

# FAEMINA



USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

使用与安装

الاستخدام والتركيب

Code 713-113-030 (rev. 2213)



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

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

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

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

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

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

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

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



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

User ID: guest  
PW: Entr@nc3



Please sign in

**Italiano**

Istruzioni originali

.....

**English**

Translation of the original instructions

.....

**Français**

Traduction du manuel d'origine

.....

**Deutsch**

Übersetzung der Originalanleitung

.....

**Español**

Traducción de las instrucciones originales

.....

**Português**

Tradução das instruções originais

.....

**中文**

原版说明译文

.....

ترجمة التعليمات الرئيسية

**عربي**

.....

Italiano

English

Français

Deutsch

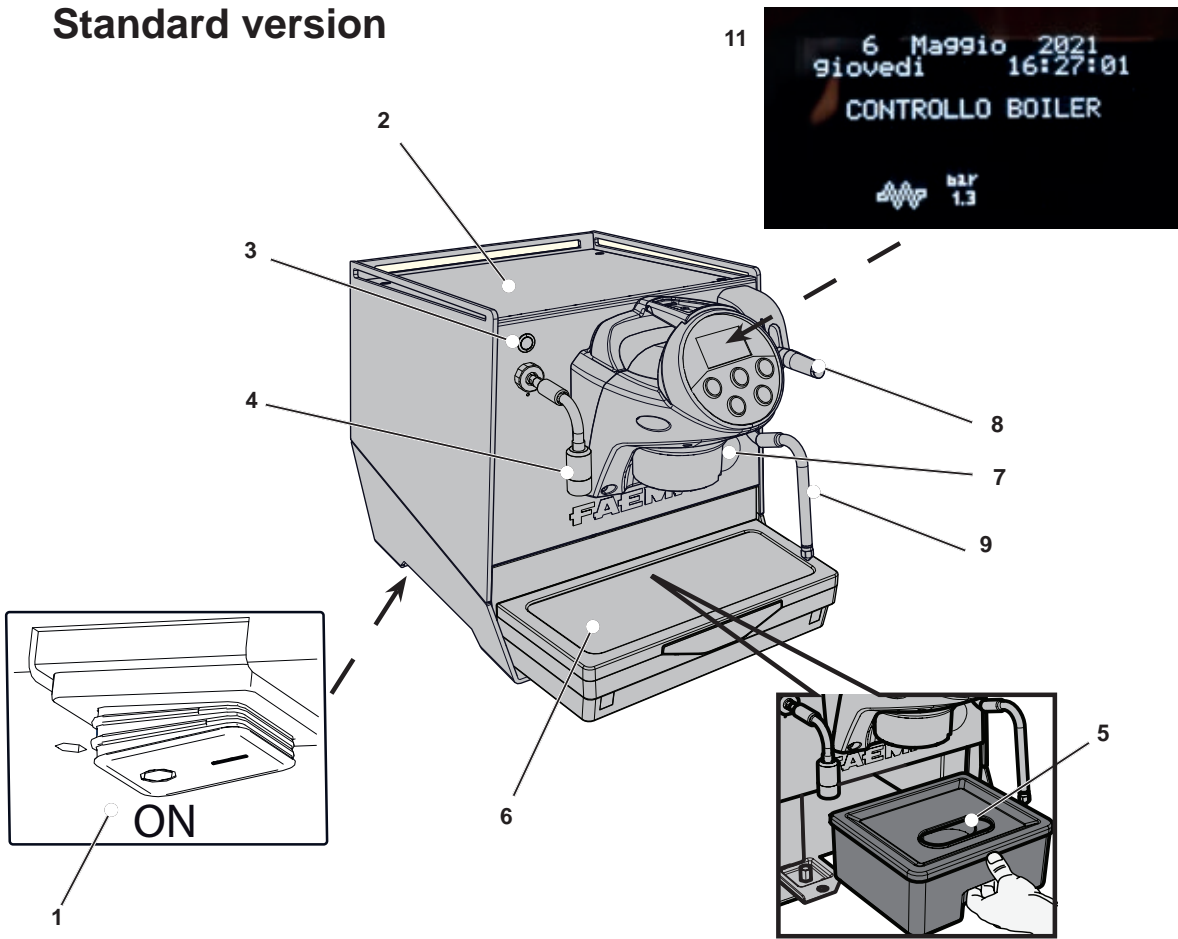
Español

Português

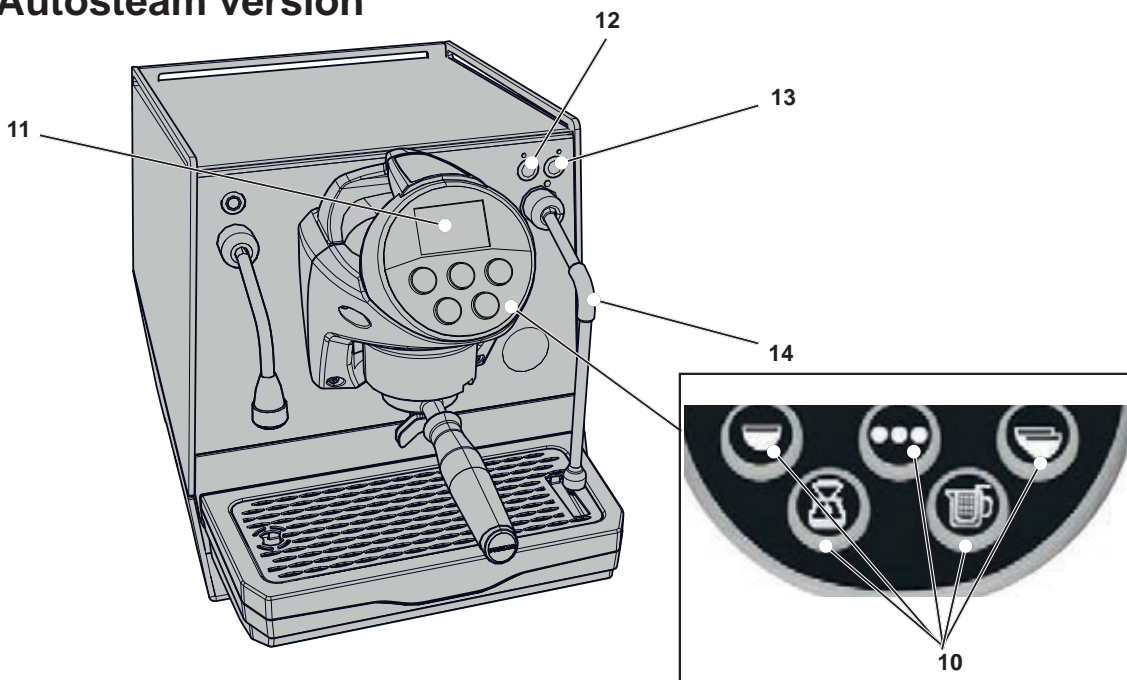
中文

عربي

**Standard version**



**Autosteam version**



**IT LEGENDA**

- 1 Interruttore generale
- 2 Piano appoggiatazze
- 3 Pulsante erogazione acqua calda
- 4 Tubo (lancia) acqua calda
- 5 Serbatoio acqua
- 6 Bacinella
- 7 Manometro pompa
- 8 Leva regolazione vapore
- 9 Tubo (lancia) vapore orientabile
- 10 Tasti erogazione caffè
- 11 Display
- 12 Autosteam: tasto latte "caldo"
- 13 Autosteam: tasto latte "montato"
- 14 Tubo (lancia) vapore Autosteam

**EN LEGEND**

- 1 Main switch
- 2 Cup tray
- 3 Hot-water-dispensing push button
- 4 Hot-water pipe (nozzle)
- 5 Water tank
- 6 Basin
- 7 Pump pressure gauge
- 8 Steam adjustment lever
- 9 Orientable steam pipe (nozzle)
- 10 Coffee dispensing keys
- 11 Display
- 12 Autosteam: "hot" milk key
- 13 Autosteam: "frothed" milk key
- 14 Autosteam steam pipe (nozzle)

**FR LÉGENDE**

- 1 Interrupteur principal
- 2 Plateau repose-tasses
- 3 Bouton distribution eau chaude
- 4 Buse eau chaude
- 5 Réservoir eau
- 6 Bac
- 7 Manomètre pompe
- 8 Levier réglages vapeur
- 9 Buse vapeur orientable
- 10 Touches distribution café
- 11 Affichage
- 12 Autosteam : touche lait « chaud »
- 13 Autosteam : touche lait « monté »
- 14 Buse vapeur Autosteam

**DE LEGENDE**

- 1 Hauptschalter
- 2 Tassenabstellfläche
- 3 Taste Heißwasserabgabe
- 4 Heißwasserausgaberohr
- 5 Wasserbehälter
- 6 Tropfenauffangwanne
- 7 Manometer Pumpe
- 8 Dampfeinstellhebel
- 9 Verstellbares Dampfausgaberohr
- 10 Kaffee-Abgabetaste
- 11 Display
- 12 Autosteam: Taste Warme Milch
- 13 Autosteam: Taste Aufgeschäumte Milch
- 14 Verstellbares Autosteam-Rohr

## ES LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Bandeja apoya-tazas
- 3 Botón suministro agua caliente
- 4 Tubo (boquilla) agua caliente
- 5 Depósito de agua
- 6 Bandeja
- 7 Manómetro bomba
- 8 Palanca de regulación de vapor
- 9 Tubo (boquilla) vapor ajustable
- 10 Teclas de suministro de café
- 11 Visualizador
- 12 Autosteam: tecla leche «caliente»
- 13 Autosteam: tecla leche «montada»
- 14 Tubo (boquilla) vapor Autosteam

## PT LEGENDA

- 1 Interruptor principal
- 2 Superfície de apoio das chávenas
- 3 Botão de distribuição de água quente
- 4 Tubo (lança) de água quente
- 5 Reservatório de água
- 6 Bacia
- 7 Manómetro da bomba
- 8 Alavanca de regulação do vapor
- 9 Tubo (lança) de vapor orientável
- 10 Botões de distribuição do café
- 11 Visor
- 12 Autosteam: botão leite "quente"
- 13 Autosteam: botão "espuma" de leite
- 14 Tubo (lança) de vapor Autosteam

## ZH 键

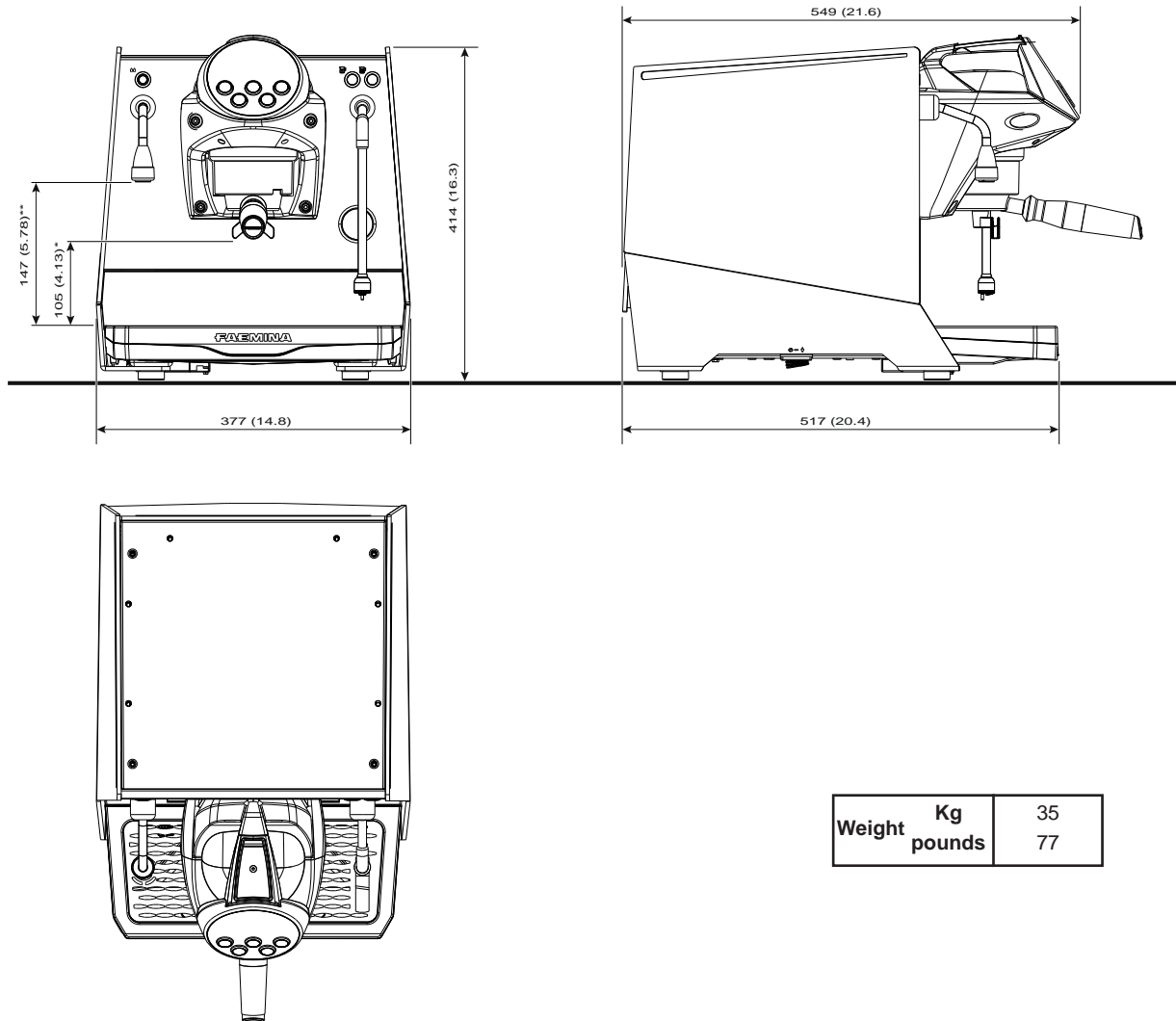
- 1 主开关
- 2 暖杯器盘
- 3 热水分配按钮
- 4 热水管（喷嘴）
- 5 水箱
- 6 废水盘
- 7 泵压力计
- 8 蒸汽调整杆
- 9 可定向的热水管（喷嘴）
- 10 咖啡冲泡键
- 11 显示屏
- 12 自动蒸汽：“热”牛奶键
- 13 自动蒸汽：“发泡”牛奶键
- 14 自动蒸汽管（喷嘴）

## ع الشرح

ع

- 1 المفتاح الرئيسي
- 2 صينية أداة تدفئة الفنجانين
- 3 زر انضغاطي لتوزيع الماء الساخن
- 4 أنبوب الماء الساخن (فوهة)
- 5 خزان الماء
- 6 الحوض
- 7 عداد ضغط المضخة
- 8 ذراع تعديل البخار
- 9 أنبوب بخار قابل للتوجيه (فوهة)
- 10 مفاتيح توزيع القهوة
- 11 وحدة العرض
- 12 البخار الأوتوماتيكي: مفتاح الحليب "الساخن"
- 13 البخار الأوتوماتيكي: مفتاح الحليب "المخفوق"
- 14 أنبوب البخار الأوتوماتيكي (فوهة)

<b>PED / DESP</b>	<b>P<sub>max</sub></b> [ bar ]	<b>T<sub>max</sub></b> [ °C ]	<b>tipo di macchina</b> <b>Type of machine</b> <b>type de machine</b> <b>Maschinentyp</b> <b>modelo de la máquina</b> <b>tipo de la màquina</b> 咖啡机型号 نوع الماكينة	1 gruppo 1 unit 1 groupe 1 gruppe 1 grupo 1 grupo 1 个冲泡头 مجموعتين
			<b>Fluido - Fluid - Fluide</b> <b>Flüssig - Fluido - Fluido</b> 液体 - السائل	<b>Capacità - Capacity - Capacité</b> <b>Kapazität - Capacidad - Capacidade [ L ]</b> 容量 - السعة
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira 锅炉 غلاية الخدمة	2	133	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor 水/蒸汽 الماء/البخار	2.5
Boiler Heat exchanger Échangeur de chaleur Wärmeaustauscher Intercambiador de calor Permutador de calor 咖啡锅炉 - غلاية القهوة	12	133	acqua water eau wasser agua água 水 الماء	0.60 x 1



<b>Weight</b>	<b>Kg</b>	35
	<b>pounds</b>	77

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



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



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



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



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



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



Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.

These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.

Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.

Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.

Estas páginas del manual están dedicadas al operador.

Estas páginas do manual são destinadas ao operador.

手册中的这一部分供咖啡机的操作人员使用。

هذه الصفحات الماثلة بالدليل مخصصة للاستخدام بواسطة العامل الذي يقوم بتشغيل الماكينة.



Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

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

Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.

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

Estas páginas del manual están reservadas al personal técnico cualificado y autorizado.

Estas páginas do manual são para serem utilizadas por pessoal técnico qualificado e autorizado.

手册中的这一部分供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。

هذه الصفحات الماثلة بالدليل مخصصة فقط للطواقم الفني المؤهل والمعتمد.



**IT** GRUPPO CIMBALI ha volontariamente deciso di sottoporre dei campioni rappresentativi, relativi alla linea di prodotti documentata in questo manuale, alle prove severe della norma *EN 16889:2016* (Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde – Requisiti di igiene, prova di migrazione).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**DE** Die GRUPPO CIMBALI hat sich entschieden, aussagekräftige Stichproben der in diesem Handbuch beschriebenen Produktlinie der strengen Zertifizierung nach der *EN-Norm 16889:2016* (Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung) zu unterziehen.

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

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

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

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

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



GRUPPO CIMBALI



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

in accordance with

**EN 16889:2016**

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه كرت ادم ع مت





## 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 concepito unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine. Ogni altro utilizzo è da considerarsi non conforme.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni professionali e/o supervisionate e simili come:
  - aree mensa per il personale aziendale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti di tipo residenziale.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, tranne in caso di supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.  
I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- *Per prodotti venduti nel mercato europeo.*  
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.  
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.  
La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.  
L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: l'apparecchio non supera i 70 dB.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzo differente da quello sopra descritto è improprio e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.



## 2.1 Trasporto e movimentazione

### Imballo

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

### Controlli al ricevimento

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

### Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo



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

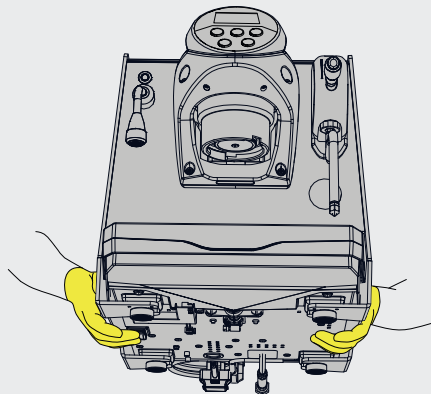
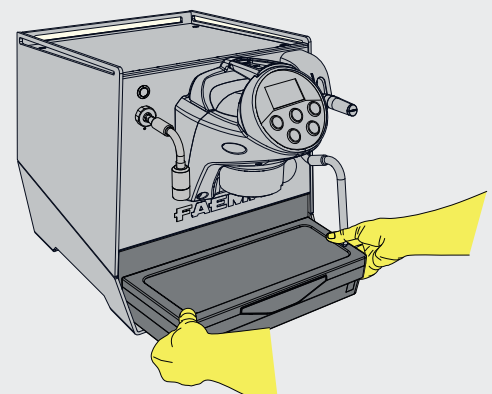
### Movimentazione



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

Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione.

- 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).
- afferrare l'apparecchio nei PUNTI DI PRESA INDICATI.

**OK****NO**



## 2.2 Prescrizioni di installazione

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo sopra il piano di lavoro o il piano del tavolo dove può essere tirato dai bambini o involontariamente essere causa di impigliamento.



Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliamento in caso di un cavo più lungo. Tuttavia sono disponibili cavi di alimentazione o prolunghie staccabili più lunghi che possono essere utilizzati se si fa attenzione nel loro utilizzo:

- La potenza elettrica contrassegnata dalla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio;
- La prolunga deve essere un cavo a 3 fili del tipo con messa a terra;
- Il cavo più lungo deve essere disposto in modo tale da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo dove può essere tirato dai bambini o involontariamente essere causa di impigliamento.



### NOTA:

- Se l'apparecchio è destinato all'uso in applicazioni professionali: l'apparecchio deve essere collocato in luoghi dove l'uso e la manutenzione sono riservati a personale appositamente istruito.
- Se l'apparecchio è destinato all'uso in applicazioni supervisionate: l'apparecchio deve essere collocato in luoghi dove possa comunque essere sorvegliato da personale appositamente istruito.

- 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 appoggiatezze) sia ad una altezza non inferiore a 1,5 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10 e 32 °C (50 e 90 °F).
- Non installare in locali, come per esempio cucine professionali, in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in ambienti potenzialmente esplosivi.
- Non installare l'apparecchio in presenza di sostanze infiammabili.



## 2.3 Prescrizioni idrauliche di installazione

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

La macchina è provvista di filtro-addolcitore da sostituire periodicamente in base al consumo e alla qualità dell'acqua utilizzata.

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

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

Provvedere alla sostituzione del filtro quando segnalato dalla macchina o almeno una volta ogni 18 mesi.

L'intervallo di sostituzione può essere modificato via software previo controllo di durezza dell'acqua da effettuarsi secondo le medesime procedure riportate nel capitolo "Sostituzione filtro-addolcitore".

## 3. Check-up di installazione

### 3.1 LAVAGGIO



**ATTENZIONE:** A MACCHINA INSTALLATA E PRONTA PER L'USO, PRIMA DI UTILIZZARLA, ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

#### GRUPPI

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

#### ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 1 litro di acqua.

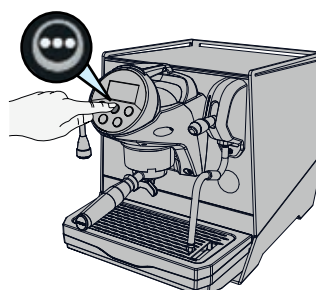
#### VAPORE (anche con Autosteam)

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

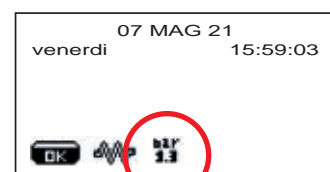
### 3.2 VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Verificare i corretti valori di temperatura:
- Verificare la pressione in caldaia e d'esercizio rispondente ai valori normali:

94.0°C



Premere per 5 secondi il tasto ●●.





## 4. Prescrizioni per l'operatore

### INIZIO ATTIVITA'



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

### Gruppi

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

### Acqua calda

- Erogare acqua calda per circa un minuto, usando i relativi comandi.

### Vapore (anche con Autosteam)

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

### DURANTE L'ATTIVITA'

#### Erogazione vapore (anche con Autosteam)

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

#### Erogazione caffè

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

#### Erogazione acqua calda

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

#### Pulizia circuito caffè

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





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

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

#### Pericolo di scottature

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

#### Piano appoggiatezze

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

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

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



### INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

Quando la macchina rimane a lungo incustodita, eseguire le seguenti operazioni:

- effettuare la pulizia come indicato nel capitolo dedicato;
- staccare la spina dalla presa di corrente;
- svuotare il serbatoio o chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

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

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

## 6. Manutenzione e riparazioni

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

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



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

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



### ATTENZIONE

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

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

### ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

### ATTENZIONE

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



## 7. Messa fuori servizio definitiva (Solo per i prodotti con marchio (€))

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

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



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

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

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



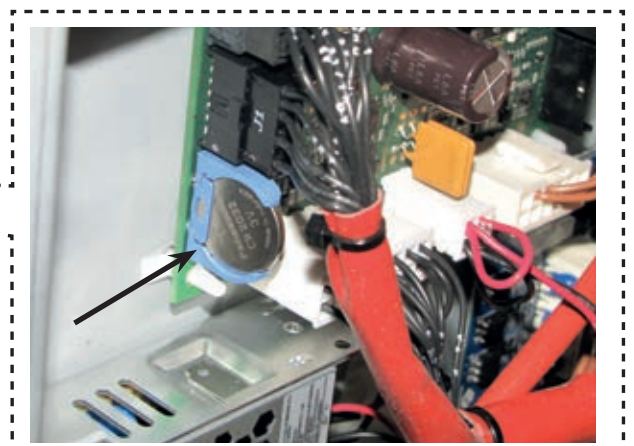
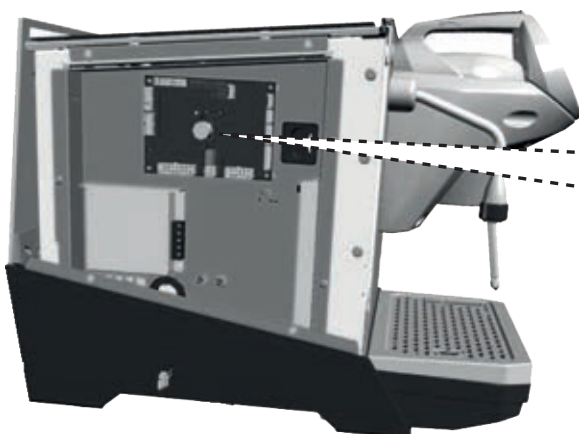
**MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA**  
Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.

### INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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

### Posizione della batteria

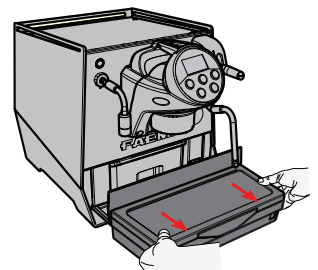
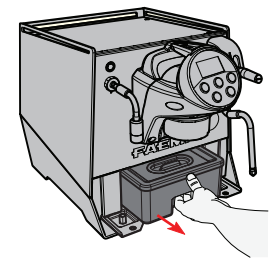
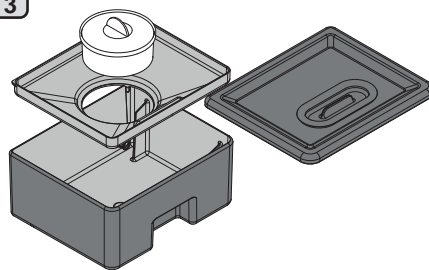
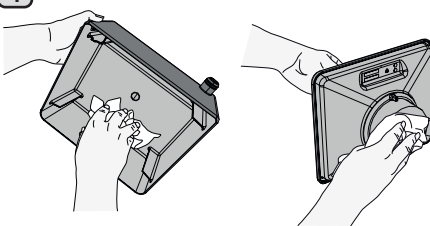

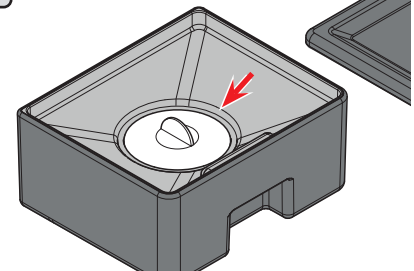
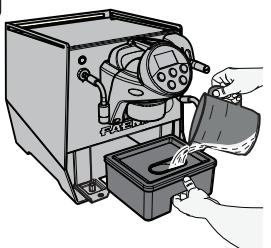
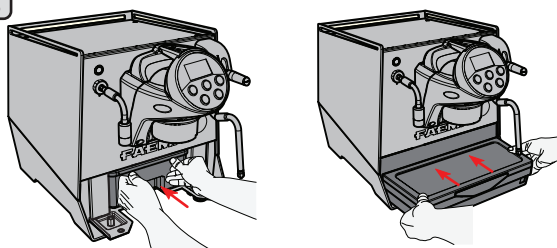







# USO

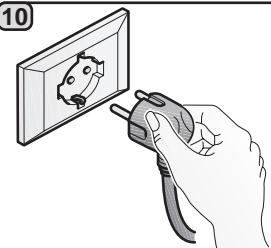
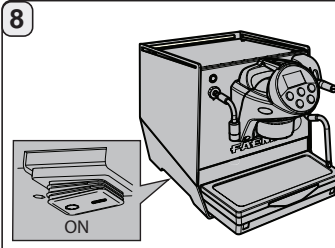
## 8. Operazioni preliminari al primo avviamento

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

<p>1</p>  <p>Rimuovere la bacinella.</p>	<p>2</p>  <p>Estrarre il serbatoio dalla macchina.</p>	<p>3</p>  <p>Separare le singole parti del serbatoio.</p>	
<p>4</p>  <p>Lavare accuratamente con acqua il serbatoio e tutte le sue parti.</p>	<p>5</p>  <p>Sciacquare il nuovo filtro con acqua corrente. Immergerlo in un contenitore con un litro di acqua per almeno 5 minuti.</p>	<p>6</p>  <p>Posizionare il filtro inserendolo nell'apposita sede all'interno del serbatoio.</p>	
<p>7</p>  <p>Versare nel serbatoio acqua minerale naturale o acqua potabile di buona qualità (*). <b>MAX 2 L</b></p>	<p>8</p>  <p>Riposizionare il coperchio e la bacinella del serbatoio acqua.  Verificare che il serbatoio sia correttamente agganciato.</p>		<p>9</p>  <p>Lavare accuratamente con acqua filtri e portafiltri in dotazione.  <b>Non inserire il serbatoio in lavastoviglie.</b></p>

(\*) **NOTA:** L'acqua, per sua natura, contiene differenti concentrazioni di sali minerali che ne determinano la durezza e che nel tempo danno origine alla formazione di calcare. La sostituzione del filtro-addolcitore alle scadenze programmate è fondamentale per la qualità delle bevande erogate e per mantenere inalterate le prestazioni della macchina.

### Collegamento elettrico

<p>10</p>  <p>Collegare elettricamente la macchina inserendo la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente precedentemente predisposta.</p>	<p>8</p>  <p>Premere l'interruttore generale posizionato sotto la macchina.</p>
---	---



## 9. Primo avviamento

1

La fase di riscaldamento ha una durata di circa **12 minuti** e, nel caso di primo avviamento, termina con la comparsa sul display del simbolo indicante lo scarso livello di acqua nel serbatoio:



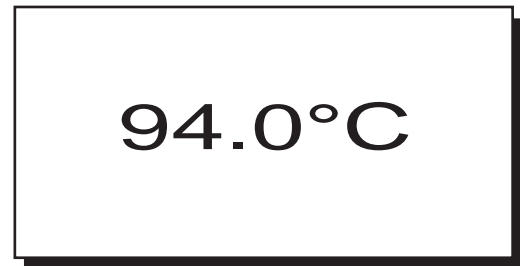
Senza spegnere la macchina, ripetere le operazioni di carico acqua nel serbatoio precedentemente illustrate.

2

La successiva fase di riscaldamento terminerà quando sul display viene indicata la pressione prevista per l'esercizio



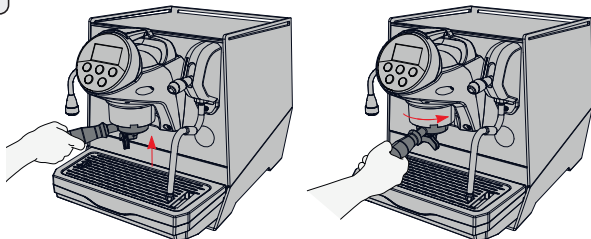
e la visualizzazione della temperatura del boiler caffè.



**Pericolo di scottature!**

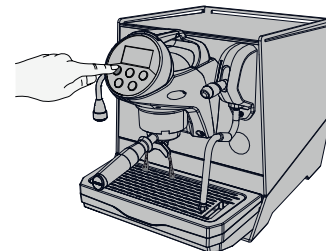
Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.

3



Agganciare il portafiltro (senza caffè) al gruppo.

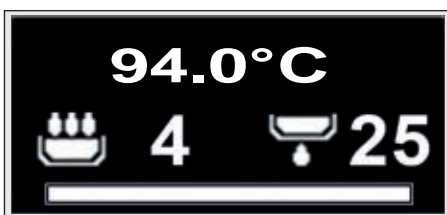
4



Premere uno dei tasti caffè ed erogare acqua per alcuni secondi; per arrestare l'erogazione premere nuovamente il medesimo tasto.

In questo modo si favorisce l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro, oltre a risciacquare il circuito idraulico.


### Simbologia gruppo caffè




**94.0°** Indicazione temperatura boiler.

**☕ 4** Fase di pre-infusione, rappresentata con il simbolo ☕ e relativa durata.

**☕ 25** Fase di erogazione, rappresentata con il simbolo ☕ e relativa durata.

 barra indicante l'avanzamento totale dell'operazione.

 Questa icona compare all'accensione del boiler caffè e indica la fase di raggiungimento della temperatura impostata.

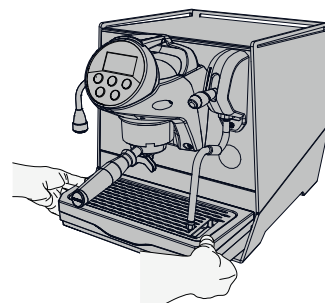
 Questa icona indica che il boiler caffè è in fase di riscaldamento.



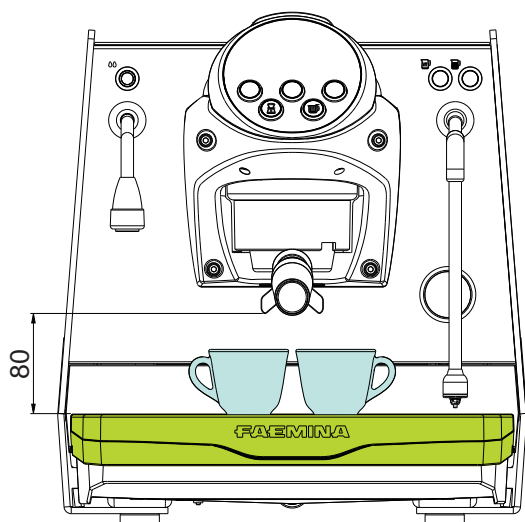
## Posizione bacinella

Sono possibili due differenti posizioni della bacinella per ottenere differenti altezze dal becco erogatore a seconda della bevanda erogata e del recipiente utilizzato.

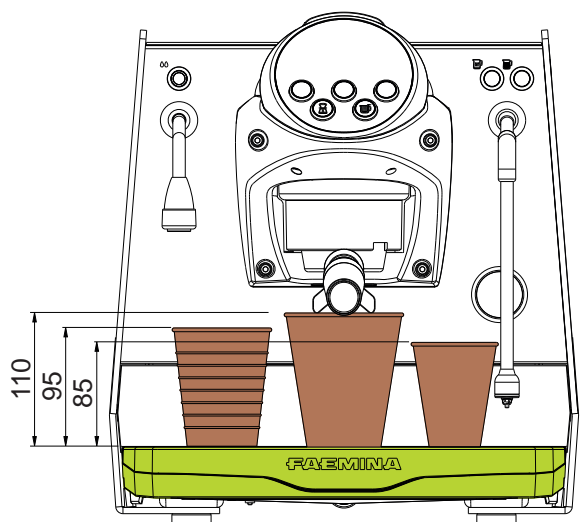
Il cambio di posizione avviene tramite sollevamento e successivo inserimento della cornice appoggiatezze sulla bacinella in corrispondenza di appositi agganci.



**UP**  
posizione alta  
es. caffè espresso



**DOWN**  
posizione bassa  
es. caffè americano





## 10. Preparazione bevande



**Condizioni necessarie:** presenza acqua a sufficienza nel serbatoio - macchina in pressione / temperatura di esercizio.

Durante le fasi di erogazione non estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.

### Erogazione caffè



**Pericolo di scottature!**

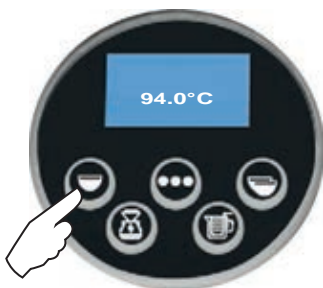
**Attenzione:** effettuare le operazioni con la massima cautela.

Disinnestare il portafiltro, svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con una dose di caffè macinato (nel caso di portafiltro con becco a 1 via e filtro conico) oppure con due dosi di caffè macinato (nel caso di portafiltro con becco a 2 vie e filtro cilindrico). Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressacaffè del macinino oppure del pressino dato in dotazione alla macchina.

Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.

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


1



Premere il tasto corrispondente alla dose desiderata.


2



Inizia la fase di infusione, rappresentata sul display del gruppo con il simbolo  e relativa durata.

3



Al termine dell'infusione inizia l'erogazione, rappresentata dal simbolo  e relativa durata.

4



Al raggiungimento della dose impostata l'arresto dell'erogazione avviene automaticamente.


Prima del ritorno alla fase di stand-by, per qualche secondo, il touch screen visualizza i parametri: durata totale dell'erogazione e durata della fase di infusione.

5



Premere il tasto  per effettuare erogazioni continue.

L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi

momento premendo il tasto  o qualsiasi altro tasto dose.

**NOTA:** Se la programmazione cliente è abilitata il tasto  può essere programmato come dosato.



**Il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione di caffè.**



## Erogazione vapore - Riscaldamento del latte per il cappuccino

### Indicazioni generali

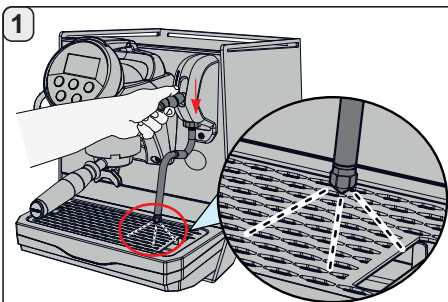
Il latte è un prodotto biologico, delicato e quindi facilmente alterabile, il calore ne modifica la struttura. Dal momento dell'apertura del contenitore e per tutto il periodo di utilizzo, il latte va mantenuto ad una temperatura **non superiore ai 5°C (41°F)**; i nostri apparecchi per la conservazione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



### Pericolo di scottature!

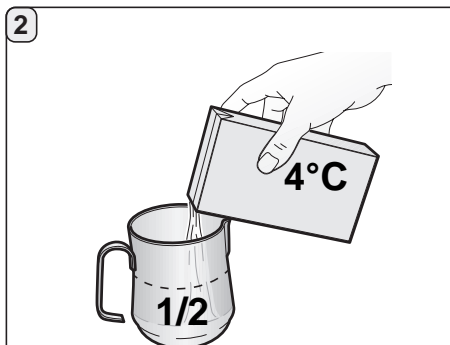
**Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela. Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore**

### versione "base"

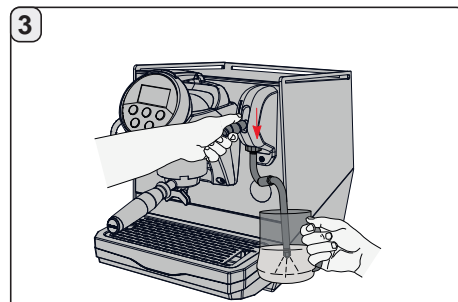


1 Indirizzare la lancia verso la bacinella, abbassare la leva vapore e mantenerla in tale posizione per alcuni secondi.

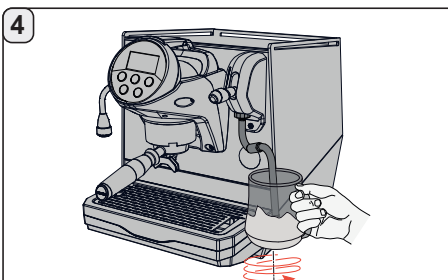
Questa operazione permette di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore.



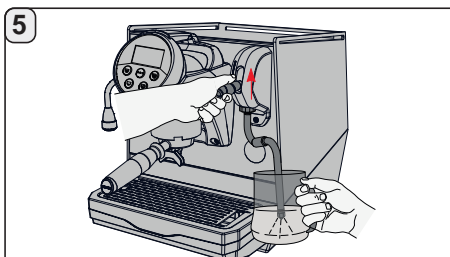
2 Riempire per metà un bricco alto e stretto.



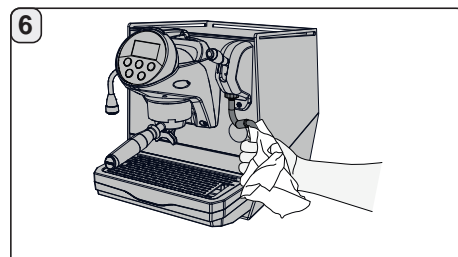
3 Introdurre la lancia vapore nel latte e abbassare la leva.



4 Durante l'erogazione di vapore ruotare leggermente il bricco per favorire la montatura del latte.



5 Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione di vapore alzando la leva.



6 Dopo l'uso della lancia pulire accuratamente il tubo con una spugna o uno straccio pulito.



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



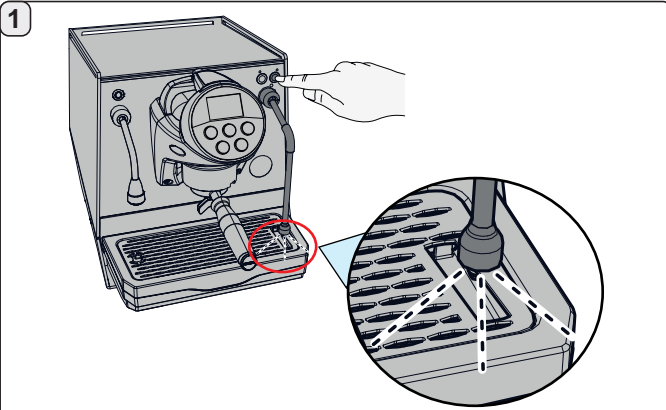
### Pulizia lance vapore

Al termine di ogni utilizzo:

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

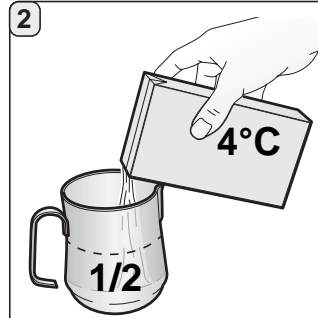


## versione "Autosteam"

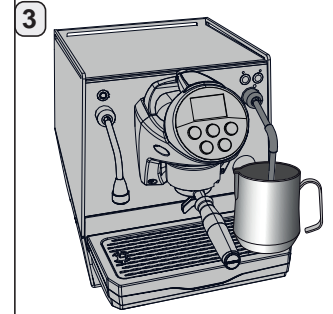


1 Indirizzare la lancia verso la bacinella, premere uno dei tasti Autosteam e ripremerlo nuovamente dopo alcuni secondi.

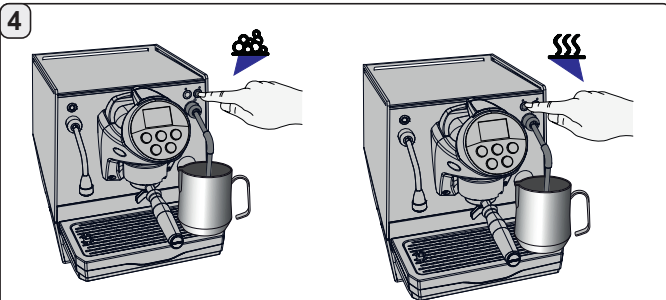
Questa operazione permette di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore.





