

USO E INSTALLAZIONE USE AND INSTALLATION UTILISATION ET INSTALLATION GEBRAUCH UND INSTALLATION USO E INSTALACIÓN USO E INSTALAÇÃO 使用与安装

الاستخدام والتركيب

E71 Touch



Code 783-015-010 (rev. 2049)



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

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

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

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

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

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

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

يمكن الوصول إلى النسخة الإلكترونية المحدثة من الدليل من موقع الويب الوضح أسفل الصفحة، وذلك باستخدام بيانات الاعتماد أدناه.



https://order.gruppocimbali.com/explorer/spareparts/page/login

User ID: guest PW: Entr@nc3





Italiano

English

Français

Deutsch

Español

Ŧ



T

ТАЕМА



IT	LEGENDA	EN	LEGEND		
1 2 6 8 9 9a 11 12 13 14 15 19 20 23 35 PRG TSb TSn	Interruttore generale Leva erogazione caffè Manometro pompa Erogatore acqua calda Tubo (lancia) vapore Tubo (lancia) Autosteam (*) Portafiltro Pulsanti acqua calda Pulsanti Autosteam (*) Pulsante "Purge" per Autosteam (*) Bacinella appoggiatazze Boiler caffè Leva erogazione vapore Piano appoggiatazze Tasto " STOP-CONTINUO " acqua calda Tasto per entrare in programmazione / menù Touch screen di selezione Touch screen	1 2 6 8 9 9 11 12 13 14 15 19 20 23 35 PRO TSb TSD	Main switch Coffee dispensing lever Pump pressure gauge Hot-water outlet Steam pipe Autosteam pipe (*) Filter holder Hot-water buttons Autosteam buttons (*) Autosteam "Purge" button (*) Tray Coffee boiler Steam supply lever Cup warmer Hot-water " STOP-CONTINUOUS " key Key to access programming mode / menu Selection touch screen Touch screen		
I com	ponenti - * - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.	The o	components - * - are applied only in some product configurations		

FR LÉGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Levier de débit du café
- 6 Manomètre pompe
- 8 Sortie eau chaude
- 9 Buse vapeur
- **9a** Buse Autosteam (*)
- 11 Porte-filtre
- 12 Boutons eau chaude
- **13** Boutons Autosteam (*)
- 14 Bouton « Purge » pour Autosteam (*)
- 15 Bac d'égouttement
- **19** Chauffe-eau, café
- 20 Levier de débit du vapeur
- 23 Chauffe-tasses
- 35 Touche « STOP-CONTINU » eau chaude
- **PRG** Touche programmation/menus
- **TSb** Écran tactile de sélection
- TSn Écran tactile



- 1 Hauptschalter
- 2 Hahn der Kaffeegruppen
- 6 Manometer Pumpe
- 8 Heißwasserausgabe
- 9 Dampfausgaberohr
- **9a** Dampfausgaberohr Autosteam (*)
- 11 Filterhalter
- 12 Heißwasser-Drucktasten
- 13 Autosteam-Drucktasten (*)
- **14** Taste "Purge" für Autosteam (*)
- **15** Auffangschale
- 19 Boiler Kaffee
- 20 Hebel Dampfabgabe
- 23 Tassenerwärmer
- 35 Taste "STOP-KONTINUIERLICHE" Heißwasserabgabe
- PRG Taste zur Programmierung / Menü
- TSb Wahl-Touchscreen
- TSn Touchscreen

Les composants accompagnés d'un * ne sont montés que dans certaines Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht. configurations de produit.

ES	LEYENDA	PT	LEGENDA		
1 2 6 8 9 9 3 11 12 13 14 15 19 20 23 35 PRG TSb	Interruptor general Palanca erogación café Manómetro bomba Erogador agua caliente Tubo (boquilla) vapor Tubo (boquilla) Autosteam (*) Portafiltro Botones suministro agua caliente Botones Autosteam (*) Botón "Purge" para Autosteam (*) Bandeja Calentador café Palanca erogación vapor Calientatazas Tecla " STOP-CONTINUO " agua caliente Tecla para entrar en programación / menú Pantalla táctil de selección	1 2 6 8 9 9 3 11 12 13 14 15 19 20 23 35 PRO TSb	Interruptor geral Avalanca erogação café Manómetro da bomba Distribuidor de água quente Tubo do vapor Tubo do vapor Autosteam (*) Porta-filtro Botões de distribuição de água quente Botões Autosteam (*) Botão "Purge" para Autosteam (*) Tabuleiro Boiler café Alavanca de distribuição do vapor Grelha para aquecer chávenas Tecla " STOP-CONTÍNUO " água quente Tecla para entrar na programação / menu Touch screen de selecção		
TSn	Pantalla táctil	TSn	Touch screen		

Los componentes - * - se aplican sólo en algunas configuraciones de Os componentes - * - são aplicados só em algumas configurações de productos.

produtos.

ZH	图例	ع الشرح
1 2 6 8 9 9 9 4 11 12 13 14 15 19 20 23 35 PRG TSb	主开关 咖啡冲泡杠杆 泵压力计 出热水口 蒸汽管 自动蒸汽管(*) 过滤器支架 热水按钮 自动蒸汽选择器(*) 用于自动蒸汽功能的"吹扫"键(*) 托盘 咖啡锅炉 蒸汽供应杠杆 曖杯器 热水的"停止-持续"按键 武用于进入编程模式/菜单的按键 选择触摸屏幕	 1 المفتاح الرئيسي 2 ذراع توزيع القهوة 8 مخرج الماء الساخن 9 عداد ضغط المضخة 9 أنبوب البخار 9 أنبوب البخار الأوتوماتيكي (*) 11 حامل مصفاة 12 زر الماء الساخن 13 مفتاح اختيار البخار الأوتوماتيكي (*) 14 زر "التطهير" الخاص بالبخار الأوتوماتيكي (*) 15 تجويف 16 خلاية القهوة 20 ذراع الإمداد بالبخار 21 أذاة تدفئة الأكواب 23 أذاة تدفئة الأكواب 35 مفتاح الماء الساخن "إيقاف - مواصلة" مفتاح الماء الساخن "إيقاف - مواصلة" مفتاح الماء الساخن الخيار المربعة / قائمة البرمجة
TSn 元伯	触摸屏幕 * - 仅在某些产品配置中应用	TSn شاشة اللمس تسري الأجزاء - * - فقط على بعض موديلات المنتج



E71 Touch

PED / DESP	P _{max} T _{max} [bar] [°C]		tipo di macchina Type of machine type de machine Maschinentypen modelo de la máquina tipo de la màquina 咖啡机型号 نوع الماكينة	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos 2 个冲泡头 مجموعتين	3 gruppi 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos 3 个冲泡头 3 مجمو عات 3
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido 液体 - السيانل	Capacità - Capacity - Capacité [L] Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade (السعة - ^{السعة}	
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira 锅炉 غلاية الخدمة	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor 水/蒸汽 الماء/البخار	7	7
Boiler caffè Coffee boiler Chauffe-eau, café Boiler Kaffee Calentador café Boiler do cafè 咖啡锅炉 غلاية القهوة	15	160	acqua water eau Wasser agua água rk الماء	0.60 x 2	0.60 x 3





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 *EN 16889:2016* (Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde – Requisiti di igiene, prova di migrazione).

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

I test di analisi eseguiti circa la cessione di piombo e nichel nel liquido erogato, sono stati eseguiti su tutte le utenze di ogni macchina sottoposta a prove. A conclusione delle prove, è stato verificato che i valori campionati sono risultati tutti al di sotto dei limiti previsti dalla *EN 16889:2016*.

FR GRUPPO CIMBALI a décidé de son plein gré de soumettre des échantillons représentatifs de la gamme de produits illustrée dans ce manuel, aux tests exigeants de la réglementation *EN 16889:2016* (Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde – Requisiti di igiene, prova di migrazione).

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

Les tests d'analyse menés relatifs au rejet de plomb et de nickel dans le liquide distribué ont été effectués pour toutes les fonctions des machines soumises aux tests. Les contrôles effectués à la fin des tests ont relevé que les valeurs des échantillons se situaient bien en dessous des limites prévues par la réglementation *EN 16889:2016*.

ES GRUPPOCIMBALI ha decidido voluntariamente someter algunas muestras representativas, relativas a la línea de productos documentada en este manual, a las severas pruebas de la norma *EN 16889:2016* (Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde – Requisiti di igiene, prova di migrazione).

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

Los tests de análisis efectuados respecto a la cesión de plomo y níquel en el líquido suministrado, han sido realizados en todas las funciones de cada máquina sometida a las pruebas. Para terminar las pruebas, se ha verificado que todos los valores obtenidos de los tests realizados en las muestras han resultado por debajo de los límites previstos por la norma *EN 16889:2016*.

EN GRUPPO CIMBALI has voluntarily agreed to submit representative samples of the product line documented in this manual to the stringent tests of the standard *EN 16889:2016* (Food hygiene – Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliance – Hygiene requirements, migration tests).

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

The analyses carried out on the release of lead and nickel in liquid dispensed were performed on all the utilities of each coffee machine tested. At the conclusion of testing, it was verified that the sampled values were all below the limits set by *EN 16889:2016*.

DE Die GRUPPO CIMBALI hat sich entschieden, aussagekräftige Stichproben der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie der strengen Zertifizierung nach der *EN-Norm 16889:2016* (Food hygiene – Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliance – Hygiene requirements, migration tests) zu unterziehen.

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

Die durchgeführten Tests zur Abgabe von Blei und Nickel in die zubereitete Flüssigkeit wurden an allen Wasserbzw. Dampfabnahmen der getesteten Kaffeemaschinen durchgeführt. Die durch diese Tests festgestellten Werte liegen bei allen getesteten Kaffeemaschinen unterhalb der in der *EN-Norm 16889:2016* vorgesehenen Grenzwerte.

PT O GRUPPO CIMBALI decidiu de própria vontade submeter amostras representativas, relativas à linha de produtos documentada neste manual, aos testes rigorosos da *EN 16889:2016* (Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde – Requisiti di igiene, prova di migrazione).

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

Os testes de análises executados, relativos à cessão de chumbo e níquel no líquido distribuído, foram executados em todos os pontos de utilização de cada máquina submetida a testes. Como conclusão dos testes, foi verificado que os valores tomados como amostra resultaram todos abaixo dos limites previstos pela *EN 16889:2016*.



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 garantir a seguriada alimentaria Tratamento especial de revestimento para garantir a seguraça alimentar. in accordance with **EN 16889:2016**



Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Símbolos - Símbolo - 符号 - الرموز



Avviso generico - Generic warning - Avertissement générique - Allgemeiner Warnhinweis Aviso general - Aviso geral - 一般警告 - تحذير عام



ATTENZIONE: pericolo elettricità - WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique ACHTUNG: Elektrische Gefährdung - ATENCIÓN: peligro de electricidad - ATENÇÃO: perigo eletricidade 警告: 电气危险 - تحذير: مخاطر كهربانية



ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento mani - WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands ATTENTION: danger d'écrasement des mains - ACHTUNG: Gefährdung durch Quetschung der Hände ATENCIÓN: peligro de aplastamiento de manos - ATENÇÃO: perigo de esmagamento das mãos 警告: 被夹危险,小心手 - تحذير: مخاطر التصيد، كن حذرًا عند استخدام الأيدي



ATTENZIONE: Superficie calda - WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude ACHTUNG: Heisse Oberfläche - ATENCIÓN: Peligro de quemaduras - ATENÇÃO: Perigo de queimaduras 警告: 高温表面 - تحذير: سطح ساخن



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



Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore. These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine. Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur. Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt. Estas páginas del manual están dedicadas al operador. Estas páginas do manual são destinadas ao operador. 手册中的这一部分供咖啡机的操作人员使用。



Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato. These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff. Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé. Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker. Estas páginas del manual están reservadas al personal técnico cualificado y autorizado. Estas páginas do manual são para serem utilizadas por pessoal técnico qualificado e autorizado. 手册中的这一部分供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。

هذه الصفحات الماثلة بالدليل مخصصة فقط للطاقم الفنى المؤهل والمعتمد.



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

1 IT



Indice

Pagina

1.	Prescrizioni generali 2
2.1	Trasporto e movimentazione3
2.2	Prescrizioni di installazione5
3.	Prescrizioni elettriche di installazione 6
4.	Prescrizioni idrauliche di installazione 6
5.	Check-up di installazione7
6.	Prescrizioni per l'operatore8
7.	Avvertenze9
8.	Manutenzione e riparazioni9
9.	Messa fuori servizio definitiva

USO

10.	Messa in funzione giornaliera11		
	Accesso alla programmazione / menù 11		
11.	Descrizione simbologia display12		
12.	Ricambio dell'acqua della caldaia13		
13.	Scaldatazze (dove previsto)13		
14.	Erogazione caffè14		
15.	Spegnimento boiler15		
16.	Personalizzazioni macchina		
16.	Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)16		
16.	Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)16 Controllo della portata		
16.	Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO) 16 Controllo della portata 16 Sistema BDS - Barista Drive System 16		
16.	Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)16Controllo della portata16Sistema BDS - Barista Drive System16Numero tasti gruppi17		
16. 17.	Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO) 16 Controllo della portata 16 Sistema BDS - Barista Drive System 16 Numero tasti gruppi 17 Erogazione acqua calda 17		
16. 17. 18.	Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)16Controllo della portata16Sistema BDS - Barista Drive System16Numero tasti gruppi17Erogazione acqua calda17Erogazione vapore18		

	PROGRAMMAZIONE CLIENTE	=
19.	Flusso di programmazione cliente	21
	Menù orario servizio	21
	Selezione lingua	22
	Contatori	22
	Programmazione dosi	23
	Programmazioni dosi per	
	"autoapprendimento"	24
	Economy	25
	Lavaggi	25
	Autosteam	27
	Scaldatazze	27
	Temperature boiler caffè	28
	Ricambio acqua caldaia	28
	Illuminazione	28
20.	Pulizia e manutenzione	
	Lavaggio alternato	
	Lavaggio simultaneo	32
	Lavaggio Singolo	33
	Ricambio dell'acqua della caldaia	
	Pulizia dei Portafiltri	
	Lance vapore	35
	Lancia acqua calda	
	Griglie e bacinella di gocciolamento	36
	Vaschetta di scarico	
	Carrozzeria	
21.	Anomalie - Guasti	

IMMAGINI	IX
Cambio alimentazione elettrica	XI
Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore	XVI
Service Line	XVIII

Pagina





1. Prescrizioni generali

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è concepito unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro utilizzo è da considerarsi non conforme.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
 I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.

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







Italiano

ATTENZIONE

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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

2.1 Trasporto e movimentazione

Imballo

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

Controlli al ricevimento

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

Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo



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





Movimentazione



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

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

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







Italiano

2.2 Prescrizioni di installazione

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





3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

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

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

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

Per le macchine con collegamento a stella: vedere <u>capitolo immagini figura 2</u>. Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere <u>capitolo immagini figura 3</u>. Per le macchine con collegamento monofase: vedere <u>capitolo immagini figura 4</u>.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

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

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

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

PRESCRIZIONI

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

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

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

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

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

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







5. Check-up di installazione



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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

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



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

GRUPPI

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

ACQUA CALDA

Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 4 litri di acqua.
 Vedere manuale d'uso al capitolo "Erogazione acqua calda".

VAPORE (anche con Autosteam)

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







Italiano

INIZIO ATTIVITA'

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

Gruppi

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

Acqua calda

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

Vapore (anche con Autosteam)

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

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore (anche con Autosteam)

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

Nelle macchine con Autosteam è possibile effettuare questa

operazione tramite l'apposito pulsante "Purge"

Erogazione caffè

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

Erogazione acqua calda

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

Pulizia circuito caffè

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







7. Avvertenze



Pericolo di scottature

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

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 mettere in funzione la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.

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

Pericolo di scottature

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

Piano scaldatazze

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

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

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



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



INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ Quando la macchina rimane a lungo incustodita (per esempio durante

la chiusura dell'esercizio), eseguire le seguenti operazioni:

- effettuare la pulizia come indicato nel capitolo dedicato;
- staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;
- chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

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

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

8. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

ATTENZIONE

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





9. Messa fuori servizio definitiva (Solo per i prodotti con marchio $\mathbf{C} \in \mathbf{C}$)

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

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



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e

allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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

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



MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA Per la salvaguardia dell'ambiente

procedere secondo la normativa locale vigente.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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



Posizione della batteria







Italiano

10. Messa in funzione giornaliera



"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che: • l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;

• il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto".



Accesso alla programmazione / menù

Con il display servizi in modalità "erogazione acqua/ Autosteam", la visualizzazione di altri parametri o l'accesso alla programmazione macchina avviene premendo l'icona

Il ritorno alla visualizzazione precedente avviene premendo l'icona

NOTA. L'icona può assumere una colorazione differente in alcune condizioni:



colore BIANCO: normale situazione di lavoro.



colore GIALLO: messaggio nel display che richiede l'intervento dell'utente (esempio, richieste di lavaggio, ecc).



colore ROSSO: messaggio di errore









Descrizione simbologia display 11.

LIVELLO

Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia.

Durante la fase di caricamento, la parte inferiore dell'icona è visualizzata in modo alternato.

Quando il livello ottimale è stato raggiunto, il

simbolo appare così



RESISTENZA



Questo simbolo indica che la resistenza è attiva e funzionante; la presenza del riscaldamento elettrico è evidenziata da un flusso luminoso di maggior spessore che attraversa la resistenza.

Quando la pressione caldaia raggiunge il valore

stabilito, l'icona è così rappresentata



Questo simbolo indica che la resistenza caldaia è disattivata.



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

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

PRESSIONE CALDAIA

bar Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.



Premendo l'icona 1.3 è possibile visualizzare il manometro in modo analogico; sul display viene visualizzato:





Premere nuovamente per l'icona 1.3 per tornare alla visualizzazione classica del display.

SCALDATAZZE



Questi simboli indicano la potenza attualmente selezionata dello scaldatazze.

WIFI

Simboli connessione WIFI:



presenza rete senza collegamento;

collegato alla rete.

BLUETOOTH

Questi simboli si riferiscono alla comunicazione Bluetooth:



- l'icona bianca indica la presenza del modulo Bluetooth sulla macchina:
- l'icona bianca su fondo blu indica che la macchina comunica con un macinadosatore Bluetooth

USB



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



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





Simboli BDS (Barista Driving System).

SISTEMI DI PAGAMENTO

La presenza di questa icona indica che la macchina è connessa ad un'interfaccia per sistemi di pagamento ed è configurata per lavorare con essa.

Le erogazioni sono pertanto possibili previo consenso da parte del sistema di pagamento.



- l'icona grigia indica la mancanza di abilitazione da parte del sistema di cassa;
- l'icona bianca indica l'abilitazione da parte del sistema di cassa.

CONTROLLO DELLA PORTATA (SOLO SE ATTIVO)

Quando appare questa icona animata significa che occorre intervenire sul macinadosatore per stringere o allargare la macinatura, al fine di riportare la dose caffè nei parametri prestabiliti.

Le icone che vengono raffigurate sono:



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



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

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

L'icona appare sul display al posto del simbolo del livello.







12. Ricambio dell'acqua della caldaia





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

L'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente.

Al termine della procedura la macchina tornerà al suo funzionamento normale e la caldaia sarà riempita con nuova acqua.

13. Scaldatazze (dove previsto)

"PROGRAMMAZIONE CLIENTE / Lavaggi".

e il ciclo di ricambio acqua non può essere interrotto.

volta al giorno.



ATTENZIONE: non ricoprire con panni il ripiano scaldatazze.

Il ricambio dell'acqua della caldaia deve essere eseguito almeno una

NOTA: la funzione "RICAMBIO ACQUA" può essere impostata ad orario dal

personale tecnico: in questo caso, all'ora impostata, appare il messaggio di richiesta

Maggiori indicazioni sulla funzione vengono fornite nel capitolo

Le macchine sono dotate di piano appoggiatazze (**23**) per lo stoccaggio delle tazzine.

Collocare sul piano appoggiatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè; **non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano**. Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano.

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

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





taliano





14. Erogazione caffè



I display touch screen dei gruppi caffè possono essere configurati e personalizzati (*) con differenti tipologie:



Tasto singolo



3 tasti



5 tasti con disposizione e colorazione personalizzata

 ${}^{(\star)}\mbox{Configurazione e personalizzazione sono a carico del personale tecnico.}$









15. Spegnimento boiler









16. Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)

Controllo della portata

Il controllo della portata è un monitoraggio del flusso di caffè confrontato al corrispondente flusso di riferimento impostato dal tecnico.

Con questo sistema attivo, qualora fosse necessario, la macchina segnala all'utente se occorre intervenire sul macinadosatore per stringere o allargare la macinatura, al fine di riportare la dose caffè nei parametri corretti.

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

Quando l'icona appare per la prima volta, verrà riprodotto un segnale acustico.

Le icone che vengono raffigurate sono:



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



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

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

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



Sistema BDS - Barista Drive System

Il sistema BDS è composto da una macchina da caffè e da uno o due macinadosatori motorizzati collegati in modalità Bluetooth.

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

Lo scopo del sistema BDS è quello di guidare l'utilizzatore nelle operazioni di macinatura ed erogazione del caffè, rendendo le operazioni di lavoro semplici ed intuitive.

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

LOGICA DI FUNZIONAMENTO

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

Il barista posiziona il portafiltro associato ad una miscela. Il macinadosatore riconosce la tipologia del portafiltro, erogando la quantità corretta di caffè macinato e allo stesso tempo comunica alla macchina quale selezione abilitare per la preparazione della bevanda.

Il barista a questo punto dovrà solo agganciare il portafiltro e premere il tasto abilitato all'erogazione.











16. Personalizzazioni macchina (attivabili dal personale TECNICO)

Numero tasti gruppi

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



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



Una funzionalità ulteriore, attivabile dal personale tecnico,

è rappresentata dalla presenza del tasto FLUSH nella parte inferiore del display di ciascun gruppo erogatore.

L'icona FLUSH permette di effettuare una breve erogazione di "risciacquo gruppo" (di alcuni secondi) prima di agganciare il portafiltro.



FLUSH

17. Erogazione acqua calda



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

Dopo aver posizionato sotto l'erogatore il contenitore appropriato, l'erogazione acqua avviene premendo uno

degli appositi tasti (12)



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

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo un qualunque tasto di erogazione (**12**).









18. Erogazione bevande - vapore



Pericolo di scottature! Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del 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 temine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.

Erogazione con Autosteam (13) (dove previsto)

Le macchine equipaggiate con il sistema di erogazione vapore AUTOSTEAM (STOP VAPORE), hanno la funzione di *"arresto dell'erogazione di vapore al raggiungimento di una temperatura impostata",* con la possibilità di ottenere rapidamente sia il riscaldamento che la montatura del latte. Generalmente i tasti Autosteam hanno la seguente configurazione:



latte caldo.

latte montato (livello minimo di montatura).

latte montato (livello intermedio di montatura).

latte montato (livello massimo di montatura).

1

Introdurre il tubo di erogazione del vapore (**9a**) in un contenitore adatto, avendo cura di immergere completamente il bulbo nella bevanda.

Selezionare il tipo di latte che si desidera ottenere (riscaldato o montato) tramite uno dei 4 tasti Autosteam (**13**)







Durante l'erogazione Autosteam rimane acceso solo il tasto prescelto, con in evidenza le temperature: impostata (sotto), attuale della bevanda (sopra). Al raggiungimento della temperatura impostata, l'arresto dell'erogazione del vapore avviene automaticamente.

L'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo un

qualsiasi tasto Autosteam (13)







Funzionalità del tasto Purge





Il tasto Purge (14) svolge un'azione di avviso, con lo scopo di richiamare l'attenzione dell'utilizzatore affinché provveda ad effettuare la pulizia della parte interna della lancia Autosteam (9a) tramite il suo azionamento.

La segnalazione da parte del tasto avviene al termine di ogni erogazione Autosteam.

In questa circostanza il tasto Purge (14)



animazioni 🔍

secondo la seguente tempistica:

- per alcuni secondi, se il parametro "Timeout" è disattivato;

 fino a quando non viene attivato, se è impostato il "Timeout".
 Dopo l'azionamento del tasto viene effettuato un ciclo purge di alcuni secondi.

I parametri impostabili sono:

- tempo: rappresenta la durata del ciclo di purge.
- da 0 = OFF / disattivato (il tasto non viene visualizzato), a 5" - *Timeout*

da 0 = OFF / disattivato, a 240"; se il tasto non viene azionato entro il termine di tempo impostato, tutte le erogazioni Autosteam vengono bloccate fino a quando non si esegue un ciclo completo di Purge.



Naturalmente il tasto Purge (14) **v** può essere azionato in qualsiasi momento, anche senza segnalazioni da parte del tasto stesso.

In tal caso il ciclo di Purge consente di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore.

NOTA. Le impostazioni del tasto Purge (14) del personale tecnico.

💙 sono a carico

Le macchine predisposte in fabbrica hanno la funzione disattivata.





Erogazione tramite leva vapore (20)

La leva vapore racchiude alcune peculiarità che la rendono estremamente funzionale.

Funzione "Purge"

Una delle caratteristiche più interessanti è rappresentata dalla funzione "Purge", la quale consente di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore.

Per attivare la funzione "Purge" occorre spingere la leva vapore verso la bacinella e mantenerla in tale posizione per alcuni secondi; il rilascio della leva consente il ritorno automatico della leva nella posizione di partenza.

Modularità

Un'altra apprezzabile funzione della leva vapore consiste nell'erogazione modulare.

Spingendo la leva vapore verso l'alto, si incontrano 2 diverse posizioni per la leva, con ognuna delle quali è possibile ottenere un differente livello di intensità del vapore:

- posizione V1 (a metà corsa): portata al 50% per quantità medio-piccole di bevanda da riscaldare;
- posizione V2 (a fondo corsa): portata massima al 100% per notevoli quantità di bevanda.







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

Immergere completamente la lancia vapore (9) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare e spingere verso l'alto la leva comando vapore (20) nella posizione più appropriata. Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura o il livello di emulsione desiderati, quindi riportare la leva comando vapore in basso per arrestare l'uscita di vapore.



Pulizia lance vapore



Al termine di ogni utilizzo:

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







PROGRAMMAZIONE CLIENTE

19. Flusso di programmazione cliente





SPEGNIMENTO / ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina può essere impostata per spegnersi ed accendersi ad orari programmati.

In fase di macchina spenta la luminosità dei display viene ridotta.

N.B.: quando la macchina funziona 2b con accensione/spegnimento automatico, non utilizzare l'interruttore generale (1) per spegnere la macchina, poiché in tale condizione non è possibile il funzionamento dell'accensione automatica.

ACCENSIONE FORZATA

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

- N.B.: la forzatura dell'accensione non modifica gli orari di accensione/ spegnimento programmati.
- Nota: a questo punto la macchina rimarrà accesa fino al successivo orario di spegnimento.

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

Menù orario servizio



Accedere al menu orario di servizio

premendo l'icona

Menu Data-Ora On/Off Eco on 8:10 OK 18:30

I parametri che si possono configurare sono:

ATTIVO - accensione/spegnimento ad orario: SI, NO, Eco (durante la fase di spegnimenti la resistenza della macchina non viene disattivata completamente e permette di mantenere la pressione in caldaia ad un valore di 0.2 bar). ON - (orario di accensione);

OFF - (orario di spegnimento); CHIUSURA - (giorno di chiusura).

Data-Ora

Menu





Premere l'icona per regolare l'ora.



Orario

ORE, MINUTI, STILE - (24:00 o AM/ PM).

OK









Selezione lingua





Contatori



(3a) Nel menu **Contatori** i parametri che vengono contabilizzati sono: 5 Menu Info Contatori Caffè Gruppo 1 65 Reset Caffè Gruppo... - (numero bevande a base di caffè); Acqua - (numero erogazioni acqua); Caffè Gruppo 2 52 Reset Vapore - (numero erogazioni vapore effettuate con il selettore Autosteam, Caffè Gruppo 3 Reset 46 posizione AS 1); Vapore + Aria - (numero erogazioni vapore e aria effettuate con il selettore 33 Acqua Reset Autosteam, posizioni AS 2:4); Scorrere le voci utilizzando le frecce Caffè Tot. - (numero totale delle bevande a base di caffè); Tempo di accensione - (tempo trascorso dall'accensione della macchina).







Programmazione dosi



taliano

CAFFÈ



<u>ACQUA</u>





rallano



Programmazioni dosi per "autoapprendimento" per erogazioni caffè tramite Touch screen di selezione

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





Premere uno dei gruppi caffè (esempio Gruppo 3).



Programmazioni dosi acqua per "autoapprendimento"

La programmazione per autoapprendimento delle dosi acqua avviene in modalità del tutto analoga a quanto esposto sopra per le dosi caffè.





Economy



Italiano

Data-Ora Lavaggi Vapore Scaldat.	12:08	 scaldatazze viene automaticamente settato sul livello 1. <i>illuminazione</i> le luci macchina vengono disattivate. <i>display</i> in tutti i touch screen viene ridotta la luminasità
Premere l'icona 🧭.	figura. Durante questa fase:	• rimangono attivi.
In modalità "ENERGY SAVING" la Iuminosità dei display viene ridotta.	 caldaia se la pressione in caldaia è impostata con un valore superiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata a 0,8 bar; se la pressione in caldaia è impostata con un valore inferiore a 1,2 bar, la pressione viene abbassata di 0.4 bar rispetto al valore impostato. 	Premere un qualsiasi tasto di erogazione per uscire dalla modalità ECONOMY e tornare alla fase di lavoro della macchina.









Orario

Ricambi







Confermare con l'icona

Lavado



Il nuovo orario compare sotto l'icona

Modificare l'ora secondo le proprie Confermare con l'icona esigenze.

NOTE. La funzione "*RICAMBIO*" con richiesta ad orario viene impostata dal personale tecnico, il quale ha anche la facoltà di attivare o meno la funzione "blocco".

Con "blocco" attivo, qualora il ricambio dell'acqua non venga effettuato entro un'ora, la macchina inibisce l'erogazione delle bevande.

Con richiesta ad orario impostata l'utente ha solo la possibilità di modificare l'ora di apparizione della richiesta.








Autosteam



Scaldatazze





taliano







Ricambio acqua caldaia



Illuminazione

2 Questo menu permette la regolazione 1 Men delle luci macchina. Nel dettaglio: - pannello posteriore OK • - luce gruppi Impostare i valori desiderati tramite i tasti "+" e "-". Premere l'icona 🛄 Le modifiche sono attive dopo aver confermato i dati inseriti tramite l'icona OK







20. Pulizia e manutenzione



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

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

PANORAMICA GENERALE INTERVALLI PULIZIA								
	AD OGNI UTILIZZO	GIORNALIERO	SETTIMANALE	QUANDO NECESSARIO O RICHIESTO VIA SW	STRUMENTI DA UTILIZZARE			
CIRCUITO CAFFÈ		\checkmark		\checkmark	spazzolino (1)filtro cieco (2)polvere detergente (3)			
GRUPPI CAFFÈ		\checkmark			• spazzolino (1)			
RICAMBIO ACQUA CALDAIA		\checkmark		\checkmark				
PORTAFILTRI		\checkmark			 recipiente (4) polvere detergente (3) spugna (5) 			
TUBO (LANCIA) VAPORE	\checkmark	\checkmark			• spugna (5)			
TUBO (LANCIA) VAPORE AUTOMATICO	\checkmark				• spugna (5)			
TUBO (LANCIA) ACQUA		\checkmark			•spugna (5)			
GRIGLIA E BACINELLA		\checkmark			•spugna (5)			
VASCHETTA DI SCARICO					• recipiente (4) • spugna (5)			
CARROZZERIA		\checkmark		\checkmark	• panno morbido (6)			
DOCCETTA GRUPPO EROGATORE (SPURGE)	\checkmark							
TOUCH SCREEN					 panno microfibra 			
PIANO APPOGGIATAZZE		\checkmark			• spugna (5)			







ato nel ultima limenti.

Per i dettagli delle operazioni di pulizia vedere paragrafi dedicati nelle pagine seguenti.







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

PULIZIA CIRCUITO CAFFE'

Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante le erogazioni di caffè. La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del circuito caffè.

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

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

In caso di segnalazione da parte della macchina sul display verrà visualizzato *"ESEGUIRE LAVAGGIO CAFFÈ".* La richiesta si ripeterà per un'ora o fino a quando l'operazione

non verrà eseguita.

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

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

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

È inoltre possibile eseguire una terza modalità di lavaggio:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Per eseguire i lavaggi operare come descritto nelle pagine successive.





Italiano

LAVAGGIO ALTERNATO

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

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.







GGIO SIMULTANEO

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

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.







taliano

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

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

Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.



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







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





ULIZIA LANCE VAPORE MANUALE/AUTOMATICA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa







ANCIA ACQUA CALDA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

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



NON utilizzare prodotti abrasivi.



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

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

- 1. Togliere la griglia dalla bacinella.
- 2. Estrarre la bacinella.
- 3. Completarelapuliziadigrigliaebacinellainacquacorrente.



VASCHETTA DI SCARICO

- Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

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



CARROZZERIA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

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

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

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







21. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona e i display (Ts) sono spenti.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (1).
Perdita dal bordo del portafiltro (11).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (11) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire i rubinetti. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

Messaggi in modo esplicito

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

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

Page

1.	General Rules 2	2
2.1	Transport and handling 3	3
2.2	Installation rules5	5
3.	Electrical installation rules6	5
4.	Water installation rules6	5
5.	Installation check-up7	,
6.	Rules for the worker operating the machine 8	3
7.	Caution9)
7. 8.	Caution)

USE

10.	Daily operation 11
	Programming / menu access 11
11.	Description of display symbols12
12.	Changing the water in the boiler13
13.	Cup warmer (where applicable) 13
14.	Coffee dispensing14
15.	Boiler shut off15
16.	Machine customisation (can be activated by the TECHNICALstaff) 16
	Control of the flow
	BDS (Barista Driving System) 16
	Number group keys 17
17.	Hot water dispensing17
18.	Steam dispensing

19.	Programming flow chart	21
	Service time menu2	21
	Language selection2	22
	Counters	22
	Dose programming2	23
	Dose programming using the	
	"SELF-LEARNING" function2	24
	Economy2	25
	Wash2	25
	Autosteam2	27
	Cup warmer2	27
	Coffee boiler temperature2	28
	Changing the water in the boiler2	28
	Lighting2	28
20.	Cleaning and maintenance2	<u>29</u>
20.	Cleaning and maintenance	29 31
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 3 Simultaneous washing 3	29 31 32
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 3 Simultaneous washing 3 Single washing 3	29 31 32 33
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 2 Simultaneous washing 3 Single washing 3 Changing the water in the boiler 3	29 31 32 33 34
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 3 Simultaneous washing 3 Single washing 3 Changing the water in the boiler 3 Filter holders 3	29 31 32 33 34 34
20.	Cleaning and maintenance2Sequential washing3Simultaneous washing3Single washing3Changing the water in the boiler3Filter holders3Steam nozzles3	29 31 32 33 34 34 34 35
20.	Cleaning and maintenance2Sequential washing3Simultaneous washing3Single washing3Changing the water in the boiler3Filter holders3Steam nozzles3Hot water nozzle.3	29 31 32 33 34 34 35 36
20.	Cleaning and maintenance2Sequential washing3Simultaneous washing3Single washing3Changing the water in the boiler3Filter holders3Steam nozzles3Hot water nozzle.3Grille and drip basin3	29 31 32 33 34 34 35 36 36
20.	Cleaning and maintenance2Sequential washing3Simultaneous washing3Single washing3Changing the water in the boiler3Filter holders3Steam nozzles3Hot water nozzle.3Grille and drip basin3Draining tray3	29 31 32 33 34 35 36 36 36 36
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 3 Simultaneous washing 3 Single washing 3 Changing the water in the boiler 3 Filter holders 3 Steam nozzles 3 Hot water nozzles 3 Draining tray 3 Bodywork 3	29 31 32 33 34 34 35 36 36 36 36 36
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 3 Simultaneous washing 3 Single washing 3 Changing the water in the boiler 3 Filter holders 3 Steam nozzles 3 Hot water nozzle 3 Grille and drip basin 3 Draining tray 3 Bodywork 3 Defects - Malfunctions 3	29 31 32 33 34 34 35 36 36 36 36 36 37
20.	Cleaning and maintenance 2 Sequential washing 3 Simultaneous washing 3 Single washing 3 Changing the water in the boiler 3 Filter holders 3 Steam nozzles 3 Hot water nozzle. 3 Grille and drip basin 3 Draining tray 3 Bodywork 3 Defects - Malfunctions 3	29 31 32 33 34 34 35 36 36 36 36 36 36 36 37

CUSTOMER PROGRAMMING

ILLUSTRATIONSI	X
Changing the electric power supply	XI
Changing Transformer Voltage	XVI
Service Line	XVIII

Page

English







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 appliance was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance which are carried out by the user must not be done by unsupervised children.

Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.

- Never leave the appliance unattended, while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 79 dB(A) (+/- 1dB).
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the appliance is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.







WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging



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









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

If moving the appliance by hand, make sure:

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



4 EN







2.2 Installation Rules

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





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 mains power-supply in compliance with installation rules.

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

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

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

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

For machines with a Y connection: see <u>illustrations chapter, Figure 2</u>. For machines with a Δ connection: see <u>illustrations chapter, Figure 3</u>. For machines with a single-phase connection: see <u>illustrations chapter, Figure 4</u>.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

Water used in coffee machines must be suitable for human consumption (see laws and regulations in force).

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

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

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

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

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

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

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

IMPORTANT: The curves of the water-draining tube must NOT bend as shown in <u>Illustrations chapter, Figure 7.</u>







5. Installation Check-up



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

WATER CONNECTIONS

• No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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



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

GROUPS

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

HOT WATER

 Continuously dispense hot water (using the appropriate key) until at least 4 litres of water have been used. (see the "Hot water dispensing" chapter in the User's Manual).

STEAM (also with Autosteam)

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







6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



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

Groups

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

Hot Water

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

Steam (also with Autosteam)

• Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate keys.

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Autosteam)

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

In machines with Autosteam, this operation can be performed

using the special "Purge" key

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee circuits

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







7. Caution



Danger of Burns

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

GENERAL

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

Do not operate the coffee machine with wet hands or bare feet.

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

Danger of Burns

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

Cup-warmer tray

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warmer tray.

No other objects shall be placed on the cupwarmer tray.

8. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



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



MACHINE CLOSE-DOWN

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

- Clean as indicated in the dedicated chapter;
- Remove the plug or turn off the main offon switch;
- Close the water tap.

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

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



WARNING

Maintenance by unqualified individuals can jeopardize the machine's safety and its compliance with current regulations.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

WARNING

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





9. Decomissioning the machine (Only for products with the $\zeta \in$ marking)

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

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



Suitable differentiated waste disposal so that the machine can then be recycled, treated and disposed of in an

environmentally friendly manner contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and encourages the reuse and/or recycling of the materials from which the machine is made. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

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



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

ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

Location of the battery









10. Daily operation



"Before setting the machine to work, make sure that: • the main electric power switch is on;

• the mains water tap has been turned on".



Programming / menu access

With the service display in "water dispensing/Autosteam" mode, other parameters can be viewed or machine programming accessed by pushing the icon.

Return to the previous display by pushing the 😂 icon.

NOTE. The **i**con may turn a different colour in some instances:



WHITE: normal operating mode.



YELLOW: display message requiring user intervention (for example wash request, etc.).



RED: error message









Description of display symbols

WATER LEVEL



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

When the optimum level is reached, the symbol

looks like this:





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

When the boiler pressure reaches the set value,

the icon looks like this



This indicates that the boiler heating element has been disabled.



N.B.: the customer cannot switch on or switch off the electric heating.

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

BOILER PRESSURE

bar



This symbol indicates the boiler pressure value.

If the 1.3 icon is pushed, the pressure gauge will be displayed analogically. This will be shown on the display:



bar Push again the 1.3 icon to return to the regular display mode.

CUP WARMER



These symbols indicate the power level currently selected for the cup warmer.

WI-FI

WIFI connection symbols:



network present but not connected;



connected to the network.

BLUETOOTH

These symbols refer to Bluetooth communication:



- the white icon indicates the presence of the Bluetooth module on the machine:
- the white icon on blue background indicates that the machine is communicating with a Bluetooth grinder/dispenser.

USB



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

SD



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

BDS



BDS (Barista Driving System) symbol.

PAYMENT SYSTEMS

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



- the grey icon indicates that the cash system has denied the transaction:



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

CONTROL OF THE FLOW (ONLY IF IN USE)

When this animated icon appears it means that it is necessary to adjust the grinder/dispenser to tighten or loosen the grinder, in order to return the coffee dose to the default parameters.

The icons that are shown are:



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



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

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

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









12. Changing the water in the boiler







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

Dispensing will stop automatically. After the procedure, the machine will return to its normal functions and the

boiler will be refilled with fresh water.

The water in the boiler must be changed at least once a day.

NOTE: the "WATER CHANGE" function can be programmed by the technical personnel: in this case, the request message appears at the time set and the water change cycle cannot be interrupted.

More information on the function are provided in the chapter "CUSTOMER PROGRAMMING / Wash".

13. Cup Warmer (where applicable)



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

The machines have a cup-warmer tray (23) for stocking the cups.

Only place cups and glasses used with the coffee machine on the cup tray. No other objects must be placed on the tray.

Thoroughly drain the cups before placing them on the tray.

Note: The heating of the cup-warmer tray (23) is deactivated during the automatic switch-off phase.

The condition in effect at the time when the machine was switched off will be restored the next time the machine automatically switches on.

By activating the ECONOMY, mode the cup-warmer is

automatically set to Level 1.

23

1 3 --Menu Heat bar 1.3 -FAEMA 12:08 Push the desired icon to modify the power of the cup warmer and the To activate the cup-warmer tray Push the icon to return to the previous menu. heating element, push the **E** icon. icon







14. Coffee dispensing

Description of Selection Touchscreen



single

The coffee group touchscreen display, in the classic 5-key configuration, is ideally divided into 4 sections.

The two sections in the upper part are dedicated to single doses.

The two sections in the lower part are dedicated to double doses.



"Long" coffee

single

The coffee group touchscreen displays can be configured and customised (*) in different ways:



Single key







5 keys with customised placement and colouration

(*) The technical staff perform the configuration and customisation.









Push the icon corresponding to the desired dose.

When the set dose is reached

touchscreen will show the following parameters for a few seconds: total

dispensing duration and duration of the

dispensing will stop automatically. Before returning to standby mode, the

4



The infusion phase starts, represented on the touchscreen display for the group

with the symbol with the relative duration.

5)

Push the start icon for continuous dispensing.



Dispensing, whether for dosed servings or continuously, can be interrupted at

any time by pushing the start icon or any other dosing key.



At the end of infusion dispensing begins, represented by the symbol ۵

and the relative duration.



Note. The circle which forms in the centre of the screen represents the percentage of the dose which has been dispensed (present only for dose keys).

15. Boiler shut off

infusion phase.









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

Control of the flow

The control of the flow monitors the flow of coffee compared to the corresponding reference flow set by the technician.

When this system is active, should it be necessary, the machine notifies the user that adjustment needs to be made to the grinder/dispenser to tighten or loosen the grinding, in order to return the coffee dose to the correct parameters.

LIGUAL

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

When the icon appears for the first time, a buzzer will sound.

The icons that are shown are:



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

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

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

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



BDS (Barista Driving System)

The BDS System is composed of a coffee machine and by one or two motorised grinder-dispensers connected via Bluetooth.

Every dispensing key on the machine can be configured based on the type of recipe and the relative grinderdispensers.

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

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

OPERATING LOGIC

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

The barman positions the filter holder associated with a mixture. The grinder/dispenser recognises the type of filter holder dispensing the correct quantity of ground coffee and at the same time signals the machine which selection to enable for the preparation of the beverage.

At this point, the barista only needs to attach the filter holder and push the activated key to dispense.











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

Number group keys

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



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



An additional functionality, which can be activated by the

technical staff, is the FLUSH key in the lower part of the display of every coffee dispenser group.

The FLUSH icon makes it possible to briefly operate the "group rinse" (for a few seconds) before inserting the filter holder.



FLUSH

17. Hot water dispensing



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

After positioning an appropriate container under the dispensing nozzle, water can be dispensed by pushing





The programmed dose of hot water will be dispensed from the nozzle; it will stop automatically.

Dispensing, whether for dosed servings or continuously, can be interrupted at any time by pushing any dispensing key (**12**).









Beverage dispensing – steam 18.



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

Heating milk for cappuccino

General instructions

Milk is an organic product. It is delicate and therefore easily alterable. Heat changes its structure. From the moment the container is opened and for the entire period of use, the milk must be kept at a temperature not exceeding 5 °C (41 °F); our milk storage appliances are suitable for this purpose.

Note: at the end of the business day (or, in any case, not more than 24 hours after opening the container), unused milk must be disposed of.

Dispensing with Autosteam (13) (where applicable)

Machines equipped with the AUTOSTEAM (STOP STEAM) steam dispensing system "stop dispensing steam once a specified temperature is reached" for rapid heating and milk frothing.

In general, the Autosteam keys have the following configuration:



hot milk.

frothed milk (minimum frothing level).

frothed milk (medium frothing level).

frothed milk (high frothing level).

(1)

Insert the steam nozzle (9a) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the beverage.

Select the type of milk you wish to obtain (heated or frothed) using one of the 4 Autosteam keys (13)









During Autosteam dispensing, only the preselected key remains on, showing the temperatures as follows: the set temperature (below), the current temperature of the beverage (above).

Once the set temperature is reached, the steam will stop automatically.

Dispensing can be interrupted at any time by pushing any Autosteam key













The Purge key (14) features an alert function which reminds the user to clean the inside of the Autosteam nozzle (9a) by activating it.

The key begins to provide this alert at the end of every Autosteam dispensing.

In this situation, the Purge key (14)



the animations

- for a few seconds if the "Time-out" parameter is deactivated;

as follows:

- until it is activated, if "Time-out" is activated.

After activating the key, a purge cycle is performed for a few seconds.

The parameters that can be set are:

time: representing the duration of the purge cycle.
 from 0 = OFF / deactivated (the key is not displayed), to 5 seconds

- Time-out

from 0 = OFF / deactivated to 240 seconds; if the key is not activated by the end of the set time, all Autosteam dispensing is blocked until a complete Purge cycle is performed.



Naturally, the Purge key (14) Can be activated at any time, even without any alert given by the key itself.

In this situation, the Purge cycle makes it possible to eliminate any condensation that may have formed when a medium/long period of time passes between steam dispensing.



settings are handled by technical

19 EN

staff. The machines leave the factory with the function deactivated.





Steam dispensing with lever control (20)

The steam lever offers some special features that make it extremely useful.

Purge function

One of the most interesting features is the "Purge" function, which makes it possible to eliminate any condensation that may have formed when a medium/long period of time passes between steam dispensing.

To activate the Purge function, push the steam lever towards the basin and keep it in this position for several seconds. When the lever is released, it automatically returns to the starting position.

Modularity

Another valuable function offered by the steam lever is modular dispensing.

When the steam lever is pushed upwards, there are 2 different positions for the lever, each offering a different level of steam intensity:

- position V1 (half way): 50% strength, to heat medium/ small amounts of beverages;
- position V2 (fully up): 100% strength for large amounts of beverages.







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

Completely immerse the steam nozzle (9) into the container with the beverage to be heated and push the steam control lever (20) upwards into the most appropriate position. Wait until the liquid has reached the desired temperature or emulsion level, then lower the steam command lever to stop the issue of steam.



Cleaning of steam nozzles



After each use:

- Wash the outside with hot water and a clean sponge, removing any food residue. Rinse thoroughly.
- clean the inside of the steam nozzle as follows: turn the nozzle towards the cup tray and dispense steam at least once, taking great care.







CUSTOMER PROGRAMMING

19. Programming flow chart





AUTOMATIC SWITCH OFF / SWITCH ON

The machine can be set to switch off and switch on at programmed times.

During the machine off phase, the display light is dimmed.

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

FORCED SWITCH ON

Push any dispensing key to turn on.

- Note: Forcing the machine on does not change the programmed on/off times.
- Note: At this point the machine will remain on until the next switch off time is reached.

To immediately return the machine to programmed switch off time, switch it off and on again using the main power switch (1).

Service time menu



Access the service hours menu by pushing the kinetic icon.



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





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





Push the 🏁 icon.



Language selection

Lang. 1

Menu





Push the icon of the desired language.



	In the <i>Counters</i> T menu the listed parameters are:	Ú	Menu	Info	Counters	
	Coffee Group (number of coffee-based beverages);		Coffees	Reset		
	Water - (number of times that water was dispensed);			12		_
	Steam AS - (number of times that steam was dispensed using the Autosteam		Coffees	Group 2	52	Reset
	selector on position AS 1);		Coffees	Group 3	46	Reset
	Steam + Air - (number of times that steam and air were dispensed using the Autosteam selector on positions AS 2-4);	ţ	Water	-	33	Reset
	Total Coffee - (total number of coffee-based beverages);	Scrol	l throu	igh the	e entries us	ing the
Time switched on - (the time that has elapsed since the machine was turned on).		Ļ	and	arro	ows.	-

In the Selection Counters menu, the parameters relative to the individual keys are the ones that are counted. Menu Info Sel.Cnt --

(35)





Example of counter selection of a Example of counter selection of water doses .









English

Dose programming

COFFEE:



WATER

	2 Menu Recipe	D	Menu	Recipe	Water		
	Group 1 Group 2 Group 3 WOrr		1Þ	20	start		
Clock Lang. Info R pe Economy							OK
Wash Steam Heat Heat Water C.		SET 1	-	5.5	+		
		%	-	-20	T		
	Push the water icon. These parameters	can b	e conf	igured:			
	SET - to set the dispensing time;			-			
Push the Ima Icon.	% - to set the water temperature.						





Dose programming using the "self-learning" function to dispense coffee from the Selection touch screen



Water dose programming using the "self-learning" function

Programming water doses through the self-learning function is much the same as the steps described above for coffee doses.




Economy



Push the icon.	L2:08 A message will appear on the display. During this phase:	 <i>cup warmer</i> this is automatically set to level 1. <i>lighting</i> the machine lights are deactivated. <i>display</i> the brightness is reduced on all the touchscreens. <i>coffee groups</i> remain active.
In "ENERGY SAVING" mode the display light is dimmed.	 service boiler If the boiler pressure is set at a value exceeding 1.2 bar, the pressure is lowered to 0.8 bar; If the boiler pressure is set at a value below 1.2 bar, the pressure is lowered by 0.4 bar below the set value. 	Push any dispensing key to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.





Change the time depending on your Confirm by pushing the requirements.

The new time appears under the icon.

NOTE: The "CHANGE" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed. With a scheduled time request, the user can only change the time the request appears.









Autosteam



Cup warmer





English



Coffee boiler temperature









20. Cleaning and maintenance

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

GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS					
	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		\checkmark		\checkmark	 brush (1) rubber disk (2) detergent powder (3)
COFFEE GROUPS		\checkmark			• brush (1)
BOILER WATER CHANGE		\checkmark		\checkmark	
FILTER HOLDER		\checkmark			 container (4) detergent powder (3) sponge (5)
STEAM PIPE	\checkmark	\checkmark			• sponge (5)
AUTOMATIC STEAM PIPE	\checkmark	\checkmark			• sponge (5)
WATER PIPE		\checkmark			• sponge (5)
GRILLE AND BASIN		\checkmark			• sponge (5)
DRAINING TRAY			\checkmark		• container (4) • sponge (5)
BODYWORK		\checkmark		\checkmark	• soft cloth (6)
COFFEE DISPENSER GROUP SHOWER (SPURGE)					
TOUCH SCREEN					microfibre cloth
CUP TRAY SURFACE		\checkmark			• sponge (5)









See the relevant sections on the following pages for details about cleaning.







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

COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the wash cycle is to remove all traces of grease and limescale deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

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

ATTENTION, RISK OF SCALDING: During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups. Do not put hands or other body parts near them until the wash cycle has finished.

If prompted by the machine *"EXECUTE COFFEE WASHING"* will appear on the display.

This request will continue to appear for one hour or until the wash cycle is performed.

The coffee circuit can be washed in different ways:

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

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

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

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

Note: The single washing cycle cannot be carried out if prompted by the machine.

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

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



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

If there is a power failure, when power is returned the message "*EXECUTE WASHING*" will be displayed. Complete the cleaning operations as described previously.

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

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

NOTE: The technical personnel has the ability to enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the washing cycle is not performed within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

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





SEQUENTIAL WASHING

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

Do not remove the filter holder during dispensing.



31 EN





SIMULTANEOUS WASHING



ш

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

Do not remove the filter holder during dispensing.







English

GLE WASHING: Cannot be carried out if prompted by the machine.

Operation to be carried out on all groups at the end of each working day.

Do not remove the filter holder during dispensing.



and groups you want to wash





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



CLEANING OF FILTER HOLDERS - This operation must be carried out on all the filter holders at the end of each working day







English

MANUAL/AUTOMATIC CLEANING OF STEAM NOZZLES - Procedure to follow at the end of a working day







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

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



DO NOT use abrasive products.



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

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

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



DRAINING TRAY

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

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



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

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

Note: Do not spray liquids into the panel slots.

NOTE: slight variations of colour on the surfaces must not be considered a defect, but an exclusive characteristic of this product.









21. Defects – Malfunctions

Direct action by the customer

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

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

Explicit messages

MESSAGE	CAUSE: when displayed	SOLUTION
Machine cold Please wait	This message will appear on the display if any dispensing icon is pressed until the service boiler pressure falls below the pre-set working pressure.	When the service boiler reaches the pre-set pressure, the message automatically disappears.
Carry out maintenance	This message is displayed when the machine requires maintenance. To temporarily eliminate the message, push the control to access the programming menu: Control to acc	Contact an authorised technician. The message will be displayed until the maintenance is performed. Note: the need to carry out maintenance is recorded by the machine.
	The message will appear the next time the machine is switched on with the main switch.	

Carry out softener regeneration	This message is displayed when the softener resins need to be regenerated. (See water softener maintenance instructions).	Once softener regeneration has been completed, push the icon to access the programming menu:
		and push the field icon to cancel out the message:
Change water filter	This message is displayed when the machine requires the substitution of the water filter. To temporarily eliminate the message, push the control of the water filter. To temporarily eliminate the message, push the control of the water filter. To temporarily eliminate the message, push the control of the water filter. To temporarily eliminate the message will appear again at regular intervals.	by the machine. Contact an authorised technician. The message will be displayed until the filter has been replaced. Note: the need to to replace the filter is recorded by the machine.
Machine off	This message is displayed when the machine has been programmed to switch on and off automatically. The message indicates that the machine is switched off and is in stand-by status.	Refer to the "Service time menu" section to see how to program the machine to switch on and off automatically. Push any dispensing key to turn it on.
Energy saving mode	This message is displayed when the machine is in ECONOMY mode.	Push any dispensing key to exit the ECONOMY mode and return to the machine work phase.
M e s s a g e s r e g a r d i n g washing		Please consult the "Cleaning and maintenance" section of this manual.

Page

FAEMA

1.	Consignes générales 2
2.1	Transport et manutention 3
2.2	Consignes d'installation5
3.	Consignes électriques d'installation 6
4.	Consignes hydrauliques d'installation6
5.	Vérification de l'installation7
6.	Consignes pour l'opérateur8
7.	Avertissements9
8.	Entretien et réparations9
9.	Mise hors service définitive10

UTILISATION

10.	Mise en marche quotidienne de la machine 11
	Accès à la programmation / menu 11
11.	Description des symboles s'affichant sur l'écran12
12.	Changement de l'eau de la chaudière 13
13.	Chauffe-tasses (si prévu)13
14.	Distribution de café14
15.	Extinction du chauffe-eau15
16.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE) 16
16.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)16Contrôle du débit16
16.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)16Contrôle du débit16Système BDS (Barista Driving System)16
16.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)16Contrôle du débit16Système BDS (Barista Driving System)16Nombre touches groupes17
16. 17.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)16Contrôle du débit16Système BDS (Barista Driving System)16Nombre touches groupes17Distribution d'eau chaude17
16. 17. 18.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)16Contrôle du débit16Système BDS (Barista Driving System)16Nombre touches groupes17Distribution d'eau chaude17Distribution de vapeur18
16. 17. 18.	Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)16Contrôle du débit16Système BDS (Barista Driving System)16Nombre touches groupes17Distribution d'eau chaude17Distribution de vapeur18Fonction Purge19

	PROGRAMMATION CLIENT	
19.	Flux de programmation client	21
	Menu horaire de service	21
	Choix de la langue	22
	Compteurs	22
	Programmation des doses	23
	Programmation des doses d'eau avec la fonction d'« auto-apprentissage »	24
	Economy	25
	Lavages	25
	Autosteam	27
	Chauffe-tasses	27
	Températures chauffe-eau café	28
	Changement eau chaudière	28
	Éclairage	28
20.	Nettoyage et entretien	28
	Lavage séquentiel	31
	Lavage simultané	32
	Lavage simple	33
	Changement de l'eau de la chaudière	34
	Nettoyage des porte-filtres	34
	Buses à vapeur	35
	Buse eau chaude	36
	Grilles et bac d'égouttement	36
	Grilles et bac d'égouttement Bac collecteur	36 36
	Grilles et bac d'égouttement Bac collecteur Carrosserie	36 36 36
21.	Grilles et bac d'égouttement Bac collecteur Carrosserie Anomalies - Avaries	36 36 36 37

ILLUSTRATIONS IX Changement de l'alimentation électrique XI Changement de la tension d'alimentation du transformateur Service Line XVIII

Page

Français







1. Consignes générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer du café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.

- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées, ou sans expérience ni connaissance de la machine, à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient préalablement reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 79 dB(A) (+/- 1dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.







ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

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

Instructions pour l'élimination de l'emballage



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





Manutention



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

Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).

En cas de manutention manuelle, s'assurer :

- que le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- de toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).









2.2. Consignes d'installation

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





3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

Pour les machines avec couplage étoile : voir <u>chapitre illustrations figure 2</u>. Pour les machines avec couplage triangle : voir <u>chapitre illustrations figure 3</u>. Pour les machines avec couplage monophasé : voir <u>chapitre illustrations figure 4</u>.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

Contrôler qu'au niveau de l'entrée de l'eau de la machine les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur.

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

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

CONSIGNES

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

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

N.B. : au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bars, installer un réducteur de pression calibré à 2-3 bars (voir <u>chapitre illustrations figure 6</u>).

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

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







5. Vérification de l'installation



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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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

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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

 Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 4 litres d'eau.

Voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution d'eau chaude ».

VAPEUR (y compris avec Autosteam)

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







6. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ

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

Groupes

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

Eau chaude

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

Vapeur (y compris avec Autosteam)

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (y compris avec Autosteam)

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

Dans les machines avec Autosteam, il est possible d'effectuer cette opération à travers le bouton correspondant « Purge »



Distribution de café

 Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer du café, effectuer une distribution à vide d'environ 100 ml.

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café

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





Avertissements



Danger de brûlures

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

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

Ne pas mettre en marche la machine à café avec les mains mouillées ou les pieds nus.

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

Danger de brûlures

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

Plateau chauffe-tasses

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

Laisser égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plateau chauffetasses.

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



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



de la machine (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :

- effectuer le nettoyage comme décrit dans le chapitre dédié ;
- débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;
- fermer le robinet d'alimentation en eau.

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

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

8. Entretien et réparations

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

En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service d'assistance.



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

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



ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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









Mise hors service définitive (Uniquement dans les produits avec marquage ()

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

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



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

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

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



INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Emplacement de la pile







UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine



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



Accès à la programmation / menu

Sur l'écran services en mode « distribution eau/ Autosteam », l'affichage d'autres paramètres ou l'accès à la programmation de la machine se déroule en appuyant sur l'icône

Le retour à l'affichage précédent s'effectue en appuyant sur l'icône

REMARQUE. L'icône peut changer de couleurs selon les conditions :



couleur BLANCHE : fonctionnement normal ;



couleur JAUNE : message sur l'écran qui requiert l'intervention de l'utilisateur (par exemple, demandes de lavage, etc.).



couleur ROUGE : message d'erreur.









Description des symboles s'affichant sur l'écran

NIVEAU





Quand le niveau optimal est atteint, le symbole

Ce symbole indique le niveau d'eau dans la



chaudière.

RÉSISTANCE



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

Quand la pression chaudière atteint la valeur

définie, l'icône s'affiche ainsi



Ce symbole indique que la résistance chaudière est désactivée.



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

Avec la fonction d'allumage/extinction réglée, l'activation du chauffage électrique est automatique.

PRESSION CHAUDIÈRE

bar Ce symbole indique la valeur de la pression de la chaudière. 1.3



En appuyant sur l'icône 1.3 , il est possible de visionner le manomètre en mode analogique ; sur l'écran s'affiche :





Appuyer à nouveau sur l'icône 1.3 revenir à l'affichage classique de l'écran.

CHAUFFE-TASSES



Ces symboles indiquent la puissance actuellement sélectionnée du chauffetasses.

WIFI

Symboles connexion WiFi :



présence réseau sans connexion ;

connecté au réseau.

BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :



- l'icône blanche indique la présence du module Bluetooth sur la machine ;
- l'icône blanche sur fond bleu indique que la machine communique avec un broyeur-doseur Bluetooth.

USB



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

SD



Cette icône indigue la présence d'une mémoire micro SD dans la carte CPU de la machine.

BDS



Symboles BDS (Barista Driving System).

SYSTÈMES DE PAIEMENT

La présence de cette icône indique que la machine est connectée à une interface pour les systèmes de paiement et configurée pour travailler avec l'interface.

Les distributions sont donc possibles avec le consentement du système de paiement.



- l'icône grise indique l'absence d'activation par le système de caisse ;
- l'icône blanche indique l'activation par le système de caisse.

CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT S'IL EST ACTIF)

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



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



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

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

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

12 FR









12. Changement de l'eau de la chaudière





Le message « CHANGEMENT D'EAU » apparaîtra ; l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70 % environ de la capacité totale).

La distribution s'arrête automatiquement.

Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement et la chaudière se remplira avec de l'eau propre.

Le changement d'eau de la chaudière doit être effectué au moins une fois par jour.

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

13. Chauffe-tasses (si prévu)



ATTENTION : ne pas couvrir le plateau chauffetasses avec des chiffons.

Les machines sont dotées d'un plateau repose-tasses (23) pour stocker les petites tasses.

Placer sur le plateau repose-tasses uniquement les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café ; il est interdit de placer d'autres objets sur cette surface.

Laisser égoutter soigneusement les tasses avant de les placer sur le repose-tasses.

N.B. : pendant la phase d'arrêt automatique, le chauffage du plateau chauffe-tasses (**23**) sera désactivé.

Lors de la mise en marche automatique successive, la condition laissée au moment de l'arrêt sera rétablie.

En activant la modalité ECONOMY, le chauffe-tasses se règle automatiquement sur le niveau 1.









14. Distribution de café

Description de l'Écran tactile de sélection



Les écrans tactiles des groupes café peuvent être configurés et personnalisés (*) de différentes manières :



(*) La configuration et la personnalisation du système sont à la charge du personnel technique.









15. Extinction du chauffe-eau









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

Contrôle du débit

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

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

Quand l'icône apparaît la première fois, un signal sonore retentit.

Les icônes représentées sont les suivantes :



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

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

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

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



Système BDS - Barista Driving System

Le système BDS est composé d'une machine à café et d'un ou deux moulins-doseurs motorisés connectés en mode Bluetooth.

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

Le système BDS a pour but de guider l'utilisateur dans les opérations de mouture et de distribution du café, en les rendant plus simples et intuitives.

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

LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

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

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

L'utilisateur doit alors seulement accrocher le porte-filtre et appuyer sur la touche de distribution activée.











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

Nombre touches groupes

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



1 touche

3 touches

5 touches

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



Une autre fonctionnalité, activable par le personnel

technique, est la touche FLUSH présente dans la partie basse de l'écran de chaque groupe de distribution.

••• L'icône FLUSH permet de distribuer une petite quantité d'eau de « rinçage groupe » (durée de distribution de quelques secondes) avant d'accrocher le porte-filtre.



FLUSH

Distribution d'eau chaude 17.



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

Après avoir placé le récipient approprié sous le distributeur, la distribution d'eau s'effectue en appuyant sur une des



Du distributeur sortira la dose d'eau chaude programmée ; l'arrêt sera automatique.

La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une touche de distribution (12).









Distribution de boissons - vapeur 18.



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

Chauffage du lait pour le cappuccino

Recommandations générales

Le lait est un produit biologique et délicat qui s'abîme facilement. Sa structure se modifie sous l'effet de la chaleur. Dès son ouverture et tout au long de son utilisation, le lait doit être conservé à une température maximum de 5 °C (41 °F); nos appareils de conservation du lait sont prévus à cet effet.

N.B. : à la fin de la journée de travail (et quoiqu'il arrive, 24 heures au plus après l'ouverture), le lait restant doit être éliminé.

Distribution via Autosteam (13) (si prévu)

3

alterne les animations suivantes

Les machines équipées du système de distribution de vapeur AUTOSTEAM (STOP VAPEUR) offrent la fonction « arrêt de la distribution de vapeur une fois la température définie atteinte », permettant de chauffer et de faire monter le lait rapidement.

En général, les touches Autosteam ont la configuration suivante :



lait chaud ;

lait monté (niveau minimum de montée) ;

lait monté (niveau intermédiaire de montée) ;

lait monté (niveau maximum de montée).

(1)13 Introduire la buse de distribution de la vapeur (9a) dans un récipient adapté, en prenant soin de plonger complètement la boule dans la boisson. Sélectionner le type de lait que l'on souhaite obtenir (chaud ou monté) à l'aide d'une des 4 touches Autosteam (13)à disposition. Pendant la distribution Autosteam, seule la touche présélectionnée reste allumée, indiquant les températures : définie (en dessous), actuelle de la boisson (au-dessus). Lorsque la température programmée est atteinte, la distribution de vapeur s'arrête automatiquement. La distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur n'importe

quelle touche Autosteam (13)





pour effectuer un cycle

de purge de quelques secondes.

Appuyer sur la touche (14)

18 FR



Fonctionnement de la touche Purge





La touche Purge (14) effectue une action d'avertissement, afin d'attirer l'attention de l'utilisateur pour qu'il effectue le nettoyage de la partie interne de la buse Autosteam (9a) à travers son actionnement.

Cette touche émet un avertissement à la fin de chaque distribution Autosteam.



alterne les animations

selon le délai suivant :

- pendant quelques secondes, si le paramètre « Délai dépassé » est désactivé ;
- jusqu'à son activation, si le « Délai dépassé » est défini.

Après l'actionnement de la touche, un cycle de purge de quelques secondes est effectué.

Les paramètres réglables sont les suivants :

- temps : représente la durée du cycle de purge.
- de 0 = OFF / désactivé (la touche n'est pas affichée) à 5 secondes
- Délai dépassé :

de 0 = OFF / désactivé à 240 secondes ; si la touche n'est pas actionnée dans le délai défini, toutes les distributions Autosteam sont bloquées jusqu'à ce qu'un cycle de Purge complet soit effectué.



Naturellement, la touche Purge (14) peut être actionnée à tout moment, même sans avertissements provenant de la touche.

Dans ce cas, le cycle de Purge permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyenslongs entre les distributions de vapeur.

REMARQUE. Les réglages de la touche Purge (14) doivent être effectués par le personnel technique.







Distribution via levier vapeur (20)

Le levier vapeur présente des caractéristiques qui le rendent extrêmement fonctionnel.

Fonction « Purge »

L'une des caractéristiques les plus intéressantes est la fonction « Purge », qui permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.

Pour activer la fonction « Purge », pousser le levier vapeur vers le bac et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes ; lorsque l'on relâche le levier, il revient automatiquement dans la position de départ.



Modularité

Une autre fonction intéressante du levier vapeur est la distribution modulaire.

En poussant le levier vapeur vers le haut, on rencontre 2 positions différentes qui permettent d'obtenir un niveau d'intensité différent de la vapeur :

- position V1 (à mi-course) : débit à 50 % pour de petites et moyennes quantités de boisson à réchauffer ;
- position V2 (en fin de course) : débit maximum à 100 % pour de grandes quantités de boisson.





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

Plonger complètement la buse à vapeur (9) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer et pousser vers le haut le levier de commande vapeur (20) dans la position la plus appropriée.

Attendre que la boisson ait atteint la température ou le niveau d'émulsion désiré, puis ramener le levier de commande vapeur vers le bas pour arrêter la distribution de vapeur.

Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :



- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : orienter la buse vers le bac reposetasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.











-rançais

PROGRAMMATION CLIENT

19. Flux de programmation client





EXTINCTION / ALLUMAGE Automatique

La machine peut être réglée pour s'éteindre et s'allumer à heures fixes. Lorsque la machine est éteinte, la luminosité des écrans est réduite.

N.B.:quandlamachinefonctionneavec allumage/extinction automatique, ne pas utiliser l'interrupteur général (1) pour éteindre la machine, car dans cette condition, l'allumage automatique n'est pas possible.

ALLUMAGE FORCÉ

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.

- N.B.: le forçage de l'allumage ne modifie pas les horaires d'allumage/extinction programmés.
- N.B. : la machine restera allumée jusqu'à l'heure d'extinction programmée.

Pour la ramener immédiatement à la condition d'extinction de l'horloge, il faut éteindre et rallumer la machine au moyen de l'interrupteur général (1).

Menu horaire de service



Accéder au menu horaire de service

en appuyant sur l'icône



Les paramètres configurables sont : **ACTIVER** - allumage/extinction programmables : OUI, NON, Eco (pendant la phase d'extinction, la résistance de la machine n'est pas complètement désactivée et permet de maintenir la pression dans la chaudière à une valeur de 0,2 bar). **ON** - (heure d'allumage) ; **OFF** - (heure d'extinction) ;

FERMÉ - (jour de fermeture).



l'heure.



Les paramètres configurables sont : **HEURES, MINUTES, STYLE** - (24h00 ou AM/PM).









Choix de la langue







Compteurs



<u>3a</u>

Dans le menu *Compteurs* , les paramètres qui sont comptabilisés sont : **Café Groupe...** - (nombre de boissons à base de café) ;

Eau - (nombre de distributions d'eau) ;

Vapeur - (nombre de distributions de vapeur effectuées avec le sélecteur Autosteam, position AS 1) ;

Vapeur + Air - (nombre de distributions de vapeur et air effectuées avec le sélecteur Autosteam, positions AS 2, 3, 4) ;

Total Café - (nombre total de boissons à base de café) ;

Temps d'allumage - (temps écoulé depuis l'allumage de la machine).



flèches

```
(3b)
Dans le menu Compteurs Sélection
, les paramètres qui sont comptabilisés
sont ceux correspondant aux touches Exemple de compteurs sélection d'un Exemple de compteurs sélection des
individuelles.
                                                                                          doses d'eau
                                             groupe café
  4-
        Menu
               Infor
                     Compt.
                                                   Menu
                                                                    Compt.S.
                                                                              Groupe1
                                                          Info
                                                                                           4-
                                                                                                 Menu
                                                                                                        Infor.
                                                                                                                  Compt.S.
                                                                                                                              Eau
                ٠
                       4
                                                   1D
                                                                          25
                                                                               Réinit.
                                                                                                  10
                                                                                                                             Réinit.
                                                                                                                         4
                                                   2)
                                                                           32
                                                                               Réinit
                                                                                                 20
                                                                                                                         12
                                                                                                                             Réinit.
                                                   3
                                                                           16
                                                                               Réinit.
                                                                                                                             Réinit.
                                                                                                 start
                                                                                                                         9
                                                   40
                                                                           19
                                                                               Réinit.
```




Programmation des doses



Français

<u>CAFÉ</u>



<u>EAU</u>







Programmation doses pour « auto-apprentissage » pour la distribution de café via l'Écran tactile de sélection



Programmation des doses d'eau avec la fonction d'« auto-apprentissage »

La programmation de l'auto-apprentissage des doses d'eau s'effectue d'une manière similaire à celle indiquée plus haut pour les doses café.

24 FR





Economy



Horioge Langue Infor. Recette Co Langue C. Tasse T. Boiler, C. Eau	Le message de la figure s'affiche sur	réduite de 0,4 bar par rapport à la valeur programmée. - chauffe-tasses • est automatiquement réglé sur le niveau 1. - éclairage • les lumières de la machine sont
Appuyer sur l'icône 🙆.	l'écran. Au cours de cette phase : - chaudière • si la pression dans la chaudière	désactivées. - écran • la luminosité de tous les écrans tactiles est réduite.
En mode « ENERGY SAVING » la luminosité des écrans est réduite.	est programmée avec une valeur supérieure à 1,2 bars, la pression est abaissée à 0,8 bar ; • si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 1,2 bars, la pression est	 groupes café restent actifs. Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.

