



**USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION
USAGE ET INSTALLATION
GEBRAUCH UND INSTALLATION
USO Y INSTALACIÓN
USO E INSTALAÇÃO**

CARISMA



Dichiarazione di conformità CE

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

EC Declaration of conformity

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

Certificat de conformité CE

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

EG-Konformitätserklärung

Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hiermit in eigener Verantwortlichkeit wie folgt:

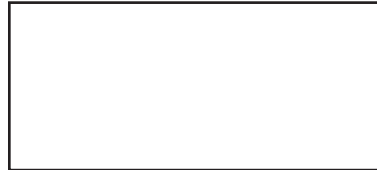
Declaración de conformidad CE

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

Declaração de conformidade

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

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



- vedere targa dati
- refer to machine data
- voir étiquette données
- siehe Angaben zum
Maschinentyp
- ver la placa de la
características
- ver la plaqueta das
características

è conforme alle seguenti direttive:

est conforme aux normatives suivantes:

es conforme a las siguientes directivas:

is in compliance with the following directives:

entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:

está conforme às seguintes diretrizes:

2006/42/EC Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Normes CE Machines

EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE

2006/95/EC Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Normes CE Basse-tension

EG-Niederspannungsrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE

97/23/EC Direttiva attrezzature a pressione (PED) (Vedere art. 1, § 3.6. - Vedere tabella nella pagina successiva)

Pressure Equipment Directive (PED) (See art. 1, § 3.6. - See chart in the following page)

Directive Équipements sous Pression (PED) (Voir art. 1, § 3.6. - Voir tableau dans la page suivant)

Richtlinie-Druckgeräte (PED) (Siehe art. 1, § 3.6. - Siehe Tabelle auf der nächsten Seite)

Directiva equipos a presión (PED) (Véase art. 1, § 3.6. - Véase cuadro en la página siguiente)

Directiva equipos sobre pressão (PED) (Veja art. 1, § 3.6. - Veja quadro na página seguinte)

2004/108/EC EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Normes CE Compatibilité électromagnétique

EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE

Directiva sobre a compatibilidade el.magn. CE

2011/65/UE Direttiva RoHS2 - RoHS2 directive - Normes RoHS2 - RoHS2-Richtlinie - Directiva RoHS2 - Directiva RoHS2

e successive modifiche ed integrazioni.

et modifications ultérieures et intégrations.

y siguientes modificaciones e integraciones.

and later modifications and integrations.

sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.

e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

Il fascicolo tecnico è archiviato da "Product Development Manager" presso la sede legale.

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

The technical booklet is archived by the "Product Development Manager" at the company's legal headquarters.

La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

Le fascicule technique est archivé par "Product Development Manager" auprès du siège juridique.

Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

Die technischen Unterlagen wurden vom "Product Development Manager" am Geschäftssitz archiviert.

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

El fascículo técnico está archivado por "Product Development Manager" en la sede legal.

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

O manual técnico foi arquivado pela "Product Development Manager" junto da sede legal.

Sede legale - Legal headquarters - Siège juridique

Geschäftssitz archiviert - Sede legal - Sede legal:

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

Data - Date - Date

Datum - Fecha - Data 20.05.2013

Product Development Manager

Industrial Manager



	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	1 gruppo 1 unit 1 groupe 1 gruppe 1 grupo 1 grupo
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	1.3
Scambiatore Heat exchanger Échangeur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	0.150 x 1

IT GRUPPO CIMBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *DIN 10531:2010* in vigore da giugno 2011 (Igiene alimentare – Produzione ed erogazione di bevande calde da macchine – requisiti igienici, prova di migrazione di sostanze).

I test di analisi sono stati condotti dal Gruppo *Eurofins*, gruppo di Laboratori indipendenti, leader mondiale nel settore, che offrono un vasto portfolio di metodi analitici accreditati per verificare la sicurezza, la configurazione, la purezza, la composizione, l'autenticità e l'origine dei prodotti e delle sostanze biologiche.

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

GB GRUPPO CIMBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *DIN 10531:2010* in force from June 2011 (Food Hygiene - Manufacturing and supply of hot drinks machines - hygiene requirements, test the migration of substances).

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

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

FR Le GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs, relatifs à la ligne de produits illustrée dans ce Manuel, aux tests rigoureux de la réglementation *DIN 10531:2010* en vigueur à partir de Juin 2011 (Hygiène alimentaire – Production et distribution de boissons chaudes par l'intermédiaire de machines – conditions requises d'hygiène, test de migration de substances).

Les tests d'analyse ont été conduits par le groupe *Eurofins*, groupe de Laboratoires indépendants, leader mondiale dans le secteur qui propose un large éventail de méthodes analytiques accréditées afin de vérifier la sécurité, la configuration, la pureté, la composition, l'authenticité et l'origine des produits et des substances biologiques.

Les tests d'analyses menés par *Eurofins* concernant la cession de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués sur tous les usagers de chaque machine soumise aux tests. A la fin des tests, *Eurofins* a contrôlé que les valeurs d'échantillons se situent bien toutes au-dessous des limites prévues par la réglementation *DIN 10531*.

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

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

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

ES GRUPPO CIMBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *DIN 10531:2010* en vigor desde junio 2011 (Higiene alimentaria – Producción y erogación de bebidas calientes de máquinas – requisitos higiénicos, prueba de migración de sustancias).

Los tests de análisis han sido realizados por el Gruppo *Eurofins*, grupo de Laboratorios independientes, líder mundial en el sector, que ofrecen una amplia cartera de métodos analíticos acreditados para verificar la seguridad, la configuración, la pureza, la composición, la autenticidad y el origen de los productos y de las sustancias biológicas.

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

PT O GRUPPO CIMBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha de produtos documentada neste manual, às provas severas da *DIN 10531:2010* em vigor a partir de junho 2011 (Higiene alimentar – Produção e distribuição de bebidas quentes de máquinas – requisitos higiénicos, prova de migração de substâncias).

Os testes de análises foram realizados pelo Grupo *Eurofins*, grupo de Laboratórios independentes, líder mundial no sector, que proporcionam uma vasta carteira de métodos analíticos creditados para verificar a segurança, a configuração, a pureza, a composição, a autenticidade e a origem dos produtos e das substâncias biológicas.

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



in according with

DIN 10531 - 2010



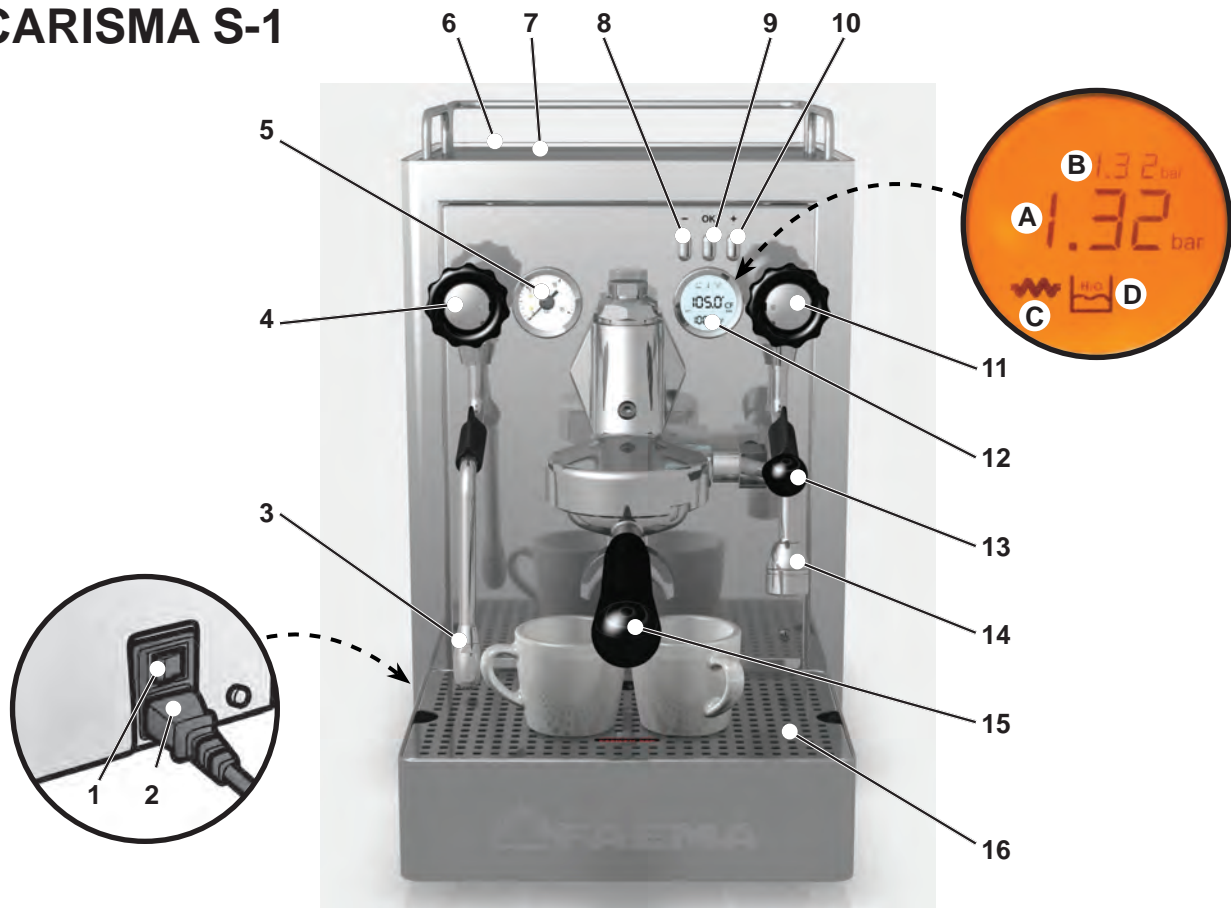
Particolare trattamento di rivestimento a garanzia della sicurezza alimentare.
Special coating process to ensure food safety.
Revêtement spécial pour garantir la sécurité alimentaire.
Spezielle Beschichtung zur Lebensmittelsicherheit.
Tratamiento especial de recubrimiento para garantizar la seguridad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



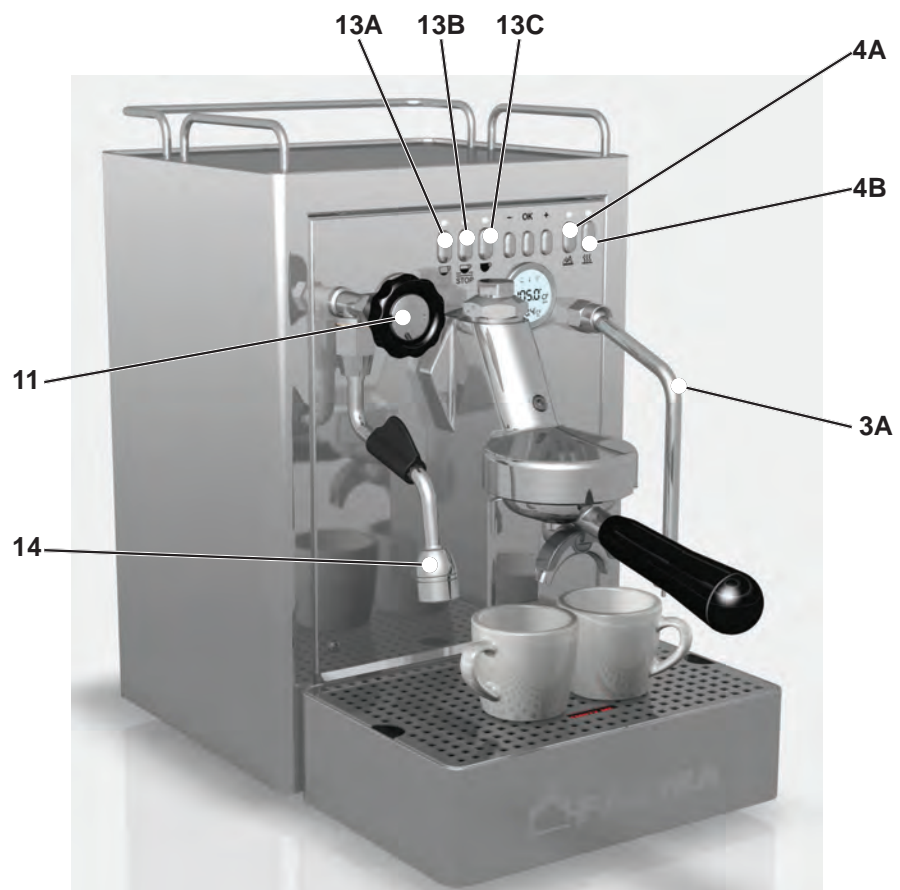
Study N° 2011/2011 SAM Cert-1



CARISMA S-1



CARISMA A-1



IT
LEGENDA

- 1 Interruttore generale
 - 2 Presa cavo alimentazione
 - 3 Tubo (lancia) vapore orientabile
 - 3A Tubo (lancia) vapore *Quicksteam*
 - 4 Manopola regolazione vapore
 - 4A *Quicksteam*: tasto latte "montato"
 - 4B *Quicksteam*: tasto latte "caldo"
 - 5 Manometro pompa
 - 6 Pannello serbatoio acqua
 - 7 Piano appoggiatezze
 - 8 Tasto regolazione temperatura
 - 9 Tasto programmazione
 - 10 Tasto regolazione temperatura
 - 11 Manopola erogazione acqua calda
 - 12 Display
 - 13 Levetta erogazione caffè
 - 13A Tasto erogazione un caffè ☕
 - 13B Tasto STOP-CONTINUO / Prog ...☕...
 - 13C Tasto erogazione due caffè ☕☕
 - 14 Tubo (lancia) acqua calda
 - 15 Portafiltro
 - 16 Bacinella
- A Pressione / Temperatura impostata
 B Pressione / Temperatura istantanea della caldaia
 C Icona resistenza caldaia attiva
 D Icona mancanza acqua nel serbatoio

GB
LEGEND

- 1 Main ON/OFF switch
 - 2 Power supply socket
 - 3 Swivel steam jet pipe
 - 3A Swivel *Quicksteam* jet pipe
 - 4 Steam adjustment knob
 - 4A *Quicksteam*: "frothed" milk key
 - 4B *Quicksteam*: "hot" milk key
 - 5 Pressure gauge pump
 - 6 Water tank panel
 - 7 Cup holder tray
 - 8 Temperature adjustment key
 - 9 Programming key
 - 10 Temperature adjustment key
 - 11 Hot water dispensing knob
 - 12 Display
 - 13 Coffee dispensing lever
 - 13A One coffee key ☕
 - 13B STOP-CONTINUOUS / Prog - push button ...☕...
 - 13C Two coffee key ☕☕
 - 14 Hot water dispensing pipe
 - 15 Filter holder
 - 16 Pan
- A Set Pressure / Temperature
 B Instant boiler Pressure / Temperature
 C Enabled boiler resistance icon
 D No water in tank icon

FR
LEGENDE

- 1 Interrupteur général
 - 2 Prise du câble d'alimentation
 - 3 Tuyau (lance) orientable de la vapeur
 - 3A Tuyau (lance) orientable *Quicksteam*
 - 4 Poignée de réglage de la vapeur
 - 4A *Quicksteam*: touche lait "monté"
 - 4B *Quicksteam*: touche lait "chaud"
 - 5 Manomètre pompe
 - 6 Panneau du réservoir d'eau
 - 7 Plan appui-tasses
 - 8 Touche de réglage de la température
 - 9 Touche de programmation
 - 10 Touche de réglage de la température
 - 11 Poignée de débit de l'eau chaude
 - 12 Display
 - 13 Levier de débit du café
 - 13A Touche de débit de café ☕
 - 13B Touche STOP-CONTINU / Prog ...☕...
 - 13C Touche de débit de deux cafés ☕☕
 - 14 Tuyau (lance) d'eau chaude
 - 15 Porte-filtres
 - 16 Cuvette
- A Pression / Température programmée
 B Pression / Température instantanée de la chaudière
 C Icône de résistance de la chaudière enclenchée
 D Icône indiquant le manque d'eau dans le réservoir

DE
LEGENDE

- 1 Hauptschalter
 - 2 Steckbuchse Netzkabel
 - 3 Dampfrohr (beweglich)
 - 3A *Quicksteam* Dampfrohr (beweglich)
 - 4 Dampfhaahn
 - 4A *Quicksteam*: "Milchaufschäumung"
 - 4B *Quicksteam*: "Milcherhitzen"
 - 5 Manometer Pumpe
 - 6 Paneel Wassertank
 - 7 Tassenabstellfläche
 - 8 Taste zur Temperatureinstellung
 - 9 Taste zur Programmierung
 - 10 Taste zur Temperatureinstellung
 - 11 Regler Heißwasserabgabe
 - 12 Display
 - 13 Hebel Kaffeeabgabe
 - 13A Taste Abgabe Espresso-Kaffee ☕
 - 13B Taste STOP-KONTINUIERLICHE / Prog ...☕...
 - 13C Taste Abgabe zwei Espresso-Kaffees ☕☕
 - 14 Rohr Heißwasserabgabe
 - 15 Filterhalter
 - 16 Wanne
- A Betriebsdruck / Temperatur, Sollwert
 B Betriebsdruck / Temperatur Wasserkessel, Istwert
 C Ikone Heizwiderstand Wasserkessel EIN
 D Ikone "Kein Wasser im Wassertank"

ES
LEYENDA

- 1 Interruptor general
 - 2 Toma del cable de alimentación
 - 3 Tubo (lanza) vapor orientable
 - 3A Tubo (lanza) vapor *Quicksteam* orientable
 - 4 Mando regulación vapor
 - 4A *Quicksteam*: botón leche "montada"
 - 4B *Quicksteam*: botón leche "caliente"
 - 5 Manómetro bomba
 - 6 Panel del depósito del agua
 - 7 Bandeja apoya-tazas
 - 8 Botón regulación temperatura
 - 9 Botón programación
 - 10 Botón regulación temperatura
 - 11 Mando erogación agua caliente
 - 12 Display
 - 13 Palanca para erogación del café
 - 13A Botón erogación un café ☕
 - 13B Botón STOP-CONTINUO / Prog ...☕...
 - 13C Botón erogación dos cafés ☕☕
 - 14 Tubo (lanza) agua caliente
 - 15 Portafiltro
 - 16 Bandeja
- A Presión / Temperatura regulada
 B Presión / Temperatura instantánea de la caldera
 C Icono resistencia caldera activa
 D Icono falta de agua en el depósito

PT
LEGENDA

- 1 Interruptor geral
 - 2 Tomada do cabo de alimentação
 - 3 Tubo (lança) de vapor orientável
 - 3A Tubo (lança) de vapor *Quicksteam* orientável
 - 4 Manípulo regulação vapor
 - 4A *Quicksteam*: tecla leite "batido"
 - 4B *Quicksteam*: tecla leite "quente"
 - 5 Manómetro da bomba
 - 6 Painel do reservatório da água
 - 7 Tabuleiro de apoio das chávenas
 - 8 Tecla de regulação da temperatura
 - 9 Tecla de programação
 - 10 Tecla de regulação da temperatura
 - 11 Manípulo de distribuição da água quente
 - 12 Display
 - 13 Botão de distribuição do café
 - 13A Botão de distribuição de um café ☕
 - 13B Botão STOP-CONTÍNUO / Prog ...☕...
 - 13C Botão de distribuição de dois cafés ☕☕
 - 14 Tubo (bico) da água quente
 - 15 Porta-filtro
 - 16 Tabuleiro
- A Pressão / Temperatura configurada
 B Pressão / Temperatura instantânea da caldeira
 C Ícone resistência da caldeira activa
 D Ícone falta de água no reservatório





Italiano	Istruzioni originali	9
English	Translation of the original instructions	27
Français	Traduction des instructions d'origine	45
Deutsch	Übersetzung der Originalanleitung	63
Español	Traducción de las instrucciones originales	81
Português	Tradução das traduções originais	99



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	10	6. Programmazione dosi (solo versione Carisma A)	19
2. Prescrizioni di installazione	11	7. Visualizzazione pressione / temperatura caldaia	20
3. Prescrizioni elettriche di installazione	11	8. Controllo del livello acqua nel serbatoio	20
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	12	9. Controllo del livello acqua nella bacinella	20
5. Check-up di installazione	12	10. Pulizia e manutenzione	21
USO		Pulizia del gruppo	21
1. Operazioni preliminari al primo avviamento	13	Pulizia dei Portafiltri	21
2. Primo avviamento	14	Lance vapore e acqua calda	22
3. Preparazione bevande	15	Griglie e bacinella di gocciolamento	22
Erogazione caffè	15	Carrozzeria	22
Scaldatazze	15	Serbatoio dell'acqua	22
Erogazione vapore - Riscaldamento del latte per il cappuccino	16	11. Sostituzione filtro-addolcitore	23
Erogazione acqua calda	17	12. Prescrizioni per l'operatore	24
4. Impostazione temperatura caldaia		13. Avvertenze	24
Versione Carisma S (lance: vapore - acqua)	17	14. Manutenzione e riparazioni	25
5. Impostazione temperatura caldaia / tasti vapore		15. Messa fuori servizio definitiva	25
Versione Carisma A Quicksteam (lance: acqua - Quicksteam)	18	16. Anomalie - Guasti	26
		IMMAGINI	117
		Service Line	119

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.



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 usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata 79db(A) (+/- 1db).
- Custodire la macchina in luogo protetto ed asciutto, considerando che temperature troppo gelide (sotto i 5 °C) potrebbero arrecare danni alla caldaia della macchina.
- 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.

Durante l'uso della macchina:

- Il portafiltro non deve essere sganciato prima che l'erogazione del caffè sia completamente terminata.
- La lancia vapore non deve essere estratta dal liquido prima di aver arrestato l'erogazione del vapore.
- Durante l'erogazione prolungata d'acqua o vapore non toccare mai il corpo metallico della lancia o della zona portafiltro: Pericolo di scottatura.



Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE



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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

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

3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghie, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

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



Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

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 acqua della macchina:

- il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti
- il valore dei cloruri sia inferiore a 100 mg/l

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).

Per il buon funzionamento della macchina occorre provvedere alla sostituzione dell'addolcitore con frequenza 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 (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.

La macchina non necessita di alcun collegamento alla rete idrica in quanto dotata di serbatoio; pertanto per la messa in funzione occorre riempire il serbatoio (vedere *capitolo immagini figura 2*) accertandosi che l'addolcitore sia allacciato al relativo tubo di alimentazione (vedere *capitolo immagini figura 3*).

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

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:

GRUPPO

- Agganciare il portafiltro al gruppo (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno ½ litro (vedere al paragrafo dedicato).

VAPORE (anche con Quicksteam)

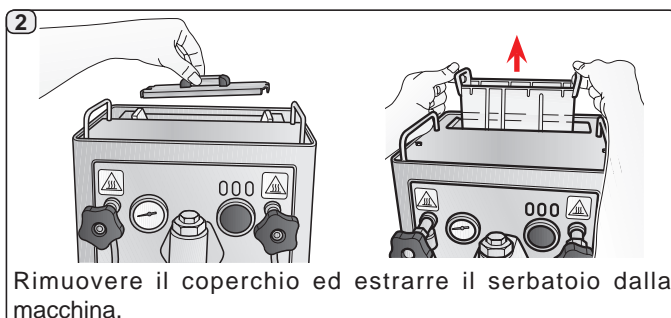
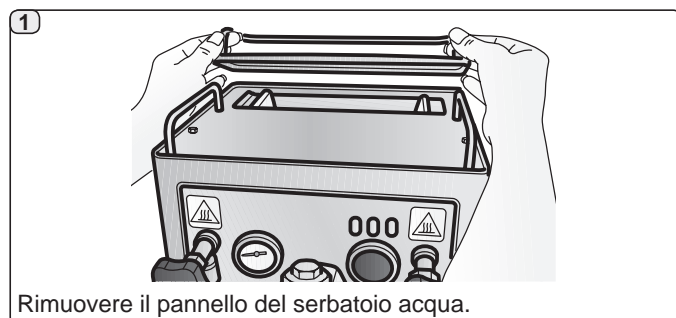
- Erogare vapore dalla lancia per circa un minuto, usando il relativo comando.

USO

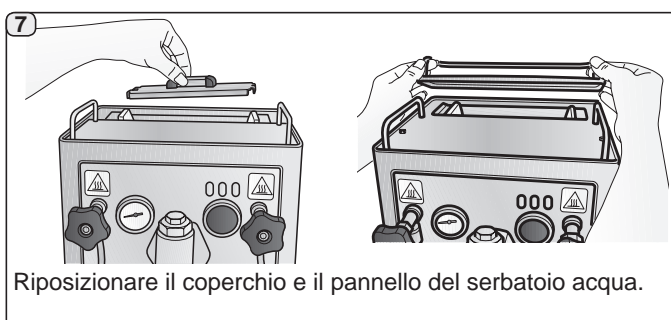
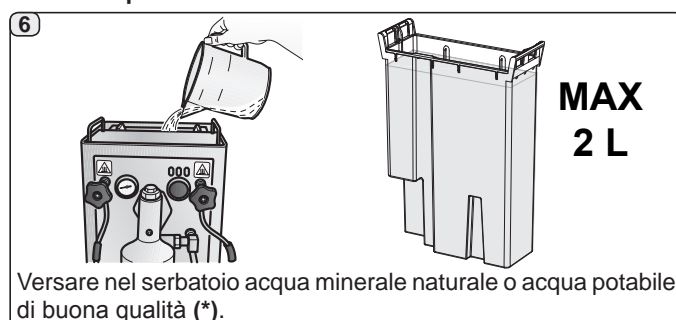
1. Operazioni preliminari al primo avviamento

Al primo utilizzo dell'apparecchio è necessario effettuare alcune operazioni:

Risciacquo componenti



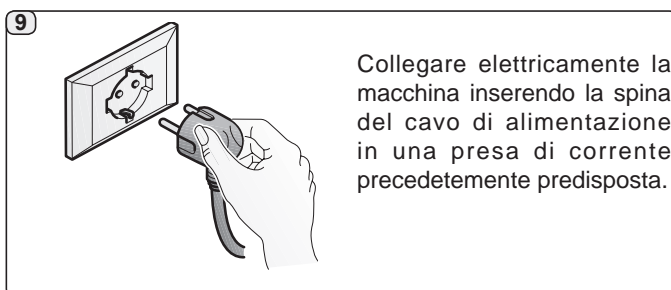
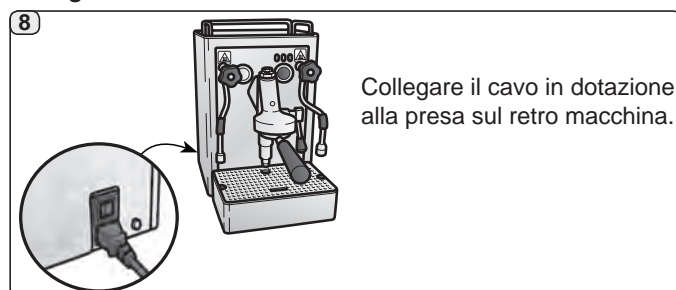
Carico acqua



(*) **NOTA:** L'acqua, per sua natura, contiene differenti concentrazioni di sali minerali che ne determinano la durezza e che nel tempo danno origine alla formazione di calcare.

Al fine di mantenere inalterate le prestazioni della macchina e per prolungare la durata del filtro addolcitore, si consiglia di utilizzare acqua con durezza NON superiore a 8°F (4,5°D).

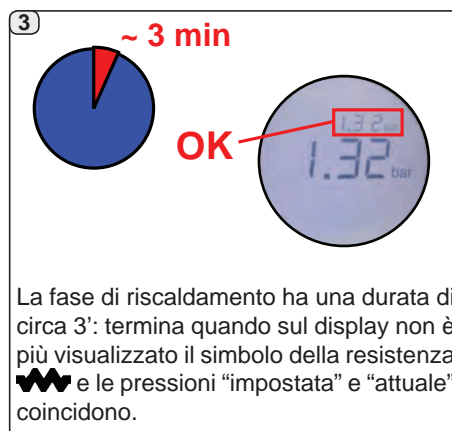
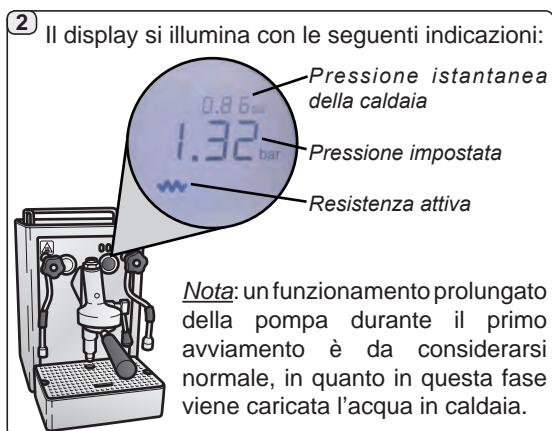
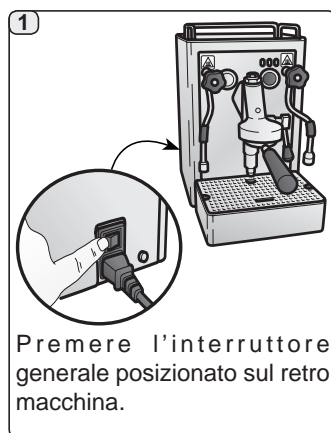
Collegamento elettrico





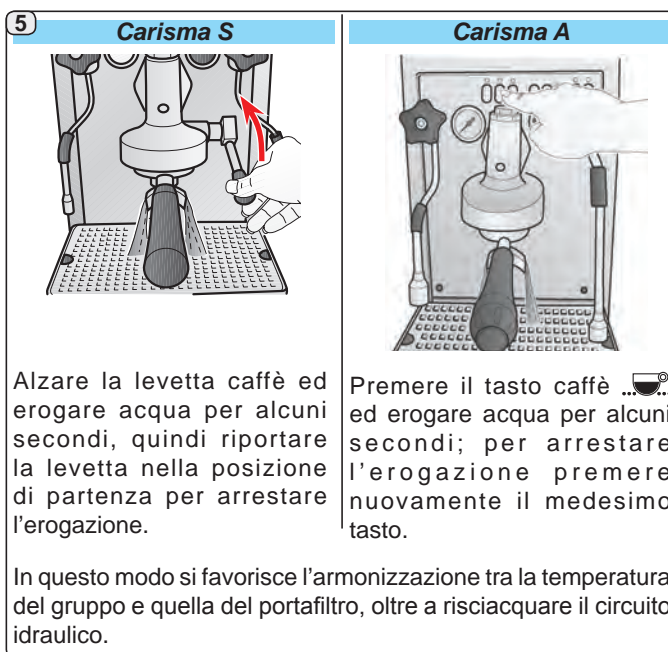
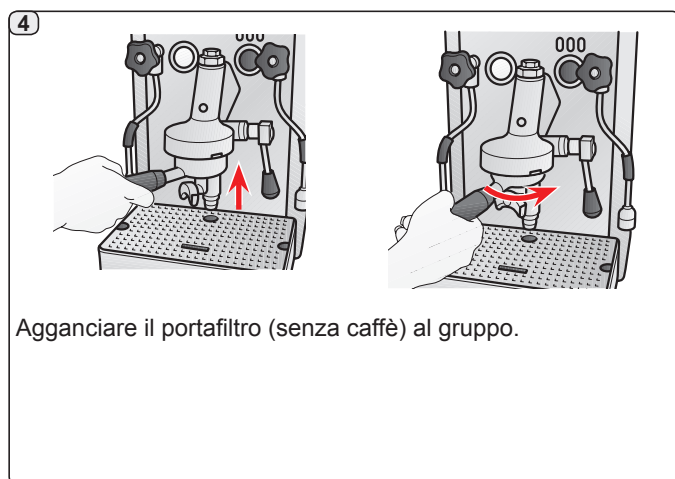
2. Primo avviamento

Dopo aver accertato la presenza di circa 2 litri di acqua nel serbatoio, effettuare le seguenti operazioni:



Pericolo di scottature!

Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.



3. Preparazione bevande



Condizioni necessarie: presenza acqua a sufficienza nel serbatoio - macchina in pressione / temperatura di esercizio.
Durante le fasi di erogazione non estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.

Erogazione caffè

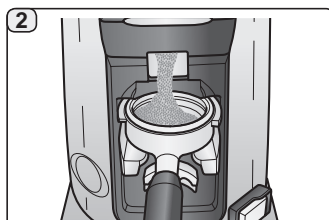


Pericolo di scottature!

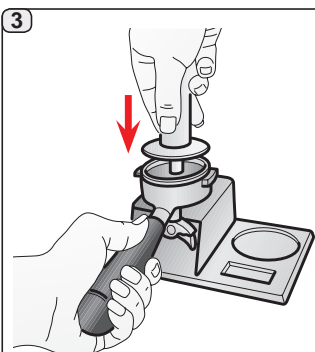
Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.



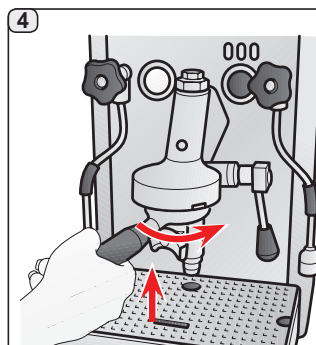
Scegliere il portafiltro per 1 o 2 tazzine di caffè.



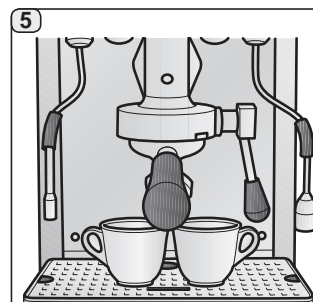
Riempire il portafiltro con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.



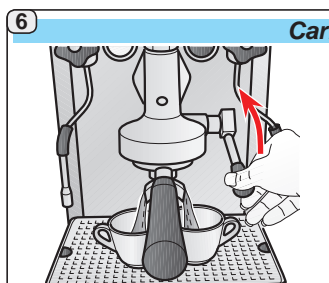
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi dell'apposito pressino. Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.



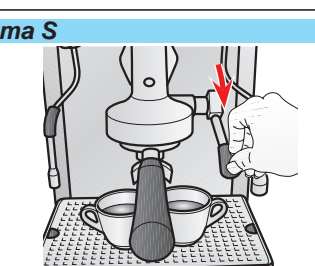
Innestare, serrando bene, il portafiltro al gruppo.



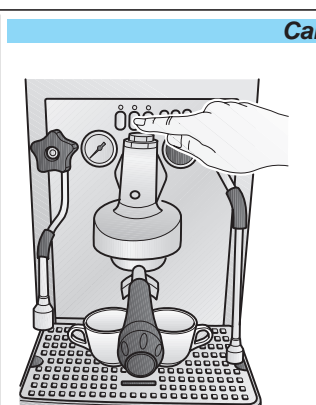
Posizionare la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro.



Alzare la leva caffè per dare inizio all'erogazione.



Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'erogazione portando la leva caffè nella posizione di partenza.



Carisma A

Premere il tasto caffè (☕ o ☕) corrispondente alla dose desiderata per dare inizio all'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.

Premere, invece, il tasto STOP-CONTINUO ☕ per effettuare erogazioni continue.

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione STOP-CONTINUO ☕.

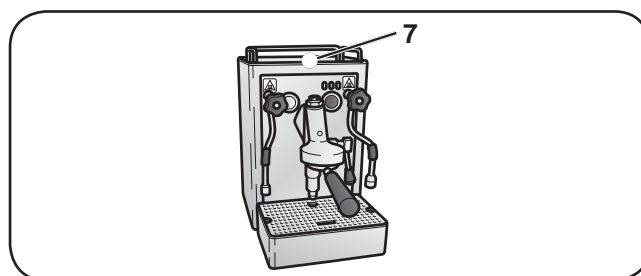


Consigli importanti: il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione di caffè.

Scaldatasse

La macchina è provvista di un piano scaldatasse sul quale possono essere collocate le tazze (capovolte) prima del loro utilizzo.

L'impiego di tazze calde esalta le qualità organolettiche dell'espresso.





Erogazione vapore - Riscaldamento del latte per il cappuccino

Indicazioni generali

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

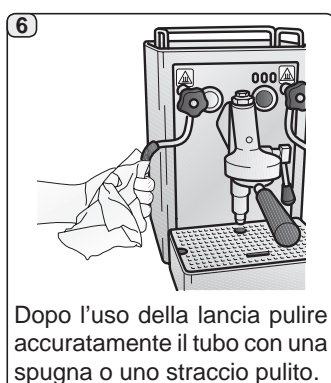
N.B.: al termine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.



Pericolo di scottature!

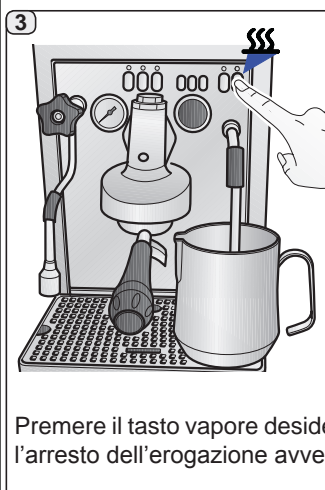
Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela. Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore

Carisma S (lance: vapore - acqua)



Consigli importanti: la lancia vapore non deve essere estratta dal liquido prima di aver arrestato l'erogazione del vapore.

