



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

BARCODE



Dichiarazione di conformità CE

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

EC Declaration of conformity

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

Certificat de conformité CE

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

EG-Konformitätserklärung

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

Declaración de conformidad CE

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

Declaração de conformidade

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

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



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

è conforme alle seguenti direttive:
est conforme aux normatives suivantes:
es conforme a las siguientes directivas:

is in compliance with the following directives:
entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
está conforme às seguintes directrizes:

- 2006/95/EC** **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Normes CE Basse-tension**
EG-Niederspannungsrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE
- 2004/108/EC** **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Normes CE Compatibilité électromagnétique**
EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE
Directiva sobre a compatibilidade el.magn. CE
- 2006/42/EC** **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Normes CE Machines -**
EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE
- 97/23/EC** **Direttiva attrezzature a pressione (PED) (Vedere tabella nella pagina successiva)**
Pressure Equipment Directive (PED) (See chart in the following page)
Directive Équipements sous Pression (PED) (Voir tableau dans la page suivant)
Richtlinie-Druckgeräte (PED) (Siehe Tabelle auf der nächsten Seite)
Directiva equipos a presión (PED) (Véase cuadro en la página siguiente)
Directiva equipos sobre pressão (PED) (Veja quadro na página seguinte)

e successive modifiche ed integrazioni.
et modifications ultérieures et intégrations.
y siguientes modificaciones e integraciones.

and later modifications and integrations.
sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
e alterações e integrações subsequentes.

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

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

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

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

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

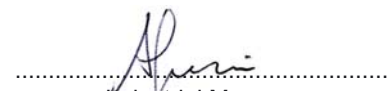
A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.

Sede legale - Registered office - Siège social
Rechtssitz - Sede legal - Sede legal:

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

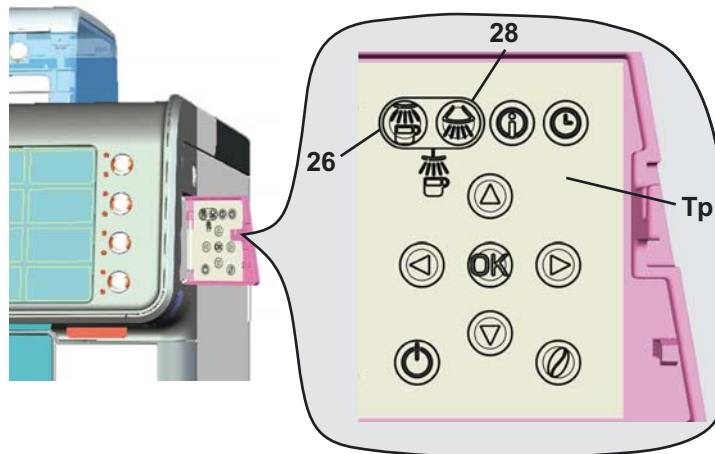
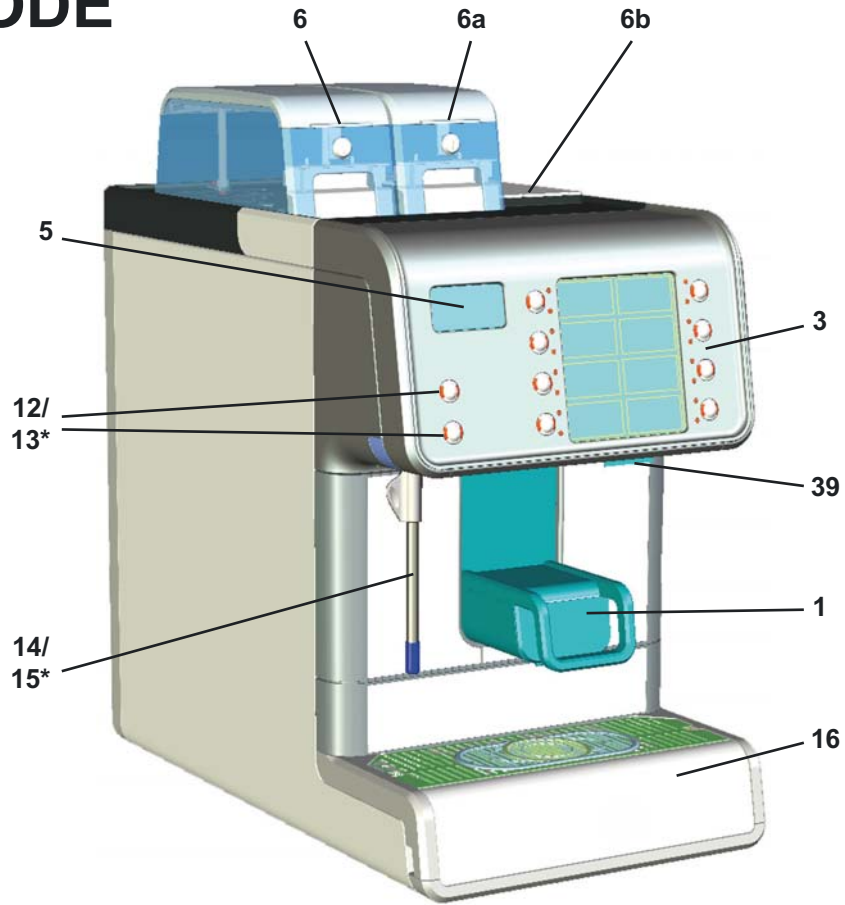
Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 14.05.2010


Product Development Manager


Industrial Manager

	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	BARCODE
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2,5 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	1.1
Scambiatore Heat exchanger Échangeur Wrmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	-
Boiler caffè Coffee boiler Boiler café Boiler Kaffee Boiler café Boiler café	12 bar	170° C	acqua water eau wasser agua água	0.8

BARCODE



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

IT LEGENDA

- 1 Erogatore caffè/cappuccino
- 3 Tastiera di selezione
- 5 Display grafico
- 6 Tramoggia caffè 1
- 6a Tramoggia caffè 2
- 6b Tramoggia solubile *
- 12 Tasto acqua calda
- 13 Tasto vapore *
- 14 Erogatore acqua calda
- 15 Tubo (lancia) vapore *
- 16 Bacinella appoggiatezze
- 23 Interruttore generale
- 26 Tasto lavaggio circuito caffè / breve
- 28 Tasto lavaggio circuito latte - lavaggio automatico
- 39 Feritoia carta servizi (programmazione tecnico *)
- Tp Tastiera programmazione

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

GB LEGEND

- 1 Delivery spout
- 3 Selection panel
- 5 Graphical display
- 6 Coffee hoppers 1
- 6a Coffee hoppers 2
- 6b Soluble hoppers *
- 12 Hot water button
- 13 Steam dispensing button *
- 14 Hot water outlet
- 15 Steam pipe *
- 16 Tray
- 23 Main switch
- 26 Coffee circuit flushing key / short washing
- 28 Milk circuit wash key - automatic wash
- 39 Card services slit (technical programming *)
- Tp Programing keyboard

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

FR LEGENDE

- 1 Bec débit café
- 3 Plaque à touches sélections
- 5 Ecran graphique
- 6 Trémies café 1
- 6a Trémies café 2
- 6b Trémies soluble *
- 12 Bouton de l'eau chaude
- 13 Bouton de la vapeur *
- 14 Bec débit eau chaude
- 15 Tuyau de la vapeur *
- 16 Bassinelle d'égouttoir
- 23 Interrupteur général
- 26 Touches de lavage du circuit café / lavage court
- 28 Touche lavage circuit lait - lavage automatique
- 39 Fente de carte services (programmation technique *)
- Tp Clavier de programmation

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

DE LEGENDE

- 1 Ausgabemündung
- 3 Wahltasten
- 5 Graphisch Display
- 6 Kaffeebohnenrichter 1
- 6a Kaffeebohnenrichter 2
- 6b Löslich trichter *
- 12 Heißwasser-Drucktaste
- 13 Dampf-Drucktaste *
- 14 Heißwasserausgabe
- 15 Dampfausgaberohr *
- 16 Auffangschale
- 23 Hauptschalter
- 26 Taste zum Durchspülen des Kaffeekreislaufs / Kurz Reinigung
- 28 Taste Spülung Milchkreis – Automatische Schnellspülung
- 39 Kartenservice-Schlitze (technische Programmierung *)
- Tp Programmierungstastatur

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

ES LEYENDA

- 1 Erogador café
- 3 Teclado de selección
- 5 Display gráfico
- 6 Tolvas café 1
- 6a Tolvas café 2
- 6b Tolvas soluble *
- 12 Botón erogación agua caliente
- 13 Botón vapor *
- 14 Erogador agua caliente
- 15 Tubo vapor *
- 16 Bandeja
- 23 Interruptor general
- 26 Tecla lavado circuito café / lavado breve
- 28 Tecla lavado circuito leche - lavado rápido automático
- 39 Raja de la tarjeta servicios (programación técnica *)
- Tp Teclado de programación

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

PT LEGENDA

- 1 Distribuidor de café
- 3 Teclado de selecção
- 5 Display gráfico
- 6 Tremonhas para café em grão 1
- 6a Tremonhas para café em grão 2
- 6b Tremonhas para solúvel *
- 12 Botão de erogação água quente
- 13 Botão do vapor *
- 14 Distribuidor de água quente
- 15 Tubo do vapor *
- 16 Tabuleiro
- 23 Interruptor geral
- 26 Tecla de lavagem de circuito café / lavagem rápida
- 28 Tecla lavagem circuito leite – lavagem rápida automática
- 39 Régua do cartão serviços (programação técnica *)
- Tp Teclado de programação

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

Italiano	Istruzioni originali	7	Italiano
English	Translation of the original instructions	45	English
Français	Traduction des instructions d'origine	83	Français
Deutsch	Übersetzung der Originalanleitung	121	Deutsch
Español	Traducción de las instrucciones originales	159	Español
Português	Tradução das traduções originais	197	Português

Gentile Signora, Egregio Signore

ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Faema.

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

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

Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

	Pagina		Pagina
1. Prescrizioni generali	8	10. Prescrizioni per l'operatore	33
2. Prescrizioni di installazione	9	11. Avvertenze	34
3. Prescrizioni elettriche di installazione	9	12. Manutenzione e riparazioni	33
4. Prescrizioni idrauliche di installazione	10	13. Messa fuori servizio definitiva	35
Svuotamento del circuito idraulico	11	14. Messaggi di diagnostica	36
5. Check-up di installazione	12	15. Anomalie - Guasti	38
USO			
6. Descrizione pannello comandi	13	PROGRAMMAZIONE CLIENTE	
7. Accensione giornaliera	14	16. Regolazione orologio	39
Descrizione simbologia display	15	17. Menù Parametri cliente	39
8. Erogazione bevande - caffè	15	Selezione lingua	39
Funzione STOP erogazioni	15	Menù orario servizio	40
Funzione ripetizione selezioni	16	Data e ora	40
Variazione dose caffè	16	18. Menù dati: contatori	41
Svuotamento cassetto fondi	17	18.1 Menù dati: contabilità	41
8.1 Erogazione bevande - cappuccino / latte	18	19. Come entrare in programmazione	42
Accoppiamento Macchina -		19.1 Menù tasto - Selezione Caffè	42
Modulo BARCODE Milk + Cup	19	19.2 Menù tasto - Selezione Cappuccino	43
Accoppiamento Macchina -		19.3 Menù tasto - Selezione Latte	43
Mantenitore frigo generico	19	19.4 Menù tasto - Selezione Cioccolata / Solubili (dove previsto)	43
8.2 Erogazione bevande - Cioccolata / Solubili (dove previsto)	20	19.5 Menù tasto - Selezione Solubile Misto (dove previsto)	44
8.3 Erogazione bevande - acqua calda	20	19.6 Menù tasto - Selezione Acqua Calda	44
8.4 Erogazione bevande - vapore	21	19.7 Menù tasto - Selezione Vapore	44
9. Pulizia e manutenzione (I° livello)	21	IMMAGINI	235
LAVAGGIO circuito caffè	22	Eichette Tasti Erogazione	236
LAVAGGIO circuito latte	23	Service Line	240
Pulizia del circuito solubili (dove presente)	25		
(II° livello)	30		
Pulizia tramoggia caffè	30		
Pulizia tramoggia solubili (dove previsto)	31		

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

1. Prescrizioni generali



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

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso, bevande calde mediante acqua calda o vapore e per la preparazione di cappuccino con l'impiego di latte fresco.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale; deve essere installato solo in luoghi ove possa essere controllato da personale qualificato.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia servizi, il boiler caffè e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: l'apparecchio non supera i 70 dB.
- 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.



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

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE



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

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

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

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

3. Prescrizioni elettriche di installazione

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

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

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

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

Per le macchine con collegamento monofase: vedere *capitolo immagini figura 2*.



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

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI

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

Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

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

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

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 (mai usati in precedenza) e idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).

COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato nel capitolo immagini figura 3, rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.

N.B.: nel caso la pressione di rete possa salire oltre 3 bar, installare un riduttore di pressione tarato a 2+3 bar: vedere capitolo immagini figura 4.

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

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel capitolo immagini figura 5.



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

SVUOTAMENTO DEL CIRCUITO IDRAULICO

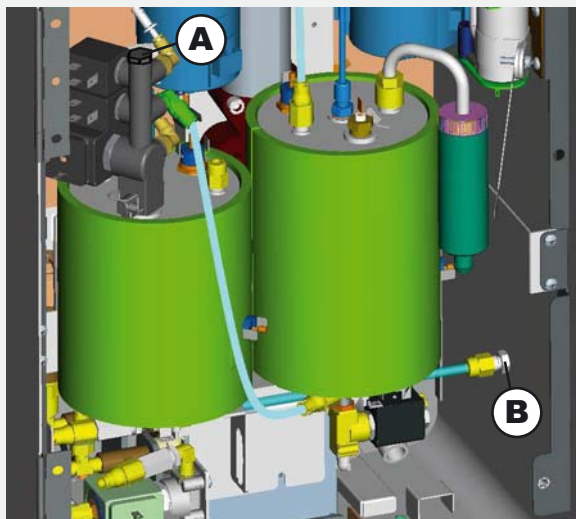
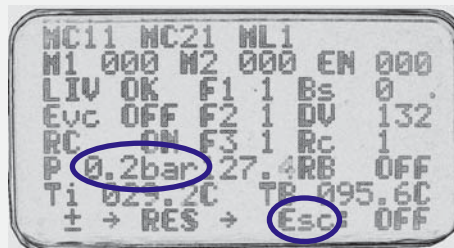


Quando l'apparecchio viene immagazzinato o durante il trasporto da una locazione ad un'altra, è necessario provvedere allo svuotamento della caldaia servizi, del boiler caffè e delle tubazioni del circuito idraulico.

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

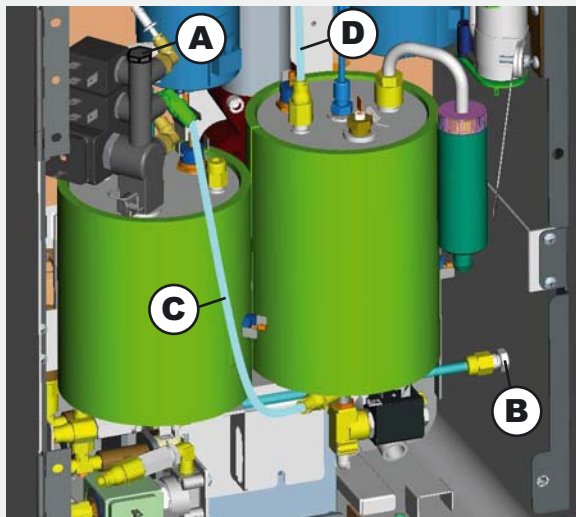
PROCEDURA DI SVUOTAMENTO: MACCHINA ACCESA E IN NORMALE CONDIZIONE DI LAVORO

- spegnere la macchina;
- aprire il pannello posteriore;
 - staccare il connettore di alimentazione elettrica delle resistenze;*
 - riaccendere la macchina;*
 - accedere ai comandi manuali e agire sull'elettrovalvola di scarico "Esc" fino a quando la pressione indicata sul display è di 0.2 bar (in questo modo viene caricata acqua fredda di rete);*
 - spegnere la macchina;*
 - ricollegare il connettore di alimentazione elettrica delle resistenze;*
- svuotare manualmente il boiler caffè:
 - svitare il tappo (A) e successivamente il tappo (B);*
 - attendere che fuoriesca tutta l'acqua quindi riavvitare i tappi (A) e (B).*
- rimuovere il tubo di alimentazione idrica;
- accendere la macchina e attendere la comparsa dell'errore "timeout carico caldaia";
- dopo la comparsa del codice di errore, azzerare lo storico guasti, spegnere la macchina e chiudere il pannello posteriore;
- è ora possibile procedere con lo stoccaggio o con il trasporto della macchina.



PROCEDURA DI SVUOTAMENTO: MACCHINA FREDDA E NON IN FUNZIONE

- aprire il pannello posteriore;
- svuotare manualmente il boiler caffè e la caldaia servizi:
 - BOILER: svitare il tappo (A) e successivamente il tappo (B);*
 - attendere che fuoriesca tutta l'acqua quindi riavvitare i tappi (A) e (B).*
 - CALDAIA SERVIZI: staccare il tubo fep (C) e successivamente il tubo fep (D);*
 - attendere che fuoriesca tutta l'acqua quindi ricollegare i tubi (C) e (D).*
- rimuovere il tubo di alimentazione idrica;
- è ora possibile procedere con lo stoccaggio o con il trasporto della macchina.





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

5. Check-up di installazione



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

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi


FUNZIONAMENTO

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



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

CIRCUITO CAFFÈ

- Premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito caffè (26)  per alcuni secondi e operare come indicato sul display.

ACQUA CALDA

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



VAPORE (dove presente)

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

CIRCUITO LATTE

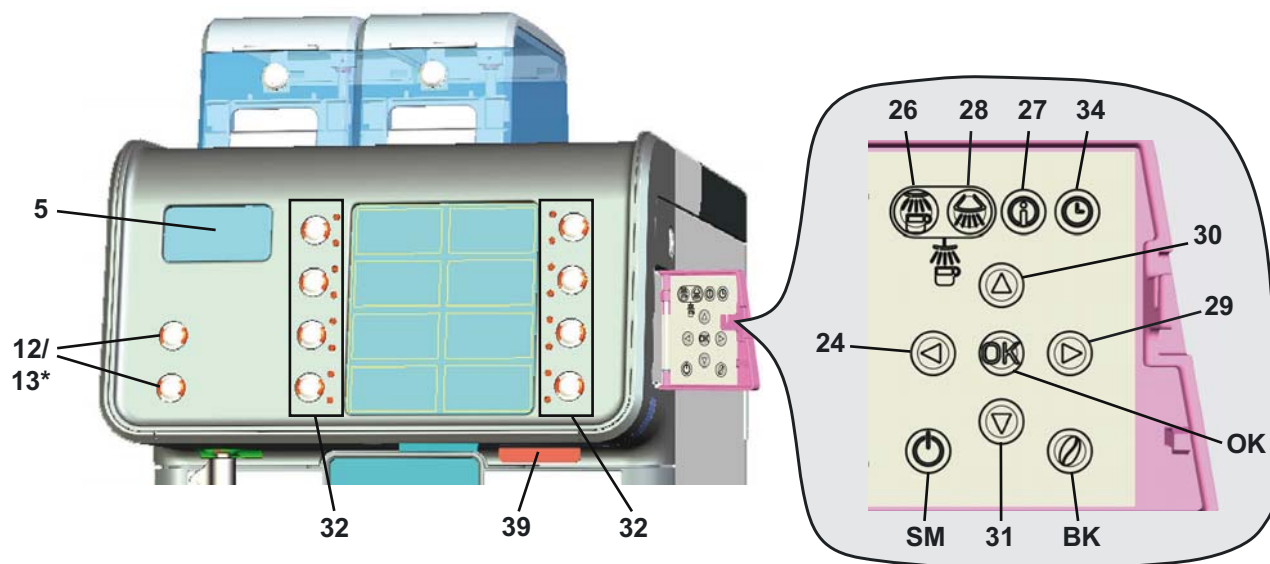
- Premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito latte (28)  per alcuni secondi e operare come indicato sul display (per maggiori indicazioni consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").

CIRCUITO CIRCUITO SOLUBILI (solo per macchine con solubili)

- Premere e mantenere premuti i tasti lavaggio circuito caffè (26)  e lavaggio circuito latte (28)  per alcuni secondi (per maggiori indicazioni consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").

USO

6. Descrizione pannello comandi



DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- 5 Display grafico
- 12 Tasto acqua calda
- 13 Tasto erogazione vapore *
- 24 Tasto "RES" (uscire dalla programmazione)
- 26 Tasto lavaggio circuito caffè
- 27 Tasto "i" (visualizzazione numero cicli)
- 28 Tasto lavaggio circuito latte - lavaggio automatico
- 29 Tasto "PRG" (entrare in programmazione/menù)
- 30 Tasto "+" (modificare parametri/orologio)
- 31 Tasto "-" (modificare parametri/orologio)
- 32 Tasti selezione bevande
- 34 Tasto "PARAMETRI CLIENTE"
- 39 Feritoia carta servizi (programmazione tecnico *)
- BK Tasto "chicco" (coffee dose variation)
- OK Tasto "OK" (arresta le erogazioni) / Tasto conferma dati immessi
- SM Tasto "Sleep mode"

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

7. Accensione giornaliera



"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:

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

ACCENSIONE MANUALE

Azionare l'interruttore generale (23); la macchina si accende e sul display (5) viene visualizzato:



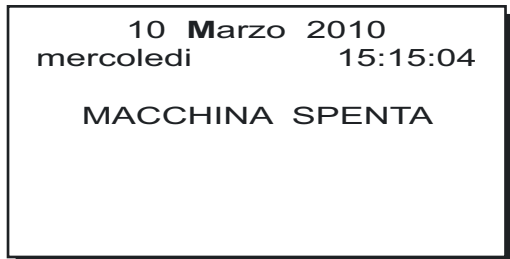
Affinché la macchina sia pronta all'uso occorre attendere il raggiungimento della pressione di lavoro stabilita. In questa fase premendo un qualsiasi tasto di erogazione verrà visualizzato:



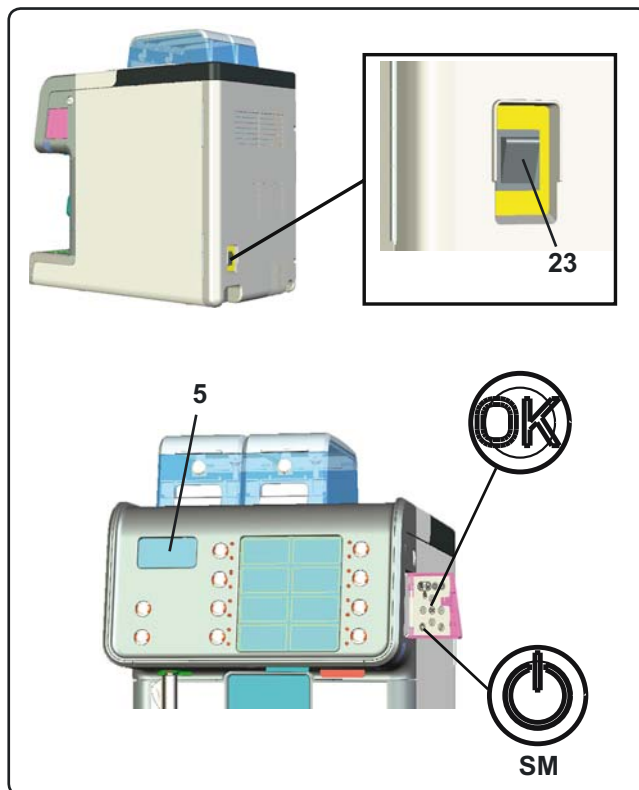
SPEGNIMENTO AUTOMATICO

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

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



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



ACCENSIONE AUTOMATICA

La macchina si accende automaticamente all'orario programmato.

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

ACCENSIONE FORZATA

Premere per alcuni secondi il tasto per forzare l'accensione.

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

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

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


MODALITÀ SLEEP MODE

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

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

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

Descrizione simbologia display

 Questo simbolo rappresenta il livello acqua in caldaia.

Durante la fase di caricamento, la parte inferiore scura dell'icona è visualizzata in modo alternato. Quando il livello ottimale è stato raggiunto, il simbolo appare così:



Quando la resistenza (caldaia servizi o boiler caffè) è attiva e funzionante, l'icona è così rappresentata




Quando la pressione caldaia servizi e la temperatura del boiler caffè raggiungono i valori stabiliti, l'icona è così rappresentata




Per tutto il tempo di lavoro della macchina, le due icone






si alternano sul display, indicando l'attivazione o meno del riscaldamento elettrico.


 Questo simbolo rappresenta il valore della pressione caldaia.


 Questo simbolo indica che:

- la macchina è in fase di primo riscaldamento;
- la pressione caldaia è scesa sotto il valore di 0,5 bar;
- la temperatura del boiler caffè è inferiore a 60°C.

Nota: quando la caldaia servizi e il boiler caffè non hanno ancora raggiunto i parametri di lavoro alla pressione dei tasti erogazione viene visualizzato il messaggio "MACCHINA FREDDA - ATTENDERE" e i simboli  e  vengono visualizzati in modo alternato sul display.

La macchina ha raggiunto la pressione e la temperatura di lavoro programmata quando l'icona  non è più visualizzata sul display.

 Questo simbolo indica la temperatura del boiler caffè.

 Questo simbolo indica che nella feritoia (39) è inserita una carta servizi, ed è quindi possibile accedere alla programmazione tecnico.

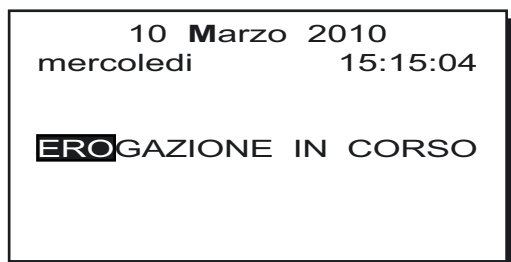
8. Erogazione bevande - caffè

INDICAZIONI GENERALI

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

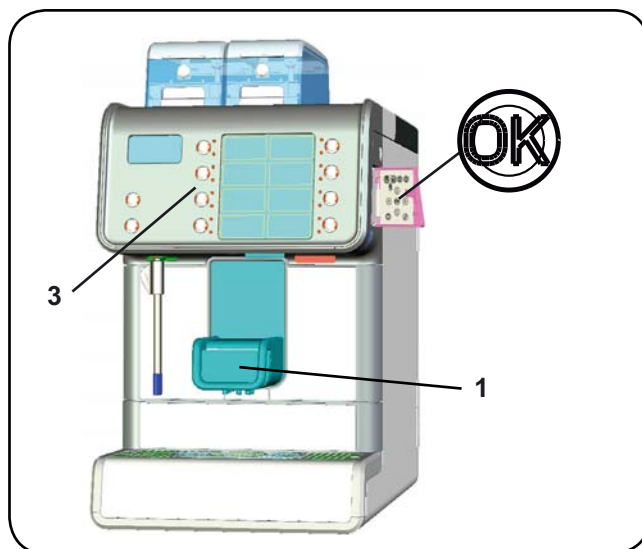
Sulla tastiera di selezione (3) premere il tasto erogazione caffè corrispondente alla dose prescelta; rimane illuminato solo il led del tasto selezionato ed inizia l'erogazione.

Sul display viene visualizzato:



L'arresto dell'erogazione caffè avviene in modo automatico.


Nota: l'erogazione di caffè non può avvenire contemporaneamente all'erogazione di acqua calda.



Funzione STOP erogazioni

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

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

In alternativa, se la funzione "prog. tecnico/configurazione/Stop erogazioni" NON è stata abilitata dal tecnico installatore, si può interrompere l'erogazione premendo il tasto .

Funzione RIPETIZIONE SELEZIONI

Questa funzione può essere attivata in diversi modi:

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

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

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

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

Il numero di erogazioni programmate viene indicato dal display in alto a sx. Per azzerare questa prenotazione occorre premere il tasto **OK** per circa 3 sec.

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

Variatione dose caffè

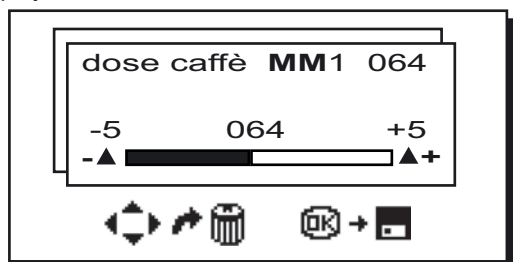
La macchina è equipaggiata con un dispositivo software che consente una rapida variazione della dose caffè senza l'intervento di personale tecnico.

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

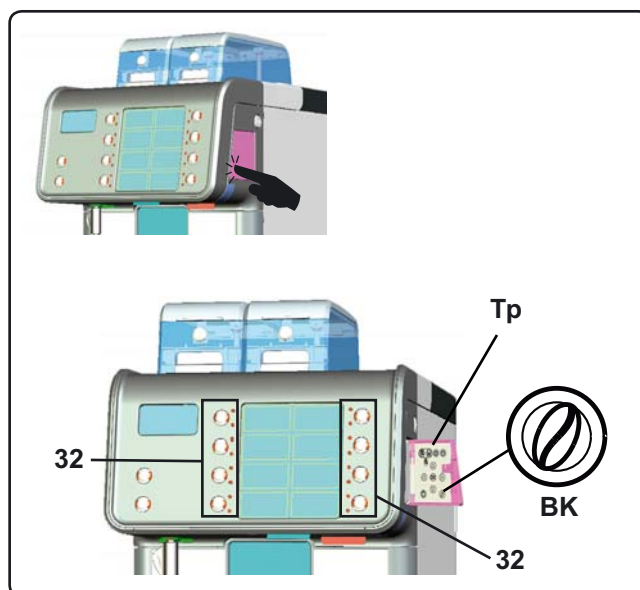
Per modificare la dose caffè occorre accedere alla tastiera di programmazione (**TP**) e agire sul "tasto chicco" **BK**; sul display viene visualizzato:



premere il tasto (32) di cui si desidera variare la dose caffè; sul display viene visualizzato:



impostare il valore desiderato tramite i tasti "+" **30** e "-" **31**.



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

Esempio

programmazione tecnico	programmazione cliente
dose caffè MM1 045	dose caffè MM1 040±050
dose caffè MM2 020	dose caffè MM2 015±025

Uscire dal quadro premendo il tasto **OK** per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori oppure premere il tasto **RES** **24** per lasciare i valori inalterati.

Svuotamento cassetto fondi

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



Questo messaggio avvisa l'utente che il cassetto fondi è pieno. E' ancora possibile erogare dieci bevande a base di caffè (10 singole o 5 doppie) prima che la macchina si blocchi.

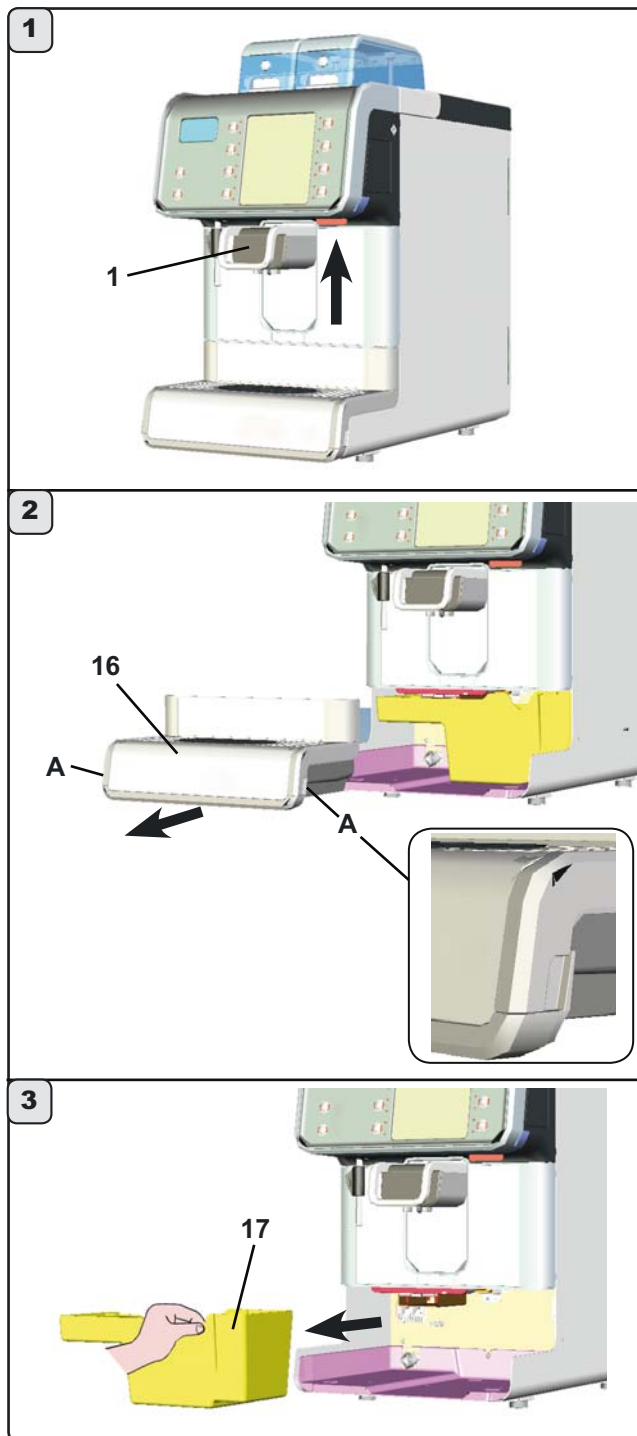
Svuotare immediatamente il cassetto per resettare il contatore.

In alternativa è possibile continuare il lavoro fino a quando non viene visualizzato il messaggio "SVUOTARE CASSETTO FONDI"; a questo punto la macchina viene bloccata e inibisce qualsiasi erogazione a base di caffè.

La ripresa dell'attività sarà possibile solo dopo lo svuotamento del cassetto fondi.

Per svuotare il cassetto fondi operare nel seguente modo:

- 1) alzare il becco erogatore (1);
- 2) impugnare e tirare la bacinella (16) alzandola leggermente; agire nei punti (A);
- 3) estrarre il cassetto fondi (17) e svuotarlo;
- 4) reinserire il cassetto fondi (17); riposizionare la bacinella (16); riportare il becco erogatore (1) nella posizione originale.



8.1. Erogazione bevande - cappuccino / latte

INDICAZIONI GENERALI

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

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

Operazioni preliminari

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

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

Se necessario regolare in altezza l'erogatore.

Erogazione cappuccino

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

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

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

Erogazione latte

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

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

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

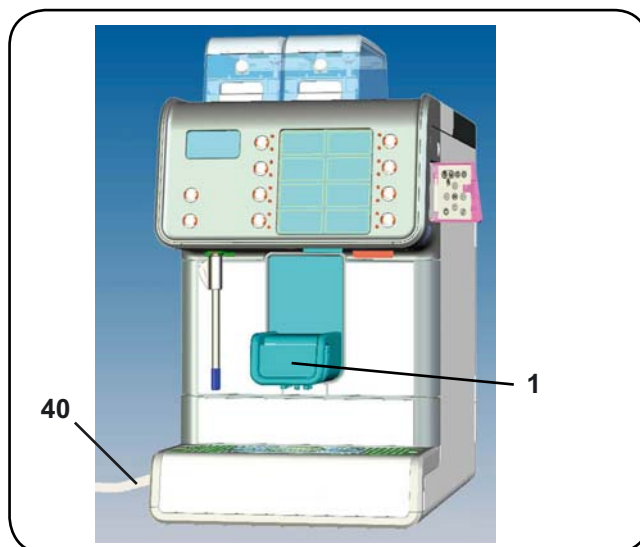
OPZIONI

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

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

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

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



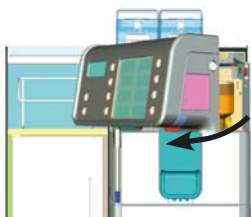
Accoppiamento Macchina - Modulo BARCODE Milk + Cup

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

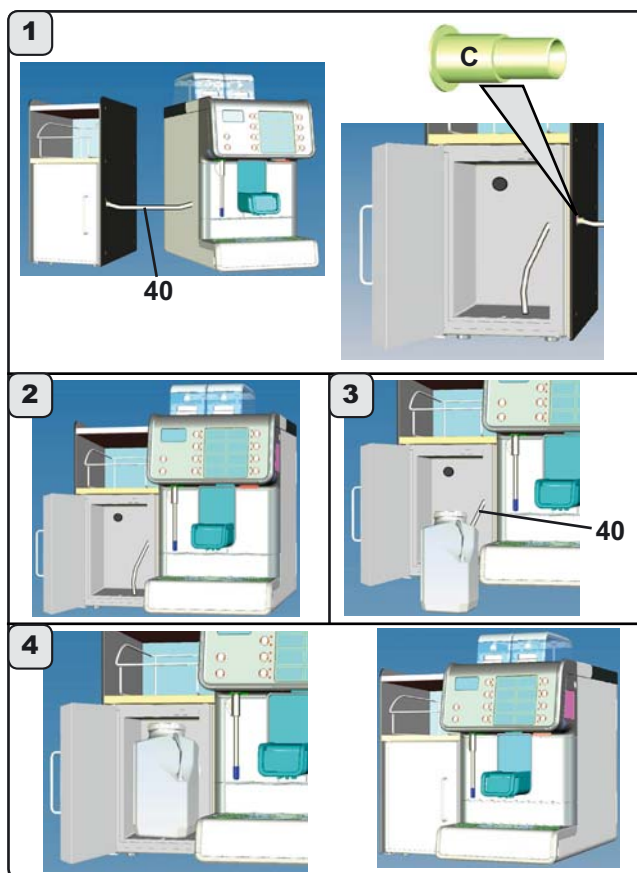
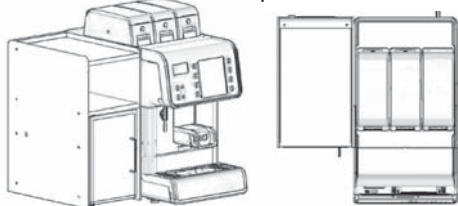
- 1) introdurre il tubetto di aspirazione latte (40), proveniente dalla macchina, nel collettore (C) posizionato nel foro dedicato del **MODULO BARCODE MILK + CUP**;
- 2) accostare il modulo alla macchina come indicato in figura, assicurandosi che il collettore (C) si innesti nel foro laterale della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



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



L'accostamento corretto è quello indicato di seguito:



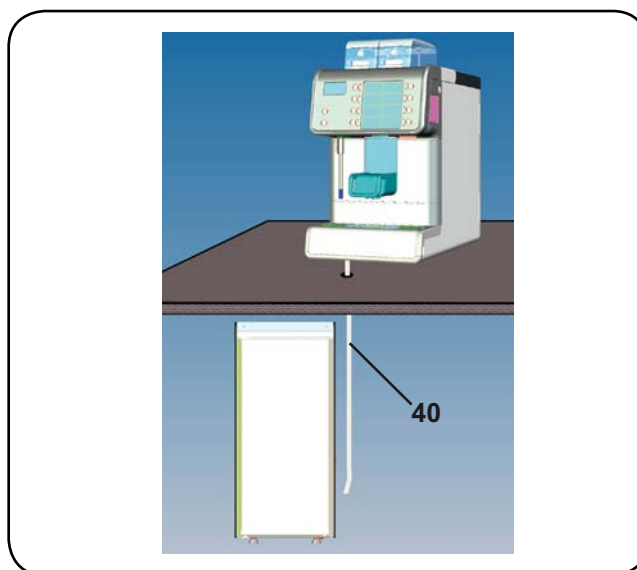
Accoppiamento Macchina - Mantenitore frigo generico

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

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

Nota: in questo caso il tubetto di aspirazione latte (40) proviene dal basamento macchina e non dal lato come avviene per l'abbinamento con il **MODULO BARCODE MILK + CUP**.

L'operazione di collegamento del tubo del latte viene effettuata dal tecnico installatore.



8.2 Erogazione bevande - Cioccolata / Solubili (dove previsto)

Operazioni preliminari

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

Erogazione bevanda solubile

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

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

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

Erogazione solubile misto

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

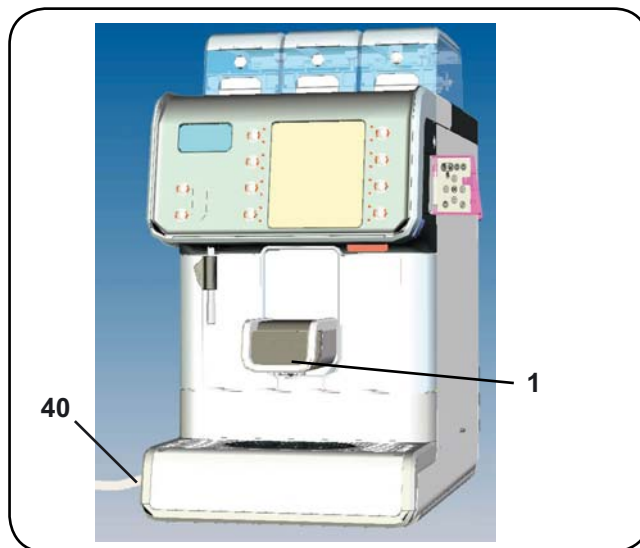
La personalizzazione della selezione con la sequenza e la durata dei cicli di erogazione delle singole bevande viene fatta dal tecnico installatore.

Introdurre il tubetto (40) nel contenitore del latte.

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

L'arresto dell'erogazione avviene in modo automatico.

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



8.3 Erogazione bevande - acqua calda



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

ACQUA CALDA: INDICAZIONI GENERALI

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

Nota: l'erogazione di acqua calda non può avvenire contemporaneamente all'erogazione di caffè.

Erogazione con dosatura automatica

Premere il tasto erogazione acqua calda (12dt).

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

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

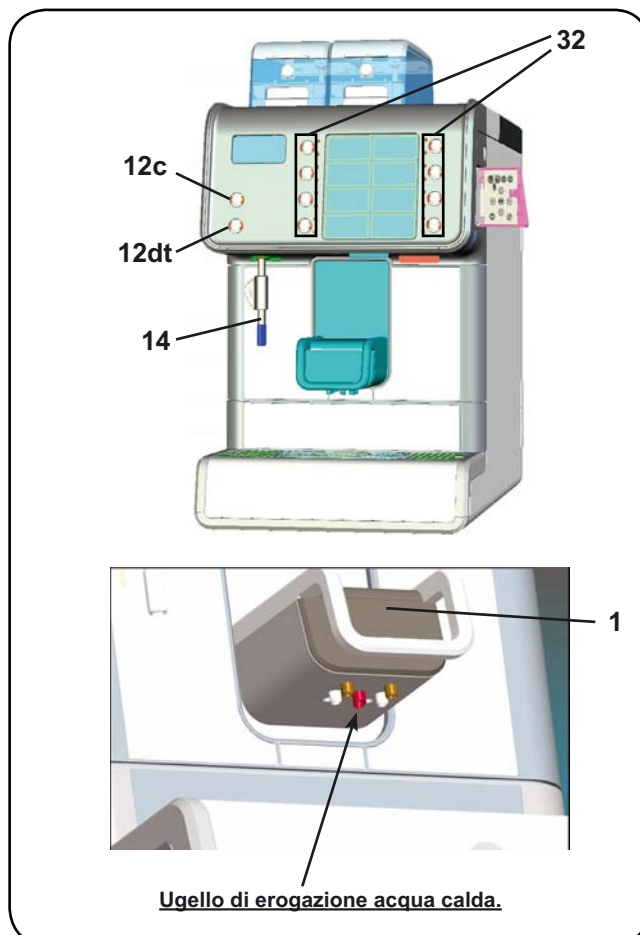
L'azionamento del tasto (12dt) non modifica i parametri impostati in programmazione.

Erogazione con dosatura manuale

Premere il tasto erogazione acqua calda (12c).

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

In alcune configurazioni di prodotti l'erogazione di acqua calda può avvenire dal becco erogatore (1); il tasto dedicato (32) sulla tastiera di selezione deve essere abilitato dal tecnico installatore.



8.4 Erogazione bevande - vapore



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

VAPORE: INDICAZIONI GENERALI

Immergere completamente il tubo erogazione vapore (15) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare. L'erogazione può avvenire in modalità dosata (automatica) o in modalità continua (manuale).

Erogazione con dosatura automatica

Premere il tasto erogazione vapore (13dt).

L'erogatore (15) rimarrà in funzione per il tempo programmato; l'arresto avverrà automaticamente.

N.B.: l'erogazione può essere interrotta premendo il tasto (13dt).

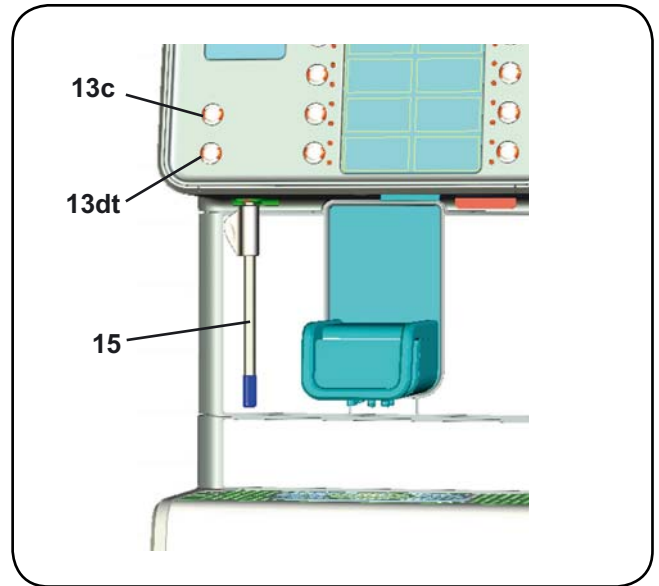
L'azionamento del tasto (13dt) non modifica i parametri impostati in programmazione.

Erogazione con dosatura manuale

Premere il tasto erogazione vapore (13c).

L'erogazione di vapore avverrà in modo continuo fino ad una successiva pressione del tasto vapore (13c) che ne determinerà l'arresto.

N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo:
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiategge, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



9. Pulizia e manutenzione 1° livello



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



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

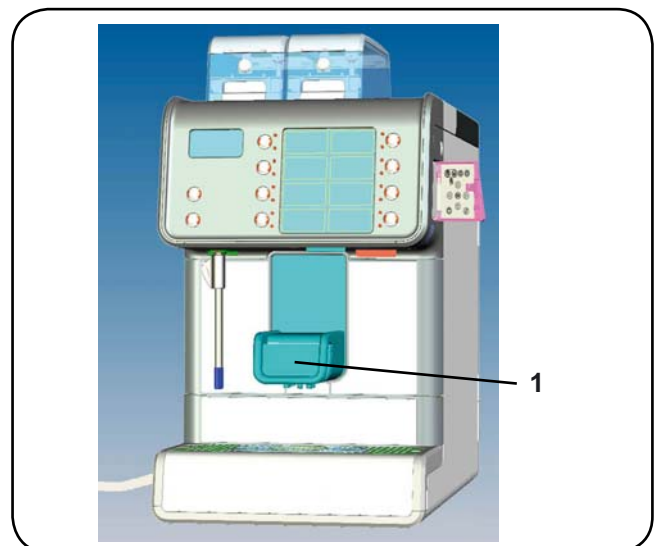
PULIZIA CIRCUITO LATTE E CIRCUITO CAFFÈ

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

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

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

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




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


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

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

Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:

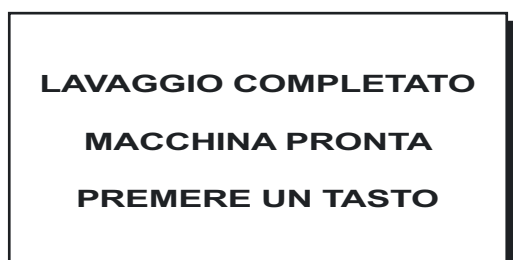
- 1) segnalazione da parte della macchina;
- 2) aprire lo sportellino per accedere alla tastiera di programmazione;
abbassare il becco erogatore (1);
- 3) premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito caffè (26) , fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio "AVVIO LAVAGGIO" sotto indicato:



premere e mantenere premuto nuovamente il tasto lavaggio circuito caffè (26) , fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio "LAVAGGIO IN CORSO":



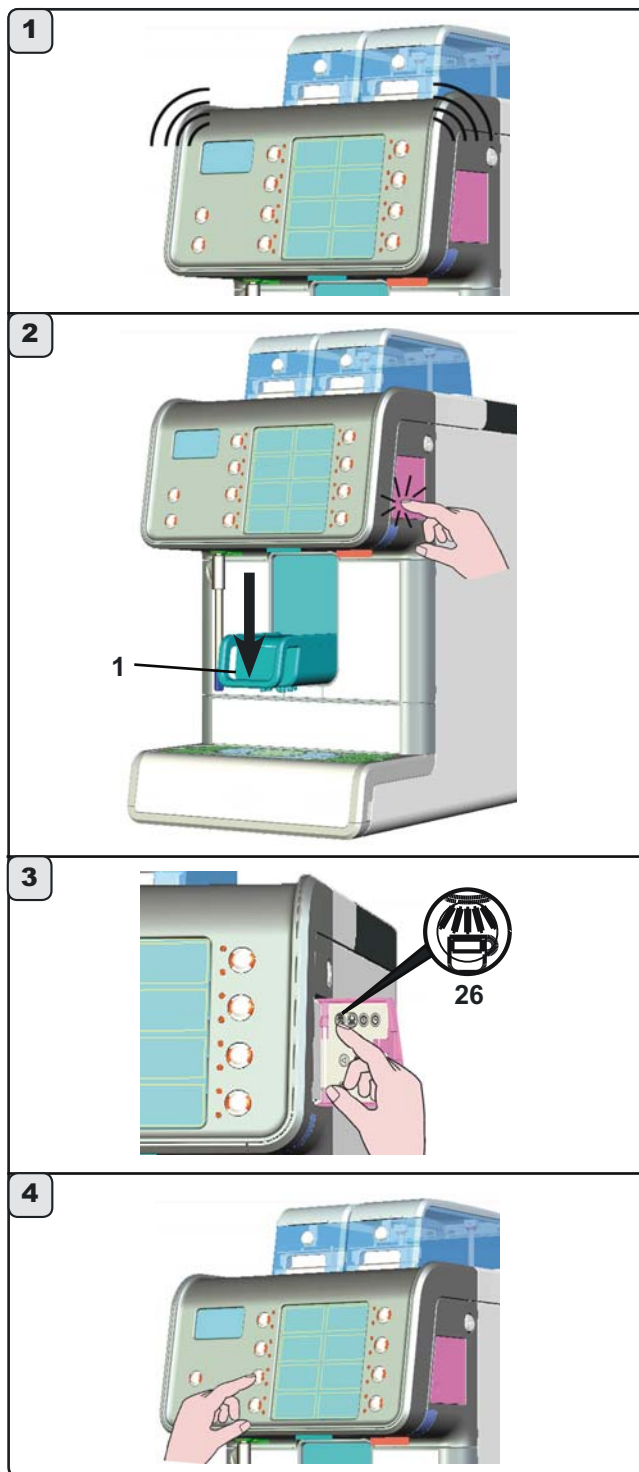
attendere che la macchina esegua il ciclo di lavaggio automatico (durata 2 minuti circa);
Il ciclo di lavaggio termina quando sul display viene visualizzato il messaggio:




- 4) Premere un qualsiasi tasto erogazione per tornare alle normali operazioni di lavoro.

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

In caso di improvvisa mancanza dell'alimentazione elettrica, o spegnimento della macchina durante il ciclo, al ripristino della stessa sul display verrà visualizzato il messaggio



"PREMERE LAVAGGIO"; per procedere, premere il tasto (26)  per completare le operazioni di pulizia.

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

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

1° livello

LAVAGGIO CIRCUITO LATTE

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

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


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




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


Si raccomanda pertanto di seguire scrupolosamente le indicazioni di pulizia.

Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:

- 1) segnalazione da parte della macchina;
- 2) aprire lo sportellino per accedere alla tastiera di programmazione;
- 3) premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito latte (28) , fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio descrittivo con le indicazioni per il lavaggio:


Inserire tubo latte
in vaschetta con
acqua e detergente
come da istruzioni

quindi
premere 

- 4) mettere in un recipiente circa 0.7 litri di acqua fredda e versare una dose di detergente liquido (vedere istruzioni del prodotto);
- 5) togliere il tubo di aspirazione dal contenitore del latte e immergerlo nella soluzione (acqua - detergente);
- 6) premere e mantenere premuto nuovamente il tasto lavaggio circuito latte (28) , fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio "LAVAGGIO IN CORSO":

10 Marzo 2010
mercoledì 15:15:04


LAVAGGIO IN CORSO

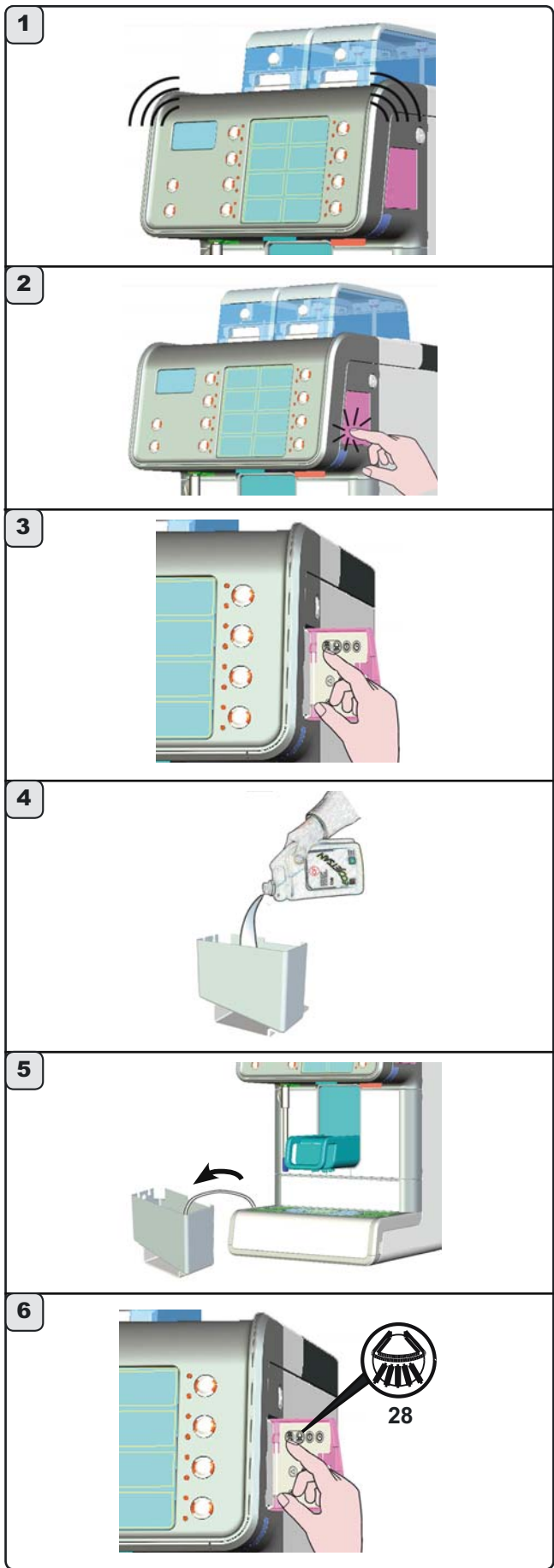



00:56

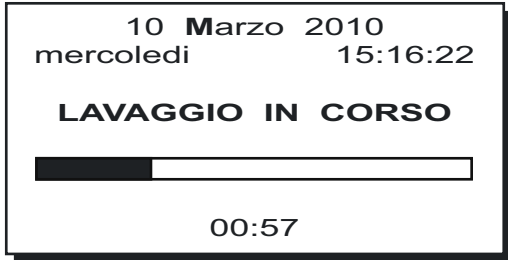
i numeri nella parte inferiore del display rappresentano il tempo mancante alla fine di questa operazione; al termine di questa fase sul display viene visualizzato il messaggio:

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

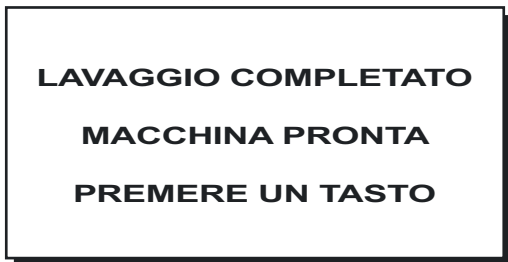
quindi
premere 



- 7) eliminare dal recipiente l'eventuale soluzione di lavaggio rimasta e versarvi circa 0.7 litri di acqua fredda, lasciandovi immerso il tubo di aspirazione latte;
- 8) premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito latte (28) , fino a quando sul display viene visualizzato nuovamente il messaggio "LAVAGGIO IN CORSO":



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



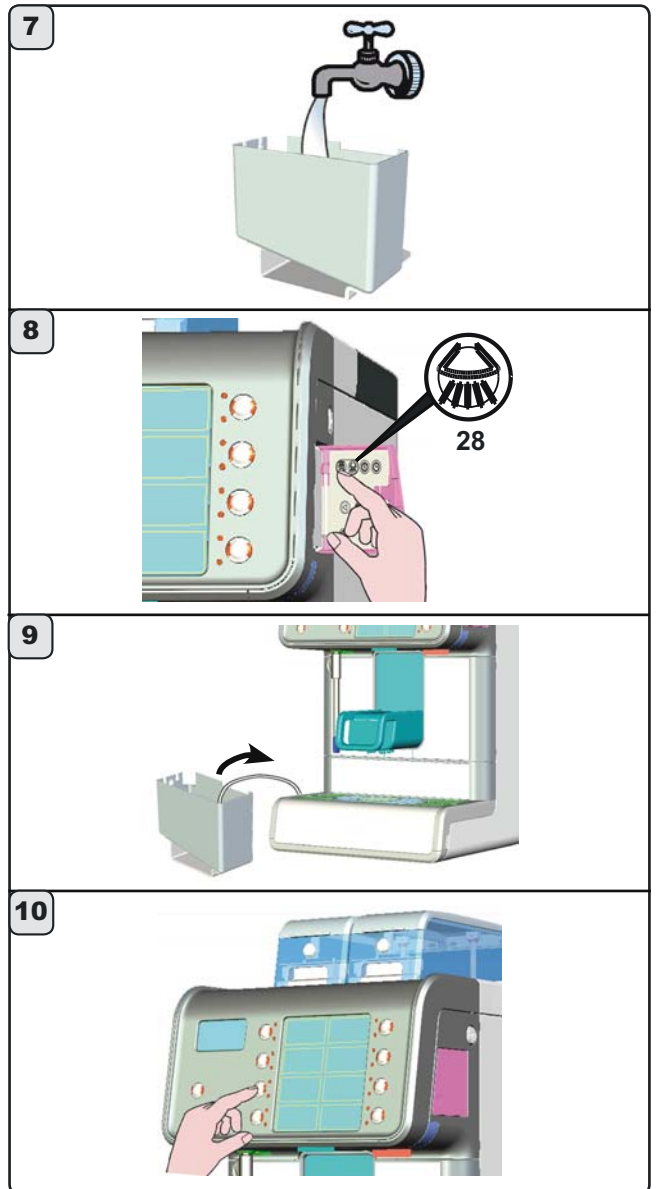
- 9) Rimuovere il tubo di aspirazione latte dal recipiente e riposizionarlo all'interno del contenitore del latte.
- 10) Premere un qualsiasi tasto erogazione per tornare alle normali operazioni di lavoro.



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



Blocco selezioni - avviene dopo 60' di funzionamento dall'ora impostata in assenza di lavaggio, con funzione "blocco latte" attivata (S1) dal tecnico installatore.

Per le macchine che gestiscono prodotti solubili, consultare anche il paragrafo "PULIZIA DEL CIRCUITO SOLUBILI".



LAVAGGIO CIRCUITO SOLUBILI
solo per macchine con solubili

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



Attivazione: il ciclo di lavaggio viene eseguito premendo contemporaneamente i tasti (26)  e (28)  per almeno un secondo.

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

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

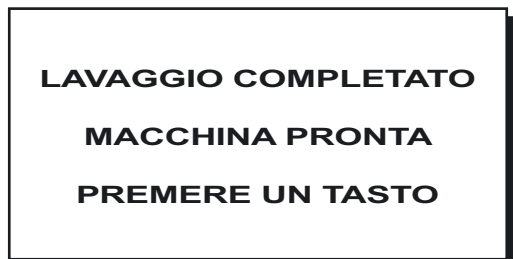
Per maggiori dettagli vedere il manuale tecnico al paragrafo "Menù configurazione - Opzioni lavaggi".

Per eseguire il lavaggio operare nel seguente modo:

- 1) segnalazione da parte della macchina;
- 2) aprire lo sportellino per accedere alla tastiera di programmazione;
- 3) premere e mantenere premuti contemporaneamente i tasti lavaggio i tasti (26)  e (28) , fino a quando sul display viene visualizzato il messaggio "LAVAGGIO IN CORSO":

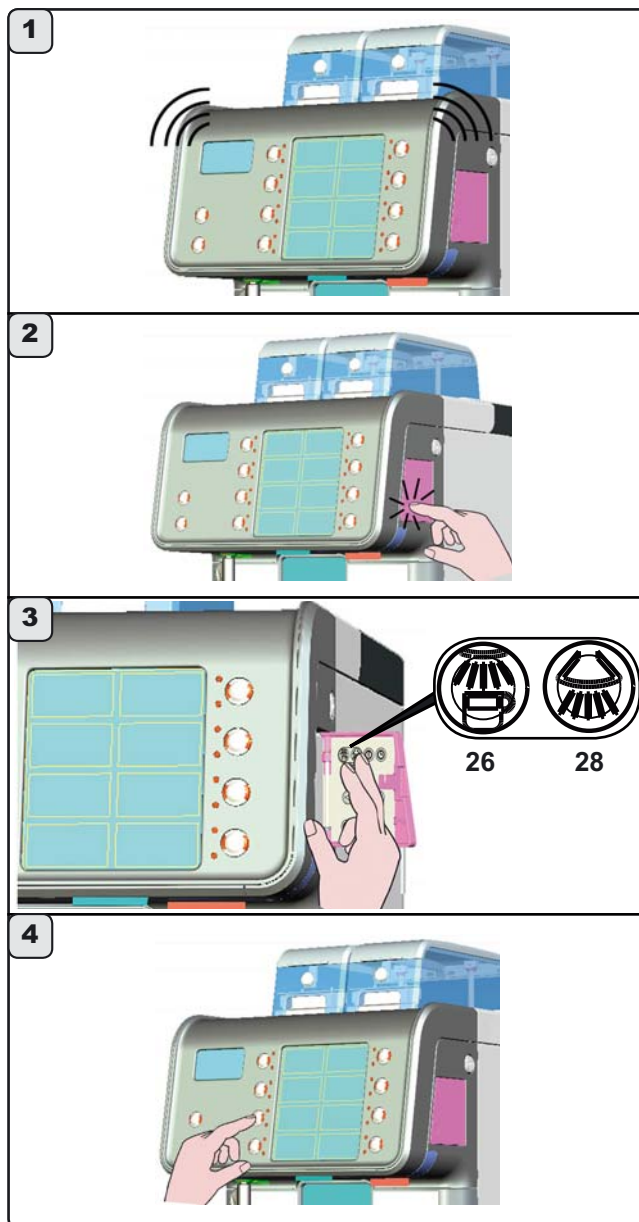


attendere che la macchina esegua il ciclo di lavaggio automatico (durata 2 minuti circa);
Il ciclo di lavaggio termina quando sul display viene visualizzato il messaggio:



- 4) Premere un qualsiasi tasto erogazione per tornare alle normali operazioni di lavoro.

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

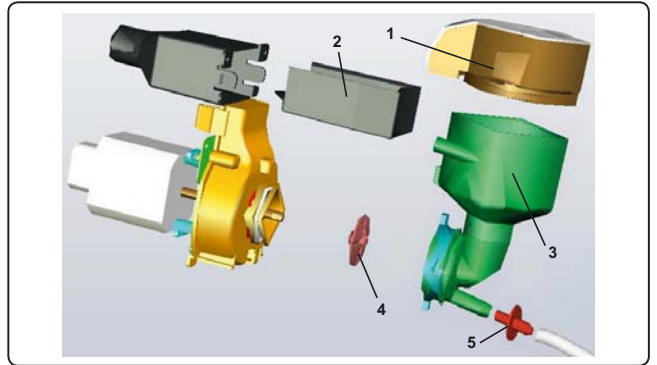


PULIZIA DEL CIRCUITO SOLUBILI (DOVE PRESENTE)

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

PULIZIA DEL MIXER

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



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

<p>1</p> <p>Accedere al mixer solubili aprendo la serratura (A)</p>	<p>2</p> <p>Aprire il cruscotto comandi (B).</p>	<p>3</p> <p>Separare l'imbuto polveri (1).</p>
<p>4</p> <p>Estrarre l'ugello (5) dal convogliatore mixer (3).</p>	<p>5</p> <p>Ruotare in senso orario la ghiera (G).</p>	<p>6</p> <p>Estrarre il convogliatore mixer (3).</p>
<p>7</p> <p>Rimuovere la girante del mixer (4).</p>	<p>8</p> <p>Estrarre il cassetto deposito polveri (2).</p>	<p>9</p> <p>Smontare il becco erogatore e rimuovere il tubo in silicone (S).</p>

10

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

11

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

12

Rimontare il tutto e fissare nuovamente il mixer al suo supporto.
 N.B.: prestare particolare attenzione all'accoppiamento girante mixer (4) - perno (P); far combaciare le parti piane dei 2 componenti.
 N.B.: prestare particolare attenzione all'accoppiamento convogliatore mixer (3) - ugello acqua (H).

13

Dopo aver riportato la macchina nelle normali condizioni di lavoro, eseguire un ciclo di lavaggio premendo contemporaneamente i tasti (26) e (28) per almeno un secondo.



9. Pulizia e manutenzione 1° livello

Lavaggio automatico prestabilito

solo per macchine con cappuccinatore

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

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

- se viene premuto un tasto erogazione caffè, il conteggio ripartirà da 30" dalla fine dell'erogazione;
- se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo massimo (210');;
- se invece viene premuto il tasto (28) , il lavaggio automatico verrà subito eseguito.

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

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

Condizioni particolari

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

Lavaggio automatico (se programmato)

solo per macchine con cappuccinatore

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

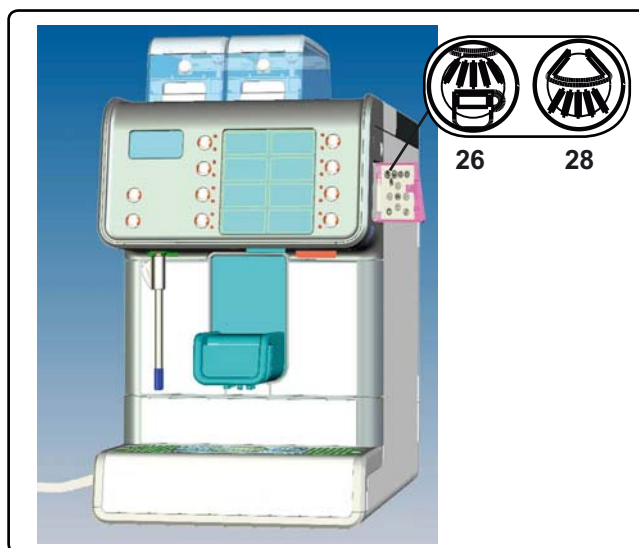
Attivazione: si attiva automaticamente al termine dei 30" mancanti. Durante questo intervallo di attesa:

- se viene premuto un tasto erogazione caffè, il conteggio ripartirà da 30" dalla fine dell'erogazione;
- se viene premuto un tasto erogazione latte/cappuccino, il conteggio ripartirà dal tempo impostato (10'+99').
- Se invece viene premuto il tasto (28) , il lavaggio automatico verrà subito eseguito.

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

Tipologia lavaggio: con acqua in modo completamente automatico.

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



Quando la macchina viene bloccata e sul display viene visualizzato:

```
*****
MACCHINA BLOCCATA
ESEGUIRE LAVAGGIO
*****XXXXXX*****
```

Premento il tasto corrispondente al lavaggio che viene richiesto nel messaggio (tasto 26 o tasto 28) , viene eseguito il lavaggio e la macchina viene sbloccata.

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


9. Pulizia e manutenzione
I° livello
EROGATORE ACQUA CALDA (14) E TUBO VAPORE (15) (dove presente)

Utilizzando un panno o una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Sciacquare accuratamente.

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

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

BACINELLA APPOGGIATAZZE (16)

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

Per la rimozione:

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

Non usare prodotti abrasivi; non mettere nella lavastoviglie.

CASSETTO FONDI (17)

Per la rimozione:

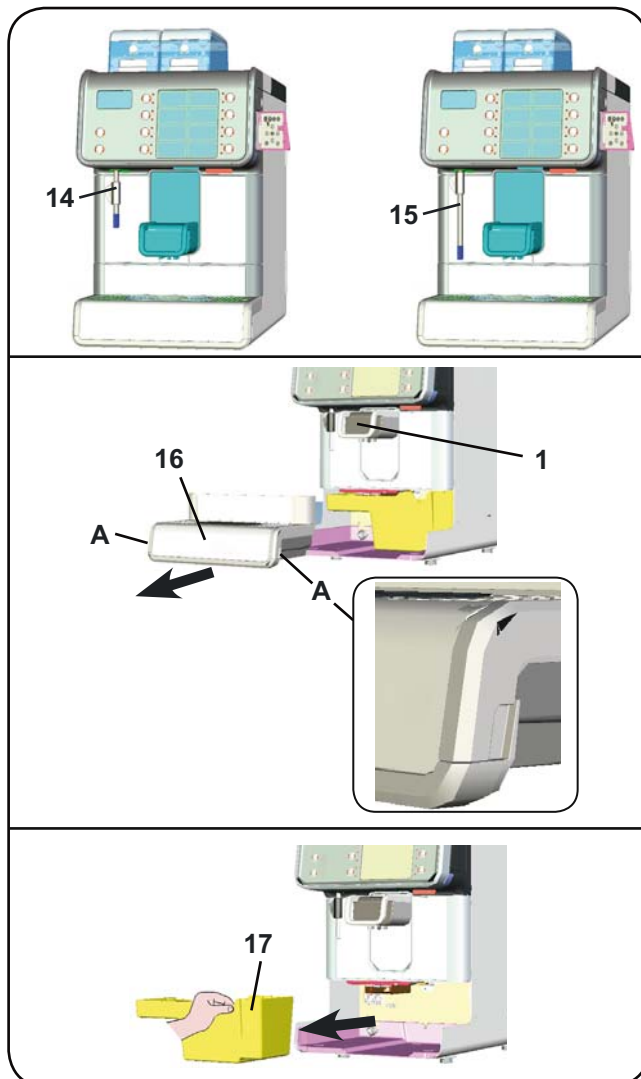
- alzare il becco erogatore (1);
- impugnare e tirare la bacinella (16) alzandola leggermente; agire nei punti (A);
- estrarre il cassetto fondi (17);
- svuotarlo e lavarlo con acqua corrente.
- pulire accuratamente la zona di alloggiamento del cassetto (17) con un panno umido, rimuovendo eventuali residui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

CARROZZERIA

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

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

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


ATTENZIONE

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

Acqua calda

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

Vapore

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

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


9. Pulizia e manutenzione II° livello


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

PULIZIA TRAMOGGIA CAFFÈ (6 - 6a)

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

Per effettuare l'intervento è necessario operare come segue:

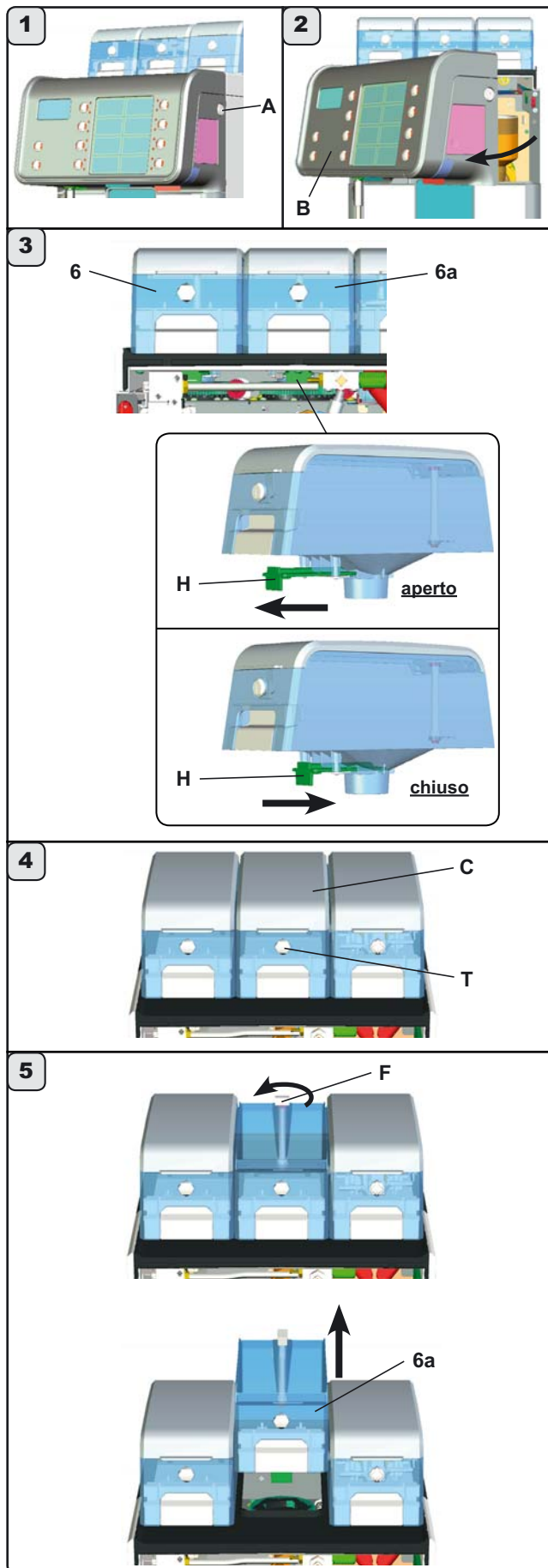
- 1) aprire la serratura (**A**);
- 2) aprire il cruscotto comandi (**B**);
- 3) spingere il dispositivo di chiusura tramoggia (**H**) verso il retro della macchina;

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

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

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

Prima di riposizionare la tramoggia sul macinadosatore accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.



9. Pulizia e manutenzione II° livello

PULIZIA TRAMOGGIA SOLUBILI (6b) dove previsto

La tramoggia solubile (6b) deve essere sottoposta ad un'operazione di pulizia periodica ogni settimana circa. In base al consumo e alla tipologia di bevanda solubile gli interventi di pulizia devono avvenire più frequentemente.

Le immagini a lato sono inerenti ad una doppia tramoggia solubili.

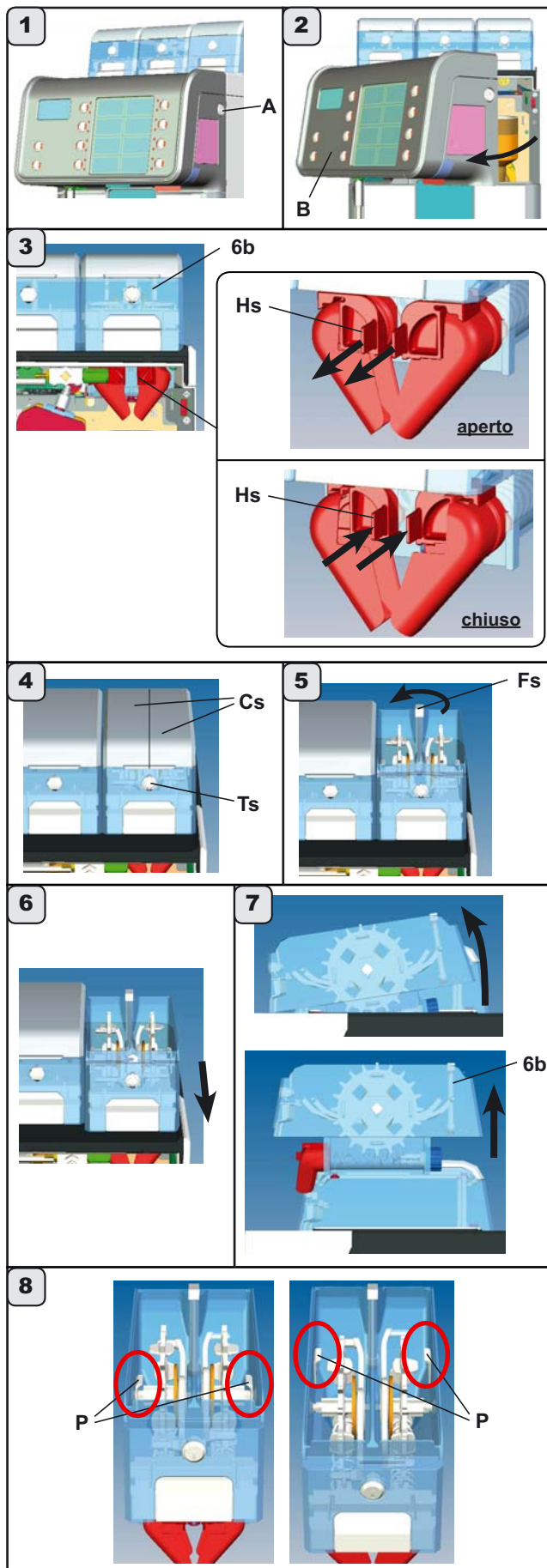
Per effettuare l'intervento è necessario operare come segue:

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

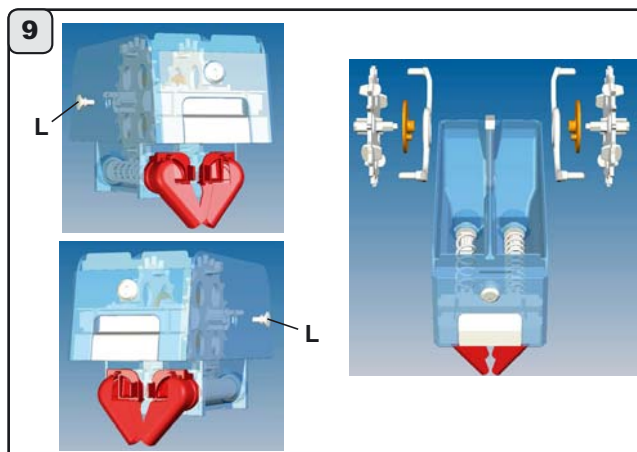
- 4) aprire la serratura della tramoggia (Ts) e rimuovere il coperchio (Cs);
- 5) con l'ausilio di un utensile ruotare in senso antiorario il dispositivo di fissaggio (Fs);

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

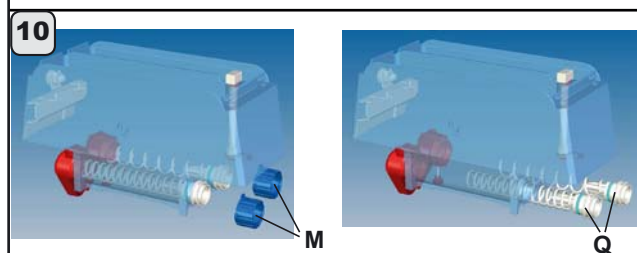
- 8) estrarre i 2 dispositivi *ferma ruota* (P);



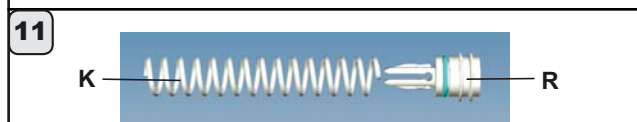
9) rimuovere il *perno di fissaggio ruota laterale (L)* ed estrarre i meccanismi di movimentazione interni della tramoggia;



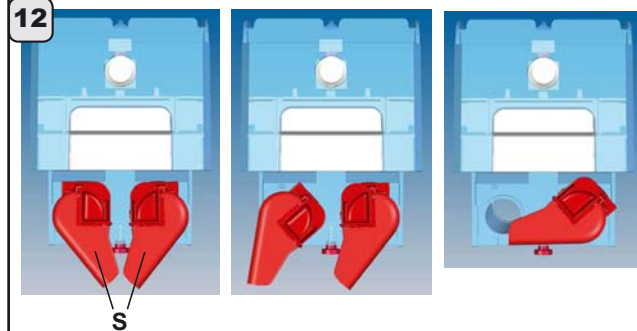
10) ruotare in senso orario la *corona di fissaggio (M)* situata nella parte posteriore della tramoggia e rimuovere l'assieme *vite erogazione (Q)*;



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



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



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



Togliere il prodotto solubile eventualmente rimasto nella tramoggia.

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

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


10. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



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

Circuito caffè

- Premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito caffè (26)  per alcuni secondi e operare come indicato sul display.

Acqua calda

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



Vapore (dove presente)

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

Circuito latte

- Premere e mantenere premuto il tasto lavaggio circuito latte (28)  per alcuni secondi e operare come indicato sul display (per maggiori indicazioni consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").

Circuito circuito solubili *(solo per macchine con solubili)*

- Premere e mantenere premuti i tasti lavaggio circuito caffè (26)  e lavaggio circuito latte (28)  per alcuni secondi (per maggiori indicazioni consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione caffè / cappuccino / latte

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

Erogazione acqua calda

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

Erogazione vapore (dove presente)

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

Pulizia circuito caffè / circuito latte / circuito solubili *(solo per macchine con solubili)*

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

11. Avvertenze



Pericolo di scottature

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



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

AVVERTENZE GENERALI

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

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

Pericolo di scottature

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

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

INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

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



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

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

12. Manutenzione e riparazioni

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



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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

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



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.

13. Messa fuori servizio definitiva

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

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

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

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

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



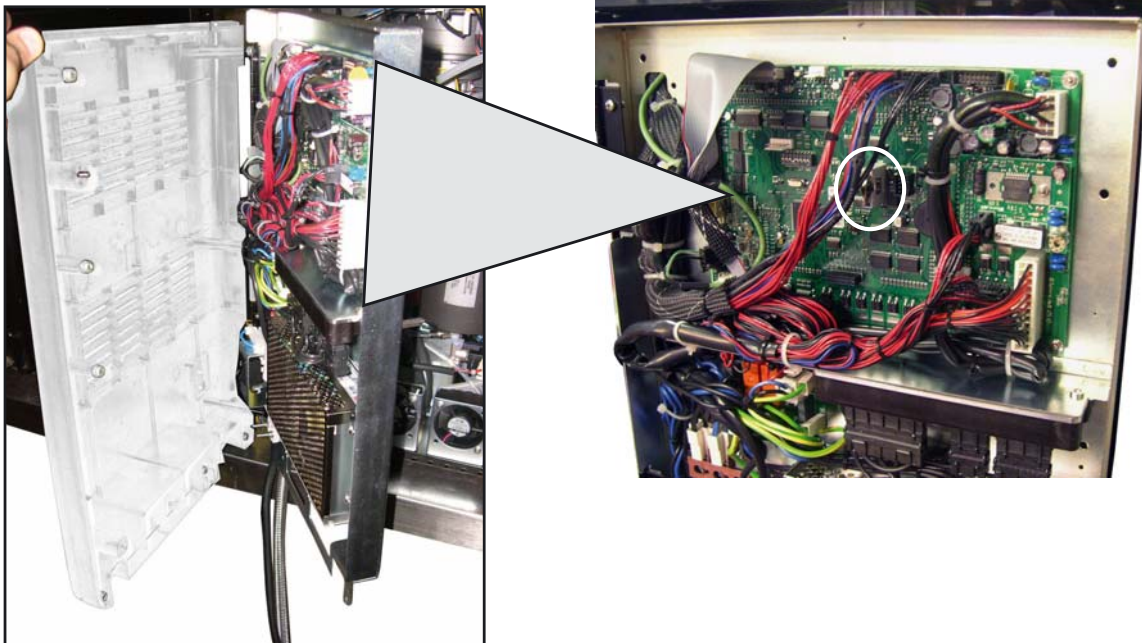
MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA
Per la salvaguardia dell'ambiente
procedere secondo la normativa locale
vigente.