Lavages

Choisir parmi les lavages suivants : 1 2 4-1 Lavage Menu - Café 💟 - Horaire 🔍 Appuyer sur l'icône 🖠 3 Lavage circuit café : appuyer sur l'icône 💽 • Choisir le type de lavage à effectuer 4-Menu Manuel Lavage 1: · Confirmer en appuyant sur l'icône OK OK Suivre les indications sur l'écran pour l'exécution. 4 Ce menu permet de paramétrer les horaires d'apparition des demandes de Horaire : appuyer sur l'icône 🔍 changement d'eau dans la chaudière et lavage circuit café. Choisir parmi les horaires suivants : Men Lavage Temps









Changement d'eau : appuyer sur l'icône



Changer l'heure selon ses exigences.



Confirmer en appuyant sur l'icône



Le nouvel horaire apparaît sous l'icône

REMARQUES. La fonction « CHANGEMENT D'EAU » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

Avec « blocage » actif, si le changement d'eau ne se produit pas dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Avec la demande à une heure programmée, l'utilisateur peut seulement changer l'heure d'apparition de la demande.

Café : appuyer sur l'icône		
Menu Lavage Temps Café	Menu Lavage Temps Café	Menu Lavage Temps Café
C Eau Tosto Annuer Autre Simultar	Circle Circle	C LE CAN THE THE CAN THE CAN THE CAN THE CAN Arrier Arrier - Otherer 11:00
Choisir le type de lavage du circuit du café que l'on souhaite effectuer. Par exemple	Changer l'heure selon ses exigences et confirmer avec l'icône OK	L'horaire apparaît sous l'icône 🖼
REMARQUES. Il est possible d'annuler sous l'icône aucun horaire n'appa	la demande de lavage programmé en aj iraît.	opuyant sur la touche 🔝 ; dans ce cas,







Autosteam



Chauffe-tasses







Températures chauffe-eau café



Changement eau chaudière



Éclairage











20. Nettoyage et entretien



Pour une application correcte du système de <u>sécurité alimentaire (HACCP)</u>, respecter les indications du présent paragraphe.

Les lavages doivent être effectués en utilisant les produits d'origine « Service Line », voir les explications à la dernière page. Tout autre produit pourrait compromettre l'aptitude au contact alimentaire des matériaux.

VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE					
	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		\checkmark		\checkmark	 petite brosse (1) filtre sans trous (2) détergent en poudre (3)
GROUPES CAFÉ		\checkmark			• petite brosse (1)
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		\checkmark		\checkmark	
PORTE-FILTRE		\checkmark			 récipient (4) détergent en poudre (3) éponge (5)
BUSE VAPEUR	\checkmark				• éponge (5)
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	\checkmark	\checkmark			• éponge (5)
BUSE EAU					• éponge (5)
GRILLE ET BAC					• éponge (5)
BAC COLLEC- TEUR					récipient (4)éponge (5)
CARROSSERIE		\checkmark		\checkmark	• chiffon doux (6)
DOUCHETTE GROUPE DE DISTRIBUTION (PURGE)	V				
ÉCRAN TACTILE					chiffon en microfibre
PLATEAU REPOSE-TASSES					• éponge (5)









Pour les détails des opérations de nettoyage, voir les paragraphes correspondants dans les pages suivantes.







Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire qui se sont formés durant les distributions de café.

Le non-respect du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement du circuit café.

N.B. : les opérations suivantes doivent être exécutées avec la machine allumée et sous pression.

ATTENTION, DANGER DE BRÛLURES : durant les phases de lavage, de l'eau chaude et de la vapeur sortent du bec verseur. Ne pas approcher les mains ou d'autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.

En cas d'indication par la machine, l'écran affichera « *EXÉCUTER LAVAGE CIRCUIT CAFÉ* ».

Le message se répètera pendant une heure ou jusqu'à ce que l'opération soit effectuée.

Le circuit du café peut être soumis à différentes modalités de lavage :

- <u>séquentiel</u>: le lavage est effectué en séquence et de façon séparée sur chaque groupe ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage ;
- <u>simultané</u>: tous les groupes sont soumis au lavage en même temps.

N.B.: la durée du lavage simultané est d'environ 7 minutes ; la durée du lavage simple est d'environ 7 minutes pour chaque groupe de distribution.

Il est en outre possible de choisir un troisième mode de lavage :

 simple : le lavage peut être effectué sur un groupe spécifique sans concerner obligatoirement les groupes restants ; il est possible de continuer à utiliser les groupes non concernés par le lavage.

N.B. : le lavage simple ne peut pas être effectué en cas de message envoyé par la machine.

REMARQUE : un signal sonore attire l'attention de l'utilisateur durant les phases de lavage qui nécessitent son intervention.

N.B. : en l'absence de messages de lavage, et si la machine est fréquemment utilisée, il est possible d'effectuer un lavage à n'importe quel moment :



N.B. : lorsque le cycle de lavage programmé est en marche, il NE PEUT PAS être arrêté, même si l'on éteint la machine.

Dans le cas d'interruption soudaine de l'alimentation électrique, le message « *EXÉCUTER LAVAGE* » apparaît lorsque l'alimentation est rétablie ; terminer les opérations de nettoyage comme décrit précédemment.

Les lavages effectués sans demande de la part de la machine peuvent être interrompus en éteignant puis en rallumant la machine.

Le non-respect des cycles de lavage programmés est mémorisé par la machine.

REMARQUES. Le personnel technique peut activer ou non la fonction « blocage ».

Avec la fonction « blocage » active, si le cycle de lavage n'est pas effectué dans l'heure qui suit, la machine bloque la distribution de boissons.

Pour effectuer les lavages, procéder comme décrit dans les pages suivantes.





Français

AVAGE SÉQUENTIEL

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.







AVAGE SIMULTANÉ

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes ou lorsque la machine le signale.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.







GE SIMPLE : impossible d'effectuer un lavage simple en cas de message envoyé par la machine.

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.







CHANGEMENT D'EAU DE LA CHAUDIÈRE - Intervention à effectuer au moins une fois par jour



NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les portefiltres







NETTOYAGE BUSES À VAPEUR MANUELLES/AUTOMATIQUES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail







BUSE EAU CHAUDE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

À l'aide d'une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.



NE PAS utiliser de produits abrasifs.



N.B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

- 1. Enlever la grille du bac.
- 2. Extraire le bac.
- 3. Terminerlenettoyagedelagrilleetdubacàl'eaucourante.



BAC COLLECTEUR

- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.



CARROSSERIE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac et non abrasifs, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.

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

N.B. : de légères variations de couleur sur la surface ne doivent pas être considérées comme un défaut mais comme une caractéristique exclusive de ce produit.







21. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

Avant d'appeler le service d'assistance technique, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine n'est pas indiqué dans le tableau suivant.

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas et les écrans (Ts) sont éteints.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
Le porte-filtre fuit (11).	La garniture de la soucoupe est encrassé de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Trous filtre encrassés ou orifice de sortie du porte-filtre (11) sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Puisard d'évacuation trop plein. Sortie du bac collecteur bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne distribue pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur est fermé. Absence d'eau dans le réseau.	Ouvrir les robinets. Attendre le rétablissement du réseau ou appeler un plombier.
Le niveau automatique fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

Messages explicites

MESSAGE	CAUSE : quand il s'affiche	SOLUTION
Machine froide patienter	Ce message apparaît à l'écran lorsque l'on appuie sur l'une des touches de distribution jusqu'à ce que la pression de la chaudière services se trouve en deçà de la pression de travail définie.	Une fois la pression de travail atteinte, le message disparaît automatiquement.
Exécuter entretien	Le message s'affiche lorsque la machine nécessite un entretien. Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur l'icône pour accéder à la programmation :	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que l'entretien soit effectué. N.B. : la nécessité d'effectuer l'entretien est mémorisée par la machine.
	Le message réapparaîtra au prochain allumage de la machine avec l'interrupteur.	

2.4



Effectuer	Le message apparaît lorsque les résines de	Une fois la régénération des résines effectuée,
résines	instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	appuyer sur l'icône pour accéder à la programmation :
		EFFECTUER RÉGÉNÉRATION RÉSINES
		et appuyer sur l'icône pour effacer le message :
		des résines est mémorisée par la machine.
Remplacement filtre	Le message s'affiche lorsque la machine demande une intervention de remplacement du filtre eau. Pour éliminer temporairement le message, appuyer sur l'icône pour accéder à la programmation :	Contacter un technicien agréé. Le message restera affiché jusqu'à ce que le filtre soit remplacé. N.B. : la nécessité de remplacer le filtre est mémorisée par la machine.
Machine	Le message s'affiche lorsque l'allumage et	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt
éteinte	l'extinction automatiques de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en mode veille.	automatique, voir la partie du manuel consacrée aux « Menu horaire de service ». Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour forcer l'allumage.
Energy saving mode	Le message s'affiche lorsque la machine est en mode ECONOMY.	Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

Inhaltsverzeichnis

Seite

FAEMA

1.	Allgemeine Vorschriften2
2.1	Transport und Handling3
2.2	Vorschriften zur Installation5
3.	Stromanschluss6
4.	Anschluss der Wasserkreise6
5.	Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation 7
6.	Anweisungen für den Bediener8
7.	Hinweise9
8.	Wartung und Reparaturen9
9.	Endgültige Außerbetriebnahme10

BEDIENUNG

s 11
12
13
13
14
15
15 r) 16
15 r) 16
15 16 16 16
15 16 16 16 17
15 16 16 16 17 17 17
15 16 16 16 17 17 17 18

	KUNDENPROGRAMMIERUNG	
19.	Menüaufbau Kundenprogrammierung Menü Servicezeiten	21 21
	Sprachwahl	22
	Zähler	22
	Programmierung der Dosierung	23
	Programmierung der Dosierung mit der Funktio "Selbsteinstellung"	n 24
	Economy	25
	Spülzyklen	25
	Autosteam	27
	Tassenwärmer	27
	Temperaturen des Kaffee-Boilers	28
	Austausch des Wassers im Heizkessel	28
	Beleuchtung	28
20.	Reinigung und Wartung	29
	Sequentielle Spülung	31
	Gleichzeitige Spülung	32
	Einzelspülung	33
	Austausch des Wassers im Kessel	34
	Filterhalter	34
	Dampfabgabestrahler	35
	Heißwasserstrahler	36
	Roste und Tropfenauffangwanne	36
	Ablaufwanne	36
	Gehäuse	36
21.	Anomalien - Störungen	37

ABBILDUNGEN	IX
Austausch des Netzteils	XI
Änderung der Versorgungsspannung des Transformators.	XVI
Service Line	XVIII

Seite

Deutsch





1. Allgemeine Vorschriften

Die vorliegenden Warnhinweise und Vorschriften müssen vor der Installation und der Inbetriebnahme des Geräts genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb des Geräts entsprechend den Vorschriften zur Hygiene betreffen.

Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, um später darin nachlesen zu können.

- Das Gerät ist nur zur Zubereitung von Espressokaffee und Heißgetränken mit Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Mokkatassen bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren im Zusammenhang mit dem Gebrauch des Geräts kennen.
- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und zum Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.

- Das Gerät darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn das Gerät in einem Raum gelagert werden soll, in dem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muss vorher das Wasser aus dem Kessel und den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Das Gerät ist vor Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) zu schützen.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Betriebsgeräusch: Gewichteter Schalldruckpegel: 79 dB(A) (+/- 1 dB).
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Jeder andere als der oben beschriebene Gebrauch des Geräts gilt als unsachgemäß und kann eine Gefahrenquelle darstellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.





ACHTUNG

Installation, Demontage und Einstellungen der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und autorisierten Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Warnhinweise und Vorschriften müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung enthalten.

Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, um später darin nachlesen zu können.

2.1 Transport und Handling

Verpackung

- Die Maschine ist in einer robusten Verpackung aus Karton und mit geeigneten inneren Schutzeinrichtungen verpackt. Auf der Verpackung sind die konventionellen Symbole angebracht, die während der Handhabung und Lagerung des Geräts beachtet werden müssen.
- Der Transport muss unter Einhaltung der auf der Verpackung angegebenen Hinweise erfolgen. Das verpackte Produkt ist mit der gebotenen Vorsicht zu handhaben, wobei jegliche Art von Zusammenstoß vermieden werden muss.
- Die Verpackung ist vor Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) zu schützen.

Kontrollen beim Empfang

- Beim Empfang der Lieferung des Geräts sind Richtigkeit und Übereinstimmung der Transportdokumente zu kontrollieren (siehe Verpackungsaufkleber).
- Sicherstellen, dass die Originalverpackung nicht beschädigt ist.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die etwaigen Sicherheitsvorrichtungen in einwandfreiem Zustand sind.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrolschaumstoff, Nägel, usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recyclebar. Um die Umwelt zu schützen und zu bewahren, müssen die Verpackungsmaterialien bei den zuständigen Stellen zur Müllentsorgung bzw. in Werkstoffhöfen nach den geltenden örtlichen Vorschriften umweltgerecht entsorgt werden.





Handhabung

Die mit dem Transport und dem Umsetzen des Geräts beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Handhabung von Lasten kennen.

Gehen Sie beim Transport und Umsetzen mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie, wo möglich, geeignete Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.

Beim Transport und Umsetzen des Gerätes von Hand ist Folgendes sicherzustellen:

- Die Anzahl der zum Anheben und Umsetzen des Geräts eingesetzten Personen muss dessen Gewicht entsprechen. Außerdem muss berücksichtigt werden, dass das Gerät eventuell schwer zu greifen ist.

- Alle zum Anheben und Umsetzen des Geräts eingesetzten Personen müssen eine entsprechende Arbeitsschutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) tragen.









2.2 Vorschriften zur Installation

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Angaben auf dem Typenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln.
- Netzkabel vollständig abwickeln.
- 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 oberste Abstellfläche (Fläche zur Tassenvorwärmung) in einer Höhe von mindestens 1,2 m befindet und dass eine Abstandshalter für die Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10 und 32 °C (50 und 90 °F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, dass in unmittelbarer N\u00e4he der Maschine Vorrichtungen zum Anschluss an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserabfluss vorhanden sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen installiert oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in Gegenwart von brennbaren Stoffen installiert werden.





3. Vorschriften für den Stromanschluss

Das Netz zum elektrischen Anschluss der Maschine muss mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, die eine vollständige Trennung gemäß der Überspannungskategorie III sowie einen Fehlerstrom-Schutz von 30 mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muss entsprechend den einschlägigen Bestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Unter ungünstigen Stromversorgungsbedingungen kann das Gerät vorübergehende Spannungsabfälle bewirken.

Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es ordnungsgemäß entsprechend den geltenden Normen für elektrische Sicherheit an ein 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 Ihrer Elektroanlage an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf eine fehlende Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

Keine Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungskabel verwenden.

Kontrollieren Sie des Weiteren, dass die Anschlussart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen: siehe <u>Kapitel Abbildungen, Abb. 1</u>.

Maschinen für Sternschaltung: siehe <u>Kapitel Abbildungen, Abb. 2</u>. Maschinen für Dreiecksschaltung: siehe <u>Kapitel Abbildungen, Abb. 3</u>. Maschinen für einphasigen Anschluss: siehe <u>Kapitel Abbildungen, Abb. 4</u>.

4. Vorschriften zum Anschluss an das Wassernetz

ANFORDERUNGEN AN DAS WASSER

Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muss Trinkwasser It. den geltenden Gesetzesbestimmungen sein.

Vergewissern Sie sich, dass am Wassereinlauf der Maschine die pH- und Chloridwerte den geltenden Gesetzesbestimmungen entsprechen.

Sollten die angegebenen Grenzwerte überschritten werden, so muss eine Einheit zur Wasseraufbereitung (die den vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen entspricht und mit dem Gerätetyp kompatibel ist) zwischengeschaltet werden. Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Maschine 8 °fH (4,5 °dH) überschreiten, so empfiehlt sich, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Verwendungsart der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN

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

ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

Das Gerät muss perfekt waagerecht stehen, dazu die Standfüße einstellen und danach fixieren.

Nehmen Sie den Anschluss an die Wasserleitungen entsprechend den Angaben im <u>Kapitel Abbildungen, Abb. 5</u> vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Bezug auf Hygiene, Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und Umweltschutz.

Achtung: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar übersteigen, so muss ein Druckminderer installiert werden, der auf 2 – 3 bar geeicht ist; siehe <u>Kapitel Abbildungen, Abb. 6</u>.

Abflussleitung: Legen Sie ein Ende der Abflussleitung in einen Ablauf, der zu Zwecken der Inspektion und Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muss.

WICHTIGER HINWEIS: Der Verlauf der Abflussleitung darf in den gekrümmten Bereichen NICHT so ausgelegt sein, wie im *Kapitel Abbildungen, Abb.* 7 dargestellt!







. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ACHTUNG: NACH DER INSTALLATION PRÜFEN, OB DIE BEDINGUNGEN FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB GEGEBEN SIND (siehe Modul C zur Installation).

WASSERANSCHLUSS

Keine Leckagen an den Anschlussstellen oder Wasserleitungen

BETRIEB

- Kessel- und Betriebsdruck entsprechend den angegebenen Nennwerten
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion des Wasserstandreglers
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile



ACHTUNG: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE AN DEN VERWENDER MÜSSEN DIE INNEREN BAUTEILE ENTSPRECHEND DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN GESPÜLT WERDEN:

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSER

 Mehrmals (durch Betätigung der entsprechenden Taste) heißes Wasser austreten lassen, bis mindestens 4 Liter abgegeben wurden.
 Siehe Bedienerbendhuch im Kenitel, Heißungegerehenen"

Siehe Bedienerhandbuch im Kapitel "Heißwasserabgabe".

WASSERDAMPF (auch für Autosteam-Einheiten)

• Etwa eine Minute (durch Betätigung der entsprechenden Tasten) Wasserdampf abgeben.







6. Anweisungen für den Bediener

INBETRIEBNAHME

ACHTUNG: VOR DER INBETRIEBSETZUNG MÜSSEN DIE INNEREN BAUTEILE ENTSPRECHEND DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN GESPÜLT WERDEN. DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER DANN AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GESETZT WURDE, JEDOCH MINDESTENS EINMAL PRO TAG.

Abgabeeinheiten

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

Heißwasser

 Den Wasseraustausch so ausführen, wie im Abschnitt "Austausch des Wassers im Kessel" angegeben.

Dampf (auch mit Autosteam)

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

0000

 $\odot \odot \odot \odot$

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe (auch für Autosteam-Einheiten)

 Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Basis von Wasser, Milch usw.) mindestens 3 Sekunden lang Dampf austreten lassen, um den vollständigen Auslass des Kondensats zu gewährleisten.

Bei Geräten mit Autosteam kann dieser Vorgang mit der Taste

"Purae"

⁾ durchgeführt werden.



• Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Abgabe etwa 100 ml Wasser austreten lassen.

Heißwasserabgabe

• Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Abgabe etwa 200 ml Wasser austreten lassen.

Reinigung Kaffeekreislauf

• Die Anweisungen zur Reinigung sind dem entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs zu entnehmen.





7. Warnhinweise



Verbrennungsgefahr

Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine sind sehr heiß, daher ist **hier größte Vorsicht erforderlich.**

ALLGEMEINE HINWEISE

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

Kaffeemaschine nie mit nassen Händen oder barfuß bedienen.

Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder Personen bedient wird, die nicht mit der Verwendung des Gerätes vertraut sind.

Verbrennungsgefahr

Bringen Sie niemals die Hände oder andere Körperteile in die Nähe der Wasserdampf- oder Heißwasserabgabestrahler.

Fläche zur Tassenvorwärmung

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Mokkatassen, Kaffeetassen oder Gläser, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind.

Lassen Sie die Mokkatassen gut abtropfen, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen. Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.

8. Wartung und Reparaturen

Im Fall von Betriebsstörungen die Maschine abschalten, den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

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



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

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



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



NICHTGEBRAUCHDERMASCHINE Wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum unbeaufsichtigt bleibt (z. B. außerhalb der Geschäftszeiten), sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

- Reinigung gemäß den Angaben im entsprechenden Kapitel vornehmen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Hauptschalter abschalten.
- Hahn zur Wasserversorgung zudrehen. ANMERKUNG: Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur dann eingeschaltet bleiben, wenn die Funktion aktiviert ist.

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



ACHTUNG

Wenn die Wartung durch unqualifiziertes Personal durchgeführt wird, kann die Sicherheit und Konformität der Maschine mit den geltenden Vorschriften beeinträchtigt werden.

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

ACHTUNG

Es dürfen nur Originalersatzteile mit Garantie vom Hersteller der Maschine verwendet werden.

Andernfalls ist die Haftung des Herstellers vollständig ausgeschlossen.

ACHTUNG

Nach Ausführung von Wartungsarbeiten müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs).





9. Endgültige Außerbetriebnahme (Nur bei Produkten mit **C -**Kennzeichnung)

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/ EU über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.

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



Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, umweltgerechten Behandlung und

Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien führt zur Verhängung von Geldbußen und/oder strafrechtlichen Maßnahmen.

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



ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBNAHME In Bezug auf den Umweltschutz gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät enthält eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Lithium-Mangandioxid-Batterie), die in das Endprodukt integriert ist.

Diese Batterie muss entsprechend den Anweisungen des Batterieherstellers sowie gemäß den einschlägigen örtlichen/nationalen Bestimmungen dem Recycling zugeführt bzw. entsorgt werden.



Position der Batterie



BEDIENUNG

10. Tägliche Inbetriebsetzung



"Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass • der Hauptschalter für den Netzanschluss eingeschaltet ist;

der Hauptschalter für der Netzanschluss eingeschalter is
 der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist."



Maschine mit dem beleuchteten Hauptschalter einschalten.



Wenn eine der Tasten

start gedrückt wird, erfolgt die Abgabe mit der zu diesem Zeitpunkt erreichten Temperatur.

Alle anderen Tasten sind gesperrt, da der vorgeschriebene Betriebsdruck noch nicht erreicht wurde.

Während des Wartens auf die Betriebsbereitschaft der Maschine, die Filterhalter in die Abgabeeinheiten einsetzen.



Bei diesem Schritt werden die Boiler und das Kesselsystem gefüllt und es beginnt die Aufheizphase.



Warten Sie vor Inbetriebnahme der Maschine ab, bis der eingestellte Betriebsdruck erreicht ist.

Zugriff auf die Programmierung / Menü

4

Mit dem Display Betriebsarten im Modus "Wasserabgabe/ Autostream" erfolgt die Anzeige weiterer Parameter oder der Zugriff auf die Geräteprogrammierung durch Drücken des Symbols

Durch Drücken des Symbols 🖾 gelangt man zur vorherigen Anzeige zurück.

HINWEIS. Das Symbol kann unter bestimmten Umständen eine andere Farbe annehmen:



WEISS: normale Betriebsbedingungen.



GELB: Meldung im Display, die ein Eingreifen des Benutzers erfordert (z. B. Reinigungsanforderungen usw.).



ROT: Fehlermeldung









Beschreibung der Symbole auf dem Display

FÜLLSTAND



Dieses Symbol zeigt den Füllstand im Wasserkessel.

Während des Füllvorgangs wird der untere Teil des Symbols im Wechsel angezeigt.

Bei Erreichen des optimalen Stands wird das

Symbol wie folgt angezeigt





Dieses Symbol zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet wurde und funktioniert; wenn die elektrische Heizung eingeschaltet ist, wird dies durch einen leuchtenden, dickeren Fluss durch das Heizelement angezeigt.

Bei Erreichen des festgelegten Kesseldruckwertes



N.B.: Der Benutzer kann die elektrische Heizung nicht aktivieren/deaktivieren.

Wenn die Ein-/Ausschaltfunktion eingestellt ist, erfolgt die Aktivierung der elektrischen Heizung automatisch.

KESSELDRUCK



Dieses Symbol zeigt den Kesseldruck an.



Durch Drücken des Symbols 1.3 Iässt sich das Manometer analog anzeigen; auf dem Display wird Folgendes angezeigt:





Wird das Symbol 1.3 erneut gedrückt, erfolgt die Rückkehr zur normalen Anzeige des Displays.

TASSENWÄRMER



Diese Symbole zeigen die derzeit gewählte Heizleistung des Tassenwärmers an.

WI-FI

WIFI-Verbindungssymbole:



- Netzwerk ohne Verbindung vorhanden;



mit dem Netz verbunden.

BLUETOOTH

Diese Symbole beziehen sich auf die Bluetooth-Kommunikation:



- Das weiße Symbol zeigt an, dass das Bluetooth-Modul an der Maschine vorhanden ist;
- Das weiße Symbol auf blauem Hintergrund zeigt an, dass die Maschine mit einem Bluetooth-Mahl- und Dosierwerk kommuniziert.

USB



Dieses Symbol erscheint auf dem Display, wenn ein USB-Stick angeschlossen wird.

SD



Dieses Symbol zeigt an, dass sich eine Mikro-SD-Speicherkarte in der CPU-Platine der Maschine befindet.



BDS-Symbole (Barista Driving System).

ZAHLUNGSSYSTEME

Dieses Symbol zeigt an, dass die Maschine an eine Schnittstelle für Zahlungssysteme angeschlossen und für diese konfiguriert ist.

Die Abgaben sind daher erst möglich, nachdem die Freigabe vom Zahlungssystem erteilt wurde.



- Das graue Symbol zeigt an, dass das Kassensystem die Freigabe nicht erteilt hat.
- Das weiße Symbol zeigt an, dass das Kassensystem die Freigabe erteilt hat.

DURCHFLUSSKONTROLLE (NUR FALLS AKTIV)

Wenn dieses animierte Symbol erscheint, muss das Mahlund Dosierwerk eingestellt werden, um den Kaffee gröber oder feiner zu mahlen, damit die Kaffeemenge innerhalb der richtigen Parameter liegt.

Es werden folgende Symbole dargestellt:



Zeigt an, dass der Kaffee gröber zu mahlen ist. (Kaffeefluss geringer als Bezugswert).

Zeigt an, dass der Kaffee feiner zu mahlen ist. (Kaffeefluss größer als Bezugswert).

Hinweis. Die Zahl neben dem Symbol (1 oder 2) zeigt das Mahl- und Dosierwerk an, an dem die Einstellung geändert werden muss. Das Symbol wird auf dem Display anstelle des Symbols für den Füllstand angezeigt.











12. Austausch des Wassers im Kessel







Auf dem Display erscheint die Meldung "WASSERAUSTAUSCH" und über das Rohr zur Heißwasserabgabe wird Wasser aus dem Kessel abgelassen (etwa 60 - 70% des Gesamtvolumens des Kessels).

Der Abgabevorgang wird automatisch gestoppt.

Am Ende des Vorgangs kehrt die Maschine in den normalen Betriebsstatus zurück, und der Kessel wird erneut mit Wasser gefüllt.



Der Austausch des Wassers im Kessel muss mindestens einmal täglich ausgeführt werden.

HINWEIS: Die Funktion "*WASSERAUSTAUSCH"* kann durch den Fachtechniker auf eine bestimmte Uhrzeit eingestellt werden: In diesem Fall erscheint zur eingestellten Uhrzeit die Anforderung und der Wasseraustauschzyklus kann nicht unterbrochen werden.

Weitere Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel "KUNDENPROGRAMMIERUNG / Spülzyklen".

13. Tassenwärmer (falls vorgesehen)



ACHTUNG: Die Fläche zur Tassenvorwärmung niemals mit Tüchern abdecken.

Die Maschinen sind mit einer Tassenabstellfläche (23) ausgestattet, die zum Abstellen der Mokkatassen dient. Auf die Tassenabstellfläche nur Mokkatassen, Kaffeetassen und Gläser stellen, die für die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind. Es ist verboten, andere Gegenstände auf der Fläche abzustellen.

Lassen Sie die Mokkatassen gut abtropfen, bevor Sie sie auf die Abstellfläche stellen.

Hinweis: In der automatischen Ausschaltphase wird die Beheizung der Fläche zur Tassenvorwärmung (**23**) abgeschaltet. Bei der nächsten automatischen Einschaltung wird die Maschine wieder auf den Status eingestellt, der bei der letzten Ausschaltung vorlag.

Wenn der Modus ECONOMY aktiviert wird, wird der Tassenwärmer automatisch auf Stufe 1 eingestellt.









14. Kaffeeabgabe

Beschreibung des Auswahl-Touchscreens:



Die Touchscreen-Displays der Kaffee-Einheiten können mit unterschiedlichen Arten konfiguriert und personalisiert werden (*):



5 Tasten mit personalisierter Verteilung und Farbgebung

(*) Die Konfiguration und Personalisierung des Systems erfolgt durch den Fachtechniker.









Es beginnt die Vorbrühungsphase, die auf dem Touchscree<u>n-Dis</u>play der

Einheit mit dem Symbol und der entsprechenden Dauer angezeigt wird.



Sobald die eingestellte Portion erreicht ist, wird die Abgabe automatisch gestoppt.

Vor der Rückkehr in die Stand-by-Phase werden auf dem Touchscreen einige Sekunden lang folgende Parameter angezeigt: Gesamtabgabedauer und Dauer der Vorbrühphase.



Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Betätigung

...

der Taste start oder einer beliebigen anderen Taste unterbrochen werden.



Am Ende des Vorbrühens beginnt die

Abgabe, die mit dem Symbol und der entsprechenden Dauer angezeigt wird.



Hinweis. Der sich in der Mitte des Bildschirms schließende Kreis entspricht der abgegebenen prozentualen Dosis (nurbei den Portions-Tasten vorhanden).

Deutsch

15. Abschalten des Boilers









16. Individuelle Maschinenanpassung (vom FACHTECHNIKER aktivierbar)

Durchflusskontrolle

Bei der Durchflusskontrolle handelt es sich um die Überwachung des Kaffeeflusses, der mit dem vom Techniker eingestellten Bezugswert verglichen wird.

Wenn dieses System aktiviert ist, wird dem Benutzer von der Maschine angezeigt, ob das Mahl- und Dosierwerk eingestellt werden muss, um den Kaffee gröber oder feiner zu mahlen, damit die Kaffeemenge innerhalb der richtigen Parameter liegt.

Der Benutzer wird mit einem animierten Symbol auf den notwendigen Eingriff hingewiesen, das auf dem Betriebsarten-Display anstelle des Symbols für den Füllstand angezeigt wird.

Wenn das Symbol zum ersten Mal angezeigt wird, ertönt ein akustisches Signal.

Es werden folgende Symbole dargestellt:



Zeigt an, dass der Kaffee gröber zu mahlen ist. (Kaffeefluss geringer als Bezugswert).



Zeigt an, dass der Kaffee feiner zu mahlen ist. (Kaffeefluss größer als Bezugswert).

Hinweis. Die Zahl neben dem Symbol (1 oder 2) zeigt das Mahl- und Dosierwerk an, an dem die Einstellung geändert werden muss.



Nach der Einstellung des Mahl- und Dosierwerks verschwindet das Symbol automatisch, wenn der Fluss wieder innerhalb der eingestellten Werte liegt. Zu diesem Zweck könnten mehrere Abgaben notwendig sein.

BDS-System – Barista Drive System

Das BDS-System besteht aus einer Kaffeemaschine und ein oder zwei angetriebenen Mahl- und Dosierwerken, die im Bluetooth-Modus verbunden sind.

Jede Abgabetaste der Maschine kann entsprechend der Rezeptart und des jeweiligen Mahl- und Dosierwerks konfiguriert werden.

Der Zweck des BDS-Systems ist es, den Benutzer bei den Mahl- und Kaffeeabgabevorgängen anzuleiten, und somit die einzelnen Arbeitsschritte einfach und intuitiv zu machen.

Die Aktivierung und Konfiguration des Systems erfolgt durch den Fachtechniker.

FUNKTIONSLOGIK

Das Mahl- und Dosierwerk erkennt die Filterhalter und sendet ein Signal zur Aktivierung der Kaffee-Tasten an die Maschine, das heißt, die Arbeitsschritte sind einfach und intuitiv.

Der Benutzer setzt den der jeweiligen Kaffeemischung entsprechenden Filterhalter ein. Das Mahl- und Dosierwerk erkennt die Art des Filterhalters und gibt die richtige Menge gemahlenen Kaffee aus, gleichzeitig ergeht eine Mitteilung an die Maschine, welche Auswahl für die Getränkezubereitung aktiviert werden muss.

Der Benutzer muss nun nur noch den Filterhalter einhaken und die freigegebene Abgabetaste drücken.











16. Individuelle Maschinenanpassung (vom FACHTECHNIKER aktivierbar)

Anzahl der Abgabeeinheiten-Tasten

Die Maschine kann vom Fachtechniker in 3 Konfigurationen eingestellt werden:



1 Taste



Zudem können die Tasten jeder Abgabeeinheit in verschiedenen Farben dargestellt sein:



Eine weitere Funktion, die vom Fachtechniker aktiviert

werden kann, ist die Taste FLUSH unten am Display jeder Abgabeeinheit.

ist eine kurze Abgabe Mit dem Symbol FLUSH "Klarspülung Einheit" (einige Sekunden) möglich, bevor der Filterhalter eingesetzt wird.



FLUSH

17. Heißwasserabgabe



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

Nachdem das entsprechende Behältnis unter den Getränkeauslauf gestellt wurde, wird das Wasser durch Drücken einer der entsprechenden Tasten (12)



abgegeben.

Aus dem Getränkeauslauf wird nun in der programmierten Menge heißes Wasser abgegeben; die Abgabe wird automatisch beendet.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Kaffeeabgabe können jederzeit durch Betätigung einer beliegen Abgabetaste (12) unterbrochen werden.









Getränkezubereitung - Dampfabgabe 18.



Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie zur Handhabung der Heißwasser- und Wasserdampfstrahler stets die dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen.

Erhitzung der Milch für Cappuccino

Allgemeine Hinweise

Milch ist ein biologisches Produkt, sie ist empfindlich und kann sich daher leicht verändern. Wärme verändert ihre Struktur. Ab dem Zeitpunkt, an dem der Behälter geöffnet wird, und während des gesamten Verwendungszeitraums muss die Milch bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C (41 °F) aufbewahrt werden; unsere Geräte für die Milchaufbewahrung eignen sich zu diesem Zweck.

Hinweis: Am Ende eines Arbeitstages (oder nicht länger als 24 Stunden nach Öffnen des Behälters) muss eventuell verbliebene Milch beseitigt werden.

Abgabe über Autosteam (13) (falls vorgesehen)

Die Maschinen, die mit dem Dampfabgabesystem AUTOSTEAM (DAMPFSTOPP) ausgestattet sind, verfügen über eine Funktion, "die die Dampfabgabe bei Erreichen einer eingestellten Temperatur anhält", mit der Möglichkeit, schnell das Erhitzen und Aufschäumen der Milch zu erreichen.

In der Regel haben die Autosteam-Tasten die folgende Konfiguration:



warme Milch

aufgeschäumte Milch (minimales Aufschäumen)

aufgeschäumte Milch (mittleres Aufschäumen)

aufgeschäumte Milch (maximales Aufschäumen)

1)

(13)

getaucht wird.





Während der Autosteam-Abgabe bleibt nur die gewählte Taste eingeschaltet, auf der die Temperaturen ablesbar sind: Eingestellt (unten), aktuelle Temperatur des Getränks (oben).

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Dampfabgabe automatisch gestoppt.

Die Abgabe kann zu jedem Zeitpunkt durch Drücken einer beliebigen

Autosteam-Taste (13)



unterbrochen werden.





unktion der Taste Purge





Die Taste Purge (14) gibt eine Meldung aus, um den Benutzer an die Reinigung des Innenteils des Autosteam-Abgabestrahlers (9a) zu erinnern, indem auf ebendiese Taste gedrückt wird.

Die Meldung durch die Taste erfolgt am Ende jeder Autosteam-Abgabe.

In diesem Fall wechselt die Taste Purge (14)



Animationen

nach dem folgenden Zeitschema ab:

- für einige Sekunden, wenn der Parameter "Timeout" deaktiviert ist;

- bis sie aktiviert wird, wenn "Timeout" eingestellt ist.

Nach dem Drücken der Taste wird ein Spülzyklus von mehreren Sekunden durchgeführt.

Die einstellbaren Parameter sind:

- Zeit: die Dauer des Spülzyklus.

von 0 = AUS/deaktiviert (die Taste wird nicht angezeigt), bis 5 Sekunden

- Timeout

von 0 = AUS/deaktiviert, bis 240 Sekunden; wenn die Taste nicht innerhalb des eingestellten Zeitrahmens gedrückt wird, wird die gesamte Autosteam-Abgabe blockiert, bis ein vollständiger Spülzyklus durchgeführt wurde.



kann natürlich jederzeit betätigt werden, auch ohne eine Meldung dieser Taste.

In einem solchen Fall ermöglicht der Spülzyklus die Beseitigung von Kondensat, das sich eventuell während der mittleren-langen Abschnitte zwischen den Dampfabgaben gebildet hat.

HINWEIS. Die Einstellungen der Taste Purge (14) durch den Fachtechniker.