Carisma A Quicksteam (lance: acqua - Quicksteam)



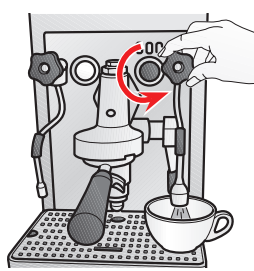
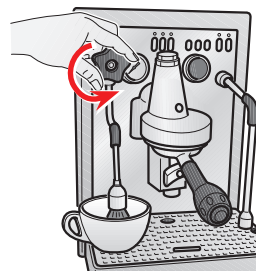

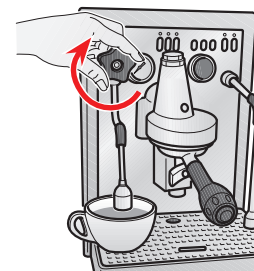
Consigli importanti: la lancia vapore non deve essere estratta dal liquido prima del termine dell'erogazione del vapore.

Erogazione acqua calda



Pericolo di scottature!

Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela. Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore

1 <u>Carisma S</u> <u>(lance: vapore - acqua)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(lance: acqua - Quicksteam)</u>	2 <u>Carisma S</u> <u>(lance: vapore - acqua)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(lance: acqua - Quicksteam)</u>
 <p>Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda e ruotare la manopola erogazione in senso antiorario.</p>		 <p>Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'uscita di acqua calda ruotando in senso orario la manopola.</p>	

4. Impostazione temperatura caldaia

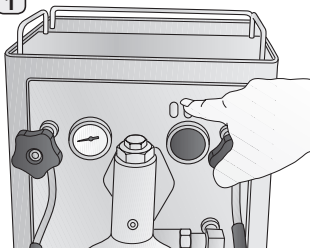



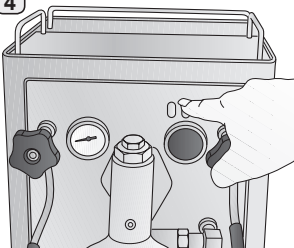
Versione Carisma S (lance: vapore - acqua)

Per impostare la temperatura caldaia occorre procedere come segue:



Pericolo di scottature!

Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.

1  <p>Per accedere alla programmazione premere e mantenere premuto il tasto centrale OK per circa 4".</p>	2 Temperatura istantanea della caldaia  <p>Temperatura da impostare</p> <p>Sul display compaiono un asterisco e la scritta SET.</p>	3   <p>Impostare tramite i tasti +/- laterali il valore della temperatura caldaia (valore con caratteri grandi).</p>	4  <p>Confermare e uscire dalla programmazione premendo il tasto centrale OK.</p>
---	---	---	---



5. Impostazione temperatura caldaia / tasti vapore

Versione Carisma A Quicksteam (lance: acqua - Quicksteam)

Nelle versioni con Quicksteam la fase di programmazione prevede l'impostazione della temperatura caldaia e delle temperature dei tasti vapore:

1

Per accedere alla programmazione premere e mantenere premuto il tasto centrale **OK** per circa 4".

2

Temperatura istantanea della caldaia

Temperatura da impostare

Sul display compaiono un asterisco e la scritta SET.

3

Impostare tramite i tasti +/- laterali il valore della temperatura caldaia (valore con caratteri grandi).

4

Premere il tasto centrale **OK** per passare all'impostazione del tasto vapore *montato*.
Nota: ad ogni azionamento del tasto centrale **OK** di programmazione si passa alla schermata successiva.

5

01 = Tasto *montato*

Tacca di riferimento

Temperatura stop erogazione

Impostare tramite i tasti +/- laterali la temperatura di arresto dell'erogazione (40÷85°C).

La presenza delle tacche di riferimento posizionate al di sotto del valore di temperatura segue la seguente logica:

1 TACCA	fase impostazione temperatura stop erogazione
2 TACCHE	fase impostazione temperatura <i>start aria</i>
3 TACCHE	fase impostazione temperatura <i>stop aria</i>

6

Temperatura *start aria*

Premere il tasto centrale **OK** e impostare, tramite i tasti +/- laterali, la temperatura di *start aria* (compressore in funzione).

7

Temperatura *stop aria*

Premere il tasto centrale **OK** e impostare, tramite i tasti +/- laterali, la temperatura di *stop aria* (compressore non in funzione).

8

02 = Tasto *caldo*

Temperatura stop erogazione

Premere il tasto centrale **OK** per passare all'impostazione del tasto vapore *caldo*.

Impostare tramite i tasti +/- laterali la temperatura di arresto dell'erogazione (40÷85°C).

9

Temperatura *start aria*

Temperatura *stop aria*

Premere in successione il tasto centrale **OK** per impostare, tramite i tasti +/- laterali, le temperature di *start aria* e di *stop aria*; il tasto vapore *caldo* deve essere impostato con lo stesso valore di temperatura.

10

Confermare e uscire dalla programmazione premendo il tasto centrale **OK**.

6. Programmazione dosi (solo versione Carisma A)

Come entrare in programmazione

Per entrare in programmazione, premere e mantenere premuto il tasto ...☕... per alcuni secondi; il suono intermittente del buzzer indica che la macchina è in fase di programmazione.

Per terminare questa fase, una volta effettuata la dosatura dei 2 tasti erogazione caffè (☕ e ☕☕), premere nuovamente il tasto ...☕....

Programmazione dosi caffè



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

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

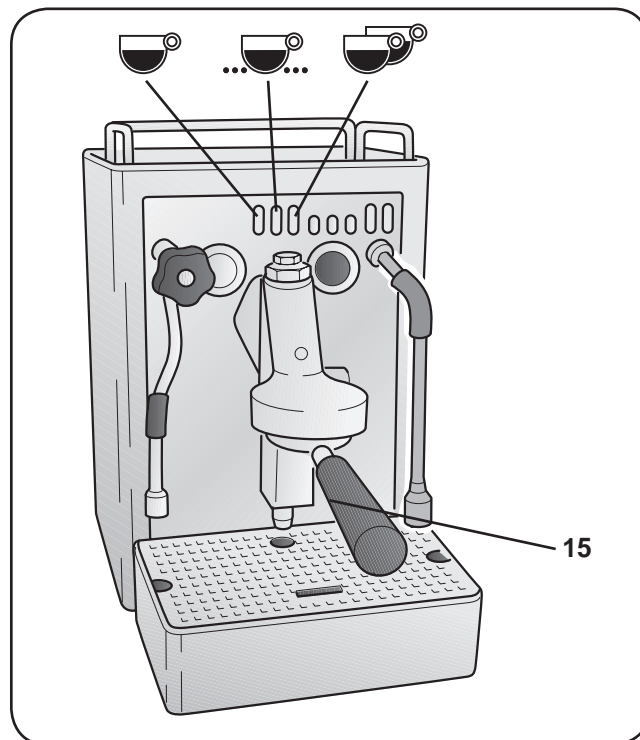
Innestare, serrando bene, il portafiltro (15) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (15).

Premere il pulsante erogazione caffè (☕ o ☕☕) corrispondente alla dose da programmare prescelta.

Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato, arrestare l'erogazione premendo nuovamente il tasto erogazione caffè (☕ o ☕☕).

Ripetere le sopracitate operazioni per entrambi i tasti caffè.

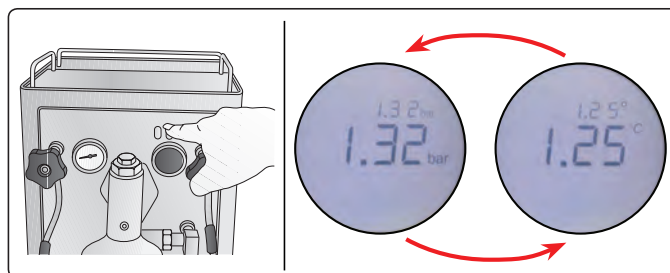
N.B.: in caso di errata programmazione, ripetere l'operazione utilizzando una nuova dose di caffè macinato.






7. Visualizzazione pressione / temperatura caldaia

È possibile visualizzare sul display le pressioni o le temperature della caldaia (impostate e lette): premere il tasto centrale **OK** per alternare la visualizzazione temperature / pressioni.



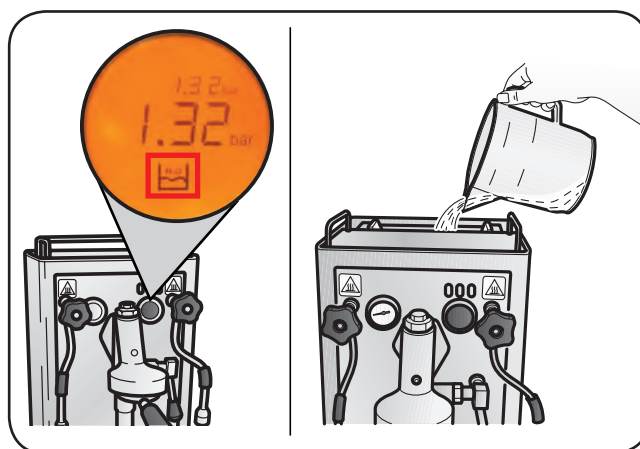
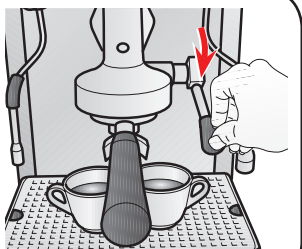
8. Controllo del livello acqua nel serbatoio

La mancanza di acqua nel serbatoio viene segnalata dalla comparsa della relativa icona  e con una diversa colorazione del display. Provvedere al riempimento del serbatoio con nuova acqua fino al livello massimo. Ritardando tale operazione, interviene un dispositivo di sicurezza che impedisce la preparazione del caffè.

Versione Carisma S



NOTA: se la mancanza di acqua dovesse verificarsi durante un'erogazione caffè, prima di rimuovere il portafiltro riabbassare la levetta di erogazione.

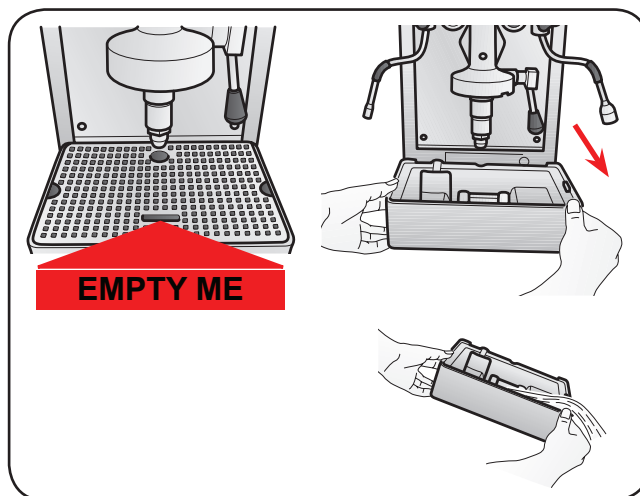


9. Controllo del livello acqua nella bacinella

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

Estrarre con cautela la bacinella e svuotarla.

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



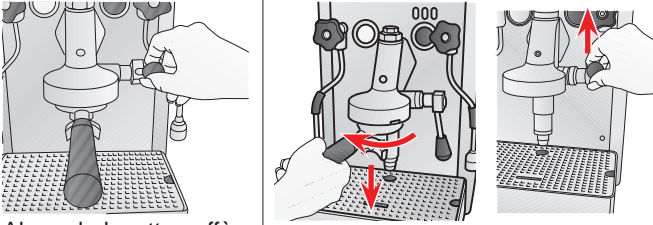
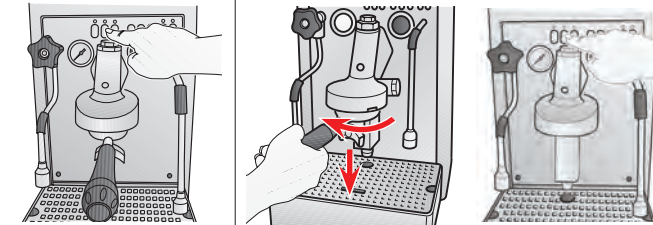
10. Pulizia e manutenzione




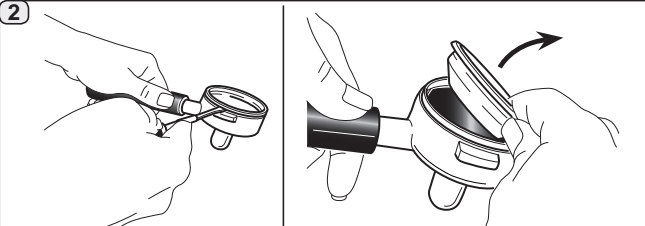

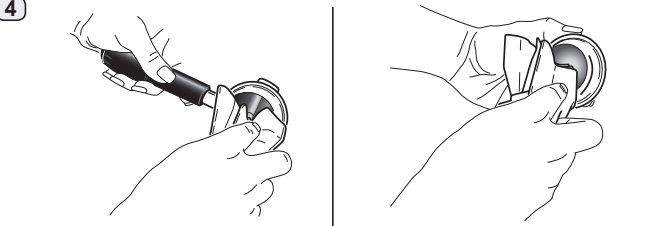
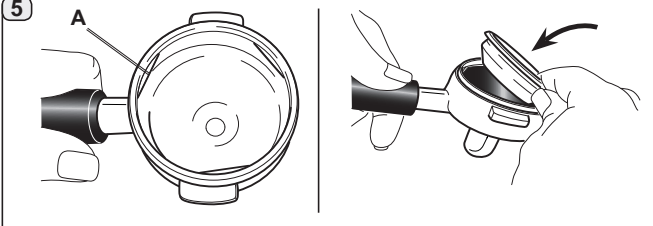
Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

PULIZIA DEL GRUPPO - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

<p>1</p>  <p>Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.</p>	<p>2</p>  <p>Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.</p>	<p>3</p>  <p>Inserire il filtro cieco nel portafiltro.</p>	<p>4</p>  <p>Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente.</p>	<p>5</p>  <p>Agganciare il portafiltro al gruppo.</p>
--	--	---	--	--

6 Carisma S	Carisma A
 <p>Alzare la levetta caffè e riportarla nella posizione di partenza dopo 10". Ripetere questa operazione 10 volte. Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.</p> <p>Togliere il portafiltro; alzare la levetta caffè ed eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua.</p>	 <p>Premere il tasto erogazione caffè ...☕... e ripremerlo nuovamente dopo 10". Ripetere questa operazione 10 volte. Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.</p> <p>Togliere il portafiltro; premere il tasto erogazione caffè ...☕... ed eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua, quindi arrestare l'erogazione premendo nuovamente il tasto caffè ...☕...</p>

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

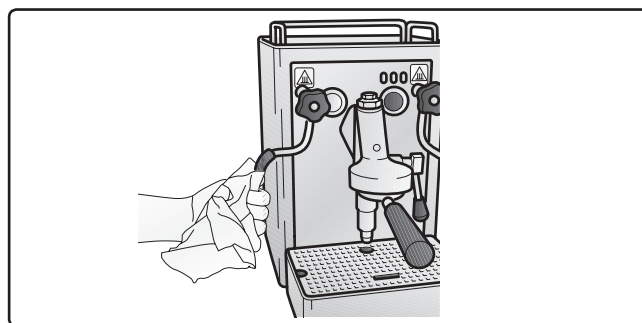
<p>1</p>  <p>In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.</p>	<p>2</p>  <p>Togliere i filtri dai portafiltri.</p>	<p>3</p>  <p>Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno due ore.</p>
<p>4</p>  <p>Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare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



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

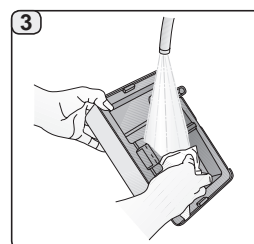
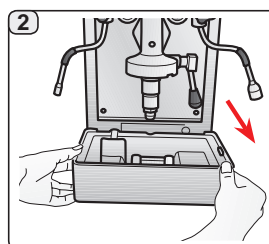
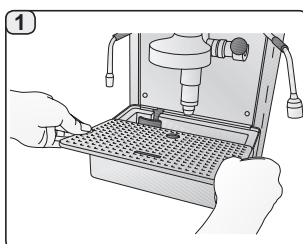
Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente. Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo:

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



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

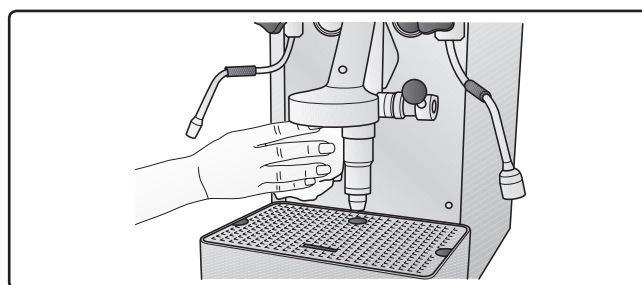
1. Togliere la griglia dalla bacinella.
2. Estrarre la bacinella.
3. Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.



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

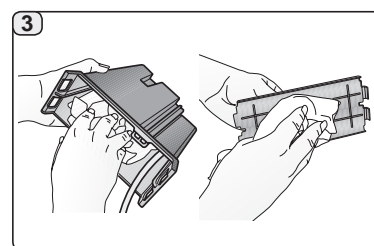
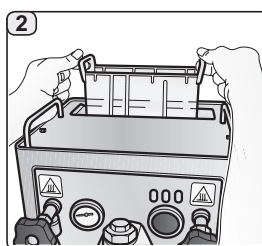
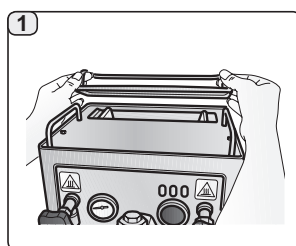
Pulire con un panno morbido e prodotti **SENZA** ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.

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



SERBATOIO DELL'ACQUA - *Intervento da effettuarsi con cadenza settimanale*

1. Rimuovere il pannello del serbatoio acqua.
2. Estrarre il serbatoio dalla sua sede.
3. Pulire con acqua corrente eliminando con una spugna eventuali residui organici presenti da serbatoio e coperchio, quindi sciacquare in abbondante acqua fredda.



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:

Gruppo erogatore

Agganciare il portafiltro al gruppo (senza caffè) ed effettuare una erogazione di circa un minuto.

Acqua calda

Erogare ripetutamente acqua calda, azionando il relativo comando, sino a prelevare almeno un litro.

Vapore

Erogare vapore dalla lancia per circa un minuto, usando il relativo comando.

11. Sostituzione filtro-addolcitore

Per autonomia si intende il tempo in cui l'addolcitore permane in efficienza.

L'autonomia è in relazione alla durezza dell'acqua del luogo ed al consumo dell'apparecchio utilizzatore. La tabella a lato indica i valori globali espressi in litri.

La sostituzione del filtro-addolcitore alle scadenze programmate è fondamentale per la qualità delle bevande erogate.

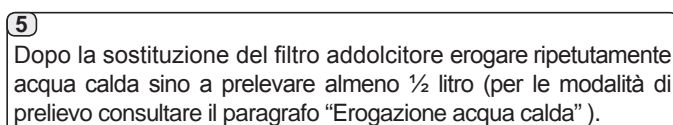
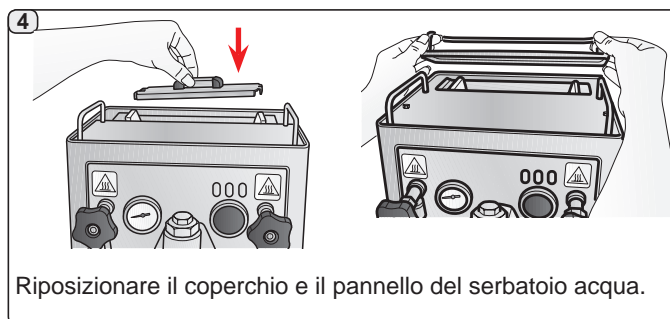
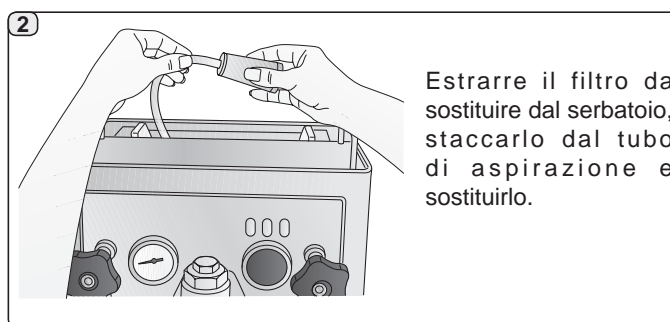
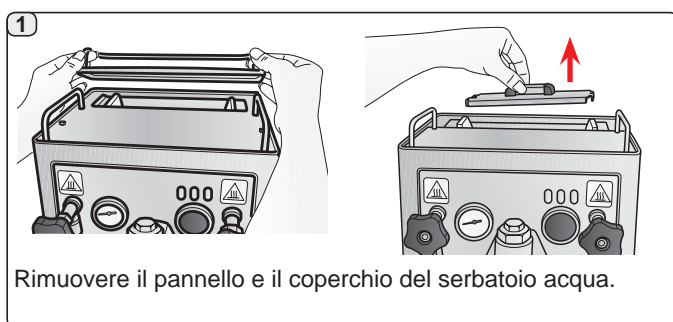


Inoltre, la mancata manutenzione pregiudica il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Provvedere alla sostituzione del filtro almeno una volta ogni 18 mesi.

Gradi francesi	Gradi tedeschi	Autonomia in litri
9° Fr	5° KH	45
18° Fr	10° KH	22,5
27° Fr	15° KH	16
36° Fr	20° KH	11,25
45° Fr	25° KH	9

Per sostituire il filtro-addolcitore occorre procedere come segue:



NOTA: L'acqua, per sua natura, contiene differenti concentrazioni di sali minerali che ne determinano la durezza e che nel tempo danno origine alla formazione di calcare.

Al fine di mantenere inalterate le prestazioni della macchina e per prolungare la durata del filtro addolcitore, si consiglia di utilizzare acqua con durezza NON superiore a 8°F (4,5°D).



12. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



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

GRUPPO

- Agganciare il portafiltro al gruppo (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 1 litro (vedere al paragrafo dedicato).

VAPORE (anche con Quicksteam)

- Erogare vapore dalla lancia per circa un minuto, usando il relativo comando.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Quicksteam)

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

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia

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

13. 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 del gruppo di erogazione caffè, delle lance di erogazione (vapore e acqua calda) oppure della parte anteriore della carrozzeria. Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

Piano scaldatazze

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

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

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



INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

Quando la macchina rimane a lungo incustodita (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

- staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;
- estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarne il contenuto e riporlo nella sua sede.

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

Non dimenticare, al momento del riutilizzo, di osservare le indicazioni dei capitoli "Operazioni preliminari al primo avviamento" e "Pulizia e manutenzione".

14. Manutenzione e riparazioni

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



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.

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).

15. Messa fuori servizio definitiva

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

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

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

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

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




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

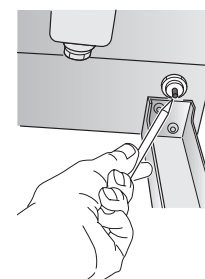
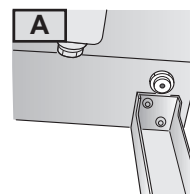
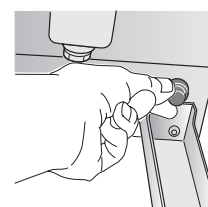


16. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare che la spina sia inserita o che l'interruttore di separazione dalla linea sia chiuso. Controllare posizione interruttore generale (1).
La macchina non eroga il caffè.	Possibile mancanza di acqua nel serbatoio.	Controllare la colorazione del display e se è visualizzata l'icona  "manca acqua". Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
Perdita dal bordo del portafiltro.	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Bacinella di scarico piena.	Svuotare.
Il display della macchina appare di una differente colorazione e compare il messaggio "error".	Fase di carico acqua in caldaia o erogazione particolarmente prolungate.	Controllare che i dispositivi di erogazione non siano attivati; spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale (1).
Sul display rimane visualizzato il simbolo della resistenza caldaia attiva  , ma la macchina per caffè non raggiunge la pressione di lavoro.	Possibile intervento del termostato di sicurezza.	Rimuovere la bacinella; svitare il tappo di protezione e verificare la posizione del termostato di sicurezza.



Termostato nella corretta posizione di lavoro.

Termostato da riarmare (*).

(*) Il riarmo del termostato avviene premendo l'interruttore rosso fino a riportarlo nella posizione di lavoro (figura A).

Se dopo il riarmo del dispositivo l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza tecnica.



Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Faema!

With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built with the most modern technologies. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way.

We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.

Wishing you all the best.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	28	6. Programming coffee measures (only Carisma A version)	37
2. Installation Rules	29	7. Viewing boiler pressure / temperature	38
3. Electrical Installation Rules	29	8. Checking the water level in the tank	38
4. Water Installation Rules	30	9. Checking the water level in the tray	38
5. Installation Check-up	30	10. Cleaning and maintenance	39
		Cleaning dispensing unit	39
		Filter-holders	39
		Steam and hot water dispensing pipes	40
		Grille and Drip Basin	40
		Bodywork	40
		WATER TANK	40
		11. Filter-softener replacement	41
		12. Rules for the worker operating the machine	42
		13. Caution	42
		14. Maintenance and Repairs	43
		15. Dismantling the machine	43
		16. Defects - Malfunctions	44
		ILLUSTRATIONS	117
		Service Line	119

USE

1. Preliminary steps before first start-up	31
2. First start-up	32
3. Beverage preparation	33
Coffee dispensing	33
Cup warmer	33
Steam dispensing – Frothing milk for cappuccinos	34
Hot water dispensing	35
4. Setting the boiler temperature	
Version: Carisma S (wands: steam - water)	35
5. Setting the boiler temperature/steam keys	
Version: Carisma A Quicksteam (wands: water - Quicksteam)	36

These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.



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 only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the machine, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: assessed acoustic pressure level 79db(A) (+/- 1db).
- Keep the machine in a protected and dry place, bearing in mind that very cold temperatures (below 5 °C) could damage the machine boiler.
- 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.

When using the machine:

- The filter holder must not be unhooked before coffee dispensing has terminated.
- The steam nozzle must not be extracted from the liquid before steam dispensing has stopped.
- During prolonged water or steam dispensing, never touch the metal nozzle or the filter holder zone: scalding hazard.



These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

2. Installation Rules

WARNING

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



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

Keep this booklet handy for easy reference.

- Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads. Move the machine carefully, using the correct lifting equipment (fork lift, for example). If moving the machine by hand, make sure:
 - enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
 - to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).
- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- 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 must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not clean the machine with jets of water.
- Do not immerse the machine, power cable, or parts containing electronic components in water or other liquids.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

3. Electrical Installation Rules

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

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

It is inadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensable, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.

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



These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.

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 level complies with the laws in force
- the chloride value is less than 100 mg/l

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).

For correct machine functioning, replace the softener with a frequency based on the water hardness and type of use.

WARNING

Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (not used) 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.

The machine does not need to be connected to a water supply because it has its own built-in reservoir. therefore, fill the reservoir (see *illustrations chapter figure 2*) before turning ON the machine and make sure that the softener is attached to the relative supply tube (see *illustrations chapter figure 3*).

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

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:

GROUP

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (using the appropriate device) until at least ½ liter of water have been used (See the specific paragraph).

STEAM (also with Quicksteam)

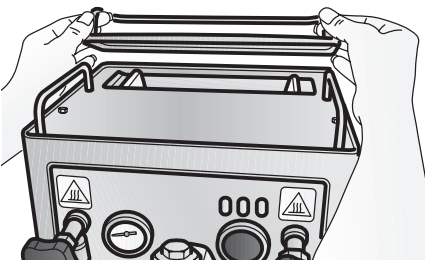
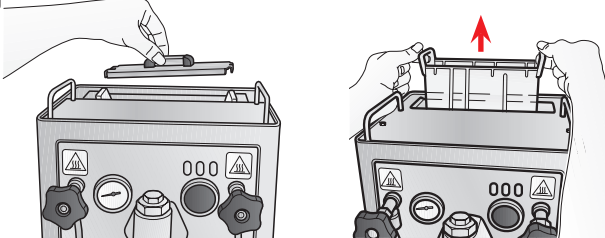
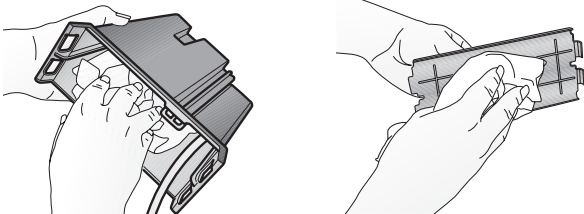

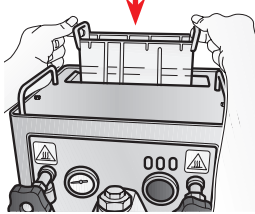
- Dispense steam from the nozzle for about a minute, using the appropriate device.

USE

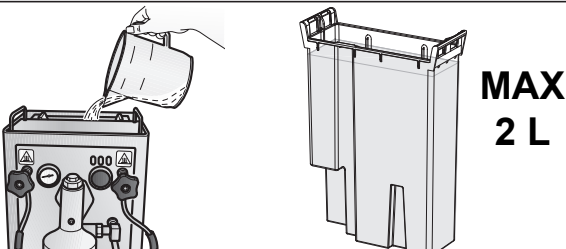
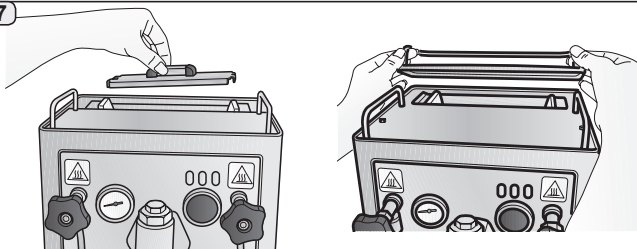
1. Preliminary steps before first start-up

When using the machine for the first time, you must carry out these steps:

Rinse components

- 1  Remove the water tank panel.
- 2  Remove the lid and extract the machine reservoir.
- 3  Carefully rinse the tank and lid with water.
- 4  Carefully rinse the supplied water filters and filter holders.
- 5  Reposition the tank in the machine.

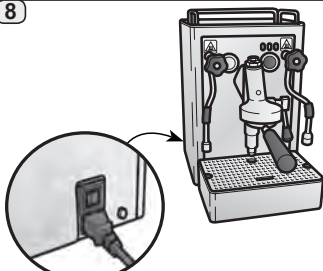
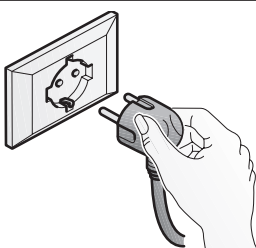
Fill with water

- 6  Pour still mineral water or good quality potable drinking water into the water tank (*). **MAX 2 L**
- 7  Reposition the lid and the water tank panel.

(*) **NOTE:** Water naturally contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and, over time, create limescale deposits.

To keep the machine working perfectly and to prolong the duration of the softening filter, we recommend using water with a hardness that does not exceed 8°F (4.5°D).

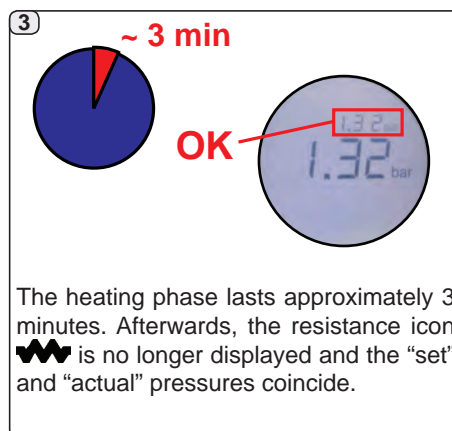
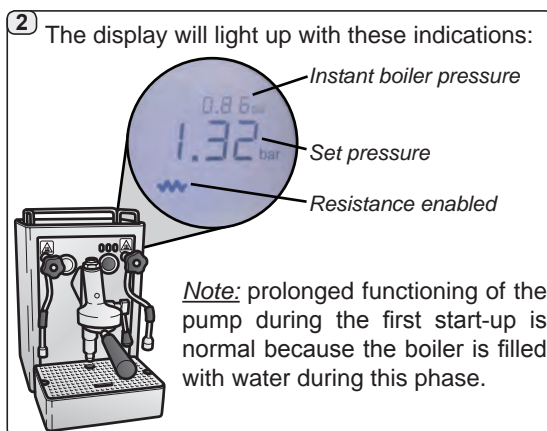
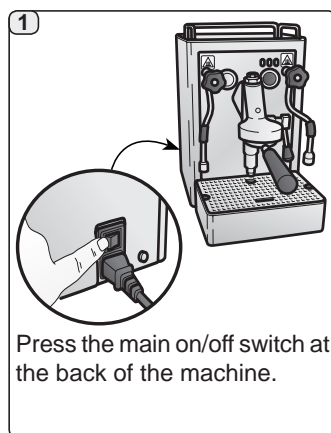
Electric connection

- 8  Insert the supplied cable in the socket at the back of the machine.
- 9  Hook up the machine by inserting the plug into a previously prepared electrical socket.



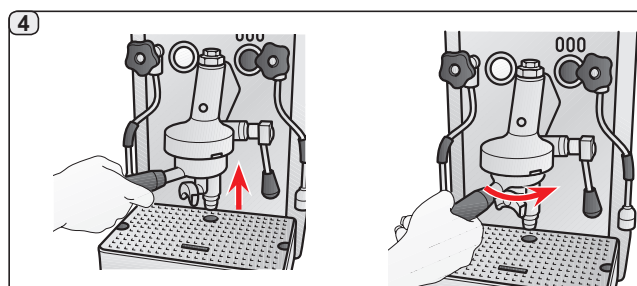
2. First start-up

After making sure that at least 2 liters of water are in the water tank, follow these steps:

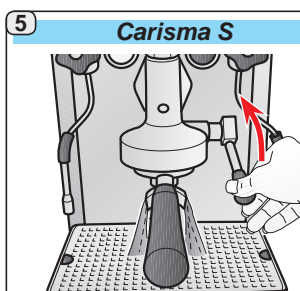


Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully.

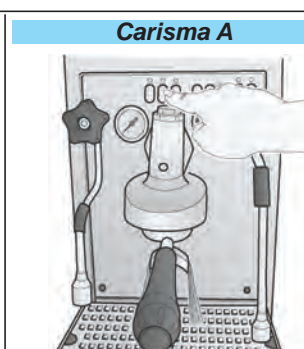


Hook the filter holder (without coffee) to the group.



Raise the coffee lever and dispense water for a few seconds. Afterwards, lower the lever to the starting position to stop dispensing.

That helps the temperature of the group and that of the filter to match and it also rinses the hydraulic circuit.



Press the coffee key and dispense water for a few seconds; press the same key again to stop dispensing.

3. Beverage preparation



Necessary conditions: There must be enough water in the tank – and the machine must be at the correct pressure and right working temperature.

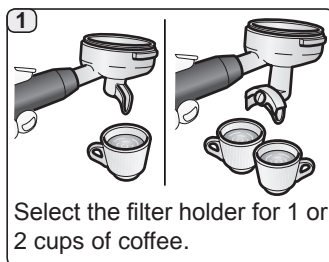
During the dispensing phases, do not remove the water reservoir from its seat.

Coffee dispensing

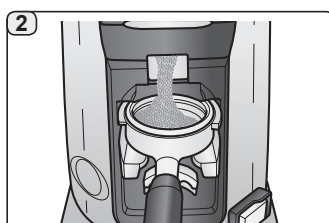


Scalding hazard!

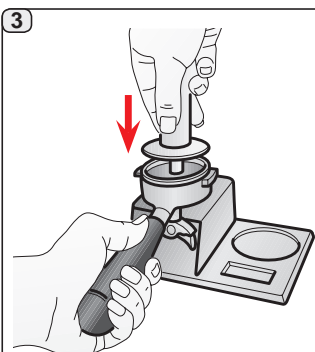
Warning: Do these steps very carefully.



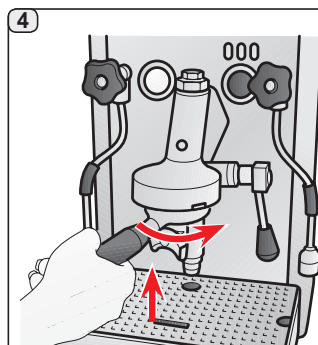
Select the filter holder for 1 or 2 cups of coffee.



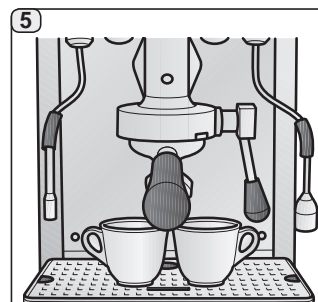
Fill the filter holder with 1 or 2 doses of ground coffee, according to the filter holder used.