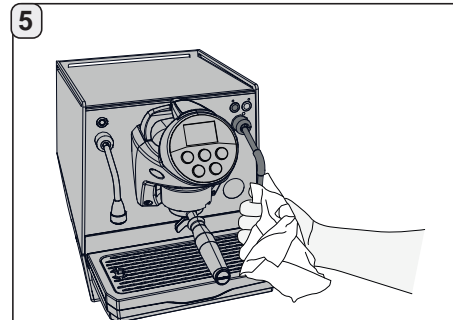
2 Riempire per metà un bricco alto e stretto.



3 Introdurre la lancia vapore nel latte e posizionare il bricco sulla bacinella.



4 Premere il tasto vapore desiderato (caldo  - montato ) l'arresto dell'erogazione avverrà automaticamente.



5 Dopo l'uso della lancia pulire accuratamente il tubo con una spugna o uno straccio pulito.



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

**Pulizia lance vapore**

Al termine di ogni utilizzo:

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





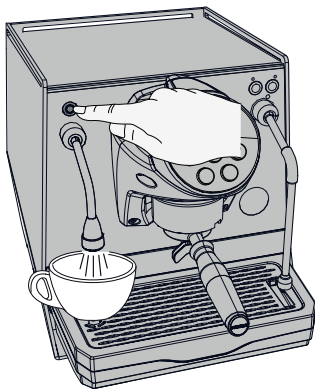
## Erogazione acqua calda



### Pericolo di scottature!

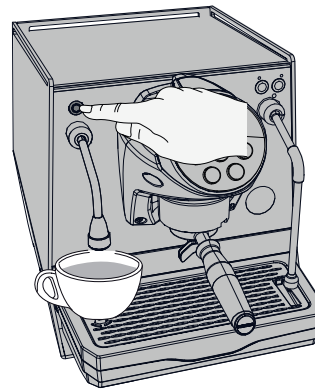
Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela. Utilizzare gli appositi dispositivi isolanti per movimentare le lance dell'acqua e del vapore

1



Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda e premere il pulsante di erogazione.

2

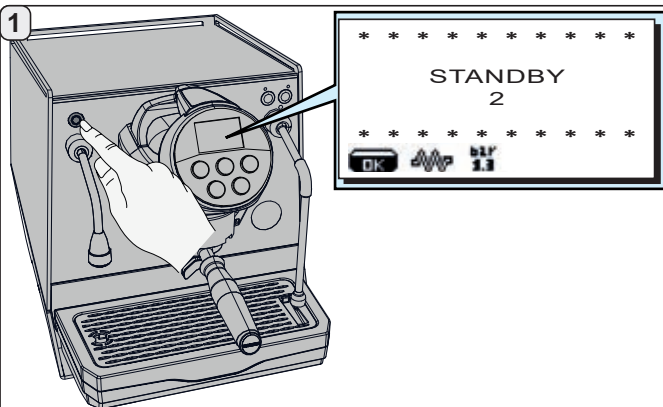


Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'uscita di acqua calda premendo ancora il pulsante.

## Stand-by

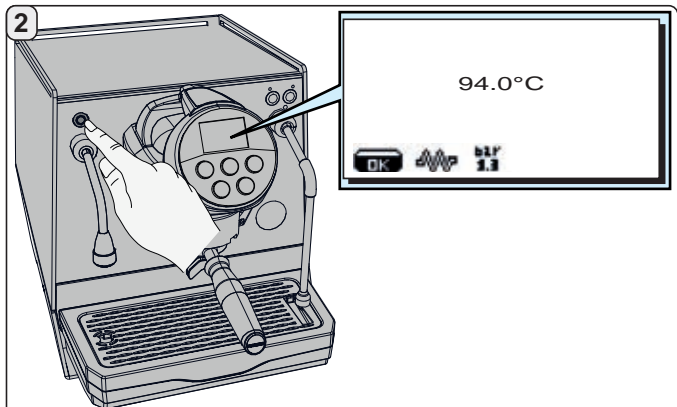
Il pulsante di erogazione acqua calda svolge anche una seconda funzione permettendo di mettere in stand-by la macchina.

1



Per accedere alla funzione mantenere premuto il pulsante per 3 secondi fino al termine del conto alla rovescia e allo spegnimento del display. Durante la fase di stand-by il led del pulsante lampeggia.

2



Per ripristinare il funzionamento della macchina premere nuovamente il pulsante di erogazione acqua calda per alcuni secondi fino alla riaccensione del display .

L'ingresso in modalità stand-by della macchina, può essere anche configurato dopo un tempo prestabilito di inattività, impostabile dal menu di programmazione cliente (PROGRAMMAZIONE CLIENTE/PARAMETRI CLIENTE/ORARIO SERVIZIO/STANDBY).

## Modalità sospensione



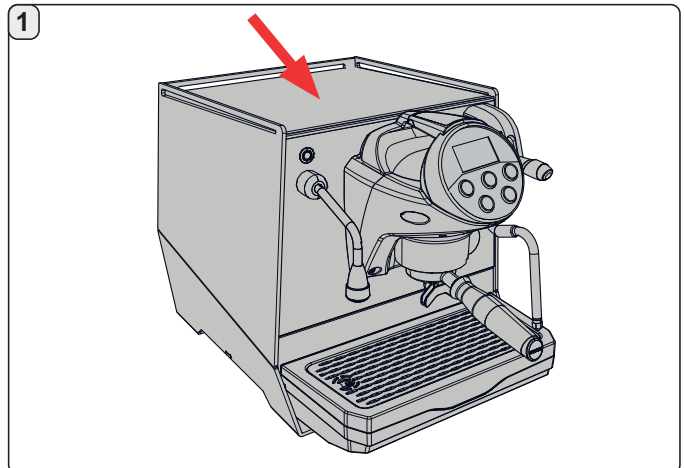
Quando la macchina non viene utilizzata per 60 secondi il display viene oscurato.

Per riprendere il normale funzionamento premere un qualsiasi tasto: il display si riaccende e l'erogazione inizia immediatamente.




## Piano appoggiatezze

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



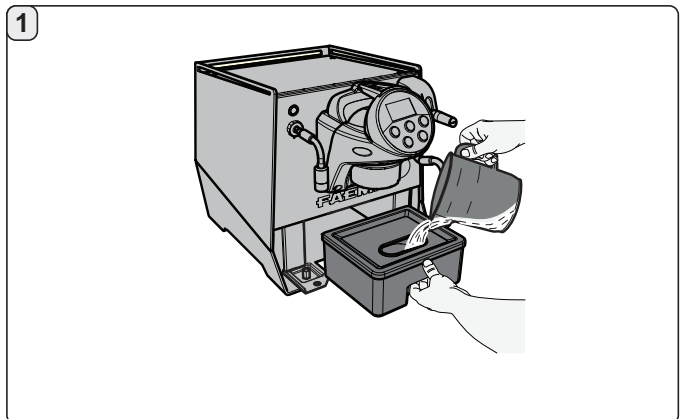
## 11. Controllo del livello acqua nel serbatoio

La mancanza di acqua nel serbatoio viene segnalata dalla comparsa della relativa icona .

Provvedere al riempimento del serbatoio con nuova acqua fino al livello massimo.

Ritardando tale operazione, interviene un dispositivo di sicurezza che impedisce la preparazione del caffè.

Al termine delle operazioni riposizionare il coperchio e la bacinella del serbatoio acqua.



Verificare che il serbatoio sia correttamente agganciato.



**Pericolo di scottature!**

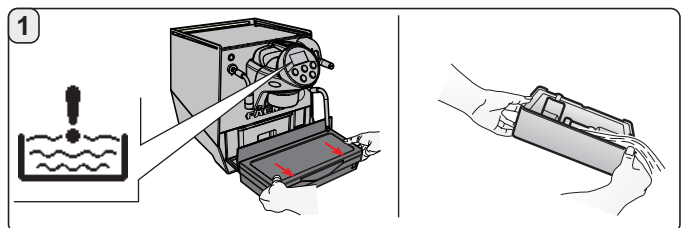
**Attenzione: effettuare le operazioni con la massima cautela.** Remota possibilità di caduta gocce di acqua bollente dal gruppo!

## 12. Controllo del livello acqua nella bacinella

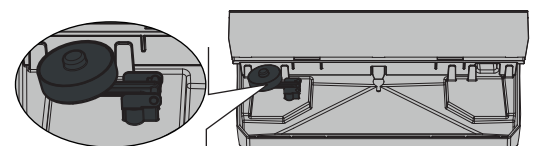
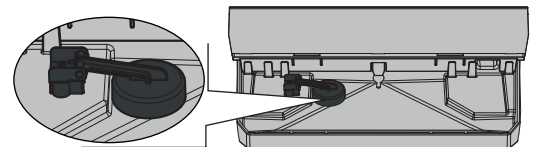
Il riempimento della bacinella viene segnalato con la comparsa, sul display, dell'icona "EMPTY ME".

Estrarre con cautela la bacinella e svuotarla.

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



Dopo il riposizionamento della bacinella controllare la corretta posizione della sonda galleggiante.





### 13. Pulizia e manutenzione

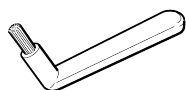


Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

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

#### PANORAMICA GENERALE INTERVALLI PULIZIA

	AD OGNI UTILIZZO	GIORNALIERO	SETTIMANALE	QUANDO NECESSARIO O RICHIESTO VIA SW	STRUMENTI DA UTILIZZARE
CIRCUITO CAFFÈ		√		√	• spazzolino (1) • filtro cieco (2) • compressa detergente (3)
GRUPPO CAFFÈ		√			• spazzolino (1)
RICAMBIO ACQUA CALDAIA		√		√	
PORTAFILTRI		√			• recipiente (4) • compressa detergente (3) • spugna (5)
TUBO (LANCIA) VAPORE	√	√			• recipiente (4) • spugna (5)
TUBO (LANCIA) VAPORE AUTOMATICO	√	√			• spugna (5)
TUBO (LANCIA) ACQUA		√			• spugna (5)
GRIGLIA E BACINELLA		√			• spugna (5)
VASCHETTA DI SCARICO			√		• recipiente (4) • spugna (5)
CARROZZERIA		√		√	• panno morbido (6)
SERBATOIO ACQUA			√		• spugna (5)
PIANO APPOGGIATAZZE		√			• spugna (5)



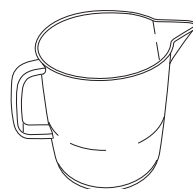
(1)



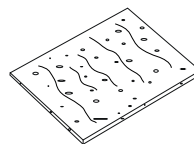
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

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

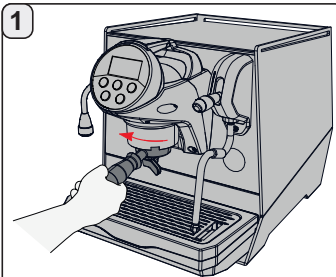
Scopo del ciclo di lavaggio è l'asportazione di tutti i depositi grassi e calcarei, verificatisi durante le erogazioni di caffè. La mancata esecuzione del ciclo di lavaggio favorisce la solidificazione dei depositi citati e conseguentemente il decadimento delle prestazioni qualitative del circuito caffè.

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

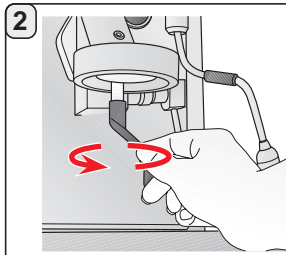
**ATTENZIONE, PERICOLO DI SCOTTATURE:** durante le fasi di lavaggio dal becco usciranno acqua calda e vapore; non avvicinare le mani o altre parti del corpo fino a quando il ciclo di pulizia non è terminato.



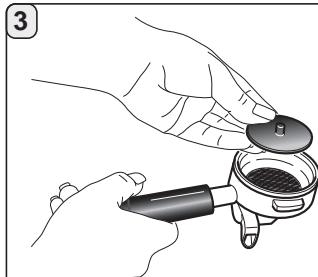
**PULIZIA DEL GRUPPO - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa**  
**Per le operazioni indicate di seguito utilizzare il portafiltro ad una via**



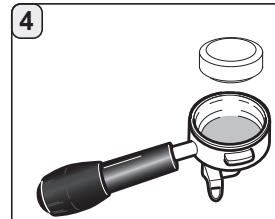
1 Rimuovere il portafiltro dal gruppo caffè.



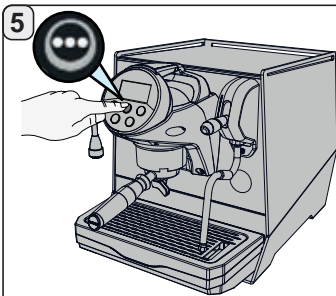
2 Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.



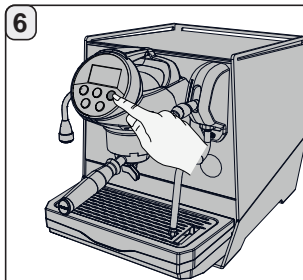
3 Inserire il filtro cieco nel portafiltro.



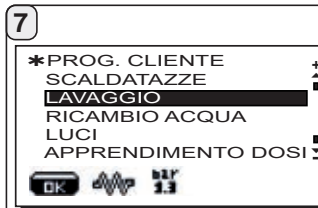
4 Posizionare una compressa di detergente



5 L'accesso alla programmazione cliente avviene premendo per 5 secondi il tasto



6 Premere il tasto



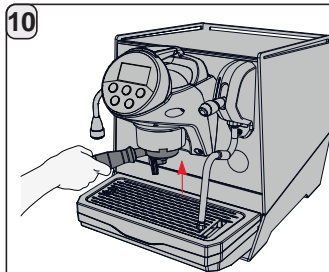
7 Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti e , quindi premere il tasto .

8 Entrando nel relativo Menù, si avviano le operazioni del lavaggio della macchina.

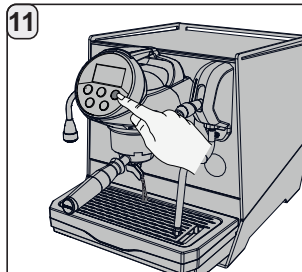


8 Premere il tasto per confermare.

9 N.B. preliminarmente viene chiesto di :  
 - svuotare la bacinella  
 - inserire il portafiltro  
 Verificare inoltre che l'acqua nel serbatoio sia al livello massimo.



10 Agganciare il portafiltro al gruppo.



11 Premere il tasto .

12 Quindi inizia il lavaggio:



Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.

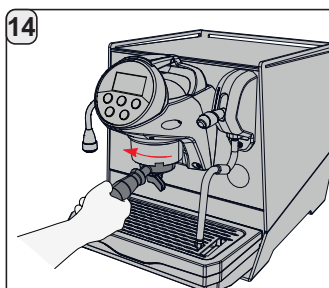


13 Al termine del lavaggio, comparirà il messaggio "TOGLIERE PORTAFILTRO".

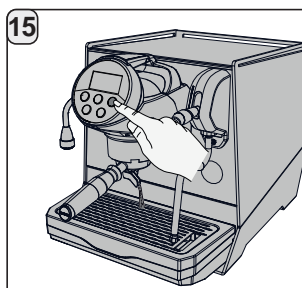
NOTA. In modalità grafica il display mostra la schermata seguente:



Premere il tasto in modo prolungato per tornare alla modalità messaggi testuali.

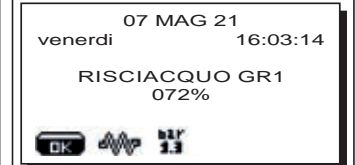


14 Rimuovere il portafiltro.



15 Premere il tasto .

16 Verrà visualizzato il messaggio "RISCIACQUO GR1".



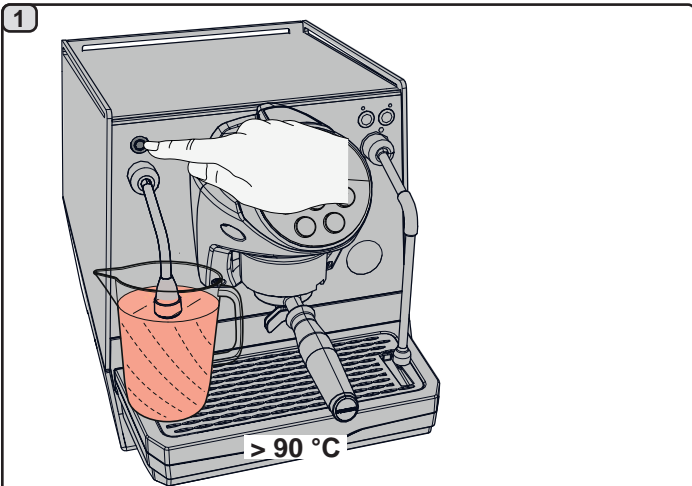
Al termine della fase di risciacquo il lavaggio è completato.



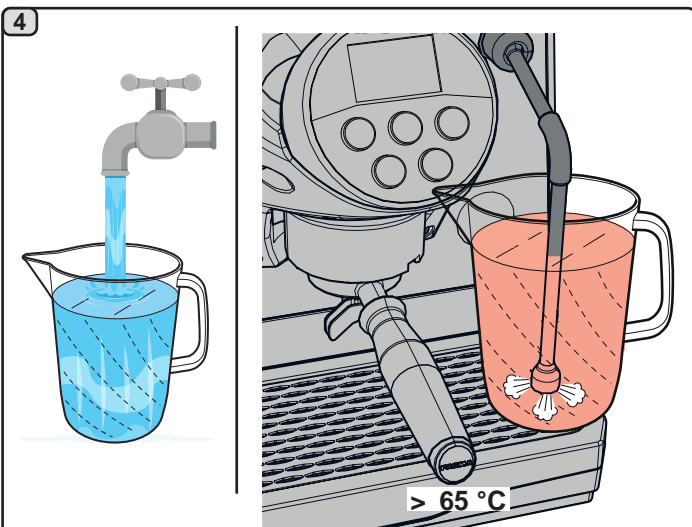
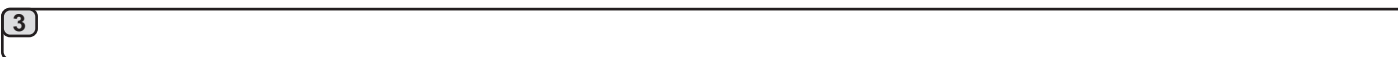
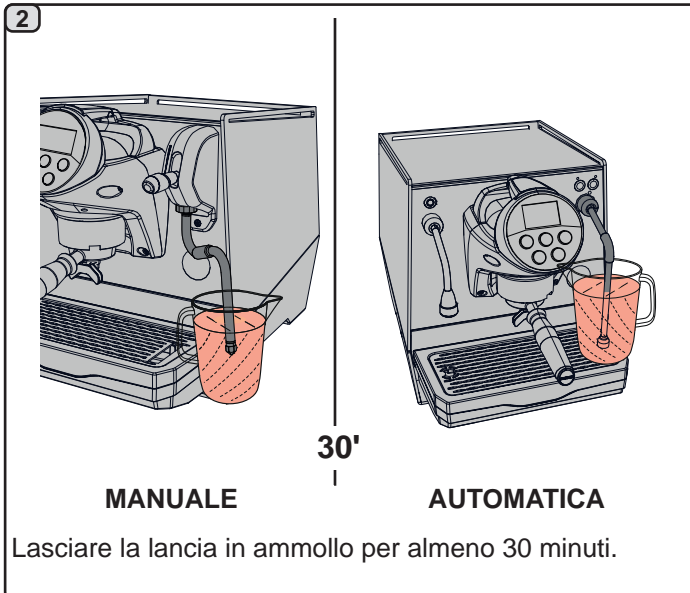
Il lavaggio risulta interrotto e blocca la macchina se, dopo averlo avviato, si spegne la macchina attraverso l'interruttore oppure se la macchina rileva serbatoio vuoto oppure bacinella di scarico piena.



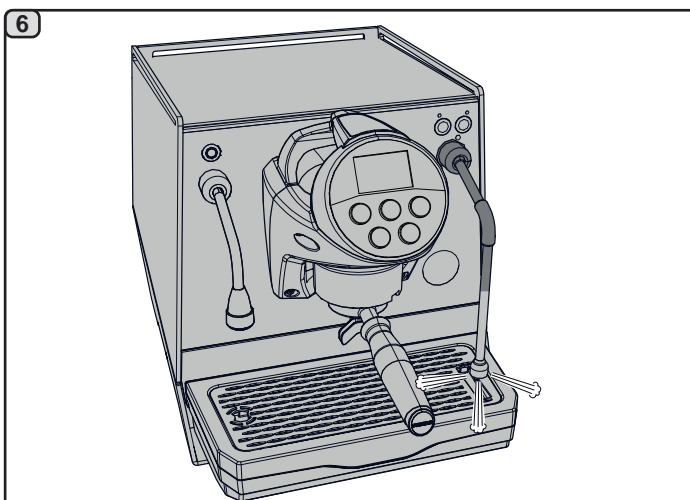
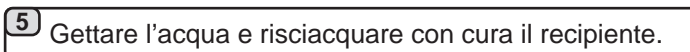
**PULIZIA LANCE VAPORE MANUALE/AUTOMATICA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa**



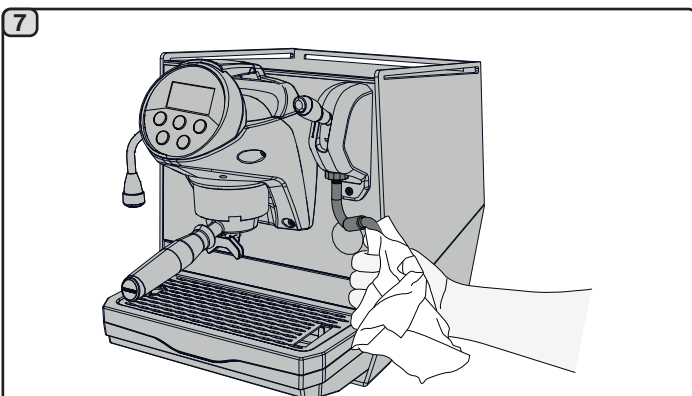
Prelevare dalla caldaia, in un recipiente adatto, un'opportuna quantità d'acqua calda (> 90 °C) in grado di coprire la porzione di lancia entrata in contatto con il latte.



Riscaldare, tramite la lancia, ad una temperatura di almeno 65 °C un'opportuna quantità d'acqua fredda in grado di coprire la porzione di lancia entrata in contatto con l'acqua calda utilizzata al punto 1).



Indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatezze e prestando particolare attenzione erogare vapore per 10 secondi.




Asciugare la lancia con una spugna pulita leggermente umida e che non lasci residui di fibre.



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

1



In un recipiente adatto, che non sia di alluminio o ferro, versare acqua calda (50 ÷ 80°C) in quantità idonea a sommergere filtri e portafiltri (manici esclusi) e una (1) compressa di detergente.

2



Togliere i filtri dai portafiltri. Utilizzare un oggetto lungo e piatto (esempio un cucchiaino da caffè) e fare leva nel punto indicato.

3



Immergere filtri e portafiltri nella soluzione per almeno 15 minuti.

4



Rimuovere con una spugna non abrasiva eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.

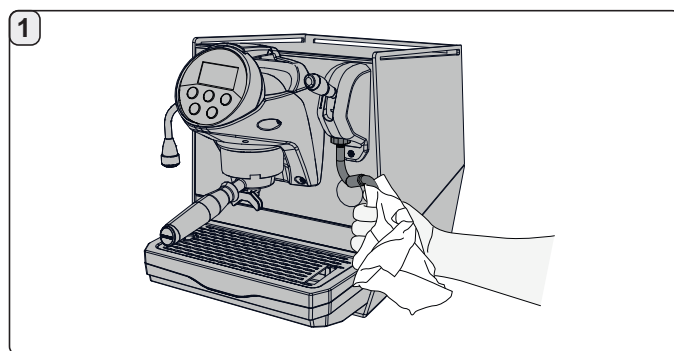
5



Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio (A) del filtro sia nella sua sede.


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

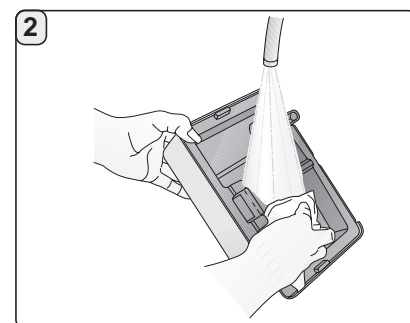
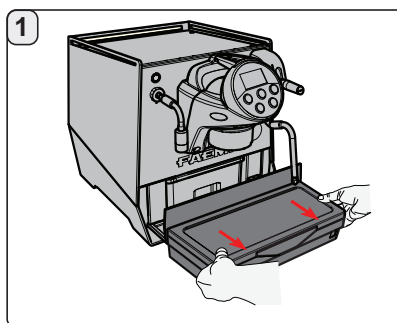
Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.  
Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo:  
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno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



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

- Togliere la griglia ed estrarre la bacinella.
- Completare la pulizia di griglia e bacinella in acqua corrente.

 **Non inserire la bacinella in lavastoviglie.**



 **Dopo il riposizionamento della bacinella controllare la corretta posizione della sonda galleggiante.**



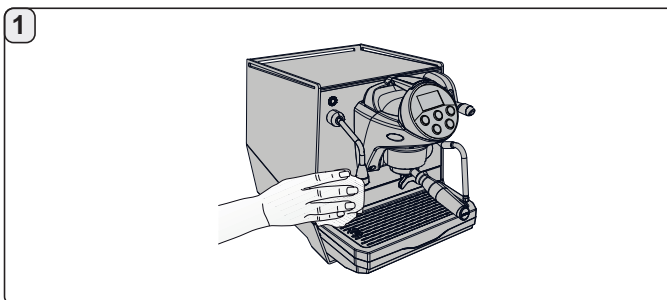


## CARROZZERIA - Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa

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

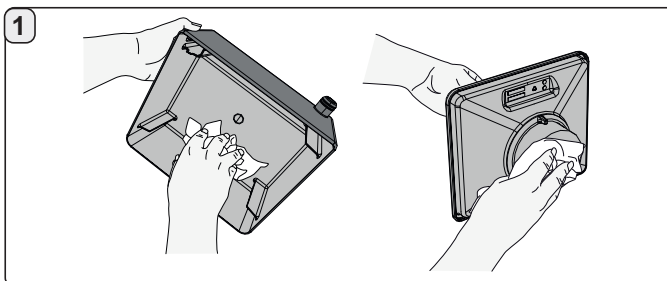
N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.

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



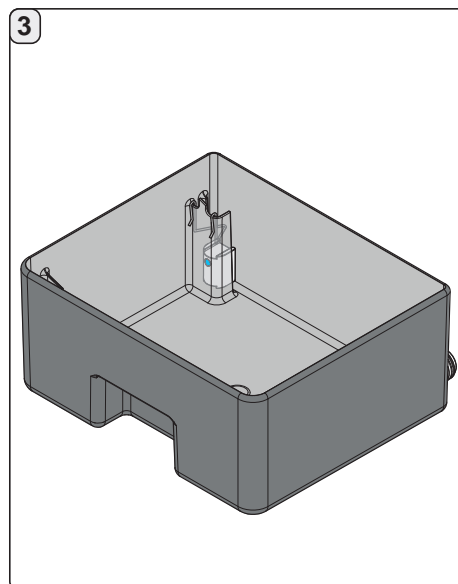
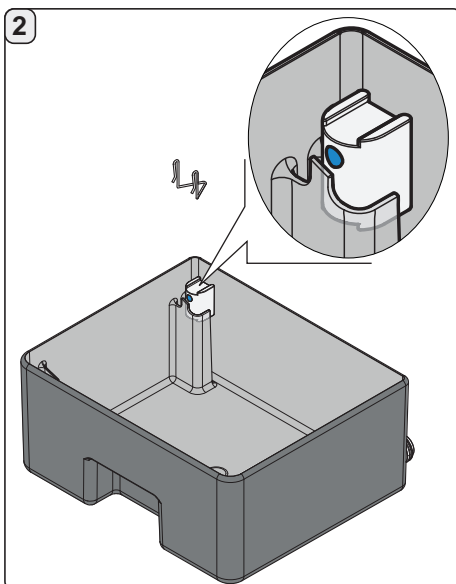
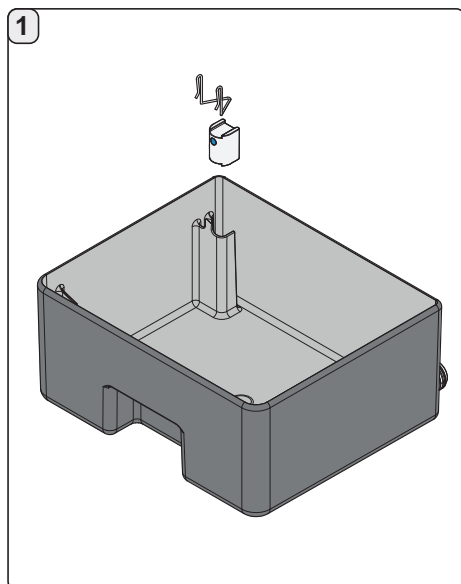
## SERBATOIO DELL'ACQUA - Intervento da effettuarsi con cadenza settimanale

Pulire con acqua corrente eliminando con una spugna eventuali residui organici presenti da serbatoio e coperchio, quindi sciacquare in abbondante acqua fredda.



**Non inserire il serbatoio in lavastoviglie.**

NOTA. Nel caso di rimozione del galleggiante, riassemble le parti come illustrato nelle immagini rispettando il corretto orientamento.



## 14. Sostituzione filtro-addolcitore

### Caratteristiche filtro

Tecnologia	Decarbonatazione
Dimensioni contenitore cartuccia	89,6 mm (Diametro del contenitore cartuccia)/ 36,2 mm (Altezza del contenitore cartuccia)
Temperatura d'ingresso dell'acqua	4 – 30 °C



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

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

**Provvedere alla sostituzione del filtro quando segnalato dalla macchina o almeno una volta ogni 18 mesi.**

**Il filtro addolcitore contiene resine a scambio ionico, classificate con il codice CER 190905, e il suo smaltimento deve avvenire in conformità alle direttive e legislazioni locali vigenti.**



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

L'autonomia è in relazione alla durezza dell'acqua del luogo ed al consumo dell'apparecchio utilizzatore.

Per stabilire quale autonomia/capacità impostare (tramite app o sw macchina) occorre stabilire a priori la durezza dell'acqua che si andrà ad utilizzare.

Questo avviene tramite gli appositi tester a striscia in dotazione (n° 2). Immergendo il tester a striscia nell'acqua verrà visualizzato sullo stesso uno fra i seguenti colori abbinabili a diverse autonomie:

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>arancione / giallo</b>	<b>giallo / verde</b>	<b>verde</b>
<b>= 160 L</b>	<b>= 120 L</b>	<b>= 80 L</b>

Per sostituire il filtro-addolcitore occorre procedere come segue:

- Rimuovere la bacinella e il serbatoio acqua, aprire il serbatoio.
- Estrarre il filtro.
- Sciagquare il nuovo filtro con acqua corrente.  
Immergerlo in un contenitore con un litro di acqua per almeno 5 minuti.
- Posizione il filtro nell'apposita sede all'interno del serbatoio.
- Riposizionare il serbatoio acqua e la bacinella.

Verificare che il serbatoio sia correttamente agganciato.
- Dopo la sostituzione del filtro addolcitore erogare ripetutamente acqua calda sino a prelevare almeno ½ litro (per le modalità di prelievo consultare il paragrafo "Erogazione acqua calda").

**UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE ACQUA POTABILE**

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

La sostituzione del filtro-addolcitore alle scadenze programmate è fondamentale per la qualità delle bevande erogate e per mantenere inalterate le prestazioni della macchina.







## 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.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare che la spina sia inserita o che l'interruttore di separazione dalla linea sia chiuso. Controllare posizione interruttore generale (1).
La macchina non eroga il caffè.	Possibile mancanza di acqua nel serbatoio.	Controllare la colorazione del display e se è visualizzata l'icona  "manca acqua". Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.
Perdita dal bordo del portafiltro.	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Bacinella di scarico piena.	Svuotare.
Macchine alimentate tramite serbatoio: il manometro indica il valore di 9 bar anche dopo il termine dell'erogazione caffè.	Fenomeno saltuario riconducibile alle valvole di non ritorno.	Evento da considerarsi normale. Nessun intervento richiesto.
Sul display rimane visualizzato il simbolo della resistenza caldaia attiva "  ", ma la macchina per caffè non raggiunge la pressione di lavoro.	Possibile intervento del termostato di sicurezza.	Contattare il servizio di Assistenza Tecnica

### 15.1 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.  
Sono avvertenze per l'utente, il quale può porvi facilmente rimedio senza l'intervento da parte del servizio di Assistenza Tecnica (esempio, SVUOTARE BACINELLA).
- 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.
 Indicano la presenza di errori classificati. Se permangono sul display occorre richiedere l'intervento del servizio di Assistenza Tecnica.

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



## PROGRAMMAZIONE CLIENTE

### 16. Flusso di programmazione cliente

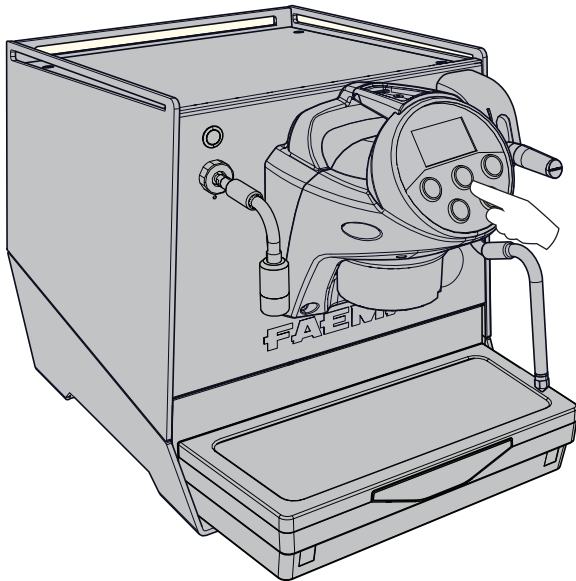
1

#### MENU DI PROGRAMMAZIONE

l'accesso alla **programmazione cliente** avviene premendo per 5 secondi il tasto **OK**.

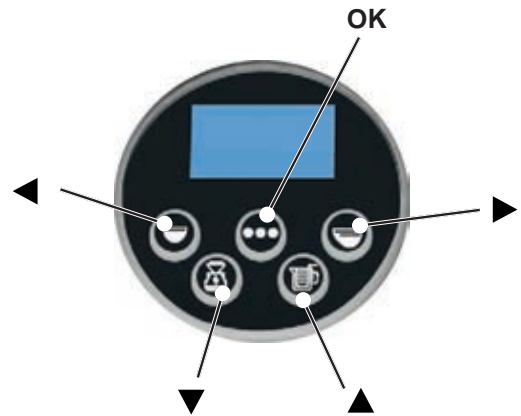
Per entrare nei MENU di PROGRAMMAZIONE premere il tasto ►.

Per tornare al normale funzionamento premere il tasto ◀.



2

- utilizzare poi i 5 tasti per la navigazione



Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.

Variare il valore sempre tramite i tasti ▲ e ▼; a questo punto ci sono 2 possibilità:

- 1) Confermare le modifiche apportate premendo il tasto **OK**
- 2) uscire dal menù lasciando i dati inalterati premendo il tasto ◀.



#### USCITA DAI QUADRI DI PROGRAMMAZIONE

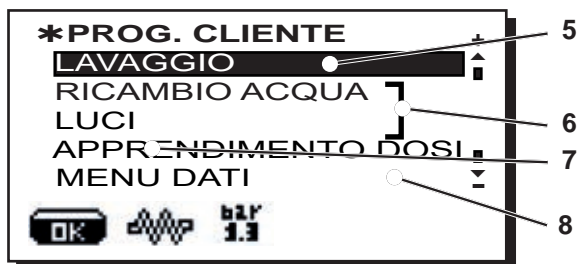
*Prima di uscire dai quadri:*

- premere il tasto **OK** per confermare le eventuali modifiche apportate ai valori;
- premere il tasto ◀ per lasciare i valori inalterati



1

Per entrare in programmazione, premere il tasto ►; sul display viene visualizzato il messaggio sotto riportato e, scorrendo, le due pagine successive.





## 16.1. MENÙ TASTO

1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.



2

Premere uno dei tasti erogazione caffè sulla tastiera di selezione (il led associato rimane acceso); sul display verrà visualizzato:



3

La pulsantiera permette per ogni tasto di memorizzare la quantità di erogazione desiderata.

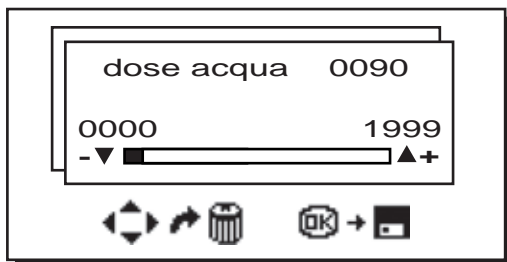
Il parametro, relativo alla selezione caffè, che si può modificare è:

- **dose** (impulsi dosatore volumetrico).
- (tempo di Blooming e pre-infusione).

**(1.0)** rappresenta la durata in secondi della fase di Blooming.

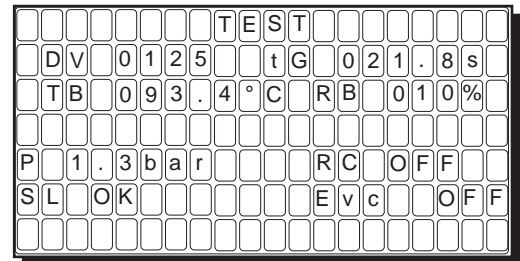
**03.5s** rappresenta la durata in secondi della fase di pre-infusione.

## Modifica dose:



4

Premendo il tasto **OK** avviene l'erogazione e sul display verranno visualizzati i parametri relativi:



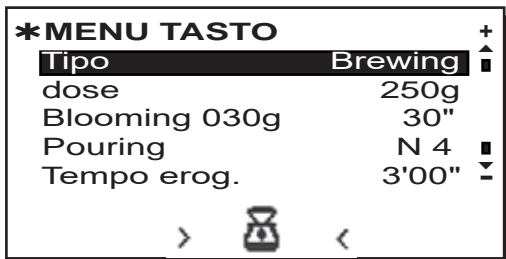
I parametri visualizzati sono:

- Dv:** conteggio incrementale dosatori volumetrici
- tG:** tempo di erogazione
- TB:** temperatura istantanea boiler caffè
- RB:** % attivazione resistenza boiler caffè
- P:** pressione caldaia
- Rc:** resistenza caldaia
- SL:** livello acqua in caldaia
- Evc:** Elettrovalvola carico caldaia

In alternativa al "caffè" sono selezionabili altre tipologie di bevande.

A

- "Brewing", con le varie regolazioni dei parametri specifici.



- **dose** (grammi totali d'acqua che compongono la bevanda).
- **Blooming** (grammi d'acqua destinati alla fase di Blooming da erogare nel tempo impostato. *Nell'esempio, 30 grammi di acqua verranno erogati in 30 secondi).*
- **Pouring** (numero di erogazioni d'acqua, esclusa la fase di Blooming, per confezionare la bevanda. *Nell'esempio, 4 erogazioni).*
- **Tempo erogazione** (tempo impiegato per confezionare la bevanda. *Nell'esempio, 3 minuti e 00 secondi).*

L'esempio riportato rappresenta la configurazione preimpostata in fabbrica:

bevanda da 250 grammi (**250g**) confezionata in 3 minuti (**3'00"**).

Dei 250 grammi totali, 30 grammi (**030g**) vengono erogati in 30 secondi (**30"**) durante la fase di Blooming.

I restanti 220 grammi vengono aggiunti in 4 fasi (**N 4**), nel tempo rimanente di 2 minuti e 30 secondi:

3 minuti totali (**3'00"**) - meno 30 secondi di Blooming (**30"**).



**B** - "Infuso di tè", selezionando la dose desiderata.



- **dose** (grammi totali d'acqua che compongono la bevanda).

I tasti possono essere inoltre impostati con le funzioni:

- Stop, per terminare un erogazione in corso;
- Flush, che permette di effettuare una breve erogazione di risciacquo gruppo (da 1 a 5 secondi) prima di agganciare il portafiltro
- Disabilitato, nessuna funzione.

## 16.2. ACQUA

**1**  
Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.

Sul display viene visualizzato il menù di modifica.



**2**  
Il parametro relativo alla selezione acqua calda, che si può modificare è:

- **Tempo erogazione acqua** (tempo erogazione acqua).



La fase di **TEST** dei tasti acqua è del tutto analoga a quella dei tasti caffè.

Premere il tasto **OK** per confermare i dati inseriti.



## 16.3. VAPORE

1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.

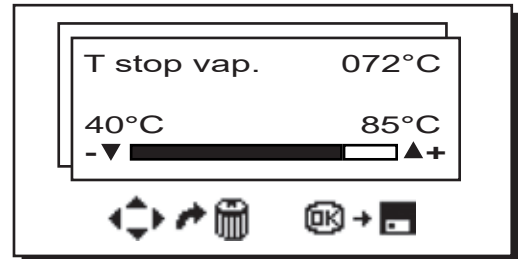
Sul display viene visualizzato il menù di modifica, scegliendo su quale dei tasti agire.



2

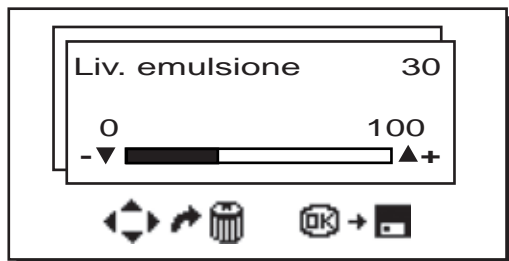
I parametri che si possono modificare sono:

- **T. vapore e aria** (solo per AUTOSTEAM).
- **T stop vap.** (valore "xxx°C" di temperatura per il latte caldo o per il latte montato), impostando un qualsiasi valore compreso tra 40° e 85°.



3

- **liv. emulsione** (è possibile scegliere un differente livello di emulsione per il latte montato. Il valore impostabile è compreso tra 10 e 100: 0 indica nessuna emulsione e 100 un'emulsione continua).



La fase di **TEST** dei tasti vapore è del tutto analoga a quella dei tasti caffè.

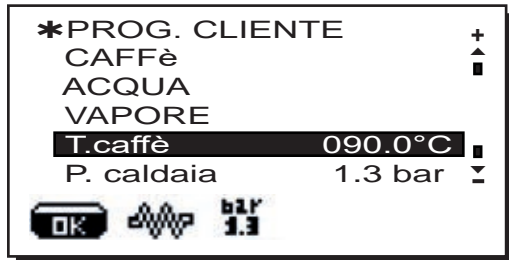
Premere il tasto **OK** per confermare i dati inseriti.



## 16.4. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/PRESSIONE

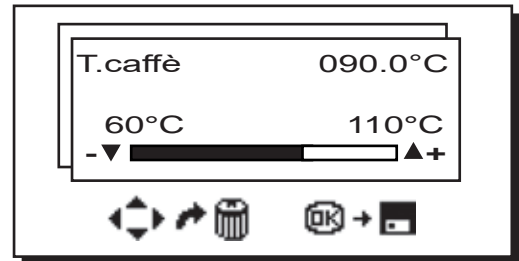
1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.