Bei werkseitig voreingestellten Maschinen ist die Funktion deaktiviert.



erfolat



Abgabe über Dampfhebel (20)

Der Dampfhebel verfügt über einige Besonderheiten, die ihn äußerst praktisch machen.

Funktion "Purge"

Eine der interessantesten Eigenschaften ist die Funktion "Purge", die die Beseitigung von Kondensat ermöglicht, das sich eventuell während der mittleren-langen Abschnitte zwischen den Dampfabgaben gebildet hat.

Zur Aktivierung der Funktion "Purge" den Dampfhebel in Richtung Auffangwanne drücken und einige Sekunden lang in dieser Stellung halten; bei Freigabe des Hebels kehrt dieser automatisch in die Ausgangsposition zurück.

Modularität

Eine weitere bemerkenswerte Funktion des Dampfhebels ist die modulare Abgabe.

Wird der Dampfhebel nach oben gedrückt, gibt es 2 verschiedene Hebelstellungen. Jede Stellung entspricht einer Stufe für die Dampfstärke:

- Stellung V1 (auf halbem Laufweg): 50% Durchfluss zum Erhitzen mittlerer-kleinerer Getränkemengen;
- Stellung V2 (am Anschlag): maximaler Durchfluss (100%) für große Getränkemengen.







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

Führen Sie den Dampfabgabestrahler (**9**) vollständig in den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit ein und drücken Sie den Hebel für die Dampfabgabe (**20**) nach oben in die entsprechende Stellung.

Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur oder das gewünschte Schaumniveau erreicht hat, den Hebel zur Wasserdampfabgabe wieder nach unten drücken, um die Dampfabgabe zu beenden.

Reinigung der Dampfabgabestrahler



Nach jeder Benutzung:

- mit einem sauberen Lappen oder Schwamm und warmem Wasser die Außenseite reinigen, dabei etwaige organische Rückstände entfernen. Sorgfältig abspülen.

2(

- das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise reinigen: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe durch; gehen Sie bei diesem Vorgang besonders vorsichtig vor.






KUNDENPROGRAMMIERUNG

19. Menüaufbau Kundenprogrammierung





AUTOMATISCHESEIN-/AUSSCHALTEN

Die Maschine kann so eingestellt werden, dass sie zu bestimmten Uhrzeiten automatisch ein-bzw. ausgeschaltet wird. Bei ausgeschalteter Maschine wird die Helligkeit des Displays verringert.

Achtung: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf die Maschine nicht mit dem Hauptschalter (1) ausgeschaltet werden, da sonst das automatische Einschalten nicht möglich ist.

MANUELLES EINSCHALTEN

Um die Maschine trotz programmierter Ein-/Ausschaltung einzuschalten, eine beliebige Abgabetaste drücken.

Achtung: Durch das manuelle Einschalten werden die programmierten Uhrzeiten zum Ein-/Ausschalten nicht verändert.

Hinweis: Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten programmierten Uhrzeit für die Abschaltung eingeschaltet.

Um die Maschine sofort in den Zustand der Ausschaltung nach Uhrzeit zurückzusetzen, muss die Maschine mittels Hauptschalter(1) aus- und wieder eingeschaltet werden.

Menü Servicezeiten



Um das Menü Servicezeiten aufzurufen, das Symbol 🔛 drücken.



Folgende Parameter können konfiguriert werden:

ERMÖGL. - Ein-/Ausschalten nach Uhrzeit: JA, NEIN, Eco (in der Ausschaltphase wird der Heizwiderstand des Geräts nicht komplett deaktiviert, um den Kesseldruck auf 0,2 bar zu halten).

ON - (Einschalt-Uhrzeit); OFF - (Ausschalt-Uhrzeit); GESCHL. - (Ruhetag).



Das Symbol drücken, um die Uhrzeit einzustellen.



STUNDEN, MINUTEN, STIL - (24:00 oder AM/PM).



Datum einzustellen.







Sprachwahl







Zähler









Programmierung der Dosierung

KAFFEE



WASSER







Programmierung der Dosierung für die "Selbsteinstellung" für die Kaffeeausgabe über den Auswahl-Touchscreen



Programmierung der Wasserdosis mit der Funktion "Selbsteinstellung"

Die Selbsteinstellungs-Programmierung der Wasserdosierungen erfolgt auf die gleiche Weise wie oben für die Kaffeedosierungen beschrieben.



Meni

Wasch

Zeit



Economy







- Austausch

- Kaffee 😒

Auswählen, welche Uhrzeit eingestellt werden soll:



HINWEISE: Die Funktion "*W.TAUSCH*" mit festgelegten Uhrzeiten wird durch den Fachtechniker eingestellt, der zudem die Funktion "Sperrung" aktivieren oder deaktivieren kann.

Wenn die "Sperrung" aktiviert ist, verhindert die Maschine die Abgabe von Getränken, sofern der Wasseraustausch nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.

Wenn Uhrzeiten festgelegt wurden, hat der Benutzer nur die Möglichkeit, die Uhrzeit des Erscheinens der Anforderung zu ändern.









Deutsch

Autosteam









Temperaturen Boiler Kaffee



Austausch des Kesselwassers











20. Reinigung und Wartung

Halten Sie sich für die vorschriftsmäßige Anwendung des <u>Nahrungsmittelsicherheitssystems (HACCP)</u> an die Angaben in diesem Abschnitt.

Für die Spülzyklen müssen "Service Line" Originalprodukte verwendet werden (siehe Informationen auf der letzten Seite). Alle anderen Produkte könnten die Eignung der Materialien beeinträchtigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

ALLGEMEINE ÜBERSICHT DER REINIGUNGSINTERVALLE					
	BEI JEDER BENUT- ZUNG	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	BEI BEDARF ODER SW- AUFFORDERUNG	ZU VERWENDENDE ARBEITSMITTEL
KAFFEEKREISLAUF				\checkmark	 Bürste (1) Gummischeibe (2) Reinigungspulver (3)
ABGABE- EINHEITEN		\checkmark			• Bürste (1)
AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS		\checkmark			
FILTERHALTER		\checkmark			• Gefäß (4) • Reinigungspulver (3) • Schwamm (5)
DAMPFAUSGABE- ROHR	\checkmark				• Schwamm (5)
AUTOMATISCHES DAMPFAUSGABE- ROHR	\checkmark	\checkmark			• Schwamm (5)
WASSERAUSGABE- ROHR		\checkmark			• Schwamm (5)
ROST UND TROPFENAUFFANG- WANNE		\checkmark			• Schwamm (5)
ABLAUFWANNE			\checkmark		• Gefäß (4) • Schwamm (5)
GEHÄUSE		\checkmark			• weiches Tuch (6)
SPÜLBRAUSE DER ABGABEEINHEIT (SPURGE)					
TOUCHSCREEN					 Mikrofasertuch
TASSENABSTELL- FLÄCHE		\checkmark			• Schwamm (5)



Nähere Informationen zu den Reinigungsvorgängen finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf den folgenden Seiten.







Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

REINIGUNG DES KAFFEEKREISLAUFS

Zweck des Spülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während der Kaffeezubereitung entstanden sind. Wird der Reinigungszyklus nicht ausgeführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Leistungsqualität des Kaffeekreislaufs.

HINWEIS: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Spülvorgangs treten aus dem Auslauf des Geräts heißes Wasser und Wasserdampf aus. Daher die Hände und andere Körperteile in einem angemessenen Sicherheitsabstand von der Maschine halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

Wird von der Maschine eine Meldung ausgelöst, wird auf dem Display "SPÜLVORGANG AUSFÜHREN KAFFEE REINIGUNG" angezeigt.

Diese Anfrage wird für eine Stunde oder so lange angezeigt, bis der Vorgang ausgeführt wird.

Der Kaffeekreislauf der Maschine kann auf folgende Arten gespült werden:

- sequentielle Spülung: die Abgabeeinheiten werden nacheinander und einzeln gespült; die Einheiten, die gerade nicht gespült werden, können zur Kaffeeabgabe benutzt werden;
- gleichzeitige Spülung: alle Abgabeeinheiten werden gleichzeitig gespült.

Hinweis: Die gleichzeitige Spülung dauert etwa 7 Min. und die Einzelspülung etwa 7 Min. pro Abgabeeinheit.

Des Weiteren steht eine dritte Spülart zur Verfügung:

 <u>Einzelspülung</u>: die Spülung kann für eine einzige spezifische Abgabeeinheit durchgeführt werden; alle anderen Abgabeeinheiten können zur Kaffeeabgabe benutzt werden.

Anmerkung: Die Einzelspülung steht bei einer Meldung seitens der Maschine nicht zur Verfügung.

HINWEIS: Ein akustisches Signal weist den Benutzer während der Spülphasen darauf hin, dass er eingreifen muss.

Zu beachten: Bei häufigem Betrieb der Maschine kann der Spülzyklus jederzeit ausgeführt werden, auch wenn auf dem Display keine Meldungen zur Spülfunktion erscheinen:



Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung NICHT unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Wenn die Stromzufuhr nach einem unvorhergesehenen Stromausfall wieder hergestellt wird, wird auf dem Display die Meldung "*SPÜLUNG ABGABEEINHEIT AUSFÜHREN*" angezeigt. Führen Sie die Schritte zur Reinigung auf die vorstehend angegebene Weise zu Ende.

Die nicht von der Maschine angefragten Spülzyklen können dagegen unterbrochen werden, indem die Maschine aus- und wieder eingeschaltet wird.

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird von der Maschine gespeichert.

HINWEISE: Der Fachtechniker kann die Funktion "Sperrung" aktivieren oder deaktivieren.

Wenn die "Sperrung" aktiviert ist, verhindert die Maschine die Ausgabe von Getränken, sofern der Spülzyklus nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.

Auf den folgenden Seiten werden die einzelnen Arten der Spülung beschrieben.





JENTIELLE SPÜLUNG



7)

(10)

1

bar

(12)

bar

angezeigt.

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!

2

Den

(5)



Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "sequentielle Spülung".



Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

SPÜLUNG AUSFÜHRE

EINHEIT 1

OK

OK

FILTERHALTER HERAUSNEHMEN EINHEIT

OK drücker

Abgabeeinheit 1 erscheint auf dem

Display die Meldung "FILTERHALTER

HERAUSNEHMEN EINHEIT 1"

KLARSPÜLUNG EINHEIT

065%

ГАЕМА

Auf dem Display wird die Meldung

"KLARSPÜLUNG EINHEIT 1" sowie

der Prozentsatz des Fortschritts

drücken.

Das Symbol



5 g Reinigungspulver (ca. zwei Kaffeelöffel) hineingeben.

Filterhalter von

Kaffeeabgabeeinheit abnehmen.

der



OK Das Symbol drücken.



Den Filterhalter abnehmen und das OK Symbol drücken.



Am Ende der Klarspülung der Einheit 1 wird die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT 2 AUSFÜHREN" angezeigt.



Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.



Den Filterhalter der Abgabeeinheit 1 einsetzen.





Der Zyklus zur Spülung der Abgabeeinheit 1 beginnt. Auf dem Display wird die Meldung "SPÜLUNG EINH.1""sowie der Prozentsatz des Fortschritts angezeigt. Die gleiche Angabe erscheint auch auf dem Display der Einheit.

(14)

Wiederholen Sie die vorstehend angegebenen Schritte für alle Abgabeeinheiten der Maschine.





CHZEITIGE SPÜLUNG



(4)

Die Spülung muss am Ende des Arbeitstages und immer, wenn es von der Maschine angezeigt wird, an allen Abgabeeinheiten ausgeführt werden.

3

Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!



Auf dem Display erscheint das Schema der Modalität "simultane Spülung".



Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.

SPÜLUNG AUSFÜHRE

EINHEIT

OK

FILTERHALTER HERAUSNEHMEN

OK drücken

OF

Am Ende der Spülung erscheint auf dem

Display die Meldung "FILTERHALTER

HERAUSNEHMEN".

drücken.

Das Symbol





5 g Reinigungspulver (ca. zwei Kaffeelöffel) hineingeben.



OK drücken. Das Symbol



Filterhalter von den Kaffee-Einheiten OK entfernen und das Symbol drücken.



Alle Filterhalter der Abgabeeinheiten einsetzen.





Der Spülzyklus beginnt, und auf dem Display wird für alle betroffenen Einheiten die Meldung "SPÜLUNG EINHEIT ... " abwechselnd angezeigt, gefolgt vom Prozentsatz des Fortschritts.

Die gleichen Angaben erscheinen auch auf den Displays der Einheiten.



Auf dem Display wird die Meldung "KLARSPÜLUNG EINHEIT .. " abwechselnd angezeigt, gefolgt vom Prozentsatz des Fortschritts.



7)

(10)

1

ba

3





Deutsch

ELSPÜLUNG: bei einer Meldung über die durchzuführende Spülung seitens der Maschine nicht verfügbar.

Ausführung des Vorgangs an allen Abgabeeinheiten am Ende des Arbeitstages

Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!







AUSTAUSCH DES WASSERS IM KESSEL - DER VORGANG MUSS MINDESTENS EINMAL TÄGLICH AUSGEFÜHRT WERDEN



REINIGUNG DER FILTERHALTER - Ausführung des Vorgangs an allen Filterhaltern am Ende des Arbeitstages



Deutsc



REINIGUNG MANUELLER/AUTOMATISCHER DAMPFABGABESTRAHLER - Vorgang am Ende des Arbeitstages



Deutsch

35 DE





HEISSWASSERSTRAHLER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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



Verwenden Sie KEINE Scheuerprodukte.



ANMERKUNG: Die nachstehend beschriebenen Vorgänge können auch bei ausgeschalteter Maschine ausgeführt werden.

ROSTE UND TROPFENAUFFANGWANNE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

- 1. Den Tassenrost von der Tropfenauffangwanne abnehmen.
- 2. Die Tropfenauffangwanne herausziehen.
- Tassenrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.



ABLAUFWANNE

- Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages Ein Kännchen mit warmem Wasser in die Ablaufwanne geben, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu lösen.



GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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

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

HINWEIS: Minimale Farbvariationen der Oberfläche sind kein Mangel, sondern ein besonderes Merkmal dieses Produkts.







21. Anomalien - Störungen

Direkt vom Kunden auszuführende Eingriffe

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

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht, und die Displays (Ts) sind ausgeschaltet.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Netzstromversorgung kontrollieren. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1) .
Leckage am Rand des Filterhalters (11).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Dichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Den Kaffee feiner mahlen. Frischen Kaffee verwenden.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslass (11) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen. Den Kaffee gröber mahlen.
Wasserleckage unter der Maschine.	Ablassschacht verstopft. Loch in Ablassbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Hahn der Wasserversorgung oder Wasserenthärterzuführung geschlossen. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Die Hähne öffnen. Rückkehr des Leitungswassers abwarten bzw. an einen Gas- und Wasserinstallateur wenden.
Wasserstandregler bleibt in Funktion.	Gleiche Ursachen wie am vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie am vorigen Punkt beschrieben.

Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	URSACHE: wann sie angezeigt wird	ABHILFE
Maschine ist kalt Warten	Diese Meldung wird am Display angezeigt, wenn eine beliebige Abgabetaste gedrückt wird, bis der Druck des Kessels sich unterhalb des eingestellten Betriebsdrucks befindet.	Ist der Betriebsdruck erreicht, wird die Meldung automatisch ausgeblendet.
Wartung ausführen	Diese Meldung wird angezeigt, wenn an der Maschine ein Wartungseingriff erforderlich ist. Um die Meldung vorübergehend auszuschalten, auf das Symbol ar drücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:	Einen autorisierten Techniker kontaktieren. Die Meldung wird solange angezeigt, bis die Wartung durchgeführt wurde. Hinweis: die Notwendigkeit, die Wartung durchzuführen, wird von der Maschine gespeichert.
	Einschalten der Maschine über den Schalter.	







Harz- regenerierung durchführen	Die Meldung wird angezeigt, wenn die Harze des Wasserenthärters regeneriert werden müssen. (siehe Anleitung zur Wartung des Wasserenthärters).	Sobald die Harzregenerierung vorgenommen wurde, das Symbol Arücken, um auf die Programmierung zuzugreifen: HARZREGENERIERUNG DURCHFÜHREN und das Symbol Control drücken, um die Meldung zu löschen:
WFilter	Diese Meldung wird angezeigt, wenn an der	Hinweis: die Notwendigkeit, die Harzregenerierung durchzuführen, wird von der Maschine gespeichert. Einen autorisierten Techniker kontaktieren. Die
ersetzen	Maschine ein Wechsel des Wasserfilters erforderlich ist. Um die Meldung vorübergehend auszuschalten, auf das Symbol arücken, um auf die Programmierung zuzugreifen:	Meldung wird so lange angezeigt, bis der Filter ausgetauscht wurde. Hinweis: die Notwendigkeit, den Filter auszutauschen, wird von der Maschine gespeichert.
	und das Symbol und das Symbol uicken, um die Meldung uicken, um die Meldu	
Maschine abgeschaltet	Die Meldung wird angezeigt, wenn das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmiert wurde. Die Meldung zeigt an, dass die Maschine ausgeschaltet ist und sich im Stand by-Modus befindet.	Beachten Sie zur Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine das Kapitel "Menü Servicezeiten". Um die Maschine trotz programmierter Ein-/ Ausschaltung einzuschalten, eine beliebige Abgabetaste drücken.
Energy saving mode	Diese Meldung wird angezeigt, wenn sich die Maschine in der Betriebsart ECONOMY befindet.	Bei Drücken einer der Abgabetasten wird die Betriebsart ECONOMY automatisch verlassen und die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.
Meldungen über Spülzyklen		Siehe dazu den Abschnitt "Reinigung und Wartung" in diesem Handbuch.

— Faema

Índice

Página

1.	Instrucciones generales2
2.1	Transporte y desplazamiento3
2.2	Instrucciones para la instalación5
3.	Instrucciones para la instalación eléctrica 6
4.	Instrucciones para la instalación hidráulica. 6
5.	Control de la instalación7
6.	Instrucciones para el operador8
7.	Advertencias9
8.	Mantenimiento y reparaciones9
9.	Puesta fuera de servicio definitiva10

USO

10.	Puesta en funcionamiento diaria de la máguina
	Acceso a la programación / menú
11.	Descripción simbología visualizador12
12.	Cambio del agua de la caldera13
13.	Calienta-tazas (donde esté previsto)
14.	Suministro café14
15.	Apagado del calentador15
16.	Personalizaciones de la máquina (activables por el personal TÉCNICO)16
	Control del caudal
	Sistema BDS - Barista Drive System
	Número teclas grupos17
17.	Suministro agua caliente17
18.	Suministro vapor18Función Purge19

	PROGRAMACIÓN DE CI	IENTE
19.	Flujo de programación cliente	21
	Menú horario servicio	21
	Selección idioma	
	Contadores	
	Programación dosis	23
	Programación dosis para	
	Economy	25
	Lavados	25
	Autosteam	27
	Calienta-tazas	27
	Temperaturas calentador café	
	Cambio del agua de la caldera	
	lluminación	
20.	Limpieza y mantenimiento	
	Lavado secuencial	
	Lavado simultáneo	32
	Lavado individual	33
	Cambio del agua de la caldera	
	Limpieza de los portafiltros	
	Boquillas de vapor	35
	Boquilla de agua caliente	
	Rejillas y bandeja de goteo	
	Cubeta de descarga	
	Armazón	

IMÁGENES	IX
Cambio alimentación eléctrica	XI
Cambio de tensión de Alimentación del transformador	XVI
Service Line	XVIII

Página

Español







1. Instrucciones generales

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

Conservar el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido diseñado únicamente para preparar café expreso y bebidas calientes utilizando agua caliente o vapor y para precalentar las tacitas de café. Cualquier otro uso debe considerarse no conforme.
- El aparato debe ser instalado en un lugar donde pueda ser usado solo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está destinado al uso profesional.
- El aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva. No permitir que los niños jueguen con el aparato.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.

El uso por parte de menores, con o sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.

- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- El aparato no ha sido proyectado para el uso en ambientes exteriores.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vaciar siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponer el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpiar el aparato con chorros de agua.
- Ruido: nivel de presión acústica ponderada 79 dB(A) (+/- 1dB).
- En caso de daños en el cable de alimentación, este deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.







ATENCIÓN

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

Leer atentamente las advertencias y las instrucciones ofrecidas en el presente manual, dado que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conservar el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

2.1 Transporte y desplazamiento

Embalaje

- La máquina se entrega envuelta en un embalaje resistente de cartón, con las protecciones internas adecuadas. En el embalaje figuran los símbolos convencionales que se deben tomar en consideración durante el movimiento y el almacenamiento del aparato.
- El transporte se debe realizar según las indicaciones del embalaje, desplazando el bulto con las debidas precauciones y evitando cualquier forma de colisión.
- No exponer el embalaje a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).

Controles en el momento de la recepción

- Al recibir el aparato, comprobar la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (ver las etiquetas de embalaje).
- Controlar que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- Una vez extraído el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato y de sus posibles dispositivos de seguridad.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben permanecer al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.

Advertencias para la eliminación del embalaje



Los materiales del embalaje son eco-compatibles y reciclables. Con el fin de proteger y defender el medioambiente, es importante entregarlos en centros específicos de recuperación/ eliminación según la normativa local vigente.





Desplazamiento

El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.

Manipular el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).

En caso de desplazamiento manual, es necesario asegurarse siempre de:

- haber un número adecuado de personas con relación al peso y a la dificultad de manipulación del aparato;

- utilizar los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).







<u><u></u></u>

2.2 Instrucciones para la instalación

- Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- Comprobar que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, debe ser sustituido.
- Extender el cable de alimentación en toda su longitud.
- La máquina para café debe apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además, debe instalarse de manera que la superficie de apoyo más alta (bandeja calienta-tazas) quede a una altura no inferior a 1,2 m. Es necesario prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 10 °C y 32 °C (50 °F y 90 °F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua) y el aliviadero del agua dotado de sifón deben encontrarse en los inmediatos alrededores de la máquina.
- No instalar el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto la limpieza con chorros de agua.
- No obstruir las aberturas ni las ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- No instalar el aparato a la intemperie.
- No instalar o utilizar el aparato en ambientes potencialmente explosivos.
- No instalar el aparato en presencia de sustancias inflamables.





3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

No utilizar adaptadores, tomas múltiples o alargadores.

También se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos: ver el *capitulo imágenes figura 1*.

Para las máquinas con conexión en estrella: ver el <u>capítulo imágenes figura 2</u>. Para las máquinas con conexión en triángulo: ver el <u>capítulo imágenes figura 3</u>. Para las máquinas con conexión monofásica: ver el <u>capítulo imágenes figura 4</u>.

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

El agua utilizada para alimentar la máquina de café debe ser adecuada para el consumo humano (ver las directivas y legislaciones vigentes).

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

Si los valores detectados no se encuentran dentro de los límites indicados, es necesario instalar un dispositivo para el tratamiento del agua apropiado (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

Colocar el aparato en posición perfectamente horizontal ajustando los pies de apoyo y bloqueándolos.

Realizar las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 5*, respetando las normas de higiene, de seguridad hidráulica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 6 bar, instalar un reductor de presión tarado a 2÷3 bar: ver el capitulo imágenes figura 6.

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

IMPORTANTE: en las curvas, el tubo de descarga NO debe presentar un recorrido semejante al indicado en el <u>capitulo</u> <u>imágenes figura 7</u>.







5. Control de la instalación



ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, ASEGURARSE DE QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA (ver el módulo C de instalación).

CONEXIÓN HIDRÁULICA

Ausencia de pérdidas en las conexiones o en los tubos

FUNCIONAMIENTO

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



ATENCIÓN: ANTES DE ENTREGAR LA MÁQUINA INSTALADA Y LISTA PARA EL USO AL OPERADOR, ES NECESARIO REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN A CONTINUACIÓN:

GRUPOS

- Enganchar los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceder al suministro durante aprox. un minuto en cada grupo.

AGUA CALIENTE

 Suministrar agua caliente repetidamente (accionando el mando correspondiente) hasta extraer por lo menos 4 litros de agua.

Ver el manual de uso, capítulo "Suministro agua caliente".

VAPOR (también con Autosteam)

Expulsar vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.







6. Instrucciones para el operador

INICIO DEL FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR REALIZAR EL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN. ESTAS OPERACIONES DEBERÁN REPETIRSE EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PER-MANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN TODOS LOS CASOS, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

Grupos

- Enganchar los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceder al suministro durante aprox. un minuto en cada grupo.

Agua Caliente

• Ejecutar el cambio de agua como se indica en la sección "Recambio del agua de la caldera".

Vapor (también con Autosteam)

 Expulsar vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro de vapor (también con Autosteam)

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

En las máquinas con Autosteam se puede realizar esta

operación a través de la tecla específica "Purge" 🥯

Suministro café

 Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes del suministro realizar una expulsión en vacío de aprox. 100 cc.

Suministro agua caliente

 Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes del suministro realizar una expulsión en vacío de aprox. 200 cc.

Limpieza del circuito de café

• Para conocer las modalidades y las instrucciones de limpieza consultar el correspondiente apartado del manual de uso.







Advertencias



Peligro de quemaduras

Las zonas señaladas con la etiqueta son partes calientes, por lo que es necesario acercarse a ellas y trabajar con el máximo cuidado.

ADVERTENCIAS GENERALES

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

No poner en marcha la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Asegurarse de que el aparato no sea accionado por niños o por personas no preparadas para el uso del mismo.

Peligro de quemaduras

No poner las manos u otras partes del cuerpo cerca de los grupos de suministro del café o de las boquillas de suministro del vapor y del agua caliente.

Bandeja calienta-tazas

Colocar sobre la bandeja calienta-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café.

Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la bandeja calienta-tazas.

Está prohibido colocar otros objetos sobre la bandeja calienta-tazas.



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



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

efectuar las siguientes operaciones:

- efectuar la limpieza como se indica en el capítulo correspondiente.
- desconectar el enchufe de la toma de • corriente o desactivar el interruptor principal;
- cerrar el grifo de alimentación hídrica.

NOTA: en las máquinas que tienen la posibilidad de programar el horario de encendido y apagado, las alimentaciones solo deben permanecer activas cuando se selecciona esta función.

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

Mantenimiento y reparaciones 8.

En caso de mal funcionamiento, apagar la máquina, desconectar el interruptor principal y comunicarlo al servicio de asistencia.

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



Para garantizar la seguridad operativa y funcional de la máquina es indispensable:

- sequir todas las instrucciones del fabricante:
- programar un control periódico de la integridad de las protecciones y del funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad por parte de personal cualificado y autorizado (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).

ATENCIÓN

El mantenimiento realizado por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicitar siempre la asistencia de personal cualificado y autorizado.

ATENCIÓN

Utilizar exclusivamente recambios originales garantizados por la casa madre;

en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

ATENCIÓN

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



9. Puesta fuera de servicio definitiva (Solo en los productos con la marca ()

De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conoci-miento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.

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



El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto.

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

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



PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.

INFORMACIONES AMBIENTALES

Este aparato contiene una batería de botón no recargable de litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Recicle o elimine las baterías de acuerdo a las instrucciones del fabricante de la batería y según la normativa local/nacional vigente.









10. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina



"Antes de poner en funcionamiento la máquina, comprobar que: • el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;

• el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".



Acceso a la programación / menú

Con el visualizador de servicios en modo "suministro de agua/Autosteam", la visualización de otros parámetros o el acceso a la programación de la máquina se produce pulsando el icono

El retorno a la visualización anterior se produce pulsando el icono

NOTA. El icono puede tomar un color diferente en algunas condiciones:



color BLANCO: situación de trabajo normal.

+

color AMARILLO: mensaje en el visualizador que requiere la intervención del usuario (por ej., indicaciones de lavado, etc.).



color ROJO: mensaje de error









Descripción simbología visualizador

Nivel



Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.

Durante la fase de carga, la parte inferior del icono se visualiza de modo alternado.

Una vez que se ha alcanzado el nivel ideal, el

símbolo aparece así

RESISTENCIA



Este símbolo indica que la resistencia está activa y en funcionamiento; la presencia del calentamiento eléctrico aparece señalada mediante un flujo luminoso de mayor espesor que atraviesa la resistencia.

Cuando la presión de la caldera alcanza el valor establecido, el icono aparece representado de



este modo

Este símbolo indica que la resistencia de la caldera está desactivada.



1.3

N.B.: el usuario no puede activar/desactivar el calentamiento eléctrico.

Con la función de encendido/apagado programada, la activación del calentamiento eléctrico tiene lugar automáticamente.

PRESIÓN CALDERA

Este símbolo representa el valor de la presión bar en la caldera.



Presionando el icono 1.3 es posible visualizar el manómetro en modo analógico; el visualizador muestra:





Presionar de nuevo el icono 1.3 para regresar a la visualización clásica del visualizador.

CALIENTA-TAZAS



Estos símbolos indican la potencia actualmente seleccionada del calientatazas.

WIFI

Símbolos conexión WIFI: presencia red sin conexión;



conectado a la red.

BLUETOOTH

Estos símbolos se refieren a la comunicación Bluetooth:



- el icono blanco indica la presencia del módulo Bluetooth en la máquina;
- el icono blanco sobre fondo azul indica que la máquina comunica con un moledor-dosificador Bluetooth.

USB



Este símbolo aparece en el visualizador cuando se conecta una llave USB.



Este icono indica la presencia de una memoria micro SD en la tarjeta CPU de la máquina.

BDS



Símbolos BDS (Barista Driving System).

SISTEMAS DE PAGO

La presencia de este icono indica que la máguina está conectada a una interfaz para sistemas de pago y está configurada para trabajar con ella.

Por lo tanto, es posible efectuar los suministros después de recibir la autorización del sistema de pago.



- el icono gris indica la ausencia de habilitación por parte del sistema de caja;



CONTROL DEL CAUDAL (SOLO SI ESTÁ ACTIVO)

Cuando aparece este icono animado significa que es necesario intervenir en el moledor-dosificador para moler el café más fino o más grueso, a fin de ajustar la dosis de café en los parámetros establecidos.

Los iconos que aparecen representados son:



indica que es necesario moler el café más grueso. (flujo de café inferior al de referencia).



indica que es necesario moler el café más fino. (flujo de café superior al de referencia).

Nota. El número presente junto al icono (1 o 2) indica el moledor-dosificador en el que se debe intervenir.

El icono aparece en el visualizador en lugar del símbolo del nivel.







12. Cambio del agua de la caldera



NOTA: la función "RECAMBIO AGUA" puede ser programada a horario por el

personal técnico: en este caso, a la hora programada, aparece el mensaje de

En el capítulo "PROGRAMACIÓN CLIENTE / Lavados" se ofrecen más

El cambio del agua de la caldera debe efectuarse al menos una vez



En el visualizador se mostrará el mensaje "*RECAMBIO AGUA*" y el agua de la caldera saldrá por la boquilla del agua caliente (el 60 - 70 % aproximadamente de la capacidad total).

La interrupción del suministro se realizará automáticamente.

Después del procedimiento la máquina volverá a su funcionamiento normal y la caldera se llenará con agua nueva.

13. Calienta-tazas (donde esté previsto)



al día.

indicaciones sobre esta función.

ATENCION: No cubrir con paños la bandeja calienta-tazas.

solicitud y el ciclo de recambio de agua no puede ser interrumpido.

Las máquinas están equipadas con una bandeja apoyatazas (23) para depositar las tazas.

Colocar en la bandeja apoya-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café; no está permitido colocar otros objetos sobre la bandeja.

Hacer escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas sobre la bandeja.

N.B.: durante la fase de apagado automático, el calentamiento de la bandeja calienta-tazas (23) estará desactivado.

Al siguiente encendido automático se restablecerá la condición que se había dejado en el momento del apagado.

Con la activación del modo ECONOMY, el calienta-tazas queda programado automáticamente en el nivel 1.









14. Suministro café

Descripción de la pantalla táctil de selección



Las pantallas táctiles de los grupos de café se pueden configurar y personalizar (*) con tipos diferentes:



Tecla simple







(*) La configuración y la personalización corren a cargo del personal técnico.





Español

Suministro de café mediante la pantalla táctil de selección



Presionar el icono correspondiente a la dosis deseada.

Al alcanzar la dosis programada, la

interrupción del suministro se produce

Antes de regresar a la fase de standby, la pantalla táctil visualiza durante

algunos segundos los parámetros:

duración total del suministro y duración

automáticamente.

de la fase de infusión.

4



Inicia la fase de infusión, representada en la pantalla táctil del grupo con el

símbolo 💟 y la correspondiente duración.

5

Presionar el icono start para realizar suministros continuos.



El suministro, tanto dosificado como continuo, puede interrumpirse en cualq<u>uier momento pulsando el</u>

icono start o cualquier otra tecla de dosificación.



con el porcentaje de dosis suministrado (presente solo para las teclas dosificadas).

15. Apagado del calentador









16. Personalizaciones de la máquina (activables por el personal TÉCNICO)

Control del caudal

El control del caudal es una monitorización del flujo de café comparado con el respectivo flujo de referencia programado por el técnico.

Con este sistema activo, si es necesario, la máquina señala al usuario si se debe intervenir en el moledordosificador para moler el café más fino o más grueso, a fin de ajustar la dosis de café en los parámetros correctos.

El usuario es avisado por un icono animado en el visualizador servicios, que ocupa el lugar del símbolo del nivel.

Cuando el icono aparece por primera vez, se reproduce una señal acústica.

Los iconos que aparecen representados son:



indica que es necesario moler el café más grueso. (flujo de café inferior al de referencia).

indica que es necesario moler el café más fino. (flujo de café superior al de referencia).

Nota. El número presente junto al icono (1 o 2) indica el moledor-dosificador en el que se debe intervenir.

Después de intervenir en el moledor-dosificador, el icono desaparece automáticamente cuando el flujo vuelve a encontrarse dentro de los límites prefijados. Para ello pueden ser necesarios varios suministros.



Sistema BDS - Barista Drive System

El sistema BDS está compuesto por una máquina de café y uno o dos moledores-dosificadores motorizados conectados en modo Bluetooth.

En la máquina cada pulsador de suministro puede ser configurado en función del tipo de receta y del moledordosificador de referencia.

El objetivo del sistema BDS es guiar al usuario en las operaciones de moledura y suministro del café, haciendo las operaciones de trabajo más simples e intuitivas.

La habilitación y la configuración del sistema corre a cargo del personal técnico.

LÓGICA DE FUNCIONAMIENTO

El moledor-dosificador reconoce los portafiltros y envía una señal a la máquina que habilita las teclas de café haciendo que las operaciones de trabajo resulten simples e intuitivas.

El camarero coloca el portafiltro asociado a una mezcla. El moledor-dosificador reconoce el tipo del portafiltro, de manera que suministra la cantidad correcta de café molido al mismo tiempo que comunica a la máquina la selección que se debe habilitar para preparar la bebida.

En este momento, el camarero solamente deberá enganchar el portafiltro y presionar la tecla habilitada para el suministro.











Personalizaciones de la máguina (activables por el personal TÉCNICO) 16.

Número teclas grupos

La máquina puede ser programada por el personal técnico con 3 configuraciones:



1 tecla

3 teclas

5 teclas

Además, las teclas de cada grupo de suministro pueden estar representadas con distintos colores:



La tecla FLUSH presente en la parte inferior del visualizador de cada grupo de suministro ofrece una función adicional, que puede ser activada por el personal técnico.

El icono FLUSH permite efectuar un breve suministro de "aclarado grupo" (de unos segundos) antes de enganchar el portafiltro.



FLUSH

17. Suministro agua caliente



¡Peligro de quemaduras! Utilizar los dispositivos aislantes (A) específicos para mover las boquillas de agua y de vapor.

Después de posicionar bajo el distribuidor el recipiente adecuado, el suministro de agua se produce pulsando una



Del erogador saldrá la dosis de agua caliente programada; la interrupción se realizará automáticamente.

El suministro, tanto dosificado como continuo, se puede interrumpir en cualquier momento presionando cualquier tecla de suministro (12).









18. Suministro de bebidas - vapor



¡Peligro de quemaduras! Utilizar los adecuados dispositivos aislantes para manipular las boquillas del agua y del vapor.

Calentamiento de la leche para el capuchino

Indicaciones generales

La leche es un producto biológico delicado y por lo que se altera fácilmente y el calor modifica su estructura. Desde el momento en que se abre el contenedor y durante todo el período de utilización, la leche debe mantenerse a una temperatura **no superior a 5 °C (41 °F);** nuestros aparatos para la conservación de la leche son adecuados para ello.

NOTA: al término de la jornada laboral (o, en todo caso, antes del plazo de 24 horas desde la apertura del contenedor) la leche que quede deberá ser eliminada.