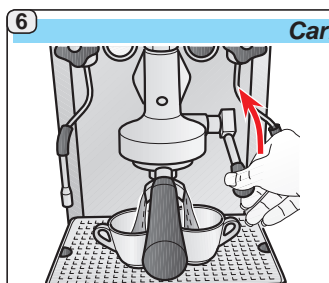
Use the supplied presser to evenly press the ground coffee in the filter.
Remove any ground coffee residues from the edge of the filter.



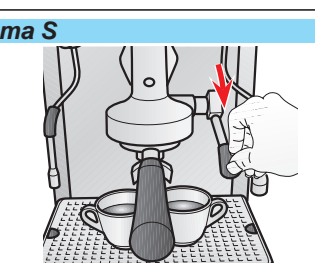
Insert and lock the filter holder into the group.



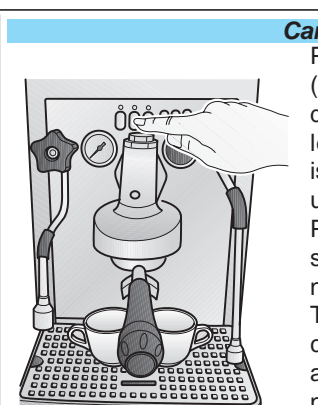
Position the cup (or cups) beneath the nozzle (or nozzles) of the filter holder.



Raise the coffee lever to start dispensing.



When the desired dose has been reached, stop dispensing by lowering the coffee lever to the initial position.



Carisma A

Press the coffee distribution key (☺ or ☹) corresponding to the desired dose. The corresponding led lights up, the coffee will be issued and will stop automatically upon completion.

Press the continuous/STOP distribution button ...☹... for a continuous distribution.

The distribution, both dosed and continuous, may be interrupted at any time by pressing the continuous/STOP key ...☹...

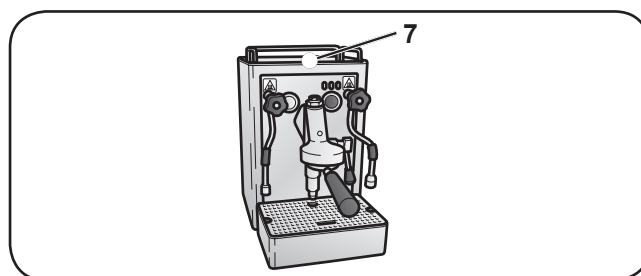


Important advice: Do not remove the coffee filter before the coffee dispensing has completed.

Cup warmer

The machine has a cup warming tray where the cups can be placed (upside down) before use.

Using the cup warmer enhances the organoleptic qualities of the espresso coffee.





Steam dispensing – Frothing milk for cappuccinos

General instructions

Milk is a delicate biological product that can easily sour, and it is modified by heat. When the milk carton is open and for its entire period of use, the milk must be kept at a temperature that **does not exceed 5°C (41°F)**; our milk storage equipment is suitable for that purpose.

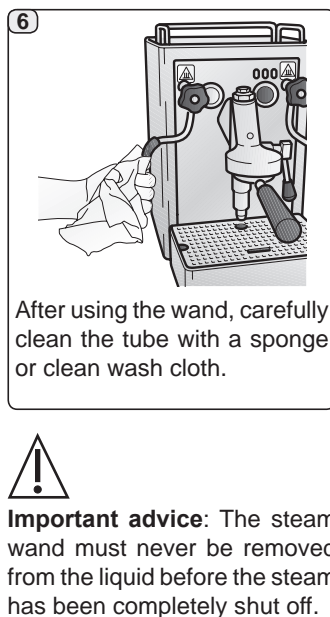
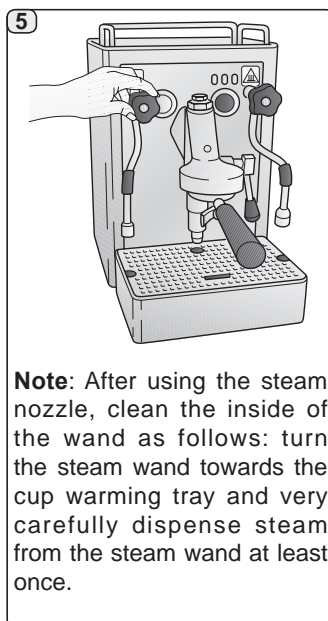
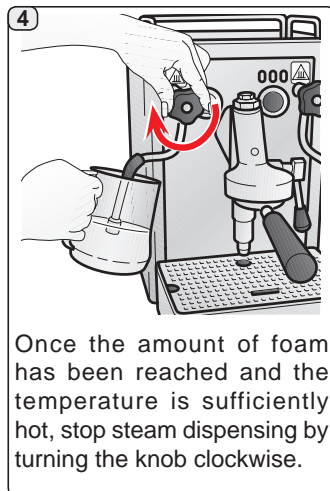
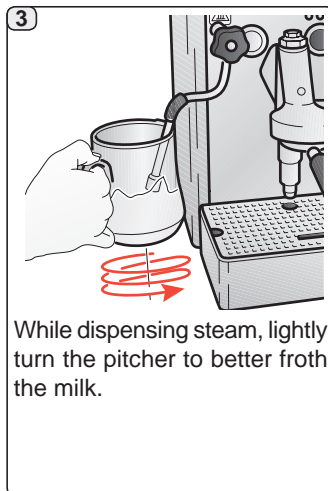
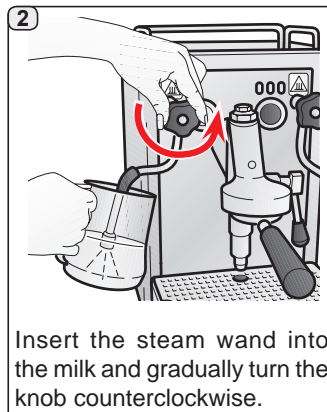
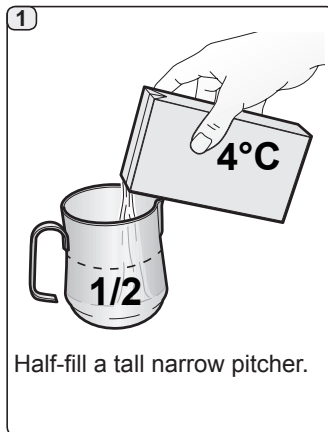
Note: at the end of the workday (or, at least, no more than 24 hours after the carton is open), any remaining milk must be eliminated.



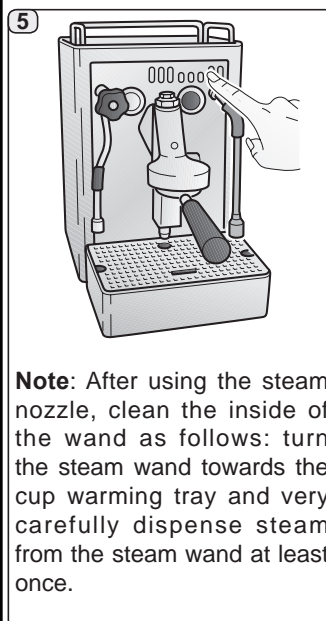
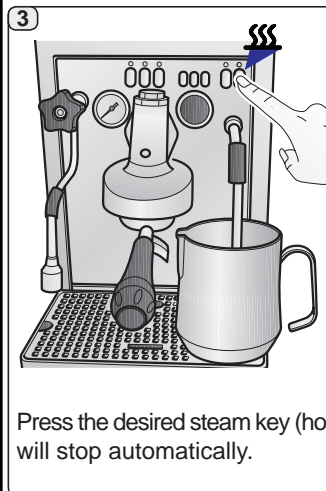
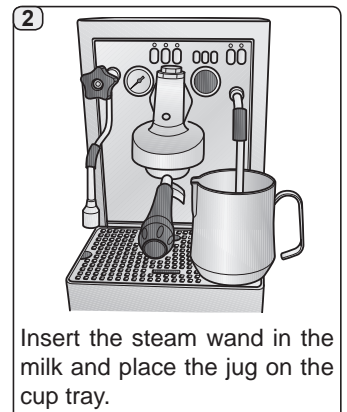
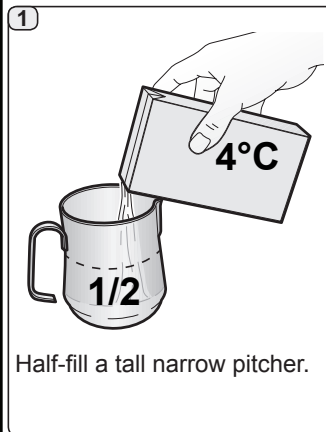
Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully. Use the special insulated devices to move the water and steam wands.

Carisma S (wands: steam - water)



Carisma A Quicksteam (wands: water - Quicksteam)

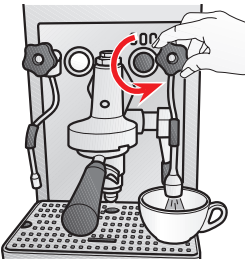
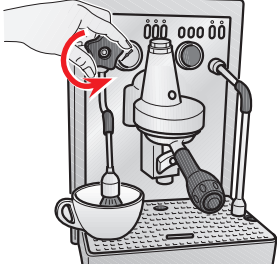
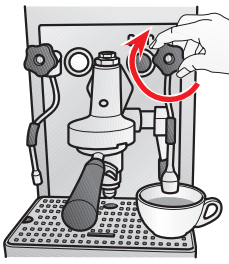
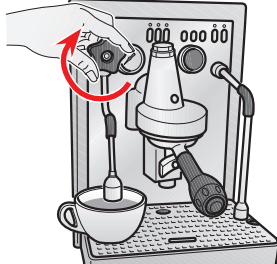


Hot water dispensing



Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully. Use the special insulated devices to move the water and steam wands.

1 <u>Carisma S</u> <u>(wands: steam - water)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(wands: water - Quicksteam)</u>	2 <u>Carisma S</u> <u>(wands: steam - water)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(wands: water - Quicksteam)</u>
 <p>Place a container beneath the hot water tube and turn the knob counterclockwise.</p>		 <p>When the desired dose has been reached, stop the hot water by turning the knob clockwise.</p>	

4. Setting the boiler temperature

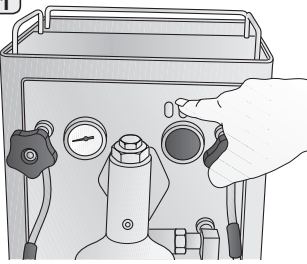


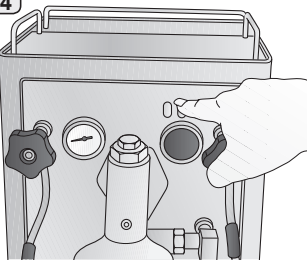
Version: Carisma S (wands: steam - water)

To set the boiler temperature, follow these steps:



Scalding hazard!

Warning: Do these steps very carefully.

1  <p>To access the programming menu, press and hold the center key OK for at least 4 seconds.</p>	2 <i>Instant boiler temperature</i>  <p><i>Set temperature</i></p> <p>An asterisk and the word SET appear on the display.</p>	3  <p>Use the +/- keys on the side to set the boiler temperature (value with large characters).</p>	4  <p>Confirm and exit the programming menu by pressing the center key OK.</p>
--	---	---	--



5. Setting the boiler temperature/steam keys

Version: Carisma A Quicksteam (**wands: water - Quicksteam**)

In the Quicksteam versions, the programming phase includes setting the boiler temperature and the temperature for the steam keys:

1

To access the programming menu, press and hold the center key **OK** for at least 4 seconds.

2

Instant boiler temperature

Set temperature

An asterisk and the word SET appear on the display.

3

Use the +/- keys on the side to set the boiler temperature (value with large characters).

4

Press the center key **OK** to pass to the phase for setting the *frothed* steam key. Note: Each time the center programming key **OK** is pressed, the next screen appears.

5

01 = Frothed key

Use the +/- keys on the side to set the stop dispensing temperature (40÷85°C). The presence of reference marks below the temperature follows this logic:

1 MARK	Setting phase
	Stop temperature
	Dispensing
2 MARKS	Setting phase
	Start air temperature
3 MARKS	Setting phase
	Stop air temperature

Reference Mark

Stop dispensing temperature

6

Start air temperature

Press the center key **OK** and use the +/- keys on the side to set the start air temperature (compressor working).

7

Stop air temperature

Press the center key **OK** and use the +/- keys on the side to set the stop air temperature (compressor not working).

8

Press the center key **OK** and proceed to set the *hot* steam key.

02 = Hot key

Use the +/- keys on the side to set the stop dispensing temperature key (40÷85°C).

Stop dispensing temperature

9

Start air temperature

Stop air temperature





Press the center key **OK** and then use the +/- keys on the side to set the *start air* and *stop air* temperatures. The hot steam key must be set at the same temperature.

10

Confirm and exit the programming menu by pressing the center key **OK**.

6. Programming coffee measures (only Carisma A version)

How to access the programming function



To enter the programming mode, press button  and keep it pressed for a few seconds; the buzzer sounds intermittently. To terminate this phase, once the 2 coffee dispensing keys have been set ( ), press the  key again.



Programming coffee measures



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

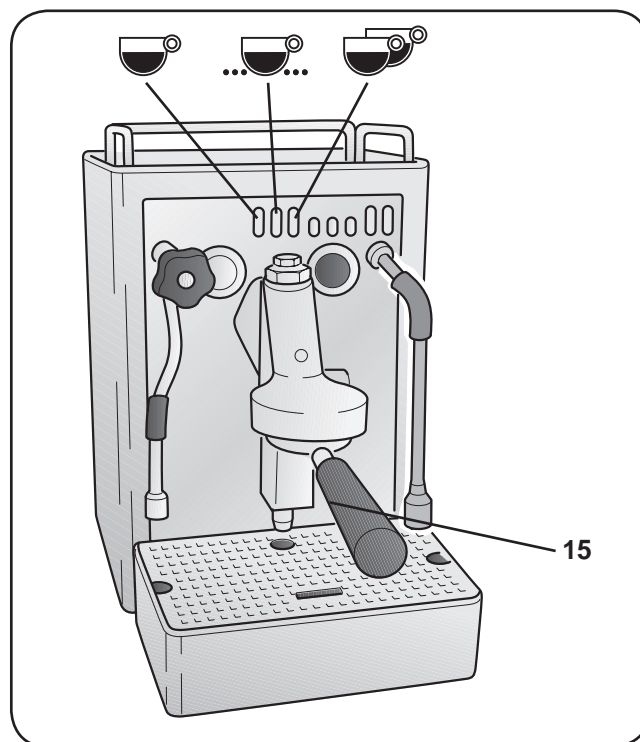
Fit and tighten the filter holder (15) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (15).

Press the coffee dispensing push button ( or ) corresponding to the required serving to be programmed.

When the amount of coffee in the cup reaches the required level, press again the button ( or ) to stop dispensing.

Repeat the above operations for both coffee push buttons.

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

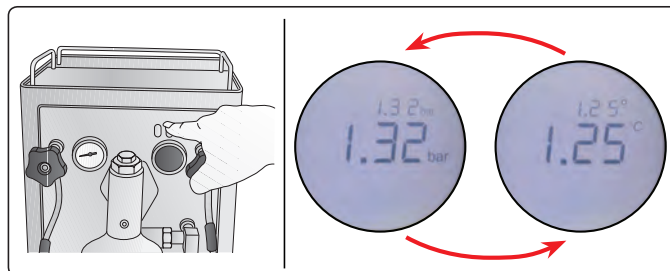





7. Viewing boiler pressure / temperature

The boiler temperature or pressure (set and read) can be viewed on the display:

Press the center key **OK** to alternate the display of the temperature / pressure readings.



8. Checking the water level in the tank

The lack of water in the tank is signaled by the appearance of the related icon  and a different color of the display.

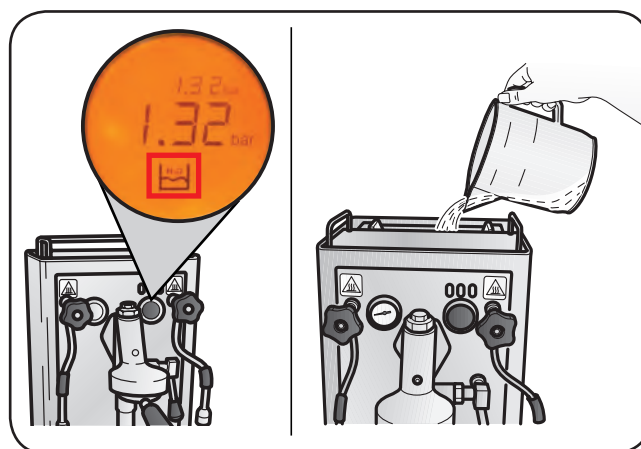
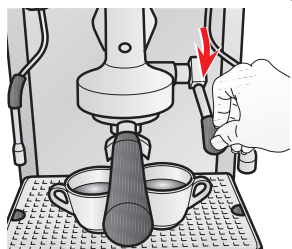
Fill the tank with new water to the maximum level.

If this operation is delayed, a safety device will intervene and make it impossible to prepare coffee.

Carisma S version



NOTE: If you should run out of water during coffee dispensing, lower the dispensing lever before you remove the filter holder.

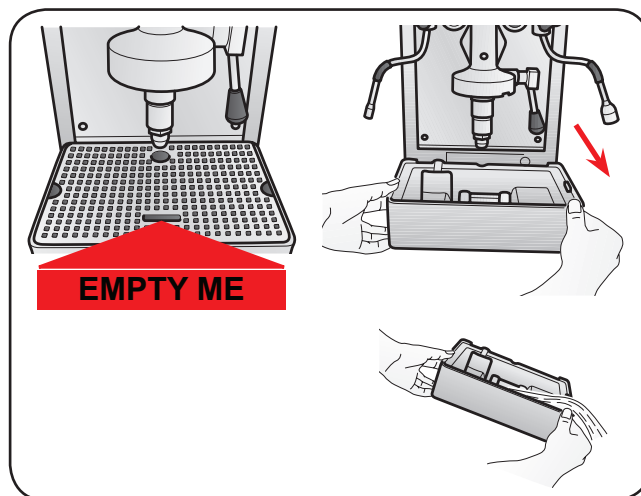


9. Checking the water level in the tray

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

Carefully remove the tray and empty the water.

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

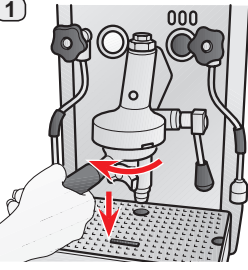
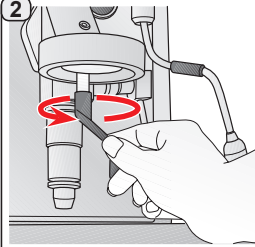
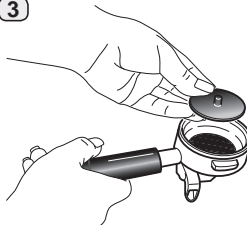
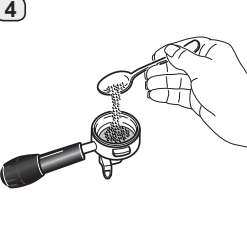
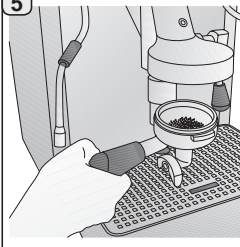
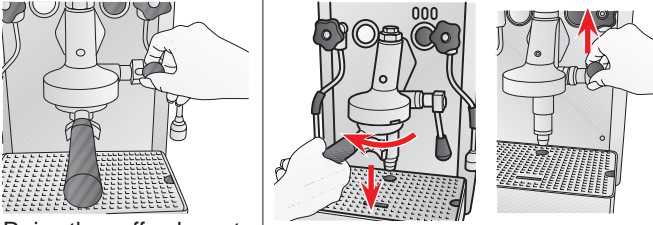
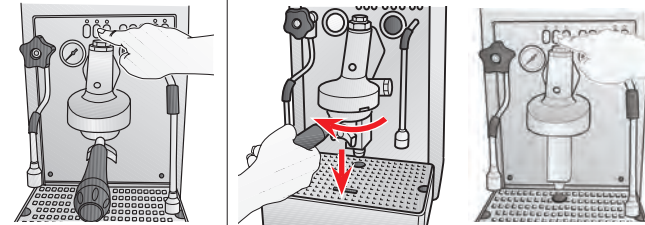


10. Cleaning and maintenance

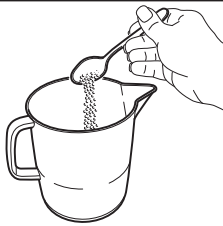
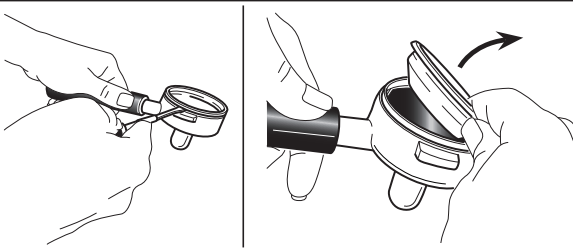

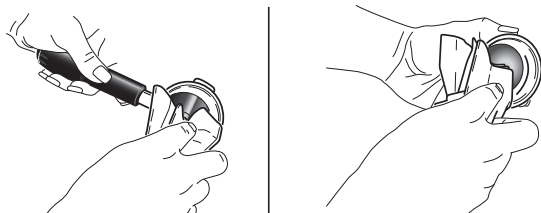
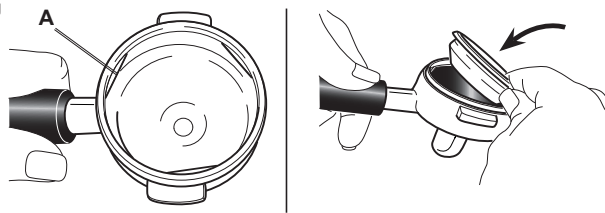


For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph.

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

<p>1</p>  <p>Remove the filter holder from the coffee group.</p>	<p>2</p>  <p>Using a brush, clean the cover gasket.</p>	<p>3</p>  <p>Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.</p>	<p>4</p>  <p>Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder.</p>	<p>5</p>  <p>Attach the filter-holder to the dispenser unit.</p>
<p>6</p> <p>Carisma S</p>  <p>Raise the coffee lever to the starting position after 10". Repeat this step 10 times. Do not remove the filter holder during coffee dispensing.</p> <p>Remove the filter holder. Raise the coffee lever and dispense water for about 30" to rinse.</p>		<p>Carisma A</p>  <p>Press the coffee dispensing key ...☕... wait 10" and press the key again. Repeat this step 10 times. Do not remove the filter holder during coffee dispensing.</p> <p>Remove the filter holder: press the coffee dispensing key ...☕... and perform a rinse cycle by dispensing water for about 30". Stop dispensing the water by pressing the coffee key ...☕... again.</p>		

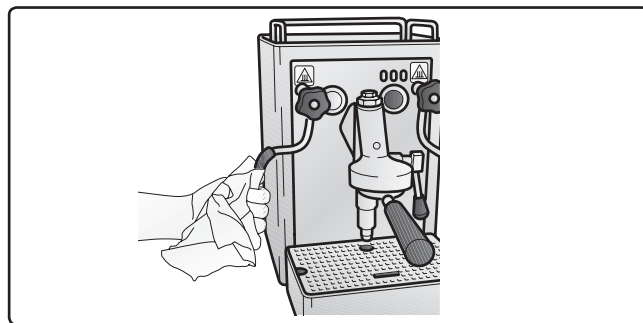
FILTER-HOLDERS - This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day

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



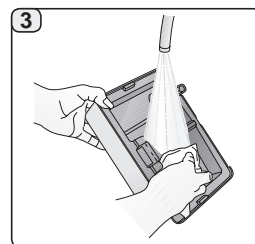
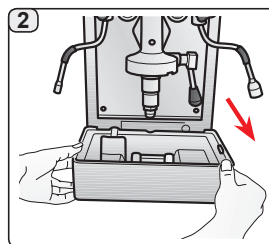
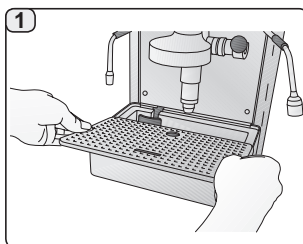
STEAM AND HOT WATER DISPENSING PIPES - *This operation must be made at the end of each working day*

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



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

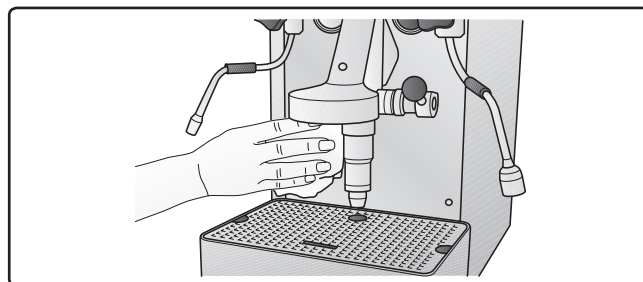
1. Remove the grille from the basin.
2. Extract the basin.
3. Rinse the grid and tray under running water.



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

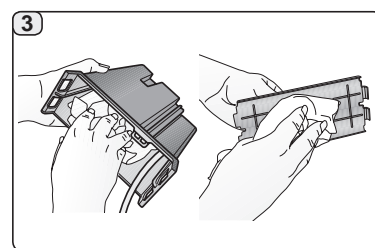
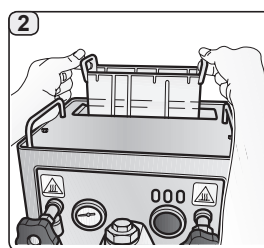
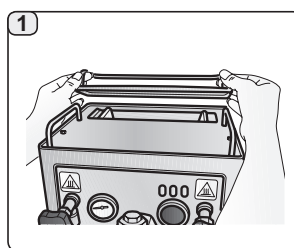
Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.

NOTE. Do not spray liquids into the panel slots.



WATER TANK - *Weekly procedures*

1. Remove the panel on the water tank.
2. Remove the tank from its compartment.
3. Rinse under running water and use a sponge to remove any organic matter from the tank and lid. Rinse again thoroughly with cold water.



ATTENTION

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:

Supply Group

Insert the filter carriers into the group (without coffee) and dispense for one minute.

Hot water

Dispense hot water repeatedly until at least 1 liter of water has been dispensed.

Steam

Allow the steam to flow for approximately one minute, using the appropriate commands.

11. Filter-softener replacement

Autonomy means the time that the filter is effectively working.

Autonomy depends on the local water hardness and machine use. The table, opposite, indicates the total values expressed in liters.



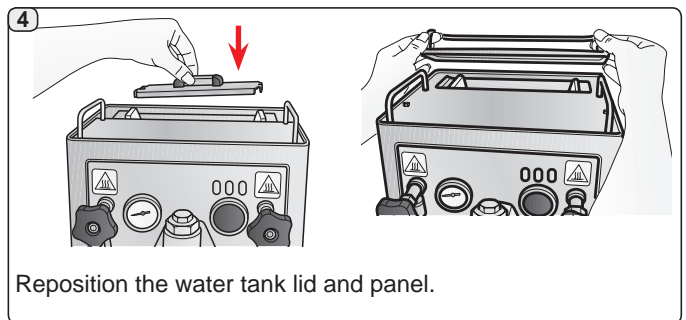
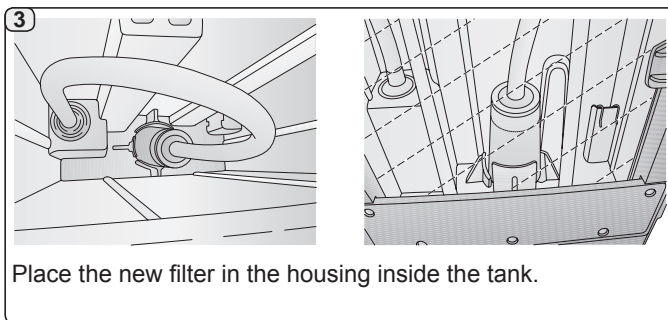
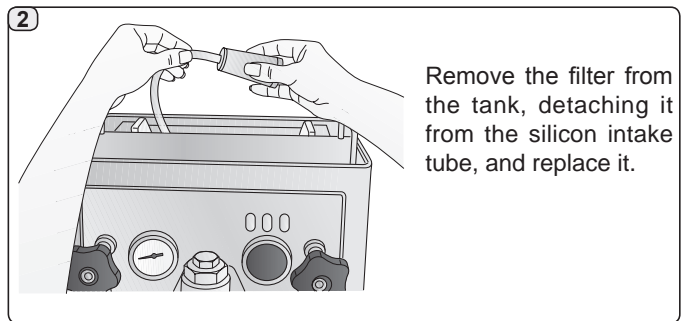
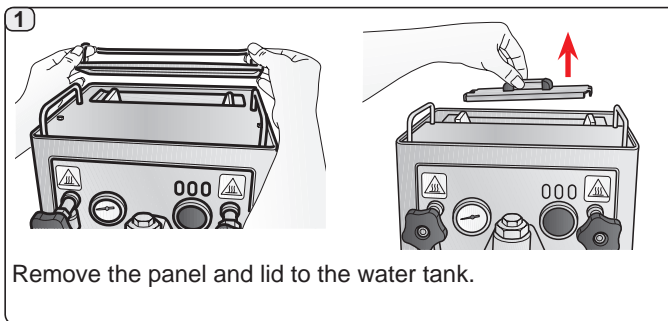
Replacing the filter-softener at the scheduled time is fundamental for the quality of the beverages.

Moreover, failure to perform maintenance jeopardizes the correct functioning of the machine.

Replace the filter at least once every 18 months.

French degrees	German degrees	Autonomy in liters
9° Fr	5° KH	45
18° Fr	10° KH	22,5
27° Fr	15° KH	16
36° Fr	20° KH	11,25
45° Fr	25° KH	9

Follow these steps to replace the water filter-softener:



5
After the softening filter has been replaced, repeatedly dispense hot water until at least ½ liter has been dispensed (please consult the "hot water dispensing" paragraph for instructions).

NOTE: Water naturally contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and, over time, create limescale deposits.

To keep the machine working perfectly and to prolong the duration of the softening filter, we recommend using water with a hardness that does not exceed 8°F (4.5°D).



12. 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.

GROUP

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (using the appropriate device) until at least 1 liter of water have been used (See specific paragraph).

STEAM (also with Quicksteam)

- Dispense steam from the nozzle for about a minute, using the appropriate device.

ON THE JOB

Steam dispensing (also with Quicksteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning

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

13. 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 put your hands or parts of the body near the coffee dispensing group, the steam and hot water wands, or the front part of the machine.

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

Cup-warming plate

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

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

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



MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:

- Remove the plug or switch off the main switch.
- Remove the water reservoir, empty it and then replace it.

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

Don't forget, when using the machine again, to follow the instructions of the "Preliminary steps before the first start-up" and "Cleaning and Maintenance" chapters.

14. Maintenance and Repairs

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



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.

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).

15. Dismantling the machine

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

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

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

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



DISMANTLING THE MACHINE



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

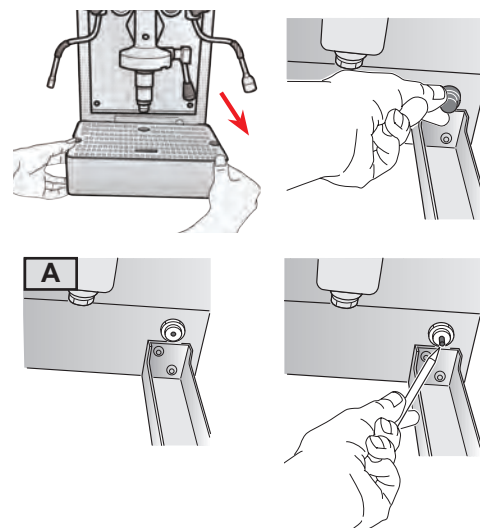


16. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine is not working.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check that the plug is inserted into the socket and that the line separator switch is closed Check the position of the ON/OFF switch (1).
The machine does not dispense coffee.	Water reservoir empty.	Check the color of the display and if the "no water" icon  has appeared. Check the water level in the reservoir.
Leak from edge of filter-holder.	The undercup gasket is dirty with coffee residue.	Clean with the supplied brush.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Drain tray full.	Empty the drain tray.
The machine display appears in a different color and the "error" message appears.	The water filling phase in the boiler or dispensing phase are particularly prolonged.	Check that the dispensing devices are enabled. Use the general on-off switch (1) to turn off the machine and then turn it on again.
The enabled boiler resistance symbol  , remains visible on the display, but the coffee machine does not reach its operating pressure.	Possible intervention of the safety thermostat.	Remove the tray; unscrew the safety cap and check the position of the safety thermostat.



Thermostat in the correct working position.

Thermostat to be reset (*).

(*) To reset the thermostat, press the red switch until it returns to its working position (Figure A).

If the anomaly continues after the device has been reset, please contact the technical assistance service.



Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations pour avoir acheté la machine à café Faema.

Par cet achat, 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 non seulement vous offre une synthèse parfaite d'efficacité et de fonctionnalité mais encore qui met à votre disposition tous les outils pour vous permettre " de mieux travailler ".

Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi car il vous aidera à acquérir davantage de confiance 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	46	6. Programmation des doses café (uniquement pour version Carisma A)	55
2. Prescriptions d'installation	47	7. Affichage pression / température chaudière	56
3. Prescriptions électriques d'installation	47	8. Contrôle du niveau de l'eau dans le réservoir	56
4. Prescriptions hydrauliques d'installation	48	9. Contrôle du niveau de l'eau dans la bassine	56
5. Check-up d'installation	48	10. Nettoyage	57
USAGE		Entretien du groupe	57
1. Opérations préliminaires au premier démarrage	49	Porte-filtres	57
2. Premier démarrage	50	Lances à vapeur et eau chaude	58
3. Préparation des boissons	51	Grilles et cuvette de dégouttement	58
Débit de café	51	Carrosserie	58
Chauffe-tasses	51	Reservoir de l'eau	58
Débit de vapeur- Réchauffement du lait pour le cappuccino	52	11. Remplacement du filtre-adoucisseur	59
Débit d'eau chaude	53	12. Prescriptions pour l'opérateur	60
4. Programmation de la température de la chaudière		13. Attention	60
Version Carisma S (lance: vapeur - eau)	53	14. Entretien et réparations	61
5. Paramétrage de température de la chaudière / touches de vapeur		15. Mise hors service définitive	61
Version Carisma A Quicksteam (lance: eau - Quicksteam)	54	16. Anomalies - Avaries	62
		IMAGES	117
		Service Line	119

Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.



1. Prescriptions générales



Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque façon que ce soit, car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes hygiéniques.

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

- 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 ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: niveau de pression acoustique pondérée 79db(A) (+/- 1db).
- Garder la machine dans un lieu abrité et sec, compte tenu que les températures trop froides (moins 5 °C) pourraient avoir de fâcheux effets sur la chaudière de la machine.
- 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.

Pendant l'utilisation de la machine:

- Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant que la distribution de café ne soit complètement achevée.
- La lance à vapeur ne doit pas être ôtée du liquide avant terminé le débit de vapeur.
- Pendant le débit prolongé d'eau ou de vapeur ne jamais toucher le corps métallique de la lance ou de la zone porte-filtre: danger de brûlure.



Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

2. Prescriptions d'installation

ATTENTION



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

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

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

- Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements. Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur). Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :
 - le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
 - utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la porte des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique et hydrique.
- 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) à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Ne pas plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou les parties contenant des composants électriques, dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

3. Prescriptions électriques d'installation

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

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

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé. Au cas où leur utilisation serait indispensable, n'utiliser que des adaptateurs simplex ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de porte en valeur de courant, marqué sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, et celui de puissance maximum marqué sur l'adaptateur multiple.

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.



Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé.

4. Prescriptions 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 qu'au niveau du point eau de la machine:

- la valeur de pH est conforme aux lois en vigueur
- la valeur des chlorures est inférieure à 100 mg/l

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).

Pour permettre à la machine de bien fonctionner, pensez à remplacer fréquemment l'adoucisseur, en fonction de la valeur de dureté relevée et du mode 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 (jamais utilisées 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.

Aucun branchement au réseau d'eau n'est nécessaire étant donné que la machine est équipée d'un réservoir; pour la mettre en marche, il faut donc remplir le réservoir (voir *chapitre images figure 2*) en s'assurant du branchement de l'adoucisseur au tube d'alimentation correspondant (voir *chapitre images figure 3*).

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

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:

GROUPE

- Accrocher le porte filtre à le groupe (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ.

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins ½ litre (voir paragraphe consacré à ce sujet).

VAPEUR (même avec Quicksteam)

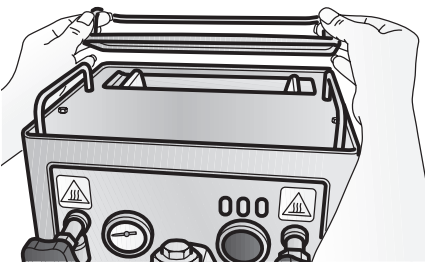
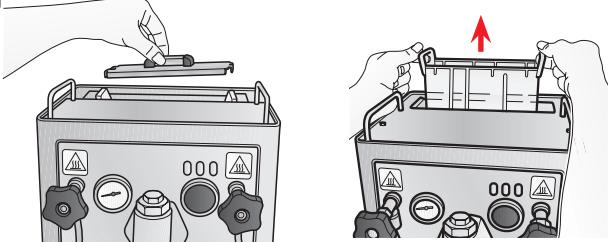
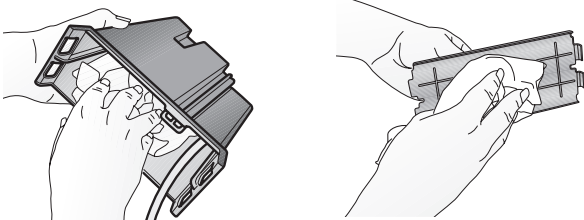

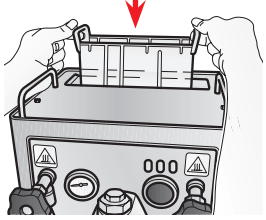
- Débitier la vapeur à l'aide de lance pendant une minute environ, en utilisant le commande prévues à cet effet.