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



14. Messaggi di diagnostica

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

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


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

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

Messaggi in modo esplicito

MESSAGGIO	CAUSA: quando viene visualizzato	SOLUZIONE
Macchina fredda	1. Questo messaggio viene visualizzato sul display all'azionamento di un tasto erogazione quando: <ul style="list-style-type: none"> - la pressione della caldaia servizi si trova al di sotto della pressione di lavoro impostata; - la temperatura del boiler è inferiore a 60°C. Raggiunta la pressione e la temperatura di lavoro il messaggio scompare automaticamente. 2. Quando la caldaia servizi o il boiler non possono raggiungere rispettivamente la pressione e la temperatura di lavoro per un problema, compare a display un codice di errore che identifica il componente difettoso che ha causato il problema.	2. Consultare il Manuale Tecnico e fare riferimento allo specifico codice di errore per risolvere il problema.
Check Boiler	Questo messaggio viene visualizzato sul display all'accensione della macchina e verifica lo stato di riempimento del boiler caffè.	Nessun intervento da parte dell'operatore.
Cassetto fondi pieno	Questo messaggio avvisa l'utente che il cassetto fondi è pieno. E' ancora possibile erogare dieci bevande a base di caffè (10 singole o 5 doppie) prima che la macchina si blocchi.	Svuotare il cassetto per resettare il contatore o continuare fino a che la macchina non visualizza il messaggio "Svuota cassetto". Fare riferimento al Manuale Tecnico per programmare il numero di fondi al raggiungimento dei quali il messaggio viene visualizzato.
Svuota cassetto	La macchina conta in ordine decrescente il numero impostato di fondi. Il messaggio viene visualizzato a fine scala. La macchina viene bloccata e inibisce qualsiasi erogazione a base di caffè.	Rimuovere e svuotare il cassetto fondi. Reinserire il cassetto nella corretta posizione. Durante l'esecuzione di queste operazioni verrà visualizzato il messaggio "cassetto fondi estratto".
Cassetto fondi estratto	Questo messaggio viene sempre visualizzato quando il lato posteriore del cassetto non è ben posizionato.	Se il messaggio compare con cassetto inserito, controllare che il cassetto sia correttamente posizionato.
Bacinella estratta	Questo messaggio (accompagnato da icona sul display) viene sempre visualizzato quando la bacinella non è ben posizionata.	Controllare che la bacinella sia correttamente posizionata.
Caricamento caldaia	Questo messaggio viene visualizzato quando la macchina sta ricaricando la caldaia.	Questa operazione viene eseguita automaticamente e non richiede l'intervento dell'utilizzatore. L'operazione non inibisce l'erogazione di acqua calda.
Eseguire manutenzione	Il messaggio viene visualizzato quando la macchina richiede un intervento di manutenzione. Per eliminare temporaneamente il messaggio, tenere premuto il tasto RES per circa 8 secondi. Il messaggio ricomparirà alla successiva riaccensione della macchina con interruttore.	Contattare un tecnico autorizzato. Il messaggio verrà visualizzato fino a che la manutenzione non sarà eseguita. Consultare il Manuale Tecnico per programmare i tempi o i cicli di manutenzione.

Messaggi in modo esplicito

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

15. 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 ed il display (5) è spento.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (23).
Perdita di acqua dalla bacinella appoggiatezze (16).	Scarico intasato	Pulire.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Dose caffè scarsa. Caffè troppo vecchio. * Caffè macinato troppo grosso.	Aumentare la dose tramite il tasto "chicco" (BK). Sostituire il caffè. * Restringere la macinatura.
Caffè scende goccia a goccia.	Dose caffè eccessiva. * Macinatura troppo fine.	Diminuire la dose tramite il tasto "chicco" (BK). * Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato	Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire. Attendere il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

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

PROGRAMMAZIONE CLIENTE

16. Regolazione orologio

Per regolare l'orologio utilizzare i tasti "+" (30) e "-" (31).

Ad ogni pressione l'orario aumenta (o diminuisce) di un minuto.

Mantenendo premuto uno dei tasti (30 o 31) per più di 10 secondi, si ferma l'indicazione relativa ai minuti e aumenta (o diminuisce) quella relativa alle ore.

Durante la fase di regolazione orario il conteggio dei secondi rimane fermo sullo "00".



17. Menù Parametri cliente

Per accedere al quadro "Parametri cliente" premere il tasto (34); sul display viene visualizzato il messaggio:



Selezione lingua

Per visualizzare i messaggi sul display in una lingua differente da quella impostata, occorre, dopo essere entrati in "Parametri cliente", posizionare il cursore in corrispondenza della lingua desiderata premendo i tasti "+" (30) o "-" (31) e successivamente premere il tasto PRG (29); la macchina si riavvia con i messaggi nella nuova lingua selezionata.

Il display (5) mostra le indicazioni nelle seguenti lingue: italiano, inglese, tedesco, francese, polacco, spagnolo, portoghese, olandese, giapponese e russo.



Menù orario servizio

Premendo il tasto **PRG** (29) in corrispondenza della riga "orario servizio", sul display viene visualizzato:



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

- **ora ON** (orario di accensione);
- **ora OFF** (orario di spegnimento);
- **chiusura** (giorno di chiusura);
- **Nott. ON** (orario d'inizio prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **Nott. OFF** (orario termine prezzo notturno delle bevande; solo con un sistema di pagamento collegato);
- **lavaggio 1** (richiesto - ogni 24h - all'ora programmata; non disattivabile);
- **lavaggio 2 ÷ 5** (orari di lavaggio programmabili).

Indicazioni di carattere generale

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

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

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

"LAVAGGIO 1" E "LAVAGGI 2 ÷ 5"

Sono dei lavaggi ad orari programmabili, indipendenti da quelli associati all'ora di accensione ed all'ora di spegnimento; all'ora impostata viene visualizzato sul display "ESEGUIRE LAVAGGIO GRUPPO", "ESEGUIRE LAVAGGIO CIRCUITO LATTE", "ESEGUIRE LAVAGGIO BREVE", a seconda del lavaggio programmato.

Dopo aver posizionato il cursore in corrispondenza della riga da modificare, ed aver premuto il tasto **PRG** (29), modificare il valore, utilizzando i tasti "+" (30) e "-" (31), quindi premere il tasto **RES** (24) o il tasto **OK**, a seconda del modello di macchina, per confermare il dato.

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri orari dei lavaggi.

"Lavaggio 1"

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

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

"Lavaggi 2 ÷ 5"

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

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

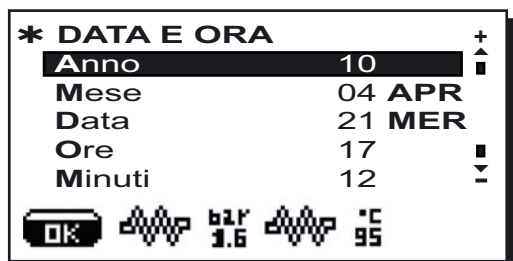
NOTA: per non attivare questi lavaggi impostare OFF in corrispondenza dell'orario.

OFF viene visualizzato premendo il tasto "-" (31) quando l'orario indicato è "00:00".

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

Data e ora

Per modificare la data e l'ora premere il tasto **PRG** (29) in corrispondenza della riga corrispondente; sul display viene visualizzato il messaggio:



Spostare il cursore (linea scura) in corrispondenza della voce da modificare, utilizzando i tasti "+" (30) e "-" (31), quindi premere il tasto **PRG** (29); il cursore diventa → ed è possibile variare il valore della voce selezionata sempre tramite i tasti "+" (30) e "-" (31).

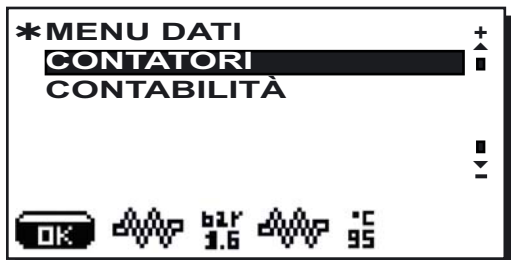
Ad operazione effettuata premere il tasto **RES** (24) o il tasto **OK**, a seconda del modello di macchina, per confermare il dato.

N.B.: il cursore diventa nuovamente una linea scura.

Ripetere le operazioni precedentemente indicate per modificare gli altri parametri.

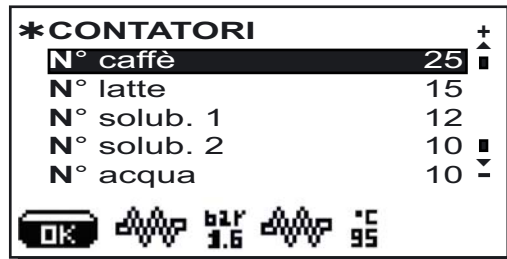
18. Menu DATI: CONTATORI

Accedere al "MENU" DATI" premendo il tasto "i" (27); sul display verrà visualizzato:



Posizionando il cursore in corrispondenza della riga "CONTATORI", tramite i tasti "+" (30) e "-" (31), e premendo successivamente il tasto PRG (29), sul display

vengono visualizzati:



Per accedere ai vari menù, posizionare il cursore in corrispondenza della riga che interessa, utilizzando i tasti "+" (30) o "-" (31).

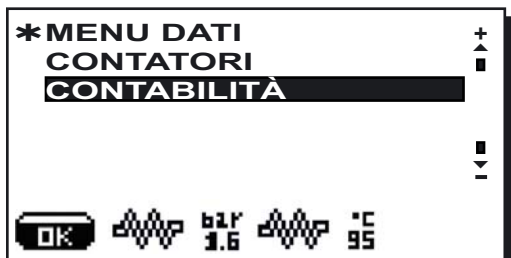
Per azzerare il numero premere il tasto PRG (29) e successivamente agire sui tasti "+" (30) o "-" (31); il contatore verrà così azzerato.

A questo punto premere il tasto OK (28) per confermare o il tasto RES (24) per tornare al menù precedente.

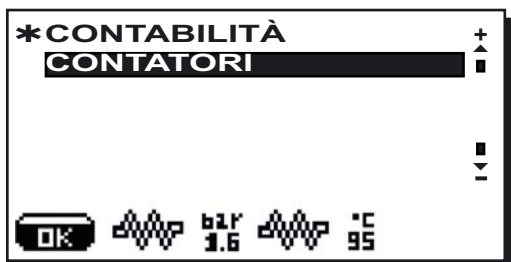
Il numero totale caffè e il numero cicli NON sono azzerabili.

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

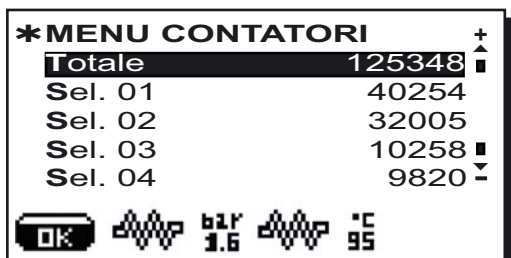
18.1 Menu DATI: CONTABILITÀ



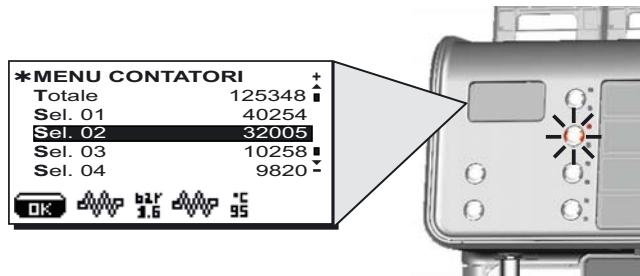
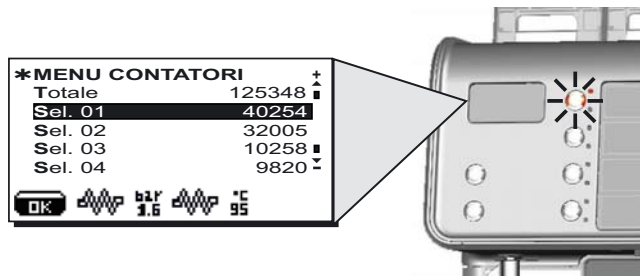
Dopo aver posizionato il cursore in corrispondenza della riga "CONTABILITÀ" premere il tasto PRG (29); sul display viene visualizzato:



Premendo nuovamente il tasto PRG (29), sul display viene visualizzato il numero totale delle erogazioni effettuate e il numero di erogazioni associate a ciascun tasto di selezione:



Posizionando il cursore in corrispondenza delle varie selezioni, rimane acceso il led associato al tasto di selezione interessato:



N.B.: il numero totale e i numeri delle singole selezioni effettuate NON sono azzerabili.

19. Come entrare in programmazione

N.B.: **SOLO** se la voce "Progr. Cliente" è impostata su "SI" e la voce "blocco progr." è impostata su "NO":

Per entrare in programmazione, premere il tasto **PRG** (29); sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato:



Accesso ai menù: premere un tasto di selezione.

Accesso e modifica dei sottomenù: posizionare il cursore in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti "+" (30) e "-" (31), quindi premere il tasto **PRG** (29).



Modificare l'indicazione o variare il valore sempre tramite i tasti "+" (30) e "-" (31).

N.B.: in fase di modifica dati il cursore diventa "→" oppure compare una barra di scorrimento con i valori minimo e massimo impostabili:



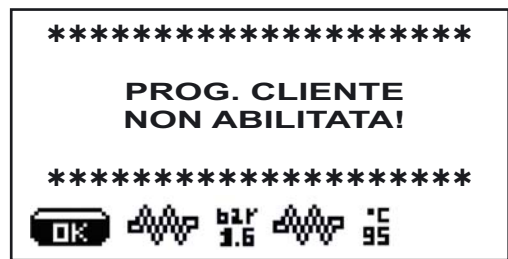
Nella parte inferiore del display vengono visualizzate in modo alternato le icone sottostanti:



Uscita dai quadri programmazione

- premere il tasto **OK** per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori;
- premere il **RES** (24) per lasciare i valori inalterati.

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



19.1 Menù tasto - Selezione Caffè

Premere uno dei tasti (32) erogazione caffè (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



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

- **ripetizione** (indica il numero di erogazioni della bevanda selezionata, impostabile da 001 a 099);
- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1);

- **macinino** (scelta fra macinino MM1 o MM2);
- **dose caffè...** (impulsi dose caffè macinino..., 0 ÷ 200 con step di 1);
- **start acqua** (stabilisce se l'acqua aggiunta deve essere in testa (prima) o in coda (dopo) all'erogazione caffè);
- **acqua aggiunta *** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1).

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

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

Esempio

programmazione tecnico
dose caffè MM1 **045**
dose caffè MM2 **020**

programmazione cliente
dose caffè MM1 **040÷050**
dose caffè MM2 **015÷025**

19.2 Menù tasto - Selezione Cappuccino

Premere uno dei tasti (32) erogazione cappuccino (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



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

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

- **dose acqua** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1);
- **macinino** (scelta fra macinino MM1 o MM2);
- **dose caffè...** (impulsi dose caffè macinato..., 0 ÷ 200 con step di 1);
- **start acqua** (stabilisce se l'acqua aggiunta deve essere in testa (*prima*) o in coda (*dopo*) all'erogazione caffè);
- **acqua aggiunta *** (impulsi dosatore volumetrico, 0 ÷ 999 con step di 1).

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

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

Esempio

programmazione tecnico
dose caffè MM1 **045**
dose caffè MM2 **020**

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

19.3 Menù tasto - Selezione Latte

Premere uno dei tasti (32) erogazione latte (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



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

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

19.4 Menù tasto - Selezione Cioccolata / Solubili (dove previsto)

Premere uno dei tasti (32) erogazione cioccolata o altro solubile (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



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

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

19.5 Menù tasto - Selezione Solubile Misto (dove previsto)

Premere uno dei tasti (32) erogazione solubile misto (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



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

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

19.6 Menù tasto - Selezione Acqua Calda

Premere il tasto (12dt) erogazione acqua calda; sul display verrà visualizzato:

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

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



19.7 Menù tasto - Selezione Vapore

Premere il tasto (13dt) erogazione vapore; sul display verrà visualizzato:

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

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



Dear Madam, Dear Sir

Congratulations on your new Faema!

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

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

Wishing you all the best.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. General Rules	46	10. Rules for the worker operating the machine	71
2. Installation Rules	47	11. Caution	72
3. Electrical Installation Rules	47	12. Maintenance and Repairs	72
4. Water Installation Rules	48	13. Dismantling the machine	73
Emptying the hydraulic circuit	49	14. Check Control Messages	74
5. Installation Check-up	50	15. Defects - Malfunctions	76
USE		CUSTOMER PROGRAMMING	
6. Description of the control panel - Keyboard	51	16. Clock adjustment	77
7. Daily powering	52	17. Customer parameters menu	77
Description display symbols	53	Language selection	77
8. Dispensing of beverages - coffee	53	Service time menu	78
Dispensing STOP function	53	Date and time	78
Selection repetition function	54	18. DATA menu: COUNTERS	79
Coffee dose variation	54	18.1 DATA menu: accounting	79
Emptying the coffee grounds drawer	55	19. How to access the programming mode	80
8.1 Dispensing of beverages - cappuccino / milk	56	19.1 Key menu - Coffee selection	80
Connecting the Machine –		19.2 Key menu - Cappuccino selection	81
Modulo BARCODE Milk + Cup	57	19.3 Key menu - Milk selection	81
Connecting the machine to a		19.4 Key menu - Chocolate / Solubles selection	81
generic fridge module	57	(where contemplated)	81
8.2 Dispensing of beverages - Chocolate / Solubles (where contemplated)	58	19.5 Key menu - Mixed soluble selection	82
8.3 Dispensing of beverages - hot water	58	(where contemplated)	82
8.4 Dispensing of beverages - steam	59	19.6 Key menu - Hot water selection	82
9. Cleaning operations (Level 1)	59	19.7 Key menu - Steam selection	82
COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLE	60	ILLUSTRATIONS	235
MILK CIRCUIT CLEANING CYCLE	61	Etiquettes touches de débit	236
CLEANING THE SOLUBLES CIRCUIT		Service Line	240
(WHERE PRESENT)	63		
(Level 2)	68		
Cleaning the coffee beans hopper	68		
SOLUBLES HOPPER CLEANING,			
where present	69		

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

1. General Rules



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

Keep this booklet handy for easy reference.

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam and for preparing cappuccino with fresh milk.
- The machine must only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only. It must only be installed in places where it can be supervised by qualified staff.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the machine, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the service boiler, the coffee boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: the equipment does not exceed 70dB.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.



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

2. Installation Rules

WARNING

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



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

Keep this booklet handy for easy reference.

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

3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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



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

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

Check on the machine's water inlet that:

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

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

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 (not used) and they must be able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter Figure 3*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above 3 bar, install a pressure reducer set at 2-3 bar. See *Illustrations chapter Figure 4*.

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

IMPORTANT: The curves of the draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter Figure 5*.



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

EMPTYING THE HYDRAULIC CIRCUIT



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

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

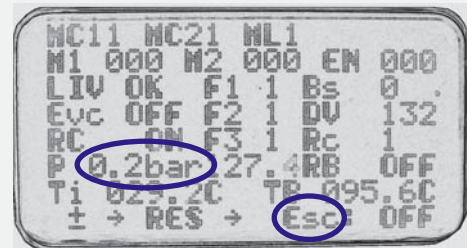
MACHINE EMPTYING PROCESS: MACHINE SWITCHED ON AND IN NORMAL OPERATING CONDITIONS

- Switch off the machine;
 - open the rear panel;
- disconnect the connector for the resistences power supply;*
switch on the machine;

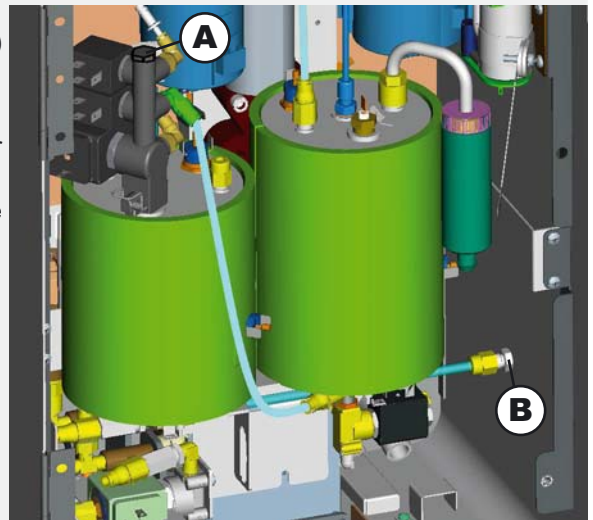
Access the manual controls and operate the “Esc” discharge solenoid valve until the pressure on the display is 0.2 bar (so that the machine is filled with cold water from the water supply);

switch off the machine;

reconnect the connector for the resistences power supply;

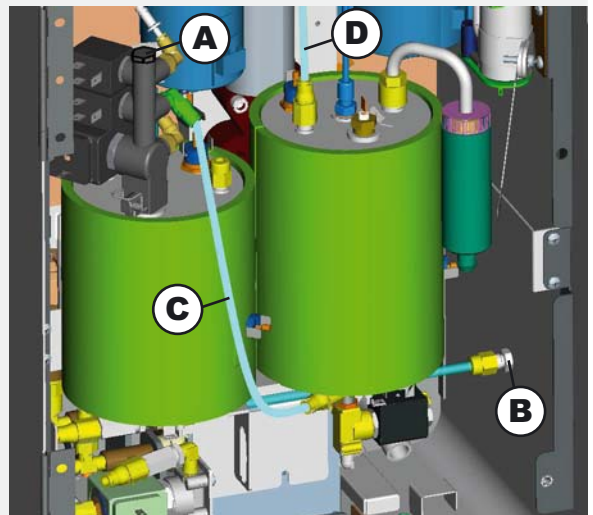


- manually empty the coffee boiler:
Unscrew the cap (A) first and then the cap (B);
Wait until all the water empties before screwing back on the caps (A) and (B).
- remove the water feed tube;
- switch on the machine and wait for the “timeout boiler filling” error message to appear”;
- after the error message appears, zero the error log, switch off the machine, and close the rear panel;
- now the machine can be packed and transported.



MACHINE EMPTYING PROCESS: MACHINE COLD AND NOT FUNCTIONING

- open the rear panel;
- Manually empty the coffee boiler and services boiler:
BOILER: Unscrew the cap (A) first and then the cap (B);
Wait until all the water empties before screwing back on the caps (A) and (B).
SERVICES BOILER: Detach the feed tube (C) first and then the feed tube (D);
Wait until all the water empties before reattaching the tubes (C) and (D).
- remove the water feed tube;
- now the machine can be packed and transported.





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

5. Installation Check-up



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

English

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes


FUNCTIONING

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



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

COFFEE CIRCUIT

- Keep the coffee circuit wash key (26)  pressed for a few seconds and follow the steps indicated on the display.


HOT WATER

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



STEAM (where present)

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

MILK CIRCUIT

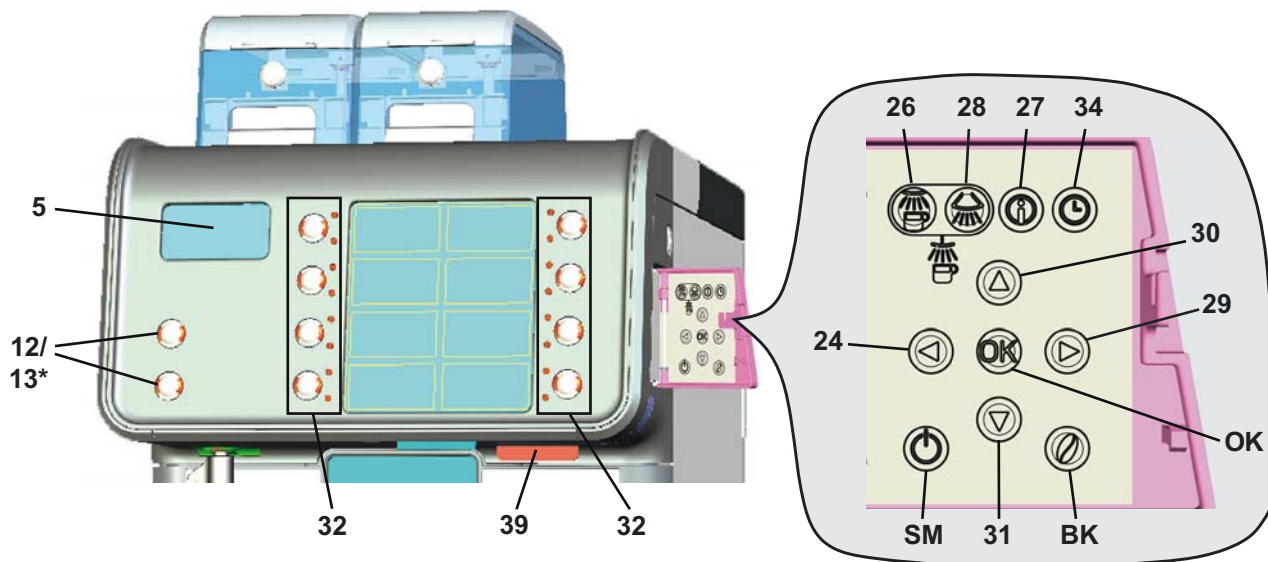
- Keep the milk circuit wash key (28)  pressed for a few seconds and follow the steps indicated on the display (for more information, please consult the “Cleaning and Maintenance” chapter).

SOLUABLES CIRCUIT *(only for machines with solubles)*

- Keep the coffee circuit wash key (26)  and the milk circuit wash key (28)  pressed for a few seconds (for more information, please consult the “Cleaning and Maintenance” chapter).

USE

6. Description of the control panel - Keyboard



DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

- 5 Graphical display
- 12 Hot water button
- 13 Steam dispensing button *
- 24 "RES" key (to quit programming mode)
- 26 Coffee circuit flushing key
- 27 "i" key (displays the number of cycles)
- 28 Milk circuit wash key - automatic wash
- 29 "PRG" key (to access programming mode/menu)
- 30 "+" key (to modify parameters/clock)
- 31 "-" key (to modify parameters/clock)
- 32 Beverage selector key
- 34 "CUSTOMER PARAMETERS" key
- 39 Card services slit (technical programming *)
- BK "bean" key (coffee dose variation)
- OK "OK" key (stops products from being dispensed) / Input data confirmation key
- SM "Sleep mode" button

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

7. Daily powering



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

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

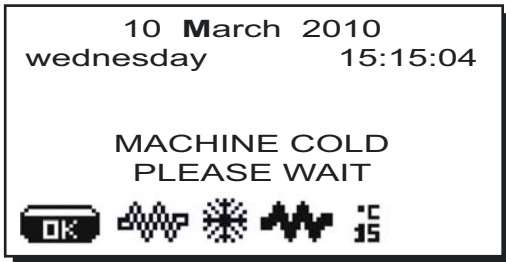
MANUAL POWERING

Set in action the main switch (23) to turn on the machine. The following message will appear on the display (5):



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

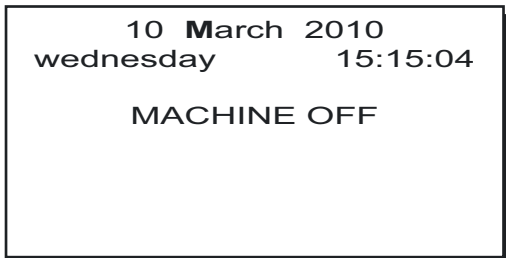
If any dispensing key is pressed during this phase, the following message will appear on the display:



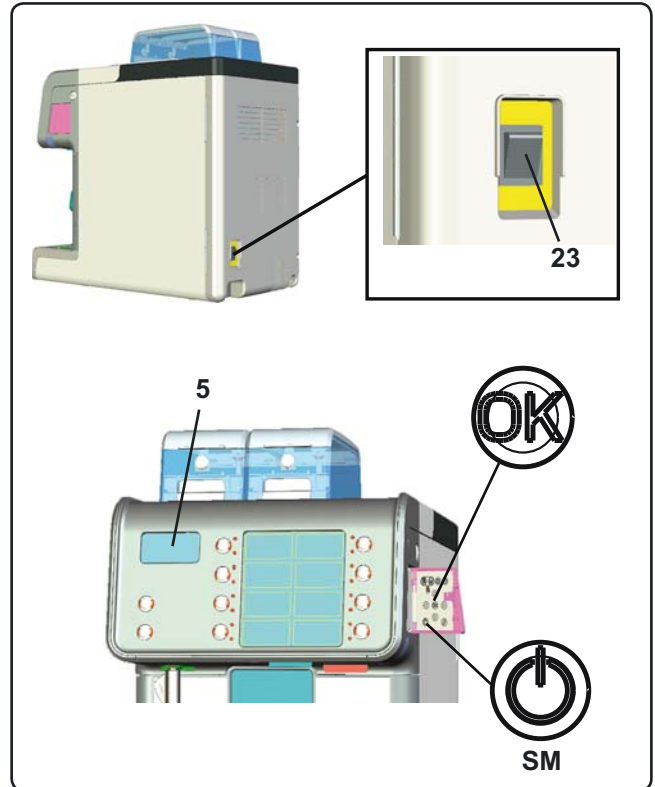
AUTOMATIC SWITCH OFF

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

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



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



AUTOMATIC SWITCH ON

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

FORCED SWITCH ON

Press the key for a few seconds to force the machine on again.

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

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

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


SLEEP MODE

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

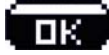
Keep the key (SM) pressed for a few seconds to enter the Sleep mode. During this phase, the LED above the dispensing nozzle remains lit and the dispensing keys alternately blink.

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

Description display symbols

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

When the optimum level is reached, the symbol looks like this:



When the resistance (services boiler and coffee boiler) is activated and functioning, the icon looks like this




When the services boiler pressure and the temperature of the coffee boiler reach the set values, the icon appears as shown below




While the machine is working, the two icons





will alternate on the display, indicating activation of electrical heating.

 This symbol indicates the boiler pressure value.


 This symbol indicates that:


- the machine is in the first heating phase;
- the boiler pressure has dropped below 0.5 bar;
- the boiler temperature is less than 60°C.


Note: when the services boiler and boiler have still not reached operating parameters and dispensing keys are pressed, the message "MACHINE COLD - WAIT" appears and the symbols

 and  alternate on the display screen.

The machine has reached the set work pressure and temperature when the icon

 disappears from the display.

 This symbol indicates the coffee boiler temperature.

 This symbol indicates that a services card has been inserted in the slot (39) and, therefore, the technical programming menu can be accessed.

8. Dispensing of beverages - coffee

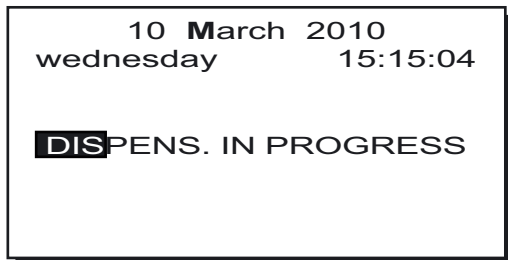
GENERAL INFORMATION

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

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

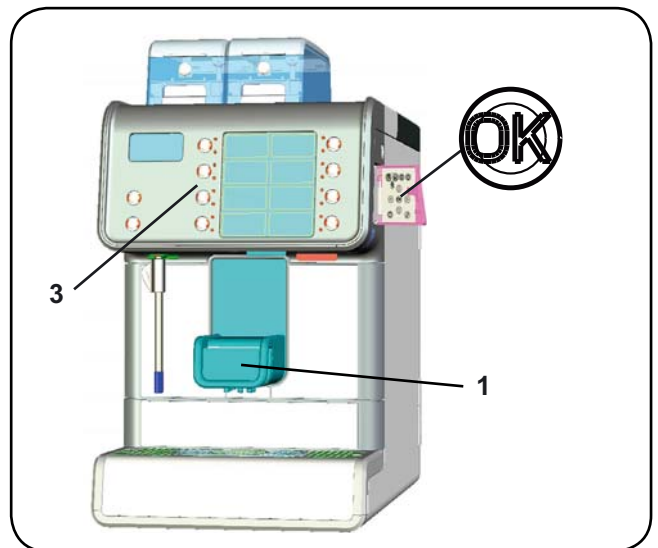
On the selection keypad (3), press the coffee dispensing key corresponding to the chosen dose: only the LED of the selected key remains lit and the dispensing process begins.

The following message will appear on the display:



Dispensing stops automatically.


Note: Coffee cannot be dispensed while hot water is dispensed.



Dispensing STOP function

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

Note: Pressing the key does not change program settings.

Otherwise, if the "Technical Programming/configuration/stop dispensing" function has NOT been enabled by the installer, dispensing can be stopped by pressing the .

SELECTION REPETITION Function

This function can be activated in various ways:

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

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

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

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

The number of dispensed drinks programmed is indicated on the top left of the display. Press the key and keep pressed for about 3 sec. to reset.

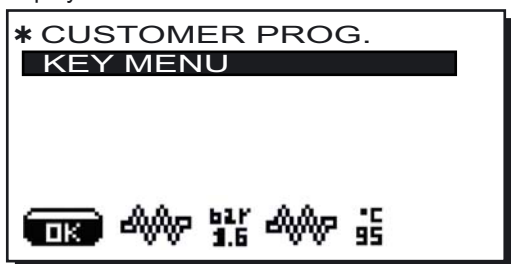
NOTE. These functions are deactivated when error messages and/or codes are displayed and the item "Technician programming/Configuration/*Program. block*" is set on "YES".

Coffee dose variation

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

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

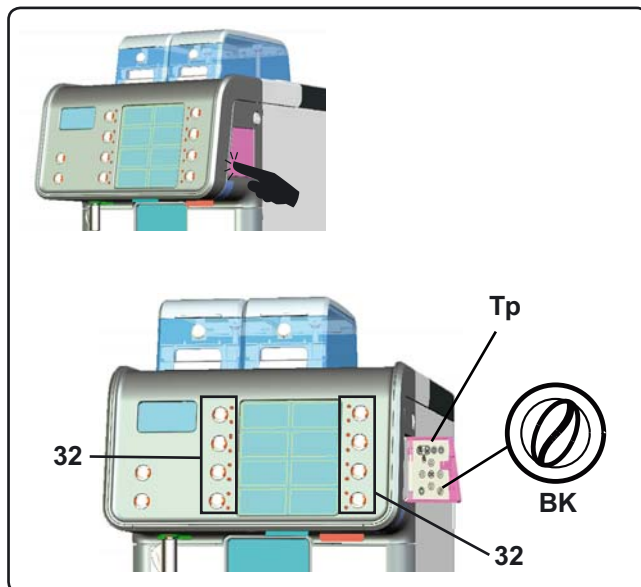
To modify the coffee dose, access the programming key (Tp) and press the "bean" key (BK). The following will appear on the display:



Press the key (32) for which you want to vary the coffee dose. The following will appear on the display:



Use the "+" (30) and "-" (31) keys to set the number.



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

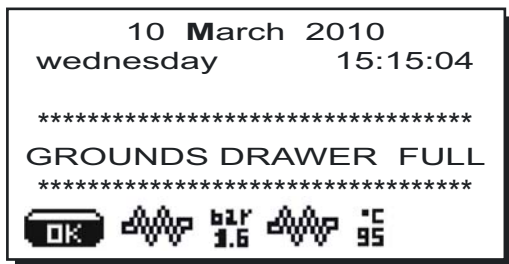
Example

Technician programming	Customer programming
Coffee dose MM1 045	Coffee dose MM1 040+050
Coffee dose MM2 020	Coffee dose MM2 015+025

To exit the panel, press the key to confirm any changes made to the numbers or press the RES (24) key to leave the settings as is.

Emptying the coffee grounds drawer

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

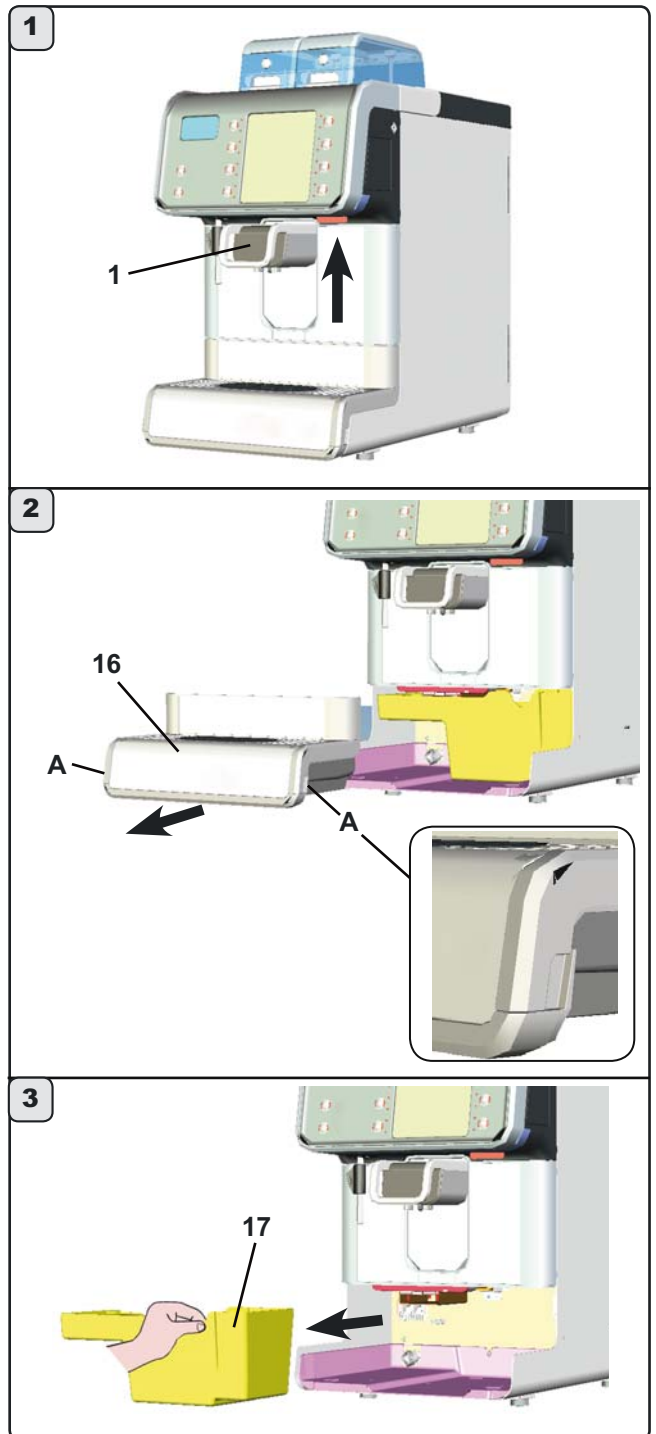


This message warns the user that the coffee grounds drawer is full. It is still possible to dispense ten coffee-based beverages (10 singles or 5 doubles) before the machine is blocked. Immediately empty the drawer to reset the counter.

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

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

- 1) Raise the dispensing nozzle (1);
- 2) Pull out the drawer (16); lifting it slightly at points (A);
- 3) Remove the coffee grounds drawer (17) and empty it;
- 4) Insert the coffee grounds drawer (17); reposition the tray (16); and place the dispensing nozzle (1) in the original position.



8.1. Dispensing of beverages - cappuccino / milk

GENERAL INDICATIONS

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

NOTE: at the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.

Preliminary operations

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

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

If necessary, adjust the dispenser height.

Cappuccino dispenser

Press the cappuccino dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically. Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.

Milk dispenser

Press the milk dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically. Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.

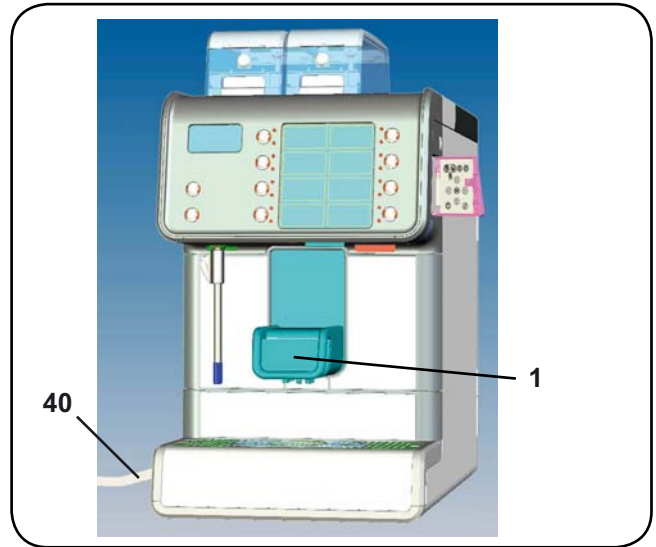
OPTIONS

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

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

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

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



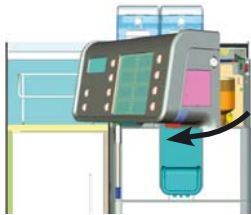
Connecting the Machine – Modulo BARCODE Milk + Cup

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

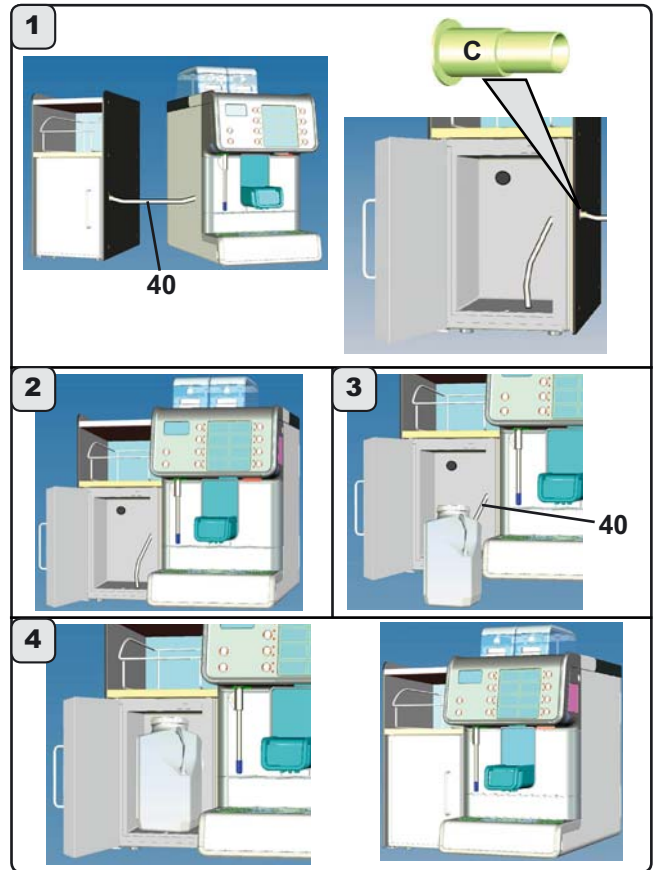
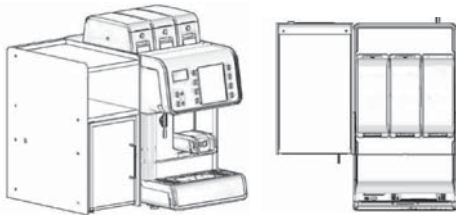
- 1) insert the milk intake tube (40), from the machine, in the manifold (C) positioned in the specific hole of the **MODULO BARCODE MILK + CUP**;
- 2) Place the module next to the machine as shown in the figure. Make sure the manifold (C) is inserted in the side hole of the machine;
- 3) Insert the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



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



The correct position is show below:



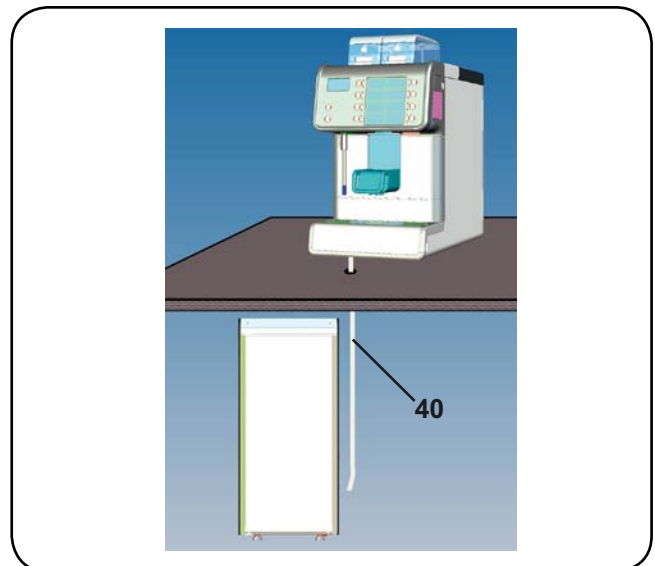
Connecting the machine to a generic fridge module

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

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

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

The installer connects the milk tube.



8.2 Dispensing of beverages - Chocolate / Solubles (where contemplated)

Preliminary operations

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

Soluble beverage dispenser

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

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

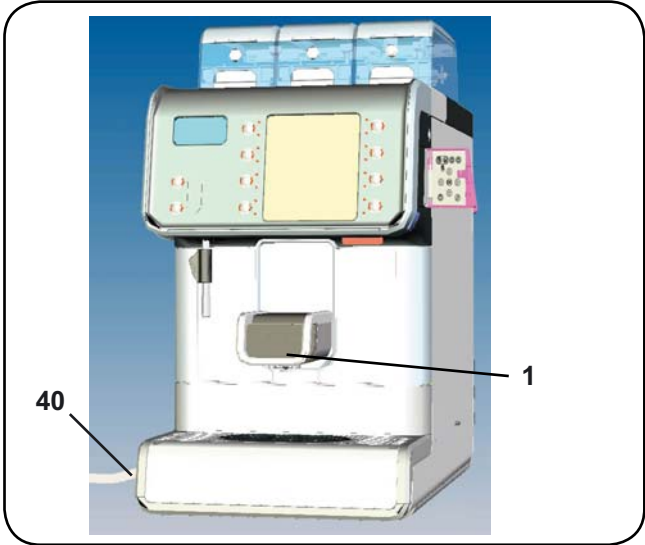
Mixed Soluble dispenser

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

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

Insert the tube (40) into the milk container.

Press the mixed soluble dispensing button corresponding to the required dose. The led in the selected button will come on and dispensing will begin. Dispensing will stop automatically. Beverage dispensing can be stopped before the set time by pressing the same key again.



8.3 Dispensing of beverages - hot water

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

HOT WATER: GENERAL INSTRUCTIONS

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

Note: hot water dispensing cannot take place during coffee dispensing.

Dispensing with automatic dosing

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

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

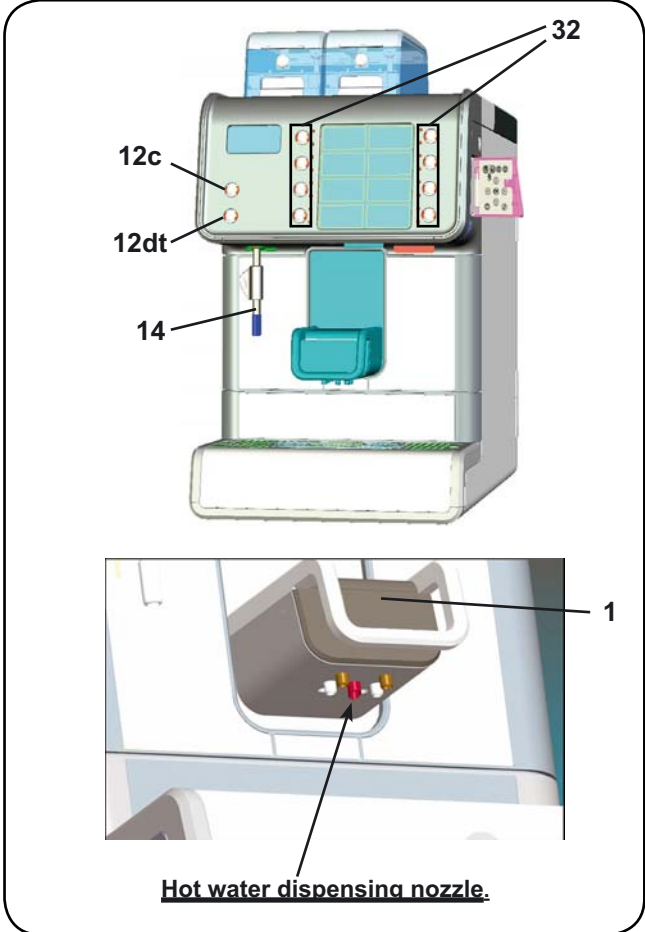
Note Dispensing may be stopped by pressing the (12dt) key. Pressing the (12dt) key does not change the parameters set during the programming phase.

Manual dispensing

Press the hot water dispensing key (12c).

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

In some product configurations, hot water dispensing can occur through the dispensing nozzle (1). The special key (32) on the selection pad must be enabled by the installer.



8.4 Dispensing of beverages - steam



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

STEAM: GENERAL INSTRUCTIONS

Completely immerse the steam wand (15) in the container with the beverage to be heated. Dispensing can be done automatically or in continuous mode (manually).

Automatic dispensing

Press the steam dispensing key (13dt).

The dispenser (15) will work for a preset time and will stop automatically.

Note: Dispensing can be interrupted by pressing the key (13dt).

Pressing the key (13dt) does not change the settings set through the programming menu.

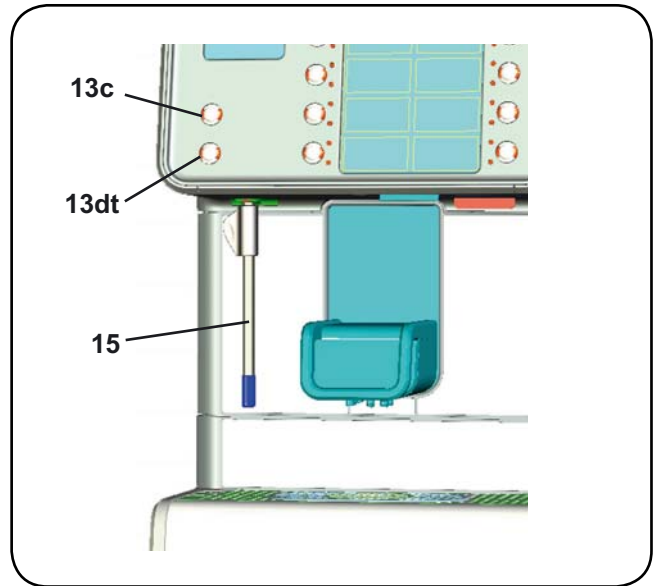
Manual dispensing

Press the steam dispensing key (13c).

Steam is dispensed continuously until the steam key (13c) is pressed again to stop it.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows:

Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



9. Cleaning operations

Level 1



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



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

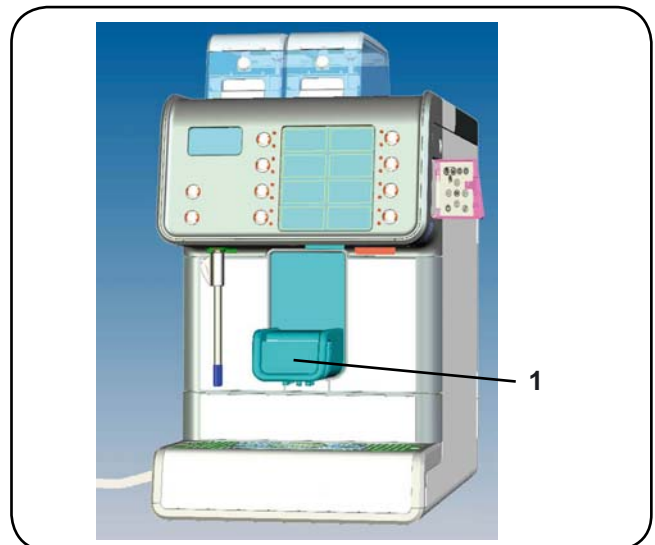
MILK CIRCUIT AND COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLES

The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the milk is conveyed and emulsified and when the coffee is dispensed.

Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the cappuccino maker (1) and of the coffee circuit.

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

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



Level 1


COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLE

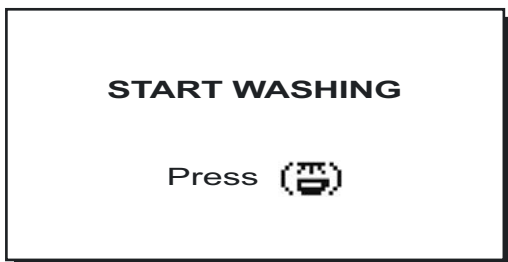
These procedures are to be performed at the end of the work day or when the machine sends a message (see paragraph "Customer programming – Services hour menu).


When the machine sends a message, the screen displays "EXECUTE WASHING GROUP", accompanied by an acoustic signal.

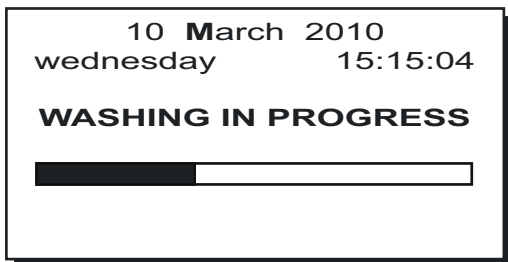
The message and signal will continue until the wash cycle is performed or up until the end of the timeout (60').

Please follow these instructions for the washing process:

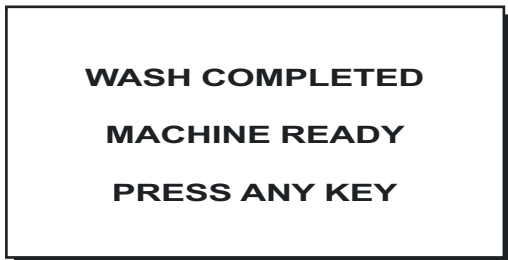
- 1) After the machine sends the message;
- 2) Open the door to access the programming keypad; Lower the dispensing nozzle (1);
- 3) Keep the coffee circuit washing key (26) , pressed until the message "START WASHING" appears, as shown below:



Keep the coffee circuit washing key pressed again (26)  until the message "WASHING IN PROGRESS" appears on the display:

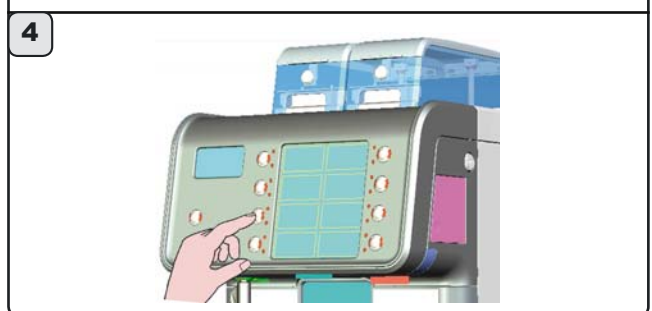
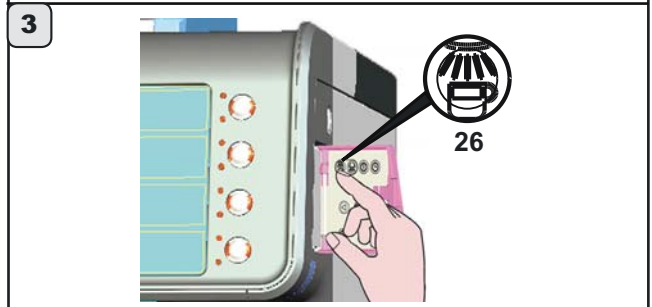
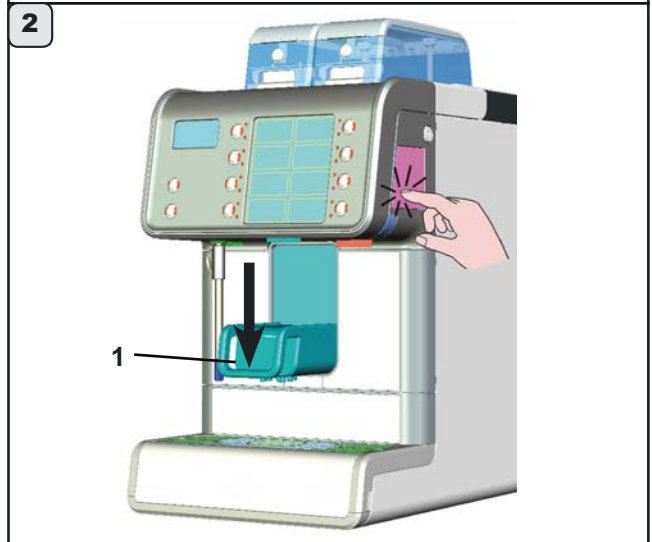
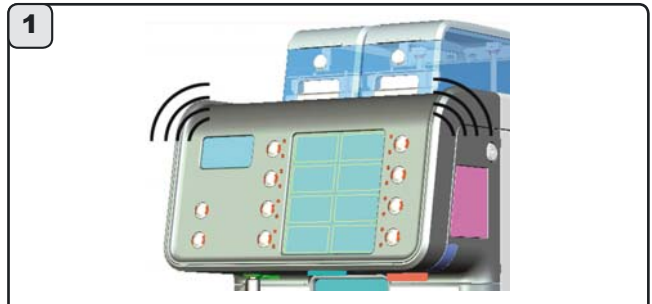


Wait until the machine performs an automatic washing cycle (approximately 2 minutes). The washing cycle has ended when this message appears on the display:



- 4) Press any dispensing key to return to normal work operations.

NOTE. Once the wash cycle is underway, it CANNOT be stopped, even if the machine is switched off. If the power supply goes off or the machine switches off during the cycle, when the power returns the message "PRESS WASH" will appear on the display screen.



To continue, press key (26)  to complete the cleaning cycle.

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

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

Level 1 *MILK CIRCUIT CLEANING CYCLE*

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

When the machine sends a message, the screen displays "EXECUTE WASHING MILK CIRCUIT" accompanied by an acoustic signal.

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

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

Therefore, please scrupulously follow the washing instructions.

Please follow these instructions for the washing process:

- 1) After the machine sends the message;
- 2) Open the door to access the programming keypad;
- 3) Keep the coffee circuit washing key (28) pressed until the message appears with washing instructions:

Insert milk pipe in the container with water and detergent as per instructions

then
press

- 4) Place approximately 0.7 liters of cold water in a container and add a dose of liquid detergent (see product instructions);
- 5) Remove the intake tube from the milk container and immerse it in the solution (water-detergent);
- 6) Keep the milk circuit washing key (28) pressed until the message "WASHING IN PROGRESS" appears on the display:

10 March 2010
wednesday 15:15:04

WASHING IN PROGRESS

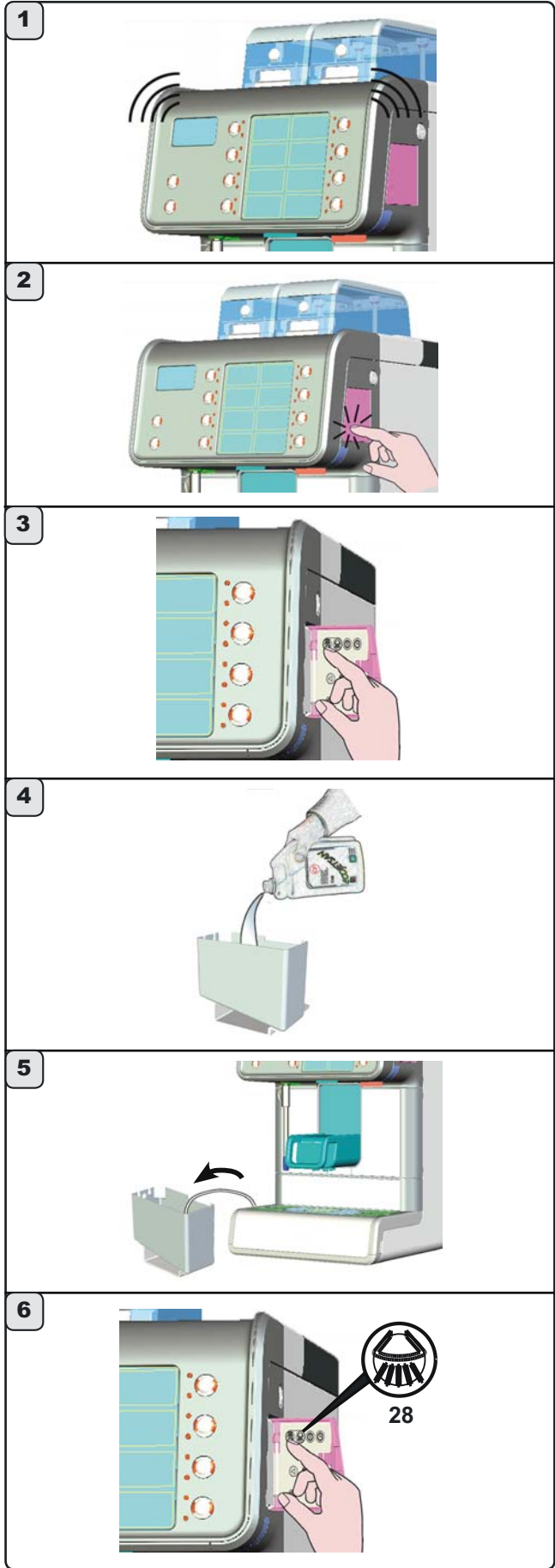
00:56

The numbers in the lower part of the display indicate the remaining time for this procedure;


At the end of this phase, the following message will appear on the display:

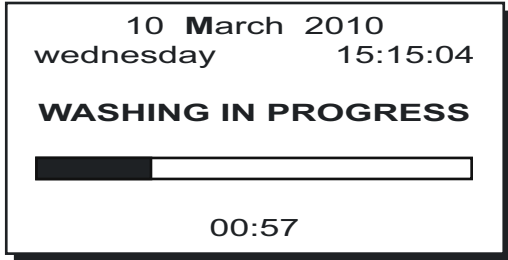
Empty the container and re-fill it with fresh water insert milk pipe as per instructions

then
press

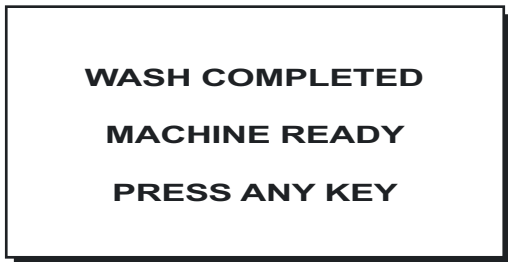


English

- 7) Eliminate any remaining washing solution in the container and add about 0.7 liters of cold water, leaving the milk intake tube in the container;
- 8) Keep the milk circuit washing key (28)  pressed until the "WASHING IN PROGRESS" message appears again on the display:



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



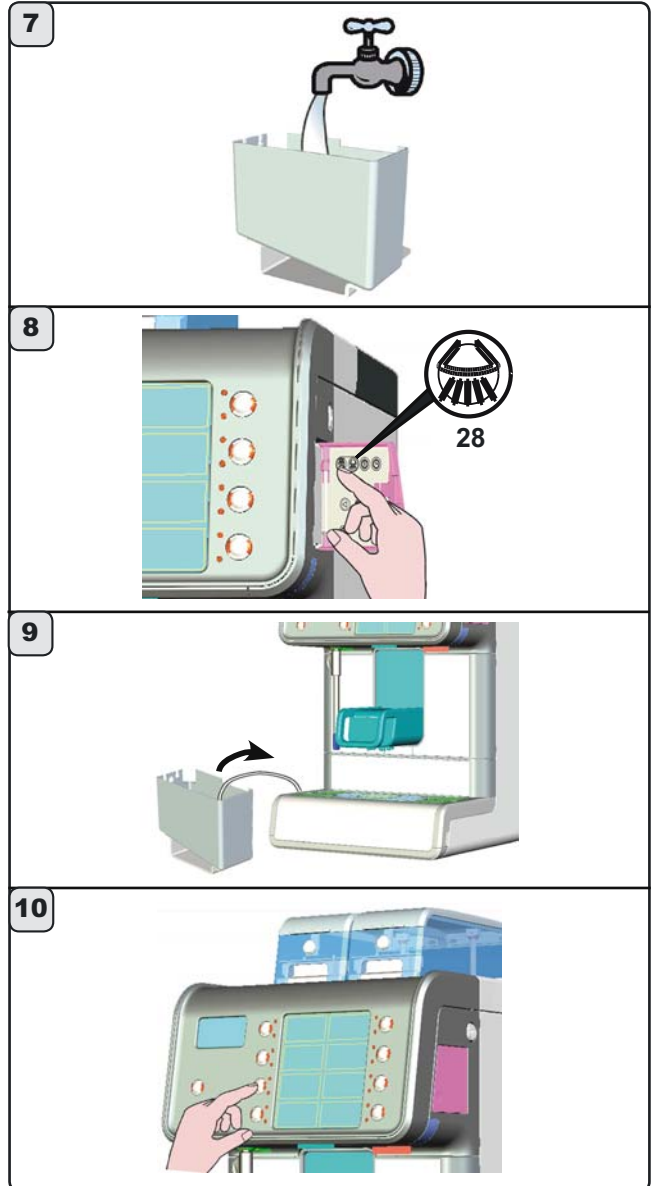
- 9) Remove the milk intake tube from the container and reposition the tube back into the milk container.
- 10) Press any dispensing key to return to normal work operations.



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

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

For machines with soluble product dispensing, please consult the paragraph "CLEANING THE SOLUBLES CIRCUIT".





Level 1

CLEANING THE SOLUBLES CIRCUIT (WHERE PRESENT)

WASHING THE SOLUBLES CIRCUIT

Only for machines with soluble products

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



Activation: The washing cycle is performed after simultaneously pressing and holding the keys (26)  and (28)  for at least a second.

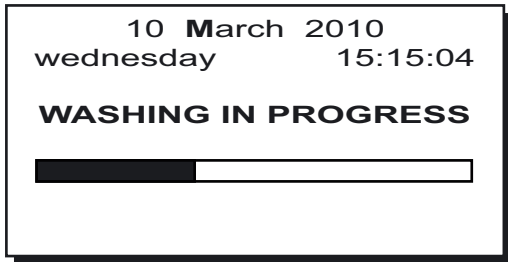
Selection block: If the washing cycle is not performed within 60' after the message appears, with the "block soluble circuit" function set (YES), the machine is blocked to prevent all soluble-based selections.

Washing process: With water, completely automatically.

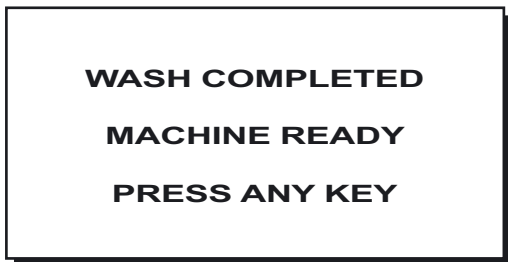
For more details, please see the technical manual at the paragraph "Menu configuration – wash options".

Please follow these instructions for the washing process:

- 1) After the machine sends the message;
- 2) Open the door to access the programming keypad;
- 3) Keep keys (26)  and (28)  pressed until the message appears with "WASHING IN PROGRESS" message:

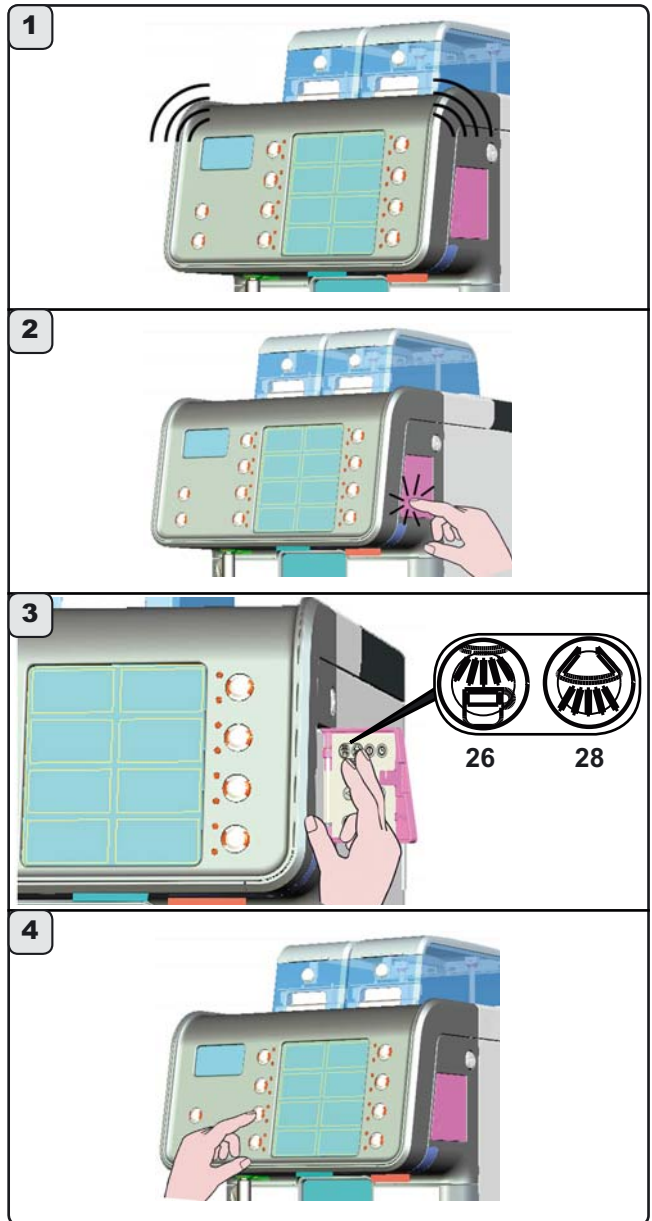


Wait until the machine performs an automatic washing cycle (approximately 2 minutes).
The washing cycle has ended when this message appears on the display:



- 4) Press any dispensing key to return to normal work operations.

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

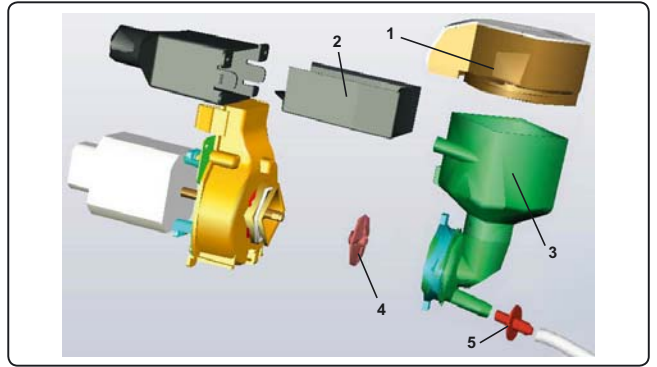


WASHING THE SOLUBLES CIRCUIT (WHERE PRESENT)

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

MIXER CLEANING

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



English

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

1

Open the lock (A) to access the solubles mixer

2

Open the control panel (B).

3

Detach the powder funnel (1).

4

Remove the nozzle (5) from the mixer conveyor (3).

5

Turn the ringnut (G) clockwise.

6

Remove the mixer conveyor (3).

7

Remove the mixer blade (4).

8

Remove the powder storage drawer (2).

9

Disassemble the delivery spout and remove the silicon pipe (S).

10

Use a brush to clean all the holes where the liquid passes through and clean also the silicon pipe (S) .

11

- Place ½ liter of cold water into a container and add a dose of liquid detergent (see product instructions).
- Wash the separate parts, removing any organic residue with a sponge.
- Immerse all mixer parts in the solution (water – detergent) for at least 15 minutes.
- Remove all parts from the solution and rinse.

12

Reassemble the parts and attach the mixer to its base.
 Note: Take care when reattaching the mixer blade (4) to the pin (P), and make sure the two flat parts on the 2 components match.
 Note: Take care when reattaching the mixer conveyor (3) to water nozzle (H).

13

After the machine has returned to its normal working conditions, simultaneously press the keys (26) and (28) for at least a second to perform a washing cycle.

9. Cleaning operations Level 1


Preset automatic washing cycle

only for machines with cappuccino maker

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

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

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

If the (28)  key is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

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

Wash type - with milk or water, completely automatic.

Special conditions

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

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

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

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

Automatic wash (if programmed)


only for machines with cappuccino maker

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

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

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

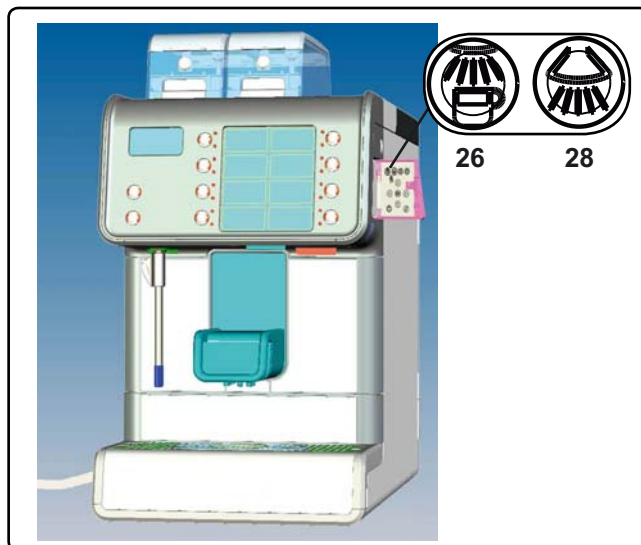
if the milk/cappuccino dispensing key is pressed, the timer count-down will start from the set up time (10'+99').

If the (28)  key is pressed, the automatic wash cycle will be performed immediately.

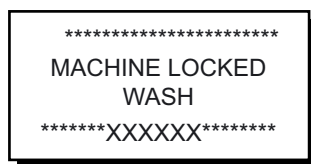
Selection block - always inactive. The wash cycle is performed even if the user does not intervene.



Wash type - with water, completely automatic.

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



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



When the key corresponding to the wash requested in the message (key 26  or key 28 ) , the wash cycle is activated and the machine is unblocked.

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

9. Cleaning operations Level 1

HOT WATER DISPENSER (14) AND STEAM TUBE (15) (where contemplated)

Wash with hot water and a clean cloth or sponge, removing all organic matter.

Thoroughly rinse.

Clean up the inner part of the steam dispenser operating in the following way:

direct the tube towards the cup tray, and paying particular attention, allow the steam to flow at least once.

CUP TRAY (16)

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

For removal:

- Raise the dispensing nozzle (1);
 - Pull out the tray (16), lifting it slightly at points (A);
- Do not use abrasive products, do not place in the dishwasher.

COFFEE GROUND TRAY (17)

For removal:

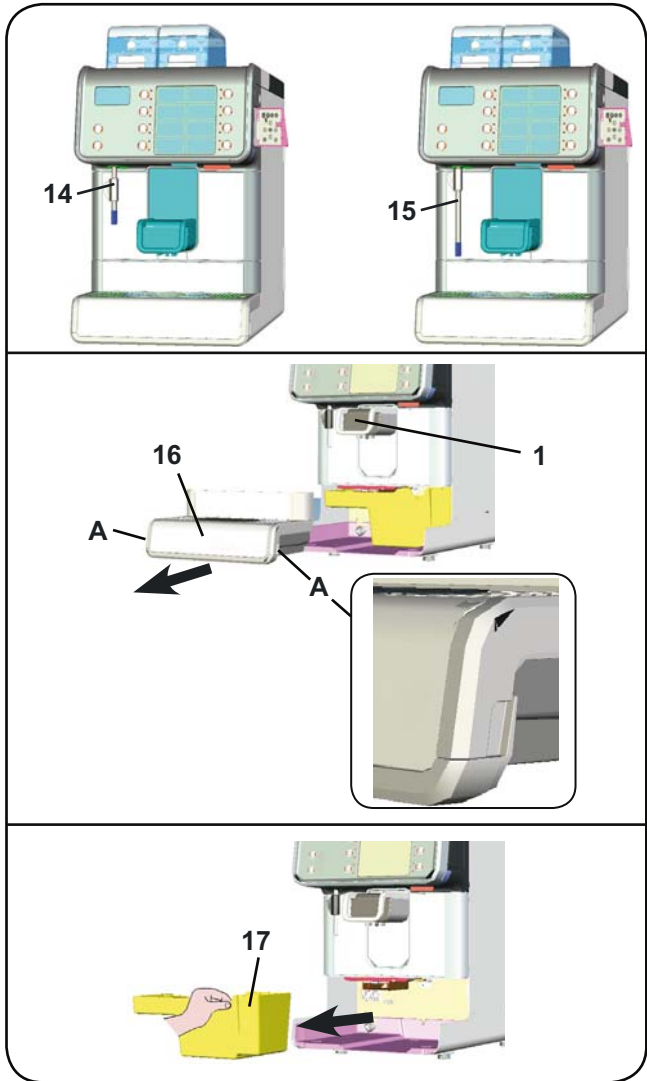
- Raise the dispensing nozzle (1);
- Pull out the tray (16), lifting it slightly at points (A);
- Remove the coffee grounds drawer (17);
- Empty the drawer and rinse it under running water.
- Accurately clean the drawer compartment (17) with a damp cloth, removing any organic residues.
- Insert the coffee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

EXTERNAL PARTS

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

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

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



English

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

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

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

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

9. Cleaning operations Level 2

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

English

CLEANING THE COFFEE BEANS HOPPER (6 - 6a)

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

Please follow these steps:

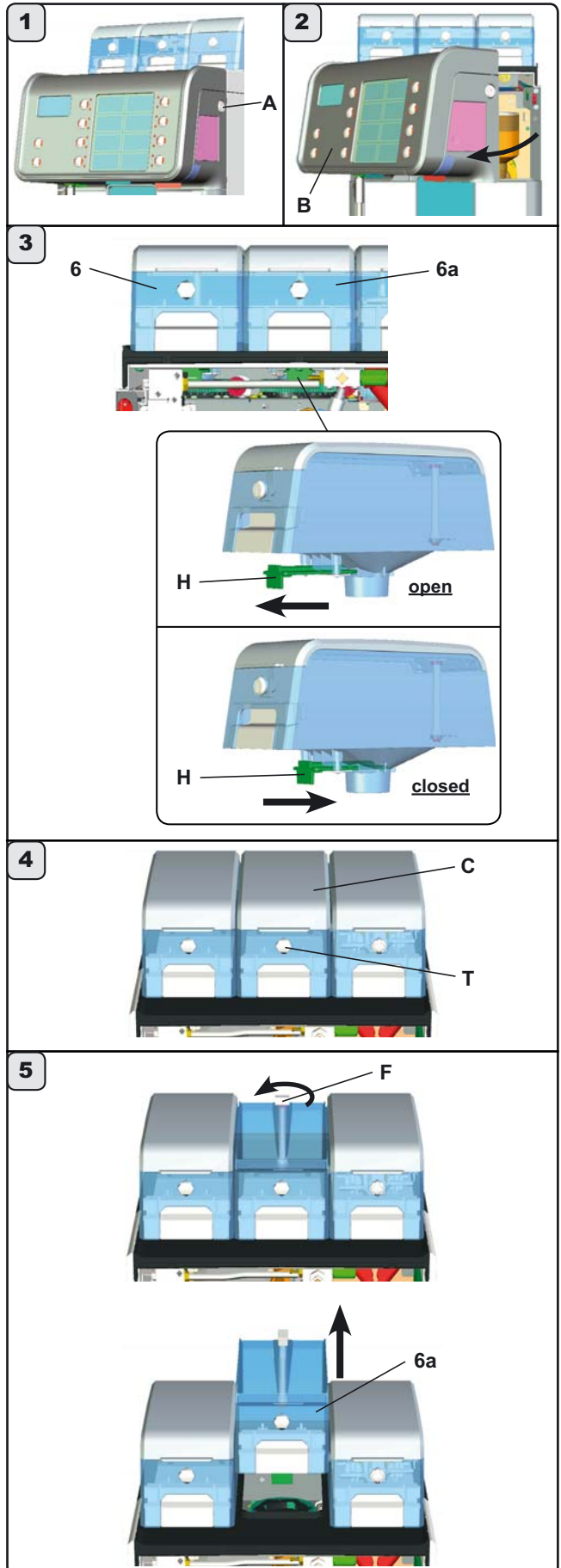
- 1) Open the lock (A);
- 2) Open the control panel (B);
- 3) Push the hopper closing device (H) towards the back of the machine;

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

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

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

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



9. Cleaning operations Level 2

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

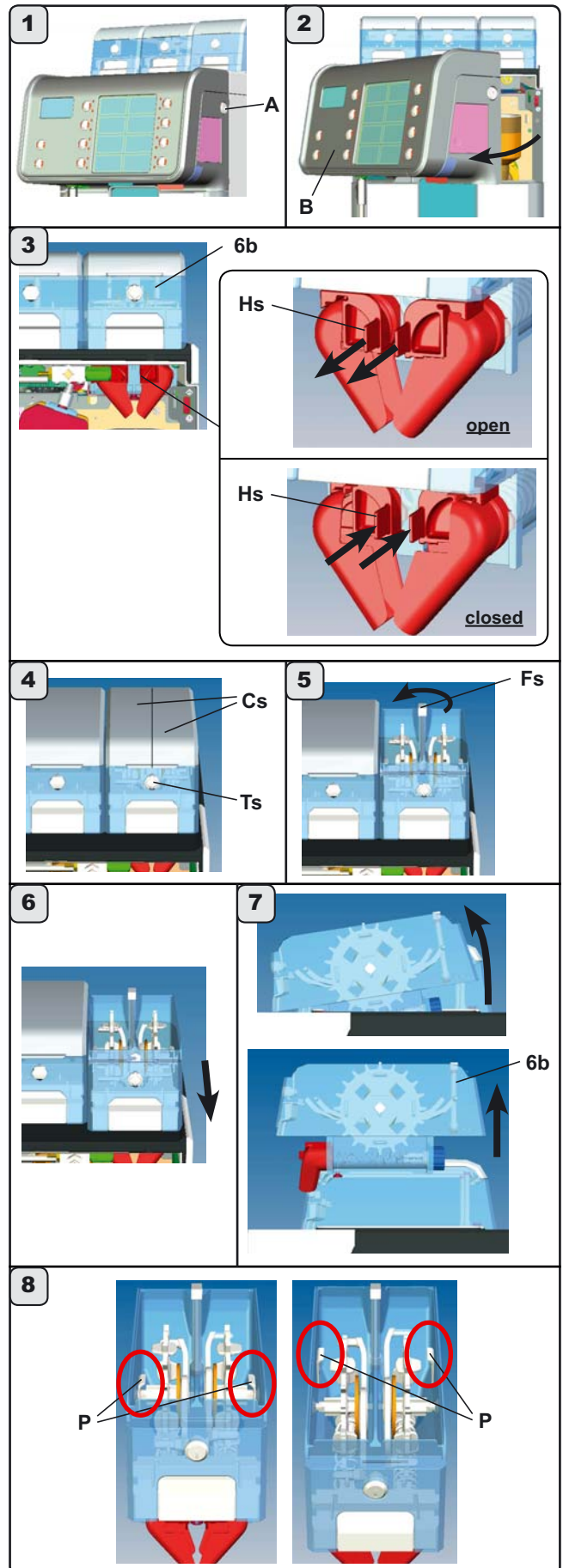
Please follow these steps:

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

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

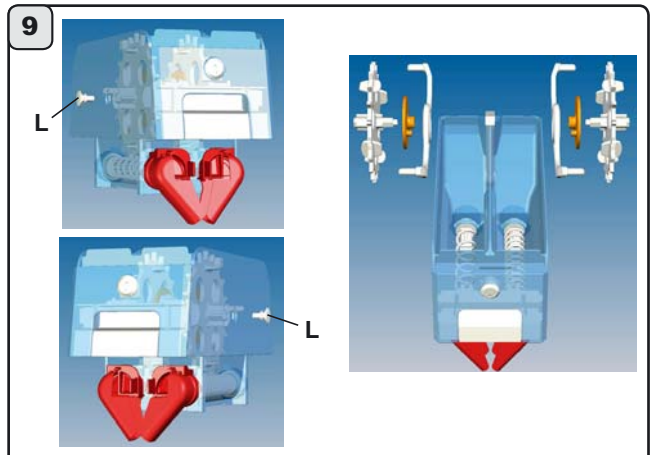
- 6) Move the hopper towards the front of the machine;
- 7) Slightly raise the rear of the hopper and remove the solubles hopper (6b) from the machine;

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

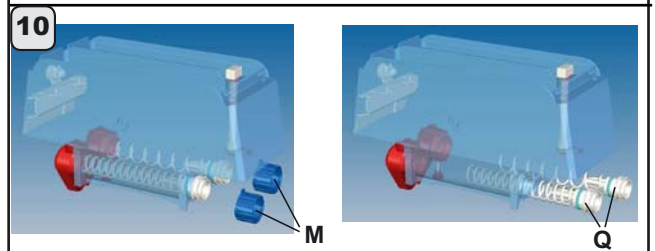


English

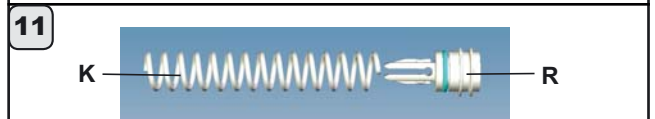
9) Remove the *wheel fastening pin* on the side (**L**) and remove the moving mechanisms inside the hopper;



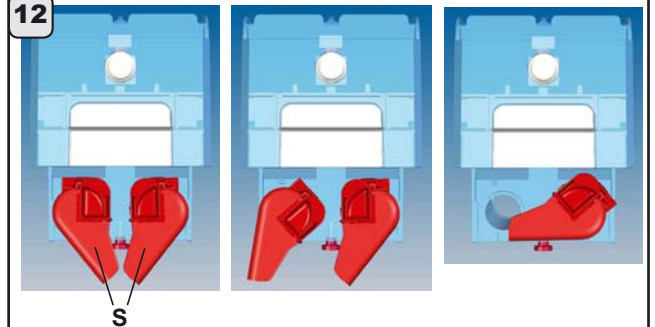
10) Turn the *fastening ring* (**M**) at the rear of the hopper clockwise and remove the *dispensing screw unit* (**Q**);



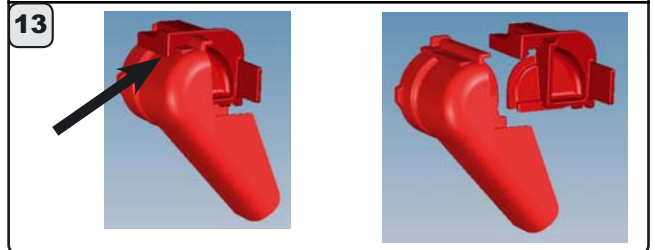
11) Remove the *worm screw* (**K**) from the *dispensing unit* (**R**);



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



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



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


10. 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.