Suministro con Autosteam (13) (donde esté previsto)

Las máquinas equipadas con el sistema de suministro de vapor AUTOSTEAM (STOP VAPOR) tienen la función de "parada del suministro de vapor al alcanzar una temperatura configurada", con la posibilidad de obtener rápidamente tanto el calentamiento como el montado de la leche. Normalmente las teclas Autosteam tienen la siguiente configuración:



leche caliente

leche montada (nivel mínimo de espuma).

leche montada (nivel intermedio de espuma).

leche montada (nivel máximo de espuma).

1

Introducir el tubo de suministro del vapor (**9a**) en un recipiente adecuado, asegurándose de sumergir completamente el bulbo en la bebida.

Seleccionar el tipo de leche que se desee obtener (caliente o montada) con una de las 4 teclas Autosteam (13)







a disposición.

Durante el suministro Autosteam, permanece encendida solo la tecla elegida, con las temperaturas destacadas: configurada (abajo) y actual de la bebida (arriba).

Una vez alcanzada la temperatura programada, la interrupción del suministro del vapor se realiza automáticamente.

El suministro podrá interrumpirse en cualquier momento presionando cualquier

tecla Autosteam (13)



Solo en algunas configuraciones de producto y con la función activa.
 Solo en algunas configuraciones de producto y con la función activa.
 Intervention de la suministro Autosteam, la tecla Purge (14) alterna
 Ias siguientes animaciones


alterna las

Funcionamiento de la tecla Purge





La tecla Purge (14) desempeña una acción de aviso con el fin de llamar la atención del usuario para que realice la limpieza de la parte interna de la boquilla Autosteam (9a) mediante su accionamiento.

El aviso por parte de la tecla se produce al final de cada suministro Autosteam.

En esta circunstancia, la tecla Purge (14)



según los tiempos siguientes:

 durante unos segundos, si el parámetro "Timeout" está desactivado;

- hasta que se activa, si está configurado el parámetro "Timeout".

Después del accionamiento de la tecla, se realiza un ciclo purge de unos segundos.

Los parámetros programables son:

- tiempo: representa la duración del ciclo de purge.

de 0 = OFF / desactivado (la tecla no se visualiza) a 5"

- Timeout

animaciones

de 0 = OFF / desactivado a 240 segundos; si la tecla no se acciona en el tiempo configurado, todos los suministros de Autosteam se bloquean hasta que se realiza un ciclo completo de Purge.



Naturalmente, la tecla Purge (14) Se puede accionar en cualquier momento, incluso sin avisos por parte de la tecla misma.

En ese caso, el ciclo de Purge permite eliminar la posible condensación formada en intervalos de tiempo de media-larga duración entre los suministros de vapor.

NOTA. Los ajustes de la tecla Purge (14) realizar el personal técnico.

Las máquinas preparadas de fábrica tienen la función desactivada.



los debe







Suministro mediante palanca de vapor (20)

La palanca de vapor presenta algunas peculiaridades que hacen que resulte extraordinariamente funcional.

Función "Purge"

Una de las características más interesantes del aparato está representada por la función "Purge", que permite eliminar la posible condensación formada en intervalos de tiempo de media-larga duración entre los suministros de vapor.

Para activar la función "Purge" es necesario empujar la palanca de vapor hacia la bandeja y mantenerla en esta posición durante algunos segundos; al soltar la palanca, esta regresa automáticamente a la posición de partida.



Otra función apreciable de la palanca de vapor consiste en el suministro modular.

Empujando la palanca de vapor hacia arriba se encuentran 2 posiciones distintas para la palanca y con cada una de ellas se puede obtener un nivel diferente de intensidad del vapor:

- posición V1 (a mitad de carrera): caudal al 50 % para calentar cantidades medianas-pequeñas de bebida;
- posición V2 (al fondo de la carrera): caudal máximo al 100 % para cantidades considerables de bebida.







¡Peligro de quemaduras! Utilizar los adecuados dispositivos (A) aislantes para manipular las boquillas del agua y del vapor.

Sumergir completamente la boquilla de vapor (9) en el recipiente que contiene la bebida que debe calentar y empujar hacia arriba la palanca del mando vapor (20) hasta la posición más apropiada.

Esperar hasta que la bebida haya alcanzado la temperatura o el nivel de emulsión deseados y baje la palanca del mando vapor para interrumpir la salida de vapor.

Limpieza boquillas de vapor



Al final de cada uso:

- utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente la parte externa y eliminar los residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.

2(

- limpiar la parte interna de la boquilla actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo y, prestando especial atención, suministrar vapor al menos una vez.







PROGRAMACIÓN CLIENTE

19. Flujo de programación cliente





APAGADO / ENCENDIDO Automático

La máquina puede programarse de manera que se encienda y se apague a horarios programados.

En fase de máquina apagada la luminosidad de los visualizadores disminuye.

N.B.: cuandolamáquinafuncionacon encendido/apagado automático no se debe utilizar el interruptor general (1) para apagarla, dado que esta condición impide el funcionamiento con encendido automático.

ENCENDIDO FORZADO

Presionar cualquier tecla de suministro para forzar el encendido.

- N.B.: el hecho de forzar el encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.
- Nota: la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para activar inmediatamente la condición de apagado al horario programado es necesario apagar y volver a encender la máquina utilizando el interruptor general (1).

Menú horario servicio



Acceder al menú horario de servicio

presionando el icono



Los parámetros que se pueden configurar son:

PERMITIR - encendido/apagado a un horario: SI, NO, Eco (durante la fase de apagados la resistencia de la máquina no se desactiva completamente y permite mantener la presión en la caldera con un valor de 0,2 bar). **ON** - (horario de encendido); **OFF** - (horario de apagado);

CERRADO - (día de cierre).

Español



Presionar el icono 😟 para regular | la hora.



HORAS, MINUTOS, ESTILO - (24:00 o AM/PM).









Selección idioma





Contadores



Café grupo... - (número de bebidas a base de café); Agua - (números suministros agua); Vapor - (número suministros vapor efectuados con el selector Autosteam, posición AS 1);

Vapor + Aire - (número suministros vapor y aire efectuados con el selector Autosteam, posiciones AS 2÷4);

Total Café - (número total de las bebidas a base de café);

Tiempo de encendido - (tiempo transcurrido desde el encendido de la máquina).



(3b) En el menú Contadores Selección los parámetros que se contabilizan Ejemplo de contadores selección de Ejemplo de contadores selección de son los relativos a las cada una de las las dosis de agua teclas. un grupo de café 1 Menú Menú Info Contadores 5 Info ontad. Menú Info Contad.S. Aqua 1P 25 Reajus 10 Reajus. 4 ٠ 4 20 32 Reajus 20 12 Reajus. 3 16 Reajus start Reajus. 9 4 19 Reajus









Español

<u>CAFÉ</u>



<u>AGUA</u>

	2 Menú Receta	Ĵ	Menú	Receta	Agua		
			10	20	start		
Reloj Idioma Info B eta Economy	Grupo 1 Grupo 2 Grupo 3 Ar 🖷						OK
		SET 1	-	5.5*	+		
Lavar Vapor Calor Boiler Cambio		%	-	25	+		+
	Presionar el icono agua. Los parámetros	que	se pue	eden co	onfigui	rar son	:
	SET para programar el tiempo de suministro;						
Presionar el icono .	% - para programar la temperatura del agua.						



Programaciones dosis para "autoaprendizaje", para suministros de café mediante pantalla táctil de selección



Programación dosis agua para «autoaprendizaje»

La programación para autoaprendizaje de las dosis de agua se produce de manera completamente análoga a lo explicado previamente para las dosis de café.





Economy









Modificar la hora según sus propias Confirmar con el icono exigencias.

El nuevo horario aparece debajo del icono

NOTAS. La función "CAMBIO" con solicitud a horario debe ser programada por el personal técnico, que tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el recambio del agua en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Con solicitud programada a horario, el usuario solo tiene la posibilidad de modificar la hora en la que aparece la solicitud.









Autosteam



Calienta-tazas







Temperaturas calentador café



Recambio del agua de la caldera



lluminación









20. Limpieza y mantenimiento

Para la correcta aplicación del sistema de <u>seguridad alimentaria (APPCC)</u> es necesario respetar todo lo indicado en el presente apartado.

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

PANORAMA GENERAL INTERVALOS DE LIMPIEZA						
	DES- PUÉS DE CADA USO	DIARIO	SEMANAL	CUANDO ES NECESARIO O REQUERIDO POR EL SW	INSTRUMENTOS A UTILIZAR	
CIRCUITO CAFÉ		\checkmark		\checkmark	• Cepillo (1) • filtro ciego (2) • polvo detergente (3)	
GRUPOS CAFÉ		\checkmark			• Cepillo (1)	
RECAMBIO AGUA CALDERA		\checkmark		\checkmark		
PORTAFILTROS		\checkmark			 recipiente (4) polvo detergente (3) esponja (5) 	
TUBO (BOQUILLA) VAPOR	\checkmark	\checkmark			•esponja (5)	
TUBO (BOQUILLA) VAPOR AUTOMÁTICO	\checkmark				• esponja (5)	
TUBO (BOQUILLA) AGUA		\checkmark			•esponja (5)	
REJILLA Y BANDEJA		\checkmark			•esponja (5)	
CUBETA DE DES- CARGA			\checkmark		recipiente (4)esponja (5)	
ARMAZÓN		\checkmark		\checkmark	• paño suave (6)	
DUCHA GRUPO DISTRIBUIDOR (SPURGE)	√					
PANTALLA TÁCTIL					• paño microfibra	
BANDEJA APOYA- TAZAS					• esponja (5)	



Para los detalles de las operaciones de limpieza, ver los apartados correspondientes en las páginas siguientes.







Întervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

LIMPIEZA CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han creado durante los suministros de café.

La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y por tanto la reducción de las prestaciones del circuito café.

N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y a presión.

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de la boquilla saldrá agua caliente y vapor; no acercar las manos u otras partes del cuerpo hasta que no haya terminado el ciclo de limpieza.

En caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará *"REALIZAR LAVADO CAFÉ"*. La solicitud se repetirá durante una hora o hasta que se realice la operación.

El circuito café se puede someter a diferentes modalidades de lavado:

- <u>secuencial</u>: el lavado se efectúa en secuencia y de forma separada en cada grupo; se puede seguir trabajando en los grupos que no estén implicados en el lavado;
- <u>simultáneo</u>: todos los grupos se someten al lavado al mismo tiempo.

Nota: la duración del lavado simultáneo es de unos 7 minutos; la duración del lavado individual es de unos 7 minutos para cada grupo distribuidor.

Además, se puede efectuar una tercera modalidad de lavado:

 individual: el lavado se puede efectuar en un específico grupo sin la obligación de ejecutarlo en los otros grupos; se puede seguir trabajando en los grupos no implicados en el lavado.

Nota: el lavado individual no puede ser realizado en el caso de señalización por parte de la máquina.

NOTA: un aviso sonoro llama la atención del usuario en las fases de lavado que requieren su intervención.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado y con un uso frecuente de la máquina, se puede realizar un lavado en cualquier momento:



NOTA: una vez que ha empezado el ciclo de lavado programado NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.

En el caso de una imprevista falta de alimentación eléctrica, cuando esta se haya restablecido, en el visualizador aparecerá el mensaje "*REALIZAR LAVADO*"; realizar todas las operaciones de limpieza de la forma anteriormente descrita.

Los lavados efectuados sin que lo requiera la máquina se pueden interrumpir apagando y volviendo a encender inmediatamente la máquina.

La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

NOTAS. El personal técnico tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el ciclo de lavado en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Para efectuar los lavados hay que actuar como se describe en las siguientes páginas.





Español



aparecerá el mensaje "EFECTUAR

LAVADO GRUPO 2".

GR1" seguido del porcentaje de

avance.





DO SIMULTÁNEO

Intervención que se tiene que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos o cuando lo señale la máquina.

No quitar el portafiltro durante el suministro.







Español

DO INDIVIDUAL: no se puede efectuar en el caso de señalización por parte de la máquina.

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

No quitar el portafiltro durante el suministro.



Repetir las operaciones anteriormente descritas para los grupos que se desea someter al lavado.



RECAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA - Intervención que hay que efectuar por lo menos una vez al día



LIMPIEZA DE LOS PORTAFILTROS - INTERVENCIÓN QUE HAY QUE EFECTUAR AL FINAL DE LA JORNADA DE TRABAJO EN TODOS LOS PORTAFILTROS





LIMPIEZA DE LAS BOQUILLAS DE VAPOR MANUAL/AUTOMÁTICA - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo



Recoger de la caldera, en un recipiente adecuado, una cantidad oportuna de agua caliente (> 90 °C) que pueda cubrir el fragmento de boquilla que entra en contacto con la leche.



3

Echar el agua y aclarar con cuidado el recipiente.



Calentar, con la boquilla, a una temperatura de al menos 65 °C una cantidad oportuna de agua fría capaz de cubrir el fragmento de la boquilla que entra en contacto con el agua caliente utilizada en el punto 1).

5 Echar el agua y aclarar con cuidado el recipiente.



Dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo y, prestando especial cuidado, suministrar vapor durante 10 segundos.









BOQUILLA DE AGUA CALIENTE - INTERVENCIÓN QUE HAY QUE EFECTUAR AL FINAL DE LA JORNADA DE TRABAJO

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



NO utilizar productos abrasivos.



NOTA: las operaciones descritas a continuación se pueden realizar también con la máquina apagada.

REJILLAS Y BANDEJA DE GOTEO - INTERVENCIÓN QUE HAY QUE EFECTUAR AL FINAL DE LA JORNADA DE TRABAJO

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



CUBETA DE DESCARGA

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

Verter un jarro de agua caliente en la cubeta de descarga para remover eventuales incrustaciones.



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

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

NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles del armazón.

NOTA: las variaciones de color de la superficie no se tienen que considerar un defecto sino una característica exclusiva de este producto.









21. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

Con el fin de evitar gastos inútiles, antes de llamar al servicio de asistencia técnica controlar si el problema presente en la máquina coincide con alguno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona y los visualizadores (Ts) están apagados.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (1).
Pérdidas en el borde del portafiltro (11).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (11) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no suministra café.	Válvula de la red o válvula del ablandador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar a que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El nivel automático permanece en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

Mensajes explícitos

MENSAJE	CAUSA: cuando se visualiza	SOLUCIÓN
Máquina fría esperar	Este mensaje aparece en el visualizador presionando cualquier tecla de erogación hasta cuando la presión de la caldera servicios está por debajo de la presión de trabajo programada.	Una vez que se alcanza la presión de trabajo el mensaje desaparece automáticamente.
Efectuar mantenimiento	Este mensaje aparece cuando la máquina requiere una intervención de mantenimiento. Para eliminar momentáneamente el mensaje, presionar el icono a para acceder a la programación: EFECTUAR MANTENIMIENTO 12:08	Dirigirse a un técnico autorizado. El mensaje seguirá apareciendo hasta que se realice el mantenimiento. Notas: La necesidad de efectuar el mantenimiento queda memorizada en la máquina.
	presionar el icono el interruptor.	

Español





∖≝≀	

Efectuar regeneración resinas	Este mensaje aparece cuando es necesario regenerar las resinas del ablandador (ver las instrucciones para el mantenimiento del	Una vez efectuada la regeneración de resinas, presionar el icono para acceder a la
	ablandador).	EFECTUAR REGENERACIÓN RESI-
		y presionar el icono para anular el mensaje:
		de las resinas queda memorizada en la máquina.
Remplazar filtro	Este mensaje aparece cuando la maquina requiere una intervención de sustitución del filtro de agua.	Dirigirse a un técnico autorizado. El mensaje seguirá apareciendo hasta que se sustituya el
	Para eliminar momentáneamente el mensaje,	filtro. Nota: la necesidad de cambiar el filtro queda
	programación:	memorizada en la máquina.
	EFECTUAR SUSTITUC. FILTRO	
	presionar el icono Para anular el mensaje:	
	regulares.	
Máquina apagada	El mensaje se visualiza cuando ha sido programado el encendido y el apagado automático de la máquina. El mensaje indica que la máquina está apagada y se encuentra en un estado de stand-by.	Para programar el encendido y el apagado automático, ver la parte del Manual dedicada a los "Menú horario servicio". Presionar cualquier tecla de suministro para forzar
Energy saving mode	Este mensaje aparece cuando la máquina se encuentra en modo ECONOMY.	el encendido. Presionar cualquier tecla de suministro para salir del modo ECONOMY y regresar a la fase de trabajo de la máquina.
Mensajes relativos a los lavados		Ver el capítulo "Limpieza y mantenimiento" de este manual.



Índice

Página

1.	Prescrições gerais	2
2.1	Transporte e movimentação	3
2.2	Prescrições de instalação	5
3.	Prescrições elétricas de instalação	6
4.	Prescrições hidráulicas de instalação	6
5.	Verificação da instalação	7
5. 6.	Verificação da instalação Prescrições para o operador	7 8
5. 6. 7.	Verificação da instalação Prescrições para o operador Advertências	7 8 9
5. 6. 7. 8.	Verificação da instalação Prescrições para o operador Advertências Manutenção e reparações	7 8 9 9

USO

10.	Colocação em funcionamento diária	11
	Acesso à programação/menu	11
11.	Descrição dos símbolos do visor	12
12.	Mudança da água da caldeira	13
13.	Aquecedor de chávenas (quando previsto)	13
14.	Distribuição do café	14
15.	Desligação do boiler	15
16.	Personalizações máquina	
	(ativáveis pelo pessoal TÉCNICO)	16
	Controlo do fluxo	16
	Sistema BDS - Barista Drive System	16
	Número de botões dos grupos	18
17.	Distribuição de água quente	17
18.	Distribuição das bebidas – vapor	18
	Função Purge	19

Página

PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

19.	Fluxo de programação cliente	21
	Menu horário de serviço	21
	Seleção da língua	
	Contadores	
	Programação doses	23
	Programação doses com a função de "autoaprendizagem"	
	Economy	
	Lavagens	25
	Autosteam	
	Aquecedor de chávenas	
	Temperaturas boiler café	
	Mudança da água da caldeira	
	lluminação	
20.	Limpeza e manutenção	
	Lavagem sequencial	
	Lavagem simultânea	
	Lavagem individual	
	Mudança da água da caldeira	
	Limpeza dos porta-filtros	
	Lanças de vapor	35
	Lanças de água quente	
	Grelhas e bacia de gotejamento	36
	Bacia de escoamento	
	Carroçaria	36

IMAGENS	IX
Mudança de alimentação elétrica	XI
Mudança de tensão de alimentação do transformador	XVI
Service Line	XVIII





1. Prescrições gerais

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção, destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.

A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruído: nível de pressão acústica ponderada 79 dB(A) (+/- 1dB).
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o fabricante não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.







ATENÇÃO

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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

2.1 Transporte e movimentação

Embalagem

- A máquina é fornecida numa embalagem robusta de cartão e com as proteções internas adequadas. Na embalagem constam os símbolos convencionais que devem ser observados durante a movimentação e o armazenamento do aparelho.
- O transporte deve ser efetuado de acordo com as indicações contidas na embalagem, deslocando a embalagem com a devida cautela e evitando qualquer forma de colisão.
- Não deixar a embalagem exposta a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).

Verificações ao receber o aparelho

- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas na embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.

Advertências para a eliminação da embalagem



Os materiais da embalagem são eco-compatíveis e recicláveis. Para a proteção e a tutela do ambiente, não devem ser deitados no lixo, mas entregues aos centros de recuperação e eliminação específicos, segundo a normativa local em vigor.





Movimentação



O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).

No caso de movimentação manual certificar-se de que:

- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manejamento do aparelho;

- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (calçado, luvas).









2.2 Prescrições de instalação

- Antes de ligar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondem aos da rede de distribuição elétrica e hídrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação; em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (superfície de aquecimento das chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10 e 32 °C (50 e 90 °F).
- Tem de ter as ligações de alimentação (energia elétrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jatos de água.
- Não obstruir as aberturas ou as ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.
- Não instalar nem utilizar o aparelho em ambientes potencialmente explosivos.
- Não instalar o aparelho em presença de substâncias inflamáveis.





3. Prescrições elétricas de instalação

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

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

A segurança elétrica deste aparelho é garantida apenas quando o mesmo está corretamente ligado a um dispositivo de ligação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança elétrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de ligação à terra do equipamento.

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar ainda se o tipo de conexão e a tensão correspondem aos indicados na placa de dados: ver <u>capítulo imagens</u> <u>figura 1</u>.

Para as máquinas com conexão em estrela: ver <u>capítulo imagens figura 2</u>. Para as máquinas com ligação em triângulo: ver <u>capítulo imagens figura 3</u>. Para as máquinas com ligação monofásica: ver <u>capítulo imagens figura 4</u>.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

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

Proceder às ligações hidráulicas como indicado no <u>capítulo imagens figura 5</u>, respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e contra a antipoluição em vigor no país de instalação.

N.B.: no caso em que a pressão da rede possa subir acima de 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado em 2 a 3 bar: ver <u>capítulo imagens figura 6</u>.

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

IMPORTANTE: o tubo de descarga, nas curvas, NÃO deve ter um andamento como indicado no <u>capítulo imagens</u> figura 7.







5. Verificação da instalação



ATENÇÃO: UMA VEZ TERMINADA A INSTALAÇÃO, VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRETO (ver módulo C de instalação).

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

Ausência de perdas pelas ligações ou pelos tubos

FUNCIONAMENTO

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



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

GRUPOS

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

ÁGUA QUENTE

 Distribuir várias vezes água quente (acionando o respetivo comando) até recolher pelo menos 4 litros de água. Consultar o manual de instruções no capítulo "Distribuição de água quente".

VAPOR (também com Autosteam)

Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos..







6. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ATIVIDADE

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

Grupos

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

Água quente

• Executar a substituição da água, como indicado no parágrafo "Mudança da água da caldeira".

Vapor (também com Autosteam)

• Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.

DURANTE A ATIVIDADE

Distribuição do vapor (também com Autosteam)

- Antes de aquecer a bebida (água, leite, etc...) deixar sair vapor pela lança durante pelo menos 3 segundos para garantir a saída da condensação.
 - Nas máquinas com Autosteam é possível_realizar esta

operação usando o botão específico "Purge"

Distribuição do café

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

Distribuição de água quente

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

Limpeza do circuito do café

 Para as modalidades e as instruções de limpeza consultar a seção específica do manual de instruções.







Advertências



Perigo de queimaduras

As zonas assinaladas com a etiqueta são partes quentes, portanto aproximar-se e proceder com muito cuidado.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O fabricante declina qualquer responsabilidade quanto a danos em bens e pessoas derivados de um uso irregular ou não previsto da máguina de café.

Não colocar a máquina de café a funcionar com as mãos molhadas ou os pés descalcos.

Prestar muita atenção para que o aparelho não seja acionado por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização do mesmo.

Perigo de gueimaduras

Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo aos grupos de distribuição do café, ou das lanças de distribuição do vapor e da água quente.

Superfície de aquecimento das chávenas

Colocar na superfície de aquecimento das chávenas apenas chávenas de café, de chá e copos a utilizar com a máquina de café.

Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar na superfície de aquecimento das chávenas. Não é permitido colocar outros objetos na superfície de aquecimento das chávenas.



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



INTERRUPCÃO DA ATIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem vigilância (por exemplo durante o encerramento das atividades), efetuar as seguintes operações:

- efetuar a limpeza, como indicado no respetivo capítulo;
- desligar a ficha da tomada de corrente ou desligar o interruptor principal;

fechar a torneira de alimentação hídrica. NOTA: para as máquinas que têm a possibilidade de programar a ligação e a desligação por horário, as alimentações devem permanecer ativas somente se a função estiver ativa.

O incumprimento dessas regras de segurança isenta o fabricante de qualquer responsabilidade decorrente de avarias, danos causados a bens e/ou ferimentos a pessoas e/ou animais.

Manutenção e reparações 8.

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

Em caso de danos no cabo de conexão elétrica, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.



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

- seguir todas as instruções do fabricante; •
- mandar verificar periodicamente • por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das proteções e o funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e, depois, todos os anos).



ATENCÃO

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.

ATENCÃO

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

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

ATENÇÃO

Depois das operações de manutenção proceder às VERIFICAÇÕES de instalação consoante indicado na seção específica do manual de instruções.



Colocação fora de servico definitiva (Só em produtos com marca **(f**)

Nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os lixos elétricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.

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



A recolha diferenciada adequada para o envio do equipamento desativado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente

e na saúde, além de favorecer a reutilização e/ ou a reciclagem de materiais com os quais o equipamento é composto.

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

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



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

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (composição química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do fabricante da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.











10. Colocação em funcionamento diária



Antes de pôr a máquina a funcionar, certificar-se que: • o interruptor principal da alimentação elétrica esteja ligado;

• a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta".



Acesso à programação/menu

Com o visor serviços na modalidade "distribuição de água/ Autosteam", a apresentação de outros parâmetros ou o acesso à programação da máquina ocorre premindo o símbolo

Para voltar ao ecrã anterior premir o símbolo 🛄.

NOTA: O símbolo pode assumir uma cor diferente em algumas condições:



BRANCO: situação normal de trabalho.

AMARELO: mensagem no visor que requer a intervenção do utilizador (por exemplo: pedidos de lavagem, etc.).



VERMELHO: mensagem de erro.







11. Descrição dos símbolos do visor

Este símbolo representa o nível de água na

Durante a fase de carregamento, a parte inferior

do símbolo é visualizada de modo alternado.

NÍVEL



Quando foi alcançado o nível ideal, aparece este símbolo



caldeira.

RESISTÊNCIA



Este símbolo indica que a resistência é ativa e em função; a presença do aquecimento elétrico é evidenciada por um fluxo luminoso de maior espessura que atravessa a resistência.

Quando a pressão na caldeira atinge o valor

definido, o símbolo é representado assim



Este símbolo indica que a resistência da caldeira está desativada.



N.B.: o utilizador não pode ativar/desativar o aquecimento elétrico.

Com a função de ligação/desligação programada, a ativação do aquecimento elétrico dá-se automaticamente.

PRESSÃO NA CALDEIRA

bar Este símbolo representa o valor da pressão na caldeira.









Premir de novo o símbolo **1.3** para voltar à visualização clássica do visor.

AQUECEDOR DE CHÁVENAS



Estes símbolos indicam a potência atualmente selecionada do aquecedor de chávenas.

WIFI

Símbolos de ligação WIFI; presença de rede sem ligação;



ligado à rede.

BLUETOOTH

Estes símbolos se referem à comunicação Bluetooth;



- o ícone branco indica a presença do módulo Bluetooth na máquina;
- o ícone branco sobre fundo azul indica que a máquina comunica com um moedor-doseador Bluetooth.

USB



Este símbolo aparece no visor quando é ligada uma pen drive USB.

SD



Este símbolo indica a presença de uma memória micro SD na placa CPU da máquina.

BDS



Símbolos BDS (Barista Driving System).

SISTEMAS DE PAGAMENTO

A presença deste símbolo indica que a máquina está ligada a uma interface para sistemas de pagamento e foi configurada para trabalhar com ela.

Portanto, as distribuições são possíveis após a autorização por parte do sistema de pagamento.



- o símbolo cinzento indica a ausência de habilitação por parte do sistema de caixa;
- o símbolo branco indica a habilitação por parte do sistema de caixa.

CONTROLO DO FLUXO (SÓ SE ATIVO)

Quando aparece este símbolo animado, significa que é necessário intervir no moinho doseador para apertar ou alargar a moagem, de modo a recolocar a dose de café nos parâmetros predefinidos.

Os símbolos que são representados são:



indica que é necessário alargar a moagem. (fluxo de café inferior ao de referência).



indica que é necessário apertar a moagem. (fluxo de café superior ao de referência).

Nota: o número ao lado do símbolo (1 ou 2) indica o moinho doseador no qual é necessário intervir.

O símbolo aparece no visor em vez do símbolo do nível.







12. Mudança da água da caldeira





Aparece no visor a mensagem "MUDANÇA DA ÁGUA" e a água da caldeira será descarregada pela lança da água quente (60 a 70% aproximadamente da capacidade total).

A paragem da distribuição ocorrerá automaticamente.

Após o procedimento, a máguina voltará a funcionar normalmente e a caldeira será enchida com água nova.

23

A substituição da água da caldeira deve ser efetuada pelo menos uma vez por dia.

NOTA:a função "MUDANCA DA ÁGUA" pode ser programada por horário pelo pessoal técnico: neste caso, na hora programada, aparece a mensagem de pedido e o ciclo de mudança da água não pode ser interrompido.

Para mais indicações acerca desta função, consultar o capítulo "PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE / Lavagens".

13. Aquecedor de chávenas (quando previsto)



no nível 1.

ATENÇÃO: não cobrir com panos a superfície de aquecimento das chávenas.

As máquinas são dotadas de aquecedor de chávenas (23) para quardar e pré-aquecer as chávenas.

Colocar na superfície de apoio das chávenas apenas as chávenas e os copos para o serviço da máquina de café; não é permitido colocar outros objetos sobre a superfície. Deixar escorrer cuidadosamente as chávenas antes de as colocar sobre a superfície.

N.B.: durante a fase de desligação automática, o aquecimento da superfície das chávenas (23) será desativado.

Na ligação automática seguinte, será restabelecida a condição deixada no momento da desligação.

aquecimento das chávenas é automaticamente programada

Com a ativação da modalidade ECONOMY, a superfície de







14. Distribuição do café

Descrição do ecrã tátil de seleção



Os ecrãs táteis dos grupos do café podem ser configurados e personalizados (*) com tipos diferentes:



Botão único



3 botões





(*) A configuração e personalização são a cargo do pessoal técnico.









Premir o símbolo correspondente à dose desejada.



Inicia a fase de infusão, representada no ecrã tátil do grupo pelo símbolo

e a respetiva duração.

distribuições contínuas.

(5)



3



Quando se alcança a dose definida, a paragem da distribuição ocorre automaticamente.

Antes de regressar à fase de standby, por alguns segundos, o ecrã tátil apresenta os parâmetros: duração total da distribuição e duração da fase de infusão.

15. Desligação do boiler



A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida a qualquer momento premindo o símbolo

start ou qualquer outro botão de dose.









16. Personalizações máquina (ativáveis pelo pessoal TÉCNICO)

Controlo do fluxo

O controlo do fluxo é a monitorização do fluxo de café, comparado com o respetivo fluxo de referência definido pelo técnico.

Com este sistema ativo, caso seja necessário, a máquina assinala ao utilizador se é necessário intervir no moinho doseador para apertar ou alargar a moagem, de modo a regular a dose de café nos parâmetros corretos.

O utilizador é avisado por um símbolo animado no visor serviços, que aparece no lugar do símbolo de nível.

Quando o símbolo aparece pela primeira vez, será acionado um sinal sonoro.

Os símbolos que são representados são:



indica que é necessário alargar a moagem. (fluxo de café inferior ao de referência).



indica que é necessário apertar a moagem. (fluxo de café superior ao de referência).

Nota: o número ao lado do símbolo (1 ou 2) indica o moinho doseador no qual é necessário intervir.

Após a intervenção no moinho doseador, o símbolo aparece automaticamente quando o fluxo regressa aos limites predefinidos. Para esse efeito poderá ser necessário efetuar algumas distribuições.



Sistema BDS - Barista Drive System

O sistema BDS é composto por uma máquina de café e por um ou dois moinhos doseadores motorizados, ligados na modalidade Bluetooth.

Na máquina, cada botão de distribuição pode ser configurado em função do tipo de receita e do moinho doseador de referência.

O objetivo do sistema BDS é de guiar o utilizador nas operações de moagem e de distribuição do café, tornando o trabalho simples e intuitivo.

A habilitação e a configuração do sistema é a cargo do pessoal técnico.

LÓGICA DE FUNCIONAMENTO

O moinho doseador reconhece os porta-filtros e envia um sinal à máquina que habilita os botões do café, tornando assim as operações simples e intuitivas.

O empregado de bar coloca o porta-filtro associado a uma mistura. O moinho doseador reconhece o tipo de porta-filtro, distribuindo a quantidade certa de café moído e, ao mesmo tempo, comunica à máquina qual a seleção a habilitar para a preparação da bebida.

Agora, o empregado de bar só precisa encaixar o porta-filtro e premir o botão habilitado para a distribuição.










Personalizações máguina (ativáveis pelo pessoal TÉCNICO) 16.

Número de botões dos grupos

A máquina pode ser configurada pelo pessoal técnico com 3 configurações:



1 botão

5 botões

Para além disso, os botões de cada grupo de distribuição podem ser representados em diversas cores;



Outra função, ativável pelo pessoal técnico, é representada

pela presença do botão FLUSH na parte inferior do visor de cada grupo de distribuição.

O símbolo FLUSH permite efetuar uma breve distribuição de "enxaguamento do grupo" (de alguns segundos) antes de encaixar o porta-filtro.



FLUSH

17. Distribuição de água quente



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

Depois de colocar por baixo do distribuidor o recipiente adequado, a distribuição de água ocorre premindo um dos

botões específicos (12)



Pelo distribuidor sairá a dose de água quente programada; a paragem ocorre automaticamente.

A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida a qualquer momento premindo qualquer botão de distribuição (12).









Distribuição das bebidas - vapor 18.



Perigo de queimaduras! Utilizar os dispositivos isolantes específicos para deslocar as lanças da água e do vapor.

Aquecimento do leite para cappuccino

Indicações gerais

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do recipiente, e por todo o período de utilização, o leite deve ser mantido a uma temperatura não superior a 5 °C (41 °F); os nossos aparelhos para a conservação do leite são adequados para esse efeito.

N.B.: ao fim do dia de trabalho (ou nunca além de 24 horas da abertura do recipiente) o leite que eventualmente tenha sobrado deve ser eliminado.

Distribuição com Autosteam (13) (se presente)

As máquinas equipadas com o sistema de distribuição de vapor AUTOSTEAM (STOP VAPOR) têm a função de "interrupção da distribuição de vapor guando se alcança uma temperatura definida", com a possibilidade de obter rapidamente quer o aquecimento, quer a batedura do leite. Geralmente os botões Autosteam têm a seguinte configuração:



leite quente.

leite batido (nível mínimo de batedura).

leite batido (nível intermédio de batedura).

leite batido (nível máximo de batedura).

(1)

Introduzir o tubo de distribuição do vapor (9a) num recipiente adequado, tendo o cuidado de mergulhar totalmente o bulbo na bebida.

Selecionar o tipo de leite que deseja obter (aquecido ou batido) usando um dos 4 botões Autosteam (13)







Durante a distribuição Autosteam só fica aceso o botão pré-selecionado, com evidenciadas as temperaturas: definida (em baixo), atual da bebida (em cima).

Quando se alcança a temperatura definida, a paragem de distribuição do vapor ocorre automaticamente.

A distribuição pode ser interrompida, a qualquer momento, premindo qualquer

botão Autosteam (13)













O botão Purge (14) desempenha uma ação de aviso, com o objetivo de chamar a atenção do utilizador para que realize a limpeza da parte interna da lança Autosteam (9a) através do seu acionamento.

A sinalização por parte do botão ocorre no fim de cada distribuição Autosteam.

Neste caso o botão Purge (14)



alterna as animações

de acordo com os seguintes tempos:

- por alguns segundos, se o parâmetro "Timeout" está desativado;
- até ser ativado, se foi definido o "Timeout".

Após o acionamento do botão é efetuado um ciclo purge de alguns segundos.

Os parâmetros que podem ser definidos são:

- tempo: representa a duração do ciclo de purge. de 0 = OFF/desativado (o botão não é apresentado), a 5"
- Timeout

de 0 = OFF/desativado, a 240"; se o botão não for acionado no prazo de tempo definido, todas as distribuições Autosteam são bloqueadas até realizar um ciclo completo de Purge.



Naturalmente o botão Purge (14) pode ser acionado a qualquer momento, mesmo sem sinalizações por parte do botão. Nesse caso o ciclo de Purge permite eliminar a eventual condensação formada durante intervalos de tempo médiosprolongados entre as distribuições de vapor.

NOTA: As definições do botão Purge (14) competência do pessoal técnico.

são de

As máquinas predefinidas na fábrica têm a função desativada.





Distribuição com alavanca do vapor (20)

A alavanca do vapor contém algumas peculiaridades que a tornam extremamente funcional.

Função "Purge"

Uma das caraterísticas mais interessantes é representada pela função "Purge", a qual consente eliminar a eventual condensação formada durante intervalos de tempo médiosprolongados entre as distribuições de vapor.

Para ativar a função "Purge" é necessário empurrar a alavanca do vapor na direção da bacia e mantê-la nessa posição por alguns segundos; a libertação da alavanca consente o regresso automático da mesma à posição de início.

Modularidade

Outra função interessante da alavanca do vapor consiste na distribuição modular.