USAGE

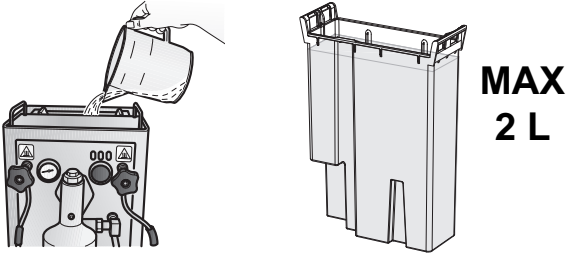
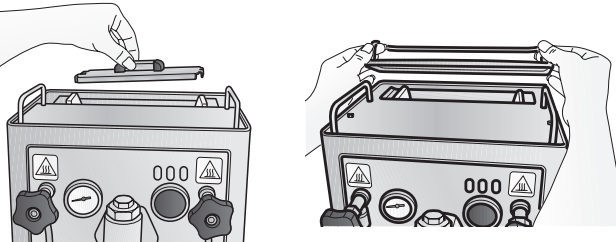
1. Opérations préliminaires au premier démarrage

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer un certain nombre d'opérations:

Rinçage des éléments

- 1  Retirer le panneau du réservoir d'eau.
- 2  Enlever le couvercle et extraire le réservoir de la machine.
- 3  Laver soigneusement à l'eau courante le réservoir et son couvercle.
- 4  Laver soigneusement à l'eau courante les filtres et les porte-filtres prévus à cet effet.
- 5  Replacer le réservoir dans la machine.

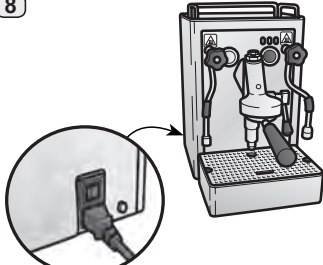
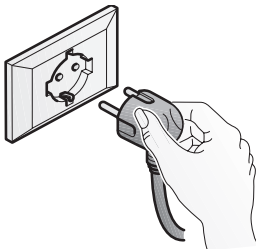
Chargement de l'eau

- 6  Verser dans le réservoir de l'eau minérale naturelle ou de l'eau potable de bonne qualité (*). **MAX 2 L**
- 7  Remettre à leur place le couvercle et le panneau du réservoir d'eau.

(*) **NOTE:** L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui en définissent la dureté et qui au cours du temps donnent naissance à la formation de calcaire.

Afin de ne pas altérer les prestations de la machine et pour prolonger la durée du filtre adoucisseur, il est conseillé d'utiliser l'eau dont la dureté NE dépasse PAS 8°F (4,5°D).

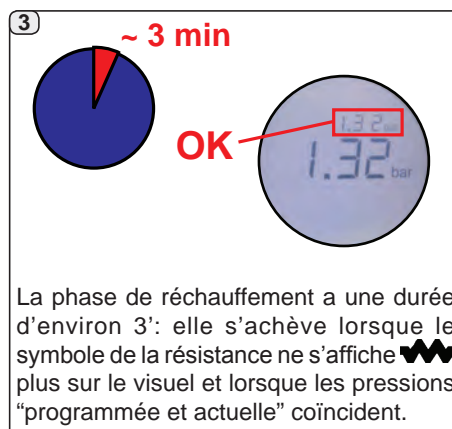
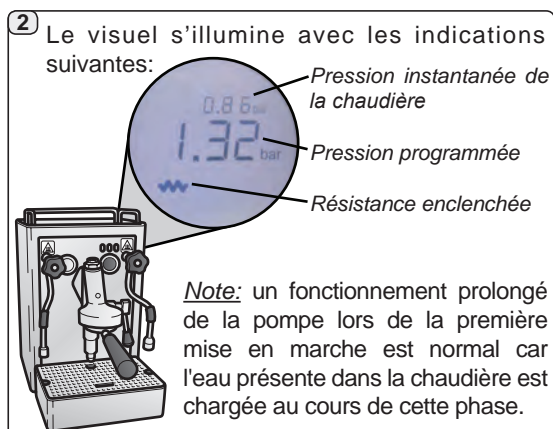
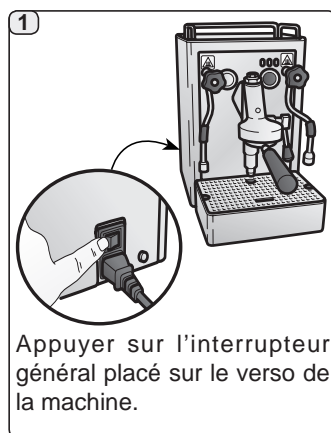
Branchement électrique

- 8  Brancher le câble prévu à cet effet à la prise sur le verso de la machine.
- 9  Brancher la machine en introduisant la prise du câble d'alimentation dans une prise de courant.



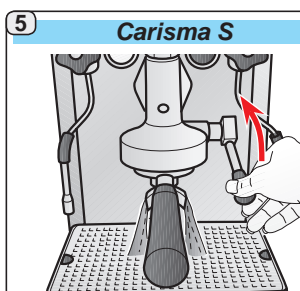
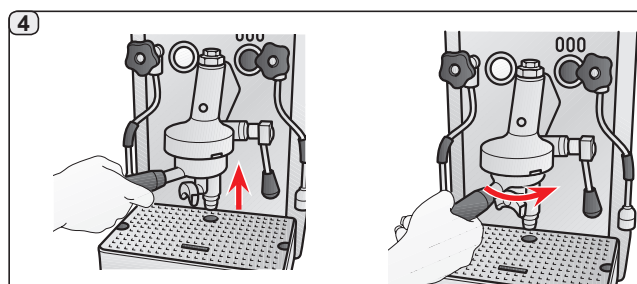
2. Premier démarrage

Après s'être assuré d'avoir environ 2 litres d'eau dans le réservoir, effectuer les opérations suivantes:



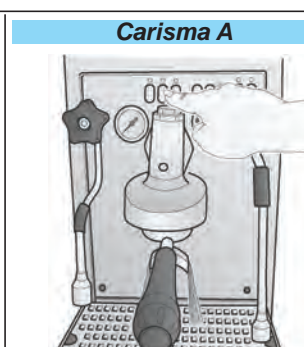
Danger de brûlures!

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution.



Lever le levier de café et mettre en marche le débit d'eau pendant quelques secondes, puis remettre le levier dans sa position de départ pour arrêter le débit.

De cette façon, on favorise l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtre et par la même occasion on rince le circuit hydraulique.



Appuyer sur la touche café ☕ et faire couler l'eau pendant quelques secondes; pour arrêter le débit appuyer à nouveau sur la même touche.

3. Préparation des boissons



Conditions nécessaires: présence d'eau suffisante dans le réservoir – machine sous tension / température d'exercice.
Pendant les phases de débit ne pas extraire le réservoir à eau de son logement.

Débit de café

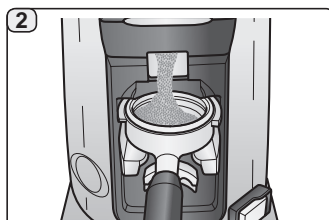


Ranger de brûlures!

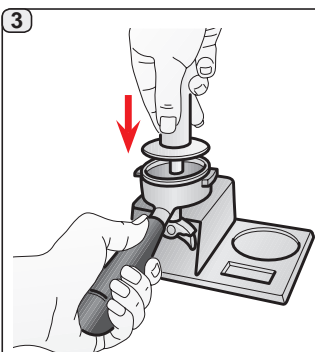
Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution.



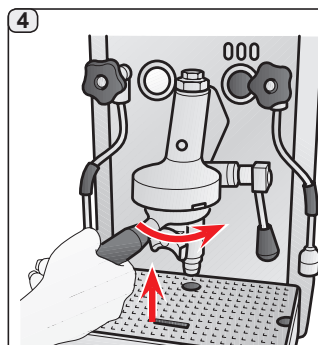
Choisir le porte-filtre pour 1 ou petites tasses de café.



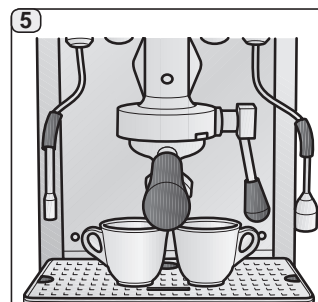
Remplir le porte-filtre d'1 ou 2 doses de café moulu, selon le porte-filtre utilisé.



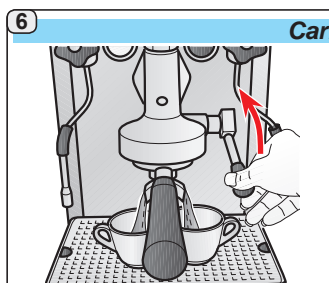
Presser uniformément le café moulu dans le filtre, en se servant du tasseur à café prévu à cet effet.
 Retirer du bord du filtre d'éventuels résidus de café moulu.



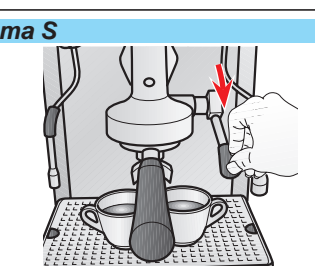
Brancher, en serrant bien, le porte-filtre au groupe.



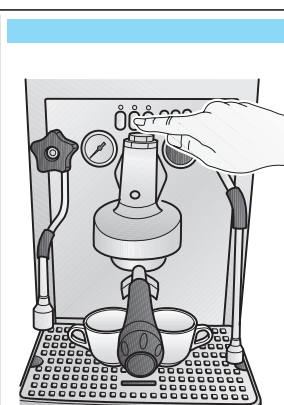
Placer la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtre.



Lever le levier du café pour démarrer le débit.



Une fois que l'on a obtenu la dose souhaitée, arrêter le débit en remettant le levier du café dans sa position de départ.



Carisma A

Appuyer sur le bouton débit café (☕ ou ☕☕) correspondant à la dose désirée et le débit commencera; l'arrêt sera automatique.

Pour obtenir un débit continu, appuyer sur le bouton débit continu/STOP ...☕....

Le débit, qu'il soit continu ou dosé, peut être interrompu à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton débit continu/STOP ...☕....

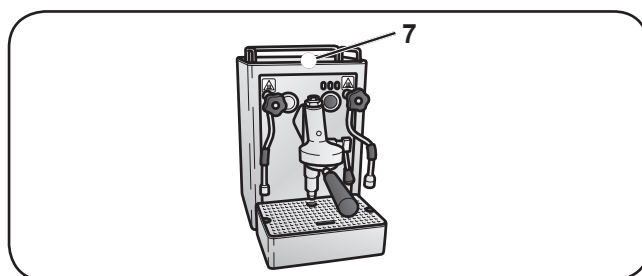


Conseils importants: le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin du débit de café.

Chauffe-tasses

La machine possède un plan chauffe-tasses sur lequel peuvent être placées les tasses (retournées) avant qu'elles ne soient utilisées.

L'emploi de tasses chaudes accentue les qualités organoleptiques de l'expresso.





Débit de vapeur- Réchauffement du lait pour le cappuccino

Indications générales

Le lait est un produit biologique, délicat et donc facilement altérable, la chaleur en modifie la structure. A partir du moment où le récipient est ouvert et pendant toute la période d'utilisation, le lait sera maintenu à une température **non supérieure à 5°C (41°F)**; nos appareils pour le conservation du lait sont adaptés dans ce but.

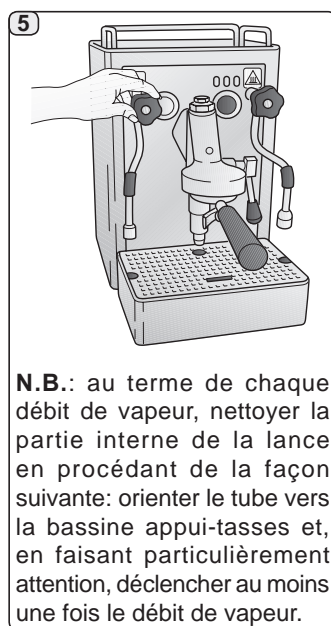
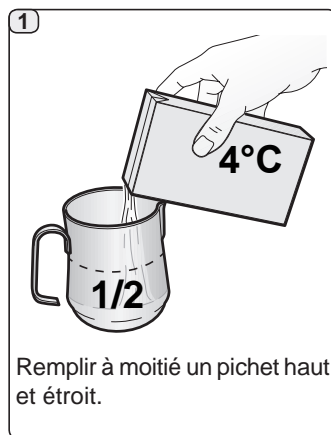
N.B.: au terme de la journée de travail (ou toutefois pas au-delà de 24 heures à partir de l'ouverture du récipient) s'il y a encore du lait, ce dernier doit être éliminé.



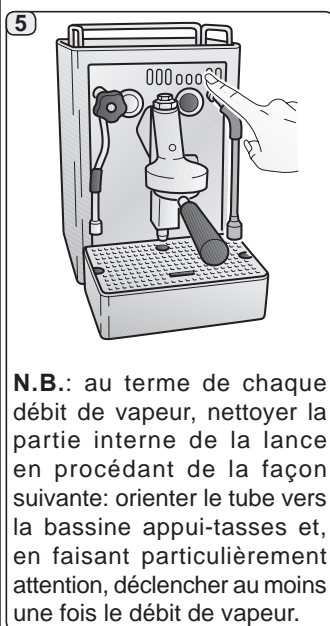
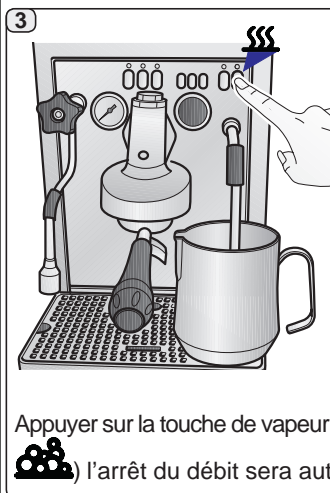
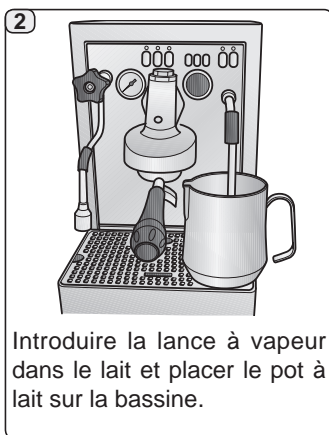
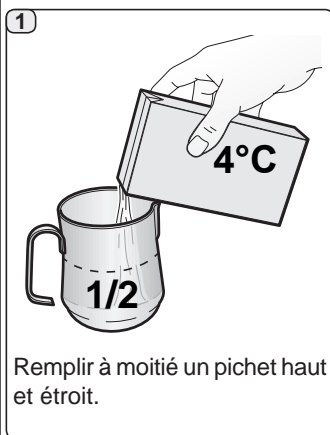
Danger de brûlures!

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution. Utiliser les dispositifs isolants prévus à cet effet pour manipuler les lances à eau et à vapeur.

Carisma S (lance: vapeur - eau)



Carisma A Quicksteam (lance: eau - Quicksteam)

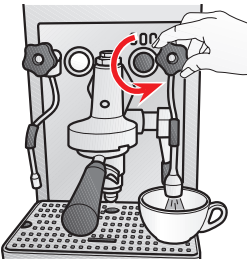
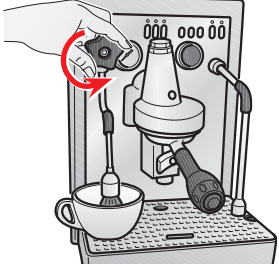
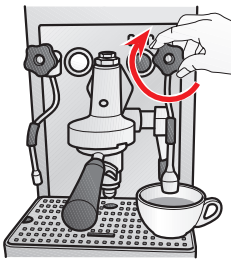
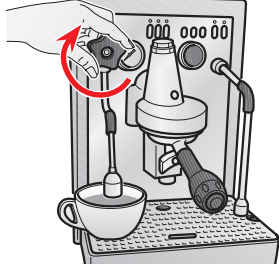


Débit d'eau chaude



Danger de brûlures!

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution. Utiliser les dispositifs isolants prévus à cet effet pour manipuler les lances à eau et à vapeur

1 <u>Carisma S</u> <u>(lance: vapeur - eau)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(lance: eau - Quicksteam)</u>	2 <u>Carisma S</u> <u>(lance: vapeur - eau)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(lance: eau - Quicksteam)</u>
 <p>Placer un récipient devant le tube d'eau chaude et tourner la poignée de débit dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</p>		 <p>Une fois obtenue la dose souhaitée, empêcher l'eau chaude de sortir en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>	

4. Programmation de la température de la chaudière

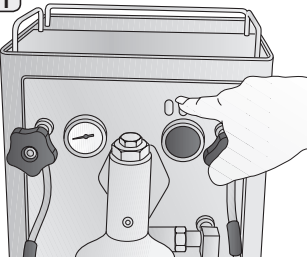


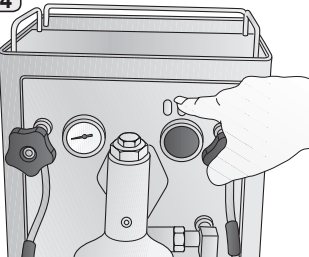
Version Carisma S (lance: vapeur - eau)

Pour programmer la température de la chaudière, procéder comme suit:



Danger de brûlures!

Attention: effectuer les opérations avec beaucoup de précaution.

1  <p>Pour accéder à la programmation, appuyer et maintenir enclenché le touche centrale OK pendant environ 4".</p>	2 <i>Température instantanée de la chaudière</i>  <p><i>Température à programmer</i></p> <p>Sur le visuel s'affichent un astérisque et SET.</p>	3  <p>Etablir à l'aide des touches +/- latérales, la valeur de la température de la chaudière (valeur à grands caractères).</p>	4  <p>Confirmer et sortir de la programmation en appuyant sur la touche centrale OK.</p>
---	---	---	--



5. Paramétrage de température de la chaudière / touches de vapeur

Version Carisma A Quicksteam (lance: eau - Quicksteam)

Dans les versions avec Quicksteam la phase de programmation prévoit le paramétrage de température de la chaudière et des températures des touches de vapeur:

1

Pour accéder à la programmation, appuyer et maintenir enclenché le touche centrale **OK** pendant environ 4".

2

Température instantanée de la chaudière

Température à programmer

Sur le visuel s'affichent un astérisque et SET.

3

Etablir à l'aide des touches +/- latérales, la valeur de la température de la chaudière (valeur à grands caractères).

4

Appuyer sur la touche centrale **OK** pour passer au paramétrage de la touche de vapeur *montée*.
Note: à chaque activation de la touche central **OK** de programmation on passe à la page-écran suivante.

5

01 = Touche montée

Bâton de Référence

Température stop débit

Régler à l'aide des touches +/- latérales la température pour stopper le débit (40÷85°C).
La présence des bâtons de référence placés au-dessous de la valeur de température suit la logique suivante:

- 1 BÂTON phase de réglage température stop débit
- 2 BÂTONS phase de réglage température start air
- 3 BÂTONS phase de réglage température stop air

6

Température start air

Appuyer sur la touche centrale **OK** et régler, à l'aide des touches +/- latérales, la température de *start air* (compresseur en marche).

7

Température stop air

Appuyer sur la touche centrale **OK** et régler, à l'aide des touches +/- latérales, la température de *stop air* (compresseur pas en marche).

8

Appuyer sur la touche centrale **OK** pour passer au réglage de la touche de vapeur *chaud*.

02 = Touche chaud

Température stop débit

Régler à l'aide des touches +/- latérales, la température d'arrêt du débit (40÷85°C).

9

Température start air

Température stop air

Appuyer à la suite la touche centrale **OK** pour régler à l'aide des touches +/- latérales, les températures de *start air* et de *stop air*; la touche de vapeur doit être réglée avec la même valeur de température.

10

Confirmer et sortir de la programmation en appuyant sur la touche centrale **OK**.

6. Programmation des doses café (uniquement pour version Carisma A)

Comme entrer dans la programmation

Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfoncée la touche ...☕... pendant quelques secondes (son intermittent du buzzer).

Pour terminer cette phase, après avoir effectué le dosage des 2 touches de débit de café (☕ ou ☕☕), appuyer à nouveau sur la touche ...☕...

Programmation des doses café



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

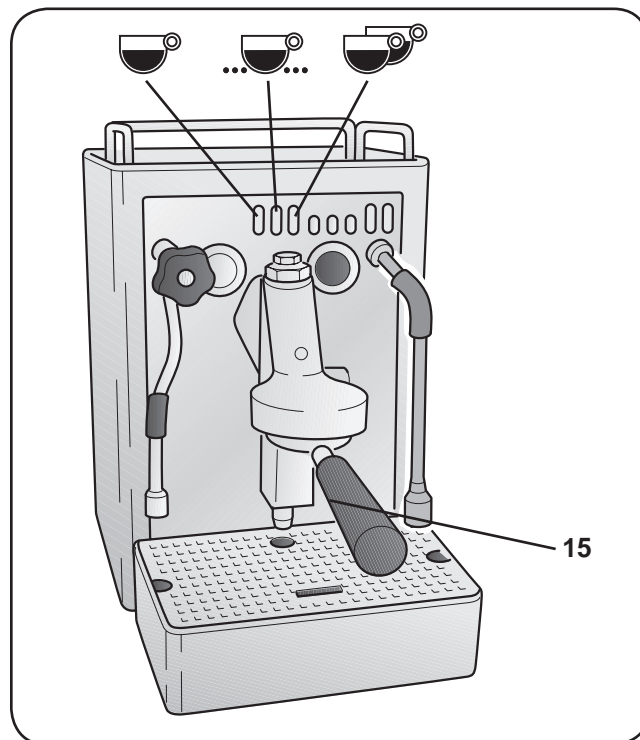
Placer, en le serrant bien, le porte-filtres (15) a groupe et poser la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (15).

Appuyer sur le touche de débit du café (☕ ou ☕☕) correspondant à la dose choisie pour la programmation.

Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, arrêter le débit en appuyer de nouveau sur la touche (☕ ou ☕☕).

Répéter les opérations citées ci-dessus pour les 2 touches de café.

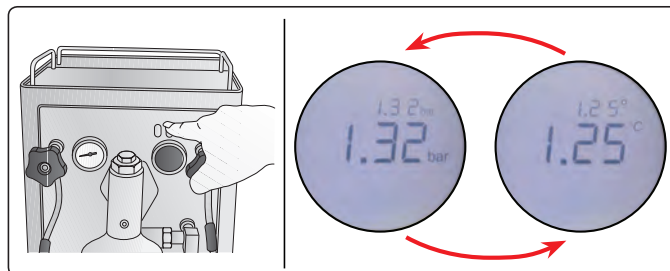
N.B.: en cas de programmation erronée, répéter l'opération en utilisant une nouvelle dose de café moulu.






7. Affichage pression / température chaudière

Il est possible de voir sur le visuel les pressions ou les températures de la chaudière (établies et lues): appuyer sur la touche centrale **OK** pour alterner la voir les températures / les pressions.



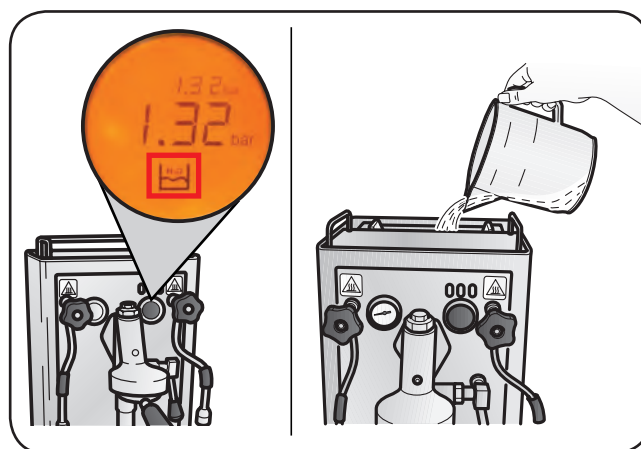
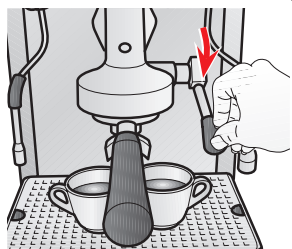
8. Contrôle du niveau de l'eau dans le réservoir

Le manque d'eau dans le réservoir est signalé par la disparition de l'icône  et par une différente coloration du visuel. Procéder au remplissage du réservoir en ajoutant de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum. En retardant cette opération, un dispositif de sécurité intervient qui empêche la préparation du café.

Version Carisma S



NOTE: si le manque d'eau devait avoir lieu pendant un débit de café, avant de retirer le porte-filtre, rabaisser le levier de débit.

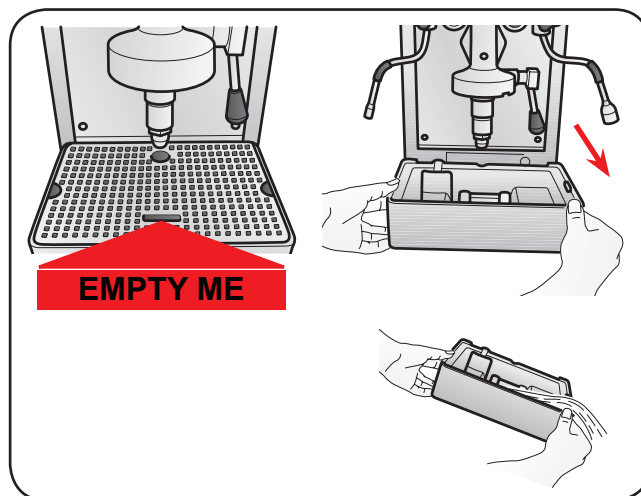


9. Contrôle du niveau de l'eau dans la bassine

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

Extraire soigneusement la bassine et la vider.

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.

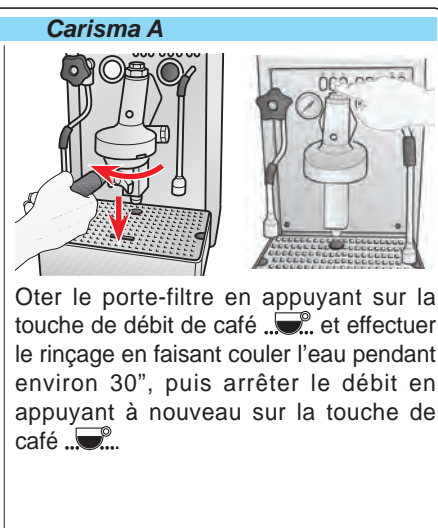
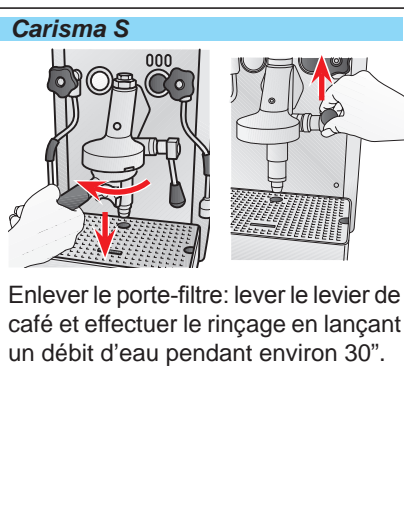
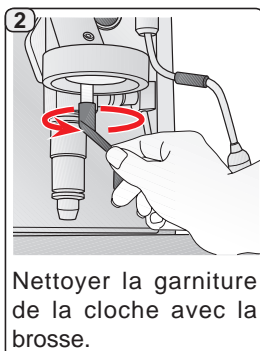
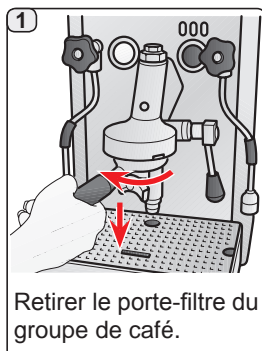


10. Nettoyage

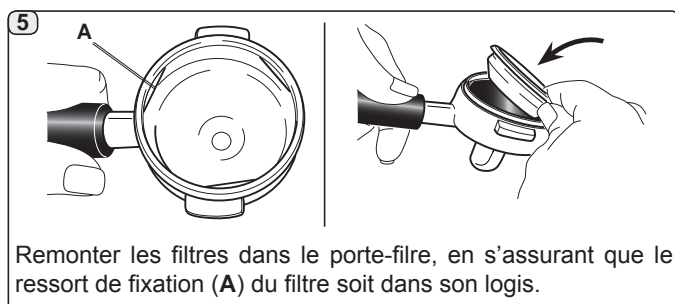
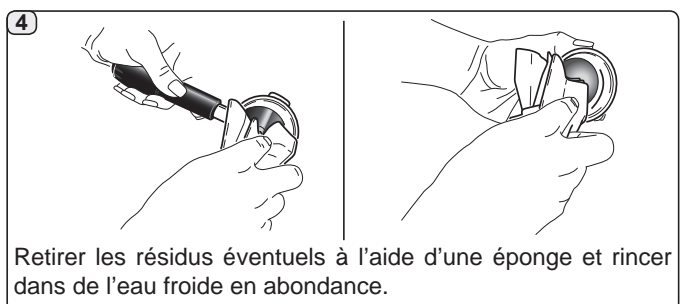
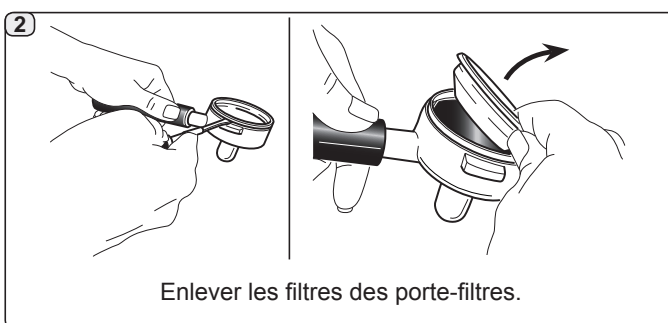
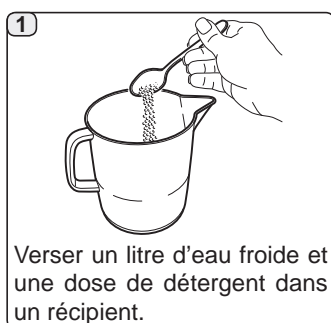


Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP) s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

ENTRETIEN DU GROUPE - Intervention à effectuer au terme de la journée de travail



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

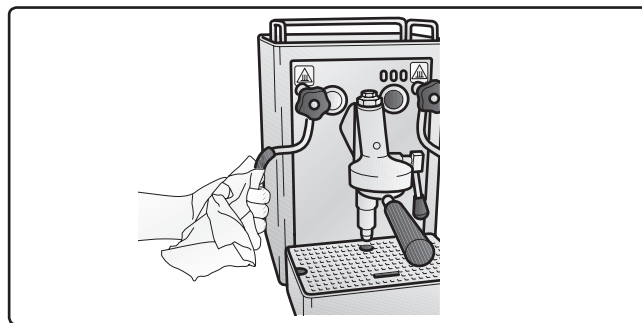




LANCES À VAPEUR ET EAU CHAUDE - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

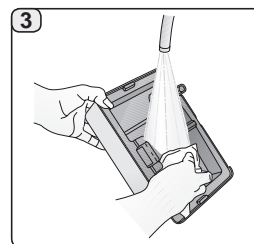
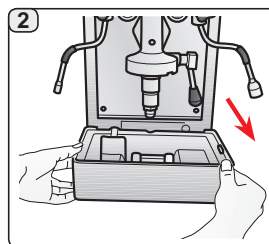
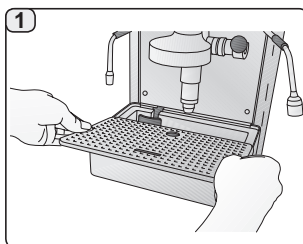
A l'aide d'un'épave propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les éventuels résidus organiques présent.

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



GRILLES ET CUVETTE DE DÉGOUTTEMENT - *Intervention à effectuer au terme de la journée de travail*

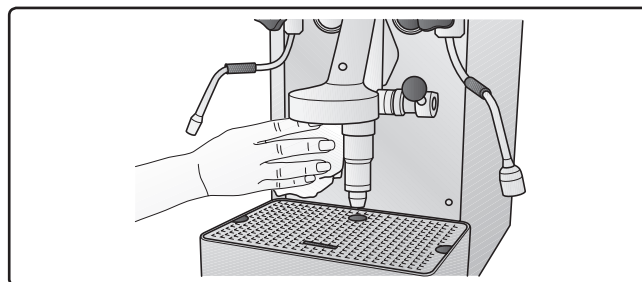
1. Enlever les grilles de la cuvette.
2. Extraire la cuvette.
3. Compléter le nettoyage de grille et bassine à l'eau courante.



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

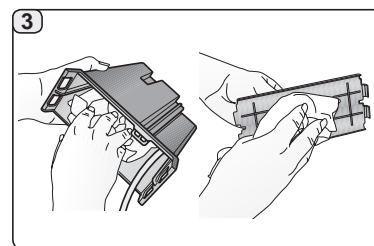
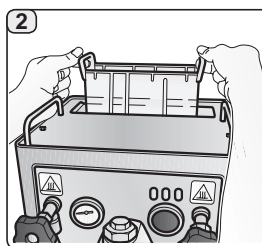
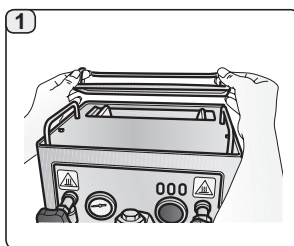
Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans amoniacque, en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.

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



RESERVOIR DE L'EAU - *Intervention à effectuer chaque semaine*

1. Retirer le panneau du réservoir à eau.
2. Extraire le réservoir de son logis.
3. Nettoyer à l'eau courante en éliminant à l'aide d'une éponge les résidus organiques éventuels présents dans le réservoir et sur le couvercle, puis rincer abondamment à l'eau froide.



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:

Groupe de débit

Accrocher le porte-filtre au groupe (sans café) et effectuer un débit d'environ une minute.

Eau chaude

Débit de façon répétée de l'eau chaude, en enclenchant la commande correspondante jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 1 litre.

Vapeur

Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

11. Remplacement du filtre-adoucisseur

Par autonomie on entend la période pendant laquelle l'adoucissant demeure efficace.

L'autonomie se réfère à la dureté de l'eau du lieu et à la consommation de l'appareil utilisateur. Le tableau ci-contre indique les valeurs globales exprimées en litres.



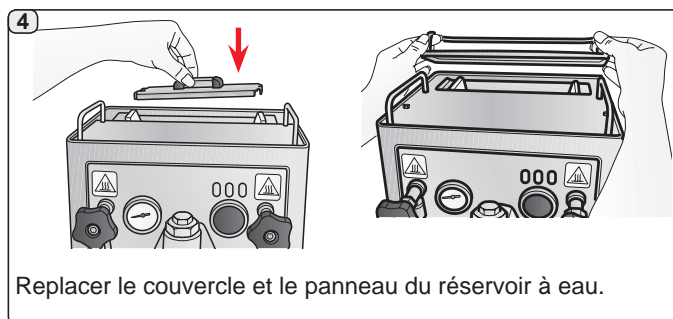
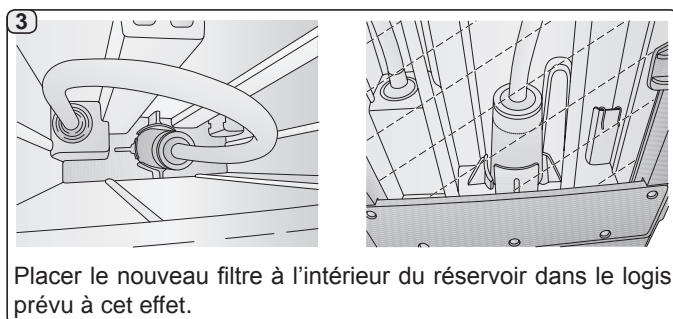
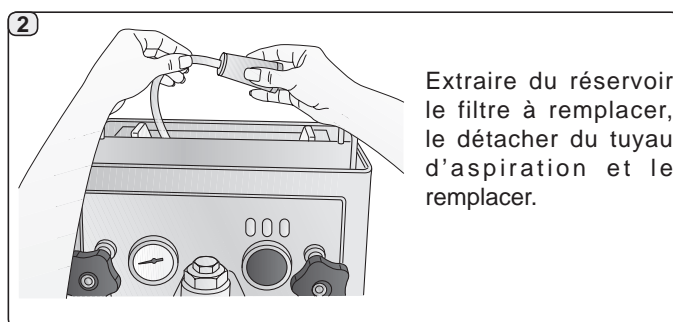
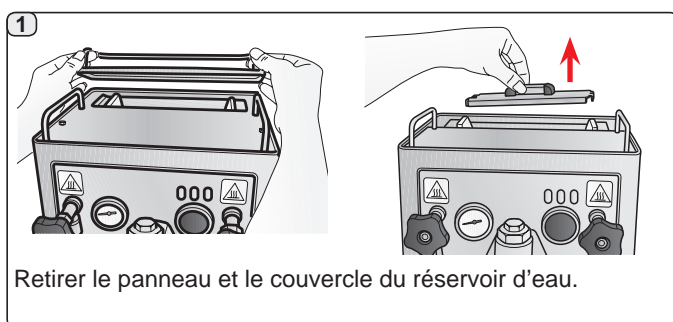
Le remplacement du filtre-adoucisseur aux échéances programmées est fondamental pour la qualité des boissons distribuées.

