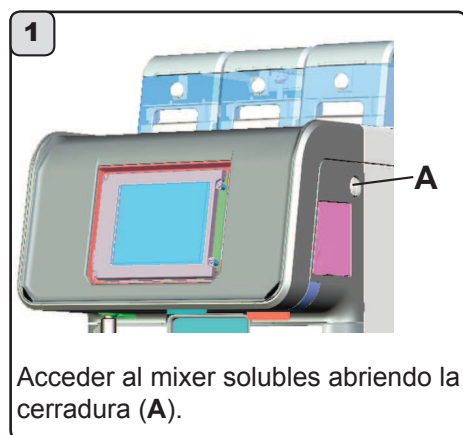
LIMPIEZA DEL MIXER

- 1 embudo polvos
- 2 cajón de depósito polvos
- 3 transportador mixer
- 4 rotor mixer
- 5 boquilla

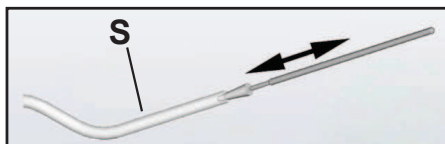
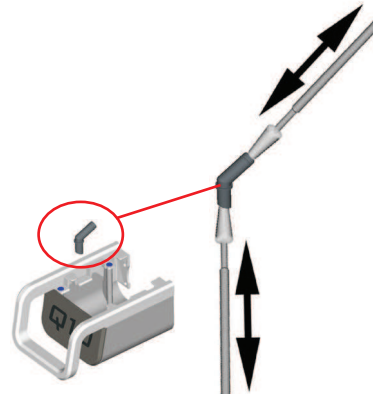
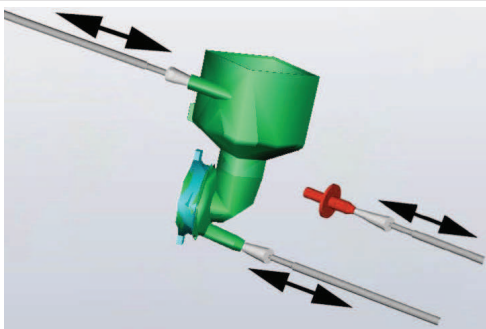


Operaciones que hay que efectuar al final de la jornada laboral.

Para efectuar la intervención hay que actuar de la siguiente forma:



10

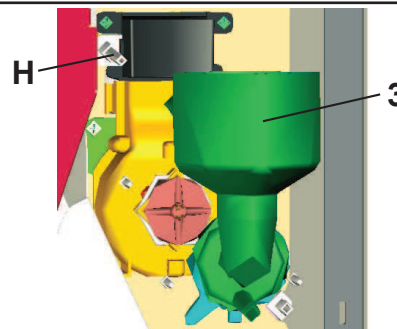
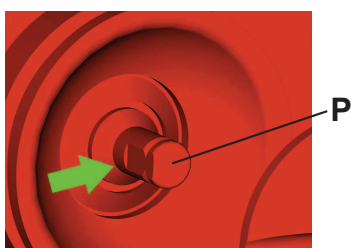
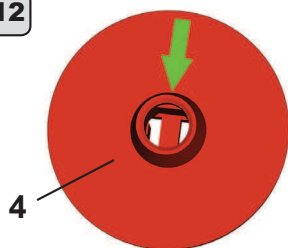


Limpiar con un cepillo todos los agujeros por donde pasan los líquidos y el tubo de silicona (S).

11

- Meter en un recipiente ½ litro de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véanse instrucciones del producto).
- Lavar cada una de las partes, eliminando con una esponja eventuales residuos orgánicos presentes.
- Introducir todas las partes del mixer en la solución (agua - detergente) por lo menos durante 15 minutos.
- Quitar todas las partes de la solución y aclarar.

12



Volver a montar todo y fijar nuevamente el mixer en el soporte.

N.B.: prestar particular atención en el acoplamiento del rotor del mixer (4) - perno (P); hacer coincidir las partes planas de los 2 componentes.

N.B.: hay que prestar una particular atención al acoplamiento entre el transportador mezclador (3) y la boquilla del agua (H).

13

Después de haber devuelto la máquina a sus normales condiciones de trabajo, efectuar un ciclo de lavado siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.



12. Operaciones de limpieza I° nivel

Lavado automático preestablecido

sólo para máquinas con "cappuccinatore"

Funcionamiento - Al final de cada erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo (max 210'), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" junto al tiempo que falta para empezar el ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.

Durante este intervalo de espera:

si se pulsa una tecla de erogación café, el cálculo volverá a empezar después de 30" desde el final de la erogación; si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (210').

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología de lavado - con leche o con agua de forma completamente automática.

Condiciones particulares

1) con cada ciclo de lavado con detergente (a un horario programado) o de tipo diario:

en este caso, todo el circuito es afectado por el lavado, por tanto hasta la primera erogación a base de leche, se retiene el circuito exente de leche residual y el cálculo del tiempo (210') no se activa.

2) con cada apagado de la máquina, con un cálculo del tiempo (210') en curso:

en la fase de encendido sucesiva, si han pasado los 210', la máquina, una vez alcanzada la temperatura de servicio, activa el ciclo de lavado automático preestablecido sin posibilidad de evitarlo.

Lavado rápido automático (si ha sido programado)

sólo para máquinas con "cappuccinador"

Funcionamiento - cada vez que se termina la erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo programado (desde 10 a 99 minutos; OFF función desactivada), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" con los 30" que faltan hasta el inicio del ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.

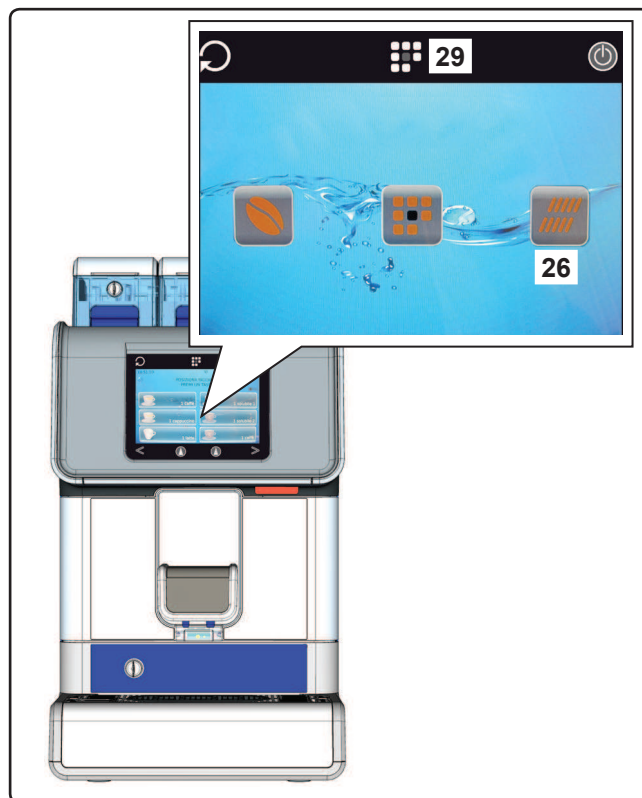
Durante este intervalo de espera:

si se pulsa una tecla de erogación café, el cálculo volverá a empezar después de 30" desde el final de la erogación; si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (10'÷99').

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.




Tipología lavado - con agua de forma completamente automática.

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".



Cuando la máquina se bloquea y en el visualizador se muestra:

MAQUINA BLOQUEA REALIZAR LAVADO X

donde con "X" se indica el tipo de lavado requerido. Presionando el botón **PRG (29)**  y luego el icono  se visualizan las opciones relativas a los lavados; el lavado se activa presionando el botón **PRG (29)**  cuando el cursor esté situado en la línea del lavado requerido o bien presionando directamente la opción en el touch screen (la pantalla táctil).

Se efectúa el lavado y la máquina se desbloquea.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado, y con un uso frecuente de la máquina, se pueden efectuar los lavados en cualquier momento siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.





12. Operaciones de limpieza I° nivel

CUBETA APOYA-TAZAS (16)

Al final de la jornada laboral, echar una jarra de agua caliente en la bandeja (16) para quitar eventuales incrustaciones presentes en la descarga; quitarla y lavarla con agua corriente.

Para su desmontaje:

- levantar la boquilla erogadora (1);
- agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; actuar en los puntos (A);

No use productos abrasivos.

CAJÓN FONDOS (17)

Para el desmontaje:

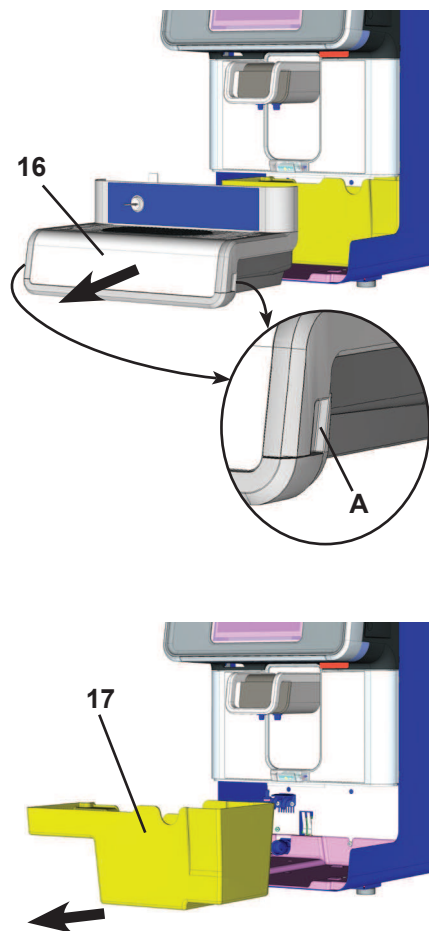
- levantar la boquilla erogadora (1);
- agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; actuar en los puntos (A);
- sacar el cajón de fondos (17);
- vaciarlo y lavarlo con agua corriente.
- limpiar cuidadosamente la zona de alojamiento del cajón (17) con un paño húmedo, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.
- volver a introducir el cajón de fondos (17); volver a colocar la bandeja (16); colocar la boquilla erogadora (1) en la posición original.

CARROCERÍA

Atención: las partes brillantes de la carrocería se tienen que limpiar con el paño suministrado. En el caso de suciedad persistente hay que utilizar una esponja húmeda y secar con un paño suave.

Limpiar la carrocería utilizando productos SIN amoníaco o abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo con un paño suave.

N.B.: NO echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería y para la limpieza NO utilizar papel o paños toscos.



ATENCIÓN

Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, y en todos modos una vez por día, antes de empezar el trabajo, realizar un lavado de los componentes interiores como se indica en las siguientes instrucciones:

Agua caliente:

Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 0.5 litros de agua.

Circuito leche / Circuito café / Circuito solubles: para efectuar las diferentes operaciones, siga las instrucciones indicadas en el presente manual.





12. Operaciones de limpieza II° nivel



Las operaciones de limpieza que se describen a continuación TIENEN QUE ser realizadas por un operador de II° nivel (personal adiestrado)

LIMPIEZA TOLVA (6 - 6a)

Las tolvas de café (6 y 6a) se tienen que someter a una operación de limpieza periódica aproximadamente cada semana. Dependiendo del consumo y la tipología de café, las intervenciones de limpieza tienen que realizarse más frecuentemente.

Para efectuar la intervención hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) abrir la cerradura (A);
- 2) abrir el tablero de mandos (B);
- 3) empujar el dispositivo de cierre de la tolva (H) hacia la parte posterior de la máquina;

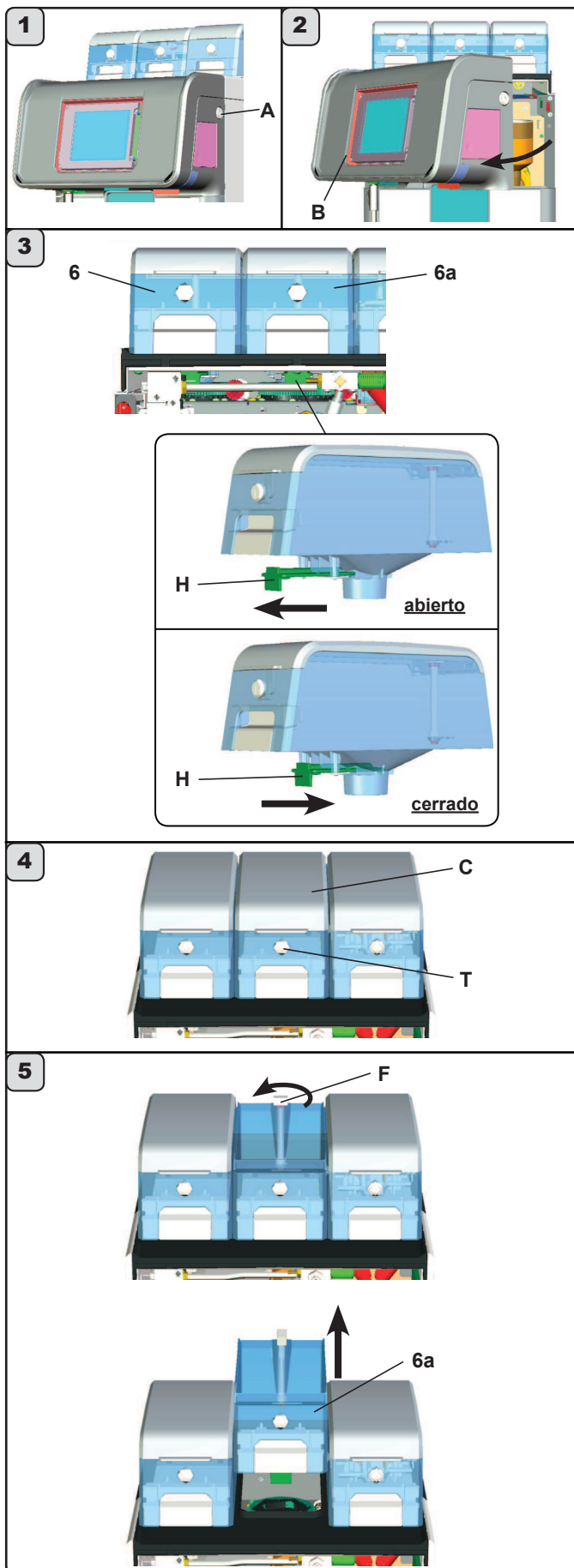
- 4) abrir la cerradura de la tolva (T) y quitar la tapadera (C);

- 5) con la ayuda de una herramienta girar en sentido contrario a las agujas del reloj el dispositivo de fijación (F) y separar la tolva de café (6a) de la máquina.

Eliminar el café que eventualmente haya quedado en la tolva.

Lavarla mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades normalmente permitidos para objetos en contacto con alimentos, aclarar perfectamente y secar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Antes de volver a colocar la tolva en la máquina, comprobar que se han secado perfectamente las partes mojadas o húmedas.





12. Operaciones de limpieza

II° nivel

LIMPIEZA DE LA TOLVA PARA SOLUBLES (6b) cuando esté previsto

La tolva soluble (6b) se tiene que someter a una operación de limpieza periódica aproximadamente cada semana. Dependiendo del consumo y la tipología de bebida soluble, las intervenciones de limpieza se tienen que realizar más frecuentemente.

Las imágenes de al lado son inherentes a una doble tolva para solubles.

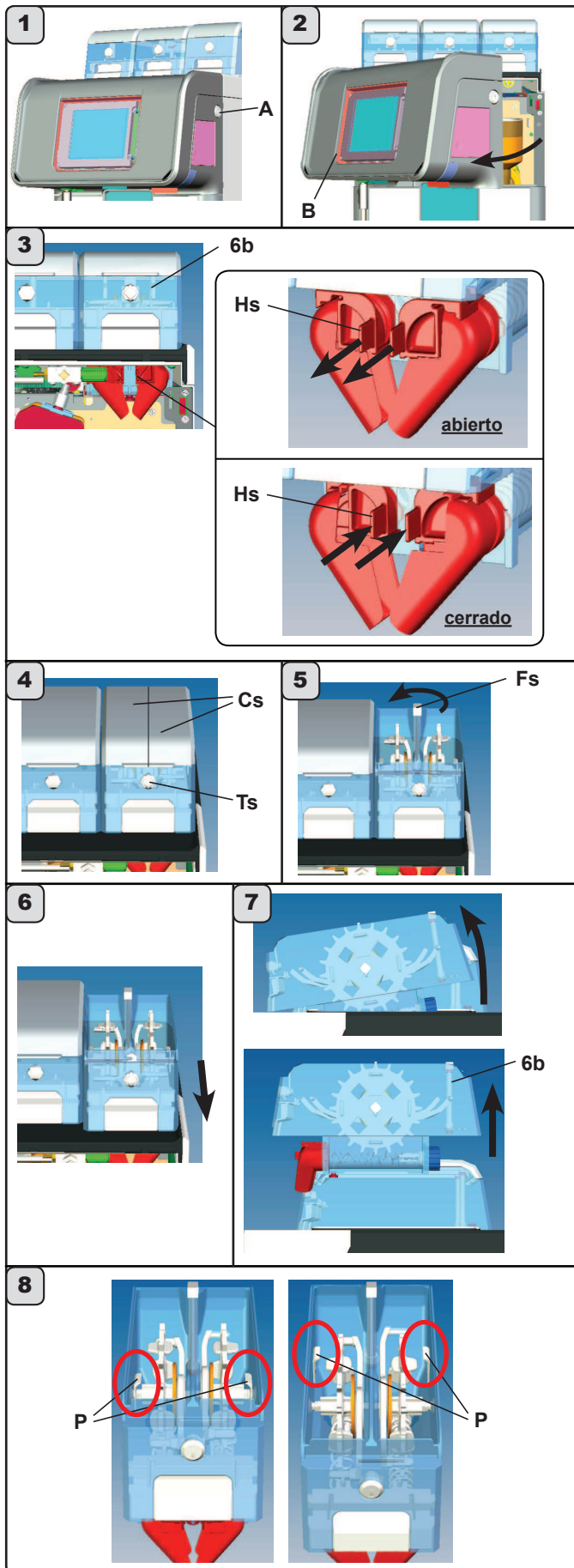
Para efectuar la intervención hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) abrir la cerradura (A);
- 2) abrir el tablero de mandos (B);
- 3) empujar el dispositivo de cierre de la tolva (Hs) hacia la parte posterior de la máquina;

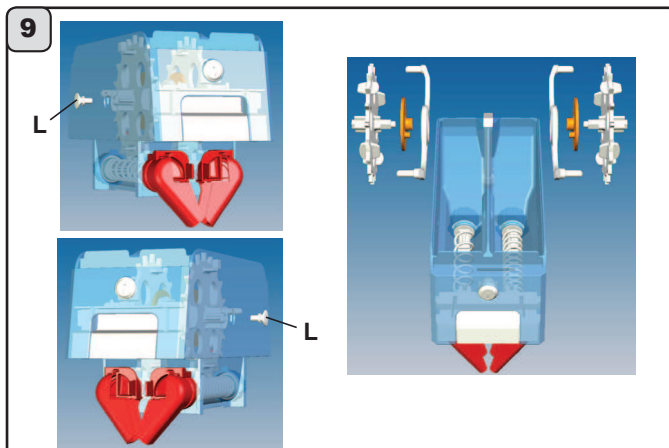
- 4) abrir la cerradura de la tolva (Ts) y quitar la tapadera (Cs);
- 5) con la ayuda de una herramienta girar en sentido contrario a las agujas del reloj el dispositivo de fijación (Fs);

- 6) desplazar la tolva hacia la parte anterior de la máquina;
- 7) levantar ligeramente la parte posterior de la tolva y separar la tolva para solubles (6b) de la máquina;

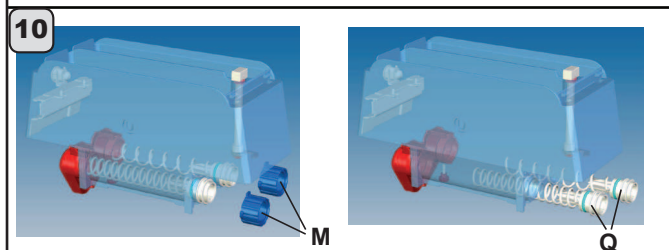
- 8) quitar los 2 dispositivos *sujeta rueda* (P);



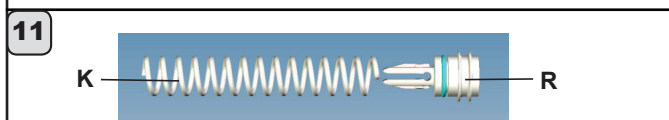
9) quitar el *perno de fijación de la rueda lateral (L)* y sacar los mecanismos de movimiento internos de la tolva;



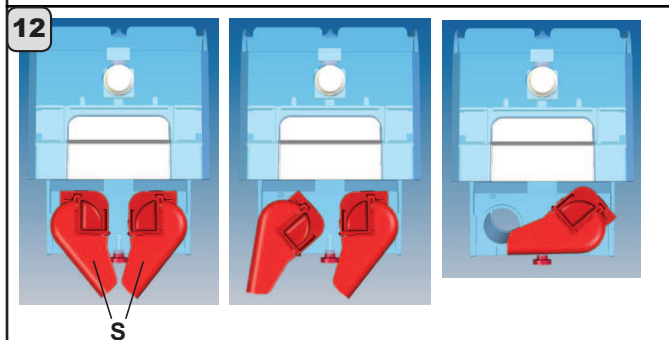
10) girar en el sentido de las agujas del reloj la *corona de fijación (M)* situada en la parte posterior de la tolva y quitar el grupo de *tornillos de erogación (Q)*;



11) sacar la *cóclea (K)* del grupo *tornillos de erogación (R)*;



12) quitar el grupo *rampa para solubles (S)* girándolo en el sentido de las agujas del reloj (en las configuraciones con doble rampa quitar primero el grupo izquierdo);



13) separar el grupo *rampa para solubles (S)* presionando ligeramente en el punto indicado.