Coffee circuit

- Keep the coffee circuit wash key (26)  pressed for a few seconds.


Hot water

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



Steam (where present)

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

Milk circuit

- Keep the milk circuit washing key (28)  pressed for a few seconds and follow the instructions indicated on the display (for more information, please consult the “Cleaning and Maintenance” chapter).

Solubles circuit *(only for machines with solubles)*

- Keep the coffee circuit washing (26)  and milk circuit washing (28)  keys pressed for a few seconds (for more information, please consult the “Cleaning and Maintenance” chapter).

ON THE JOB

Coffee / Cappuccino / Milk dispensing

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

Hot water dispensing

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

Steam dispensing (where present)

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

Milk circuit and coffee circuit cleaning cycles / solubles circuit *(only for machines with solubles)*

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


11. Caution

 <p>Danger of burns The areas marked with this sign become hot. Great care should be taken when in the vicinity of these areas.</p>	 <p>WARNING: Hot surface ACHTUNG: Heisse Oberfläche ATTENTION: Surface chaude ATTENZIONE: Superficie calda</p>
--	--

GENERAL
The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for reasons other than its intended use.
Never work the coffee machine with wet hands or naked feet.

Danger of Burns
Do not place the hands or parts of the body near the beverage dispensing nozzle, or near the steam and hot water dispensing wands.
Ensure that the machine is not handled by children or persons who have not been instructed in its correct use.

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



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


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

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


12. Maintenance and Repairs

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

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



WARNING: Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the machine.
Only use qualified, authorized technicians for repairs.



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



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

WARNING




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

13. Dismantling the machine

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

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly. Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.

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



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

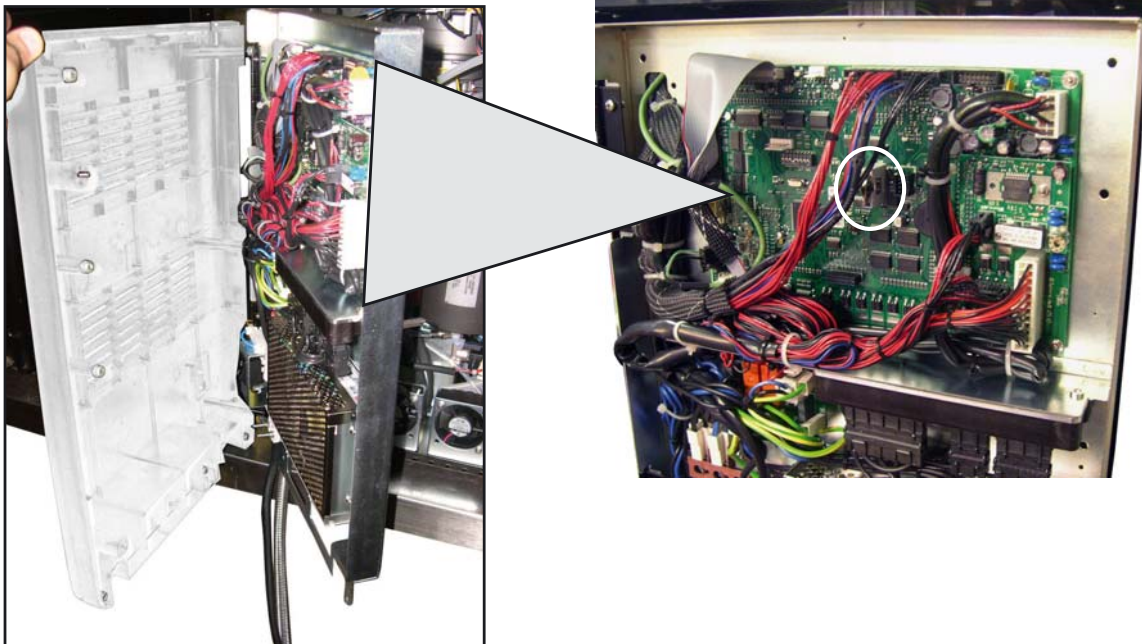
English

ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

Location of the battery



14. Check Control Messages

The check-control messages are divided into two groups:


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

When there are several errors, their representation is timed, passing in succession on the display.
 For more details, please consult the technical manual at the "Configuration menu - Defect - Malfunctions".

Messages in explicit mode

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



Messages in explicit mode

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

15. Defects - Malfunctions

Customer interventions

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

ANOMALIES	CAUSE	REMEDY
The coffee machine does not function and the display (5) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the main switch (23).
Water leak in the cup-warmer tray (16)	Clogged basin hole.	Clean
Coffee dispensing time too short.	Not enough coffee. Coffee too old. * Coffee ground too coarse.	Increase the dose using the "bean" key  (BK). Use new coffee. * Use a finer grind.
Coffee drips out of machine.	Too much coffee. * Coffee ground too fine.	Decrease the dose using the "bean" key  (BK). * Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Clogged drainage basin	Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

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

CUSTOMER PROGRAMMING

16. Clock adjustment

Use the "+" (30) and "-" (31) keys to adjust the clock. The time increases (or decreases) one minute each time the key is pressed.

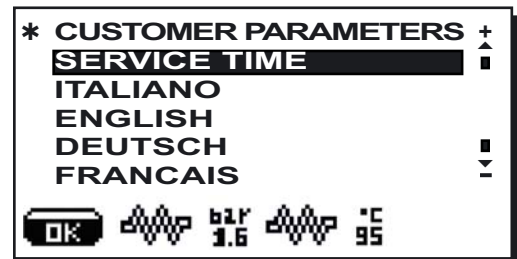
If one of the keys (30 or 31) is pressed and held down for more than 10 seconds, the minutes setting stops and the hours setting increases (or decreases).

During the time setting phase, the seconds remain at "00".



17. Customer parameters menu

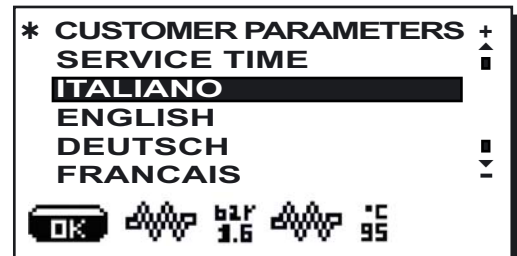
To access "Customer parameters" press (34) key; the following message will appear on the display:



Language selection

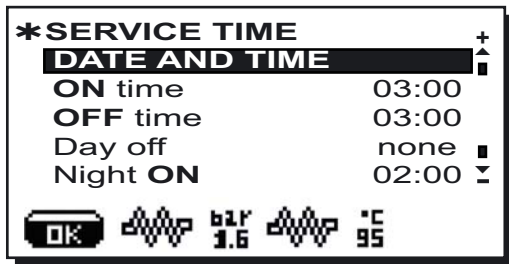
To display the messages in a different language from that set, after entering into Programming mode, position the cursor on the desired language by pressing the "+" (30) and "-" (31) keys and then pressing the PRG (29) key. The machine will restart with the messages provided in the selected language.

The display (5) provides a choice of the following languages.: Italian, English, German, French, Polish, Spanish, Portuguese, Dutch, Japanese and Russian.



Service time menu

Pressing the **PRG** (29), the following message will appear on the display:



The following service time parameters can be modified:

- **ON time** (time the machine switches on);
- **OFF time** (time the machine switches off);
- **day off** (day on which the enterprise is closed);
- **Night ON** (start time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Night OFF** (end time for evening beverage price: only when payment system is connected);
- **Wash 1** (request - every 24 hrs - at the programmed hour; cannot be disabled);
- **Wash 2 ÷ 5** (hour of scheduled washes from 2 to 5)

General indications

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

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

ON time 22:00
OFF time 22:00)

if the automatic switch on/switch off function is not required and you wish to manually switch the machine on and off.

"WASH 1" AND "WASHES 2 ÷ 5"

These are scheduled washes that are independent of the wash cycles related to the switching on and switching off phases. At the set hour, the messages "EXECUTE WASHING GROUP", "EXECUTE WASHING MILK CIRCUIT", "EXECUTE SHORT WASHING" appear, according to the programmed washing. After having positioned the cursor on the line to be changed and after having pressed the **PRG** (29) key, change the value using the "+" (30) and "-" (31) keys. Then press the "OK" key to confirm.

Repeat the above operations to change the other wash scheduling times.

"Wash 1"

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

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

"Washes 2 ÷ 5"

When these functions are requested, they can either be a long or short wash cycle depending on how they were programmed. If the set hour for these wash cycles occurs when the machine is switched off, the request will be canceled.

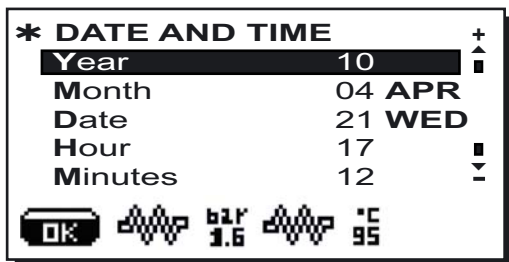
NOTE: Set OFF against the time so as to not activate these wash cycles.

OFF is displayed press the "-" (31) key the indicated time is "00:00".

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

Date and time

To modify the date and hour, press the **PRG** (29) key for the corresponding line. The following message will appear:



Use the "+" (30) and "-" (31) keys to move the cursor (black line) to the entry to be modified, then press the **PRG** (29) key. The cursor will turn into an arrow → and it becomes possible to change the number for the selected entry by using the "+" (30) and "-" (31) keys.

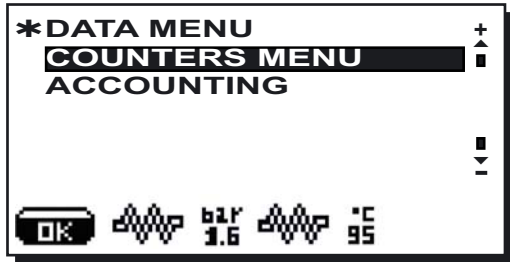
Once the operation is completed, press the **RES** (24) key to confirm the data.

Note: the cursor changes back to black line.

Repeat the operation described above to modify other parameters.

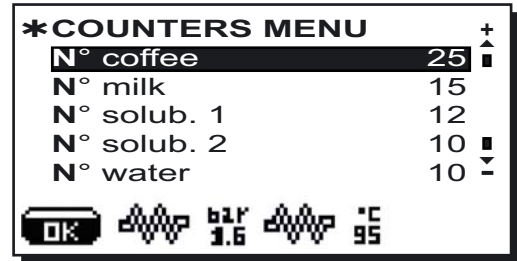
18. DATA menu: COUNTERS

Access the DATA MENU, pressing the "I" (27) key. The following will be displayed:



Use the "+" (30) and "-" (31) keys to position the cursor on the COUNTER line, then press the PRG (29) key. The

following will appear on the display:



To access the various menus, position the cursor on the line that interests you, using the "+" (30) or "-" (31) keys.

Press the PRG (29) key and then press the "+" (30) or "-" (31) keys to reset the number. The meter will be reset.

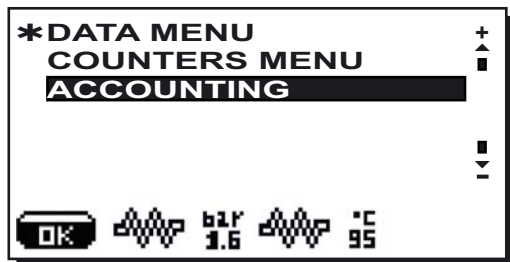
When the OK key is pressed, zeroing is confirmed.

Press the RES (24) key to return to the main menu.

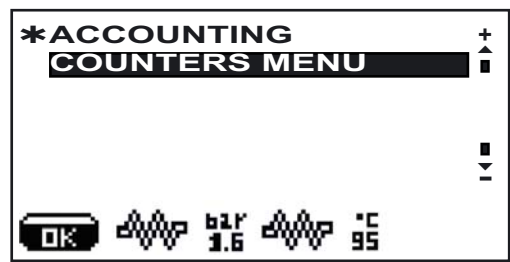
The total number of coffees and the number of cycles CANNOT be zeroed.

The total number of grinding procedures recorded for the two grinders (MM1 and MM2) can only be zeroed by the installer technician when the grinders are replaced.

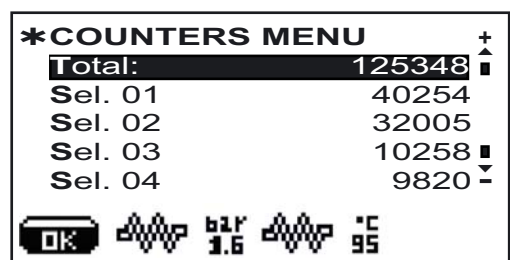
18.1 DATA menu: ACCOUNTING



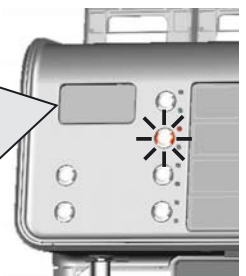
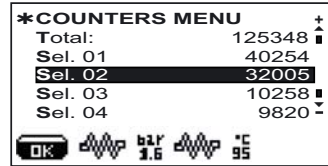
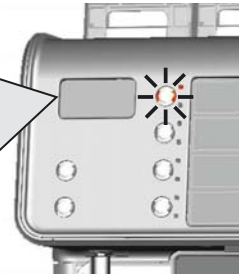
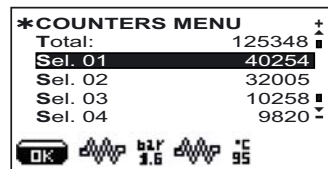
Use the "+" (30) and "-" (31) keys to position the cursor on the ACCOUNTING line, then press the PRG (29) key. The following will appear on the display:



Pressing again the PRG (29) key, on the display will appear the number of all dispensings performed and the number of dispensing for each selection key:



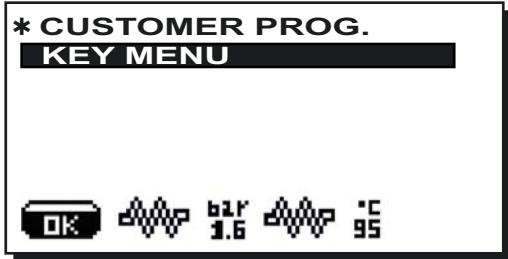
Placing the cursor on the various selections, the led associated to the key remains ignited:



Note: the total number and numbers of single selections CANNOT be zeroed.

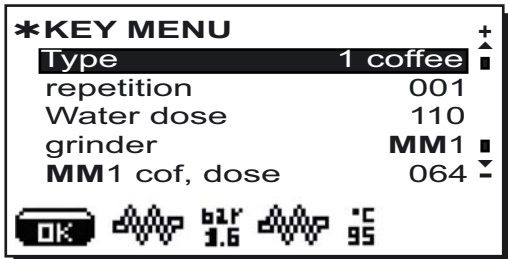
19. How to access the programming mode

NOTE ONLY if the item "Customer Progr." is set on "YES" and the item "Program. block" is set on "NO". To access programming press the PRG (29) key; the following message will appear on the display:



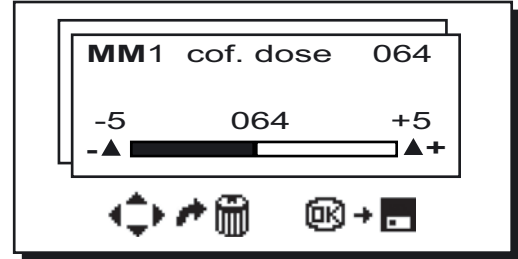
Access to menus: press a selection key.

Access and modification of sub-menus: Use the "+" (30) and "-" (31) keys to position the cursor (black line) on the desired line, then press the PRG (29) key.



Use the "+" (30) and "-" (31) keys also to modify the message or number.

Note: During the Data Modification phase, the cursor turns into "→" or a slide bar with minimum and maximum settings appears:



The icons below appear in alternating order in the lower part of the display:



Exiting the programming menu

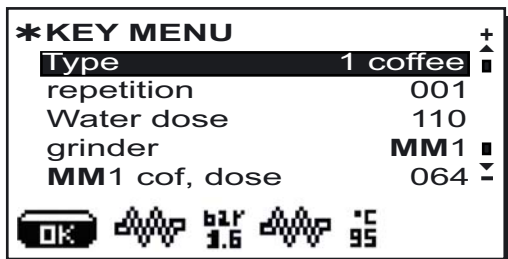
- Press the OK key to confirm changes;
- Press the RES (24) key to leave settings unchanged and exit the menu

If the "Customer Progr." is set to "NO", the following message will appear on the display:



19.1 Key menu - Coffee selection

Press one of the coffee dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The following message will appear on the display:



The following coffee selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **water dose** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);

- **grinder** (chosen between grinder MM1 or MM2);
- **coffee dose...** (coffee dose grinde ...impulses, 0 + 200 with increments of 1);
- **water start** (determines if the water must be added (*before*) or (*after*) the coffee dispensing);
- **Additional water** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1).

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

The dose setting for both grinders has a field range of ± 5 of the value set in the technical programming menu.

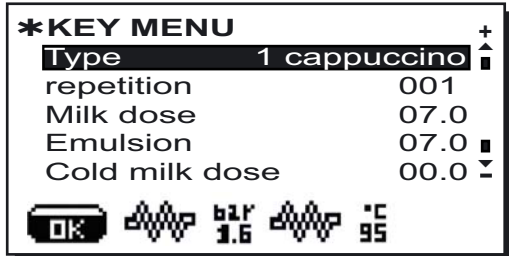
Example

technical programming
coffee dose MM1 045
coffee dose MM2 020

customer programming
coffee dose MM1 040±050
coffee dose MM2 015±025

19.2 Key menu - Cappuccino selection

Press one of the cappuccino dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The following message will appear on the display:



The following cappuccino selection parameters can be modified:

- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- **emulsion** ((foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);

- **cold milk dose** (cold milk dose; the setting of this parameter makes it possible to obtain warm milk; setting between 0 to 20 with increments of 0.1 seconds);
- **water dose** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1);
- **grinder** (chosen between grinder MM1 or MM2);
- **coffee dose...** (coffee dose grinde ...impulses, 0 ÷ 200 with increments of 1);
- **water start** (determines if the water must be added (*before*) or (*after*) the coffee dispensing);
- **Additional water** (volumetric dosage pulses, from 0 to 999, with increments of 1).

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

The dose setting for both grinders has a field range of ± 5 of the value set in the technical programming menu.

Example

technical programming

coffee dose MM1 **045**

coffee dose MM2 **020**

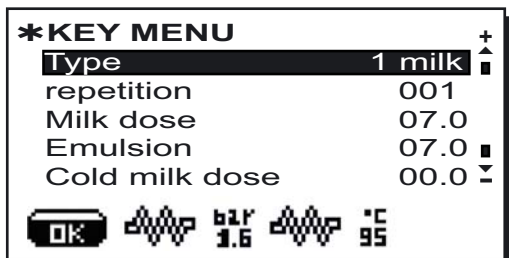
customer programming

coffee dose MM1 **040±050**

coffee dose MM2 **015±025**

19.3 Key menu - Milk selection

Press one of the cappuccino dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The display appears as follows:

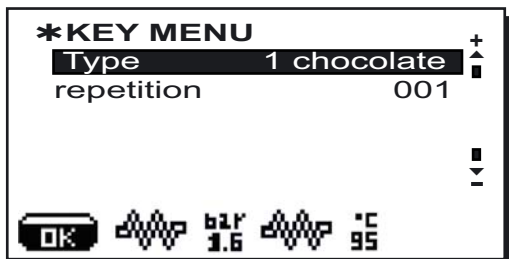


The following cappuccino selection parameters can be modified:

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

19.4 Key menu - Chocolate / Solubles selection (where contemplated)

Press one of the cappuccino dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The display appears as follows:

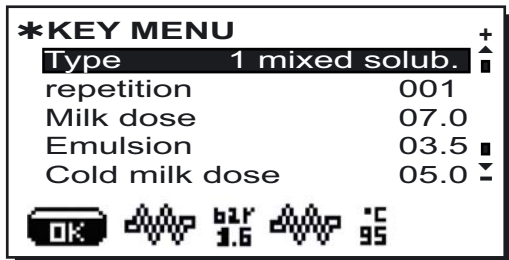


The following chocolate (or other soluble beverage) selection parameters can be modified:

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

19.5 Key menu - Mixed soluble selection (where contemplated)

Press one of the cappuccino dispensing keys (32) (the relative led will remain on). The display appears as follows:



The following mixed soluble selection parameters can be modified:

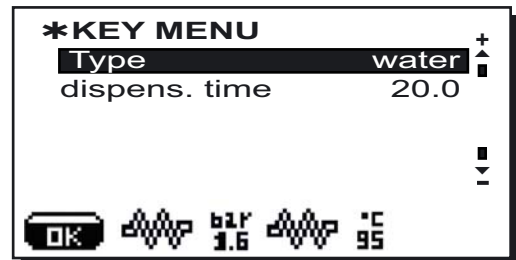
- **repetition** (it represents the number of distributions of the selected drink, from 001 to 099);
- **Milk dose** (milk dispensing time: 0 ÷ 60 seconds, with increments of 0.1);
- **emulsion** ((foamed milk dispensing time, 0 ÷ time set in the milk dose);
- **cold milk dose** (cold milk dose; the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

19.6 Key menu - Hot water selection

Press the hot water dispensing key (12dt). The following message will appear on the display:

The following hot water selection parameters can be modified:

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

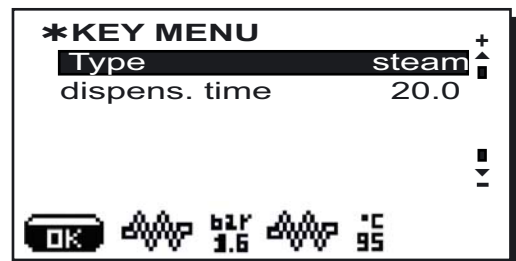


19.7 Key menu - Steam selection

Press the steam dispensing key (13dt). The following message will appear on the display:

The following steam selection parameters can be modified:

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



Chère Madame, cher Monsieur

Félicitations pour avoir acheté la machine à café Faema.

Par cet achat, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés; une machine à café qui non seulement vous offre une synthèse parfaite d'efficacité et de fonctionnalité mais encore qui met à votre disposition tous les outils pour vous permettre " de mieux travailler ".

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

Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Index

	Page		Page
1. Prescriptions générales	84	10. Prescriptions pour l'opérateur	109
2. Prescriptions d'installation	85	11. Attention	110
3. Prescriptions électriques d'installation	85	12. Entretien et réparations	110
4. Prescriptions hydrauliques d'installation	86	13. Mise hors service définitive	111
Vidage du circuit hydraulique	87	14. Messages de diagnostique	112
5. Check-up d'installation	88	15. Anomalies - Avaries	114
USAGE		PROGRAMMATION DU CLIENT	
6. Description du tableau de commandes – Plaque à touches sélections	89	16. Réglage horloge	115
7. Allumage quotidien	90	17. Menu Paramètres client	115
Description des symboles s'affichant sur l'écran	91	Sélection langue	115
8. Débit boissons - café	91	Menu horaire de service	116
Fonction STOP débit	91	Date et heure	116
Fonction REPETITION SELECTIONS	92	18. Menu DONNEES: COMPTEURS	117
Variation de la dose de café	92	18.1 Menu DONNEES: COMPTABILITÉ	117
Vidage du tiroir des marcs	93	19. Comment entrer dans la programmation	118
8.1 Débit boissons - cappuccino / lait	94	19.1 Menu touche - Sélection Café	118
Accouplement Machine -		19.2 Menu touche - Sélection Cappuccino	119
Modulo BARCODE Milk + Cup	95	19.3 Menu touche - Sélection lait	119
Accouplement Machine –		19.4 Menu touche - Sélection chocolat / Solubles (dans les cas prévus)	119
mainteneur de frigo générique	95	19.5 Menu touche - Sélection soluble mélangé (dans les cas prévus)	120
8.2 Débit boissons - Chocolat / Solubles (dans les cas prévus)	96	19.6 Menu touche - Sélection Eau chaude	120
8.3 Débit de boissons- eau chaude	96	19.7 Menu touche - Sélection Vapeur	120
8.4 Débit de boissons- vapeur	97	IMAGES	235
9. Opérations de nettoyage (1er niveau)	97	Etichette tasti erogazione	236
NETTOYAGE DU Circuit café	98	Service Line	240
NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT	99		
NETTOYAGE DU CIRCUIT DES SOLUBLES (CAS DE MACHINES AVEC SOLUBLES)	101		
(2e niveau)	106		
Nettoyage de la trémie	106		
NETTOYAGE DE LA TREMIE DE SOLUBLES (quand le cas se présente)	107		

1. Prescriptions générales



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

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer un café espresso, des boissons chaudes en utilisant de l'eau chaude ou de la vapeur et pour préparer un cappuccino en utilisant du lait frais.
- L'appareil ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est affecté à l'utilisation professionnelle; il ne doit être installé que dans les lieux où il peut être contrôlé par le personnel qualifié.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut descendre au-dessous du point de congélation, vider la bassine des services, le chauffe-eau du café et les conduites d'eau.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: l'appareil ne dépasse pas 70 dB.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.



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

2. Prescriptions d'installation

ATTENTION



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

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

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

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

3. Prescriptions électriques d'installation

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

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

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

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

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



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

4. Prescriptions hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

Contrôler qu'au niveau du point eau de la machine:

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

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

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

PRESCRIPTIONS

Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (jamais utilisées auparavant) et adaptées au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le chapitre images figure 3, en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 3 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2+3 bar: voir chapitre images figure 4.

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

IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le chapitre images figure 5.



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

VIDAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

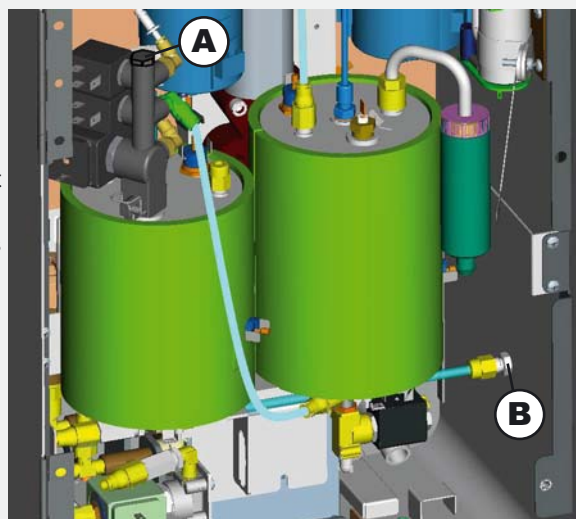
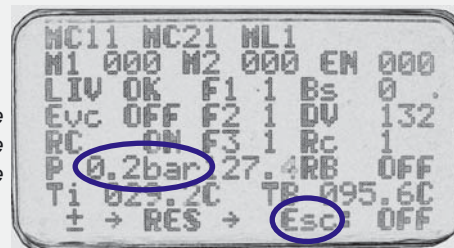


Lorsque l'appareil est emmagasiné ou lors du transport d'un lieu à un autre, il convient de vider la bassine des services, le chauffe-eau du café et les conduites d'eau.

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

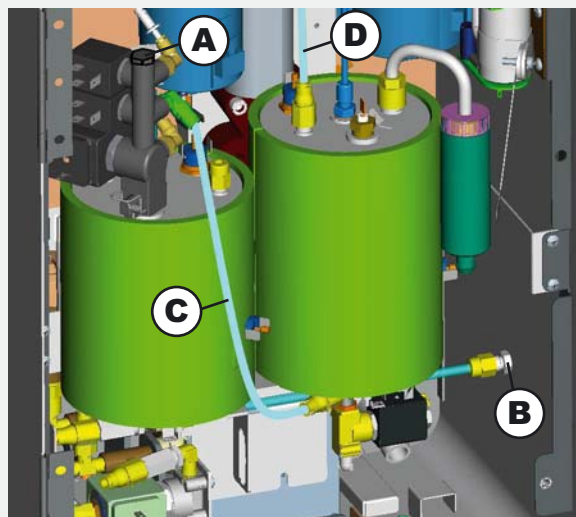
PROCEDURE DE VIDAGE: MACHINE ALLUMEE ET EN CONDITION NORMALE DE TRAVAIL

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



PROCEDURE DE VIDAGE: MACHINE FROIDE ET A L'ARRET

- ouvrir le panneau arrière;
- vider manuellement le chauffe-eau du café et la bassine des services:
 - CHAUFFE-EAU: dévisser le bouchon (A) et par la suite le bouchon (B);*
 - attendre que toute l'eau coule puis revisser les bouchons (A) et (B).*
 - CHAUDIERE SERVICES: détacher le tuyau fep (C) et par la suite le tuyau fep (D);*
 - attendre que toute l'eau s'écoule puis rebrancher les tuyaux (C) e (D).*
- enlever le tuyau d'alimentation hydrique;
- vous pouvez d'ores et déjà procéder au stockage ou au transport de la machine.



Français



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

5. Check-up d'installation



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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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



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

CIRCUIT CAFÉ

- Appuyer et garder enfoncée la touche lavage café (26)  pendant quelques secondes et procéder comme indiqué sur le visuel.


EAU CHAUDE

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



VAPEUR (quand le cas se présente)

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

CIRCUIT LAIT

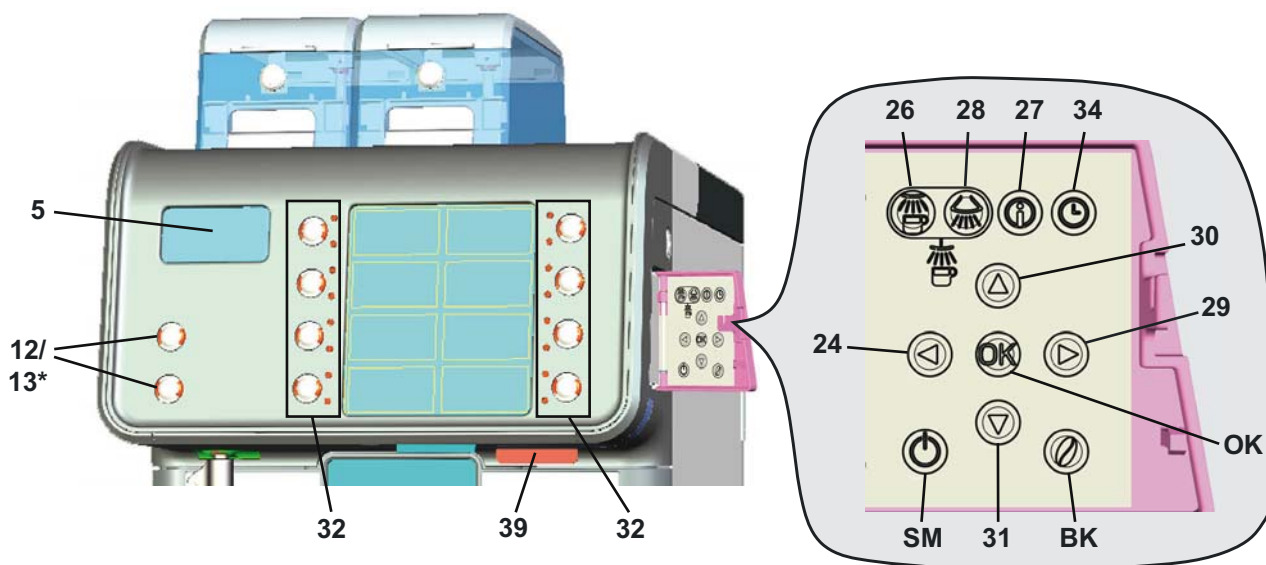
- Appuyer et garder enfoncée la touche lavage circuit de lait (28)  pendant quelques secondes et procéder comme indiqué sur le visuel (pour davantage d'informations, consulter le chapitre "Nettoyage et entretien").

CIRCUIT AVEC SOLUBLES *(ne concerne que les machines avec solubles)*

- Appuyer et garder les touches de lavage du circuit de café (26)  et lavage du circuit de lait (28)  enfoncées pendant quelques secondes (pour davantage d'informations, consulter le chapitre "Nettoyage et entretien").

USAGE

6. Description du tableau de commandes – Plaque à touches sélections



DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- 5 Ecran graphique
- 12 Touches débit eau chaude
- 13 Touches débit vapeur *
- 24 Touches "RES" (sortir de la programmation)
- 26 Touches de lavage du circuit café
- 27 Touches "i" (affiche nombre des cycles)
- 28 Touche lavage circuit lait - lavage automatique
- 29 Touches "PRG" (entrer en programmation / menu)
- 30 Bouton "+" (modifier les paramètres/horloge)
- 31 Bouton "-" (modifier les paramètres/horloge)
- 32 Boutons de sélection des boissons
- 34 Touche "PARAMÈTRES CLIENT"
- 39 Fente de carte services (programmation technique *)
- BK Touche "grain" (variation de la dose de café)
- OK Bouton "OK" (fin débit) / Bouton confirmation des données introduites
- SM Touche "Sleep mode"

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

7. Allumage quotidien



“Avant de démarrer la machine, rassurer vous que:

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

ALLUMAGE MANUEL

Activer l'interrupteur général (23), la machine s'allume et sur l'écran (5) s'affiche:



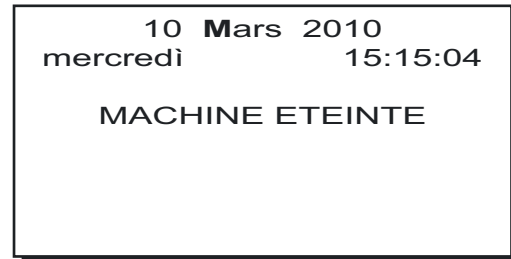
Afin que la machine soit prête à être utilisée, il faut attendre que la pression de travail programmée soit atteinte. Dans cette phase, en appuyant sur n'importe quelle touche de débit, le message suivant s'affichera:



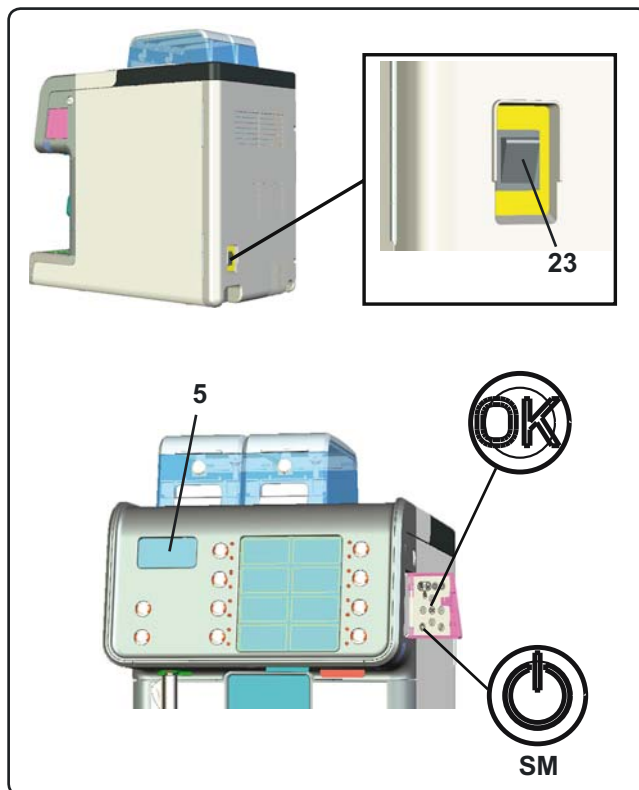
ARRET AUTOMATIQUE

La machine peut être programmée pour s'éteindre et s'allumer à des horaires programmés; consulter le chapitre “Menu horaire de service” pour programmer l'heure de mise en marche “Heure ON” et l'heure d'arrêt “Heure OFF”.

Lorsque l'horaire de service est fixée à l'avance, la machine s'éteint automatiquement à l'horaire programmé. Pendant la phase d'arrêt automatique, le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:



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



MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

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

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

MISE EN MARCHÉ FORCEE

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche pour forcer la mise en marche.

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

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

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


MODALITE SLEEP MODE

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

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

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

Description des symboles s'affichant sur l'écran

 Ce symbole représente le niveau de l'eau se trouvant dans la chaudière. Lors de la phase de chargement, la partie inférieure foncée de l'icône s'affiche de façon alternée. Lorsque le niveau optimal a été atteint, le symbole s'affiche ainsi:



Lorsque la résistance (bassine des services ou chauffe-eau du café) est active et en marche, l'icône est représentée ainsi




Lorsque la pression de la bassine des services et la température du chauffe-eau de café atteignent les valeurs programmées, l'icône est représentée ainsi




Pendant toute la durée du travail de la machine, les deux icônes





s'alternent sur le visuel, indiquant l'activation ou non du chauffage électrique.

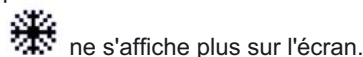
 Ce symbole représente la valeur de la pression de la chaudière.


 Ce symbole indique que:


- la machine est en phase de chauffage;
- la pression de la chaudière est descendue sous la valeur de 0,5 bar;
- la température du chauffe-eau est inférieure à 60°C.

Note: lorsque la chaudière des services et le chauffe-eau n'ont pas encore atteint les paramètres de travail au moment où l'on appuie sur les touches de débit, le message suivant s'affiche: "MACHINE FROIDE - ATTENDRE" et les symboles  et  s'affichent en alternance sur le visuel.

La machine a atteint la pression et la température d'activité programmée lorsque l'icône



 Ce symbole indique la température du chauffe-eau du café.

 Ce symbole indique que dans la fente (39) se trouve une carte de services et il est donc possible d'accéder à la programmation du technicien.

8. Débit boissons - café

INDICATIONS GENERALES

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

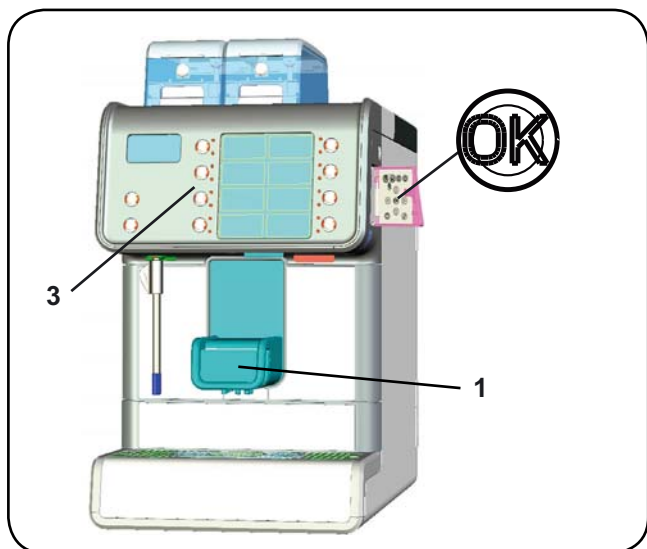
Sur la touche de sélection (3) appuyer sur la touche de débit de café correspondant à la dose choisie au préalable; seul le led de la touche sélectionnée reste éclairé et le débit commence.

Sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



L'arrêt du débit de café se fait automatiquement.


Note: le débit de café ne peut avoir lieu en même temps que le débit d'eau chaude.



Fonction STOP débit

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

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

En alternative, si la fonction "prog. technicien/configuration/Stop débits" N'a PAS été habilitée par le technicien installateur, on peut interrompre le débit en appuyant sur la touche .

Fonction REPETITION SELECTIONS

Cette fonction peut être activée de différentes façons:

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

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

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

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

Le nombre de débits programmés s'affiche sur l'écran en haut à gauche. Pour remettre à zéro cette programmation, appuyer sur la touche pendant environ 3 sec.

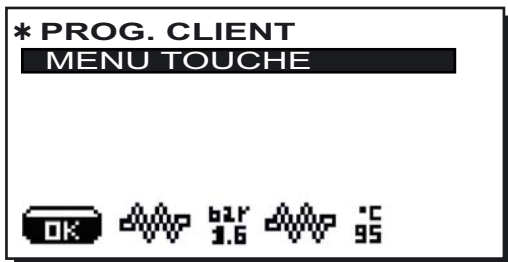
Remarque: ces fonctions sont désactivées quand sur l'écran s'affichent des messages et/ou codes d'erreurs et si "Programmation technique/Configuration/Bloc program." est programmé sur "OUI".

Variation de la dose de café

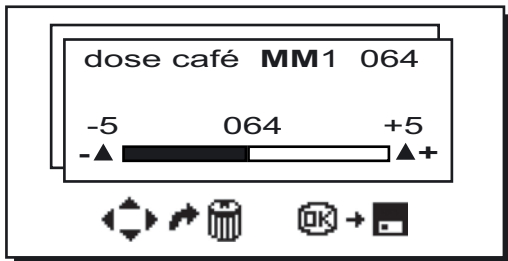
La machine est équipée d'un logiciel qui permet une variation rapide de la dose de café sans l'intervention du personnel technique.

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

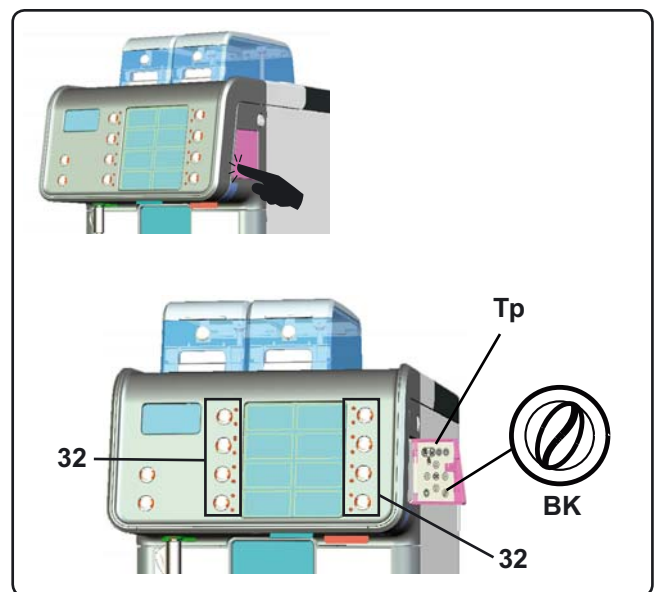
Pour modifier la dose de café, il faut accéder au clavier de programmation (Tp) et appuyer sur la touche "grain" (BK); sur le visuel s'affiche:



Appuyer sur la touche (32) dont on souhaite varier la dose de café; sur le visuel s'affiche:



Programmer la valeur souhaitée à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31).



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

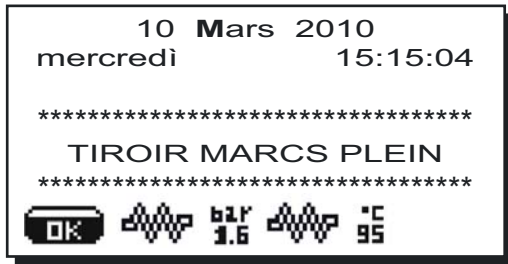
Exemple

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

Quitter le tableau en appuyant sur la touche pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs ou appuyer sur la touche **RES** (24) pour laisser les valeurs inaltérées.

Vidage du tiroir des marcs

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



Ce message informe l'utilisateur que le tiroir des marcs est plein. Il est encore possible de distribuer dix boissons à base de café (10 simples ou 5 doubles) avant que la machine ne se bloque.

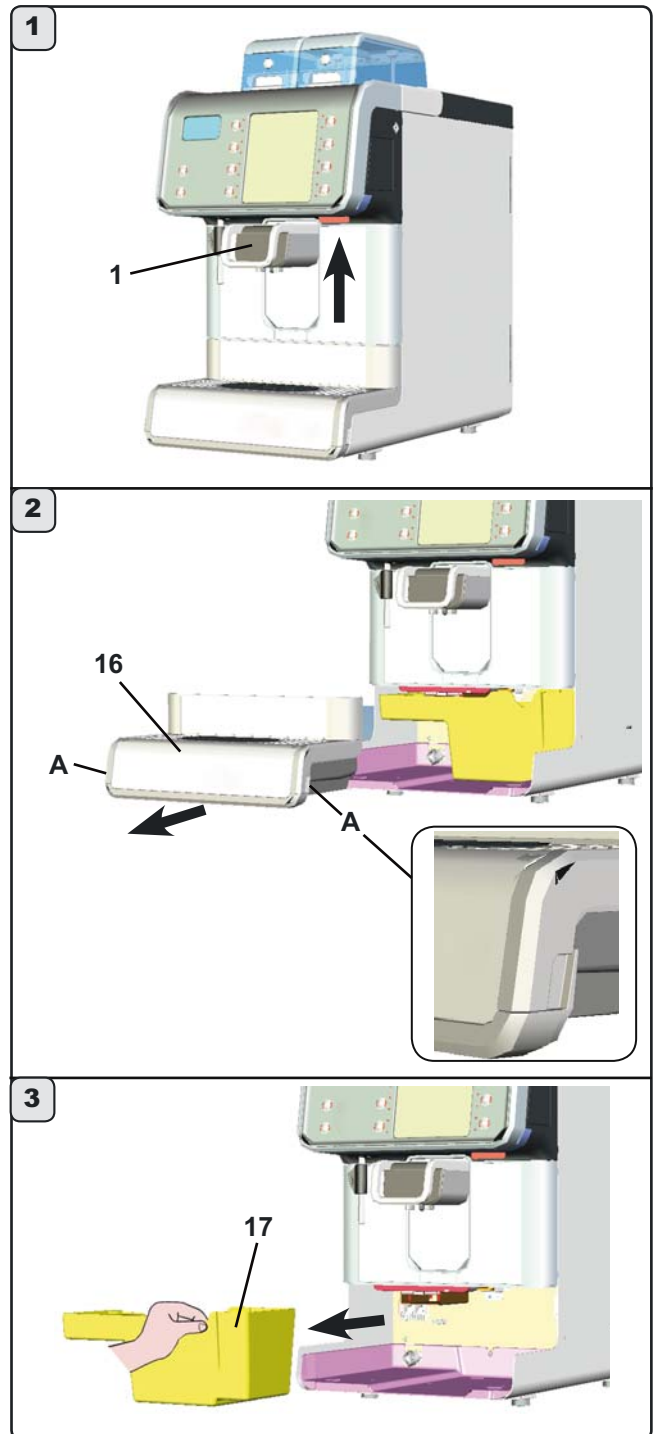
Vider immédiatement le tiroir pour remettre le compteur à zéro.

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

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

Pour vider le tiroir des marcs, procéder comme suit:

- 1) lever le bec de débit (1);
- 2) empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir au niveau des points (A);
- 3) extraire le tiroir des marcs (17) et le vider;
- 4) réintroduire le tiroir des marcs (17); replacer la bassine (16); replacer le bec de débit (1) dans sa position d'origine.



8.1. Débit boissons - cappuccino / lait

INDICATIONS GENERALES

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

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

Opérations préliminaires

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

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

Si cela est nécessaire, régler en hauteur le débit.

Débit cappuccino

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

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

Debit lait

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

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

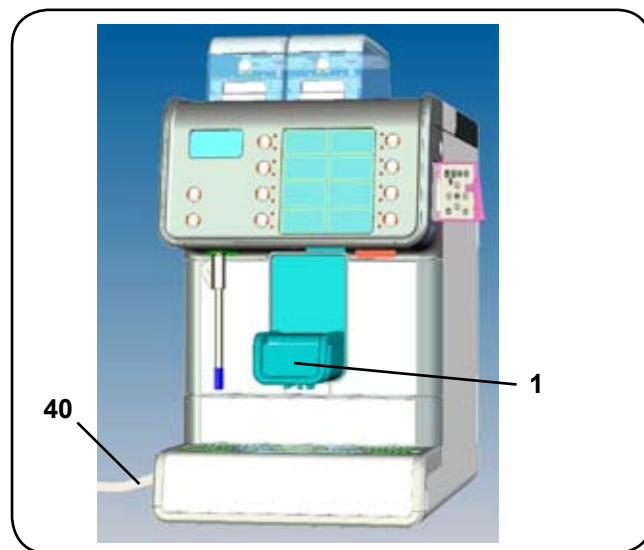
OPTIONS

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

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

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

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



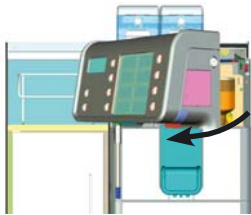
Accouplement Machine - Modulo BARCODE Milk + Cup

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

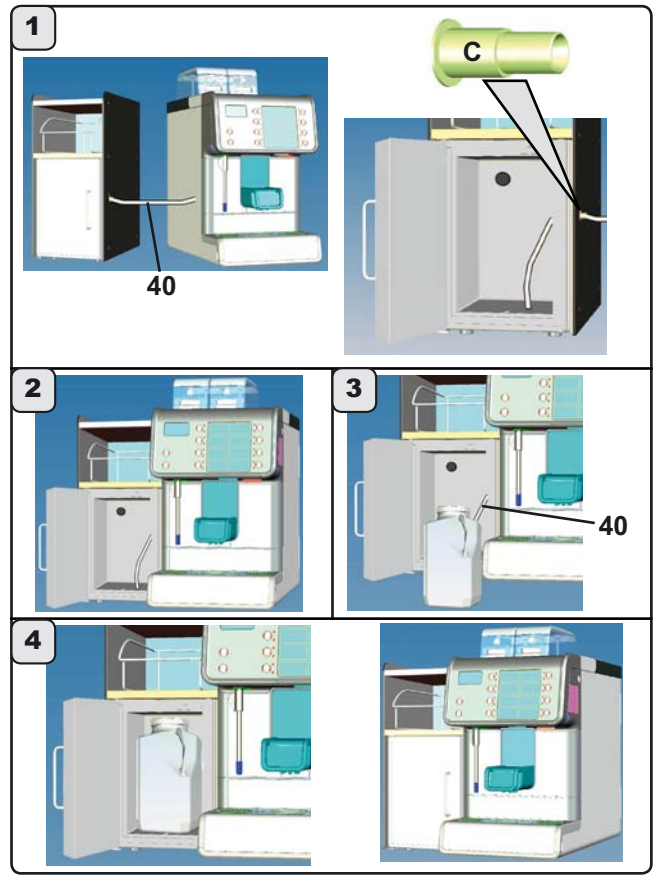
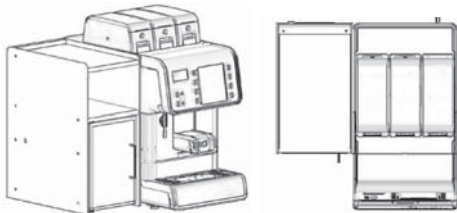
- 1) introduire le petit tuyau d'aspiration de lait (40), provenant de la machine, dans le conduit (C) placé dans le trou prévu à cet effet du **Modulo BARCODE Milk + Cup**;
- 2) approcher le module à la machine comme indiqué dans la figure, en s'assurant que le conduit (C) s'enfonce dans le trou latéral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



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



L'accouplement correct est indiqué comme suit:



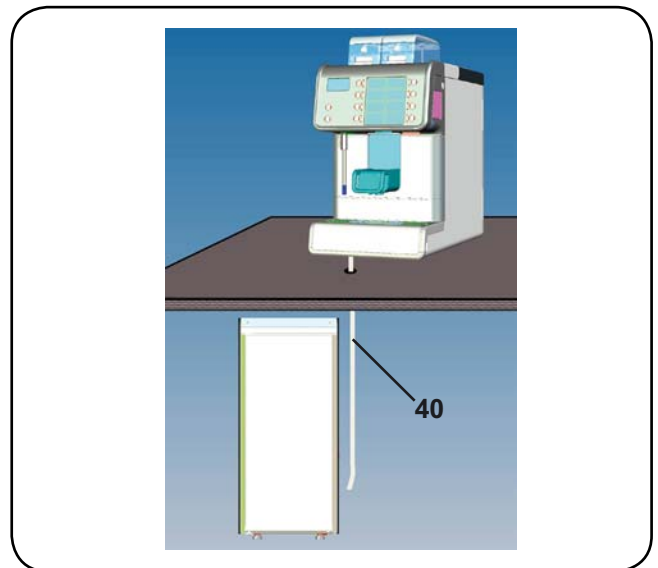
Accouplement Machine – mainteneur de frigo générique

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

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

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

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



8.2 Débit boissons - Chocolat / Solubles (dans les cas prévus)

Opérations préliminaires

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

Débit boisson soluble

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

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

Débit soluble mélangé

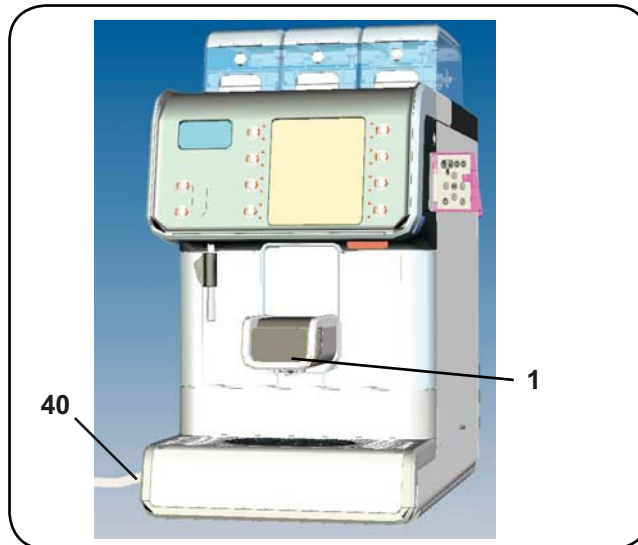
Il s'agit d'une distribution combinée qui peut comprendre café, lait et boissons solubles.

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

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

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

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



8.3 Débit de boissons- eau chaude



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

EAU CHAUDE: INDICATIONS GÉNÉRALES

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

Note: le débit d'eau chaude ne peut avoir lieu en même temps que le débit de café.

Débit avec dosage automatique

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

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

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

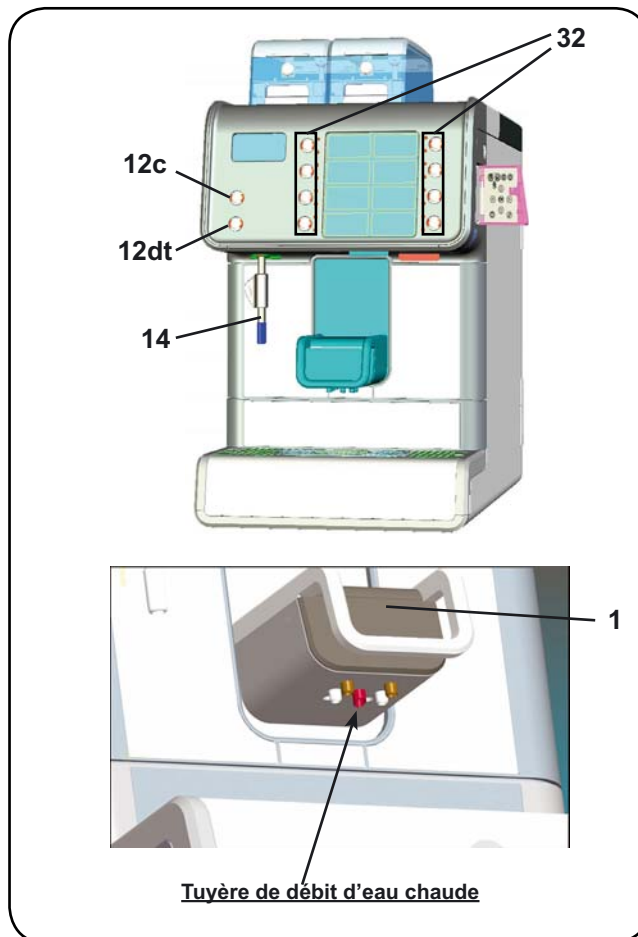
En appuyant sur la touche (12dt), on ne modifie pas les paramètres sélectionnés lors de la programmation.

Débit en dosage manuel

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

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

Pour certains types de produits, le débit d'eau chaude peut advenir par le bec de débit (1); la touche prévue à cet effet (32) située sur le clavier de sélection doit être habilitée par le technicien installateur.



8.4 Débit de boissons- vapeur



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

VAPEUR: INDICATIONS GÉNÉRALES

Plonger complètement le tuyau de débit de la vapeur (15) dans le récipient contenant la boisson à chauffer. Le débit peut se faire en modalité dosée (automatique) ou en modalité continue (manuelle).

Débit en dosage automatique

Appuyer sur la touche de débit de la vapeur (13dt).

Le distributeur (15) restera en état de marche pendant la période programmée; l'arrêt sera automatique.

N.B.: La distribution peut être interrompue en appuyant sur la touche (13dt).

En appuyant sur la touche (13dt) on ne modifie en rien les paramètres établis lors de la programmation.

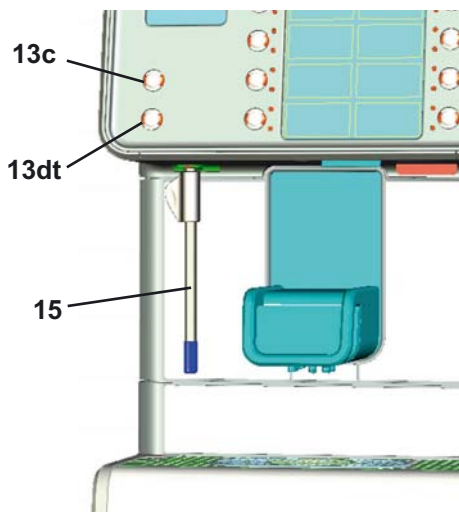
Débit en dosage manuel

Appuyer sur la touche de débit de la vapeur (13c).

Le débit de la vapeur aura lieu en modalité continue jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur la touche de débit de la vapeur (13c) qui en déterminera l'arrêt.

N.B. au terme de chaque débit de vapeur, nettoyer la partie inférieure de la lance en procédant de la façon suivante:

orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.



9. Opérations de nettoyage

1^{er} niveau



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



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

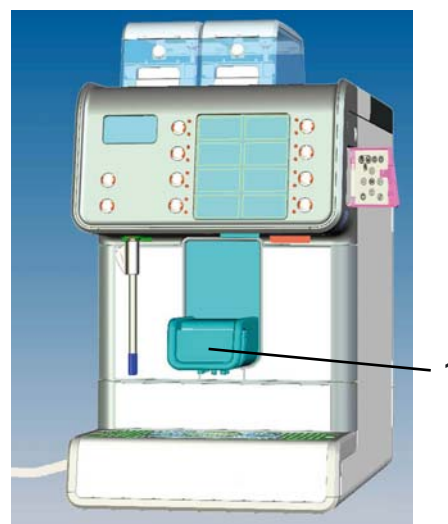
NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT ET DU CIRCUIT CAFÉ

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

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

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

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




1^{er} niveau **NETTOYAGE DU CIRCUIT CAFÉ**

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


En cas d'information de la part de la machine, "EFFECTUER LAVAGE GROUPE" s'affichera sur le visuel, accompagné d'un signal sonore.

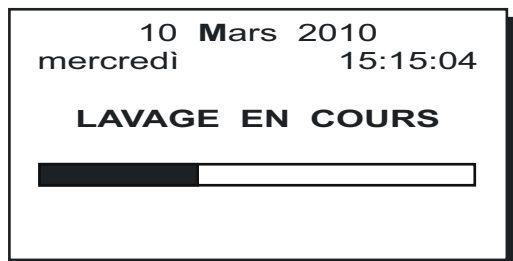
La condition se répètera tant que l'opération ne sera pas effectuée ou à l'expiration du time-out. (60').

Pour effectuer le lavage, procéder comme suit:

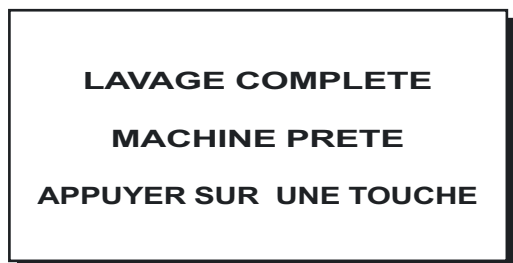
- 1) information de la part de la machine;
- 2) ouvrir la porte pour accéder au clavier de programmation;
Baisser le bec de débit (1);
- 3) appuyer et garder enfoncée la touche de lavage du circuit de café (26) , jusqu'à ce que le message "DEMARRAGE LAVAGE" s'affiche sur le visuel:



appuyer à nouveau et garder enfoncée la touche de lavage du circuit de café (26) , jusqu'à ce que le message "LAVAGE EN COURS" s'affiche sur le visuel:



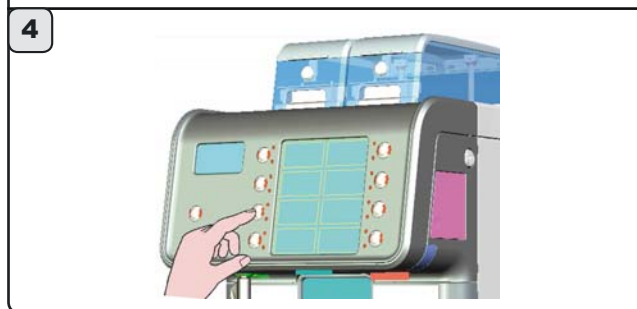
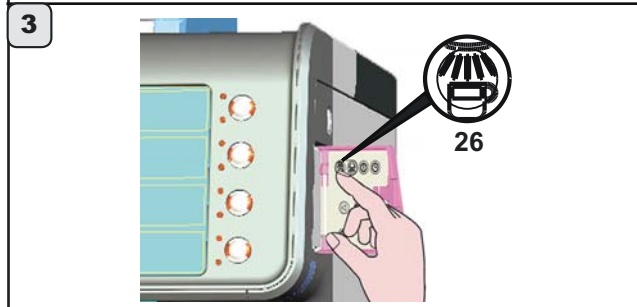
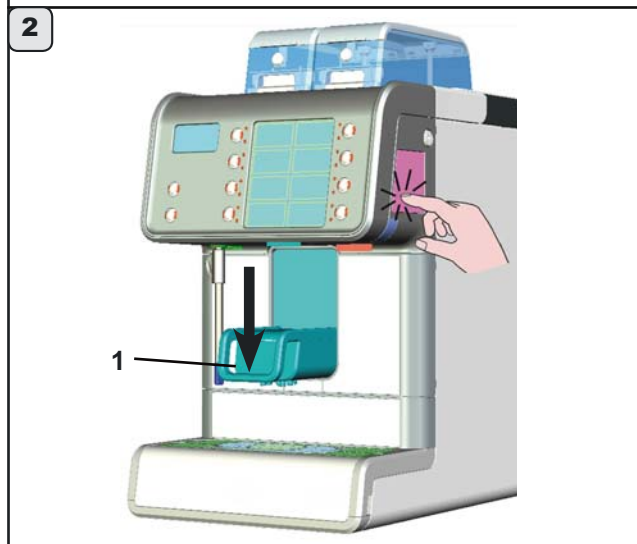
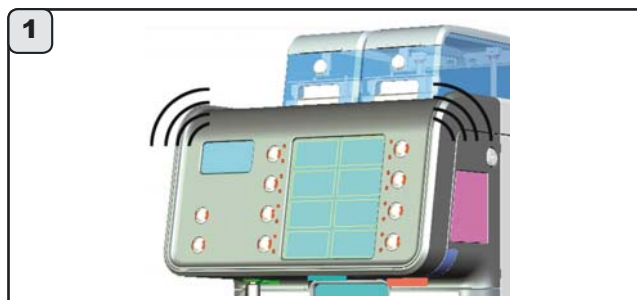
Attendre que la machine effectue le cycle de lavage automatique (durée 2 minutes environ);
Le cycle de lavage s'achève lorsque le message ci-dessous s'affiche sur le visuel:



- 4) Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour revenir aux opérations de travail.

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

En cas de coupure de courant imprévue ou d'arrêt de la machine pendant le cycle, au moment du rétablissement de cette dernière, de l'alimentation électrique le message suivant s'affichera sur l'écran: "APPUYER LAVAGE"; pour



continuer, appuyer sur la touche (26)  pour terminer les opérations de nettoyage.

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

Blocage sélections - le blocage a lieu après 60' d'activité à partir de l'horaire programmé en l'absence de lavage, la fonction "blocage du café" ayant été activée (OUI) par le technicien installateur.

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

En cas de information de la part de la machine, "EXECUTER LE LAVAGE CIRCUIT LAIT" s'affichera sur le visuel, accompagné d'un signal sonore.


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




LE LAIT EST UN ALIMENT QUI REQUIERT UNE HYGIENE TOUTE PARTICULIERE! DES CYCLES D'ENTRETIEN REGULIERS ET QUOTIDIENS DOIVENT ETRE EFFECTUES DANS LE BUT D'EVITER LES OCCLUSIONS DE LIQUIDES.


C'est pourquoi nous recommandons de suivre scrupuleusement les indications ci-dessous.

Pour effectuer le lavage, procéder de la façon suivante:

- 1) information de la part de la machine;
- 2) ouvrir la porte pour accéder au clavier de programmation;
- 3) appuyer et garder enfoncée la touche de lavage du circuit de lait (28)  jusqu'à ce que le message descriptif accompagné des indications pour le lavage s'affiche sur le visuel:

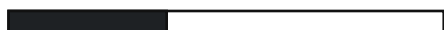
Introduire le tuyau de lait dans le bac avec de l'eau et du détergent comme indiqué dans les instructions

puis appuyer 

- 4) verser dans un récipient environ 0,7 litres d'eau froide et verser une dose de détergent liquide (voir mode d'emploi du produit);
- 5) retirer le tuyau d'aspiration du conteneur du lait et le plonger dans la solution (eau - détergent);
- 6) appuyer à nouveau et garder enfoncée la touche de lavage du circuit de lait (28) , jusqu'à ce que le message "LAVAGE" EN COURS s'affiche sur le visuel:

10 Mars 2010
mercredi 15:15:04


LAVAGE EN COURS

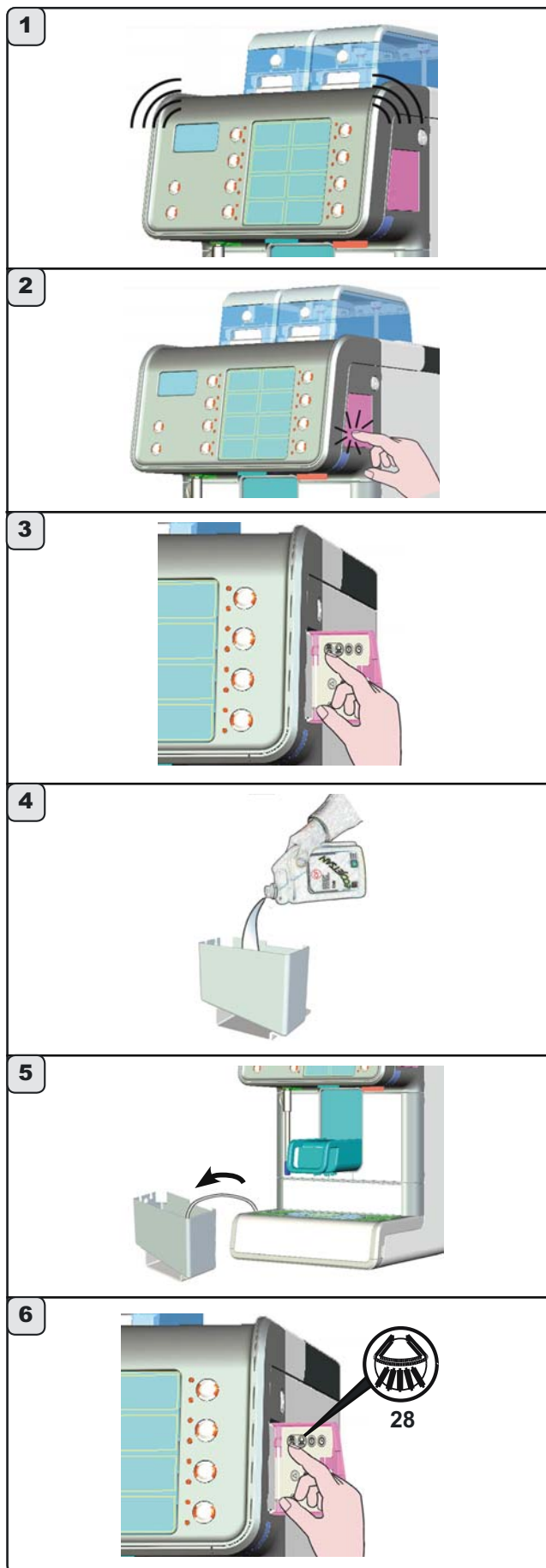



00:56

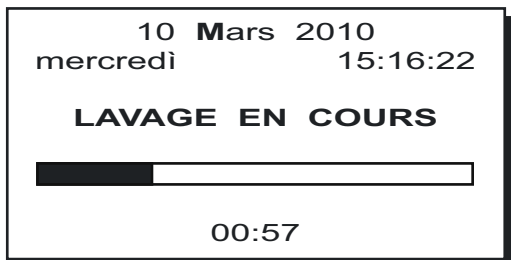
les nombres situés dans la partie inférieure du visuel représentent le temps manquant à la fin de cette opération; au terme de cette phase, le message suivant s'affiche sur le visuel:

Vider et remplir le bac seulement avec de l'eau, réintroduire le tuyau de lait comme indiqué dans le mode d'emploi

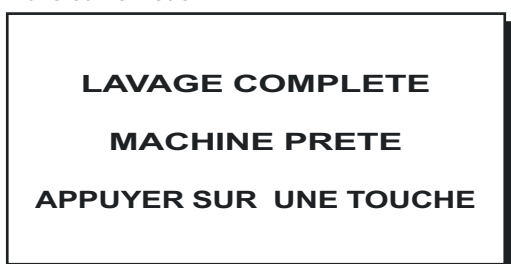
puis appuyer 



- 7) éliminer du récipient l'éventuelle solution de lavage et y verser environ 0,7 litres d'eau froide, en y laissant plongé le tuyau d'aspiration du lait;
- 8) appuyer en gardant enfoncée la touche de lavage du circuit de lait (28) , jusqu'à ce que le message "LAVAGE EN COURS" s'affiche à nouveau sur le visuel:



Le cycle de lavage s'achève lorsque le message suivant s'affiche sur le visuel:



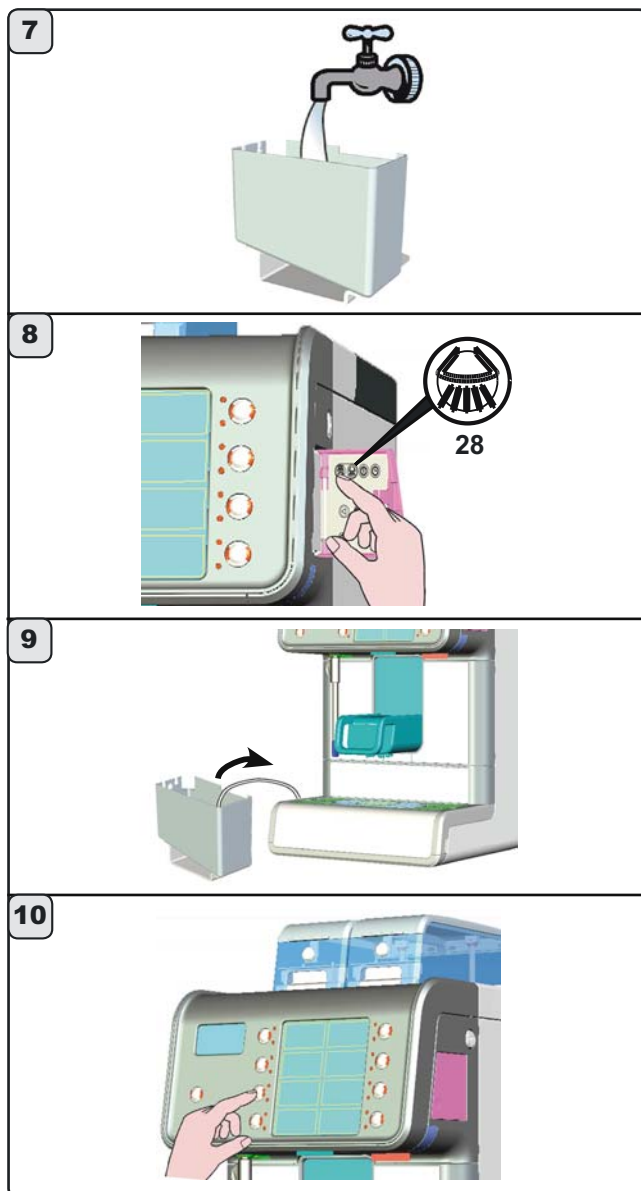
- 9) Retirer le tuyau d'aspiration du lait du récipient et le replacer à l'intérieur du récipient de lait.
- 10) Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour revenir aux opérations de travail.



Ne pas retirer le récipient pendant les opérations de lavage sinon le cycle de lavage devra être répété.



Blocage sélections - le blocage a lieu après 60' d'activé à partir de l'heure programmée en l'absence de lavage, la fonction "blocage du lait" ayant été activée (OUI) par le technicien installateur.

Pour les machines qui gèrent les produits solubles, consulter également le paragraphe "ENTRETIEN DU CIRCUIT DES SOLUBLES".



LAVAGE DU CIRCUIT DES SOLUBLES
Ne concerne que les machines avec solubles

Fonctionnement: à la fin de chaque débit de solubles, on lance le calcul de la période établie (de 1 à 20 minutes; OFF, fonction désactivée), au terme de laquelle la demande de lavage apparaît.



Activation: le cycle de lavage est effectué en appuyant simultanément sur les touches (26)  et (28)  pendant au moins une seconde.

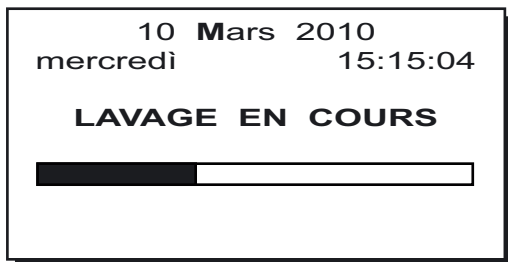
Blocage sélections: si le lavage n'est pas effectué dans les 60' qui suivent l'affichage du message, la fonction "blocage soluble" étant programmée (OUI), la machine est bloquée excluant toutes les sélections à base de soluble.

Type de lavage: à l'eau, de façon complètement automatique.

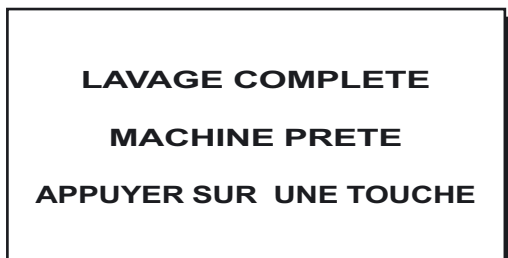
Pour plus de détails voir le Manuel technique au paragraphe "Menu configuration-Options lavages".

Pour effectuer le lavage, procéder de la façon suivante:

- 1) information de la part de la machine;
- 2) ouvrir la porte pour accéder au clavier de programmation;
- 3) appuyer et garder enfoncée simultanément les touches (26)  et (28) , jusqu'à ce que le message "LAVAGE" EN COURS s'affiche sur le visuel:

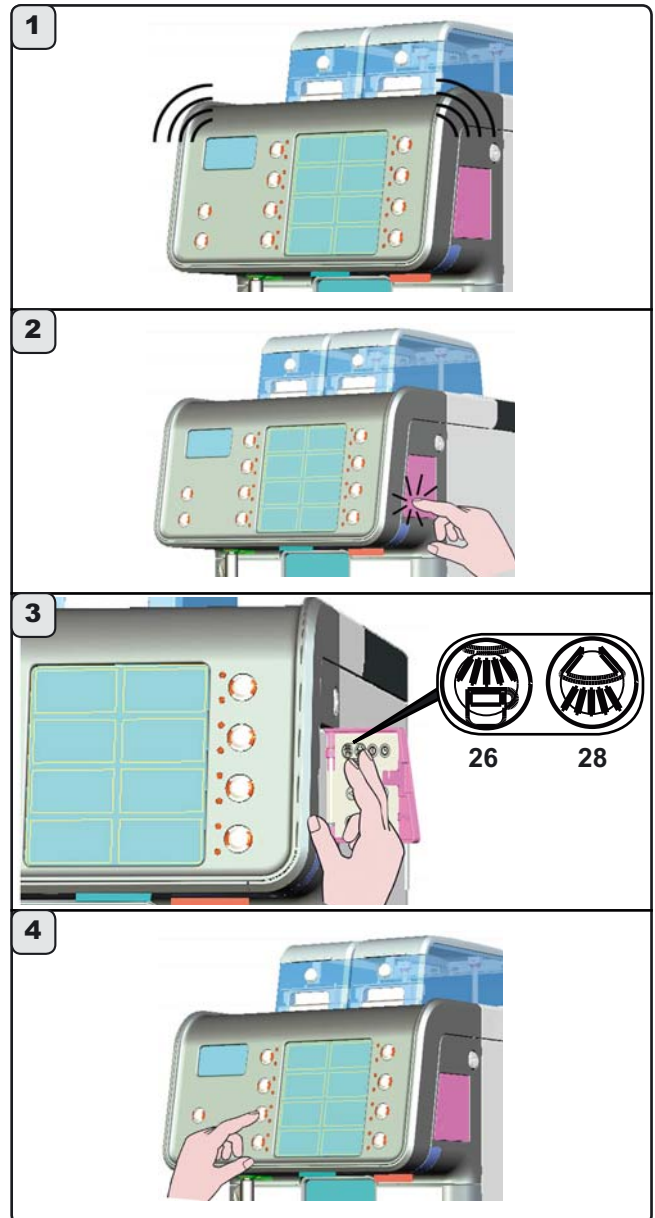


Attendre que la machine effectue le cycle de lavage automatique (durée 2 minutes environ);
Le cycle de lavage s'achève lorsque sur le message suivant s'affiche sur le visuel:



- 4) Appuyer sur n'importe quelle touche de débit pour revenir aux opérations de travail.

Les indications exposées ci-dessus doivent être associées aux opérations d'entretien du circuit des solubles décrites à la page suivante.

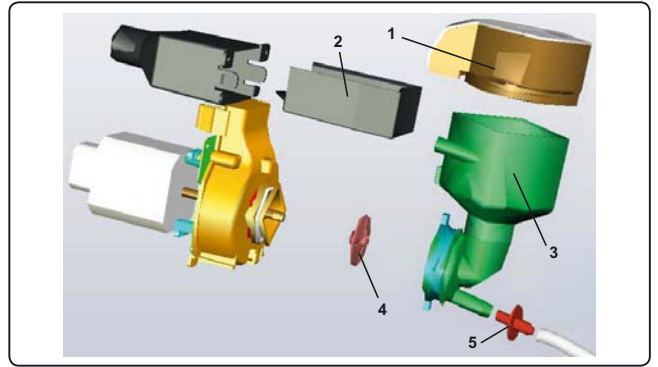


NETTOYAGE DU CIRCUIT DES SOLUBLES (LÀ OÙ IL EST PRÉSENT)

Les indications exposées ci-dessous concernent des machines qui gèrent les produits solubles et qui s'associent aux opérations de nettoyage décrites préalablement.

NETTOYAGE DU MIXER

- 1 entonnoir pour les poudres
- 2 tiroir de dépôt des poudres
- 3 convoyeur mixer
- 4 roue mixer
- 5 tuyère



Opérations à effectuer au terme de la journée de travail.
Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit:

1

Accéder au mixer des solubles en ouvrant la serrure (A)

2

Ouvrir le tableau de bord des commandes (B).

3

Séparer l'entonnoir pour les poudres (1).

4

Extraire la tuyère (5) du convoyeur mixer (3).

5

Tourner la bague dans le sens des aiguilles d'une montre (G).

6

Extraire le convoyeur mixer (3).

7

Enlever la roue du mixer (4).

8

Extraire le tiroir de dépôt des poudres (2).

9

Démonter le bec de débit et retirer le tube de silicone (S).

10

Nettoyer à l'aide de la brosse tous les trous de passage de liquides ainsi que le tube de silicone (S).