Empurrando a alavanca do vapor para cima, encontram-se 2 posições diferentes para a mesma, com cada uma delas é possível obter um nível diferente de intensidade do vapor:

- posição V1 (a meio do percurso): fluxo a 50% para quantidades médias-pequenas de bebida a aquecer;
- posição V2 (no fim do percurso): capacidade máxima a 100% para grandes quantidades de bebida.







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

Mergulhar totalmente a lanca do vapor (9) no recipiente com a bebida a aquecer e empurrar para cima a alavanca de comando do vapor (20) para a posição mais adequada. Aquardar que a bebida alcance a temperatura ou nível de emulsão desejado e em seguida voltar a colocar a alavanca de comando do vapor em baixo para interromper a saída de vapor.

Limpeza das lanças de vapor



No final de cada utilização:

utilizando uma esponja limpa, lavar a parte exterior com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar bem.

2(

- limpar a parte interior da lança, fazendo da seguinte maneira: dirigir o tubo em direção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.











PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

19. Fluxo de programação do cliente





DESLIGAÇÃO / LIGAÇÃO Automática

A máquina pode ser configurada para se desligar e se ligar em horários programados.

Com a máquina desligada, é reduzida a luminosidade dos visores.

N.B.: quando a máquina funciona (2b) com ligação/desligação automática, não utilizar o interruptor geral (1) para desligar a máquina, pois nessa condição não é possível o funcionamento da ligação automática.

LIGAÇÃO FORÇADA

Premir qualquer botão de distribuição para forçar a ligação.

- N.B.: o forçamento da ligação não modifica os horários de ligação/ desligação programados.
- Nota: agora, a máquina permanecerá ligada até ao horário de desligação seguinte.

Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a ligar a máquina através do interruptor geral (1).

Menu horário de serviço



Aceder ao menu horário de serviço

premindo o símbolo



Os parâmetros que podem ser configurados são:

ATIVO - ligação / desligação por horário: SIM, NÃO, ECO (durante a fase de desligação a resistência não é desativada completamente e permite manter a pressão na caldeira a um valor de 0,2 bar).

ON - (horário de ligar); **OFF** - (horário de desligar);

FECHO - (dia de fecho).





Os parâmetros que podem ser configurados são: HORAS, MINUTOS, ESTILO - (24:00

ou AM/PM).







Seleção da língua





Contadores



No menu **Contadores** os parâmetros que são contabilizados são:

Café Grupo... - (número de bebidas à base de café);

Água - (número de distribuições de água);

Vapor - (número de distribuições de vapor efetuadas com o seletor Autosteam, posição AS 1);

Vapor + Ar - (número de distribuições de vapor e ar efetuadas com o seletor Autosteam, posições AS 2 a 4);

Total Café - (número total de bebidas à base de café);

Tempo de ligação - (tempo decorrido desde que a máquina foi ligada).



Portugues

(3b) No menu Contadores Seleção 💷 os parâmetros contabilizados são os relativos aos botões individuais.



Exemplo de contadores de seleção de

um grupo do café 🚺:					
Menu	Grupo 1				
P		25	Redef.		
2)	-	32	Redef.		
32	-	16	Redef.		
4	-	19	Redef.		
	Menu 1 2 3 4	yrupo do café Menu Infor.	Menu Infor. Contad.S. 1 25 32 3 16 4		

Exemplo de conta	dores de	seleção
das doses de água		5
ade decese de agaa		

and the second s	Menu	Infor.	Contad.S.	Água
	[1]Þ	-	4	Redef.
	20	-	12	Redef.
	start	-	9	Redef.











ÁGUA



Evc: Eletroválvula de enchimento da caldeira





Programação doses com a função de "autoaprendizagem" para distribuições de café com o ecrã tátil de seleção



Programação doses de água com a função de "autoaprendizagem"

A programação com a função de autoaprendizagem das doses de água é feita de forma muito semelhante à indicada acima para as doses de café.









Image: Second	L2:08	 - aquecedor das chávenas • é automaticamente configurado no nível 1. - <i>iluminação</i> • as luzes da máquina são desativadas. - <i>visor</i> • é reduzida a luminosidade em todos
Premir o símbolo	figura. Durante esta fase:	os ecrás táteis. - grupos do café • permanecem ativos.
Na modalidade "ENERGY SAVING" a Iuminosidade dos visores é reduzida.	 caldeira se a pressão na caldeira for configurada com um valor superior a 1,2 bar, a pressão baixa para 0,8 bar; se a pressão na caldeira for configurada com um valor inferior a 1,2 bar, a pressão baixa de 0,4 bar em relação ao valor configurado. 	Premir qualquer botão de distribuição para sair da modalidade ECONOMY e voltar à fase de trabalho da máquina.

Lavagens



- Café



Modificar a hora de acordo com as Co próprias exigências.





NOTAS: a função "*MUDANÇA*" com pedido por horário é programada pelo pessoal técnico, o qual tem também a faculdade de ativar, ou não, a função "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se a mudança da água não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

Com o pedido por horário programado, o utilizador só tem a possibilidade de modificar a hora em que aparece o pedido.









Autosteam



Aquecedor de chávenas











Mudança da água da caldeira



Português

Iluminação









20. Limpeza e manutenção



Para a aplicação correta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar as indicações do presente parágrafo.

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

DESCRIÇÃO GERAL DOS INTERVALOS DE LIMPEZA					
	EM CADA UTILIZAÇÃO	DIÁRIA	SEMANAL	QUANDO NECESSÁRIO OU PEDIDO PELO SW	INSTRUMENTOS A UTILIZAR
CIRCUITO DO CAFÉ		\checkmark		\checkmark	 escova (1) filtro com disco de borracha (2) pó detergente (3)
GRUPOS DO CAFÉ		\checkmark			• escova (1)
MUDANÇA DE ÁGUA DA CALDEIRA		\checkmark			
PORTA-FILTROS		\checkmark			 recipiente (4) pó detergente (3) esponja (5)
TUBO (LANÇA) DO VAPOR	\checkmark	\checkmark			• esponja (5)
TUBO (LANÇA) DO VAPOR AUTOMÁTICO	\checkmark				• esponja (5)
TUBO (LANÇA) DA ÁGUA					• esponja (5)
GRELHA E BACIA		\checkmark			• esponja (5)
BACIA DE ESCOAMENTO					• recipiente (4) • esponja (5)
CARROÇARIA		\checkmark		\checkmark	• pano macio (6)
CHUVEIRO DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO (PURGA)	V				
ECRÃ TÁTIL		\checkmark			• pano em microfibra
SUPERFÍCIE DE APOIO DAS CHÁVENAS					• esponja (5)









Para os pormenores acerca da limpeza, consulte os respetivos parágrafos nas páginas seguintes.







Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos, ou quando assinalado pela máquina.

LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

A finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e calcário que se depositou durante a distribuição do café. A falta de execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte a diminuição do desempenho qualitativo do circuito de café.

N.B.: as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina ligada e em pressão.

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem do bico sairão água quente e vapor, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.

Em caso de sinalização pela máquina aparece no visor *"EXECUTAR A LAVAGEM DO CAFÉ"*.

O pedido será repetido por uma hora ou enquanto a operação não for efetuada.

O circuito do café pode ser submetido a modalidades de lavagem diferentes:

- sequencial: a lavagem é executada em sequência e de maneira separada em cada grupo; é possível continuar a trabalhar nos grupos não ocupados na lavagem;
- <u>simultânea</u>: os grupos são todos submetidos à lavagem simultaneamente.

Nota: a duração da lavagem simultânea é de aproximadamente 7'; a duração da lavagem individual é de aproximadamente 7' por cada grupo de distribuição.

É ainda possível executar uma terceira modalidade de lavagem:

 individual: a lavagem pode ser efetuada num grupo específico sem obrigação de execução nos grupos restantes; é possível continuar a usar os grupos não ocupados na lavagem.

Nota: a lavagem individual não pode ser executada em caso de sinalização por parte da máquina.

NOTA: um aviso sonoro chama a atenção do utilizador nas fases de lavagem que requerem a sua intervenção.

N.B.: na falta de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder em qualquer momento a uma lavagem:



N.B.: quando o ciclo de lavagem por horário estiver em execução, NÃO pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina.

Em caso de falha repentina da alimentação elétrica, quando a mesma for restabelecida, no visor aparecerá a mensagem "*EXECUTAR A LAVAGEM*"; completar as operações de limpeza nos modos anteriormente descritos.

As lavagens executadas sem pedido pela máquina podem ser interrompidas desligando e ligando novamente a máquina.

A falta de execução das lavagens programadas será memorizada pela máquina.

NOTAS: o pessoal técnico tem a faculdade de ativar, ou não, a função de "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se o ciclo de lavagem não for efetuado no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

Para executar as lavagens, proceder como descrito nas páginas seguintes.





GEM SEQUENCIAL



Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

3)

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.



No visor aparece a janela da lavagem sequencial.



Retirar o porta-filtro do grupo do café.







Colocar 5 g de pó detergente, equivalente a cerca de duas colheres de café.



Engatar o porta-filtro ao grupo 1.







LAVAGEM SIMULTÂNEA



Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos ou quando assinalado pela máquina.

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.



12:08

12:08

tagem de progres-

SO.





Português

AGEM INDIVIDUAL: não executável em caso de sinalização por parte da máquina.

Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os grupos

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.







MUDANÇA DA ÁGUA DA CALDEIRA - Intervenção a efetuar pelo menos uma vez por dia



LIMPEZA DOS PORTA-FILTROS - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os porta-filtros





LIMPEZA LANÇAS DE VAPOR MANUAL/AUTOMÁTICA - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho



Português





ANÇA DE ÁGUA QUENTE - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar muito bem.



NÃO utilizar produtos abrasivos.



NOTA: as operações a seguir descritas também podem ser executadas com a máquina desligada.

GRELHA E BACIA DE GOTEJAMENTO - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho

- 1. Retirar a grelha da bacia.
- 2. Puxar a bacia para fora.
- Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.



BACIA DE ESCOAMENTO

- Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho Deitar um jarro de água quente na bacia de escoamento para remover eventuais incrustações.



CARROÇARIA - Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho

Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.

N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

NOTA: ligeiras variações de cor da superfície não devem ser consideradas um defeito, mas sim uma caraterística exclusiva deste produto.









Português

21. Anomalias - Avarias

Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona e os visores (Ts) estão desligados.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar a posição do interruptor geral (1).
Perda pelo bordo do porta-filtro (11).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova fornecida.
Tempo de distribuição do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
O café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furos de saída do porta-filtro (11) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água por baixo da máquina.	Esgoto entupido. Furo da bacia de escoamento entupido.	Limpar. Limpar.
Máquina quente, não distribui café.	Torneira da rede ou torneira anticalcário fechadas. Falta de água da rede.	Abrir as torneiras. Aguardar o regresso do fornecimento da água ou chamar um canalizador.
O nível automático permanece ligado.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Mensagens em modo explícito

MENSAGEM	CAUSA: quando é visualizada	SOLUÇÃO
Máquina fria aguardar	Esta mensagem aparece no visor premindo qualquer botão de distribuição até que a pressão da caldeira de serviços esteja abaixo da pressão de trabalho definida.	Alcançada a pressão de trabalho, a mensagem desaparece automaticamente.
Executar manutenção	A mensagem é visualizada quando a máquina necessita de um trabalho de manutenção. Para eliminar temporariamente a mensagem, premir o símbolo para aceder à programação:	Contactar um técnico autorizado. Amensagem será visualizada até que seja efetuada a manutenção. Nota: a necessidade de efetuar a manutenção é memorizada pela máquina.
	A mensagem torna a aparecer quando se liga novamente a máguina no interruptor.	

37 PT







Executar regeneração das resinas	A mensagem aparece quando as resinas do dispositivo anticalcário devem ser regeneradas. (Consultar as instruções de manutenção do anticalcário).	Após ter realizado a regeneração das resinas, premir o símbolo para aceder à programação: EXECUTAR REGENERAÇÃO DAS RESINAS e premir o símbolo para eliminar a mensagem: EXECUTAR REGENERAÇÃO DAS RESINAS para eliminar a mensagem:
Substituição filtro	A mensagem é visualizada quando a máquina requer um trabalho de substituição do filtro da água. Para eliminar temporariamente a mensagem, premir o símbolo para aceder à programação:	Contactar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até se substituir o filtro. Nota: a necessidade de substituir o filtro é memorizada pela máquina.
Máquina desligada	A mensagem é visualizada quando foi programada a ligação e a desligação automática da máquina. A mensagem indica que a máquina está desligada e se encontra em stand-by.	Para programar a ligação e a desligação automática, consultar o capítulo dedicado ao "Menu horário de serviço" deste manual. Premir em qualquer botão de distribuição para forçar a ligação.
Energy saving mode	A mensagem é visualizada quando a máquina está na modalidade ECONOMY.	Premir um botão de distribuição qualquer para sair da modalidade ECONOMY e voltar à fase de trabalho da máquina.
Mensagens relativas às lavagens		Consultar o capítulo "Limpeza e manutenção" deste manual.

1 ZH

索引

页码

1.	一般规则	2
2.1	运输与搬运	3
2.2	安装规则	5
3.	电气安装规则	6
4.	水安装规则	6
5.	安装检查	7
5. 6.	安装检查 员工操作机器规则	7 8
5. 6. 7.	安装检查	7 8 9
5. 6. 7. 8.	安装检查 员工操作机器规则 注意事项 保养和维修	7 8 9 9

使用

10.	日常操作11
	程序/菜单访问11
11.	显示符号说明12
12.	更换锅炉中的水13
13.	暖杯器(如适用)13
14.	咖啡冲泡14
15.	锅炉关闭15
16.	机器定制 (可由技术人员激活)
17.	热水分配17
18.	蒸汽分配

19.	编程流程图	.21
	工作时间菜单	.21
	语言选择	.22
	计数器	.22
	编程方案功能	.23
	使用"自我学习"功能的	
	编程方案	.24
	经济	.25
	清洗	.25
	自动蒸汽	.27
	暖杯器	.27
	咖啡锅炉温度	.28
	更换锅炉中的水	.28
	大小	20
	灯尤	.20
20.	灯元 ······ 清洁和维护 ······	.20 .29
20.	为 元	.28 . 29 .31
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗	.20 .29 .31 .32
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗	.28 .29 .31 .32 .33
20.	为 元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗 更换锅炉中的水	.28 .29 .31 .32 .33 .34
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗 更换锅炉中的水 过滤器架	.28 .29 .31 .32 .33 .34 .34
20.	灯元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗 更换锅炉中的水 过滤器架 蒸汽喷嘴	.28 .29 .31 .32 .33 .34 .34 .35
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 一一清洗 更换锅炉中的水 过滤器架 蒸汽喷嘴 热水分配	.28 .29 .31 .32 .33 .34 .34 .35 .36
20.	 利元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗 更换锅炉中的水 过滤器架 蒸汽喷嘴 热水分配 格栅和废水盘 	.28 .29 .31 .32 .33 .34 .34 .35 .36 .36
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗 更换锅炉中的水 过滤器架 蒸汽喷嘴 热水分配 格栅和废水盘 废水盒	.20 .29 .31 .32 .33 .34 .34 .35 .36 .36
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 —————————————————————————————————— 更换锅炉中的水 过滤器架 蒸汽喷嘴 热水分配————————————————————————————————————	.20 .29 .31 .32 .33 .34 .34 .35 .36 .36 .36 .36
20.	为元 清洁和维护 连续清洗 同时清洗 单一清洗 更换锅炉中的水 过滤器架 蒸汽喷嘴 热水分配 格栅和废水盘 废水盒 机身 	.20 .29 .31 .32 .33 .34 .34 .35 .36 .36 .36 .36

插	图	.X
更	换电源	.XI
更	换变压器电压	.XVI
保	养产品	XVIII

自定义编程

页码











在以任何方式使用或搬运机器前,请仔细阅读本用户手册中的警告和规则,因为它们提供了 在操作机器时有关安全和卫生方面的重要信息。 请将本手册保存在易于查阅的地方,以方便参考。

- 此机器的设计用途为使用热水或蒸汽制作特浓咖啡和热饮料,并具暖杯功能。请勿用于其他用途。
- 此机器的安装地点必须确保只能由受过严格训练且熟知机器使用可能带来危险的员工使用。
- 此机器仅供专业人士使用。
- 8 岁及以上及身体、感官或心智能力相对较弱或缺少经验和知识的儿童也可以在成人监督或指导下安全使用此机器,并知悉可能会遇到的危险。
 切勿让儿童玩耍此机器。
 由用户执行的清洁的维护不得由无监管的儿童执行。
 无论未成年人是否在成人的监管下使用此机器,都不得触犯当地的劳动法。
- 正常使用期间,务必有人照看。
- 此机器不得在户外使用。
- 如果存放机器的房间温度可能降到零度以下,请清空锅炉和水循环管。
- 不要将设备暴露在极端天气下(雨淋、日晒、寒冷)。
- 不要用高压水清洗机器。
- 噪音:评估的声压级别 79 dB(A) (+/-1dB)。
- 如果电源线损坏,则只能由合格和经授权的技术员更换。
- 若使用不当或未按上述设计用途使用,此机器可能成为危险源。使用不当所造成的机器损坏,制造商将不承担任何责任。

₩FAEMA





警告

安装、拆解和调整只能由合格并经授权的技术员进行。

请仔细阅读本手册中的警告和规则,因为它们提供了与机器的安全安装、使用与维修相关的 重要信息。

请将本手册保存在易于查阅的地方,以方便参考。

2.1 运输与搬运

包装

- 机器在交付时不仅采用牢固的硬纸板箱,还有合适的内部保护。包装上列有标准的符号,表明搬运及存储设备时要遵守的规则。
- 运输必须根据包装上的说明操作,搬运时应格外小心,避免任何类型的冲击。
- 不要将设备暴露在极端天气下(雨淋、日晒、寒冷)。

收货检查

- 收到机器时,仔细检查所有的运输文档是否正确(对照包装上的标签)。
- 检查原始包装有无损坏。
- 从包装内取出设备后,确保设备和安全装置完好无损。
- 请将具有潜在危险的包装材料(塑料袋、聚苯乙烯泡沫塑料、订书钉等)放在儿童拿不到的地方。

包装弃置建议

包装为环保材料,可回收利用。为保护环境,不得将包装材料丢弃,而应根据当地法规送至 回收/废弃物处理中心。



中文







负责移动机器的人员必须熟知重物搬运的风险。

必要时,使用正确的起重设备(例如:叉车)小心搬运机器。 如果手动搬运机器,请确保:

- 根据机器的重量和搬运的困难程度,准备充足的人手;
- 始终使用必要的安全装备(鞋子/手套)。



中文







2.2 安装规则

- 给机器插电前,确保铭牌上的信息(电压等)与电气及用水系统相匹配。
- 检查电源线的状况,如有损坏,必须更换。
- 请将电源线完全展开。
- 咖啡机应放置在距墙壁和柜面至少 20 毫米的平坦、稳定表面上。切记,机器的最高表面(暖杯器 盘)最小高度为 1.2 米。请确保附近有可放置配件的杂物架。
- 房间温度范围必须在 10°至 32°C (50°F 至 90°F) 之间。
- 电源插座、水管接头和虹吸排水必须就近放置。
- 不要将机器安置在用高压水清洁的房间内(厨房)。
- 请勿阻塞开口或通风口和散热孔。
- 不要将机器安装在室外。
- 请勿在有爆炸危险的环境中安装或使用咖啡机。
- 请勿在易燃物附近安装咖啡机。



3. 电气安装规则

安装前,确保断路器以一定距离安装在触点之间,这样在出现 III 级过载时即可完全断开,并为漏电达 30 mA 的情况提供保护。断路器必须遵照安装规则安装在主电源上。

FAEMA

如果电源不能正常工作,设备可能会导致短暂的电压降。

只有根据现行电气安全法规正确地连接到有效的接地系统,才能保证此机器的电气安全。此基本的安全要求必须加以验证。如有疑问,请有资质的电工检查系统。因缺少电源接地系统而导致的任何损坏,制造商概不负责。

不要使用转接装置、组合插头和/或延长线。

检查连接方式和电压是否与铭牌上的信息一致:见<u>章节插图1</u>。

对于Y型连接的机器:见<u>章节插图2</u>。

对于Δ型连接的机器:见章节插图3。

对于单相连接的机器:见<u>章节插图4</u>。

4. 水安装规则

用水要求

咖啡机中使用的水必须是饮用水(详见现行的法律法规)。 检查机器的进水: pH 值和氯化物值符合现行法律规定。 如果这两个值不在限值范围内,必须加装水处理装置(参照当地法律并考虑与本机的兼容性)。 如果本机采用的水源硬度超过 8°f(4.5°d),必须根据检测到的硬度和机器使用率执行一套特定的保养计划。

藝告

只能用设备自带的零部件来安装。如果安装其他部件,它们必须是全新的(未使用过的管路及水管 接头垫片),且它们必须能够接触适合人饮用的水(依据当地现行法律)。

水路连接

将机器放置在水平的表面上,并通过调整和固定支架将其稳定。 按照<u>章节插图5</u>所示进行水路连接,同时参照安装所在国的卫生、用水安全和防污染法律。 注意:如果水压超过6bar,需安装一个减压器将压力减至2-3bar。参见<u>章节插图6</u>。 排水管:将排水管的一端引入含虹吸管的排水渠内以便进行检查和清理。 重要提示:如<u>章节插图7</u>所示,不得弯曲排水管。









警告:安装完毕后,请检查机器是否工作正常(参见安装模块C)。

水路连接

• 连接处或管道无泄漏

功能

- 锅炉及运转压力正常。
- 压力计正常工作。
- 自调平装置工作正常。
- 膨胀阀正常工作

警告:如果机器安装妥当并做好使用准备,允许操作员使用机器前,按照下面的说明清洗内部组件:

冲泡头

- 将过滤器支架挂到冲泡头上(不放咖啡粉)。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

连续分配热水(按下合适的按键)直至已使用至少4升水。
 (参见用户手册中的"热水分配"一章)。

蒸汽(亦包括自动蒸汽)

• 使用相应按钮使蒸汽从喷嘴中输出约1分钟。





6. 员工操作机器的规则

操作之前



警告:开始操作机器之前,按照如下说明清洗内部组件。 这些步骤必须至少每天重复一次,每天超过8小时没有操作机器时也要重复一次。

冲泡头

- 将过滤器支架挂到冲泡头上(不放咖啡粉)。
- 让各组冲泡头排水约一分钟。

热水

• 按照"更换锅炉中的水"一节中的说明换水。

蒸汽(同时包含自动蒸汽)

• 使用相应按钮使蒸汽从喷嘴中输出约1分钟。

操作期间

蒸汽分配(亦包括自动蒸汽)

 加热饮料(水、牛奶等)之前,打开蒸汽喷嘴至少3秒钟,让 蒸汽排出从而消除冷凝。
 在包括自动蒸汽的机器中,此操作可以使用特殊"吹扫"键执行

咖啡制作

• 如果机器有一个多小时未使用,在使用热水之前,排空约 100cc 的液体。

热水分配

• 如果机器有一个多小时未使用,在使用热水之前,排空约 200cc 的液体。

清洁冲泡管路

• 请阅读用户手册中的指定部分,学习如何清理这些管路。







7. 注意事项



烫伤危险

标有此标志的区域会变热。在这些区域附近时,应非常谨慎。

一般事项

对于因使用不当或因咖啡机超出预期用途之外的 使用对物品或人员造成的损害,制造商概不负 责。

切勿湿手或赤脚操作咖啡机。

确保机器不会由儿童或任何未接受过正确使用培 训的人员操作。

烫伤危险

请勿将手或身体的其他部位靠近咖啡冲泡头,或 靠近蒸汽和热水喷嘴。

暖杯盘

暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯、杯子和 玻璃杯。

将咖啡杯放在暖杯盘上之前,确保咖啡杯内没有 任何残留。

不要在暖杯盘上放置任何其他物品。



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



机器关机 当机器长时间不用时(例如 下班期间),应执行以下操作:

- 按照专门章节所述清洁;
- 拔下插头或关闭主开关;
- 关闭水龙头。

注意:对于可编程自动启动或关闭的机器,只 有此功能激活后才必须保持电源接通状态。 不遵守这些安全措施所造成的故障、财产损失 和/或人身和/动物伤害,制造商概不负责。

8. 保养和维修

如果机器不能正常工作,关闭机器,关闭主开 关,然后致电服务中心。

如果电源线损坏,关掉机器,联络服务中心请求 更换。



为确保操作期间安全,请务必:
遵循所有制造商的说明;
请有资格和经过授权的技术员定期

检查所有安全装置是否完好和工作正常(第一次检查在机器购买的3年内,以后每 年检查一次)。







9. 拆解机器

电气设备不能作为普通的城市废弃物处置。

为保护环境,请遵照当地现行法律进行处理。



由于它包含的物质和材料,不当或非法弃 置、或不当使用该设备,可能对人体和环 境造成损害。

电气设备弃置不当、有悖于现行法律的,将受到 行政罚款和刑事制裁。

环境信息

此产品中包含一个完全内置于最终产品中的不可充电锂(化学成分: 锂锰氧化物) 纽扣电池。 回收或弃置电池应遵循电池制造商的说明及当地/国家的弃置与回收规范。









10. 日常操作



"开始设置要使用的机器之前,确保: •主电源开关已打开; •主通水阀已打开"。





中文









11. 显示符号说明



此符号表示锅炉的水位。 处于加载阶段时,图标的底部将闪烁 达到最佳水位时,符号将变成:



暖杯器



这些符号表示当前选择的暖杯 器的加热功率。

WI-FI





这些符号是指蓝牙通信:



白色图标表示设备中存在蓝牙模块;



-- 蓝色背景中的白色图标表示机器正在与蓝牙研 磨器/分配器进行通讯。





连接 USB 笔驱动时,此符号将出现在显示屏上。



此图标表示机器的CPU主板上安装有SD微芯片。

BDS



BDS (Barista 传动系统)符号。

支付系统

此图标表示机器已连接至支付系统接口,并配置可用。 因此,机器可在支付系统批准后分配。



灰色图标表示现金系统已拒绝交易;



白色图标表示现金系统已批准交易。

流量控制 (仅在使用中)

当此动画图标出现时,表示需要调节研磨器/分配器来调 紧或调松研磨器,以便将咖啡剂量恢复至默认参数。 显示以下图标时:



表示需将研磨器调松。 (咖啡流量低于参照值)。

表示需将研磨器调紧。 (咖啡流量高于参考值)。

注意:图标旁的数字(1或2)表示必须调整的研磨器/分 配器。

图标显示在屏幕上,而不再以水位符号标示。



此符号表示加热元件已启用并在工作中;通过加 热元件的较厚发光流表明电加热开启。





这表明锅炉锅炉加热元件已被禁用。



注意: 客户无法启动或关闭电加热。 在开/关功能编程好时,电加热将自动开始。

锅炉压力

此符号表示锅炉的压力值。



bar

如按下图标 1.3 , 压力表就会以模拟方式显 示。显示上将出现以下内容:











-AEMA

13. 暖杯器(如适用)



小心:不要将任何布盖在暖杯器上。

机器配有用于存放杯子的杯盘(23)。 杯盘上只能放置咖啡机配套的杯子及玻璃杯。得在杯盘上 放置任何其他物品。 杯子放在杯盘上之前,应倒干净。

注意:自动关机期间,暖杯盘(23)的加热功能将被禁用。 关机前还在工作的条件将在下次机器自动启动时恢复。 通过激活经济模式,暖杯器将自动设置为级别1。











选择触摸屏的描述



咖啡冲泡头触摸屏显示可以采用不同的方式配置和定制 ^(*):



(*)技术人员执行配置和定制。








15. 锅炉关闭









16. 机器定制 (可由技术员激活)

流量控制

流量控制比照技术员设置的相关参考流量,监控咖啡的流 量。

当该系统启用时,机器将通知用户,须调节研磨器/分配器以调紧或调松研磨,以便将咖啡剂量恢复至正确参数。

用户通过工作显示屏上显示的动画图标而非水位符号获取 通知。

当图标第一次显示时,蜂鸣器将鸣响。 显示以下图标时:



表示需将研磨器调松。 (咖啡流量低于参照值)。



表示需将研磨器调紧。 (咖啡流量高于参考值)。

注意:图标旁的数字(1或2)表示必须调整的研磨器/分 配器。

在调节研磨器/分配器后,流量恢复到设定限值以内时, 该图标将自动消失。可能需要分配数次咖啡才能实现此效 果。



BDS (Barista 传动系统)

BDS系统由一个咖啡机及通过蓝牙连接的一个或两个电动研磨器/分配器组成。

可以根据配方类型及相关的研磨机/分配器配置机器上的 每个分配按钮。

BDS 系统旨在引导客户了解咖啡研磨和分配操作,令操作 简单直观。

系统激活及配置由技术人员来执行。

操作逻辑

研磨器/分配器识别过滤器支架,向机器发送信号,通过咖啡键实现简单、友好的操作。

服务员工放置与混合物相关的过滤器支架。研磨器/分配器 识别用于分配正确数量咖啡粉的过滤器支架类型,同时机 器发出信号,告知要启用哪个选择来准备饮料。 Barista 此时只需连接过滤器架并按下已激活的按钮即可进 行分配。











16. 机器定制(可由技术员激活)

冲泡头键编号

机器可由技术人员按照3种配置设置:



此外,每个分配冲泡头的键可以按照不同的颜色表示:



可由技术人员激活的另一项功能则是FLUSH键 它位于每台咖啡分配器冲泡头显示的下半部分。





FLUSH

17. 热水分配

٠



烫伤危险!使用适当的隔热装置 (A) 来移动热 水和蒸汽喷嘴。

在将相应容器放在分配喷嘴下之后,可通过按下提供的一

个键 (12)

热水的编程剂量将从喷嘴分配;它将自动停止。

无论是在定量分配或是持续分配模式下,按下任一分配按键 (12)可以随时中止分配操作。







18. 饮料制备 - 蒸汽



H X H 烫伤危险!使用适当的隔热装置来移动热水和蒸汽喷嘴。

加热用于制作卡布奇诺咖啡的牛奶 常用说明

牛奶是有机食品。它十分美味,可轻松变身为其他食品。加热会改变其营养成分的结构。从打开时容器到整个使用期间, 牛奶的保存温度必须低于 5°C (41°F)的;我们的牛奶存放容器便是您的理想选择。 注意: 一天结束(或牛奶容器打开后超过 24 小时)后,未使用的牛奶必须弃置。

使用自动蒸汽(13)分配(如适用)

配有 AUTOSTEAM (STOP STEAM) 蒸汽分配系统的机器 具有"达到设定温度后停止蒸汽分配"的功能,可快速加热 和冲泡牛奶。 通常,自动蒸汽键有如下配置:



热牛奶。

起泡牛奶(最小起泡级别)。

起泡牛奶(中等起泡级别)。

起泡牛奶(高起泡级别)。











吹扫键 (14) **又**配有警报功能,它提醒用户通过激活它来清洁自动蒸汽喷嘴 (9a) 的内部。

交替显示动画

在每次自动蒸汽分配结束时,此键开始此警报。

在此情况下,吹扫键 (14) ,如下所示:

- 如果禁用"超时"参数,则为几秒;

- 如果启用"超时",则直至启用。

激活此键后,将在数秒内执行吹扫循环。

可以设置的参数是:

当然, 吹扫键 (14) 以随时启用。

- 时间: 表示吹扫循环的时长。
- 从0=关/禁用(键不显示),至5秒

- 超时

从 0 = 关/禁用至 240 秒;如果键在设置时间结束时未启用, 所有自动蒸汽分配受阻,直至执行完整的吹扫循环。



(即使在此键未给出任何警报时)可

在此情况下,吹扫循环可以使两次蒸汽分配之间因等待了或短/ 或长的一段时间而可能形成的冷凝现象消除。



注意:由技术人员对吹扫键 (14) 机器出厂时,"吹扫"功能被禁用。 进行设置。









蒸汽杠杆提供的部分功能使其变得非常实用。

吹扫功能

其中一个最有趣的功能便是"吹扫"功能,有了该功能,两次 蒸汽分配之间因等待了或短/或长的一段时间而可能形成的 冷凝现象便可消除。

要激活"吹扫"功能,请将蒸汽杆向杯盘的方向推并使其在 该位置保持数秒钟。释放杠杆时,它将自动返回至起始位 置。



模块化

蒸汽杠杆提供的另一个有用功能是模块化分配。

在将蒸汽杆向前推时,有2个不同的杠杆位置提供两个不同级别的蒸汽强度:

- 位置 V1(半程): 50% 的强度,用以加热中等量/较少 量的饮料;
- 位置 V2(全程): 100%的强度,用于加热量较大的饮料。





烫伤危险!使用适当的隔热装置(A)来移动热 水和蒸汽喷嘴。

將蒸汽喷嘴(9)完全浸入盛有待加热饮品的容器中并将蒸汽 控制杠杆(20)向上推至最合适的位置。 等待直到液体达到所需温度或乳剂液面,然后将蒸汽指令 杆向下推以停止释放蒸汽。



清洗蒸汽喷嘴



每次使用后:

使用干净的海绵和热水清洗外部,洗净任何食品残留物。彻底清洗干净。

- 按如下方式清洁蒸汽喷嘴内部: 朝杯盘的方向转动喷嘴, 小心分配蒸汽至少一次。







19. 编程流程图



工作时间菜单

1 2a 1 Menu Clock 1 4-Menu Clock é. 1 Info . 使用 按下 🕓 图标。 按下 🔛 图标可访问工作小时菜单。

(2b)

5

按下

自动关闭/启动

机器可设置为在编程的时间段关闭及 启动。 机器处于关机状态时,显示屏灯将不

亮。

注意: 当机器使用自动开/关功能时, 切勿使用电源主开关(1)来关闭机器。 否则,机器将不能再次自动启动。

强制启动

- 按下任意分配按键即可打开它。
- 注意:强制启动机器不会更改已编程的 启动/关闭时间。
- 注意: 此时机器仍将保持工作状态,直 至下次关闭的时间。

要使机器立即返回已编程的"关闭"状态,使用电源主开关(1)将机器关闭再 启动。



可配置以下参数: 时、分、格式-(24:00或AM/PM)。

On/Off



₽ A

图标以设置时间。





语言选择





计数器







22 ZH



咖啡:

按下 图标。





编程方案功能

(2) Menu Recipe ₽ ∕r 按下咖啡冲泡头中 按下 【】图标。 -. • * . 的一个(例如,冲 泡头3)。 3 4) 心 10 Menu Recipe Group 3 按下其中一个咖啡按键时(例 42 20 start 12 30 如按键1),工作显示上将出 94.0° 现以下参数: start 心 5 Menu Recipe Group 3 94.0° ∇ P 150 im 用水定量; start *** 注入时间; 1.0" 3.5 相关的按键图标将在冲泡单元日 + ... 1.0 3.5 可编程按键的图标出现在工作显示上; 与每个按 注意 在示例中, 3.5 表示以秒为单位的注入时间的持续时 键相关的编号则出现在冲泡头显示上。 间,可由用户更改。 有了 🔤 图标,便可通过 SELF-LEARNING (1.0 表示仅能由技术人员更改的参数。 自学)功能对定量用水进行编程(请参阅特定的 章节内容)。 5 所显示的参数为: 当按下测试图标 💴 时,分配就会启动,以下屏幕将 Dv: 容积式水表的递增计数器 出现在工作显示屏中: tG:分配时间 5 TB: 速溶咖啡的锅炉温度 RB: % 激活咖啡锅炉加热元件 Dv 0125 tG 021.8s TB 093.4°C RB 010% P: 锅炉压力 Rc: 工作锅炉加热元件 P 1.2bar Rc OFF SL OK Evc OFF SL: 锅炉中的水位 Evc: 锅炉供水电磁阀 中文 水 $(\mathbf{1})$ 2) 1 Recipe Menu Recipe 1-Menu Water 1-10 20 start . SET

> 按下水图标。可配置以下参数: 设置…-设置分配时间; %-设置水温。

> > 23 ZH







借助选择触摸屏,使用分配咖啡所用的"自学"功能的编程方案



使用"自我学习"功能对用水量进行编程

通过自我学习功能的用水量编程与上面描述的咖啡剂量的步骤非常相似。





Economy





清洗





注意:按下 🔝 图标可取消预定的清洗要求;这时 💽 图标下就不会出现时间。







中文

自动蒸汽



暖杯器









咖啡锅炉的温度



更换锅炉中的水



灯光









中文

20. 清洁和维护

有关食品安全体系 (HACCP) 的正确应用,请按照本段的指示。 必须使用原厂"保养产品"清洗;详情见最后一页。任何其他产品都可能损害与食物产品相接触的材料的适宜性。