Quitar el producto soluble que eventualmente haya quedado en la tolva.

Lavarla mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades que normalmente se usan para los objetos en contacto con los alimentos; aclarar cuidadosamente y secar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes. Antes de volver a colocar todas las partes desmontadas anteriormente, comprobar que las partes mojadas o húmedas se hayan secado perfectamente.



13. Mensajes de diagnóstico

Los mensajes de diagnóstico están divididos en dos grupos:

- Mensajes de modo explícito:** Se colocan en la última línea inferior del Display (5), se calculan en cada nuevo ciclo para volver a aparecer luego si se representa la causa que los ha generado
- Mensajes en código:** se colocan en el ángulo superior a la derecha con la siguiente sintaxis: **Exxx**
donde:
 - **E** identifica la presencia de un error;
 - **xxx** representa el código de error de la unidad.


En presencia de varios errores su representación es en tiempo, pasándolos en sucesión en el display.

Para una descripción detallada de los mensajes en código, hay que consultar el manual técnico en el apartado "Anomalías -Averías".

Mensajes de modo explícito

MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
Máquina fría	<p>1. Este mensaje se muestra en el visualizador al accionar una tecla de erogación cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la presión de la caldera servicios se encuentra por debajo de la presión de trabajo programada; - la temperatura del calentador es inferior a 60°C. <p>Una vez alcanzada la presión y la temperatura de trabajo el mensaje desaparece automáticamente.</p> <p>2. Cuando la caldera servicios o el calentador del café no pueden alcanzar respectivamente la presión y la temperatura de trabajo por un problema, en el visualizador aparece un código de error que identifica el componente defectuoso que ha causado el problema.</p>	<p>2. Consultar el manual técnico y hacer referencia al específico código de error para resolver el problema.</p>
Check Boiler	Este mensaje se muestra en el visualizador al encenderse la máquina y se verifica el estado de llenado del calentador de café.	Ninguna intervención por parte del operador.
Cajón fondos lleno	Este mensaje avisa al usuario de que el cajón fondos está lleno. Todavía se pueden erogar 10 bebidas a base de café (10 individuales o 5 dobles) antes de que se bloquee la máquina.	<p>Vaciar el cajón para resetear el contador o seguir hasta que la máquina no visualice el mensaje "Vacía cajón".</p> <p>Hacer referencia al manual técnico para programar el número de fondos y cuando se llegue al mismo se visualiza el mensaje.</p>
Vaciar cajón fondos	La máquina cuenta en orden decreciente el número programado de fondos. El mensaje se visualiza al final de la escala. La máquina se bloquea e inhibe cualquier erogación a base de café.	<p>Abrir el panel. Quitar y vaciar el cajón fondos. Volver a colocar el cajón en su correcta posición y cerrar el panel. Durante la ejecución de estas operaciones se visualizará el mensaje "Cajón fondos sacado".</p>
Cajón fondos sacado	Este mensaje se visualiza siempre cuando el lado posterior de cajón no está bien colocado.	Si el mensaje aparece cuando el cajón está colocado, controlar que el cajón esté correctamente colocado.
Bandeja extraída	Este mensaje (acompañado por un icono en el visualizador) se visualiza siempre cuando la bandeja no está bien colocada.	Controlar que la bandeja esté correctamente colocada.
Carga de la caldera	Este mensaje se visualiza cuando la máquina está recargando la caldera.	<p>Esta operación se realiza automáticamente y no requiere la intervención del usuario. La operación no inhibe la erogación de agua caliente.</p>





MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
Efectuar mantenimiento	El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere una intervención de mantenimiento. Para eliminar temporalmente el mensaje, hay que mantener presionado el botón RES durante unos 8 segundos. El mensaje volverá a aparecer cuando se vuelva a encender la máquina con el interruptor.	Contactar a un técnico autorizado. El mensaje se visualizará hasta que no se haya realizado el mantenimiento. Consultar el Manual Técnico para programar los tiempos y los ciclos de mantenimiento.
Efectuar regeneración resinas	El mensaje se visualiza cuando las resinas del ablandador se tienen que regenerar. (Véanse las instrucciones del mantenimiento del ablandador).	Después de haber realizado la regeneración de las resinas, pulsar RESET sobre 8 segundos para anular el mensaje.
M á q u i n a apagada	El mensaje se visualiza cuando ha sido programado el encendido y el apagado automático de la máquina. El mensaje indica que la máquina está apagada y se encuentra en un estado de stand-by.	Para programar el encendido y el apagado automático, véase la parte del Manual dedicada a los "Parámetros del Cliente". Pulse durante unos segundos la tecla RES (24)  para forzar el encendido.
Teclado bloqueado	Durante la normal utilización de la máquina puede suceder que cualquier tecla permanezca bloqueada mecánicamente. Si esta condición permanece durante un tiempo superior a 1 minuto, en el visualizar se mostrará el siguiente mensaje: Tecla Bloqueada. N.B.: excepto la tecla afectada, todas las demás funcionan regularmente.	Para obviar la anomalía hay que realizar un examen visual del teclado, individualizar la tecla bloqueada que determina el mensaje y realizar las operaciones de reset.
M e n s a j e s relativos a los lavados		Véase el capítulo "Operaciones de limpieza" de este manual.



14. Anomalías - Averías

Intervenciones directas por parte del cliente

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar que el problema que presenta la máquina sea uno de los casos expuestos a continuación:

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIO
La máquina de café no funciona y el touch screen (TSn) está apagado	Interrupción de la energía eléctrica	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (23).
Pérdida de agua por la bandeja apoyatazas (16)	Agujero bandeja obturado.	Limpiar.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Dosis de café escasa. Café demasiado viejo. * Café molido demasiado grueso.	Aumentar la dosis a través del botón "chicco"  (BK). Sustituir el café. * Moler el café más fino.
El café sale gota a gota.	Dosis de café excesiva. * Café molido demasiado fino.	Disminuir la dosis a través del botón "chicco"  (BK). Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Bandeja de desagüe obturada.	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.


* Estas operaciones TIENEN QUE ser realizadas por el operador de IIº nivel (personal adiestrado)

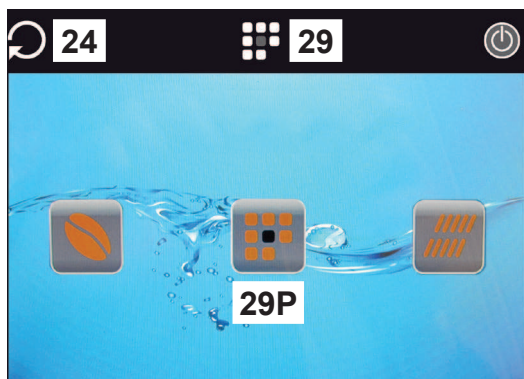



PROGRAMACIÓN USUARIO *(Versión Self: sólo con tarjeta habilitada)*

15. Como entrar en la programación

El acceso a la programación está permitido **SÓLO** si la opción "**Progr. Cliente**" está programada en "**SI**" y la opción "**bloqueo progr.**" está programada en "**NO**" en el menú configuración de la máquina, accesible sólo por el técnico instalador.

Para entrar en la programación, presionar el botón **PRG (29)** ; en el touch screen (la pantalla táctil) se visualiza la siguiente pantalla:

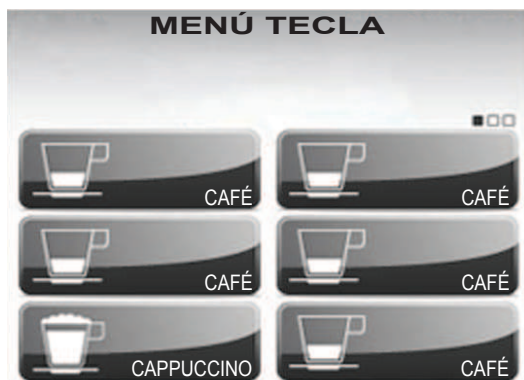


Presionar nuevamente el botón **PRG (29P)**  para acceder a la programación cliente; en el touch screen (la pantalla táctil) se visualiza la siguiente pantalla:



Acceso a los menús: presionar directamente el icono interesado en el touch screen (la pantalla táctil).



Acceso y modificación de los submenús: después de haber presionado, por ejemplo, el icono relativo al MENÚ BOTÓN, se visualiza la siguiente pantalla:







Seleccionar un botón de erogación. En el visualizador se visualizará:





Colocar el cursor  en correspondencia de la línea deseada utilizando los botones "arriba" () y "abajo" () luego presionar el botón **PRG (29)** ; o bien presionar directamente la opción interesada en el touch screen (la pantalla táctil).

Modificar la indicación o variar el valor a través de los botones "**más**"  y "**menos**" .

En algunos parámetros, además de los botones "**más**"  y "**menos**" , aparece también el botón  que permite programar directamente un valor a través de un teclado numérico.


Presionar el botón  y a continuación escribir el dato deseado:



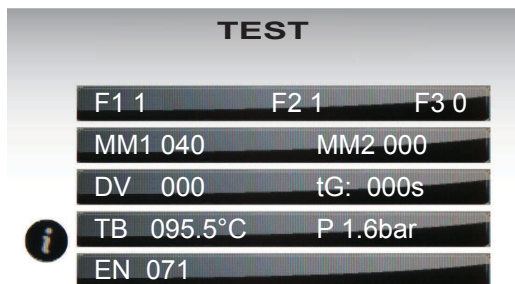
Los datos introducidos se confirman presionando el botón  o permanecen inalterados presionando el botón .



Botón "i"

Durante cualquier visualización de las recetas de café, cappuccino, agua, vapor, presionando el botón "i"  se puede activar la erogación y visualizar los relativos parámetros.

En el visualizador se mostrará:



Salida de los cuadros de programación

Presionar el botón **RES (24)** ; con cada presión se vuelve a la pantalla anterior.

En el caso de que la opción "**Progr. Cliente**" esté programada en "**NO**": en el visualizador se mostrará el siguiente mensaje:



En concreto, los parámetros visualizados se refieren a:

F...: posición del final de carrera (1 en posición);

MM...: impulsos toma de café;

DV: impulsos dosificador volumétrico;

tG: tiempo de erogación en segundos;

TB: temperatura del calentador de café;

P: presión de la caldera;

EN: encoder del grupo.

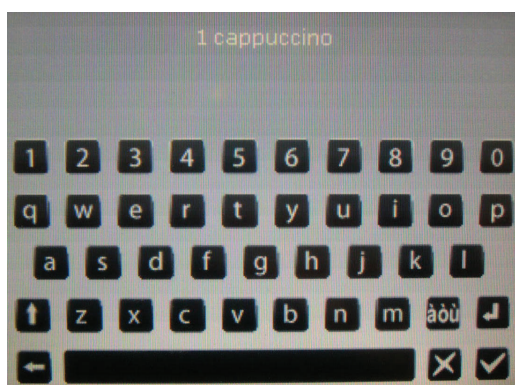
16. Etiquetas - Iconos

Etiquetas - Con el término "etiqueta" se entiende la expresión que indica la bebida que aparece en el botón de erogación en el visualizador:





Dicha expresión se puede personalizar seleccionando la opción *etiqueta* en el menú botón de la máquina.

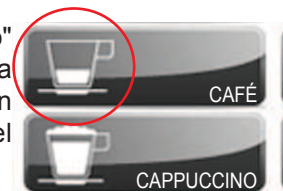
En el visualizador se muestra:



Escribir en el teclado el texto que se desea visualizar en el botón de erogación. La etiqueta existente se sobrescribe y se puede hacer una visión preliminar en la línea superior del visualizador.

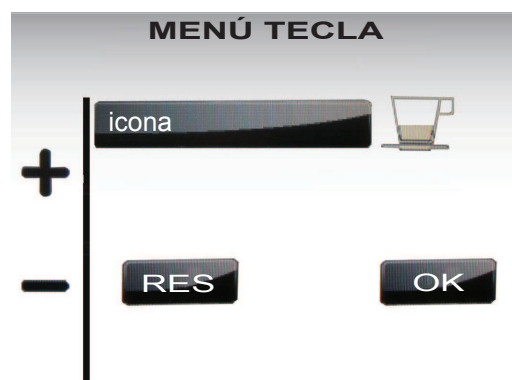
Una vez terminado el procedimiento, guardar el nuevo texto introducido presionando el icono  o bien dejar inalterada la vieja etiqueta presionando el botón .





Iconos - Con el término "icono" se entiende la imagen simbólica de la bebida que aparece en el botón de erogación en el visualizador:



Dicha imagen se puede personalizar seleccionando la opción *icono* en el menú botón de la máquina.

En el visualizador se muestra:



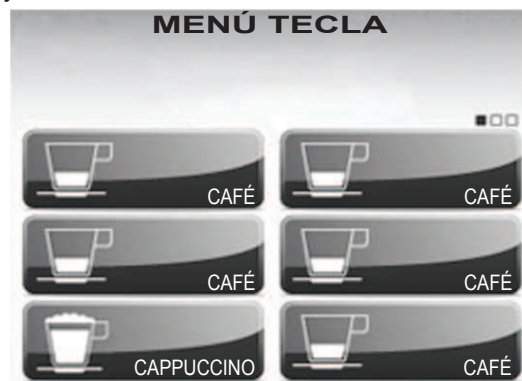
Elegir un icono para la bebida entre las estándares presentes en el software de la máquina a través de los botones "**más**"  y "**menos**" ; confirmar la elección presionando el botón  o bien dejar inalterado el icono pre-existente presionando el botón .




17. Menú tecla



En el touch screen (la pantalla táctil) se visualiza el siguiente mensaje:



Las recetas asociadas a los botones de erogación se visualizan presionando el botón .

17.1 Menú tecla - Selección Café

Pulse una de las teclas de erogación café; en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección café, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1);
- **molinillo** (elección entre el molinillo MM1 ó MM2);
- **dosis café** ... (impulsos dosis café molinillo..., 0 ÷ 200 con step de 1);
- **Inicio agua** (establece si el agua añadida tiene que ser antes o después de la erogación de café);
- **agua añadida** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1);
- **etiqueta** (es el texto que indica la bebida que aparece en el botón);
- **icono** (es la imagen que indica la bebida que aparece en el botón).

17.2 Menú tecla - Selección Capuchino

Pulse una de las teclas de erogación capuchino en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección capuchino, que se pueden modificar son:

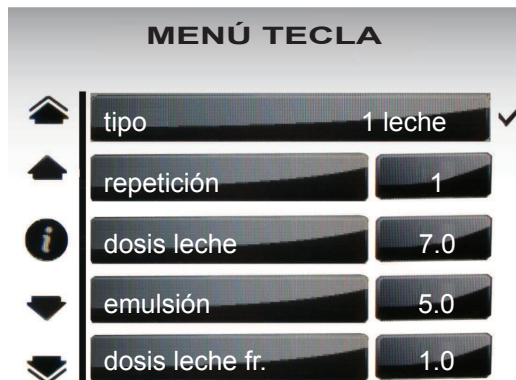
- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);

- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dosis leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos);
- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1);
- **molinillo** (elección entre el monillo MM1 ó MM2);
- **dosis café** ... (impulsos dosis café molinillo..., 0 ÷ 200 con step de 1);
- **Inicio agua** (establece si el agua añadida tiene que ser antes o después de la erogación de café);
- **agua añadida** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1);
- **etiqueta** (es el texto que indica la bebida que aparece en el botón);
- **icono** (es la imagen que indica la bebida que aparece en el botón).



17.3 Menú tecla - Selección Leche

Pulsar una de las teclas de erogación leche; en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección capuchino, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dose leche fr.** (dosis de leche fría; de 0 a 20 con un step de 0.1 segundos);
- **etiqueta** (es el texto que indica la bebida que aparece en el botón);
- **icono** (es la imagen que indica la bebida que aparece en el botón).

17.4 Menú tecla - Selección Agua Caliente

Pulse la tecla (12)  erogación agua caliente, en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección agua caliente que se pueden modificar son:

- **Tiempo erogación agua** (de 0 a 60 con paso de 0,1 segundos).

17.5 Menú teclas - Selección Chocolate / Soluble

Pulse una de las teclas de erogación chocolate (o otra bebida soluble) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección chocolate (o otra bebida soluble) que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);
- **etiqueta** (es el texto que indica la bebida que aparece en el botón);
- **icono** (es la imagen que indica la bebida que aparece en el botón).



17.6 Menú teclas - Selección Soluble mixto

Pulse una de las teclas de erogación soluble mixto en el display se visualizará:

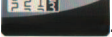


Los parámetros relativos a la selección de soluble mixto que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada y que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dose leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos);
- **etiqueta** (es el texto que indica la bebida que aparece en el botón);
- **icono** (es la imagen que indica la bebida que aparece en el botón).

18. Visualización y reset contadores



Los contadores se visualizan presionando el botón . En el touch screen (la pantalla táctil) se visualiza el siguiente mensaje:



Para resetear el cómputo: hay que acceder al parámetro interesado, presionar los botones "más" **+** o "menos" **-**, presionar el botón **OK** para confirmar el reset.

El número total de cafés y el número de ciclos NO se pueden resetear.

El número total de moliendas de los molinillos-dosificadores (MM1 y MM2) puede ser reseteado sólo por el técnico instalador en el caso de que se tengan que sustituir las aspás.

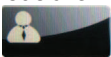
Presionar el botón **RES (24)**  para volver al menú anterior.



19. Menú programación usuario

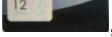


Para acceder al cuadro "PARÁMETROS USUARIO"


presionar el botón .

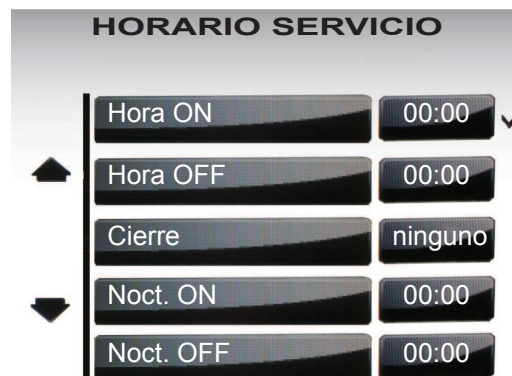
En el touch screen (la pantalla táctil) se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando el botón "FECHA Y HORA" , en el visualizador se muestra:



Presionando el botón "HORARIO SERVICIO" , en el visualizador se muestra:



Los parámetros, relativos al menú horario servicio, que se pueden modificar son:


- **Hora ON** (horario de encendido);
- **Hora OFF** (horario de apagado);
- **Cierre** (día de cierre);
- **Noct. ON** (horario inicial del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Noct. OFF** (horario final del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado).