11

- Verser dans un récipient ½ litre d'eau froide et verser une dose de détergent liquide (voir mode d'emploi du produit).
- Laver les différentes parties en prenant soin de retirer à l'aide d'une éponge les éventuels résidus organiques.
- Tremper toutes les parties du mixer dans la solution (eau - détergent) pendant au moins 15 minutes.
- Enlever toutes les parties de la solution et rincer.

12

Remonter le tout et fixer à nouveau le mixer à son support.
 N.B.: faire particulièrement attention à l'accouplement roue mixer (4) - pivot (P); mettre bord à bord les parties planes des 2 composants.
 N.B.: prêter une attention toute particulière à l'accouplement convoyeur mixer (3) – gicleur d'eau (H).

13

Après avoir reporté la machine dans les conditions normales de travail, effectuer un cycle de lavage en appuyant simultanément sur les touches (26) et (28) pendant au moins une seconde.



9. Opérations de nettoyage

1^{er} niveau

Lavage automatique préétabli


(uniquement pour les machines dotées de "cappuccinateur")

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le calcul de la durée (max 210') est mis en marche au terme duquel "LAVAGE AUTOMATIQUE" S'AFFICHE sur l'écran en même temps que la durée manquante au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps:

si on appuie sur une touche de débit café, le comptage reprendra à 30" de la fin du débit;

si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (210').

Si en revanche on appuie sur la touche (28) , le lavage automatique sera aussitôt effectué.

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'utilisateur.

Typologie de lavage - avec lait ou eau de façon complètement automatique.

Conditions particulières

1) à chaque cycle de lavage avec un détergent (à heure fixe) ou de type journalier:

Dans ce cas, tout le circuit est intéressé par le lavage, par conséquent jusqu'au premier débit à base de lait, on considère que le circuit est exempt de résidu de lait et le calcul de la durée (210') n'est pas amorcé.

2) à chaque arrêt de la machine avec calcul de la durée (210') en cours:

à la phase de mise en marche successive, si 210' se sont écoulés, la machine, une fois la température de service atteinte, active le cycle de lavage automatique préétabli sans possibilité de l'éviter.

Lavage rapide automatique (si programmé)


(uniquement pour les machines dotées de "cappuccinateur")

Fonctionnement - à la fin de chaque débit de lait, le comptage du temps programmé démarre (de 10 à 99 minutes; OFF fonction désactivée), au terme duquel sur l'écran s'affiche "LAVAGE AUTOMATIQUE" avec les 30" manquants au début du cycle de lavage.

Activation - il s'active automatiquement au terme des 30" manquants. Durant cet intervalle de temps:

si on appuie sur une touche de débit café, le comptage reprendra à 30" de la fin du débit;

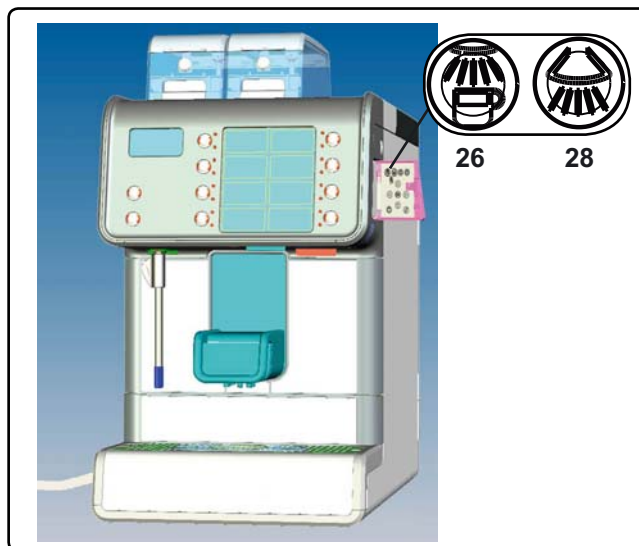
si on appuie sur une touche de débit lait/cappuccino, le comptage reprendra du temps programmé (10'÷99').

Si en revanche on appuie sur la touche (28) , le lavage automatique sera aussitôt effectué.

Blocage sélections - toujours inactif; le lavage est effectué même sans l'intervention de l'utilisateur.



Type de lavage - à l'eau de façon complètement automatique.

Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien, au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".



Lorsque la machine est bloquée et que sur l'écran s'affiche:

MACHINE BLOQUÉE
EFFECTUER LAVAGE
*****XXXXXX*****

En appuyant sur la touche correspondant au lavage demandé dans le message (touche 26  ou touche 28 ) le lavage est effectué et la machine est débloquée.

N.B.: en l'absence de messages de lavage et avec une utilisation fréquente de la machine, il est possible d'effectuer les lavages à n'importe quel moment en suivant les indications décrites préalablement.

9. Opérations de nettoyage 1^{er} niveau

BEC DÉBIT EAU CHAUDE (14) ET LE TUYAU DE LA VAPEUR (15) (dans les cas prévus)

Utilisant un torchon ou une éponge propre, laver avec de l'eau chaude enlevant les éventuels résidus organiques présents. rincer avec soins.

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

BASSINELLE D'ÉGOUTTOIR (16)

Au terme de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans la bassine (16) pour enlever les éventuelles incrustations présentes dans le tuyau d'évacuation; enlever la bassine et la laver à l'eau courante.

Pour la dépose:

- lever le bec de débit (1);
- empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir sur les points (A);

Ne pas utiliser les produits abrasifs.

TIROIR À MARCS (17)

Pour la dépose:

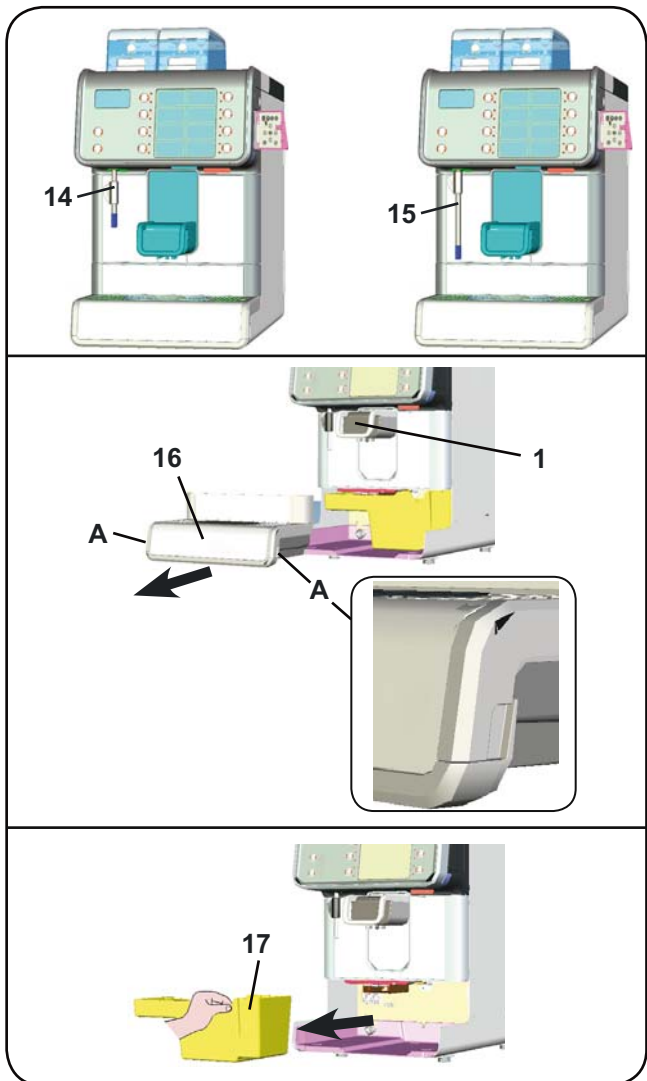
- lever le bec de débit (1);
- empoigner et tirer la bassine (16) en la levant légèrement; agir sur les points (A);
- extraire le tiroir des marcs (17);
- le vider et le laver à l'eau courante.
- Nettoyer soigneusement la zone de logis du tiroir (17) à l'aide d'un chiffon humide, enlevant ainsi les éventuels résidus organiques présents.
- Réintroduire le tiroir des marcs (17); replacer la bassine (16); remettre le bec de débit (1) dans sa position d'origine.

CARROSSERIE

Attention: les parties polies de la carrosserie doivent être nettoyées à l'aide du chiffon prévu à cet effet. Dans le cas de saleté persistante, utiliser une éponge humide et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyer la carrosserie en utilisant des produits SANS ammoniac ou abrasif, en éliminant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail à l'aide d'un chiffon doux.

N.B.: NE PAS vaporiser de liquides dans les enclenches des panneaux de la carrosserie et pour l'entretien NE PAS utiliser de papier ni de chiffons rêches.



Français

ATTENTION :

Lorsque la machine n'effectue pas d'érogation pendant plus de 8 heures, et au moins une fois par jour, avant de l'utiliser, effectuer un nettoyage des composants internes en suivant les indications reportées ci-après:

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

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

Circuit lait / Circuit café: pour effectuer les différentes opérations suivre les instructions contenues dans le présent manuel.

9. Opérations de nettoyage 2^e niveau

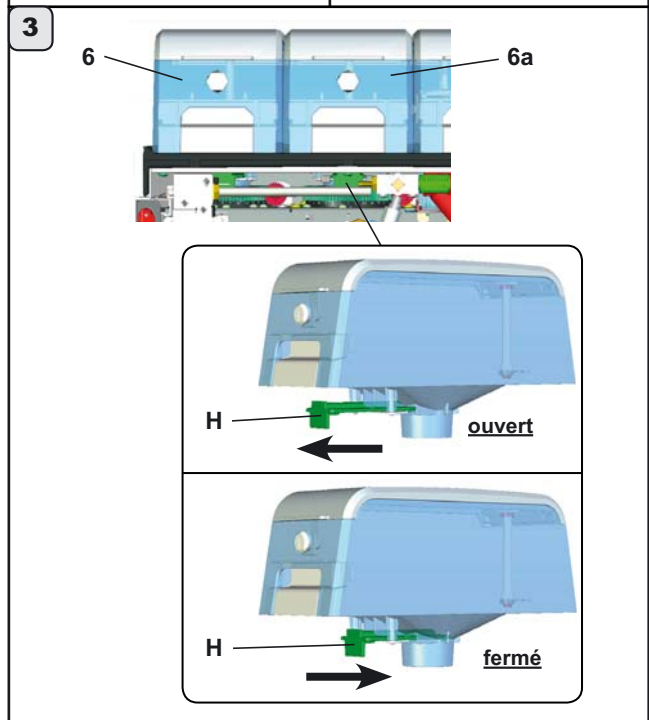
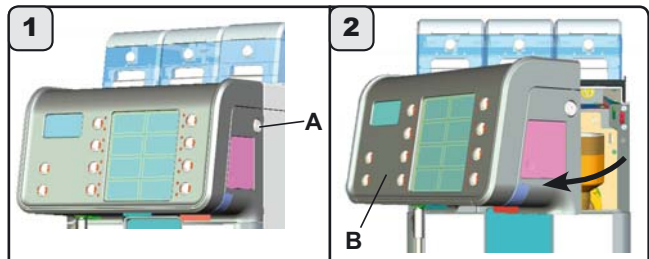
! Les opérations de nettoyage décrites ci-dessous **DOIVENT** être effectuées par l'opérateur de II^e niveau (personnel ayant reçu une formation spécifique)

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE (6 - 6a)

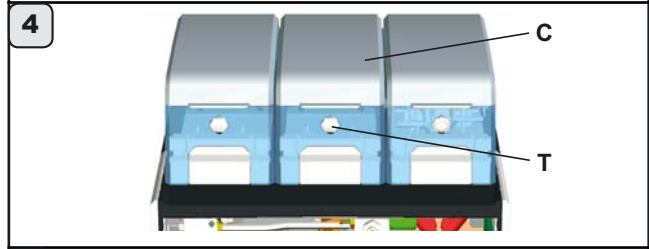
Les trémies de café (6 et 6a) doivent être soumises à une opération de nettoyage périodique de l'ordre de chaque semaine environ. Les interventions de nettoyage doivent avoir lieu plus fréquemment selon la consommation et le type de café.

Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit:

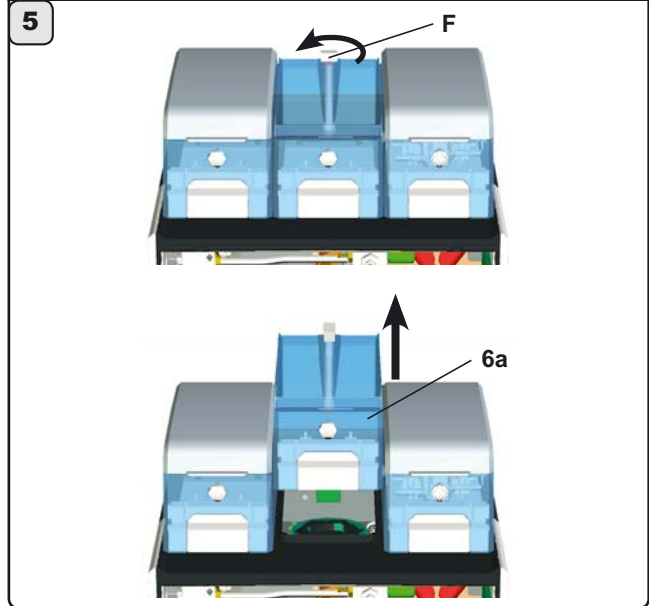
- 1) ouvrir la serrure (A);
- 2) ouvrir le tableau de bord des commandes (B);
- 3) pousser le dispositif de fermeture de trémie (H) vers l'arrière de la machine;



- 4) ouvrir la serrure de la trémie (T) et retirer le couvercle (C);



- 5) au moyen d'un ustensile, tourner le dispositif de serrage (F) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et séparer la trémie de café (6a) de la machine.



Enlever le café éventuellement resté dans la trémie.
 La laver en utilisant un chiffon humide et des produits normalement d'utilisation pour des objets étant en contact avec de la nourriture; rincer abondamment et essuyer et enlever les éventuels résidus organiques présents.
 Avant de remettre la trémie sur la machine, vérifier que toutes les pièces nettoyées soient bien sèches.

Français



9. Opérations de nettoyage

2^e niveau

NETTOYAGE DE LA TREMIE DE SOLUBLES (6b) (quand le cas se présente)

La trémie de soluble (6b) doit être soumise à une opération de nettoyage périodique de l'ordre de chaque semaine environ. Les interventions de nettoyage doivent avoir lieu plus fréquemment selon la consommation et le type de boisson soluble. Les images ci-contre sont inhérentes à une double trémie de solubles.

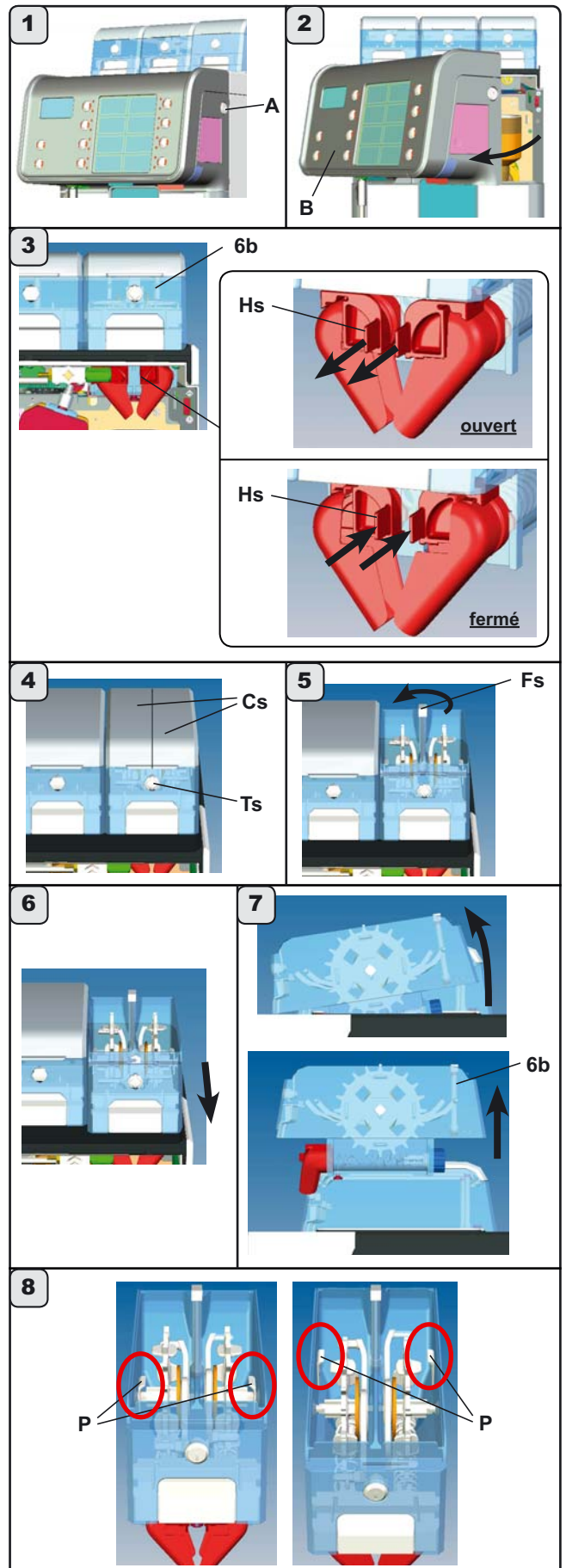
Pour effectuer l'intervention, procéder comme suit:

- 1) ouvrir la serrure (A);
- 2) ouvrir le tableau de bord des commandes (B);
- 3) pousser le dispositif de fermeture de trémie (Hs) vers l'arrière de la machine;

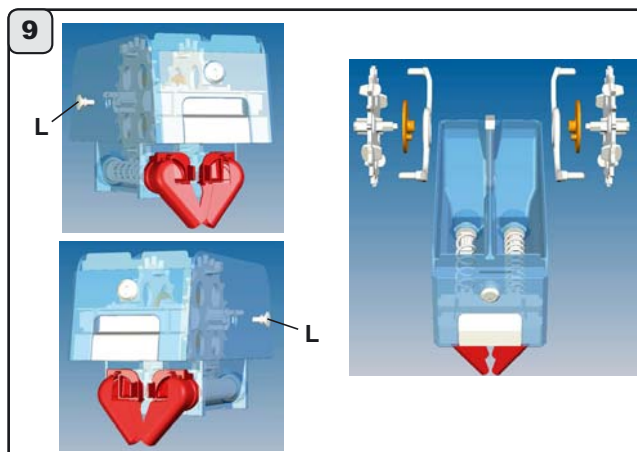
- 4) ouvrir la serrure de trémie (Ts) et retirer le couvercle (Cs);
- 5) au moyen d'un ustensile, tourner le dispositif de serrage (Fs) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;

- 6) déplacer la trémie vers la partie antérieure de la machine;
- 7) soulever légèrement la partie postérieure de la trémie et séparer la trémie soluble (6b) de la machine;

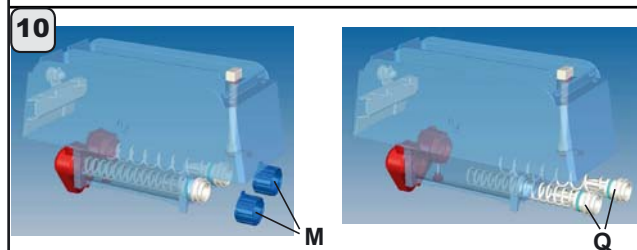
- 8) extraire les 2 dispositifs d'arrêt de roues (P);



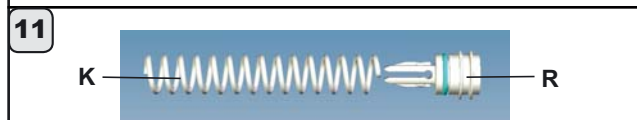
9) retirer le pivot de serrage de la roue latérale (L) et extraire les mécanismes de mouvement internes de la trémie;



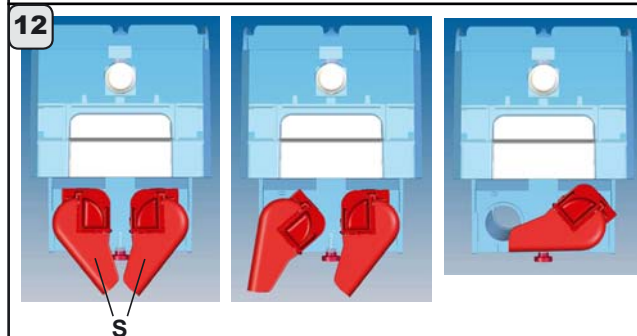
10) tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la couronne de serrage (M) située dans la partie postérieure de la trémie et enlever l'ensemble vis débit (Q);



11) ôter la vis d'Archimède (K) du corps vis débit (R);



12) retirer l'ensemble toboggan solubles (S) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (dans les configurations avec double toboggan, retirer d'abord l'ensemble gauche);



13) séparer l'ensemble toboggan solubles (S) en faisant légèrement lever au point indiqué.



Enlever le produit soluble éventuellement resté dans la trémie.

Laver cette dernière à l'aide d'un chiffon humide en utilisant produits et modalités utilisés normalement pour les objets en contact avec les aliments; rincer avec soin et essuyer afin d'enlever les éventuels résidus organiques présents.

Avant de replacer tous les détails enlevés auparavant, s'assurer d'avoir parfaitement essuyé les parties mouillées ou humidifiées.

10. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE



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

Circuit café

- Appuyer et garder la touche lavage café (26)  enfoncée pendant quelques secondes.


Eau chaude

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



Vapeur (là où elle est présente)

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

Circuit lait

- Appuyer et maintenir enfoncée la touche de lavage du circuit lait (28)  pendant quelques secondes et procéder comme indiqué sur le visuel (pour plus d'informations consulter le chapitre "Nettoyage et entretien").

Circuit solubles *(uniquement pour les machines avec solubles)*

- Appuyer et maintenir enfoncées les touches de lavage du circuit café (26)  et de lavage du circuit lait (28)  pendant quelques secondes (pour plus d'indications consulter le chapitre "Nettoyage et entretien").

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit café / cappuccino / lait

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

Débit d'eau chaude

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

Débit de vapeur (là où elle est présente)

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

Nettoyage du circuit lait et du circuit café / circuit solubles *(uniquement pour les machines avec solubles)*

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

11. Attention



Danger de se brûler.

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



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

CONSEILS GENERAUX

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

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

Danger de se brûler

Ne pas placer les mains ou des parties du corps près du bec de débit de boissons ou des lances de débit de vapeur ou d'eau chaude.

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

Plan chauffe-tasses:

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

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

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

INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

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



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

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

12. Entretien et réparations

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

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



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

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.



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

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

ATTENTION



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

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

ATTENTION



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

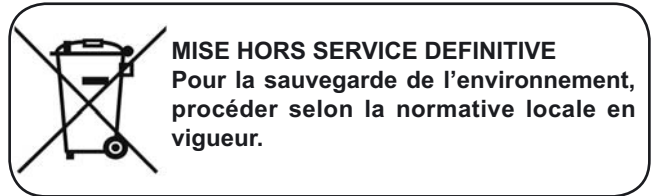
13. Mise hors service définitive

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

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

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

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

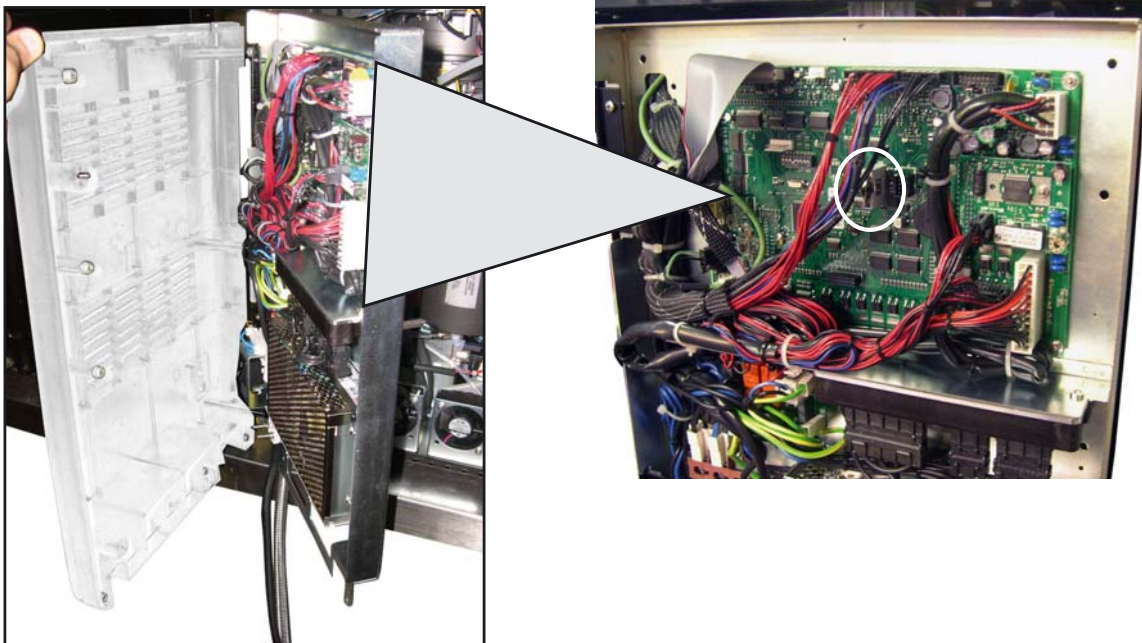


INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

Position de la pile



14. Messages de diagnostique

Les messages de diagnostique sont divisés en deux groupes:

- 1. Messages de manière explicite:** se positionnent à la dernière ligne en bas de l'écran (5); ils sont effacés à chaque nouveau cycle pour réapparaître s'il se représente la cause qui les a générés
- 2. Les messages en code:** se positionnent à l'angle d'en haut à droite, avec les syntaxes suivantes: **Exxx**
où:
 - **E** Identique la présence d'une erreur;
 - **xxx** Représente le code de l'erreur de l'unité.


En présence de plus d'erreurs, leurs représentation est à temps, les passant en succession sur l'écran.

Pour une description détaillée des messages en code, consulter le manuel au paragraphe "anomalies-pannes".

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Machine froide	<p>1. Ce message apparaît sur le visuel au moment de l'enclenchement d'une touche de débit quand:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pression de la chaudière de services se trouve au-dessous de la pression de travail programmée; - la température du chauffe-eau est inférieure à 60°C. <p>La pression et la température de travail une fois atteintes, le message disparaît automatiquement.</p> <p>2. Lorsque la chaudière de services ou le chauffe-eau ne peuvent atteindre respectivement la pression et la température de travail suite à un problème, un code d'erreur s'affiche sur le visuel. Il identifie la partie défectueuse qui a causé le problème.</p>	<p>2. Consulter le manuel du technicien et se référer au code d'erreur spécifique pour résoudre le problème.</p>
Check Boiler	Ce message s'affiche sur le visuel au moment du démarrage de la machine et vérifie l'état de remplissage du chauffe-eau du café.	Aucune intervention de la part de l'opérateur.
Tiroir à marcs plein	Ce message avertit l'utilisateur que le tiroir à marcs est plein. Il est encore possible de distribuer dix boissons à base de café (10 simples ou 5 doubles) avant que la machine ne se bloque.	Vider le tiroir pour remettre à zéro le compteur ou continuer jusqu'à ce que la machine n'affiche le message "Vider tiroir". Se référer au manuel du technicien pour programmer le nombre de marcs au bout desquels le message s'affichera.
Vider le tiroir à marcs	La machine compte en ordre décroissant le nombre de marcs programmé. Le message s'affiche à la fin de ce calcul. La machine est bloquée et empêche tout débit à base de café.	Ouvrir le panneau. Oter et vider le tiroir à marcs. Remettre le tiroir dans la bonne position et fermer le panneau. Pendant l'exécution de ces opérations, le message suivant s'affichera: "tiroir à marcs extrait".
Tiroir à marcs extrait	Ce message s'affiche toujours lorsque le côté arrière n'est pas bien placé.	Si le message s'affiche lorsque le tiroir est introduit, contrôler que le tiroir est correctement placé.
Bassine retirée	Ce message (accompagné d'une icône sur le visuel) s'affiche toujours lorsque la bassine n'est pas bien placée.	Contrôler que la bassine est placée correctement.
Chargement de la chaudière	Ce message s'affiche quand la machine est en train de recharger la chaudière.	Cette opération est effectuée automatiquement et l'utilisateur ne doit pas intervenir. L'opération n'empêche pas le débit d'eau chaude.

Messages de manière explicite

MESSAGE	CAUSE: quand un message s'affiche sur l'écran	SOLUTIONS
Effectuer l'entretien	Le message s'affiche quand la machine a besoin d'une intervention de ce type. Pour éliminer temporairement le message, tenir appuyée la touche RES pendant environ 8 secondes. Le message réapparaîtra lors de la prochaine mise en marche de la machine avec interrupteur.	Contacteur un technicien autorisé. Le message s'affichera tant que l'entretien n'aura pas été effectué. Consulter le manuel du technicien pour programmer les délais ou les cycles d'entretien.
Effectuer la régénération des résines	Le message s'affiche quand les résines de l'adoucisseur doivent être régénérées. (Voir les instructions sur l'entretien de l'adoucisseur).	Après avoir effectué la régénération des résines, appuyer sur RESET pendant environ 8 secondes pour effacer le message.
Machine éteinte	Le message s'affiche lorsque la mise en marche et l'arrêt automatique de la machine ont été programmés. Le message indique que la machine est éteinte et qu'elle se trouve en stand-by.	Pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatique, voir la partie du manuel consacrée aux "paramètres client". Appuyer pendant quelques secondes sur la touche  pour forcer la mise en marche.
Clavier bloqué	Pendant l'utilisation normale de la machine, il peut arriver qu'une touche quelconque se bloque mécaniquement: Si cette condition perdure pendant une durée supérieure à 1 minute, le message suivant s'affichera sur l'écran: touche bloquée. N.B.: à l'exception de la touche intéressée, toutes les autres fonctionnent régulièrement.	Pour pallier à l'anomalie, effectuer un examen visuel du clavier qui détermine le message et continuer avec les opérations de rétablissement.
Messages concernant les lavages		Voir le chapitre "opérations de nettoyage" de ce manuel.

15. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

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

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas et l'indicateur lumineux (5) est éteint.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (23).
Perte d'eau du bassin appuie-tasses (16).	Trou de la cuve obstrué.	Nettoyer.
Délai de débit du café trop court.	Dose de café insuffisante. Café trop vieux. * Café moulu trop gros	Augmenter la dose à l'aide de la touche "grain" (BK). Remplacer le café. * Restreindre le moulage.
Le café descend goutte à goutte.	Dose de café excessive. * Moulage du café trop fin.	Diminuer la dose à l'aide de la touche "grain" (BK). Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Cuve d'écoulement obstruée.	Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseur sont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
L'auto-niveau est en fonctionnement.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes remèdes que le point précédent.

* Ces opérations DOIVENT être effectuées par l'opérateur de II^o niveau (personnel qualifié) - * -

PROGRAMMATION DU CLIENT

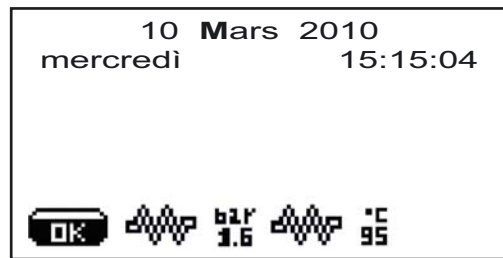
16. Règlage horloge

Pour régler l'horloge utiliser les boutons "+" (30) et "-" (31).

À chaque pression l'heure augmente (ou diminue) d'une minute.

En continuant à appuyer sur l'une des deux touches (30 ou 31) pendant plus de 10 secondes, l'indication relative aux minutes s'arrête et celle qui concerne les heures augmente (ou diminue).

Lors de la phase de réglage de l'horaire, le calcul des secondes reste stable sur "00".



17. Menu Paramètres client

Pour accéder au tableau "Paramètres client" appuyer sur la touche (34); sur l'écran s'affichera:



Sélection langue

Pour voir les messages sur l'écran dans une langue différente de celle programmée, il faut, après être entré dans "Paramètres client" placer le curseur devant la langue désirée en appuyant sur les touches "+" (30) et "-" (31) et par la suite appuyer sur la touche PRG (29); la machine se remet en marche avec les messages dans la nouvelle langue sélectionnée.

L'écran (5) montre les indications dans les langues suivantes: italien, anglais, allemand, français, polonaise, espagnol, portugais, hollandais, japonais et russe.



Menu horaire de service

En appuyant sur la touche **PRG** (29) devant la ligne "horaire service", sur l'écran s'affichera:



Les paramètres relatifs au menu horaire de service pouvant être modifiés sont:

- **Heure ON** (horaire de démarrage);
- **Heure OFF** (horaire d'arrêt);
- **Fermeture** (jour de fermeture);
- **Noct ON** (horaire de début de prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Noct. OFF** (horaire terme prix nocturne des boissons; uniquement avec un système de paiement spécifique);
- **Lavage 1** (requis toutes les 24h - à l'heure programmée: ne peut être désactivé);
- **Lavage 2 ÷ 5** (horaire de lavages programmables).

Indications de caractère général

Au cas où il n'y aurait pas de jour de fermeture. Programmer le terme "fermeture" sur "aucune".

Au cas où l'on ne souhaiterait pas utiliser la fonction de démarrage/arrêt automatique mais on préférerait allumer et éteindre manuellement la machine, programmer "heure ON" et "heure OFF" au même horaire (exemple:

heure ON 22:00
heure OFF 22:00).

"LAVAGE 1" ET "LAVAGES 2 ÷ 5"

Ce sont des lavages à horaires programmables, indépendants de ceux qui sont associés à l'heure de mise en fonction et à l'heure d'arrêt.

Après avoir placé le curseur devant la ligne à modifier, et après avoir appuyé sur le bouton **PRG** (29), modifier la valeur, en utilisant les boutons "+" (30) et "-" (31). Appuyer ensuite sur le bouton (24) pour confirmer la donnée.

Répéter les opérations indiquées précédemment pour modifier les autres horaires des lavages.

"Lavage 1"

Lorsqu'il a lieu, il prévoit l'exécution d'un lavage long (du circuit lait et du circuit café), comme décrit au paragraphe "Opérations de nettoyage".

NOTE: Le lavage 1 ne peut pas être désactivé, il est requis quotidiennement à l'heure programmée et dans une période maximum de 24 heures.

"Lavages 2 ÷ 5"

Lorsqu'ils sont requis ils peuvent prévoir aussi bien l'exécution d'un lavage long que bref, selon le programme désiré.

Si l'horaire programmé pour ces lavages entre dans la phase d'extinction de la machine, la demande d'exécution du lavage est annulée.

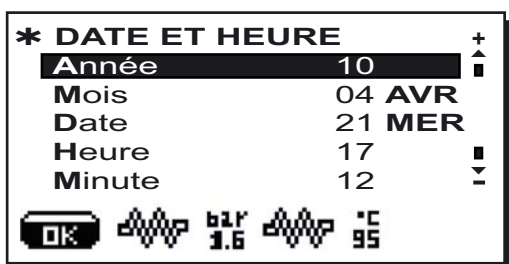
NOTE: pour ne pas activer ces lavages programmer OFF par rapport à l'horaire.

OFF apparaît en appuyant sur le bouton "-" (31) quand l'horaire indiqué est "00:00".

Pour davantage de détails, consulter le manuel du technicien au paragraphe "Menu configuration - Options lavages".

Date et heure

Pour modifier la date et l'heure appuyer sur la touche **PRG** (29); le message suivant s'affiche sur le visuel:



Déplacer le curseur (ligne noire) devant le terme à modifier, à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31) puis appuyer sur la touche **PRG** (29); le curseur devient → et il est possible de varier la valeur du terme sélectionné toujours à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31).

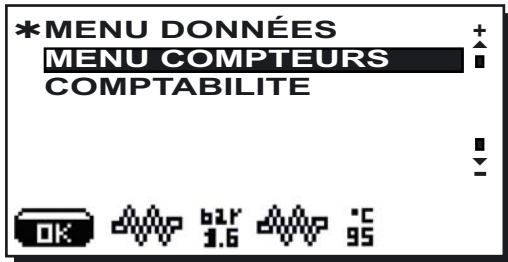
Lorsque l'opération est effectuée appuyer sur la touche **RES** (24) pour confirmer.

N.B. le curseur redevient une ligne noire.

Répéter les opérations précédemment indiquées pour modifier les autres paramètres.

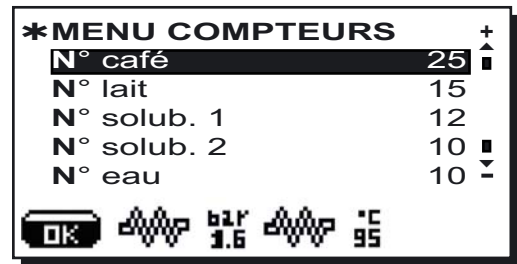
18. Menu DONNEES: COMPTEURS

Accéder au "MENU DONNEES" en appuyant sur la touche "i" (27); sur l'écran s'affichera:



Placer le curseur devant la ligne "COMPTEURS", à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31) et en appuyant par la suite

sur la touche PRG (29), sur l'écran s'affichent:



Pour accéder aux différents menus, placer le curseur devant la ligne intéressée, en utilisant les boutons "+" (30) et "-" (31).

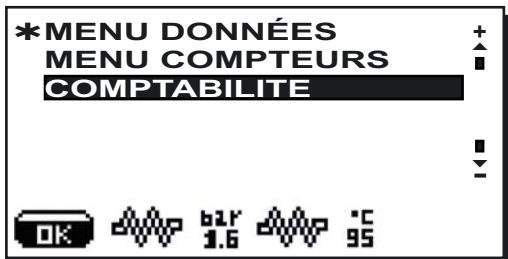
Pour remettre à zéro le nombre appuyer sur le bouton PRG (29) et ensuite sur les boutons "+" (30) et "-" (31); le compteur sera ainsi remis à zéro.

Puis appuyer sur la touche OK pour confirmer et la touche RES (24) pour revenir au menu précédent.

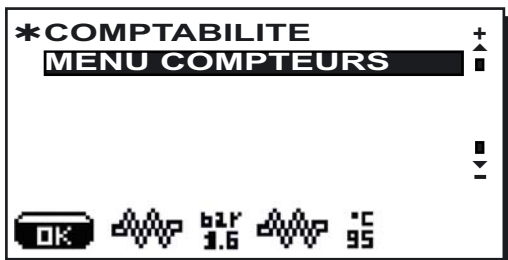
Le nombre total de cafés et le nombre de cycles NE peuvent PAS être remis à zéro.

Le nombre total de moutures des deux doseurs de moutures (MM1 et MM2) ne peut être remis à zéro que par le technicien installateur en cas de remplacement des broyeurs.

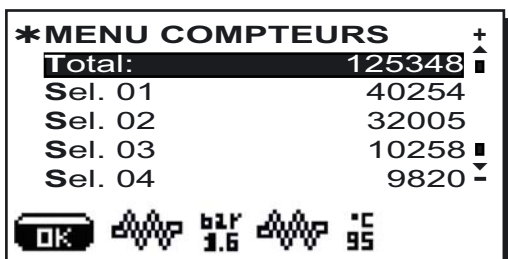
18.1 Menu DONNEES: COMPTABILITÉ



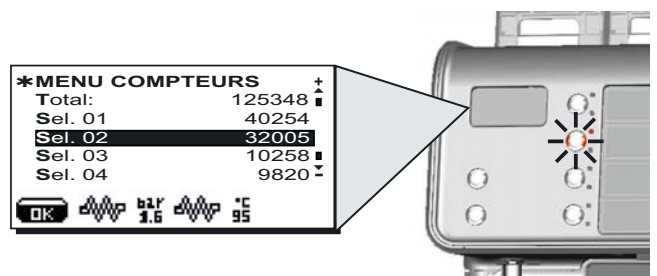
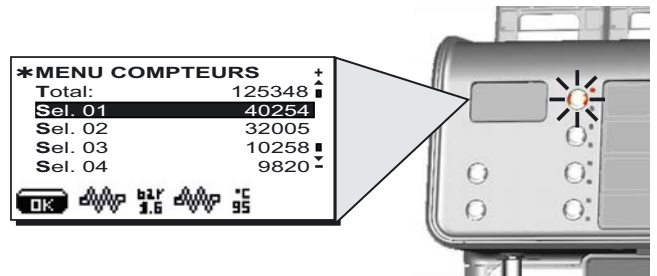
Après avoir placé le curseur devant la ligne "COMPTABILITÉ" appuyer sur la touche PRG (29); sur l'écran s'affichera:



En réappuyant sur la touche PRG (29), sur l'écran s'affichera le nombre total des débits effectués et le nombre de débits associés à chaque touche de sélection:



En plaçant le curseur devant les différentes sélections, la diode électroluminescente associée à la touche de sélection intéressée demeure allumée:

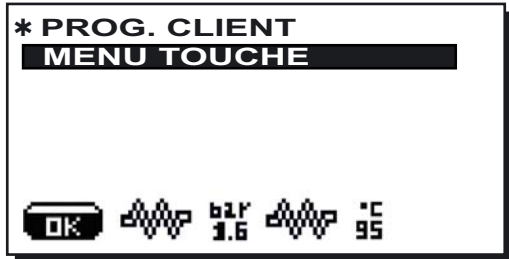


N.B.: le nombre total et les nombres des sélections effectuées NE peuvent PAS être remis à zéro.

19. Comment entrer dans la programmation

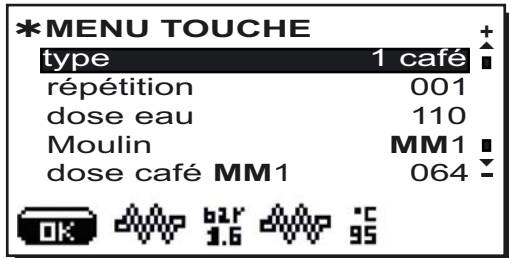
N.B. SEULEMENT si "Progr. Client" est programmé sur "OUI" et si "Bloc program." est programmé sur "NON".

Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche PRG (29); sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



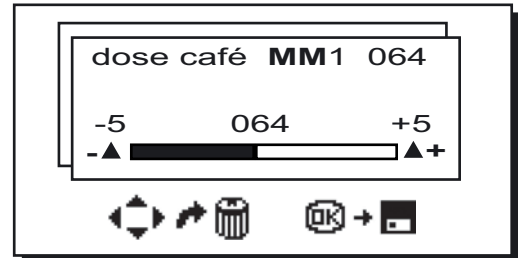
Accès au menus: appuyer sur une touche de sélection.

Accès et modification des sous-menus: placer le curseur devant la ligne souhaitée à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31), puis appuyer sur la touche PRG (29).



Modifier l'indication ou varier la valeur toujours à l'aide des touches "+" (30) et "-" (31).

N.B.: en phase de modification des données, le curseur devient "→" ou une barre de défilement avec les valeurs minimum et maximum programmables:



Dans la partie inférieure du visuel sont affichées de façon alternées les icônes ci-dessous:



Sortie des tableaux de programmation

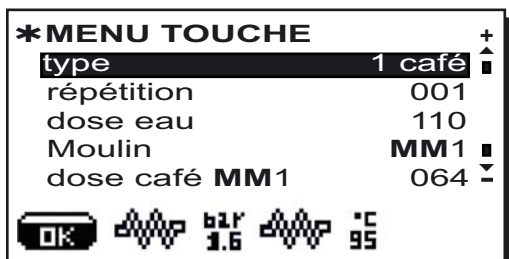
- confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche OK
- quitter le menu en laissant les données inaltérées en appuyant sur la touche RES (24)

Au cas où l'expression "Progr. Client" est programmée sur "NON": sur l'écran s'affiche le message ci-dessous:



19.1 Menu touche - Sélection Café

Presser une des touches (32) débit café (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Les paramètres, relatifs à la sélection café, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1);
- **moulin** (choix entre moulin MM1 ou MM2);

- **doses de café** (impulsions doses de café broyeur, 0 ÷ 200 avec step de 1);
- **début eau** (il établit si l'eau ajoutée doit être en tête (avant) ou en queue (après) du débit de café);
- **eau ajoutée** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1).

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

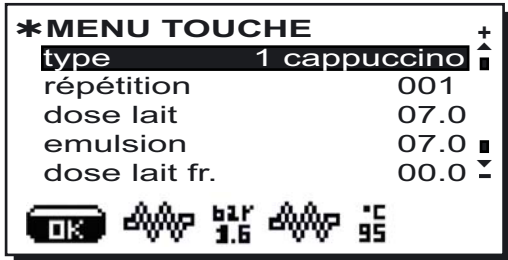
La valeur de la dose programmable pour les deux moules a une marge de variation de + ou -5, la valeur imposée dans la programmation du technicien.

Exemple

<i>Programmation du technicien</i>	<i>Programmation du client</i>
Doses café	Doses café
broyeur gauche 045	broyeur gauche 040÷050
Doses café	Doses café
broyeur droit 020	broyeur droit 015÷025

19.2 Menu touche - Sélection Cappuccino

Presser une des touches (32) débit cappuccino (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Les paramètres, relatifs à la sélection cappuccino, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0+60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 + temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec écart de 0,1 secondes);

- **dose d'eau** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1);
- **moulin** (choix entre moulin MM1 ou MM2);
- **doses de café** (impulsions doses de café broyeur, 0 ÷200 avec step de 1);
- **début eau** (il établit si l'eau ajoutée doit être en tête (*avant*) ou en queue (*après*) du débit de café);
- **eau ajoutée** (impulsions doseur volumétrique, 0 ÷ 999 avec step de 1).

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

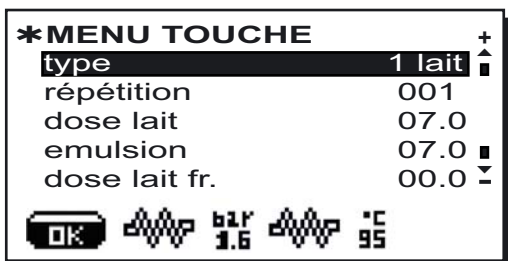
La valeur de la dose programmable pour les deux mouleurs a une marge de variation de + ou -5, la valeur imposée dans la programmation du technicien.

Exemple

Programmation du technicien	Programmation du client
Doses café broyeur gauche 045	Doses café broyeur gauche 040+050
Doses café broyeur droit 020	Doses café broyeur droit 015+025

19.3 Menu touche - Sélection lait

Presser une des touches (32) débit cappuccino (le led associé reste allumé); l'écran affiche:

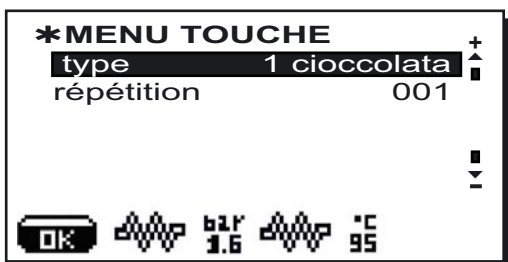


Les paramètres, relatifs à la sélection cappuccino, qui peuvent se modifier sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0+60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0 + temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec step de 0.1 secondes).

19.4 Menu touche - Sélection chocolat / Solubles (dans les cas prévus)

Presser une des touches (32) débit cappuccino (le led associé reste allumé); l'écran affiche:

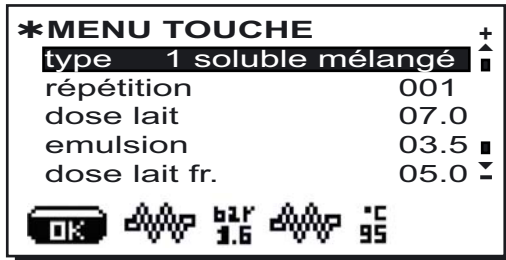


Les paramètres relatifs à la section chocolat (ou autre boisson soluble) pouvant être modifiés sont:

- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099).

19.5 Menu touche - Sélection soluble mélangé (dans les cas prévus)

Presser une des touches (32) débit cappuccino (le led associé reste allumé); l'écran affiche:



Les paramètres relatifs à la section soluble mélangé pouvant être modifiés sont

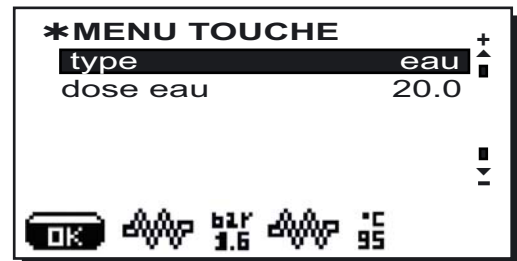
- **répétition** (indique le nombre de débits de la boisson sélectionnée, établie de 001 à 099);
- **dose de lait** (délai de débit du lait, 0÷60 secondes avec step de 0.1);
- **émulsion** (temps de débit de lait monté, 0÷ temps programmé en doses de lait);
- **dose lait fr.** (dose lait froid. La programmation de ce paramètre permet d'obtenir un lait plus ou moins chaud; de 0 à 20 avec step de 0.1 secondes).

19.6 Menu touche - Sélection Eau chaude

Presser la touche (12dt) débit eau chaude; l'écran affiche:

Les paramètres, relatifs à la sélection eau chaude, qui peuvent se modifier sont:

- **temps de débit de l'eau** (de 0 à 60 avec step de 0,1 secondes).



19.7 Menu touche - Sélection Vapeur

Presser la touche (13dt) débit vapeur; l'écran affiche:

Les paramètres, relatifs à la sélection vapeur, qui peuvent se modifier sont:

- **temps de débit vapeur** (de 0 à 60 avec step de 0,1 secondes).



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Faema-Kaffeemaschine.

Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.

Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen; die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine anhand zu geben.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Allgemeine Vorschriften	122	10. Vorschriften für den Bediener	147
2. Aufstellung	123	11. Hinweise	148
3. Elektrischer Anschluß	123	12. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	148
4. Anschluß der Wasserkreise	124	13. Endgültige Ausserbetriebstellung	149
Entleerung Des Wasserkreises	125	14. Diagnostikmeldungen	150
5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	126	15. Anomalien - Störungen	152
GEBRAUCH		KUNDENPROGRAMMIERUNG	
6. Beschreibung der Schaltblende	127	16. Einstellen der Uhrzeit	153
7. Tägliches Einschalten	128	17. Menü Kundenparameter	153
Beschreibung der Display-Symbole	129	Sprachwahl	153
8. Getränkeabgabe – Kaffee	129	Menü Servicezeiten	154
Funktion STOP Ausgabe	129	Datum und Uhrzeit	154
Funktion „Wahlwiederholung“	130	18. Datenmenü: ZÄHLER	155
Modifikation der Kaffeedosierung	130	18.1 Datenmenü: ABRECHNUNG	155
Entleerung der Kaffeesatzschublade	131	19. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält	156
8.1 Getränkeabgabe – Cappuccino / Milch	132	19.1 Menü Taste – Wahl Kaffee	156
Anschluß Maschine -		19.2 Menü Taste – Wahl Cappuccino	157
Modulo BARCODE Milk + Cup	133	19.3 Menü Tastenbelegung - Selektion Milch	157
Anschluß Maschine - Kühlhalteeinheit	133	19.4 Menü Tastenbelegung - Selektion Schokogetränk / Lösliche (falls vorgesehen)	157
8.2 Getränkeabgabe - Schokogetränk / Lösliche (falls vorgesehen)	134	19.5 Menü Tastenbelegung - Selektion Löslichemixgetränk-Abgabe (falls vorgesehen)	158
8.3 Getränkeabgabe – Heißes Wasser	134	19.6 Menü Taste – Wahl Heißes Wasser	158
8.4 Getränkeabgabe – Dampf	135	19.7 Menü Taste – Wahl Heißes Dampf	158
9. Reinigungsvorgänge (Stufe I)	135	ABBILDUNGEN	235
REINIGUNG DES KAFFEEKREISES	136	Etiketten der Abgabetasten	236
REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS	137	Service Line	240
SPÜLUNG DES KREISKAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (SO FERN PRÄSENT)	139		
(Stufe II)	144		
Reinigung des Trichters	144		
REINIGUNG DES TRICHTERS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (sofern präsent)	145		

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

1. Allgemeine Vorschriften



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

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und von heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie von Cappuccino mit frischer Milch verwendet werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist ausschließlich für den beruflichen Einsatz bestimmt und muß an einem Ort aufgestellt werden, an dem die Überwachung durch Fachkräfte gewährleistet ist.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in Räumen abgestellt werden soll, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt absinken kann, müssen der Heißwasserkessel, der Kaffeekocher und die Leitungen des Wasserkreises entleert werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Geräusch: das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.



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

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN



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

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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

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

3. Elektrischer Anschluß

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

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

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

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

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



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

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

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

Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

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

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

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

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutzte und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

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

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 3* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

Zu beachten: Sollte der Druck der Wasserleitung 3 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf $2 \div 3$ bar einzustellen ist; siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

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

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel *Abbildungen, Abb. 5* gezeigt verlegt werden!



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

ENTLEERUNG DES WASSERKREISES



Vor Einlagerung der Maschine sowie vor dem Transport der Maschine von einem Raum in einen anderen müssen der Heißwasserkessel, der Kaffeekocher und die Leitungen des Wasserkreises entleert werden.

Zum Entleeren des Wasserkreises muß das rückseitige Paneel des Gehäuses abgenommen werden. Nähere Angaben finden Sie im Technikerhandbuch.

ENTLEERUNGSVORGANG: MASCHINE EINGESCHALTET UND IM NORMALEN BETRIEBZUSTAND

- Maschine ausschalten;
- Das rückseitige Gehäusepaneel abnehmen;

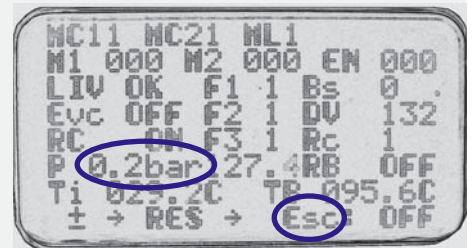
Den Steckverbinder der Leitung zur Stromversorgung der Heizelemente abziehen.

Maschine wieder einschalten.

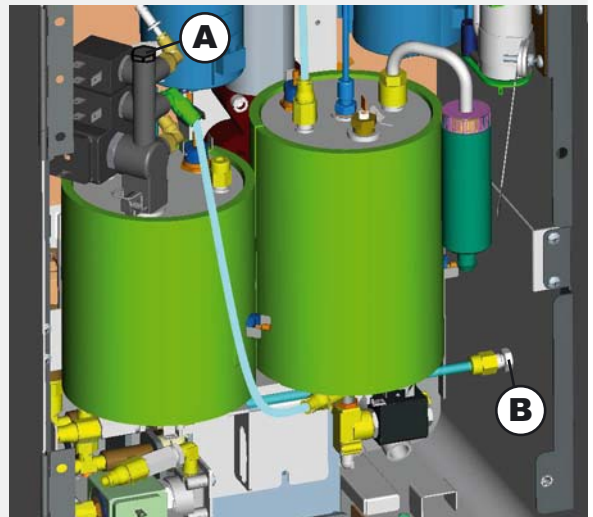
Über die manuellen Steuertasten das Ablaßventil "Esc" aktivieren und den Druck so weit ablassen, bis auf dem Display der Wert 0,2 bar ausgegeben wird (auf diese Weise wird die Maschine mit kaltem Leitungswasser versorgt);

Maschine ausschalten.

Den Steckverbinder der Leitung zur Stromversorgung der Heizelemente wieder aufstecken.



- Den Kaffeekocher manuell entleeren:
Den Stopfen (A) und anschließend den Stopfen (B) losschrauben; abwarten, bis das Wasser vollständig abgelassen ist, anschließend die Stopfen (A) und (B) wieder aufschrauben.
- Die Leitung zur Wasserversorgung abnehmen.
- Maschine einschalten und abwarten, bis die Fehlermeldung "Timeout Versorgung Heizkessel" ausgegeben wird.
- Nach Ausgabe des Fehlercodes das Protokoll der aufgetretenen Störungen rücksetzen, die Maschine ausschalten und das rückseitige Gehäusepaneel wieder aufsetzen.
- In diesem Zustand kann die Maschine unbesorgt gelagert oder transportiert werden.



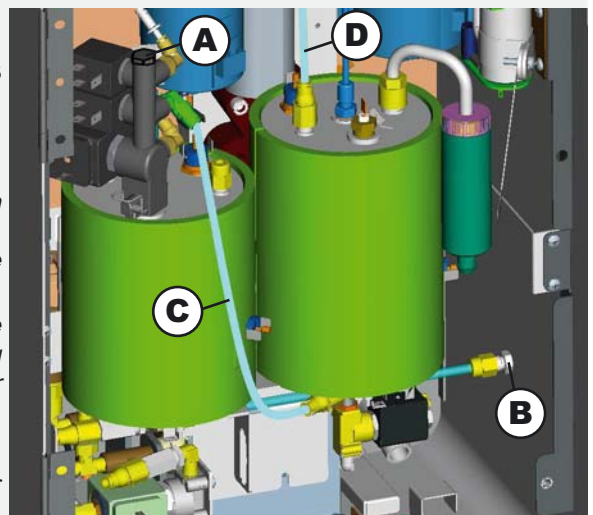
Deutsch

ENTLEERUNGSVORGANG: KALTER UND NICHT IN BETRIEB BEFINDLICHER MASCHINE

- Das rückseitige Gehäusepaneel abnehmen;
- Den Kaffeekocher und den Heißwasserkessel manuell entleeren:
KAFFEEKOCHER: Den Stopfen (A) und anschließend den Stopfen (B) losschrauben; abwarten, bis das Wasser vollständig abgelassen ist, anschließend die Stopfen (A) und (B) wieder aufschrauben.

HEIZWASSERKESSEL: Die Leitung fep (C) und anschließend die Leitung fep (D) abnehmen; abwarten, bis das Wasser vollständig abgelassen ist, anschließend die Leitungen (C) und (D) wieder aufsetzen.

- Die Leitung zur Wasserversorgung abnehmen.
- In diesem Zustand kann die Maschine unbesorgt gelagert oder transportiert werden.





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

5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



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

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen


BETRIEB

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



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

KAFFEEKREISES

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufs (26) , und folgen Sie anschließend den Angaben auf dem Display der Maschine.


HEISSWASSERKREIS

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 0.5 Liter abgegeben wurden.



WASSERDAMPFKREIS (sofern präsent)

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

MILCHKREISLAUF

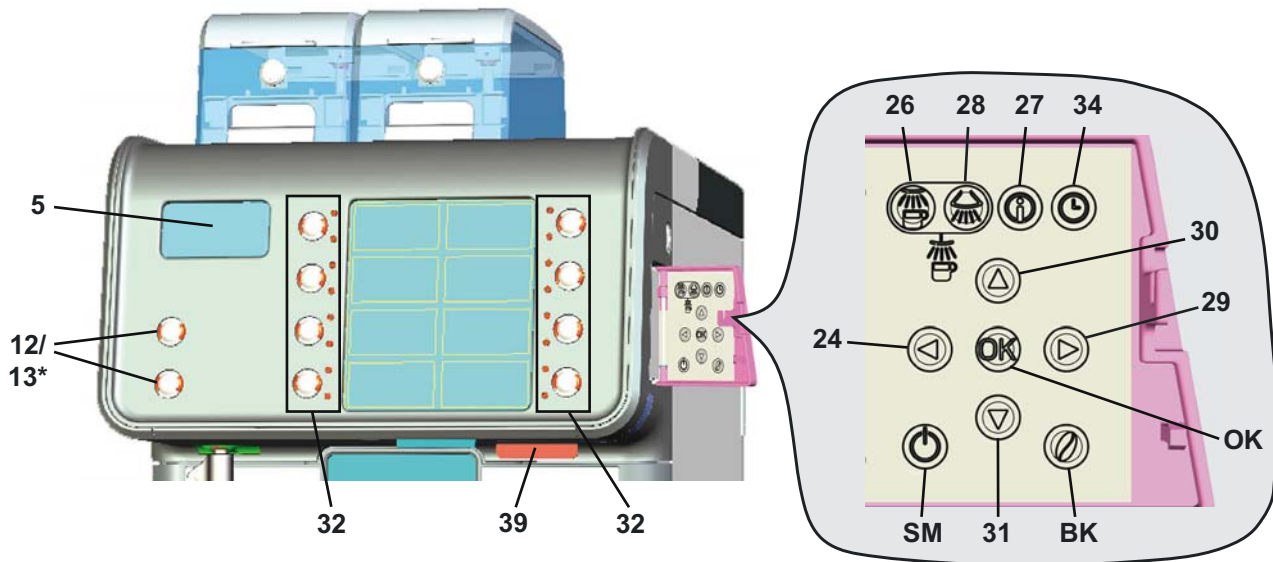
- Die Taste zur Spülung des Milchkreises (28)  einige Sekunden lang gedrückt halten und anschließend den Angaben auf dem Display der Maschine folgen (nähere Angaben finden Sie im Kapitel "Reinigung und Wartung").

KREISLAUF FÜR LÖSLICHE PRODUKTE *(nur bei Maschinen für lösliche Produkte)*

- Die Tasten Spülung Kaffeekreis (26)  und Spülung Milchkreis (28)  einige Sekunden lang gedrückt halten (nähere Angaben finden Sie im Kapitel "Reinigung und Wartung").

BENUTZUNG

6. Beschreibung der Schaltblende



BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

- 5** Graphisch Display
- 12** Taste zur Abgabe von heißem Wasser
- 13** Taste zur Abgabe von Dampf *
- 24** Taste „RES“ (Absprung von Programmierung)
- 26** Taste zum Durchspülen des Kaffeekreislaufs
- 27** Taste „i“ (Anzeige der Zyklus-Nr.)
- 28** Taste Spülung Milchkreis – Automatische Schnellspülung
- 29** Taste „PRG“ (Zugriff zu Programmierung/Menü)
- 30** Taste „+“ (Parameter/Uhrzeit ändern)
- 31** Taste „-“ (Parameter/Uhrzeit ändern)
- 32** Tasten zur Getränkewahl
- 34** Taste „KUNDENPARAMETER“
- 39** Einsteckschlitz für Servicekarte (Programmierung durch Techniker *)
- BK** Taste „Kaffeebohne“ (Modifikation der Kaffeedosierung)
- OK** Taste „OK“ (Ende der Getränkeabgabe) / Taste Bestätigung der eingegebenen Daten
- SM** Taste „Sleep mode“

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

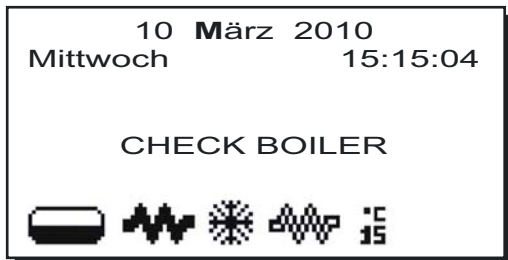
7. Tägliches Einschalten



„Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, daß der Hauptschalter für den Netzanschluß eingeschaltet ist und das der Haupthahn für die Wasserversorgung geöffnet ist.“

MANUELLES EINSCHALTEN

Den Hauptschalter (23) betätigen; die Maschine wird eingeschaltet, und auf dem Display (5) werden die nebenstehenden Angaben abgebildet:



Warten Sie vor Inbetriebnahme der Maschine ab, bis der eingestellte Betriebsdruck erreicht ist.

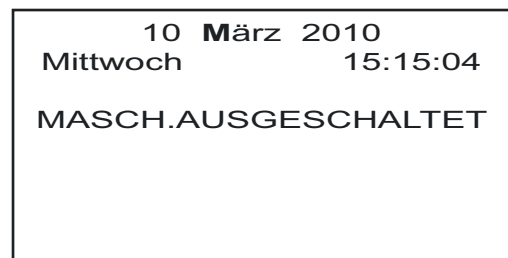
Wenn in dieser Phase eine der Abgabetasten gedrückt wird, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



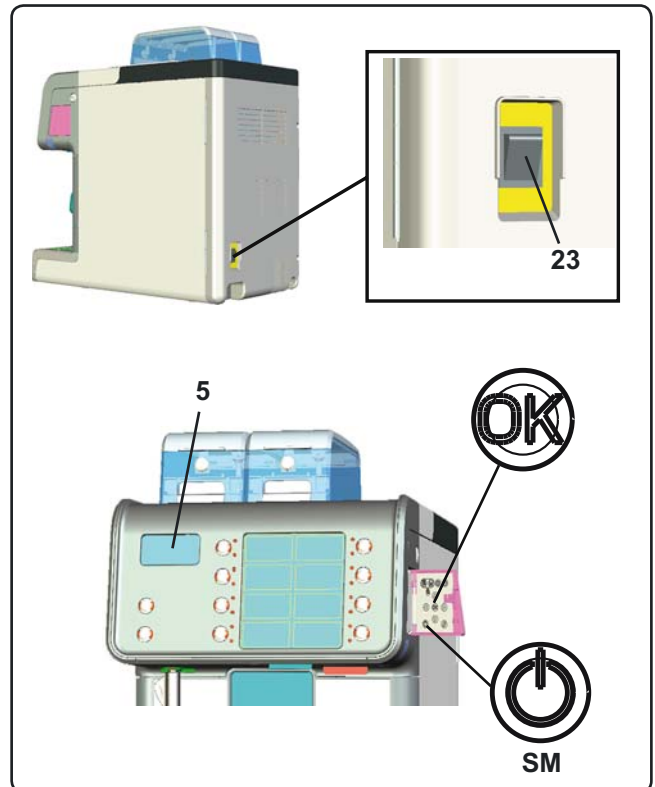
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Die Maschine kann zur automatischen Ein- und Ausschaltung zu bestimmten Uhrzeiten programmiert werden; beziehen Sie sich zur Programmierung der Uhrzeit zur Einschaltung („Uhrzeit ON“) und der Uhrzeit zur Ausschaltung („Uhrzeit OFF“) auf das Kapitel „Menü Servicezeiten“.

Bei Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung schaltet sich die Maschine zur jeweils eingestellten Uhrzeit selbstständig aus. Während der automatischen Ausschaltung wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



Zu beachten: Bei Betrieb der Maschine mit automatischer Ein-/Ausschaltung darf der Hauptschalter (23) nicht zur Ausschaltung der Maschine benutzt werden, da ansonsten die automatische Einschaltung der Maschine nicht mehr gewährleistet ist.



AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG

Die Maschine wird zur jeweils programmierten Uhrzeit automatisch eingeschaltet. Die Display-Meldungen und die von der Maschine ausgeführten Vorgänge entsprechen den im Kapitel „MANUELLE EINSCHALTUNG“ ausgeführten Beschreibungen.

FORCIERTE EINSCHALTUNG

Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste .

Zu beachten: Durch die forcierte Ausschaltung werden die Zeiten der Ein-/Ausschaltung der Maschine nicht modifiziert.

Zu beachten: Die Maschine bleibt nun bis zur nächsten programmierten Uhrzeit der Ausschaltung eingeschaltet.

Um die Maschine sofort wieder auf „programmierte Ausschaltung“ zurückzustellen, muß sie über den Hauptschalter (23) ein- und ausgeschaltet werden.


BETRIEBSART SLEEP MODE

Die Ein- und Ausschaltung der Maschine kann auch über Drücken der Taste Sleep mode (SM) aktiviert werden.

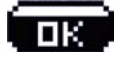
Zum Aufruf der Betriebsart Sleep mode einige Sekunden lang die Taste (SM) gedrückt halten; in dieser Phase leuchtet das LED über dem Auslauf fix auf, und die LEDs der Abgabetasten blinken abwechselnd.

Zum Verlassen der Betriebsart Sleep mode einige Sekunden lang die Taste (SM) gedrückt halten; die Maschine kehrt in die normale Betriebsart zurück.

Beschreibung der Display-Symbole

 Dieses Symbol stellt den Wasserstand im Wasserkessel dar. Während des Einfüllvorgangs wird der untere, dunklere Teil der Ikone alternierend abgebildet.

Wenn der optimale Stand erreicht ist, stellt sich das Symbol wie folgt dar:



Wenn das Heizelement (Heißwasserkessel oder Kaffeekocher) zugeschaltet ist, stellt sich die Ikone wie folgt dar:



(Innenbereich dunkel).

Sobald der Betriebsdruck des Heißwasserkessels und die Betriebstemperatur des Kaffeekochers die jeweils programmierten Werte erreicht haben, erscheint folgende Ikone:



(Innenbereich hell).

Während des Betriebs der Maschine werden auf dem Display abwechselnd die Ikonen



abgebildet, um die Zuschaltung bzw. Abschaltung der elektrischen Beheizung anzuzeigen.





Dieses Symbol zeigt den Wert des Drucks im Wasserkessel an.



Die Ikone zeigt an, daß:

- die Maschine sich in der Phase der Vorerwärmung befindet;
- der Wasserkesseldruck unter 0,5 bar abgefallen ist;
- die Boilertemperatur weniger als 60°C beträgt.

Hinweis: Solange der Service-Heißwasserkessel und der Boiler die vorgesehenen Betriebsdrücke noch nicht erreicht haben, wird bei Drücken der Abgabetafeln die Meldung "MASCHINE KALT - BITTE WARTEN" ausgegeben und auf dem Display erscheinen abwechselnd die Ikonen  und .

Die Maschine hat den vorgeschriebenen Betriebsdruck und die programmierte Betriebstemperatur erreicht, wenn die Ikone



nicht mehr auf dem Display erscheint.



Über dieses Symbol wird die Betriebstemperatur des Kaffeekochers angezeigt.



Dieses Symbol zeigt an, daß eine Service-Karte in den Schlitz (39) gesteckt wurde und daß die Programmierung durch Techniker freigegeben ist.

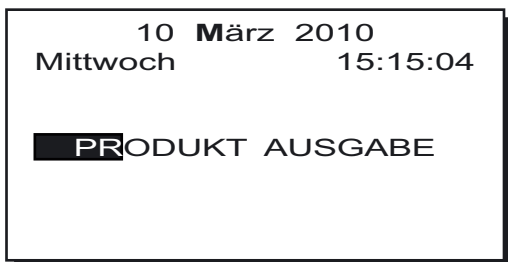
8. Getränkeabgabe – Kaffee

ALLGEMEINE ANGABEN

Stellen Sie die Tasse(n) unter die Abgabeeinheit (1), und stellen Sie ggf. die Höhe der Abgabeeinheit ein.

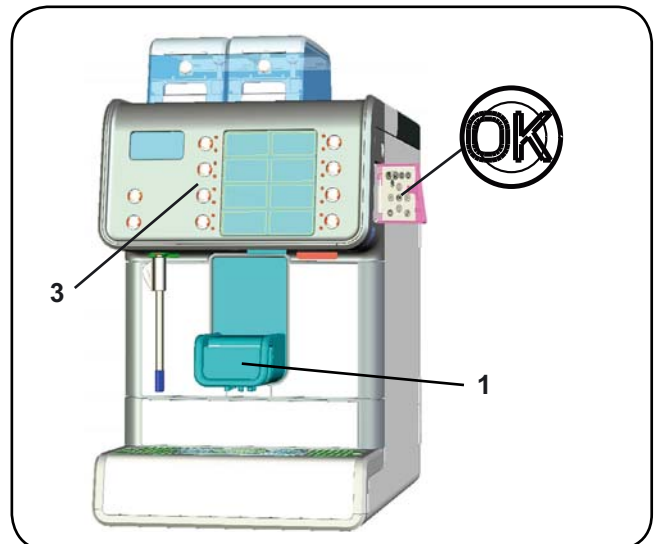
Drücken Sie auf der Wahltafel (3) die Taste „Abgabe Kaffee“ entsprechend der jeweils gewünschten Dosis; es leuchtet lediglich das Led der gedrückten Taste auf, und der Abgabevorgang beginnt.

Auf dem Display erscheint dann:



Die Kaffeeabgabe wird automatisch gestoppt.


Zu beachten: Während der Abgabe von Heißwasser kann kein Kaffee abgegeben werden.



Funktion STOP Ausgabe

Die Funktion ABGABESTOPP kann aktiviert werden, indem erneut die gleiche Wahltafel gedrückt wird, um den Abgabevorgang vor Erreichen der programmierten Menge abzubrechen.

Zu beachten: Durch Drücken der Taste werden die programmierten Werte nicht modifiziert.

Wenn die Funktion "Prog. Techniker / Konfiguration / Abgabestopp" vom Installationstechniker NICHT freigegeben wurde, kann der Abgabevorgang auch über Drücken der Taste abgebrochen werden .

Funktion „WAHLWIEDERHOLUNG“

Diese Funktion kann auf verschiedene Weisen aktiviert werden:

- 1) über Eingabe der gewünschten Anzahl unter der Option Wiederholungen des Getränkerezepts (siehe Kapitel KUNDENSEITIGE PROGRAMMIERUNG, Abschnitt *Menü, Taste*).

Hinweis: Um die kundenseitige Programmierung freizugeben, muß diese Option vom Installationstechniker auf JA gesetzt worden sein ("Programmierungsmenüs/Konfiguration/*Kundenprog: JA*").

- 2) Drücken Sie eine beliebige der Selektionstasten und nach etwa 3 Sekunden noch einmal die gleiche Taste zur Definition der gewünschten Anzahl der Abgabevorgänge.

Hinweis: Diese zweite Betriebsart kann nur aktiviert werden, wenn die Option "Programmierungsmenüs/Konfiguration/*Ausgabestopp: NEIN*" vom Installationstechniker NICHT freigegeben wurde.

Die so programmierte Anzahl der Abgabevorgänge wird auf dem Display oben links angegeben. Zur Rücksetzung dieser Vorbelegung müssen Sie erneut für etwa 3 Sekunden die Taste drücken.

Zu beachten: Die o.a. Funktionen werden gesperrt, wenn auf dem Display Meldungen u/o Fehlercodes abgebildet werden und wenn die Option "Programmierungsmenüs/Konfiguration/*Block Program*" mit „JA“.

Modifikation der Kaffeedosierung

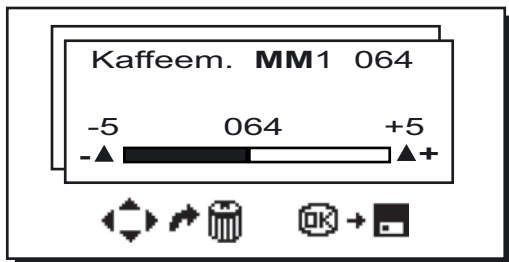
Die Maschine ist mit einer Software ausgestattet, welcher die unmittelbare Modifikation der Kaffeedosierung ohne Eingriffe eines Technikers ermöglicht.

Hinweis: Diese Funktion kann **NUR DANN** aktiviert werden, wenn die Option "**Taste Kaffeebohne**" im Konfigurationsmenü vom Installationstechniker auf "JA" gesetzt wurde.

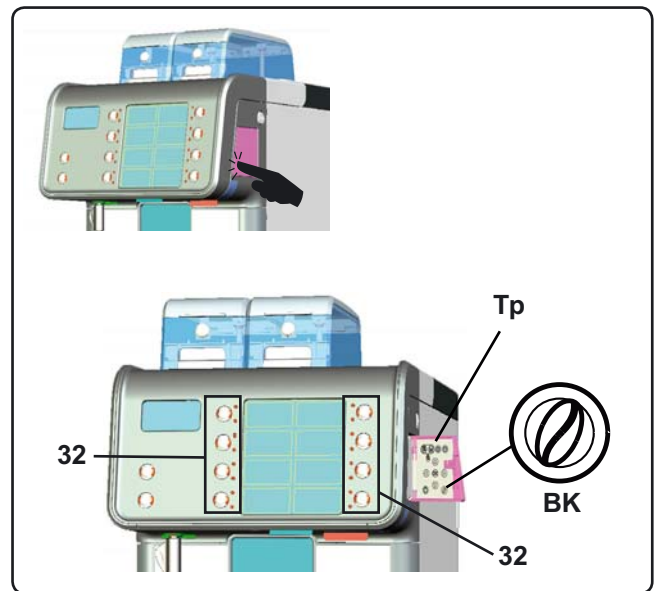
Zur Modifikation der Kaffeedosierung auf der Tastatur zur Programmierung (Tp) die Taste "Kaffeebohne" (BK); drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Drücken Sie die Taste (32), für welche die Kaffeedosierung modifiziert werden soll; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Eingabe des gewünschten Wertes über die Tasten "+" (30) und "-" (31).



Die Kaffeedosierung kann für beide Mahlwerke im Bereich ± 5 zum im Konfigurationsmenü vom Techniker definierten Wert modifiziert werden.

Beispiel

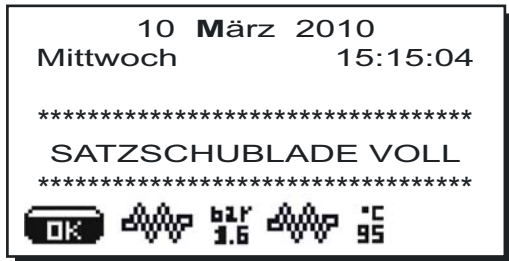
Technikerprogrammierung *kundenseitige Programmierung*

Kaffeedosierung MM1 **045** Kaffeedosierung MM1 **040+050**
Kaffeedosierung MM2 **020** Kaffeedosierung MM2 **015+025**

Zum Verlassen des Menüs die Taste zur Bestätigung der modifizierten Parameter drücken; zum Verlassen des Menüs ohne Speicherung der modifizierten Parameter die Taste **RES** (24) drücken.

Entleerung der Kaffeesatzschublade

Sobald sich in der Kaffeesatzschublade die vom Installationstechniker programmierte Kaffeesatzmenge befindet, wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:



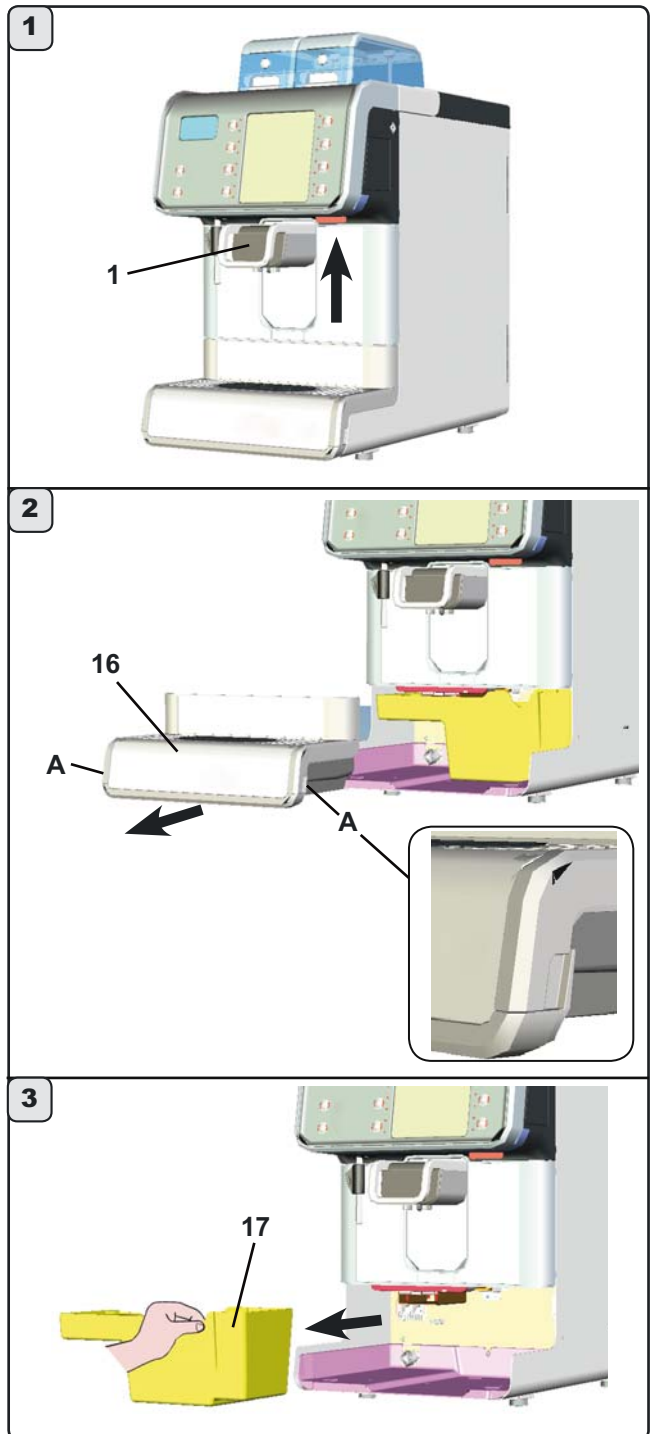
Diese Meldung weist den Bediener darauf hin, daß die Kaffeesatzschublade voll ist. In diesem Zustand können vor der automatischen Sperrung der Maschine noch zehn Getränke auf Kaffeegrundlage abgegeben werden (10 Einzelportionen oder 5 Doppelportionen).

Zur Rücksetzung des Zählwerks sollte die Kaffeesatzschublade geleert werden, sobald die o.a. Meldung ausgegeben wird.

In Alternative kann der Betrieb solange weiter fortgesetzt werden, bis die Meldung "SATZSCHUBL. ENTLEEREN" ausgegeben wird; bei Ausgabe dieser Meldung wird die Maschine automatisch gesperrt, und es können keine Getränke auf Kaffeegrundlage mehr abgegeben werden. Der normale Betrieb kann erst nach Entleerung der Kaffeesatzschublade wieder aufgenommen werden.

Gehen Sie zur Entleerung der Kaffeesatzschublade wie folgt vor:

- 1) Den Auslauf (1) anheben.
- 2) Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen.
- 3) Die Kaffeesatzschublade (17) herausziehen und entleeren.
- 4) Die Kaffeesatzschublade (17) und die Wanne (16) wieder einsetzen; den Auslauf (1) wieder auf die ursprüngliche Position zurückstellen



8.1. Getränkeabgabe – Cappuccino / Milch

ALLGEMEINE HINWEISE

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

Zu beachten. Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die verbliebene Milch weggekippt werden.

Vorbereitungsarbeiten

Das Rohr (40) der Abgabedüse (1) in den Milchbehälter stecken.

Die Tasse (bzw. die Tassen) unter die Abgabedüse (1) stellen. Falls erforderlich die Höhe der Abgabevorrichtung einstellen.

Cappuccino-Abgabe

Die Taste zur Cappuccino-Abgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf.

Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

Milchabgabe

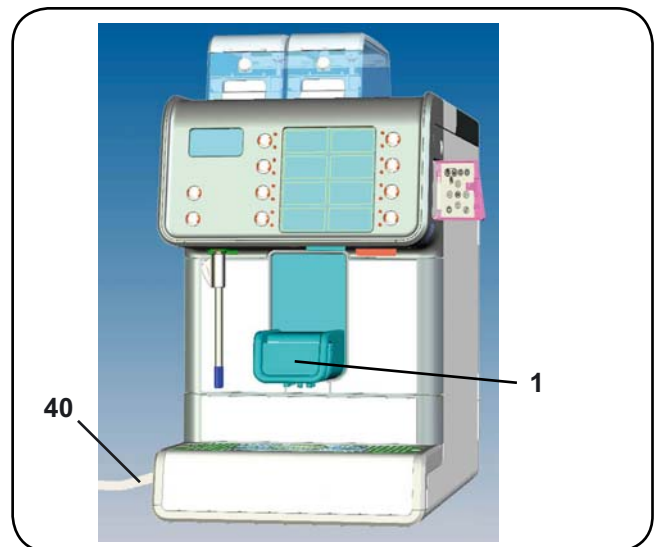
Die Taste zur Milchabgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe der Milch hört automatisch auf. Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

OPTIONEN

Die Optionen, die im Abschnitt „Kaffee-Abgabe“ genannt wurden, sind auch hier gültig. Außerdem ist es möglich, den Techniker/Installateur darum zu bitten, die Cappuccino-Tasten mit den folgenden Varianten zu personalisieren:

- Abgabe der Milch vor dem Kaffee oder umgekehrt (gilt nur für die Cappuccino-Abgabe);

Die Milcht Temperatur kann wie im Kapitel „KUNDENPROGRAMMIERUNG“ beschrieben geregelt werden.