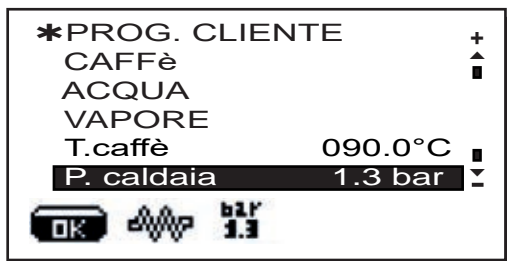
2

La temperatura caffè è regolabile (tra 60 e 110°C) entrando nel relativo Menù.



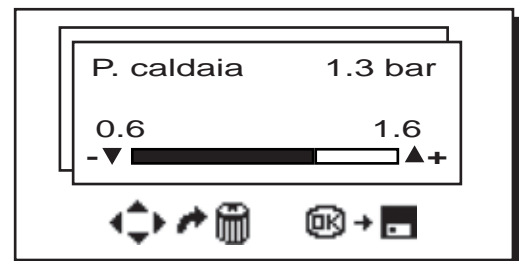
3

Analogamente per impostare la pressione.



4

La pressione della caldaia è regolabile, tra 0,6 e 1,6 bar.



## 16.5. LAVAGGIO E RICAMBIO ACQUA

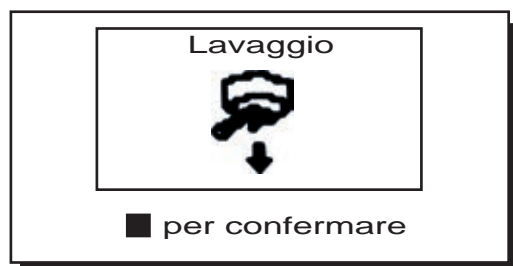
Per le operazioni di lavaggio utilizzare il portafiltro ad una via

1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.



Entrando nel relativo Menù, si avviano le operazioni del lavaggio della macchina.



N.B. preliminarmente viene chiesto di :

- svuotare la bacinella
- inserire il portafiltro.

Verificare inoltre che l'acqua nel serbatoio sia al livello massimo.

Quindi inizia il lavaggio:



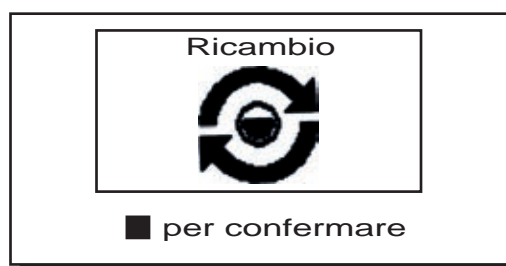
con il tasto ◀ si passa alla visualizzazione grafica.

Premere il tasto ● in modo prolungato per tornare alla modalità messaggi testuali.



2

Analogamente si avvia l'operazione di ricambio dell'acqua.



con il tasto ◀ si passa alla visualizzazione grafica.

Premere il tasto ● in modo prolungato per tornare alla modalità messaggi testuali.



NOTA: Al termine delle operazioni il sistema torna al menù principale.





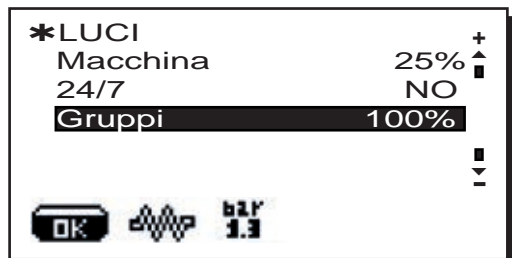
## 16.6. LUCI

La macchina è dotata di illuminazione posteriore di colore rosso che può essere attivata in contemporanea alla messa in funzione dell'apparecchio.

1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.

Sul display compare il seguente messaggio:



2

Questo menu permette la regolazione (percentuale) delle luci macchina. Nel dettaglio:

- **Macchina** (illuminazione posteriore).
- **24 / 7** (illuminazione permanente).
- **Gruppi** (luce gruppo).

Impostare i valori desiderati tramite i tasti ▲ e ▼. Le modifiche sono attive dopo aver confermato i dati inseriti tramite il tasto **OK**.

L'illuminazione permanente (24/7) non è modulabile e permette solo la funzione acceso (viene attivata in contemporanea alla messa in funzione dell'apparecchio) o spento **OFF**.

## 16.7. APPRENDIMENTO DOSI

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.

1

### Impostazione dosi caffè

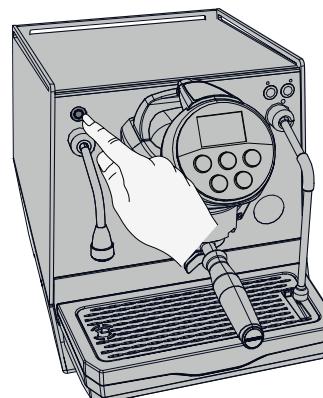
- 1 - Agganciare al gruppo il portafiltro caricato con la dose di caffè macinato.
- 2 - Disporre la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro e premere il pulsante da programmare, mantenere la pressione sul pulsante fino a quando nella tazza o nelle tazze si raggiunge il livello desiderato.



Durante questa fase il valore degli impulsi del dosatore volumetrico (in alto sul display) viene incrementato; al rilascio del pulsante, il valore raggiunto viene memorizzato e compare sotto il tasto programmato (nell'es. "0090").

- 3 - Continuare l'eventuale programmazione di tutti i pulsanti caffè riprendendo le operazioni dal punto 1.

Al termine confermare le modifiche apportate e uscire dal menù premendo il tasto erogazione acqua calda:





## 16.8. MENU DATI

1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.

I contatori delle varie funzioni vengono visualizzati:

*CONTATORI		
Caffè	180	▲ ▼
Brewing	124	
Infuso di tè	4	
N°acqua	172	■
N°vapore	74	■ ▼

OK bar 1.3

I parametri che vengono contabilizzati sono:

- **caffè** (numero bevande a base di caffè);
- **brewing** (numero erogazioni modalità "brewing");
- **infuso di tè** (numero erogazioni tè);
- **acqua** (numero erogazioni acqua);
- **vapore** (numero erogazioni vapore);

2

*CONTATORI		
N° v.aria	113	▲ ▼
N°tot caffè	315	■
t ON	0d 00h 38m	■ ▼

OK bar 1.3

- **v. aria** (numero erogazioni Autosteam).
- **tot caffè** (numero totale delle bevande a base di caffè).
- **tempo totale di funzionamento** (periodo con macchina su ON).

I contatori sono azzerabili allineando il cursore sulla voce interessata, premendo il tasto ►, e successivamente il tasto ▲ o ▼.

Premendo il tasto OK viene confermato l'azzeramento.

**N.B.:** i parametri che non possono essere azzerati sono:

- **tot caffè**

Premendo nuovamente il tasto ◀ si ritorna al quadro principale.



## 16.9. PARAMETRI CLIENTE

1

Posizionare il cursore (linea bianca) in corrispondenza della riga desiderata utilizzando i tasti ▲ e ▼, quindi premere il tasto ►.



2

Premendo il tasto ► in corrispondenza della riga "orario servizio", sul display verrà visualizzato:

I parametri, relativi al **MENÙ ORARIO SERVIZIO**, che si possono modificare sono:

- **ora ON** (orario di accensione);
- **ora OFF** (orario di spegnimento);
- **funzione Standby** (OFF/10' ÷ 4h00');



3

e successivamente:



4

Per modificare la data e l'ora premere il tasto ► in corrispondenza della riga corrispondente; sul display viene visualizzato il messaggio:



5

**Altre modifiche:**

- **ora ON** (orario di accensione);
- **ora OFF** (orario di spegnimento);
- **funzione Standby** (OFF/10' ÷ 4h00');
- **Lavaggio** (orario di lavaggio programmabile);  
È un lavaggio ad orario programmabile; all'ora impostata viene visualizzato sul display "ESEGUIRE LAVAGGIO CAFFÈ".

Quando viene richiesto, prevede l'esecuzione di un lavaggio, nei modi descritti al paragrafo "Operazioni di pulizia".

Per impostare l'ora in cui appare la richiesta di lavaggio operare come segue:

- posizionare il cursore in corrispondenza della riga **LAVAGGIO**;
- premere il tasto ►;
- modificare il valore, utilizzando i tasti ▲ e ▼;
- premere il tasto **OK** per confermare il dato.

Per non attivare questo lavaggio impostare OFF in corrispondenza dell'orario. OFF viene visualizzato premendo il tasto ▼ quando l'orario indicato è "00:00".

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

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

- **Ricambio** (ricambio acqua programmabile ad orario);  
La funzione "**Ricambio**" con richiesta ad orario viene impostata dal personale tecnico, il quale ha anche la facoltà di attivare o meno la funzione "blocco".

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

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

Per modificare l'ora operare come segue:

- posizionare il cursore in corrispondenza della riga **Ricambio**;
- premere il tasto ►;
- modificare il valore, utilizzando i tasti ▲ e ▼;
- premere il tasto **OK** per confermare il dato.

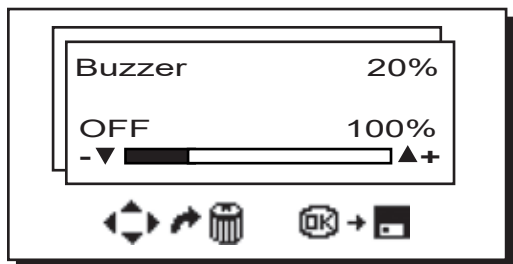
Premendo ◀ si ritorna al menù precedente PARAMETRI CLIENTE.



6

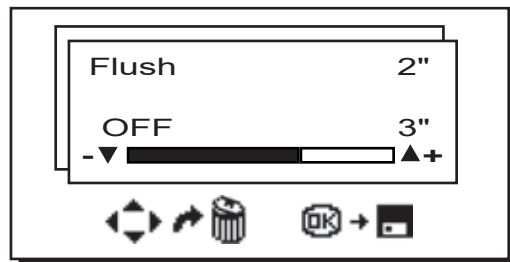
Gli altri parametri regolabili sono:

- **Boiler** (ON/OFF);
- **Caldaia** (ON/OFF);
- **Intensità suono BUZZER** (in percentuale):



7

- **Intensità funzione FLUSH** (regolabile tra 0 e 3 secondi):



8

- **Unità di misura** (di pressione e temperatura):



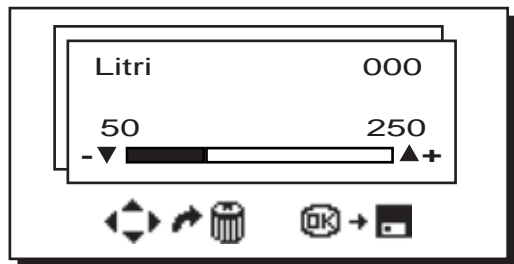
9

- **Sostituzione filtro:** (viene abilitata la funzione di avvertimento per la periodicità di sostituzione del filtro).



10

- Impostando poi l'intervallo (litri) tra una sostituzione e l'altra:



11

- **Lingua di visualizzazione del display:**







## 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 appliance was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- This appliance is designed for use in professional and/or supervised or similar applications such as:
  - canteen areas for company personnel in shops, offices and other work environments:
  - customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other environments of a residential kind.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, except in the case of supervision or instruction on use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the machine.
- *For products sold on the European market.*

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

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

Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended, while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: the machine does not exceed 70 dB.
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.



## 2.1 Transport and handling

### Packaging

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

### Checks on receipt

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

### Advice for disposal of packaging



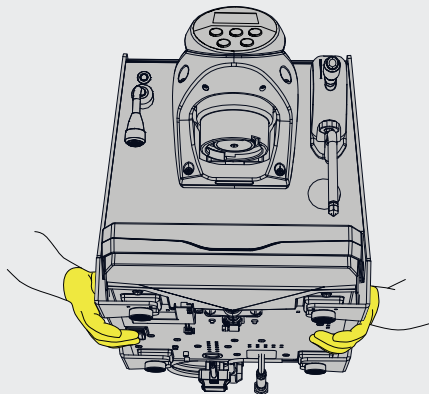
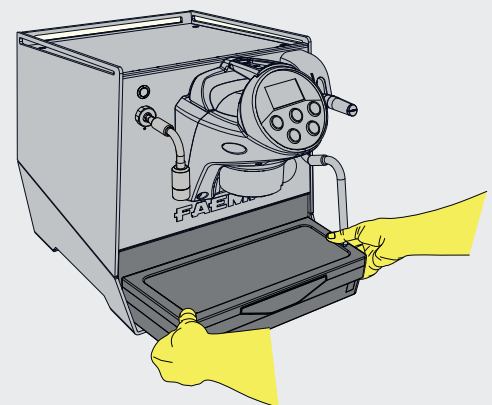
The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.

### Handling



Staff responsible for moving the appliance must be aware of the risks in moving heavy loads. Handle the appliance paying always the maximum attention.

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

**OK****NO**



## 2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical system.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- Do not wind the cable above the work surface or the surface of the table where it can be pulled by children or involuntarily be the cause of entanglement.



A short power-supply cable is supplied to reduce the risks deriving from entanglement in the case of a longer cable. However longer power-supply cables or detachable extension cords are available and these can be used if attention is paid in using them:

- The electrical power marked on the extension cord must be at least equal to the electrical power of the appliance;
- The extension cord must be a 3-wire cable with an earth wire;
- The longer cable must be arranged in such a way as not to fall onto the work surface or the surface of the table where it can be pulled by children or involuntarily be the cause of entanglement.



### NOTE:

- If the machine is destined for use in professional applications: the appliance must be placed in areas where the use and maintenance are reserved for specifically trained personnel.
- If the machine is destined for use in supervised applications: the appliance must be placed in places where it can in any case be supervised by specifically trained personnel.

- 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 tray) sits at a height of at least 1.5 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32 °C (50°F and 90 °F).
- Do not install in rooms, such as for example professional kitchens, that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install or use the machine in potentially explosive environments.
- Do not install the machine in the presence of flammable substances.





## 2.3 Water Installation Rules

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

The machine is equipped with a filter-softener that needs to be replaced periodically based on consumption and quality of water used.

**The replacement of the filter-softener at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed.**

**In addition, lack of maintenance is detrimental to the correct functioning of the appliance.** Replace the filter when indicated by the machine or at least once every 18 months.

The replacement interval can be changed on the software, after checking the water hardness using the same procedures indicated in the chapter “Changing Filter-Softener”.

## 3. Installation Check-up

### 3.1 WASHING

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

#### GROUPS

- Hook up the filter holder to the unit (without coffee).
- Dispense water for about a minute.

#### HOT WATER

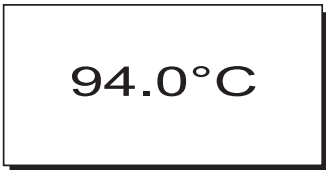
- Continuously dispense hot water (using the appropriate key) until at least 1 litre of water has been used.

#### STEAM (also with Autosteam)

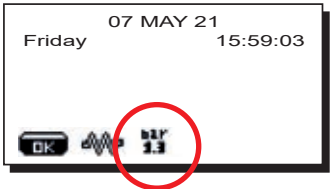
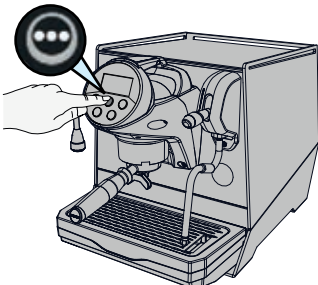
- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

### 3.2 OPERATION TEST

- Check the correct temperature values



- Check that boiler and operating pressure is normal.



Press the  key for 5 seconds.



## 4. Rules for the worker operating the machine

### BEFORE YOU START



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

### Groups

- Hook up the filter holder to the unit (without coffee).
- Dispense water for about a minute.

### Hot Water

- Dispense hot water for about a minute, using the appropriate buttons.

### Steam (also with Autosteam)

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

### DURING OPERATION

#### Steam dispensing (also with Autosteam)

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

#### Coffee dispensing

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

#### Hot water dispensing

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

#### Cleaning the coffee circuits

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



## 5. Caution



### Danger of Burns

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



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

### GENERAL

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

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

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

### Danger of Burns

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

### Cup tray

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

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

No other objects shall be placed on the cup tray.



### MACHINE CLOSE-DOWN

When the machine is left unattended for a long time, perform the following operations:

- Clean as indicated in the dedicated chapter;
- unplug the machine from the power socket;
- empty the tank or close the water tap.

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

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

## 6. Maintenance and Repairs

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

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



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

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



### WARNING

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

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

### WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

### WARNING

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



## 7. Decommissioning the machine (Only for products with the $\text{C}$ marking)

For decommissioning the machine follow the instructions below, in compliance with Italian Legislative Decree 49/2014 which transposed the second directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

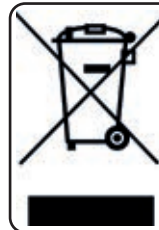
*The separate collection of this appliance, upon reaching the end of its useful life, is coordinated and managed by the manufacturer. Any user wishing to dispose of this appliance should therefore contact the manufacturer and follow the system in place for allowing the separate collection of decommissioned appliances.*



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

*Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines under the provisions of the current law.*

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



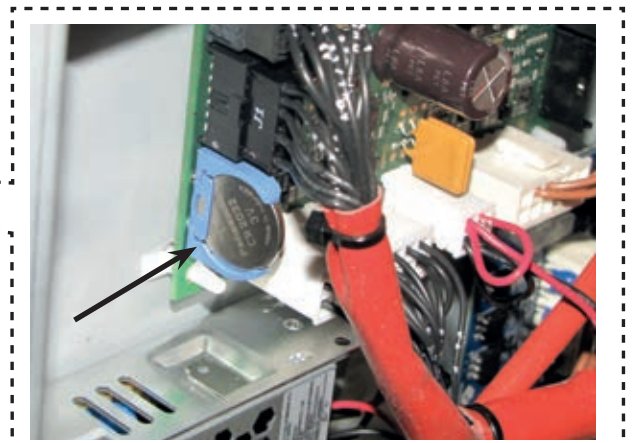
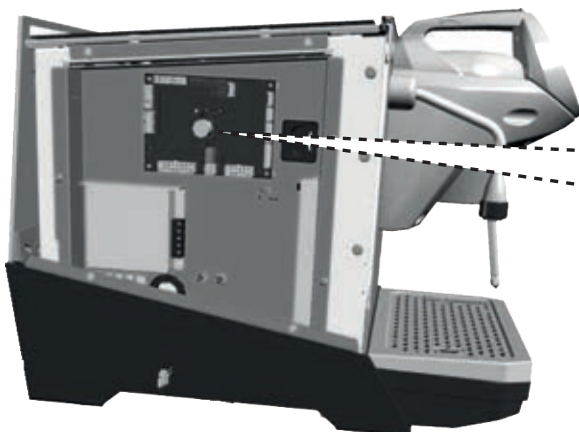
**DISMANTLING THE MACHINE**  
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

### ENVIRONMENTAL INFORMATION

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

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

#### Location of the battery

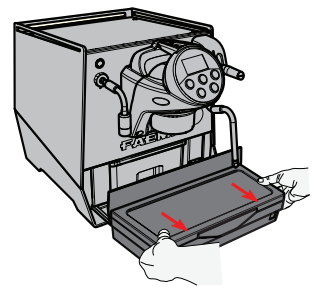
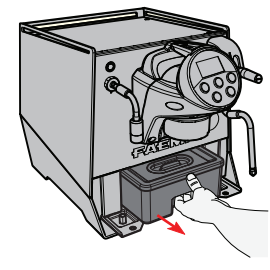
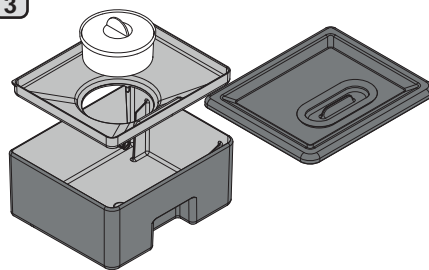
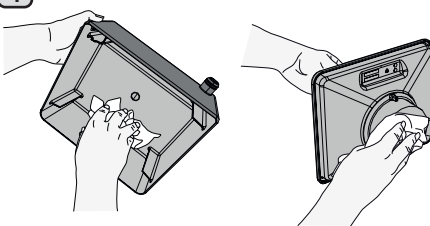

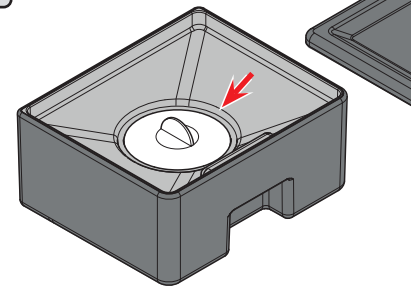
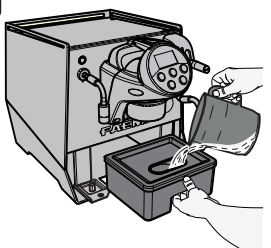
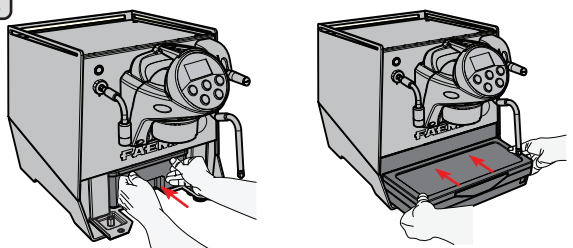







# USE

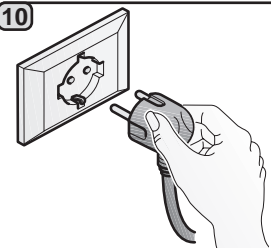
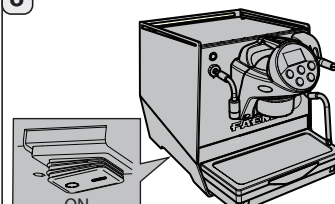
## 8. Preliminary operations before the first start-up

On first using the appliance it is necessary to perform a number of operations:  
**Rinsing components**

<p>1</p>  <p>Remove the basin.</p>	<p>2</p>  <p>Extract the tank from the machine.</p>	<p>3</p>  <p>Separate the individual parts of the tank.</p>	
<p>4</p>  <p>Wash the tank and all of its parts thoroughly with water.</p>	<p>5</p>  <p>Rinse the new filter with running water. Place it in a container with a litre of water for at least 5 minutes.</p>	<p>6</p>  <p>Position the filter by inserting it in the specific seat inside the tank.</p>	
<p>7</p>  <p>Pour into the tank natural mineral water or good-quality drinking water (*). <b>MAX 2 L</b></p>	<p>8</p>  <p>Put back the lid and the basin of the water tank.</p> <p> Check that the tank is still correctly engaged.</p>		<p>9</p>  <p>Wash filters and filter holders fitted thoroughly with water.</p> <p> <b>Do not put the tank into a dishwasher.</b></p>

(\*) **NOTE:** Water, by its nature, contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and that over time lead to the formation of limescale. Replacing the water softener filter at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed and for keeping the machine performing correctly.

### Electrical connection

<p>10</p>  <p>Connect the machine electrically inserting the power cable plug into a power socket previously installed.</p>	<p>8</p>  <p>Press the main switch located under the machine.</p>
---	---



## 9. First start-up

1

The warming-up phase lasts for about **12 minutes** and, in the case of first start-up, ends with the appearance on the display of the symbol indicating the low level of water in the tank:



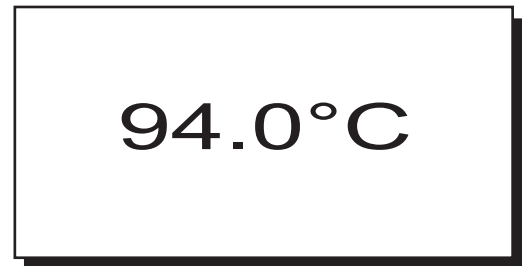
Without switching the machine off, repeat the operations of loading water into the tank illustrated above.

2

The subsequent warming-up phase will end when the display indicates the operating pressure:



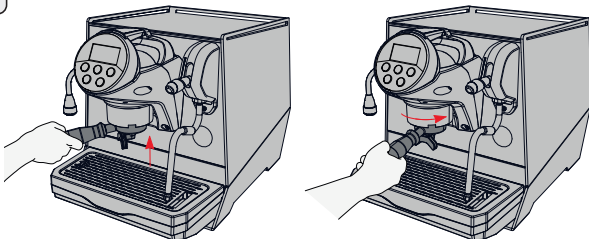
and the coffee boiler temperature is displayed.



**Scalding hazard!**

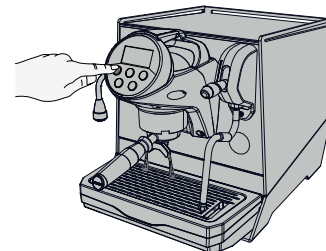
**Warning: perform the operations with the greatest care**

3



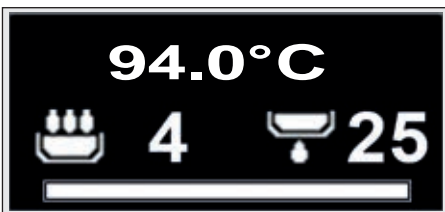
Hook up the filter holder (without coffee) to the unit.

4





Press one of the coffee keys and dispense water for a few seconds; to stop the dispensing press the same key again. In this way harmonisation between the temperature of the unit and that of the filter holder is facilitated, as well as rinsing the water circuit.

### Coffee unit symbols





**94.0°** Boiler temperature indication.

**☕ 4** Pre-infusion phase, represented with the symbol  and relative duration.

**☕ 25** Dispensing phase, represented with the symbol  and relative duration.

 bar indicating the total progress of the operation.

 This icon appears when the coffee boiler is switched on and indicates when the set temperature has been reached.

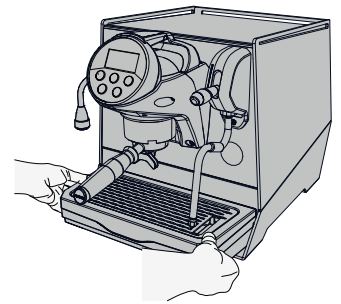
 This icon indicates that the coffee boiler is heating up.



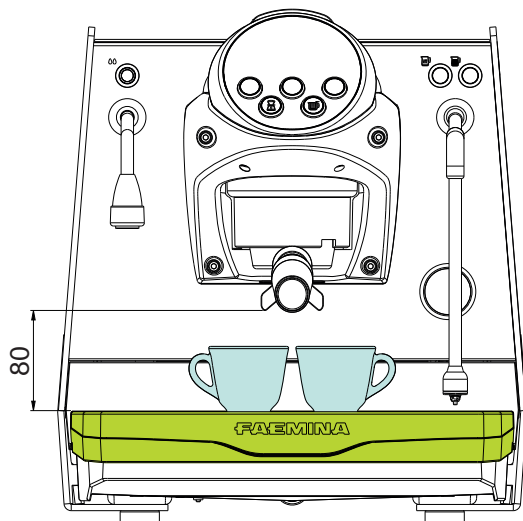
## Basin position

The basin has the option of two different positions for different heights from the dispensing spout according to the beverage dispensed and the container used.

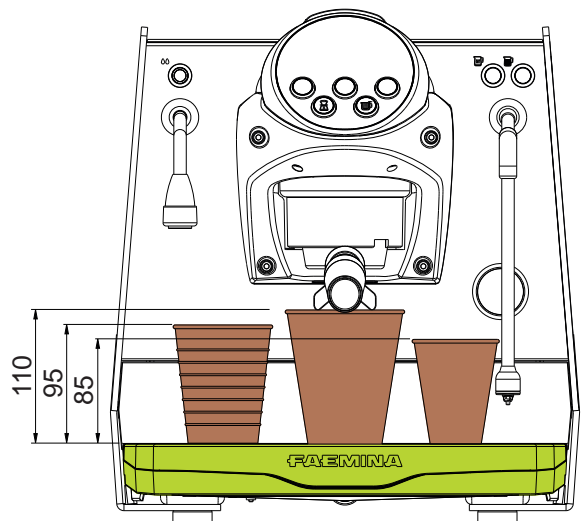
The position is changed by lifting and inserting the cup-tray-warmer frame on the basin, in line with the hooks.



**UP**  
**high position**  
*e.g. espresso coffee*



**DOWN**  
**low position**  
*e.g. americano coffee*





## 10. Preparation of beverages



**Necessary conditions: presence of sufficient water in the tank - machine under pressure / operating temperature.**  
During the dispensing phases do not extract the water tank from its place.

### Coffee dispensing

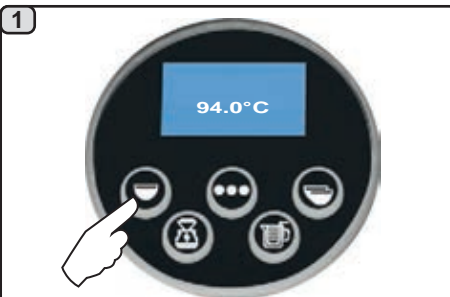


**Scalding hazard!**  
**Warning: perform the operations with the greatest care**

Unhook the filter holder and empty grounds from the previous coffee. Fill the filter holder with one dose of ground coffee (for the 1-cup filter holder with conical filter) or two doses of ground coffee (for the 2-cup filter holder with cylindrical filter). Press the ground coffee into the filter holder evenly by means of the coffee press of the grinder or the press supplied with the machine.


Clean the filter rim in order to remove any ground coffee.

Hook the filter holder to the unit, tightening it firmly, and put one (or two) cups underneath the delivery spout(s) of the filter holder.




Press the coffee dispensing key corresponding to the desired dose.



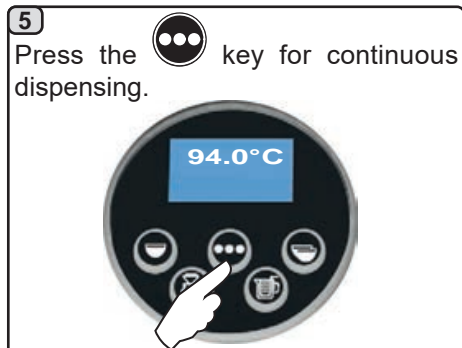
The infusion phase starts, represented on the group display by the  symbol and the relative duration.




At the end of infusion dispensing begins, represented by the symbol  and the relative duration.




When the set dose is reached, dispensing will stop automatically. Before returning to standby mode, the touchscreen will show the following parameters for a few seconds: total dispensing duration and duration of the infusion phase.



Press the  key for continuous dispensing.

Dispensing, whether for dosed servings or continuous, can be interrupted at any time by pressing the  key or any other dosing key.

**NOTE:** If customer programming is activated, the  key may be programmed as dosed.



**Do not remove the filter holder before the coffee dispensing has completed.**





## Steam dispensing - Heating milk for cappuccino

### General instructions

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

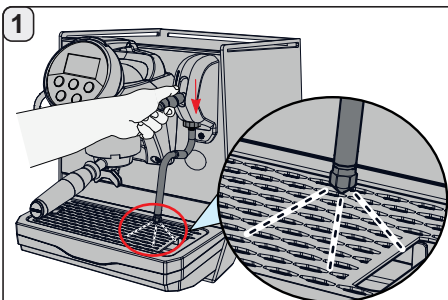
**Note:** at the end of the business day (or, in any case, not more than 24 hours after opening the container), unused milk must be disposed of.



### Scalding hazard!

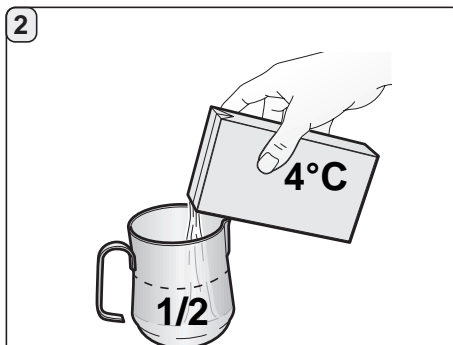
**Warning:** perform the operations with the greatest care Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.

### "basic" version

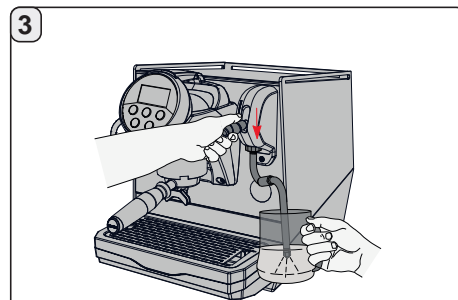


1 Direct the nozzle towards the basin, lower the steam lever and hold it in this position for a few seconds.

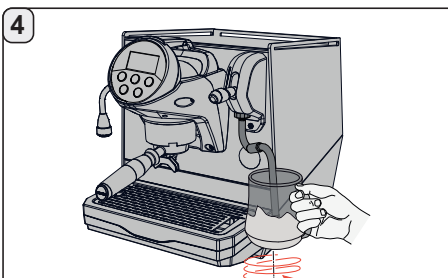
This eliminates any condensation that may have formed if a medium/long period of time has passed between steam dispensing.



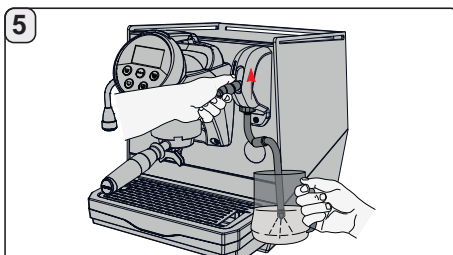
2 Half fill a tall and narrow jug.



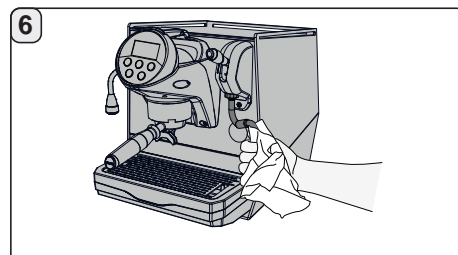
3 Introduce the steam nozzle into the milk and lower the lever.



4 During steam dispensing turn the jug slightly to facilitate the frothing of the milk.



5 When the quantity of froth desired and a sufficiently hot temperature have been reached, stop the steam dispensing by raising the lever.



6 After the use of the nozzle clean the tube thoroughly with a sponge or a clean cloth.



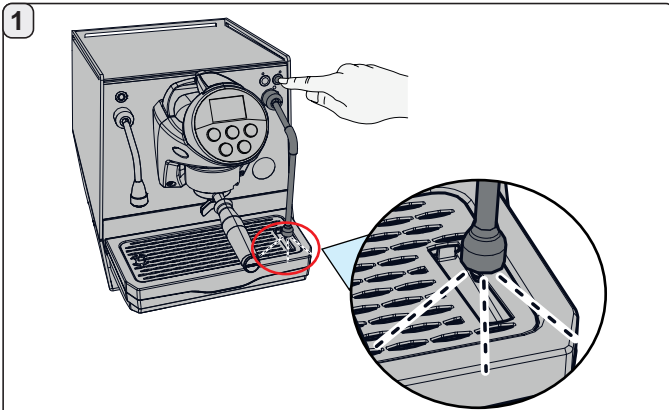
**Important advice:** the steam nozzle must not be extracted from the liquid before stopping the steam dispensing.



### Cleaning of steam nozzles

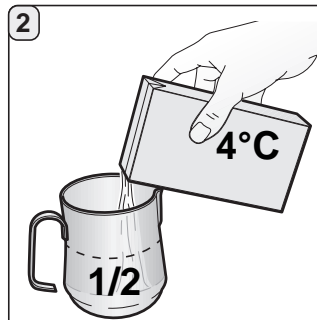
After each use:

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

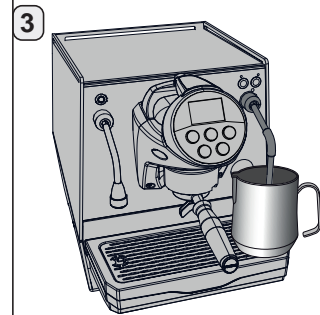
"Autosteam" version

Direct the nozzle towards the basin, press one of the Autosteam keys and press it again after a few seconds.

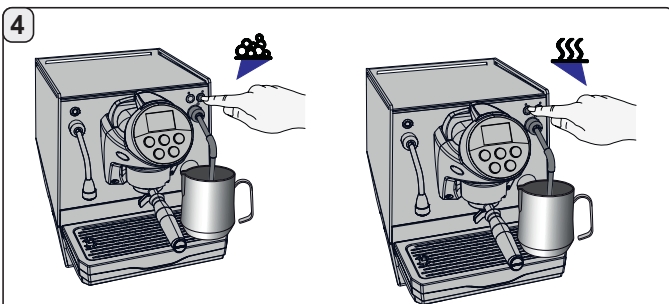
This eliminates any condensation that may have formed if a medium/long period of time has passed between steam dispensing.





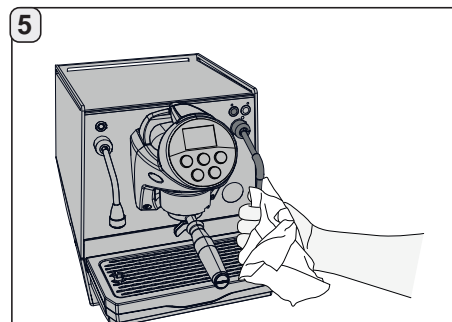
Half fill a tall and narrow jug.



Introduce the steam nozzle into the milk and position the jug on the basin.



Press the desired steam key (hot  - frothed ) the dispensing will stop automatically.



After the use of the nozzle clean the tube thoroughly with a sponge or a clean cloth.



**Important advice: the steam nozzle must not be extracted from the liquid before stopping the steam dispensing.**

**Cleaning of steam nozzles**

**After each use:**

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



## Hot water dispensing



### Scalding hazard!

**Warning: perform the operations with the greatest care Use the appropriate insulating devices to move the water and steam nozzles.**

1

Position a container in line with the hot water tube and press the dispensing button.

2

When the desired dose is obtained, press the button again to stop hot water dispensing.

## Standby

The hot-water button has a second function, enabling the machine to be switched to standby.

1

To access the function, hold the button down for 3 seconds until the countdown finishes and the display switches off. During the standby phase, the button LED flashes.

2

To resume operation of the machine, press the hot-water button again for a few seconds until the display restarts.

Placing the machine into standby mode can also be configured after a set period of time without use. This can be selected from the customer programming menu (CUSTOMER PROGRAMMING/CUSTOMER PARAMETERS/SERVICE TIME/STANDBY).

## Power-saving mode



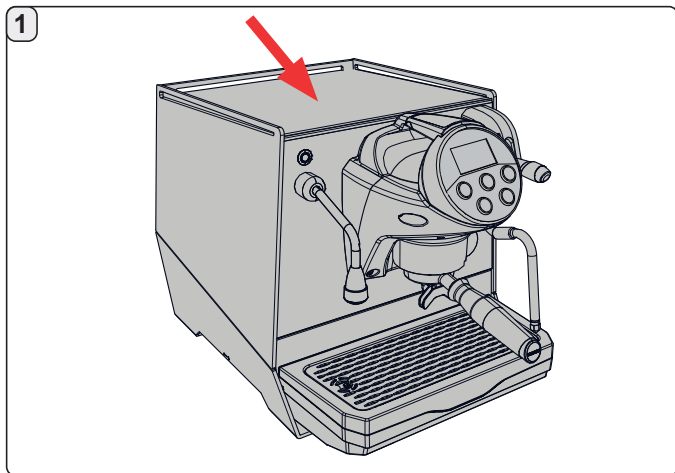
When the machine is unused for 60 seconds, the display goes blank.

To resume normal operation, press any key: the display will restart and dispensing begins immediately.



**Cup tray**

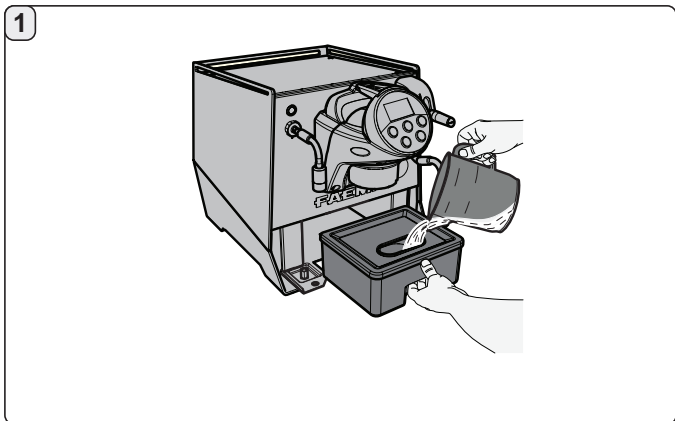
The machine is fitted with a cup tray on which the cups can be placed (upside down) before their use.



**11. Check on the water level in the tank**

Lack of water in the tank is indicated by the appearance of the relevant icon .

Fill the tank with water up to the maximum level. A safety device intervenes if this operation is delayed that prevents coffee from being prepared. After these operations, put back the lid and the basin of the water tank.



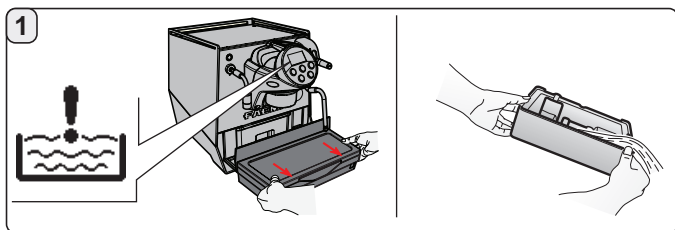
Check that the tank is still correctly engaged.

**Scalding hazard!** **Warning: perform the operations with the greatest care** There is a remote possibility that drops of boiling water may fall from the unit!

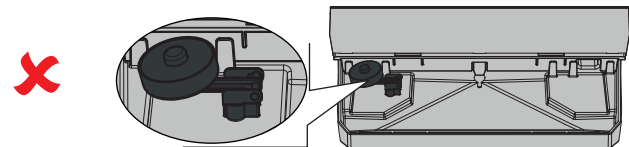
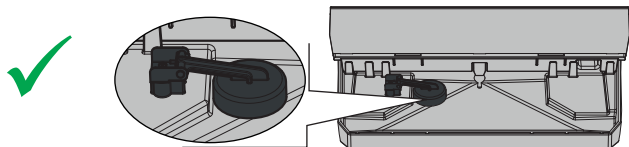
**12. Check on the water level in the basin**

When the basin is full the “EMPTY ME” icon will appear on the display. Extract the basin carefully and empty it.

**Note: it is advisable to remove the water that collects in the basin periodically and not wait for it to fill completely.**



After repositioning the basin, check that the floating probe is in the correct position.