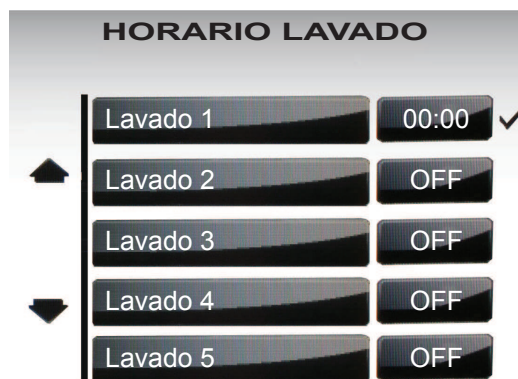
Indicaciones de carácter general

En el caso de que no haya días de cierre, programe la opción "cierre" en "ninguno".

En el caso de que no se desee utilizar la función de encendido/apagado automático, pero se prefiera encender y apagar manualmente la máquina, programe "hora ON" y "hora OFF" con el mismo horario (ejemplo:


hora ON 22:00
hora OFF 22:00)

Presionando el botón "HORARIOS LAVADOS" , en el visualizador se muestra:





"LAVADO 1" Y "LAVADOS 2 ÷ 5"

Son lavados a horarios programables. A la hora programada en el visualizador se muestra "EFECTUAR LAVADO CIRCUITO LECHE" alternado a "EFECTUAR LAVADO GRUPO".

Para programar el horario del lavado presionar el botón **PRG (29)**  cuando el cursor esté colocado en el lavado interesado, o bien presionar directamente la opción en el touch screen (la pantalla táctil).

En el visualizador se muestra:



Modificar el valor con los botones "más" **+** y "menos" **-**; para desplazar el cursor de las horas a los minutos, utilizar los botones  y . Luego presionar el botón **OK** para confirmar el dato.

Repetir las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros horarios de los lavados.

"Lavado 1"

Cuando se requiere, prevé la ejecución de un lavado largo (circuito leche y circuito café) en los modos descritos en el apartado "Operaciones de limpieza".


Nota: el "lavado 1" no se puede desactivar; se activa diariamente a la hora programada y en cualquier caso en un plazo de 24 horas.

"Lavados 2 ÷ 5"


Cuando se requieren, pueden prever la ejecución tanto de un lavado largo como de un corto, dependiendo de como han sido programados.

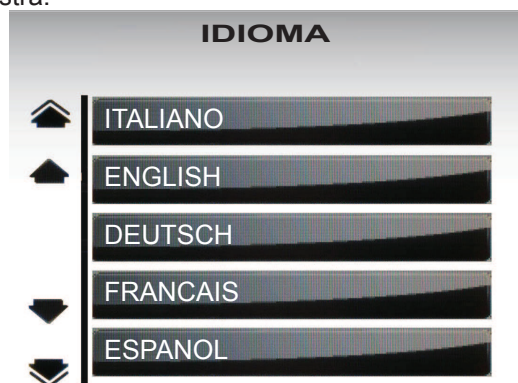
Si el horario programado para estos lavados caen en la fase de apagado de la máquina, la solicitud para su ejecución se anulará.


NOTA: para no activar estos lavados, programe OFF en correspondencia del horario.

OFF se visualiza pulsando la tecla **-**  cuando el display se visualiza la hora "00:00".

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

Presionando el botón "IDIOMA" , en el visualizador se muestra:



Para mostrar los mensajes en el visualizador en un idioma diferente del programado, hay que presionar el botón **PRG (29)**  cuando el cursor esté colocado en el idioma deseado, o bien presionar directamente la opción en el touch screen (la pantalla táctil); la máquina convierte los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.


El display muestra las indicaciones en los siguientes idiomas:

italiano, inglés, alemán, francés, polaco, español, portugués, holandés, japonés, ruso, estonio y chino.

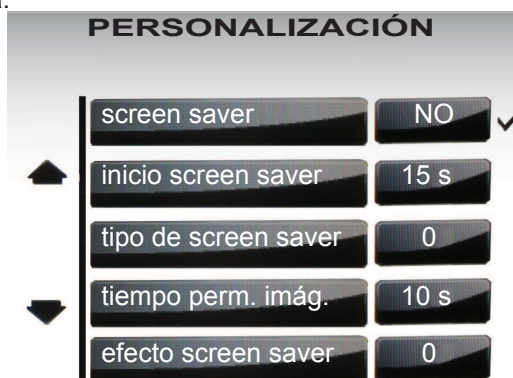


20. Menú Personalización



Para acceder al cuadro "PERSONALIZACIÓN" presionar el botón .

En el touch screen (la pantalla táctil) se visualiza la siguiente pantalla:



Los parámetros del menú personalización son:

- **screen saver** SI / NO (cuando esté activo, las imágenes por defecto se muestran en el visualizador de forma secuencial);
- **inicio screen saver** (el salvapantallas se pone en funcionamiento después de una inactividad de la máquina equivalente al tiempo programado, 1 ÷ 999 segundos con un step de 1);
- **tipo de screen saver** (permite programar el tipo de salvapantallas, fotos o videos *; 0, para las fotos, 1, para los videos).
- **tiempo de permanencia imágenes** (establece el tiempo en segundos que las imágenes tienen que permanecer en la pantalla táctil, 1 ÷ 99 segundos);
- **efecto screen saver** (es el tipo de transición que se presenta entre las imágenes, 0 ÷ 9 segundos).

* se puede realizar sólo con la interfaz de memoria conectada a la máquina.

N.B.: la personalización de las imágenes (diferentes de las estándares) y de los videos se realiza mediante una tarjeta de memoria SD instalada en el lector de tarjeta dentro de la máquina; para acceder a ésta hay que abrir el tablero de mandos (**B**).



Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Faema.

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

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

Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	2	12. Operações de limpeza (Iº nível)	20
2.1 Transporte e movimentação	3	Limpeza Do Circuito Do Café	21
2.2 Prescrições para a instalação	4	Limpeza Do Circuito Do Leite	22
3. Prescrições eléctricas para a instalação	5	Limpeza Do Circuito Solúveis	24
4. Prescrições hidráulicas de instalação	5	(IIº nível)	29
5. Check-up de instalação	7	Limpeza da tremonha	29
6. Prescrições para o operador	8	Limpeza Da Tremonha Solúveis	30
7. Advertências	9	13. Mensagens de diagnóstico	32
8. Manutenção e reparações	9	14. Anomalias - Avarias	34
9. Colocação fora de serviço definitiva	10		
		PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE	
USO		15. Como entrar na programação	35
10. Acendimento diário	11	16. Etiquetas - Ícone	36
11. Distribuição das bebidas	13	17. Menu tecla	37
Indicações Gerais	13	17.1 Menu tecla - Selecção Café	37
Função Stop Distribuições	13	17.2 Menu tecla - Selecção “Cappuccino”	37
Função Repetição Selecções	13	17.3 Menu tecla - Selecção Leite	38
Buzzer	13	17.4 Menu tecla - Selecção Água Quente	38
Mensagens	13	17.5 Menu tecla - Selecção Chocolate / Solúvel	38
11.1 Distribuição das bebidas – café	13	17.6 Menu tecla - Selecção solúvel misto	39
Variação da dose do café	14	18. Visualização e colocação dos	
Esvaziamento caixa borras	15	contadores no zero	39
Controle do nível de água no contentor	16	19. Menu programação cliente	40
11.2 Distribuição das bebidas –		Data e Horas	40
“cappuccino” /leite	17	Horário Serviço	40
Acoplamento Máquina - Modulo Milk + Cup	18	Horários Lavagens	41
Acoplamento Máquina -		Língua	41
mantenedor frigorífico genérico	18	20. Menu Personalização	42
11.3 Distribuição das bebidas -			
Chocolate / Solúvel	19	IMAGENS	IX
11.4 Distribuição de bebidas – água quente	19	Service Line	XII

1. Prescrições gerais



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

Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.

- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Ruído: o aparelho não ultrapassa os 70 dB.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho





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.

2.1 Transporte e movimentação

Embalagem

- A máquina é embalada numa embalagem robusta de cartão e com as proteções internas adequadas. Na embalagem constam os símbolos convencionais que devem ser observados durante a movimentação e o armazenamento do aparelho.
- O transporte deve ser efetuado de acordo com as indicações contidas na embalagem, deslocando o elemento com a devida cautela e evitando qualquer forma de colisão.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol e gelo).

Verificações ao receber o aparelho

- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.

Advertências para a eliminação da embalagem



Os materiais da embalagem são Eco-compatíveis e recicláveis. Para a proteção e a tutela do ambiente, não devem ser jogados, mas entregues aos centros de recuperação / eliminação específicos, segundo a normativa local em vigor.

Movimentação



O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).

No caso de movimentação manual certificar-se de que:

- 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).



2.2 Prescrições para a instalação

- 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 a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.





3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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 conexão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere [capítulo imagens figura 1](#).

Para as máquinas com conexão mono-fásica vide [capítulo imagens figura 2](#).

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 3](#), respeitando as 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 4](#).

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 5](#).





ESVAZIAMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO

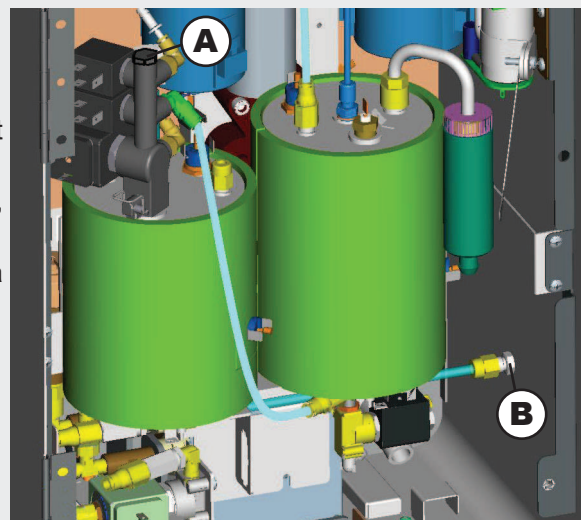
Quando o aparelho for armazenado ou durante o transporte de um lugar para outro, é necessário proceder ao esvaziamento da caldeira de serviços, do boiler do café e das tubagens do circuito hidráulico.

Estas operações exigem a abertura do painel traseiro para ter acesso às tubagens. Para mais informações consultar o manual técnico.

PROCESSO DE ESVAZIAMENTO: MÁQUINA ACESA E EM CONDIÇÕES NORMAIS DE TRABALHO

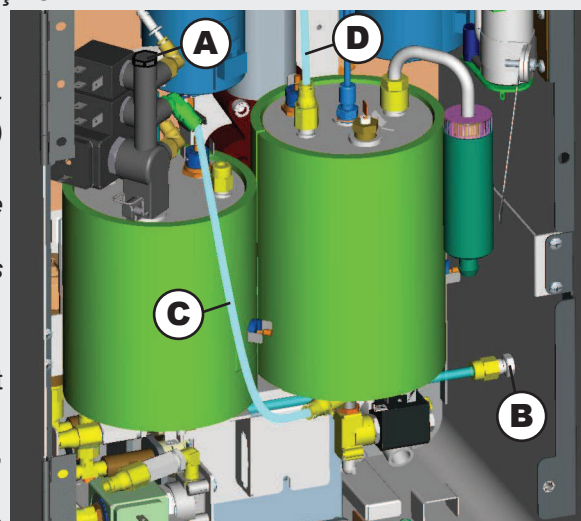
- acesso ao menu de ENSAIO;
- definir SIM no parâmetro “EMPTY BOILER”;
- aceder aos comandos manuais e agir na electroválvula de descarga “Esc” até quando a pressão indicada no mostrador for de 0.2 bar;
- desligar a máquina;
- abrir o painel traseiro;
- esvaziar manualmente o boiler do café:
 - desapertar a tampa (A) e posteriormente a tampa (B);;*
 - aguardar a saída de toda a água e voltar a apertar as tampas (A) e (B).*
- remover o tubo de alimentação hídrica;
- acender a máquina e aguardar a visualização do erro “timeout carregamento caldeira”;
- depois da visualização do código de erro, zerar o histórico avarias, desligar a máquina e fechar o painel traseiro;
- agora é possível proceder à armazenagem ou ao transporte da máquina.

MC1 1	MC2 1	ML 1
M1 0	M2 0	EN 118
LIV OK	F1 1	Bs 0
Evc OFF	F2 1	DV 0
RC OFF	F3 0	Rc 1
P 0.2bar		RB ON
Ti 028.4°	TB 095.5°	
		Esc



PROCESSO DE ESVAZIAMENTO: MÁQUINA FRIA E NÃO EM FUNÇÃO

- abrir o painel traseiro;
- esvaziar manualmente o boiler do café e a caldeira de serviços:
 - BOILER:** *desapertar a tampa (A) e posteriormente a tampa (B);*
 - aguardar a saída de toda a água e voltar a apertar as tampas (A) e (B).*
 - CALDEIRA DE SERVIÇOS:** *desligar o tubo fep (C) e posteriormente o tubo fep (D);*
 - Aguardar que saia toda a água e em seguida voltar a ligar os tubos (C) e (D).*
- remover o tubo de alimentação hídrica;
- acender a máquina e aguardar a visualização do erro “timeout carregamento caldeira”;
- depois da visualização do código de erro, zerar o histórico avarias, desligar a máquina e fechar o painel traseiro;
- agora é possível proceder à armazenagem ou ao transporte da máquina.



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:

CIRCUITO DO CAFÉ / CIRCUITO DO LEITE / CIRCUITO SOLÚVEIS

- Premir a tecla **PRG (29)**  e, em seguida, o ícone ; escolher a tipologia de lavagem e operar conforme indicado no mostrador touch screen.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 0.5 litros de água.





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.

Circuito do café / Circuito do leite / Circuito solúveis

- Premir a tecla **PRG (29)**  e, em seguida, o ícone ; escolher a tipologia de lavagem e operar conforme indicado no mostrador touch screen.

Água quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 0.5 litros de água.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do café / cappuccino / leite

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição da bebida proceder a uma lavagem seguindo as instruções que constam do presente manual (vide parágrafo limpeza).

Distribuição da água quente

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição vazia por cerca de 2-3 segundos.

Limpeza do circuito do leite e do circuito do café / circuito solúveis

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



7. Advertências



Perigo de queimaduras

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



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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

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

Perigo de queimaduras

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

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



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem ser utilizada (por exemplo durante o encerramento das atividades), efetuar as seguintes operações:

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

OBS: para as máquinas que têm a possibilidade de programar o acendimento e o desligamento horário, as alimentações devem permanecer activas somente caso a função esteja inserida.

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 2012/19/UE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

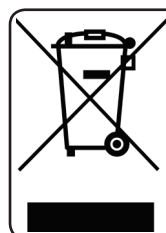
O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.



A recolha diferenciada adequada para o envio do equipamento desativado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reutilização e/ou a reciclagem de materiais com os quais o equipamento é composto.

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

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.



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

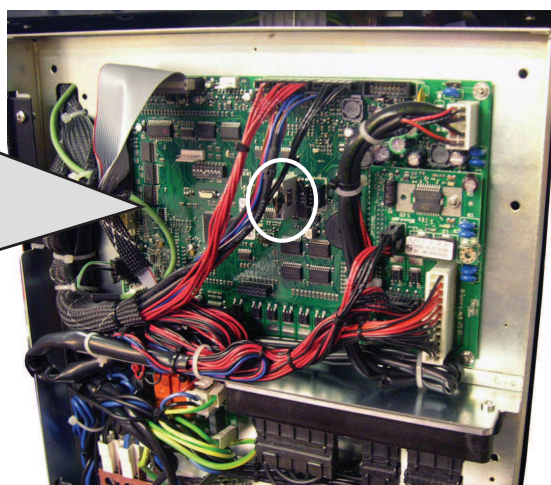
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do produtos da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

Posição da bateria



USO

10. Colocação em funcionamento diária da máquina



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

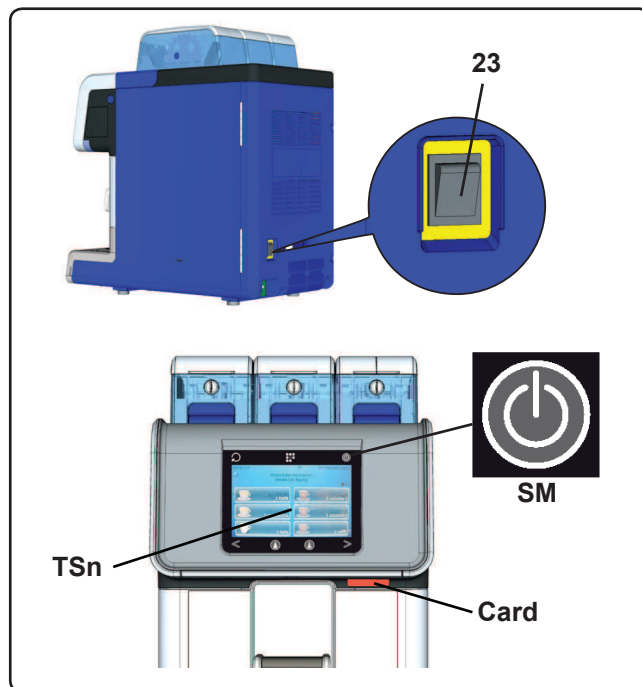
- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberto”.

ACENDIMENTO MANUAL

Accionando o interruptor geral (23) a máquina acende-se e no touch screen (TSn) é visualizado:



Para que a máquina esteja pronta para o uso é preciso aguardar o alcance da pressão de trabalho estabelecida. Nesta fase premindo uma tecla qualquer de distribuição será visualizado:



SPEGNIMENTO AUTOMATICO

A máquina pode ser programada para desligar e acender segundo horários programados; consultar o capítulo “Horário de serviço” para programar a hora de acendimento “Hora ON” e a hora de desligação “Hora OFF”.

Quando for pré-fixado o horário de serviço, a máquina desliga automaticamente na hora programada. Durante a fase de desligação automática, no mostrador é visualizada a mensagem abaixo:



N.B.: quando a máquina funciona com acendimento (desligação automático, não utilizar o interruptor geral (23) para desligar a máquina porque nessas condições não é possível o funcionamento do acendimento automático.




ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

A máquina acende-se automaticamente na hora programada.

As visualizações no mostrador e as operações realizadas pela máquina correspondem ao descrito no parágrafo “**ACENDIMENTO MANUAL**”.

ACENDIMENTO FORÇADO

Carregar durante alguns segundos na tecla **RES (24)**  para forçar o acendimento.

N.B.: forçar o acendimento não modifica os horários de acendimento/desligação programados.


N.B.: a este ponto a máquina fica acesa até ao successivo horário de desligação.


Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral **(23)**.


MODALIDADE SLEEP MODE

Só com a card habilitada.

As funções de acendimento e desligação também podem ser activadas manualmente agindo na tecla Sleep mode

 **(SM)**.

Premir por alguns segundos a tecla  **(SM)** para entrar na modalidade Sleep mode; durante esta fase fica iluminado o led posicionado por cima do bico distribuidor e os led das teclas de distribuição piscam alternativamente.

Premir de novo por alguns segundos a tecla  **(SM)** para sair da modalidade Sleep mode e voltar à fase de trabalho da máquina.




11. Distribuição das bebidas

- INDICAÇÕES GERAIS

QUADROS

Nas máquinas TouchScreen é possível visualizar até 18 selecções de bebidas diferentes, divididas em 3 quadros de 6 selecções cada um.

Para visualizar as possíveis tipologias de bebidas distribuíveis fazer deslizar os quadros mediante as teclas (47) (só com a função habilitada); o símbolo  em cima à direita no mostrador indica qual dos 3 quadros está a ser visualizado.

Nota: quando se seleccionar uma bebida no segundo ou no terceiro quadro, no fim da distribuição no TouchScreen será novamente visualizado o primeiro quadro.

Função STOP DISTRIBUIÇÕES

Permite parar a distribuição da bebida pré-escolhida antes de alcançar a dose programada.

Ocorre voltando a premir a mesma tecla de selecção e permite parar a distribuição da bebida antes do alcance da dose programada.

N.B.: o accionamento da tecla não modifica os parâmetros configurados durante a programação.

Função REPETIÇÃO SELECÇÕES

Esta função pode ser activada em vários modos:

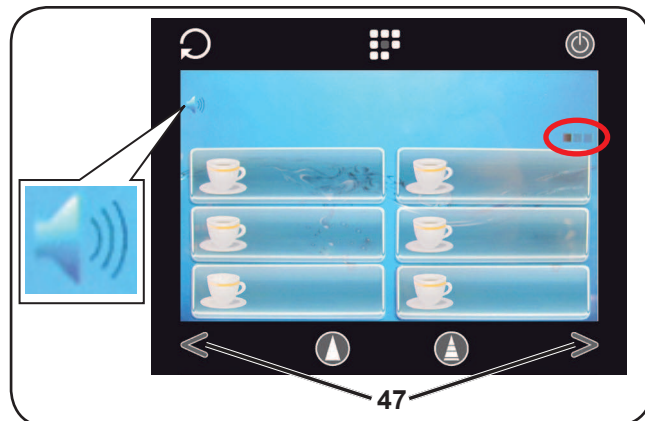
1) configurando o número desejado no item repetições na receita da bebida (vide o capítulo PROGRAMAÇÃO CLIENTE parágrafos *menu Tecla*).