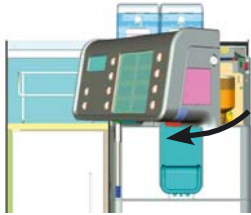
Anschluß Maschine - Modulo BARCODE Milk + Cup

Gehen Sie zum Anschluß des **Modulo BARCODE Milk + Cup** an die Maschine wie folgt vor:

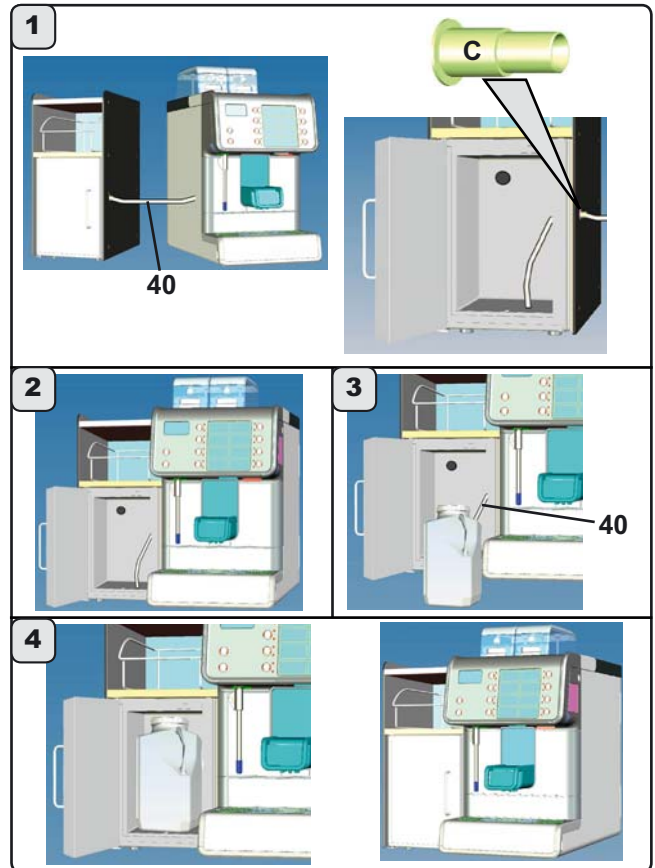
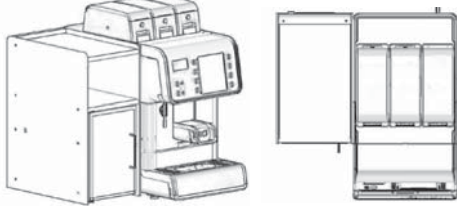
- 1) Das aus der Maschine austretende Rohr zur Milchansaugung (40) in den Kollektor (C) stecken, der sich in der Öffnung des **Modulo BARCODE Milk + Cup** befindet.
- 2) Das Modul, wie in der Abbildung gezeigt; neben der Maschine aufstellen und kontrollieren, daß der Kollektor (C) in der seitlichen Öffnung der Maschine sitzt;
- 3) Das Rohr zur Milchansaugung (40) in den Milchbehälter stecken;
- 4) Den Milchbehälter in das **Modulo BARCODE Milk + Cup** setzen, und die Klappe des Moduls schließen.



Das **Modulo BARCODE Milk + Cup** muß so neben die Maschine gesetzt werden, daß die Schalttafel unbehindert geöffnet werden



Die Abbildung zeigt die vorschriftsmäßige Positionierung des Kühlmoduls:



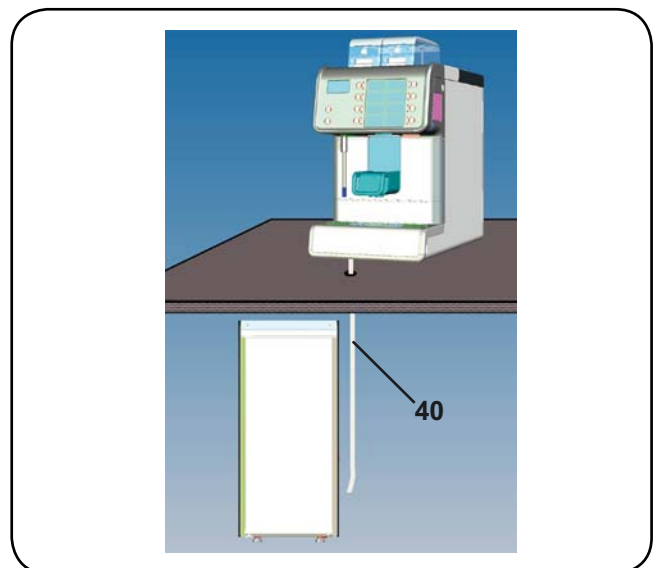
Anschluß Maschine - Kühlhalteeinheit

Neben dem **Modulo BARCODE Milk + Cup** kann die Maschine an eine Einheit zur kontinuierlichen Milchkühlung (Kühlhalteeinheit) angeschlossen werden.

Die Kühlhalteeinheit muß an einer anderen Stelle als das **Modulo BARCODE Milk + Cup** positioniert werden; die nebenstehende Abbildung zeigt ein Beispiel der Kombination mit der Kühlhalteeinheit bei Installation unter der Platte zur Maschinenaufstellung.

Hinweis: In diesem Fall tritt das Rohr zur Milchansaugung (40) aus dem Unterteil der Maschine aus (nicht seitlich aus der Maschine wie bei der Kombination mit dem **Modulo BARCODE Milk + Cup**).

Der Anschluß des Rohrs zur Milchansaugung muß vom Installationstechniker vorgenommen werden.



8.2 Getränkeabgabe - Schokogetränk / Lösliche (falls vorgesehen)

Vorbereitungsarbeiten

Stellen Sie die Tasse(n) unter die Abgabeeinheit (1), und stellen Sie ggf. die Höhe der Abgabeeinheit ein.

Lösliches Getränk-Abgabe

Die Taste zur Schokogetränk-Abgabe (oder anderes lösliches Getränk) drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf. Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.

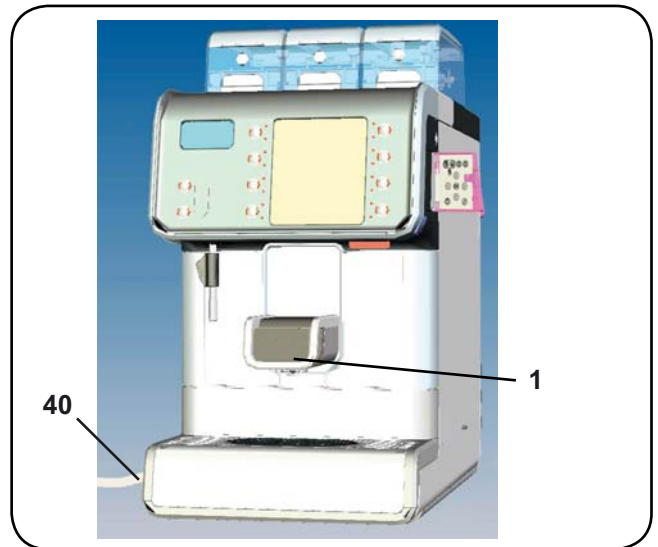
Lösliches Getränk-Abgabe

Es handelt sich um eine kombinierte Getränkeabgabe, die aus Kaffee, Milch und heißer Lösliche gebildet werden kann. Die individuelle Belegung der Wahltasten und die Definition der Abgabefolge sowie der Zeiten zur Abgabe der einzelnen Getränke wird vom Installationstechniker vorgenommen.

Das Rohr (40) in den Milchbehälter stecken.

Die Taste zur Lösliches Getränk-Abgabe drücken, die der gewählten Dosis entspricht. Die LED-Anzeige der gewählten Taste leuchtet auf und die Abgabe beginnt. Die Abgabe des Cappuccino hört automatisch auf.

Der Abgabezyklus kann vor der eingestellten Zeit abgebrochen werden, indem erneut die gleiche Taste gedrückt wird.



8.3 Getränkeabgabe – Heißes Wasser



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

HEISSES WASSER: ALLGEMEINE HINWEISE

Den angemessenen Behälter unter die Abgabeeinheit für heißes Wasser (14) stellen. Die Abgabe kann wahlweise mittels automatischer oder manueller Dosierung erfolgen.

Zu beachten: Während der Abgabe von Heißwasser kann kein Kaffee abgegeben werden.

Abgabe mit automatischer Dosierung

Drücken Sie eine der Tasten zur Heißwasserabgabe (12dt), die der programmierten Dosierung entspricht.

Über die Abgabeöffnung (14) wird nun in der programmierten Menge Heißwasser abgegeben; der Abgabezyklus wird automatisch beendet.

Zu beachten: Die Abgabe kann über Drücken der Taste (12dt) unterbrochen werden.

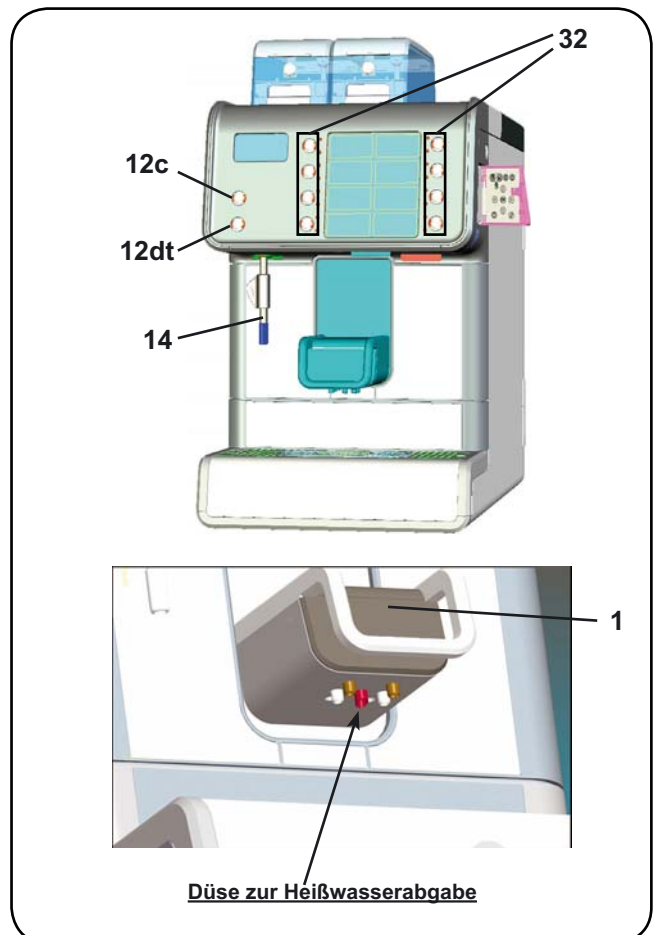
Über die Betätigung der Taste (12dt) werden die programmierten Parameter nicht verändert.

Abgabe mit manueller Dosierung

Die Taste Heißwasserabgabe (12c) drücken.

Die Abgabe des Heißwassers erfolgt so lange, bis erneut die Taste Heißwasserabgabe (12c) gedrückt wird.

Bei bestimmten Modellen kann über das Mundstück der Abgabeeinheit (1) Heißwasser abgegeben werden, sofern die Taste zur Heißwasserabgabe (32) vom Installationstechniker freigegeben wurde.



8.4 Getränkeabgabe – Dampf



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

DAMPF: ALLGEMEINE HINWEISE

Tauchen Sie das Rohr zur Dampfabgabe (15) in den mit dem zu erheizenden Getränk gefüllten Behälter. Die Abgabe kann wahlweise mittels automatischer oder manueller Dosierung erfolgen.

Abgabe mit automatischer Dosierung

Die Taste Dampfabgabe (13dt) drücken.

Die Abgabevorrichtung (15) bleibt für die jeweils programmierte Betriebszeit aktiv und wird automatisch abgeschaltet.

Zu beachten: Der Abgabezyklus kann über Drücken der Taste (13dt) abgebrochen werden.

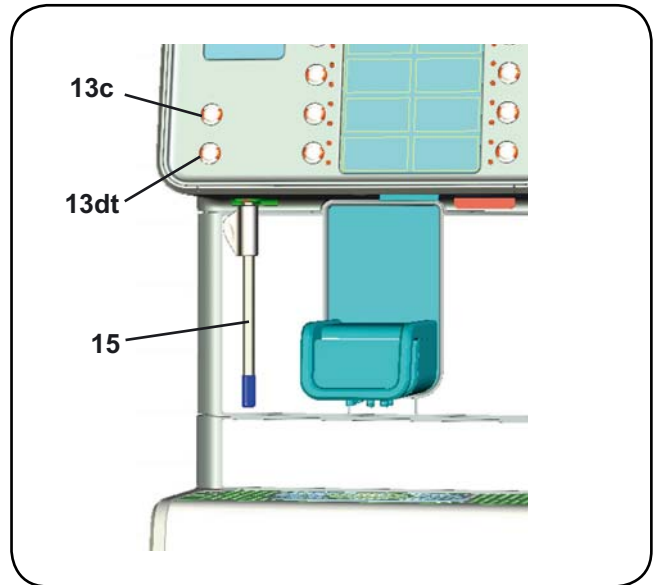
Bei Betätigung der Taste (13dt) werden die programmierten Parameter nicht modifiziert.

Abgabe mit manueller Dosierung

Die Taste Dampfabgabe (13c) drücken.

Der Wasserdampf wird so lange abgegeben, bis erneut die Taste Dampfabgabe (13c) gedrückt wird.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



9. Reinigungsvorgänge Stufe I



Die nachstehend beschriebenen Maßnahmen der Reinigung müssen von Bedienern der Stufe I ausgeführt werden



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

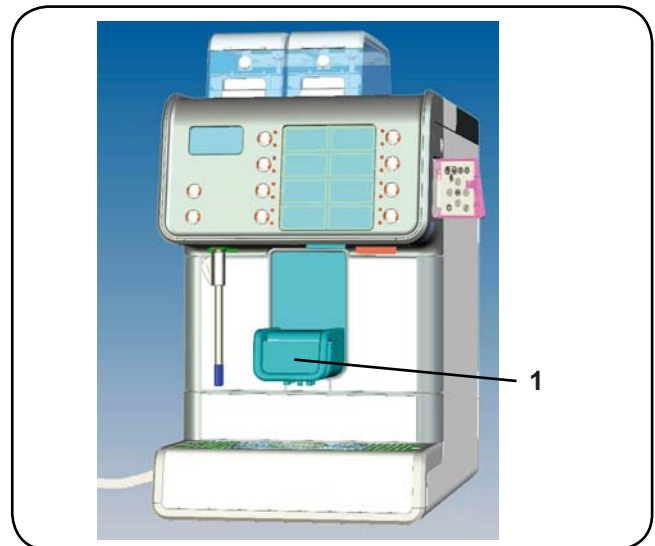
REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS UND DES KAFFEEKREISES

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während des Einlaufens und des Aufschäumens der Milch entstanden sind und des Kaffees entstanden sind.

Wenn man den Reinigungszyklus nicht ausführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Qualität der Leistungen des Milchaufschäumers (1) und des Kaffeekreislaufs.

Anm.: Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.


VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR: Während des Reinigens der Stutzen des Milchaufschäumers/Abgabestutzens (1) treten heißes Wasser, Dampf und Milchreste aus. Daher die Hände und andere Körperteile im Sicherheitsabstand davon halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.

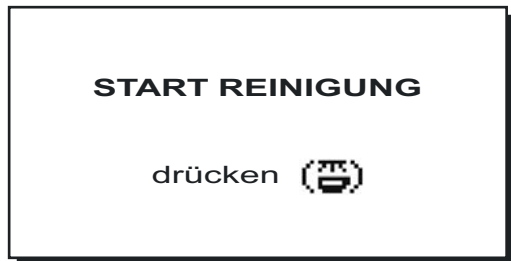



Stufe I
REINIGUNG DES KAFFEEKREISES

Maßnahmen, die am Ende jedes Arbeitstages oder bei Ausgabe einer entsprechenden Meldungen seitens der Maschine auszuführen sind (siehe Abschnitt "Kundenseitige Programmierung - Menü Uhrzeiten Reinigung").
Im Fall einer Anzeige seitens der Maschine wird auf dem Display die Meldung "SPÜLVORG AUSFÜHREN GRUPPE REINIGUNG" ausgegeben; gleichzeitig ertönt ein Signalton. Diese Meldungen werden so lange ausgegeben, bis der Spülvorgang ausgeführt wurde oder die entsprechende Zeit abgelaufen ist (60').

Gehen Sie zur Spülung wie folgt vor:

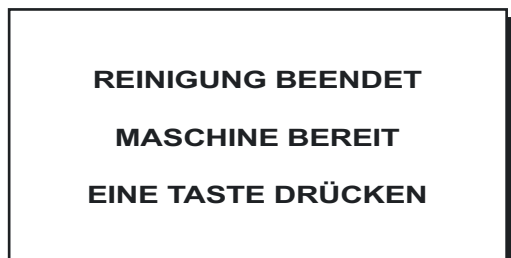
- 1) Meldungsausgabe seitens der Maschine;
- 2) Öffnen Sie die Klappe der Programmiertafel; Das Mundstück der Abgabereinheit (1) absenken;
- 3) Halten Sie die Taste Spülung Kaffeekreis (26) , so lange gedrückt, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



Drücken Sie erneut die Taste Spülung Kaffeekreis (26)  bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



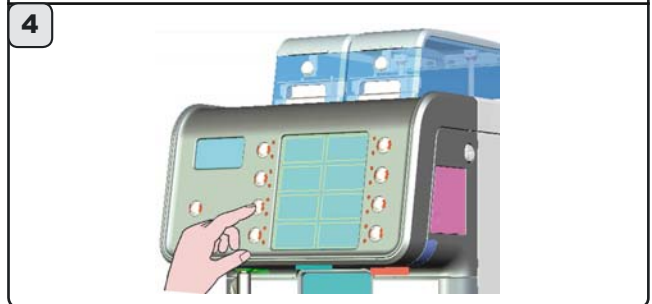
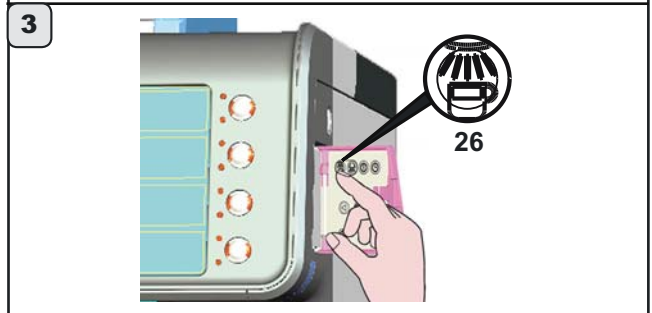
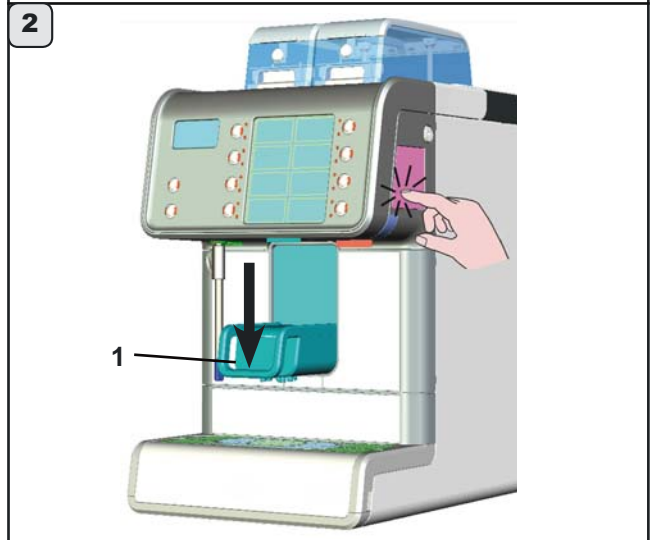
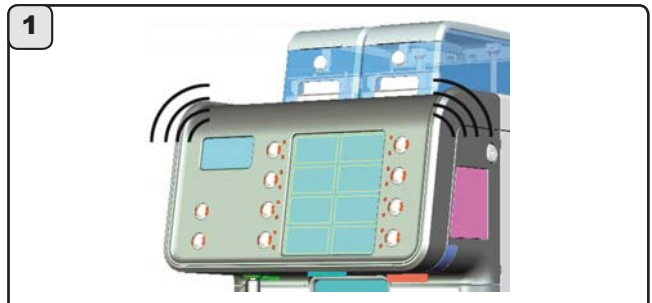
Warten Sie die Ausführung der automatischen Spülung ab (etwa 2 Minuten).
Der Spülvorgang ist beendet, sobald auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:




- 4) Drücken Sie zur Rückkehr in den normalen Betrieb eine beliebige Abgabetaste.

Zu beachten: Die automatische Reinigung kann nach erfolgter Aktivierung nicht unterbrochen werden (auch nicht durch Ausschalten der Maschine).

Bei einem Netzstromausfall oder bei Ausschaltung der Maschine während des Betriebs wird bei



Wiederinbetriebnahme auf dem Display die Meldung „DRÜCKEN SIE DIE TASTE REINIGUNG“: ausgegeben Sie in diesem Fall zur Weiterführung des Reinigungsvorgangs die Taste (26) .

Eine nicht erfolgte Ausführung der programmierten Reinigungszyklen wird im Speicher der Maschine gemeldet.

Sperrung der Wahlschalter - Die Sperrung erfolgt während des normalen Betriebs der Maschine, wenn 60' nach der jeweils programmierten Uhrzeit keine Spülung ausgeführt wurde und die Option "Sperrung Kaffeekreis" vom Installationstechniker auf (JA) gesetzt wurde.

Stufe I
REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFS

Maßnahmen, die am Ende jedes Arbeitstages oder bei Ausgabe einer entsprechenden Meldung seitens der Maschine auszuführen sind (siehe Abschnitt "Kundenseitige Programmierung - Menü Uhrzeiten Reinigung").

Im Fall einer Anzeige seitens der Maschine wird auf dem Display die Meldung "SPÜLVORG AUSFÜHREN MILCHKREIS" ausgegeben, gleichzeitig ertönt ein Signalton.

Diese Meldungen werden so lange ausgegeben, bis der Spülvorgang ausgeführt wurde oder die entsprechende Zeit abgelaufen ist (60').



MILCH IST EIN NAHRUNGSMITTEL, DAS MAXIMALE HYGIENE ERFORDERT. BEI NICHT REGELMÄSSIGER, TÄGLICHER SPÜLVORG ANGEHÖRIGEN KÖNNEN SICH ABLAGERUNGEN BILDEN, WELCHE ZU EINER BESCHÄDIGUNG DER KOMPONENTEN DES MILCHKREISES ODER ZU EINEM AUSTRITT VON FLÜSSIGKEITEN FÜHREN KÖNNEN.

Die auf die Spülung bezogenen Hinweise müssen daher unbedingt eingehalten werden!

Gegen Sie zur Spülung wie folgt vor:

- 1) Meldungsausgabe seitens der Maschine;
- 2) Öffnen Sie die Klappe der Programmiertafel;
- 3) Halten Sie die Taste Spülung Milchkreis (28) so lange gedrückt, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:

Setzen milchschlauch
in der behälter mit
wasser und mittel
wie in die Anleitung

dann
drücken

- 4) Ein Gefäß mit etwa 0,7 l kaltem Wasser und einer Dosis der Spülflüssigkeit füllen (siehe Anleitungen des Herstellers der Spülflüssigkeit).
- 5) Das Rohr zur Milchsaugung aus dem Milchbehälter nehmen und in das Gefäß mit der Spülflüssigkeit (Wasser – Spülmittel) eintauchen.
- 6) Die Taste zur Spülung des Milchkreises (28) so lange gedrückt halten, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird (Beispiel):

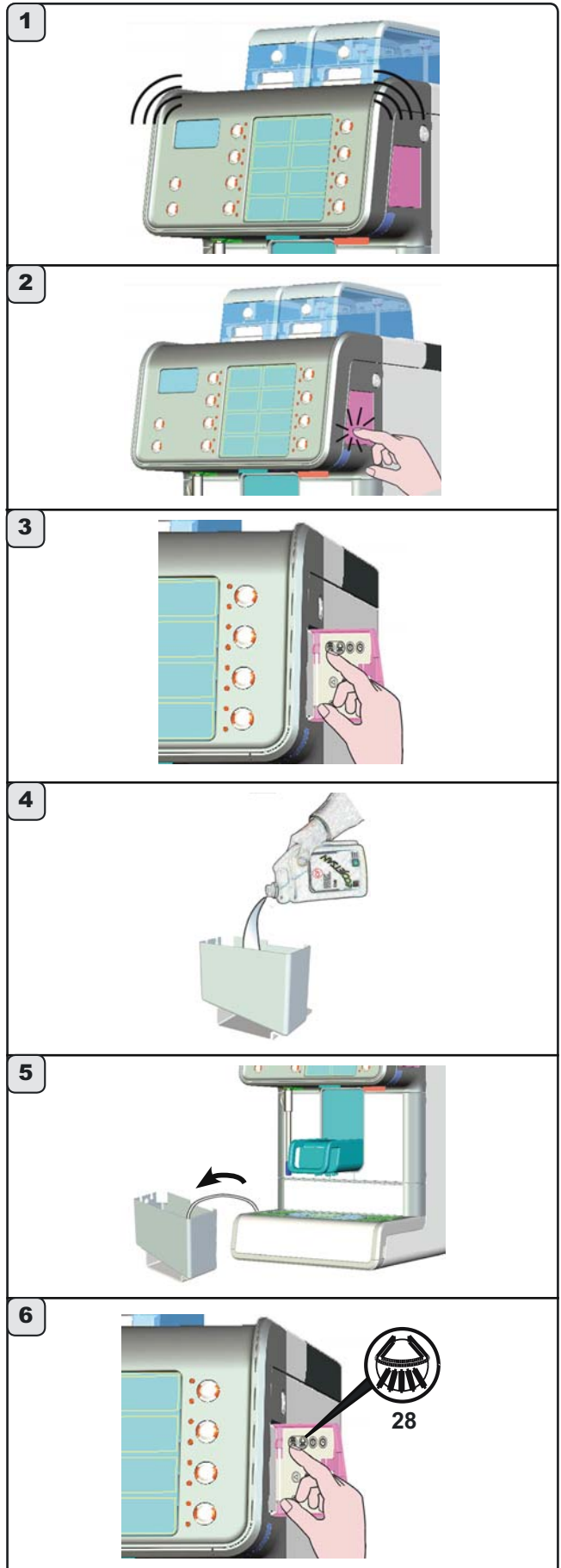
10 März 2010
Mittwoch 15:15:04
REINIGUNG IN BETRIEB


00:56

Die Zahlen im unteren Bereich des Displays stehen für die bis zum Abschluß des Spülvorgangs verbleibende Zeit; Am Ende des Spülvorgangs wird auf dem Display folgende Meldung ausgegeben:

entleeren und füllen
behälter nur mit
klareswasser, setzen
milchschlauch wie
in die Anleitung;

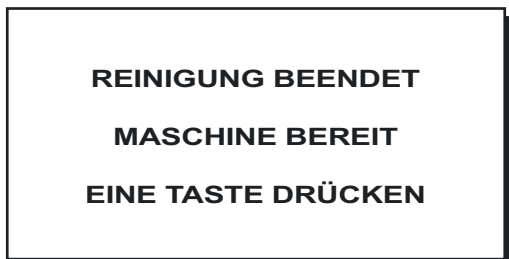
dann
drücken



- 7) Möglicherweise noch verbliebene Reste der Spüllösung aus der Wanne kippen und etwa 0,7 l kaltes Wasser einfüllen, wobei das Rohr zur Milchansaugung in der Wanne bleiben kann;
- 8) Die Taste zur Spülung des Milchkreises (28) , so lange gedrückt halten, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird (Beispiel):



Der Spülvorgang ist beendet, sobald auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



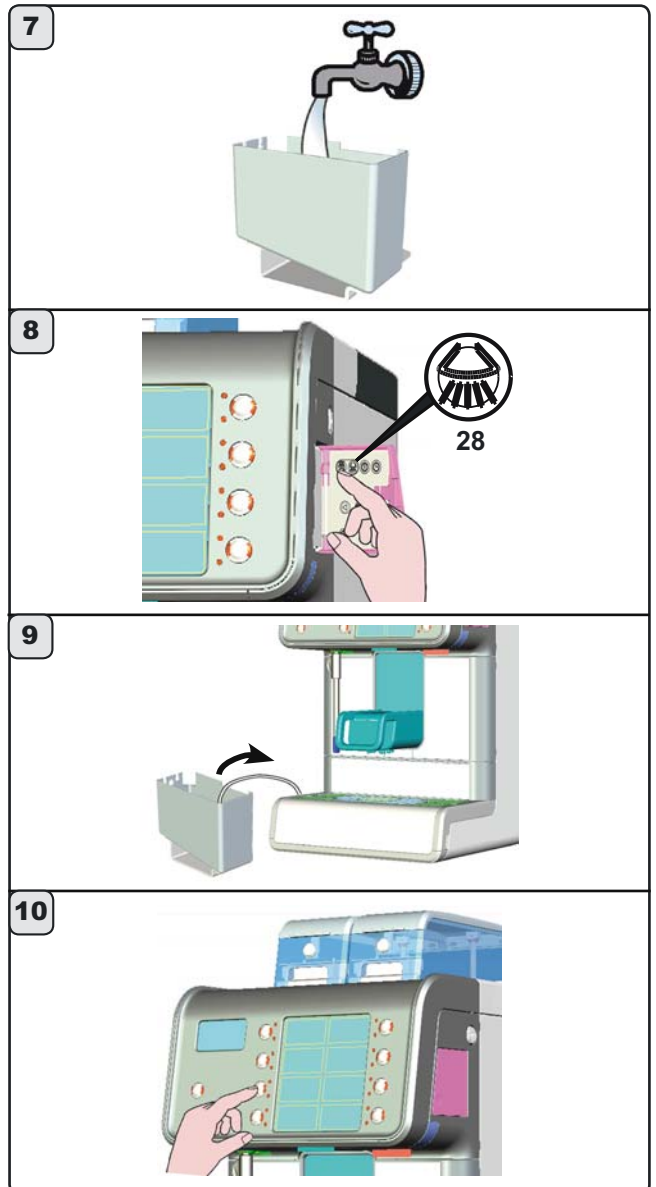
- 9) Das Rohr zur Milchansaugung aus dem Behälter mit der Spüllösung nehmen und wieder in den Milchbehälter eintauchen.
- 10) Eine der Abgabetasten drücken, um in die normale Betriebsart zurückzukehren.



Während der Spülung den Behälter mit der Spüllösung nicht entfernen; anderenfalls muß der Spülvorhang wiederholt werden.

Sperrung der Wahlkosten - Die Sperrung erfolgt während des normalen Betriebs der Maschine, wenn 60' nach der jeweils programmierten Uhrzeit keine Spülung ausgeführt wurde und die Option "Sperrung Milchkreis" vom Installationstechniker auf (JA) gesetzt wurde.

Beziehen Sie sich bei Maschinen für lösliche Produkte für weitere Angaben auf den Abschnitt "SPÜLUNG DES KREISLAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE".





Stufe I

SPÜLUNG DES KREISLAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (SOFERN PRÄSENT)

SPÜLUNG DES KREISLAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE

Nur bei Maschinen für lösliche Produkte

Funktion: Nach jedem Zyklus der Abgabe löslicher Produkte wird ein vorher eingestelltes Zählwerk aktiviert (Einstellungen: Zählung von 1 bis 20 Minuten; OFF, Funktion gesperrt), nach Ablauf der eingestellten Zeit wird eine Anfrage zur Spülung ausgegeben.



Aktivierung: Der Spülzyklus wird aktiviert, indem gleichzeitig wenigstens eine Sekunde lange die Tasten (26)  und (28)  gedrückt gehalten werden.

Sperrung der Wahlkosten: Die Sperrung erfolgt, wenn 60' nach der jeweils programmierten Uhrzeit keine Spülung ausgeführt wurde und die Option "Sperrung Kreislauf für lösliche Produkte" vom Installationstechniker auf (JA) gesetzt wurde (alle Tasten zur Abgabe von Lösliche werden gesperrt).

Spülungsart: vollautomatische Spülung mit Wasser.

Nähere Angaben finden Sie im Technikerhandbuch im Abschnitt "Konfigurationsmenü - Optionen Spülung".

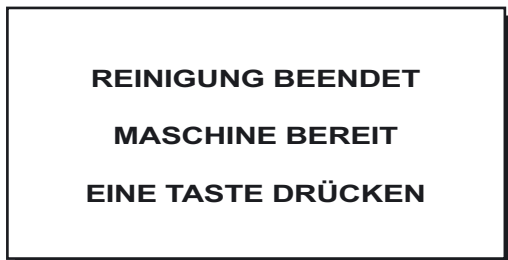
Gehen Sie zur Spülung wie folgt vor:

- 1) Meldungsabgabe seitens der Maschine;
- 2) Öffnen Sie die Klappe der Programmier tafel;
- 3) Halten Sie die Tasten (26)  und (28) , so lange gedrückt, bis auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird (Beispiel) :



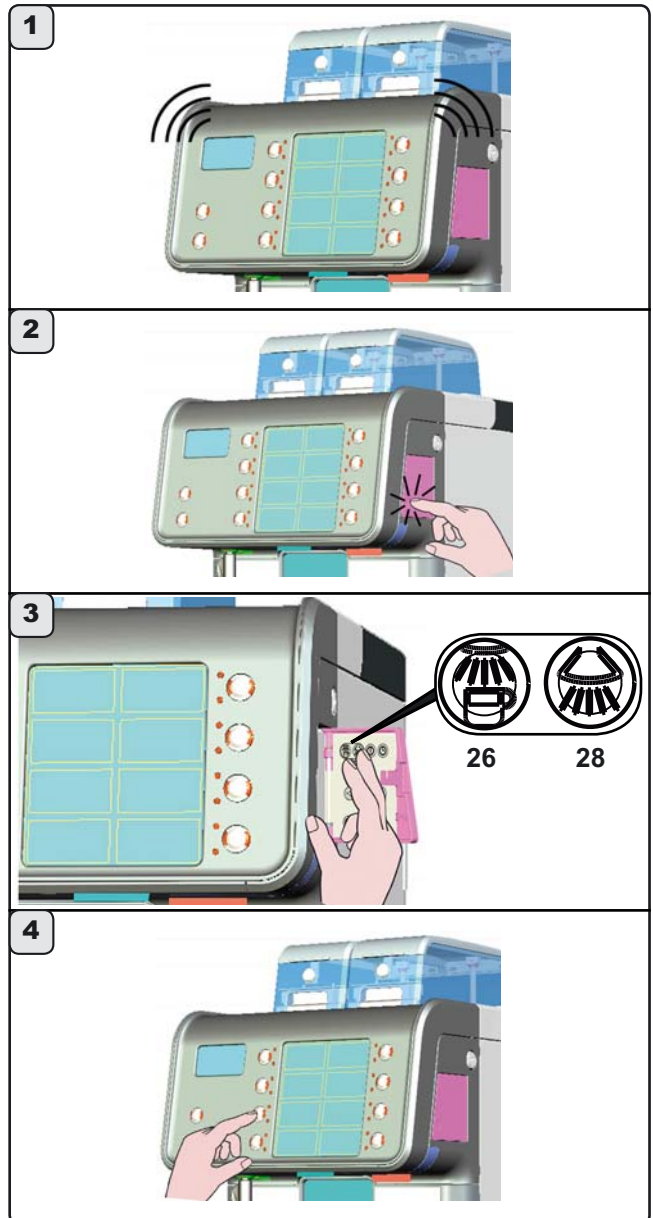
Warten Sie die Ausführung der automatischen Spülung ab (etwa 2 Minuten).

Der Spülvorgang ist beendet, sobald auf dem Display folgende Meldung ausgegeben wird:



- 4) Eine der Abgabetasten drücken, um in die normale Betriebsart zurückzukehren.

Die vorstehenden Angaben gelten für alle auf den folgenden Seiten beschriebenen Schritte zur Spülung des Kreislaufs für lösliche Produkte.

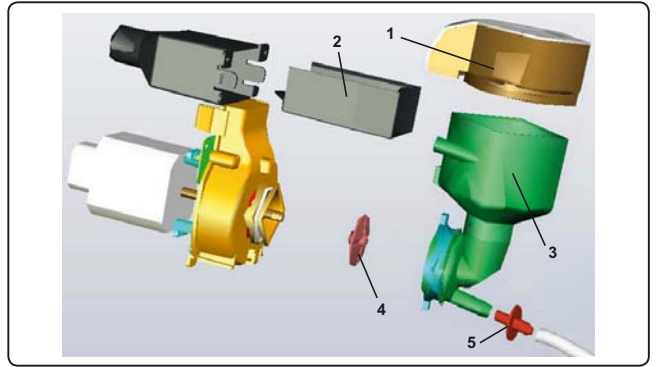


SPÜLUNG DES KREISLAUFS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (SO FERN PRÄSENT)

Die nachstehenden Angaben für Maschinen für lösliche Produkte entsprechen den auf den vorhergehenden Seiten beschriebenen Schritten zur Spülung.

REINIGUNG DES MISCHWERKS

- 1 Trichter für lösliche Pulver
- 2 Schublade für Pulverreste
- 3 Fördervorrichtung des Mischwerks
- 4 Laufrad des Mischwerks
- 5 Düse



Am Ende jedes Arbeitstages auszuführende Maßnahmen.
Gehen Sie zur Reinigung des Mischwerks wie folgt vor:

Deutsch

1

Entsperren Sie die Sperrvorrichtung (A) des Mischwerks für lösliche Produkte.

2

Öffnen Sie die Schalttafel (B).

3

Nehmen Sie den Trichter (1) ab.

4

Nehmen Sie die Düse (5) aus der Fördervorrichtung des Mischwerks (3).

5

Drehen Sie den Gewindekranz (G) im Uhrzeigersinn.

6

Nehmen Sie die Fördervorrichtung vom Mischwerk (3).

7

Nehmen Sie das Laufrad aus dem Mischwerk (4).

8

Ziehen Sie die Schublade für Pulverreste (2) heraus.

9

Den Auslauf ausbauen und den Schlauch aus Silikon (S) abziehen.

10

Mit einer Zahnbürste alle Öffnungen zum Flüssigkeitsdurchlauf sowie den Silikonschlauch (S) reinigen.

11

- Füllen Sie einen Behälter mit ½ l kalten Wasser und der jeweils empfohlenen Menge eines flüssigen Reinigungsmittels (siehe Angaben des Herstellers).
- Reinigen Sie alle Einzelteile des Mischwerks, und entfernen Sie mögliche Ablagerungen von organischen Reststoffen mit Hilfe eines Schwamms.
- Lassen Sie alle Einzelteile des Mischwerks wenigstens 15 Minuten lang in der Reinigungslösung (Wasser + Reinigungsmittel) liegen.
- Nehmen Sie die Einzelteile des Mischwerks aus der Lösung, und spülen Sie sie gut ab.

12

Bauen Sie die Einzelteile des Mischwerks wieder ein, und befestigen Sie das Mischwerk auf dem Unterteil.
 Zu beachten. Achten Sie auf den vorschriftsmäßigen Anschluß zwischen dem Laufrad des Mischwerks (4) und dem Bolzenstift (P) (die beiden Teile müssen so ausgefluchtet werden, daß die flachen Teile gegenüberliegen).
 Zu beachten. Achten Sie auf den vorschriftsmäßigen Anschluss zwischen Fördervorrichtung Mixer (3) und Wasserdüse (H).

13

Stellen sie die normalen Betriebsbedingungen wieder her, und führen Sie einen Spülzyklus aus, indem Sie gleichzeitig wenigstens eine Sekunde lang die Tasten (26) und (28) gedrückt halten.

9. Reinigungsvorgänge Stufe I

Automatische programmierte Spülung

nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe

Funktion: Nach jeder Milchabgabe läuft eine Zeitzählung (max. 210') an, nach deren Ablauf auf dem Display die Meldung AUTOMATISCHE SPÜLUNG mit der bis zum Start des Spülvorgangs verbleibenden Zeitspanne ausgegeben wird.

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.

Wird während dieser:

Wartezeit eine Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt, so wird die Zählung 30" nach Ende des Abgabevorgangs wieder aufgenommen.

Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (210') wieder aufgenommen.

Wird dagegen die Taste (28)  gedrückt, so wird der automatische Spülzyklus sofort ausgeführt.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.

Spülarten: mit Milch oder mit Wasser, vollautomatisch.

Besondere Betriebsbedingungen

1) Bei jedem täglichen Spülzyklus mit Spülmittel (zur programmierten Uhrzeit):

Der gesamte Kreis wird gespült, so daß bis zur ersten Abgabe von Getränken auf Milchbasis davon ausgegangen wird, daß keine Milchreste präsent sind, so daß die Zeitzählung (210') nicht aktiviert wird.

2) Bei jeder Ausschaltung der Maschine bei laufender Zeitzählung (210'):

Bei der nachfolgenden Einschaltung und nach Ablauf der 210' wird der Spülzyklus, nachdem die Maschine die vorgeschriebene Betriebstemperatur erreicht hat, zur programmierten Uhrzeit automatisch ausgeführt; diese automatische Spülung kann nicht umgangen werden.

Automatische Schnellspülung (sofern programmiert):

nur für Maschinen mit Vorrichtung zur Cappuccino-Abgabe


Funktion: Bei jeder Milchabgabe wird ein Zählwerk mit einer voreingestellten Zeit aktiviert (ab 10 bis 99 Minuten; OFF = Funktion ausgeschlossen); während die voreingestellte Zeit abläuft, erscheint auf dem Display die Meldung "AUTOMATISCHE REINIG." und die bis zum Beginn des Spülvorgangs noch fehlenden Sekunden werden angegeben (ab den letzten 30").

Aktivierung: Die Aktivierung erfolgt automatisch nach den 30 noch fehlenden Sekunden.

Wird während dieser:

Wartezeit eine Taste zur Kaffeeabgabe gedrückt, so wird die Zählung 30" nach Ende des Abgabevorgangs wieder aufgenommen.

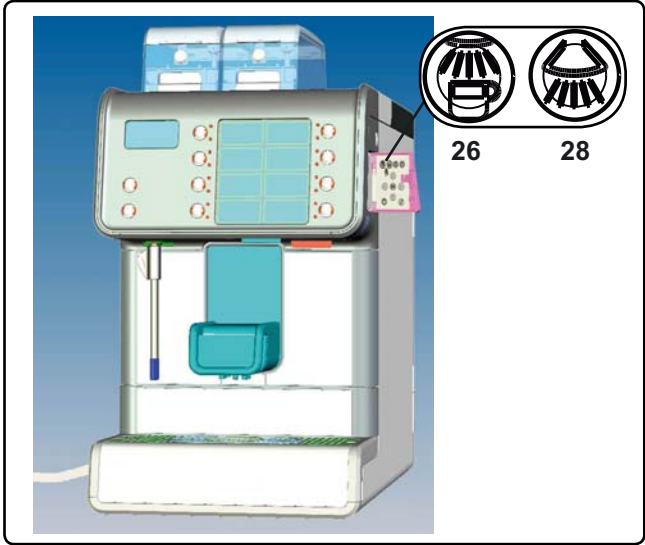
Wird während dieser Wartezeit eine Taste zur Abgabe von Milch oder Cappuccino gedrückt, so wird die Zählung entsprechend der eingestellten Zeit (10' + 99') wieder aufgenommen.

Wird dagegen die Taste (28)  gedrückt, so wird der automatische Spülzyklus sofort ausgeführt.

Wahltastensperre: immer inaktiv; der Spülvorgang wird auch ohne Eingriffe des Bedieners ausgeführt.



Spülart: vollautomatische Schnellspülung mit Wasser.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".



Wenn die Maschine gesperrt wird und auf dem Display folgende Meldung erscheint:

 MASCHINEGESPERRT
 SPÜLUNGAUSFÜHREN
 *****XXXXXX*****

Wenn Sie die Taste des auf der Anzeige geforderten Spülvorgangs drücken (Taste 26  oder 28 ) , wird der gewünschte Spülvorgang ausgeführt und die Maschine entsperrt.

Zu beachten. Auch wenn keine Meldungen zur Spülung ausgegeben werden, kann der Bediener den Spülzyklus bei häufigem Einsatz der Maschine jederzeit ausführen, indem er den nachstehend aufgeführten Hinweisen folgt.

Deutsch



9. Reinigungsvorgänge

Stufe I

HEISSWASSERSPENDER (14) UND DAMPFROHR (15) (falls vorgesehen)

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

Gehen Sie zur Spülung des Innenbereichs des Dampfabgaberohrs wie folgt vor: Drehen Sie das Dampfabgaberohr in Richtung der Tassenabstellfläche, und lassen Sie vorsichtig wenigstens einmal Dampf austreten.

SCHALE DES TASSENWÄRMERS (16)

Am Ende des Arbeitstages ein Kännchen mit warmem Wasser in die Wanne (16) kippen, um den Ablauf der Wanne von möglichen Ablagerungen zu befreien; anschließend die Wanne abnehmen und unter fließendem Wasser ausspülen.

Gehen Sie zum Ausbau der Wanne wie folgt vor:

- Den Auslauf (1) anheben;
- Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen;

Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, nicht im Geschirrspüler reinigen.

KAFFEESATZ-SCHUBKASTEN (17)

Gehen Sie zum Ausbau der Wanne wie folgt vor:

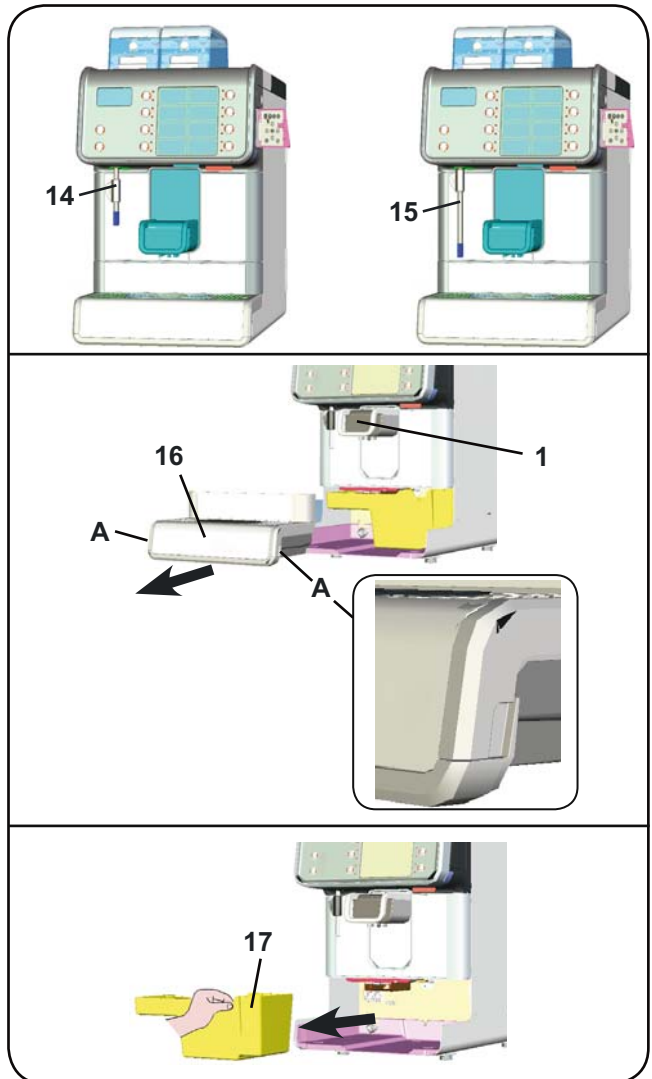
- Den Auslauf (1) anheben.
- Die Wanne (16) an den Stellen (A) leicht anheben und herausziehen.
- Die Kaffeesatzschublade (17) herausziehen.
- entleeren und unter fließendem Wasser ausspülen.
- Den Sitz der Schublade (17) mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen und von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen befreien.
- Anschließend die Kaffeesatzschublade (17) wieder einsetzen, die Wanne (16) wieder einsetzen und den Auslauf (1) wieder auf die ursprüngliche Position zurückstellen.

MASCHINENVERKLEIDUNG

Zu beachten: Die polierten Flächen des Gehäuses dürfen nur mit dem mitgelieferten Tuch gesäubert werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen einen feuchten Schwamm benutzen und die betroffenen Flächen anschließend mit einem weichen Lappen abtrocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses nur Produkte OHNE Ammoniak oder Scheuermittel, und entfernen Sie mögliche Ablagerungen organischer Art mit einem weichen Lappen.

Zu beachten. KEINE FLÜSSIGKEITEN in die Vertiefungen der Paneele des Gehäuses sprühen und zur Reinigung KEIN PAPIER und KEINE scheuernden Lappen verwenden.



Deutsch



ACHTUNG

Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabezyklus aktiviert werden, und in jeden Falls einmal täglich, so müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:

Heißwasser: Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen wenigstens 0.5 Liter.

Wasserdampf: Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampf-abgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

Milchkreis / Kaffeekreislauf: Befolgen Sie zur Ausführung der verschiedenen Vorgänge die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anleitungen.

9. Reinigungsvorgänge Stufe II

! Die o.a. Arbeitsschritte der Reinigung **MÜSSEN** von einer (spezifisch geschulten) Fachkraft der II. Stufe ausgeführt werden

REINIGUNG DES TRICHTERS (6 - 6a)

Die Kaffeetrichter (6 und 6a) sollten etwa jede Woche gereinigt werden. Je nach der verwendeten Kaffeemischung muß die Reinigung ggf. auch häufiger ausgeführt werden.

Gehen Sie zur Reinigung der Kaffeetrichter wie folgt vor:

- 1) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung (A);
- 2) Öffnen Sie die Schalttafel (B);
- 3) Schieben Sie den Trichterverschluß (H) nach hinten;

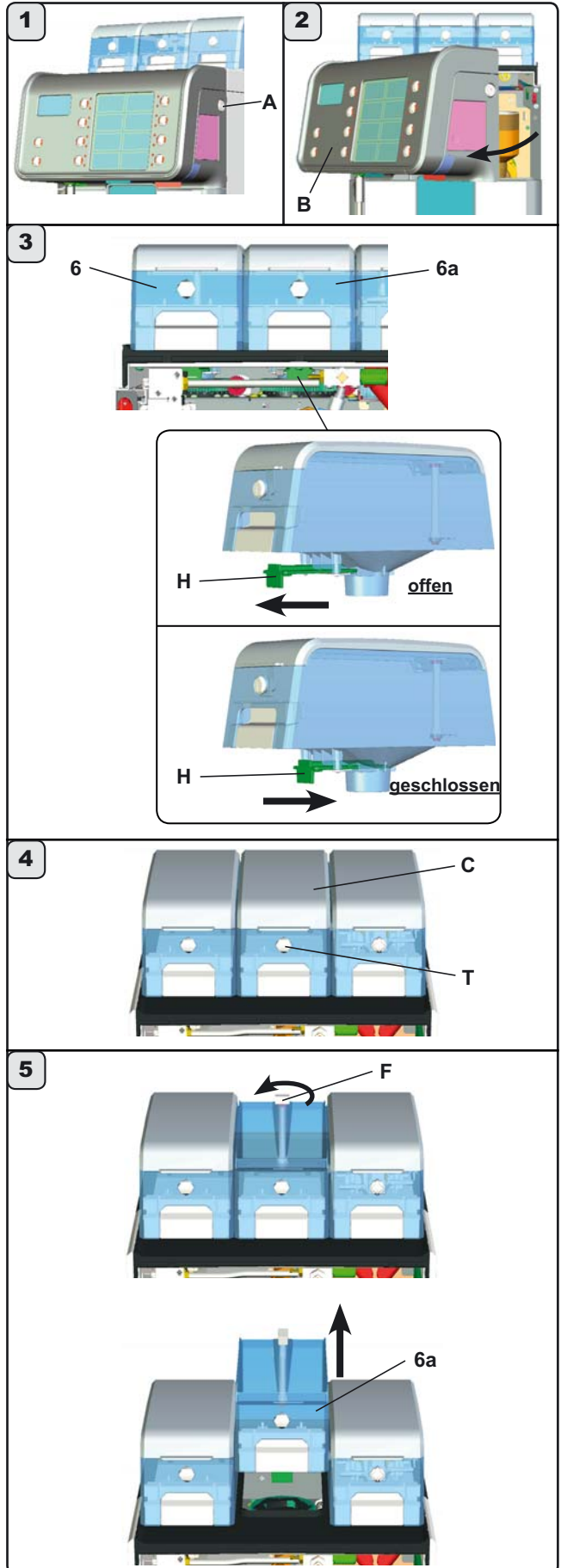
- 4) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung des Trichters (T), und nehmen Sie die Abdeckung (C) ab;

- 5) Drehen Sie die Vorrichtung zur Trichterbefestigung (F) mit einem geeigneten Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie den Trichter (6a) von der Maschine ab.

Befreien Sie den Trichter von eventuell vorhandenen Kaffeeresten.

Reinigen Sie den Trichter mit einem feuchten Tuch und unter Einsatz eines handelsüblichen, zum Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Putzmittels; spülen Sie den Trichter anschließend gründlich aus, trocknen Sie ihn und beseitigen Sie möglicherweise noch vorhandene organische Substanzen.

Vergewissern Sie sich vor Einsatz des Trichters in das Maschine, daß der Filter perfekt trocken und frei von Fett ist.



Deutsch

9. Reinigungsvorgänge Stufe II

REINIGUNG DES TRICHTERS FÜR LÖSLICHE PRODUKTE (6b) (sofern präsent)

Der Trichter für lösliche Produkte (6b) sollte etwa jede Woche gereinigt werden. Je nach der Art des löslichen Getränks muß die Reinigung ggf. auch häufiger ausgeführt werden. Sie seitlichen Abbildungen beziehen sich auf Maschinen mit Doppeltrichter für lösliche Produkte.

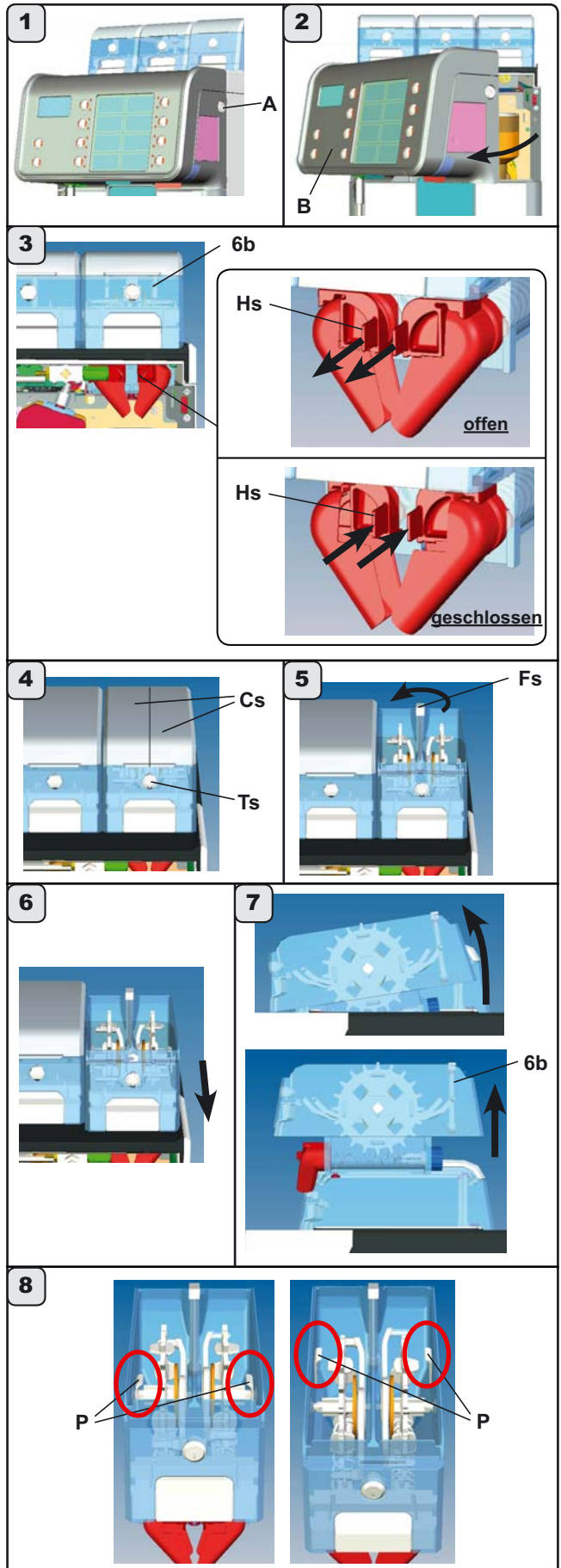
Gehen Sie zur Reinigung wie folgt vor:

- 1) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung (A);
- 2) Öffnen Sie die Schalttafel (B);
- 3) Schieben Sie den Trichterverschluß (Hs) nach hinten;

- 4) Entsperren Sie die Sperrvorrichtung des Trichters (Ts), und nehmen Sie die Abdeckung (Cs) ab;
- 5) Drehen Sie die Vorrichtung zur Trichterbefestigung (Fs) mit einem geeigneten Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn;

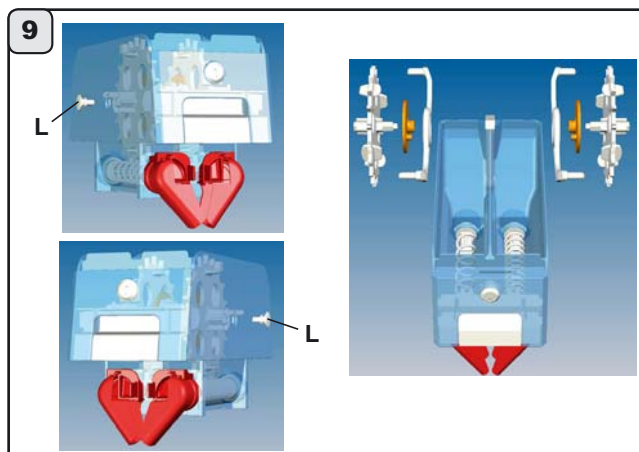
- 6) Schieben Sie den Trichter nach vorne;
- 7) Heben Sie den rückseitigen Teil des Trichters leicht an, und nehmen Sie den Trichter für lösliche Produkte (6b) von der Maschine ab;

- 8) Bauen Sie die beiden Laufradsperren (P) aus;

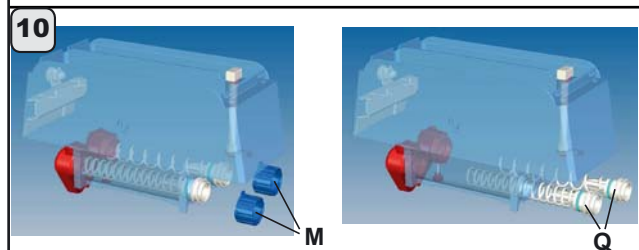


Deutsch

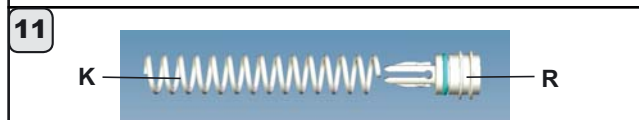
- 9) Bauen Sie den *Bolzenstift zur Befestigung des Laufrads (L)* und die im Trichter präsenten Bewegungsorgane aus;



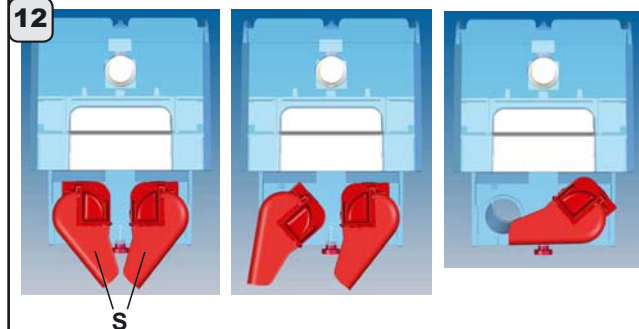
- 10) Drehen Sie den rückseitigen Teil des Trichters befindlichen *Befestigungskranz (M)* im Uhrzeigersinn, und bauen Sie die *Schneckenschraubeneinheit (Q)* aus;



- 11) Ziehen Sie die *Schneckenschraube (K)* aus dem *Gehäuse (R)* heraus;



- 12) Bauen Sie die *Rutsche für lösliche Produkte (S)* aus, indem Sie die Einheit im Uhrzeigersinn drehen (bei Maschinen mit Doppelrutsche muß als erstes die linke Einheit ausgebaut werden);



- 13) Nehmen Sie die *Rutsche für lösliche Produkte (S)* ab, indem Sie an der angegebenen Stelle einen leichten Druck ausüben.



Befreien Sie den Trichter von eventuell verbliebenen Resten des löslichen Produkts.

Reinigen Sie den Trichter mit einem feuchten Tuch und mit handelsüblichen, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Produkten; anschließend den Trichter gut ausspülen und trocknen und eventuell verbliebene Reste organischer Ablagerungen entfernen.

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau der Komponenten, daß alle Teile perfekt trocken sind.

10. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME



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

Kaffeekreises

- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufes (26) .


Heisswasserkreis

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 0.5 Liter abgegeben wurden.



Wasserdampfkreis (sofern präsent)

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

Milchkreislaufs

- Die Taste zur Spülung des Milchkreises (28)  einige Sekunden lang gedrückt halten und anschließend den Angaben auf dem Display der Maschine folgen (nähere Angaben finden Sie im Kapitel "Reinigung und Wartung").

Kreislauf für lösliche Produkte *(nur bei Maschinen für lösliche Produkte)*

- Die Tasten zur Spülung des Kaffeekreises (26)  und des Milchkreises (28)  einige Sekunden lang gedrückt halten (nähere Angaben finden Sie im Kapitel "Reinigung und Wartung").

WÄHREND DES BETRIEBS

Kaffeeabgabe / Cappuccino-Abgabe / Milch-Abgabe

- Sollte die Maschine länger als eine Stunde lang nicht in Betrieb genommen worden sein, so müssen Sie vor der Getränkeabgabe einen Spülzyklus ausführen, indem Sie den entsprechenden Angaben im vorliegenden Handbuch folgen (Abschnitt Reinigung).

Heißwasserabgabe

- Sollte die Maschine länger als eine Stunde lang nicht in Betrieb genommen worden sein, so müssen Sie vor der Getränkeabgabe 2 bis 3 Sekunden lang eine Leerabgabe ausführen.

Dampfabgabe (sofern präsent)

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

Reinigung des Milchkreislaufs und des Kaffeekreises / Kreislauf für lösliche Produkte *(nur bei Maschinen für lösliche Produkte)*

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

11. Hinweise



Verbrennungsgefahr!

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



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

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

Verbrennungsgefahr

Achten Sie darauf, daß der Bereich im Umkreis des Getränkeauslaufs sowie die Strahler zur Abgabe von Wasserdampf oder Heißwasser nicht berührt werden!

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

Fläche zur Tassenvorwärmung

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

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

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

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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



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

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

12. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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



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

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

ZU BEACHTEN



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

ZU BEACHTEN



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

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

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



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

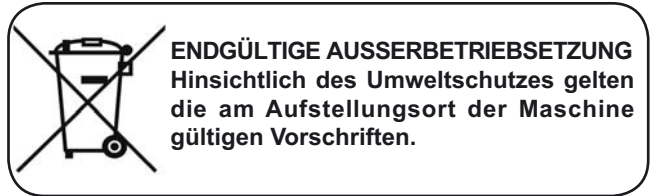
13. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

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

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

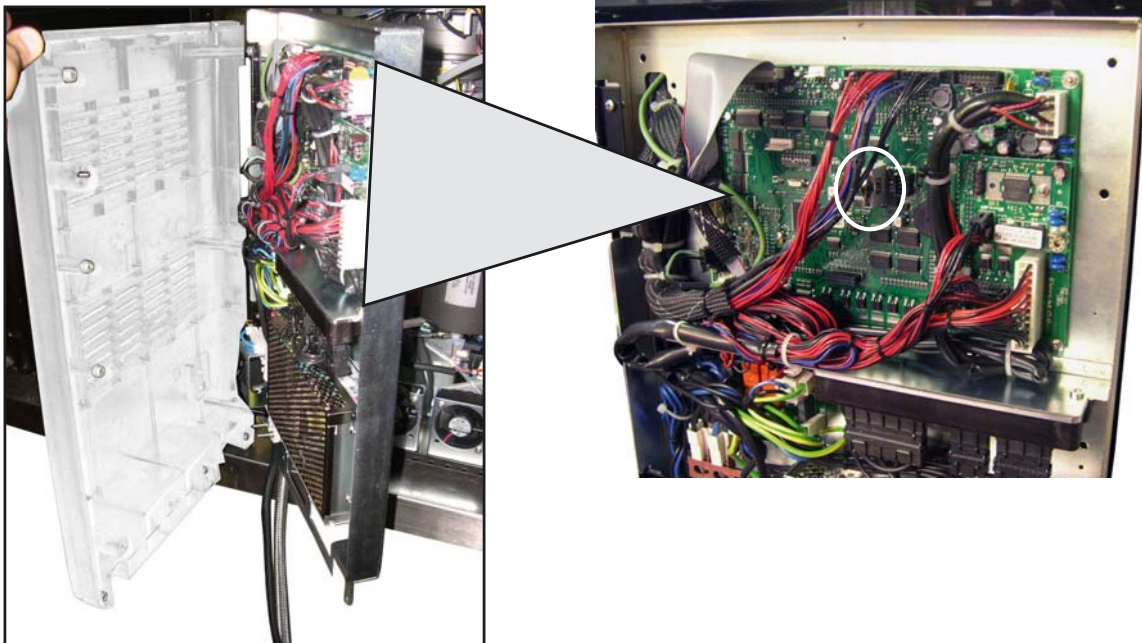


HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Im Gerät befindet sich eine nicht wieder aufladbare Lithium-Knopfzelle (Manganoxid-Lithium-Batterie).

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

Position der Batterie



14. Diagnostikmeldungen

Die Diagnostikmeldungen gliedern sich in zwei Gruppen:

1. Direkt lesbare Meldungen: Sie erscheinen auf der untersten Zeile des Displays (5); sie werden bei jedem neuen Zyklus gelöscht und erscheinen dann erneut, wenn die Ursache wieder vorliegt, die sie erzeugt hat

2. Meldungen in Code: Sie erscheinen oben rechts in der Ecke und haben die folgende Syntax: **Exxx**

wobei:


- **E** für das Vorliegen eines Fehlers steht,
- **xxx** stellt den Fehlercode der Einheit dar.

Wenn mehrere Fehler vorliegen, erfolgt ihre Darstellung zeitweise, indem sie nacheinander auf dem Display angezeigt werden. Beziehen Sie sich zur genauen Beschreibung der Warmmeldungs-codes auf das Handbuch für Techniker, Kapitel "Anomalien Störungen".

Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
Maschine zu kalt	<p>1. Diese Meldung wird bei Drücken einer Abgabetaste ausgegeben, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Druck des Service-Heizkessels unter den eingestellten Betriebsdruck abfallen sollte; - die Temperatur des Boilers unter 60°C absinken sollte; <p>Sobald der vorgesehene Betriebsdruck und die eingestellte Temperatur erreicht wurden, wird die Meldung automatisch gelöscht.</p> <p>2. Sollten der Service-Heizkessel oder der Boiler den vorgesehen Betriebsdruck bzw. die vorgesehene Betriebstemperatur infolge einer Störung nicht erreichen, so wird auf dem Display ein Fehlercode ausgegeben, mit dem die Komponente identifiziert werden kann, welcher die Störung verursacht hat.</p>	<p>2. Beziehen Sie sich zur Identifikation des Codes und zur Behebung der Störung auf das Handbuch für Techniker.</p>
Check Boiler	Diese Meldung wird bei Einschaltung der Maschine auf den Display ausgegeben, um den aktuellen Stand des Kaffeekochers anzuzeigen.	Kein Eingriff seitens des Bedieners.
Schublade für Kaffeesatz voll	Diese Meldung erscheint, um darauf hinzuweisen, daß die Kaffeesatzschublade voll ist. Vor Sperrung der Maschine können noch 10 Zyklen zur Abgabe von Getränken auf Kaffeegrundlage (10 einzelne oder 5 doppelte Portionen) ausgeführt werden.	Entleeren Sie die Kaffeesatzschublade, um das Zählwerk auf Null rückzusetzen, oder arbeiten Sie so lange weiter, bis die Meldung "Kaffeesatzschublade entleeren" ausgegeben wird. Beziehen Sie sich zur Programmierung der Anzahl der Kaffeesätze, bei der die Warmmeldung ausgegeben wird, auf das Handbuch für Techniker
Schublade für Kaffeesatz entleeren	Die Maschine zählt in absteigender Folge die eingestellte Anzahl der Kaffeesätze. Am Ende dieser Zählung wird die Warmmeldung ausgegeben; die Maschine wird gesperrt, und es können keine weiteren Abgabevorgänge ausgeführt werden (von mit Kaffee zubereiteten Getränken).	Öffnen Sie die Schaltblende. Entleeren Sie die Kaffeesatzschublade. Setzen Sie die Kaffeesatzschublade wieder ein, und schließen Sie die Schaltblende. Während dieses Vorgangs wird die Warmmeldung " Kaffeesatzschublade herausgezogen" ausgegeben.
Schublade für Kaffeesatz herausgezogen	Diese Warmmeldung wird immer dann ausgegeben, wenn der hintere Teil der Kaffeesatzschublade nicht richtig positioniert ist.	Sollte die Meldung bei eingesetzter Schublade erscheinen, so muß die korrekte Position der Schublade kontrolliert werden.
Wanne ausgezogen	Diese Meldung (und eine entsprechende Ikone) wird immer dann ausgegeben, wenn die Wanne nicht vorschriftsmäßig eingesetzt wurde.	Vergewissern Sie sich, daß die Wanne vorschriftsmäßig eingesetzt ist.

Direkt lesbare Meldungen

MELDUNG	MÖGLICHE STÖRUNGSURSACHEN: (bei Abbildung der Fehlermeldung)	ABHILFE
Heizkessel wird gefüllt	Diese Meldung wird immer dann ausgegeben, wenn der Heizkessel gefüllt wird.	Die Füllung des Heizkessels erfolgt selbsttätig und ohne Eingriffe seitens des Bedieners. Während des Vorgangs wird die Heißwasserabgabe nicht gesperrt.
Wartung ausführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn eine Maßnahme zur Wartung der Maschine ausgeführt werden muß. Zur vorübergehenden Löschung der Meldung muß die RES-Taste etwa 8 Sekunden lang gedrückt gehalten werden. Bei erneuter Einschaltung der Maschine über den Einausschalter wird die Meldung erneut auf dem Display abgebildet.	Wenden Sie sich einen autorisierten Techniker. Die Warnmeldung wird so lange ausgegeben, bis die Wartungsmaßnahme ausgeführt wurde. Beziehen Sie sich zur Programmierung der Wartungszeiten und Wartungszyklen auf das Handbuch für Techniker
Harzregeneration ausführen	Diese Warnmeldung wird ausgegeben, wenn die Harze des Wasserenthärter regeneriert werden müssen (siehe die entsprechenden Anleitungen zur Wartung des Wasserenthärter).	Drücken Sie nach Ausführung des Vorgangs zur Harzregeneration ungefähr 8 Sek. die Taste Nullrücksetzung, um die Warnmeldung zu löschen.
Maschine ausgeschaltet	Diese Meldung wird ausgegeben, wenn die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine programmiert wurde. Die Meldung weist den Bediener darauf hin, daß die Maschine ausgeschaltet ist und sich im Stand-By-Status befindet.	Beziehen Sie sich zur Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine auf das Kapitel „Kundenparameter“. Drücken Sie zur forcierten Ausschaltung einige Sekunden lang die Taste  .
Tastatur gesperrt	Während des normalen Betriebs der Maschine kann es vorkommen, daß eine der Tasten gesperrt bleibt. Wenn dieser Zustand länger als 1 Minute anhalten sollte, wird auf dem Display folgender Hinweis abgebildet: Taste Gesperrt. Zu beachten: Mit Ausnahme der gesperrten Taste sind alle anderen Tasten voll funktionstüchtig.	Sollte diese Anomale auftreten, so müssen Sie über Sichtkontrolle der Tastatur die betroffene Taste ermitteln und die entsprechenden Vorgänge zur Wiederinbetriebsetzung ausführen.
Meldungen zum Spülzyklus		Beziehen Sie sich auf das Kapitel „Spülzyklus“ des vorliegenden Handbuchs.

15. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht, und die Anzeige (5) leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (23).
Aus der Auffangschale (16) tritt Wasser aus.	Ablauföffnung der Wanne verstopft.	Reinigen Sie den Ablaufschacht
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Zu niedrige Kaffeedosierung. Kaffee zu alt. * Kaffee zu grob gemahlen.	Dosierung über die Taste "Kaffeebohne" (BK) erhöhen. Verwenden Sie frischen Kaffee. * Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Zu hohe Kaffeedosierung. * Kaffee zu fein gemahlen	Dosierung über die Taste "Kaffeebohne" (BK) reduzieren. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaufschacht verstopft. Ablaufwanne verstopft.	Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

* Diese Arbeitsschritte **MÜSSEN** von einem Bediener der II. Stufe (ausgebildetes Personal) ausgeführt werden

KUNDENPROGRAMMIERUNG

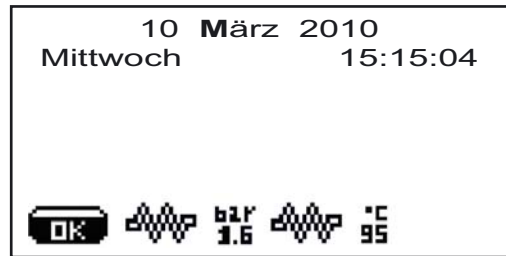
16. Einstellen der Uhrzeit

Zum Einstellen der Uhr die Tasten "+" (30) und "-" (31) benutzen.

Bei jedem Drücken erhöht (bzw. verringert) sich die Uhrzeit um eine Minute.

Eine der Tasten (30 oder 31) wenigstens 10 Sekunden gedrückt halten; die Minutenanzeige wird beibehalten und die Stunden können nun erhöht (oder vermindert) werden.

Während der Uhreinstellung bleiben die Sekunden auf "00".



17. Menü Kundenparameter

Drücken Sie zum Aufruf des Feldes "Kundenparameter" die Taste (34); auf dem Display folgendes Feld:



Sprachwahl

Wenn die Meldungen des Display in einer anderen als der voreingestellten Programmsprache angezeigt werden sollen, müssen Sie im Menü "Kundenparameter" den Cursor über die Pfeiltasten "+" (30) bzw. "-" (31) auf die gewünschte Sprache bringen und anschließend die Taste PRG (29) drücken. Beim Neustart der Maschine werden die Meldungen in der gewählten Programmsprache angezeigt.

Auf dem Display (5) werden folgende Programmsprachen angeboten:

Italienisch, Englisch, Deutsch, Französisch, Polnisch, Spanisch, Portugiesisch, Holländisch, Japanisch und Russisch.



Menü Servicezeiten

Wenn der Cursor auf der Zeile "Uhrzeit Service" steht und anschließend die Taste **PRG** (29) gedrückt wird, erscheint auf dem Display folgendes Feld:



Im Untermenü "Uhrzeit Servic" können folgende Parameter modifiziert werden:

- **Uhrzeit ON** (Uhrzeit der Einschaltung)
- **Uhrzeit OFF** (Uhrzeit der Ausschaltung)
- **Ruhetag** (Tag des Geschäftsschlusses)
- **Nachts ON** (Uhrzeit des Beginns des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **Nachts OFF** (Uhrzeit des Endes des Nachttarifs; nur bei angeschlossenem Zahlungssystem)
- **1. Spülung** (Anfrage alle 24 Std. zur programmierten Uhrzeit - nicht deaktivierbar)
- **2. ÷ 5 Spülung** (Uhrzeit der Ausführung des Spülungs)

Allgemeine Angaben

Sollte der Betrieb an keinem Tag geschlossen sein, so muß die Option "Ruhetag" mit "keiner" definiert werden.

Sollte die Funktion der automatischen Einschaltung / Abschaltung nicht benutzt werden, da vorgezogen wird, die Maschine manuell ein- und auszuschalten, so muß "Uhrzeit ON" und "Uhrzeit OFF" mit dem gleichen Wert definiert werden,

z.B.: Uhrzeit ON 22:00
 Uhrzeit OFF 22:00

"SPÜLUNG 1" UND "SPÜLUNGS 2 ÷ 5"

Über diese Funktionen kann die Ausführung des Spüvorgangs zu verschiedenen Zeiten programmiert werden, die von den Uhrzeiten der Ein- und Abschaltung der Maschine unabhängig sind.

Bringen Sie den Cursor auf die zu modifizierende Zeile, drücken Sie die Taste **PRG** (29), modifizieren Sie die Uhrzeit über die Tasten "+" (30) und "-" (31), und drücken Sie zur Bestätigung des modifizierten Wertes die Taste **OK**. Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Spülzeiten.

"Spülung 1"

Wenn diese Anfrage ausgegeben wird, wird ein ausführlicher Spülzyklus (Milchkreis + Kaffeekreis) in der im Kapitel "Reinigung" beschriebenen Art ausgeführt.

ZU BEACHTEN: Die Funktion "Spülung 1" ist nicht deaktivierbar; sie wird täglich zur jeweils programmierten Uhrzeit, mindestens jedoch innerhalb von 24 Std., ausgegeben.

"Spülungs 2 ÷ 5"

Wenn diese Anfragen ausgegeben werden, können je nach Art der Programmierung ein ausführlicher oder ein kurzer Spülzyklus ausgeführt werden.

Fällt die zur Ausführung der Spülzyklusses gewählte Zeit in die Phase "Maschine aus", so wird die Anfrage annulliert.

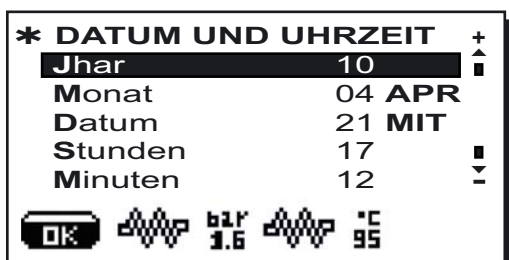
ANMERKUNG: Wenn die Spüvorgänge nicht aktiviert werden sollen, müssen Sie anstelle der Uhrzeit OFF eingeben.

Die Meldung OFF wird die Taste "-" (31) drücken in diesem Fall der Uhrzeit "00:00" abgebildet.

Weitere Angaben: siehe technisches Handbuch, Kapitel "Menü Konfiguration - Optionen Spülungen".

Datum und Uhrzeit

Zur Einstellung der Uhrzeit und des Datums die Taste **PRG** (29) in Höhe der entsprechenden Zeile drücken; auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Bringen Sie den Cursor (schwarze Linie) über die Pfeiltasten "+" (30) bzw "-" (31) auf die zu modifizierende Zeile, und drücken Sie anschließend die Taste **PRG** (29). Die Darstellung des Cursors ändert sich von → um anzuzeigen, daß nun über die Pfeiltasten "+" (30) bzw "-" (31) der Wert der selektionierten Zeile modifiziert werden kann.

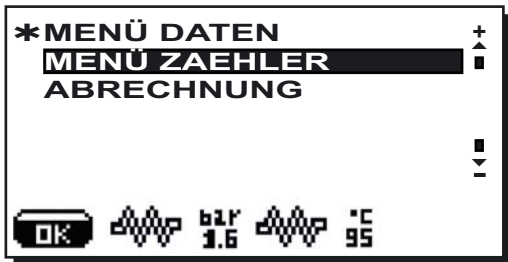
Drücken Sie nach Ausführung der Modifikation zur Bestätigung des eingegebenen Wertes die Taste **RES** (24).

Anmerkung: Die Darstellung des Cursors ändert sich wieder in eine schwarze Linie.

Wiederholen Sie den o.a. Vorgang zur Modifikation der weiteren Parameter.

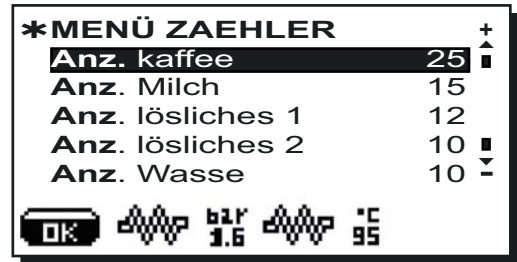
18. Datenmenü: ZÄHLER

Drücken Sie nach Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste "I" (27), um das DATENMENÜ aufzurufen:



Bringen Sie den Cursor über die Pfeiltasten "+" (30) bzw. "-" (31) auf die Zeile "ZÄHLER", und drücken Sie anschließend die Taste PRG (29); auf dem Display werden folgende

Felder abgebildet:



Um die verschiedenen Menüs aufzurufen, müssen Sie den Cursor über die Tasten "+" (30) und "-" (31) auf die entsprechende Zeile bringen.

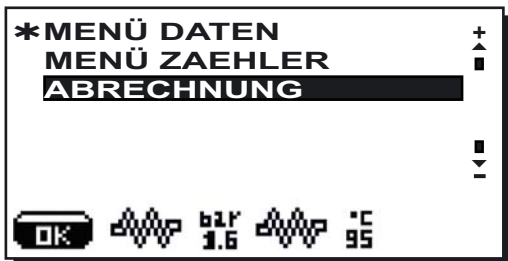
Drücken Sie zur Rückstellung der Anzahl die Taste PRG (29) und anschließend die Tasten "+" (30) und "-" (31); das Zählwerk wird auf diese Art zurückgestellt.

Drücken Sie zur Bestätigung OK und zur Rückkehr in das vorige Menü die Taste RES (24).

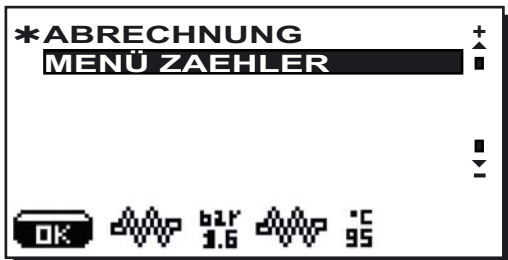
Die Gesamtzahl Kaffee und die Anzahl der Zyklen können NICHT rückgesetzt werden.

Die Gesamtzahl der Arbeitszyklen beider Mahl- und Dosierwerke (MM1 und MM2) kann nur vom Installationstechniker auf Null rückgesetzt werden.