Par ailleurs, le manque d'entretien nuit au bon fonctionnement de l'appareil.

Remplacer le filtre au moins une fois tous les 18 mois.

Degrés français	Degrés allemands	Autonomie en litres
9° Fr	5° KH	45
18° Fr	10° KH	22,5
27° Fr	15° KH	16
36° Fr	20° KH	11,25
45° Fr	25° KH	9

Pour remplacer le filtre-adoucisseur, procéder comme suit:



5
Après avoir remplacé le filtre adoucissant, effectuer le débit d'eau chaude de façon répétée jusqu'à retirer environ ½ litre (pour les modalités de retrait consulter le paragraphe "Débit d'eau chaude").

NOTE: L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui en définissent la dureté et qui au cours du temps donnent naissance à la formation de calcaire.

Afin de ne pas altérer les prestations de la machine et pour prolonger la durée du filtre adoucisseur, il est conseillé d'utiliser l'eau dont la dureté NE dépasse PAS 8°F (4,5°D).



12. 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.

GROUPE

- Accrocher le porte filtre à le groupe (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ.

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 1 litre (voir le paragraphe consacré à ce sujet).

VAPEUR (même avec Quicksteam)

- Débit la vapeur à l'aide de lance pendant une minute environ, en utilisant le commande prévues à cet effet.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur (même avec Quicksteam)

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

Débit café

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

Débit eau chaude

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

Nettoyage

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

13. 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 pas mettre les mains ou des parties du corps à côté du groupe de débit de café, des lances de débit (vapeur et eau chaude) ou de la partie avant de la carrosserie.

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

Plan chauffe-tasses:

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

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

La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

Lorsque la machine reste trop longtemps sans fonctionner (la nuit, lors de la fermeture hebdomadaire ou bien pendant les vacances), effectuer les opérations suivantes:



- débrancher la fiche de la prise de courant, ou bien désinsérer l'interrupteur principal;
- Extraire le réservoir d'eau, vider le contenu et le remettre dans son siège.

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

Ne pas oublier, au moment de la réutilisation, d'observer les indications des chapitres "Opérations préliminaires au premier démarrage" et "Nettoyage et entretien".

14. Entretien et réparations

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



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.

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).

15. Mise hors service définitive

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

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

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

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



MISE HORS SERVICE DEFINITIVE



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

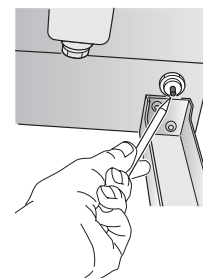
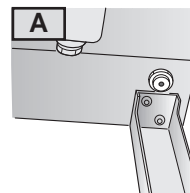
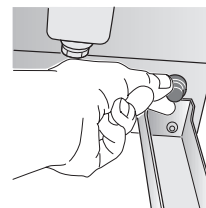
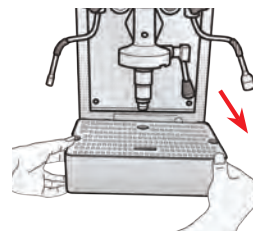


16. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

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

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier que la prise soit bien introduite et que l'interrupteur de séparation de la ligne soit fermé.- Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
La machine ne débite pas de café.	Manque d'eau probable dans le réservoir.	Contrôler la coloration du visuel et si l'icône  "manque d'eau" s'affiche. Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir.
Perte du bord du portefiltres	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou la sortie du portefiltres est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Bassin de déchargement plein	Le vider.
Le visuel de la machine a une couleur différente et le message "error" s'affiche.	Phase de chargement de l'eau dans la chaudière ou débit particulièrement prolongé.	Contrôler que les dispositifs de débit ne sont pas actifs; éteindre et rallumer la machine par l'intermédiaire de l'interrupteur général (1).
Sur le visuel le symbole de résistance chaudière active  reste affiché, mais la machine à café n'atteint pas la pression de travail.	Possible intervention du thermostat de sécurité.	Retirer la bassine; dévisser le bouchon de protection et vérifier la position du thermostat de sécurité.



Thermostat dans la bonne position de travail.

Thermostat à réarmer (*).

(*) Le réarmement du thermostat a lieu en appuyant sur l'interrupteur rouge jusqu'à ce qu'il se remette dans la position de travail (figure A).

Si après le réarmement du dispositif l'anomalie persiste, contacter le service après-vente.



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 anhand zu geben.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	64	6. Programmierung der Tasten zur Kaffeedosierung (Nur für Machine Carisma A)	73
2. Aufstellung	65	7. Anzeige Betriebsdruck / Betriebstemperatur Wasserkessel	74
3. Elektrischer Anschluß	65	8. Kontrolle des Wasserstands im Wasserkessel	74
4. Anschluß der Wasserkreise	66	9. Kontrolle des Wasserstands in der Wanne	74
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	66	10. Reinigung	75
		Reinigung der abgabereinheit	75
		Filterhalter	75
		Strahler Wasserdampf und Heißwasser	76
		Roste und Tropfschale	76
		Gehäuse	76
		Wasserkessel	76
		11. Austausch Filter / Wasserenthärter	77
		12. Vorschriften für den Bediener	78
		13. Hinweise	78
		14. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	79
		15. Endgültige Ausserbetriebstellung	79
		16. Anomalien - Störungen	80
		ABBILDUNGEN	117
		Service Line	119

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

1. Allgemeine Vorschriften



Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 79db(A) (+/- 1db).
- Die Maschine an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahren und in Betracht ziehen, daß zu niedrige Temperaturen (unter 5 °C) dem Boiler der Maschine Schaden zufügen könnten.
- 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.

Während des Betriebs der Maschine:

- Der Filterhalter darf erst nach vollständiger Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe abgenommen werden.
- Das Dampfabgaberohr darf erst nach vollständiger Beendigung des Vorgangs der Dampfabgabe aus dem zu erheizenden Getränk genommen werden.
- Der metallische Teil des Dampfabgaberohrs bzw. des Filterhalters darf während der Abgabe von Heißwasser bzw. Wasserdampf nicht berührt werden; Verbrennungsgefahr!



Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN



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

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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

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

3. Elektrischer Anschluß

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

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

Von einer Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerlässlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.

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



Diese Kapitel des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

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. Kontrollieren Sie am Wassereinlauf der Maschine:

- pH-Wert gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen
- Chloridwert unter 100 mg/l

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

Um den vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, muß der Wasserenthärter entsprechend dem Härtegrad des Wassers und dem Betrieb der Maschine regelmäßig ausgetauscht werden.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutzte 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.

Ein Anschluß an die Wasserleitung ist nicht erforderlich, da das Gerät über einen eigenen Wassertank verfügt; Füllen Sie diesen Tank (siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 2) vor der Inbetriebsetzung, und Kontrollieren Sie, Daß der Wasserenthärter an die entsprechende Zufuhrleitung angeschlossen ist (siehe Kapitel Abbildungen, Abb. 3).

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

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:

ABGABEEINHEITE

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Etwa eine Minute lang die Abgabevorgänge ausführen.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens ½ Liter abgegeben wurden (siehe spezifischer Abschnitt).

WASSERDAMPFKREIS (auch für Quicksteam-Einheiten)

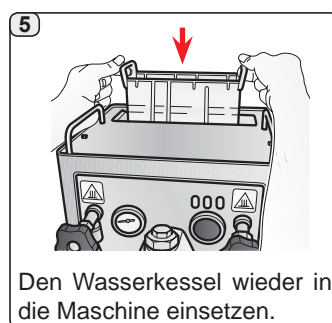
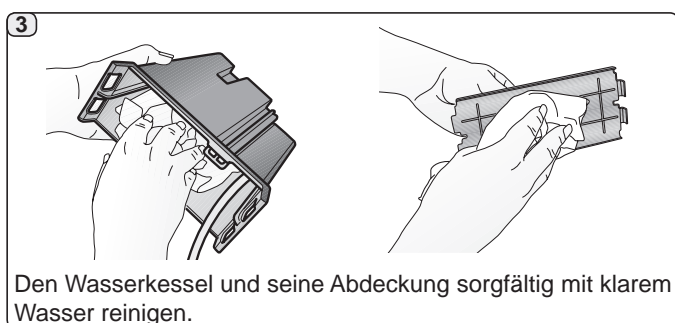
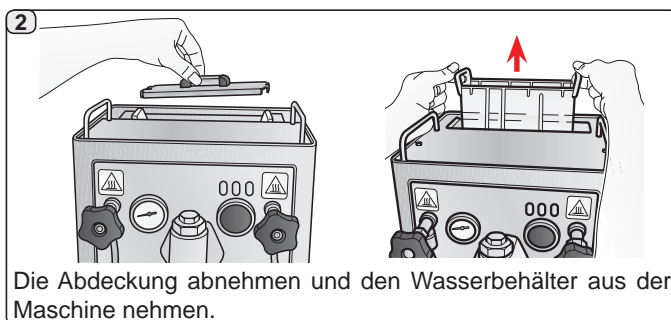
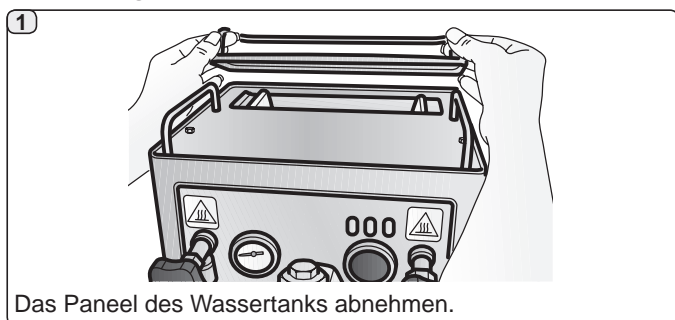
- Etwa eine Minute lang über den entsprechenden Steuerbefehl aus dem Dampfabgaberohr Wasserdampf austreten lassen.

GEBRAUCH

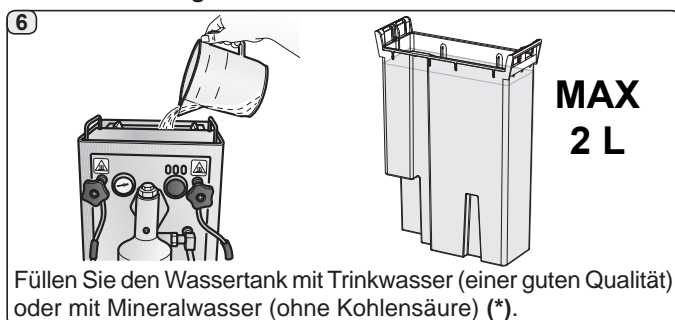
1. Maßnahmen vor Erstinbetriebnahme

Vor erstmaliger Inbetriebnahme der Maschine müssen folgende Schritte ausgeführt werden:

Klarspülung der Maschinenkomponenten



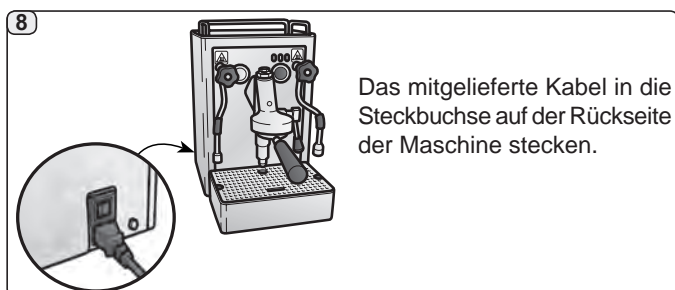
Wassereinfüllung



(*) **ZU BEACHTEN:** Leitungswasser enthält mineralische Salze in unterschiedlich Konzentrationen; diese Salze bestimmen die Wasserhärte und können im Laufe der Zeit zur Bildung und Ablagerung von Kalk führen.

Um die optimalen Leistungen der Maschine langfristig beizubehalten und die lange Lebenszeit des Wasserenthärters zu gewährleisten, sollte die Maschine NICHT mit Leitungswasser mit Wasserhärte über 8°F (4,5°D) betrieben werden.

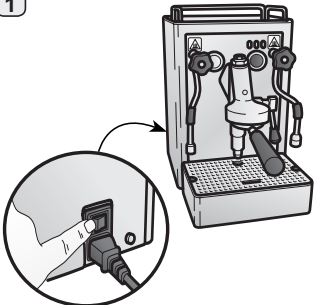
Elektrischer Anschluß



2. Erstinbetriebnahme

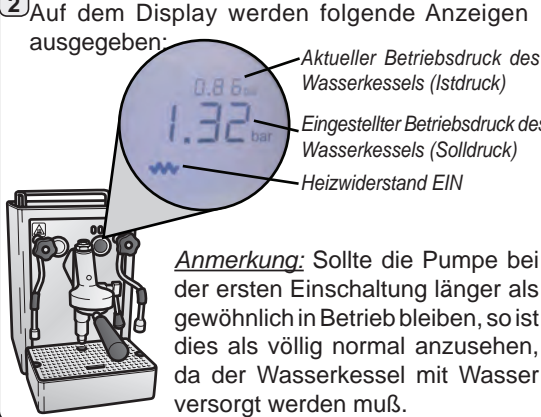
Vergewissern Sie sich, der Wasserkessel mit wenigstens 2 l Wasser gefüllt ist, und gehen Sie wie folgt vor:

1



Drücken Sie den auf der Rückseite der Maschine befindlichen Hauptschalter.

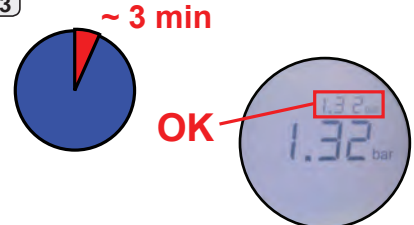
2 Auf dem Display werden folgende Anzeigen ausgegeben:



Aktueller Betriebsdruck des Wasserkessels (Istdruck)
Eingestellter Betriebsdruck des Wasserkessels (Solldruck)
Heizwiderstand EIN

Anmerkung: Sollte die Pumpe bei der ersten Einschaltung länger als gewöhnlich in Betrieb bleiben, so ist dies als völlig normal anzusehen, da der Wasserkessel mit Wasser versorgt werden muß.

3



~ 3 min
OK

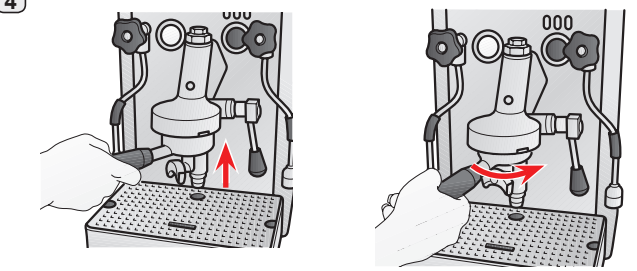
Die Phase der Vorbeheizung dauert etwa 3 Minuten und ist abgeschlossen, wenn das Symbol des Heizwiderstands vom Display verschwindet und der aktuelle Betriebsdruck des Wasserkessels (Istdruck) dem eingestellten Betriebsdruck (Solldruck) entspricht.



Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden!

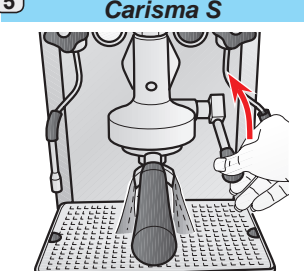
4



Den Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheit einsetzen.


5


Carisma S



Den Hebel zur Kaffeeabgabe nach oben stellen und einige Sekunden Wasser austreten lassen; anschließend den Hebel wieder zurückstellen, um den Abgabevorgang zu beenden.

Carisma A



Die Taste zur Kaffeeabgabe  drücken und einige Sekunden lang Wasser austreten lassen; über erneutes Drücken der gleichen Taste den Abgabevorgang beenden.

Auf diese Weise wird die ideale Abstimmung zwischen der Betriebstemperatur der Abgabeeinheit und der Temperatur des Filterhalters erzielt und für die Klarspülung des Wasserkreises gesorgt.

3. Getränkezubereitung



Voraussetzungen: ausreichende Wasserpräsenz im Wasserkessel – vorgeschriebener Betriebsdruck / vorgeschriebener Betriebstemperatur.
Der Wasserbehälter darf während der Abgabephasen nicht abgenommen werden!

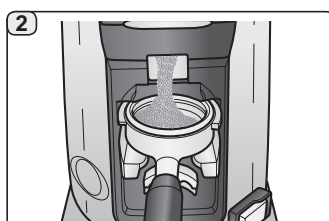
Kaffeeabgabe



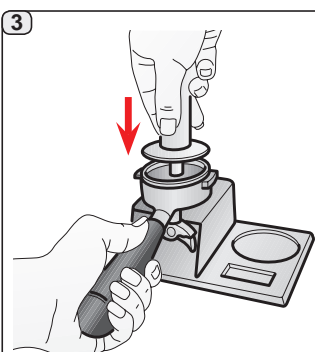
Achtung, Verbrennungsgefahr!
Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden!



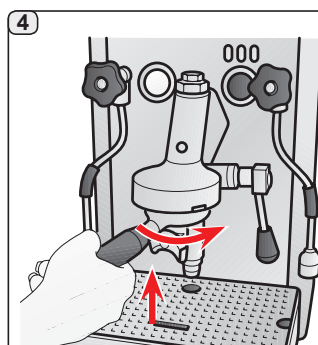
Den Filterhalter für 1 oder 2 Kaffeetassen einsetzen.



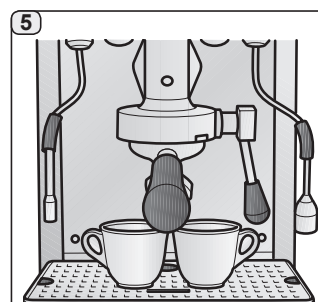
Den Filterhalter mit 1 Portion oder 2 Portionen mit gemahlenem Kaffee füllen.



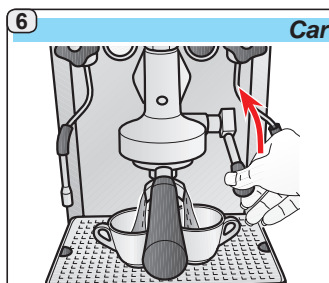
Den gemahlenen Kaffee mit dem dafür vorgesehenen Andrücker gut andrücken. Den Rand des Filters von Kaffeeresten befreien.



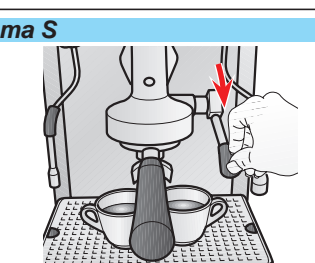
Den Filterhalter fest in die Abgabeeinheit einsetzen.



Die Kaffeetasse(n) unter den Auslauf (die Ausläufe) des Filterhalters stellen.



Den Hebel zur Kaffeeabgabe zum Start des Abgabevorgangs nach oben stellen.



Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge abgegeben wurde, den Hebel zur Kaffeeabgabe wieder zurückstellen.



Carisma A

Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe (☺ oder ☹, je nach der gewünschten Dosis bzw. Kaffeestärke); der Abgabevorgang beginnt; die Abschaltung des Abgabevorgangs erfolgt automatisch.

Wenn Sie dagegen eine kontinuierliche Kaffeeabgabe wünschen, müssen Sie die Taste kontinuierliche Abgabe / Stopp ☹☹☹ drücken.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie die Taste kontinuierliche Abgabe / Stopp ☹☹☹ drücken.

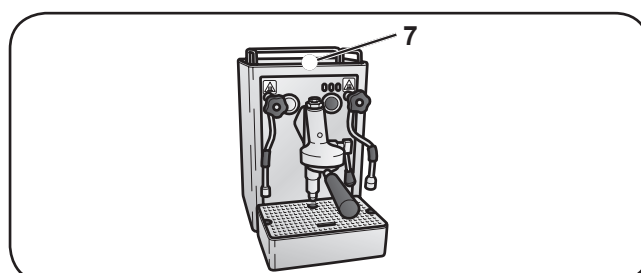


Wichtige Hinweise: Den Filterhalter nie vor Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe von der Abgabeeinheit abnehmen!

Tassenvorwärmer

Die Maschine ist mit einer Abstellfläche zur Tassenvorwärmung ausgestattet, auf welcher die Kaffeetassen (mit der offenen Seite nach unten) vor der Kaffeezubereitung abgestellt werden können.

Die Vorwärmung der Kaffeetassen gewährleistet die optimale Entfaltung der organoleptischen Eigenschaften des Espresso-Kaffees.



Dampfabgabe - Milchaufschäumung für Cappuccino

Allgemeine Angaben

Milch ist ein natürliches Produkt, das bei Zuführung von Hitze empfindlich reagiert. Nach Öffnung des Behälters und während der gesamten Dauer der Benutzung sollte die Milch bei einer Temperatur **nicht über 5°C (41°F)** gehalten werden (zu diesem Zweck wurden die von La Cimbali angebotenen Behälter zur Milchkonservierung entwickelt).

N.B.: Am Ende des Arbeitstages (und in jedem Fall spätestens 24 Stunden nach Öffnung des Behälters) muß möglicherweise im Behälter verbliebene Milch weggeschüttet werden.



Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden. Die Rohrstücke zur Abgabe von Heißwasser und Wasserdampf nur an den dafür vorgesehenen und gegen Hitze isolierten Bereichen anfassen!

Carisma S (Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)



Hälfte füllen Sie ein Milchkännchen mit angemessenem Durchmesser und angemessener Höhe bis auf halbe Höhe mit Milch.



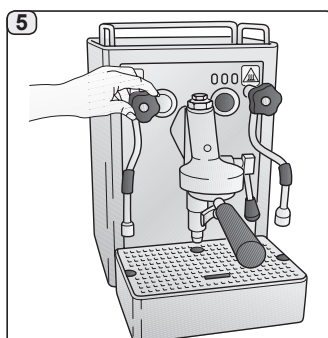
Stecken Sie das Dampfabgaberohr in die Milch, und drehen Sie den Drehregler stufenweise gegen den Uhrzeigersinn.



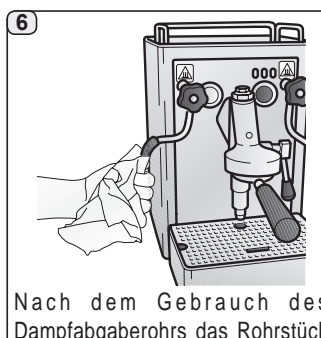
Das Milchkännchen während der Dampfabgabe zur Unterstützung des Vorgangs der Milchaufschäumung leicht bewegen bzw. drehen.



Sobald die gewünschte Menge des Schaums erzielt ist und das Getränk die optimale Temperatur erreicht hat, die Dampfabgabe beenden, indem der Drehregler im Uhrzeigersinn zurückgedreht wird.



N.B.: Nach jeder Dampfabgabe den Innenbereich des Dampfabgaberohrs wie folgt reinigen: Das Rohrstück in Richtung der Wanne der Tassenabstellfläche halten und wenigstens einmal Dampf austreten lassen (gehen Sie dabei mit besonderer Umsicht vor!).



Nach dem Gebrauch des Dampfabgaberohrs das Rohrstück mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch sorgfältig reinigen.



Wichtige Hinweise:

Das Dampfabgaberohr darf erst nach erfolgter Beendigung des Vorgangs der Dampfabgabe aus der erhitzten Flüssigkeit genommen werden.

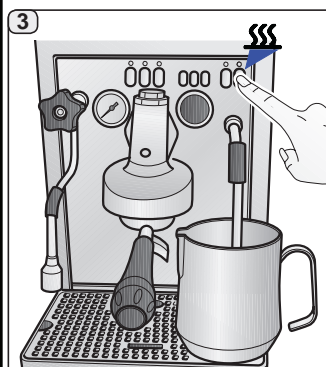
Carisma A Quicksteam (Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)





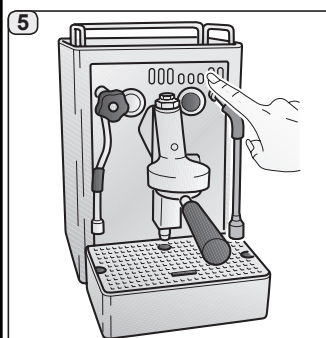
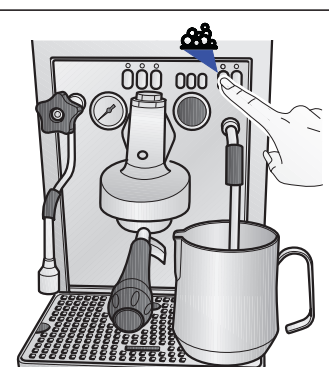
Hälfte füllen Sie ein Milchkännchen mit angemessenem Durchmesser und angemessener Höhe bis auf halbe Höhe mit Milch.



Stecken Sie das Abgaberohr in die Milch und setzen Sie das Milchkännchen auf die Tassenabstellfläche.



Die Taste zur jeweils gewünschten Art der Dampfangebe drücken (heiße Milch  - aufgeschäumte Milch ) die Dampfabgabe wird automatisch beendet.



N.B.: Nach jeder Dampfabgabe den Innenbereich des Dampfabgaberohrs wie folgt reinigen: Das Rohrstück in Richtung der Wanne der Tassenabstellfläche halten und wenigstens einmal Dampf austreten lassen (gehen Sie dabei mit besonderer Umsicht vor!).



Nach dem Gebrauch des Dampfabgaberohrs das Rohrstück mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch sorgfältig reinigen.



Wichtige Hinweise:

Das Rohr zur Abgabe von Wasserdampf darf erst aus der zu erhitzenden Flüssigkeit genommen werden, wenn der Vorgang der Dampfabgabe beendet ist.

Heißwasserabgabe

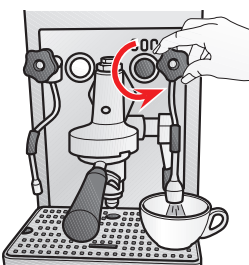


Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden! Die Rohrstücke zur Abgabe von Heißwasser und Wasserdampf nur an den dafür vorgesehenen und gegen Hitze isolierten Bereichen anfassen!

1

Carisma S (Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)



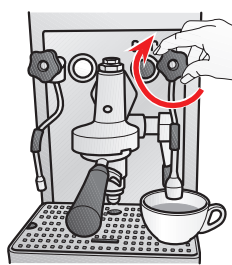
Stellen Sie einen angemessenen Behälter unter das Rohr zur Heißwasserabgabe, und drehen Sie den Drehregler zur Heißwasserabgabe gegen den Uhrzeigersinn.

Carisma A Quicksteam (Abgaberohre: Wasser-Quicksteam)



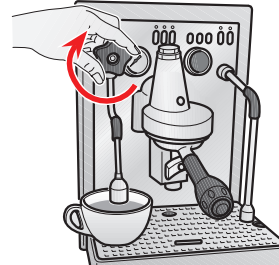
2

Carisma S (Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)



Sobald die gewünschte Menge Heißwasser abgegeben wurde, die Heißwasserabgabe beenden, indem der Drehregler im Uhrzeigersinn zurückgedreht wird.

Carisma A Quicksteam (Abgaberohre: Wasser-Quicksteam)



4. Einstellung Betriebstemperatur Wasserkessel

Version Carisma S (Abgaberohre: Wasserdampf – Wasser)

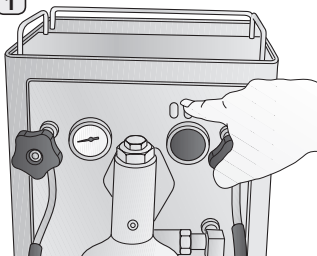
Gehen Sie zur Einstellung der Betriebstemperatur des Wasserkessels wie folgt vor:



Achtung, Verbrennungsgefahr!

Die nachstehend beschriebenen Arbeitsschritte müssen mit besonderer Umsicht ausgeführt werden!

1



Zum Aufruf des Programmierungsmenüs die mittlere Taste **OK** etwa 4" lang gedrückt halten.

2

Aktuelle Temperatur des Wasserkessels (Istwert)



Gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert)

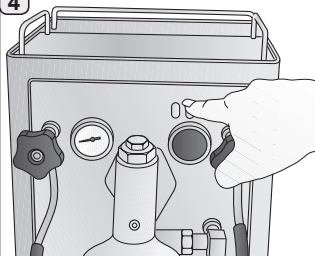
Auf dem Display erscheinen ein * und die Meldung SET.

3



Geben Sie mit den seitlichen Tasten +/- die gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert) ein (Wertangabe in GROSSEN Zeichen).

4



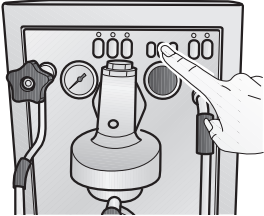
Drücken Sie zur Bestätigung und um zum Verlassen des Programmierungsmenüs die mittlere Taste **OK**.

5. Einstellung Betriebstemperatur Wasserkessel / Dampfabgabetasten

Version Carisma A Quicksteam (Abgaberohre: Wasser - Quicksteam)


In der Ausführung mit Quicksteam-Funktion sieht die Phase der Programmierung die Einstellung der Betriebstemperatur des Heizkessels und der Temperatur des Wasserdampfs bei Abgabe über Drücken der Dampfabgabetasten vor:

- 1**




Zum Aufruf des Programmiermenüs die mittlere Taste **OK** etwa 4" lang gedrückt halten.
- 2**

Aktuelle Temperatur des Wasserkessels (Istwert)

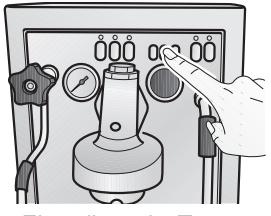


Gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert)

Auf dem Display erscheinen ein * und die Meldung SET.
- 3**




Geben Sie mit den seitlichen Tasten +/- die gewünschte Betriebstemperatur des Wasserkessels (Sollwert) ein (Wertangabe in GROSSEN Zeichen).
- 4**



Zur Einstellung der Temperatur des Wasserdampfs zur *Milchaufschäumung* die mittlere Taste **OK** drücken. Anmerkung: Bei jeder Betätigung der mittleren Programmationstaste wird die jeweils nächste Bildschirmseite aufgerufen.
- 5**

01 = Taste Milchaufschäumung

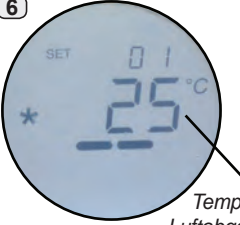


Bezugsmarke

Temperatur Abgabevorgang Stopp

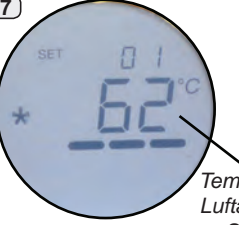
Die seitlichen Tasten +/- dienen der Einstellung der Temperatur des Wasserdampfs, bei welcher der Abgabevorgang beendet wird (40÷85°C). Die unter dem Temperaturwert befindlichen Bezugsmarken zeigen folgende Phasen an:

1 MARKE	Phase Einstellung Temperatur Abgabevorgang Stopp Abgabe
2 MARKEN	Phase Einstellung Temperatur Luftabgabe Start
3 MARKEN	Phase Einstellung Temperatur Luftabgabe Stopp
- 6**



Temperatur Luftabgabe Start

Die mittlere Taste **OK** drücken und mit den seitlichen Tasten +/- die Temperatur für *Luftabgabe Start* einstellen (Verdichter wird eingeschaltet).
- 7**

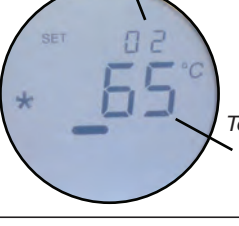


Temperatur Luftabgabe Stopp

Die mittlere Taste **OK** drücken und mit den seitlichen Tasten +/- die Temperatur für *Luftabgabe Stopp* einstellen (Verdichter wird abgeschaltet).
- 8**

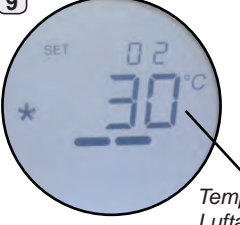
Die mittlere Taste **OK** drücken, um die Temperatur für die Taste heißer Wasserdampf einzustellen.

02 = Taste heißer Wasserdampf

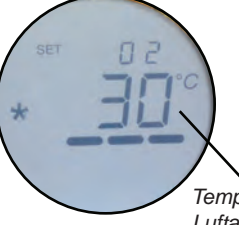


Temperatur Angabe Stopp

Mit den seitlichen Tasten +/- die Temperatur für Abgabestopp einstellen (40÷85°C).
- 9**

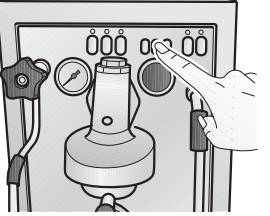


Temperatur Luftabgabe Start



Temperatur Luftabgabe Stopp

Nacheinander die mittlere Taste **OK** zum Aufruf der seitlichen Tasten +/- zur Einstellung der Temperaturen für *Luftabgabe Start* und *Luftabgabe Stopp* drücken; die Taste zur Einstellung der Temperatur heißer Wasserdampf muss mit dem gleichen Temperaturwert belegt werden.
- 10**



Drücken Sie zur Bestätigung und um zum Verlassen des Programmiermenüs die mittlere Taste **OK**.

6. Programmierung der Tasten zur Kaffeedosierung (Nur für Machine Carisma A)

Aufruf des Menüs Programmierung

Um das Menü Programmierung aufzurufen, müssen Sie die Taste ...☕... einige Sek. gedrückt halten; ein unterbrochener Ton zeigt an, daß sich die Maschine im Programmierungsmenü befindet.

Zur Beendigung der Phase, nach Einstellung der für die beiden Abgabetasten vorgesehenen Kaffeedosierung (e ☕), erneut die Taste ...☕... drücken.

Programmierung der Tasten zur Kaffeedosierung

“Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe muß der Filterhalter mit der vorschriftsmäßigen Menge an gemahlenem Kaffee angefüllt werden.

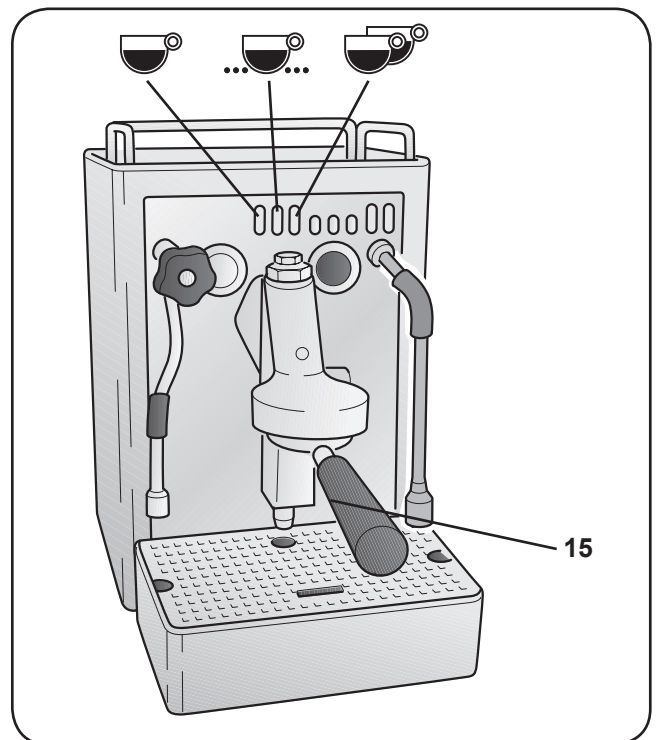


Benutzen Sie zur Programmierung der Kaffeedosierung keinen Kaffeesatz von vorher zubereitetem Kaffee.”

Setzen Sie den Filterhalter (15) in die Abgabeeinheit ein, und stellen Sie die Kaffeetasse(n) unter die Ausflußöffnung(en) des Filterhalters (15). Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe (☕ oder ☕), je nach der zu programmierenden Dosis bzw. Kaffeestärke). Sobald die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse abgegeben wurde, müssen Sie die Kaffeeabgabe (☕ oder ☕) abschalten.

Die o.a. Vorgänge für beide Tasten zur Kaffeeabgabe wiederholen.