### 13. Cleaning and maintenance



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

#### GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS

	EVERY USE	DAILY	WEEKLY	WHEN NECESSARY OR REQUESTED VIA SW	TOOLS TO USE
COFFEE CIRCUIT		√		√	• brush (1) • rubber disk (2) • detergent tablet (3)
COFFEE GROUP		√			• brush (1)
BOILER WATER CHANGE		√		√	
FILTER HOLDER		√			• container (4) • detergent tablet (3) • sponge (5)
STEAM PIPE	√	√			• container (4) • sponge (5)
AUTOMATIC STEAM PIPE	√	√			• sponge (5)
WATER PIPE		√			• sponge (5)
GRILLE AND BASIN		√			• sponge (5)
DRAINING TRAY			√		• container (4) • sponge (5)
BODYWORK		√		√	• soft cloth (6)
WATER TANK			√		• sponge (5)
CUP TRAY SURFACE		√			• sponge (5)



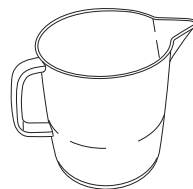
(1)



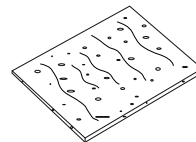
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

#### **CLEANING THE UNIT - This operation must be carried out at the end of each working day**

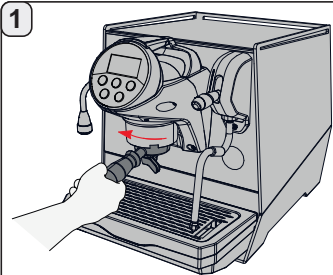
The purpose of the flushing cycle is to remove all traces of grease and scaling deposited when the coffee is dispensed. Failure to flush out the circuit will allow these deposits to solidify. This will impair the qualitative performance of the coffee circuit.

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

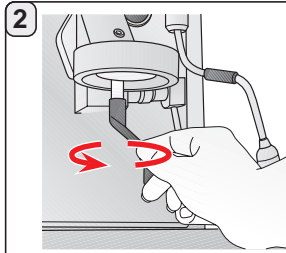
**ATTENTION, RISK OF SCALDING:** During the wash cycles, hot water and steam will exit from the groups.



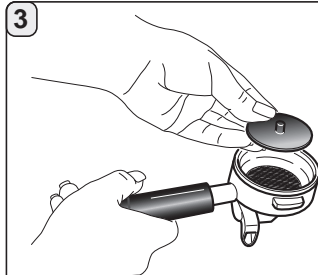
**CLEANING THE UNIT - This operation must be carried out at the end of each working day**  
**For the operations described below, use the one-way filter holder**



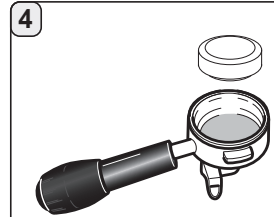
1 Remove the filter holder from the coffee group.



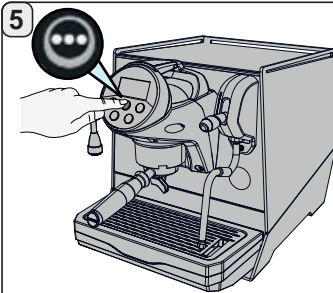
2 Using a brush, clean the cover gasket.



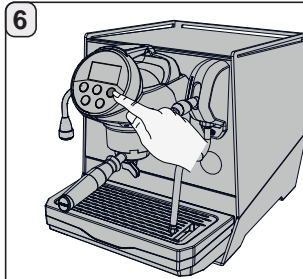
3 Insert the rubber disk into the filter holder.



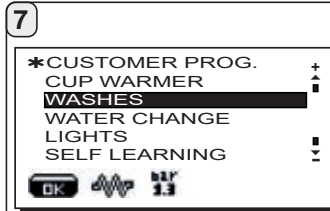
4 Position a detergent tablet



5 Access is gained to customer programming pressing the key for 5 seconds.

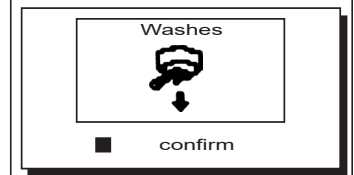


6 Press the key.



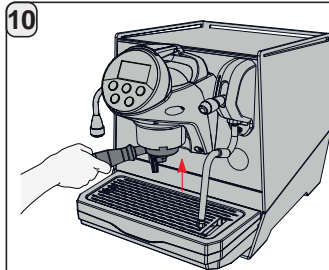
7 Use the and keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the key.

8 Entering the related Menu, the machine washing operations begin.

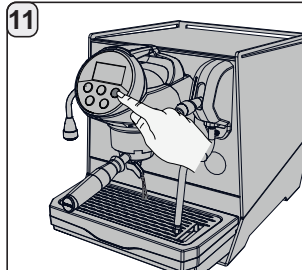


Press the key.

9 N.B. first you are asked:  
 - to empty the basin  
 - to insert the filter holder  
 Also check that the tank is filled to the maximum level with water.



10 Hook the filter holder to the group.



11 Press the key.

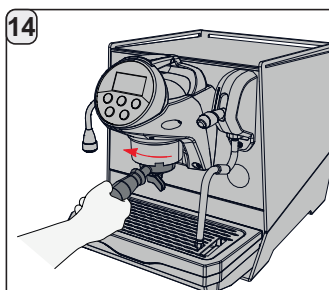
12 Then the washing begins:



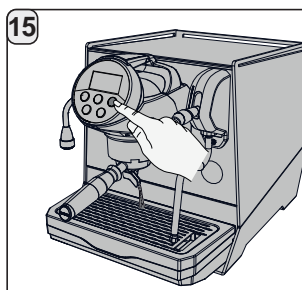
Do not remove the filter holder during dispensing.



13 At the end of wash cycle, the message "REMOVE GROUP FILTER HOLDER" will appear.

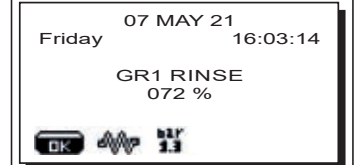


14 Remove the filter holder.



15 Press the key.

16 The message "GR1 RINSE" will appear.

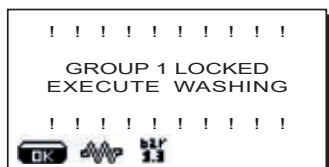


The washing cycle is complete after the rinsing phase.

NOTE. When in image mode the following screen will be on the display:



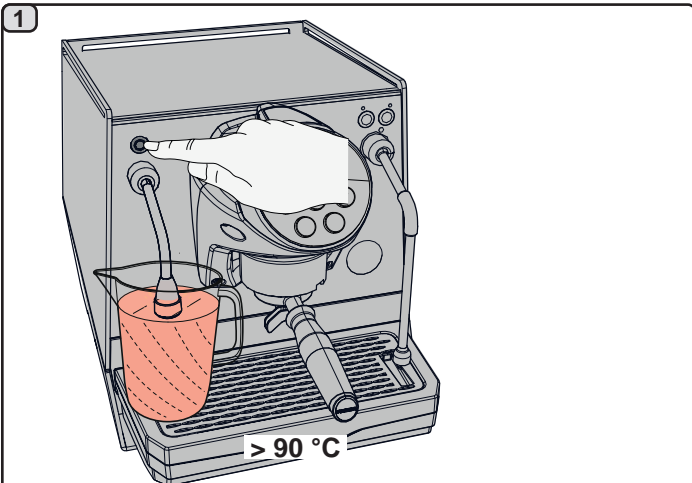
Press the key and hold it to return to text message mode.



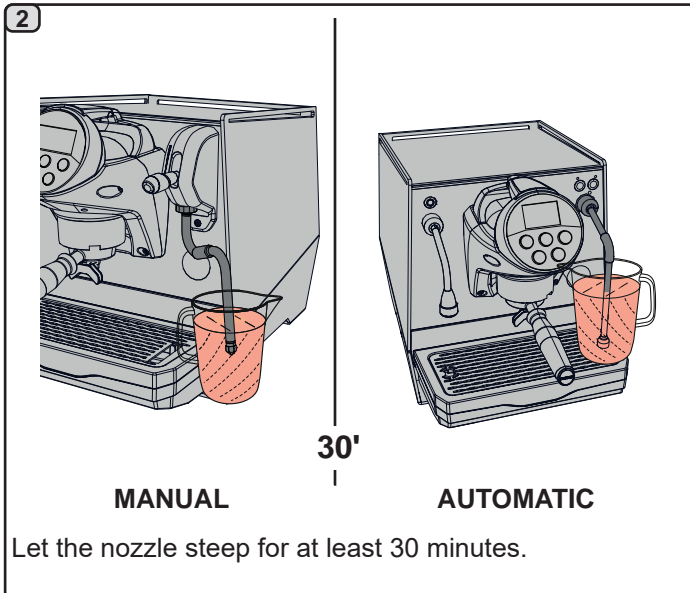
The washing is interrupted and blocks the machine if, after starting it, the machine is switched off or if the machine detects tank empty or discharge basin full.



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

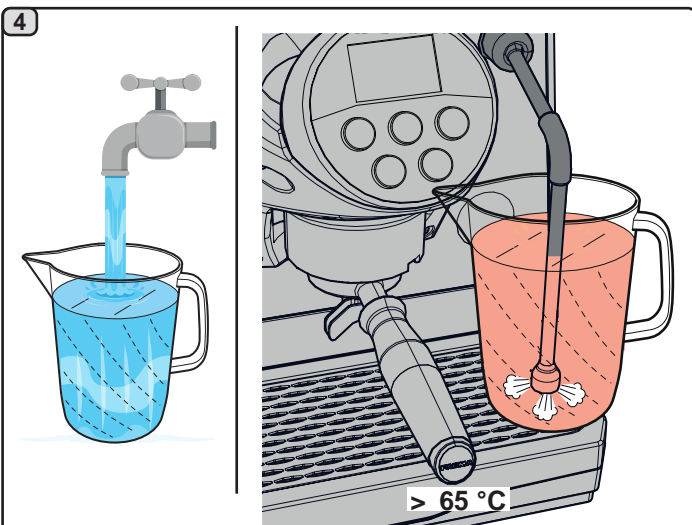


Using a suitable container, remove an adequate amount of hot water (> 90 °C) from the boiler, enough to cover the part of the nozzle that comes into contact with the milk.



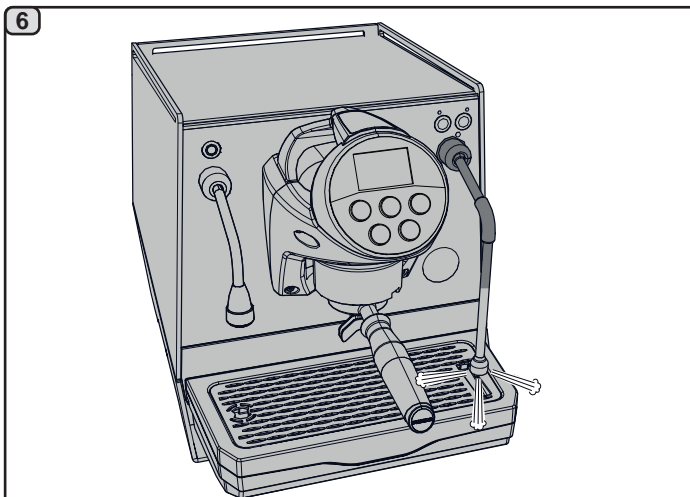
Let the nozzle steep for at least 30 minutes.

3 Throw the water away and rinse the container thoroughly.

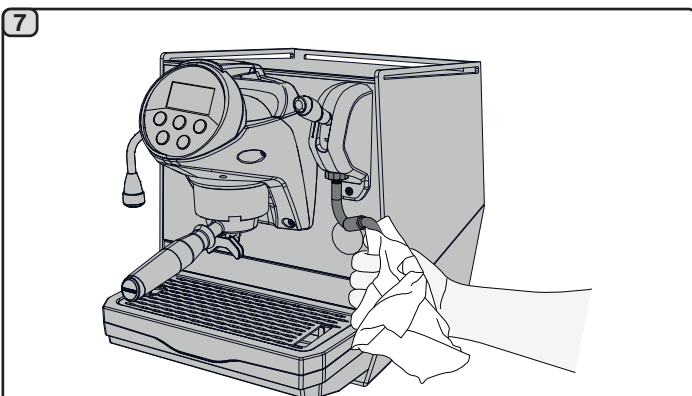


Using the nozzle, heat an adequate amount of cold water to at least 65 °C, enough to cover the part of the nozzle that came into contact with the hot water used in step 1.

5 Throw the water away and rinse the container thoroughly.



Turn the tube towards the cup tray and very carefully dispense steam for 10 seconds.



Dry the nozzle with a clean, slightly damp sponge that does not leave behind any fibre residue.



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

1

In a suitable container, which is not aluminium or iron, pour hot water (50 ÷ 80°C) in a quantity sufficient to submerge filters and filter holders (excluding handles) and a (1) detergent tablet.

2

Remove the filters from the filter holders. Use a long, flat object, (for example a coffee spoon) and pry at the point indicated.

3

Soak the filters and the filter holders in this solution for at least 15 minutes.

4

Remove any residue with a non-abrasive sponge and rinse well with cold water.

5

Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (A) of the filter is in its slot.

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

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

1

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

- Remove the grille and extract the basin.
- Rinse the grille and tray under running water.

**Do not put the basin into a dishwasher.**

1

2

**After repositioning the basin, check that the floating probe is in the correct position.**







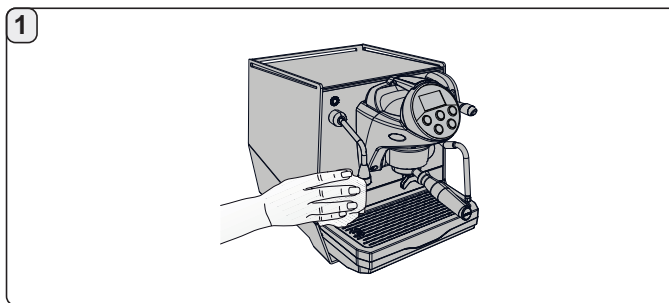
## BODYWORK - This operation must be carried out at the end of each working day



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

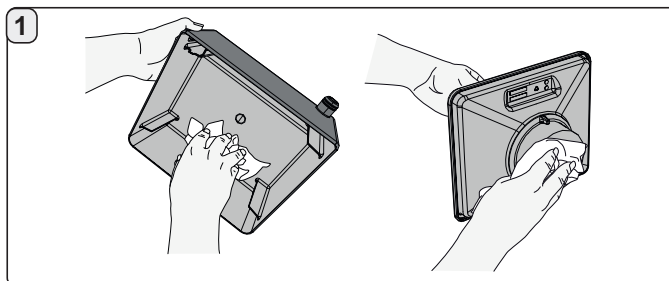
Note: Do not spray liquids into the panel slots.

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



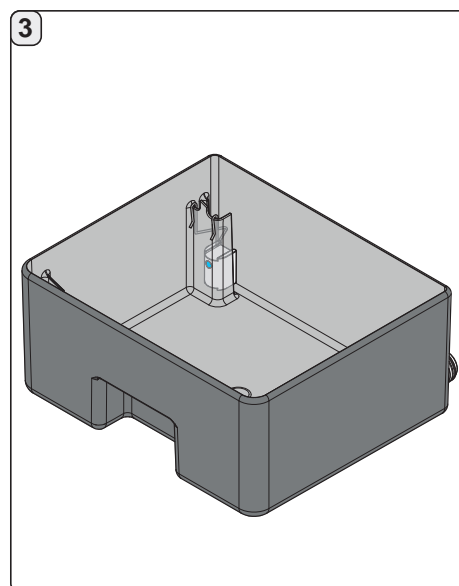
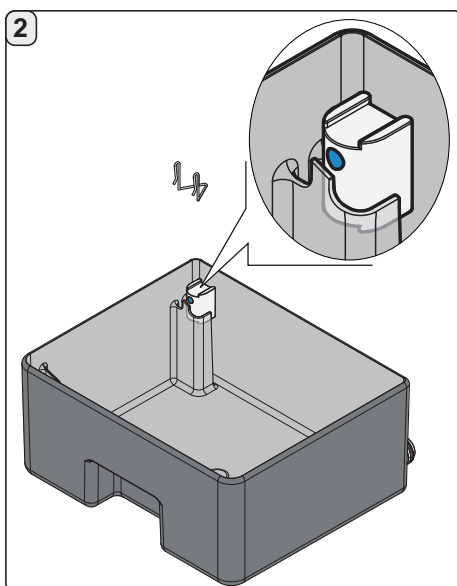
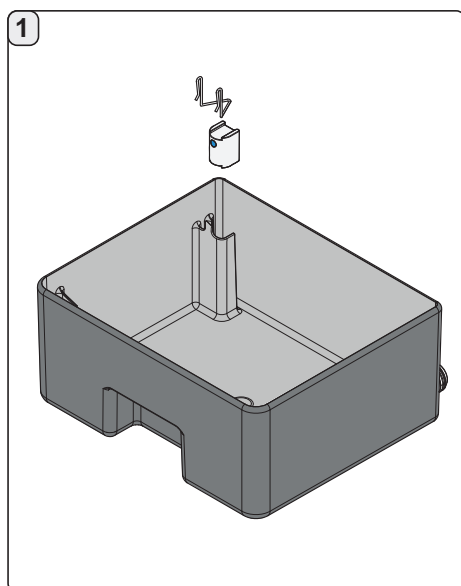
## WATER TANK - Action to be taken every week

Clean with running water eliminating with a sponge any organic residues present from the tank and lid, then rinse in abundant cold water.



Do not put the tank into a dishwasher.

NOTE. If the float is removed, reassemble the parts as shown in the pictures in the correct direction.



## 14. Changing filter-softener

### Filter characteristics

Technology	Decarbonation
Cartridge container dimensions	89.6 mm (Diameter of the cartridge container)/ 36.2 mm (Height of the cartridge container)
Water input temperature	4 – 30 °C



The replacement of the filter-softener at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed.

In addition, lack of maintenance is detrimental to the correct functioning of the appliance.

Replace the filter when indicated by the machine or at least once every 18 months.

The water softener filter contains CER 190905 ion exchange resins, and it must be disposed of in accordance with current local directives and laws.



By autonomy is meant the time for which the softener remains efficient.

The autonomy is in relation to the water hardness of the place and the consumption of the use appliance.

To establish what autonomy/capacity to set (through app or machine sw) it is necessary to establish a priori the hardness of the water to be used.

This is done using the specific tester strips supplied (n° 2).

Immersing the tester strip in the water one of the following colours, which correspond to different autonomies, will be seen:

A	B	C
orange/ yellow	yellow/green	green
= 160 L	= 120 L	= 80 L

To replace the filter-softener it is necessary to proceed as follows:

1

Remove the basin and the water tank, open the tank.

2

Extract the filter.

3

Rinse the new filter with running water.

Place it in a container with a litre of water for at least 5 minutes.

4

Position the filter in the specific seat inside the tank.

5

Reposition the water tank and the basin.

Check that the tank is still correctly engaged.

6

After replacing the water-softener filter dispense hot water repeatedly until at least ½ litre has been drawn out (for drawing modes consult the paragraph “Dispensing hot water”).

**USE EXCLUSIVELY DRINKING WATER**

**NOTE: Water, by its nature, contains different concentrations of mineral salts that determine its hardness and that over time lead to the formation of limescale.**



**Replacing the water softener filter at the scheduled expiry dates is fundamental for the quality of the beverages dispensed and for keeping the machine performing correctly.**



## 15. Defects – Malfunctions

### Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check that the plug is inserted or that the switch of separation from the line is closed. Check the position of the main power switch (1).
The machine does not dispense coffee.	Possible lack of water in the tank.	Check the colour of the display and whether the  "out of water" icon is displayed. Check the water level in the tank.
Leaking from the filter holder rim.	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge basin full.	Empty.
Machines supplied by a tank: the pressure gauge indicates the value of 9 bar also after dispensing of coffee.	Intermittent phenomenon caused by anti-backflow valves.	This is a normal occurrence. No action required.
On the display the symbol of the active heating element "  " remains displayed, but the coffee machine does not reach the operating pressure.	Possible intervention of the safety thermostat.	Contact the Technical Service centre

### 15.1 Diagnostics messages

There are 2 types of messages displayed by the machine:

**1. Explicit messages:** these appear in the last line at the bottom of the display; they are deleted with each new cycle and reappear again if the cause generating them repeats.  
These are warnings for the user, who can easily resolve them without the assistance of the Technical Service Centre (e.g. EMPTY BASIN).

**2. Messages in code:** these appear in the top right-hand corner, with the following format: **Exxx**  
where: · **E** indicates an error;  
· **xxx** is the unit's error code.

These indicate the presence of categorised errors. They remain on the display and require the intervention of the Technical Service Centre.

If there are several errors, they are shown one after another on the display.



## CUSTOMER PROGRAMMING

### 16. Programming flow chart

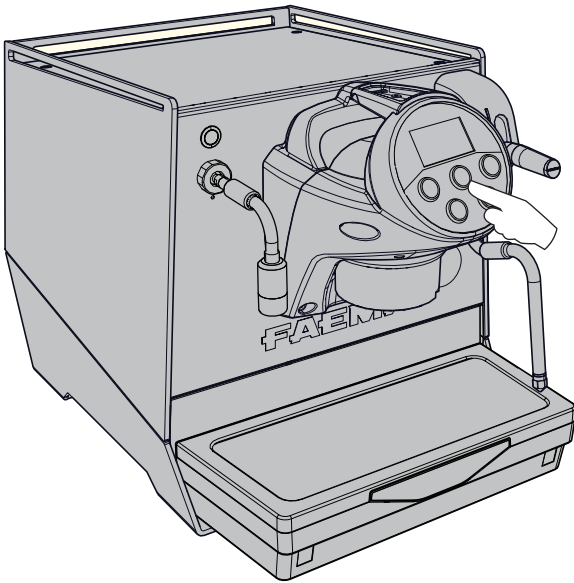
1

#### PROGRAMMING MENU

access is gained to **customer programming** pressing the **OK** key for 5 seconds.

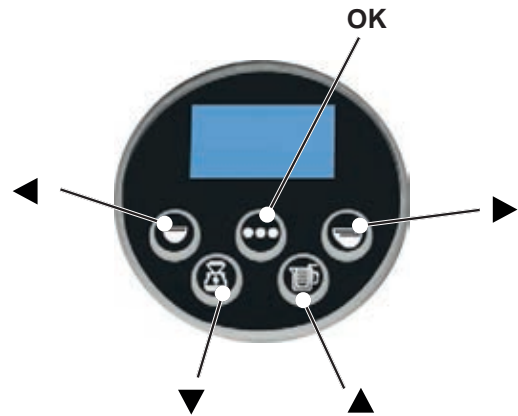
To enter into the PROGRAMMING MENUS press the key: ►.

To return to normal working press the key: ◀.



2

- then use the 5 keys for navigation



Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

Always use the ▲ and ▼ keys to alter values. At this point, there are 2 options:

- 1) Confirm the changes by pressing **OK**
- 2) Exit the menu, leaving the data unchanged, by pressing ◀.



#### EXITING THE PROGRAMMING PANELS

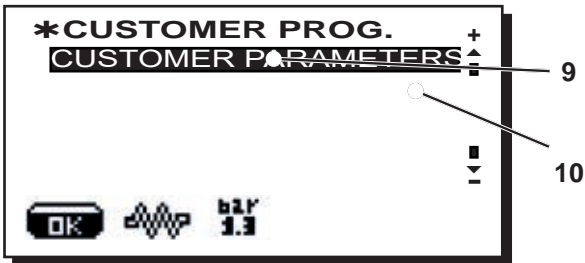
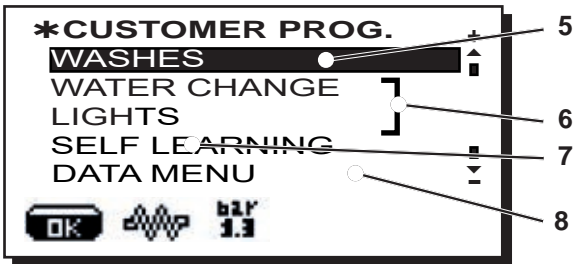
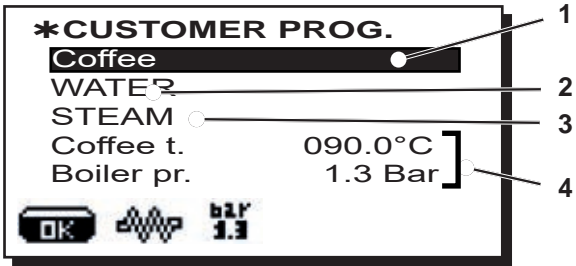
*Before exiting the panels:*

- press the **OK** key to confirm any changes made to the values;
- press the ◀ key to leave the values unchanged



1

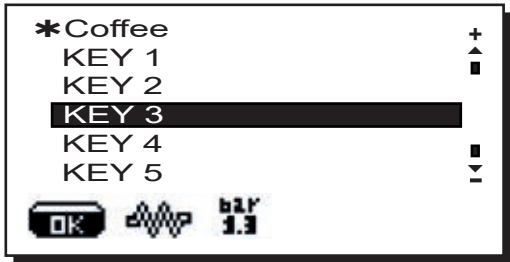
To begin programming, press the **▶** key; the message below will appear on the display and, scrolling, the two following pages:



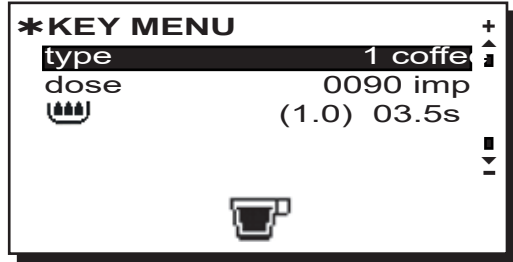


16.1. KEY MENU

1 Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.



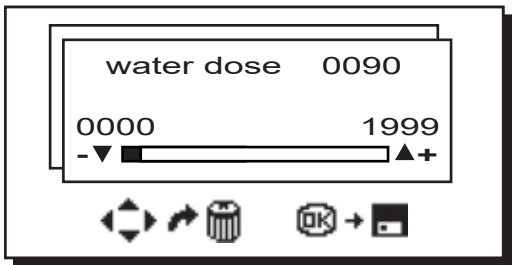
2 Press one of the coffee dispensing keys on the selections keyboard (the associated LED will remain lit). The display will show:



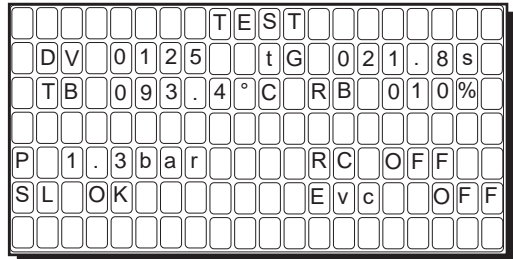
3 The push-button strip allows the desired dispensing quantity for each key to be recorded. The coffee selection settings that can be changed are:

- **dose** (volumetric dispensing device pulses).
- ☕ (Blooming and pre-infusion time). (1.0) shows the duration in seconds of the Blooming phase. 03.5s shows the duration in seconds of the pre-infusion phase.

Changing the dose:



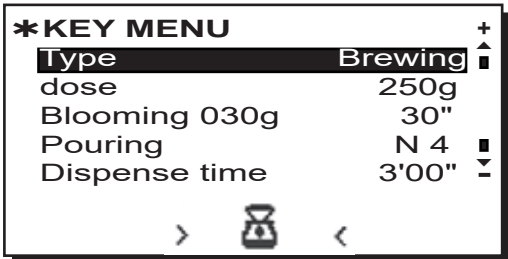
4 When the OK key is pushed, dispensing begins and the related parameters are shown on the display:



- The parameters displayed are:
- Dv:** Volumetric meter incremental counter
  - tG:** dispensing time
  - TB:** instant coffee boiler temperature
  - RB:** % activation coffee boiler heating element
  - P:** boiler pressure
  - Rc:** service boiler heating element
  - SL:** water level in the boiler
  - Evc:** Boiler-water-supply solenoid valve

As an alternative to "coffee" other types of beverages can be selected.

A - "Brewing", with the various adjustments of the specific parameters.

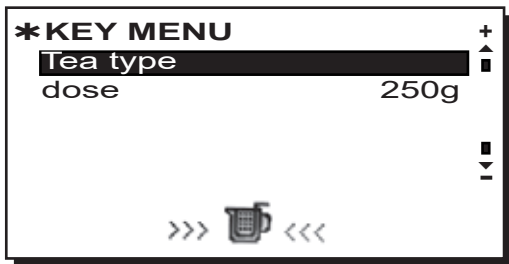


- **dose** (total in grams of water making the beverage).
- **Blooming** (water in grams for the Blooming phase, to be dispensed in the set time. In the example, 30 grams of water will be dispensed in 30 seconds).
- **Pouring** (number of times water is dispensed, excluding the Blooming phase, to prepare the beverage. In the example: 4 times).
- **Dispensing time** (time required to prepare the beverage. (in the example: 3 minutes and 00 seconds).

The example presents the factory configuration:  
 250-gram beverage (**250g**) prepared in 3 minutes (**3'00"**).  
 Of the 250 grams total, 30 grams (**30 g**) is dispensed in 30 seconds (**30"**) during the Blooming phase.  
 The remaining 220 grams is added in 4 phases (**N 4**), in the remaining 2 minutes and 30 seconds:  
 3 minutes total (**3'00"**) - less 30 seconds of Blooming (**30"**).



**B** - "Tea infusion", selecting the desired dose.



- **dose** (total in grams of water making the beverage).

The keys can also be assigned the following functions:

- Stop, to stop the current dispensing;
- Flush, which makes it possible to briefly operate the "unit rinse" (between 1 and 5 seconds) before inserting the filter holder
- Disabled, no function.

## 16.2. WATER

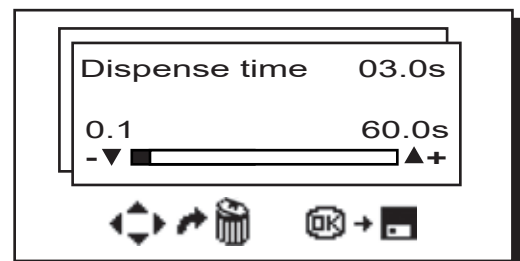
**1** Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

The change menu will appear on the display.



**2** The hot water selection parameter that can be changed is:

- **Water dispensing time** (water dispensing time).



The **TEST** phase for the water keys is similar to the one for the coffee keys.

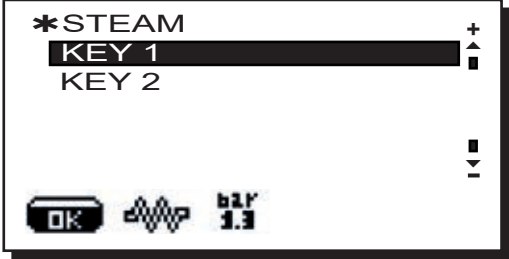
Press the **OK** key to confirm the information entered.



16.3. STEAM

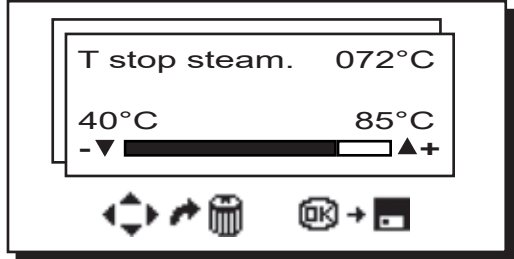
1 Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

The change menu will appear on the display, choosing which of the keys to press.

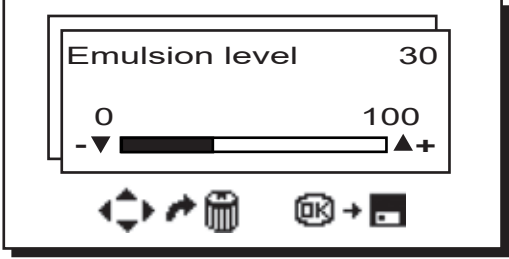


2 The settings that can be changed are:
 

- **T. steam and air** (only for AUTOSTEAM).
- **T stop steam.** (value "xxx°C" of temperature for the hot milk or for the frothed milk), setting any value between 40° and 85°.



3 - **emulsion lev.** (a different emulsion level can be selected for frothed milk. The value settable is between 10 and 100: 0 indicates no emulsion and 100 continual emulsion).



The **TEST** phase for the steam keys is similar to the one for the coffee keys.

Press the **OK** key to confirm the information entered.

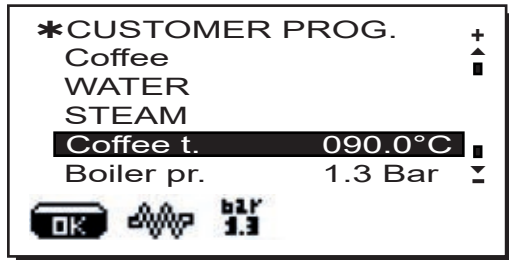




## 16.4. SETTING TEMPERATURE/PRESSURE

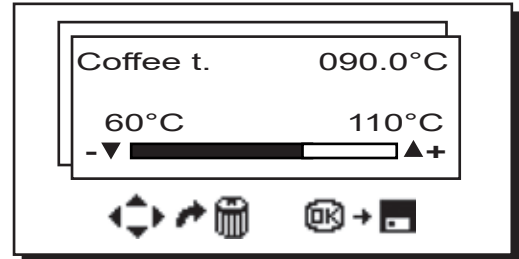
1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.



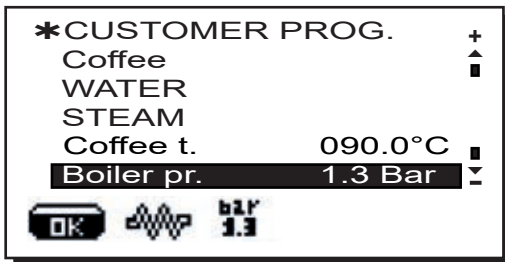
2

The coffee temperature can be adjusted (between 60 and 110°C) entering the related Menu.



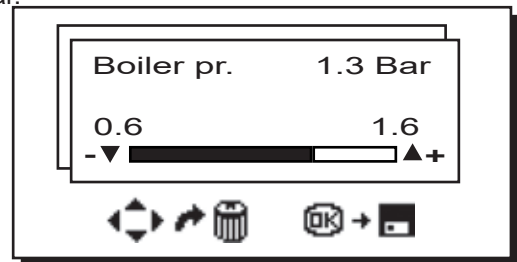
3

In the same way for setting the pressure.



4

The boiler pressure can be adjusted, between 0.6 and 1.6 bar.

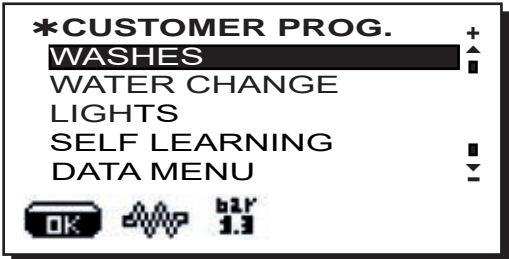




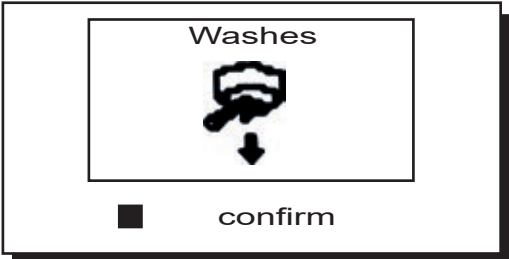
16.5. WASHING AND WATER CHANGE

To wash use the one-way filter holder

1 Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.



Entering the related Menu, the machine washing operations begin.

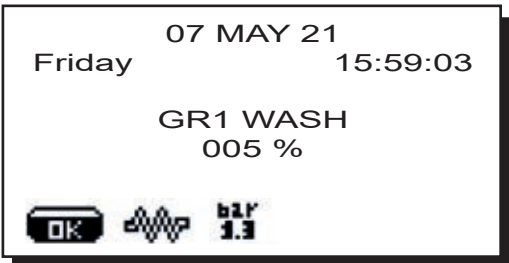


N.B. first you are asked:

- to empty the basin
- to insert the filter holder

Also check that the tank is filled to the maximum level with water.

Then the washing begins:

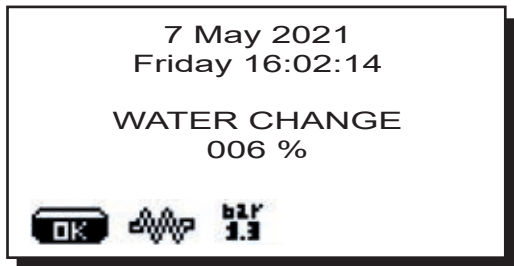
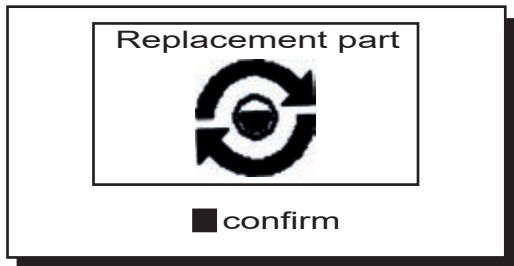


the ◀ key moves on to the graphic display.

Press the ● key and hold it to return to text message mode.



2 In the same way the water change operation is started.



the ◀ key moves on to the graphic display.

Press the ● key and hold it to return to text message mode.



NOTE: At the end of the operations the system returns to the main menu.



# 16.6. LIGHTS

The machine features red rear lighting which can be activated when the machine is started.

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

The following message will appear on the display:

2

This menu allows adjustment (percentage) of the machine lights. Specifically:

- **Machine** (rear lighting).
- **24 / 7** (permanent lighting).
- **Group** (group lights).

Set the desired values using the ▲ and ▼ keys. The changes will be applied after the data entered is confirmed with the **OK** key.

The permanent lighting (24/7) is not adjustable, and the only options are **ON** (the lighting comes on when the machine is started up) or **OFF**.

# 16.7. SELF LEARNING

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

1

**Coffee dose setting**

- 1 - Connect the filter holder with the dose of ground coffee to the unit.
- 2 - Place the cup or cups underneath the nozzle(s) of the filter holder and press the key to be programmed. Keep the key pressed until the desired level is reached in the cup or cups.
- 3 - Continue to programme all the coffee keys, repeating the steps from number 1.

During this phase, the value of the pulses of the volumetric dispensing device (at the top of the display) is increased. When the button is released, the value reached is recorded and appears under the key programmed (in the example "0090").

At the end, confirm the changes made and exit the menu by pressing the hot-water-dispensing push button:



## 16.8. DATA MENU

1

Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

The counters of the various functions are displayed:

*COUNTERS		
Coffee	180	▲
Brewing	124	▲
Tea	4	▲
N° water	172	▼
N° steam	74	▼

OK bar 1.3

The listed parameters are:

- **coffee** (number of coffee-based beverages);
- **brewing** (number of dispensings in "brewing" mode);
- **tea infusion** (number of times that tea was dispensed);
- **water** (number of times that water was dispensed);
- **steam** (number of times that steam was dispensed);

2

*COUNTERS		
N° steam + air	113	▲
N° tot. coffee	315	▲
t ON	0d 00h 38m	▼

OK bar 1.3

- **v. air** (number of Autosteam dispensings).
- **tot. coffee** (total number of coffee-based beverages).
- **total operating time** (period with machine ON).

The counters can be reset by positioning the cursor over the specific item, pressing the ► key, then pressing the ▲ or ▼ keys.

The reset is confirmed by pressing the OK key.

**Note: the parameters that cannot be reset are:**

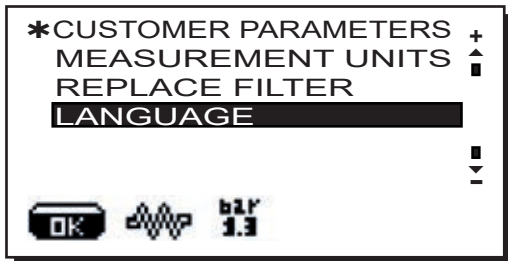
- **tot coffee**

Pressing the ◀ key again will take you back to the main panel.



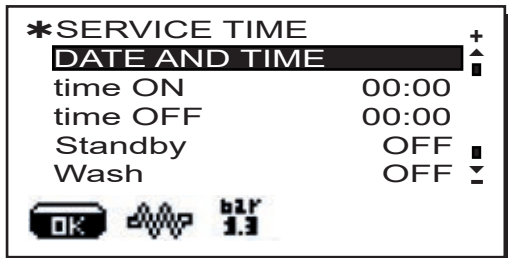
### 16.9. CUSTOMER PARAMETERS

1 Use the ▲ and ▼ keys to position the cursor (white line) on the desired line and then press the ► key.

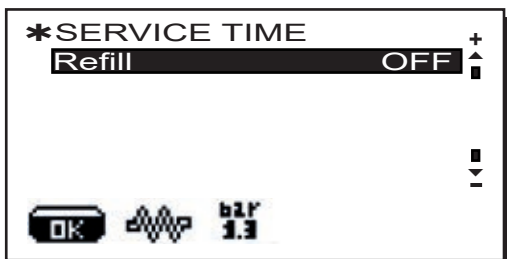


2 Pressing the ► key at the line "service time", the display will show:  
The parameters, related to the **SERVICE TIME MENU**, that can be changed are:

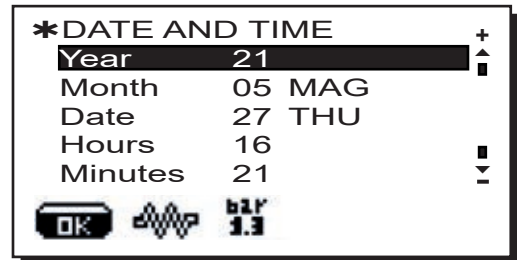
- **ON time** (switch-on time);
- **OFF time** (switch-off time);
- **Standby function** (OFF/10' ÷ 4h00');



3 and subsequently:



4 To change the date and time press the ► key at the corresponding line; the display will show: the message:



5 **Other changes:**

- **ON time** (switch-on time);
- **OFF time** (switch-off time);
- **Standby function** (OFF/10' ÷ 4h00');
- **Washing** (programmable washing time);  
IT IS a programmable washing time; at the time set the display will show "PERFORM COFFEE WASH". When it is required, it provides for the execution of a wash, in the ways described in the paragraph "Cleaning operations".  
To set the time at which the wash request appears do as follows:
  - position the cursor above the line *WASH*;
  - press the ► key;
  - change the value, using the ▲ and ▼ keys;
  - press the **OK** key to confirm the information.

To not activate this wash set OFF at the time. OFF is displayed pressing the ▼ key when the time indicated is "00:00".

NOTE: The technical personnel has the ability to enable or disable the "block" function.  
With "block" enabled, if the washing cycle is not performed within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

- **Change** (time-programmable water change);  
The "**Water Change**" function with time request is set by the technical personnel who can also enable or disable the "block" function.

With "block" enabled, if the water change is not done within an hour, the machine prevents beverages from being dispensed.

With a scheduled time request, the user can only change the time the request appears.

To change the time proceed as follows:

- position the cursor above the line *Water Change*;
- press the ► key;
- change the value, using the ▲ and ▼ keys;
- press the **OK** key to confirm the information.

Pressing ◀ takes you back to the previous menu **CUSTOMER PARAMETERS**.



6

The other adjustable parameters are:

- **Boiler** (ON/OFF);
- **Service boiler** (ON/OFF);
- **BUZZER sound intensity** (in percentage):

7

- **FLUSH function intensity** (adjustable between 0 and 3 seconds):

8

- **Measurement units** (of pressure and temperature):

9

- **Change water filter:** (the warning function for the filter replacement periodicity is enabled).