Nota: para ter acesso à programação do cliente, é preciso que a função tenha sido habilitada a priori pelo técnico instalador: "Programação técnico/Configuração/Prog. cliente: SIM".

2) carregar numa tecla de selecção qualquer e depois de cerca de 3 segundos voltar a carregar na mesma tecla pelo número de distribuições que se deseja efectuar.

Nota: esta segunda modalidade pode ser utilizada apenas se a função "Programação técnico/Configuração/Stop distribuição: NÃO" NÃO tiver sido habilitada pelo técnico instalador.


O número de distribuições programadas é indicado na própria tecla.



Para zerar esta reserva é preciso carregar e manter a tecla de selecção carregada por cerca de 3 seg.

N.B.: estas funções são desabilitadas quando no mostrador são visualizadas mensagens e/ou códigos de erros e se a rubrica "Programação técnico/Configuração/Bloco program." for configurada sobre "SIM".

BUZZER

É possível configurar a máquina para que a cada pressão das teclas emita um sinal acústico. Para accionar ou não a função premir a ícone  no TouchScreen.

MENSAGENS (somente para a versão Self)

A máquina assinala no TouchScreen mensagens que indicam as operações a efectuar para a distribuição das bebidas.

Se for premida uma tecla sem antes ter posicionado o recipiente debaixo do bico distribuidor são visualizadas mensagens e a imagem abaixo:



No fim da distribuição a mesma imagem será colocada ao lado de "RETIRAR BEBIDA" que permanecerá no TouchScreen até quando o recipiente não for removido.

11.1 Distribuição das bebidas – café

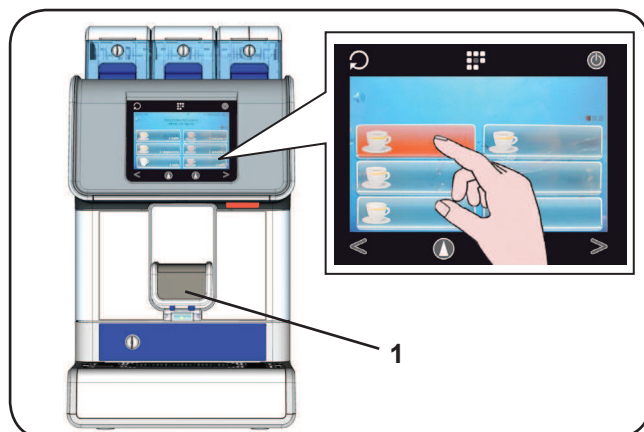
INDICAÇÕES GERAIS

Posicionar a chávena debaixo do bico distribuidor (1) e se necessário regular a altura do mesmo.

Carregar na tecla de distribuição do café correspondente à dose escolhida; a tecla seleccionada fica carregada e inicia a distribuição.

A paragem da distribuição do café ocorre de modo automático.

Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

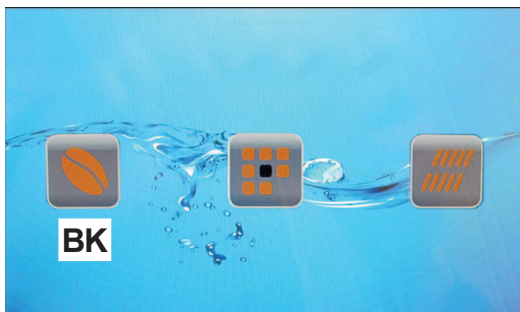



Variação da dose do café (*Versão Self: só com a card habilitada*)

A máquina é equipada com um dispositivo software que permite uma variação rápida da dose do café sem a intervenção do pessoal técnico.

Nota: esta função é possível **APENAS** se o item “tecla grão”, no menu técnico de configuração, tiver sido programado em “SIM” pelo técnico instalador.

Premir a tecla **PRG** (29) ; no mostrador é visualizado:





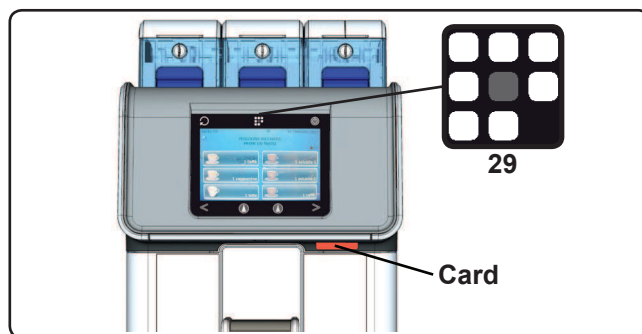
Para modificar a dose do café agir na “tecla grão”  (BK); no mostrador é visualizado:



Premir a tecla através da qual se deseja variar a dose do café; no mostrador é visualizado:




Programar o valor desejado através das teclas “+”  e “-” .



O valor da dose programável, para ambos os moedores, tem um campo de variação de ± 5 ou seja o valor programado na programação pelo técnico.



Exemplo

<i>Programação pelo técnico</i>	<i>programação pelo cliente</i>
dose do café MM1 045	dose do café MM1
040÷050	
dose do café MM2 020	dose do café MM2
015÷025	

Premir a tecla  para configurar o valor da dose de café manualmente; no mostrador é visualizado o teclado numérico:



Digitar o valor desejado, tendo em conta que o campo de variação mantém-se a ± 5 do valor configurado na programação pelo técnico. Aos parâmetros introduzidos para além deste range serão associados os dados mínimo ou máximo admissíveis.

Sair do quadro premindo a tecla  para confirmar as eventuais alterações efectuadas nos valores ou premir a tecla  para manter os valores inalterados.

Aviso mediante dispositivo ótico (EMPTY ME)

1

EMPTY ME

O enchimento do contentor é assinalado com o aparecimento, na abertura específica da grelha, da indicação "EMPTY ME".

2^(*)

F

Abrir a fechadura (F).
(*) somente para a versão Self

3

16

A

Extrair com cuidado o contentor e esvaziá-lo. Pegar e puxar pelo tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A).

Aviso mediante mensagem display (só para máquinas com sensor de enchimento)

1

15:15:04 20 MARÇO 2015

ESVAZIAR O TABULEIRO E PRES. RES POR 8 SEG."

1 CAFÉ 1 CAFÉ 1 CAFÉ 1 CAFÉ 1 CAPPUCCINO 1 CAFÉ

Quando o tabuleiro se encontra cheia de água aparece uma mensagem de alerta no touch screen

(*) só para a versão Self a mensagem visualizada é: "POR FAVOR CONTACTAR O OPERADOR".

2

16

A

Extrair com cuidado o contentor e esvaziá-lo. Pegar e puxar pelo tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A).

3

Voltar a colocar a cuba e pressionar o botão para remover a mensagem do touch screen.

SENSOR DE ENCHIMENTO

Nota: aconselha-se remover periodicamente a água recolhida no contentor e não aguardar o seu enchimento.



Esvaziamento caixa borras

Quando a máquina tiver alcançado o número de borras programado pelo técnico instalador, no mostrador é visualizada uma mensagem de aviso:



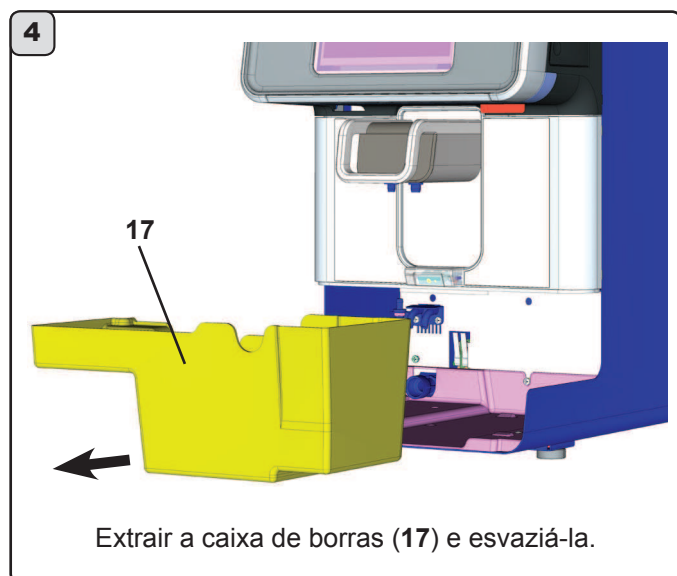
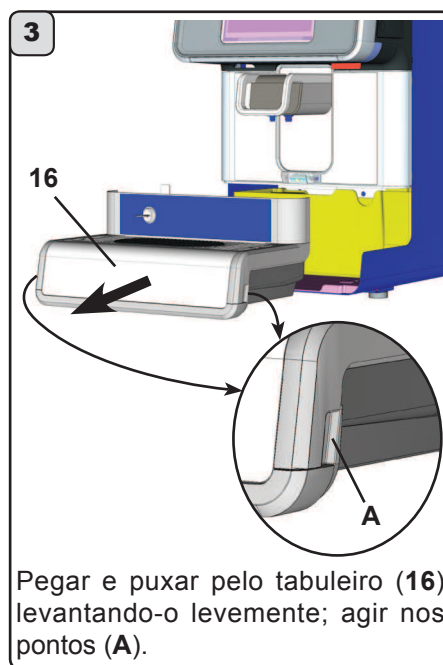
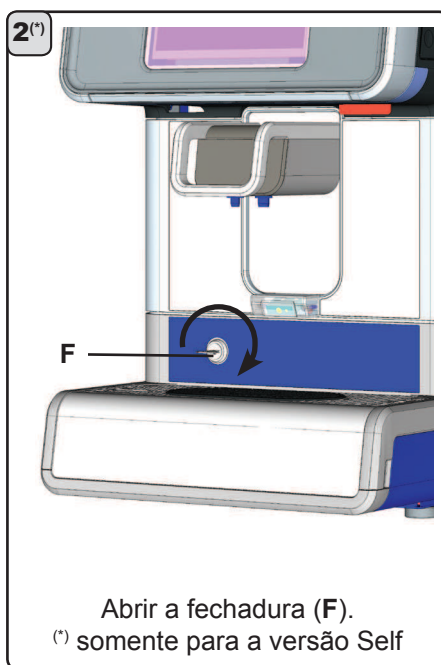
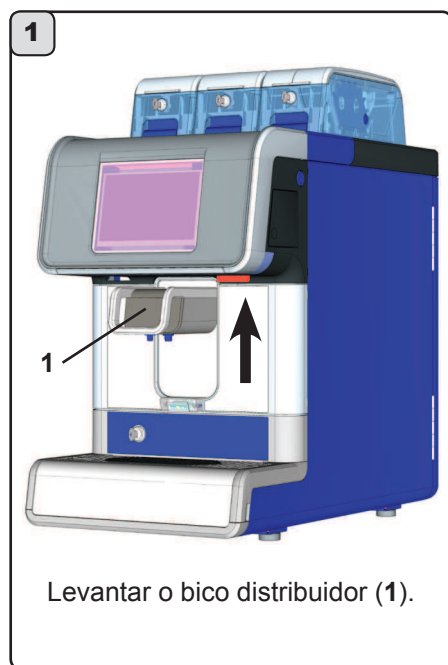
Esta mensagem avisa o utilizador que a caixa de borras está cheia. Ainda é possível distribuir dez bebidas à base de café antes da máquina bloquear.

Esvaziar de imediato a caixa para restabelecer o contador.

Em alternativa é possível continuar o trabalho até quando não for visualizada a mensagem “ESVAZIA GAVETA”; a este ponto a máquina está bloqueada e inibe quaisquer distribuição à base de café.

A retomada da actividade será possível apenas depois do esvaziamento da caixa de borras.

Para esvaziar a caixa de borras operar da seguinte maneira:



Reinserir a caixa de borras (17); recolocar o tabuleiro (16); recolocar o bico distribuidor (1) na posição original.

11.2 Distribuição das bebidas – “cappuccino” /leite

INDICAÇÕES GERAIS

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

N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

Operações preliminares

Introduzir o tubo (40) do distribuidor (1) no contentor do leite. Posicionar a chávina (as chávinas) debaixo do distribuidor (1).

Se necessário regular em altura o distribuidor.

Distribuição do “cappuccino”

Carregar na tecla de distribuição do “cappuccino” correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição.

A paragem da distribuição ocorre de modo automático.

Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

Erogação do leite

Carregando na tecla de erogação do leite correspondente à dose pré-escolhida acende-se o led da tecla seleccionada e a erogação poderá ser efectuada.

A paragem da erogação ocorre de modo automático.

Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

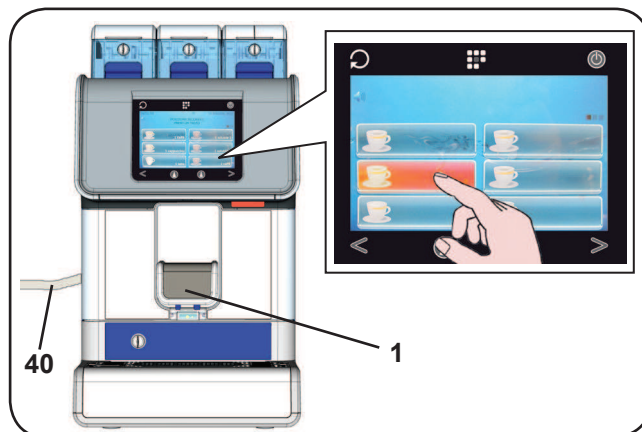
OPÇÕES

Mantêm-se válidas as opções indicadas no parágrafo “**Distribuição do café**”.

É ainda possível pedir ao técnico instalador personalizar as teclas “cappuccino” com as seguintes variantes:

- Distribuição do leite antes do café ou vice-versa (válido apenas para a distribuição do “cappuccino”);

Para obter o leite mais ou menos quentes actuar conforme explicado no capítulo “**PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE**”.



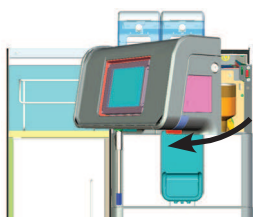
Acoplamento Máquina - Modulo Milk + Cup

Para associar o **Modulo Milk + Cup** à máquina operar da seguinte maneira:

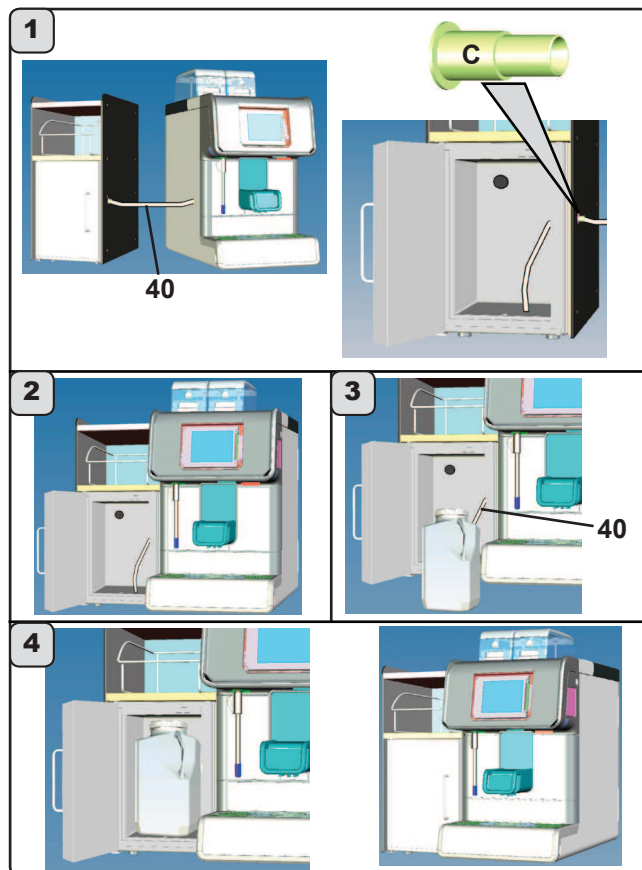
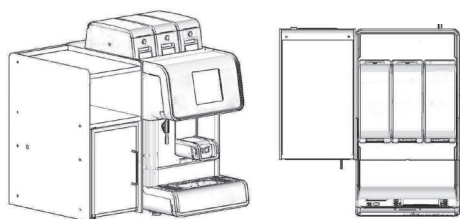
- 1) introduzir o tubo de aspiração do leite (40), proveniente da máquina, no colector (C) posicionado no furo dedicado do **Modulo Milk + Cup**;
- 2) colocar o módulo ao lado da máquina como indicado na figura, assegurando-se que o colector (C) se insira no furo lateral da máquina;
- 3) introduzir o tubo de aspiração (40) no contentor do leite;
- 4) inserir o contentor do leite no **Modulo Milk + Cup** e fechar a porta.



Prestar uma atenção especial à aproximação do **Modulo Milk + Cup** à máquina: terá de ser permitida a abertura do painel de comandos.



A aproximação correcta é a seguir indicada:



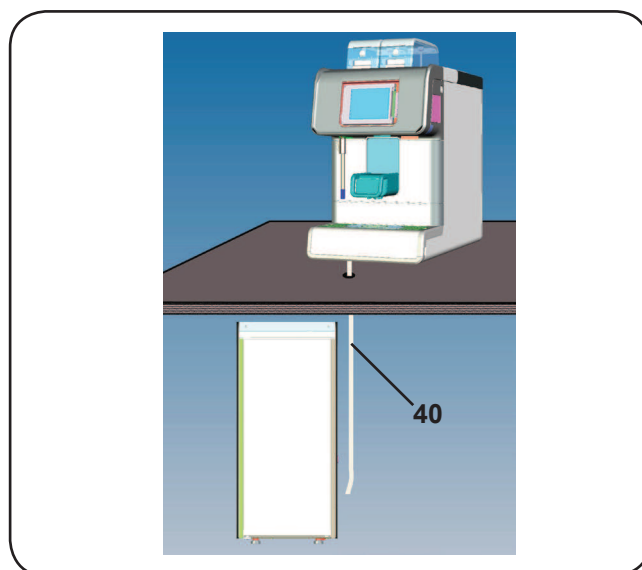
Acoplamento Máquina - mantenedor frigorífico genérico

A máquina, para além da combinação com o **Modulo Milk + Cup**, também pode ser associada com um aparelho genérico para a conservação do leite.

A colocação do mantenedor pode ocorrer numa posição diferente à do **Modulo Milk + Cup**; como exemplo, na figura ao lado está ilustrada a associação com um mantenedor colocado debaixo da superfície de apoio da máquina.

Nota: neste caso o tubo de aspiração do leite (40) provem da base da máquina e não do lado, consoante ocorre para a associação com o **Modulo Milk + Cup**.

A operação de ligação do tubo do leite é efectuada pelo técnico instalador.



11.3 Distribuição das bebidas - Chocolate / Solúvel

Operações preliminares

Posicionar a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico distribuidor (1) e se necessário regular a altura do mesmo.

Distribuição bebida solúvel

Carregar na tecla de distribuição chocolate (ou outra bebida solúvel) correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição.

A paragem da distribuição ocorre de modo automático. Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

Distribuição solúvel misto

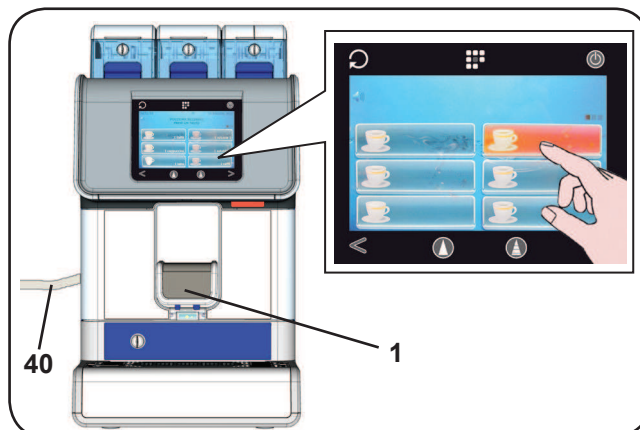
É uma distribuição combinada que pode incluir café, leite e bebida solúvel.