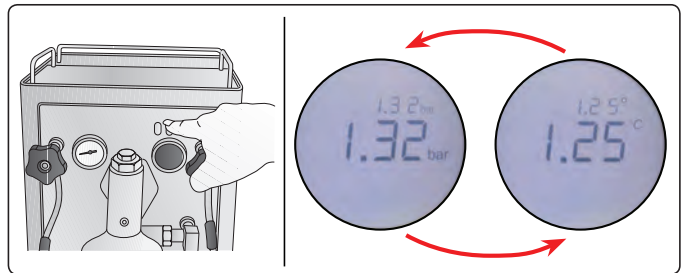
Zu beachten: Bei einer falschen Programmierung muß der o.a. Vorgang mit einer neuen Menge an gemahlenem Kaffee wiederholt werden.



7. Anzeige Betriebsdruck / Betriebstemperatur Wasserkessel


Auf dem Display können die Soll- und Istwerte des Betriebsdrucks und der Betriebstemperatur des Wasserkessels abgebildet werden:

Drücken Sie die mittlere Taste **OK** zum Wechsel der Anzeige zwischen Betriebsdruck und Betriebstemperatur.



8. Kontrolle des Wasserstands im Wasserkessel

Mangelndes Wasser im Wasserkessel wird über Ausgabe

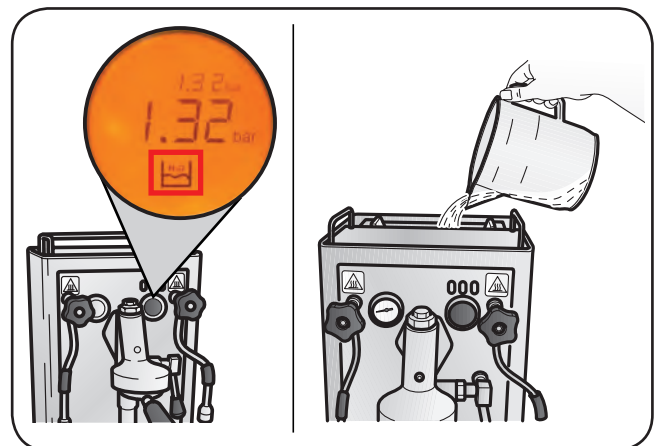
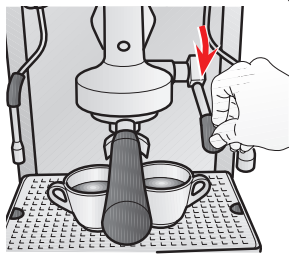
der entsprechende Ikone  sowie über Farbänderung des Displays angezeigt. Füllen Sie den Wasserkessel bis zum Höchststand mit Wasser.

Wenn der Wasserkessel nicht nachgefüllt werden sollte, wird die Kaffeezubereitung durch eine in die Maschine integrierte Sicherheitseinrichtung gesperrt.

Version Carisma S



ANMERKUNG: Sollte während der Kaffeeabgabe Wassermangel auftreten und die entsprechende Ikone ausgegeben werden, so darf der Filterhalter erst abgenommen werden, nachdem der Hebel zur Kaffeeabgabe wieder nach unten gestellt wurde.

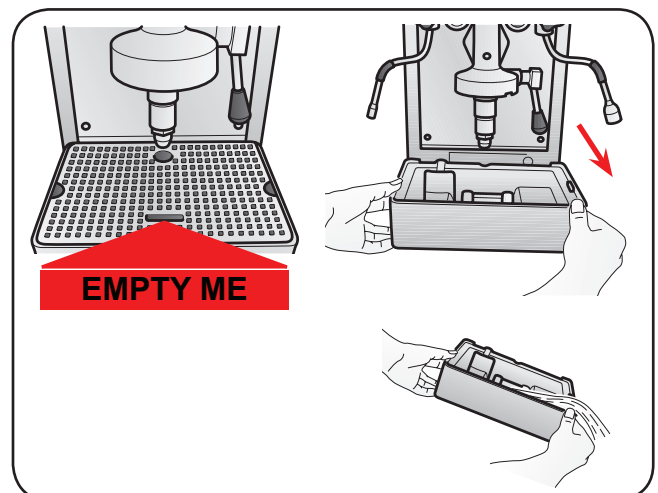


9. Kontrolle des Wasserstands in der Wanne

Die Wanne muß entleert werden, sobald im Schlitz des Gitters die Meldung "EMPTY ME" erscheint.

Die Wanne mit Vorsicht herausnehmen und entleeren.

Anmerkung: Die Wanne sollte regelmäßig und bevor sie ganz mit Wasser gefüllt ist entleert werden.

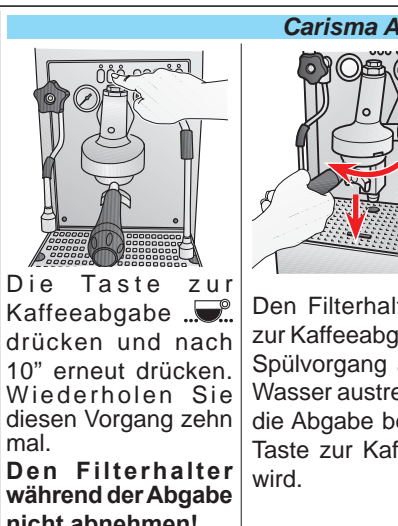
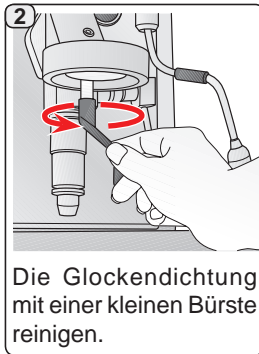
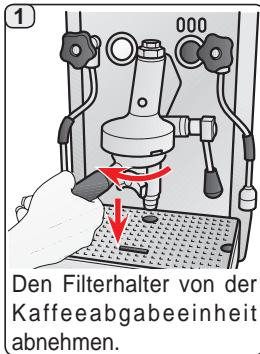


10. Reinigung

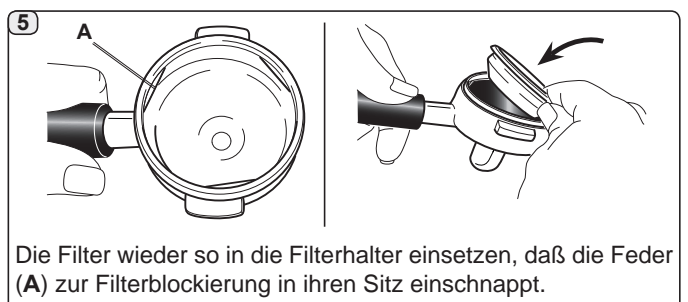
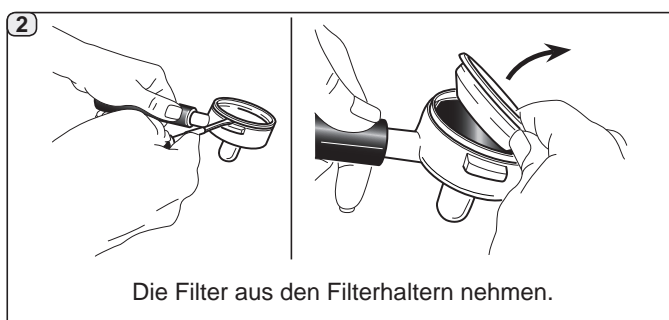
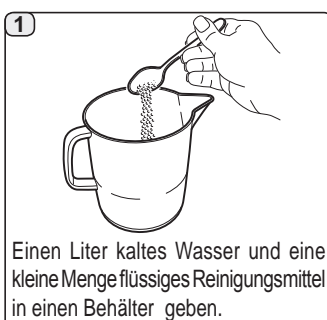


Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitssystem (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

REINIGUNG DER ABGABEEINHEIT - Am Ende des Arbeitstages auszuführende Maßnahme



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

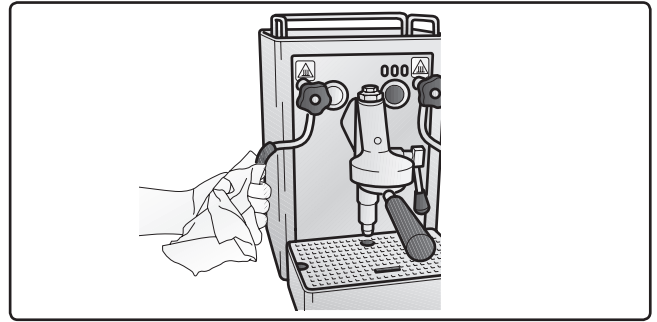


STRAHLER WASSERDAMPF UND HEISSWASSER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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

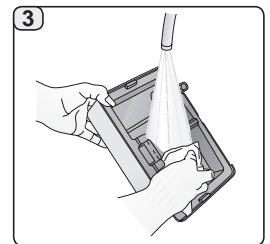
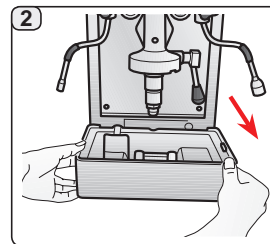
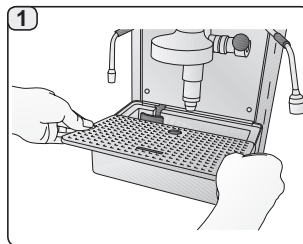
Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor:

Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



ROSTE UND TROPFSCHALE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

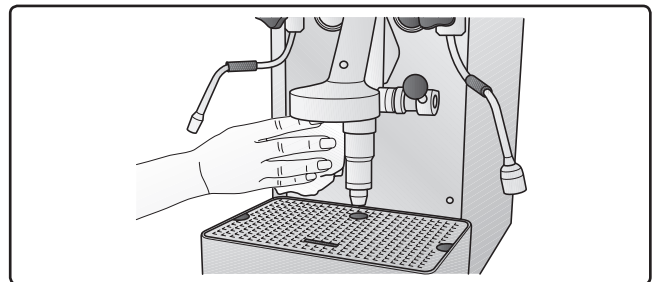
1. Das Tassenaufstellrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
2. Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
3. Tassenaufstellrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.



GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

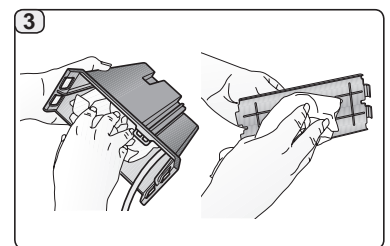
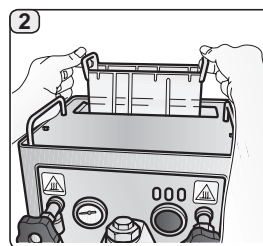
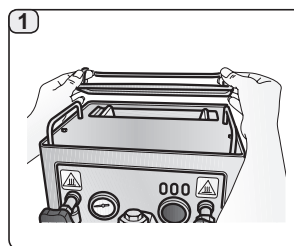
Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermitteln, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen zu befreien.

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



WASSERKESSEL - Wöchentlich auszuführende Maßnahme

1. Das Paneel des Wassertanks abnehmen.
2. Den Wasserkessel abnehmen.
3. Den Wasserkessel unter fließendem Wasser reinigen und Wasserkessel und Deckel mit einem Schwamm von möglicherweise verbliebenen Ablagerungen organischer Art befreien; anschließend mit reichlich kaltem Wasser klarspülen.



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:

Abgabeeinheit

Setzen Sie den Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheit ein, und führen Sie einen etwa 1 Min. dauernden Abgabevorgang aus.

Heißwasser

Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 1 Liter abgegeben wurde.

Wasserdampf

Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

11. Austausch Filter / Wasserenthärter

Unter "Autonomie" wird der Zeitraum der Effizienz des Wasserenthärters verstanden.

Diese Zeit ist von der Härte des vor Ort verfügbaren Wassers sowie vom Wasserverbrauch der Maschine abhängig. In der seitlichen Tabelle sind in Litern angegebene Richtwerte angegeben.

Der regelmäßige Austausch des Filters / Wasserenthärters ist hinsichtlich der Qualität der abgegebenen Getränke von ausschlaggebender Bedeutung.

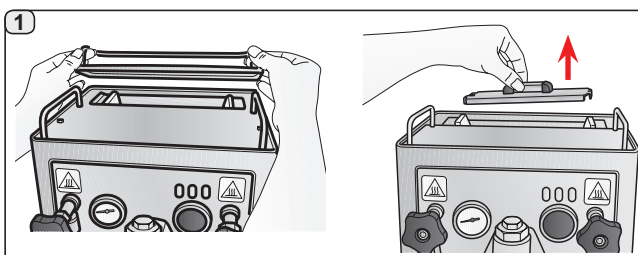


Eine nicht regelmäßige erfolgende Ausführung der Wartungsarbeiten beeinträchtigt die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine.

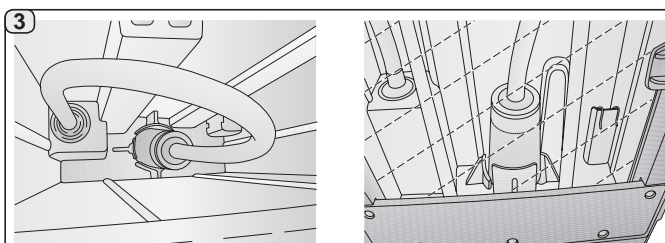
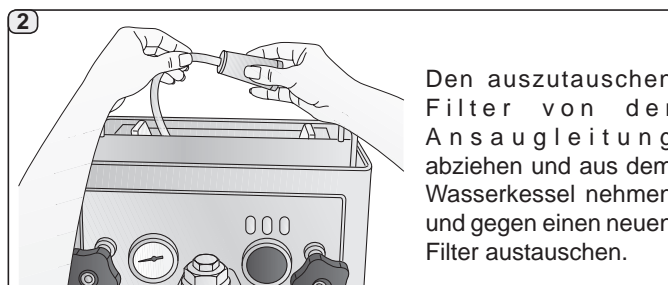
Jeden 18 Monate Austauschen Sie den Wasserenthärter.

Grad französische Werte	Grad deutsche Werte	Autonomie in Litern
9° Fr	5° KH	45
18° Fr	10° KH	22,5
27° Fr	15° KH	16
36° Fr	20° KH	11,25
45° Fr	25° KH	9

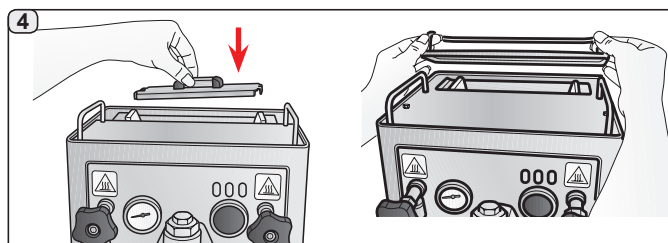
Gehen Sie zum Austausch Filter / Wasserenthärter wie folgt vor:



Das Paneel und den Deckel des Wassertanks abnehmen.



Den neuen Filter in den dafür vorgesehenen Sitz im Wasserkessel einsetzen.



Den Deckel und das Paneel des Wassertanks wieder einsetzen.

5 Nach Austausch des Wasserenthärters wiederholt so lange heißes Wasser austreten lassen, bis wenigstens 1/2 l Wasser abgegeben wurde (beziehen Sie sich hinsichtlich der Modalitäten zur Wasserabgabe auf das Kapitel "Heißwasserabgabe").

ZU BEACHTEN: Leitungswasser enthält mineralische Salze in unterschiedlich Konzentrationen; diese Salze bestimmen die Wasserhärte und können im Laufe der Zeit zur Bildung und Ablagerung von Kalk führen.

Um die optimalen Leistungen der Maschine langfristig beizubehalten und die lange Lebenszeit des Wasserenthärters zu gewährleisten, sollte die Maschine NICHT mit Leitungswasser mit Wasserhärte über 8°F (4,5°D) betrieben werden.

12. 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.

ABGABEEINHEITE

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheit anschließen.
- Etwa 1 Minute lang Abgabevorgänge ausführen.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 1 Liter abgegeben wurden (siehe spezifischer Abschnitt).

WASSERDAMPFKREIS (auch für Quicksteam-Einheiten)

- Aus dem Dampfabgaberohr etwa eine Minuten lang über die entsprechende Steuereinrichtung Wasserdampf austreten lassen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Quicksteam-Einheiten)

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Reinigung

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

13. 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

Die Abgabeeinheit, die Rohe zur Abgabe von Wasserdampf und Heißwasser und den vorderen Bereich des Gehäuses nicht berühren.

Achten Sie darauf, daß die Maschine nicht von Kindern oder von nicht mit der Bedienung der Maschine vertrauten Personen bedient wird.

Fläche zur Tassenvorwärmung

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

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

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

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (über Nacht, während Ruhetagen, während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.
- Den Wassertank herausnehmen, seinen Inhalt ausschütten und ihn erneut in seinem Sitz unterbringen.

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

Beachten Sie vor dem erneuten Einsatz der Maschine die entsprechenden Angaben in den Kapiteln "Maßnahmen vor Erstinbetriebnahme" sowie "Reinigung und Wartung".

14. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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



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).

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).

15. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

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

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.





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

16. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

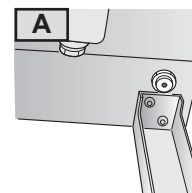
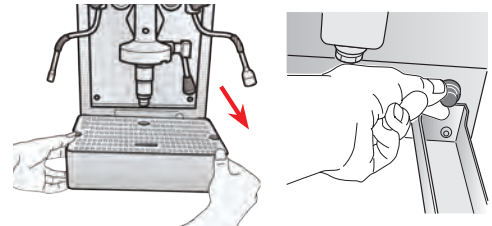
Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann:

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Vergewissern Sie sich, daß die Kontrolleuchte eingesetzt ist und daß der Leitungstrennschalter geschlossen ist. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
Keine Kaffeeabgabe	Kein Wasser im Tank.	Kontrollieren Sie die Farbe des Displays und die eventuelle Ausgabe der Ikone  "kein Wasser im Wassertank". Kontrollieren Sie den Stand im Wassertank.
Austritte aus dem Rand des Filterhalters.	Die Dichtung des Filterhalters ist mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalteraussaß verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalteraussaß. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaufbecken voll Wasser.	Entleeren Sie das Ablaufbecken.
Das Display der Maschine nimmt eine andere Farbe an und es erscheint die Meldung "error" / "Fehler".	Besonders lang dauernde Phase der Wasserversorgung des Wasserkessels oder der Abgabe.	Vergewissern Sie sich, daß die Abgabevorrichtungen nicht aktiviert sind; die Maschine über den Hauptschalter (1) aus- und wieder einschalten.

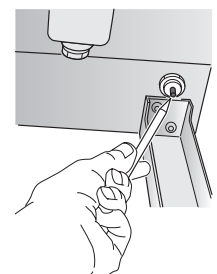
Auf dem Display erscheint das Symbol "Heizeinheit zugeschaltet" , doch der vorgesehene Betriebsdruck wird nicht erreicht.

Mögliche Auslösung des Sicherheitsthermostats.

Die Wanne abnehmen, den Stopfen lösen und Zustand des Sicherheitsthermostats kontrollieren.



Thermostat vorgeschriebenem Betriebsstatus.



Thermostat muss rückgesetzt werden (*).

(*) Zur Rücksetzung des Thermostats die rote Taste drücken, bis der vorgesehene Betriebsstatus vorliegt (Abbildung A).

Falls die o.a. Störung auch nach Rücksetzung des Thermostats weiterhin vorliegen sollte, müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

Estimada Señora, estimado señor

Nos congratulamos con usted 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; deseo que estamos seguros usted compartirá plenamente con nosotros.

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Indicaciones generales	82	6. Programación dosis café (sólo para versión Carisma A)	91
2. Instrucciones para la instalación	83	7. Visualización de la presión / temperatura de la caldera	92
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	83	8. Control del nivel de agua en el depósito	92
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	84	9. Control del nivel de agua en la bandeja	92
5. Control de la instalación	84	10. Limpieza	93
		Limpieza del grupo	93
		Portafiltros	93
		Boquillas de vapor y agua caliente	94
		Rejillas y bandejas de goteo	94
		Carrocería	94
		Depósito del agua	94
		11. Sustitución del filtro-ablandador	95
		12. Indicaciones para el operador	96
		13. Advertencias	96
		14. Mantenimiento y reparaciones	97
		15. Interrupción definitiva del servicio	97
		16. Anomalías - Averías	98
		IMÁGENES	117
		Service Line	119

USO

1. Operaciones preliminares a la primera puesta en marcha	85
2. Primera puesta en marcha	86
3. Preparación de las bebidas	87
Erogación del café	87
Calienta-tazas	87
Erogación de vapor - Calentamiento de la leche para el cappuccino	88
Erogación de agua caliente	89
4. Programación de la temperatura de la caldera	
Versión Carisma S (tubos: vapor - agua)	89
5. Programación de la temperatura de la caldera / teclas vapor	
Versión Carisma A Quicksteam (tubos: agua - Quicksteam)	90

1. Indicaciones generales



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

Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- El aparato deberá ser utilizado tan sólo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos que implica el uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; en caso de empleo por dichas personas, éstas deberán ser vigiladas.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Ruido: nivel de presión acústica ponderada 79db(A) (+/- 1db).
- Colocar la máquina en un lugar protegido y seco, considerando que las temperaturas demasiado rígidas (por debajo de los 5 °C) podrían causar daños a la caldera de la máquina.
- 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.

Durante el uso de la máquina:

- No hay que desenganchar el portafiltro antes de que la erogación del café se haya terminado completamente.
- No se tiene que sacar el tubo vapor del líquido antes de haber interrumpido la erogación del vapor.
- Durante la erogación prolongada de agua o vapor, no hay que tocar nunca el cuerpo metálico del tubo o la zona del portafiltro: Peligro de quemadura.



Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN



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

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

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El personal encargado de manipular el aparato tiene que estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.
Hay que manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).
En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:
 - haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipular el aparato;
 - se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- 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) 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 limpie el aparato con chorros de agua.
- No hay que introducir en agua o en cualquier otro líquido el aparato, el cable de alimentación o las partes que contengan componentes eléctricos.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

No es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En caso de que su empleo fuera indispensable será necesario utilizar únicamente adaptadores sencillos o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención para no sobrepasar el límite de carga del valor de corriente, indicado en el adaptador sencillo o en los alargadores, así como de valor de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

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.



Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

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).

Controle que en el punto de entrada del agua de la máquina:

- el valor del pH sea conforme a las leyes vigentes
- el valor de los cloruros sea inferior a 100 mg/l

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).

Para el buen funcionamiento de la máquina hay que predisponer la sustitución del ablandador con una frecuencia que depende del valor de dureza detectado y de la modalidad de uso.

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 (nunca utilizados con anterioridad) 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.

No es necesaria ninguna conexión en la red idrica dado que está equipada con un depósito; por lo tanto, para hacerla funcionar es necesario llenar el depósito (véase el *capítulo imágenes figura 2*), controlando que el aduador esté conectado con el tubo de alimentación correspondiente (véase el *capítulo imágenes figura 3*).

Realice las conexiones hidráulicas, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

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:

GRUPO

- Enganche el portafiltro en el grupo (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos ½ litro (véase el apartado específico).

VAPOR (también con Quicksteam)

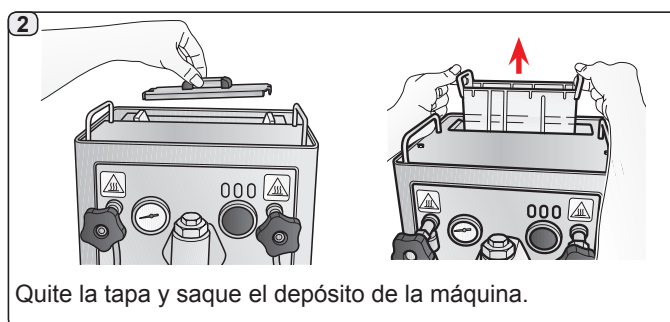
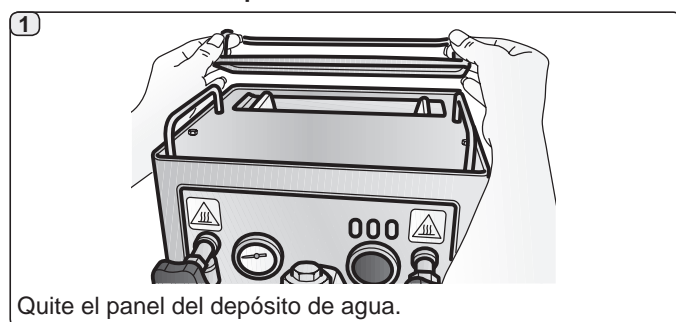
- Expulse el vapor por la boquilla durante aprox. un minuto, utilizando el relativo mando.

USO

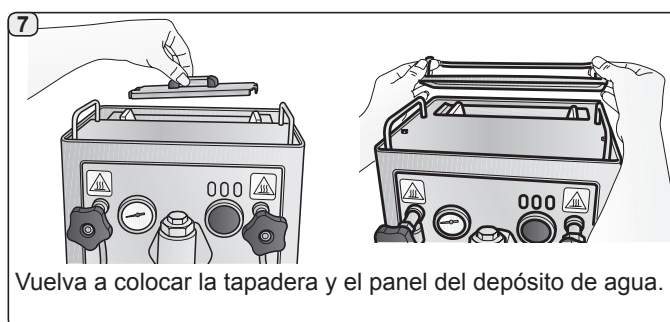
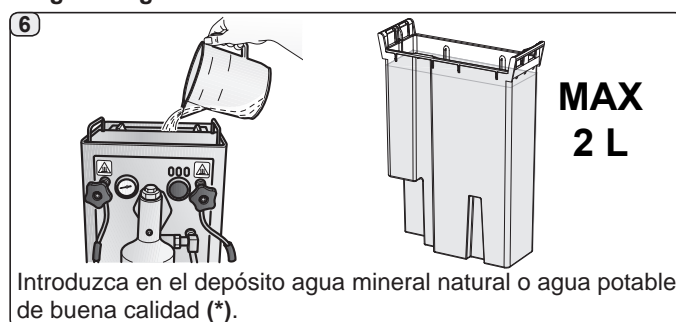
1. Operaciones preliminares a la primera puesta en marcha

La primera vez que se usa el aparato hay que efectuar algunas operaciones:

Aclarado de los componentes

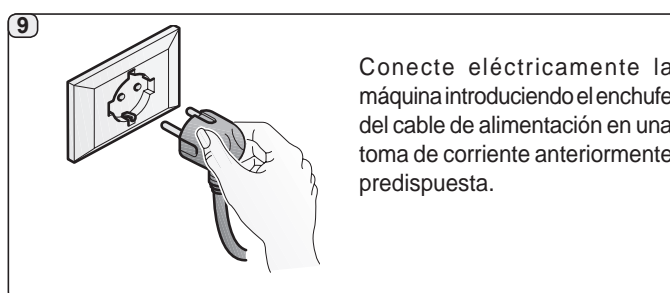


Carga del agua



(*) **NOTA:** El agua, por su naturaleza, contiene diferentes concentraciones de sales minerales que determinan su dureza y que a lo largo del tiempo dan origen a la formación de cal.
Con el fin de mantener inalteradas las prestaciones de la máquina y para prolongar la duración del filtro ablandador, se aconseja utilizar agua con una dureza NO superior a 8°F (4,5°D).

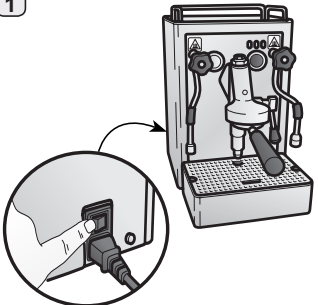
Conexión eléctrica



2. Primera puesta en marcha

Después de haber comprobado la presencia de unos 2 litros de agua en el depósito, hay que efectuar las siguientes operaciones:

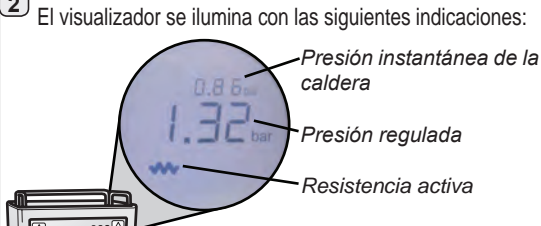
1



Presione el interruptor general situado detrás de la máquina.

2

El visualizador se ilumina con las siguientes indicaciones:



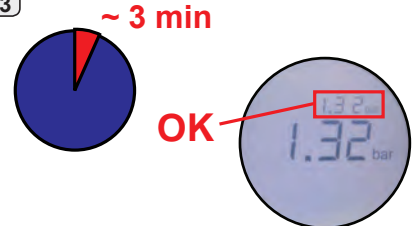
Presión instantánea de la caldera
Presión regulada
Resistencia activa


Nota: durante la primera puesta en marcha hay que considerar normal un funcionamiento prolongado de la bomba, ya que en esta fase se carga el agua en la caldera.

3

~ 3 min

OK



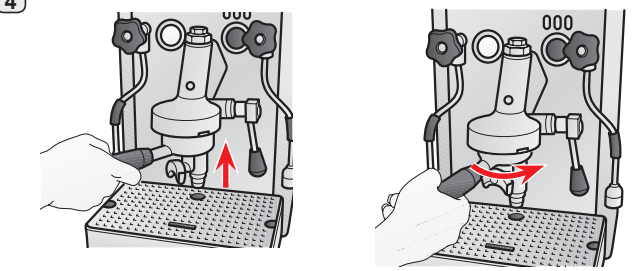
La fase de calentamiento tiene una duración de unos 3' que termina cuando en el visualizador deja de aparecer el símbolo de la resistencia  y coinciden las presiones de "regulada" y "actual".



¡Peligro de quemaduras!

Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela.

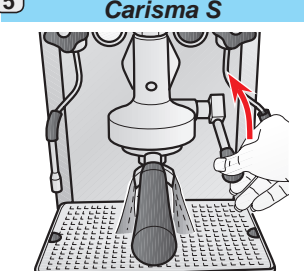
4



Enganche el portafiltro (sin café) al grupo.

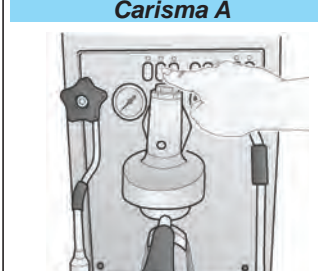
5


Carisma S



Levante la palanca del café y erogue agua durante unos segundos, luego vuelva a colocar la palanca en la posición de inicio para interrumpir la erogación.

Carisma A



Presione la tecla café  y erogue agua durante unos segundos; para interrumpir la erogación, presione nuevamente la misma tecla.

De esta forma se favorece el equilibrio entre la temperatura del grupo y la del portafiltro, además de aclarar el circuito hidráulico.

3. Preparación de las bebidas



Condiciones necesarias: suficiente presencia de agua en el depósito de la máquina y presión / temperatura de funcionamiento. Durante las fases de erogación no saque el depósito del agua de su sede.

Erogación del café

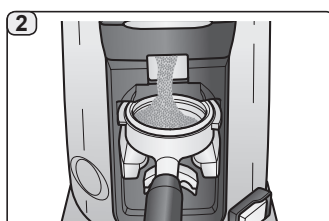


¡Peligro de quemaduras!

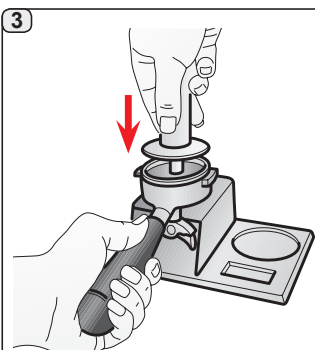
Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela.



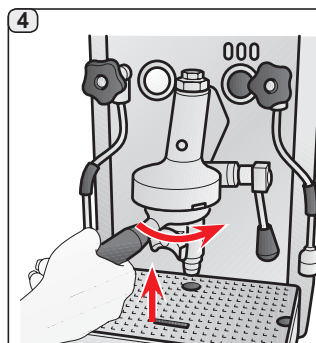
1 Elija el portafiltro para 1 ó 2 tacitas de café.



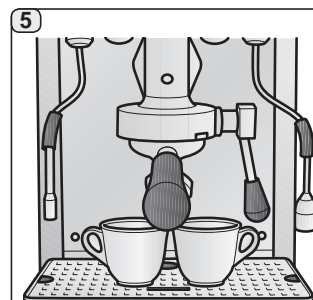
2 Llene el portafiltro con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.



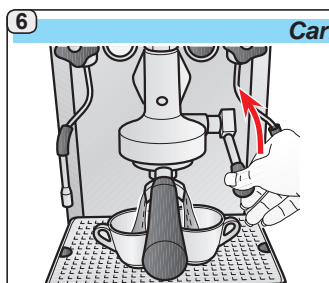
3 Prese uniformemente el café molido en el filtro, utilizando el adecuado prensador. Elimine del borde del filtro eventuales residuos de café molido.



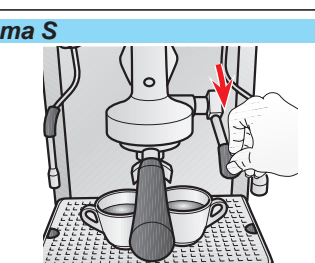
4 Acople, apretando bien, el portafiltro al grupo.



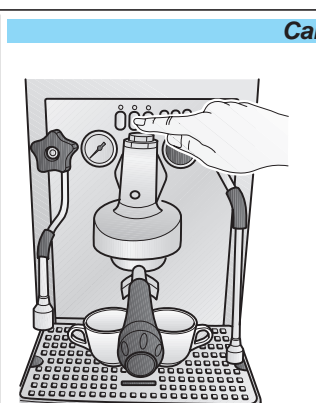
5 Coloque la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro.



6 Levante la palanca del café para empezar la erogación.



Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpa la erogación colocando la palanca del café en la posición inicial.



Carisma A

Apretar el botón erogación café (☕ o ☕☕) correspondiente a la dosis deseada y empezará la erogación; la parada se producirá automáticamente.

Pulsar el botón erogación continua/STOP...☕☕... para efectuar erogaciones continuas. La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento pulsando el botón erogación continua/STOP...☕☕...

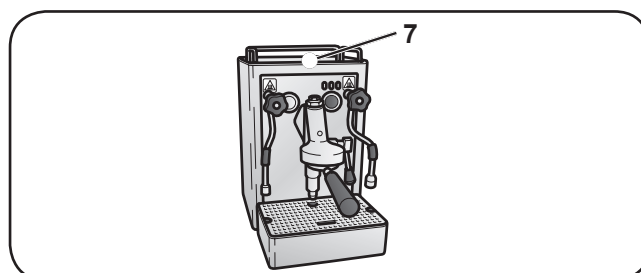


Consejos importantes: el portafiltro no se tiene que desenganchar antes de que termine la erogación de café.

Calienta-tazas

La máquina está provista de una bandeja calienta-tazas sobre la que se pueden colocar las tazas (boca abajo) antes de utilizarlas.

El empleo de tazas calientes exalta las cualidades organolépticas del expreso.



Erogación de vapor - Calentamiento de la leche para el cappuccino

Indicaciones generales

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

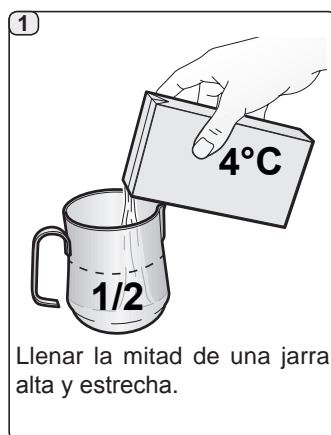
N.B.: al final de la jornada de trabajo (o en cualquier caso después de 24 horas de la apertura del envase) hay que eliminar la leche que eventualmente haya quedado.



¡Peligro de quemaduras!

Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela. Utilice los adecuados dispositivos aislantes para manejar los tubos del agua y del vapor

Carisma S (tubos: vapor - agua)



Llenar la mitad de una jarra alta y estrecha.



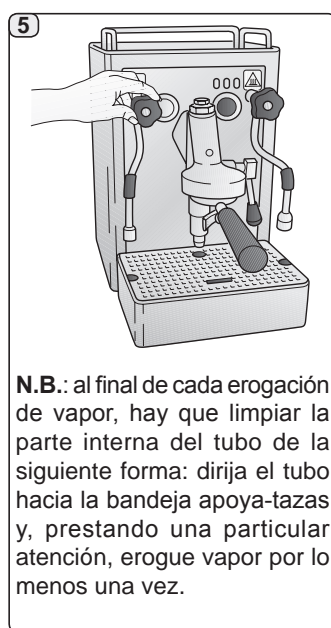
Introduzca el tubo de vapor en la leche y gire gradualmente el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.



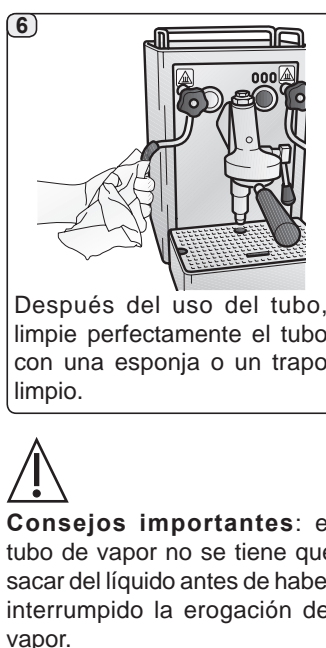
Durante la erogación de vapor gire ligeramente la jarra para favorecer la montadura de la leche.