10

- Setting then the interval (litres) between one replacement and another:

11

- **Display language:**

**Index**

	Page		Page
<b>1. Consignes générales .....</b>	<b>2</b>	<b>12. Contrôle du niveau eau dans le bac .....</b>	<b>17</b>
<b>2.1 Transport et manutention .....</b>	<b>3</b>	<b>13. Nettoyage et entretien .....</b>	<b>17</b>
<b>2.2 Consignes d'installation .....</b>	<b>4</b>	Nettoyage du groupe.....	18
<b>2.3 Consignes hydrauliques.....</b>	<b>5</b>	Nettoyage buses à vapeur manuelles/ automatiques.....	19
<b>3. Vérification de l'installation .....</b>	<b>5</b>	Nettoyage des porte-filtres .....	20
<b>3.1 Lavage .....</b>	<b>5</b>	Buses à vapeur et eau chaude.....	20
<b>3.2 Contrôle de fonctionnement .....</b>	<b>5</b>	Grilles et bac d'égouttement.....	20
<b>4. Consignes pour l'opérateur .....</b>	<b>6</b>	Carrosserie.....	21
<b>5. Attention .....</b>	<b>7</b>	Réservoir de l'eau .....	21
<b>6. Entretien et réparations .....</b>	<b>7</b>	<b>14. Remplacement filtre adoucisseur ....</b>	<b>21</b>
<b>7. Mise hors service définitive (uniquement pour les produits avec marquage CE) .....</b>	<b>8</b>	<b>15. Anomalies - Avaries .....</b>	<b>23</b>
		<b>15.1 Messages de diagnostic .....</b>	<b>23</b>
<b>UTILISATION</b>		<b>PROGRAMMATION CLIENT</b>	
<b>8. Opérations préliminaires pour le premier démarrage .....</b>	<b>9</b>	<b>16. Flux de programmation client .....</b>	<b>24</b>
<b>9. Premier démarrage .....</b>	<b>10</b>	<b>16.1 Menu touche .....</b>	<b>26</b>
<b>10. Préparation boissons.....</b>	<b>12</b>	<b>16.2 Eau.....</b>	<b>27</b>
Distribution de café .....	12	<b>16.3 Vapeur .....</b>	<b>28</b>
Distribution vapeur - Chauffage du lait pour le cappuccino.....	13	<b>16.4 Réglage température/ pression .....</b>	<b>29</b>
Distribution eau chaude.....	15	<b>16.5 Lavage et changement eau .....</b>	<b>30</b>
Standby .....	15	<b>16.6 Lumières .....</b>	<b>31</b>
Plateau repose-tasses.....	16	<b>16.7 Apprentissage doses .....</b>	<b>31</b>
<b>11. Contrôle du niveau eau dans le réservoir .....</b>	<b>16</b>	<b>16.8 Menu données .....</b>	<b>32</b>
		<b>16.9 Paramètres client .....</b>	<b>33</b>
		<b>Service Line .....</b>	<b>XII</b>



## 1. Consignes générales



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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer du café espresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications à usage professionnel et/ou supervisées et semblables telles que :
  - les cafétérias pour le personnel d'entreprise en magasins, dans les bureaux et autres lieux de travail :
  - les clients des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- *Pour les produits vendus sur le marché européen.*

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

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

L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est conservé dans des endroits où la température peut descendre en dessous du point de congélation, toujours vider la chaudière et les tuyaux de circulation d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Niveau de bruit : l'appareil ne dépasse pas 70 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.





## 2.1 Transport et manutention

### Emballage

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

### Contrôles à la réception

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

### Instructions pour l'élimination de l'emballage



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

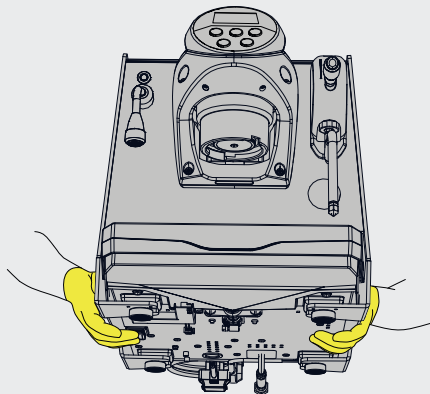
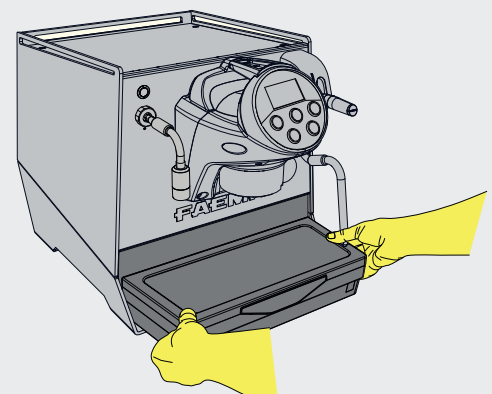
### Manutention



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

Manipuler l'appareil toujours avec la plus grande attention.

- le nombre de personnes doit être adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).
- tenir l'appareil par les POINTS DE PRISE INDIQUÉS.

**OK****NON**



## 2.2. Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- Ne pas enrouler le câble sur le plan de travail ou le dessus de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un enchevêtrement involontaire.



Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement si un câble plus long est utilisé. Cependant, il existe des câbles d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges qui peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution :

- La puissance électrique indiquée par la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
- La rallonge doit être un câble à 3 fils de type mise à la terre ;
- Le câble le plus long doit être posé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par les enfants ou provoquer un enchevêtrement involontaire.



### REMARQUE :

- Si l'appareil est destiné dans des applications à usage professionnel : l'appareil doit être placé dans des endroits où l'utilisation et l'entretien sont réservés à un personnel spécialement formé.
- Si l'appareil est destiné à être utilisé dans des applications surveillées : l'appareil doit être placé dans des endroits où il peut être surveillé par du personnel spécialement formé.

- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui ; de plus, elle doit être installée en veillant à ce que la surface d'appui plus haute (plateau repose-tasses) soit à une hauteur non inférieure à 1,5 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10 °C (50°F) et 32 °C (90 °F).
- Ne pas installer dans des pièces, comme par exemple des cuisines professionnelles, où le nettoyage est effectué par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil dans des environnements potentiellement explosifs.
- Ne pas installer l'appareil en présence de substances inflammables.



## 2.3 Consignes hydrauliques d'installation

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

La machine est dotée d'un filtre adoucisseur à remplacer périodiquement selon la consommation et la qualité de l'eau utilisée.

**Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux gammes programmées est essentiel pour la qualité des boissons distribuées.**

**En outre, le fait de ne pas effectuer l'entretien compromet le bon fonctionnement de l'appareil.** Procéder au remplacement du filtre lorsque la machine l'indique ou au moins une fois tous les 18 mois.

L'intervalle de remplacement peut être modifié par logiciel après un contrôle préalable de la dureté de l'eau, à effectuer selon les procédures indiquées dans le chapitre « Remplacement filtre adoucisseur ».

## 3. Vérification de l'installation

### 3.1 LAVAGE



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

### GROUPES

- Fixer le porte-filtre au groupe (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ.

### EAU CHAUDE

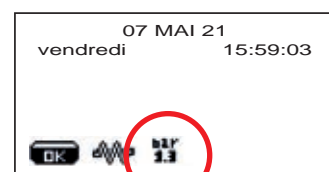
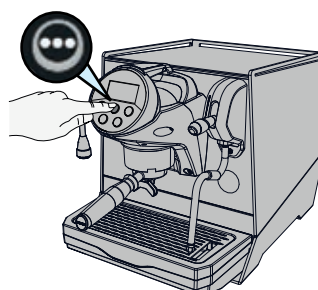
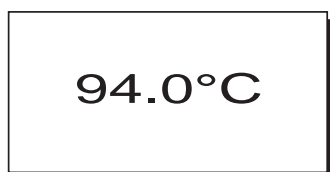
- Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 1 litre d'eau.


### VAPEUR (y compris avec Autosteam)

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

## 3.2 CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT

- Contrôler l'exactitude des valeurs de température.
- Contrôler que la pression de la chaudière et la pression de service soient conformes aux valeurs normales.



Appuyez sur la touche  pendant 5 secondes.



## 4. Consignes pour l'opérateur

### DÉMARRAGE ACTIVITÉ



**ATTENTION** : AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LAYER LES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES CONSIGNES CI-DESSOUS.

CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉPÉTÉES LORSQUE LA MACHINE NE DISTRIBUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAUSE AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

### Groupes

- Fixer le porte-filtre au groupe (sans café).
- Effectuer des distributions pendant une minute environ.

### Eau chaude

- Distribuer de l'eau chaude pendant une minute environ, en utilisant les commandes correspondantes.

### Vapeur (y compris avec Autosteam)

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

### AU COURS DE L'ACTIVITÉ

#### Distribution de vapeur (y compris avec Autosteam)

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

#### Distribution de café

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

#### Distribution d'eau chaude

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

#### Nettoyage du circuit café

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



## 5. Attention



### Danger de brûlures

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



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

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

### Danger de brûlures

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

### Plateau repose-tasses

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

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

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



### INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

Réaliser les opérations suivantes lorsque la machine est laissée sans surveillance pendant une longue période :

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

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

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

## 6. Entretien et réparations

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

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



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

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



### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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



## 7. Mise hors service définitive (uniquement pour les produits avec marquage (€))

Pour la mise hors service définitive de l'appareil, respecter les indications suivantes, conformément au décret législatif italien 49/2014 qui a mis en œuvre la deuxième directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

*Une fois que cet appareil est arrivé en fin de vie, le tri des déchets est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que celui-ci a adoptée pour permettre le tri des déchets de l'appareil arrivé en fin de vie.*



*L'élimination inadéquate ou abusive 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'élimination de déchets électriques qui ne respect pas les normes en vigueur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.*

*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.*



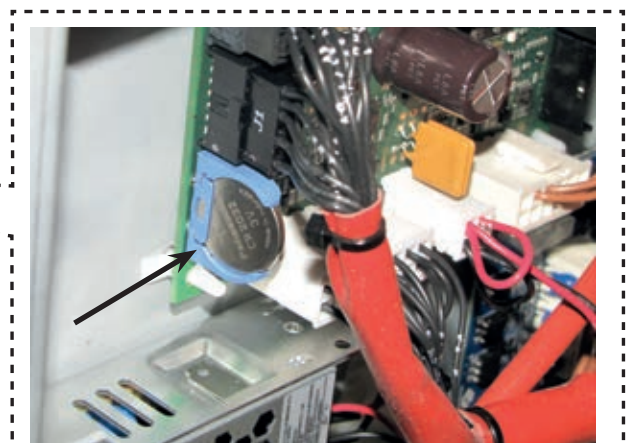
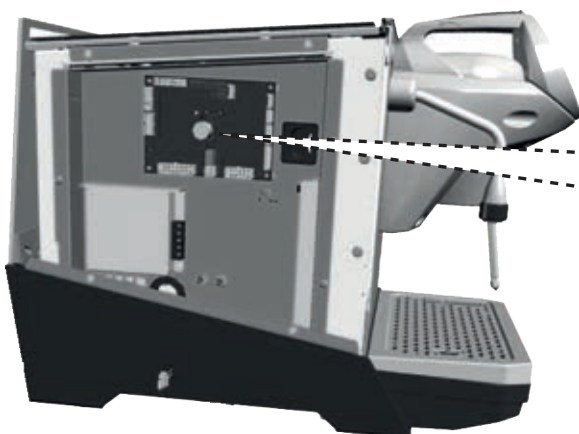
**MISE HORS SERVICE DÉFINITIVE**  
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon les normes locales en vigueur.

### INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

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

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

#### Emplacement de la pile



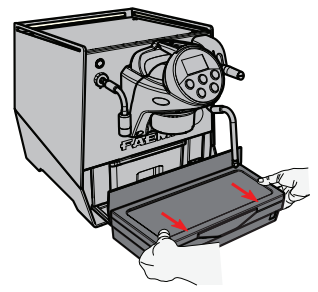
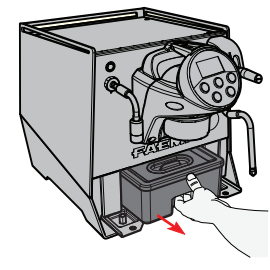
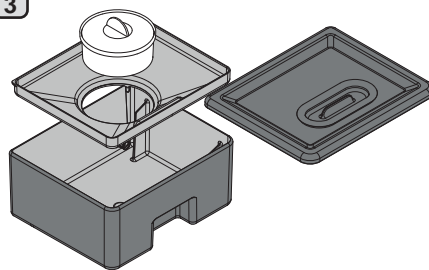
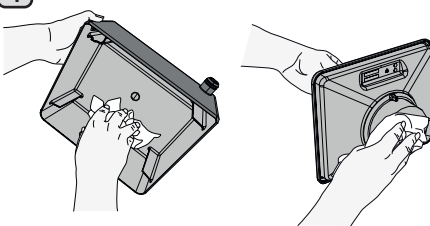

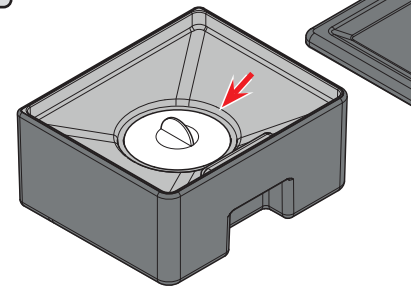
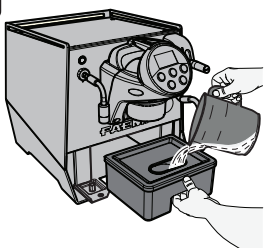
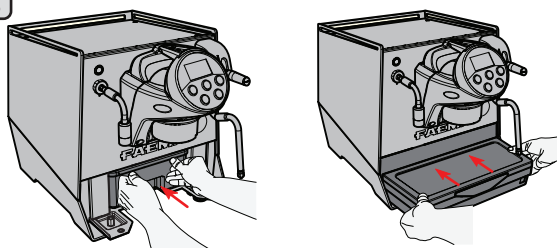





# UTILISATION

## 8. Opérations préliminaires pour le premier démarrage

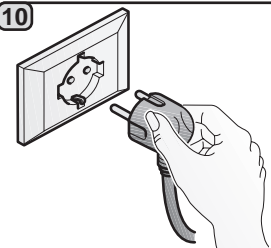
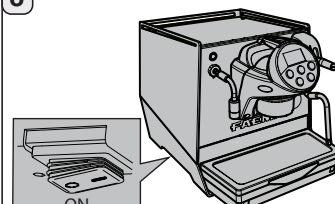
Certaines opérations doivent être effectuées lors de la première utilisation de l'appareil :

### Rinçage des composants

<p>1</p>  <p>Retirer le bac.</p>	<p>2</p>  <p>Extraire le réservoir de la machine.</p>	<p>3</p>  <p>Séparer les différentes parties du réservoir.</p>	
<p>4</p>  <p>Bien laver le réservoir et chacune de ses parties avec de l'eau.</p>	<p>5</p>  <p>Rincer le nouveau filtre à l'eau courante. L'immerger dans un récipient contenant un litre d'eau pendant au moins 5 minutes.</p>	<p>6</p>  <p>Placer le filtre en l'insérant dans le logement approprié à l'intérieur du réservoir.</p>	
<p>7</p>  <p>MAX 2 L</p> <p>Verser dans le réservoir de l'eau minérale naturelle ou de l'eau potable de bonne qualité (*).</p>	<p>8</p>  <p>Replacer le couvercle et le bac du réservoir eau. Vérifier que le réservoir est accroché correctement.</p> 		<p>9</p>  <p>Bien laver les filtres et les porte-filtres fournis avec de l'eau.</p> <p> <b>Ne pas mettre le réservoir dans le lave-vaisselle.</b></p>

(\*) **REMARQUE** : L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui déterminent sa dureté et qui, avec le temps, donnent lieu à la formation de calcaire. Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux intervalles programmés est essentiel pour la qualité des boissons distribuées et pour maintenir les performances de la machine au même niveau.

### Branchement électrique

<p>10</p>  <p>Brancher la machine en insérant la fiche du câble d'alimentation dans une prise de courant préalablement pré-équipée.</p>	<p>8</p>  <p>Appuyer sur l'interrupteur général placé sous la machine.</p>
---	--



## 9. Premier démarrage

1

La phase de chauffage a une durée de **12 minutes** environ et, dans le cas d'un premier démarrage, elle se termine lorsque le symbole indiquant le faible niveau d'eau dans le réservoir apparaît sur l'écran :



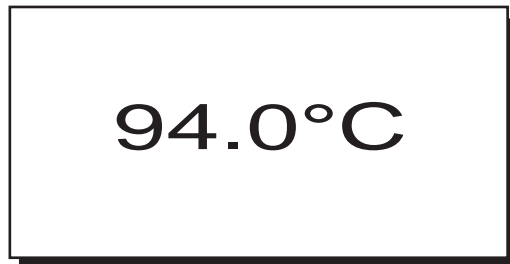
Sans éteindre la machine, répéter les opérations de chargement de l'eau dans le réservoir décrites ci-dessus.

2

La phase de chauffage suivante se termine lorsque l'affichage présente la pression de service prévue



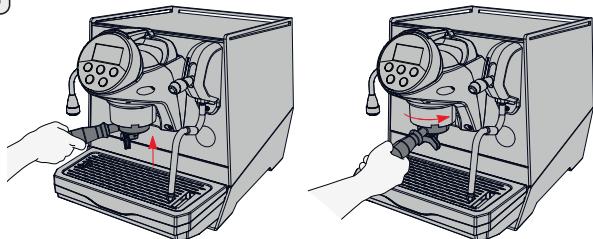
et l'affichage de la température du chauffe-eau café.



**Danger de brûlures!**

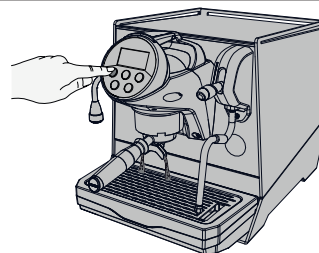
**Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence.**

3



Fixer le porte-filtre (sans café) au groupe.

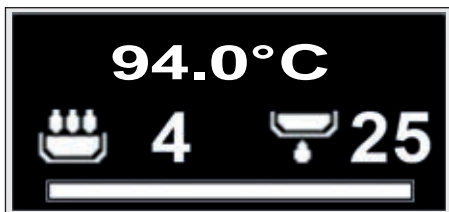
4



Appuyer sur une des touches café et distribuer de l'eau pendant quelques secondes ; pour arrêter la distribution, appuyer à nouveau sur la même touche.


Ce mode permet d'harmoniser la température du groupe et celle du porte-filtre, ainsi que de rincer le circuit hydraulique.

### Symboles groupe café




**94.0°** Indication température chauffe-eau.



Phase de pré-infusion, représentée par le symbole  et la durée correspondante.



Phase de distribution, représentée par le symbole  et la durée correspondante.



barre indiquant la progression totale de l'opération.



Cette icône apparaît lors de l'allumage du chauffe-eau café et indique la phase de chauffage pour atteindre la température définie.



Cette icône indique que le chauffe-eau café est en phase de chauffage.

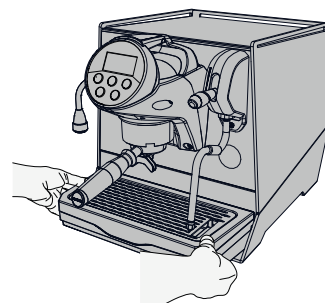




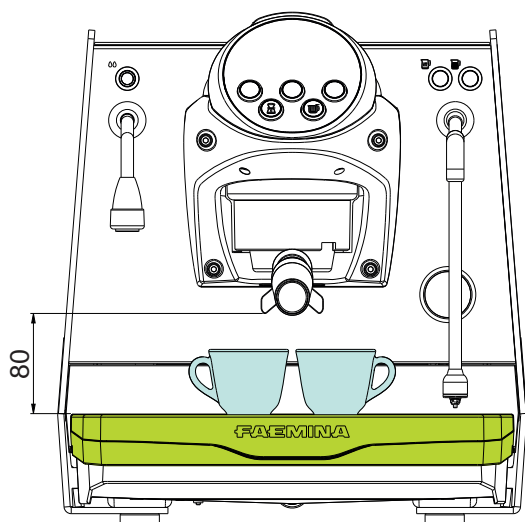
## Position du bac

Il existe deux positions différentes possibles du bac pour obtenir différentes hauteurs par rapport au bec verseur, selon la boisson et le récipient utilisé.

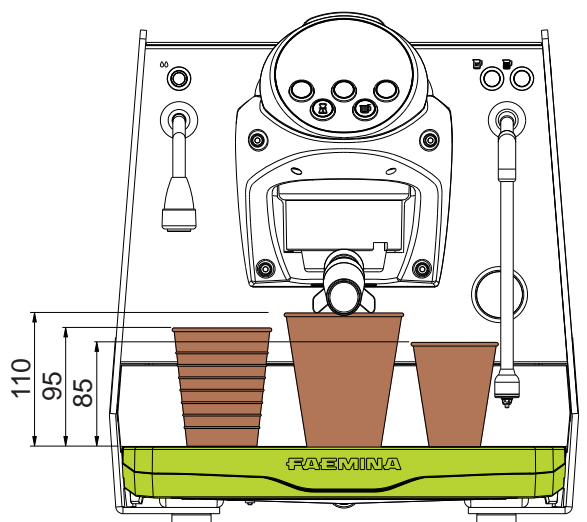
Le changement de position est effectué à travers le levage et l'insertion du cadre repose-tasses sur le bac au niveau des accroches correspondantes.



**UP**  
position haute  
ex. café expresso



**DOWN**  
position basse  
ex. café américain





## 10. Préparation boissons



**Conditions nécessaires : présence suffisante d'eau dans le réservoir - machine sous pression / température de service.**

**Pendant les phases de distribution, ne pas retirer le réservoir eau de son logement.**

### Distribution de café



**Danger de brûlures!**

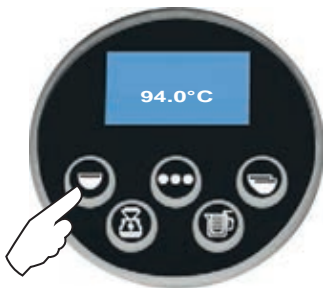
**Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence.**

Décrocher le porte-filtre, vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique. Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

Éliminer sur le bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.

Enclencher, en serrant bien, le porte-filtre au groupe et mettre en place la (ou les) tasse(s) en dessous du (des) bec(s) verseur(s) du porte-filtre.


1



Appuyer sur le bouton correspondant à la dose souhaitée.


2



La phase d'infusion commence, représentée sur l'écran du groupe par le symbole  et la durée correspondante.

3



À la fin de l'infusion commence la distribution, représentée par le symbole  et la durée correspondante.

4





Lorsque la dose programmée est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement.


Avant de revenir en mode veille, pendant quelques secondes l'écran tactile affiche les paramètres : durée totale de la distribution et durée de la phase d'infusion.

5



Appuyer sur la touche  pour effectuer des distributions continues.

La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche  ou sur toute autre touche dose.

**REMARQUE :** Si la programmation client est activée, la touche  peut être programmée comme dosée.



**Le porte-filtre ne doit pas être décroché avant la fin de la distribution de café.**



## Distribution vapeur - Chauffage du lait pour le cappuccino

### Recommandations générales

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

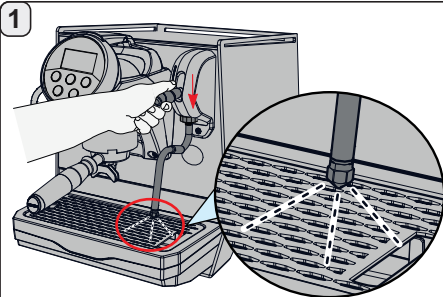
**N.B. :** à la fin de la journée de travail (et quoiqu'il arrive, 24 heures au plus après l'ouverture), le lait restant doit être éliminé.



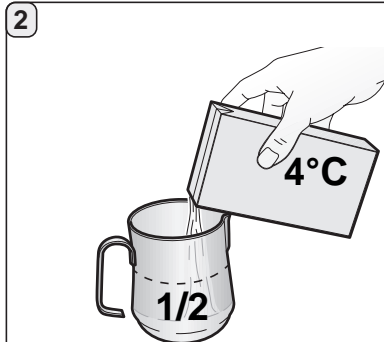
### Danger de brûlures!

Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

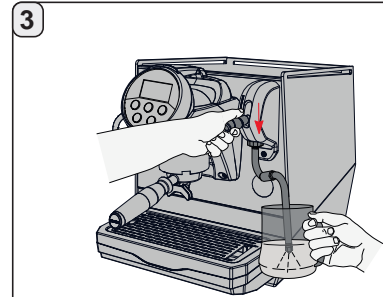
### version « base »



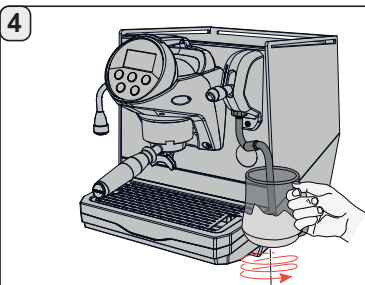
1 Diriger la buse vers le bac, abaisser le levier vapeur et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes. Cette opération permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.



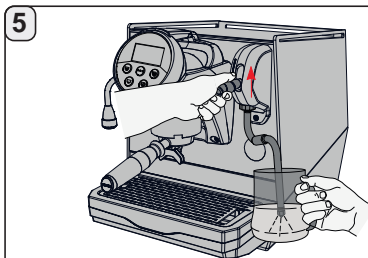
2 Remplir de moitié un pot haut et droit.



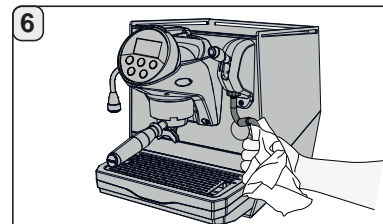
3 Introduire la buse à vapeur dans le lait et abaisser le levier.



4 Pendant la distribution de vapeur, tourner légèrement le pot pour favoriser la mousse du lait.



5 Lorsque la quantité de mousse souhaitée et une température suffisamment élevée sont atteintes, arrêter la distribution de vapeur en soulevant le levier.



6 Après l'utilisation de la buse, bien nettoyer le tuyau avec une éponge ou un chiffon propre.



Conseil important : la buse à vapeur ne doit pas être retirée du liquide avant d'avoir arrêté la distribution de la vapeur.



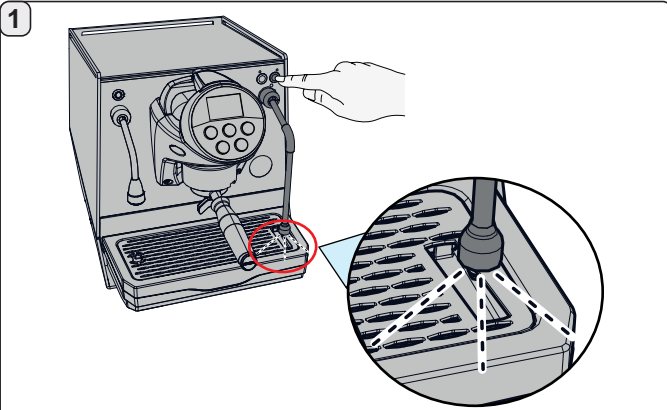
### Nettoyage des buses à vapeur

Après chaque utilisation :

- avec une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude la partie externe en éliminant tous les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.
- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : orienter la buse vers le bac repose-tasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.

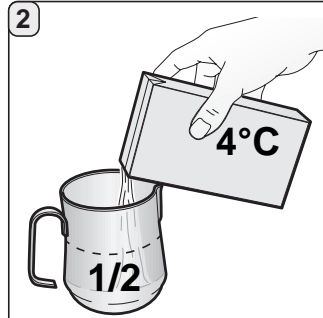


version « Autosteam »

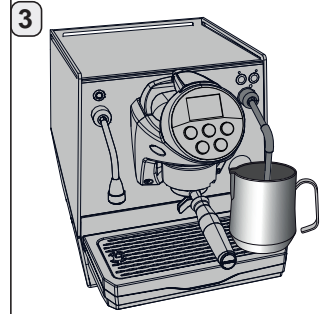


1 Diriger la buse vers le bac, appuyer sur l'une des touches Autosteam puis appuyer à nouveau après quelques secondes.

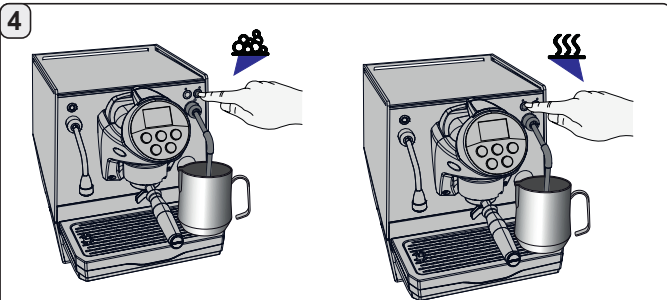
Cette opération permet d'éliminer le condensat éventuel qui se forme pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.





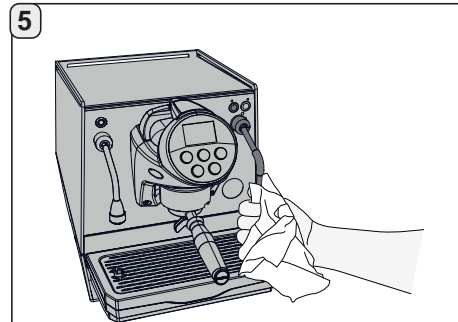
2 Remplir de moitié un pot haut et droit.



3 Introduire la buse à vapeur dans le lait et placer le pot sur le bac.



4 Appuyer sur la touche vapeur souhaitée (chaud  - monté ) , l'arrêt de la distribution se fera automatiquement.



5 Après l'utilisation de la buse, bien nettoyer le tuyau avec une éponge ou un chiffon propre.



**Conseil important :** la buse à vapeur ne doit pas être retirée du liquide avant d'avoir arrêté la distribution de la vapeur.



**Nettoyage des buses à vapeur**

Après chaque utilisation :

- avec une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude la partie externe en éliminant tous les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.
- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : orienter la buse vers le bac repose-tasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.



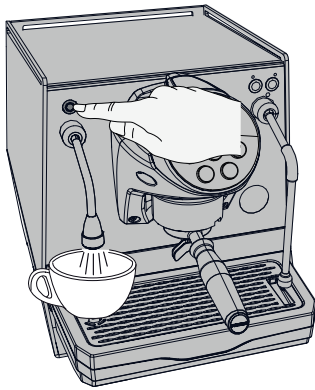
## Distribution d'eau chaude



### Danger de brûlures!

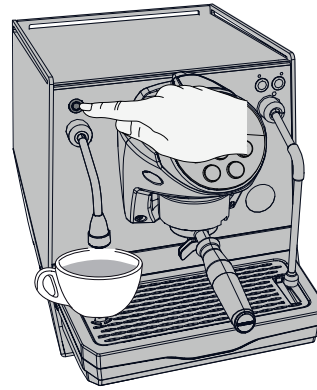
Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence. Utiliser les dispositifs isolants pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

1



Placer un récipient sous le tuyau d'eau chaude et appuyer sur le bouton de distribution.

2

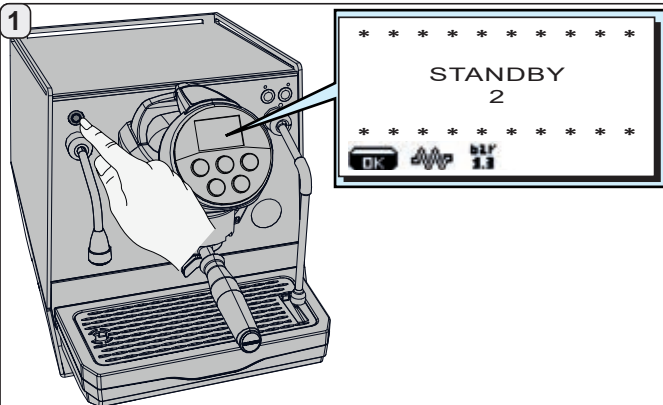


La dose souhaitée atteinte, arrêter la sortie d'eau chaude en appuyant à nouveau sur le bouton.

## Standby

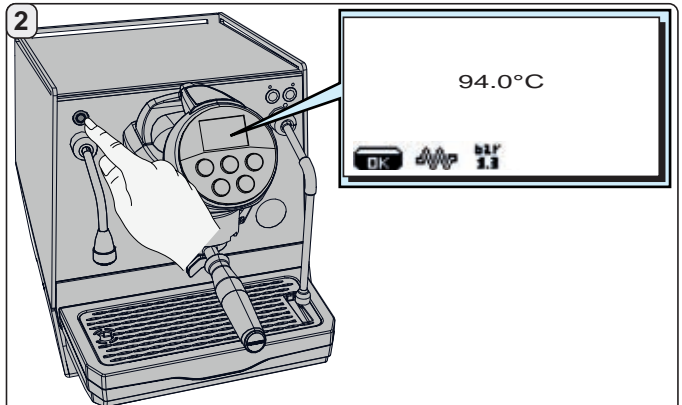
Le bouton de distribution d'eau chaude possède également une deuxième fonction permettant de mettre la machine en veille.

1



Pour accéder à la fonction, maintenir le bouton enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à la fin du compte à rebours et à l'extinction de l'affichage. Pendant la phase de veille, la LED du bouton clignote.

2



Pour rétablir le fonctionnement de la machine, appuyer à nouveau sur le bouton de distribution d'eau chaude pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage se rallume.

L'entrée de la machine en mode veille peut également être configurée après un délai d'inactivité prédéfini, configurable dans le menu de programmation du client (PROGRAMMATION CLIENT / PARAMÈTRES CLIENT / HORAIRE DE SERVICE / STANDBY).

## Mode suspension



← - - - - - →  
60''



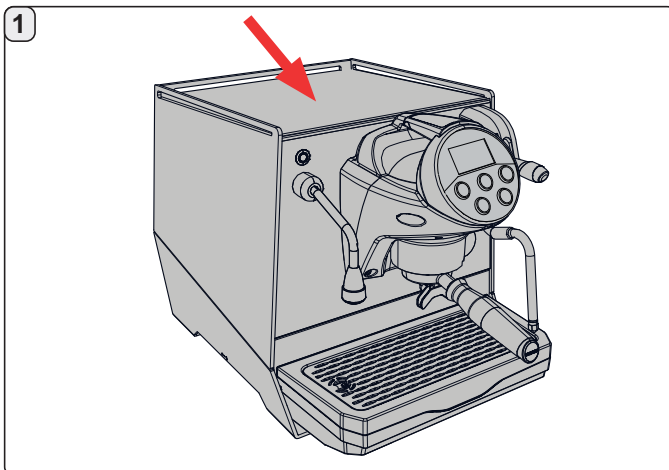
Quand la machine n'est pas utilisée pendant 60 secondes, l'affichage s'éteint.

Pour reprendre le fonctionnement normal, appuyer sur une touche : l'affichage se rallume et la distribution commence immédiatement.




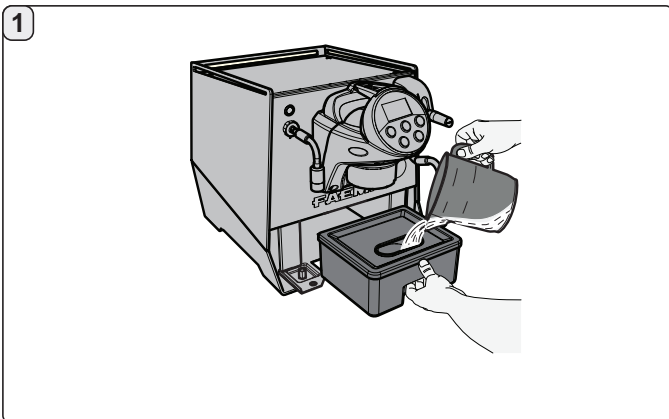
## Plateau repose-tasses

La machine est équipée d'un plateau repose-tasses sur lequel les tasses peuvent être placées (à l'envers) avant utilisation.



## 11. Contrôle du niveau eau dans le réservoir

L'absence d'eau dans le réservoir est indiquée par l'apparition de l'icône correspondante . Remplir le réservoir d'eau propre jusqu'au niveau maximal. Si cette opération est retardée, un dispositif de sécurité qui empêche la préparation du café intervient. À la fin des opérations, replacer le couvercle et le bac du réservoir d'eau.



Vérifier que le réservoir est accroché correctement.

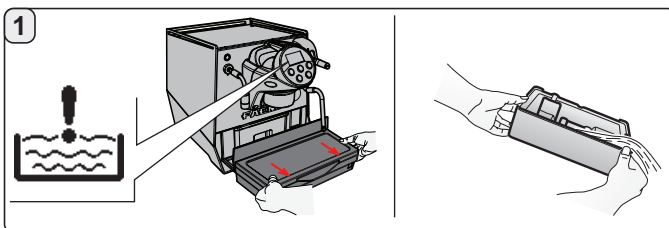


**Danger de brûlures!**  
**Attention : effectuer les opérations avec la plus grande prudence.** Possibilité que des gouttes d'eau bouillante tombent du groupe !

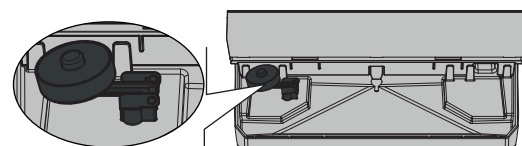
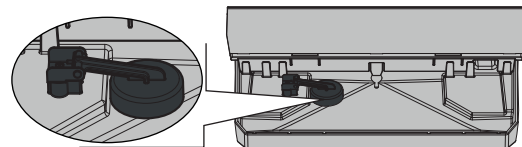
## 12. Contrôle du niveau eau dans le bac

Le remplissage du bac est signalé par l'apparition de l'icône « EMPTY ME » sur l'affichage. Extraire le bac et le vider avec la prudence qui s'impose.

**Remarque :** il est conseillé d'enlever périodiquement l'eau qui s'accumule dans le bac et de ne pas attendre qu'il se remplisse complètement.



Après le repositionnement du bac, vérifier que la position de la sonde flottante est correcte.





### 13. Nettoyage et entretien

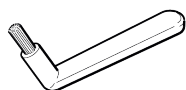


Pour une application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP), respecter les indications du présent paragraphe.

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

#### VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE

	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		√		√	• petite brosse (1) • filtre sans trous (2) • tablette détergente (3)
GROUPE CAFÉ		√			• petite brosse (1)
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		√		√	
PORTE-FILTRE		√			• récipient (4) • tablette détergente (3) • éponge (5)
BUSE VAPEUR	√	√			• récipient (4) • éponge (5)
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	√	√			• éponge (5)
BUSE EAU		√			• éponge (5)
GRILLE ET BAC		√			• éponge (5)
BAC COLLECTEUR			√		• récipient (4) • éponge (5)
CARROSSERIE		√		√	• chiffon doux (6)
RÉSERVOIR EAU			√		• éponge (5)
PLATEAU REPOSE-TASSES		√			• éponge (5)



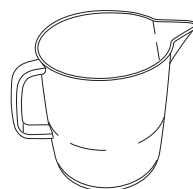
(1)



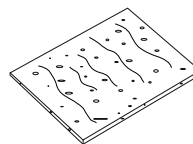
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

#### NETTOYAGE DU GROUPE - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

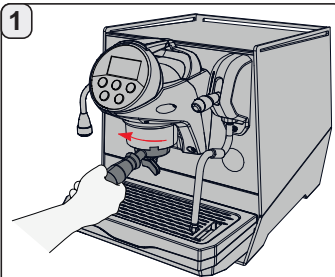
L'objectif du cycle de lavage est l'élimination des dépôts de graisse et de calcaire durant les préparations de café. Le non-respect du cycle de lavage favorise la solidification des dépôts et nuit, par conséquent, au bon rendement du circuit café.

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

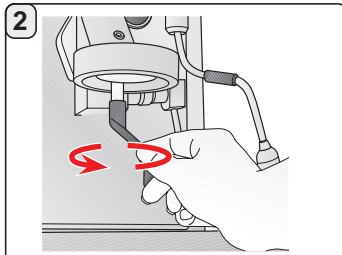
**ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURES :** durant les phases de lavage, de l'eau chaude et de la vapeur sortent du bec. Ne pas approcher les mains ou d'autres parties du corps avant la fin du cycle de nettoyage.



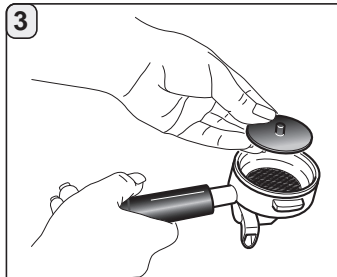
**NETTOYAGE DU GROUPE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**  
**Pour les opérations indiquées ci-après, utiliser le porte-filtre 1 tasse**



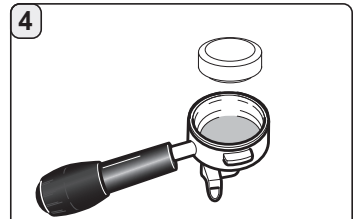
1 Retirer le porte-filtre du groupe café.



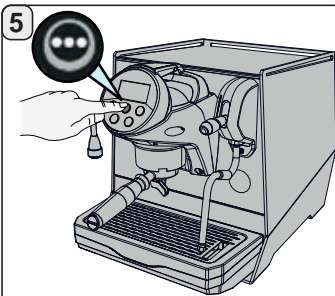
2 Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.



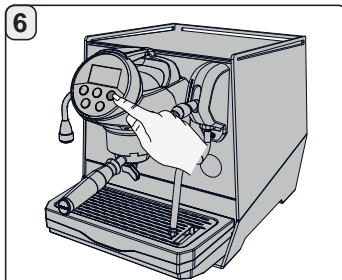
3 Introduire le filtre sans trous dans le porte-filtre.



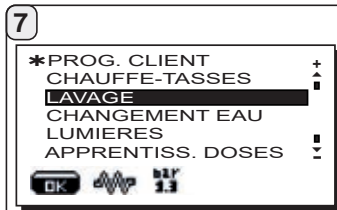
4 Placer une tablette de détergent



5 L'accès à la programmation client se fait en appuyant sur la touche pendant 5 secondes.

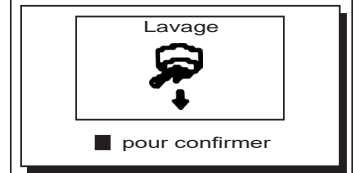


6 Appuyer sur la touche .



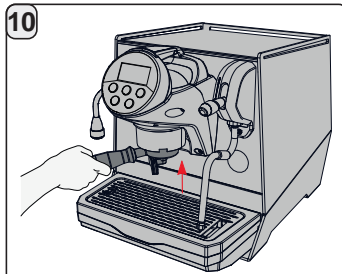
7 Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches et , puis appuyer sur la touche .

8 En entrant dans le menu correspondant, les opérations de lavage de la machine sont démarrées.

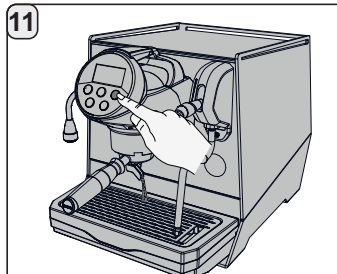


Appuyer sur la touche .

9 N.B. Il est d'abord demandé de :  
 - vider le bac  
 - insérer le porte-filtre  
 Vérifier également que l'eau dans le réservoir est au niveau maximum.