A personalização da selecção com a sequência e a duração dos ciclos de distribuição de cada bebida são realizadas pelo técnico instalador.

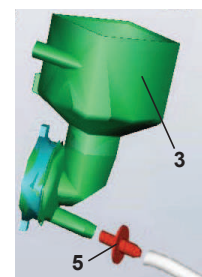
Introduzir o tubo (40) no contentor do leite.

Carregar na tecla de distribuição bebida solúvel mista correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição.

A paragem da distribuição ocorre de modo automático. Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.



NOTA: para a distribuição de chocolate muito denso, recomenda-se remover o bico (5) e inserir o tubo diretamente no transportador do misturador (3).



11.4 Distribuição de bebidas – água quente



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

ÁGUA QUENTE: INDICAÇÕES GERAIS

Posicionar o contentor específico debaixo do distribuidor de água quente (14). A distribuição pode ocorrer em modalidade doseada (automática) ou em modalidade contínua (manual).

Distribuição com doseamento automático

Carregar numa das teclas de distribuição de água quente (12dt) correspondente à dose pré-escolhida.

Do distribuidor (14) sairá a dose de água quente programada e a paragem ocorre automaticamente.

N.B.: a distribuição pode ser interrompida carregando na tecla (12dt).

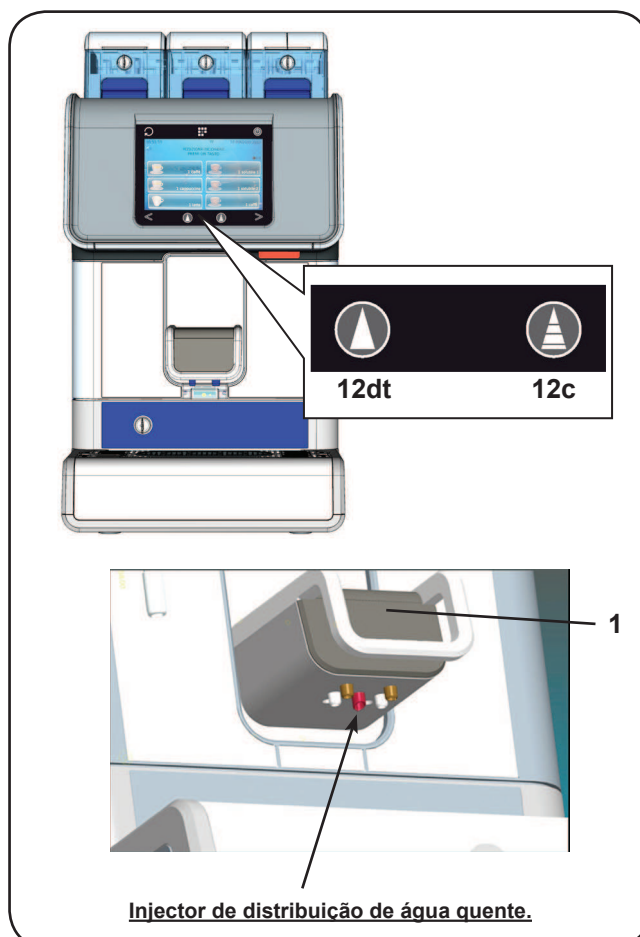
O acionamento da tecla (12dt) não modifica os parâmetros configurados na programação.

Distribuição com doseamento manual

Premir a tecla de distribuição da água quente (12c).

A distribuição da água quente ocorrerá de maneira contínua até a uma sucessiva pressão da tecla água (12c) que determinará a sua paragem.

Em algumas configurações de produtos a distribuição de água quente pode ocorrer através do bico distribuidor (1).





12. Operações de limpeza I° nível



As operações de limpeza a seguir descritas podem ser realizadas pelo operador de I° nível (empregado do café / utilizador)



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

LIMPEZA DO CIRCUITO DO LEITE E DO CIRCUITO DO CAFÉ

Finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e o calcário que se depositou durante a transferência e a emulsão do leite e erogação do café.

A falha na execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do preparador de "cappuccino" (1) e do circuito do café.

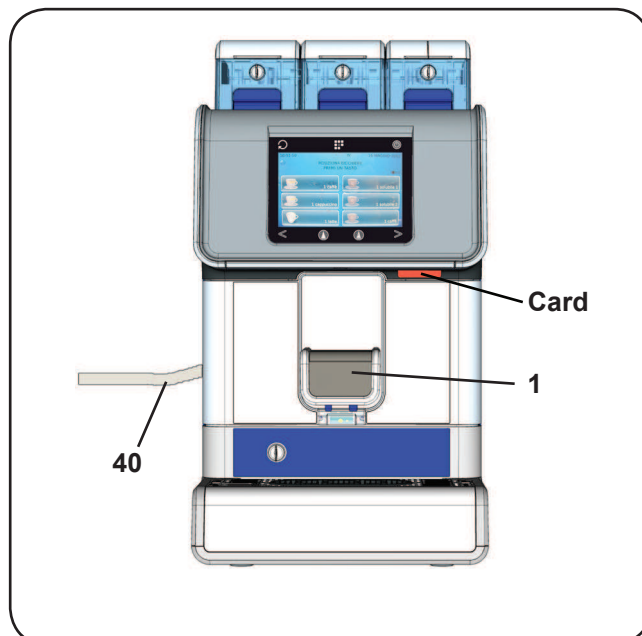
N.B.: as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina acesa e em pressão.

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem dos bicos do preparador de "cappuccino"/distribuidor de café (1) sairá água quente, vapor e resíduos de leite, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, NÃO Em caso de falha repentina da alimentação eléctrica ou desligação da máquina durante o ciclo, quando do restabelecimento da mesma no display será visualizada a mensagem "CARREGAR LAVAGEM".

Para completar as operações de limpeza proceder consoante indicado nas páginas seguintes.

Se os ciclos de lavagem programados não forem executados, será memorizado pela máquina.



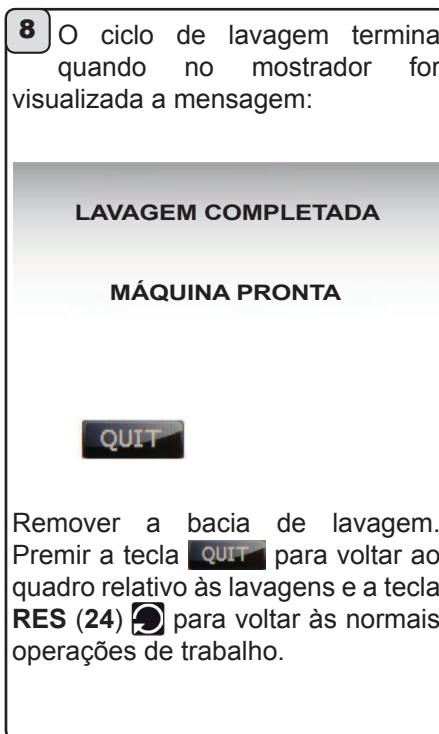
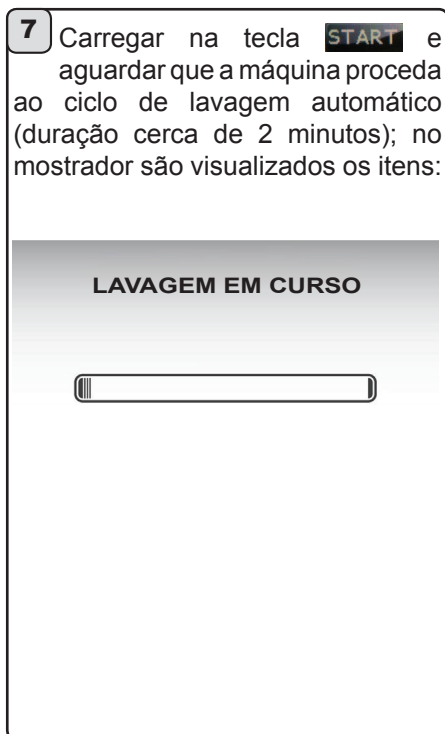
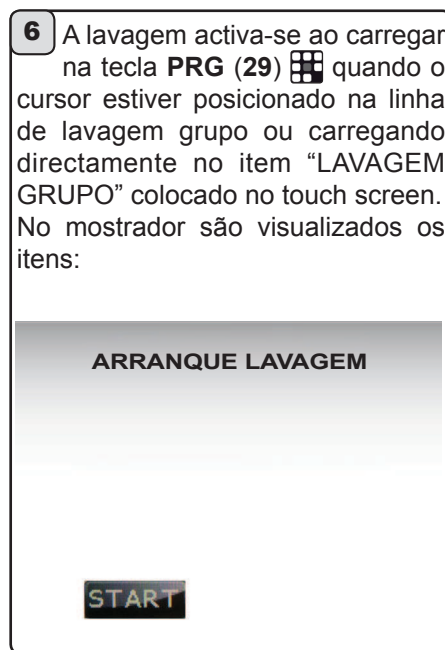
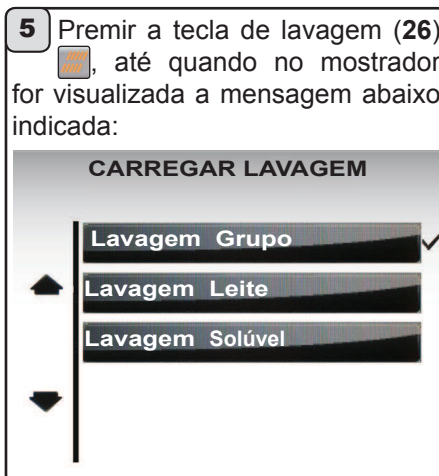
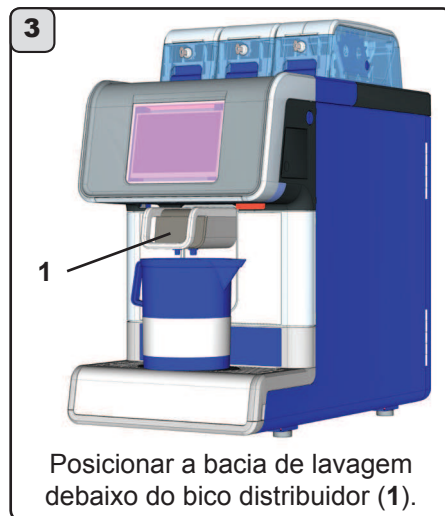
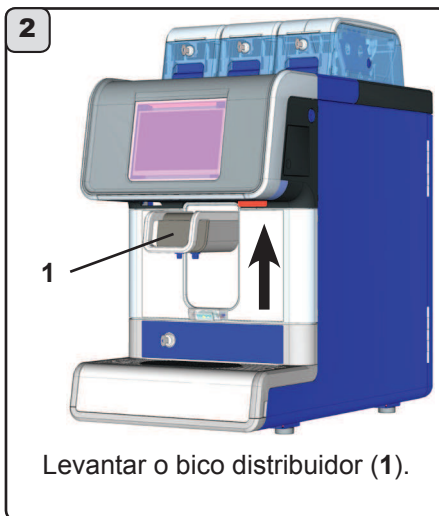
Operações a realizar no fim do dia de trabalho ou quando assinalado pela máquina (vide parágrafo “Programação cliente - Menu horário serviço”).

Em caso de sinalização pela máquina no mostrador

Para executar a lavagem operar da seguinte maneira:

será visualizado **"EXECUTAR LAVAGEM GRUPO"**, acompanhado por um sinal acústico.

A condição será repetida até quando a operação não for realizada ou até quando o timeout (60') caducar.



Bloqueio das selecções - ocorre depois de 60' de funcionamento da hora programada na ausência de lavagem, com a função "bloqueio café" activada (SIM) pelo técnico instalador.



Operações a executar no fim do dia de trabalho ou quando assinalado pela máquina (vide parágrafo “Programação cliente - Menu horário serviço”).

Em caso de sinalização da máquina no mostrador é visualizado **“EXECUTAR LAVAGEM CIRCUITO LEITE”**, acompanhado por um sinal acústico.

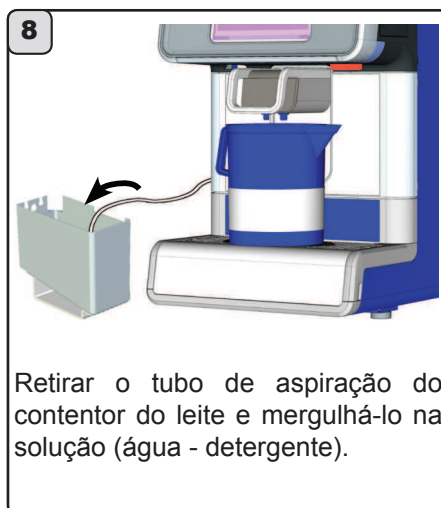
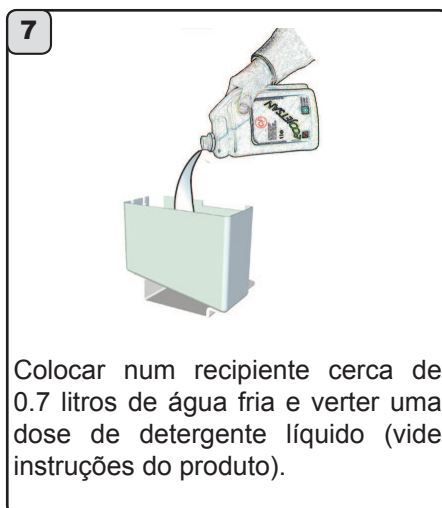
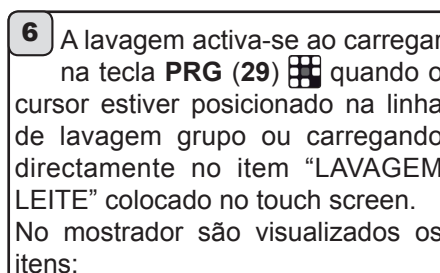
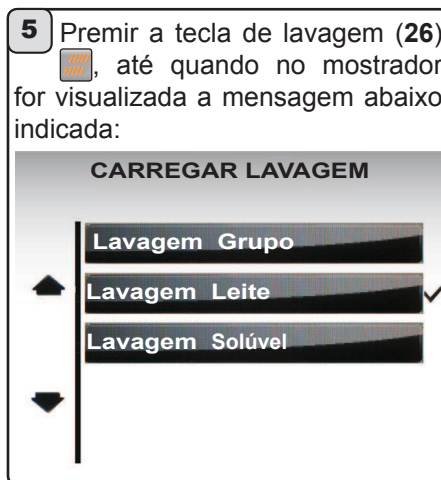
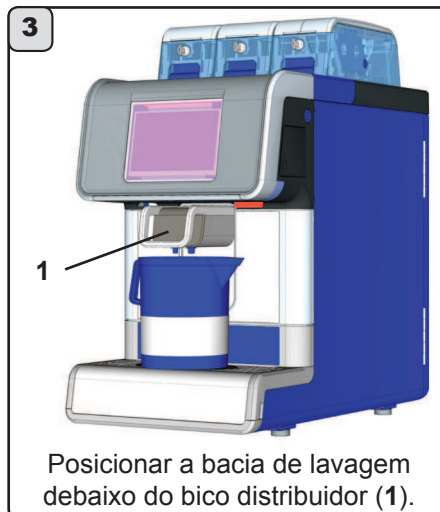
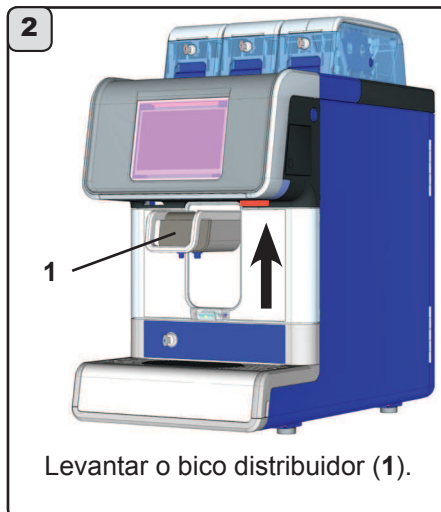
A condição será repetida até quando a operação não for executada ou até o timeout (60') caducar.



OLEITE É UM ALIMENTO QUE EXIGE MÁXIMA HIGIENE! A FALTA DE EXECUÇÃO DE CICLOS DE LIMPEZA QUOTIDIANOS E REGULARES É CAUSA DE OCLUSÕES, COM A CONSEQUENTE RUPTURA DO CIRCUITO E SAÍDA DE LÍQUIDOS.

Recomenda-se, portanto, seguir escrupulosamente as indicações de limpeza.

Para executar a lavagem operar da seguinte maneira:



- 9** Carregar na tecla **START** e aguardar que a máquina proceda ao ciclo de lavagem automático (duração cerca de 2 minutos); no mostrador são visualizados os itens:

LAVAGEM EM CURSO



- 10** O ciclo de lavagem termina quando no mostrador for visualizada a mensagem:

ARRANQUE LAVAGEM

Esvaziar e encher tabuleiro apenas com água, reintroduzir o tubo leite consoante instruções

START



- 11** Colocar num recipiente cerca de 0.7 litros de água fria e verter uma dose de detergente líquido (vide instruções do produto):



- 12** Carregar na tecla **START**; no mostrador são visualizados os itens:

LAVAGEM EM CURSO



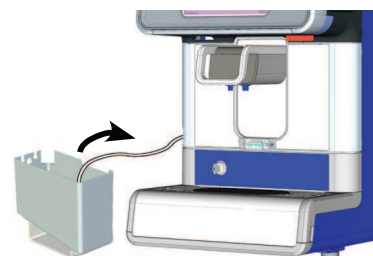
- 13** O ciclo de lavagem termina quando no mostrador for visualizada a mensagem:


LAVAGEM COMPLETADA

MÁQUINA PRONTA

QUIT

- 14** Remover a bacia de lavagem. Remover o tubo de aspiração do leite do recipiente e recolocá-lo no interior do contentor do leite.



Premir a tecla **QUIT** para voltar ao quadro relativo às lavagens e a tecla **RES (24)**  para voltar às normais operações de trabalho.



Não remover o recipiente durante as operações de lavagem; em caso contrário o ciclo de lavagem terá de ser repetido.