Una vez obtenida la cantidad de espuma deseada y una temperatura suficientemente caliente, interrumpa la erogación de vapor girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.



N.B.: al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interna del tubo de la siguiente forma: dirija el tubo hacia la bandeja apoya-tazas y, prestando una particular atención, erogue vapor por lo menos una vez.

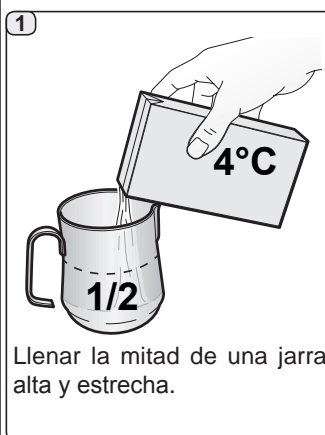


Después del uso del tubo, limpie perfectamente el tubo con una esponja o un trapo limpio.



Consejos importantes: el tubo de vapor no se tiene que sacar del líquido antes de haber interrumpido la erogación del vapor.

Carisma A Quicksteam (tubos: agua - Quicksteam)





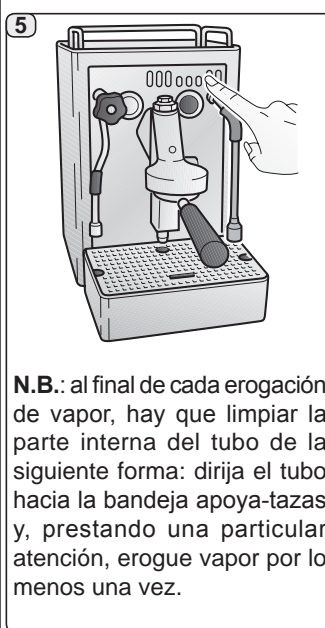
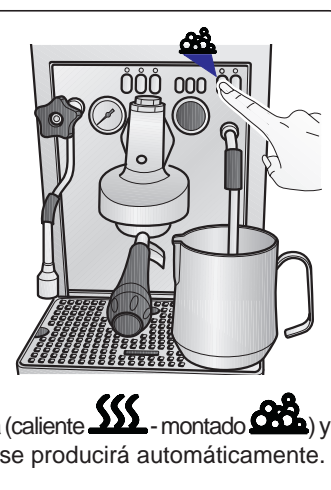
Llenar la mitad de una jarra alta y estrecha.



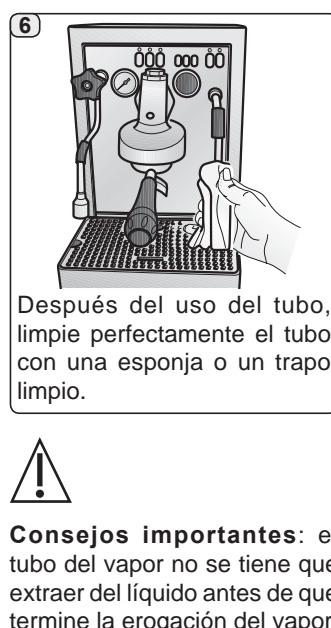
Introduzca el tubo del vapor en la leche y coloque la jarra en la bandeja.



Presione la tecla de vapor deseada (caliente  - montado ) y la interrupción de la erogación se producirá automáticamente.



N.B.: al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interna del tubo de la siguiente forma: dirija el tubo hacia la bandeja apoya-tazas y, prestando una particular atención, erogue vapor por lo menos una vez.



Después del uso del tubo, limpie perfectamente el tubo con una esponja o un trapo limpio.



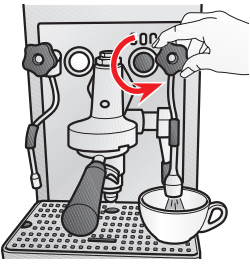
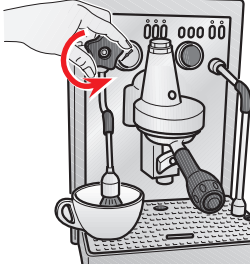
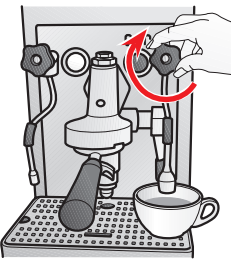
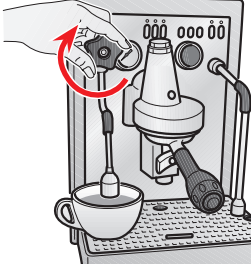
Consejos importantes: el tubo del vapor no se tiene que extraer del líquido antes de que termine la erogación del vapor.

Erogación de agua caliente



¡Peligro de quemaduras!

Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela. Utilice los adecuados dispositivos aislantes para manejar los tubos del agua y del vapor

1 <u>Carisma S</u> <u>(tubos: vapor - agua)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(tubos: agua - Quicksteam)</u>	2 <u>Carisma S</u> <u>(tubos: vapor - agua)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(tubos: agua - Quicksteam)</u>
 <p>Coloque un recipiente en correspondencia del tubo de agua caliente y gire el mando de erogación en el sentido contrario a las agujas del reloj.</p>		 <p>Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpa la salida de agua caliente girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.</p>	

4. Programación de la temperatura de la caldera

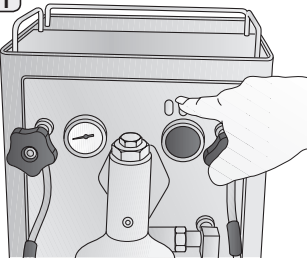

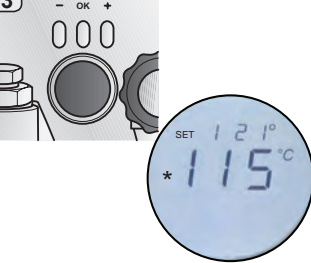
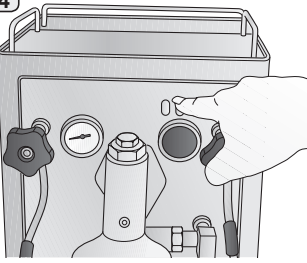
Versión Carisma S (tubos: vapor - agua)

Para programar la temperatura de la caldera hay que actuar de la siguiente forma:



¡Peligro de quemaduras!

Atención: efectúe las operaciones con la máxima cautela.

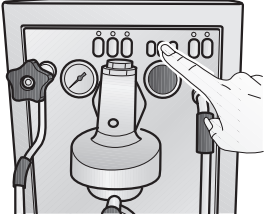
1  <p>Para acceder a la programación, presione y mantenga presionado el botón central OK durante unos 4".</p>	2 <i>Temperatura instantánea de la caldera</i>  <p><i>Temperatura que hay que programar</i></p> <p>En el visualizador aparecen un asterisco y la indicación SET.</p>	3  <p>Programar mediante las teclas +/- laterales, el valor de la temperatura de la caldera (valor con caracteres grandes).</p>	4  <p>Confirme y salga de la programación presionando el botón central OK.</p>
---	--	---	--

5. Programación de la temperatura de la caldera / teclas vapor

Versión Carisma A Quicksteam (tubos: agua - Quicksteam)

En las versiones con Quicksteam, la fase de programación prevé la configuración de la temperatura de la caldera y de las temperaturas de las teclas de vapor:


1



Para acceder a la programación, presione y mantenga presionado el botón central **OK** durante unos 4".

2


Temperatura instantánea de la caldera



Temperatura que hay que programar

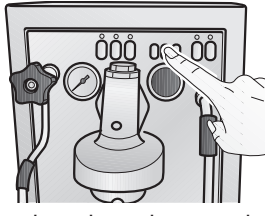
En el visualizador aparecen un asterisco y la indicación SET.

3



Programar mediante las teclas +/- laterales, el valor de la temperatura de la caldera (valor con caracteres grandes).


4



Presione la tecla central **OK** para pasar a la programación de la tecla de vapor *montado*. Nota: cada vez que se accione la tecla central de programación, se pasa a la pantalla sucesiva.

5

01 = Tecla vapor montado



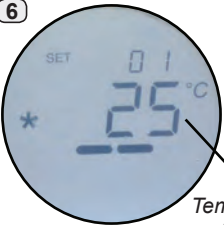
Muesca de Referencia

Temperatura stop erogación

Programar mediante las teclas +/- laterales la temperatura de interrupción de la erogación (40÷85°C). La presencia de las muescas de referencia colocadas por debajo del valor de la temperatura sigue la siguiente lógica:

- 1 MUESCA fase programación temperatura stop erogación
- 2 MUESCAS fase programación temperatura *start aire*
- 3 MUESCAS fase programación temperatura *stop aire*

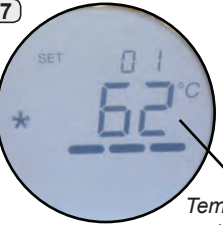
6



Temperatura *start aire*

Presione la tecla central **OK** y programe, mediante las teclas +/- laterales, la temperatura de *start aire* (compresor en función).

7




Temperatura *stop aire*

Presione la tecla central **OK** y programe, mediante las teclas +/- laterales, la temperatura de *stop aire* (compresor no en función).

8

Presione la tecla central **OK** para pasar a la programación de la tecla vapor *caliente*.

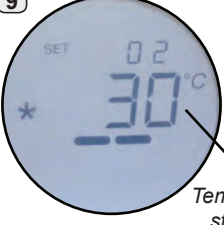
02 = Tecla caliente



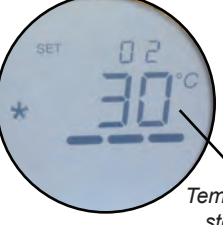
Temperatura stop erogación

Programe mediante las teclas +/- laterales la temperatura de interrupción de la erogación (40÷85°C).

9



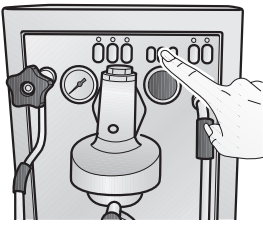
Temperatura *start aire*



Temperatura *stop aire*

Presione en sucesión la tecla central **OK** para programar, mediante las teclas +/- laterales, las temperaturas de *start aire* y de *stop aire*; la tecla vapor *caliente* se tiene que programar con el mismo valor de temperatura.

10



Confirme y salga de la programación presionando el botón central **OK**.

6. Programación dosis café (sólo para versión Carisma A)

Como entrar en la programación

Para entrar en la programación, apretar y mantener apretador el botón ...☕... durante unos segundos, hasta que sean intermitentes el sonido del zumbador.

Para terminar esta fase, una vez efectuada la dosificación de las 2 teclas de erogación del café (☕ y ☕), presione nuevamente la tecla ...☕...

Programación dosis café



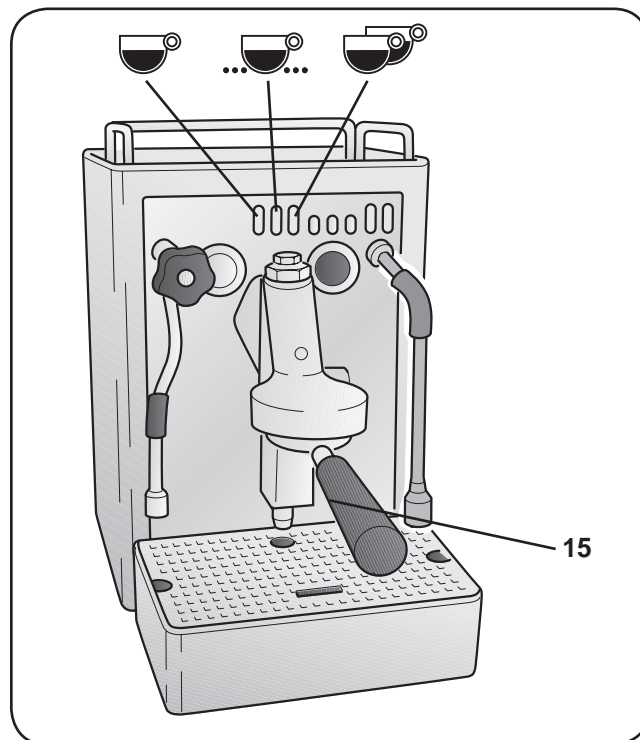
“Antes de iniciar la programación de los botones de erogación del café, llenar el portafiltro con la correcta dosis de café molido.

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

Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (15) en el grupo, colocandola taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (15). Apretar el botón de erogación del café (☕ o ☕) correspondiente a la dosis elegida que hay que programar. Cuando la cantidad de café en la taza haya llegado al nivel deseado, apretar de nuevo el botón de erogación del café (☕ o ☕).

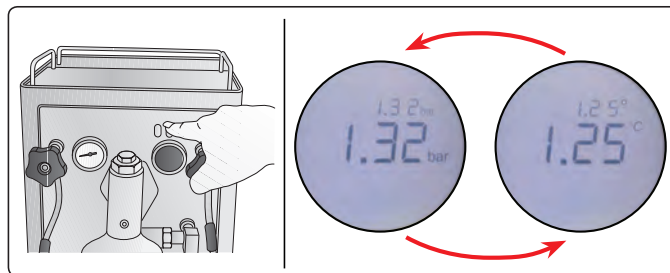
Repita las antedichas operaciones para las dos teclas del café.

N.B.: en el caso de una programación incorrecta, repita la operación utilizando una nueva dosis de café molido.




7. Visualización de la presión / temperatura de la caldera

En el visualizador se pueden mostrar las presiones o las temperaturas de la caldera (programadas y leídas): presione el botón central **OK** para alternar la visualización de las temperaturas / presiones.



8. Control del nivel de agua en el depósito

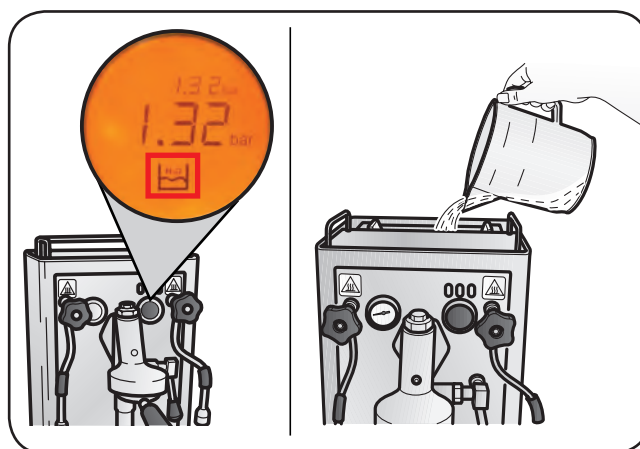
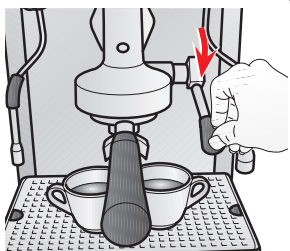
La falta de agua en el depósito se señala por medio de la aparición del relativo icono  y con una coloración diferente del visualizador.

Llene el depósito con agua nueva hasta el nivel máximo. Si se retarda dicha operación, interviene un dispositivo de seguridad que impide la preparación del café.

Versión Carisma S



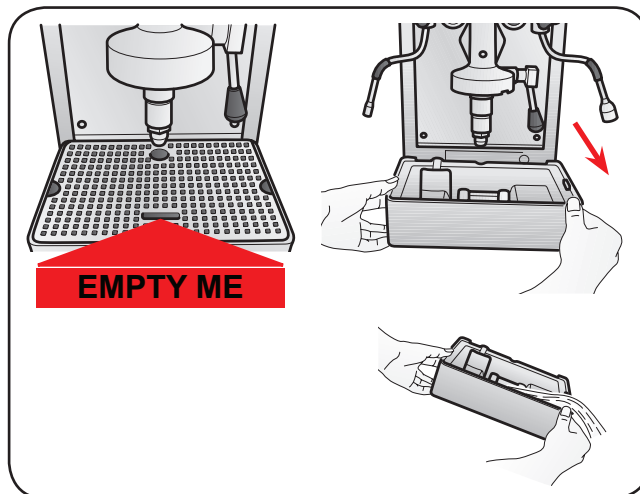
NOTA: si se verificase la falta de agua durante una erogación de café, antes de quitar el portafiltro baje la palanca de erogación.



9. Control del nivel de agua en la bandeja

Se señala que la bandeja está llena mediante la aparición, en la ranura de la rejilla, de la indicación "EMPTY ME". Saque con cautela la bandeja y vacíela.

Nota: se aconseja quitar periódicamente el agua que se recoge en la bandeja y no esperar a que se llene completamente.



10. Limpieza

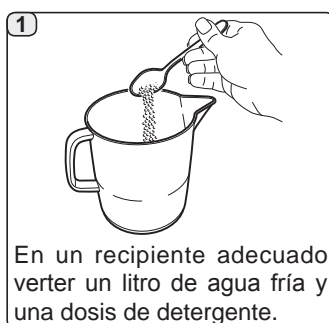


Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

LIMPIEZA DEL GRUPO - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo



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



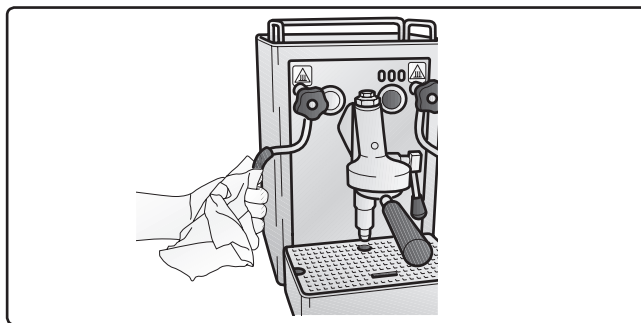


BOQUILLAS DE VAPOR Y AGUA CALIENTE - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

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

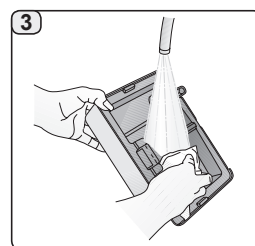
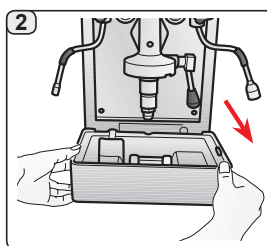
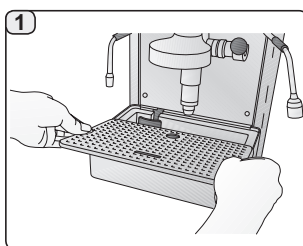
Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:

dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.



REJILLAS Y BANDEJAS DE GOTEÓ - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

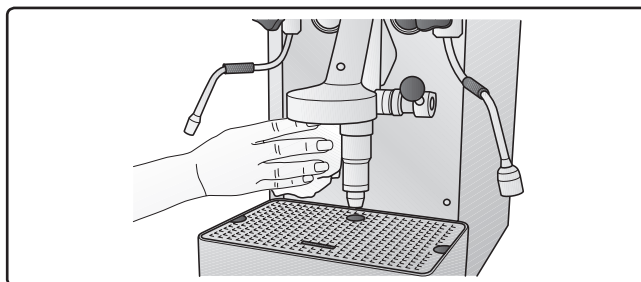
1. Quitar las rejillas de la bandeja.
2. Extraer la bandeja.
3. Terminar la limpieza de la rejilla y de la cubeta con agua corriente.



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

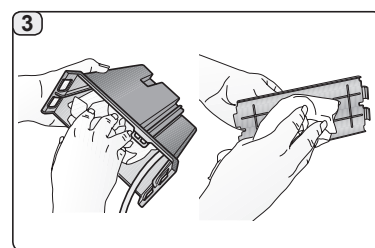
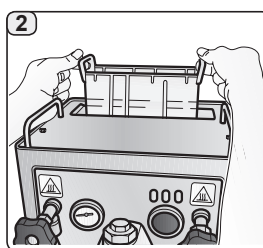
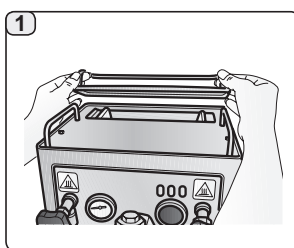
Usar un paño suave y productos SIN amoníaco ni abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.

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



DEPÓSITO DEL AGUA - Intervención que hay que efectuar con una frecuencia semanal

1. Quite el panel del depósito de agua.
2. Saque el depósito de su sede.
3. Limpie con agua corriente eliminando con una esponja los eventuales residuos orgánicos que haya en el depósito y la tapadera, por último aclare con abundante agua fría.



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:

Grupo erogador

Enganche el portafiltro al grupo (sin café) y efectúe una erogación de aproximadamente un minuto.

Agua caliente:

Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos un litro.

Vapor

Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

11. Sustitución del filtro-ablandador

Por autonomía se entiende el tiempo en el que el ablandador permanece en eficiencia.

La autonomía depende de la dureza del agua del lugar y del consumo del aparato utilizado. La tabla adjuntada indica los valores globales expresados en litros.



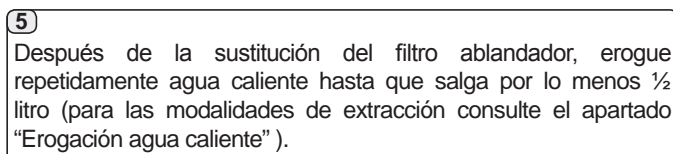
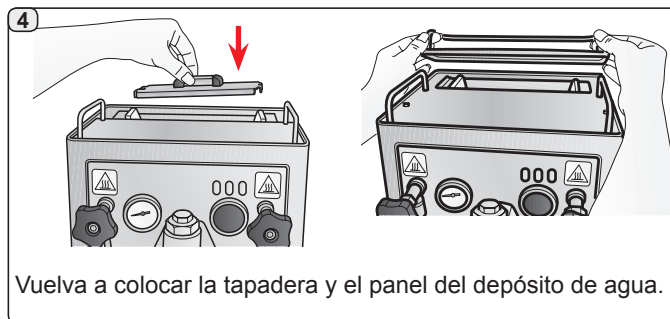
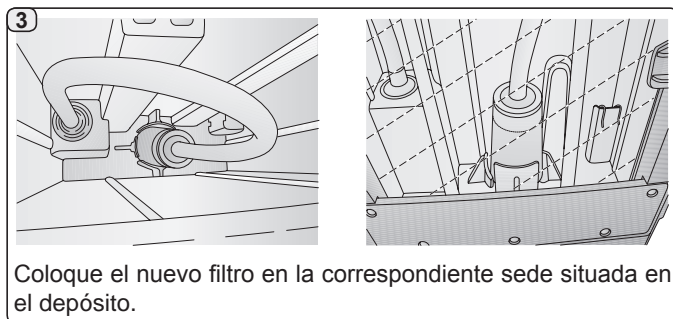
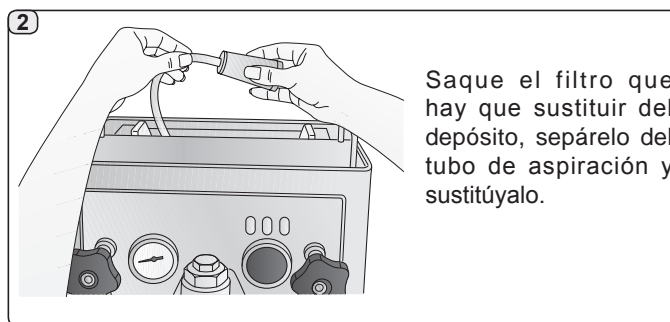
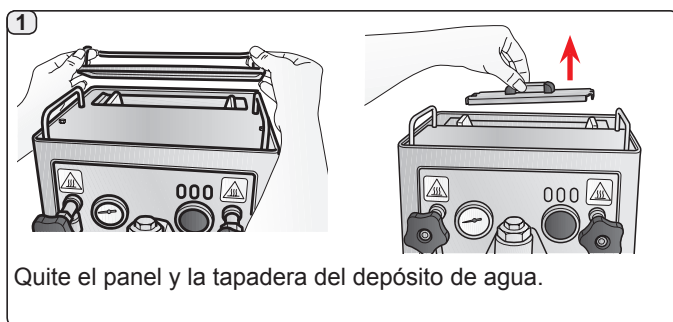
La sustitución del filtro-ablandador en los plazos de tiempo programados es fundamental para la calidad de las bebidas suministradas.

Además, la falta de mantenimiento perjudica el correcto funcionamiento del aparato.

Reemplazar el filtro al menos una vez cada 18 meses.

Grados franceses	Grados alemanes	Autonomía en litros
9° Fr	5° KH	45
18° Fr	10° KH	22,5
27° Fr	15° KH	16
36° Fr	20° KH	11,25
45° Fr	25° KH	9

Para sustituir el filtro-ablandador hay que actuar de la siguiente forma:



NOTA: El agua, por su naturaleza, contiene diferentes concentraciones de sales minerales que determinan su dureza y que a lo largo del tiempo dan origen a la formación de cal.

Con el fin de mantener inalteradas las prestaciones de la máquina y para prolongar la duración del filtro ablandador, se aconseja utilizar agua con una dureza NO superior a 8°F (4,5°D).

12. 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.

GRUPO

- Enganche el portafiltro en el grupo (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 1 litro (véase el apartado específico).

VAPOR (también con Quicksteam)

- Expulse el vapor por la boquilla durante aprox. un minuto, utilizando el relativo mando.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor (también con Quicksteam)

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

Suministro café

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

Suministro agua caliente

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

Limpieza

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

13. 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 apoye las manos o bien las partes del cuerpo cerca del grupo de erogación del café, de los tubos de erogación (vapor y agua caliente) o bien de la parte anterior de la carrocería.

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

Superficie caliente-tazas

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

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

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

INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Cuando la máquina permanece durante mucho tiempo sin vigilancia (por la noche, durante el día de cierre semanal o durante las vacaciones), realizar las siguientes operaciones:

- desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;
- Extraer el tanque de agua, vaciar su contenido y colocarlo nuevamente en su sede;



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

No se olvide de que en el momento de volver a utilizar la máquina hay que respetar las indicaciones de los capítulos "Operaciones preliminares a la primera puesta en marcha" y "Limpieza y mantenimiento".

14. Mantenimiento y reparaciones

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



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.

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).

15. Interrupción definitiva del servicio

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

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

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

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




INTERRUPCIÓN DEFINITIVA DEL SERVICIO

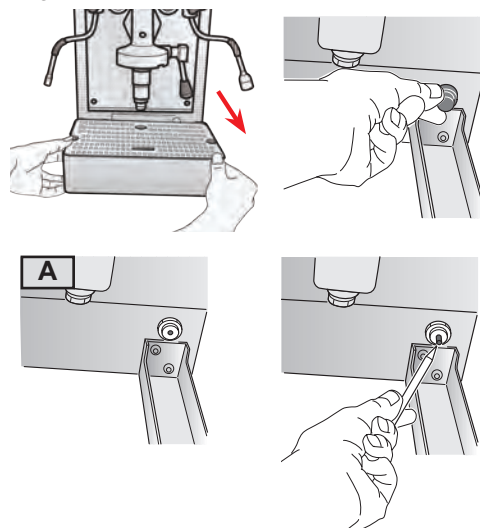
Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

16. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar que la clavija esté enchufada o que el interruptor de separación de la línea esté cerrado. Controlar la posición del interruptor general (1).
La máquina no eroga el café.	Posible falta de agua en el depósito.	Controle la coloración del visualizador y si aparece el icono  "falta agua". Controlar el nivel del agua en el depósito.
Pérdidas en el borde del portafiltro.	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Bandeja de escurrido llena.	Vaciar.
El visualizador de la máquina aparece con un color diferente y muestra el mensaje "error".	Fase de carga del agua en la caldera o erogación particularmente prolongadas.	Controle que los dispositivos de erogación no se hayan activado; apague y vuelva a encender la máquina mediante el interruptor general (1).
En el visualizador se muestra el símbolo de resistencia caldera activa  , pero la máquina para café no alcanza la presión de trabajo.	Posible intervención del termostato de seguridad.	Quite la bandeja; desenrosque el tapón de protección y verifique la posición del termostato de seguridad.



Termostato en la correcta posición de trabajo.

Termostato que hay que rearmar (*).

(*) El rearme del termostato se realiza presionando el interruptor rojo hasta colocarlo en la posición de trabajo (figura A).

Si después del rearme del dispositivo aún persiste la anomalía, contacte el servicio de Asistencia Técnica.



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 compartilhará totalmente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	100	6. Programação das doses de café (só para versão Carisma A)	109
2. Prescrições para a instalação	101	7. Visualização da pressão / temperatura da caldeira	110
3. Prescrições eléctricas para a instalação	101	8. Controle do nível da água no reservatório	110
4. Prescrições hidráulicas de instalação	102	9. Controle do nível de água no contentor	110
5. Check-up de instalação	102	10. Operações de limpeza	111
		Limpeza do grupo	111
		Porta-filtros	111
		Lanças de vapor e água quente	112
		Grelha e tabuleiro de gotejo	112
		Carroçaria	112
		Reservatório da água 1	112
		11. Substituição do filtro-adoçante	113
		12. Prescrições para o operador	114
		13. Advertências	114
		14. Manutenção e reparações	115
		15. Colocação fora de serviço definitiva	115
		16. Anomalias - Avarias	116
		IMAGENS	117
		Service Line	119

Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.



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 utilizado só pelo pessoal devidamente formado e informado quanto aos riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho não pode ser usado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas; em caso de uso por essas pessoas as mesmas deverão ser vigiadas.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Ruído: nível de pressão acústica ponderada 79db(A) (+/- 1db).
- Guardar a máquina num lugar protegido e seco, considerando que as temperaturas demasiado baixas (abaixo dos 5 °C) podem provocar danos à caldeira da máquina.
- 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.

Durante o uso da máquina:

- O porta-filtro tem de ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado completamente.
- A lança do vapor não deve ser extraída do líquido antes de ter terminado a distribuição do vapor.
- Durante a distribuição prolongada da água ou do vapor nunca tocar no corpo metálico da lança ou da zona do porta-filtro: Perigo de queimadura.



Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO



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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas. Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando um meio de levantamento adequado (tipo empilhador). No caso de movimentação manual certificar-se de que:
 - estejam presentes um número de pessoas adequadas em função do peso e da dificuldade de garra do aparelho;
 - sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- 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.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondam aos da rede de distribuição eléctrica e hídrica.
- 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 encontra 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) nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Não mergulhar o aparelho, o cabo de alimentação ou partes contendo componentes eléctricos, em água ou noutro líquido.
- Não obstruir as aberturas ou as ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

Desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se o seu uso for indispensável, é necessário utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões de acordo com as normas de segurança em vigor, prestando, porém, atenção, para não ultrapassar o limite de caudal em valor de corrente, marcado no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência no adaptador múltiplo.

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



Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

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:

- o valor de pH seja conforme às leis em vigor
- o valor dos cloretos seja inferior a 100 mg/l

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).

Para o bom funcionamento da máquina é preciso proceder à substituição do adoçante com frequência segundo o 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 (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.

Este aparelho não necessita de nenhuma ligação à rede da água dado que é dotado de depósito. Portanto para o pôr funcionar é suficiente encher o depósito (vide *capítulo imagens figura 2*) verificando que o adoçador esteja ligado ao respectivo tubo de alimentação (vide *capítulo imagens figura 3*).

Proceder às conexões hidráulicas, respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

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:

GRUPO

- Engatar o porta-filtro ao grupo (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos ½ litro (ver parágrafo específico).

VAPOR (também com Quicksteam)

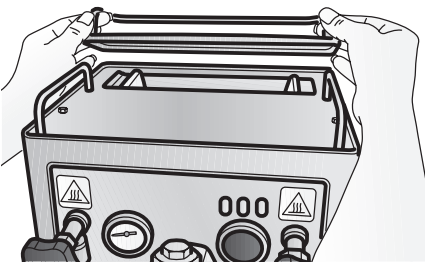
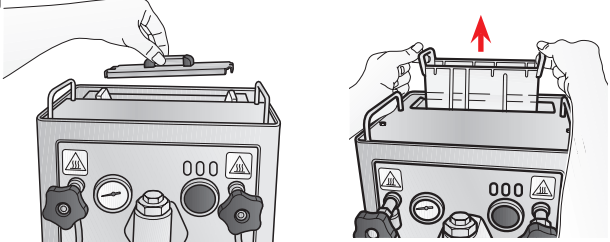
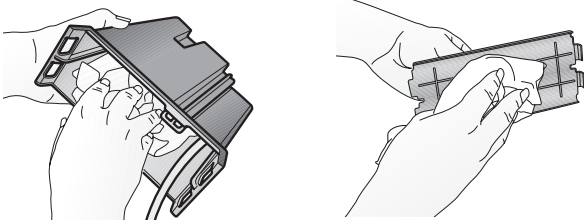

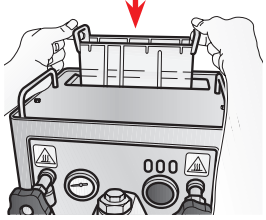
- Distribuir vapor da lança por cerca de um minuto, accionando o respectivo comando.

USO

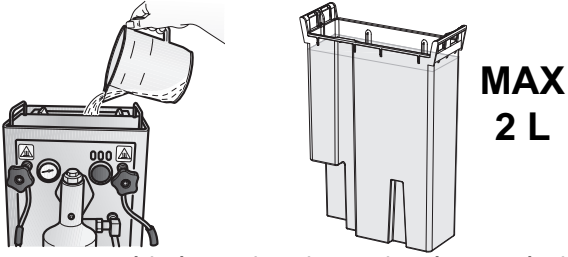
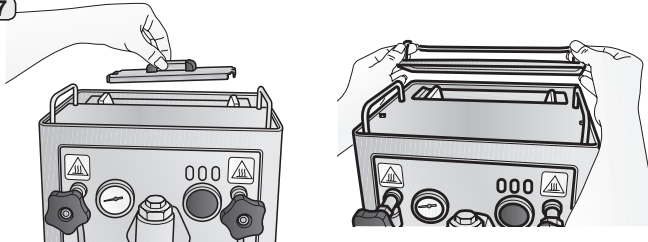
1. Operações preliminares para o primeiro arranque

Quando do primeiro uso do aparelho é necessário proceder a algumas operações:

Passagem por água dos componentes

- 1  Remover o painel do reservatório da água.
- 2  Remover a tampa e extrair o reservatório da máquina.
- 3  Lavar cuidadosamente com água o reservatório e a sua tampa.
- 4  Lavar cuidadosamente com água filtros e porta-filtros em dotação.
- 5  Reposicionar o reservatório na máquina.

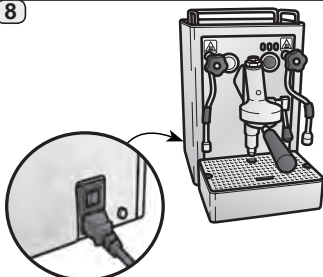
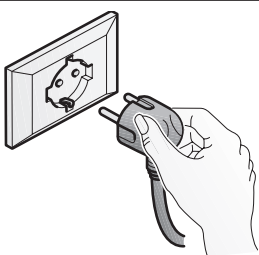
Carregamento da água

- 6  Verter no reservatório água mineral natural ou água potável de boa qualidade (*). **MAX 2 L**
- 7  Reposicionar a tampa e o painel do reservatório da água.

(*) **NOTA:** A água, devido à sua natureza, contém diferentes concentrações de sais minerais que determinam a sua dureza e que, com o tempo, dão origem à formação de calcário.

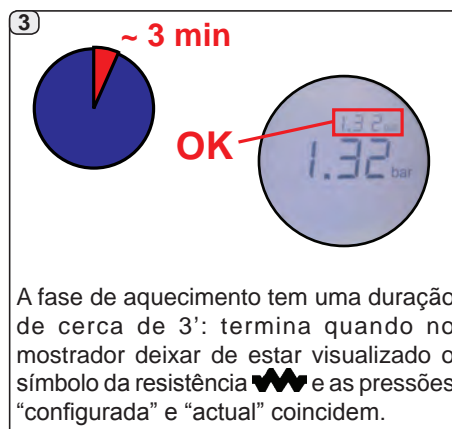
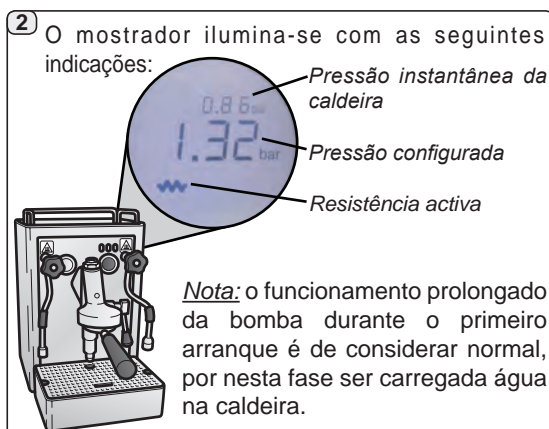
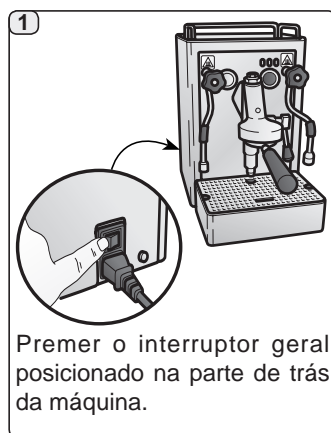
Para manter inalteradas as prestações da máquina e para prolongar a duração do filtro adoçante, aconselha-se utilizar água com dureza NÃO superior a 8°F (4,5°D).