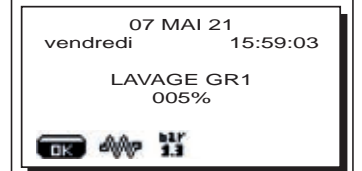


10 Fixer le porte-filtre au groupe.



11 Appuyer sur la touche .

12 Puis commencer le lavage



Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.

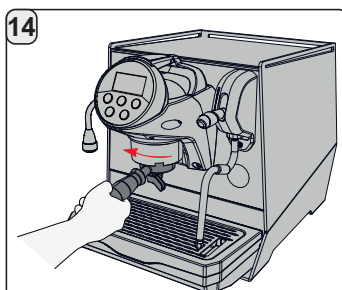


13 A la fin du lavage, un message « RETIRER PORTE-FILTRE » apparaît.

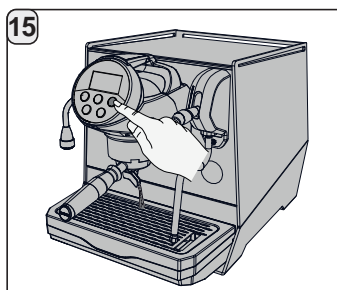
REMARQUE. En mode graphique, l'écran affiche la page suivante :



Effectuer un appui long sur la touche pour revenir au mode messages textuels.

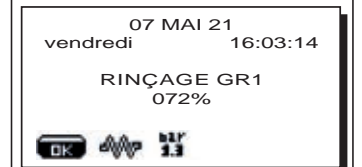


14 Retirer le porte-filtre.

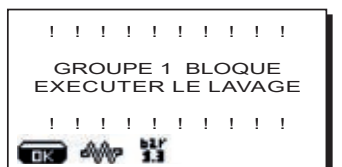


15 Appuyer sur la touche .

16 Le message « RINÇAGE GR1 » s'affichera.



À la fin de la phase de rinçage, le lavage est terminé.

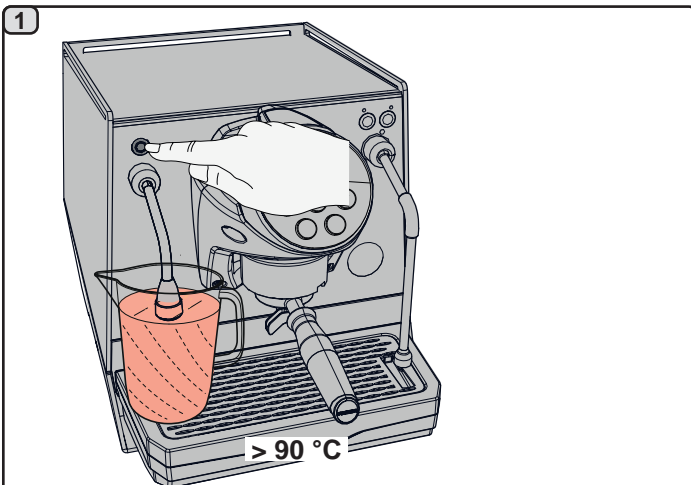


Le lavage est interrompu et arrête la machine si, après son démarrage, la machine est éteinte par l'interrupteur ou si la machine détecte un réservoir vide ou un bac de vidange plein.

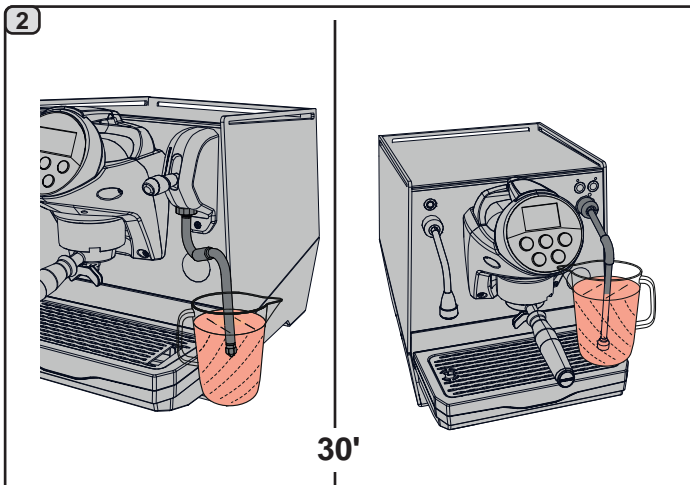




## NETTOYAGE BUSES À VAPEUR MANUELLES/AUTOMATIQUES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

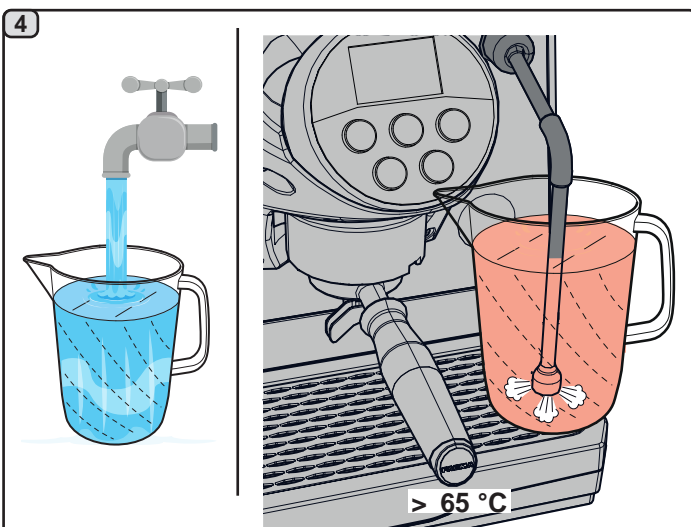


Dans un récipient adéquat, prélever de la chaudière une quantité d'eau chaude adaptée (> 90 °C) afin de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec le lait.



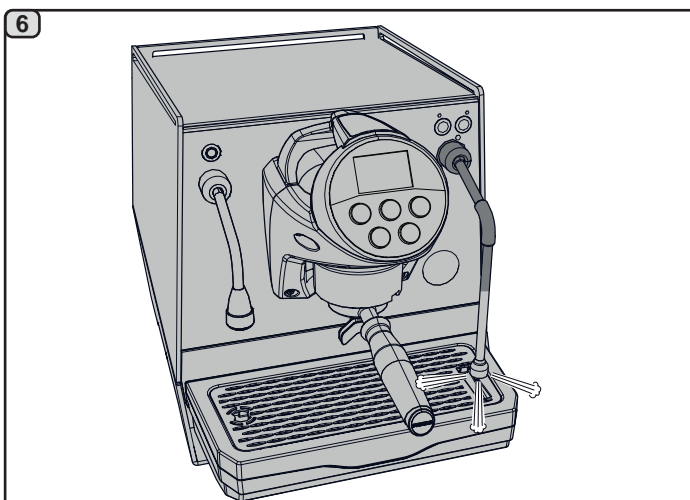
Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.

3 Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

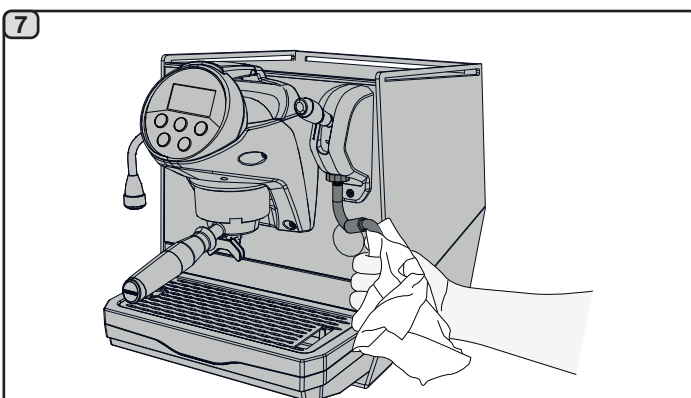


À l'aide de la buse, réchauffer à une température d'au moins 65 °C une quantité d'eau froide en mesure de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec l'eau chaude utilisée au point 1).

5 Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.



Orienter la buse vers le bac repose-tasses et distribuer de la vapeur pendant 10 secondes en faisant très attention.



Sécher la buse avec une éponge propre légèrement humide ne laissant pas de résidus de fibres.



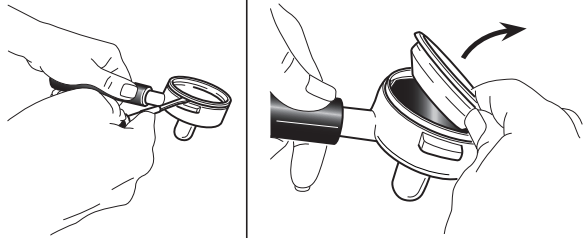
**NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres**

1



Dans un récipient adéquat, qui ne soit pas en aluminium ou en fer, verser de l'eau chaude (50 - 80°C) en quantité suffisante pour immerger les filtres et les porte-filtres (poignées exclues) et une (1) tablette de détergent.

2



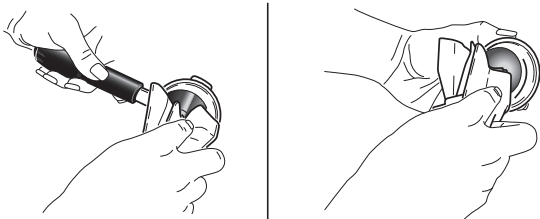
Enlever les filtres des porte-filtres. Utiliser un objet long et plat (par exemple une cuillère à café) et faire levier au point indiqué.

3



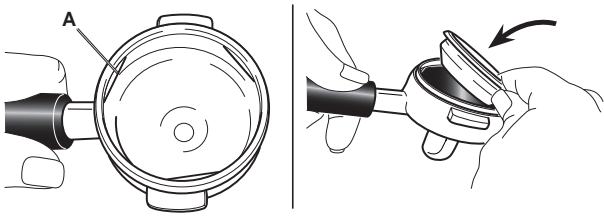
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.

4



Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge non abrasive et rincer abondamment à l'eau froide.

5

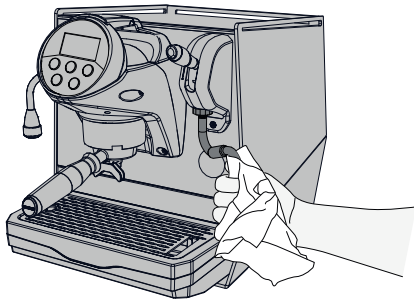


Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son emplacement.

**BUSES VAPEUR ET EAU CHAUDE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**

À l'aide d'une éponge propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les résidus organiques éventuellement présents ; bien rincer.  
 Pour nettoyer la partie interne de la buse, procéder de la façon suivante : orienter la buse vers le bac repose-tasses, et distribuer de la vapeur au moins une fois en faisant très attention.

1

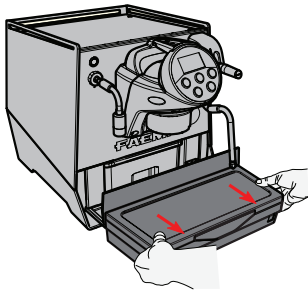


**GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**

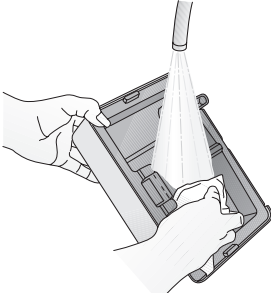
- Retirer la grille et extraire le bac.
- Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.

 **Ne pas mettre le bac dans le lave-vaisselle.**

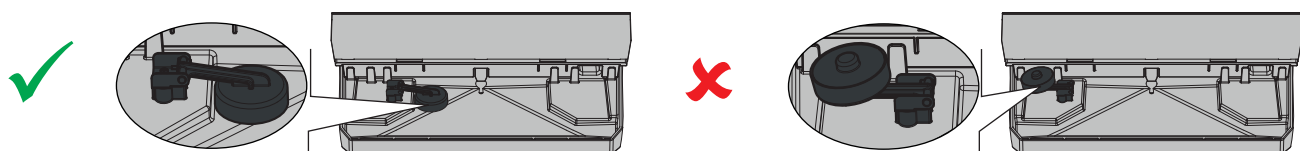
1



2



 **Après le repositionnement du bac, vérifier que la position de la sonde flottante est correcte.**

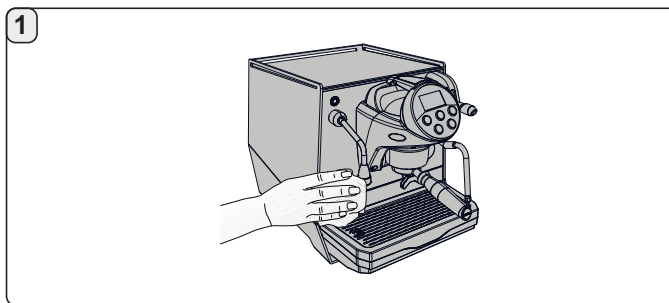




## CARROSSERIE - Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

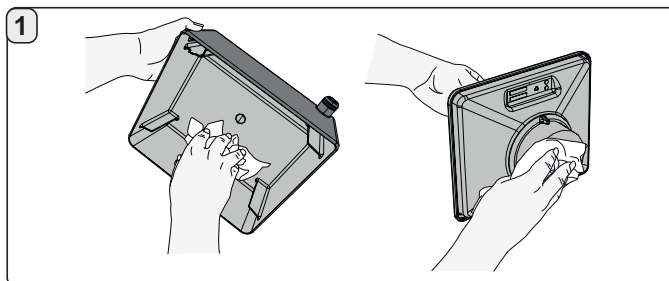
Nettoyer avec un chiffon doux et des produits SANS ammoniac, non abrasifs et non dégraissants, en enlevant les éventuels résidus organiques présents dans la zone de travail.  
N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.

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



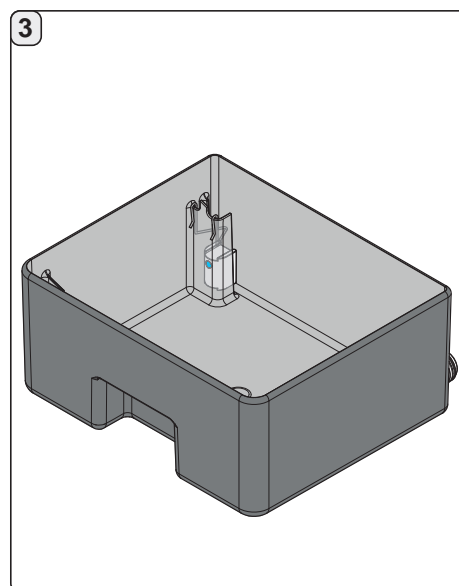
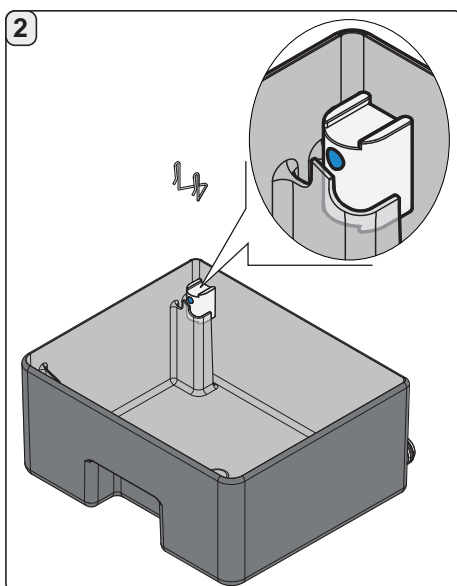
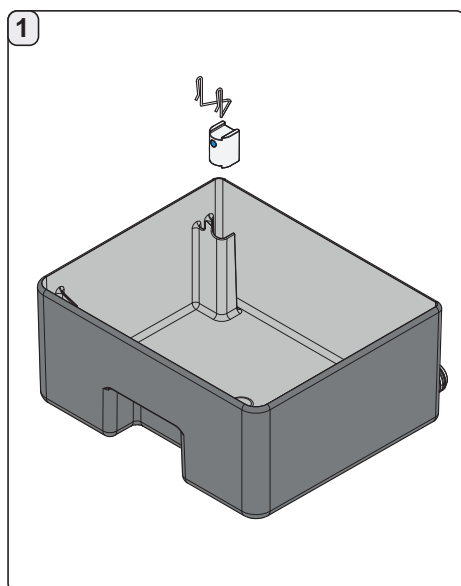
## RÉSERVOIR D'EAU - Intervention à effectuer chaque semaine

Nettoyer à l'eau courante, en utilisant une éponge pour enlever tout résidu organique du réservoir et du couvercle, puis rincer abondamment à l'eau froide.



**Ne pas mettre le réservoir dans le lave-vaisselle.**

REMARQUE. Si le flotteur est retiré, remonter les parties comme illustré sur les images en respectant le sens correct.



## 14. Remplacement filtre adoucisseur

### Caractéristiques filtre

Technologie	Décarbonatation
Dimensions du récipient cartouche	89,6 mm (Diamètre du récipient cartouche) / 36,2 mm (Hauteur du récipient cartouche)
Température d'entrée de l'eau	4 – 30 °C



**Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux gammes programmées est essentiel pour la qualité des boissons distribuées.**

En outre, le fait de ne pas effectuer l'entretien compromet le bon fonctionnement de l'appareil.

Procéder au remplacement du filtre lorsque la machine l'indique ou au moins une fois tous les 18 mois.

Le filtre adoucisseur contient des résines échangeuses d'ions, classées avec le code CER 190905, et il doit être éliminé conformément aux directives et aux législations locales en vigueur.



L'autonomie désigne le temps pendant lequel l'adoucisseur reste en service.

L'autonomie est liée à la dureté de l'eau du lieu et à la consommation de l'appareil utilisateur.

Pour établir l'autonomie/capacité à régler (via app ou par la machine), la dureté de l'eau à utiliser doit être établie à l'avance.

Cette opération s'effectue à l'aide des bandelettes d'essai fournies (n° 2).

En immergeant la bandelette de test dans l'eau, l'une des couleurs suivantes s'affiche, qui peut être associée à différentes pages :

A	B	C
orange/jaune	jaune/vert	vert
= 160 L	= 120 L	= 80 L

Pour remplacer le filtre adoucisseur, procéder comme suit :

1

Retirer le bac et le réservoir eau, ouvrir le réservoir.

2

Extraire le filtre.

3

Rincer le nouveau filtre à l'eau courante. L'immerger dans un récipient contenant un litre d'eau pendant au moins 5 minutes.

4

Placer le filtre dans le logement approprié à l'intérieur du réservoir.

5

Remplacer le réservoir eau et le bac.

Vérifier que le réservoir est accroché correctement.

6

Après le changement du filtre adoucisseur, distribuer de l'eau chaude à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'au moins ½ litre ait été distribué (pour la méthode de tirage de l'eau, voir la section intitulée « Distribution eau chaude »).

**UTILISER EXCLUSIVEMENT DE L'EAU POTABLE**

**REMARQUE :** L'eau, de par sa nature, contient différentes concentrations de sels minéraux qui déterminent sa dureté et qui, avec le temps, donnent lieu à la formation de calcaire.



Le remplacement du filtre adoucisseur d'eau aux intervalles programmés est essentiel pour la qualité des boissons distribuées et pour maintenir les performances de la machine au même niveau.



## 15. Anomalies - Avaries

### Interventions directes de la part du client

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

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier que la fiche est correctement branchée ou que le disjoncteur de la ligne est fermé. Vérifier la position de l'interrupteur général (1).
La machine ne distribue pas le café.	Absence d'eau possible dans le réservoir.	Vérifier la couleur de l'affichage et si l'icône  « absence d'eau » apparaît. Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir.
Le porte-filtre fuit.	La garniture de la soucoupe est encrassé de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou l'orifice de sortie du porte-filtre est sale. Mouture du café trop fin.	Nettoyer. Augmenter le grain de mouture.
Fuite d'eau sous la machine.	Bac collecteur plein.	Vider.
Machines alimentées par réservoir : le manomètre indique la valeur de 9 bar même après la fin de la distribution de café.	Phénomène occasionnel dû aux clapets anti-retour.	Événement à considérer comme normal. Aucune intervention requise.
Le symbole de la résistance de la chaudière active «  » reste sur l'affichage, mais la machine à café n'atteint pas la pression de travail.	Intervention possible du thermostat de sécurité.	Contactez le service d'assistance technique.

### 15.1 Messages de diagnostic

Les messages qui sont affichés par la machine peuvent être de 2 types :

**1. Messages explicites** : ils sont situés à la dernière ligne au bas de l'affichage ; ils sont effacés lors de chaque nouveau cycle et réapparaissent si la cause qui les a générés se présente à nouveau.  
Il s'agit d'avertissements à l'intention de l'utilisateur, qui peut remédier facilement sans l'intervention du service d'assistance technique (exemple, VIDER LE BAC).

**2. Messages codés** : ils sont situés dans le coin supérieur droit, sous la forme suivante : **Exxx**

où : - **E** indique la présence d'une erreur ;  
- **xxx** représente le code d'erreur de l'unité.

Ils indiquent la présence d'erreurs classifiées. S'ils persistent sur l'affichage, demander l'intervention du service d'assistance technique.

En présence de plusieurs erreurs, leur affichage est temporisé ; les messages s'alternent à l'écran.



# PROGRAMMATION CLIENT

## 16. Flux de programmation client

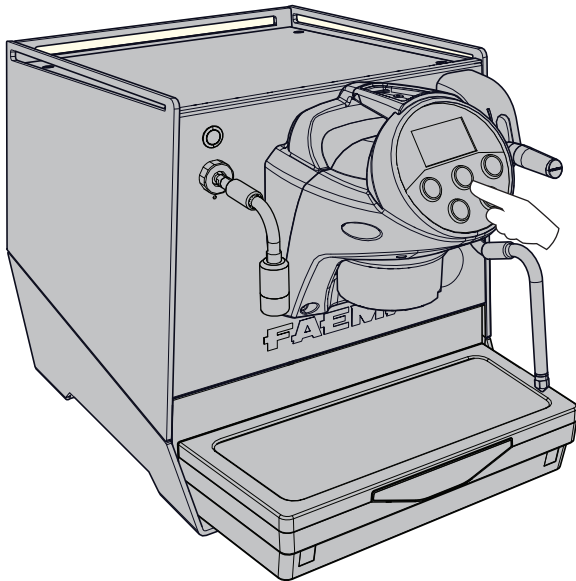
**1**

### MENUS DE PROGRAMMATION

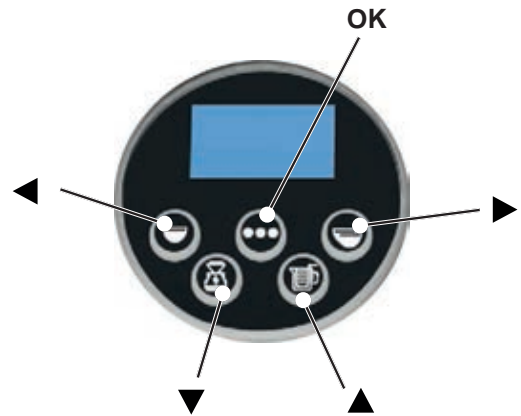
L'accès à la **programmation client** se fait en appuyant sur la touche **OK** pendant 5 secondes.

Pour entrer dans les MENUS de PROGRAMMATION appuyer sur la touche ►.

Pour revenir au fonctionnement normal appuyer sur la touche ◀.

**2**

- Puis utiliser les 5 touches pour la navigation



Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►. Modifier la valeur toujours à l'aide des touches ▲ et ▼ ; il y a alors 2 possibilités :

- 1) Confirmer les modifications apportées en appuyant sur la touche **OK**
- 2) quitter le menu, en laissant les données intactes, au moyen de la touche ◀



### SORTIE DES TABLEAUX DE PROGRAMMATION

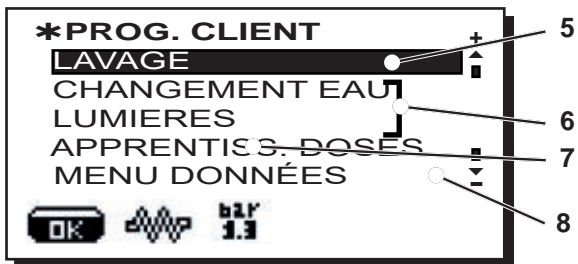
*Avant de sortir des tableaux :*

- appuyer sur la touche **OK** pour confirmer les éventuelles modifications apportées aux valeurs ;
- appuyer sur la touche ◀ pour laisser les valeurs inchangées



1

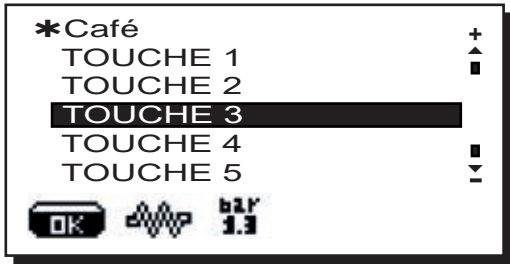
Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche ► ; l'écran affiche le message ci-dessous et, en le faisant défiler, les deux pages suivantes.



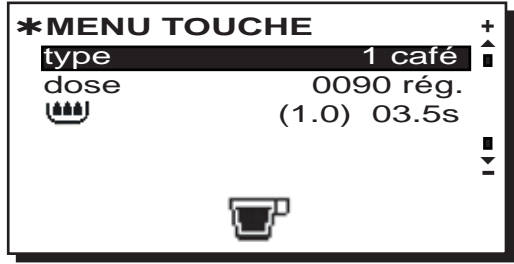


16.1. MENU TOUCHE

1 Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



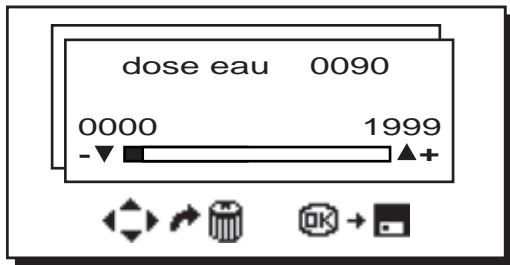
2 Appuyer sur l'une des touche de distribution de café sur le clavier de sélection (la led correspondante reste allumée); l'écran affiche :



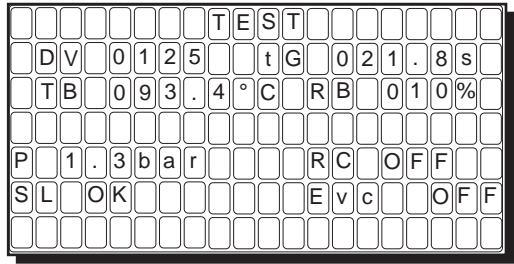
3 Le tableau de commande permet pour chaque touche de mémoriser la quantité à distribuer. Le paramètre de la sélection café qu'il est possible de modifier est :

- **dose** (impulsions doseur volumétrique).
- ☕ (temps de Blooming et pré-infusion). (1.0) représente la durée en secondes de la phase de Blooming. 03.5s représente la durée en secondes de la phase de pré-infusion.

Modification de la dose :



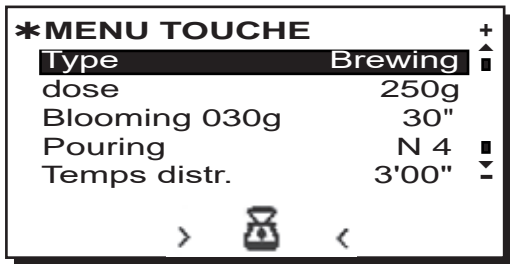
4 En appuyant sur la touche « OK », la boisson est distribuée et l'écran affiche les paramètres correspondants :



- Les paramètres affichés sont les suivants :
- Dv** : comptage incrémental doseurs volumétriques
- tG** : temps de distribution
- TB** : température instantanée du chauffe-eau café
- RB** : % activation résistance chauffe-eau café
- P** : pression chaudière
- Rc** : résistance chaudière
- SL** : niveau eau dans la chaudière
- Evc** : électrovanne remplissage chaudière

D'autres types de boissons peuvent être sélectionnées comme alternative au « café ».

A - « Brewing », avec les différents réglages des paramètres spécifiques.



- **Dose** (grammes totaux d'eau composant la boisson).
- **Blooming** (grammes d'eau destinés à la phase de Blooming à distribuer dans le délai défini. Dans l'exemple, 30 grammes d'eau seront distribués en 30 secondes).
- **Poursing** (nombre de distributions d'eau, phase de Blooming exclue, pour réaliser la boisson. Dans l'exemple, 4 distributions).
- **Temps de distribution** (temps mis pour réaliser la boisson. Dans l'exemple, 3 minutes et 00 seconde).

L'exemple représente la configuration effectuée en usine :  
boisson de 250 grammes (250g) réalisée en 3 minutes (3'00").  
Sur le total de 250 grammes, 30 grammes (030g) sont distribués en 30 secondes (30") pendant la phase de Blooming.  
Les 220 grammes restants sont ajoutés en 4 étapes (N 4), dans le temps restant de 2 minutes et 30 secondes :  
3 minutes au total (3'00") - moins 30 secondes de Blooming (30").





**B** - « Infusion de thé », en sélectionnant la dose souhaitée.



- **Dose** (grammes totaux d'eau composant la boisson).

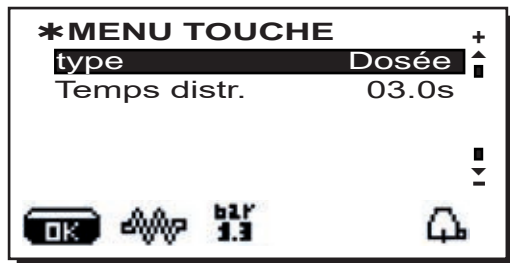
Les touches peuvent également être configurées avec les fonctions :

- Stop, pour terminer une distribution en cours ;
- Flush, qui permet de distribuer une petite quantité d'eau de « rinçage groupe » (durée de distribution de 1 à 5 secondes) avant d'accrocher le porte-filtre
- Désactivée, aucune fonction.

## 16.2. EAU

**1** Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

Le menu de modification apparaît sur l'écran d'affichage.



**2** Le paramètre de la sélection eau chaude qu'il est possible de modifier est :

- **Temps de distribution eau** (temps de distribution eau).



La phase de **TEST** des touches eau est identique à celle des touches café.

Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer les données saisies.



## 16.3. VAPEUR

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

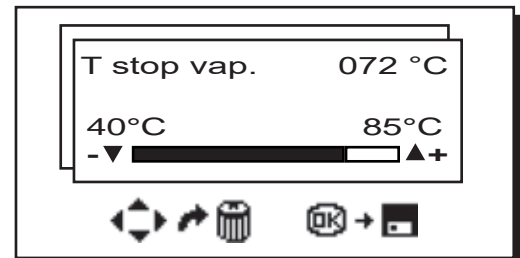
Le menu de modification apparaît sur l'affichage sur lequel il est possible de choisir les touches à utiliser.



2

Les paramètres modifiables sont les suivants :

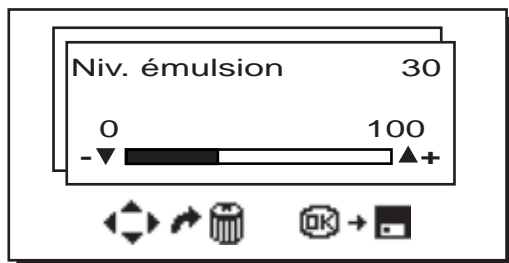
- **T. vapeur et air** (uniquement pour AUTOSTEAM).
- **T stop vap.** (valeur « xxx°C » de température pour le lait chaud ou pour le lait monté), en paramétrant une valeur quelconque entre 40° et 85°.



3

- **niv. émulsion** (on peut choisir un autre niveau d'émulsion pour le lait monté).

La valeur configurée est comprise entre 10 et 100 : 0 indique aucune émulsion et 100 une émulsion continue).



La phase de **TEST** des touches vapeur est identique à celle des touches café.

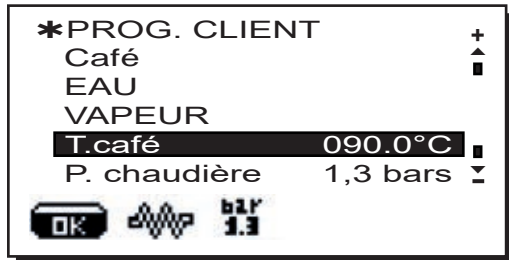
Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer les données saisies.



## 16.4. RÉGLAGE TEMPÉRATURE/PRESSION

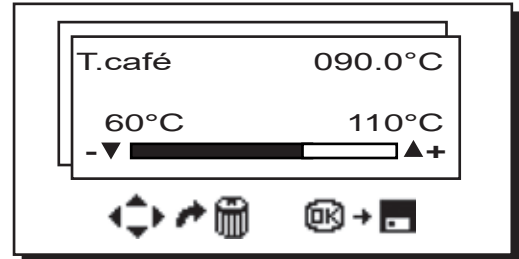
1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



2

La température du café est réglable (entre 60 et 110°C) en entrant dans le menu correspondant.



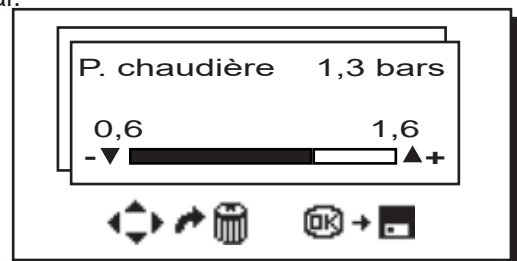
3

De même pour le réglage de la pression.



4

La pression de la chaudière est réglable, entre 0,6 et 1,6 bar.



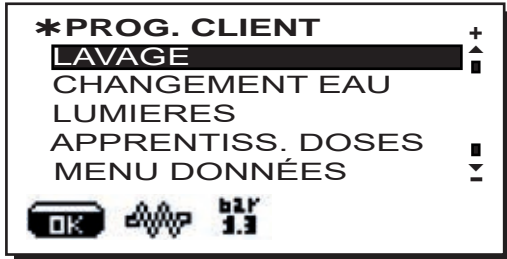


## 16.5. LAVAGE ET CHANGEMENT EAU

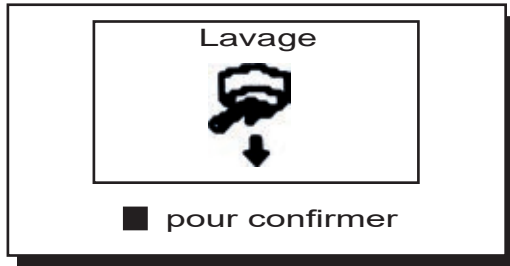
Pour les opérations de lavage, utiliser le porte-filtre 1 tasse

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



En entrant dans le menu correspondant, les opérations de lavage de la machine sont démarrées.



N.B. Il est d'abord demandé de :

- vider le bac
- insérer le porte-filtre

Vérifier également que l'eau dans le réservoir est au niveau maximum.

Puis commencer le lavage :



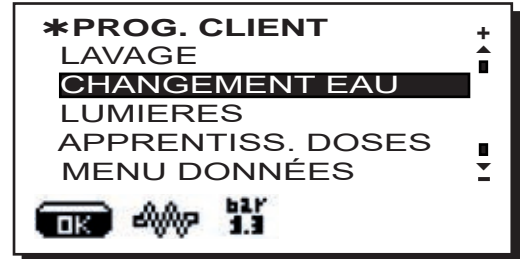
avec la touche ◀ passer à l'écran graphique.

Effectuer un appui long sur la touche ☹ pour revenir au mode messages textuels.



2

De même, l'opération de changement d'eau est démarrée.



avec la touche ◀ passer à l'écran graphique.

Effectuer un appui long sur la touche ☹ pour revenir au mode messages textuels.



REMARQUE : À la fin des opérations, le système revient au menu principal.



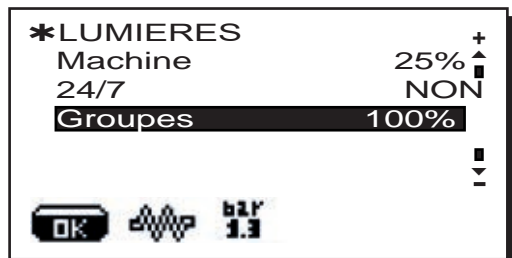
## 16.6. LUMIÈRES

La machine est dotée d'un éclairage arrière de couleur rouge qui peut être activé simultanément à la mise en marche de l'appareil.

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

L'écran affiche le message suivant :



2

Ce menu permet le réglage (en pourcentage) des lumières de la machine. Notamment :

- **Machine** (éclairage arrière).
- **24 / 7** (éclairage permanent).
- **Groupes** (lumière groupe).

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches ▲ et ▼.

Les modifications sont actives après avoir confirmé les données entrées au moyen de la touche **OK**.

L'éclairage permanent (24H24 et 7j/7) n'est pas modulable et offre uniquement la fonction « allumé » (il est activé simultanément à la mise en marche de l'appareil) ou « éteint » **OFF**.

## 16.7. APPRENTISSAGE DOSES

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

1

### Paramétrages des doses café

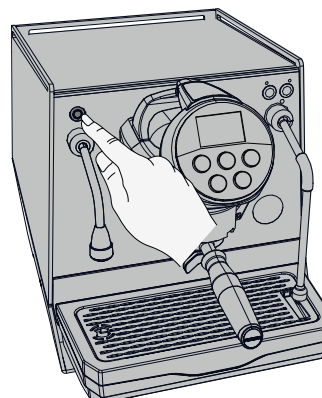
- 1 - Fixer le porte-filtre chargé de la dose de café moulu au groupe.
- 2 - Disposer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre et appuyer sur le bouton à programmer. Maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint dans la tasse ou dans les tasses.



Au cours de cette phase, la valeur des impulsions du doseur volumétrique (en haut à droite sur l'écran) augmente ; en relâchant le bouton, la valeur atteinte est mémorisée et s'affiche sous la touche programmée (« 0090 » dans l'ex).

- 3 - Continuer l'éventuelle programmation de tous les boutons de café en reprenant les opérations à partir du point 1.

À la fin, confirmer les modifications et quitter le menu en appuyant sur la touche de distribution eau chaude :





## 16.8. MENU DONNÉES

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.

Les compteurs des différentes fonctions sont affichés :

*COMPTEURS		
Café	180	▲
Brewing	124	▲
Infusion de thé	4	▲
N° eau	172	▼
N° vapeur	74	▼

OK 1.3

Les paramètres qui sont comptabilisés sont :

- **café** (nombre de boissons à base de café) ;
- **brewing** (nombre de distributions mode « brewing ») ;
- **infusion de thé** (nombre de distributions de thé) ;
- **eau** (nombre de distributions d'eau) ;
- **vapeur** (nombre de distributions de vapeur) ;

2

*COMPTEURS		
N° v.air	113	▲
N° tot café	315	▲
t ON	0d 00h 38m	▼

OK 1.3

- **v. air** (nombre de distributions Autosteam).
- **tot café** (nombre total de boissons à base de café).
- **temps total de fonctionnement** (période avec la machine sur ON).

Les compteurs peuvent être remis à zéro en alignant le curseur sur l'élément en question, en appuyant sur la touche ►, puis sur la touche ▲ ou ▼.

En appuyant sur la touche **OK** la mise à zéro est confirmée.

**N.B. :** Les paramètres qui ne peuvent pas être remis à zéro sont :

- **tot. café**

En appuyant de nouveau sur la touche ◀ on revient au tableau principal.



## 16.9. PARAMÈTRES CLIENT

1

Placer le curseur (ligne blanche) sur la ligne désirée en utilisant les touches ▲ et ▼, puis appuyer sur la touche ►.



2

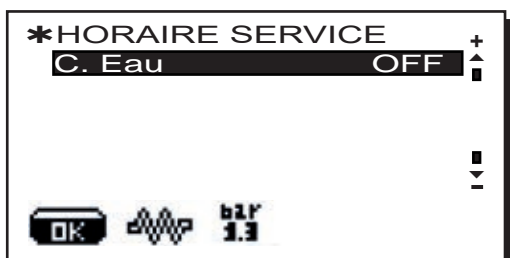
En appuyant sur la touche ► après avoir placé le curseur sur la ligne « horaire de service », l'écran affiche :  
Les paramètres du **MENU HORAIRE DE SERVICE** pouvant être modifiés sont les suivants :

- **heure ON** (heure d'allumage) ;
- **heure OFF** (heure d'extinction) ;
- **fonction Standby** (OFF/10' ÷ 4h00') ;



3

et ensuite :



4

Pour modifier la date et l'heure, appuyer sur la touche ► en plaçant le curseur sur la ligne correspondante ; l'écran affiche le message :



5

**Autres modifications :**

- **heure ON** (heure d'allumage) ;
- **heure OFF** (heure d'extinction) ;
- **fonction Standby** (OFF/10' ÷ 4h00') ;
- **lavage** (horaire de lavage programmable) ;

Il s'agit d'un lavage programmable ; à l'heure définie, l'écran affiche "EXÉCUTER LAVAGE CAFÉ".

Lorsqu'il est demandé, il prévoit l'exécution d'un lavage, selon les modalités décrites dans le paragraphe "Opérations de nettoyage".

Pour régler l'heure d'affichage de la demande de lavage, procéder de la façon suivante :

- positionner le curseur sur la ligne **LAVAGE** ;
- appuyer sur la touche ► ;
- modifier la valeur, à l'aide des touches ▲ et ▼ ;
- appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.

Pour ne pas activer ce lavage, régler sur OFF en plaçant le curseur sur l'horaire. OFF s'affiche en appuyant sur la touche ▼ quand l'heure indiquée est "00h00".

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

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

- **C. eau** (changement eau programmable) ;

La fonction « **Changement d'eau** » avec la demande à une heure programmée est paramétrée par le personnel technique, lequel peut également activer ou non la fonction « blocage ».

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

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

Pour modifier l'heure, procéder comme suit :

- positionner le curseur sur la ligne **C. eau** ;
- appuyer sur la touche ► ;
- modifier la valeur, à l'aide des touches ▲ et ▼ ;
- appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la donnée.

Appuyer sur ◀ pour revenir au menu précédent PARAMÈTRES CLIENT.