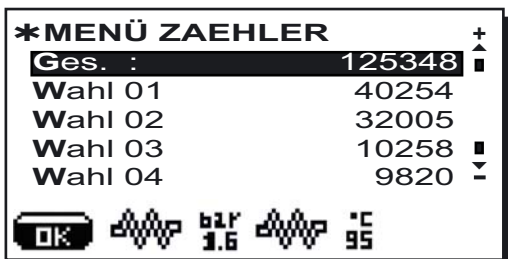
18.1 Datenmenü: ABRECHNUNG



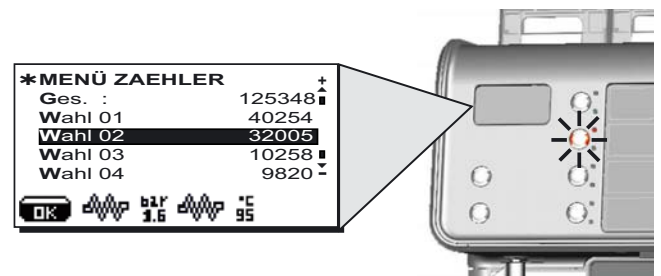
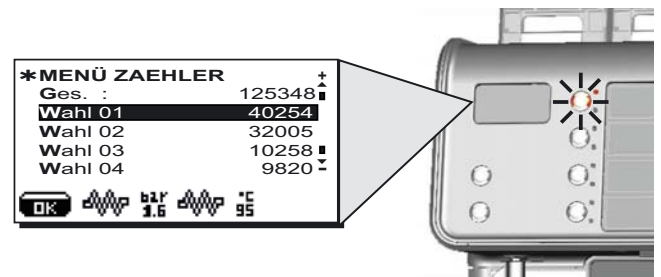
Bringen Sie den Cursor auf die Zeile "ABRECHNUNG" und drücken Sie die Taste PRG (29); auf dem Display wird folgende Meldung ausgegeben:



Drücken Sie erneut die Taste PRG (29), auf dem Display werden die Anzahl der insgesamt ausgeführten Abgabevorgänge sowie die Anzahl der Abgabevorgänge pro Wahl taste angezeigt:



Wenn Sie den Cursor auf die verschiedenen Wahloptionen bringen, bleibt das LED der entsprechenden Wahl taste im leuchtenden Zustand:



N.B.: Die Gesamtzahl der Abgabevorgänge und die Anzahl der Abgabevorgänge pro Wahl taste können NICHT auf Null rückgesetzt werden.

19. Wie man Zugriff zum Programmieren erhält

Zu beachten: *NUR* wenn die Option „Prog. Kunde“ mit „JA“ und wenn die Option „Block Program.“ mit „NEIN“.
Drücken Sie zum Aufruf des Programmierungsmenüs die Taste PRG (29); auf dem Display wird die unten angegebene Meldung ausgegeben:



Menüaufruf: Drücken Sie eine Wahltaste.

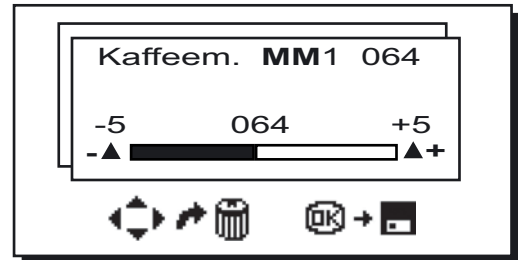
Aufruf und Modifikation der Untermenüs: Bringen Sie den Cursor über die Pfeiltasten „+“ (30) bzw. „-“ (31) auf die gewünschte Zeile, und drücken Sie die Taste PRG (29).



Modifizieren Sie die Anzeige bzw. den angezeigten Wert über die Pfeiltasten „+“ (30) bzw. „-“ (31).

Anmerkung: Während der Wertänderung nimmt der Cursor die Form „→“ an, oder es erscheint eine Laufzeile mit der Angabe

der zulässigen Mindest- und Höchstwerte:



Im unteren Bereich des Displays werden abwechselnd folgende Ikonen abgebildet:



VERLASSEN der Programmierungsfelder

- zur Bestätigung eventuell geänderter Werte die Taste OK drücken
- zum Verlassen des Menüs bei unveränderter Beibehaltung der Daten die Taste RES (24) drücken

Wenn die Option „Kundenprogrammierung“ mit „NEIN“ definiert wurde, wird auf dem Display die unten angegebene Meldung ausgegeben:



19.1 Menü Taste – Wahl Kaffee

Eine der Tasten (32) zur Kaffee-Abgabe drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino-Milch, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Wassermenge** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit).
- **Dosiermühle** (Wahl Mahlwerk MM1 oder MM2);

- **Kaffeedosierung** ... (Impulse Kaffeedosierung Mahlwerk..., einstellbar im Bereich 0 ÷ 200, Einstellschritt 1 Einheit);
 - **Start Wasserabgabe** (Abgabe von zusätzlichem Wasser vor oder nach der Kaffeeabgabe);
 - **zusätzlichem Wasser** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit).
- Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht.

Für beide Mahlwerke kann der im Programmierungsmenü definierte Wert im Bereich +5 verändert werden.

Beispiel

Programmierung durch Techniker

Kaffeedosierung MM1 045
Kaffeedosierung MM2 020

Programmierung durch Kunden

Kaffeedosierung MM1 040÷050
Kaffeedosierung MM2 015÷025

19.2 Menü Taste – Wahl Cappuccino

Eine der Tasten (32) zur Abgabe von Cappuccino drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.);

- **Wassermenge** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit).
 - **Dosiermühle** (Wahl Mahlwerk MM1 oder MM2);
 - **Kaffeedosierung** (Impulse Kaffeedosierung Mahlwerk..., einstellbar im Bereich 0 ÷ 200, Einstellschritt 1 Einheit);
 - **Start Wasserabgabe** (Abgabe von zusätzlichem Wasser vor oder nach der Kaffeeabgabe);
 - **zusätzlichem Wasser** (Impulse volumetrischer Dosierer, einstellbar im Bereich 0 ÷ 999, Einstellschritt 1 Einheit).
- Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht.

Für beide Mahlwerke kann der im Programmierungsmenü definierte Wert im Bereich +5 verändert werden.

Beispiel

Programmierung durch Techniker

Kaffeedosierung MM1 **045**

Kaffeedosierung MM2 **020**

Programmierung durch Kunden

Kaffeedosierung MM1 **040÷050**

Kaffeedosierung MM2 **015÷025**

19.3 Menü Tastenbelegung - Selektion Milch

Eine der Tasten (32) zur Abgabe von Cappuccino drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Die Parameter zur Wahlmöglichkeit Cappuccino, die man ändern kann, sind:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.).

19.4 Menü Tastenbelegung - Selektion Schokogetränk / Lösliche (falls vorgesehen)

Eine der Tasten (32) zur Abgabe von Cappuccino drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Folgende Parameter zur Selektion Schokogetränk (oder anderes lösliches Getränk) können modifiziert werden:

- **Wiederholung** (Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099).

19.5 Menü Tastenbelegung - Selektion Löslichemixgetränk-Abgabe (falls vorgesehen)

Eine der Tasten (32) zur Abgabe von Cappuccino drücken (die dieser zugeordnete LED-Anzeige bleibt an): auf dem Display erscheint dann:



Folgende Parameter zur Selektion Löslichemixgetränk können modifiziert werden:

- **Wiederholung** Anzahl der Abgaben des gewählten Getränks, Werteingabe im Bereich 001 bis 099);
- **Milchdosierung** (Dauer der Milchabgabe, einstellbar im Bereich 0 ÷ 60 Sek., Einstellschritt 0.1 Sek.);
- **Aufschäumung** (Dauer der Abgabe von aufgeschäumter Milch, 0 ÷ über die Option "Milchdosis" eingestellte Abgabedauer);
- **K. Milchdosis** (Kaltmilchdosierung. Kaltmilchdosierung; für mehr oder weniger warme Milch; Werteingabe im Bereich 0 bis 20 Sek, bei Einstellschritt 0.1 Sek.).

19.6 Menü Taste – Wahl Heißes Wasser

Die Taste (12dt) zur Abgabe von heißem Wasser drücken: auf dem Display erscheint dann:

Die Parameter, die man bei der Wahl von heißem Wasser ändern kann, sind:

- **Abgabezeit** (Einstellbereich 0 ÷ 60; Einstellschritt: 0,1 Sek).



19.7 Menü Taste – Wahl Heißes Dampf

Die Taste (13dt) zur Abgabe von heißem Dampf drücken: auf dem Display erscheint dann:

Die Parameter, die man bei der Wahl von heißem Dampf ändern kann, sind:

- **Abgabezeit** (Einstellbereich 0 ÷ 60; Einstellschritt: 0,1 Sek).



Estimada Señora, estimado señor

Nos congratulamos con usted por la elección de su nueva Faema.

Con su compra ha elegido una máquina de café expreso a la vanguardia, construida siguiendo los más avanzados principios de la técnica moderna; una máquina que además de ofrecerle una perfecta síntesis de eficiencia y funcionalidad pone a su disposición todos los instrumentos necesarios para darle la "seguridad de trabajar mejor".

Le aconsejamos dedicar un breve espacio de tiempo a la lectura de este Manual de Uso y Mantenimiento, ya que es nuestro deseo ayudarle a tomar confianza con su nueva máquina; deseo que estamos seguros usted compartirá plenamente con nosotros.

Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Indice

	Página		Página
1. Indicaciones generales	160	10. Indicaciones para el operador	185
2. Instrucciones para la instalación	161	11. Advertencias	186
3. Instrucciones para la instalación eléctrica	161	12. Mantenimiento y reparaciones	186
4. Instrucciones para la instalación hidráulica	162	13. Interrupción definitiva del servicio	187
Vaciado del circuito hidráulico	163	14. Mensajes de diagnóstico	188
5. Control de la instalación	164	15. Anomalías - Averías	190
USO		PROGRAMACIÓN CLIENTE	
6. Descripción del panel de mandos	165	16. Regulación reloj	191
7. Encendido diario	166	17. Menú Parámetros clientes	191
Descripción de la simbología en el visualizador	167	Selección del idioma	191
8. Erogación bebidas – café	167	Menú horario servicio	192
Función STOP erogación	167	Fecha y hora	192
Función REPETICIÓN SELECCIONES	168	18. Menú DATOS: CONTADORES	193
Variación de la dosis de café	168	18.1 Menú DATOS: CONTABILIDAD	193
Vaciado del cajón de fondos	169	19. Como entrar en la programación	194
8.1 Erogación bebidas – capuchino / leche	170	19.1 Menú tecla – Selección Café	194
Acoplamiento Máquina -		19.2 Menú tecla – Selección Capuchino	195
Modulo BARCODE Milk + Cup	171	19.3 Menú teclas - Selección Leche	195
Acoplamiento Máquina -		19.4 Menú teclas - Selección Chocolate / Soluble	195
mantenedor frigo genérico	171	(donde esté previsto)	195
8.2 Erogación bebidas - Chocolate / Solubles	172	19.5 Menú teclas - Selección Soluble mixto	196
(donde esté previsto)	172	(donde esté previsto)	196
8.3 Erogación bebidas – agua caliente	172	19.6 Menú tecla – Selección Agua Caliente	196
8.4 Erogación bebidas – vapor	173	19.7 Menú tecla – Selección Agua Caliente	196
9. Operaciones de limpieza (I° nivel)	173	IMÁGENES	235
LIMPIEZA CIRCUITO CAFÉ	174	Etiquetas para las teclas de erogación	236
LIMPIEZA CIRCUITO LECHE	175	Service Line	240
LIMPIEZA DEL CIRCUITO SOLUBLES			
(CUANDO ESTÉ PRESENTE)	177		
(II° nivel)	182		
Limpieza tolva	182		
LIMPIEZA DE LA TOLVA PARA SOLUBLES			
cuando esté previsto	183		

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

1. Indicaciones generales



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

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes mediante el empleo de agua caliente o vapor, así como para la preparación de cappuccino con el empleo de leche fresca.
- El aparato deberá ser utilizado tan sólo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos que implica el uso del mismo.
- El aparato está destinado a un uso profesional; se tiene que instalar sólo en lugares donde pueda ser controlado por personal cualificado.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; en caso de empleo por dichas personas, éstas deberán ser vigiladas.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- Si el aparato es almacenado en locales en los que la temperatura puede disminuir por debajo del punto de congelamiento, hay que vaciar en cualquier caso la caldera de servicios, el calentador de café y las tuberías de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Ruidosidad: el aparato no supera los 70 dB.
- 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.



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

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN



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

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

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

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

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

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

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

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

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

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



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

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS

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

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

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

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

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

PRESCRIPCIONES

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

CONEXIONES HIDRÁULICAS

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

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 3*, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 3 bar, instale un reductor de presión tarado a 2+3 bar: véase el *capítulo imágenes figura 4*.

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

IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el *capítulo imágenes figura 5*.



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

VACIADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

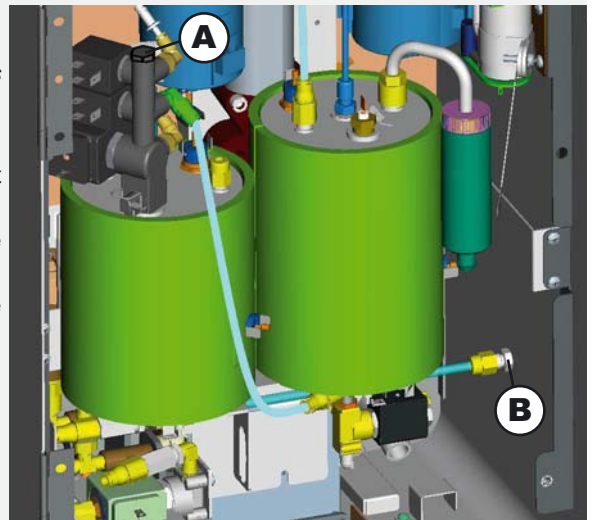
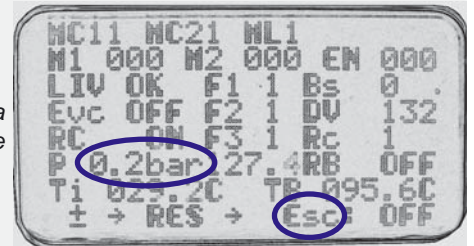


Cuando el aparato es almacenado o bien durante el transporte de un sitio a otro, hay que vaciar la caldera de servicios, el calentador de café y las tuberías del circuito hidráulico.

Estas operaciones requieren la apertura del panel posterior para acceder a las tuberías. Para más informaciones, consulte el manual técnico.

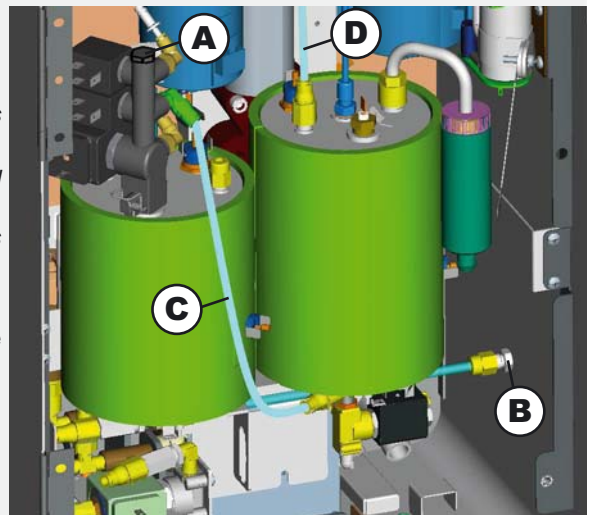
PROCEDIMIENTO DE VACIADO: MÁQUINA ENCENDIDA Y EN NORMALES CONDICIONES DE TRABAJO

- apagar la máquina;
- abrir el panel posterior;
 - desconectar el conector de alimentación eléctrica de las resistencias;*
 - volver a encender la máquina;*
 - a los mandos manuales y manipular la electroválvula de descarga “Esc” hasta que la presión indicada en el visualizador sea de 0.2 bar (de esta forma se carga agua fría de la red);*
 - apagar la máquina;*
 - volver a conectar el conector de alimentación eléctrica de las resistencias;*
- vaciar manualmente el calentador de café:
 - destornillar el tapón (A) y luego el tapón (B);*
 - esperar a que salga toda el agua y luego volver a atornillar los tapones (A) y (B).*
- quitar el tubo de alimentación hídrica;
- encender la máquina y esperar a que aparezca el error “timeout carga caldera”;
- después de la aparición del código de error, resetear el histórico de averías, apagar la máquina y cerrar el panel posterior;
- a continuación se puede realizar el almacenamiento o el transporte de la máquina.



PROCEDIMIENTO DE VACIADO: FRÍA Y NO EN FUNCIONAMIENTO

- abrir el panel posterior;
- vaciar manualmente el calentador de café y la caldera de servicios:
 - CALENTADOR:** *destornillar el tapón (A) y luego el tapón (B);*
 - esperar a que salga toda el agua y luego volver a atornillar los tapones (A) y (B).*
 - CALDERA DE SERVICIOS:** *desmotar el tubo fep (C) y luego el tubo fep (D);*
 - esperar a que salga toda el agua y luego volver a conectar los tubos (C) y (D).*
- quitar el tubo de alimentación hídrica;
- a continuación se puede realizar el almacenamiento o el transporte de la máquina.



Español



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

5. Control de la instalación



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

CONEXIÓN HIDRÁULICA

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


FUNCIONAMIENTO

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



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

CIRCUITO CAFÉ

- Pulsar y mantener presionado el botón de lavado café (26)  durante unos segundos y actuar como se indica en el visualizador.


AGUA CALIENTE

- Abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 0.5 litros de agua.



VAPOR (cuando esté presente)

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

CIRCUITO LECHE

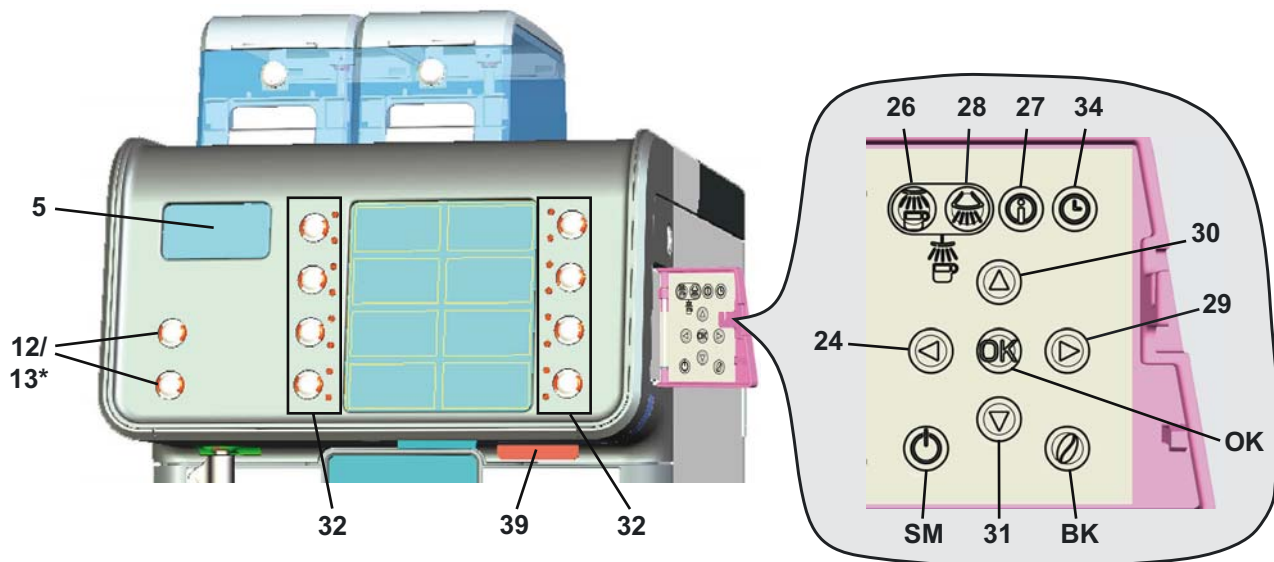
- PULSAR y mantener presionados los botones de lavado del circuito café (28)  durante unos segundos y actuar como se indica en el visualizador (para más indicaciones consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

CIRCUITO SOLUBLES *(sólo para máquinas con productos solubles)*

- PULSAR y mantener presionados los botones de lavado del circuito café (26)  y lavado del circuito leche (28)  durante unos segundos (para más indicaciones consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

USO

6. Descripción del panel de mandos



DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 5 Display gráfico
- 12 Tecla erogación agua caliente
- 13 Tecla erogación vapor *
- 24 Tecla "RES" (salir de la programación)
- 26 Tecla lavado circuito café
- 27 Tecla "i" (visualización número ciclos)
- 28 Tecla lavado circuito leche - lavado rápido automático
- 29 Tecla "PRG" (entrar en programación / menú)
- 30 Tecla "+" (modificar parámetros/reloj)
- 31 Tecla "-" (modificar parámetros/reloj)
- 32 Teclas selección bebidas
- 34 Tecla "**PARAMETROS USUARIO**"
- 39 Raza de la tarjeta servicios (programación técnica *)
- BK Botón "chicco" (coffee dosis variation)
- OK Tecla "OK" (interrumpe las erogaciones) / Botón confirmación datos introducidos
- SM Botón "Sleep mode"

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

7. Encendido diario



"Antes de poner en funcionamiento la máquina, compruebe que:

- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el grifo principal de alimentación hídrica esté abierto".

ENCENDIDO MANUAL

Accionar el interruptor general (23), la máquina se enciende y en el display (5) se visualiza:



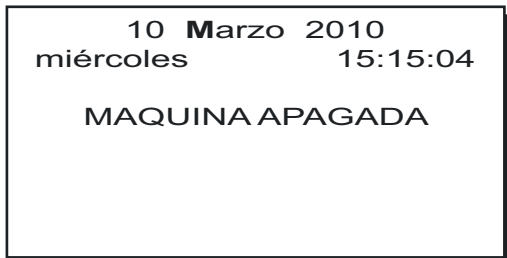
Para que la máquina esté lista para ser usada, hay que esperar a que alcance la presión de trabajo establecida. En esta fase, presionando cualquier botón de erogación se visualizará:



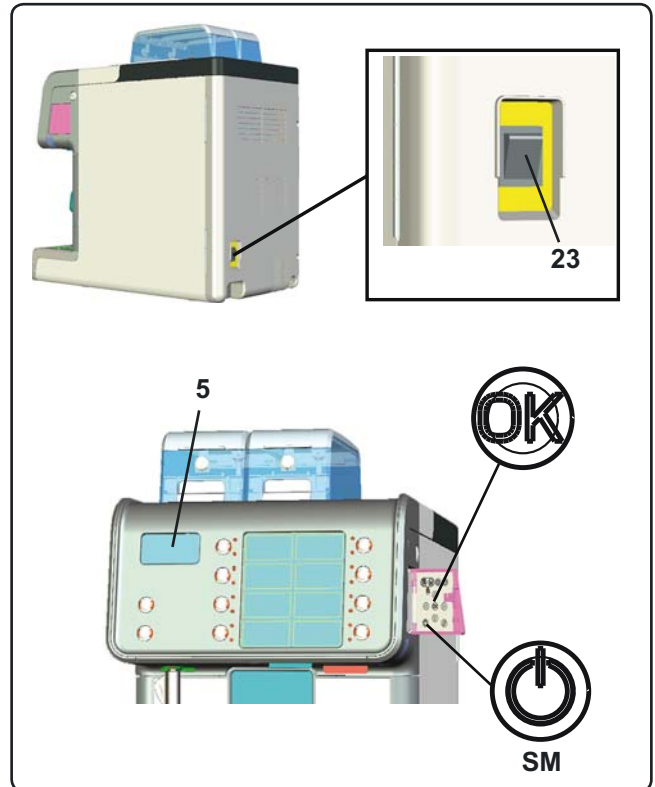
APAGADO AUTOMÁTICO

La máquina puede ser programada para apagarse y encenderse a horarios establecidos; consultar el capítulo "Menú horario servicio" para programar la hora de encendido "Hora ON" y la hora de apagado "Hora OFF".

Cuando se establece el horario de servicio, la máquina se apaga automáticamente en el horario programado. Durante la fase de apagado automático, en el visualizador se visualiza el siguiente mensaje:



N.B.: cuando la máquina funciona con encendido/apagado automático, no hay que utilizar el interruptor general (23) para apagar la máquina, ya que en dicha condición no es posible el funcionamiento del encendido automático.



ENCENDIDO AUTOMÁTICO

La máquina se enciende automáticamente en el horario programado.

Las visualizaciones en el display y las operaciones efectuadas por la máquina corresponden a todo lo descrito en el apartado "ENCENDIDO MANUAL".

ENCENDIDO FORZADO

Pulse durante unos segundos la tecla para forzar el encendido.

N.B.: el forzamiento del encendido no modifica los horarios de encendido/apagado programados.

N.B.: a partir de este momento la máquina permanecerá encendida hasta el siguiente horario de apagado.

Para ponerla inmediatamente en la condición de apagado por reloj, hay que apagar y volver a encender la máquina a través del interruptor general (23).


MODALIDAD SLEEP MODE

Las funciones de encendido y apagado se pueden activar incluso manualmente mediante el botón Sleep mode (SM).

PULSAR durante unos segundos el botón (SM) para entrar en la modalidad de Sleep mode; durante esta fase permanece iluminado el led situado sobre la boquilla erogadora y los led de los botones de erogación parpadean alternativamente.

PULSAR nuevamente durante unos segundos el botón (SM) para salir de la modalidad Sleep mode y volver a la fase de trabajo de la máquina.

Descripción de la simbología en el visualizador

 Este símbolo representa el nivel de agua en la caldera.

Durante la fase de carga, la parte inferior oscura del icono se visualiza de forma alterna. Cuando se ha alcanzado el nivel óptimo, el símbolo aparece de la siguiente forma:



Cuando la resistencia (caldera de servicios o calentador de café) está activa y en funcionamiento, el icono está representado de la siguiente forma




Cuando la presión de la caldera de servicios y la temperatura del calentador de café alcanzan los valores establecidos, el icono se representa de la siguiente forma




Durante todo el tiempo de trabajo de la máquina, los dos iconos





se alternan en el visualizador, indicando la activación o no del calentamiento eléctrico.

 Este símbolo representa el valor de la presión de la caldera.

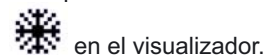
 Este símbolo indica que:

- la máquina está en fase de primer calentamiento;
- la presión de la caldera ha disminuido por debajo del valor de 0,5 bar;
- la temperatura calentador es inferior a 60°C.


Nota: cuando la caldera servicios y el calentador no han alcanzado todavía los parámetros de trabajo con la presión de las teclas de erogación, se visualiza el mensaje "MAQUINA

FRIA - ESPERAR" y los símbolos  y  se muestran de forma alternada en el visualizador.

La máquina habrá alcanzado la presión y la temperatura de trabajo programada cuando no aparezca el icono



 Este símbolo indica la temperatura del calentador de café.

 Este símbolo indica que en la hendidura (39) hay insertada una tarjeta de servicios y que por lo tanto se puede acceder a la programación técnica.

8. Erogación bebidas – café

INDICACIONES GENERALES

Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1) y si es necesario regular la altura.

En el teclado de selección (3) hay que presionar la tecla de erogación Café que corresponda a la dosis elegida; permanece iluminado sólo el led de la tecla seleccionada e inicia la erogación.

en el display se visualiza el siguiente mensaje:



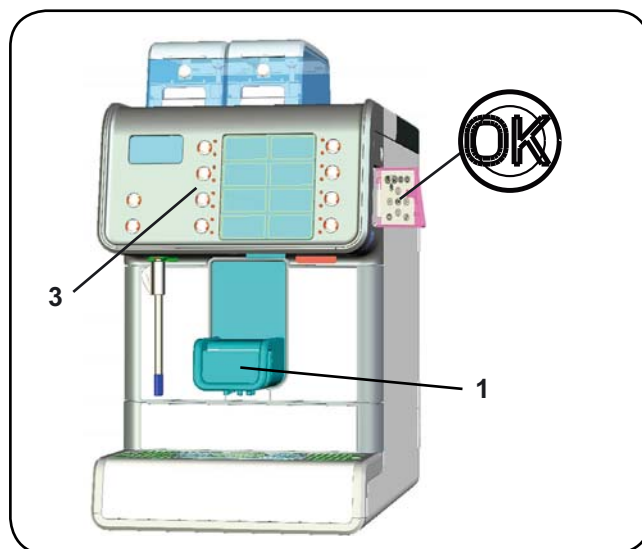
La parada de la erogación del café se produce de forma automática.

Nota: la erogación de café no se puede realizar al mismo tiempo que la erogación de agua caliente.

Función STOP erogación

Se produce volviendo a apretar la misma tecla de selección y permite interrumpir la erogación de la bebida antes de alcanzar la dosis programada.

N.B.: El accionamiento de la tecla no modifica los parámetros establecidos en la programación.



Función REPETICIÓN SELECCIONES

Questa funzione può essere attivata in diversi modi:

- 1) programando el número deseado en la opción repeticiones en la receta de la bebida (véase el capítulo PROGRAMACIÓN CLIENTE apartados *Menú Tecla*).

Nota: para poder acceder a la programación del cliente, es necesario que la función haya sido habilitada a priori por el técnico instalador: "Programación técnica/Configuración/*Prog. usuario: SI*".

- 2) pulse cualquier tecla de selección y después de unos 3 segundos vuelva a pulsar la misma tecla por el número de erogaciones que se desea efectuar.

Nota: esta segunda modalidad se puede utilizar sólo si la función "Programación técnica/Configuración/*Stop erogación: NO*" NO ha sido habilitada por el técnico instalador.

El número de erogaciones programadas es indicado por el display situado en la parte superior a la izquierda. Para resetear esta reserva hay que pulsar la tecla durante unos 3 segundos.

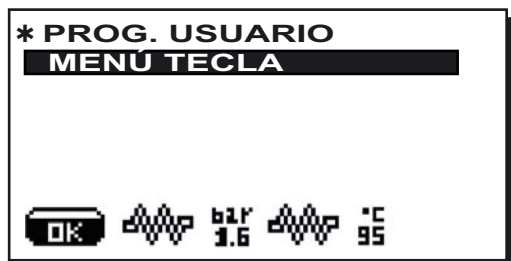
N.B.: estas funciones se desactivan cuando en el display se visualizan mensajes y/o códigos de errores y si la opción "Programación técnico/Configuración/*Bloque program.*" está programada en "SI".

Variación de la dosis de café

La máquina está equipada con un dispositivo software que permite una rápida variación de la dosis de café sin la intervención de personal técnico.

Nota: esta función se puede activar **Sólo** si la opción "botón grano", en el menú técnico de configuración, ha sido programada en "SI" por el técnico instalador.

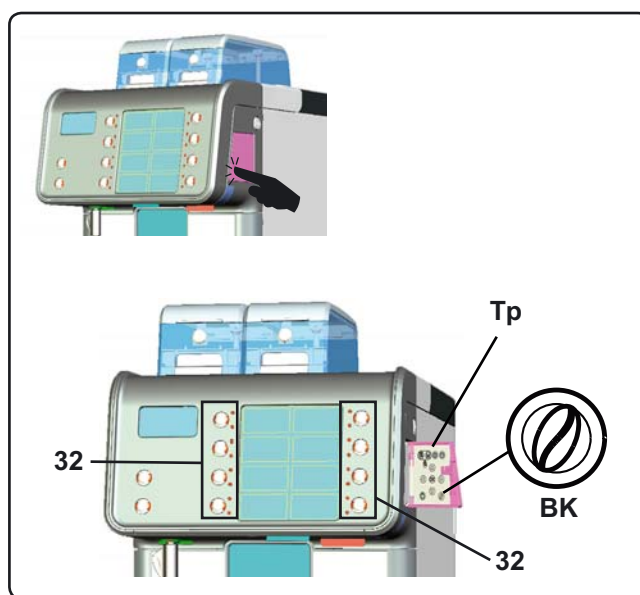
Para modificar la dosis de café hay que acceder al teclado de programación (Tp) y utilizar el botón "chicco" (BK); en el visualizador se muestra:



PULSAR el botón (32) del que se desea variar la dosis de café; en el visualizador se muestra:



programar el valor deseado a través de los botones "+" (30) y "-" (31).



El valor de la dosis programable para los dos molinillos tiene un campo de variación de ± 5 del valor programado en la programación técnica.

Ejemplo

programación técnica
dosis café MM1 **045**
dosis café MM2 **020**

programación cliente
dosis café MM1 **040+050**
dosis café MM2 **015+025**

Salir del cuadro presionando el botón para confirmar las eventuales modificaciones aportadas a los valores, o bien PULSAR el botón RES (24) para dejar los valores inalterados.

Vaciado del cajón de fondos

Cuando la máquina ha alcanzado el número de fondos programado por el técnico instalador, en el visualizador aparece un mensaje de aviso:



Este mensaje avisa al usuario de que el cajón de fondos está lleno. Todavía se pueden erogar diez bebidas a base de café (10 individuales ó 5 dobles) antes de que la máquina se bloquee.

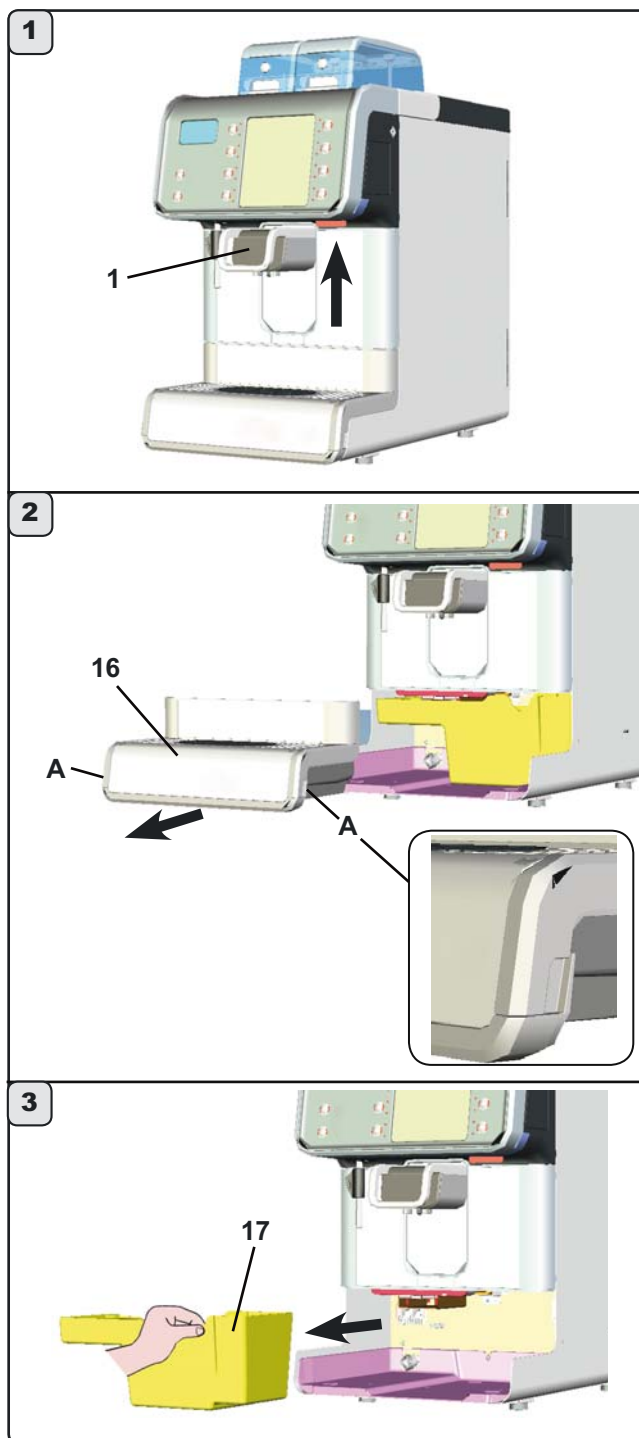
Vaciar inmediatamente el cajón para resetear el contador.

En alternativa se puede seguir el trabajo hasta que no se visualice el mensaje "VACÍA CAJON"; en este momento la máquina se bloquea y inhibe cualquier erogación a base de café.

La recuperación de la actividad se podrá realizar sólo después del vaciado del cajón de fondos.

Para vaciar el cajón de fondos hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) levantar la boquilla erogadora (1);
- 2) agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; presionar los puntos (A);
- 3) sacar el cajón de fondos (17) y vaciarlo;
- 4) volver a introducir el cajón de fondos (17); volver a colocar la bandeja (16); colocar la boquilla erogadora (1) en la posición original.



8.1. Erogación bebidas – capuchino / leche

INDICACIONES GENERALES

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

N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

Operaciones preliminares

Introducir el vaporizador (40) del erogador (1) en el contenedor de la leche.

Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1).

Si es necesario, regular en altura el erogador.

Erogación capuchino

Pulse la tecla erogación capuchino correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

Erogación leche

Pulse la tecla de erogación de la leche correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación.

La interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

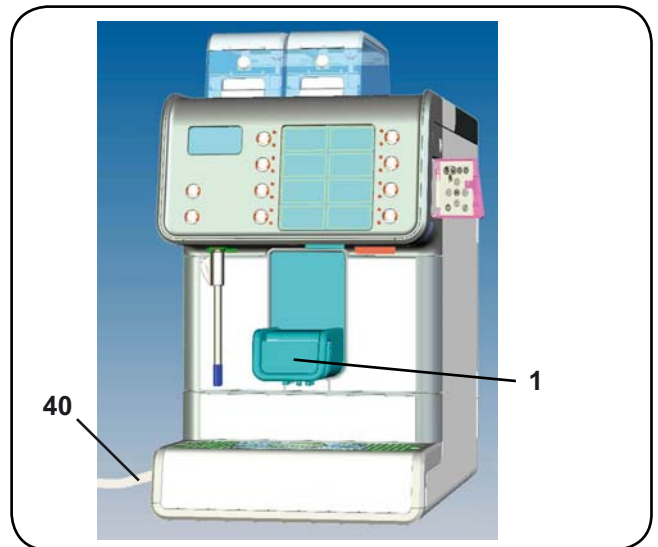
OPCIONES

Siguen siendo válidas las opciones indicadas en el apartado **“Erogación café”**.

Además se puede requerir al técnico instalador que personalice algunas teclas capuchino con las siguientes variaciones:

- erogación de leche antes del café, o viceversa (válido sólo para erogaciones de capuchino).

Para obtener la leche más o menos caliente hay que actuar como se ha explicado en el capítulo **“PROGRAMACIÓN CLIENTE”**.



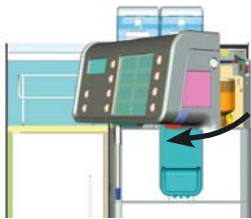
Acoplamiento Máquina - Modulo BARCODE Milk + Cup

Para combinar el **Modulo BARCODE Milk + Cup** a la máquina hay que actuar de la siguiente forma:

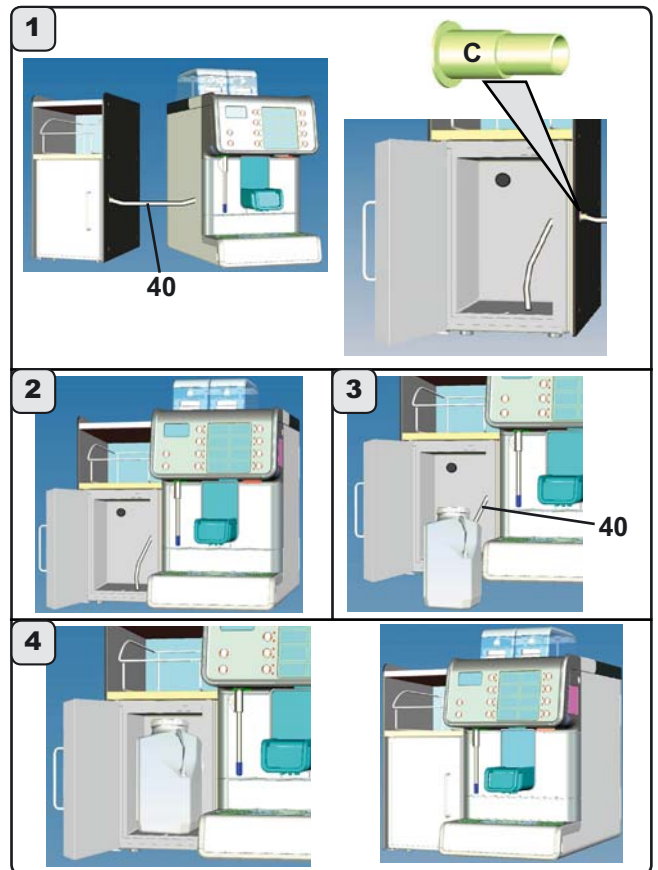
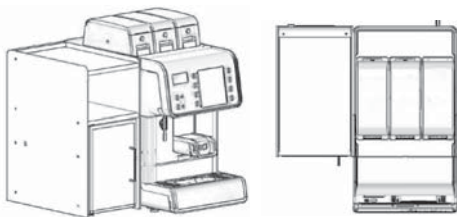
- 1) introducir el tubo de aspiración de la leche (40), proveniente de la máquina, en el colector (C) colocado en el orificio específico del **MÓDULO BARCODE MILK + CUP**;
- 2) acercar el módulo a la máquina como se indica en la figura, asegurándose de que el colector (C) se acople en el agujero lateral de la máquina;
- 3) introducir el tubito de aspiración (40) en el recipiente de la leche;
- 4) introducir el recipiente de la leche en el **Modulo BARCODE Milk + Cup** y cerrar la puerta.



Prestar una especial atención al acercamiento del **Modulo BARCODE Milk + Cup** a la máquina: tiene que permitir la apertura del tablero de mandos.



El acercamiento correcto es el indicado a continuación:



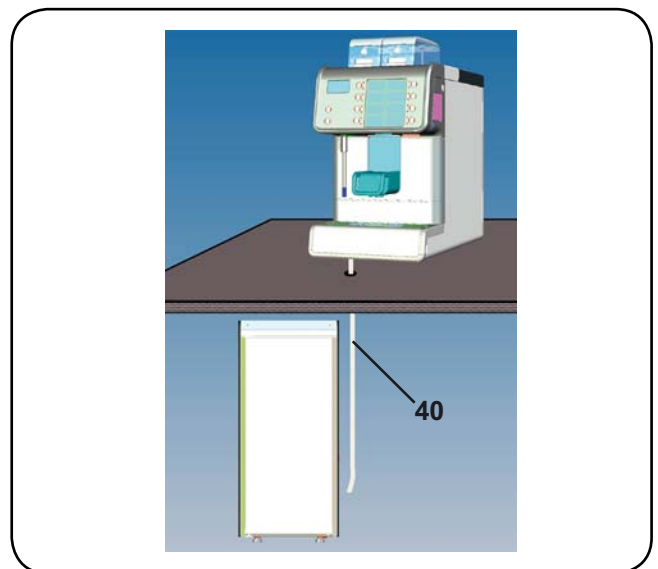
Acoplamiento Máquina - mantenedor frigo genérico

La máquina, además de la combinación con el **Modulo BARCODE Milk + Cup**, se puede combinar también a un aparato genérico para la conservación de la leche.

Se puede colocar el mantenedor en una posición diferente respecto a la del **Modulo BARCODE Milk + Cup**; como ejemplo, en la figura de al lado se muestra la combinación con un mantenedor colocado debajo de la superficie de apoyo de la máquina.

Nota: en este caso el tubito de aspiración de la leche (40) proviene de la base de la máquina y no del lado, como sucede para la combinación con el módulo **Modulo BARCODE Milk + Cup**.

La operación de conexión del tubo de la leche es efectuada por el técnico instalador.



8.2 Erogación bebidas - Chocolate / Solubles (donde esté previsto)

Operaciones preliminares

Colocar la taza (o las tazas) debajo del erogador (1) y si es necesario regular la altura.

Erogación bebida soluble

Pulse la tecla erogación chocolate (o otra bebida soluble) correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática. Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.

Erogación soluble mixto

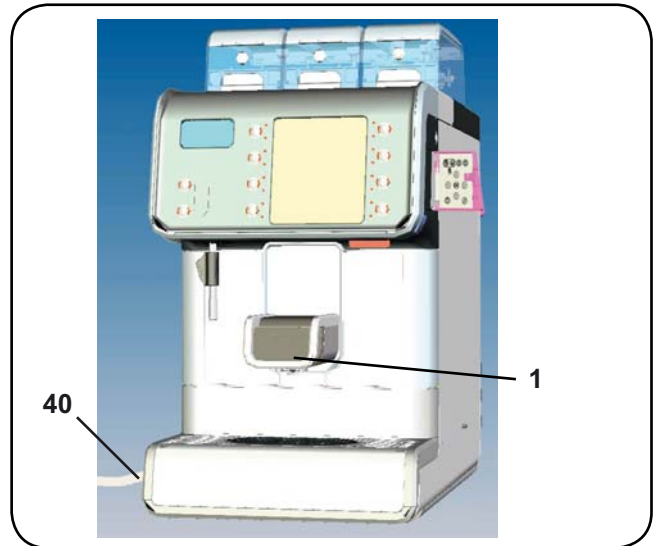
Es una erogación combinada que puede incluir café, leche y soluble.

La personalización de la selección, con la secuencia y la duración de los ciclos de erogación de cada una de las bebidas, es realizada por el técnico instalador.

Introducir el vaporizador (40) en el contenedor de la leche.

Pulse la tecla erogación soluble mixto correspondiente a la dosis elegida, de esta forma se enciende el led de la tecla seleccionada y empieza la erogación, la interrupción de la erogación se realiza de forma automática.

Se puede interrumpir la erogación antes del plazo programado volviendo a presionar el mismo botón.



8.3 Erogación bebidas – agua caliente



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

AGUA CALIENTE: INDICACIONES GENERALES

Colocar el contenedor apropiado debajo del erogador de agua caliente (14). La erogación se puede realizar en la modalidad dosificada (automática) o en la modalidad continua (manual).

Nota: la erogación de agua caliente no se puede realizar al mismo tiempo que la erogación de café.

Erogación con dosificación automática

Pulse una de las teclas de erogación agua caliente (12dt) correspondiente a la dosis elegida.

Del erogador (14) saldrá la dosis de agua caliente programada, la interrupción se realizará automáticamente.

N.B. la erogación se puede interrumpir pulsando la tecla (12dt).

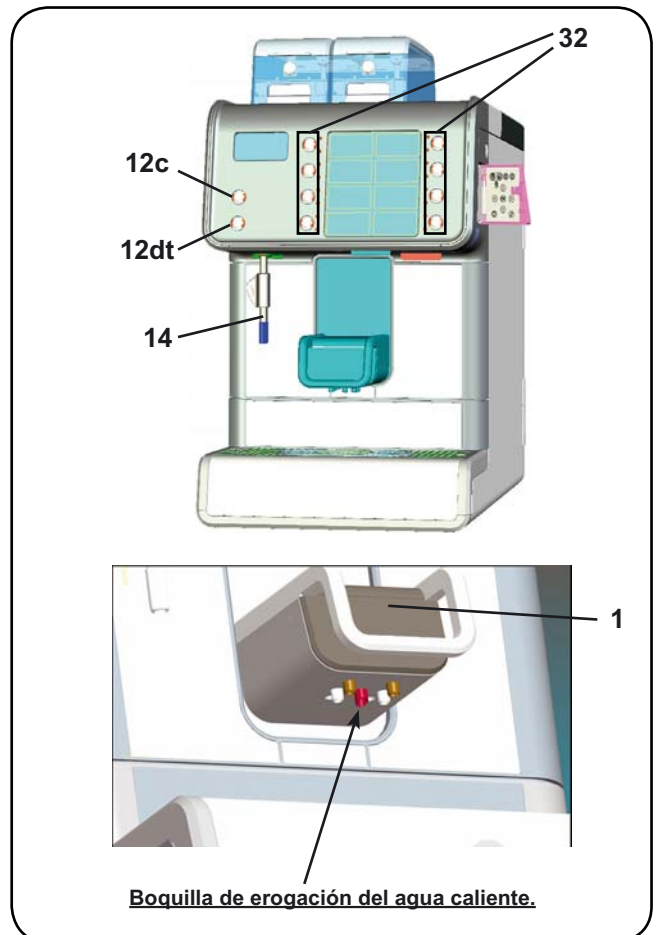
El accionamiento de la tecla (12dt) no modifica los parámetros establecidos durante la programación.

Erogación con dosificación manual

PULSAR el botón de erogación de agua caliente (12c).

La erogación de agua caliente se realizará de forma continua hasta una sucesiva presión del botón de agua (12c) que determinará la parada.

En algunas configuraciones de productos la erogación de agua caliente se puede producir por la boquilla erogadora (1); la tecla específica (32) del teclado de selección tiene que ser habilitada por el técnico instalador.



Boquilla de erogación del agua caliente.

8.4 Erogación bebidas – vapor



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

VAPOR: INDICACIONES GENERALES

Sumergir completamente el tubo de erogación del vapor (15) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar. La erogación se puede realizar en la modalidad dosificada (automática) o en la modalidad continua (manual).

Erogación con dosificación automática

PULSAR el botón de erogación del vapor (13dt).

El erogador (15) permanecerá en funcionamiento durante el tiempo programado; la parada se realizará automáticamente. N.B.: la erogación puede ser interrumpida presionando el botón (13dt).

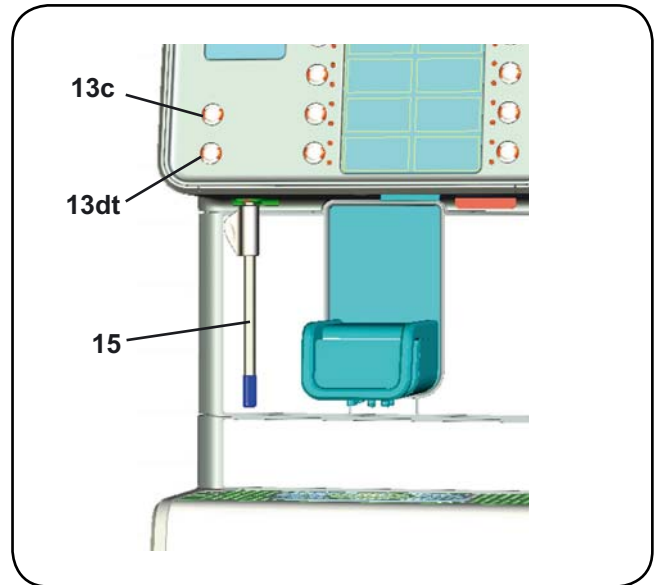
El accionamiento del botón (13dt) no modifica los parámetros establecidos en la programación.

Erogación con dosificación manual

PULSAR el botón de erogación del vapor (13c).

La erogación de vapor se realizará de forma continua hasta la sucesiva presión del botón del vapor (13c), que determinará la parada.

N.B. al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.



9. Operaciones de limpieza I° nivel



Las operaciones de limpieza descritas a continuación pueden ser realizadas por el operador de I° nivel (barman / usuario)



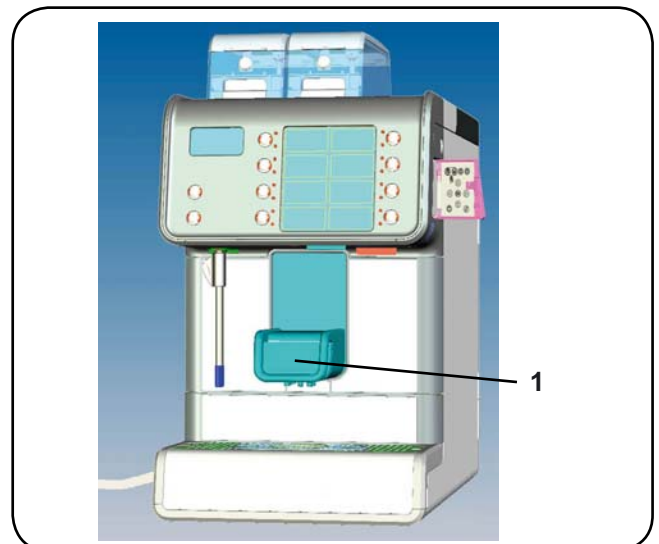
Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

LIMPIEZA CIRCUITO LECHE Y CIRCUITO CAFÉ

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante el pasaje y la emulsión de la leche y las erogaciones de café. La falta de ejecución del ciclo de lavado favorece la solidificación de los antedichos depósitos y consecuentemente la reducción de las prestaciones cualitativas del capuchinador (1) y del circuito café.

N.B.: las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y en presión.

ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS: durante las fases de lavado de las boquillas del capuchinador/erogador (1) saldrá agua caliente, vapor y residuos de leche, no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta cuando haya terminado el ciclo de limpieza.




Operaciones que hay que efectuar al final de la jornada laboral o cuando lo señale la máquina (véase el apartado "Programación cliente - Menú horario servicio").


En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará "REALIZAR LAVADO GRUPO", acompañado por una señal acústica.

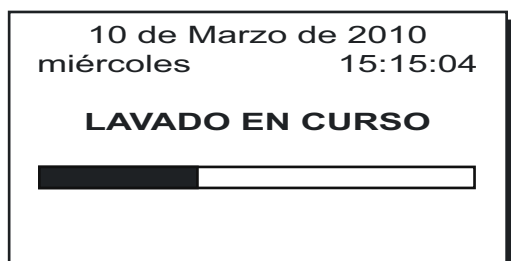
La condición se repetirá hasta que la operación no se realice o hasta que se alcance el timeout (60').

Para efectuar el lavado hay que actuar de la siguiente forma:

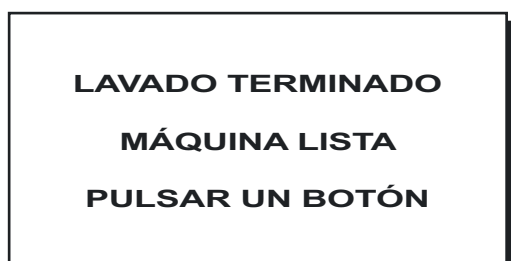
- 1) Señalización por parte de la máquina;
- 2) Abrir la tapa para acceder al teclado de programación; bajar la boquilla erogadora (1);
- 3) PULSAR y mantener presionado el botón de lavado del circuito de café (26) , hasta que en el visualizador se muestre el siguiente mensaje "PUESTA EN MARCHA DEL LAVADO":



PULSAR y mantener presionado nuevamente el botón de lavado del circuito de café (26) , hasta que en el visualizador se muestre el mensaje "LAVADO EN CURSO":

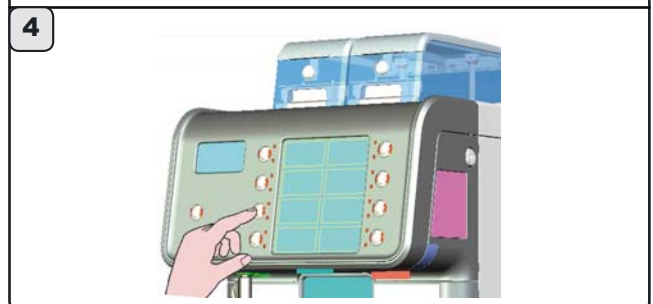
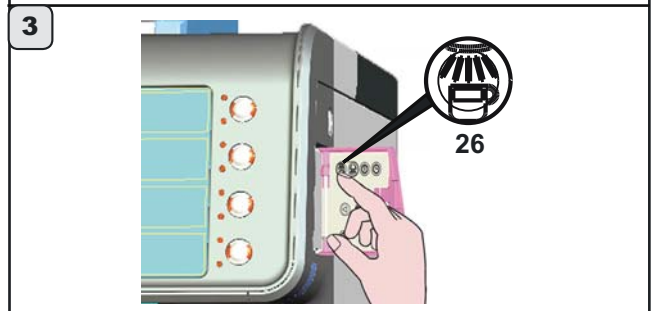
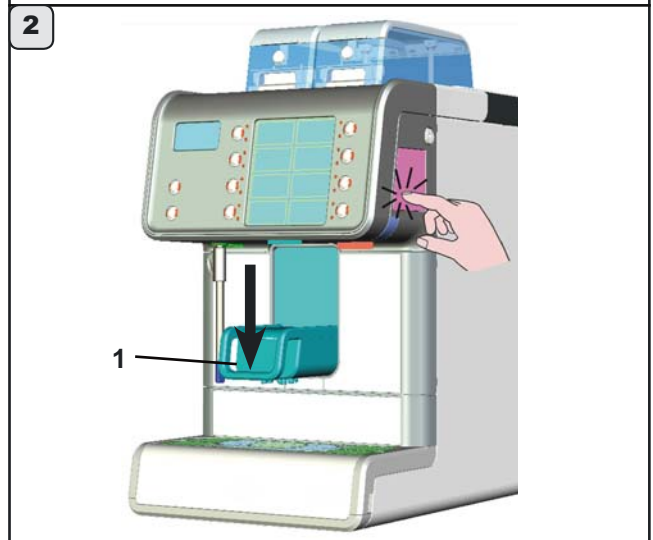
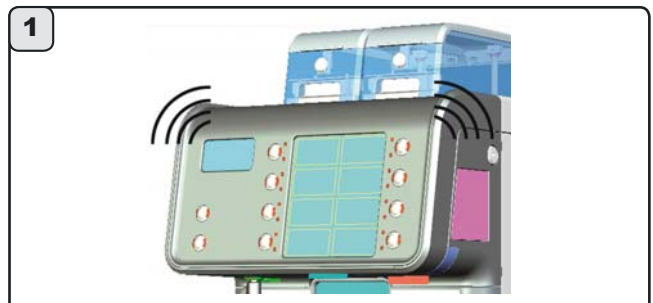



esperar a que la máquina efectúe el ciclo de lavado automático (duración unos 2 minutos); El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador se muestra el mensaje:



- 4) PULSAR un botón cualquier de erogación para volver a las normales operaciones de trabajo.

NOTA: cuando haya empezado el ciclo de lavado **NO se puede interrumpir, ni siquiera apagando la máquina.** En el caso de imprevista falta de la alimentación eléctrica o de apagado de la máquina durante el ciclo, al restablecerse la misma en el visualizador se mostrará el mensaje



"PULSAR LAVADO" will be displayed; para terminar las operaciones de limpieza pulsar el botón (26) . La máquina memoriza la falta de ejecución de los ciclos de lavado programado.

Bloqueo de las selecciones - se produce después de 60' de funcionamiento a partir de la hora programada en ausencia de lavado, con la función "bloqueo café" activada (SI) por el técnico instalador.

1º nivel LIMPIEZA CIRCUITO LECHE

Operaciones que hay que efectuar al final de la jornada laboral o cuando lo señale la máquina (véase el apartado "Programación cliente - Menú horario servicio").

En el caso de señalización por parte de la máquina, en el visualizador se mostrará "REALIZAR LAVADO CIRCUITO LECHE", acompañado por una señal acústica.


La condición se repetirá hasta que la operación no se realice o hasta que termine el timeout (60').




¡LA LECHE ES UN ALIMENTO QUE REQUIERE LA MÁXIMA HIGIENE! LA FALTA DE EJECUCIÓN DE REGULARES Y DIARIOS CICLOS DE LIMPIEZA ES CAUSA DE OBTURACIONES, CON CONSECUENTES ROTURAS DEL CIRCUITO Y PÉRDIDAS DE LÍQUIDOS.


Por tanto se aconseja respetar escrupulosamente las indicaciones de limpieza.

Para efectuar el lavado hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) Señalización por parte de la máquina;
- 2) abrir la tapa para acceder al teclado de programación;
- 3) PULSAR y mantener presionado el botón de lavado del circuito de la leche (28) , hasta que en el visualizador se muestre el mensaje descriptivo con las indicaciones para el lavado:

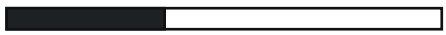
Inserir el tubo de la leche
en la bandeja con
agua y detergente
según las instrucciones

a continuación
pulsar 

- 4) poner en un recipiente aproximadamente 0.7 litros de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véase instrucciones del producto);
- 5) quitar el tubo de aspiración del recipiente de la leche e introducirlo en la solución (agua-detergente);
- 6) PULSAR y mantener presionado nuevamente el botón de lavado del circuito de la leche (28) , hasta que en el visualizador se muestre el mensaje "LAVADO EN CURSO":

10 de Marzo de 2010
miércoles 15:15:04

LAVADO EN CURSO




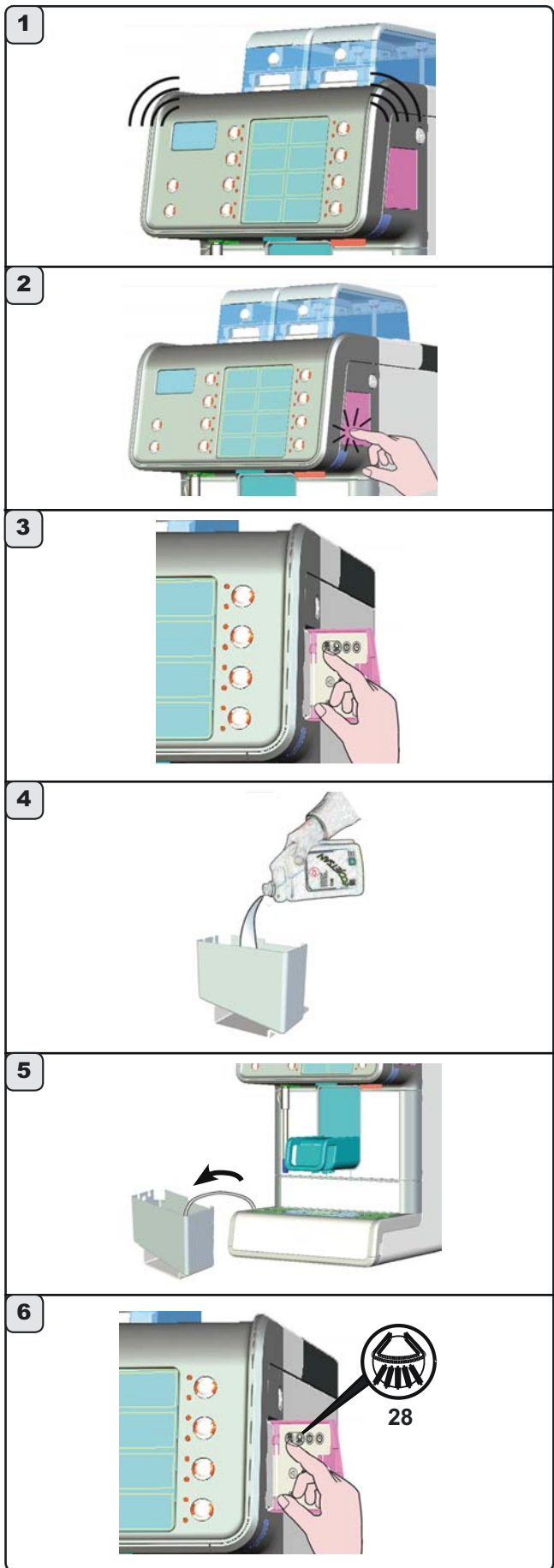
00:56


los números que aparecen en la parte inferior del visualizador representan el tiempo que falta para el final de esta operación;

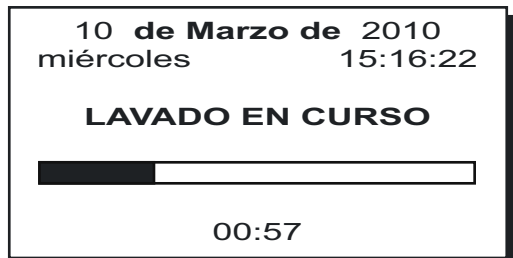
al final de esta fase, en el visualizador se muestra el mensaje:

Vacía y llena la
bandeja sólo con
agua, vuelve a montar
el tubo de la leche
según las instrucciones

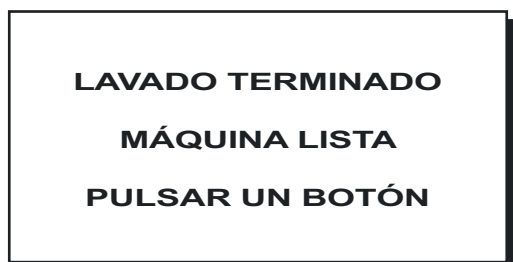
a continuación
pulsar 



- 7) eliminar del recipiente la eventual solución de lavado que haya quedado y echar aproximadamente 0.7 litros de agua fría, dejando dentro el tubo de aspiración de la leche;
- 8) PULSAR y mantener presionado el botón de lavado del circuito de la leche (28) , hasta que en el visualizador se muestre nuevamente el mensaje "LAVADO EN CURSO":



El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador se muestra el mensaje:



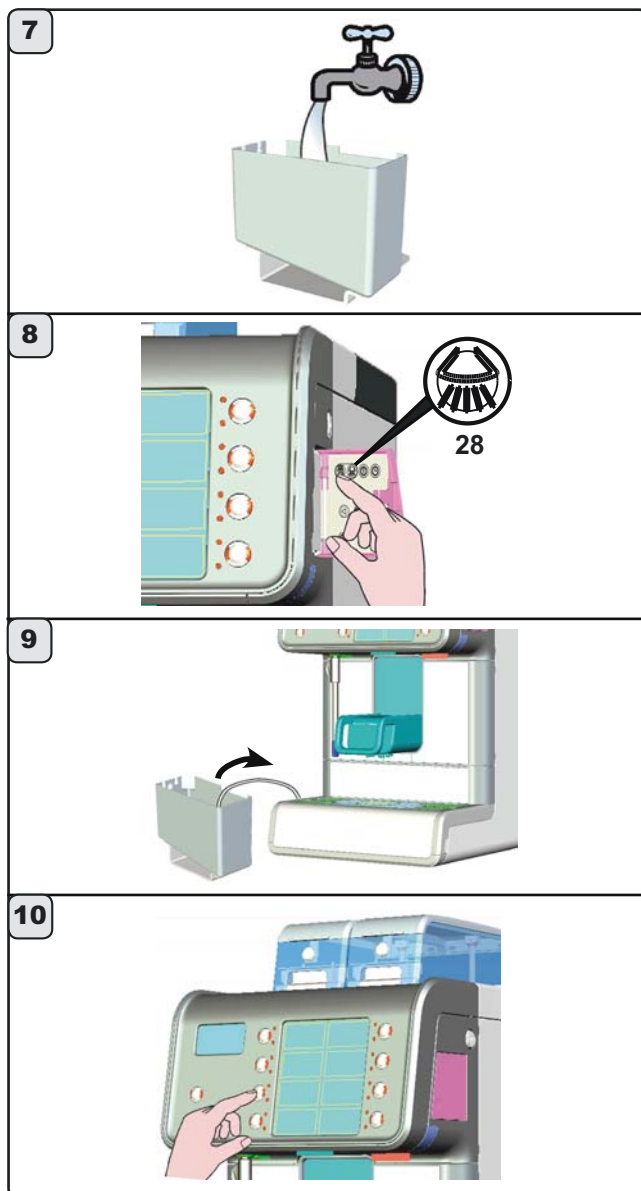
- 9) Quitar el tubo de aspiración de la leche del recipiente y volverlo a colocar en el interior del recipiente de la leche.
- 10) PULSAR un botón cualquier de erogación para volver a las normales operaciones de trabajo.



No hay que quitar el recipiente durante las operaciones de lavado; en caso contrario el ciclo de lavado se tendrá que repetir.

Bloqueo selecciones - se produce después de 60' de funcionamiento a partir de la hora programada en ausencia de lavado, con la función "bloqueo leche" activada (SI) por el técnico instalador.



Para las máquinas que trabajan con productos solubles, consultar también el apartado "LIMPIEZA DEL CIRCUITO SOLUBLES".



LAVADO CIRCUITO DE SOLUBLES

sólo para máquinas con productos solubles

Funcionamiento: cada vez que se eroguen productos solubles, se activa el cálculo del tiempo programado (de 1 a 20 minutos; OFF, función desactivada), al final del cual aparece la solicitud de lavado.



Activación: el ciclo de lavado se efectúa presionando al mismo tiempo los botones (26)  y (28)  por lo menos durante un segundo.

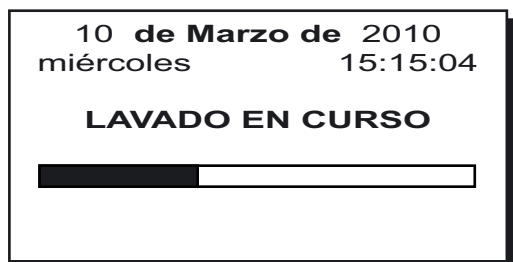
Bloqueo de las selecciones: si el lavado no se efectúa en el plazo de 60' desde la aparición del mensaje, con la función "bloqueo soluble" programada (SI), la máquina se bloquea inhibiendo todas las selecciones a base de soluble.

Tipología de lavado: con agua de forma completamente automática.

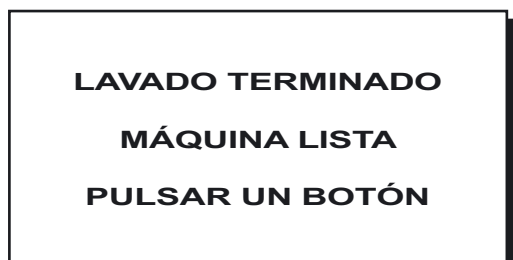
Para más detalles véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

Para efectuar el lavado hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) Señalización por parte de la máquina;
- 2) abrir la tapa para acceder al teclado de programación;
- 3) PULSAR y mantener presionados al mismo tiempo los botones de lavado (26)  y (28) , hasta que en el visualizador se muestre el mensaje "LAVADO EN CURSO":

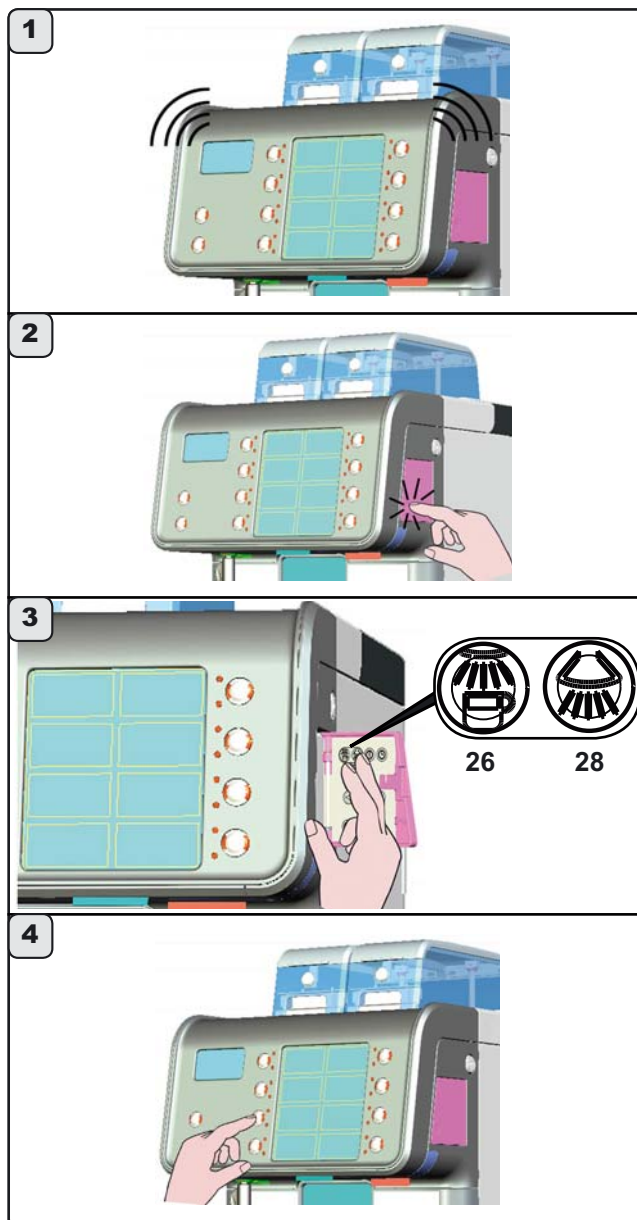


esperar a que la máquina efectúe el ciclo de lavado automático (duración unos 2 minutos); El ciclo de lavado termina cuando en el visualizador se muestra el mensaje:



- 4) PULSAR un botón cualquiera de erogación para volver a las normales operaciones de trabajo.

Las indicaciones anteriormente expuestas se tienen que realizar junto a las operaciones de limpieza del circuito solubles, descritas en la siguiente pagina.

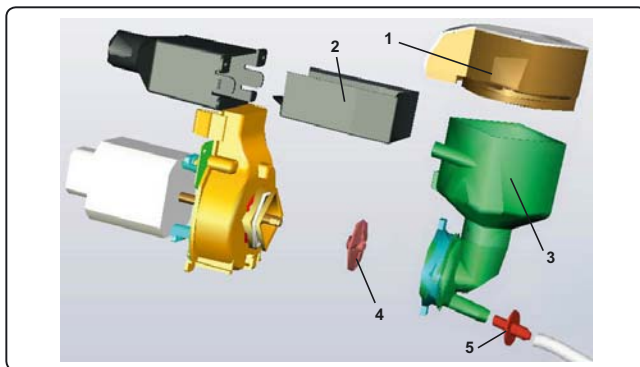


LIMPIEZA DEL CIRCUITO SOLUBLES (CUANDO ESTÉ PRESENTE)

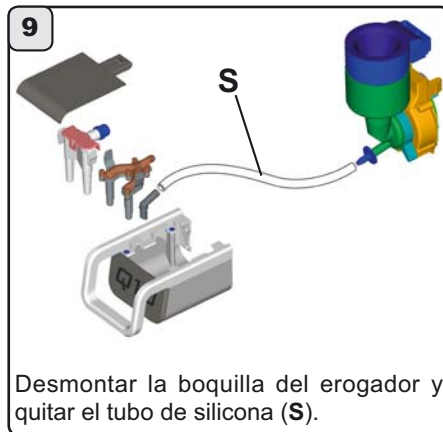
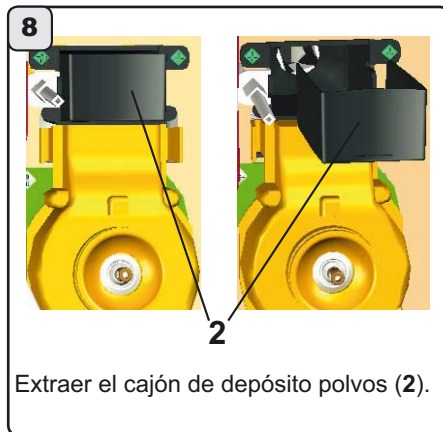
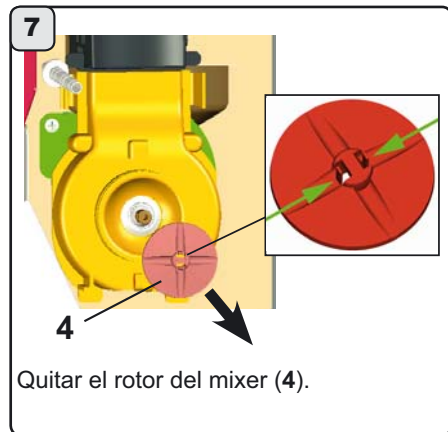
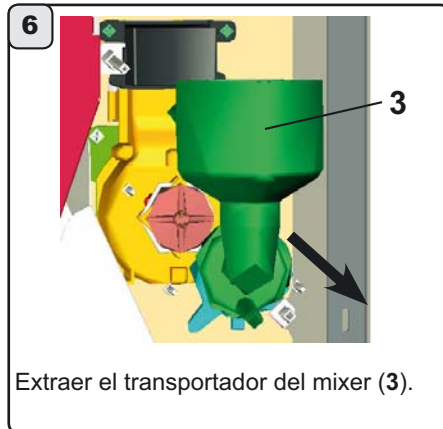
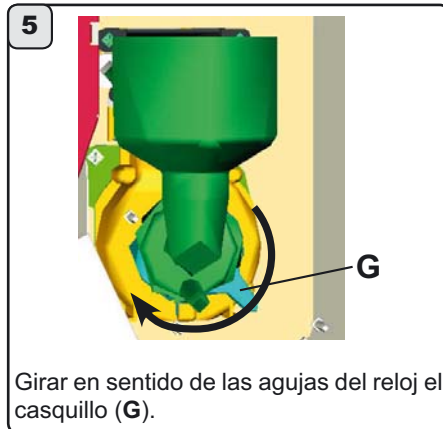
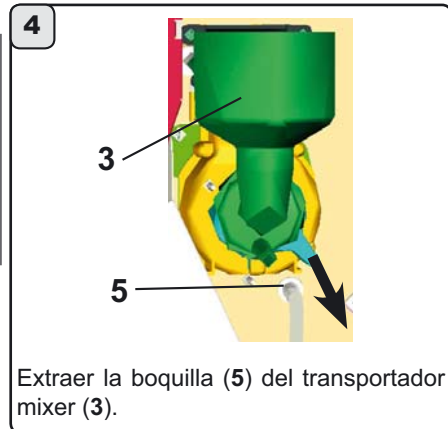
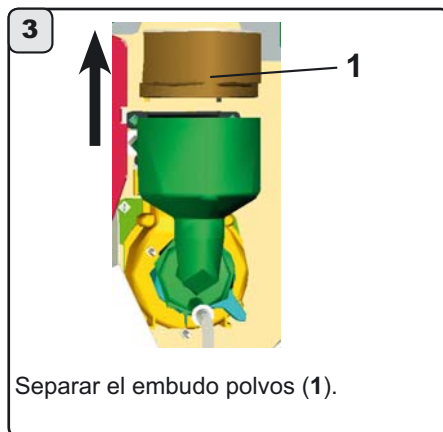
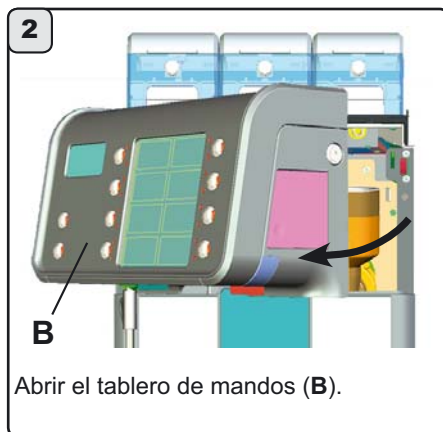
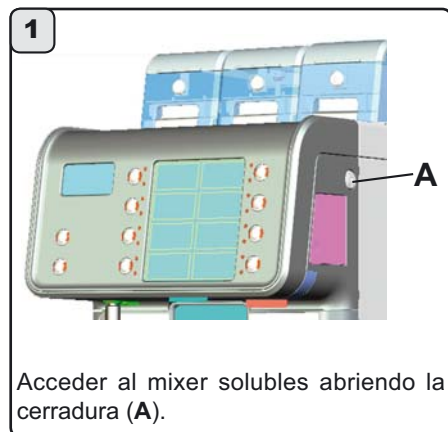
Las siguientes indicaciones son para máquinas que trabajan con productos solubles y se tienen que realizar junto a las operaciones de limpieza descritas anteriormente.

LIMPIEZA DEL MIXER

- 1 embudo polvos
- 2 cajón de depósito polvos
- 3 transportador mixer
- 4 rotor mixer
- 5 boquilla



Operaciones que hay que efectuar al final de la jornada laboral. Para efectuar la intervención hay que actuar de la siguiente forma:



10

Limpiar con un cepillo todos los agujeros por donde pasan los líquidos y el tubo de silicona (S).

11

- Meter en un recipiente ½ litro de agua fría y echar una dosis de detergente líquido (véanse instrucciones del producto).
- Lavar cada una de las partes, eliminando con una esponja eventuales residuos orgánicos presentes.
- Introducir todas las partes del mixer en la solución (agua - detergente) por lo menos durante 15 minutos.
- Quitar todas las partes de la solución y aclarar.

12

Volver a montar todo y fijar nuevamente el mixer en el soporte.
 N.B.: prestar particular atención en el acoplamiento del rotor del mixer (4) - perno (P); hacer coincidir las partes planas de los 2 componentes.
 N.B.: hay que prestar una particular atención al acoplamiento entre el transportador mezclador (3) y la boquilla del agua (H).

13

Después de haber devuelto la máquina a sus normales condiciones de trabajo, efectuar un ciclo de lavado pulsando al mismo tiempo los botones (26) y (28) por lo menos durante un segundo.

9. Operaciones de limpieza I° nivel

Lavado automático preestablecido
sólo para máquinas con "cappuccinatore"


Funcionamiento - Al final de cada erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo (max 210'), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" junto al tiempo que falta para empezar el ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.

Durante este intervalo de espera:

si se pulsa una tecla de erogación café, el cálculo volverá a empezar después de 30" desde el final de la erogación;

si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (210').

Si en cambio se pulsa la tecla (28) , el lavado automático se efectuará inmediatamente.

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología de lavado - con leche o con agua de forma completamente automática.

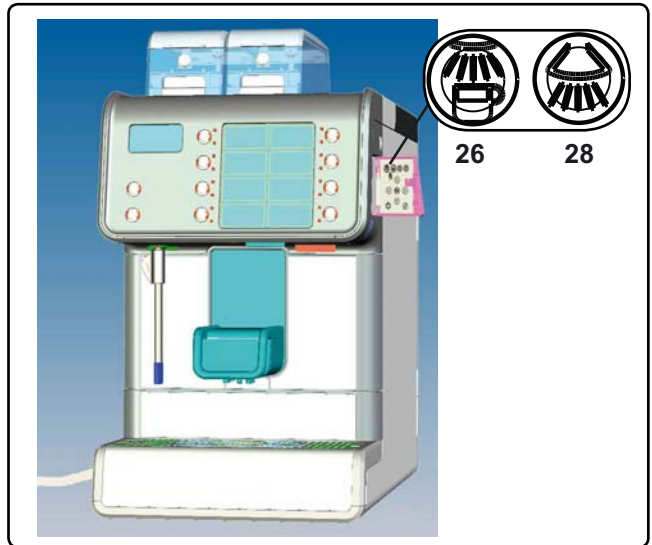
Condiciones particulares

1) con cada ciclo de lavado con detergente (a un horario programado) o de tipo diario:

en este caso, todo el circuito es afectado por el lavado, por tanto hasta la primera erogación a base de leche, se retiene el circuito exente de leche residua y el cálculo del tiempo (210') no se activa.



2) con cada apagado de la máquina, con un cálculo del tiempo (210') en curso:

en la fase de encendido sucesiva, si han pasado los 210', la máquina, una vez alcanzada la temperatura de servicio, activa el ciclo de lavado automático preestablecido sin posibilidad de evitarlo.



Cuando la máquina se bloquea y en el visualizador se muestra:

```
*****
MAQUINA BLOQUEA
REALIZAR LAVADO
*****XXXXXX*****
```

Pulsando la tecla correspondiente al lavado que es requerido en el mensaje (tecla 26  o tecla 28 ) , se realiza el lavado y la máquina se desbloquea.

N.B.: en ausencia de mensajes de lavado, y con un uso frecuente de la máquina, se pueden efectuar los lavados en cualquier momento siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.

Lavado rápido automático (si ha sido programado)
sólo para máquinas con "cappuccinador"


Funcionamiento - cada vez que se termina la erogación de la leche se activa el cálculo del tiempo programado (desde 10 a 99 minutos; OFF función desactivada), al final del cual se muestra en el visualizador "LAVADO AUTOMÁTICO" con los 30" que faltan hasta el inicio del ciclo de lavado.

Activación - se activa automáticamente al final de los 30" que faltan.

Durante este intervalo de espera:

si se pulsa una tecla de erogación café, el cálculo volverá a empezar después de 30" desde el final de la erogación;

si se pulsa una tecla de erogación leche/cappuccino, el cálculo volverá a empezar del tiempo programado (10'+99').

Si en cambio se pulsa la tecla (28) , el lavado automático se efectuará inmediatamente.

Bloqueo selecciones - siempre inactivo; el lavado se realiza incluso sin la intervención del usuario.

Tipología lavado - con agua de forma completamente automática.