Conexão eléctrica

- 8  Conectar o cabo em dotação à tomada colocada na parte de trás da máquina.
- 9  Conectar electricamente a máquina introduzindo a ficha do cabo de alimentação numa tomada de corrente anteriormente preparada.

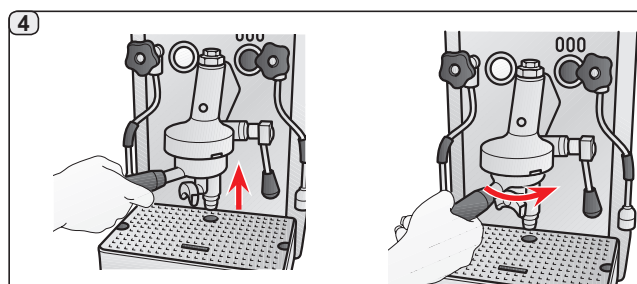
2. Primeiro arranque

Depois de ter verificado a presença de cerca de 2 litros de água no reservatório, proceder às seguintes operações:

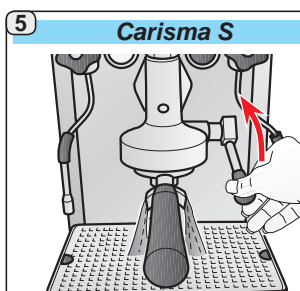


Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com a máxima atenção.

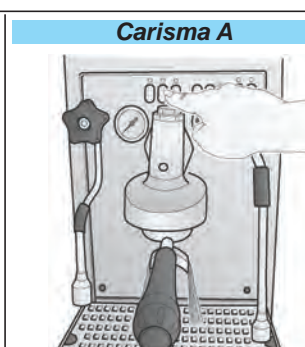



Engatar o porta-filtro (sem café) ao grupo.



Levantar a alavanca do café e distribuir água por alguns segundos; por fim recolocar a alavanca na posição de partida para mandar parar a distribuição.

Desta maneira favorece-se a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro, além de passar por água o circuito hidráulico.



Carregar na tecla café  e distribuir água por alguns segundos; para parar a distribuição carregar de novo na mesma tecla.

3. Preparação das bebidas



Condições necessárias: presença de água suficiente no reservatório - máquina em pressão / temperatura de exercício. Durante as fases de distribuição não extrair o reservatório de água do seu alojamento.

Distribuição do café

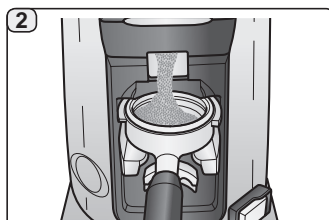


Perigo de queimaduras!

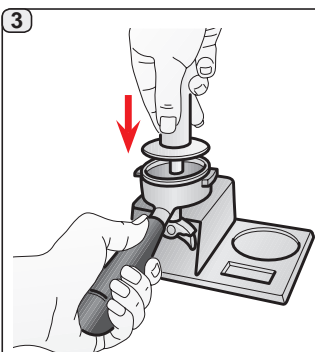
Atenção: proceder às operações com a máxima atenção.



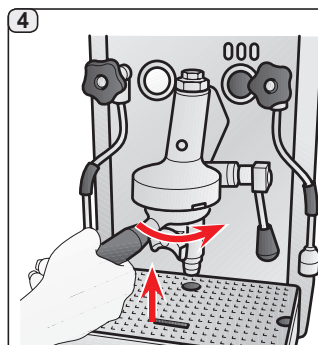
Escolher o porta-filtro para 1 ou 2 chávenas de café.



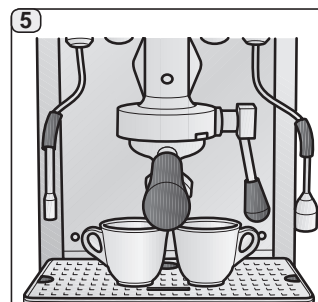
Encher o porta-filtro com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.



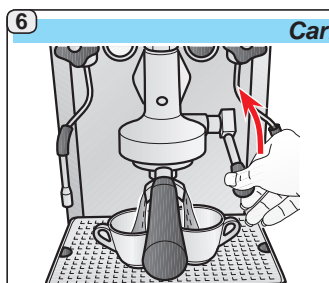
Pressionar uniformemente o café moído no filtro, servindo-se do pisador específico. Remover do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.



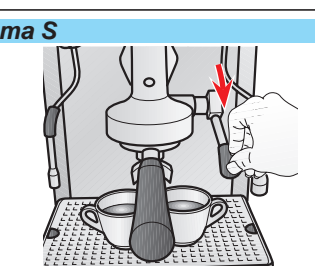
Engatar, apertando bem, o porta-filtro no grupo.



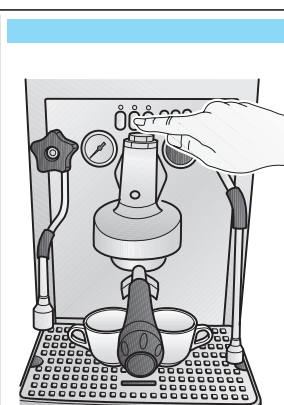
Posicionar a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro.



Levantar a alavanca do café para começar a distribuição.



Uma vez alcançada a dose desejada, parar a distribuição deslocando a alavanca do café na posição de partida.



Carisma A

Carregar no botão de distribuição do café (☺ ou ☹) correspondente à dose desejada e começar a distribuição; a paragem ocorrerá automaticamente.

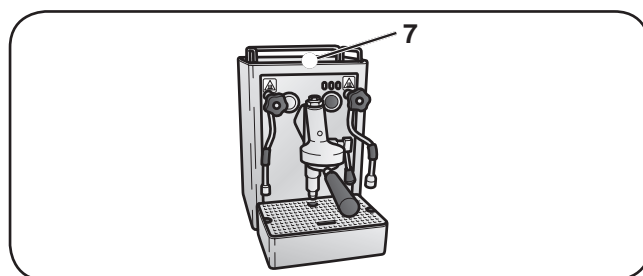
Carregar no botão contínua/STOP ☹☹☹ para proceder a distribuições contínuas. A distribuição, seja doseada que contínua, pode ser interrompida em qualquer momento carregando no botão de distribuição contínua/STOP ☹☹☹.



Conselhos importantes: o porta-filtro não deve ser desengatado antes da distribuição do café ter terminado.

Aquecedor de chávenas

A máquina é dotada de um tabuleiro aquecedor de chávenas no qual podem ser colocadas as chávenas (viradas ao contrário) antes do seu uso. O uso de chávenas quentes exalta as qualidades organolépticas do café.



Distribuição do vapor - Aquecimento do leite para o cappuccino

Indicações gerais

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. A partir do momento da abertura do contentor e por todo o tempo de uso, o leite terá de ser mantido a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para conservação do leite são apropriados para essa finalidade.

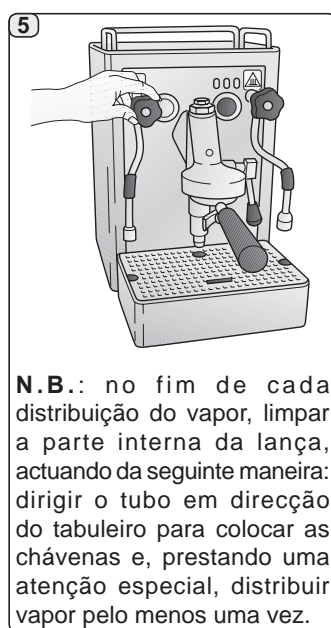
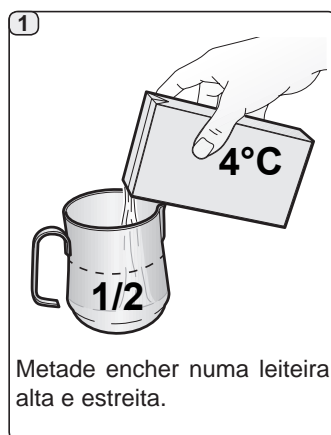
N.B.: no final do dia de trabalho (ou não depois de terem passado 24 horas da abertura do contentor) o leite que eventualmente sobrou terá de ser eliminado.



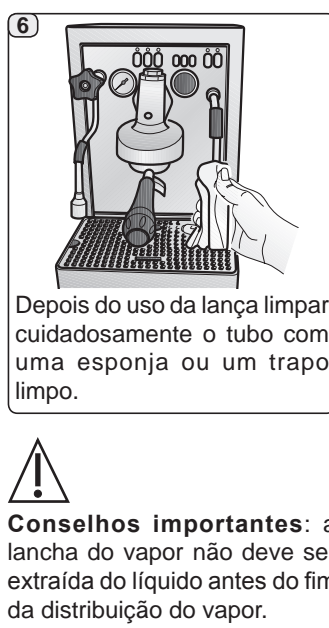
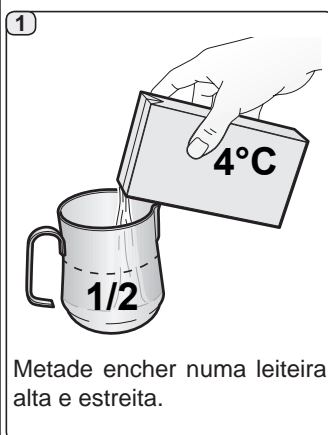
Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com a máxima atenção. Utilizar os dispositivos isolantes específicos para movimentar as lanchas da água e do vapor

Carisma S (lanchas: vapor - água)



Carisma A Quicksteam (lanchas: água - Quicksteam)

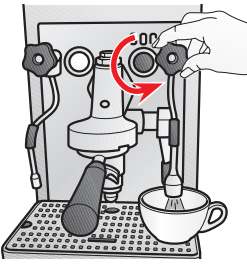
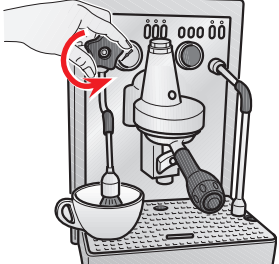
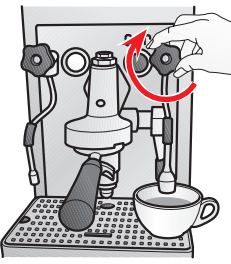
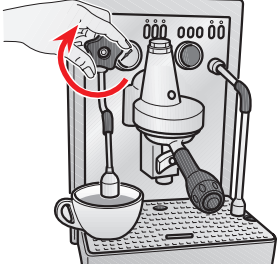


Distribuição da água quente



Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com a máxima atenção. Utilizar os dispositivos isolantes específicos para deslocar as lanças da água e do vapor

1 <u>Carisma S</u> <u>(lanchas: vapor - água)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(lanchas: água - Quicksteam)</u>	2 <u>Carisma S</u> <u>(lanchas: vapor - água)</u>	<u>Carisma A Quicksteam</u> <u>(lanchas: água - Quicksteam)</u>
 <p>Posicionar um recipiente a coincidir com o tubo da água quente e rodear o manípulo de distribuição para a esquerda.</p>		 <p>Uma vez alcançada a desejada, mandar parar a saída da água quente rodeando o manípulo para a direita.</p>	

4. Configuração da temperatura da caldeira

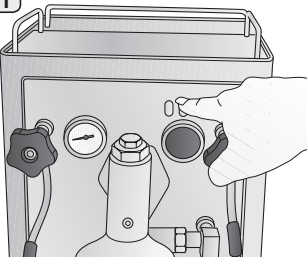



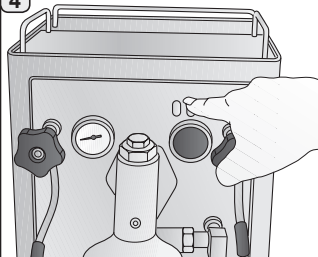
Versão Carisma S (lanchas: vapor - água)

Para configurar a temperatura da caldeira é necessário proceder como se segue:



Perigo de queimaduras!

Atenção: proceder às operações com muita atenção.

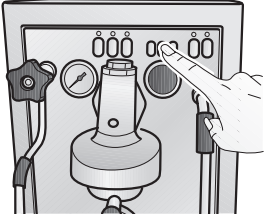
1  <p>Para aceder à programação premer e manter premida a tecla central OK por cerca de 4".</p>	2 <i>Temperatura instantânea da caldeira</i>  <i>Temperatura a configurar</i> <p>No mostrador são visualizados um asterisco e a escrita SET.</p>	3   <p>Configurar através das teclas +/- laterais o valor da temperatura da caldeira (valor com caracteres grandes).</p>	4  <p>Confirmar e sair da programação premindo a tecla central OK.</p>
---	---	---	--

5. Configuração da temperatura da caldeira / teclas do vapor

Versão Carisma A Quicksteam (lanchas: água - Quicksteam)

Nas versões com Quicksteam a fase de programação prevê a configuração da temperatura da caldeira e das temperaturas das teclas do vapor:


1



Para aceder à programação premer e manter premida a tecla central **OK** por cerca de 4".

2


Temperatura instantânea da caldeira



Temperatura a configurar

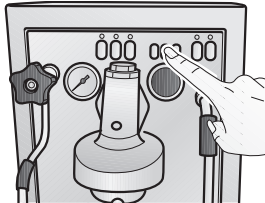
No mostrador são visualizados um asterisco e a escrita SET.

3



Configurar através das teclas +/- laterais o valor da temperatura da caldeira (valor com caracteres grandes).


4



Carregar na tecla central **OK** para passar à configuração da tecla do vapor *batido*.
Nota: a cada accionamento da tecla central de programação passa-se para o quadro seguinte.

5

01 = Tecla batida



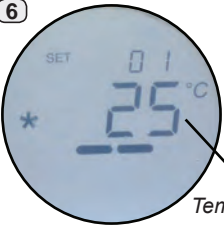
Entalhe de referência

Temperatura stop distribuição

Configurar a temperatura de paragem da distribuição (40÷85°C) através das teclas +/- laterais.
A presença dos entalhes de referência colocados abaixo do valor de temperatura segue a seguinte lógica:

1 ENTALHE	fase de configuração temperatura stop distribuição
2 ENTALHES	fase de configuração temperatura <i>start ar</i>
3 ENTALHES	fase de configuração temperatura <i>stop ar</i>

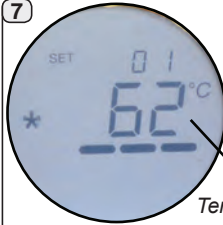
6



Temperatura start ar

Carregar na tecla central **OK** e configurar, através das teclas +/- laterais, a temperatura de *start ar* (compressor em função).

7




Temperatura stop ar

Carregar na tecla central **OK** e configurar, através das teclas +/- laterais, a temperatura de *stop ar* (compressor não em função).

8

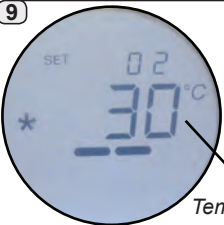
02 = Tecla quente




Temperatura stop distribuição

Carregar na tecla central **OK** para passar à configuração da tecla vapor *quente*.
Configurar a temperatura de paragem da distribuição (40÷85°C) através das teclas +/- laterais.

9



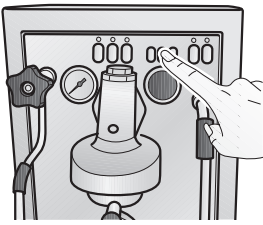
Temperatura start ar



Temperatura stop ar

Carregar, em sequência, na tecla central para configurar através das teclas +/- laterais, as temperaturas de *start ar* e de *stop ar*; a tecla vapor *quente* tem de ser configurada com o mesmo valor de temperatura.

10



Confirmar e sair da programação premindo a tecla central **OK**.

6. Programação das doses de café (só para versão Carisma A)

Como entrar em programação

Para entrar em programação, carregar no botão ☕ e mantê-lo carregado durante alguns segundos; o som intermitente do buzzer indica que a máquina se encontra em fase de programação.

Para terminar esta fase, uma vez efectuada a dosagem das 2 teclas de distribuição do café (☕ e ☕), premer novamente a tecla ☕.

Programação das doses de café

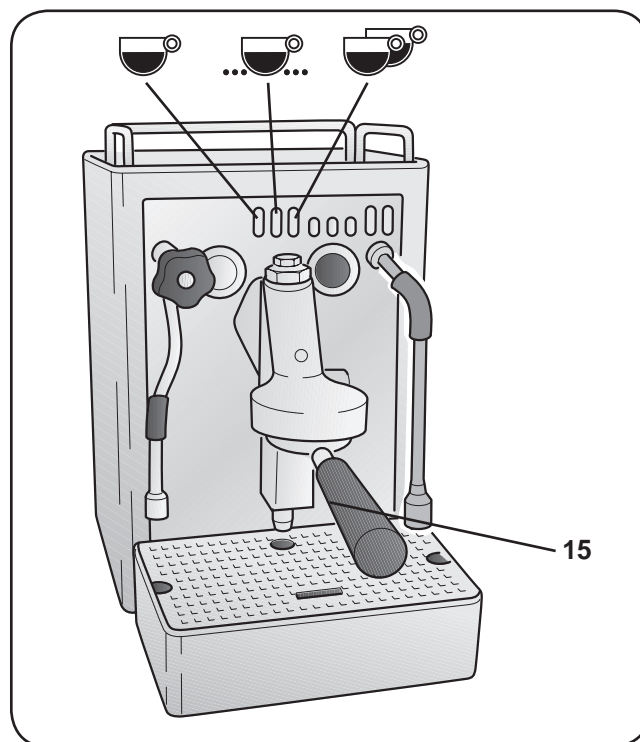


"Antes de proceder à programação dos botões de distribuição do café encher o porta-filtro com a dose de café moído correcta.

Não utilizar as borras dos cafés anteriores para a programação das doses".

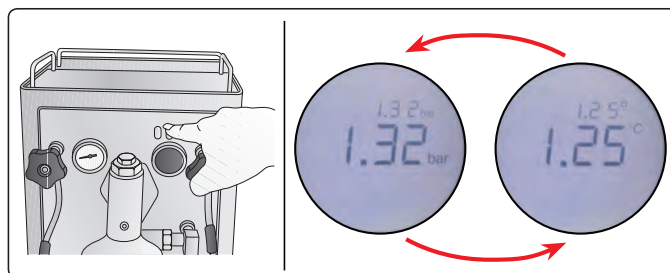
Engatar, apertando bem, o porta-filtro (15) ao grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (15). Carregar no botão de distribuição dos cafés (☕ ou ☕) correspondente à dose a programar pré-escolhida. Uma vez atingida a dose desejada, mandar parar a erogação, carregando novamente o botão (☕ ou ☕). Repetir as operações acima indicadas para ambas as teclas do café.

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




7. Visualização da pressão / temperatura da caldeira

É possível visualizar no mostrador as pressões ou as temperaturas da caldeira (programadas e lidas):
premer a tecla central **OK** para alternar a visualização das temperaturas / pressões.



8. Controle do nível da água no reservatório

A falta de água no reservatório é assinalada pelo aparecimento do respectivo ícone  e com uma coloração diferente do mostrador.

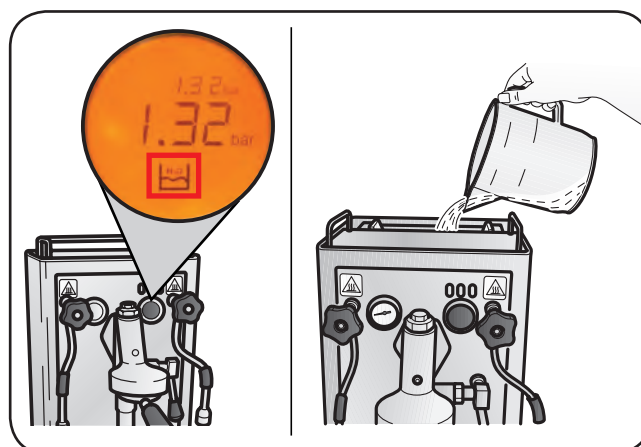
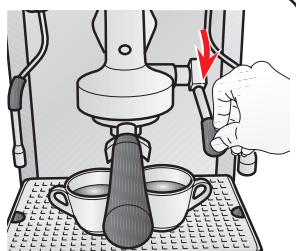
Proceder ao enchimento do reservatório com nova água até alcançar o nível máximo.

Atrasando essa operação, intervém um dispositivo de segurança que impede a preparação do café.

Versão Carisma S



NOTA: se a falta de água se verificar durante uma distribuição do café, antes de remover o porta-filtro voltar a baixar a alavanca de distribuição.

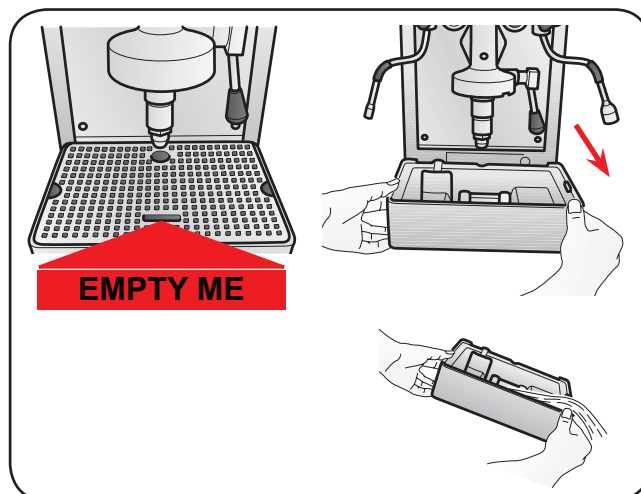


9. Controle do nível de água no contentor

O enchimento do contentor é assinalado com o aparecimento, na abertura específica da grelha, da indicação "EMPTY ME".

Extrair com cuidado o contentor e esvaziá-lo.

Nota: aconselha-se remover periodicamente a água recolhida no contentor e não aguardar o seu enchimento.

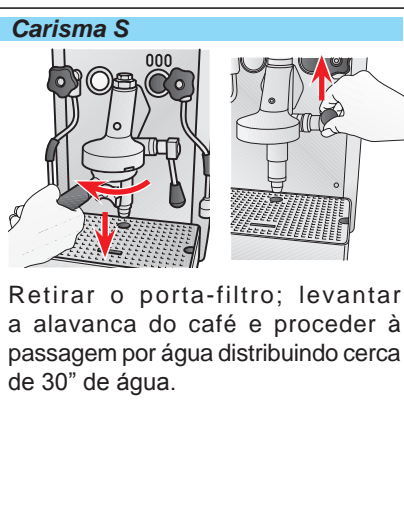
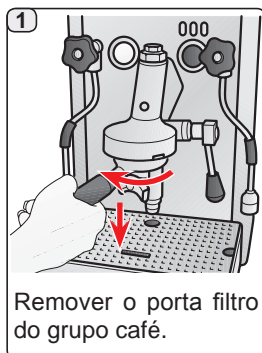


10. Operações de limpeza

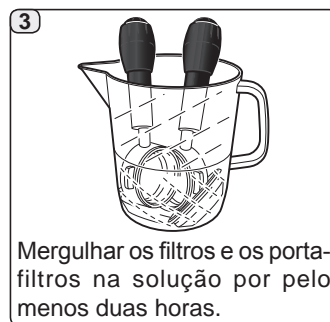
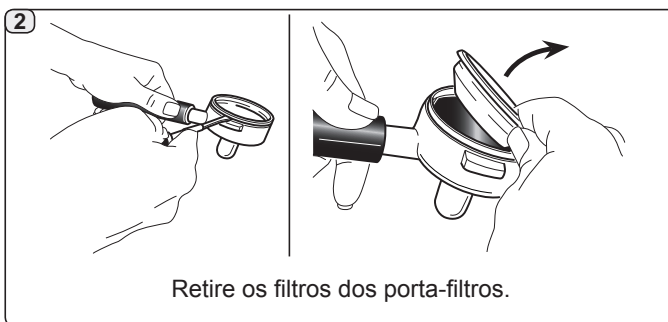
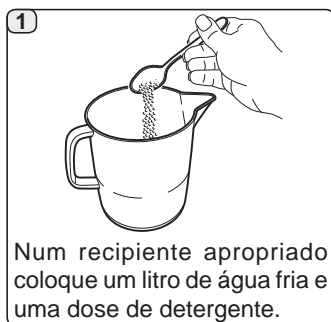


Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

LIMPEZA DO GRUPO - Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho



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



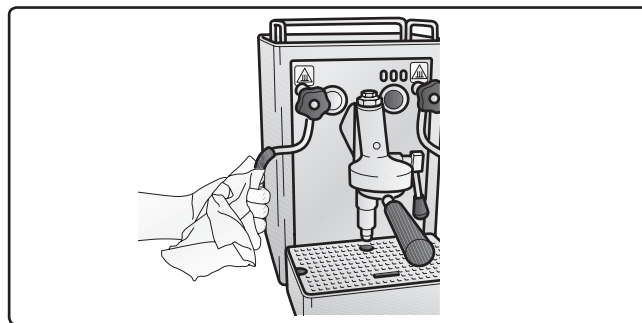


LANÇAS DE VAPOR E ÁGUA QUENTE - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.

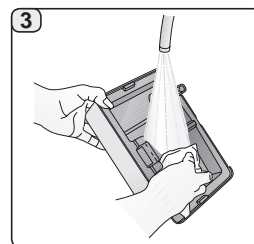
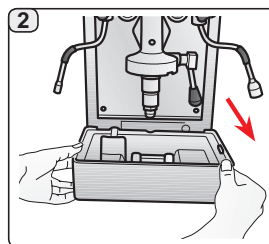
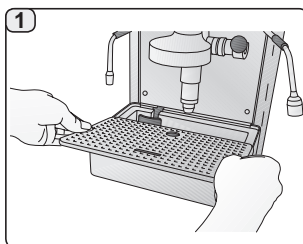
Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira:

dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



GRELHA E TABULEIRO DE GOTEJO - *Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho*

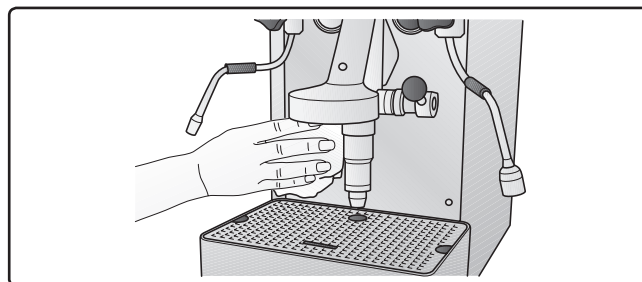
1. Retire a grelha do tabuleiro.
2. Puxe-a para fora o tabuleiro.
3. Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.



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

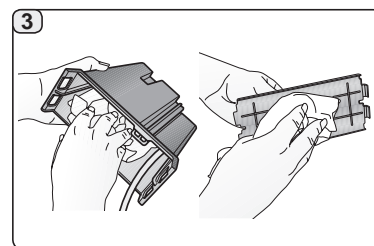
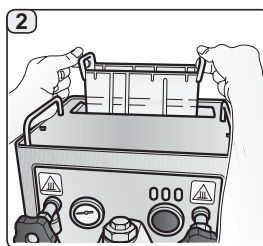
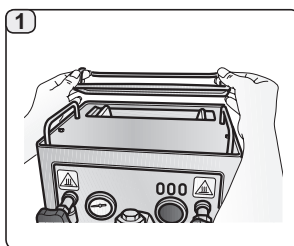
Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.

N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.



RESERVATÓRIO DA ÁGUA - *Operação a efectuar semanalmente*

1. Remover o painel do reservatório da água.
2. Extrair o reservatório do seu alojamento.
3. Limpar com água corrente eliminando com uma esponja eventuais resíduos orgânicos presentes no reservatório e na tampa e em seguida passar por bastante água fria.



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:

Grupo distribuidor

Engatar o porta-filtro ao grupo (sem café) e proceder a uma distribuição de cerca de um minuto.

Água quente

Distribuir mais vezes água quente, accionando o respectivo comando, até levantar pelo menos um litro.

Vapor

Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

11. Substituição do filtro-adoçante

Por autonomia considera-se o tempo em que o adoçante permanece em eficiência.

A autonomia é em relação à dureza da água do lugar e ao consumo do aparelho utilizador. A tabela ao lado indica os valores globais expressos em litros.

A substituição do filtro-adoçante nos prazos programados é fundamental para a qualidade das bebidas distribuídas.

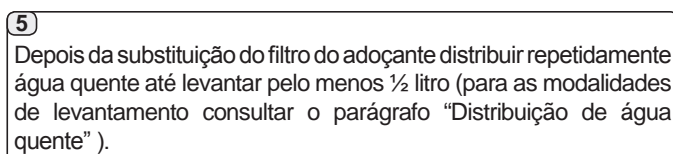
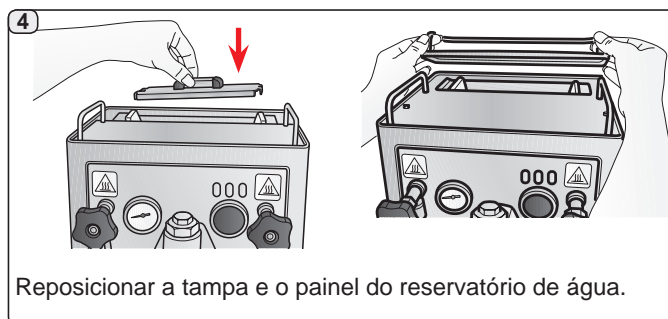
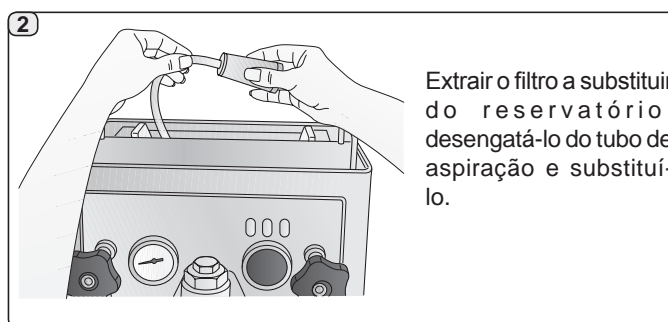
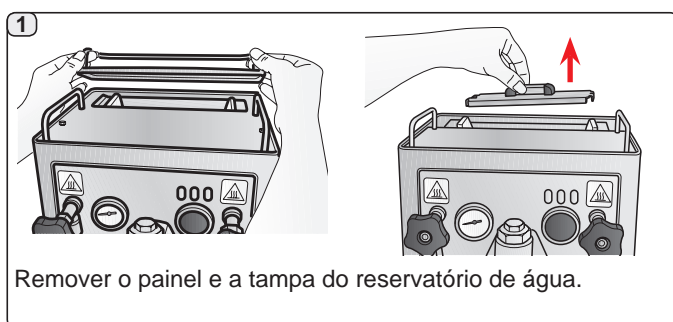


Além disso, a falta de manutenção prejudica o funcionamento correcto do aparelho.

Substituir o filtro pelo menos uma vez a cada 18 meses.

Graus franceses	Graus alemães	Autonomia em litros
9° Fr	5° KH	45
18° Fr	10° KH	22,5
27° Fr	15° KH	16
36° Fr	20° KH	11,25
45° Fr	25° KH	9

Para substituir o filtro-adoçante é necessário proceder como se segue:



NOTA: A água, devido à sua natureza, contém diferentes concentrações de sais minerais que determinam a sua dureza e que, com o tempo, dão origem à formação de calcário.

Para manter inalteradas as prestações da máquina e para prolongar a duração do filtro adoçante, aconselha-se utilizar água com dureza NÃO superior a 8°F (4,5°D).



12. 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.

GRUPO

- Engatar o porta-filtro ao grupo (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 1 litro (ver parágrafo específico).

VAPOR (também com Quicksteam)

- Distribuir vapor da lança por cerca de um minuto, accionando o respectivo comando.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Quicksteam)

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

Distribuição do café

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

Distribuição da água quente

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

Limpeza

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

13. 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

Nunca aproximar as mãos ou partes do corpo ao grupo de distribuição de café, das lanças de distribuição (vapor e água quente) ou da parte dianteira da carroçaria.

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

Tabuleiro aquecedor de chávenas

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



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (de noite, durante o encerramento semanal ou durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:

- desligar a ficha da tomada de corrente ou desaccionar o interruptor principal;
- Extrair o reservatório da água, esvaziar o seu conteúdo e reposicioná-lo na sua sede;

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

Não esquecer, no momento do uso, observar as indicações dos capítulos “Operações preliminares quando do primeiro arranque” e “Limpeza e manutenção”.

14. Manutenção e reparações

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



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.

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).

15. Colocação fora de serviço definitiva

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

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

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

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





COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

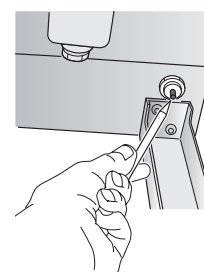
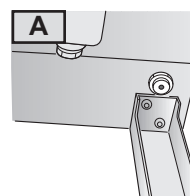
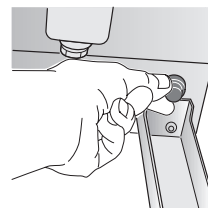
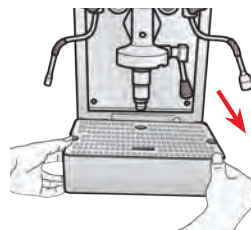
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

16. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar se a ficha está inserida ou se o interruptor de separação da linha está fechado. Verificar a posição do interruptor geral (1).
A máquina de café não aquece.	Possível falta de água no reservatório.	Verificar a coloração do mostrador e se está visualizado o ícone  "falta água". Verificar o nível da água no reservatório.
Perda através do bordo do porta-filtro.	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Furo tabuleiro de descarga entupido.	Limpiar. Limpiar.
O mostrador da máquina apresenta-se com uma cor diferente e é visualizada a mensagem "error".	Fase de carga da água na caldeira ou distribuição especialmente prolongada.	Verificar que os dispositivos de distribuição não estejam activados; desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (1).
Mo mostrador é visualizado o símbolo da resistência da caldeira activa "  ", mas a máquina de café não alcança a pressão de trabalho.	Possível intervenção do termostato de segurança.	Remover a bacia; desapertar a tampa de protecção e verificar a posição do termostato de segurança.



Termostato na posição correcta de trabalho.

Termostato a restabelecer (*).

(*) restabelecimento do termostato ocorre premendo o interruptor vermelho até recolocá-lo na posição de trabalho (figura A).

Se depois do restabelecimento do dispositivo a anomalia persistir, contactar o serviço de assistência técnica.

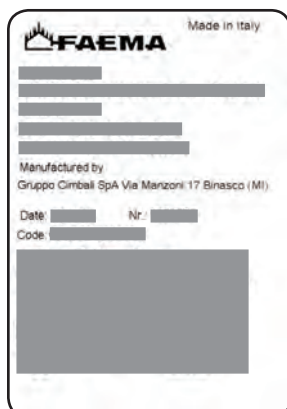


Fig. 1
Abb. 1

Fig. 2
Abb. 2

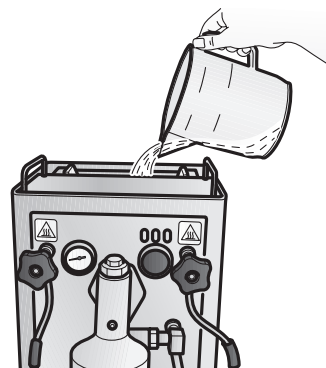
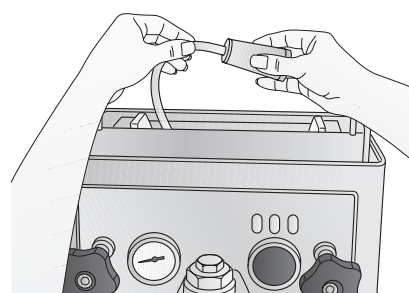


Fig. 3
Abb. 3



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

GB 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 dues 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 II GRUPPO CIBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- | | | |
|----------------|------------|---|
| A) 610-004-129 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-220 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-224 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-214 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

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

ECO LINE - Cleaning products

- | | | |
|--|-------------------|--------------|
| A) For cappuccino makers | in liquid form | 610-004-129; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-220; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in small envelops | 610-004-224; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610-004-214. |

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

FR GRUPPO CIBALI et la "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|--|
| A) 610-004-129 | liquide | pour les fouettes-lait; |
| B) 610-004-220 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| C) 610-004-224 | sachets | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| D) 610-004-214 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

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

DE GRUPPO CIBALI und die "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | | |
|----------------|---------------|--|
| A) 610-004-129 | Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-220 | in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 610-004-224 | Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 610-004-214 | Tabletten | für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen. |

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

ES GRUPPO CIBALI y el "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| A) 610-004-129 | líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 610-004-220 | en polvos | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| C) 610-004-224 | en sobres | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| D) 610-004-214 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

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

PT GRUPPO CIBALI e o "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 610-004-129 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-220 | em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-224 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-214 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

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

SERVICE LINE

ECO LINE



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

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

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual

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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685