6

Les autres paramètres réglables sont :

- **Chauffe-eau** (ON/OFF) ;
- **Chaudière** (ON/OFF) :
- **Intensité son AVERTISSEUR SONORE** (en pourcentage) :



7

- **Intensité fonction FLUSH** (réglable entre 0 et 3 secondes) :

8

- **Unité de mesure** (de pression et de température) :

9

- **Remplacement filtre** (la fonction d'avertissement pour l'intervalle de remplacement du filtre est activée) :

10

- En paramétrant ensuite l'intervalle (en litres) entre chaque remplacement :

11

- **Langue de l'écran d'affichage** :



**Inhaltsverzeichnis**

	Seite		Seite		
1.	<b>Allgemeine Vorschriften</b> .....	2	12.	<b>Kontrolle des Wasserfüllstands in der Tropfenauffangwanne</b> .....	17
2.1	<b>Transport und Handling</b> .....	3	13.	<b>Reinigung und Wartung</b> .....	17
2.2	<b>Vorschriften zur Installation</b> .....	4		Reinigung der Einheit .....	18
2.3	<b>Vorschriften zum Anschluss an das Wassernetz</b> .....	5		Reinigung manueller/automatischer Dampfabgabestrahler .....	19
3.	<b>Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation</b> .....	5		Reinigung der Filterhalter .....	20
3.1	<b>Spülung</b> .....	5		Dampfabgabe - und Heißwasserstrahler .....	20
3.2	<b>Überprüfung der Funktionstüchtigkeit</b> .....	5		Roste und Tropfenauffangwanne .....	20
4.	<b>Vorschriften für den Bediener</b> .....	6		Gehäuse .....	21
5.	<b>Hinweise</b> .....	7		Wasserbehälter .....	21
6.	<b>Wartung und Reparaturen</b> .....	7	14.	<b>Austausch des Wasserenthärterfilters</b> .....	21
7.	<b>Endgültige Außerbetriebnahme (nur für Produkte mit CE-Zeichen)</b> ...8		15.	<b>Anomalien - Störungen</b> .....	23
			15.1	<b>Diagnosemeldungen</b> .....	23
<b>BEDIENUNG</b>			<b>KUNDENPROGRAMMIERUNG</b>		
8.	<b>Vorbereitung für die Erstinbetriebnahme</b> .....	9	16.	<b>Menüaufbau Kundenprogrammierung</b> .....	24
9.	<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	10	16.1	<b>Menü Tastenbelegung</b> .....	26
10.	<b>Zubereitung von Getränken</b> .....	12	16.2	<b>Wasser</b> .....	27
	Kaffeeabgabe .....	12	16.3	<b>Dampf</b> .....	28
	Dampfabgabe - Erhitzung der Milch für Cappuccino .....	13	16.4	<b>Temperatur/Druck einstellen</b> .....	29
	Heißwasserabgabe .....	15	16.5	<b>Spülung und Wasseraustausch</b> .....	30
	Stand-by .....	15	16.6	<b>Beleuchtung</b> .....	31
	Fläche zur Tassenabstellfläche .....	16	16.7	<b>Mengeneinstellung</b> .....	31
11.	<b>Kontrolle des Wasserfüllstands im Behälter</b> .....	16	16.8	<b>Menü Daten</b> .....	32
			16.9	<b>Kundenparameter</b> .....	33
				<b>Service Line</b> .....	XII



## 1. Allgemeine Vorschriften



**Die vorliegenden Warnhinweise und Vorschriften müssen vor der Installation und der Inbetriebnahme des Geräts genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb des Geräts entsprechend den Vorschriften zur Hygiene betreffen. Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, um später darin nachlesen zu können.**

- Das Gerät ist nur zur Zubereitung von espressokaffee und Heißgetränken mit Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Mokka-tassen bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in professionellen und/oder beaufsichtigten Anwendungen und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B.:
  - Kantinen für das Unternehmenspersonal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen:
  - Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Unterkünften.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen bestimmt, sofern diese nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Beaufsichtigung bzw. Anweisung für die Benutzung des Geräts erfahren haben.  
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- *Für auf dem europäischen Markt verkaufte Produkte.*  
Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und zum Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.  
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.  
Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.  
Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Das Gerät darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn das Gerät in einem Raum gelagert werden soll, in dem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muss vorher das Wasser aus dem Kessel und den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Das Gerät ist vor Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) zu schützen.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Geräuschentwicklung: die vom Gerät erzeugte Geräuschentwicklung liegt unterhalb von 70 dB.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Jeder andere als der oben beschriebene Gebrauch des Geräts gilt als unsachgemäß und kann eine Gefahrenquelle darstellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.



## 2.1 Transport und Handling

### Verpackung

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

### Kontrollen beim Empfang

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

### Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



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

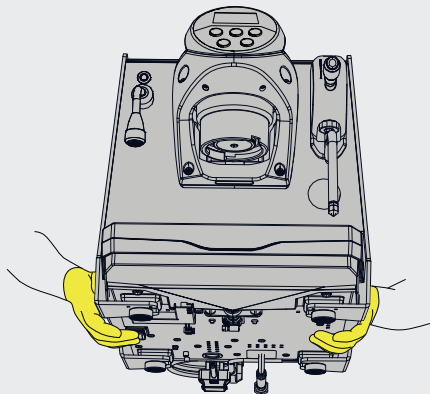
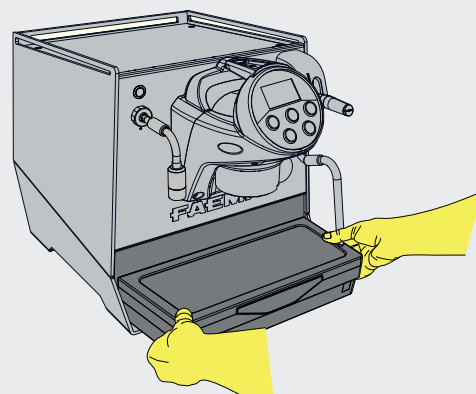
### Handhabung



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

Das Gerät stets mit größter Sorgfalt behandeln.

- Die Anzahl der zum Anheben und Umsetzen des Geräts eingesetzten Personen muss dessen Gewicht entsprechen. Außerdem muss berücksichtigt werden, dass das Gerät eventuell schwer zu greifen ist.
- Alle zum Anheben und Umsetzen des Geräts eingesetzten Personen müssen eine entsprechende Arbeitsschutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) tragen.
- das Gerät an den VORGESEHENEN PUNKTEN halten.

**OK****NEIN**



## 2.2 Vorschriften zur Installation

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Angaben auf dem Typenschild der Maschine den Werten des Stromnetzes entsprechen.
- Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln.
- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das Kabel nicht über die Arbeits- oder Tischplatte wickeln, wo es von Kindern gezogen werden oder sich unbeabsichtigt verfangen kann.



Es wird ein kurzes Stromkabel mitgeliefert, um die Gefahr des Verfangens zu verringern, die bei einem längeren Kabel besteht. Es werden jedoch längere Netzkabel oder abnehmbare Verlängerungskabel angeboten, die mit entsprechender Umsicht verwendet werden können:

- Die vom Verlängerungskabel bereitgestellte elektrische Leistung muss mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung des Geräts;
- Bei dem Verlängerungskabel muss es sich um ein dreiadriges, geerdetes Kabel handeln;
- Das längere Kabel muss so verlegt werden, dass es weder auf der Arbeitsplatte noch auf dem Tisch liegt, wo es von Kindern gezogen werden oder sich unbeabsichtigt verfangen kann.



### HINWEIS:

- Wenn das Gerät für den professionellen Einsatz bestimmt ist: das Gerät muss an Orten aufgestellt werden, wo die Bedienung und Wartung dem entsprechend geschulten Personal vorbehalten ist.
- Wenn das Gerät für den Einsatz in beaufsichtigten Anwendungen vorgesehen ist: das Gerät muss an Orten aufgestellt werden, wo es durch entsprechend geschultes Personal beaufsichtigt werden kann.

- Die Maschine muss auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden. Achten Sie bei der Aufstellung darauf, dass sich die oberste Abstellfläche (Fläche zur Tassenabstellfläche) in einer Höhe von mindestens 1,5 m befindet und dass eine Abstandshalter für die Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10 und 32 °C (50 und 90 °F) liegen.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (wie z. B. in gewerblichen Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mit Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen installiert oder verwendet werden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren Stoffen installieren.



## 2.3 Vorschriften zum Anschluss an das Wassernetz

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

Die Maschine ist mit einem Wasserenthärterfilter ausgestattet, der je nach Verbrauch und Qualität des verwendeten Wassers regelmäßig ausgetauscht werden muss.

**Für die Qualität der abgegebenen Getränke ist es unerlässlich, den Wasserenthärterfilter in den vorgesehenen Abständen auszutauschen.**

**Zudem beeinträchtigt eine nicht erfolgte Wartung die einwandfreie Funktion des Geräts.**

Den Filter austauschen, wenn das Gerät dies anzeigt oder spätestens alle 18 Monate.

Das Austauschintervall kann über die Software geändert werden, nachdem die Wasserhärte überprüft wurde. Dies sollte nach den gleichen Verfahren wie im Kapitel „Austausch des Wasserenthärterfilters“ erfolgen.

## 3. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation

### 3.1 SPÜLUNG



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

#### ABGABEEINHEITEN

- Den Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheit anschließen.
- Etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

#### HEISSWASSER

- Mehrmals (durch Betätigung der entsprechenden Taste) heißes Wasser austreten lassen, bis mindestens 1 Liter abgegeben wurde.

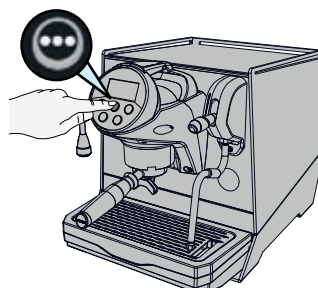
#### WASSERDAMPF (auch für Autosteam-Einheiten)


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

### 3.2 ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

- Überprüfen, ob die Temperaturwerte korrekt sind
- Kessel- und Betriebsdruck entsprechend den angegebenen Nennwerten überprüfen

94.0°C



Die Taste  für 5 Sekunden gedrückt halten.



## 4. Anweisungen für den Bediener

### INBETRIEBNAHME



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

### Abgabeeinheiten

- Den Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheit anschließen.
- Etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

### Heißwasser

- Etwa eine Minute durch Betätigung der entsprechenden Taste Heißwasser austreten lassen.

### Dampf (auch für Autosteam-Einheiten)

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

### WÄHREND DES BETRIEBS

#### Dampfabgabe (auch für Autosteam-Einheiten)

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

#### Kaffeeabgabe

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

#### Heißwasserabgabe

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

#### Reinigung Kaffeekreislauf

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



## 5. Warnhinweise



### Verbrennungsgefahr

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



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

### ALLGEMEINE HINWEISE

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

Kaffeemaschine nie mit nassen Händen oder barfuß bedienen.

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

#### Verbrennungsgefahr

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

#### Fläche zur Tassenabstellfläche

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

Lassen Sie die Mokkatassen gut abtropfen, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenabstellfläche stellen.

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



### NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum unbeaufsichtigt bleibt, wie folgt vorgehen:

- **Reinigung gemäß den Angaben im entsprechenden Kapitel vornehmen.**
- **Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen;**
- **Den Behälter leeren oder den Hahn der Wasserversorgung zudrehen.**

**ANMERKUNG:** Bei Maschinen, bei denen die Ein- und Ausschaltuhrzeit programmiert werden kann, muss die Stromversorgung nur dann eingeschaltet bleiben, wenn die Funktion aktiviert ist.

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

## 6. Wartung und Reparaturen

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

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



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

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



### ACHTUNG

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

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

### ACHTUNG

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

Andernfalls ist die Haftung des Herstellers vollständig ausgeschlossen.

### ACHTUNG

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



## 7. Endgültige Außerbetriebnahme (nur für Produkte mit Zeichen)

Für die endgültige Außerbetriebnahme des Geräts müssen die nachstehenden Hinweise in Übereinstimmung mit der Gesetzesverordnung 49/2014, mit der die zweite Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) umgesetzt wurde, befolgt werden.

*Am Ende seiner Lebensdauer ist dieses Gerät der getrennten Wertstoffsammlung zuzuführen, die durch den Hersteller organisiert und durchgeführt wird. Um das Gerät zu entsorgen, muss der Anwender sich an den Hersteller wenden und sich an das Verfahren halten, das dieser einsetzt, um die getrennte Sammlung des Altgeräts zu ermöglichen.*



*Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.*

*Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer stellt eine Ordnungswidrigkeit dar und ist mit Geldbuße belegt.*

*Die Elektrogeräte der CIMBALI GRUPPE sind mit dem Symbol der durchkreuzten Mülltonne gekennzeichnet. Das Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und getrennt entsorgt werden muss.*



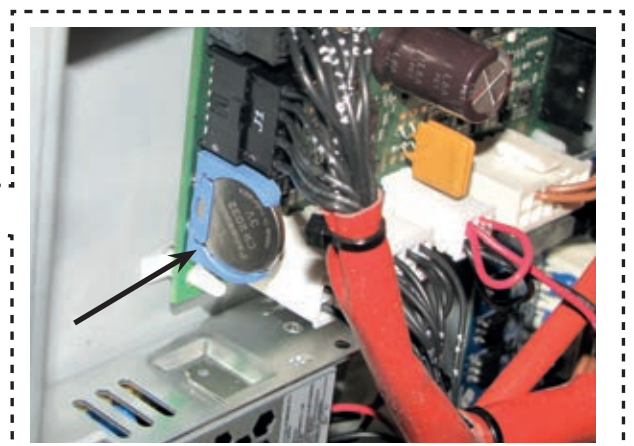
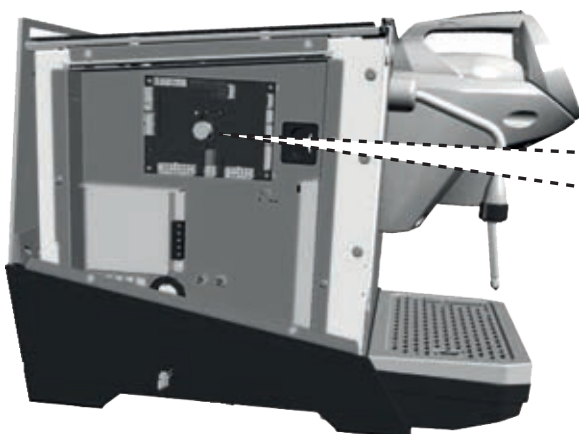
**E N D G Ü L T I G E  
AUSSERBETRIEBNAHME**  
In Bezug auf den Umweltschutz gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

### HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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

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

#### Position der Batterie







# BEDIENUNG

## 8. Vorbereitung auf die Erstinbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts müssen bestimmte Schritte durchgeführt werden:  
**Komponenten abspülen**

1

Tropfenauffangwanne entfernen.

2

Den Behälter aus der Maschine nehmen.

3

Die einzelnen Teile des Behälters voneinander trennen.

4

Den Behälter und alle seine Teile sorgfältig mit Wasser reinigen.

5

Den neuen Filter unter fließendem Wasser abspülen. Den Filter für mindestens 5 Minuten in einen Behälter mit einem Liter Wasser eintauchen.

6

Den Filter in den dafür vorgesehenen Sitz im Behälter einsetzen.

7

Natürliches Mineralwasser oder Trinkwasser von guter Qualität in den Behälter füllen (\*).  
**MAX 2 L**

8

Den Deckel und die Tropfenauffangwanne des Wasserbehälters wieder einsetzen.  
**Überprüfen, ob der Behälter richtig eingehakt ist.**

9

Die mitgelieferten Filter und Filterhalter gründlich mit Wasser reinigen.

**Den Behälter nicht in den Geschirrspüler stellen.**

**(\*) HINWEIS:** Wasser ist von Natur aus mit unterschiedlichen Konzentrationen von Mineralsalzen angereichert, die seinen Härtegrad bestimmen und im Laufe der Zeit zu Kalkablagerungen führen. Für die Qualität der abgegebenen Getränke und um die Leistungen der Maschine unverändert zu erhalten ist es unerlässlich, den Wasserenthärterfilter in den vorgesehenen Abständen auszutauschen.

### Elektrischer Anschluss

10

Das Gerät elektrisch anschließen, indem der Stecker des Netzkabels in eine zuvor vorbereitete Steckdose gesteckt wird.

8

Den unter dem Gerät befindlichen Hauptschalter drücken.



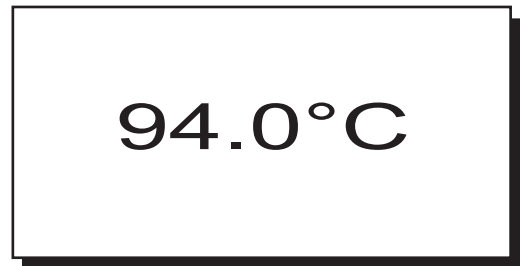
## 9. Erstinbetriebnahme


1 Die Aufheizphase dauert etwa **12 Minuten** und ist bei der Erstinbetriebnahme beendet, wenn das Symbol für den niedrigen Wasserfüllstand im Behälter auf dem Display erscheint:

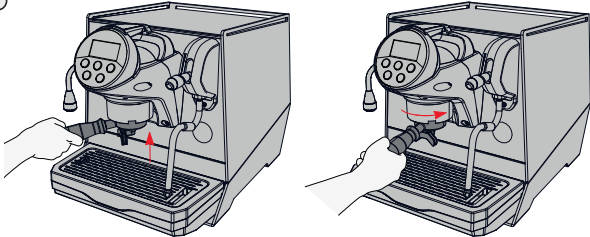


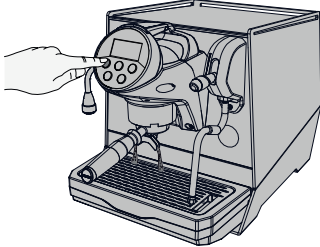
Ohne die Maschine auszuschalten, die oben beschriebenen Vorgänge zum Befüllen des Behälters mit Wasser wiederholen.

2 Die nächste Aufheizphase ist beendet, wenn auf dem Display der erwartete Betriebsdruck und den Kaffeeboiler Temperatur angezeigt wird.

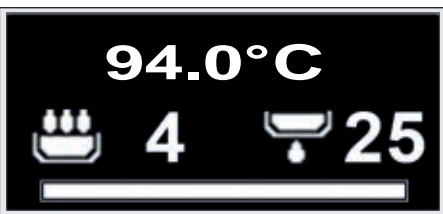


 **Verbrennungsgefahr!**  
Achtung: Die Vorgänge mit äußerster Vorsicht durchführen.



3   
Den Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabereinheit anschließen.



4   
Eine der Kaffee-Tasten drücken und einige Sekunden lang Wasser abgeben. Um die Abgabe zu beenden, dieselbe Taste erneut drücken.  
Auf diese Weise werden die Temperatur der Einheit und die des Filterhalters angeglichen und der Wasserkreislauf gespült.

### Symbole der Kaffee-Einheiten





**94.0°** Temperaturanzeige Boiler.

 **4** Vorbrühungsphase, angezeigt mit dem Symbol  und entsprechender Dauer.

 **25** Abgabephase, angezeigt mit dem Symbol  und entsprechender Dauer.

 Fortschrittsanzeige des Vorgangs

 Dieses Symbol erscheint, wenn der Kaffeeboiler eingeschaltet und die gewünschte Temperatur erreicht ist.

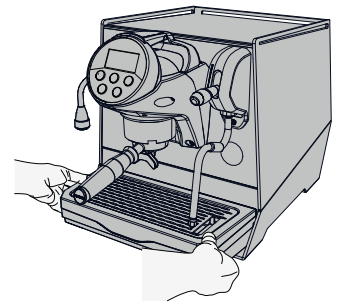
 Dieses Symbol zeigt das Aufheizen des Kaffeeboilers an.



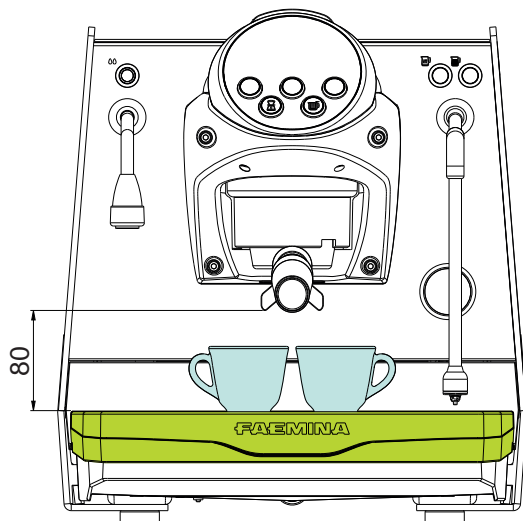
## Position der Tropfenauffangwanne

Die Tropfenauffangwanne kann in zwei verschiedenen Positionen eingesetzt werden, um je nach Getränk und verwendetem Behälter die Höhe des Getränkeauslaufs anzupassen.

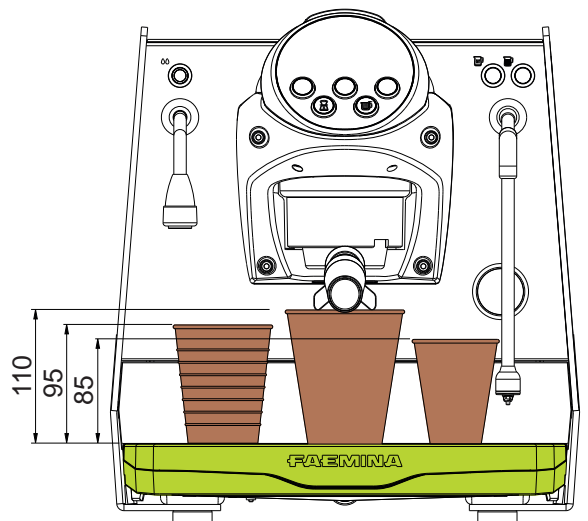
Um die Position zu wechseln, den Tassenabstellrahmen anheben und anschließend auf der Tropfenauffangwanne an den entsprechenden Haken einsetzen.



**UP**  
**Hoch gestellt**  
z. B. Espresso



**DOWN**  
**Tief gestellt**  
z. B. Filterkaffee





## 10. Zubereitung von Getränken

**! Voraussetzungen: ausreichend Wasser im Behälter - Gerät unter Druck / Betriebstemperatur. Den Wasserbehälter während der Abgabe nicht aus seinem Sitz nehmen.**

### Kaffeeabgabe

**! Verbrennungsgefahr! Achtung: Die Vorgänge mit äußerster Vorsicht durchführen.**

Den Filterhalter abnehmen und von Kaffeeresten befreien. Anschließend bei Filterhalter mit Einwegauslauf und konischem Filter eine Dosis gemahlene Kaffee bzw. bei Filterhalter mit Zweiwegauslauf und zylindrischem Filter zwei Dosen gemahlene Kaffee einfüllen.

Den gemahlene Kaffee im Filter mit dem Kaffeandrücker des Mahlwerks oder mit dem zur Maschine gehörigen Kaffeepresser gleichmäßig andrücken.

Den Filterrand von eventuellen Resten des gemahlene Kaffees befreien.

Den Filterhalter fest in die Abgabeeinheit einsetzen und unter den Auslauf (bzw. die Ausläufe) des Filterhalters eine (bzw. zwei) Kaffeetassen stellen.

1

Die Taste der gewünschten Portion drücken.

2

Es beginnt die Vorbrühphase, die auf dem Display der Einheit mit dem Symbol und der entsprechenden Dauer angezeigt wird.

3

Am Ende des Vorbrühens beginnt die Abgabe, die mit dem Symbol und der entsprechenden Dauer angezeigt wird.

4

Sobald die eingestellte Portion erreicht ist, wird die Abgabe automatisch gestoppt. VorderRückkehr in die Stand-by-Phase werden auf dem Touchscreen einige Sekunden lang folgende Parameter angezeigt: Gesamtabgabedauer und Dauer der Vorbrühphase.

5 Zur kontinuierlichen Abgabe dagegen müssen Sie die Taste drücken.

Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Betätigung der Taste oder einer beliebigen anderen Taste unterbrochen werden.

**HINWEIS:** Wenn die Kundenprogrammierung aktiviert ist, kann die Taste als Portion programmiert werden.

**! Den Filterhalter nie vor Beendigung des Vorgangs der Kaffeeabgabe von der Abgabeeinheit abnehmen!**



## Dampfabgabe - Erhitzung der Milch für Cappuccino

### Allgemeine Hinweise

Milch ist ein biologisches Produkt, sie ist empfindlich und kann sich daher leicht verändern. Wärme verändert ihre Struktur. Ab dem Zeitpunkt, an dem der Behälter geöffnet wird, und während des gesamten Verwendungszeitraums muss die Milch bei einer Temperatur von **nicht mehr als 5°C (41°F)** aufbewahrt werden; unsere Geräte für die Milchaufbewahrung eignen sich zu diesem Zweck.

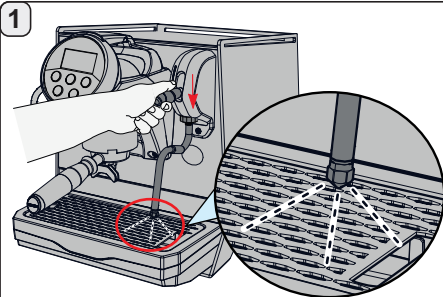
**Hinweis:** Am Ende eines Arbeitstages (oder nicht länger als 24 Stunden nach Öffnen des Behälters) muss eventuell verbliebene Milch beseitigt werden.



### Verbrennungsgefahr!

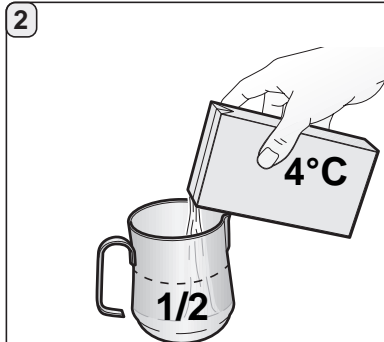
**Achtung:** Die Vorgänge mit äußerster Vorsicht durchführen. Benutzen Sie zur Handhabung der Heißwasser- und Wasserdampfstrahler stets die dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen.

### Basisversion

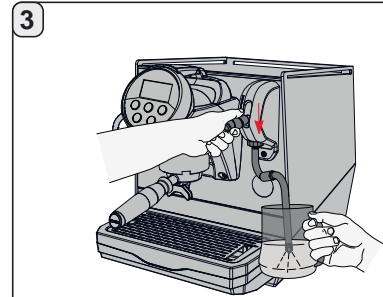


Den Dampfabgabestrahler auf die Tropfenauffangwanne richten, den Dampfhebel nach unten drücken und einige Sekunden lang in der gesenkten Stellung halten.

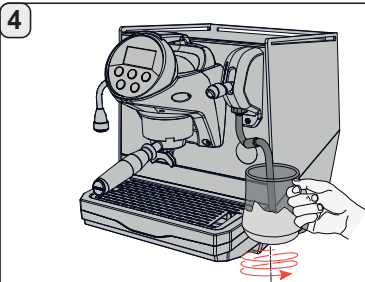
Dieser Vorgang ermöglicht die Beseitigung von Kondensat, das sich eventuell während der mittleren-langen Intervalle zwischen den Dampfabgaben gebildet hat.



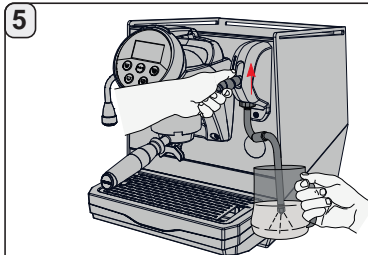
Eine hohe, schmale Kanne bis zur Hälfte füllen.



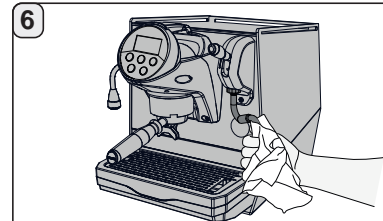
Den Dampfabgabestrahler in die Milch tauchen und den Hebel absenken.



Während der Dampfabgabe die Kanne leicht drehen, um das Aufschäumen der Milch zu unterstützen.



Nach Erreichen der gewünschten Schaummenge und einer ausreichend heißen Temperatur die Dampfabgabe durch Anheben des Hebels beenden.



Den Schlauch nach der Verwendung des Dampfabgabestrahlers gründlich mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen.



**Wichtiger Hinweis:** Den Dampfabgabestrahler nicht aus der Flüssigkeit nehmen, bevor die Dampfabgabe gestoppt wurde.



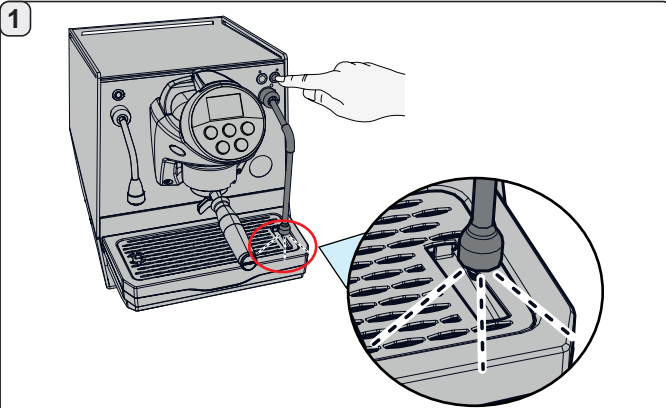
### Reinigung der Dampfabgabestrahler

Nach jedem Vorgang:

- mit einem sauberen Lappen oder Schwamm und warmem Wasser die Außenseite reinigen, dabei etwaige organische Rückstände entfernen. Sorgfältig abspülen.
- das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise reinigen: das Rohr zur Tassenaufsatzwanne ausrichten, und wenigstens eine Dampfabgabe ausführen; gehen Sie bei diesem Vorgang besonders vorsichtig vor.

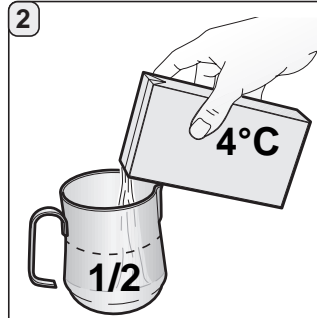


## Autosteam-Version

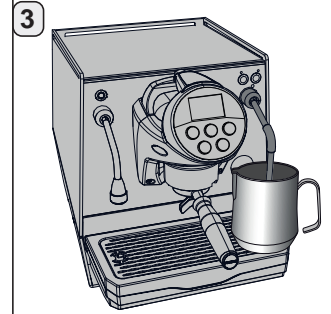


Den Dampfabgabestrahler auf die Tropfenauffangwanne richten, eine Autosteam-Taste drücken und nach einigen Sekunden erneut drücken.

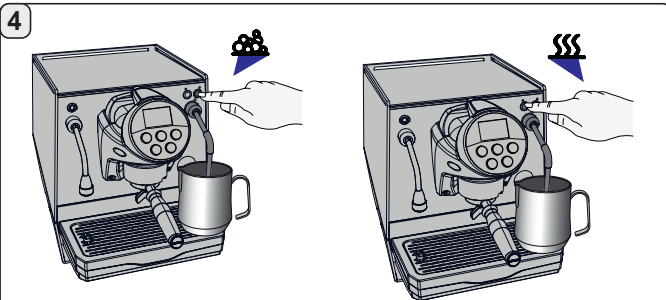
Dieser Vorgang ermöglicht die Beseitigung von Kondensat, das sich eventuell während der mittleren-langen Intervalle zwischen den Dampfabgaben gebildet hat.





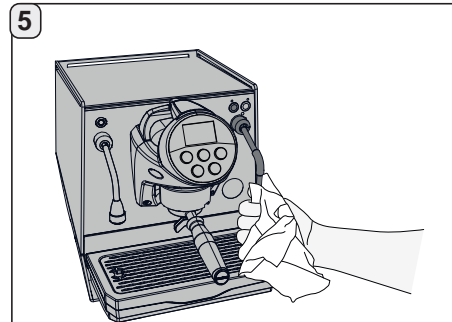
Eine hohe, schmale Kanne bis zur Hälfte füllen.



Den Dampfabgabestrahler in die Milch tauchen und die Kanne auf der Tropfenauffangwanne positionieren.



Die gewünschte Dampf-Taste (Warm -Aufschäumen ) drücken. Die Abgabe wird automatisch beendet.



Den Schlauch nach der Verwendung des Dampfabgabestrahlers gründlich mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen.



**Wichtiger Hinweis:** Den Dampfabgabestrahler nicht aus der Flüssigkeit nehmen, bevor die Dampfabgabe gestoppt wurde.



### Reinigung der Dampfabgabestrahler

Nach jedem Vorgang:

- mit einem sauberen Lappen oder Schwamm und warmem Wasser die Außenseite reinigen, dabei etwaige organische Rückstände entfernen. Sorgfältig abspülen.
- das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise reinigen: das Rohr zur Tassenaufsetzwanne ausrichten, und wenigstens eine Dampfabgabe ausführen; gehen Sie bei diesem Vorgang besonders vorsichtig vor.



## Heißwasserabgabe



### Verbrennungsgefahr!

Achtung: Die Vorgänge mit äußerster Vorsicht durchführen. Benutzen Sie zur Handhabung der Heißwasser- und Wasserdampfstrahler stets die dafür vorgesehenen Isolationsvorrichtungen.

1



Einen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen und die Abgabetaste drücken.

2

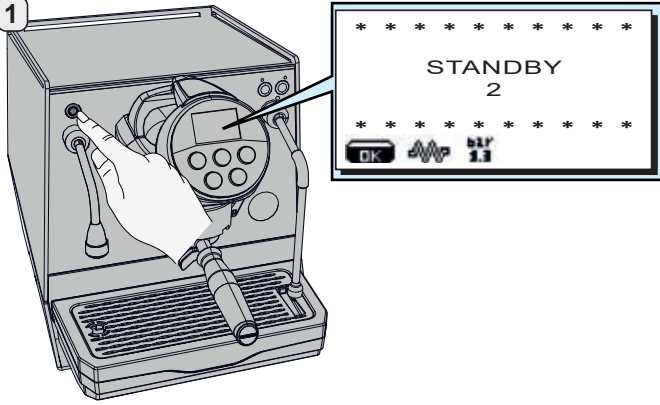


Sobald die gewünschte Dosis Kaffee abgegeben wurde, den Heißwasserfluss stoppen, indem die Taste erneut gedrückt wird.

## Stand-by

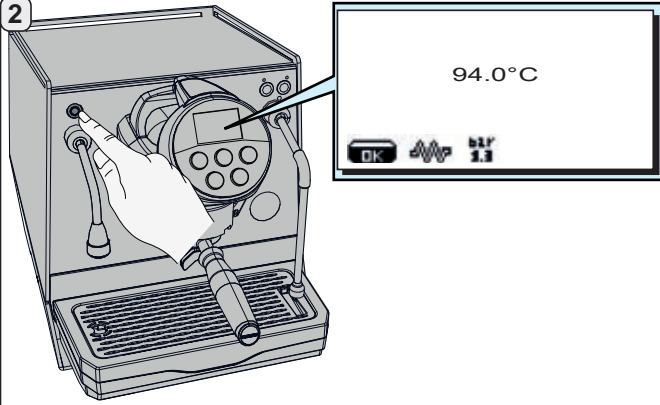
Die Drucktaste für die Heißwasserabgabe hat auch eine zweite Funktion, mit der die Maschine in den Stand-by-Modus versetzt werden kann.

1



Um auf diese Funktion zuzugreifen, die Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis der Countdown beendet ist und sich das Display ausschaltet. Während der Stand-by-Phase blinkt die LED auf der Taste.

2



Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Drucktaste für die Heißwasserabgabe erneut für einige Sekunden drücken, bis das Display wieder aufleuchtet.

Die Maschine kann auch nach einer voreingestellten Zeit der Inaktivität in den Stand-by-Modus übergehen, die über das Menü Kundenprogrammierung (PROGRAMMIERUNG KUNDE/KUNDENPARAMETER/SERVICEZEITEN/STANDBY) eingestellt werden kann.

## Schlafmodus



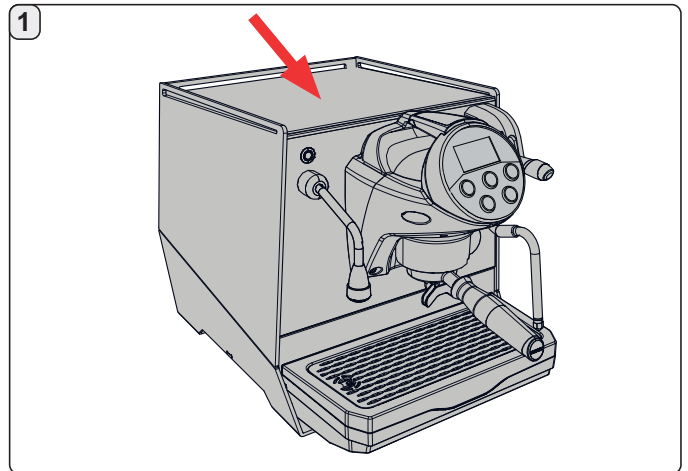
Wird die Maschine 60 Sekunden lang nicht benutzt, wird das Display verdunkelt.

Um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen, eine beliebige Taste drücken: Das Display schaltet sich wieder ein und die Abgabe beginnt sofort.




## Tassenabstellfläche

Das Gerät ist mit einer Tassenabstellfläche ausgestattet, auf die die Tassen vor dem Gebrauch (umgedreht) gestellt werden können.

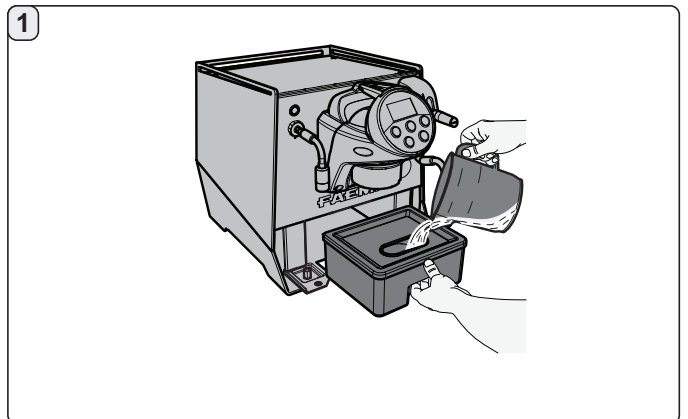


## 11. Kontrolle des Wasserfüllstands im Behälter

Wenn im Behälter nicht genügend Wasser vorhanden ist, erscheint das entsprechende Symbol . Den Tank mit frischem Wasser bis zum maximalen Füllstand auffüllen.

Wenn dieser Vorgang verspätet erfolgt, schaltet sich eine Sicherheitsvorrichtung ein, die die Kaffeezubereitung verhindert.

Am Ende der Vorgänge den Deckel und die Tropfenauffangwanne des Wasserbehälters wieder einsetzen.



Überprüfen, ob der Behälter richtig eingesetzt ist.



### Verbrennungsgefahr!

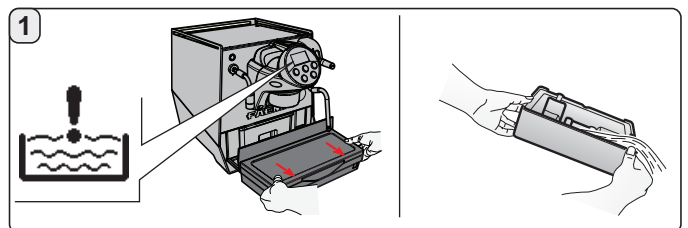
**Achtung: Die Vorgänge mit äußerster Vorsicht durchführen.** Es könnte eventuell heißes Wasser aus der Einheit tropfen.

## 12. Kontrolle des Wasserfüllstands in der Tropfenauffangwanne

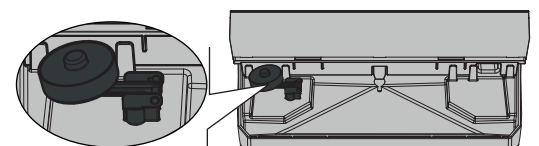
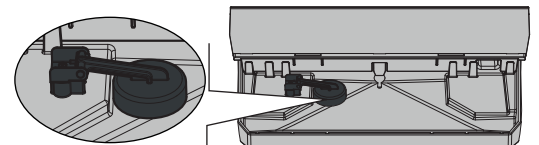
Ist die Tropfenauffangwanne voll, wird dies durch das Erscheinen des Symbols „EMPTY ME“ auf dem Display angezeigt.

Die Tropfenauffangwanne vorsichtig herausnehmen und leeren.

**Hinweis: Es empfiehlt sich, das sich in der Tropfenauffangwanne befindliche Wasser regelmäßig zu entleeren und nicht zu warten, bis sie vollständig gefüllt ist.**



Nach dem Wiedereinsetzen der Tropfenauffangwanne kontrollieren, ob die Schwimmersonde in der richtigen Position ist.







## 13. Reinigung und Wartung

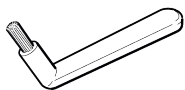


Halten Sie sich für die vorschriftsmäßige Anwendung des Nahrungsmittelsicherheitssystems (HACCP) an die Angaben in diesem Abschnitt.

Für die Spülzyklen müssen „Service Line“ Originalprodukte verwendet werden (siehe Informationen auf der letzten Seite). Alle anderen Produkte könnten die Eignung der Materialien beeinträchtigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

### ALLGEMEINE ÜBERSICHT DER REINIGUNGSINTERVALLE

	BEI JEDER BENUTZUNG	TÄGLICH	WÖCHENTLICH	BEI BEDARF ODER SW-AUFFORDERUNG	ZU VERWENDENDE ARBEITSMITTEL
KAFFEEKREISLAUF		√		√	• Bürste (1) • Gummischeibe (2) • Reinigungstab (3)
KAFFEEEINHEIT		√			• Bürste (1)
AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS		√		√	
FILTERHALTER		√			• Gefäß (4) • Reinigungstab (3) • Schwamm (5)
DAMPFAUSGABEROHR	√	√			• Gefäß (4) • Schwamm (5)
AUTOMATISCHES DAMPFAUSGABEROHR	√	√			• Schwamm (5)
WASSERAUSGABEROHR		√			• Schwamm (5)
ROST UND TROPFENAUFFANGWANNE		√			• Schwamm (5)
ABLAUFWANNE			√		• Gefäß (4) • Schwamm (5)
GEHÄUSE		√		√	• weiches Tuch (6)
WASSERBEHÄLTER			√		• Schwamm (5)
TASSENABSTELLFLÄCHE		√			• Schwamm (5)



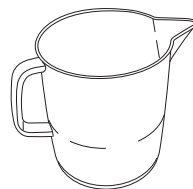
(1)



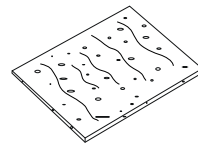
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

### REINIGUNG DER EINHEIT - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

Zweck des Durchspülzyklus ist es, alle Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen, die während der Kaffeezubereitung entstanden sind.

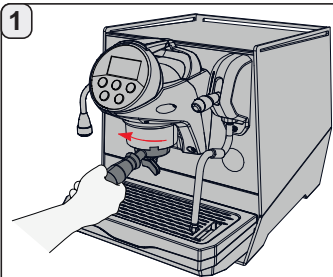
Wird der Reinigungszyklus nicht ausgeführt, kommt es zur Verhärtung dieser Ablagerungen und folglich zum Verlust der Leistungsqualität des Kaffeekreislaufs.

**Anm.:** Die im folgenden Text beschriebenen Vorgänge sind bei eingeschalteter und unter Druck stehender Maschine auszuführen.

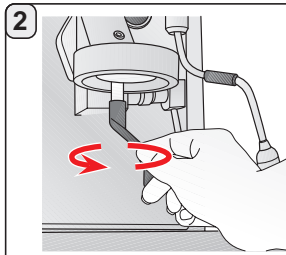
**VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR:** Während des Spülvorgangs treten aus dem Auslauf des Geräts heißes Wasser und Wasserdampf aus. Daher die Hände und andere Körperteile in einem angemessenen Sicherheitsabstand von der Maschine halten, bis der Reinigungszyklus beendet ist.