清洁间隔一般概览					
	每次使用	每天	每周	按软件要求在必 要时	要使用的工具
咖啡冲泡管路		\checkmark		\checkmark	・刷子 (1) ・橡胶盘 (2) ・清洁粉 (3)
咖啡冲泡头		\checkmark			•刷子 (1)
锅炉换水		\checkmark		\checkmark	
过滤器支架		\checkmark			 ・容器 (4) ・清洁粉 (3) ・海绵 (5)
蒸汽管	\checkmark	\checkmark			•海绵 (5)
自动蒸汽管	\checkmark	\checkmark			 海绵 (5)
水管		\checkmark			•海绵 (5)
格栅和废水盘		\checkmark			 海绵 (5)
废水盒			\checkmark		 容器 (4) 海绵 (5)
机身		\checkmark		\checkmark	• 软布 (6)
咖啡分配器冲泡头花 洒	\checkmark				
触摸屏		\checkmark			•超细纤维布
杯盘表面		\checkmark			 海绵 (5)

(1)











工作日结束当天,所有冲泡头或当机器发出信号时要遵循的步骤。

咖啡冲泡管路的清洁循环

清洗循环的目的在于分配咖啡后清除所有沉积的油脂与水垢的痕迹。 如果不清洗冲泡管路,这些沉积物将会凝固,进而损害咖啡冲泡管路的质量性能。 注意:必须在设备打开并加压时执行以下操作。

注意,存在烫伤的风险:在完成清洗循环之前,双手或身体其他部位请勿靠近它们。清洗循环结束前,切勿将手和 其他肢体部位放在附近。

如果机器发出提醒"EXECUTE COFFEE WASHING"(执行 咖啡清洗)将出现在显示屏上。

此要求将持续显示一小时,或直至清洗循环开始。

咖啡的冲泡管路可通过多种方式清洗:

- 连续:每个冲泡头都将依次单独清洗。此时,可继续 使用未进入清洗流程的冲泡头;
- 同时:所有冲泡头同时清洗。

注意:同时清洗模式持续7分钟。每个咖啡分配冲泡头的 单个清洗模式持续7分钟。

还可使用第三种类型的清洗循环:

- <u>单个</u>:可在特定的冲泡头上进行清洗循环,而无需清洗剩余的冲泡头。未开始清洗循环的冲泡头仍可在那个时间段内使用。
- 注:单一清洗循环无法按机器提醒执行。

注意:蜂鸣器将提醒用户需注意清洗循环。

注意:如果未出现清洗循环的消息,并且机器的使用也很 频繁,则可随时执行清洗循环:



注意:清洗循环一旦开始后便无法停止,即便关闭设备也 是如此。

如存在电源故障,当恢复供电时,消息"EXECUTE WASHING"(执行清洗)将会出现。按照之前描述的内容 完成清洗操作。

在未收到设备要求的情况下所执行的清洗循环可通过先关 闭再打开设备的方法中断。

设备将会记住未执行的已编程清洗循环。

注意: 技术员可以启用或禁用"堵塞"功能。

启用"堵塞"功能后,如清洗循环未在一小时内完成,机器 将阻止饮料的分配。

要执行清洗循环,请遵循下一页上的各个步骤。



0

3)



1)

工作日结束当天,所有冲泡头或当机器发出信号时要遵循的步骤。 分配期间,切勿将过滤器支架取下。

2

11 5 EXECUTE GROUP 1 WASH bar 1.3 OK 12:08 ** 从咖啡冲泡头上取下过滤器支架。 用刷子清洗盖垫片。 连续清洗屏幕将出现在显示屏上。 (4)5 $\left(\mathbf{6} \right)$ \mathcal{Q} 0 把塑胶盘置入过滤器支架。 倒入 5 克清洁粉,约相当于一茶匙的 将过滤器支架挂接在冲泡头1上。 剂量。 7) 8 9 -A) 🛞 🚺 🕂 EXECUTE GROUP 1 INSERT FILTER HOLDER GR 1 WASH WASH **GROUP** 1 015% bar 1.3 ba .3 3 push ALENIA OK 12.05 OK 图标。 OK 按下 按下 图标。 (10) (11)Æ 0 1 15% REMOVE FILTER HOLDER **GROUP** 1 bar 1.3 push 启动冲泡头1清洗循环。 显示屏将显示消息"GR.1 WASH (冲泡 OK 头1清洗)"以及清洗进度。 该组显示屏也会显示相同消息。 冲泡头 1 的清洗循环结束时, 消息"REMOVE FILTER HOLDER OK GROUP1"(取下过滤器支架的冲泡头 取下过滤器支架并按下 图标。 1) 将出现。 (12) 13) (14) 为所有的机器冲泡头重复上述操作。 (1) **EXECUTE GROUP 2 GR 1 RINSE** 065% WASH bar bar push TAEMA OK 显示屏将显示消息"GR.1 RINSE(冲泡 冲泡头 1 的冲洗循环结束时, 消 息"EXECUTE GROUP 2 WASH"(执 头1冲洗)"以及冲洗进度。 行冲泡头2的清洗)将出现。

₽ ∕r

中文







工作日结束当天,所有冲泡头或当机器发出信号时要遵循的步骤。 分配期间,切勿将过滤器支架取下。



32 ZH





₽ √

 $\frac{1}{2}$

清洗:无法按机器提醒执行。

在每个工作日结束后所有冲泡头要执行的操作。

分配期间,切勿将过滤器支架取下。











过滤器支架的清洗 - 必须在每个工作日结束后对所有过滤器支架进行该操作





H K

中文









热水喷嘴 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

使用干净的海绵,用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。



不要使用研磨产品。



注:机器关闭时,也可以进行下文所述的工序。

格栅和废水盘 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

- 1. 拆下废水盘上的格栅。
- 2. 拿出废水盘。
- 3. 用流动的水清洗隔栅和托盘。



废水盒

-必须在每个工作日结束后进行该操作 向废水盒内倒入一升的热水,以清除任何残留物。



机身 - 必须在每个工作日结束后进行该操作



请用软布和不含任何氨水或研磨剂的清洁产品,清除任何 存在于工作区域的有机残留物。 注意:不要将液体喷入面板插槽。 注意:表面颜色的细微变化并非缺陷,这是因本产品的特

11.20. 衣画颜 C 回 知 頭 C 回 知 頭 文 化 开 中 听 阳 , 込 定 凶 平 厂 面 的 殊性质所 决定的。









中文

21. 缺陷 - 故障

由客户直接处理

在呼叫技术服务员之前,为了避免不必要的开支,检查机器的问题是否对应到下面所列情形之一。

问题	成因	解决办法
咖啡机不工作并且显示 (Ts) 为空。	没有电力供应。	检查电力供应。
		位但电源主开关(1)时位直。
过滤器支架边框(11)漏水。	底盘垫片有未清理的咖啡。	使用所提供的特殊刷子清洁。
咖啡制作时间太短。 	咖啡粉研磨太粗。 咖啡时间太长。	使用更细的研磨度。 使用新咖啡。
咖啡从机器中滴漏出来。	过滤器孔阻塞或者过滤器支架 (11)的出孔太脏。 咖啡研磨太细。	清洁。 使用更粗的研磨度。
机器下面漏水。	放水口堵塞。 排水池孔堵塞。	清洁。 清洁。
机器预热后不能制作咖啡。	供水或软水水龙头关闭。 系统中没有水。	打开水龙头。
		一旦守到有小り用,
自动水位控制设备保持运转状态。	原因同上。	解决方案同上。

显式消息

消息	原因:在显示时	解决办法
Machine cold Please wait (咖啡机冷却 请稍候)	如果按下任意分配图标直至直至锅炉压力低于预设的工作压力时,显示屏将显示此消息。	锅炉达到预设压力后,此消息将自动消失。
执行维护	当机器需要维护时,会显示这条消息。 要暂时消除该信息,按下 S 图标可进入编程菜 单:	联系授权的技术员。直到执行维护,消息将继续 显示。 注:咖啡机存有需要执行的维护记录。
	 按下 図标可消除它: ① ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	

中 文

执行软水剂再生	当需要再生活性树脂时,将显示该消息。(请参阅软水剂维护说明)。	完成软化剂再生后,按下 図标可进入编程菜 単: CARRY OUT SOFTENER REGENERATION
		 然后按下 図标可取消显示该信息: ① ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Change water filter (軍换滤水	该信息表示需要更换滤水器。	联系授权的技术员。该消息将在更换滤水器后消失。
器)	単: 12:08	注:咖啡机存有更换滤水器日期的相关记录。
	然后按下 図标可取消显示该信息:	
Machine off (세	该消息将定期显示。 当机器编程为自动自动和关闭时 悠易云此消息	违会回"工作时间荧笛"一音 了解加何对机哭ON/
器关机)	该消息表示机器已关机并进入待机状态。	OFF 开关进行编程。 按下任意分配按键即可使其亮起。
节能模式	当机器处于"经济"模式时,会显示此消息。	按下任意分配键将退出经济模式,返回至机器的 工作阶段。
M essages regarding washes (与清洗 相关的消息)		请参阅本手册的"清洁和维护"一节。

 $\overset{\pm}{\succ}$

XHX

Матаема

الفهرس

صفحة

صفحة

2	القواعد العامة	.1
3	النقل والمناولة	2.1
5	قواعد التوصيل	2.2
6	قواعد التوصيل الكهربائي	.3
6	قواعد توصيل المياه	.4
7	فحص التركيب	.5
8	القواعد الخاصة بمشغل الماكينة	.6
9	تنبيه.	.7
9	الصيانة والإصلاح	.8
10	سحب الماكينة من الخدمة	.9

الاستعمال

11	التشغيل اليومي	.10
11	البر مجة / الوصول إلى القائمة.	
12	شرح رموز وحدة العرض	.11
13	تغيير الماء في الغلاية	.12
وجودة)	أداة تدفئة الفناجين (إذا كانت م	.13
14	توزيع القهوة	.14
15	إيقاف تشغيل الغلاية	.15
	it shall be and i	40
	تحصيص الماديد	.10
الفني) 16	يحصيص المحينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق	.10
الفني) 16	تحصيص المحينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق التحكم في التدفق	.10
الفني) 16 16	لحصيص المادينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق التحكم في التدفق	.10
الفني) 16 16 17	لحصيص المادينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق التحكم في التدفق BDS (نظام محرك باريستا) . مفاتيح مجموعة الأرقام	.10
الفني) 16 16 17 17	لحصيص المادينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق التحكم في التدفق BDS (نظام محرك باريستا) . مفاتيح مجموعة الأرقام توزيع الماء الساخن	.16
16 16 16 17 17 18	لحصيص المادية (يمكن التفعيل من خلال الفريق التحكم في التدفق BDS (نظام محرك باريستا) . مفاتيح مجموعة الأرقام توزيع الماء المساخن توزيع البخار	.17
الفني)	لحصيص المادية (يمكن التفعيل من خلال الفريق التحكم في التدفق BDS (نظام محرك باريستا) . مفاتيح مجموعة الأرقام توزيع الماء المساخن وفزيع البخار	.16 .17 .18

خريطة تدفق البرمجة	.19
قائمة فترة الخدمة	
اختيار اللغة	
العدادات	
وظيفة مقابيس البرمجة	
إجراءات البرمجة باستخدام وظيفة "الموالفة الذاتية"	
اقتصادي	
غسل	
بخار أوتوماتيكي	
أداة تدفئة الفناجين	
درجة حرارة غلاية القهوة 28	
تغبير الماء في الغلاية	
الإضاءة	
التنظيف والصيانة	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل النز امني 33 الغسل الفردي. 34 تغيير الماء في الغلاية	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل التزامني 33 الغسل الفردي. 34 ينيبر الماء في الغلاية 34 حوامل المصافي	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل التزامني 33 الغسل الفردي. 34 تغيير الماء في الغلاية 34 حوامل المصافي 35 خوهات البخار.	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل التزامني 33 الغسل الفردي. 34 الغسل الفردي. 35 حوامل المصافي 36 فوهات البخار. 36 فوهة الماء الساخن	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل التزامني 33 الغسل الفردي. 34 الغسير الماء في الغلاية 34 الغسير الماء في الغلاية 34 الغسير المصافي 35 فوهات البخار. 36 فوهة الماء الساخن 36 الشبكة وحوض التقطير	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل التزامني 33 الغسل القردي. 34 الغسل الفردي. 35 حوامل المصافي 36 فوهات البخان 36 صينية الماء الساخن 36 صينية التصفية 36 منطقة العمل 36 منطقة العمل 36 منطقة العمل	.20
29 التنظيف والصيانة 31 الغسل التسلسلي. 32 الغسل التزامني 33 الغسل الفردي. 34 الغسل الفردي. 35 حوامل المصافي 36 فوهات البخار. 36 صينية الماء الساخن 36 صينية التصفية 36 منطقة العمل 37 الغيوب والأعطال	.20

البرمجة الخاصة بالعميل

39	الأشكال التوضيحية
XI	تغيير إمداد الطاقة الكهربائية
XVI	تغيير جهد المحول
XVIII	خط الخدمة

FAEMA





تحذير

ينبغي أن تتم عملية التركيب والفك والتعديلات فقط بواسطة فنيين مؤهلين ومعتمدين.

يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في هذا الدليل بعناية نظرًا لأنها تقدم معلومات مهمة تتعلق بتركيب واستخدام وصيانة الماكينة بشكل آمن.

احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه فيما بعد.

2.1 النقل والمناولة

التغليف

- يتم تسليم الماكينة في عبوة من الورق المقوى، مع وجود الحماية الداخلية المناسبة. تحتوي العبوة على الرموز القياسية التي تشير إلى القواعد التي يجب اتباعها عند مناولة الجهاز وتخزينه.
- يجب أن يتم النقل وفقًا للإرشادات الموضحة على العبوة، ويجب المناولة مع مراعاة القدر المناسب من الحذر وتجنب أي اصطدام من أي نوع.
 - لا تعرّض الماكينة لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).

الفحوصات عند الاستلام

- عند استلام الجهاز ، تحقق بعناية من صحة كل وثائق النقل (وفقًا للملصق على العبوة).
 - تأكد أن العبوة الأصلية غير تالفة.
- بعد إخراج الجهاز من مواد التغليف، تأكد من سلامة الجهاز وأجهزة الأمان الخاصة به.
- ينبغي الاحتفاظ بمواد التعبئة (الأكياس البلاستيكية ورغوة البوليستيرين والدبابيس وغيرها) بعيدًا عن متناول الأطفال لأنها قد تشكل خطورة عليهم.

نصيحة للتخلص من العبوة

تتوافق مواد التغليف مع البيئة كما أنها قابلة لإعادة التدوير . يجب عدم إلقاء العبوة لحماية البيئة، ولكن يجب التخلص منها في مركز المعالجة / التخلص من النفايات، وفقًا للوائح المحلية.





Мар



. القواعد العامة



- هذا الجهاز مصمم فقط لإعداد قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة باستعمال الماء الساخن أو البخار ولتدفئة الفناجين. ويُعتبر أي استخدام آخر مخالفًا لهذه الأغراض.
- ينبغي تركيب الماكينة في مكان يتيح استخدامها فقط من قبل أفراد مدربين تدريبًا مناسبًا و على دراية بالمخاطر المرتبطة بتشغيل الماكينة.
 - الماكينة مخصصة للاستخدام الاحترافي فقط.
- يمكن استعمال الماكينة من قبل الأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة وذلك في حالة الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستعمال الماكينة بطريقة آمنة واستيعابهم للمخاطر المصاحبة لذلك. لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالماكينة. يجب أن ألا يتم التنظيف والصيانة التي يقوم بهما المستخدم من قِبَل الأطفال دون رقابة. يجب ألا يخالف الاستخدام من قِبل الصغار - مع الإشراف من قبَل شخص بالغ أو بدونه - قوانين العمل المحلو.
 - لا تترك الماكينة بدون مراقبة أثناء استخدامها.
 - ينبغى عدم استخدام الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- في حالة تخزين الجهاز في غرف يمكن أن تنخفض درجة الحرارة فيها إلى ما دون نقطة التجمد، ينبغي تفريغ الغلاية وأنابيب دائرة المياه.
 - لا تعرّض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).
 - لا تنظف الجهاز باستخدام تيار ماء مضغوط.
 - الضوضاء: مستوى ضغط الصوت المقدر 79 ديسيبل (A) (+/- 1 ديسيبل).
 - إذا كان كابل الإمداد بالتيار تالفًا، فيجب استبداله فقط من قبل فنيين مؤ هلين ومعتمدين.
- قد يمثل الجهاز مصدرًا للخطر في حالة استعماله بشكل غير ملائم أو لأغراض أخرى غير المذكورة أعلاه. والمصنع غير مسئول عن الأضرار التي تحدث بسبب الاستعمال غير الصحيح للجهاز.





2.2 قواعد التوصيل

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد أن المعلومات المذكورة على لوحة الصنع (الجهد، وغيرها) مطابقة لأنظمة الكهرباء والمياه لديك.
 - افحص حالة كابل الإمداد بالكهرباء؛ ويجب تغييره في حالة تلفه.
 - قم بفرد كابل إمداد الكهرباء بالكامل.
- ينبغي وضع الماكينة على سطح مستو وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدران وحافة المنضدة. وضع في اعتبارك أن أعلى سطح على الماكينة (صينية أداة تدفئة الفناجين) موضعه على ارتفاع 1.2 أمتار على الأقل. تأكد من وجود رف قريب لوضع الملحقات عليه.
 - ينبغي أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 10° و 32°م (50°ف و 90°ف).
 - ينبغي أن يكون مخرج الكهرباء وتوصيلات المياه والصرف مع السيفون في مكان قريب.
 - لا تقم بتركيب الماكينة في الغرف (المطابخ) التي يتم فيها التنظيف برش الماء المضغوط.
 - لا تسد الفتحات أو فتحات التهوية ومخارج السخونة.
 - لا تقم بتركيب الجهاز في الأماكن المفتوحة.
 - لا تقم بتركيب أو استخدام الماكينة في بيئات يحتمل أن تكون متفجرة.
 - لا تقم بتركيب الماكينة في وجود المواد القابلة للاشتعال.





al He



يجب أن يكون الفريق المسؤول عن تحريك الجهاز على دراية بالمخاطر المتعلقة بتحريك الأحمال الثقيلة. قم بتحريك الجهاز بعناية، باستخدام وسيلة الرفع المناسبة، إن أمكن (مثل، رافعة شوكة). في حالة تحريك الجهاز باليد، تأكد من: - توافر ما يكفي من الأشخاص للقيام بهذه المهمة، نظرًا لوزن الجهاز وصعوبة تحريكه؛ - استخدام تجهيزات السلامة اللازمة (الأحذية/القفازات) دائمًا.











تحذير: تأكد بعد التركيب مما إذا كانت الماكينة تعمل بطريقة صحيحة (انظر وحدة التركيب C).

توصيلات المياه

تأكد من عدم وجود تسريبات من التوصيلات أو الأنابيب

الأداء الوظيفي

- تأكد من أن ضغط الغلاية والتشغيل ضمن الحدود الطبيعية.
 - تأكد من أن عداد الضغط يعمل بصورة ملائمة.
 - تأكد من أن جهاز المنسوب الذاتي يعمل بصورة ملائمة.
 - تأكد من أن صمامات التمديد تعمل بصورة ملائمة



تحذير : بمجرد أن يتم تركيب الماكينة وتصبح جاهزة للاستعمال، وقبل السماح للمشغل ببدء استخدام الماكينة، اغسل المكونات الداخلية طبقًا للتعليمات التالية:

المجموعات

- اربط حوامل المصفاة بالمجموعات (بدون القهوة).
 - دع كل مجموعة توزع المياه لمدة حوالي دقيقة.

الماء الساخن

قم بتوزيع الماء الساخن باستمرار (باستخدام المفتاح المناسب) إلى أن يتم استخدام 4 لترات من الماء على الأقل.
 (انظر قسم "توزيع الماء الساخن" في دليل المستخدم).

البخار (كذلك مع البخار الأوتوماتيكي)

· وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام المفاتيح الملائمة.





قواعد التوصيل الكهربي

قبل التوصيل، تأكد من وجود قاطع دائرة على مسافة بين التوصيلات بما يسمح لك بفصل التيار الكهربي بالكامل في حالة وجود حمولة زائدة من الفئة ||| والذي يوفر لك الحماية من تسرب التيار بما يعادل 30 مللي أمبير. وينبغي تركيب قاطع الدائرة على مصدر إمداد الكهرباء الرئيسي بما يتفق مع قواعد التركيب.

إذا لم يعمل مصدر الإمداد بالكهرباء بشكل سليم، فقد يسبب الجهاز هبوط مؤقت للجهد.

ويمكن ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز فقط عند توصيله توصيلاً صحيحًا بنظام تأريض فعال بما يطابق قوانين السلامة الكهربية السارية. يجب التحقق من متطلبات السلامة الأساسية هذه. وإذا راودك الشك، اطلب من فني الكهرباء المختص فحص النظام. ولا يمكن تحميل المُصنِّع أي مسؤولية عن تلفيات مترتبة على نقص نظام التأريض في الإمداد الكهربي.

لا ينصح باستخدام المحولات و/أو المقابس المتعددة و/أو أسلاك التمديد.

تأكد من أن نوعية التوصيل والفولتية مطابقة للمعلومات المذكورة على لوحة الصنع: انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 1.

بالنسبة للماكينات ذات التوصيل Υ: انظر قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 2. بالنسبة للماكينات ذات التوصيل Δ: انظر ق<u>سم الأشكال التوضيحية، الشكل 3</u>. بالنسبة للماكينات ذات التوصيل أحادي الطور : انظر ق*سم الأشكال التوضيحية، الشكل 4*.

4. قواعد توصيل المياه

متطلبات المياه

ينبغي أن تكون المياه المستخدمة في ماكينات القهوة صالحة للاستعمال الأدمي (انظر القوانين واللوائح السارية).

بالنسبة لمصدر المياه بالماكينة تأكد من أن قيمة الرقم الهيدروجيني pH ومستويات الكلوريد مطابقة للقوانين السارية.

في حالة عدم وقوع القيم ضمن الحدود المسموح بها، ينبغي إضافة جهاز ملائم لمعالجة المياه (مع ضرورة احترام القوانين المحلية وأن يكون هذا الجهاز متوافقًا مع الماكينة). وفي حالة استخدام مياه بالماكينة بدرجة عسر تتجاوز 8 درجة فرنسية (4.5 درجة ألمانية)، ينبغي تنفيذ خطة صيانة محددة طبقًا للعسر المكتشف ومعدل استخدام الماكينة.

تحذير

استخدم فقط الأجزاء الموردة مع الماكينة للتركيب. وفي حالة تركيب أجزاء أخرى، ينبغي أن تكون هذه الأجزاء جديدة (أنابيب وچوانات توصيلات مياه غير مستعملة) ويسمح باتصالها بالمياه الصالحة للاستعمال الآدمي (بموجب القوانين المحلية السارية).

توصيلات المياه

ضع الجهاز على سطح مستو وثبته عن طريق تعديل وتأمين الأرجل.

اربط توصيلات المياه طبقًا لما هو موضح في <u>فصل الأشكال التوضيحية، الشكل 5،</u> مع مراعاة قوانين الصحة العامة وسلامة المياه ومكافحة التلوث المتبعة في بلد التركيب. **ملاحظة**: إذا كان ضغط الماء من الممكن أن يتجاوز ستة بارات، فقم بتركيب مجموعة مخفض ضغط بمقدار 3-2 بارات. انظر <u>قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 6</u>. أنبوب تصريف المياه: ضع نهاية طرف أنبوب تصريف المياه في خط الصرف مع سيفون للفحص والتنظيف.

مهم: ينبغي عدم ثني منحنيات أنبوب تصريف الماء كما هو موضح في <u>قسم الأشكال التوضيحية، الشكل 7</u>.









خطر الاحتراق

تصبح الأجزاء المميزة بهذه العلامة ساخنة. لذلك يجب الحذر الشديد عند الاقتراب من هذه المناطق.

نقاط عامة

المُصنَع غير مسئول عن تلفيات الأشياء أو إصابات الأشخاص نتيجة للاستعمال غير الصحيح لماكينة القهوة أو لاستعمالها لأغراض أخرى غير المصنوعة لأجلها. لا تشغل ماكينة القهوة أبدًا ويديك مبللتين أو قدميك عاريتين. تأكد من عدم استعمال الجهاز من قبل أطفال أو أشخاص ليس لديهم معرفة بتعليمات الاستعمال الصحيح.

خطر الاحتراق لا تضع يديك أو أي جزء آخر من أجزاء الجسم بالقرب من مجمو عات توزيع القهوة أو فوهات البخار والماء الساخن.

صينية أداة تدفئة الفناجين ضع فناجين القهوة والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة فقط جنبًا إلى جنب مع ماكينة القهوة على صينية تدفئة الفناجين. تأكد من تجفيف فناجين القهوة تمامًا قبل وضعها على صينية أداة تدفئة الفناجين. لا تضع أي أشياء أخرى على صينية أداة تدفئة الفناجين.

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



غلق الماكينة

عند ترك الماكينة غير مراقبة لفترة طويلة (على سبيل المثال خارج ساعات عمل الماكينة)، يُرجى تنفيذ الخطوات التالية:

- نظف كما هو موضح في الفصل المخصص؛
- انزع القابس أو أطفئ مفتاح التشغيل والإيقاف الرئيسي؛
 أغاة مندور الدراد
 - أغلق صنبور المياه.

ملاحظة: للماكينات التي يمكن برمجتها للتشغيل والإيقاف تلقائيًا، يجب أن تترك موصلة بالكهرباء فقط إذا تم تنشيط هذه الوظيفة. والمُصنِّع غير مسئول عن عدم الالتزام بهذه الإجراءات المتعلقة بالسلامة وما يترتب عليها من أعطال، و/أو تلفيات في الممتلكات و/أو إصابات الأشخاص و/أو الحيوانات.

8. الصيانة والإصلاحات

إذا كانت الماكينة لا تعمل بشكل سليم، أطفئ الماكينة، ومفتاح التشغيل. أو الإيقاف الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.

وفي حالة تلف كابل الإمداد بالكهرباء، أوقف تشغيل الماكينة واطلب استبداله من مركز الخدمة.

ولضمان السلامة أثناء التشغيل، من المهم جدًا:

- اتباع جميع تعليمات المُصنّع؛
- السماح للفنيين المؤهلين والمصرح لهم بالفحص الدوري للتأكد من أن جميع تجهيزات السلامة بالماكينة سليمة وتعمل بالشكل الصحيح (أول فحص يكون خلال ثلاث سنوات من الشراء ثم كل عام بعد ذلك).

تحذير يمكن أن يؤدي إجراء الصيانة من قبل أفراد غير مؤهلين إلى تعريض سلامة الماكينة للخطر وخرق امتثالها للوائح الحالية. لا تستعن سوى بالفنيين المؤ هلين والمعتمدين لإجراء الإصلاحات. تحذير استخدم قطع الغيار الأصلية بضمان المُصنِّع فقط. وفي حالة عدم استخدام قطع الغيار الأصلية، لن يكون ضمان المُصنع ساري المفعول. تحذير قم بفحص التركيب من جديد بعد الصيانة كما هو وارد في الجزء المخصص لذلك من دليل المستخدم.







قبل البدء



المجموعات

- اربط حوامل المصفاة بالمجموعات (بدون القهوة).
 - دع كل مجموعة توزع المياه لمدة حوالي دقيقة.

الماء الساخن

قم بإجراء استبدال الماء كما هو مبين في قسم "تغيير الماء في الغلاية".

البخار (كذلك مع البخار الأوتوماتيكي)

وزع البخار من الفو هات لمدة حوالي دقيقة باستخدام المفاتيح الملائمة.

أثناء التشغيل

توزيع البخار (كذلك مع البخار الأوتوماتيكي)

 قبل تسخين المشروب (ماء أو حليب أو غير ذلك)، افتح فوهة البخار لمدة 3 ثوان على الأقل ودع البخار يخرج لمنع التكثيف.
 في الماكينات المزودة بميزة البخار الأوتوماتيكي، يمكن إجراء هذه العملية باستخدام مفتاح "التطهير" الخاص .

توزيع القهوة

 في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقبل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 100 سم مكعب وتخلص من السائل.

توزيع الماء الساخن

في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقبل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 200 سم مكعب وتخلص من السائل.

تنظيف دوائر القهوة

 <u>يُرجى قراءة الجزء الخاص بذلك من دليل المستخدم لمعرفة كيفية تنظيف هذه الدوائر.</u>









10. التشغيل اليومى



"قبل تشغيل الماكينة، تأكد من أن: • مفتاح التيار الكهريائي الرئيسي على وضع التشغيل؛ • • صنبور تيار الماء الرئيس تم فتحه".



البرمجة / الوصول إلى القائمة





فعط البيض: وضع التشغيل العادي.

أصفر: عرض رسالة تتطلب تدخل المستخدم (على سبيل المثال طلب عسل، وما إلى ذلك).



احمر: رسالة خطأ







9. فك الماكينة

لا يمكن التخلص من المعدات الكهربائية بالطرق المعتادة للتخلص من مخلفات المدن.

نظرًا للمكونات والمواد التي تحتويها هذه الماكينة، فإن التخلص غير الملائم أو غير القانوني أو الاستعمال غير الصحيح لها يمكن أن يشكل خطرًا على الإنسان والبيئة.

والتخلص غير الملائم أو غير الصحيح من الأجهزة الكهربية دون الالتزام بالقوانين السارية سوف يعرضك للغرامات الإدارية والعقوبات.

ولحماية البيئة، يجب الالتزام بالقوانين المحلية السارية.

معلومات بيئية

الع لي

يحتوي هذا المنتج على بطارية ليثيوم خلوية غير قابلة لإعادة الشحن (مكونات كيميائية: ثاني أكسيد المنجنيز والليثيوم) مغلفة بالكامل في المنتج النهائي. قم بإعادة تدوير البطاريات أو التخلص منها بما يتفق مع تعليمات مُصنع البطارية والقواعد المحلية/الوطنية للتخلص منها وإعادة تدوير ها.



موضع البطارية













سوف تظهر الرسالة التالية: "تغيير الماء". سوف يتم تصريف الماء من الغلاية عبر فوهة الماء الساخن (60 - 70% من السعة الإجمالية). سوف يتوقف التوزيع تلقائيًا. بعد هذا الإجراء، سوف تعود الماكينة إلى وظائفها العادية وسوف تمتلئ الغلاية بالماء النقي.

يجب تغيير الماء في الغلاية مرة واحدة في اليوم على الأقل.

ملاحظة: وظيفة "تغيير الماء" يمكن برمجتها من خلال الفني المتخصص: في هذه الحالة، تظهر رسالة الطلب في الوقت المضبوط ولايمكن قطع دورة تغيير الماء. يوجد المزيد من المعلومات في قسم "البرمجة الخاصة بالعميل / الغسل".

13. أداة تدفئة الأكواب (إذا كانت موجودة)



E.

تنبيه: لا تضع أية أقمشة على أداة تدفئة الفناجين.

الماكينات بها صينية أداة تدفئة الفناجين (23) لتخزين الفناجين.

لا تضع على صينية الفناجين سوى الفناجين والأكواب المستخدمة مع ماكينة القهوة. لا يجوز وضع أشياء أخرى على صينية أداة تدفئة الفناجين. قم بتصفية الفناجين جيدًا قبل وضعها على الصينية.

ملاحظة: تتوقف فعالية تسخين صينية أداة تدفئة الفناجين (23) خلال مرحلة الإيقاف الأوتوماتيكي.

عند التشغيل الأوتوماتيكي التالي للماكينة، سيتم استعادة الوضع الذي كان فعالاً عندما تم إيقاف الماكينة.

من خلال تفعيل الوضع الاقتصادي، يتم ضبط وضع أداة تدفئة الفناجين أوتوماتيكيًا على المستوى 1.










11. شرح رموز وحدة العرض

مستوى الماء



يشير هذا الرمز إلى مستوى الماء في الغلاية. وأثناء مرحلة التحميل، سيومض الجزء السفلي من الأيقونة. وعند الوصول إلى أفضل مستوى، سيبدو الرمز مثل:

عنصر التسخين



عندما يصل ضغط الغلاية إلى القيمة المحددة، ستبدو الأيقونة مثل



يشير هذا إلى أنه قد تم تعطيل عنصر تسخين الغلاية.



ملاحظة: يتعذر على العميل تشغيل عملية التسخين الكهرباني أو إيقاف تشغيلها.

عند برمجة وظيفة التشغيل/إيقاف التشغيل، تتم عملية التسخين الكهربائي بشكل أوتوماتيكي.

ضغط الغلاية

يشير هذا الرمز إلى قيمة ضغط الغلاية.

هذه



لله المنطقة الم

لي منه المصلف على الم يمون مسلم المعالي على وحدة العرض: الضغط القياسي. وسيظهر التالي على وحدة العرض:



اضبغط على الأيقونة **1.3 (**مجددًا للرجوع إلى وضع وحدة العرض المنتظم.

أداة تدفئة الفناجين

تبين هذه الرموز مستوى الطاقة المختارة حاليًا من أجل أداة تدفئة الفناجين.

()) الواي فاي



بلوتوث تشير هذه الرموز إلى اتصال البلوتوث:



- تشير الأيقونة البيضاء إلى وجود وحدة بلوتوث بالماكينة؛ - تبين الأيقونة البيضاء بالخلفية الزرقاء أن الماكينة
- متصلة بمطحنة/وحدة توزيع بلوتوث.



يظهر هذا الرمز على وحدة العرض في حالة توصيل وحدة تخزين USB.



BDS



رمز BDS (نظام محرك باريستا).

أنظمة الدفع

تبين هذه الأيقونة أن الماكينة موصلة بواجهة نظام دفع ومهيئة للعمل معها. لذلك يمكن التوزيع بحسب موافقة نظام الدفع.



تبين الأيقونة الرمادية أن نظام الدفع رفض المعاملة؛

تبين الأيقونة البيضاء أن نظام الدفع قبل المعاملة.

التحكم في التدفق (فقط إذا كان قيد الاستخدام)

عندما تظهر هذه الأيقونة المتحركة فهذا يعنى أنه من الضروري ضبط المطحنة/ الموزع من خلال إحكام ربط المطحنة أو إرخاءها، من أجل عودة معيار القهوة إلى المعلمات الافتراضية. الأيقونات التي تظهر:



تعني حاجة المطحنة إلى الإرخاء. (تدفق القهوة أقل من المؤشر).



تعني حاجة المطحنة إلى إحكام الربط. (تدفق القهوة أعلى من المؤشر).

ملاحظة. يشيرُ الرقم المجاور للأيقونة (1 أَوْ 2) إلى المطحنة/الموزع الواجب تعديله.

تظهر الأيقونة على الشاشة بدلاً من رمز المستوى.









15. إيقاف تشغيل الغلاية

العريبة







14. توزيع القهوة

شرح شاشنة اللمس للاختيار



يمكن تكوين وحدات عرض شاشة لمس مجموعة القهوة وتخصيصها (*) بطرق مختلفة:



المعريبية





16. تهيئة الماكينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق الفني)

مفاتيح مجموعة الأرقام

يمكن ضبط الماكينة بواسطة الفريق الفنى باستخدام 3 تكوينات:



بالإضافة إلى ذلك، يمكن تمثيل مفاتيح كل مجموعة موزع بألوان مختلفة:







FLUSH "الشطف"

17. توزيع الماء الساخن



بعد وضع وعاء مناسب تحت فوهة التوزيع، يمكن توزيع الماء بالضغط على أحد



لع لغ

سيتم توزيع معيار الماء الساخن المبرمج من الفوهة؛ وسيتم الإيقاف أوتوماتيكيًا.

يمكن في أي وقت قطع التوزيع سواء بكميات محددة أو بطريقة التوزيع المستمر من خلال الضغط على أي مفتاح توزيع **(12)**.







16. تهيئة الماكينة (يمكن التفعيل من خلال الفريق الفني)

التحكم في التدفق

ير اقب التحكم في التدفق تدفق القهوة مقارنة بالتدفق المرجعي المقابل الذي وضعه الفني.

عند تنشيط هذا النظام، فمن الضروري، أن تُعلِم الماكينة المستخدم بالحاجة إلى ضبط المطحنة/وحدة التوزيع لتشديد أو تخفيف الطحن، من أجل عودة معيار القهوة إلى البار امترات الصحيحة.

يتم إعلام المستخدم بواسطة أيقونة متحركة تظهر على شاشة الخدمات بدلاً من رمز المستوى.

> عندما تظهر الأيقونة للمرة الأولى، فسوف يصدر صوت أزيز. الأيقونات التي تظهر:



تعني حاجة المطحنة إلى الإرخاء. (تدفق القهوة أقل من المؤشر).