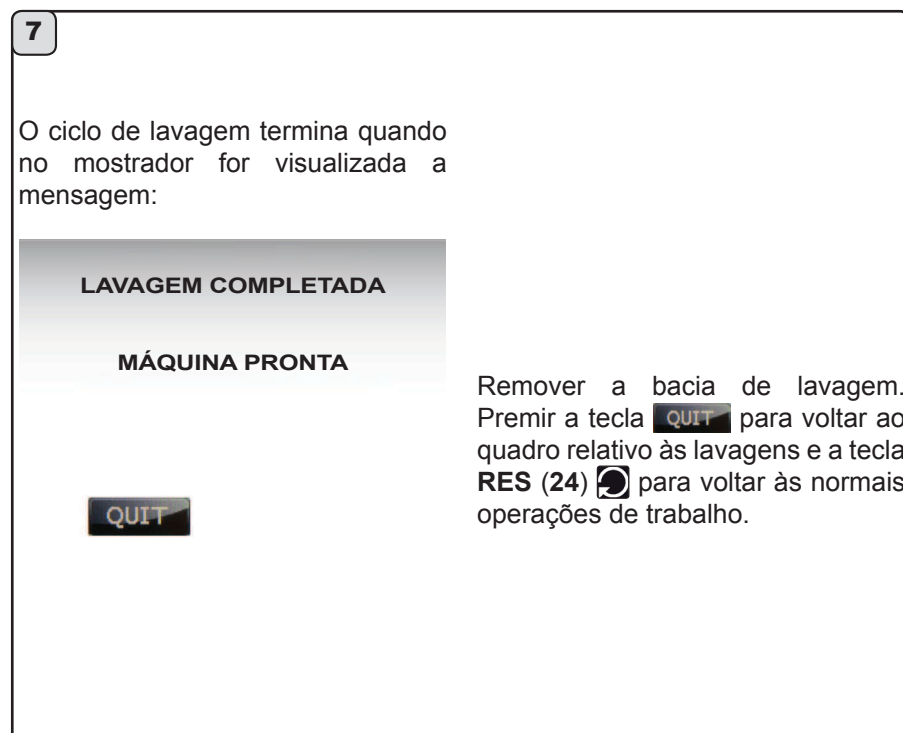
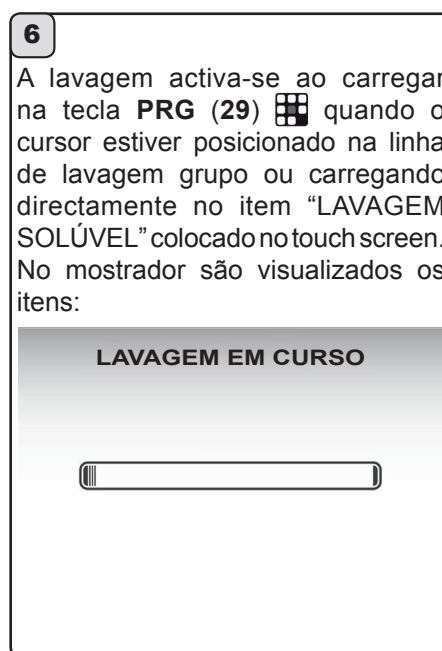
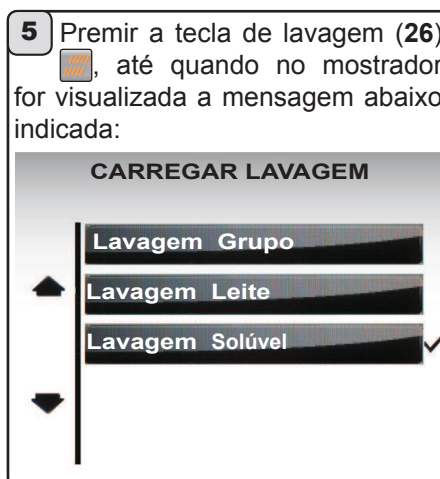
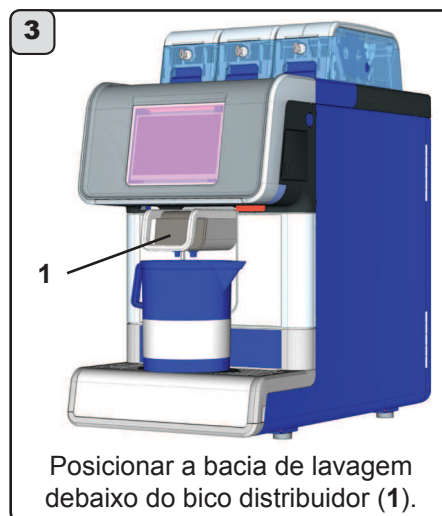
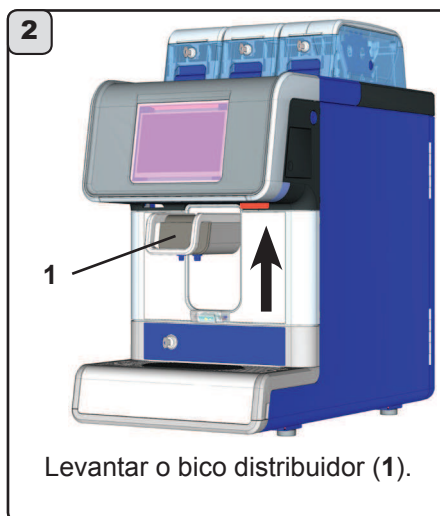
Bloqueio das selecções - ocorre depois de 60' do funcionamento da hora programada na falta de lavagem, com a função "bloqueio leite" activada (SIM) pelo técnico instalador.



LAVAGEM DO CIRCUITO SOLÚVEIS

Funcionamento: depois do final da distribuição de solúveis, começar a contagem do tempo programado (de 1 a 20 minutos; OFF, função desactivada), no final do qual é visualizado o pedido de lavagem.

Para executar a lavagem operar da seguinte maneira:



Bloqueio das selecções: se a lavagem não for executada até 60' da visualização da mensagem, com função "bloqueio solúvel" programada (SI), a máquina fica bloqueada inibindo todas as selecções à base de solúvel.

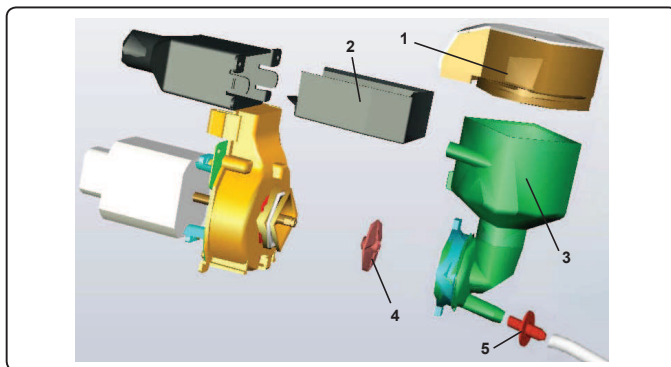
As indicações acima apresentadas devem seguir as operações de limpeza do circuito solúveis descritas na página a seguir.

LIMPEZA DO CIRCUITO SOLÚVEIS (SE PRESENTE)

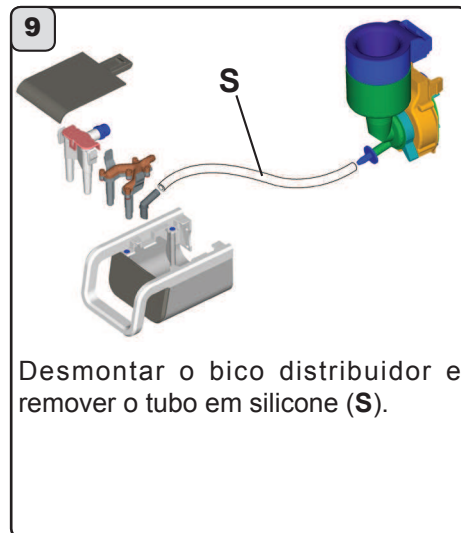
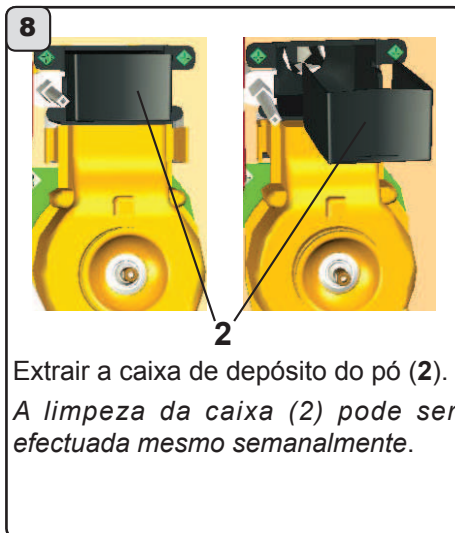
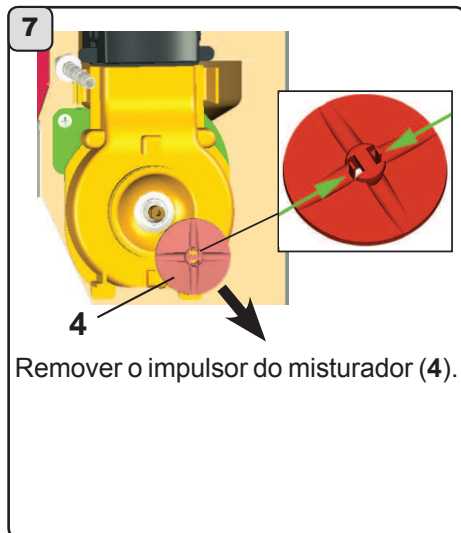
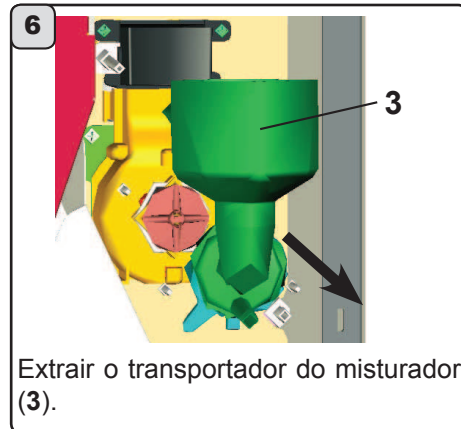
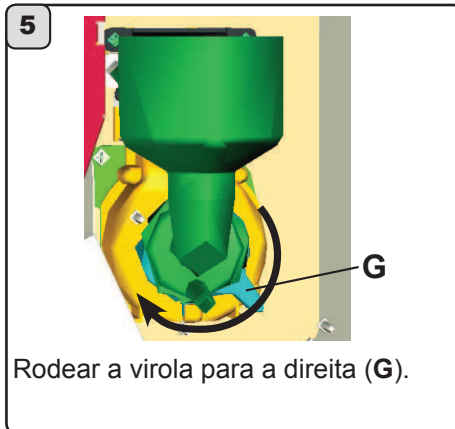
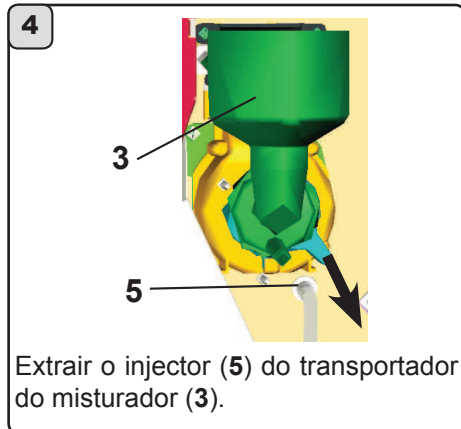
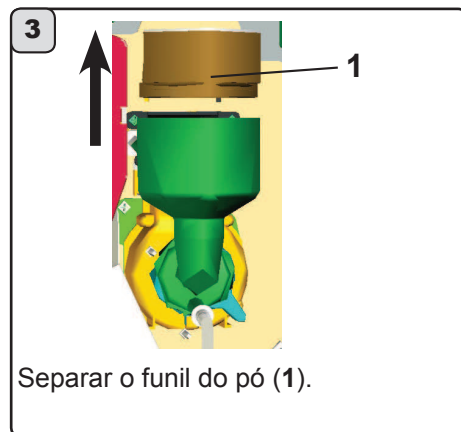
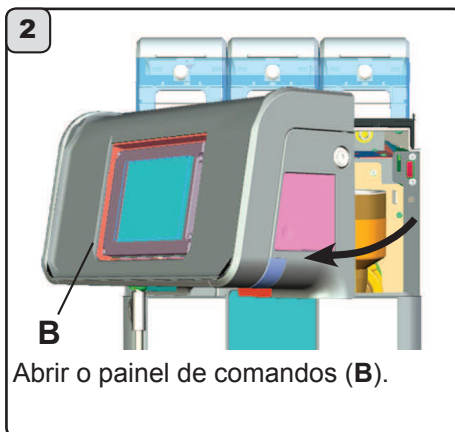
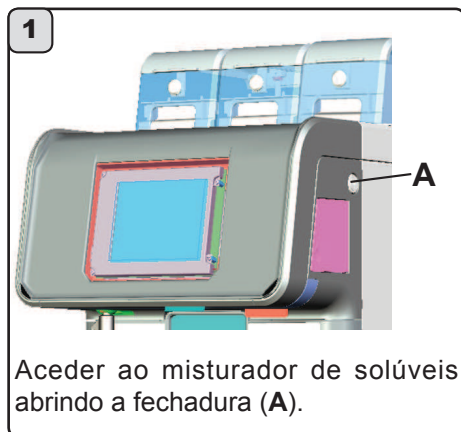
As indicações abaixo servem para máquinas que gerem produtos solúveis e deverão ser acompanhadas pelas operações de limpeza anteriormente descritas.

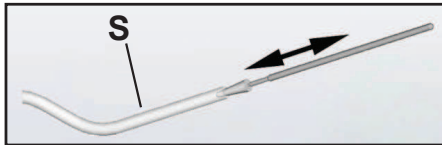
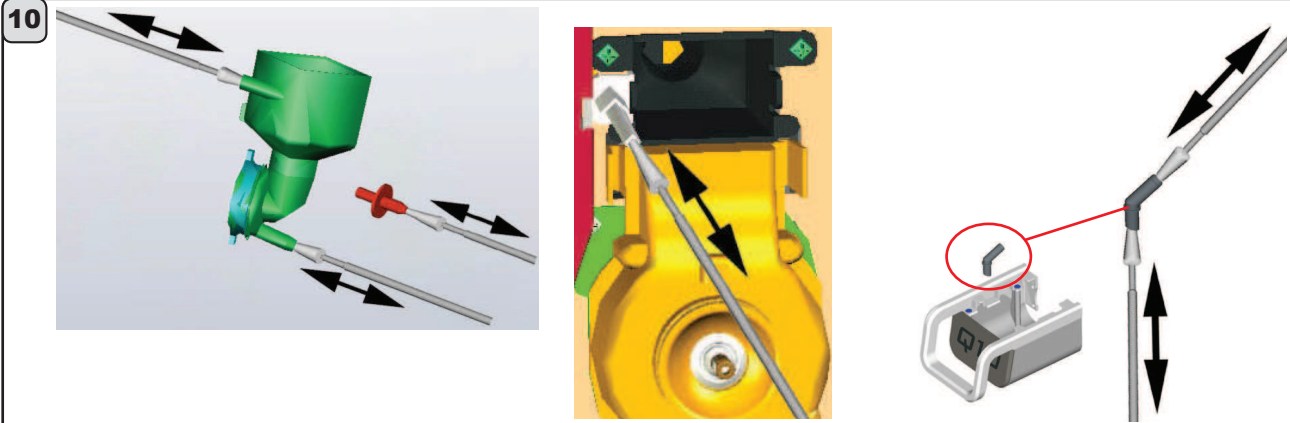
LIMPEZA DO MISTURADOR

- 1 funil do pó
- 2 caixa depósito pó
- 3 transportador do misturador
- 4 impulsor do misturador
- 5 ignição



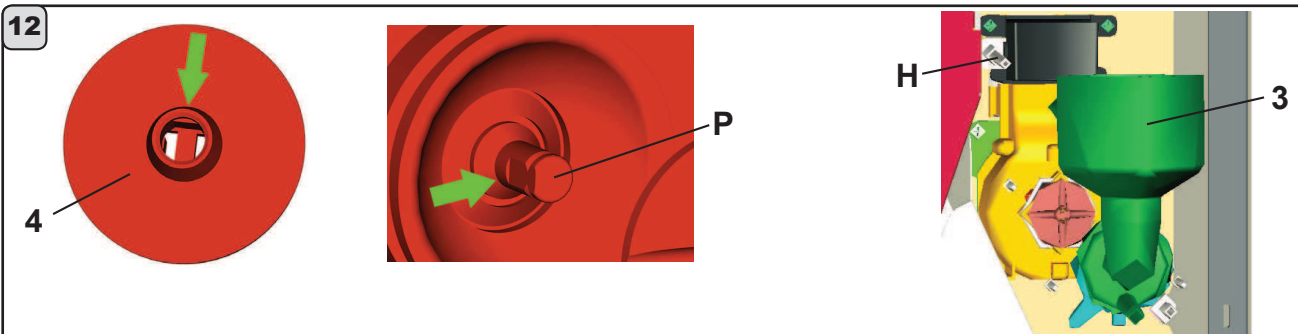
Operações a executar no fim do dia de trabalho.
Para proceder à operação é necessário operar como se segue:





Limpar com a escova todos os furos de passagem dos líquidos e o tubo em silicone (S).

- 11**
- Colocar num recipiente ½ litro de água fria e verter uma dose de detergente líquido (vide instruções dos produtos).
 - Lavar cada parte individualmente, removendo com uma esponja eventuais resíduos orgânicos presentes.
 - Mergulhar todas as partes do misturador na solução (água - detergente) por pelo menos 15 minutos.
 - Retirar todas as partes da solução e passar por água.



Voltar a montar tudo e fixar de novo o misturador no seu suporte.

N.B.: prestar uma atenção especial ao acoplamento impulsor/misturador (4) - pino (P); fazer coincidir as partes planas dos 2 componentes.

N.B.: prestar uma atenção especial ao acoplamento convoyeur e mixer (3) - injector e água (H).

- 13**
- Depois de ter recolocado as máquinas em condições de trabalho normais, executar um ciclo de lavagem, seguindo as descrições anteriormente descritas.



12. Operações de limpeza I° nível

Lavagem automática pré-estabelecida

Só para máquinas com preparador de cappuccino

Funcionamento: cada vez que terminar a saída do leite, começa a contagem do tempo (máx 210'), no fim da qual é visualizado no display "LAVAGEM AUTOMÁTICO" juntamente com o tempo em falta no início do ciclo de lavagem.

Activação: activa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera: se se carrega numa tecla de distribuição do café, a contagem parte de 30" do fim da distribuição; se se carrega numa tecla de distribuição do leite/cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (210');)

Bloqueio das selecções: sempre inactivo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.

Tipologia de lavagem: com leite ou com água de maneira completamente automática.

Condições especiais

1) a cada ciclo de lavagem com detergente (com o horário programado ou de tipo diário): neste caso, todo o circuito será interessado pela lavagem, portanto até à primeira distribuição à base de leite, considera-se o circuito isento de leite residual e a contagem do tempo (210') não é activada.

2) a cada desligação da máquina com contagem do tempo (210') em curso:

à fase de acendimento seguinte, se tiverem passado os 210', a máquina, uma vez alcançada a temperatura de serviço, activa o ciclo de lavagem automático pré-estabelecido sem possibilidade de evitá-lo.

Lavagem rápida automática (se programada)

só para máquinas com preparador de cappuccino

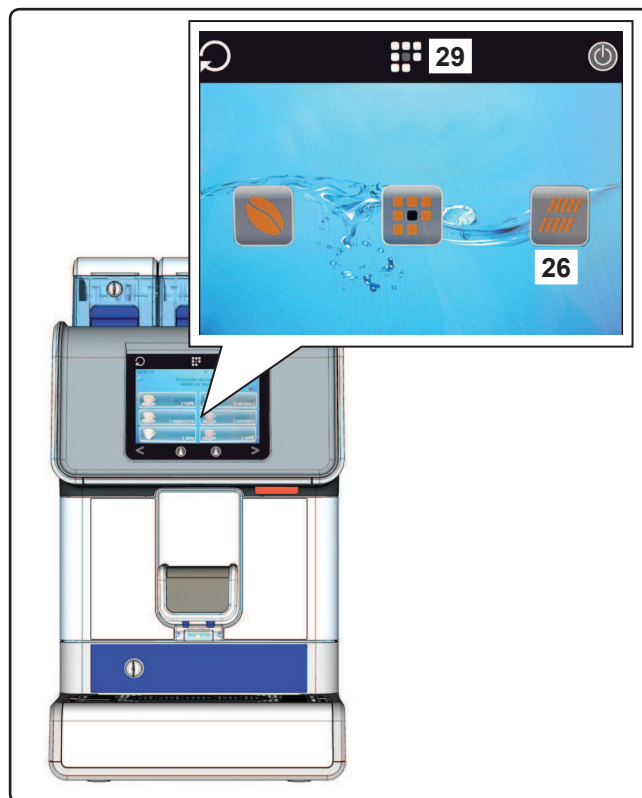
Funcionamento: após o fim da distribuição do leite, é colocado em função a contagem do tempo configurado (de 10 a 99 minutos; OFF função desactivada) no fim do qual é visualizada no display "LAVAGEM AUTOMÁTICA" com o 30" em falta no início do ciclo de lavagem.

Activação: activa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera: se se carrega numa tecla de distribuição do café, a contagem parte de 30" do fim da distribuição; se se carrega numa tecla de distribuição do leite/cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (10÷99);

Bloqueio das selecções: sempre inactivo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.




Tipologia da lavagem: com água de modo totalmente automático.

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".



Quando a máquina está bloqueada e no display é visualizado:

MÁQUINA BLOQUEADA EXECUTAR LAVAGEM X

Onde com "X" é indicado o tipo de lavagem pretendido. Carregando na tecla **PRG (29)**  e, em seguida, o ícone  são visualizados os itens relativos às lavagens; a lavagem activa-se carregando na tecla **PRG (29)**  quando o cursor estiver posicionado na linha de lavagem pretendida ou carregando directamente no item colocado no touch screen.

É executada a lavagem e a máquina desbloqueia-se.

N.B.: na ausência de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder às lavagens em qualquer altura, seguindo as descrições anteriormente descritas.





12. Operações de limpeza I° nível

BACIA PARA APOIO DAS CHÁVENAS (16)

No fim do dia de trabalho, verter uma leiteira de água quente no tabuleiro (16) para remover eventuais incrustações presentes na descarga; removê-lo e lavá-lo com água corrente.