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

9. Operaciones de limpieza I° nivel

EROGADOR AGUA CALIENTE (14) Y TUBOS VAPOR (15) (donde esté previsto)

Utilizando un paño o una esponja limpia, lave con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes. Enjuagar perfectamente.

Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

CUBETA APOYA-TAZAS (16)

Al final de la jornada laboral, echar una jarra de agua caliente en la bandeja (16) para quitar eventuales incrustaciones presentes en la descarga; quitarla y lavarla con agua corriente.

Para su desmontaje:

- levantar la boquilla erogadora (1);
- agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; actuar en los puntos (A);

No use productos abrasivos.

CAJÓN FONDOS (17)

Para el desmontaje:

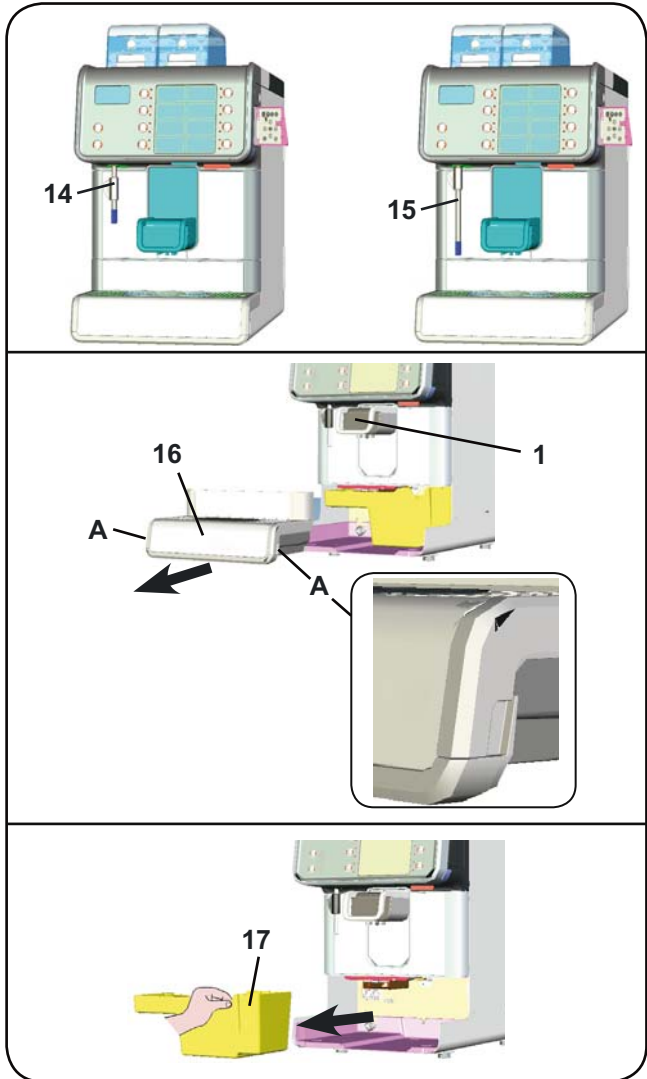
- levantar la boquilla erogadora (1);
- agarrar y tirar de la bandeja (16) levantándola ligeramente; actuar en los puntos (A);
- sacar el cajón de fondos (17);
- vaciarlo y lavarlo con agua corriente.
- limpiar cuidadosamente la zona de alojamiento del cajón (17) con un paño húmedo, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.
- volver a introducir el cajón de fondos (17); volver a colocar la bandeja (16); colocar la boquilla erogadora (1) en la posición original.

CARROCERÍA

Atención: las partes brillantes de la carrocería se tienen que limpiar con el paño suministrado. En el caso de suciedad persistente hay que utilizar una esponja húmeda y secar con un paño suave.

Limpiar la carrocería utilizando productos SIN amoníaco o abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo con un paño suave.

N.B.: NO echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería y para la limpieza NO utilizar papel o paños toscos.



Español

ATENCIÓN

Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, y en todos modos una vez por día, antes de empezar el trabajo, realizar un lavado de los componentes interiores como se indica en las siguientes instrucciones:

Agua caliente:
Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 0.5 litros de agua.

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

Circuito leche / Circuito café: para efectuar las diferentes operaciones, siga las instrucciones indicadas en el presente manual.

9. Operaciones de limpieza II° nivel

Las operaciones de limpieza que se describen a continuación TIENEN QUE ser realizadas por un operador de II° nivel (personal adiestrado)

LIMPIEZA TOLVA (6 - 6a)

Las tolvas de café (6 y 6a) se tienen que someter a una operación de limpieza periódica aproximadamente cada semana. Dependiendo del consumo y la tipología de café, las intervenciones de limpieza tienen que realizarse más frecuentemente.

Para efectuar la intervención hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) abrir la cerradura (A);
- 2) abrir el tablero de mandos (B);
- 3) empujar el dispositivo de cierre de la tolva (H) hacia la parte posterior de la máquina;

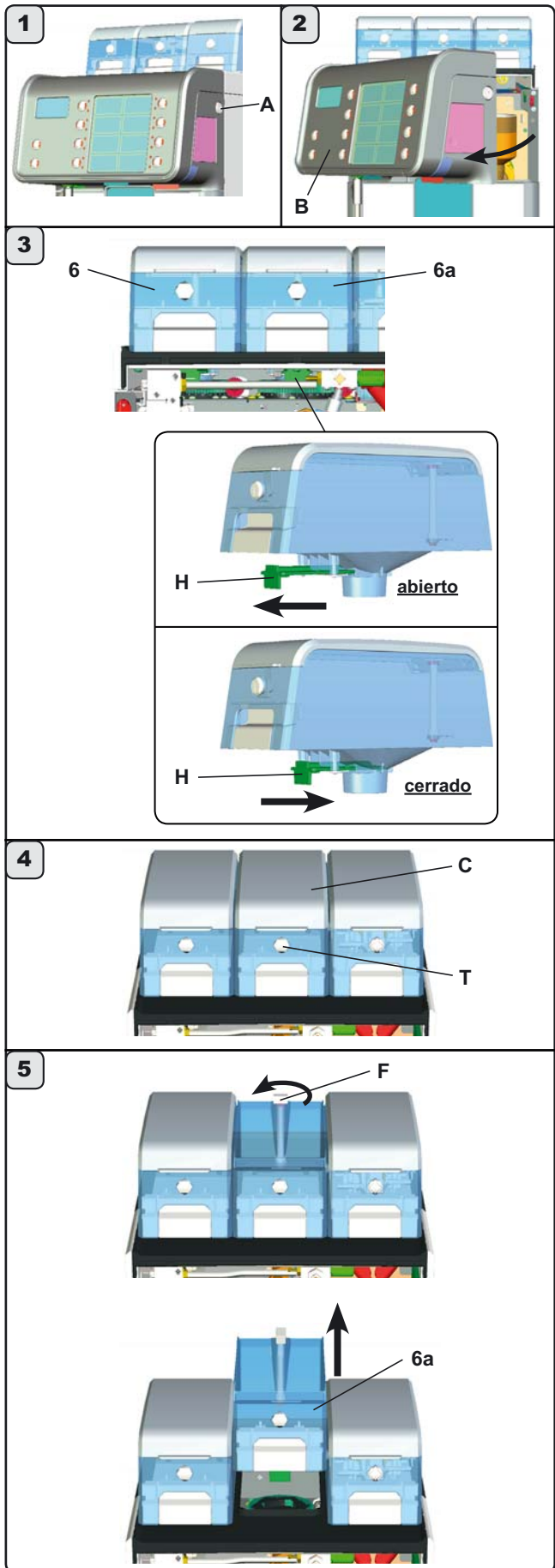
- 4) abrir la cerradura de la tolva (T) y quitar la tapadera (C);

- 5) con la ayuda de una herramienta girar en sentido contrario a las agujas del reloj el dispositivo de fijación (F) y separar la tolva de café (6a) de la máquina.

Eliminar el café que eventualmente haya quedado en la tolva.

Lavarla mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades normalmente permitidos para objetos en contacto con alimentos, aclarar perfectamente y secar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Antes de volver a colocar la tolva en la máquina, comprobar que se han secado perfectamente las partes mojadas o húmedas.



Español

9. Operaciones de limpieza II° nivel

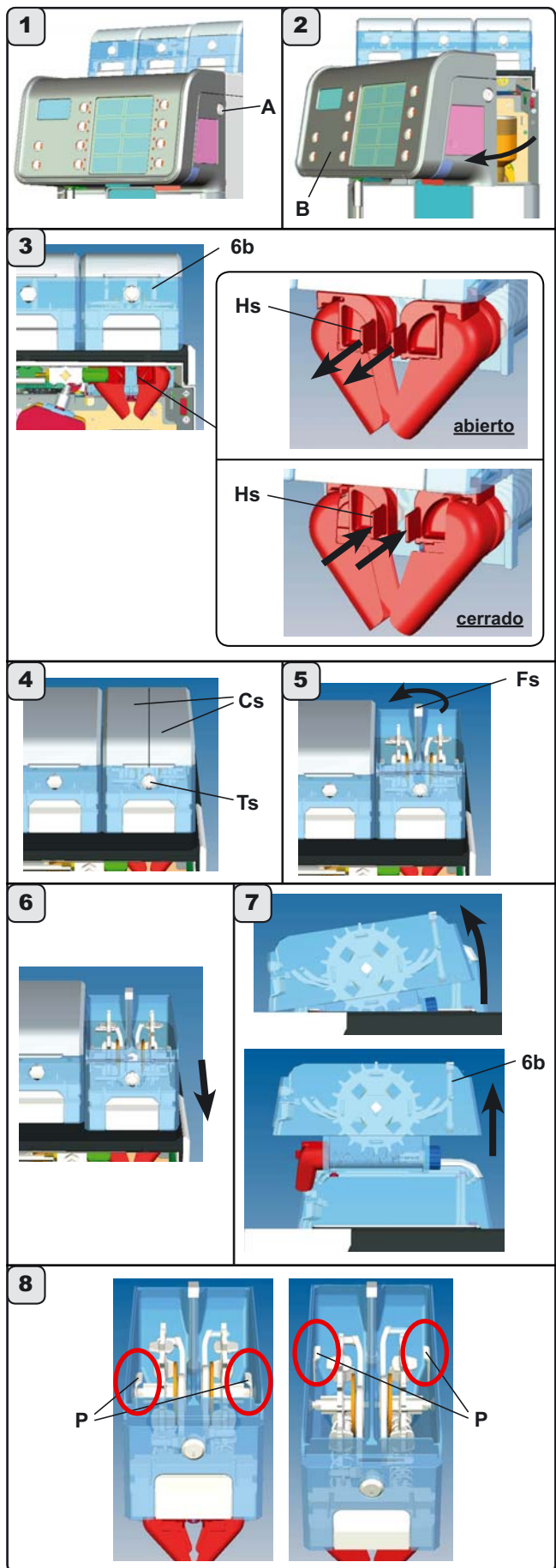
LIMPIEZA DE LA TOLVA PARA SOLUBLES (6b) cuando esté previsto

La tolva soluble (6b) se tiene que someter a una operación de limpieza periódica aproximadamente cada semana. Dependiendo del consumo y la tipología de bebida soluble, las intervenciones de limpieza se tienen que realizar más frecuentemente.

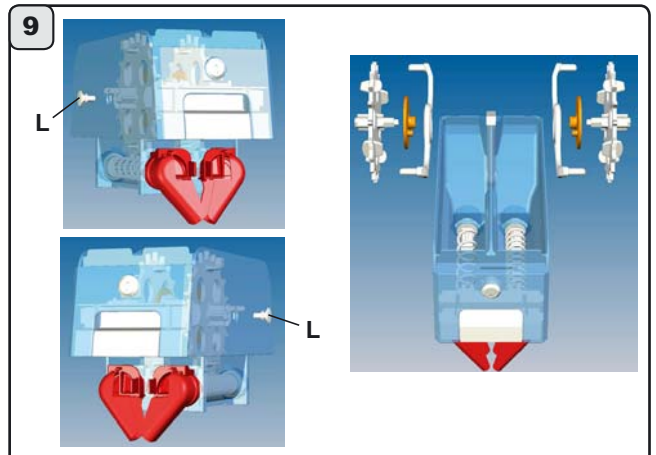
Las imágenes de al lado son inherentes a una doble tolva para solubles.

Para efectuar la intervención hay que actuar de la siguiente forma:

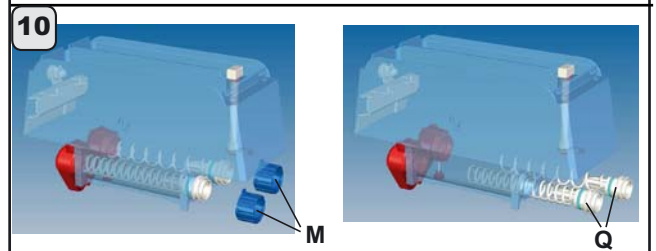
- 1) abrir la cerradura (A);
- 2) abrir el tablero de mandos (B);
- 3) empujar el dispositivo de cierre de la tolva (Hs) hacia la parte posterior de la máquina;
- 4) abrir la cerradura de la tolva (Ts) y quitar la tapadera (Cs);
- 5) con la ayuda de una herramienta girar en sentido contrario a las agujas del reloj el dispositivo de fijación (Fs);
- 6) desplazar la tolva hacia la parte anterior de la máquina;
- 7) levantar ligeramente la parte posterior de la tolva y separar la tolva para solubles (6b) de la máquina;
- 8) quitar los 2 dispositivos *sujeta rueda* (P);



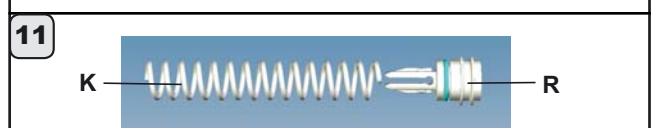
9) quitar el *perno de fijación de la rueda lateral (L)* y sacar los mecanismos de movimiento internos de la tolva;



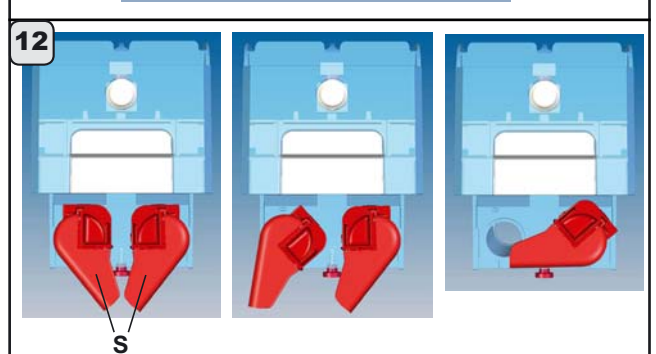
10) girar en el sentido de las agujas del reloj la *corona de fijación (M)* situada en la parte posterior de la tolva y quitar el grupo de *tornillos de erogación (Q)*;



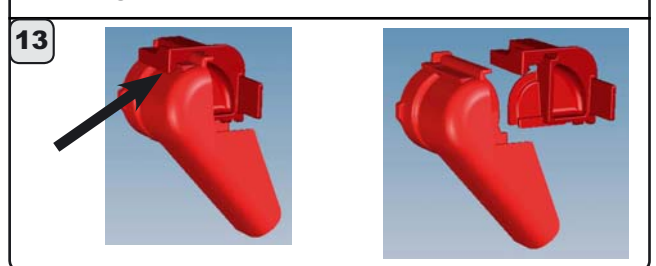
11) sacar la *cóclea (K)* del grupo *tornillos de erogación (R)*;



12) quitar el grupo *rampa para solubles (S)* girándolo en el sentido de las agujas del reloj (en las configuraciones con doble rampa quitar primero el grupo izquierdo);



13) separar el grupo *rampa para solubles (S)* presionando ligeramente en el punto indicado.



Quitar el producto soluble que eventualmente haya quedado en la tolva.

Lavarla mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades que normalmente se usan para los objetos en contacto con los alimentos; aclarar cuidadosamente y secar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Antes de volver a colocar todas las partes desmontadas anteriormente, comprobar que las partes mojadas o húmedas se hayan secado perfectamente.


10. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO



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

Circuito café

- Pulsar y mantener pulsado el botón lavado café (26)  durante unos segundos.


Agua caliente

- Abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 0.5 litros de agua.



Vapor (cuando esté presente)

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

Circuito leche

- PULSAR y mantener presionado el botón de lavado del circuito leche (28)  durante algunos segundos y actuar como se indica en el visualizador (para más indicaciones consultar el capítulo “Limpieza y mantenimiento”).

Circuito solubles *(solo para máquinas con productos solubles)*

- PULSAR y mantener presionados los botones de lavado del circuito café (26)  y de lavado del circuito leche (28)  durante algunos segundos (para más indicaciones consultar el capítulo “Limpieza y mantenimiento”).

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro café / cappuccino / leche

- Si la máquina ha permanecido inactiva durante más de una hora antes de la erogación de la bebida, efectuar un lavado siguiendo las instrucciones indicadas en el presente manual (véase parágrafo limpieza).

Suministro agua caliente

- Si la máquina ha permanecido inactiva durante una hora antes de la erogación, efectuar una erogación vacía de unos 2-3 segundos.

Suministro vapor (cuando esté presente)

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

Limpieza circuito leche y circuito café / circuito solubles *(solo para máquinas con solubles)*

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

11. Advertencias



Peligro de quemaduras

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



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

GENERALES

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

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

Peligro de quemaduras

No acercar las manos o partes del cuerpo a la boquilla de erogación de las bebidas, o bien a los tubos de erogación de vapor y agua caliente.

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

Superficie caliente-tazas

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

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

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



INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

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

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

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

12. Mantenimiento y reparaciones

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

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



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

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



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

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

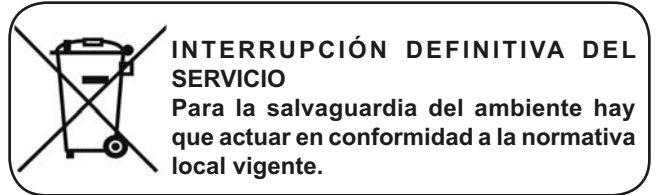
13. Interrupción definitiva del servicio

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

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

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

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

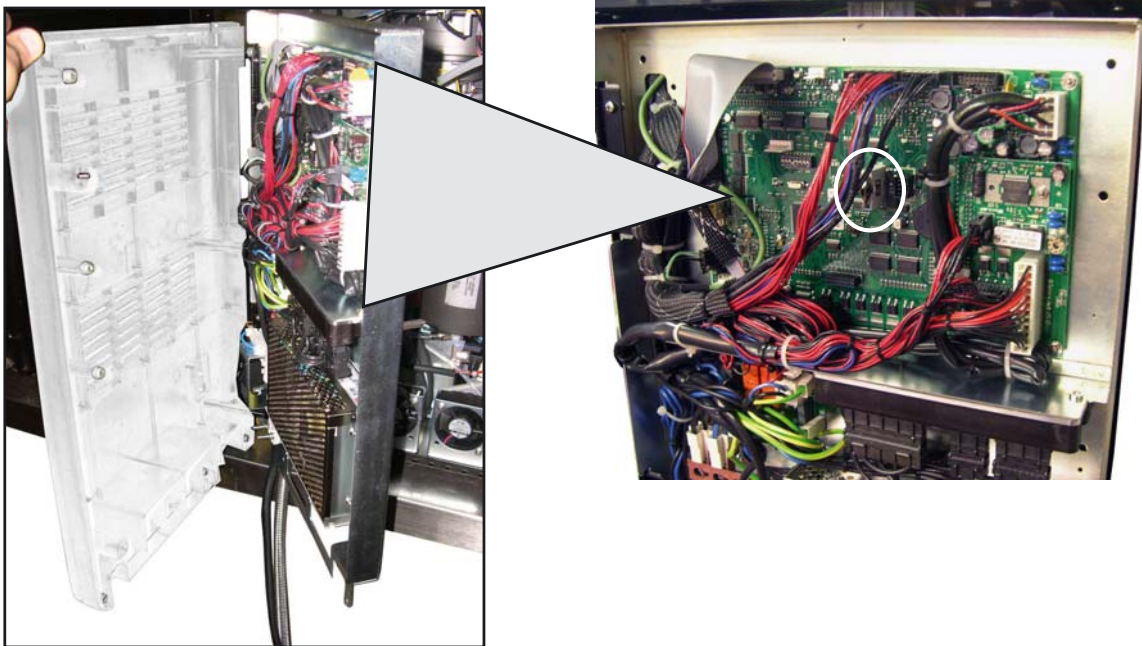


INFORMACIONES AMBIENTALES

Este aparato contiene una batería botón no recargable del litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Reciclar o eliminar las baterías de acuerdo a las instrucciones del productor de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

Poción de la batería



14. Mensajes de diagnóstico

Los mensajes de diagnóstico están divididos en dos grupos:

- Mensajes de modo explícito:** Se colocan en la última línea inferior del Display (5), se calculan en cada nuevo ciclo para volver a aparecer luego si se representa la causa que los ha generado
- Mensajes en código:** se colocan en el ángulo superior a la derecha con la siguiente sintaxis: **Exxx**
donde:
 - **E** identifica la presencia de un error;
 - **xxx** representa el código de error de la unidad.


En presencia de varios errores su representación es en tiempo, pasándolos en sucesión en el display.

Para una descripción detallada de los mensajes en código, hay que consultar el manual técnico en el apartado "Anomalías -Averías".

Mensajes de modo explícito

MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
Máquina fría	<p>1. Este mensaje se muestra en el visualizador al accionar una tecla de erogación cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la presión de la caldera servicios se encuentra por debajo de la presión de trabajo programada; - la temperatura del calentador es inferior a 60°C. <p>Una vez alcanzada la presión y la temperatura de trabajo el mensaje desaparece automáticamente.</p> <p>2. Cuando la caldera servicios o el calentador del café no pueden alcanzar respectivamente la presión y la temperatura de trabajo por un problema, en el visualizador aparece un código de error que identifica el componente defectuoso que ha causado el problema.</p>	<p>2. Consultar el manual técnico y hacer referencia al específico código de error para resolver el problema.</p>
Check Boiler	Este mensaje se muestra en el visualizador al encenderse la máquina y se verifica el estado de llenado del calentador de café.	Ninguna intervención por parte del operador.
Cajón fondos lleno	Este mensaje avisa al usuario de que el cajón fondos está lleno. Todavía se pueden erogar 10 bebidas a base de café (10 individuales o 5 dobles) antes de que se bloquee la máquina.	Vaciar el cajón para resetear el contador o seguir hasta que la máquina no visualice el mensaje "Vacía cajón". Hacer referencia al manual técnico para programar el número de fondos y cuando se llegue al mismo se visualiza el mensaje.
Vaciar cajón fondos	La máquina cuenta en orden decreciente el número programado de fondos. El mensaje se visualiza al final de la escala. La máquina se bloquea e inhibe cualquier erogación a base de café.	Abrir el panel. Quitar y vaciar el cajón fondos. Volver a colocar el cajón en su correcta posición y cerrar el panel. Durante la ejecución de estas operaciones se visualizará el mensaje "Cajón fondos sacado".
Cajón fondos sacado	Este mensaje se visualiza siempre cuando el lado posterior de cajón no está bien colocado.	Si el mensaje aparece cuando el cajón está colocado, controlar que el cajón esté correctamente colocado.
Bandeja extraída	Este mensaje (acompañado por un icono en el visualizador) se visualiza siempre cuando la bandeja no está bien colocada.	Controlar que la bandeja esté correctamente colocada.
Carga de la caldera	Este mensaje se visualiza cuando la máquina está recargando la caldera.	Esta operación se realiza automáticamente y no requiere la intervención del usuario. La operación no inhibe la erogación de agua caliente.

Mensajes de modo explícito

MENSAJE	CAUSA (cuando se visualiza)	SOLUCIÓN
Efectuar mantenimiento	El mensaje se visualiza cuando la máquina requiere una intervención de mantenimiento. Para eliminar temporalmente el mensaje, hay que mantener presionado el botón RES durante unos 8 segundos. El mensaje volverá a aparecer cuando se vuelva a encender la máquina con el interruptor.	Contactar a un técnico autorizado. El mensaje se visualizará hasta que no se haya realizado el mantenimiento. Consultar el Manual Técnico para programar los tiempos y los ciclos de mantenimiento.
Efectuar regeneración resinas	El mensaje se visualiza cuando las resinas del ablandador se tienen que regenerar. (Véanse las instrucciones del mantenimiento del ablandador).	Después de haber realizado la regeneración de las resinas, pulsar RESET sobre 8 segundos para anular el mensaje.
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, véase la parte del Manual dedicada a los "Parámetros del Cliente". Pulse durante unos segundos la tecla  para forzar el encendido.
Teclado bloqueado	Durante la normal utilización de la máquina puede suceder que cualquier tecla permanezca bloqueada mecánicamente. Si esta condición permanece durante un tiempo superior a 1 minuto, en el visualizar se mostrará el siguiente mensaje: Tecla Bloqueada. N.B.: excepto la tecla afectada, todas las demás funcionan regularmente.	Para obviar la anomalía hay que realizar un examen visual del teclado, individualizar la tecla bloqueada que determina el mensaje y realizar las operaciones de reset.
Mensajes relativos a los lavados		Véase el capítulo "Operaciones de limpieza" de este manual.

15. Anomalías - Averías

Intervenciones directas por parte del cliente

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar que el problema que presenta la máquina sea uno de los casos expuestos a continuación:

ANOMALÍA	CAUSA	REMEDIO
La máquina de café no funciona y el visualizador (5) está apagado	Interrupción de la energía eléctrica	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (23).
Pérdida de agua por la bandeja apoyatazas (16)	Agujero bandeja obturado.	Limpiar.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Dosis de café escasa. Café demasiado viejo. * Café molido demasiado grueso.	Aumentar la dosis a través del botón "chicco" (BK). Sustituir el café. * Moler el café más fino.
El café sale gota a gota.	Dosis de café excesiva. * Café molido demasiado fino.	Disminuir la dosis a través del botón "chicco" (BK). Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Bandeja de desagüe obturada.	Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior	Las mismas medidas que el punto anterior.

* Estas operaciones TIENEN QUE ser realizadas por el operador de II° nivel (personal adiestrado)

PROGRAMACIÓN CLIENTE

16. Regulación reloj

Para regular el reloj utilice las teclas "+" (30) ó "-" (31).

Con cada presión la hora aumenta (o disminuye) un minuto. Manteniendo presionada una de las teclas (30 o 31) durante más de 10 segundos, se interrumpe la indicación relativa a los minutos y aumenta (o disminuye) la relativa a las horas.

Durante la fase de regulación del horario, el cómputo de los segundos permanece parado en "00".



17. Menú Parámetros clientes

Para acceder al cuadro "Parámetros clientes" pulsar la tecla (34); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



Selección del idioma

Para visualizar los mensajes en el display en un idioma diferente del programado, después de haber entrado en "Parámetros Cliente" hay que colocar el cursor en correspondencia del idioma deseado pulsando las teclas "+" (30) y "-" (31) y luego pulsar la tecla PRG (29); la máquina se vuelve a poner en funcionamiento con los mensajes en el nuevo idioma seleccionado.

El display (5) muestra las indicaciones en los siguientes idiomas:

italiano, inglés, alemán, francés, polaco, español, portugués, holandés, japonés y ruso.



Menú horario servicio

Pulsando la tecla **PRG** (29) en correspondencia de la línea "horario servicio", en el display se visualizará:



Los parámetros, relativos al menú horario servicio, que se pueden modificar son:

- **Hora ON** (horario de encendido);
- **Hora OFF** (horario de apagado);
- **Cierre** (día de cierre);
- **Noct. ON** (horario inicial del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Noct. OFF** (horario final del precio nocturno de las bebidas, sólo con un sistema de pago conectado);
- **Lavado 1** (requerido - cada 24 horas - a la hora programada; no se puede desactivar);
- **Lavado 2 ÷ 5** (horario de lavados programables).

Indicaciones de carácter general

En el caso de que no haya días de cierre, programe la opción "cierre" en "ninguno".

En el caso de que no se desee utilizar la función de encendido/apagado automático, pero se prefiera encender y apagar manualmente la máquina, programe "hora ON" y "hora OFF" con el mismo horario (ejemplo:

hora ON	22:00
hora OFF	22:00)

"LAVADO 1" Y "LAVADOS 2 ÷ 5"

Son lavados a horarios programables, independientes de los asociados a la hora de encendido y a la hora de apagado.

Después de haber colocado el cursor cerca de la línea que hay que modificar, y de haber presionado la tecla **PRG** (29), modifique el valor, utilizando las teclas "+" (30) ó "-" (31), luego pulse la tecla **OK** para confirmar el dato.

Repita las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros horarios de los lavados.

"Lavado 1"

Cuando se requiere, prevé la ejecución de un lavado largo (circuito leche y circuito café) en los modos descritos en el apartado "Operaciones de limpieza".

Nota: el "lavado 1" no se puede desactivar; se activa diariamente a la hora programada y en cualquier caso en un plazo de 24 horas.

"Lavados 2 ÷ 5"

Cuando se requieren, pueden prever la ejecución tanto de un lavado largo como de un corto, dependiendo de como han sido programados.

Si el horario programado para estos lavados caen en la fase de apagado de la máquina, la solicitud para su ejecución se anulará.

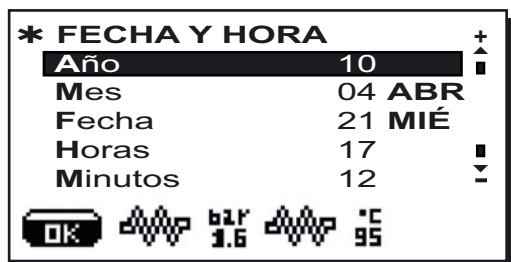
NOTA: para no activar estos lavados, programe OFF en correspondencia del horario.

OFF se visualiza pulsando la tecla "-" (31) cuando el display se visualiza la hora "00:00".

Para más detalles, véase el manual técnico en el apartado "Menú configuración - Opciones lavados".

Fecha y hora

Para modificar la fecha y la hora PULSAR el botón **PRG** (29) de acuerdo a la línea correspondiente; en el visualizador se muestra el mensaje:



Desplazar el cursor (línea negra) en correspondencia a la opción que hay que modificar, utilizando las teclas "+" (30) y "-" (31), luego pulsar la tecla **PRG** (29); el cursor se convierte en → y se puede variar el valor de la opción seleccionada siempre a través de las teclas "+" (30) y "-" (31).

Una vez realizada la operación, hay que pulsar la tecla **RES** (24) para confirmar el dato.

N.B. el cursor se vuelve otra vez una línea negra.

Repetir las operaciones anteriormente indicadas para modificar los otros parámetros.

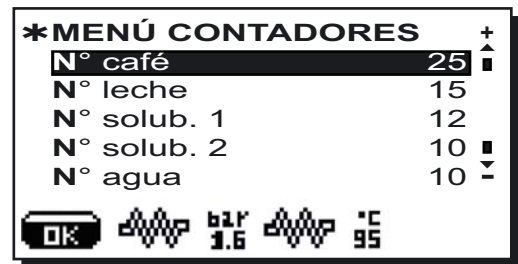
18. Menú DATOS: CONTADORES

Acceder al "MENÚ DATOS" pulsando la tecla "I" (27); en el display se visualizará:



Colocando el cursor en correspondencia de la línea "CONTADORES" a través de las teclas "+" (30) y "-" (31) y pulsando sucesivamente la tecla PRG (29), en el

display se visualizan:



Para acceder a los diferentes menús, colocar el cursor en correspondencia de la línea que interesa, utilizando las teclas "+" (30) ó "-" (31).

Para resetear el número, pulse la tecla PRG (29) y después las teclas "+" (30) ó "-" (31); de esta forma se reseteará el contador.

Pulsando la tecla OK se confirma el reset.

Pulsando otra vez la tecla RES (24) se vuelve al cuadro principal.

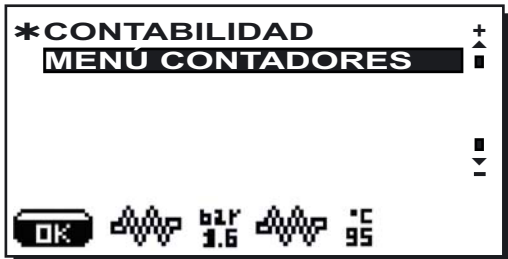
El número total de cafés y el número de ciclos no se pueden resetear.

En el caso de sustitución de las muelas, sólo el técnico instalador puede resetear el número total de molindas de los dos molinillos-dosificadores (MM1 y MM2).

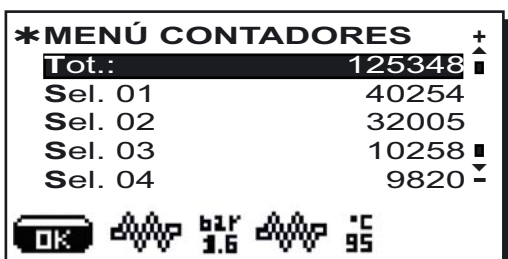
18.1 Menú DATOS: CONTABILIDAD



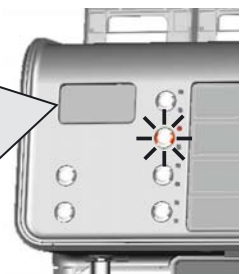
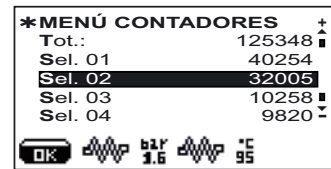
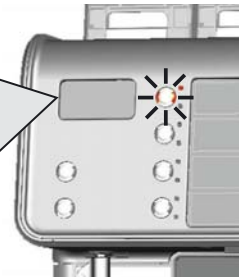
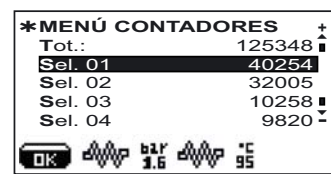
Después de haber colocado el cursor en correspondencia de la línea "CONTABILIDAD" pulsar la tecla PRG (29); en el visualizador se muestra:



Pulsando otra vez la tecla PRG (29), en el visualizador se muestra el número total de las erogaciones efectuadas y el número de erogaciones asociadas a cada tecla de selección:



Colocando el cursor en correspondencia de las diferentes selecciones, permanece encendido el led asociado a la tecla de selección interesada:

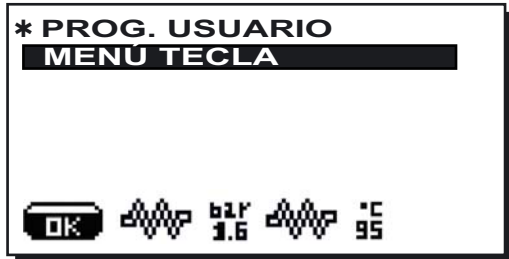


N.B.: el número total y los números de cada una de las selecciones efectuadas NO se pueden resetear.

19. Como entrar en la programación

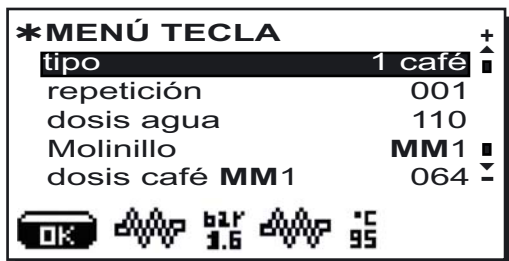
N.B.: SÓLO si la opción "Progr. Usuario" está programada en "SI" y si la opción "Bloque program." está programada en "NO".

Para entrar en la programación, pulsar la tecla PRG (29); en el display se visualiza el siguiente mensaje:



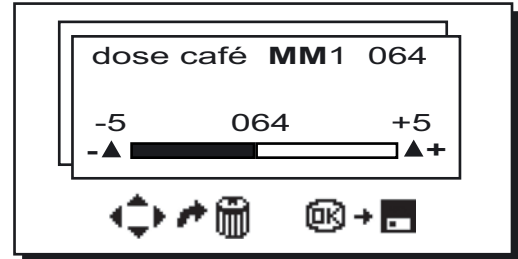
Acceso al menú: pulsar una tecla de selección.

Acceso o modificación de los submenús: colocar el cursor (línea negra) en correspondencia de la línea deseada utilizando las teclas "+" (30) y "-" (31), y luego pulsar la tecla PRG (29).



Modificar la indicación o variar el valor siempre a través de las teclas "+" (30) y "-" (31).

N.B.: en la fase de modificación de los datos, el curso se convierte en "→" o bien aparece una barra de deslizamiento con los valores de mínimo y máximo programables:



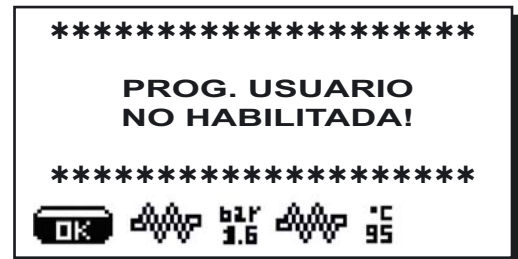
En la parte inferior del visualizador se muestran de forma alternada los siguientes iconos:



Salida de los cuadros de programación

- confirmar las modificaciones aportadas pulsando la tecla OK
- salir del menú dejando inalterados los datos pulsando la tecla RES (24)

En el caso de que la opción "Progr. Cliente" esté programada en "NO", en el display se visualiza el siguiente mensaje:



19.1 Menú tecla – Selección Café

Pulse una de las teclas (32) de erogación café (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección café, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1);

- **molinillo** (elección entre el molinillo MM1 ó MM2);
- **dosis café** ... (impulsos dosis café molinillo..., 0 ÷ 200 con step de 1);
- **Inicio agua** (establece si el agua añadida tiene que ser antes o después de la erogación de café);
- **agua añadida** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1).

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

El valor de la dosis programable, para ambas tolvas, tiene un campo de variación de ±5 el valor fijado en la programación técnica.

Ejemplo

Programación técnico
Dosis café MM1 045
Dosis café MM2 020

Programación Cliente
Dosis café MM1 040÷050
Dosis café MM2 015÷025

19.2 Menú tecla – Selección Capuchino

Pulse una de las teclas (32) de erogación capuchino (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección capuchino, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dose leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos);

- **dosis agua** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1);
- **molinillo** (elección entre el monillo MM1 ó MM2);
- **dosis café** ... (impulsos dosis café molinillo..., 0 ÷ 200 con step de 1);
- **Inicio agua** (establece si el agua añadida tiene que ser antes o después de la erogación de café);
- **agua añadida** (impulsos dosificador volumétrico, 0 ÷ 990 con step de 1).

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

El valor de la dosis programable, para ambas tolvas, tiene un campo de variación de ± 5 el valor fijado en la programación técnica.

Ejemplo

Programación técnico

Dosis café MM1 **045**
Dosis café MM2 **020**

Programación Cliente

Dosis café MM1 **040±050**
Dosis café MM2 **015±025**

19.3 Menú teclas - Selección Leche

Pulse una de las teclas (32) de erogación capuchino (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:

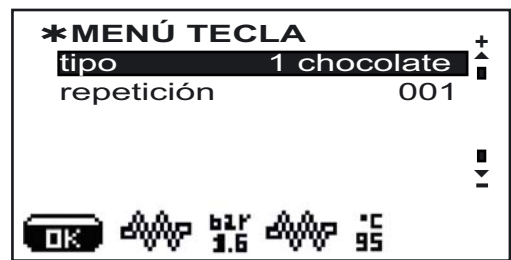


Los parámetros relativos a la selección capuchino, que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dose leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos).

19.4 Menú teclas - Selección Chocolate / Soluble (donde esté previsto)

Pulse una de las teclas (32) de erogación capuchino (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección chocolate (o otra bebida soluble) que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada que se puede programar de 001 a 099).

19.5 Menú teclas - Selección Soluble mixto (donde esté previsto)

Pulse una de las teclas (32) de erogación capuchino (el led asociado permanece encendido) en el display se visualizará:



Los parámetros relativos a la selección de soluble mixto que se pueden modificar son:

- **repetición** (indica el número de erogaciones de la bebida seleccionada y que se puede programar de 001 a 099);
- **dosis leche** (tiempo de erogación de la leche, 0 ÷ 60 segundos con un step de 0.1);
- **emulsión** (tiempo de erogación leche montada, 0 ÷ tiempo programado en dosis leche);
- **dose leche fr.** (dosis de leche fría. La programación de este parámetro permite obtener la leche más o menos caliente; de 0 a 20 con un paso de 0.1 segundos).

19.6 Menú tecla – Selección Agua Caliente

Pulse la tecla (12dt) erogación agua caliente, en el display se visualizará:

Los parámetros relativos a la selección agua caliente que se pueden modificar son:

- **Tiempo erogación agua** (de 0 a 60 con paso de 0,1 segundos).



19.7 Menú tecla – Selección Agua Caliente

Pulse la tecla (13dt) erogación vapor, en el display se visualizará:

Los parámetros relativos a la selección vapor que se pueden modificar son:

- **Tiempo erogación vapor** (de 0 a 60 con paso de 0,1 segundos).



Prezada Senhora, Prezado Senhor

Agradecemos por ter escolhido um produto Faema.

Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a “segurança de trabalhar melhor”.

O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Índice

	Página		Página
1. Prescrições gerais	198	10. Prescrições para o operador	223
2. Prescrições para a instalação	199	11. Advertências	224
3. Prescrições eléctricas para a instalação	199	12. Manutenção e reparações	224
4. Prescrições hidráulicas de instalação	200	13. Colocação fora de serviço definitiva	225
Esvaziamento do circuito hidráulico	201	14. Mensagens de diagnóstico	226
5. Check-up de instalação	202	15. Anomalias - Avarias	228
USO		PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE	
6. Descrição do painel de comandos	203	16. Regulação do relógio	229
7. Acendimento diário	204	17. Menu PARÂMETROS CLIENTE	229
Descrição da simbologia display	205	Selecção da língua	229
8. Distribuição das bebidas – café	205	Menu horário de serviço	230
Função STOP distribuição	205	Data e horas	230
Função REPETIÇÃO SELECÇÕES	206	18. Menu DADOS: CONTADORES	231
Variação da dose do café	206	18.1 Menu DADOS: CONTABILIDADE	231
Esvaziamento caixa borras	207	19. Como entrar na programação	232
8.1 Distribuição das bebidas – “cappuccino” / leite	208	19.1 Menu tecla – Selecção Café	232
Acoplamento Máquina -		19.2 Menu tecla – Selecção “Cappuccino”	233
Modulo BARCODE Milk + Cup	209	19.3 Menu tecla - Selecção Leite	233
Acoplamento Máquina -		19.4 Menu tecla - Selecção Chocolate / Solúvel (quando previsto)	233
mantenedor frigorífico genérico	209	19.5 Menu tecla - Selecção solúvel misto (quando previsto)	234
8.2 Distribuição das bebidas - Chocolate / Solúvel (quando previsto)	210	19.6 Menu tecla – Selecção Água Quente	234
8.3 Distribuição de bebidas – água quente	210	19.7 Menu tecla – Selecção Vapor	234
8.4 Distribuição de bebidas – vapor	211	IMAGENS	235
9. Operações de limpeza (Iº nível)	211	Etiquetas para teclas de distribuição	236
LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ	212	Service Line	240
LIMPEZA DO CIRCUITO DO LEITE	213		
LIMPEZA DO CIRCUITO SOLÚVEIS (SE PRESENTE)	215		
(IIº nível)	220		
Limpeza da tremonha	220		
LIMPEZA DA TREMONHA SOLÚVEIS se previsto	221		

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

1. Prescrições gerais



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

- O aparelho está destinado unicamente à preparação de café expresso, bebidas quentes mediante água quente ou vapor e à preparação de cappuccino com o emprego de leite fresco.
- O aparelho tem de ser utilizado só pelo pessoal devidamente formado e informado quanto aos riscos de uso do mesmo.
- O aparelho destina-se a uso profissional; tem de ser instalado apenas em lugares onde possa ser controlado por pessoal qualificado.
- O aparelho não pode ser usado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas; em caso de uso por essas pessoas as mesmas deverão ser vigiadas.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for colocado em locais em que a temperatura pode baixar para além do ponto de congelação, esvaziar, em qualquer dos casos, a caldeira de serviços, o boiler do café e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Ruído: o aparelho não ultrapassa os 70 dB.
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho.



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

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO



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

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

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

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

3. Prescrições eléctricas para a instalação

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

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

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

Verificar ainda que o tipo de conexão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere [capítulo imagens figura 1](#).

Para as máquinas com conexão em estrela vide [capítulo imagens figura 2](#).



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

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS

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

Verificar que no ponto de entrada da água da máquina:

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

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

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

PRESCRIÇÕES

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

CONEXÕES HIDRÁULICAS

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

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 3*, respeitando as normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 3 bar, instalar um redutor de pressão calibrado a 2+3 bar: vide *capítulo imagens figura 4*.

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

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capítulo imagens figura 5*.



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

ESVAZIAMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO

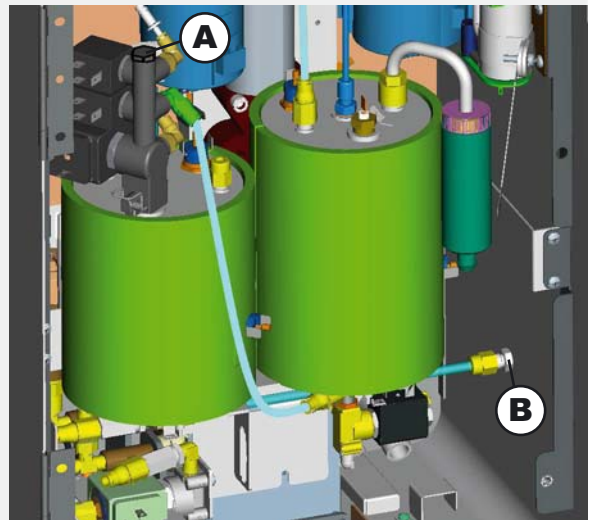
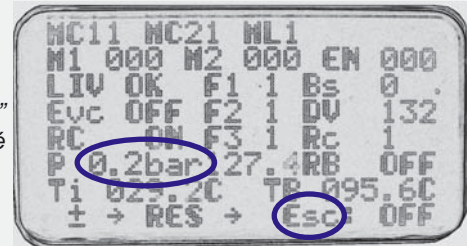


Quando o aparelho for armazenado ou durante o transporte de um lugar para outro, é necessário proceder ao esvaziamento da caldeira de serviços, do boiler do café e das tubagens do circuito hidráulico.

Estas operações exigem a abertura do painel traseiro para ter acesso às tubagens. Para mais informações consultar o manual técnico.

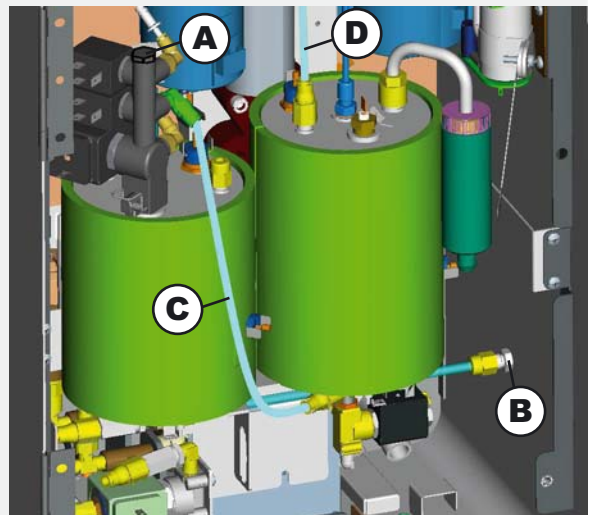
PROCESSO DE ESVAZIAMENTO: MÁQUINA ACESA E EM CONDIÇÕES NORMAIS DE TRABALHO

- desligar a máquina;
- abrir o painel traseiro;
 - desligar o conector de alimentação eléctrica das resistências;
 - voltar a acender a máquina;
 - aceder aos comandos manuais e agir na electroválvula de descarga "Esc" até quando a pressão indicada no mostrador for de 0.2 bar (desta maneira é carregada água fria de rede);
 - desligar a máquina;
 - oltar a ligar o conector de alimentação eléctrica das resistências;
- esvaziar manualmente o boiler do café:
 - desapertar a tampa (A) e posteriormente a tampa (B);;
 - aguardar a saída de toda a água e voltar a apertar as tampas (A) e (B).
- remover o tubo de alimentação hídrica;
- acender a máquina e aguardar a visualização do erro "timeout carregamento caldeira";
- depois da visualização do código de erro, zerar o histórico avarias, desligar a máquina e fechar o painel traseiro;
- agora é possível proceder à armazenagem ou ao transporte da máquina.



PROCESSO DE ESVAZIAMENTO: MÁQUINA FRIA E NÃO EM FUNÇÃO

- abrir o painel traseiro;
- esvaziar manualmente o boiler do café e a caldeira de serviços:
 - BOILER:** desapertar a tampa (A) e posteriormente a tampa (B);
 - aguardar a saída de toda a água e voltar a apertar as tampas (A) e (B).
 - CALDEIRA DE SERVIÇOS:** desligar o tubo fep (C) e posteriormente o tubo fep (D);
 - Aguardar que saia toda a água e em seguida voltar a ligar os tubos (C) e (D).
- emover o tubo de alimentação hídrica;
- agora é possível proceder à armazenagem ou ao transporte da máquina.





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

5. Check-up de instalação



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

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos


FUNCIONAMENTO

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



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

CIRCUITO DO CAFÉ

- Carregar e manter carregado o botão de lavagem do café (26)  por alguns segundos e operar consoante indicado no mostrador.


ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 0.5 litros de água.



VAPOR (se presente)

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

CIRCUITO DO LEITE

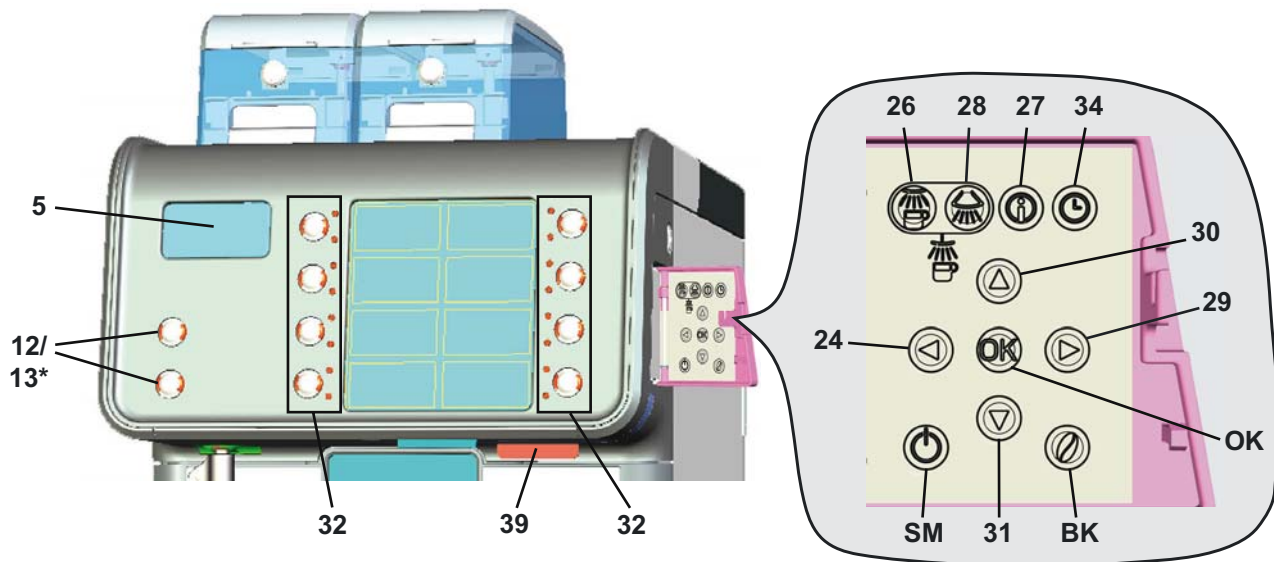
- Premir e manter premida a tecla de lavagem do circuito do leite (28)  por alguns segundos e operar consoante indicado no mostrador (para maiores indicações consultar o capítulo “Limpeza e manutenção”).

CIRCUITO SOLÚVEIS *(apenas para as máquinas com solúveis)*

- Premir e manter premidas as teclas de lavagem do circuito café (26)  e lavagem do circuito leite (28)  por alguns segundos (para maiores indicações consultar o capítulo “Limpeza e manutenção”).

UTILIZAÇÃO

6. Descrição do painel de comandos



DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 5 Display gráfico
- 12 Tecla de distribuição da água quente
- 13 Tecla de distribuição do vapor *
- 24 Tecla "RES" (sair da programação)
- 26 Tecla de lavagem de circuito café
- 27 Tecla "i" (visualização do número de ciclos)
- 28 Tecla lavagem circuito leite – lavagem rápida automática
- 29 Tecla "PRG" (entrar na programação / menu)
- 30 Tecla "+" (modificar parâmetros / relógio)
- 31 Tecla "-" (modificar parâmetros / relógio)
- 32 Teclas de selecção bebidas
- 34 Tecla "**PARAMETROS CLIENTE**"
- 39 Régua do cartão serviços (programação técnica *)
- BK Tecla "grão" (variação da dose do café)
- OK Tecla "OK" (para as distribuições) / Botão confirmação dos dados introduzidos
- SM Tecla "Sleep mode"

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

7. Acendimento diário



“Antes de pôr a máquina em função certificar-se que:

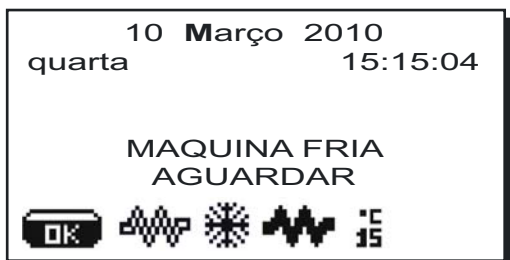
- o interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberto”.

ACENDIMENTO MANUAL

Accionando o interruptor geral (23) a máquina acende-se e no display (5) é visualizado:



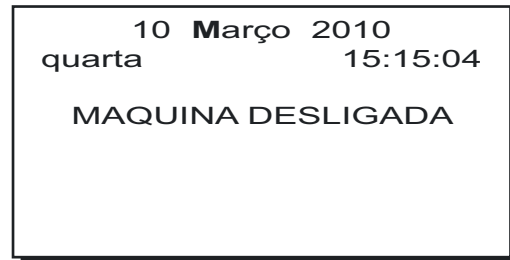
Para que a máquina esteja pronta para o uso é preciso aguardar o alcance da pressão de trabalho estabelecida. Nesta fase premindo uma tecla qualquer de distribuição será visualizado:



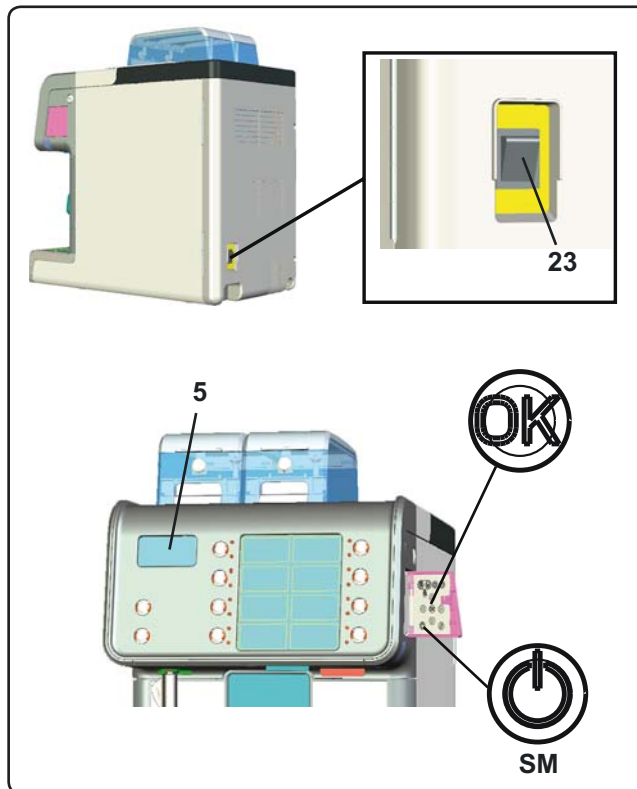
SPEGNIMENTO AUTOMATICO

A máquina pode ser programada para desligar e acender segundo horários programados; consultar o capítulo “Horário de serviço” para programar a hora de acendimento “Hora ON” e a hora de desligação “Hora OFF”.

Quando for pré-fixado o horário de serviço, a máquina desliga automaticamente na hora programada. Durante a fase de desligação automática, no mostrador é visualizada a mensagem abaixo:



N.B.: quando a máquina funciona com acendimento (desligação automático, não utilizar o interruptor geral (23) para desligar a máquina porque nessas condições não é possível o funcionamento do acendimento automático.



ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

A máquina acende-se automaticamente na hora programada. As visualizações no mostrador e as operações realizadas pela máquina correspondem ao descrito no parágrafo “ACENDIMENTO MANUAL”.

ACENDIMENTO FORÇADO

Carregar durante alguns segundos na tecla para forçar o acendimento.

N.B.: forçar o acendimento não modifica os horários de acendimento/desligação programados.

N.B.: a este ponto a máquina fica acesa até ao successivo horário de desligação.

Para a recolocar imediatamente na condição de desligação através do relógio, é necessário desligar e voltar a acender a máquina através do interruptor geral (23).

MODALIDADE SLEEP MODE

As funções de acendimento e desligação também podem ser activadas manualmente agindo na tecla Sleep mode (SM).

Premir por alguns segundos a tecla (SM) para entrar na modalidade Sleep mode; durante esta fase fica iluminado o led posicionado por cima do bico distribuidor e os led das teclas de distribuição piscam alternativamente.

Premir de novo por alguns segundos a tecla (SM) para sair da modalidade Sleep mode e voltar à fase de trabalho da máquina.

Descrição da simbologia display

Este símbolo representa o nível de água na caldeira.

Durante a fase de carregamento, a parte inferior escura da ícone é visualizada de modo alternado. Quando o nível óptimo foi alcançado, o símbolo é visualizado como se segue:



Quando a resistência (caldeira de serviços ou boiler do café) é activa e em função, a ícone é representada conforme a seguir indicado



Quando a pressão da caldeira de serviços e a temperatura do boiler café alcançarem os valores estabelecidos, o ícone é representado conforme a seguir indicado



Por todo o tempo de trabalho da máquina, os dois ícones



Alternam-se no mostrador, indicando o accionamento ou não do aquecimento eléctrico.

Este símbolo representa o valor da pressão da caldeira.

Este símbolo indica que:

- a máquina se encontra em fase de primeiro aquecimento;
- a pressão da caldeira baixou para além do valor de 0,5 bar;
- a temperatura da caldeira é inferior a 60°C.

Nota: quando a caldeira serviços e o boiler ainda não alcançaram os parâmetros de trabalho quando da pressão das teclas de distribuição é visualizada a mensagem "MÁQUINA FRIA - AGUARDAR" e os símbolos e são visualizados de maneira alternada no mostrador.

A máquina alcançou a pressão e a temperatura de trabalho programada quando a ícone

já não for visualizada no display.

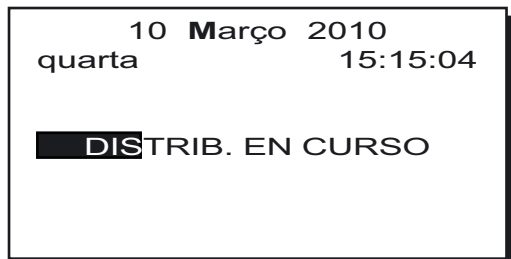
Este símbolo indica a temperatura do boiler do café.

Este símbolo indica que na abertura (39) está introduzido um cartão de serviços, sendo portanto possível ter acesso à programação técnica.

8. Distribuição das bebidas – café

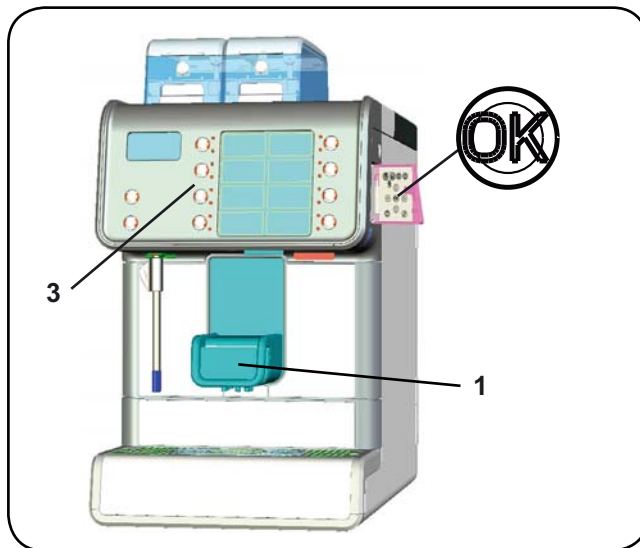
INDICAÇÕES GERAIS

Posicionar a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico distribuidor (1) e se necessário regular a altura do mesmo. No teclado de selecção (3) premir a tecla de distribuição do café correspondente à dose pré-escolhida; mantém-se iluminado apenas o led da tecla seleccionada e inicia a distribuição. No mostrador será visualizado:



A paragem da distribuição do café ocorre de modo automático.

Nota: a distribuição de café não pode ocorrer simultaneamente à distribuição de água quente.



Função STOP distribuição

Ocorre voltando a premir a mesma tecla de selecção e permite parar a distribuição da bebida antes do alcance da dose programada.

N.B.: o accionamento da tecla não modifica os parâmetros configurados durante a programação.

Em alternativa, se a função "prog. técnico/configuração/Stop distribuições" NÃO tiver sido habilitada pelo técnico instalador, pode-se interromper a distribuição premindo a tecla .

Função REPETIÇÃO SELECÇÕES

Esta função pode ser activada em vários modos:

- 1) configurando o número desejado no item repetições na receita da bebida (vide o capítulo PROGRAMAÇÃO CLIENTE parágrafos *menu Tecla*).

Nota: para ter acesso à programação do cliente, é preciso que a função tenha sido habilitada a priori pelo técnico instalador: "Programação técnico/Configuração/Prog. cliente: SIM".

- 2) carregar numa tecla de selecção qualquer e depois de cerca de 3 segundos voltar a carregar na mesma tecla pelo número de distribuições que se deseja efectuar.

Nota: esta segunda modalidade pode ser utilizada apenas se a função "Programação técnico/Configuração/Stop distribuição: NÃO" NÃO tiver sido habilitada pelo técnico instalador.

O número de distribuições programadas é indicado pelo mostrador em cima à esquerda. Para colocar no zero esta reserva é necessário carregar na tecla por cerca de 3 segundos.

N.B.: estas funções são desabilitadas quando no mostrador são visualizadas mensagens e/ou códigos de erros e se a rubrica "Programação técnico/Configuração/Bloco program." for configurada sobre "SIM".

Variação da dose do café

Amáquina é equipada com um dispositivo software que permite uma variação rápida da dose do café sem a intervenção do pessoal técnico.

Nota: esta função é possível **APENAS** se o item "tecla grão", no menu técnico de configuração, tiver sido programado em "SIM" pelo técnico instalador.

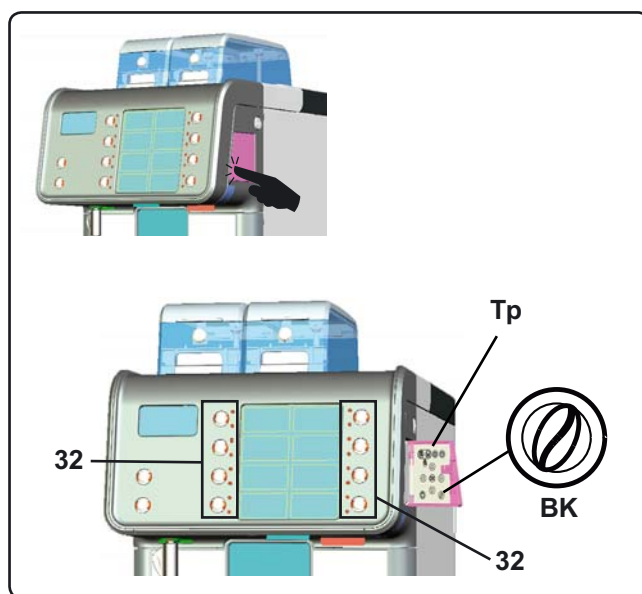
Para modificar a dose do café é preciso ter acesso ao teclado de programação (Tp) e agir na tecla "grão" (BK); no mostrador é visualizado:



Premir a tecla (32) através da qual se deseja variar a dose do café; no mostrador é visualizado:



Programar o valor desejado através das teclas "+" (30) e "-" (31).



O valor da dose programável, para ambos os moedores, tem um campo de variação de ± 5 ou seja o valor programado na programação pelo técnico.

Exemplo

<i>Programação pelo técnico</i>	<i>programação pelo cliente</i>
dose do café MM1 045	dose do café MM1 040+050
dose do café MM2 020	dose do café MM2 015+025

Sair do quadro premindo a tecla para confirmar as eventuais alterações efectuadas nos valores ou premir a tecla RES (24) para manter os valores inalterados.

Esvaziamento caixa borras

Quando a máquina tiver alcançado o número de borras programado pelo técnico instalador, no mostrador é visualizada uma mensagem de aviso:



Esta mensagem avisa o utilizador que a caixa de borras está cheia. Ainda é possível distribuir dez bebidas à base de café (10 individuais ou 5 duplas) antes da máquina bloquear.

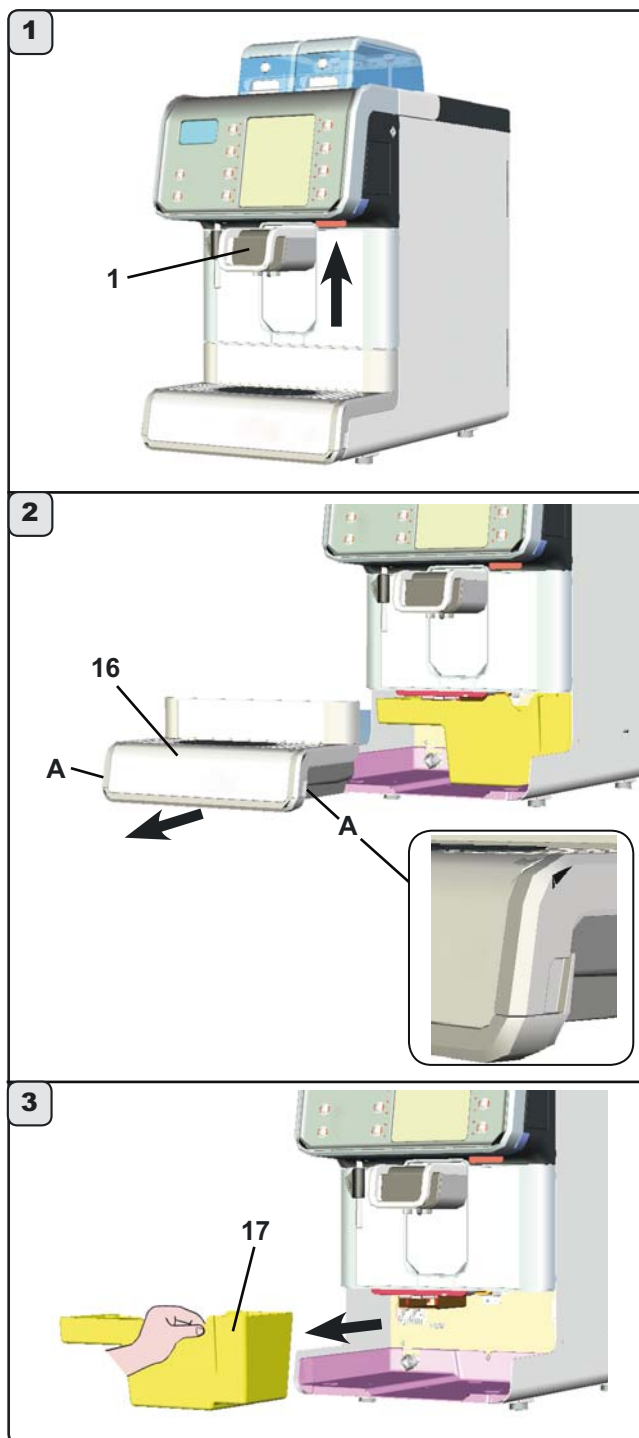
Esvaziar de imediato a caixa para restabelecer o contador.

Em alternativa é possível continuar o trabalho até quando não for visualizada a mensagem “ESVAZIA GAVETA”; a este ponto a máquina está bloqueada e inibe quaisquer distribuição à base de café.

A retomada da actividade será possível apenas depois do esvaziamento da caixa de borras.

Para esvaziar a caixa de borras operar da seguinte maneira:

- 1) levantar o bico distribuidor (1);
- 2) pegar e puxar pelo tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A);
- 3) extrair a caixa de borras (17) e esvaziá-la;
- 4) reinserir a caixa de borras (17); recolocar o tabuleiro (16); recolocar o bico distribuidor (1) na posição original.



8.1. Distribuição das bebidas – “cappuccino” /leite

INDICAÇÕES GERAIS

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

N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

Operações preliminares

Introduzir o tubo (40) do distribuidor (1) no contentor do leite. Posicionar a chávena (as chávenas) debaixo do distribuidor (1).

Se necessário regular em altura o distribuidor.

Distribuição do “cappuccino”

Carregar na tecla de distribuição do “cappuccino” correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição.

A paragem da distribuição ocorre de modo automático.

Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

Erogação do leite

Carregando na tecla de erogação do leite correspondente à dose pré-escolhida acende-se o led da tecla seleccionada e a erogação poderá ser efectuada.

A paragem da erogação ocorre de modo automático.

Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

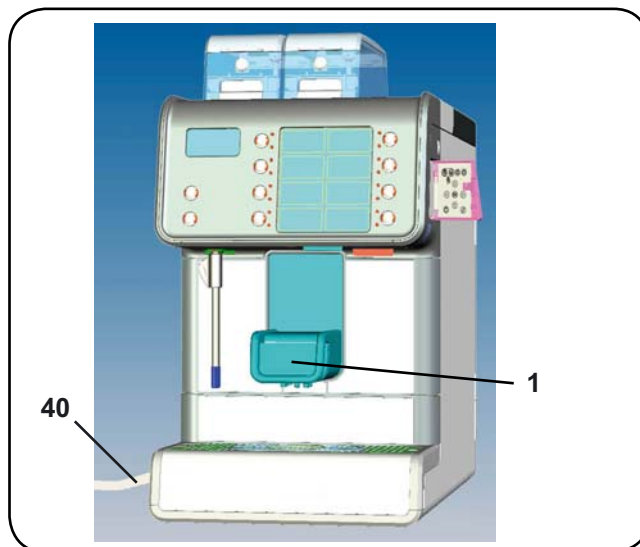
OPÇÕES

Mantêm-se válidas as opções indicadas no parágrafo “**Distribuição do café**”.

É ainda possível pedir ao técnico instalador personalizar as teclas “cappuccino” com as seguintes variantes:

- Distribuição do leite antes do café ou vice-versa (válido apenas para a distribuição do “cappuccino”);

Para obter o leite mais ou menos quentes actuar conforme explicado no capítulo “**PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE**”.



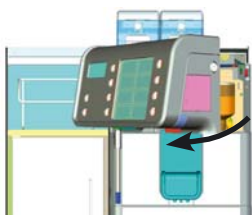
Acoplamento Máquina - Modulo BARCODE Milk + Cup

Para associar o **Modulo BARCODE Milk + Cup** à máquina operar da seguinte maneira:

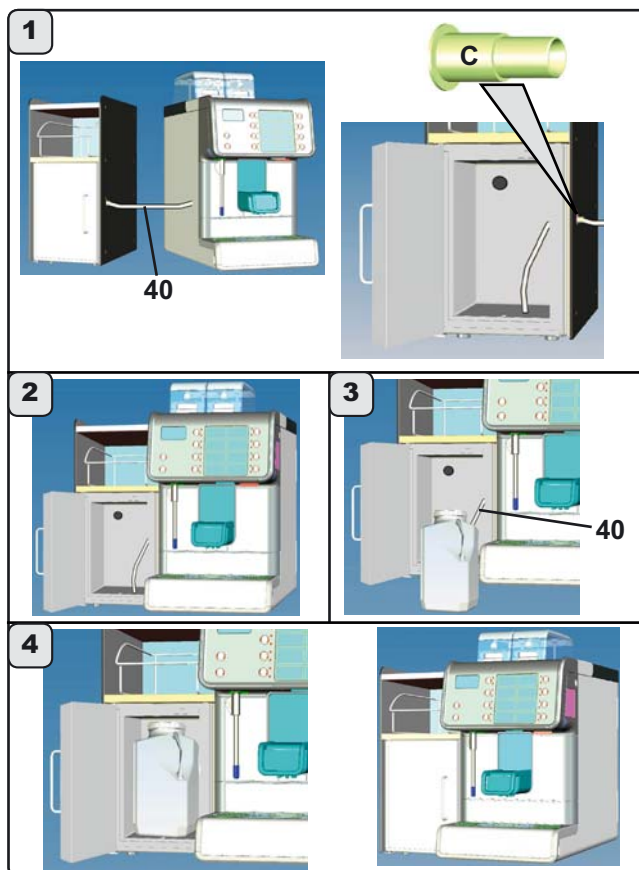
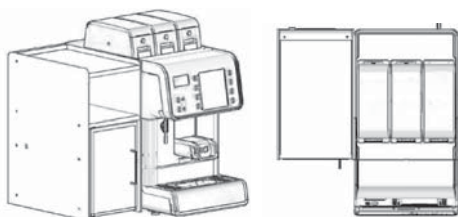
- 1) introduzir o tubo de aspiração do leite (40), proveniente da máquina, no colector (C) posicionado no furo dedicado do **MÓDULO BARCODE MILK + CUP**;
- 2) colocar o módulo ao lado da máquina como indicado na figura, assegurando-se que o colector (C) se insira no furo lateral da máquina;
- 3) introduzir o tubo de aspiração (40) no contentor do leite;
- 4) inserir o contentor do leite no **Modulo BARCODE Milk + Cup** e fechar a porta.



Prestar uma atenção especial à aproximação do **Modulo BARCODE Milk + Cup** à máquina: terá de ser permitida a abertura do painel de comandos.



A aproximação correcta é a seguir indicada:



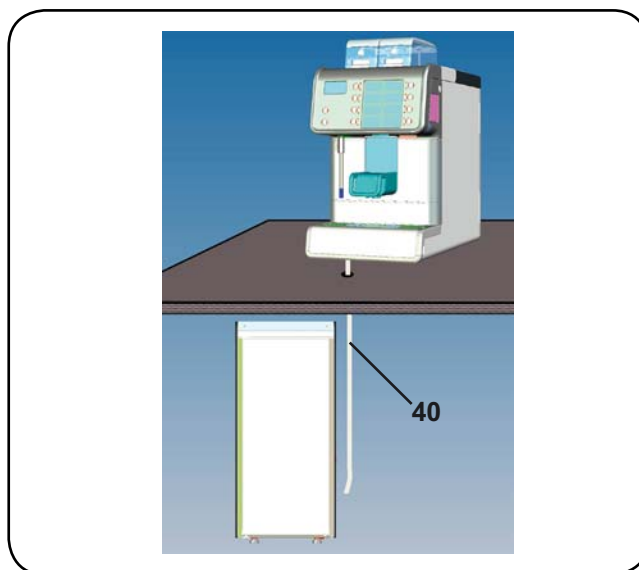
Acoplamento Máquina - mantenedor frigorífico genérico

A máquina, para além da combinação com o **Modulo BARCODE Milk + Cup**, também pode ser associada com um aparelho genérico para a conservação do leite.

A colocação do mantenedor pode ocorrer numa posição diferente à do **Modulo BARCODE Milk + Cup**; como exemplo, na figura ao lado está ilustrada a associação com um mantenedor colocado debaixo da superfície de apoio da máquina.

Nota: neste caso o tubo de aspiração do leite (40) provem da base da máquina e não do lado, consoante ocorre para a associação com o **Modulo BARCODE Milk + Cup**.

A operação de ligação do tubo do leite é efectuada pelo técnico instalador.



8.2 Distribuição das bebidas - Chocolate / Solúvel (quando previsto)

Operações preliminares

Posicionar a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico distribuidor (1) e se necessário regular a altura do mesmo.

Distribuição bebida solúvel

Carregar na tecla de distribuição chocolate (ou outra bebida solúvel) correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição. A paragem da distribuição ocorre de modo automático. Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.

Distribuição solúvel misto

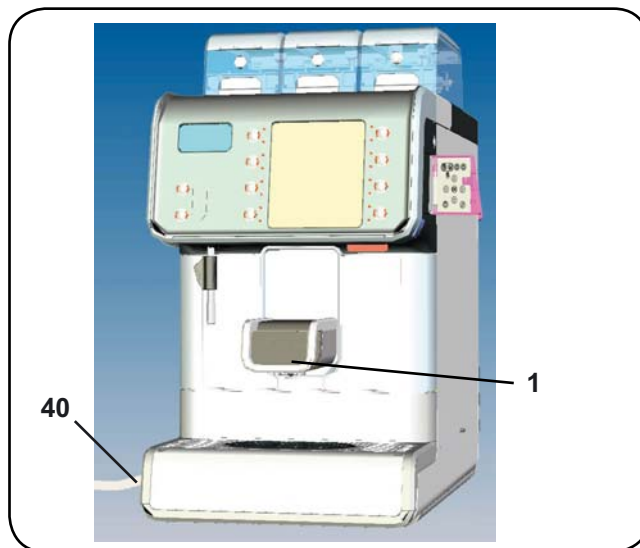
É uma distribuição combinada que pode incluir café, leite e bebida solúvel. A personalização da selecção com a sequência e a duração dos ciclos de distribuição de cada bebida são realizadas pelo técnico instalador.

Introduzir o tubo (40) no contentor do leite.

Carregar na tecla de distribuição bebida solúvel mista correspondente à dose pré-escolhida, acende-se o led da tecla seleccionada e começa a distribuição.

A paragem da distribuição ocorre de modo automático.

Pode-se mandar parar a distribuição antes do prazo configurado, voltando a carregar na mesma tecla.



8.3 Distribuição de bebidas – água quente



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

ÁGUA QUENTE: INDICAÇÕES GERAIS

Posicionar o contentor específico debaixo do distribuidor de água quente (14). A distribuição pode ocorrer em modalidade doseada (automática) ou em modalidade contínua (manual).

Nota: a distribuição de água quente não pode ocorrer simultaneamente à distribuição de café.

Distribuição com doseamento automático

Carregar numa das teclas de distribuição de água quente (12dt) correspondente à dose pré-escolhida.

Do distribuidor (14) sairá a dose de água quente programada e a paragem ocorre automaticamente.

N.B.: a distribuição pode ser interrompida carregando na tecla (12dt).

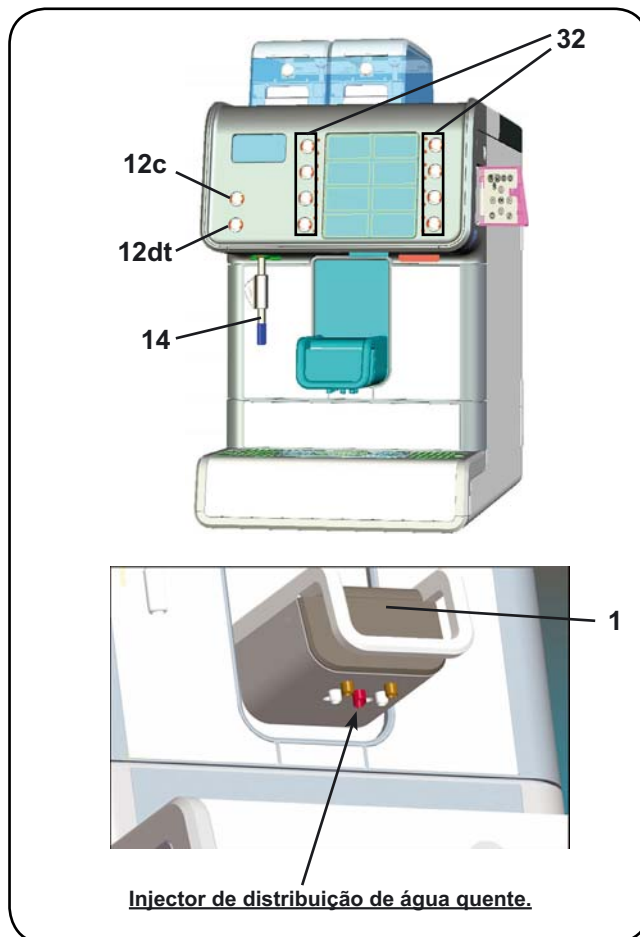
O acionamento da tecla (12dt) não modifica os parâmetros configurados na programação.

Distribuição com doseamento manual

Premir a tecla de distribuição da água quente (12c).

A distribuição da água quente ocorrerá de maneira contínua até a uma sucessiva pressão da tecla água (12c) que determinará a sua paragem.

Em algumas configurações de produtos a distribuição de água quente pode ocorrer através do bico distribuidor (1); a tecla dedicada (32) colocada no teclado de selecção tem de ser habilitada pelo técnico instalador.



8.4 Distribuição de bebidas – vapor



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

VAPOR: INDICAÇÕES GERAIS

Mergulhar completamente o tubo de distribuição do vapor (15) no recipiente contendo a bebida a aquecer. A distribuição pode ocorrer em modalidade doseada (automática) ou em modalidade contínua (manual).

Distribuição com doseamento automático

Premir a tecla de distribuição do vapor (13dt).

O distribuidor (15) manter-se-á em função pelo tempo programado; a paragem ocorrerá automaticamente.

N.B.: a distribuição poderá ser interrompida premindo a tecla (13dt).

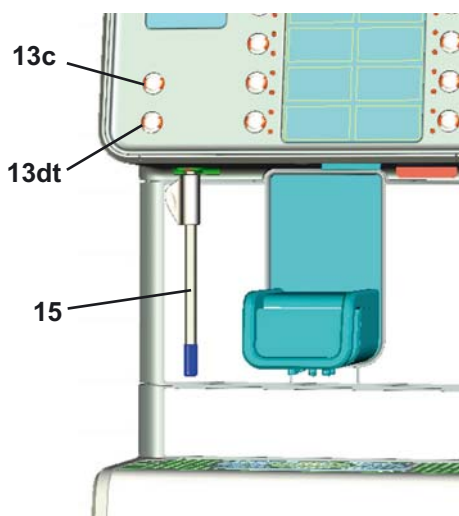
O accionamento da tecla (13dt) não modifica os parâmetros configurados em programação.

Distribuição com doseamento manual

Premir a tecla de distribuição do vapor (13c).

A distribuição do vapor ocorrerá de maneira contínua até uma sucessiva pressão da tecla vapor (13c) que determinará a sua paragem.