تعني حاجة المطحنة إلى إحكام الربط. (ندفق القهوة أعلى من المؤشر).

ملاحظة. يشير الرقم المجاور للأيقونة (1 أو 2) إلى المطحنة/الموزع الواجب تعديله.

تختفي الأيقونة تلقائيًا بعد ضبط المطحنة/وحدة التوزيع عندما يعود التدفق ضمن الحدود الموضوعة. قد يكون من الضروري إجراء التوزيع عدة مرات لتحقيق هذه الأمر.

BDS (نظام محرك باريستا)

يتكون نظام BDS من ماكينة صنع القهوة ومن مطحنة-موزع واحد آلي أو اثنين من المطاحن-الموز عات الآلية المتصلة عبر البلوتوث.

يمكن تكوين كل مفتاح توزيع على الماكينة استنادًا إلى نوع الوصفة والمطحنة-الموزع المعنى.

الغرض من نظام BDS هو توجيه المستخدم في عمليات طحن القهوة وتوزيعها، مما يجعل العمليات بسيطة وبديهية.

يتم تنشيط النظام وتهيئته من قبل الفريق الفني.

منطق التشغيل

تتعرف المطحنة-الموزع على حامل المصفاة وترسل إشارة إلى الماكينة التي بدور ها تُفعل مفاتيح القهوة مما يجعل العمليات سهلة وبسيطة الاستخدام.

يضع ساقي القهوة حامل المصفاة المرتبط بالخليط. تتعرف المطحنة-الموزع على نوع حامل المصفاة الذي يوزع الكمية الصحيحة من القهوة المطحونة وتشير في نفس الوقت إلى الماكينة التي يمكن اختيار ها لإعداد المشروبات.

لا يحتاج باريستا في هذه المرحلة إلا إلى تركيب حامل المصفاة والضغط على المفتاح الممكّن للتوزيع.













يتميز مفتاح التطهير (14) سلح بوظيفة تنبيه تذكر المستخدم بتنظيف فوهة البخار الأوتوماتيكي الداخلية (98) من خلال تنشيطه.

يبدأ المفتاح في إصدار هذا التنبيه في نهاية كل توزيع بالبخار الأوتوماتيكي.





على النحو التالي: - ليضع ثوان إذا تم إلغاء تنشيط معلمة "انتهاء المهلة"؛ - حتى يتم تنشيطه، إذا تم تنشيط "انتهاء المهلة".

بعد تنشيط المفتاح، يتم إجراء دورة التطهير لبضع ثوان.

المعلمات التي يمكن تعيينها هي:

- المدة: تمثل مدة دورة التطهير.

من 0 = إيقاف التشغيل / إلغاء التنشيط (لا يتم عرض المفتاح)، حتى 5 ثوانِ انتهام الدماية

- انتهاء المهلة

من 0 = إيقاف التشغيل / إلغاء الننشيط حتى 240 ثانية؛ إذا لم يتم تنشيط المفتاح بحلول نهاية الوقت المحدد، فسيتم حظر التوزيع بالبخار الأوتوماتيكي حتى يتم إجراء دورة تطهير كاملة.



وبطبيعة الحال، يمكن تنشيط مفتاح التطهير (14) لل في أي وقت، حتى دون أي تنبيه من قبل المفتاح نفسه. في هذه الحالة، تتيح دورة التطهير القضاء على أي تكثف قد يتكون عندما تمر فترات متوسطة/طويلة بين عمليات توزيع البخار.

ملاحظة: يتم التعامل مع إعدادات مفتاح التطهير (14) من قِبَل الفريق الفني. تأتي الماكينات من المصنع وهذه الوظيفة غير نشطة بها.







18. توزيع المشروبات - البخار



العريبة

المتحركة التالبة

. خطر الاكتواء! استخدم وسائل العزل المناسبة لتحريك فوهات الماء والبخار.

تسخين الحليب للحصول على الكابتشينو

<u>تعليمات عامة</u> يُعد الحليب منتجًا عضويًا. فهو منتج حسّاس وبالتالي مكوناته قابلة للتغيير. تغيّر الحرارة من تركيبته. من اللحظة التي يتم فيها فتح العبوة وطوال فترة الاستخدام بالكامل، يجب أن يبقى الحليب عند درجة حرارة لا تتجاوز 5 درجات منوية (41 درجة فهرنهايت)؛ وبالتالي تُعد أجهزة تخزين الحليب لدينا مناسبة لهذا الغرض. ملاحظة: في نهاية يوم العمل (أو، على أي حال، في غضون فترة لا تتجاوز 24 ساعة بعد فتح العبوة)، يجب التخلص من الحليب غير المستخدم.

التوزيع باستخدام البخار الأوتوماتيكي (13) (إذا توفر)

الماكينات المزودة بنظام توزيع البخار "البخار الأوتوماتيكي (إيقاف البخار)"ت*توقف عن توزيع البخار بمجرد الوصول إلى در*جة ح*رار*ة محددة" للتدفئة السريعة وخفق الحليب.

بشكل عام، تحتوي مفاتيح البخار الأوتوماتيكي على التكوين التالي:



الحليب الساخن.

حليب مخفوق (أدنى مستوى خفق).

حليب مخفوق (مستوى خفق متوسط).

حليب مخفوق (أعلى مستوى خفق).









لعريبة





19. خريطة تدفق البرمجة



قائمة فترة الخدمة

....

Clock

é.

Menu



الإيقاف / التشغيل الأوتوماتيكي

يمكن ضبط الماكينة على أوقات مبر مجة للإيقاف والتشغيل. عندما تكون الماكينة في مرحلة الإيقاف، يكون ضوء الشاشة خافتًا.

ملاحظة: أثناء قيام الماكينة بوظيفة الإيقاف/التشغيل الأوتوماتيكي، لا تستخدم مفتاح الطاقة الرئيسي (1) لإيقاف تشغيل الماكينة. وإذا حدث هذا، فلن تكون الماكينة قادرة على التشغيل بشكل أوتوماتيكي مرة أخرى.

التشغيل القسري

اضغط على أي مفتاح توزيع للتشغيل. ملاحظة: لا تغير عملية التشغيل القسرى للماكينة أوقات التشغيل/الإيقاف المبرمجة.

ملاحظة: عند هذه النقطة، ستبقى الماكينة قيد التشغيل حتى الوصول إلى وقت إيقاف التشغيل التالي.

لإرجاع الماكينة فورًا إلى وقت إيقاف التشغيل المُبرمج، مرب المديب مور، بلى وف يعن السعين المبرميم، قم بإيقاف تشغيلها ثم قم بتشغيلها مرة أخرى باستخدام اضغط على الأيقونة 🚺 لضبط الوقت. مفتاح الطاقة الرئيسي (1).





Menu

Clock

Eco

on 8:10

18:30

USE - تشغيل/إيقاف محدد بوقت: YES، NO،

Eco، (خلال مرحلة الإيقاف، لا يكون عنصر تسخين

الماكينة متوقف تمامًا ويتيح ثبات ضغط الغلاية عند

On/Off

OK

0.2 بار).

يمكن تهيئة هذه المعلمات:

ON - (وقت التشغيل)؛

OFF - (وقت الإيقاف)؛

DAY OFF - (يوم الإغلاق).

HOUR MINUTES STYLE - (24:00 أو صباحًا/مساءً).





E







يوفر ذراع البخار بعض الخصائص الخاصة التي تجعله مفيدًا لأقصى درجة.

وظيفة التطهير

تعتبر وظيفة "التطهير" واحدة من الوظائف الأكثر نفعًا، حيث نتيح القضاء على أي تكثف قد يتكون عندما تمر فترات متوسطة/طويلة بين عمليات توزيع البخار.

لتفعيل وظيفة "التطهير"، ادفع ذراع البخار نحو الحوض واحتفظ به في هذا الوضع لبضع ثوان. عند ترك الذراع، يرتد أوتوماتيكيًا إلى وضع البدء.



قابلية التجزئة

يتيح ذراع البخار وظيفة أخرى عالية القيمة وهي التوزيع المجزأ.

عند دفع ذراع البخار لأعلى، يوجد وضعان مختلفان للذراع، يوفران مستويين. مختلفين لكثافة البخار:

- الوضع V1 (نصف المسافة): بقوة 50% لتسخين كميات متوسطة/صغيرة من المشروبات؛
 - الوضع V2 (لأعلى تمامًا): بقوة 100% للكميات الكبيرة من المشروبات.





خطر الاكتواء! استخدم وسائل العزل المناسبة (A) لتحريك فوهات الماء والبخار.

اغمس فوهة البخار (9) تمامًا في العبوة مع المشروب المراد تسخينه واضغط على ذراع التحكم في البخار (20) لأعلى في أنسب وضع. انتظر إلى أن يصل السائل إلى درجة الحرارة أو مستوى المستحلب المرغوب، ثم أنزل ذراع التحكم في البخار لإيقاف البخار.



تنظيف فوهات البخار



بعد كل استخدام:

اغسل الجزء الخارجي بماء ساخن وإسفنجة نظيفة، لإزالة أي بقايا طعام. اشطفها جيدًا.

- قم بتنظيف الجزء الداخلي لفوهة البخار كما يلي: أدر الفوهة في اتجاه صينية الفناجين ووزّع البخار مرة واحدة على الأقل، مع الحرص الشديد.

لعربية







وظيفة مقاييس البرمجة

	<u>-0.00</u>
2 اضغط على إحدى مجموعات القهوة (مثلاً (Group 1 Group 2 Group 3 Water).	Image: Steam Image: Steam <td< th=""></td<>
مغط أحد أزرار القهوة (مثلا يتم عرض البار امترات التالية الخدمات:	4 (1) (1) (1) (2) (1
عيار الماء؛ قت الصب؛ قت الصب؛ الأيقونة بالمفتاح المعني مضاءة في وحدة عرض الموحدة. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.3. 10.5.	مر و () اليقونات المفاتيح القابلة للبرمجة موضحة على وحدة عرض الخدمات؛ سوف تظل تتيح الأيقونة المرتبطة بكل مفتاح على وحدة عرض المجموعة. ملاحظة على المرتبطة بكل مفتاح على وحدة عرض المجموعة. ملاحظة الموالفة الموالفة الموالفة الموالفة الموالفة الموالفة المست
المعلمات المعر وضة هي: Dv: العداد التدريجي للمقياس الحجمي tG: وقت التوزيع TB: درجة الحرارة الحالية لغلاية القهوة RB: % تفعيل عنصر تسخين غلاية القهوة RC: صنعط الغلاية RC: منسوب المياه بالغلاية SL: مسموم الملف اللولني لإمداد الغلاية بالماء Evc:	 عندما يتم الضغط على الأيقونة الاختبار التالية على وحدة عرض الخدمات: TEST Dv 0125 1G 021.8s TB 093.4°C RB 010% P 1.2bar Rc OFF SL OK Evc OFF







Fran

Lang. =

Engli

1

Menu

1



ţ

î

العربيه



	العدادات	
ختر نوع المقياس الذي يتم عرضه: لعدادات بي أو عدادات الاختيار بي الم	Menu Info	Image: Clock Image: Clock <td< th=""></td<>
Menu Info Counters	:	3a) في قائمة <i>العدادات</i> 👎 تكون المعلمات المطروحة هي
Coffees Group 1 65 Reset	وة)؛	مجموعة القهوة (عدد المشروبات القائمة على القهر الماء - (عدد مرات ته زيع الماء)؛

			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Coffees Group 1	65	Reset	مجموعة القهوة (عدد المشروبات القائمة على القهوة)؛
Cottees Group 2	52	Reset	ا لماء - (عدد مرات توزيع الماء)؛
Control Croup 2	UL.	Head	البخار AS - (عدد مرات تو زيع البخار باستخدام مفتاح اختبار البخار الأو تو ماتبكي بالوضع AS 1)؛
Coffees Group 3	46	Reset	البخار + المهواء - (عدد مرات توزيع البخار والمهواء باستخدام مفتاح اختيار البخار الأوتوماتيكي بالأوضاع
Water	22	Dent	۰(AS 2-4
water	33	Heset	إ جمالي الفُهوة - (ال عدد الإجمالي للمشروبات القائمة على القهوة)؛
1			الوقت المنقضي في التشغيل - (الوقت المنقضي منذ تشغيل الجهاز).
. 11 1	1	1 1	
سحدام السهمين فيتقد	لمدحلات با	ىقل غېر ا	





العريبة



اقتصادي





الغسل







أعرية





إجراءات البرمجة باستخدام وظيفة "الموالفة الذاتية" لتوزيع القهوة من خلال شاشة اللمس المعنية بالاختيار



برمجة معايير الماء باستخدام وظيفة "الموالفة الذاتية"

برمجة معايير الماء من خلال وظيفة الموالفة الذاتية هي نفس الخطوات الموصوفة أعلاه لمعايير القهوة.





البخار الأوتوماتيكي



لعربيه



أداة تدفئة الفناجين





من خلال طلب وقت مجدول يستطيع المستخدم فقط تغيير وقت ظهور الطلب.







20. التنظيف والصيانة



للتطبيق الصحيح لنظام سلامة الأغذية (HACCP)، يُرجى اتباع التعليمات الواردة في هذه الفقرة.

, يجب إجراء عملية الغسل باستخدام منتجات "خط الخدمة" الأصلية؛ انظر التفاصيل بالصفحة الأخيرة. أي منتج آخر يمكن أن يهدد مدى ملاءمة المواد التي تتلامس مع المنتجات الغذائية.

نظرة عامة على فواصل النظافة					
الأدوات التي يتم استخدامها	عند الضرورة أو المطلوبة عبر SW	أسبوعيًا	يوميًا	كل استخدام	
• الفرشاة (1) • القرص المطاطي (2) • مسحوق التنظيف (3)	\checkmark		\checkmark		دورة القهوة
• الفرشاة (1)			\checkmark		مجموعات القهوة
			\checkmark		تغيير ماء الغلاية
• حاوية (4) • مسحوق التنظيف (3) • إسفنجة (5)			\checkmark		حامل المصفاة
• إسفنجة (5)			\checkmark	\checkmark	أنبوب البخار
• إسفنجة (5)			\checkmark	\checkmark	أنبوب البخار التلقائي
• إسفنجة (5)			\checkmark		أنبوب الماء
• إسفنجة (5)			\checkmark		الشبكة والحوض
• حاوية (4) • إسفنجة (5)					صينية التصريف
• قماشة ناعمة (6)			\checkmark		منطقة العمل
				\checkmark	مرشاش مجموعة موزع القهوة (سبيرج)
• قطعة قماش من الألياف الدقيقة			\sim		شاشة اللمس
• إسفنجة (5)			\sim		سطح صينية الفناجين



راجع الأقسام ذات الصلة في الصفحات التالية للحصول على تفاصيل حول التنظيف.

(6)



العربية













الإضاءة











AR 31







الإجراءات التي ينبغي اتباعها في جميع المجموعات في نهاية كل يوم عمل أو عندما تشير الماكينة إلى ذلك.

دورات تنظيف دورة القهوة

الغرض من دورة الغسل هو إز الة جميع بقايا الدهون والكلس المترسب عند توزيع القهوة. سوف يسمح عدم غسل الدورة لهذه الترسبات بأن تتصلب. وسوف يعيق ذلك الأداء الجيد لدورة إعداد القهوة. **ملاحظة: يجب إجراء العمليات التالية أثناء تشغيل الماكينة وبها ضغط.**

> انتبه، خطر التعرض للاحتراق: خلال دورات الغسل، سوف يخرج ماء وبخار ساخن من المجموعات. لا تضع يديك أو أي أجزاء أخرى من الجسم بالقرب منه حتى تنتهي دورة الغسيل.

> إذا طُلب ذلك من قِبل الماكينة، فستظهر على وحدة العرض رسالة "EXECUTE COFFEE WASHING" "تنفيذ غسل القهوة".

سيظل هذا الطلب ظاهرًا لمدة ساعة واحدة أو إلى أن يتم إجراء دورة الغسل. يمكن غسل دورة القهوة بطرق مختلفة:

- والتشايع: يتم غسل كل مجموعة على حدة وبالترتيب. ولذلك من الممكن مو اصلة استخدام المجموعات التي لا تدخل في عملية الغسل؛
 - بالترامن: يتم غسل جميع المجموعات في نفس الوقت.

ملاحظة: يستمر الغسل النزامني لمدة 7 دقائق. تستمر طريقة الغسل الفردي لمدة 7 دقائق لكل مجموعة توزيع قهوة.

يمكن أيضًا تنفيذ نوع ثالث من دورة الغسل:

فَرْفِي: يمكن إجراء دورة الغسل على مجموعة معينة دون الاضطرار إلى غسل بقية المجموعات. ويظل من الممكن خلال ذلك الوقت استخدام المجموعات التي لا تدخل في عملية الغسل.

ملاحظة: لا يمكن إجراء دورة الغسل الفردي إذا طلبت الماكينة ذلك.

ملاحظة: يصدر صوت صفارة يذكر المستخدم بدورات الغسل التي تتطلب اهتمامًا.

ملاحظة: إذا لم تظهر رسائل بخصوص دورة الغسل بينما يتم استخدام الماكينة بشكل متكرر، فإنه يمكن إجراء دورة غسل في أي وقت:



ملاحظة. بمجرد البدء في دورة الغسل، فإنه لا يمكن إيقافها، حتى إذا كانت الماكينة متوقفة.

إذا حدث انقطاع في التيار، فسوف تظهر الرسالة "EXECUTE WASHING" في التيار، فسوف تظهر الرسالة "EXECUTE WASHING" في البحراء الغسل) عند عودة التيار. أكمل عمليات التنظيف كما هو مشروح فيما سبق. دورات الغسل التي يتم القيام بها دون طلب الماكينة يمكن قطعها من خلال إيقاف الماكينة وإعادة تشغيلها.

دورات الغسل المبرمجة غير المنفذة سوف يتم حفظها بالماكينة.

ملاحظة: الفني المتخصص لدية القدرة على إتاحة وظيفة "المنع" أو تعطيلها. بفضل تمكين وظيفة "المنع"، إذا لم يتم تنفيذ دورة الغسل في غضون ساعة، تمنع الماكينة توزيع المشروبات.

لإجراء دورات الغسل، اتبع الخطوات الواردة بالصفحات التالية.



16) سوف تكتمل دورة الغسل بعد مرحلة الشطف.

العربية

كرر هذه الخطوات للمجموعات التي ترغب في غسلها.











يف فوهات البخار اليدوية / الأوتوماتيكية - الإجراء المتبع في نهاية يوم العمل

العريبة





لعريب



تغيير الماء في الغلاية - ينبغي إجراء العملية مرة في اليوم على الأقل





تنظيف حوامل المصافي - يجب إجراء هذه العملية بجميع حوامل المصافي في نهاية كل يوم عمل

أعريبة



3







لعريب

21. العيوب - الأعطال

الإجراءات المباشرة التي يستطيع العميل القيام بها بنفسه

قبل الاتصال بأفراد مركز الخدمة، ولتجنب التكاليف غير اللازمة، تأكد من عدم وجود حل لمشكلة الماكينة بين الحلول التالية.

المشكلة	السبب	الحل
ماكينة القهوة لا تعمل ووحدة العرض (Ts) فارغة.	لا بوجد تيار كهربي.	تأكد من وجود تيار كهربي. افحص وضعنة مفتاح الطافة الرئيسي (1)
تسريب من حافة حامل المصفاة (11).	الحشوة السفلية مليئة ببواقي القهوة.	نظف باستخدام الفرشاة المخصصة لذلك.
زمن توزيع القهوة قصير جدًا.	حبيبات القهوة خشنة جدا. القهوة قديمة جدًا.	استخدم حبيبات ناعمة. استخدم قهوة جديدة.
تتساقط القهوة من الماكينة.	فتحات المصفاة مسدودة أو فتحة مخرج حامل المصفاة (11) غير نظيفة. حبيبات القهوة ناعمة جدا.	قم بالتنظيف. استخدم حبيبات أكثر خشونة.
يوجد فاقد مياه أسفل الماكينة.	التصريف مسدود جدًا. فتحة حوض التصريف مسدودة.	قم بالتنظيف. قم بالتنظيف.
الماكينة تسخن ولكنها لا توزع القهوة.	إمداد الماء أو صنبور مخفف الماء مغلق. لا يوجد ماء في النظام.	افتح الصنابير . انتظر حتى يتوفر ماء أو اتصل بالسباك.
تظل أجهزة التحكم الألي في المنسوب في وضع التشغيل.	نفس الأسباب السابقة.	نفس الحل السابق.

الرسائل الصريحة

الحل	السبب: عند عرضها	الرسالة
عند وصول غلاية الخدمة إلى الضغط المحدد سلفًا، تختفي الرسالة تلقائيًا.	ستظهر هذه الرسالة على وحدة العرض في حالة الضغط على أي أيقونة	الماكينة باردة
	توزيع حتى ينخفض ضغط غلاية الخدمة دون حد الضغط المحدد مسبقًا.	يرجى الانتظار
اتصل بفني معتمد. ستعرض الرسالة حتى يتم إجراء الصيانة.	تُعرض هذه الرسالة عندما تتطلب الماكينة إجراء الصيانة.	تنفيذ أعمال الصيانة
ملاحظة: يتم تسجيل الحاجة إلى إجراء الصيانة عن طريق الماكينة.	لإزالة الرسالة مؤقتًا، اضىغط على الأيقونة 📰 للوصول إلى	
	قائمة البرمجة:	
	12:08	
	واضغط على الأيقونة ٢	
	Clock Lang Info Recipe Economy	
	Wash Steam Heat Boiler T. Water C.	
	ستظهر الرسالة في المرة التالية التي يتم فيها تشغيل الماكينة باستخدام	
	المفتاح الرئيسي.	





استخدم إسفنجة نظيفة واغسل بالماء الساخن لإز الة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية.



لا تستخدم منتجات خادشة.



ملحوظة: الإجراءات المشروحة فيما يلي يمكن أيضًا القيام بها عندما تكون الماكينة متوقفة عن العمل.

الشبكة وحوض التقطير - يجب إجراع هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

- انزع الشبكة من الحوض.
 - 2. أخرج الحوض.
- .3 اشطف أجزاء الشبكة والصينية بالماء الجاري.



صينية التصريف

- يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

اسكب حوالي لترًا من الماء الساخن في صينية التصريف لإز الة أي بقايا تصريف.



منطقة العمل - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتجات تنظيف خالية من النشادر أو مواد خادشة، وأزل أي مواد حيوية عالقة في محيط منطقة العمل. ملاحظة: لا ترش أي سوائل في فتحات اللوحة الكهربية. ملاحظة: لا تعتبر الاختلافات اللونية الطفيفة على الأسطح إشارة إلى وجود خلل ولكنها تعتبر من السمات المميزة لهذا المنتج.





أعربية



		\≝1
بمجرد اكتمال تجديد مزيل القساوة، اضغط على الأيقونة المعادي الأيقونة الموصول إلى قائمة البرمجة: الوصول إلى قائمة البرمجة: CARRY OUT SOFTENER REGENERATION	يتم عرض هذه الرسالة عند الحاجة إلى إعادة تجديد ر اتنجات المخفف. (انظر تعليمات صيانة مخفف الماء).	إجراء تجديد مزيل القساوة
واضغط على الأيقونة عنه الرسالة: واضغط على الأيقونة المحالي الرسالة: (Clock Lang. Into Recipe Coord Wash Stam Heat Boiler T. Water C. ملاحظة: يتم تسجيل الحاجة إلى تجديد الراتنجات عن طريق الماكينة.		
اتصل بفني معتمد. سيتم عرض الرسالة حتى يتم استبدال الفلتر. ملاحظة: يتم تسجيل الحاجة إلى استبدال الفلتر عن طريق الماكينة.	يتم عرض هذه الرسالة عندما تكون الماكينة بحاجة إلى استبدال مصفاة الماء. لإز الة الرسالة مؤقتًا، اضغط على الأيقونة عن الله الرسالة مؤقتًا، اضغط على الأيقونة البرمجة: (HANGE W. FILTER (HANGE W. FILTER) (HANGE W. FILTER) (Hat على الأيقونة أيضًا لإلغاء الرسالة: واضغط على الأيقونة أيضًا لإلغاء الرسالة: واضغط على الأيقونة (لغاء الرسالة:	تغيير مصفاة الماء
قم بالرجوع إلى قسم "قائمة وقت الخدمة" لمعرفة كيفية برمجة الماكينة لتشغيلها/إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا. اضغط على أي مفتاح توزيع لتشغيلها.	يتم عرض هذه الرسالة عند برمجة الماكينة لتشغيلها وإيقافها تلقانيًا. تُشير الرسالة إلى أن الماكينة في وضع إيقاف التشغيل وفي حالة الاستعداد.	تم إيقاف الماكينة
اضغط على أي مفتاح توزيع للخروج من وضع اقتصادي والرجوع إلى مرحلة عمل الماكينة.	تُعرض هذه الرسالة عندما تكون الماكينة في الوضع الاقتصادي.	وضع حفظ الطاقة
يُرجى الرجوع إلى قسم "التنظيف والصيانة" في هذا الدليل.		الرسائل المتعلقة بالغسل
	·	



تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات







Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

















Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica 更换电源 - بغيير مصدر الإمداد بالكهرباء -

Questi capitoli del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato. These chapters in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff. Ces chapitres du manuel sont à l'usage du personnel technique qualifié et autorisé. Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker. Estos capítulos del manual son para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado. Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado. 手册中的这些章节供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。 Itéonet Inatific plate a terme term





Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Remover aindar o cabo de alimentação eléctrica.

使用十字槽螺钉将电缆从端子板上拆下。松开电缆夹螺丝 并拆下电源电缆。 استخدم مسمار فيليس لإزالة الكابلات من الشريط الطرفي. قم بتحرير مسامير مشابك الكابلات وقم بإزالة كابل الإمداد بالطاقة الكهربائية. اتبع الإرشادات الموضحة على الصفحات التالية وفقًا لنوع الاتصال.









ATTENZIONE! Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

WARNING! In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

ATTENTION ! Remplacer le câble d'alimentation en cas de branchements triphasés sans neutre ou de branchements monophasés.

ACHTUNG: Bei einem Dreiphasen-Anschluss ohne Nullleiter oder bei einphasigem Anschluss muss das Netzkabel ausgetauscht werden.

¡ATENCIÓN! En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, sustituir el cable de alimentación eléctrica.

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásicas, o cabo de alimentação elétrica tem de ser substituído

警告! 在使用没有零线或单相接头的三相连接时, 必须更换电缆。

تحذير إ في حالة إجراء اتصال من ثلاث مراحل دون سلك محايد أو اتصال من مرحلة واحدة، فيجب استبدال الكابل الكهربائي.



Sezioni nominali dei cavi da utilizzare: Nominal sections of cables to use: Sections nominales des câbles à utiliser: Nominaler Kabelquerschnitt: Secciones nominales de los cables que hay que utilizar: Seções nominais dos cabos a utilizar: 所用电缆的标称截面: Inaidag IV/Partice Inaidage IV/Partice Inaidage IV/Partice IV/Parti

min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm² min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm² min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm²

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles - Farbe der Kabel -ألوان الأسلاك - Color cables - Cor cabos - 电缆颜色 -

Collegamento trifase - Three-phase connection Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss Conexión trifásica - Ligação trifásica 三相连接 - التوصيل ثلاثي الأطوار

- T Grigio Grey Gris Grau Gris - Cinza - 灰色 - رمادي
- S Nero Black Noir Schwarz Negro - Preto - 黑色 - أسود
- R Marrone Brown Brun Braun Marrón - Castanho - 棕色 - بني
- N Azzurro Blue Bleu Blau Azul - Azul - 蓝色 - أزرق

Collegamento monofase - Single phase connection Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss Conexión monofásica - Ligação monofásica 単相连接 - الترصيل أحادى الطور









Ponticello

Bridge

Pontet

Brücke

Puente

Shunt

桥接 - الجسر

 $(\times$

(N)

 \otimes

(S)

 \otimes

(T)

NC1

NB1

T2_0

NC2

NB2

T2 0

R2_0

出现于配电箱

NC3

NB3









Collegamento monofase Single-phase connection Branchement monophasé Einphasiger Anschluss Conexión monofásica Conexão mono-fásico 単相连接 Jales Indecon Laco Indecon









Cambio della Tensione di Alimentazione del Trasformatore - Changing the Voltage of the Transformer Changement de la tension d'alimentation du transformateur - Änderung der Versorgungsspannung des Transformators Cambio de Tensión de Alimentación del Transformador - Mudança de Tensão de Alimentação do Transformador 更改变压器的电压 المحول -

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione 240V; se la tensione di rete fosse diversa (ovviamente nell'ambito della stessa categoria di tensione: V. 200 - 220 - 240) è necessario cambiare i collegamenti del filo di fase come indicato in figura.

The machine is factory-made for the voltage 240V. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure.

La machine est équipée en usine pour la tension d'alimentation 240V. Si la tension d'alimentation est différente (dans le cadre de la même catégorie de tension: V. 200 - 220 - 240), il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.

Das Gerät ist im Werk auf die Versorgungsspannung (240V) eingestellt worden. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen (selbstverständlich innerhalb derselben Spannungskategorie: 200 - 220 - 240 V) müssen die Anschlüsse der Phasenleiter wie in der Abbildung dargestellt geändert werden.

La máquina ya está predispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión 240 V. En el caso de que la tensión de la red fuese diferente (obviamente en el ámbito de la misma categoría de tensión: V. 200 - 220 - 240) es necesario cambiar las conexiones del cable de fase como indicado en la figura.

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação 240V. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa (obviamente no âmbito da mesma categoria de tensão: V. 200 - 220 - 240) é necessário proceder à mudança das ligações do fio de fase tal como indicado na figura.

咖啡机的出厂设置为使用 240V 电压。如果电压不同(明显位于同一电压等级范围,即 200 - 220 - 240V),相位线的 连接必须按照图示更改。

تم ضبط الماكينة في المصنع على فلطية 240 فولت. إذا كانت الفلطية مختلفة (بشكل واضح في نطاق فئة الفلطية نفسها، أي أن تكون 200 أو 220 أو 240 فولت)، فيجب تغيير اتصالات سلك المرحلة كما هو موضح في الشكل.




GRUPPO CIMBALI S.p.A. Via A. Manzoni, 17 20082 Binasco (MI) Italy	EN 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	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	GRUPPO CIMBALI S.p.A. Via A. Manzoni, 17 20082 Binasco (MI) Italy
La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique. Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A. © Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano Tous droits réservés	Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden. © Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano Alle Rechte vorbehalten
ES GRUPPO CIMBALI S.p.A. Via A. Manzoni, 17 20082 Binasco (MI) Italy	GRUPPO CIMBALI S.p.A. Via A. Manzoni, 17 20082 Binasco (MI) Italy
GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cam- bios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progresso técnico. Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A. © Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán Todos los derechos reservados	 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
ZH GRUPPO CIMBALI S.p.A. Via A. Manzoni, 17 20082 Binasco (MI) Italy 1	GRUPPO CIMBALI S.p.A. Via A. Manzoni, 17 20082 Binasco (MI) Italy
金百利集团保留按不同国家要求而更改咖啡机配置,及因技术进步而更改咖啡机的权利。 未经金百利集团的书面许可,此出版物任何部分严禁擅自利用, 复制和出版。 金百利集团股份有限公司	تحتفظ GRUPPO CIMBALI بحق إجراء تغييرات على هذه الماكينات طبقا لاحتياجات كل دولة وعلى أساس التطورات التكنولوجية.
©米兰金百利集团股份有限公司版权所有 保留所有权利	ويحظر استخدام أو نسخ أو نشر هذه المطبوعة سواء كليا أو جزئيا دون تصريح كتابي من شركة GRUPPO CIMBALI S.p.A. © حقوق الطبع لشركة GRUPPO CIMBALI S.p.A، ميلان، إيطاليا. جميع الحقوق محفوظة



SERVICE LINE

II GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti of which is to assure top coffee-machine performance for its clients per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea: ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 610-004-159 liquido per i cappuccinatori;

Вĺ	610-004-280	in polvere per i gruppi, i portafiltri, le tazze da
,		caffè;
C)	610-004-254	in polvere per i gruppi, i portafiltri, le tazze da
		caffè;
D)	610-004-217	pastiglie per i gruppi nelle macchine
		superautomatiche;
E)	610-004-251	detergente Eco Cleaner Spray per tramoggia,
,		display.
Do	r ordinara traam	attata il numara di cadica al Va. Concessionaria

Per ordinare trasmettete il numero di codice ai vs. Concessionario.

GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE" FR

La service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne : ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-159 liquide pour les fouettes-lait ;

- B) 610-004-280 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- C) 610-004-254 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ; D) 610-004-217 pastilles pour les groupes des machines
- tout-auto ; détergent Eco Cleaner Spray pour les trémies, E) 610-004-251 écran.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben. concessionnaire.

ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máguina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIMBALI les muestra la para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha: linea: ECO LINE - Productos para la limpieza

- A) 610-004-159 líquido para los cappuccinadores;
- en polvos para los equipos, los portafiltros, las tazas B) 610-004-280 B) 610-004-280 de café
- en polvos para los equipos, los portafiltros, las tazas C) 610-004-254 C) 610-004-254 de café:
- en pastillas para los equipos de las máquinas D) 610-004-217 superautomáticas;

detergente Eco Cleaner Spray para tolva, pantalla. E) 610-004-251 Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

ZH GRUPPO CIMBALI和"SERVICE LINE"

GRUPPO CIMBALI 公司的客户服务旨在保证顶级咖啡机性能, 陆时满足客户的需求,同时提供 ECO LINE,该系列特定清洁产品专 لماكينة القهوة لعملائها في جميع الأوقات وأيضا لتوفير سلسلة من منتجات التنظيف 为该目的而设计。

ECO LINE - 清洁产品

- A) 610-004-159 用于制作液态形式的卡布奇诺咖啡;
- B) 610-004-280 用于制备粉末形式的分配器、过滤器架、咖 啡杯;
- C) 610-004-254 用于制备粉末形式的分配器、过滤器架、咖 啡杯;
- D) 610-004-217 用于制备片剂形式的全自动机器分配器;
- E) 610-004-251 适用于豆槽、咖啡粉斜槽、显示屏 专业清洗 环保喷雾清洁剂

可以直接从当地的经销商订购,根据如上所示,根据编号参考您需 要的特定产品。

EN GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim 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)	610-004-159	For cappuccino makers in liquid form
B)	610-004-280	For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
C)	610-004-254	For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
D)	610-004-217	For superautomatic-machine dispensers in tablet form
E)	610-004-251	For hopper, display - professional cleaning Eco Cleaner Spray.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE" DE

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin: ECO LINE - Produkte für die Säuberung

A)	610-004-159	Flüssig für die Cappuccino-Bereiter;
B)	610-004-280	in Pulverform für die Gruppen, die Filterhalter,
		die Kaffeetassen;
C)	610-004-254	in Pulverform für die Gruppen, die Filterhalter,
		die Kaffeetassen;
D)	610-004-217	Tabletten für die Kaffeegruppen der vollautomat
,		Maschinen;
E)	610-004-251	Reiniger Eco Cleaner Spray für der Trichter,
,		Display.

GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos ECO LINE - Produtos para a limpeza

- A) 610-004-159 líquido para o kit cappuccino;
- en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café: en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; D) 610-004-217 pastilhas para os grupos das máguinas superautomáticas;

E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray para tremonhas, ecrã.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

GRUPPO CIMBALI و"خط الخدمة" ٤

تهدف خدمة العملاء بشركة GRUPPO CIMBALI إلى ضمان أفضل أداء المصممة خصيصًا لهذا الغرض.

ECO LINE - منتجات التنظيف

- A) 159-004-159 لماكينات صنع الكابتشينو على هيئة سائل للموز عات، وحوامل المصافى، وأكواب القهوة على هيئة 610-004-280 (B
- مسحوق للموز عات، وحوامل المصافى، وأكواب القهوة على هيئة 610-004-254 (C مسحوق
- لموزعات الماكينات الأوتوماتيكية الفائقة على هيئة أقراص 610-004-217 (D بالنسبة للقادوس، ومجرى القهوة، وحدة العرض 610-004-251 (E

Eco Cleaner Spray المخصص للتنظيف الاحتر اف

إطلب مباشرة من موزعك المحلي وأخبره برقم الصنف الذي تحتاجه كما هو موضَّح أعلاه















Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

制造商有权对该咖啡机做出修改, 恕不另行通知 تحتفظ الجهة المصنعة بالحق في تعديل الأجهزة المقدمة حاليًا في هذا المنشور دون سابق إشعار

EHC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721