Para a remoção:

- levantar o bico distribuidor (1);
- pegar e puxar o tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A);

Não utilizar produtos abrasivos.

CAIXA DE BORRAS (17)

Para a remoção:

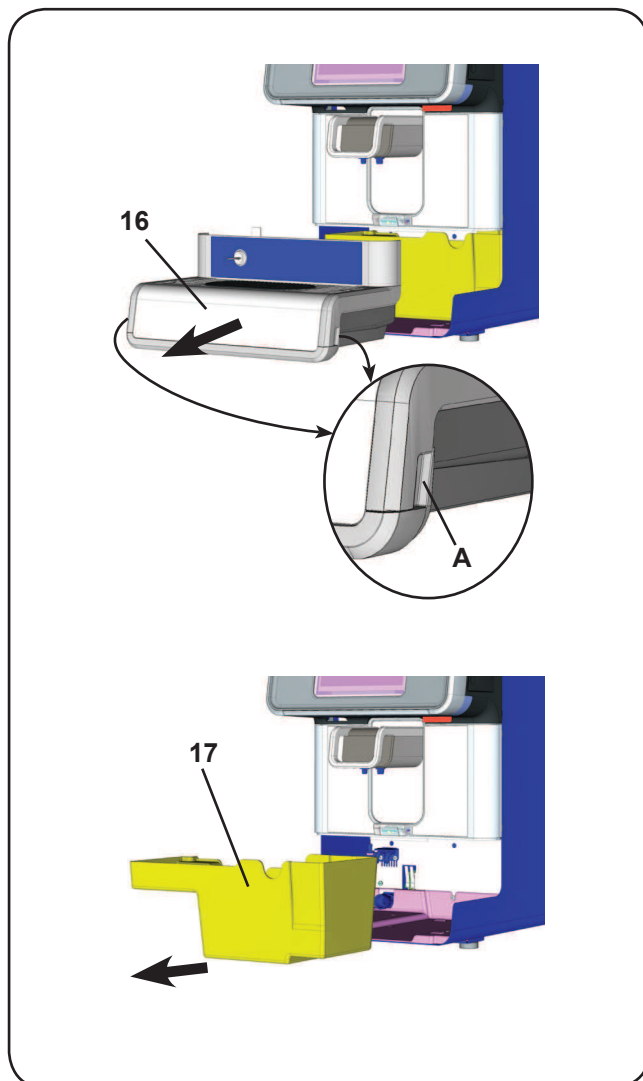
- levantar o bico distribuidor (1);
- pegar e puxar no tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A);
- extrair a gaveta de borras (17);
- esvaziá-la e lavá-la com água corrente.
- Limpar devidamente a zona de alojamento da gaveta (17) com um pano húmido, removendo eventuais resíduos orgânicos presentes.
- Reinsere a caixa de borras (17); voltar a posicionar o tabuleiro (16); recolocar o bico distribuidor (1) na posição original.

CARROÇARIA

Atenção: as partes brilhantes da carroçaria devem ser limpas com um pano específico que acompanha a máquina. Em caso de sujo persistente utilizar uma esponja húmida e secar com um pano macio.

Limpar a carroçaria utilizando produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho com um pano macio.

N.B.: NÃO borrifar líquidos nas cavidades dos painéis da carroçaria e para a limpeza NÃO utilizar papel ou panos ásperos.



ATENÇÃO

Quando a máquina ficar parada por um período superior a 8 horas, e pelo menos uma vez por dia, antes de iniciar a trabalhar proceder à lavagem do interior seguindo as instruções a seguir indicadas:

Água quente

Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 0.5 litro de água.

Circuito do leite / Circuito do café / Circuito do solúveis: para proceder às várias operações seguir as instruções indicadas no presente manual.





12. Operações de limpeza IIº nível



As operações de limpeza a seguir descritas **DEVEM** ser realizadas pelo operador de IIº nível (pessoal formado)

LIMPEZA DA TREMONHA (6 - 6a)

As tremonhas do café (6 e 6a) devem ser submetidas a uma operação de limpeza periódica aproximadamente cada semana. Com base no consumo e na tipologia de café as operações de limpeza devem ocorrer mais frequentemente.

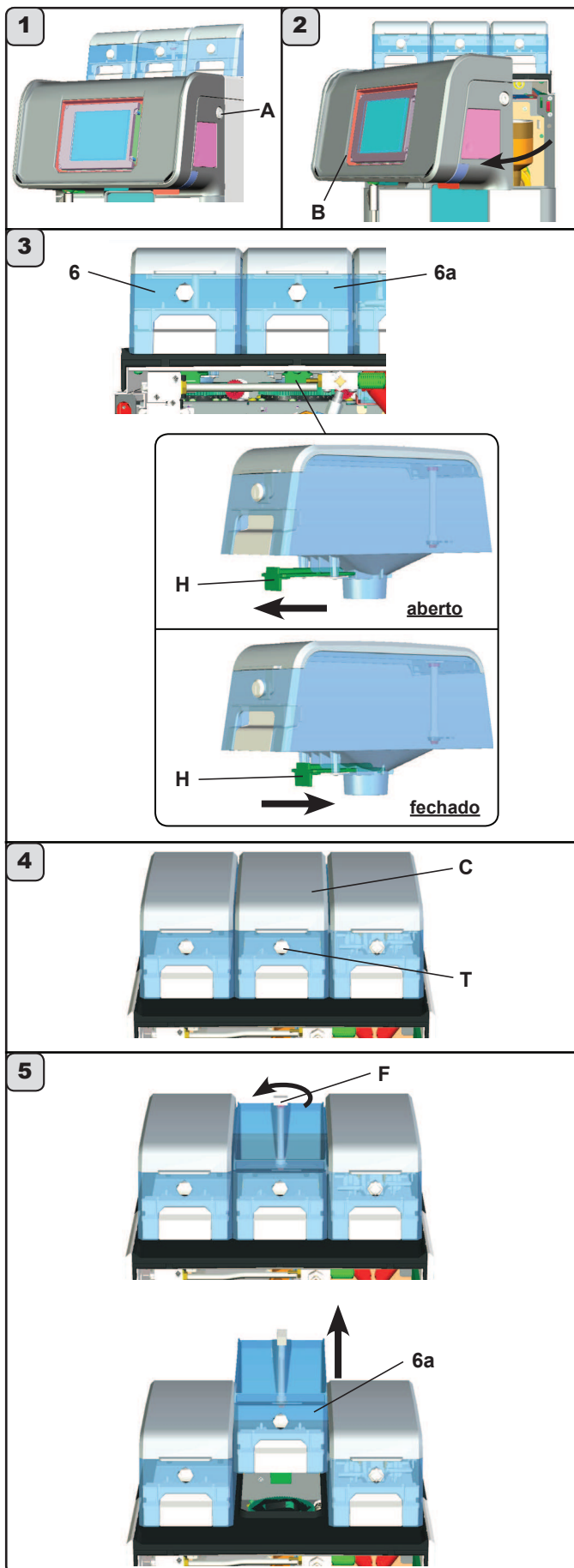
Para proceder à operação é necessário operar como se segue:

- 1) abrir a fechadura (A);
- 2) abrir o painel de comandos (B);
- 3) empurrar o dispositivo de fecho da tremonha (H) em direcção da parte traseira da máquina;

- 4) abrir a fechadura da tremonha (T) e remover a tampa (C);

- 5) com a ajuda de uma ferramenta rodear para a esquerda o dispositivo de fixação (F) e separar a tremonha do café (6a) da máquina.

Tirar o café que eventualmente ficou na tremonha. Lavá-la com um pano húmido, utilizando produtos e modalidades geralmente em uso para objectos em contacto com os alimentos, passar cuidadosamente por água e enxugar, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes. Antes de reposicionar a tremonha sobre a máquina, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão devidamente enxutas.



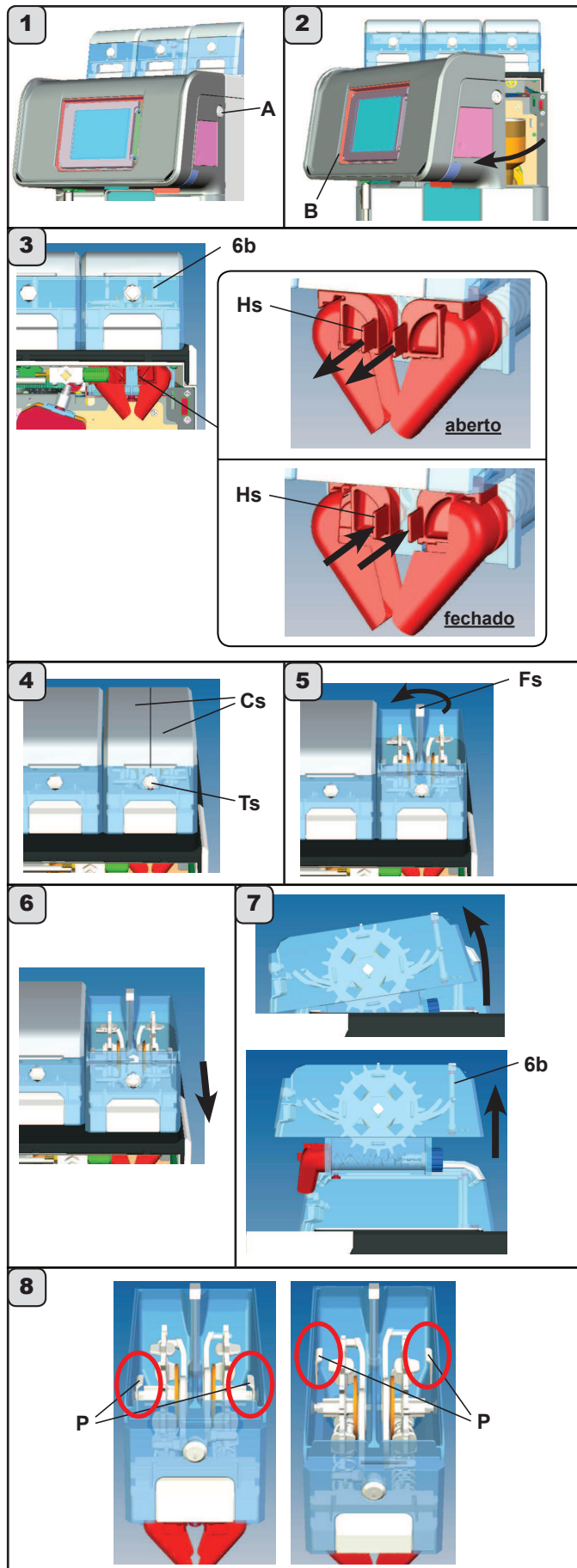


12. Operações de limpeza IIº nível

LIMPEZA DA TREMONHA SOLÚVEIS (6b) se previsto
A tremonha solúveis (6b) deve ser submetida a uma operação de limpeza periódica aproximadamente cada semana. Com base no consumo e na tipologia da bebida as operações de limpeza devem ocorrer mais frequentemente. As imagens ao lado são inerentes a uma dupla tremonha solúveis.

Para proceder à operação é necessário operar como se segue:

- 1) abrir a fechadura (A);
- 2) abrir o painel de comandos (B);
- 3) empurrar o dispositivo de fecho da tremonha (Hs) em direcção da parte traseira da máquina;



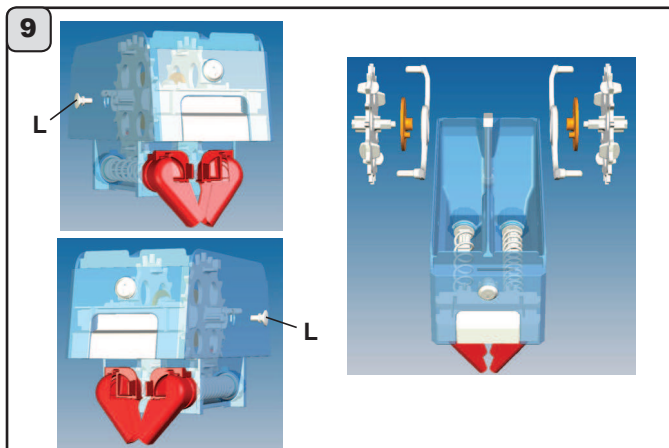
- 4) abrir a fechadura da tremonha (Ts) e remover a tampa (Cs);
- 5) com a ajuda de uma ferramenta rodear para a esquerda o dispositivo de fixação (Fs);

- 6) deslocar a tremonha na parte dianteira da máquina;
- 7) levantar levemente a parte traseira da tremonha e separar a tremonha solúvel (6b) da máquina;

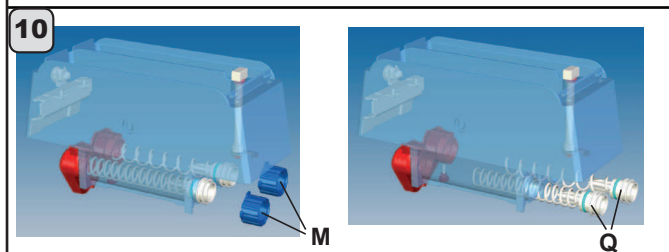
- 8) extrair os 2 dispositivos de bloqueio da roda (P);



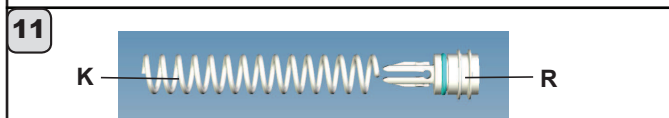
9) remover o *pino de fixação da roda lateral (L)* e extrair os mecanismos internos da tremonha;



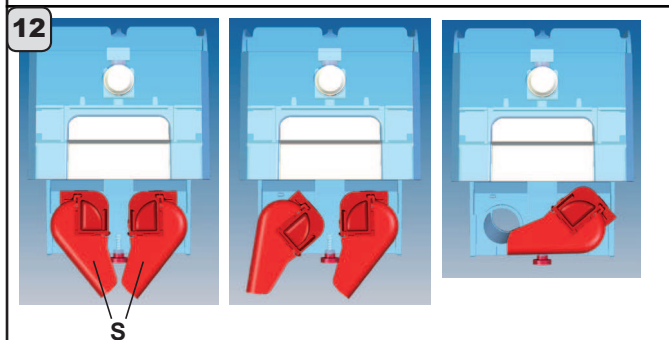
10) rodear para a direita a *coroa de fixação (M)* situada na parte traseira da tremonha e remover o conjunto *parafuso de distribuição (Q)*;



11) extrair a *cóclea (K)* do *corpo parafuso distribuição (R)*;



12) remover o conjunto *cursor solúveis (S)* rodeando para a direita (nas configurações com duplo cursor remover antes o conjunto da esquerda);



13) separar o conjunto *cursor solúveis (S)* fazendo levemente pressão no ponto indicado.



Retirar o produto solúvel que porventura tenha ficado na tremonha.

Lavá-la com um pano húmido empregando produtos e modalidades geralmente utilizados para objectos em contacto com os alimentos; passar cuidadosamente por água e secar, removendo eventuais resíduos orgânicos presentes.

Antes de voltar a colocar todas as peças removidas anteriormente, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão perfeitamente secas.



13. Mensagens de diagnóstico

As mensagens de diagnóstico são divididos em dois grupos:

- 1. Mensagens de modo explícito:** Posicionam-se na última linha abaixo do Mostrador (5); são cancelados a cada novo ciclo para depois serem novamente visualizados se se apresentar a causa que os gerou
- 2. Mensagens em código:** posicionam-se no ângulo em cima à direita, com a seguinte sintaxe: **Exxx**
 Onde:
 - **E** identifica a presente de um erro;
 - **xxx** representa o código de erro da unidade.


Perante mais erros, a sua representação é a tempo, passando-os em sucessão no mostrador.

Para uma descrição mais em pormenor das mensagens em código, consultar o manual técnico no parágrafo "Anomalias - Avarias".

Mensagens de modo explícito

MENSAGEM	CAUSA : quando é visualizada	SOLUÇÃO
Máquina fria	<p>1. Esta mensagem é visualizada no mostrador quando do accionamento de uma tecla de distribuição quando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a pressão da caldeira serviços se encontra abaixo da pressão de trabalho programada; - a temperatura do boiler é inferior a 60°C. <p>Alcançada a pressão e a temperatura de trabalho a mensagem desaparece automaticamente.</p> <p>2. Quando a caldeira serviços ou o boiler do café não puderem alcançar respectivamente a pressão e a temperatura de trabalho devido a um problema, no mostrador é visualizado um código de erro que identifica o componente defeituoso que causou o problema.</p>	<p>2. Consultare il Manuale Tecnico e fare riferimento allo specifico codice di errore per risolvere il problema.</p>
Check Boiler	Esta mensagem é visualizada no mostrador quando do acendimento da máquina e verifica o estado de enchimento do boiler café.	Nenhuma operação por parte do operador.
Caixa de borras cheia	Esta mensagem avisa o utilizado que a caixa de borra está cheia. É ainda possível distribuir dez bebidas à base de café (10 individuais ou 5 duplas) antes que a máquina se bloqueie.	Esvazie a caixa para restabelecer o contador ou continuar até a máquina visualizar a mensagem "Esvazie caixa". Remeter-se ao Manual Técnico para programar o número de borras e até ao seu alcance a mensagem será visualizada.
Esvaziar caixa de borras	A máquina conta em ordem decrescente o número configurado de borras. A mensagem é visualizada no fim da escala. A máquina é bloqueada e inibe qualquer distribuição à base de café.	Abriu o painel. Remover e esvaziar a caixa de borra. Reinserir a caixa na posição correcta e fechar o painel. Durante a execução destas operações será visualizada a mensagem "caixa de borras extraída".
Caixa de borras Extraída	Esta mensagem é visualizada sempre quando o lado traseiro da caixa não estiver bem posicionado.	Se a mensagem for visualizada com a caixa introduzida, verificar que a caixa esteja posicionada.
Tabuleiro extraído	Esta mensagem (acompanhada pelo ícone no mostrador) é sempre visualizada quando o tabuleiro não se encontra devidamente posicionado.	Verificar que o tabuleiro esteja posicionado correctamente.
Carregamento caldeira	Esta mensagem é visualizada quando a máquina está a carregar a caldeira.	Esta operação é realizada automaticamente e não exige a intervenção do utilizado. A operação não inibe o abastecimento de água quente.





MENSAGEM	CAUSA : quando é visualizada	SOLUÇÃO
Proceder à manutenção	Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir uma intervenção de manutenção. Para eliminar temporaneamente a mensagem, manter carregada a tecla RES durante cerca de 8 segundos. A mensagem será novamente visualizada aquando do acendimento seguinte da máquina através do interruptor.	Contactar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até quando a manutenção não for realizada. Consultar o Manual Técnico para programar os tempos ou os ciclos de manutenção.
Proceder à regeneração das resinas	Esta mensagem é visualizada quando as resinas do adocedor têm de ser regeneradas (Ver instruções sobre a manutenção do adocedor).	Uma vez realizada a regeneração das resinas, carregar em RESET sobre 8 segundos ara eliminar a mensagem.
M á q u i n a apagada	Esta mensagem é visualizada quando foi programado o acendimento e o apagamento automático da máquina. A mensagem indica que a máquina está desligada e se encontra em estado de stand-by.	Para programar o acendimento e o apagamento automático, ver a parte manual dedicada aos "Parâmetros cliente". Carregar durante alguns segundos na tecla RES (24)  para forçar o acendimento.
Teclado bloqueado	Durante o uso normal da máquina, pode acontecer que uma tecla qualquer fique bloqueada mecanicamente. Se esta condição permanecer por um período de tempo superior a um 1 minuto, no display será visualizada a mensagem: Botão Bloqueado. N.B.: com excepção da tecla interessada todas as outras funcionam regularmente.	Para resolver a anomalia, proceder a um exame visual do teclado, identificar a tecla bloqueada que determina a mensagem e proceder com as operações de restabelecimento.
Mensagens relativas às lavagens		Ver capítulo "Operações de limpeza" deste manual.



14. 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 e o touch screen (TSn) está desligado.	Interrupção energia eléctrica.	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (23).
Perda de água através do tabuleiro para apoio das chávenas (16).	Orifício da bacia obstruído.	Limpar
Tempo de erogação do café curto demais.	Dose café escassa. Café antigo demais. * Moagem do café grossa demais.	Aumentar a dose através da tecla “grão”  (BK). Substituir o café. * Moagem mais fina.
Café sai gota a gota.	Dose café excessiva. * Moagem do café fina demais.	Diminuir a dose através da tecla “grão”  (BK). Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Bacia de descarga obstruída.	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.