N.B.: No final de cada distribuição do vapor, limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira: dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



9. Operações de limpeza

Iº nível



As operações de limpeza a seguir descritas podem ser realizadas pelo operador de Iº nível (empregado do café / utilizador)



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

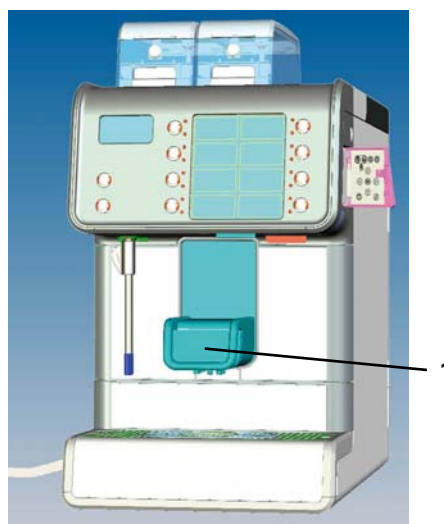
LIMPEZA DO CIRCUITO DO LEITE E DO CIRCUITO DO CAFÉ

Finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e o calcário que se depositou durante a transferência e a emulsão do leite e erogação do café.

A falha na execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do preparador de “cappuccino” (1) e do circuito do café.

N.B.: as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina acesa e em pressão.

ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS: durante as fases de lavagem dos bicos do preparador de “cappuccino”/ distribuidor de café (1) sairá água quente, vapor e resíduos de leite, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.



1º nível


LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

Operações a realizar no fim do dia de trabalho ou quando assinalado pela máquina (vide parágrafo "Programação cliente - Menu horário serviço").


Em caso de sinalização pela máquina no mostrador será visualizado "EXECUTAR LAVAGEM GRUPO", acompanhado por um sinal acústico.

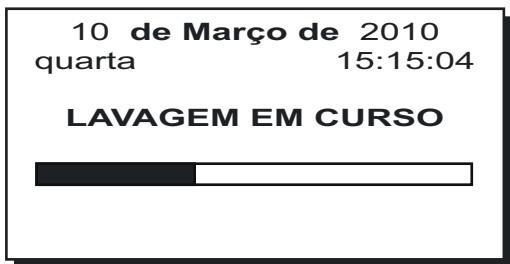
A condição será repetida até quando a operação não for realizada ou até quando o timeout (60') caducar.

Para executar a lavagem operar da seguinte maneira:

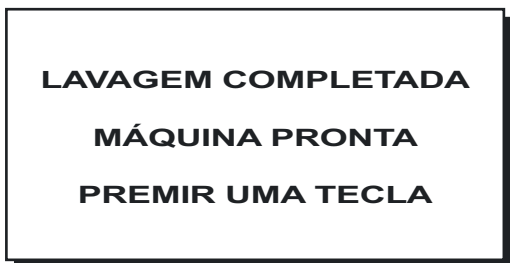
- 1) sinalização pela máquina;
- 2) abrir a portinhola para ter acesso ao teclado de programação;
Baixar o bico distribuidor (1);
- 3) premir e manter premida a tecla de lavagem do circuito do café (26) , até quando no mostrador for visualizada a mensagem "ARRANQUE LAVAGEM" abaixo indicada:



premir e manter premida de novo a tecla de lavagem do circuito do café (26) , até quando no mostrador não for visualizada a mensagem "LAVAGEM EM CURSO":

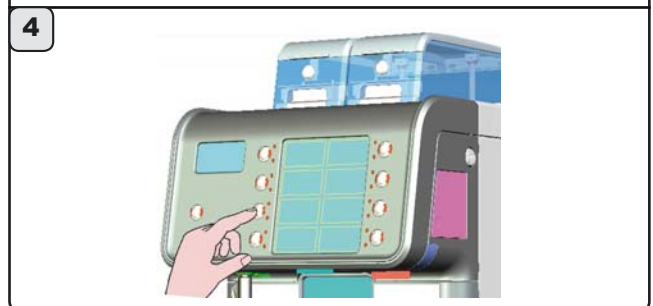
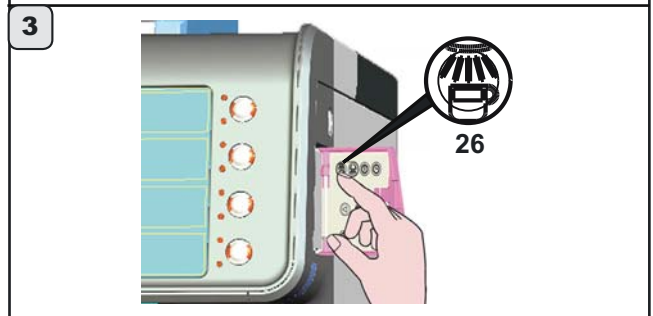
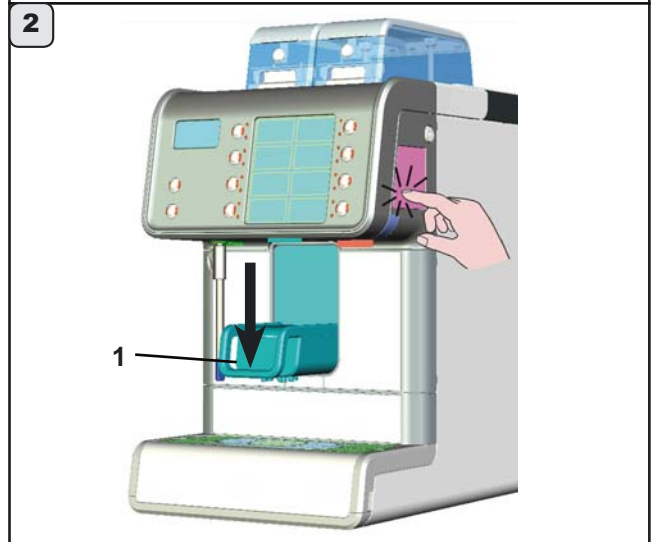
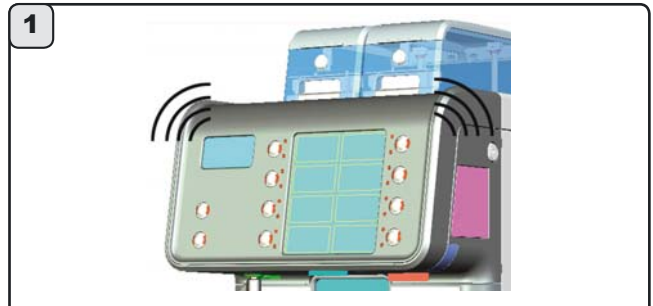


Aguardar que a máquina proceda ao ciclo de lavagem automático (duração cerca de 2 minutos); O ciclo de lavagem termina quando no mostrador for visualizada a mensagem:



- 4) Premir uma tecla de distribuição qualquer para voltar às operações de trabalho normais.

N.B.: quando o ciclo de lavagem estiver em função, **NÃO** pode ser interrompido, nem sequer desligando a máquina. Em caso de falha repentina da alimentação eléctrica ou desligação da máquina durante o ciclo, quando do restabelecimento da mesma no display será visualizada a mensagem "CARREGAR LAVAGEM" será visualizado;



para proceder, carregar no botão (26)  de modo a completar as operações de limpeza.

Se os ciclos de lavagem programados não forem executados, será memorizado pela máquina.

Bloqueio das selecções - ocorre depois de 60' de funcionamento da hora programada na ausência de lavagem, com a função "bloqueio café" activada (SIM) pelo técnico instalador.

1º nível

LIMPEZA DO CIRCUITO DO CAFÉ

Operações a executar no fim do dia de trabalho ou quando assinalado pela máquina (vide parágrafo "Programação cliente - Menu horário serviço").

Em caso de sinalização da máquina no mostrador é visualizado "EXECUTAR LAVAGEM CIRCUITO LEITE", acompanhado por um sinal acústico.


A condição será repetida até quando a operação não for executada ou até o timeout (60') caducar.




O LEITE É UM ALIMENTO QUE EXIGE A MÁXIMA HIGIENE! A FALTA DE EXECUÇÃO DE CICLOS DE LIMPEZA QUOTIDIANOS E REGULARES É CAUSA DE OCLUSÕES, COM A CONSEQUENTE RUPTURA DO CIRCUITO E SAÍDA DE LÍQUIDOS.


Recomenda-se, portanto, seguir escrupulosamente as indicações de limpeza.

Para executar a lavagem operar da seguinte maneira:

- 1) sinalização por parte da máquina;
- 2) abrir a portinhola para ter acesso ao teclado de programação;
- 3) premir e manter premida a tecla de lavagem do circuito do leite (28) , até quando no mostrador não for visualizada a mensagem de descrição com as indicações para a lavagem:

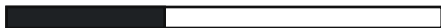
Inserir tubo leite
no tabuleiro com
água e detergente
consoante instruções

portanto
premir 

- 4) colocar num recipiente cerca de 0.7 litros de água fria e verter uma dose de detergente líquido (vide instruções do produto);
- 5) retirar o tubo de aspiração do contentor do leite e mergulhá-lo na solução (água - detergente);
- 6) premir e manter premida de novo a tecla de lavagem do circuito do leite (28) , até quando no mostrador não for visualizada a mensagem "LAVAGEM EM CURSO":

10 de Março de 2010
quarta 15:15:04


LAVAGEM EM CURSO

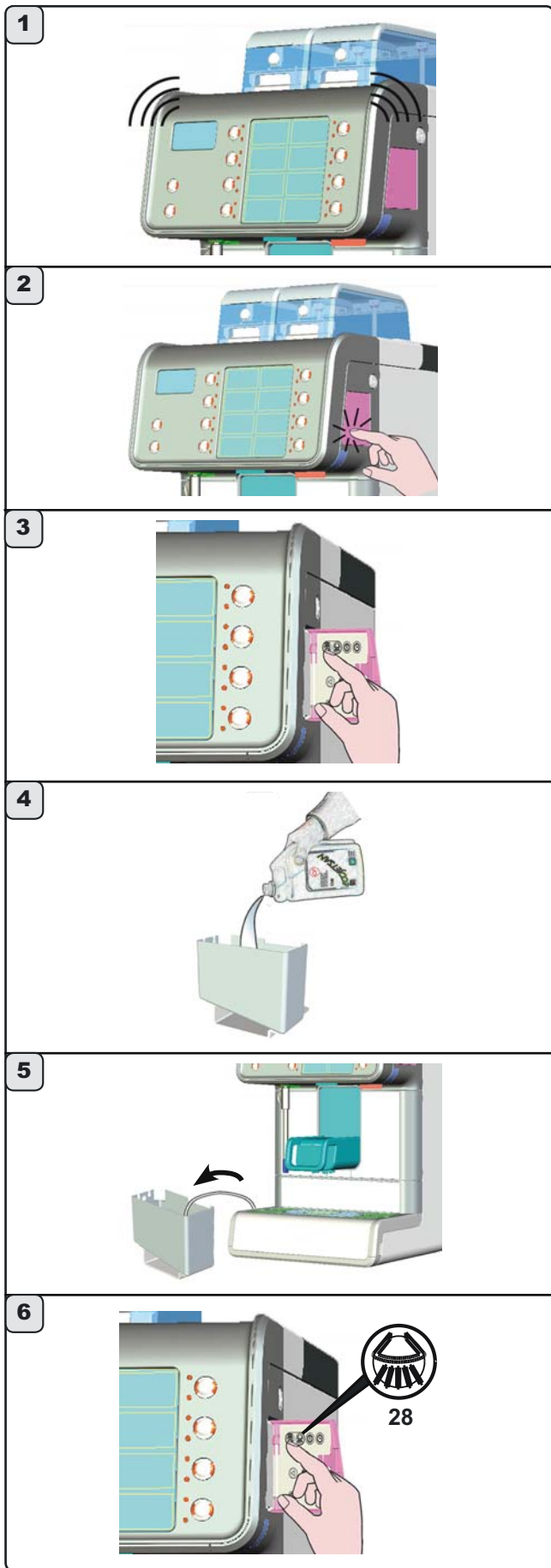



00:56

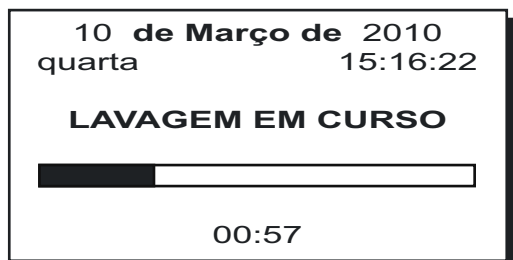
os números colocados na parte inferior do mostrador representam o tempo em falta no final desta operação; no fim desta fase no mostrador será visualizada a mensagem:

Esvaziar e encher
tabuleiro apenas com
água, reintroduzir
o tubo leite consoante
instruções

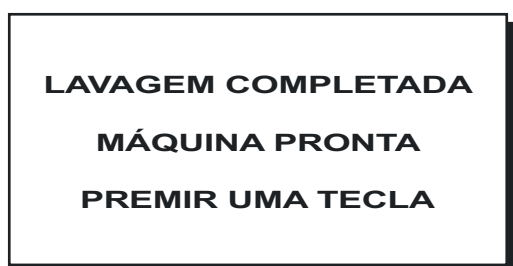
portanto
premir 



- 7) eliminar do recipiente a eventual solução de lavagem que sobrou e verter cerca de 0.7 litros de água fria, deixando o tubo de aspiração do leite mergulhado;
- 8) premir e manter premida a tecla de lavagem do circuito do leite (28) , até quando no mostrador for visualizada de novo a mensagem "LAVAGEM EM CURSO".



O ciclo de lavagem termina quando no mostrador for visualizada a mensagem:

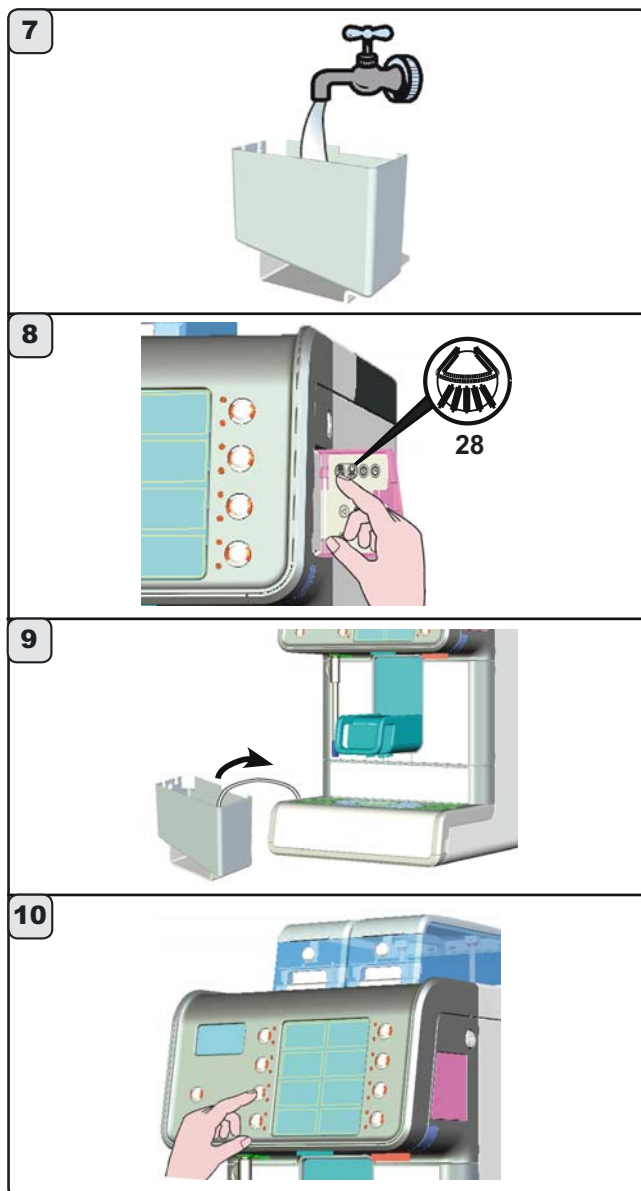


- 9) Remover o tubo de aspiração do leite do recipiente e recolocá-lo no interior do contentor do leite.
- 10) Premir uma tecla de distribuição qualquer para voltar às operações de trabalho normais.



Não remover o recipiente durante as operações de lavagem; em caso contrário o ciclo de lavagem terá de ser repetido.

Bloqueio das seleções - ocorre depois de 60' do funcionamento da hora programada na falta de lavagem, com a função "bloqueio leite" activada (SIM) pelo técnico instalador.



Para as máquinas que gerem produtos solúveis, consultar também o parágrafo "LIMPEZA DO CIRCUITO SOLÚVEIS".

1º nível

LIMPEZA DO CIRCUITO SOLÚVEIS (SE PRESENTE)

LAVAGEM DO CIRCUITO SOLÚVEIS

apenas para máquinas com solúveis

Funcionamento: depois do final da distribuição de solúveis, começar a contagem do tempo programado (de 1 a 20 minutos; OFF, função desactivada), no final do qual é visualizado o pedido de lavagem.



Activação: o ciclo de lavagem é executado premindo simultaneamente as teclas (26)  e (28)  por pelo menos um segundo.

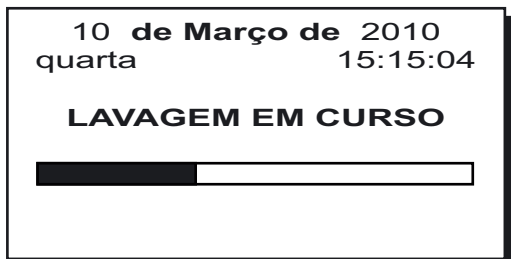
Bloqueio das selecções: se a lavagem não for executada até 60' da visualização da mensagem, com função "bloqueio solúvel" programada (SI), a máquina fica bloqueada inibindo todas as selecções à base de solúveis.

Tipologia da lavagem: com com água de maneira completamente automática.

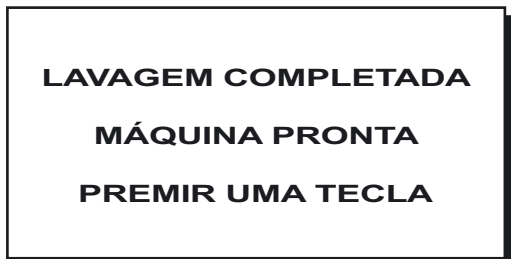
Para maiores pormenores ver o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções lavagens".

Para executar a lavagem operar da seguinte maneira:

- 1) sinalização pela máquina;
- 2) abrir a portinhola para ter acesso ao teclado de programação;
- 3) premir e manter premido simultaneamente as teclas lavagem, as teclas (26)  e (28) , até quando no mostrador não for visualizada a mensagem "LAVAGEM EM CURSO":

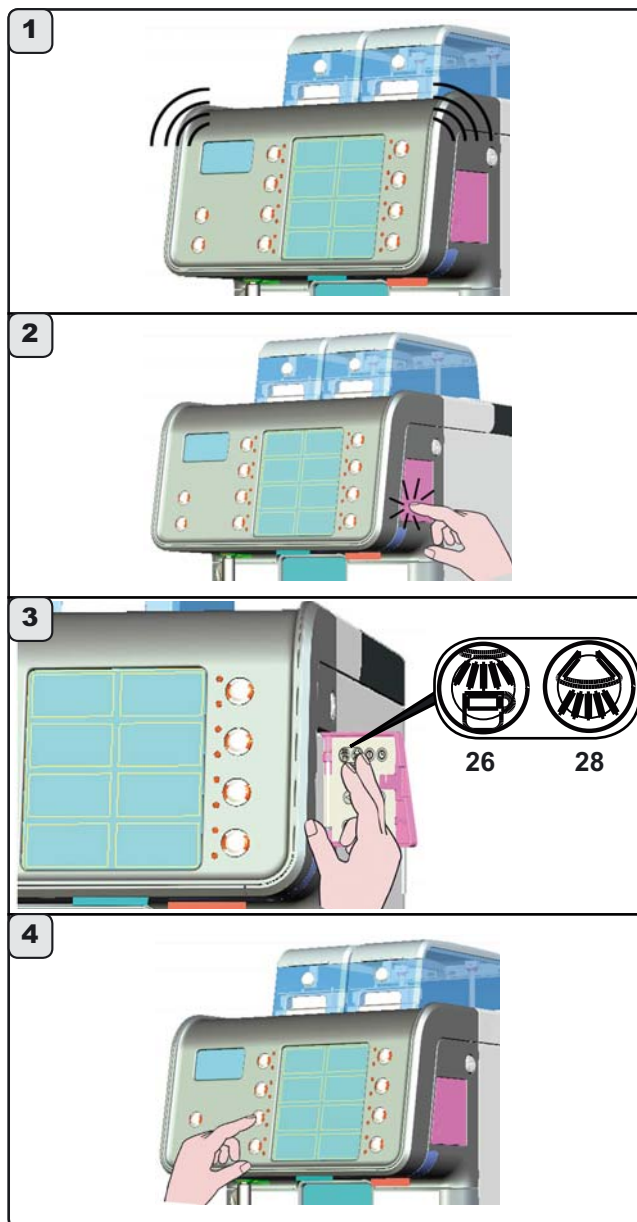


Aguardar que a máquina execute o ciclo de lavagem automático (duração cerca de 2 minutos); O ciclo de lavagem termina quando no mostrador for visualizada a mensagem:



- 4) Premir uma tecla de distribuição qualquer para voltar às operações de trabalho normais.

As indicações acima apresentadas devem seguir as operações de limpeza do circuito solúveis descritas na página a seguir.

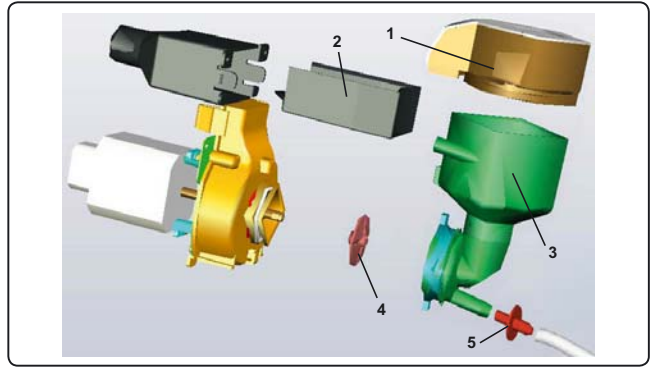


LIMPEZA DO CIRCUITO SOLÚVEIS (SE PRESENTE)

As indicações abaixo servem para máquinas que gerem produtos solúveis e deverão ser acompanhadas pelas operações de limpeza anteriormente descritas.

LIMPEZA DO MISTURADOR

- 1 funil do pó
- 2 caixa depósito pó
- 3 transportador do misturador
- 4 impulsor do misturador
- 5 ignição



Operações a executar no fim do dia de trabalho.
Para proceder à operação é necessário operar como se segue:

<p>1</p> <p>Aceder ao misturador de solúveis abrindo a fechadura (A).</p>	<p>2</p> <p>Abrir o painel de comandos (B).</p>	<p>3</p> <p>Separar o funil do pó (1).</p>
<p>4</p> <p>Extrair o injector (5) do transportador do misturador (3).</p>	<p>5</p> <p>Rodear a virola para a direita (G).</p>	<p>6</p> <p>Extrair o transportador do misturador (3).</p>
<p>7</p> <p>Remover o impulsor do misturador (4).</p>	<p>8</p> <p>Extrair a caixa de depósito do pó (2).</p>	<p>9</p> <p>Desmontar o bico distribuidor e remover o tubo em silicone (S).</p>

10

Limpar com a escova todos os furos de passagem dos líquidos e o tubo em silicone (S).

11

- Colocar num recipiente ½ litro de água fria e verter uma dose de detergente líquido (vide instruções dos produtos).
- Lavar cada parte individualmente, removendo com uma esponja eventuais resíduos orgânicos presentes.
- Mergulhar todas as partes do misturador na solução (água - detergente) por pelo menos 15 minutos.
- Retirar todas as partes da solução e passar por água.

12

Voltar a montar tudo e fixar de novo o misturador no seu suporte.
 N.B.: prestar uma atenção especial ao acoplamento impulsor/misturador (4) - pino (P); fazer coincidir as partes planas dos 2 componentes.
 N.B.: prestar uma atenção especial ao acoplamento convoyeur e mixer (3) - injecter e água (H).

13


Depois de ter recolocado as máquinas em condições de trabalho normais, executar um ciclo de lavagem, premindo simultaneamente as teclas (26) e (28) por pelo menos um segundo.

9. Operações de limpeza 1º nível

Lavagem automática pré-estabelecida

Só para máquinas com preparador de cappuccino

Funcionamento: cada vez que terminar a saída do leite, começa a contagem do tempo (máx 210'), no fim da qual é visualizado no display "LAVAGEM AUTOMÁTICO" juntamente com o tempo em falta no início do ciclo de lavagem.

Activação: activa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera:
 se se carrega numa tecla de distribuição do café, a contagem parte de 30" do fim da distribuição;
 se se carrega numa tecla de distribuição do leite/cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (210');
 Se, ao contrário, se carrega na tecla **(28)** , a lavagem automática será executada de imediato.

Bloqueio das selecções: sempre inactivo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.

Tipologia de lavagem: com leite ou com água de maneira completamente automática.


Condições especiais

- 1) a cada ciclo de lavagem com detergente (com o horário programado ou de tipo diário): neste caso, todo o circuito será interessado pela lavagem, portanto até à primeira distribuição à base de leite, considera-se o circuito isento de leite residual e a contagem do tempo (210') não é activada.
- 2) a cada desligação da máquina com contagem do tempo (210') em curso: à fase de acendimento seguinte, se tiverem passado os 210', a máquina, uma vez alcançada a temperatura de serviço, activa o ciclo de lavagem automático pré-estabelecido sem possibilidade de evitá-lo.

Lavagem rápida automática (se programada)

só para máquinas com preparador de cappuccino

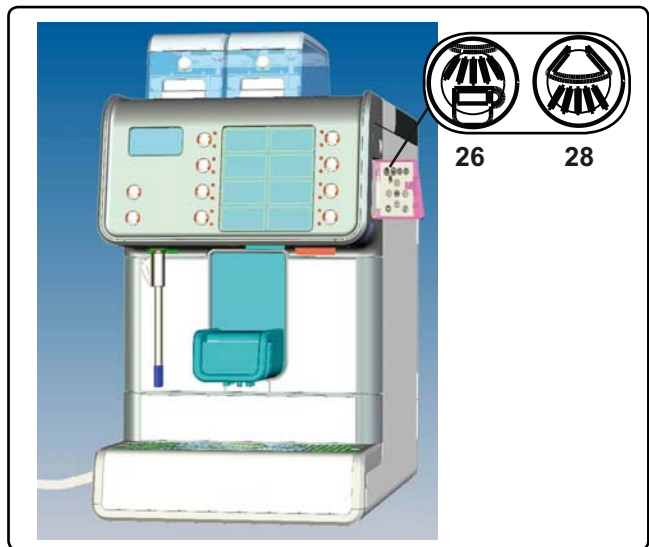
Funcionamento: após o fim da distribuição do leite, é colocado em função a contagem do tempo configurado (de 10 a 99 minutos; OFF função desactivada) no fim do qual é visualizada no display "LAVAGEM AUTOMÁTICA" com o 30" em falta no início do ciclo de lavagem.

Activação: activa-se automaticamente no fim dos 30" em falta. Durante este intervalo de espera:
 se se carrega numa tecla de distribuição do café, a contagem parte de 30" do fim da distribuição;
 se se carrega numa tecla de distribuição do leite/cappuccino, a contagem parte do tempo configurado (10÷99);
 Se, ao contrário, se carrega na tecla **(28)** , a lavagem automática será executada de imediato.

Bloqueio das selecções: sempre inactivo; a lavagem é executada mesmo sem a intervenção do utilizador.



Tipologia da lavagem: com água de modo totalmente automático.

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".



Quando a máquina está bloqueada e no display é visualizado:

 MÁQUINA BLOQUEADA
 EXECUTAR LAVAGEM
 *****XXXXXX*****

Carregando na tecla correspondente à lavagem que é exigida na mensagem (tecla **26** ) ou tecla **28** ) é realizada a lavagem e a máquina é desbloqueada.

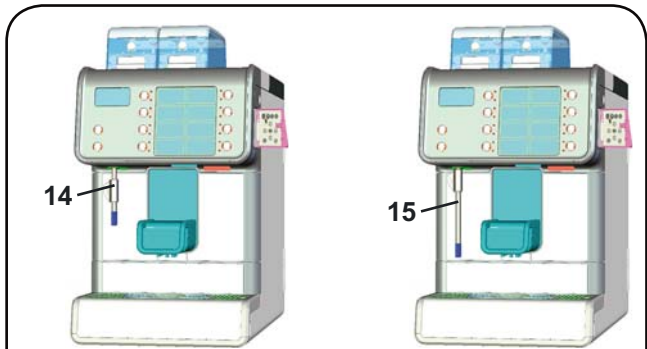
N.B.: na ausência de mensagens de lavagem e com um uso frequente da máquina, é possível proceder às lavagens em qualquer altura, seguindo as descrições anteriormente descritas.

9. Operações de limpeza 1º nível

DISTRIBUIDOR DE ÁGUA QUENTE (14) E TUBOS VAPOR (15) (quando previsto)

Utilizando um pano ou uma esponja limpa, lavar com água quente removendo eventuais resíduos orgânicos presentes. Passar cuidadosamente por água.

Para limpar a parte interior da lancha actuar do seguinte modo: dirigir o tubo em direcção da bandeja para apoiar as chávenas e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.



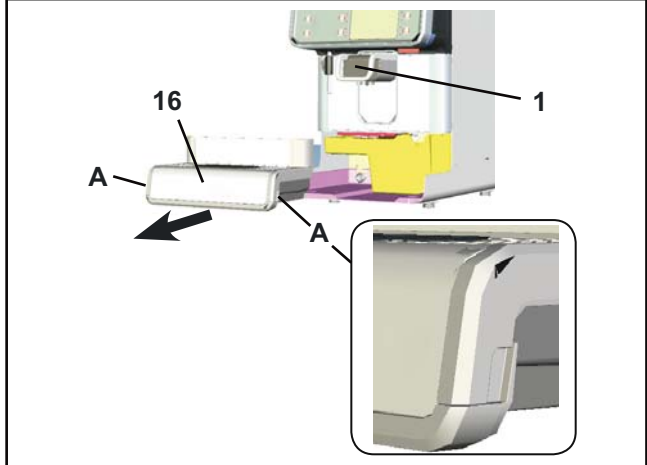
BACIA PARA APOIO DAS CHÁVENAS (16)

No fim do dia de trabalho, verter uma leiteira de água quente no tabuleiro (16) para remover eventuais incrustações presentes na descarga; removê-lo e lavá-lo com água corrente.

Para a remoção:

- levantar o bico distribuidor (1);
- pegar e puxar o tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A);

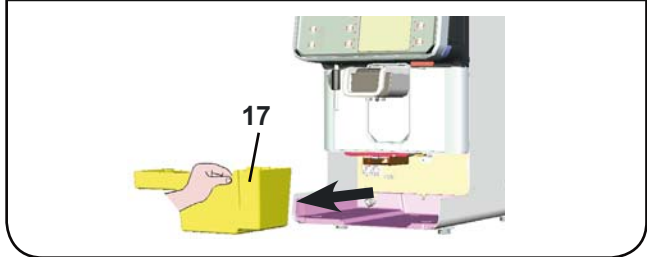
Não utilizar produtos abrasivos.



CAIXA DE BORRAS (17)

Para a remoção:

- levantar o bico distribuidor (1);
- pegar e puxar no tabuleiro (16) levantando-o levemente; agir nos pontos (A);
- extrair a gaveta de borras (17);
- esvaziá-la e lavá-la com água corrente.
- Limpar devidamente a zona de alojamento da gaveta (17) com um pano húmido, removendo eventuais resíduos orgânicos presentes.
- Reinsrer a caixa de borras (17); voltar a posicionar o tabuleiro (16); recolocar o bico distribuidor (1) na posição original.



CARROÇARIA

Atenção: as partes brilhantes da carroçaria devem ser limpas com um pano específico que acompanha a máquina. Em caso de sujo persistente utilizar uma esponja húmida e secar com um pano macio.

Limpar a carroçaria utilizando produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho com um pano macio.

N.B.: NÃO borrifar líquidos nas cavidades dos painéis da carroçaria e para a limpeza NÃO utilizar papel ou panos ásperos.

ATENÇÃO
Quando a máquina ficar parada por um período superior a 8 horas, e pelo menos uma vez por dia, antes de iniciar a trabalhar proceder à lavagem do interior seguindo as instruções a seguir indicadas:

Água quente
Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 0.5 litro de água.

Vapor
Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos..

Circuito do leite / Circuito do café: para proceder às várias operações seguir as instruções indicadas no presente manual.

9. Operações de limpeza IIº nível

As operações de limpeza a seguir descritas DEVEM ser realizadas pelo operador de IIº nível (pessoal formado)

LIMPEZA DA TREMONHA (6 - 6a)

As tremonhas do café (6 e 6a) devem ser submetidas a uma operação de limpeza periódica aproximadamente cada semana. Com base no consumo e na tipologia de café as operações de limpeza devem ocorrer mais frequentemente.

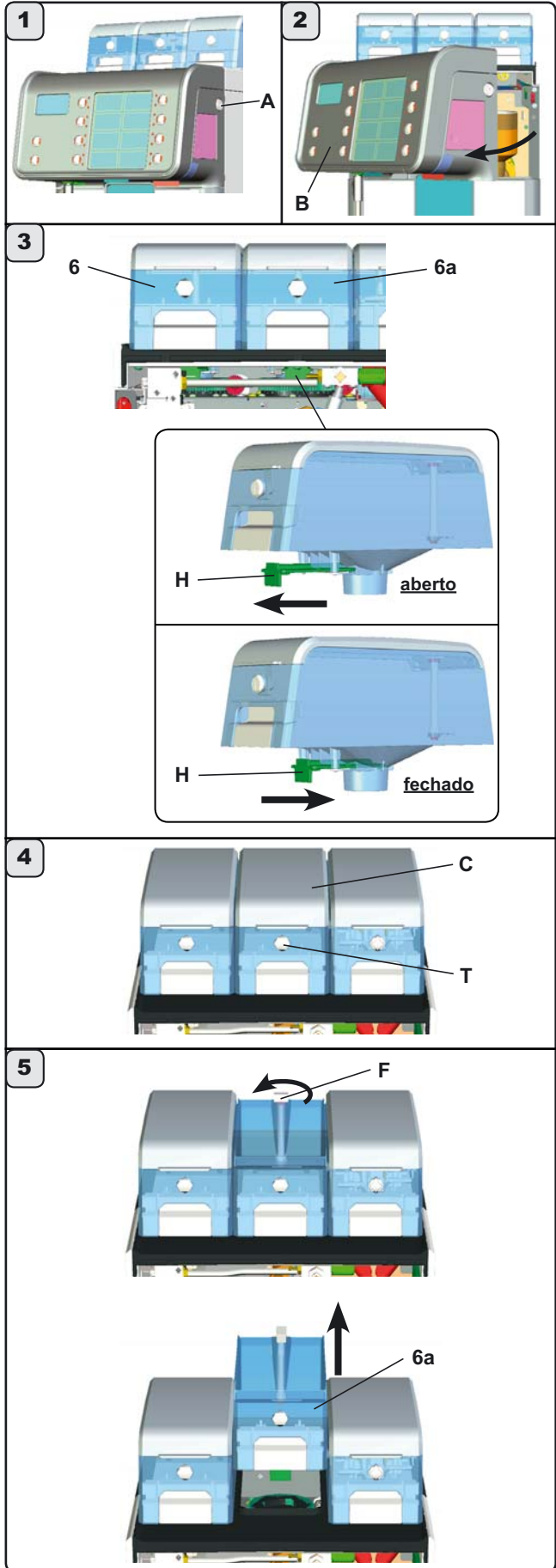
Para proceder à operação é necessário operar como se segue:

- 1) abrir a fechadura (A);
- 2) abrir o painel de comandos (B);
- 3) empurrar o dispositivo de fecho da tremonha (H) em direcção da parte traseira da máquina;

- 4) abrir a fechadura da tremonha (T) e remover a tampa (C);

- 5) com a ajuda de uma ferramenta rodear para a esquerda o dispositivo de fixação (F) e separar a tremonha do café (6a) da máquina.

Tirar o café que eventualmente ficou na tremonha. Lavá-la com um pano húmido, utilizando produtos e modalidades geralmente em uso para objectos em contacto com os alimentos, passar cuidadosamente por água e enxugar, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes. Antes de reposicionar a tremonha sobre a máquina, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão devidamente enxutas.



Português

9. Operações de limpeza IIº nível

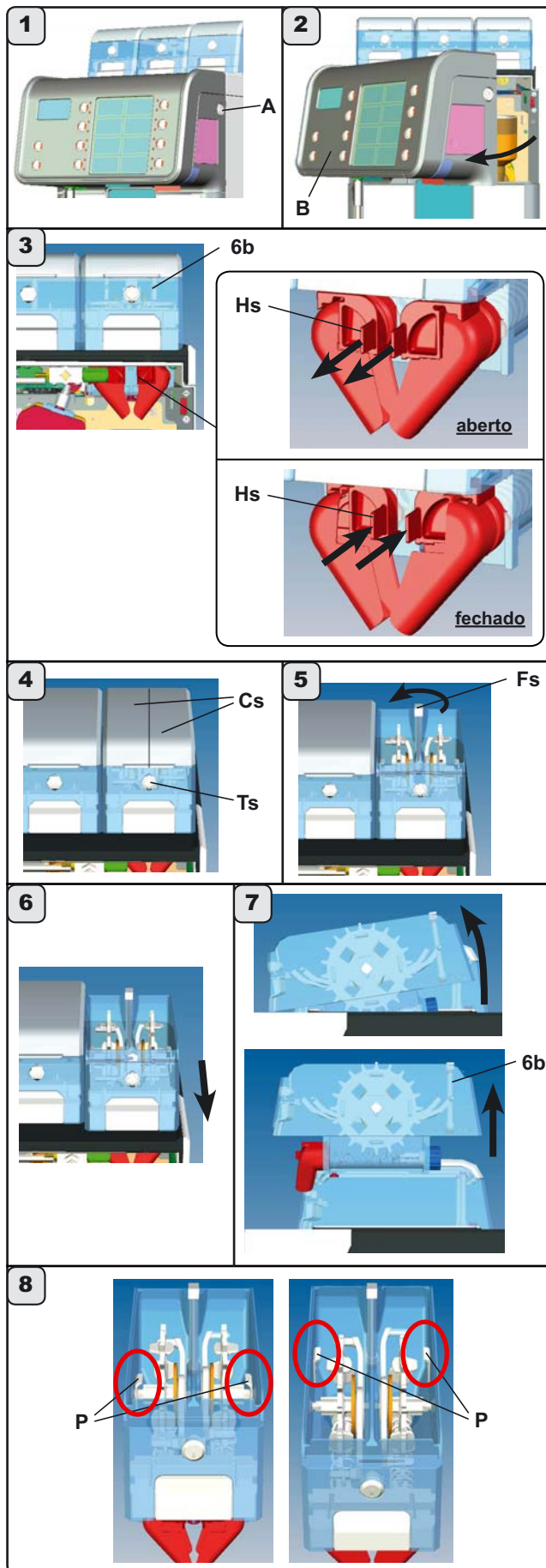
LIMPEZA DA TREMONHA SOLÚVEIS (6b) se previsto

A tremonha solúveis (6b) deve ser submetida a uma operação de limpeza periódica aproximadamente cada semana. Com base no consumo e na tipologia da bebida as operações de limpeza devem ocorrer mais frequentemente.

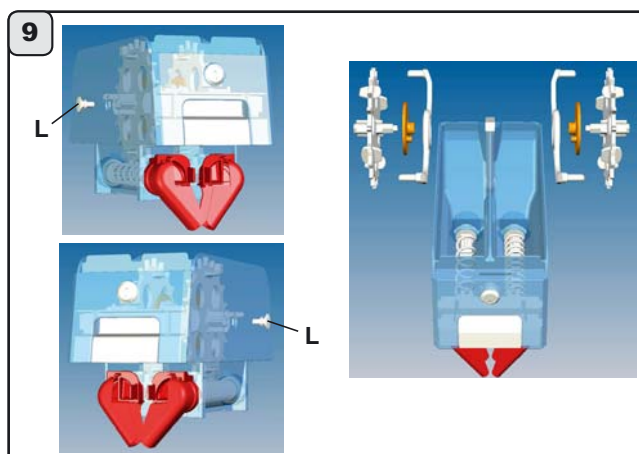
As imagens ao lado são inerentes a uma dupla tremonha solúveis.

Para proceder à operação é necessário operar como se segue:

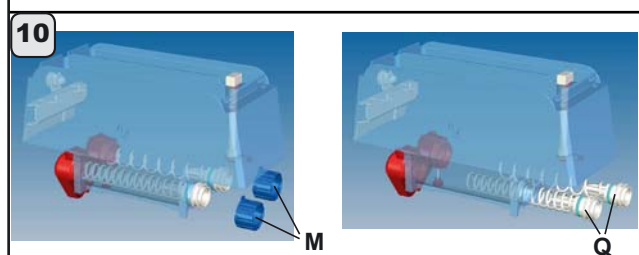
- 1) abrir a fechadura (A);
- 2) abrir o painel de comandos (B);
- 3) empurrar o dispositivo de fecho da tremonha (Hs) em direcção da parte traseira da máquina;
- 4) abrir a fechadura da tremonha (Ts) e remover a tampa (Cs);
- 5) com a ajuda de uma ferramenta rodar para a esquerda o dispositivo de fixação (Fs);
- 6) deslocar a tremonha na parte dianteira da máquina;
- 7) levantar levemente a parte traseira da tremonha e separar a tremonha solúvel (6b) da máquina;
- 8) extrair os 2 dispositivos de bloqueio da roda (P);



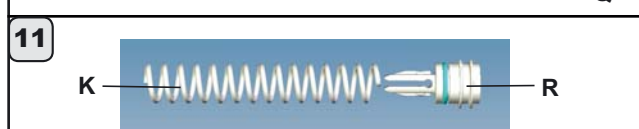
9) remover o *pino de fixação da roda lateral (L)* e extrair os mecanismos internos da tremonha;



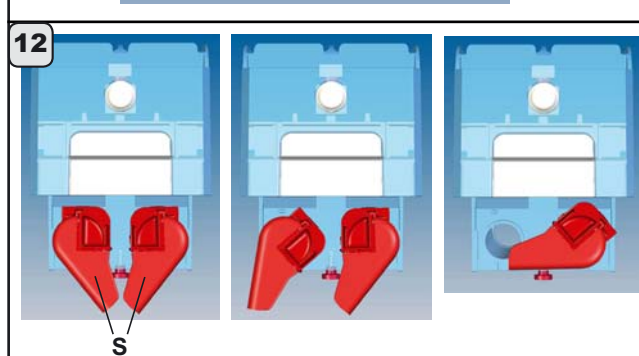
10) rodear para a direita a *coroa de fixação (M)* situada na parte traseira da tremonha e remover o conjunto *parafuso de distribuição (Q)*;



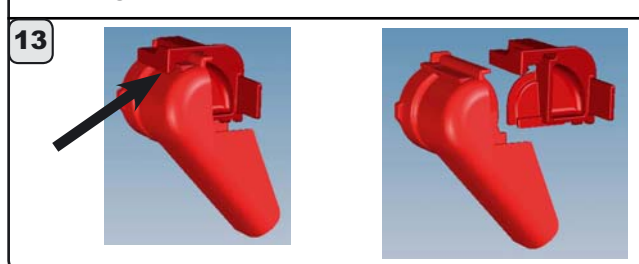
11) extrair a *cóclea (K)* do *corpo parafuso distribuição (R)*;



12) remover o conjunto *cursor solúveis (S)* rodeando para a direita (nas configurações com duplo cursor remover antes o conjunto da esquerda);



13) separar o conjunto *cursor solúveis (S)* fazendo levemente pressão no ponto indicado.



Retirar o produto solúvel que porventura tenha ficado na tremonha.

Lavá-la com um pano húmido empregando produtos e modalidades geralmente utilizados para objectos em contacto com os alimentos; passar cuidadosamente por água e secar, removendo eventuais resíduos orgânicos presentes.

Antes de voltar a colocar todas as peças removidas anteriormente, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão perfeitamente secas.


10. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



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

Circuito do café

- Carregar e manter carregado o botão de lavagem do café (26)  por alguns segundos.


Água quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 0.5 litros de água.

Vapor (se presente)

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

Circuito do leite

- Premir e manter premida a tecla de lavagem do circuito do leite (28)  por alguns segundos e operar consoante indicado no mostrador (para maiores indicações consultar o capítulo “Limpeza e manutenção”).

Circuito solúveis *(apenas para máquinas com solúveis)*

- Premir e manter premida a tecla de lavagem do circuito do café (26)  e da lavagem do circuito do leite (28)  por alguns segundos (para maiores indicações consultar o capítulo “Limpeza e manutenção”).

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do café / cappuccino / leite

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição da bebida proceder a uma lavagem seguindo as instruções que constam do presente manual (vide parágrafo limpeza).

Distribuição da água quente

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição vazia por cerca de 2-3 segundos.

Distribuição do vapor (se presente)

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

Limpeza do circuito do leite e do circuito do café / circuito solúveis *(apenas para máquinas com solúveis)*

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

11. Advertências



Perigo de queimaduras

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



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

ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

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

Perigo de queimaduras

Não aproximar as mãos ou partes do corpo do bico de distribuição das bebidas ou das lanchas de distribuição do vapor e da água quente.

Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas

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



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (de noite, durante o encerramento semanal ou durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:

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

A inobservância das normas de segurança acima expostas livra o construtor de qualquer responsabilidade perante avarias ou danos causados a pessoas ou a coisas.

12. Manutenção e reparações

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

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



ATENÇÃO: uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.
 Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.



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

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

ATENÇÃO



Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.
 Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

ATENÇÃO



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

13. Colocação fora de serviço definitiva

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

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

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

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



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

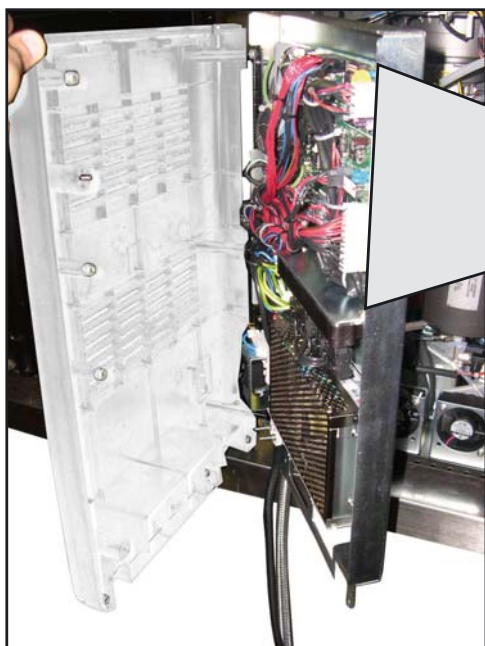
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do produtos da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

Posição da bateria



14. Mensagens de diagnóstico

As mensagens de diagnóstico são divididos em dois grupos:

1. Mensagens de modo explícito: Posicionam-se na última linha abaixo do Mostrador (5); são cancelados a cada novo ciclo para depois serem novamente visualizados se se apresentar a causa que os gerou

2. Mensagens em código: posicionam-se no ângulo em cima à direita, com a seguinte sintaxe: **Exxx**

Onde:

- **E** identifica a presente de um erro;
- **xxx** representa o código de erro da unidade.


Perante mais erros, a sua representação é a tempo, passando-os em sucessão no mostrador.

Para uma descrição mais em pormenor das mensagens em código, consultar o manual técnico no parágrafo "Anomalias - Avarias".

Mensagens de modo explícito

MENSAGEM	CAUSA : quando é visualizada	SOLUÇÃO
Máquina fria	<p>1. Esta mensagem é visualizada no mostrador quando do accionamento de uma tecla de distribuição quando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a pressão da caldeira serviços se encontra abaixo da pressão de trabalho programada; - a temperatura do boiler é inferior a 60°C. <p>Alcançada a pressão e a temperatura de trabalho a mensagem desaparece automaticamente.</p> <p>2. Quando a caldeira serviços ou o boiler do café não puderem alcançar respectivamente a pressão e a temperatura de trabalho devido a um problema, no mostrador é visualizado um código de erro que identifica o componente defeituoso que causou o problema.</p>	<p>2. Consultare il Manuale Tecnico e fare riferimento allo specifico codice di errore per risolvere il problema.</p>
Check Boiler	Esta mensagem é visualizada no mostrador quando do acendimento da máquina e verifica o estado de enchimento do boiler café.	Nenhuma operação por parte do operador.
Caixa de borras cheia	Esta mensagem avisa o utilizado que a caixa de borra está cheia. É ainda possível distribuir dez bebidas à base de café (10 individuais ou 5 duplas) antes que a máquina se bloqueie.	Esvazie a caixa para restabelecer o contador ou continuar até a máquina visualizar a mensagem "Esvazie caixa".Remeter-se ao Manual Técnico para programar o número de borras e até ao seu alcance a mensagem será visualizada.
Esvaziar caixa de borras	A máquina conta em ordem decrescente o número configurado de borras. A mensagem é visualizada no fim da escala. A máquina é bloqueada e inibe qualquer distribuição à base de café.	Abrir o painel. Remover e esvaziar a caixa de borra. Reinsere a caixa na posição correcta e fechar o painel. Durante a execução destas operações será visualizada a mensagem "caixa de borras extraída".
Caixa de borras Extraída	Esta mensagem é visualizada sempre quando o lado traseiro da caixa não estiver bem posicionado.	Se a mensagem for visualizada com a caixa introduzida, verificar que a caixa esteja posicionada.
Tabuleiro extraído	Esta mensagem (acompanhada pelo ícone no mostrador) é sempre visualizada quando o tabuleiro não se encontra devidamente posicionado.	Verificar que o tabuleiro esteja posicionado correctamente.
Carregamento caldeira	Esta mensagem é visualizada quando a máquina está a carregar a caldeira.	Esta operação é realizada automaticamente e não exige a intervenção do utilizado.A operação não inibe o abastecimento de água quente.

Mensagens de modo explícito

MENSAGEM	CAUSA : quando é visualizada	SOLUÇÃO
Proceder à manutenção	Esta mensagem é visualizada quando a máquina exigir uma intervenção de manutenção. Para eliminar temporaneamente a mensagem, manter carregada a tecla RES durante cerca de 8 segundos. A mensagem será novamente visualizada aquando do acendimento seguinte da máquina através do interruptor.	Contactar um técnico autorizado. A mensagem será visualizada até quando a manutenção não for realizada. Consultar o Manual Técnico para programar os tempos ou os ciclos de manutenção.
Proceder à regeneração das resinas	Esta mensagem é visualizada quando as resinas do adocedor têm de ser regeneradas (Ver instruções sobre a manutenção do adocedor).	Uma vez realizada a regeneração das resinas, carregar em RESET sobre 8 segundos ara eliminar a mensagem.
Máquina apagada	Esta mensagem é visualizada quando foi programado o acendimento e o apagamento automático da máquina. A mensagem indica que a máquina está desligada e se encontra em estado de stand-by.	Para programar o acendimento e o apagamento automático, ver a parte manual dedicada aos "Parâmetros cliente". Carregar durante alguns segundos na tecla  para forçar o acendimento.
Teclado bloqueado	Durante o uso normal da máquina, pode acontecer que uma tecla qualquer fique bloqueada mecanicamente. Se esta condição permanecer por um período de tempo superior a um 1 minuto, no display será visualizada a mensagem: Botão Bloqueado. N.B.: com excepção da tecla interessada todas as outras funcionam regularmente.	Para resolver a anomalia, proceder a um exame visual do teclado, identificar a tecla bloqueada que determina a mensagem e proceder com as operações de restabelecimento.
Mensagens relativas às lavagens		Ver capítulo "Operações de limpeza" deste manual.

15. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente

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

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona e o mostrador (5) está desligado.	Interrupção energia eléctrica.	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (23).
Perda de água através do tabuleiro para apoio das chávenas (16).	Orifício da bacia obstruído.	Limpar
Tempo de erogação do café curto demais.	Dose café escassa. Café antigo demais. * Moagem do café grossa demais.	Aumentar a dose através da tecla "grão" (BK). Substituir o café. * Moagem mais fina.
Café sai gota a gota.	Dose café excessiva. * Moagem do café fina demais.	Diminuir a dose através da tecla "grão" (BK). Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Bacia de descarga obstruída.	Limpiar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adoçador fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
O nível automático em função.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

* Estas operações TÊM de ser realizadas pelo operador de IIº nível (pessoal instruído)

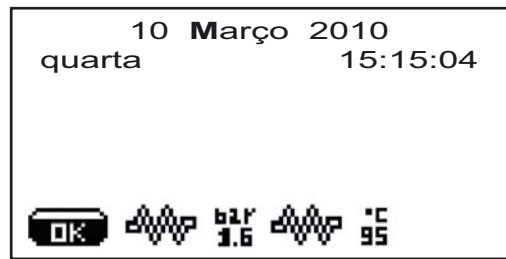
PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

16. Regulação do relógio

Para regular o relógio utilizar as teclas "+" (30) e "-" (31).

A cada pressão a hora aumenta (ou diminui) de um minuto. Mantendo premida uma das teclas (30 ou 31) por mais de 10 segundos, para a indicação relativa aos minutos e aumenta (ou diminui) a relativa às horas.

Durante a fase de regulação do horário a contagem dos segundos mantém-se parada no "00".



17. Menu PARÂMETROS CLIENTE

Para ter acesso ao quadro "Parâmetros cliente" carregar na tecla (34); no display será visualizado:



Seleção da língua

Para visualizar as mensagens no display numa língua diferente da configurada, é necessário, depois de ter entrado nos "Parâmetros cliente", posicionar o cursor a coincidir com a língua desejada carregando nas teclas "+" (30) ou "-" (31) e posteriormente carregar na tecla PRG (29); a máquina coloca-se novamente em função com as mensagens na nova língua seleccionada.

O display (5) visualiza as indicações nas seguintes línguas: Italiano, inglês, alemão, francês, polonês, espanhol, português, holandês, japonês e russo.



Menu horário de serviço

Carregando na tecla **PRG** (29) a coincidir com a linha "horário serviço" no display será visualizado:



Os parâmetros relativos ao menu horário de serviço, que se podem modificar são:

- **Hora ON** (horário de acendimento);
- **Hora OFF** (horário de desligação);
- **Encerramento** (dia de encerramento);
- **Noct. ON** (horário de começo do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Noct. OFF** (horário de conclusão do preço nocturno das bebidas; só com um sistema de pagamento ligado);
- **Lavagem 1** (exigida cada 24 horas na hora programada; não desactivável);
- **Lavagem 2 ÷ 5** (horários de lavagens programáveis).

Indicações de carácter geral

No caso não sejam especificados os dias de fecho, configurar o ponto "fecho" sobre "nenhum".

No caso não se queira utilizar a função de acendimento/desligação automática, mas se prefira acender ou desligar manualmente a máquina, configurar "hora ON" e "hora OFF" com o mesmo horário (exemplo:

Hora ON	22:00
Hora OFF	22:00).

"LAVAGEM 1" E "LAVAGENS 2 ÷ 5"

São lavagens com horários programáveis, independentes dos associados à hora de acendimento e à hora de desligação. Após ter posicionado o curso a coincidir com a linha a modificar e ter carregado na tecla **PRG** (29), modificar o valor, utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31), e depois carregar na tecla **OK** para confirmar o dado. Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros horários das lavagens.

"Lavagem 1"

Quando exigida, prevê a execução de uma lavagem prolongada (circuito leite e do circuito café), nos modos descritos no parágrafo "Operações de limpeza".

NOTA: a lavagem 1 não é desactivável; é exigida quotidianamente na hora programada e, seja como for, dentro um prazo de 24 horas.

"Lavagens 2 ÷ 5"

Quando exigidas, podem prever quer a execução de uma lavagem prolongada, quer de uma lavagem breve, segundo como programadas.

Se o horário configurado para estas lavagens ocorrer na fase de apagamento da máquina, o pedido para a sua execução é anulado.

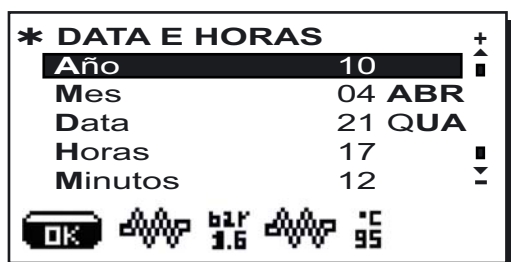
NOTA: para não activar estas lavagens configurar OFF a coincidir com o horário.

OFF é visualizado carregando na tecla "-" (31) quando no mostrador é visualizado "00:00".

Para mais pormenores consultar o manual técnico no parágrafo "Menu configuração - Opções de lavagens".

Data e horas

Para modificar a data e a hora premir a tecla **PRG** (29) a coincidir com a linha correspondente; no mostrador será visualizada a mensagem:



Deslocar o cursor (linha preta) a coincidir com a rubrica a modificar, utilizando as teclas "+" (30) e "-" (31) e depois carregar na tecla **PRG** (29); o cursor torna-se → sendo possível variar o valor da rubrica seleccionada sempre através das teclas "+" (30) e "-" (31).

Uma vez terminada a operação carregar na tecla **RES** (24) para confirmar o dado.

N.B.: o cursor passa novamente para linha preta.

Repetir as operações anteriormente indicadas para modificar os outros parâmetros.

18. Menu DADOS: CONTADORES

Entrar no "MENU DADOS" carregando na tecla "i" (27).
No display será visualizado:



Posicionando o cursor a coincidir com a linha "CONTADORES", através das teclas "+" (30) e "-" (31) e carregando posteriormente na tecla PRG (29), no display são

visualizados:



Para ter acesso aos vários menu, posicionar o cursor a coincidir com a linha que interessa, utilizando as teclas "+" (30) ou "-" (31).

Para colocar o número no zero carregar na tecla PRG (29) e posteriormente actuar nas teclas "+" (30) e "-" (31); o contador será assim colocado no zero.

Carregando na tecla OK é confirmada a colocação no zero. Carregando novamente na tecla RES (24) volta-se ao quadro principal.

O número total do café e o número de ciclos NÃO podem ser colocadas no zero.

O número total de moagem das duas mós-doseadores (MM1 e MM2) pode ser zerado apenas pelo técnico instalador em caso de substituição das mós.

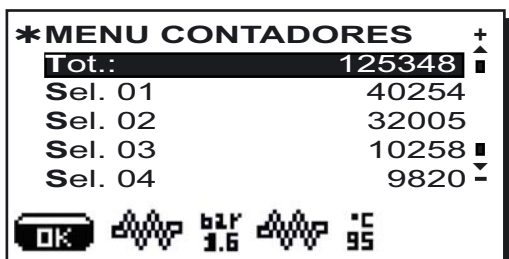
18.1 Menu DADOS: CONTABILIDADE



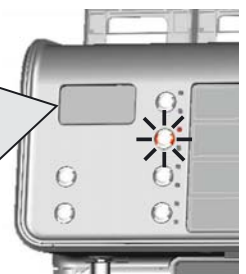
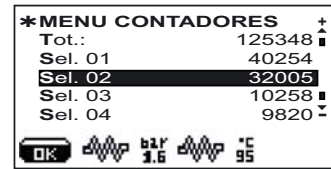
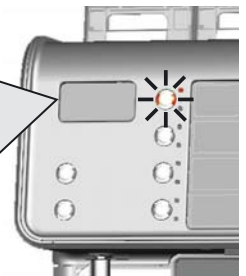
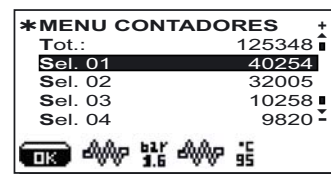
Depois de ter posicionado o cursor a coincidir com a linha "CONTABILIDADE" premir a tecla PRG (29); e no mostrador é visualizado:



Premindo novamente a tecla PRG (29), no mostrador é visualizado o número total das distribuições efectuadas por cada tecla de selecção:



Posicionando o cursor a coincidir com as várias selecções, fica aceso o led associado com a tecla de selecção interessado:

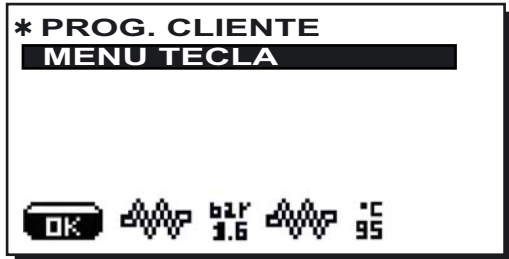


N.B.: número total e os números de cada selecção efectuadas NÃO são zeráveis.

19. Como entrar na programação

N.B.: **SÓ** se a rubrica “**Progr. Cliente**” for configurada sobre “**SIM**” e se a rubrica “**Bloco program.**” for configurada sobre “**NÃO**”.

Para entrar na programação, carregar na tecla **PRG** (29); no display será visualizada a mensagem abaixo indicada:



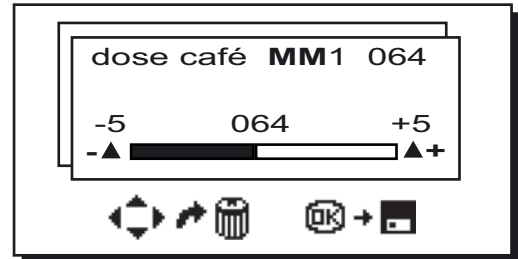
Acesso ao menu: carregar numa tecla de selecção.

Acesso e modificação dos sub-menus: posicionar o cursor (linha preta) a coincidir com a linha desejada utilizando as teclas “+” (30) e “-” (31), e seguidamente carregar na tecla **PRG** (29).



Modificar a indicação ou variar o valor sempre através das teclas “+” (30) e “-” (31).

N.B.: em fase de alteração dos dados o cursor torna-se “→” ou é visualizada uma barra de deslize com os valores mínimo e máximo programáveis:



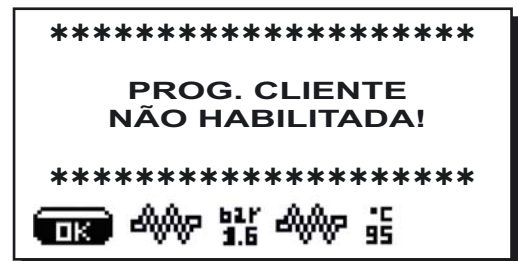
Na parte inferior do mostrador são visualizados, de maneira alternada, os ícones abaixo:



Saída dos quadros de programação

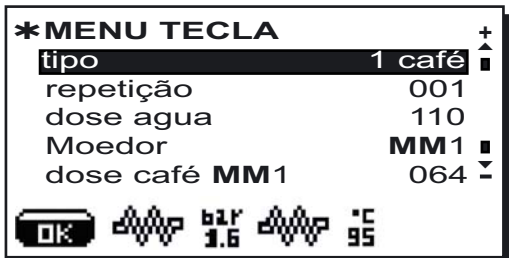
- confirmar as modificações efectuadas carregando na tecla **OK**
- sair do menu, mantendo os dados inalterados, carregando na tecla **RES** (24)

Caso a rubrica “**Progr. Cliente**” esteja configurada em “**NÃO**” no display será visualizada a mensagem a seguir indicada:



19.1 Menu tecla – Selecção Café

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do café (o led associado intermitente); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção café, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose água** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1);

- **moedor** (escolha entre moedor MM1 ou MM2);
- **Dose café ...** (impulsos dose café moinho ..., 0 ÷ 200 com step de 1);
- **Start água** (estabelece se a água adicionada tem de ficar em cima (*antes*) ou em baixo (*depois*) da distribuição do café);
- **água quente acrescentada** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1).

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

O valor da dose configurável, para ambos os moinhos, tem um campo de variação de ± 5 o valor configurado na programação do técnico.

Exemplo

Programação técnico
Dose café MM1 **045**
Dose café MM2 **020**

programação cliente
dose café MM1 **040±050**
dose café MM2 **015±025**

19.2 Menu tecla – Selecção “Cappuccino”

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do “cappuccino” (o led associado fica aceso); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção “capuccino”, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos);

- **dose água** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1);
- **moedor** (escolha entre moedor MM1 ou MM2);
- **Dose café** ... (impulsos dose café moinho ..., 0 ÷ 200 com step de 1);
- **Start água** (estabelece se a água adicionada tem de ficar em cima (*antes*) ou em baixo (*depois*) da distribuição do café);
- **água quente acrescentada** (impulsos doseador volumétrico, 0 ÷ 999 com step de 1).

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

O valor da dose configurável, para ambos os moinhos, tem um campo de variação de ± 5 o valor configurado na programação do técnico.

Exemplo

Programação técnico

Dose café MM1 **045**

Dose café MM2 **020**

programação cliente

dose café MM1 **040÷050**

dose café MM2 **015÷025**

19.3 Menu tecla - Selecção Leite

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do “cappuccino” (o led associado fica aceso); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção “capuccino”, que se podem modificar são:

- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0÷60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos).

19.4 Menu tecla - Selecção Chocolate / Solúvel (quando previsto)

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do “cappuccino” (o led associado fica aceso); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção chocolate (ou outra bebida solúvel), que se podem modificar são:

- **repetição** (indique o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099).

19.5 Menu tecla - Selecção solúvel misto (quando previsto)

Carregar numa das teclas (32) de distribuição do “cappuccino” (o led associado fica aceso); no mostrador será visualizado:



Os parâmetros, relativos à selecção do solúvel misto, que se podem modificar são:

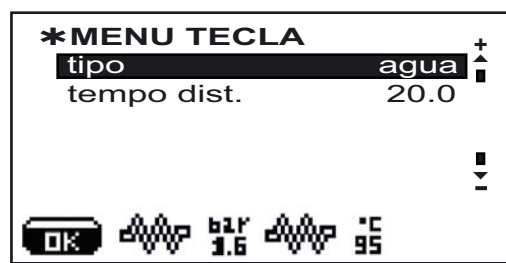
- **repetição** (indica o número de distribuições da bebida seleccionada, configurável de 001 a 099);
- **dose leite** (tempo de abastecimento do leite, 0+60 segundos com step de 0.1);
- **emulsão** (tempo de distribuição do leite batido, 0 ÷ tempo configurado em dose leite);
- **dose leite fr.** (dose leite frio. A programação deste parâmetro permite obter o leite mais ou menos quente; de 0 a 20 com step de 0.1 segundos).

19.6 Menu tecla – Selecção Água Quente

Carregar na tecla (12dt) de distribuição da água quente; no mostrador será visualizado:

Os parâmetros, relativos à selecção água quente, que podem ser modificados são:

- **tempo de distribuição da água** (de 0 a 60 com step de 0,1 segundos).

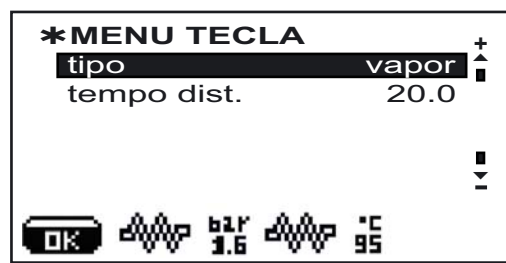


19.7 Menu tecla – Selecção Vapor

Carregar na tecla (13dt) de distribuição do vapor; no mostrador será visualizado:

Os parâmetros, relativos à selecção vapor, que podem ser modificados são:

- **tempo de distribuição do vapor** (de 0 a 60 com step de 0,1 segundos).



Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

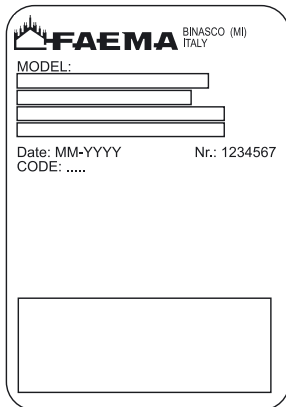


Fig. 1
Abb. 1

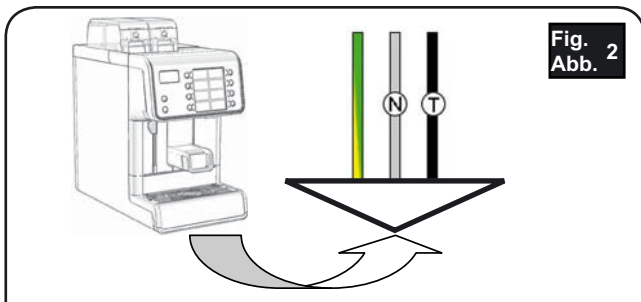


Fig. 2
Abb. 2

**Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos**

Collegamento monofase - Single phase connection
Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

N Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco

1

N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azul - Azul

2

T Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto

T Marrone - Brown - Marron
Braun - Maròn - Marron

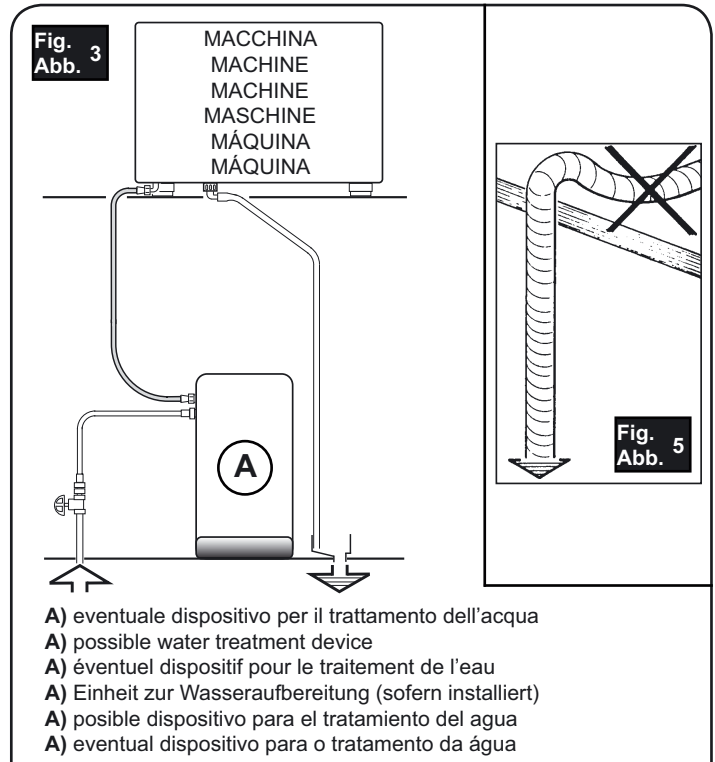


Fig. 3
Abb. 3

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

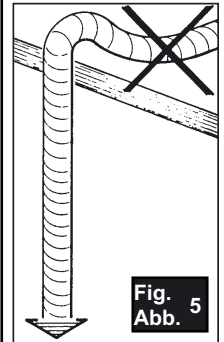


Fig. 5
Abb. 5

**Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
installer un Robinet alimentation eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar um Torneira alimentação água**

Ø 3/8 GAS - GAZ - GÁS

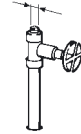


Fig. 4
Abb. 4

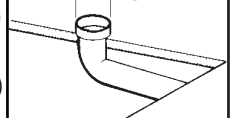
PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER
WASSERLEITUNG
PRESION MAX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

3 bar - 0,3 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour pression plus haute installer un détendeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



Etichette tasti erogazione - Dispensing Key Labels - Etiquettes touches de débit
Etiketten der Abgabetasten - Etiquetas para las teclas de erogación - Etiquetas para teclas de distribuição

IT Le etichette associate ai tasti di erogazione che identificano le bevande disponibili sono personalizzabili e vengono gestite tramite un software dedicato. La personalizzazione delle etichette deve essere richiesta al tecnico installatore.

Dopo l'installazione del programma su PC procedere nel seguente modo:

- 1) comporre l'etichetta con le icone e i testi desiderati;
- 2) inserire il foglio a corredo nella stampante (preferibilmente laser); dopo la stampa, per una migliore qualità e durata dell'etichetta, utilizzare un fissativo;
- 3) ritagliare la stampa dell'etichetta e piegare il lembo sulla linea indicata (**A**);
- 4) svitare la vite (**S**) sotto il cruscotto;
- 5) aprire lo sportellino dedicato (**P**) premendo alla 2 estremità;
- 6) inserire la stampa dell'etichetta nel cruscotto come indicato;
- 7) richiudere lo sportellino (**P**);
- 8) fissare nuovamente tramite la vite (**S**).

GB The labels associated with the dispensing keys that identify the available beverages can be customized and are managed by a special software program. You must ask an installer to customize the labels.

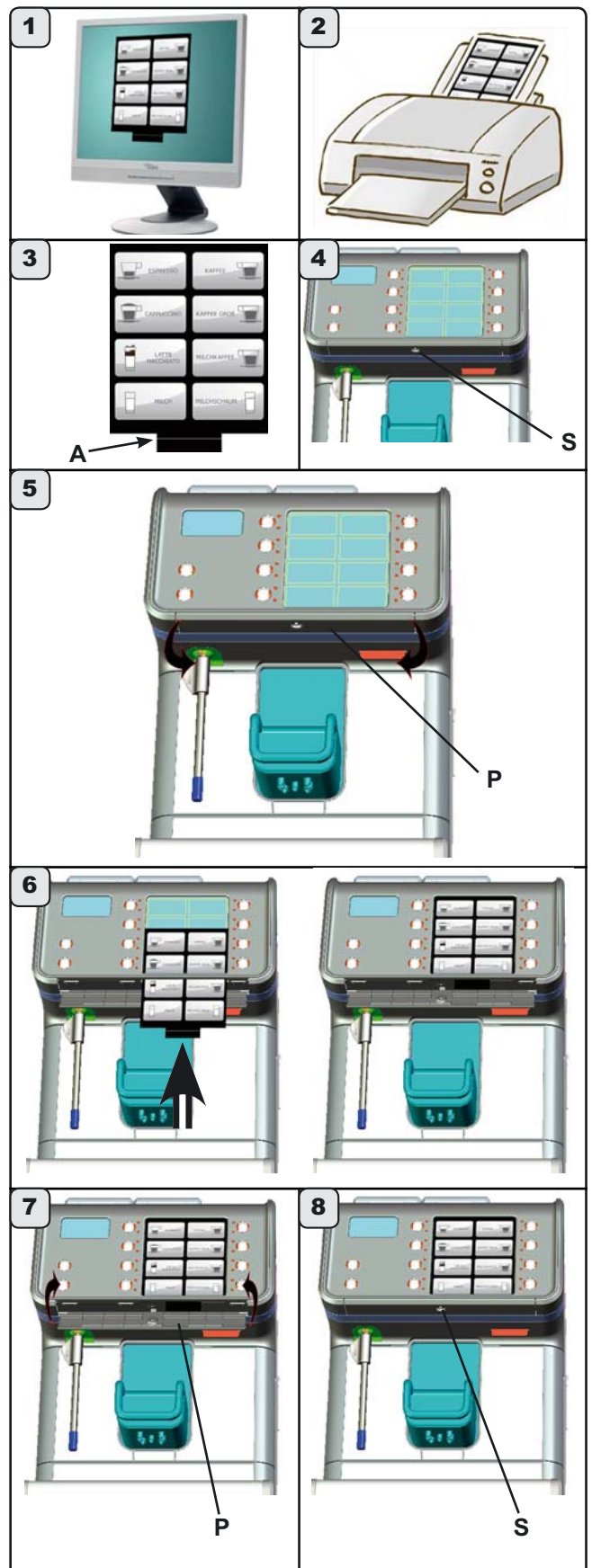
After the software is installed on the PC, please follow these steps:

- 1) Create the label using the desired icons and text;
- 2) Insert the provided sheet in the printer (preferably laser). After printing, use a fixative to ensure a better-quality, longer-lasting label;
- 3) Cut out the label and fold on the indicated line (**A**);
- 4) Loosen and remove the screw (**S**) under the panel;
- 5) Open the door (**P**) by pressing on the two extremities;
- 6) Insert the printed label as shown;
- 7) Close the door (**P**);
- 8) Insert and tighten the screw (**S**).

FR Les étiquettes associées aux touches de débit qui identifient les boissons disponibles et sont gérées au moyen d'un logiciel. La personnalisation des étiquettes doit être demandée au technicien installateur.

Après l'installation du programme sur PC, procéder comme suit:

- 1) composer l'étiquette à l'aide des icônes et des textes souhaités;
- 2) introduire la feuille dans l'imprimante (de préférence laser); après l'impression, pour une meilleure qualité et durée de l'étiquette, utiliser un fixatif ;
- 3) découper l'impression de l'étiquette et plier le bord sur la ligne indiquée (**A**);
- 4) dévisser la vis (**S**) sous le tableau de bord;
- 5) ouvrir la porte (**P**) en appuyant sur les 2 extrémités;
- 6) introduire l'impression de l'étiquette dans le tableau de bord comme indiqué;
- 7) refermer la porte (**P**);
- 8) fixer à nouveau à l'aide de la vis (**S**).



DE Die auf die Abgabetasten bezogenen Etiketten, auf denen die jeweilige Getränkeart angegeben wird, können über eine dedizierte Software individuell gestaltet werden. Diese individuelle Gestaltung der Etiketten muß beim Installationstechniker beantragt werden.

Gehen Sie nach Ladung des Programms auf dem PC wie folgt vor:

- 1) Kreieren Sie das Etikett mit Hilfe der verfügbaren Ikonen und Textzeilen;
- 2) Legen Sie das mitgelieferte Blatt in den Drucker (vorzugsweise Laserdrucker) ein, und tragen Sie nach dem Druck zum Schutz des Etiketts ein Fixativ auf;
- 3) Schneiden Sie das Etikett aus, und biegen Sie den Rand an der dafür vorgesehenen Linie um (A);
- 4) Lösen Sie die Schraube (S) unter der Armaturentafel;
- 5) Öffnen Sie die Klappe (P), indem Sie an den beiden Endstücken der Klappe Druck ausüben;
- 6) Anschließend das gedruckte Etikett wie angezeigt in die Armaturentafel stecken;
- 7) Die Klappe (P) wieder schließen;
- 8) Die Schraube (S) wieder festziehen.

ES A través de un software específico se pueden personalizar y gestionar las etiquetas asociadas a las teclas de erogación que identifican las bebidas disponibles. La personalización de las etiquetas se tiene que solicitar al técnico instalador.

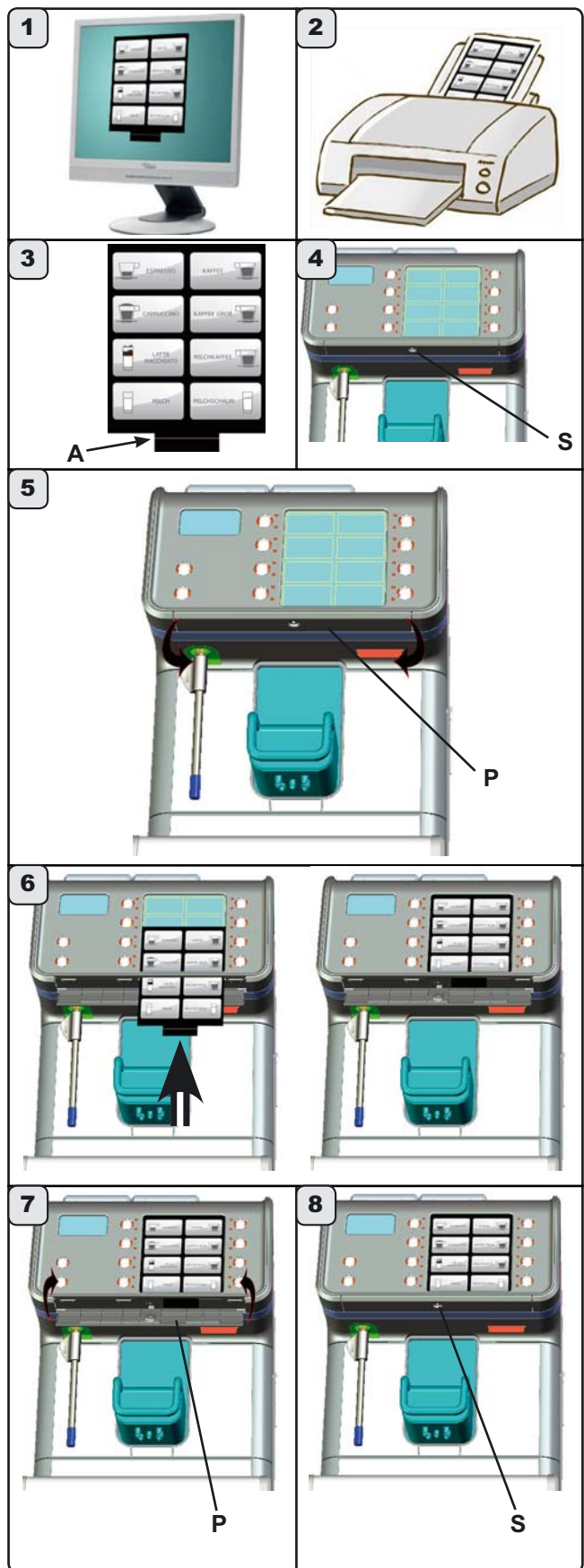
Después de la instalación del programa en el PC, hay que actuar de la siguiente forma:

- 1) componer la etiqueta con los iconos y los leds deseados;
- 2) inserir el folio suministrado en la impresora (preferiblemente láser); después de la impresión, para obtener una mejor calidad y duración de la etiqueta, se aconseja utilizar un producto fijador;
- 3) recortar la impresión de la etiqueta y doblar el borde sobre la línea indicada (A);
- 4) destornillar el tornillo (S) que está debajo del tablero de mandos;
- 5) abrir la tapa específica (P) presionando en las 2 extremidades;
- 6) inserir la impresión de la etiqueta en el tablero de mandos como se indica;
- 7) volver a cerrar la tapadera (P);
- 8) fijar nuevamente a través del tornillo (S).

PT As etiquetas associadas às teclas de distribuição que identificam as bebidas disponíveis podem ser personalizadas, sendo geridas através de um software específico. A personalização das etiquetas tem de ser pedida ao técnico instalador.

Depois da instalação do programa no PC proceder de acordo com o a seguir indicado:

- 1) compor a etiqueta com os ícones e os textos desejados;
- 2) introduzir a folha anexa na impressora (de preferência laser); depois da impressão, para uma melhor qualidade e duração da etiqueta, utilizar um fixativo;
- 3) cortar a etiqueta imprimida e dobrar a aba na linha indicada (A);
- 4) desapertar o parafuso (S) que se encontra debaixo do painel de comandos;
- 5) abrir a portinhola específica (P) premindo as 2 extremidades;
- 6) introduzir a impressão da etiqueta no painel de comandos conforme indicado;
- 7) voltar a fechar a portinhola (P);
- 8) fixar de novo mediante o parafuso (S).



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

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

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

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

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

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues aux avancements du progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

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

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

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

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

Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

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

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

IT II GRUPPO CIMBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società GRUPPO CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- | | | |
|----------------|------------|---|
| A) 610-004-129 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-220 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-224 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-214 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

GB GRUPPO CIMBALI and the "SERVICE LINE"

The GRUPPO CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

- | | | |
|--|--------------------|--------------|
| A) For cappuccino makers | in liquid form | 610-004-129; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610-004-220; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in small envelopes | 610-004-224; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610-004-214. |

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

FR GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"

Le service d'assistance de la société GRUPPO CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|--|
| A) 610-004-129 | liquide | pour les fouettes-lait; |
| B) 610-004-220 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| C) 610-004-224 | sachets | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| D) 610-004-214 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | | |
|----------------|---------------|--|
| A) 610-004-129 | Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-220 | in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 610-004-224 | Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 610-004-214 | Tabletten | für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIMBALI les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| A) 610-004-129 | líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 610-004-220 | en polvos | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| C) 610-004-224 | en sobres | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| D) 610-004-214 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

PT GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 610-004-129 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-220 | em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-224 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-214 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

LI SERVICE LINE

ECO LINE



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso previo as máquinas tratadas neste manual

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685