* Estas operações TÊM de ser realizadas pelo operador de IIº nível (pessoal instruído)

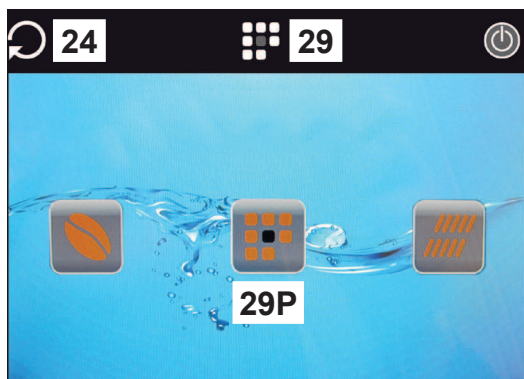



PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE *(Versão Self: só com a card habilitada)*

15. Como entrar na programação

O acesso à programação é permitido **APENAS** se o item "**Progr. Cliente**" for configurado em "**SIM**" e o item "**bloqueio progr.**" estiver configurado em "**NÃO**" no menu configuração da máquina, acessível apenas pelo técnico instalador.

Para entrar na programação, carregar na tecla **PRG (29)** ; no touch screen é visualizado o quadro abaixo indicado:

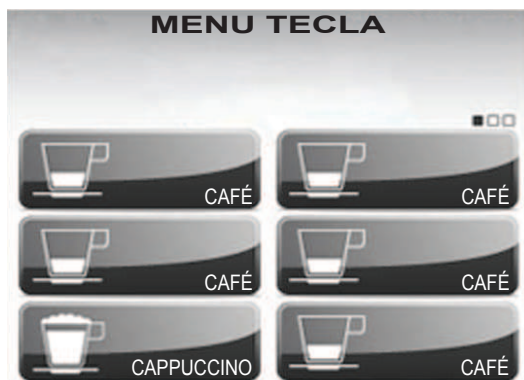


Carregar de novo na tecla **PRG (29P)**  para ter acesso à programação cliente; no touch screen é visualizado o quadro abaixo indicado:









Acesso aos menu: carregar directamente na ícone interessada colocada no touch screen.

Acesso e modificação dos submenu: depois de ter carregado, por exemplo, na ícone relativa ao MENU TECLA, é visualizado o quadro abaixo indicado:





Seleccionar uma tecla de distribuição. No mostrador é visualizado:





Posicionar o cursor  em correspondência da linha desejada utilizando as teclas "para cima" (, ) e "para baixo" (, ) e em seguida carregar na tecla **PRG (29)** ; ou carregar directamente no item interessado colocado no touch screen.

Modificar a indicação ou variar o valor mediante as teclas "mais" **+** e "menos" **-**.

Em alguns parâmetros, além das teclas "mais" **+** e "menos" **-**, também é visualizada a tecla  que permite configurar directamente um valor através de um teclado numérico. Carregar na tecla  e em seguida digitar o dado desejado:



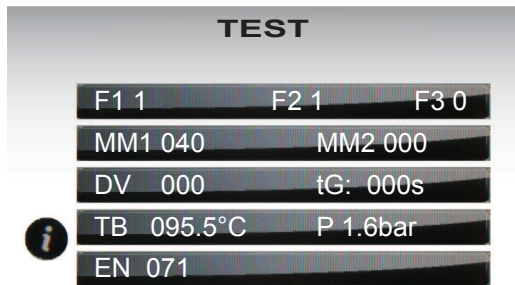
Os dados introduzidos são confirmados carregando na tecla  ou mantêm-se inalterados carregando na tecla .



Tecla "i" ⓘ

Carregando na tecla " i " ⓘ durante uma visualização qualquer das receitas café, cappuccino, água, vapor, é possível iniciar a distribuição e visualizar os respectivos parâmetros.

No monitor será visualizado:



Saída dos quadros de programação

Carregar na tecla **RES (24)** ⓘ; a cada pressão regressa-se ao quadro anterior.

No caso em que o item "**Progr. Cliente**" estiver configurado em "**NÃO**": no mostrador é visualizada a mensagem abaixo indicada:



Em pormenor os parâmetros visualizados referem-se a:

F...: posição do fim de corrida (1 em posição);

MM...: impulsos levantamento café;

DV: impulsos doseador volumétrico;

tG: tempo distribuição em segundos;

TB: temperatura do boiler do café;

P: pressão caldeira;

EN: encoder do grupo.

16. Etiquetas - Ícone

Etiquetas - Com o termo "etiqueta" entende-se a escrita que indica a bebida visualizada na tecla de distribuição no mostrador:

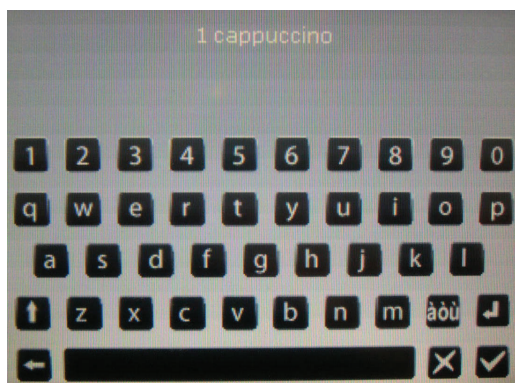


Ícone - Com o termo "ícone" entende-se a imagem simbólica da bebida visualizada na tecla de distribuição no mostrador:



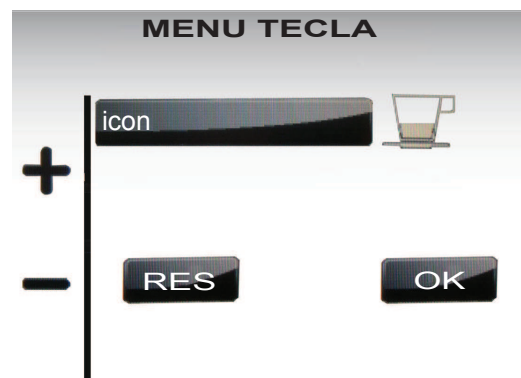
Essa escrita pode ser personalizada seleccionando o item *etiqueta* no menu tecla da máquina.

No mostrador é visualizado:



Essa escrita pode ser personalizada seleccionando o item *ícone* no menu tecla da máquina.

No mostrador é visualizado:




Digitar no teclado o texto que se deseja visualizar na tecla de distribuição. A etiqueta existente é sobrescrita, sendo possível visualizar o ver antes na tira em cima no mostrador. Uma vez terminado o processo, guardar o novo texto introduzido, carregando na ícone ✓ ou deixar inalterada a antiga etiqueta carregando na tecla ✕.

Escolher uma ícone para a bebida entre as padrão presentes no software da máquina mediante as teclas "**mais**" + e "**menos**" -; confirmar a escolha carregando na tecla **OK** ou deixar inalterada a ícone pré-existente carregando na tecla **RES**.

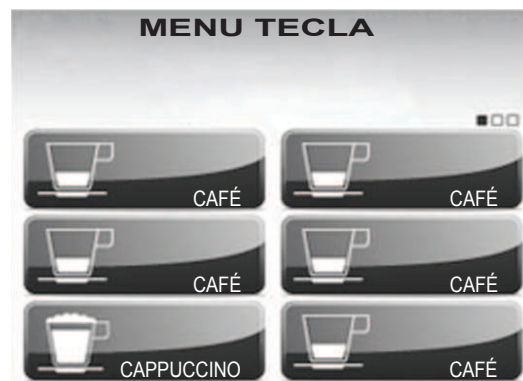


17. Menu tecla



As receitas associadas às teclas de distribuição são visualizadas carregando na tecla .

No touch screen é visualizada a seguinte mensagem:



17.1 Menu tecla - Selecção Café

Carregar numa das teclas; no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem

modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose água** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1);
- **moedor** (escolha entre moedor MM1 ou MM2);
- **Dose café** ... (impulsos dose café moinho ..., 0 ÷ 200 com step de 1);
- **Start água** (estabelece se a água adicionada tem de ficar em cima (*antes*) ou em baixo (*depois*) da distribuição do café);
- **água quente acrescentada** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1);
- **etiqueta** (é o texto que indica a bebida que é visualizada na tecla);
- **ícone** (é a imagem que indica a bebida que é visualizada na tecla).

17.2 Menu tecla - Selecção “Cappuccino”

Carregar numa das teclas de distribuição do “cappuccino”; no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção “capuccino”, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60

segundos com step de 0.1);

- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos);
- **dose água** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1);
- **moedor** (escolha entre moedor MM1 ou MM2);
- **Dose café** ... (impulsos dose café moinho ..., 0 ÷ 200 com step de 1);
- **Start água** (estabelece se a água adicionada tem de ficar em cima (*antes*) ou em baixo (*depois*) da distribuição do café);
- **água quente acrescentada** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1);
- **etiqueta** (o texto que indica a bebida que é visualizada na tecla);
- **ícone** (a imagem que indica a bebida que é visualizada na tecla).



17.3 Menu tecla - Selecção Leite

Carregar numa das teclas de abastecimento do leite; no display será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção “capuccino”, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos);
- **etiqueta** (o texto que indica a bebida que é visualizada na tecla);
- **ícone** (a imagem que indica a bebida que é visualizada na tecla).

17.4 Menu tecla - Selecção Água Quente

Carregar na tecla (12)  de distribuição da água quente; no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção água quente, que podem ser modificados são:

- **tempo de distribuição da água** (de 0 a 60 com step de 0,1 segundos).

17.5 Menu tecla - Selecção Chocolate / Solúvel

Carregar numa das teclas de distribuição do chocolate (ou outra bebida solúvel); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção chocolate (ou outra bebida solúvel), que se podem modificar são:

- **repetição** (indique o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **etiqueta** (o texto que indica a bebida que é visualizada na tecla);
- **ícone** (a imagem que indica a bebida que é visualizada na tecla).



17.6 Menu tecla - Selecção solúvel misto

Carregar numa das teclas de distribuição do solúvel misto; no mostrador será visualizado:



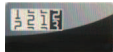
Os parâmetros, relativos à selecção do solúvel misto, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos);
- **etiqueta** (o texto que indica a bebida que é visualizada na tecla);
- **ícone** (a imagem que indica a bebida que é visualizada na tecla).

18. Visualização e colocação dos contadores no zero



Os contadores são visualizados carregando na tecla



No touch screen é visualizada a seguinte mensagem:



Para zerar a contagem: aceder ao parâmetro interessado, carregar nas teclas "mais" **+** o "menos" **-**, carregar na tecla **OK** para confirmar o zeramento.

O número total café e o número de ciclos NÃO podem ser zerados.

O número total de moeduras dos moinhos doseadores (MM1 e MM2) pode ser zerado apenas pelo técnico instalador em caso de substituição das mós.

Carregar na tecla **RES (24)**  para regressar ao menu anterior.

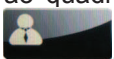


19. Menu programação cliente



Para ter acesso ao quadro "PARÂMETROS CLIENTE"

carregar na tecla



No touch screen é visualizado o seguinte quadro:



Carregando na tecla "DATA E HORAS" , no mostrador é visualizado:



Carregando na tecla "HORÁRIO SERVIÇO" , no mostrador é visualizado:



Os parâmetros relativos ao menu horário de serviço, que se podem modificar são:

- **Hora ON** (horário de acendimento);
- **Hora OFF** (horário de desligação);
- **Encerramento** (dia de encerramento);
- **Noct. ON** (horário de começo do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Noct. OFF** (horário de conclusão do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);


Indicações de carácter geral

No caso não sejam especificados os dias de fecho, configurar o ponto "fecho" sobre "nenhum".

No caso não se queira utilizar a função de acendimento/desligação automática, mas se prefira acender ou desligar manualmente a máquina, configurar "hora ON" e "hora OFF" com o mesmo horário (exemplo:

Hora ON 22:00
Hora OFF 22:00).




Carregando na tecla "HORÁRIOS LAVAGENS" , no mostrador é visualizado:






"LAVAGEM 1" E "LAVAGENS 2 ÷ 5"

São lavagens com horários programáveis. Na hora configurada é visualizado no mostrador "EXECUTAR LAVAGEM CIRCUITO LEITE" alternado a "EXECUTAR LAVAGEM GRUPO".

Para configurar o horário da lavagem carregar na tecla **PRG** (29)  quando o cursor se encontra posicionado na lavagem interessada ou carregar directamente no item no touch screen.

No mostrador é visualizado:



Modificar o valor com as teclas "mais" **+** e "menos" **-**; para deslocar o cursor das horas para os minutos utilizar as teclas  e . Em seguida carregar na tecla **OK**  para confirmar o dado.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar ou outros horários das lavagens.

"Lavagem 1"

Quando exigida, prevê a execução de uma lavagem prolongada (circuito leite e do circuito café), nos modos descritos no parágrafo "Operações de limpeza".


NOTA: a lavagem 1 não é desactivável; é exigida quotidianamente na hora programada e, seja como for, dentro um prazo de 24 horas.

"Lavagens 2 ÷ 5"

Quando exigidas, podem prever quer a execução de uma lavagem prolongada, quer de uma lavagem breve, segundo como programadas.

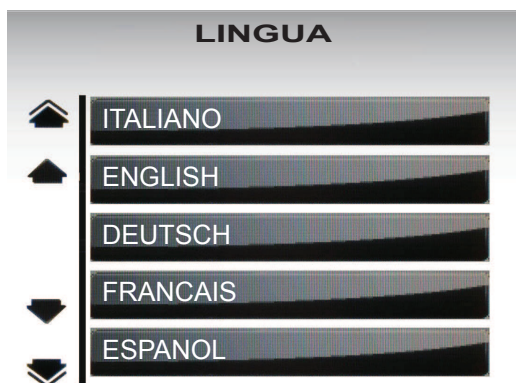
Se o horário configurado para estas lavagens ocorrer na fase de apagamento da máquina, o pedido para a sua execução é anulado.


NOTA: para não activar estas lavagens configurar OFF a coincidir com o horário.

OFF é visualizado carregando na tecla "-"  quando no mostrador é visualizado "00:00".

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

Carregando na tecla "LÍNGUA" , no mostrador é visualizado:




Para visualizar as mensagens no mostrador numa língua diferente da configurada, carregar na tecla **PRG** (29)  quando o cursor estiver posicionado na língua desejada, ou carregar directamente no item no touch screen; a máquina converte as mensagens na nova língua seleccionada.

O display visualiza as indicações nas seguintes línguas: Italiano, inglês, alemão, francês, polonês, espanhol, português, holandês, japonês, russo, estónio e chinês.

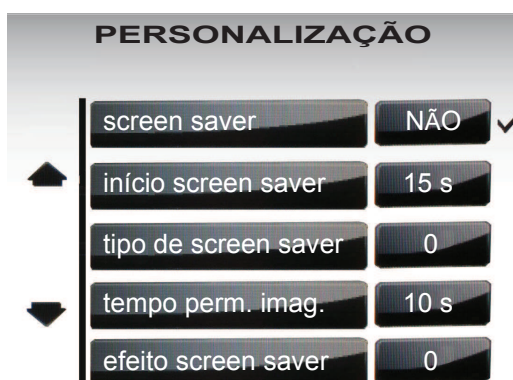


20. Menu Personalização



Para ter acesso ao quadro "PERSONALIZAÇÃO" carregar na tecla .

No touch screen é visualizado o seguinte quadro:



Os parâmetros do menu personalização são:

- **screen saver** SIM / NÃO (quando activo, imagens de default são visualizadas no mostrador de maneira sequencial);
- **início screen saver** (o screen saver entra em função depois de uma inactividade da máquina correspondente ao tempo configurado, 1 ÷ 999 segundos com step de 1);
- **tipologia screen saver** (permite configurar o tipo de screen saver, fotografias ou filmes*; 0 para as fotografias, 1 para os filmes).
- **tempo de permanência imagens** (determina por quantos segundos cada imagem tem de permanecer no touch screen, 1 ÷ 99 segundos);
- **efeito screen saver** (é o tipo de transição que passa entre as imagens, 0 ÷ 9 segundos).

* possível apenas com interface de memória ligada à máquina.

N.B.: a personalização das imagens (diferentes das padrão) e dos filmes ocorre através de um ficha de memória SD alojada no leitor card que se encontra no interior da máquina; para ter acesso é necessário abrir o quadro de comandos (B).



Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Anschluß*
- véase los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capítulos *Prescrições de instalação*

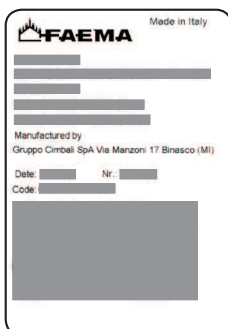


Fig. 1
Abb. 1

Fig. 3
Abb. 3

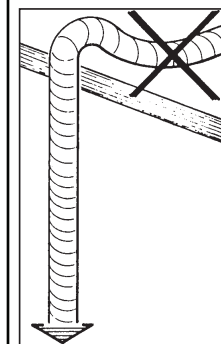
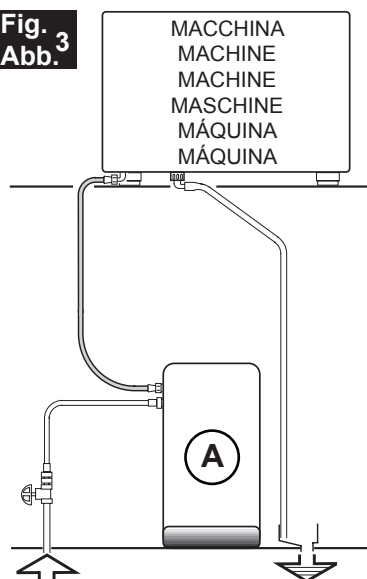


Fig. 5
Abb. 5

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

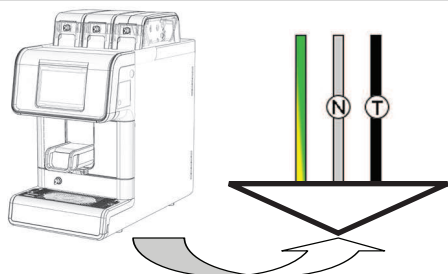


Fig. 2
Abb. 2

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection
 Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß
 Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
 Weiß - Blanco - Branco
T Nero - Black - Noir
 Schwarz - Negro - Preto

1

N Azzurro - Blue - Bleu
 Blau - Azul - Azul
T Marrone - Brown - Marron
 Braun - Maròn - Marron

2

Installare un rubinetto alimentazione acqua

Install a water feeding tap
 installer un Robinet
 alimentation eau

Wasserversorgungshahn
 erforderlich

Instalar un grifo
 alimentación agua
 Instalar um Torneira
 alimentação água

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

3 bar - 0,3 MPa

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

Ø 3/8 GAS - GAZ
 GÁS

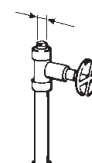
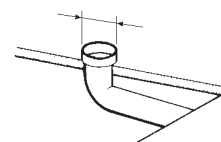


Fig. 4
Abb. 4

SCARICO A
 PAVIMENTO
 DRAIN
 VIDANGE DU
 LOCAL
 BODENABFLUSS
 DESCARGA
 DESCARGA

Min.
 Ø 50 mm.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dûes aux avancements du progrès technique.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SERVICE LINE

IT 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) 610-004-149 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-250 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-244 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-216 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

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

EN GRUPPO 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 | 610-004-149; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-250; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in sachets | 610-004-244; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610-004-216. |

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

FR GRUPPO CIBALI et la « SERVICE LINE »

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 610-004-149 | liquide | pour les mousses à lait; |
| B) 610-004-250 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café; |
| C) 610-004-244 | sachets | pour les groupes, les porte-filtres, les tasses à café; |
| D) 610-004-216 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, communiquer le numéro de code au concessionnaire.

DE GRUPPO 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) 610-004-149 | Flüssigprodukte | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-250 | in Pulverform | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| C) 610-004-244 | Tüten | für die Einheiten, Filterhalter und Kaffeetassen; |
| D) 610-004-216 | Tabletten | für die Kaffeereinheiten 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) 610-004-149 | líquido | para los capuchinadores; |
| B) 610-004-250 | en polvo | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| C) 610-004-244 | en sobres | para los equipos, los portafiltros, las tazas de café; |
| D) 610-004-216 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

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

PTX 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) 610-004-149 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-250 | em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-244 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-216 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

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

LI SERVICE LINE



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

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

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

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

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

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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721