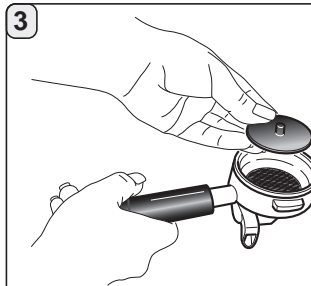
**REINIGUNG DER EINHEIT - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages**  
**Für die folgenden Vorgänge ist der Filterhalter mit 1-Weg-Auslauf zu benutzen.**



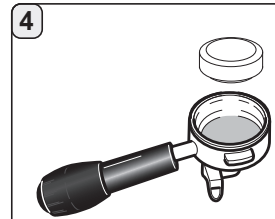
1 Den Filterhalter von der Kaffeabgabereinheit abnehmen.



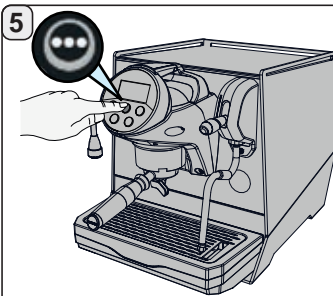
2 Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.



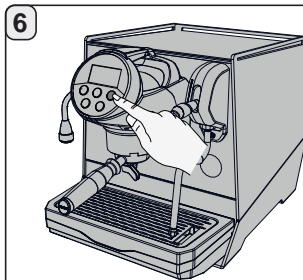
3 Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter legen.



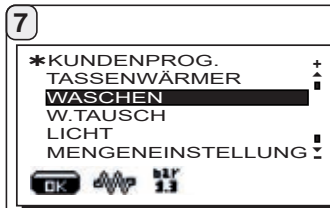
4 Eine Reinigungstab einlegen



5 Um die Kundenprogrammierung aufzurufen, die Taste für 5 Sekunden gedrückt halten.



6 Die Taste drücken.



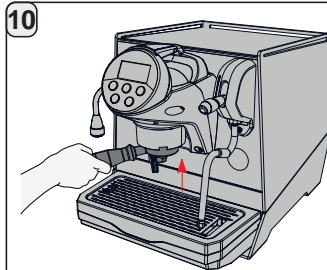
7 Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten und verwendet werden, dann die Taste drücken.

8 Durch Aufrufen des entsprechenden Menüs werden die Spülvorgänge des Geräts gestartet.

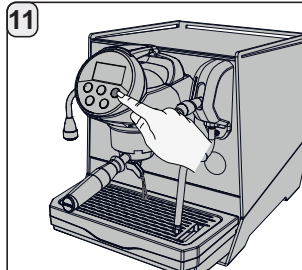


Die Taste drücken.

9 Hinweis: Zunächst muss Folgendes durchgeführt werden:  
 - Leeren der Tropfenauffangwanne  
 - Filterhalter einsetzen  
 Außerdem sicherstellen, dass der Behälter bis zum Höchststand mit Wasser gefüllt ist.

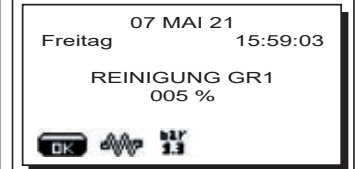


10 Den Filterhalter der Abgabereinheit einsetzen.

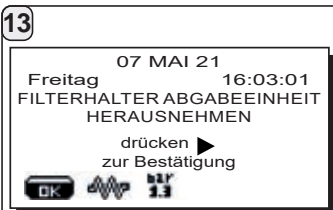


11 Die Taste drücken.

12 Dann beginnt der Spülvorgang:



Den Filterhalter während der Abgabe nicht abnehmen!

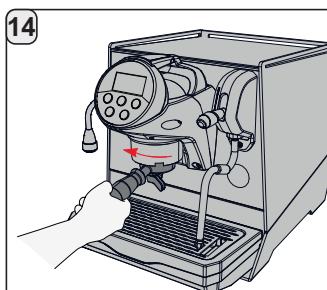


13 Am Ende der Spülung erscheint auf dem Display die Meldung „**FILTERHALTER ABGABEEINHEIT HERAUSNEHMEN**“.

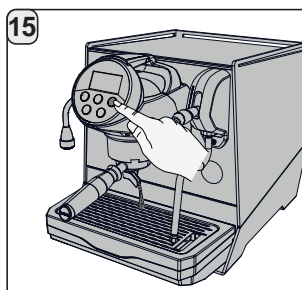
HINWEIS. Im Grafikmodus wird am Display Folgendes angezeigt:



Durch längeres Drücken der Taste erfolgt die Rückkehr zum Textanzeigemodus.

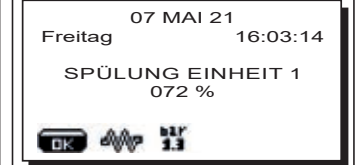


14 Den Filterhalter entnehmen.



15 Die Taste drücken.

16 Auf dem Display wird die Meldung „**KLARSPÜLUNG EINHEIT 1**“ angezeigt.



Nach der Klarspülung ist der Spülzyklus beendet.



**Der Spülvorgang wird unterbrochen und das Gerät gestoppt, wenn es nach dem Start über den Schalter ausgeschaltet wird oder wenn der Behälter leer oder die Tropfenauffangwanne voll ist.**



# REINIGUNG MANUELLER/AUTOMATISCHER DAMPFABGABESTRAHLER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

1

Aus dem Kessel in ein geeignetes Gefäß eine ausreichende Menge heißes Wasser (> 90 °C) entnehmen, um den Teil des Strahlers zu bedecken, der mit der Milch in Berührung gekommen ist.

2

**MANUELL** | **AUTOMATISCH**

Strahler mindestens 30 Minuten lang einweichen lassen.

3 Wasser wegschütten und Gefäß sorgfältig ausspülen.

4

Kaltes Wasser mit dem Strahler auf eine Temperatur von mindestens 65 °C erwärmen; die Menge muss ausreichend sein, um den Teil des Strahlers, der mit dem unter Punkt 1) verwendeten heißen Wasser in Berührung gekommen ist, zu bedecken.

5 Wasser wegschütten und Gefäß sorgfältig ausspülen.

6

Rohr auf die Tassenaufsatzwanne richten und sehr vorsichtig 10 Sekunden lang Wasserdampf abgeben.

7

Strahler mit einem sauberen, leicht feuchten Schwamm, der keine Faserrückstände hinterlässt, abtrocknen.



**REINIGUNG DER FILTERHALTER - Ausführung des Vorgangs an allen Filterhaltern am Ende des Arbeitstages**

1

In einem geeigneten Behälter, der nicht aus Aluminium oder Eisen besteht, heißes Wasser (50 ÷ 80°C) in einer zum Eintauchen der Filter und Filterhalter (ohne Griffe) geeigneten Menge und eine (1) Reinigungstab einfüllen.

2

Die Filter aus den Filterhaltern nehmen.  
Einen langen, flachen Gegenstand (z. B. einen Kaffeeöffel) an der angegebenen Stelle als Hebel einsetzen.

3

Filter und Filterhalter mindestens 15 Minuten lang in die Lösung legen.

4

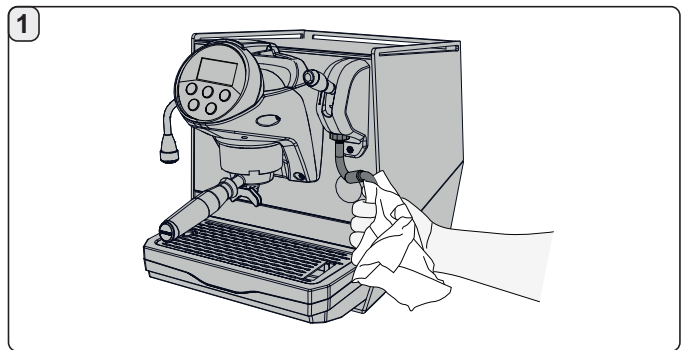
Mit einem nicht scheuernden Schwamm eventuell vorhandene Reste entfernen und unter kaltem Wasser gut abspülen.

5

Die Filter wieder so in die Filterhalter einsetzen, dass die Feder (A) zur Filterblockierung in ihren Sitz einschnappt.

**DAMPFABGABE - UND HEISSWASSERSTRAHLER - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages**

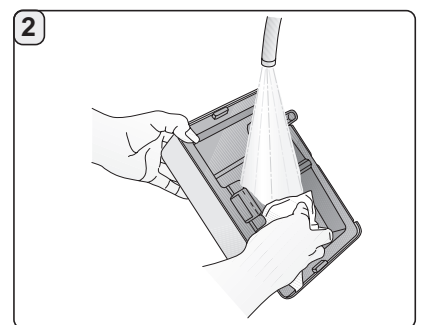
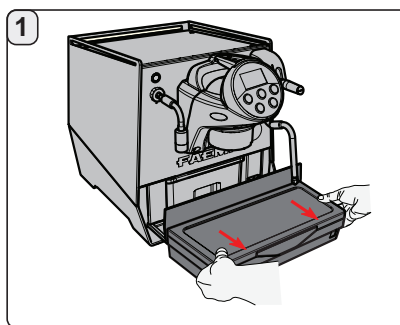
Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen und mit warmem Wasser reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind. Sorgfältig abspülen.  
Gehen Sie zur Innenreinigung der Dampfabgabesträhler wie folgt vor:  
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus. Gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Vorsicht vor.



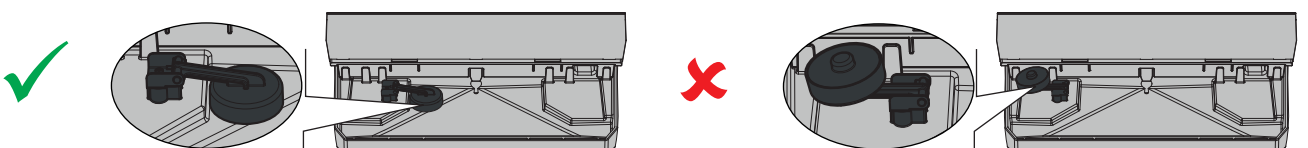
**ROSTE UND TROPFENAUFFANGWANNE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages**

- Den Rost abnehmen und die Tropfenauffangwanne entnehmen.
- Tassenrost und Tropfenauffangwanne unter fließendem Wasser reinigen.

**!** Die Tropfenauffangwanne nicht in den Geschirrspüler stellen.



**!** Nach dem Wiedereinsetzen der Tropfenauffangwanne kontrollieren, ob die Schwimmersonde in der richtigen Position ist.



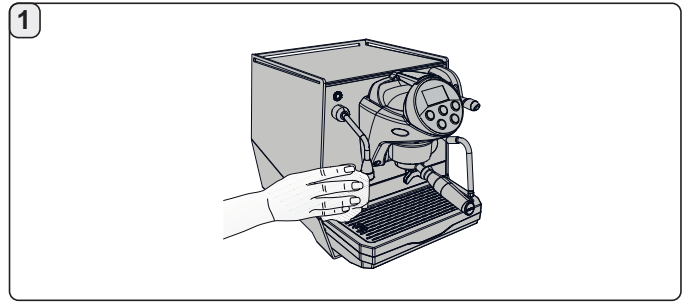


## GEHÄUSE - Ausführung des Vorgangs am Ende des Arbeitstages

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

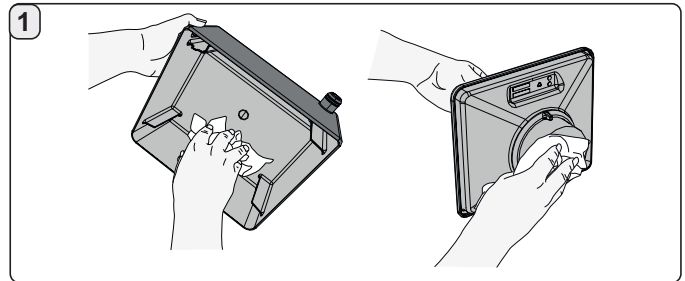
Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.

HINWEIS: Minimale Farbvariationen der Oberfläche sind kein Mangel, sondern ein besonderes Merkmal dieses Produkts.



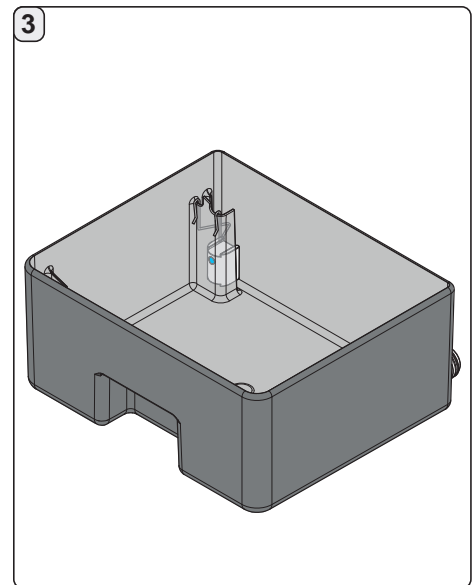
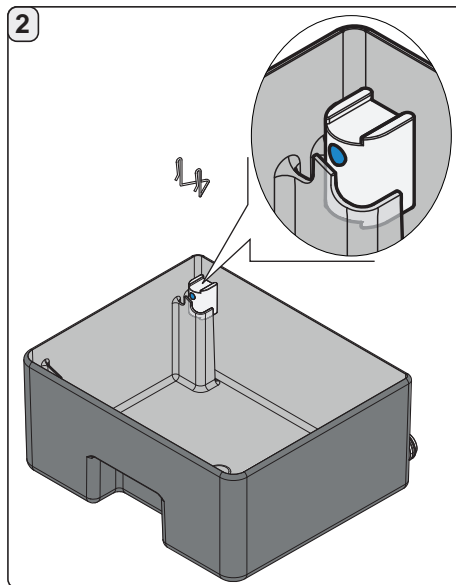
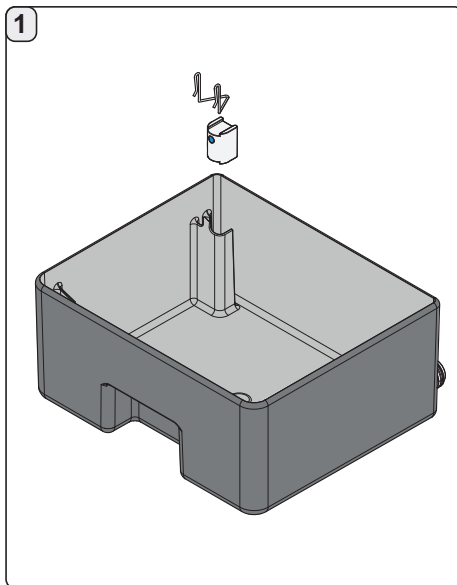
## WASSERBEHÄLTER - Wöchentlich durchzuführender Vorgang

Den Behälter und den Deckel unter fließendem Wasser mit einem Schwamm von organischen Rückständen reinigen und anschließend mit reichlich kaltem Wasser abspülen.



Den Behälter nicht in den Geschirrspüler stellen.

HINWEIS. Falls der Schwimmer entfernt wird, die Einzelteile wie in den Bildern gezeigt wieder zusammensetzen und dabei auf die richtige Ausrichtung achten.



## 14. Austausch des Wasserenthärterfilters

### Filtereigenschaften

Technologie	Entcarbonisierung
Abmessungen des Behältereinsatzes	89,6 mm (Durchmesser des Behältereinsatzes)/ 36,2 mm (Höhe des Behältereinsatzes)
Wasserzulauftemperatur	4 – 30 °C



Für die Qualität der abgegebenen Getränke ist es unerlässlich, den Wasserenthärterfilter in den vorgesehenen Abständen auszutauschen.

Zudem beeinträchtigt eine nicht erfolgte Wartung die einwandfreie Funktion des Geräts.

Den Filter austauschen, wenn das Gerät dies anzeigt oder spätestens alle 18 Monate.

Der Wasserenthärtungsfilter enthält Ionenaustauscher-Harze, die im EAK mit dem Code 190905 klassifiziert sind, und muss gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien und gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.



Unter Wirkungsdauer wird die Zeit verstanden, in der der Enthärter effizient bleibt.

Die Wirkungsdauer hängt vom örtlichen Wasserhärtegrad und dem Verbrauch des Geräts ab.

Um die Wirkungsdauer/Kapazität einzustellen (über App oder SW des Geräts), muss der Härtegrad des zu verwendenden Wassers bestimmt werden.

Dies erfolgt mit den mitgelieferten Teststreifen (2 Stück).

Durch Eintauchen des Teststreifens in das Wasser wird eine der folgenden Farben angezeigt, die unterschiedlichen Bereichen zugeordnet werden können:

A	B	C
orange/gelb	gelb/grün	grün
= 160 L	= 120 L	= 80 L

Zum Austauschen des Wasserenthärterfilters wie folgt vorgehen:

**1**

Die Tropfenauffangwanne und den Wasserbehälter entfernen. Den Behälter öffnen.

**2**

Den Filter entnehmen.

**3**

Den neuen Filter unter fließendem Wasser abspülen. Den Filter für mindestens 5 Minuten in einen Behälter mit einem Liter Wassereintauchen.

**4**

Den Filter in den dafür vorgesehenen Sitz im Behälter einsetzen.

**5**

Den Wasserbehälter und die Tropfenauffangwanne wieder einsetzen.

Überprüfen, ob der Behälter richtig eingesetzt ist.

**6**

Nach dem Austausch des Wasserenthärterfilters wiederholt heißes Wasser abgeben, bis mindestens ein halber Liter abgegeben wurde (für die Abgabe siehe den Abschnitt „Heißwasserabgabe“).

**AUSSCHLIEßLICH TRINKWASSER VERWENDEN!**



**HINWEIS:** Wasser ist von Natur aus mit unterschiedlichen Konzentrationen von Mineralsalzen angereichert, die seinen Härtegrad bestimmen und im Laufe der Zeit zu Kalkablagerungen führen. Für die Qualität der abgegebenen Getränke und um die Leistungen der Maschine unverändert zu erhalten ist es unerlässlich, den Wasserenthärterfilter in den vorgesehenen Abständen auszutauschen.



## 15. Anomalien - Störungen

### Direkt vom Kunden auszuführende Eingriffe

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

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Kaffeemaschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Netzstromversorgung kontrollieren. Kontrollieren, ob der Stecker eingesteckt oder der Trennschalter der Leitung geschlossen ist. Stellung des Hauptschalters kontrollieren (1).
Die Maschine gibt keinen Kaffee ab.	Möglicherweise ist kein Wasser im Behälter vorhanden.	Die Farbe des Displays überprüfen, und ob das Symbol  „Wasser fehlt“ angezeigt wird. Kontrolle des Wasserfüllstands im Behälter.
Austritte aus dem Rand des Filterhalters.	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Dichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Den Kaffee feiner mahlen. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslass verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen. Den Kaffee gröber mahlen.
Wasserleckage unter der Maschine.	Die Tropfenauffangwanne ist voll.	Leeren.
Maschinen, die aus dem Behälter gespeist werden: Das Manometer zeigt auch nach dem Ende der Kaffeeabgabe einen Wert von 9 bar an.	Gelegentliches Phänomen, das auf die Rückschlagventile zurückgeführt werden kann.	Dieses Ereignis ist als normal zu betrachten. Kein Eingreifen erforderlich.
Auf dem Display bleibt das Symbol für das aktive Heizelement des Kessels „  “ angezeigt, aber die Kaffeemaschine erreicht nicht den Betriebsdruck.	Möglicherweise hat der Sicherheitsthermostat ausgelöst.	Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

### 15.1 Diagnostikmeldungen

Die Maschine zeigt die folgenden 2 Arten von Meldungen an:

**1. Direkt lesbare Meldungen:** Sie werden in der letzten Zeile am unteren Rand des Displays angezeigt. Diese Meldungen werden bei jedem neuen Zyklus gelöscht und erscheinen erneut, wenn die Ursache, weshalb sie ursprünglich angezeigt wurden, das nächste Mal auftritt.

Es handelt sich dabei um Warnhinweise für den Benutzer, die er ohne technischen Kundendienst leicht beheben kann (Beispiel: TROPFENAUFFANGWANNE LEEREN).

**2. Codierte Meldungen:** Sie werden in der rechten oberen Ecke angezeigt, mit folgender Syntax: **Exxx**

wobei gilt:

- **E** zeigt an, dass ein Fehler aufgetreten ist;
- **xxx** steht für den Fehlercode der Einheit.

Sie zeigen das Vorhandensein von klassifizierten Fehlern an. Falls sie weiter auf dem Display angezeigt werden, müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

Wenn mehrere Fehler vorliegen, werden sie auf dem Display wiederholt nacheinander angezeigt.



# KUNDENPROGRAMMIERUNG

## 16. Menüaufbau Kundenprogrammierung

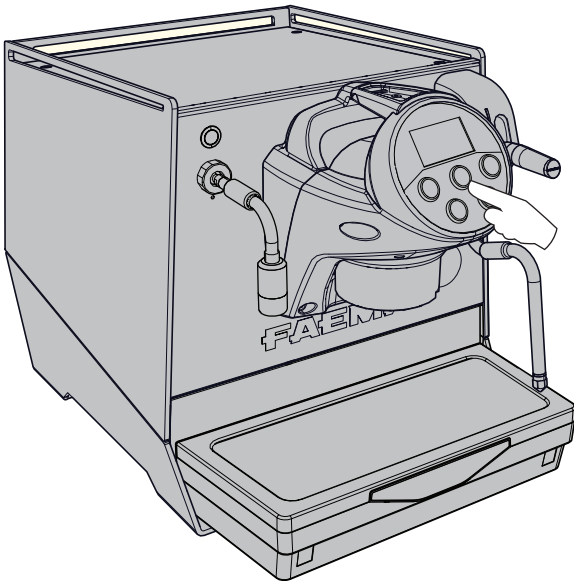
**1**

### MENÜ PROGRAMMIERUNG

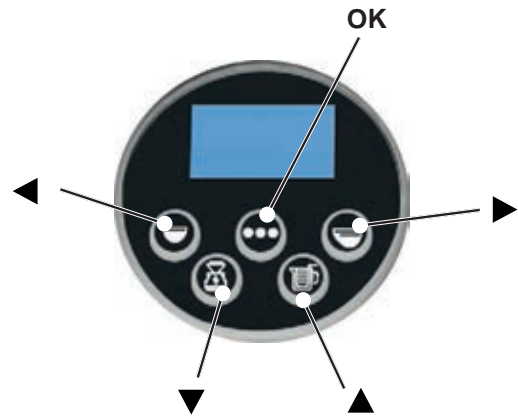
Um die **Kundenprogrammierung** aufzurufen, die Taste **OK** für 5 Sekunden gedrückt halten.

Um das MENÜ PROGRAMMIERUNG aufzurufen, die Taste **▶** drücken.

Um wieder in den normalen Betrieb zurückzugelangen, die Taste **◀** drücken.

**2**

- danach die 5 Navigationstasten



Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten **▲** und **▼** verwendet werden, dann die Taste **▶** drücken.

Den Wert über die Tasten **▲** und **▼** verändern; nun gibt es 2 Möglichkeiten:

- 1) Bestätigen der durchgeführten Änderungen durch Drücken der Taste **OK**
- 2) Verlassen des Menüs ohne Änderung der Daten durch Drücken der Taste **◀**



### VERLASSEN DER PROGRAMMIERMENÜS

*Vor dem Verlassen der Menüs:*

- Die Taste **OK** drücken, um eventuell geänderte Werte zu bestätigen.
- Die Taste **◀** drücken, um die Werte unverändert zu lassen.





1

Um in die Programmierung zu gelangen, die Taste ► drücken; am Display wird die unten angegebene Meldung angezeigt, und, durch Scrollen, die beiden folgenden Seiten.



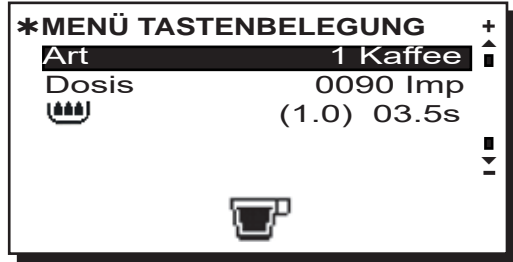


16.1. MENÜ TASTENBELEGUNG

1 Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.



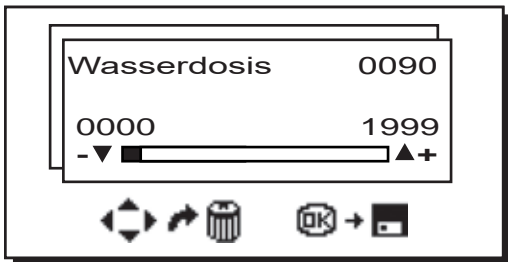
2 Drücken Sie eine der Kaffeeabgabetafeln an der Auswahltastatur (die dazugehörige LED bleibt eingeschaltet); am Display wird angezeigt:



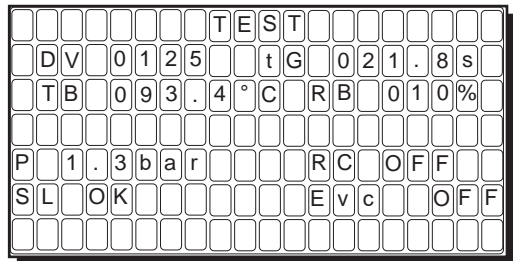
3 Die Drucktasten ermöglichen, für jede Taste die gewünschte Abgabemenge zu speichern. Die folgenden Parameter betreffend der Auswahl Kaffee können geändert werden:

- **Dosis** (Impulse volumetrische Dosiereinrichtung).
- Bloomingphase und Vorbrühungs. **(1.0)** zeigt die Dauer der Bloomingphase in Sekunden. **03.5s** zeigt die Dauer der Vorbrühphase in Sekunden.

Änderung der Menge:



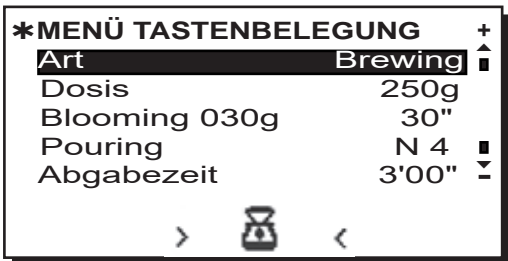
4 Durch Drücken der Taste **OK** erfolgt die Abgabe und auf dem Display werden die entsprechenden Parameter angezeigt:



- Folgende Parameter werden angezeigt:
- Dv:** zunehmender Zähler der volumetrischen Dosiereinrichtungen
  - tG:** Abgabezeit
  - TB:** augenblickliche Temperatur des Kaffee-Boilers
  - RB:** % Aktivierung Heizelement Kaffee-Boiler
  - P:** Kesseldruck
  - Rc:** Heizelement des Kessels
  - SL:** Wasserstand im Kessel
  - Evc:** Magnetventil Kesselfüllung

Alternativ zu „Kaffee“ können auch andere Getränke ausgewählt werden.

A - „Brewing“, mit Einstellung der spezifischen Parameter.



- **Dosis** (Gramm Wasser des Getränks insgesamt).
- **Blooming** (Gramm Wasser für die Bloomingphase, die in der eingestellten Zeit abgegeben werden sollen *Im Beispiel werden 30 Gramm Wasser in 30 Sekunden abgegeben*).
- **Pouring** (Anzahl der Wasserabgaben, ausgenommen die Bloomingphase, für die Zubereitung des Getränks. *Im Beispiel, 4 Abgaben*).
- **Abgabezeit** (Zeit für die Zubereitung des Getränks. *Im Beispiel, 3 Minuten und 00 Sekunden*).

Das gezeigte Beispiel stellt die werkseitig voreingestellte Konfiguration dar:

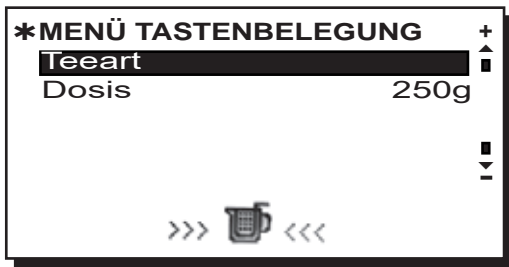
250-Gramm-Getränk (**250g**) zubereitet in 3 Minuten (**3'00''**).

Von den insgesamt 250 Gramm werden 30 Gramm (**030g**) in 30 Sekunden (**30''**) während der Bloomingphase abgegeben.

Die restlichen 220 Gramm werden in 4 Phasen (**N 4**) in der verbleibenden Zeit von 2 Minuten und 30 Sekunden abgegeben: 3 Minuten insgesamt (**3'00''**) - minus 30 Sekunden Blooming (**30''**).



**B** – „Tee“, Auswahl der gewünschten Menge.



- **Dosis** (Gramm Wasser des Getränks insgesamt).

Die Tasten können auch mit folgenden Funktionen belegt werden:

- Stopp, um eine laufende Abgabe zu beenden;
- Flush, um eine kurze Abgabe zur Klarspülung der Einheit (1 bis 5 Sekunden) durchzuführen, bevor der Filterhalter eingesetzt wird.
- Deaktiviert, keine Funktion.

## 16.2. WASSER

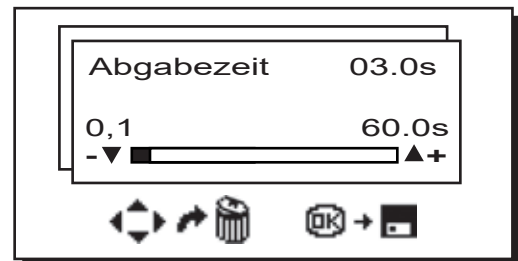
**1** Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.

Auf dem Display wird das Bearbeitungs-menü angezeigt:



**2** Der folgende Parameter betreffend der Auswahl Heißwasser kann geändert werden:

- **Wasserabgabezeit** (Wasserabgabedauer).



Die Phase **TEST** der Tasten für Wasser ist völlig analog zu den Tasten für Kaffee.

Die Taste **OK** drücken, um die Daten zu bestätigen.



## 16.3. DAMPF

1

Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ▶ drücken.

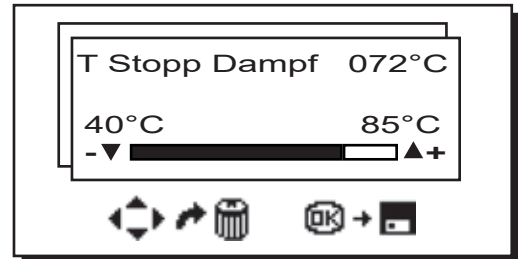
Auf dem Display wird das Bearbeitungsmenü angezeigt, in dem die entsprechenden Tasten ausgewählt werden können.



2

Folgende Parameter können konfiguriert werden:

- **T. Dampf und Luft** (nur bei AUTOSTEAM).
- **T Stopp Dampf** (Temperaturwert „xxx°C“ für warme Milch oder aufgeschäumte Milch), Einstellung eines beliebigen Wertes zwischen 40° und 85°.



3

- **Schaumniveau** (es kann ein anderes Schaumniveau für die aufgeschäumte Milch gewählt werden. Dieser Wert kann zwischen 10 und 100 eingestellt werden: 0 bedeutet kein Schaum und 100 kontinuierlich Schaum).



Die Phase **TEST** der Tasten für Dampf ist genau gleich wie bei den Tasten für Kaffee.

Die Taste **OK** drücken, um die Daten zu bestätigen.



## 16.4. TEMPERATUR/DRUCK EINSTELLEN

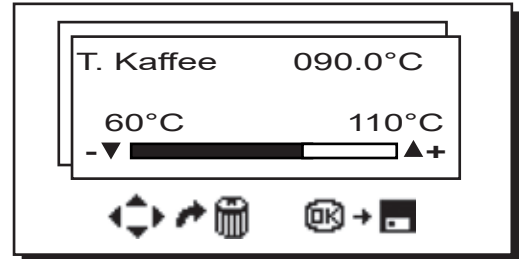
1

Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.



2

Die Kaffeetemperatur kann über das entsprechende Menü eingestellt werden (zwischen 60 und 110°C).



3

Gleiches gilt für die Druckeinstellung.



4

Der Druck des Kessels ist zwischen 0,6 und 1,6 bar einstellbar.





# 16.5. SPÜLUNG UND WASSERAUSTAUSCH

Für die Spülvorgänge ist der Filterhalter mit 1-Weg-Auslauf zu benutzen.

1 Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.



Durch Aufrufen des entsprechenden Menüs werden die Spülvorgänge des Geräts gestartet.



Hinweis: Zunächst muss Folgendes durchgeführt werden:  
 - Leeren der Tropfenauffangwanne  
 - Filterhalter einsetzen

Außerdem sicherstellen, dass der Behälter bis zum Höchststand mit Wasser gefüllt ist.

Dann beginnt der Spülvorgang:



die Taste ◀ drücken, um zur grafischen Darstellung zu wechseln.

Durch längeres Drücken der Taste ● erfolgt die Rückkehr zum Textanzeigemodus.



2 Entsprechend wird der Wasseraustauschvorgang durchgeführt.



die Taste ◀ drücken, um zur grafischen Darstellung zu wechseln.

Durch längeres Drücken der Taste ● erfolgt die Rückkehr zum Textanzeigemodus.



HINWEIS: Am Ende des Vorgangs wechselt das System wieder in das Hauptmenü.



## 16.6. BELEUCHTUNG

Die Maschine ist hinten mit einer roten LED-Leiste ausgestattet, die gleichzeitig mit der Inbetriebnahme des Geräts aktiviert werden kann.

**1**

Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.

Am Display erscheint die folgende Meldung:

**2**

Über dieses Menü kann die Beleuchtung (Prozentangabe) der Maschine eingestellt werden. Im Einzelnen:

- **Gerät** (Rückseiten-Beleuchtung).
- **24 / 7** (dauerhafte Beleuchtung).
- **Einheiten** (Beleuchtung Einheit).

Die gewünschten Werte mit den Tasten ▲ und ▼ einstellen.

Die Änderungen werden aktiv, sobald die eingegebenen Daten durch Drücken der Taste **OK** bestätigt werden.

Die Dauerbeleuchtung (24/7) ist nicht regelbar, daher sind nur die Funktionen „ein“ (Beleuchtung wird gleichzeitig mit der Inbetriebnahme des Geräts eingeschaltet) oder „aus“ möglich.

## 16.7. MENGENEINSTELLUNG

Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.

**1**

### **Einstellung der Kaffeemenge**

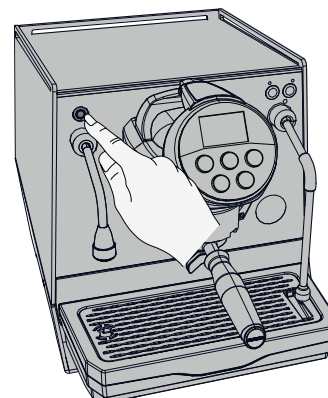
- 1 - Den mit der Portion gemahlene Kaffee gefüllten Filterhalter in die Einheit einsetzen.
- 2 - Die Tasse (bzw. die Tassen) unter die Ausläufe des Filterhalters stellen und die zu programmierende Taste drücken und solange gedrückt halten, bis der gewünschte Füllstand der Tasse oder der Tassen erreicht wird.



Bei diesem Vorgang wird die Impulszahl der volumetrischen Dosiereinrichtung (oben rechts am Display (\*)) erhöht; beim Loslassen der Taste wird der erreichte Wert gespeichert und erscheint unter der programmierten Taste (im Beispiel „0090“).

- 3 - Bei Bedarf mit der Programmierung der weiteren Kaffee-Tasten fortfahren, dazu wie unter Punkt 1 beschrieben vorgehen.

Am Ende die Auswahl durch Drücken der Taste „Heißwasserabgabe“ bestätigen.





## 16.8. MENÜ DATEN

1

Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.

Es werden die Zähler der verschiedenen Funktionen angezeigt:

*ZÄHLER	
Kaffee	180
Brewing	124
Tee	4
Anz. Wasser	172
Anz. Dam	74

OK bar 1.3

Für die Abrechnung werden folgende Parameter berücksichtigt:

- **Kaffee** (Anzahl der Kaffeegetränke);
- **Brewing** (Anzahl der Abgaben im Brühbetrieb);
- **Tee** (Anzahl der Teeabgaben);
- **Wasser** (Anzahl der Wasser-Abgaben);
- **Dampf** (Anzahl der Dampf-abgaben);

2

*ZÄHLER	
Anz. Dampf Luft	113
Anz. ges. Kaffee	315
t ON	0d 00h 38m

OK bar 1.3

- **D. Luft** (Anzahl der Autosteam-Abgaben).
- **Ges. Kaffee** (Gesamtzahl der Kaffeegetränke).
- **Gesamtbetriebsdauer** (Zeit, in der das Gerät eingeschaltet ist).

Die Zähler können mit auf der betreffenden Zeile positioniertem Cursor auf Null gestellt werden. Hierfür muss die Taste ► und danach die Taste ▲ oder die Taste ▼ gedrückt werden.

Durch Drücken der Taste OK wird das Nullsetzen bestätigt.

**Hinweis:** Die folgenden Parameter können nicht auf Null gestellt werden:

- **Ges. Kaffee**

Durch erneutes Drücken der Taste ◀ gelangt man wieder zur Hauptansicht zurück.





## 16.9. KUNDENPARAMETER

1

Den Cursor (weiße Linie) auf Höhe der betreffenden Zeile positionieren, indem die Tasten ▲ und ▼ verwendet werden, dann die Taste ► drücken.



2

Durch Drücken der Taste ► auf Höhe der Zeile „Servicezeiten“ wird am Display wie folgt angezeigt: Die folgenden Parameter betreffend des **MENÜS SERVICEZEITEN** können geändert werden:

- **Uhrzeit ON** (Einschaltuhrzeit);
- **Uhrzeit OFF** (Ausschaltuhrzeit);
- **Standby-Funktion** (OFF/10' ÷ 4h00');



3

und dann:



4

Um Datum und Uhrzeit zu ändern, die Taste ► an der entsprechenden Zeile drücken; am Display wird die folgende Meldung angezeigt:



5

**Weitere Änderungen:**

- **Uhrzeit ON** (Einschaltuhrzeit);
- **Uhrzeit OFF** (Ausschaltuhrzeit);
- **Standby-Funktion** (OFF/10' ÷ 4h00');
- **Spülung** (Uhrzeit der programmierbaren Spülung);  
 Dies ist eine zeitlich programmierbare Spülung; zur eingestellten Uhrzeit wird am Display „SPÜLVORGANG AUSFÜHREN KAFFEE REINIGUNG“ angezeigt. Wird dies angefordert, muss eine Spülung wie im Abschnitt „Reinigungsarbeiten“ beschrieben durchgeführt werden. Um die Uhrzeit, zu der die Spülungsanforderung angezeigt werden soll, einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:
  - positionieren Sie den Cursor in der Zeile **SPÜLUNG**;
  - die Taste ► drücken;
  - den Wert über die Tasten ▲ und ▼ ändern;
  - die Taste **OK** drücken, um den Wert zu bestätigen.

Um diese Spülung nicht zu aktivieren, geben Sie OFF bei der Uhrzeit ein. Durch Drücken der Taste ▼ wird OFF angezeigt, wenn die angegebene Uhrzeit „00:00“ ist.

**HINWEISE:** Der Fachtechniker kann die Funktion „Sperrung“ aktivieren oder deaktivieren.

Wenn die „Sperrung“ aktiviert ist, verhindert die Maschine die Abgabe von Getränken, sofern der Spülzyklus nicht innerhalb einer Stunde der Getränke.

- **W. Tausch** (Wasseraustausch zu festgelegten Uhrzeiten);  
 Die Funktion „**W. Tausch**“ mit festgelegten Uhrzeiten wird durch den Fachtechniker eingestellt, der zudem die Funktion „Sperrung“ aktivieren oder deaktivieren kann. Wenn die „Sperrung“ aktiviert ist, verhindert die Maschine die Abgabe von Getränken, sofern der Wasseraustausch nicht innerhalb einer Stunde durchgeführt wird.

Wenn Uhrzeiten festgelegt wurden, hat der Benutzer nur die Möglichkeit, die Uhrzeit des Erscheinens der Anforderung zu ändern.

Um die Uhrzeit zu ändern, wie folgt vorgehen:

- positionieren Sie den Cursor in der Zeile **W. Tausch**;
- die Taste ► drücken;
- den Wert über die Tasten ▲ und ▼ ändern;
- die Taste **OK** drücken, um den Wert zu bestätigen.

◀ Drücken, um zum vorherigen Menü **KUNDENPARAMETER** zurückzukehren.



6 Die weiteren einstellbaren Parameter sind:

- **Boiler** (EIN/AUS);
- **Kessel** (EIN/AUS);
- **Lautstärke des Hinweistons** (in Prozent):



7 - **Intensität der FLUSH-Funktion** (einstellbar von 0 bis 3 Sekunden):

8 - **Maßeinheit** (für Druck und Temperatur):

9 - **W-Filter ersetzen**: (die Hinweisfunktion für den Zeitabstand für den Filteraustausch wird aktiviert).

10 - Dann wird das Intervall (in Litern) zwischen den Austauschvorgängen festgelegt:

11 - **Displaysprache**:

**Índice**

	Página		Página
<b>1. Instrucciones generales .....</b>	<b>2</b>	<b>12. Control del nivel de agua en la bandeja .....</b>	<b>17</b>
<b>2.1 Transporte y desplazamiento .....</b>	<b>3</b>	<b>13. Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>17</b>
<b>2.2 Instrucciones para la instalación.....</b>	<b>4</b>	Limpieza del grupo .....	18
<b>2.3 Instrucciones hidráulica .....</b>	<b>5</b>	Limpieza de boquillas de vapor manual/automática .....	19
<b>3. Control de la instalación.....</b>	<b>5</b>	Limpieza de los portafiltros .....	20
<b>3.1 Lavado.....</b>	<b>5</b>	Boquillas de vapor y agua caliente.....	20
<b>3.2 Verificación del funcionamiento .....</b>	<b>5</b>	Rejillas y bandejas de goteo .....	20
<b>4. Indicaciones para el operador .....</b>	<b>6</b>	Armazón .....	21
<b>5. Advertencias .....</b>	<b>7</b>	Depósito del agua .....	21
<b>6. Mantenimiento y reparaciones .....</b>	<b>7</b>	<b>14. Sustitución filtro-ablandador .....</b>	<b>21</b>
<b>7. Puesta fuera de servicio definitiva (solo para los productos con la marca CE).....</b>	<b>8</b>	<b>15. Anomalías - Averías .....</b>	<b>23</b>
		<b>15.1 Mensajes de diagnóstico .....</b>	<b>23</b>

**USO**

<b>8. Operaciones previas al primer uso .</b>	<b>9</b>
<b>9. Primer uso .....</b>	<b>10</b>
<b>10. Preparación de bebidas .....</b>	<b>12</b>
Suministro café .....	12
Suministro de vapor - Calentamiento de la leche para el capuchino.....	13
Suministro agua caliente .....	15
Stand-by .....	15
Bandeja apoya-tazas.....	16
<b>11. Control del nivel de agua en el depósito .....</b>	<b>16</b>

**PROGRAMACIÓN DE CLIENTE**

<b>16. Flujo de programación Cliente .....</b>	<b>24</b>
<b>16.1 Menú teclas.....</b>	<b>26</b>
<b>16.2 Agua .....</b>	<b>27</b>
<b>16.3 Vapor .....</b>	<b>28</b>
<b>16.4 Programación temperatura/ presión .....</b>	<b>29</b>
<b>16.5 Menú de lavados y recambio agua .....</b>	<b>30</b>
<b>16.6 Luces .....</b>	<b>31</b>
<b>16.7 Auto memorización dosis .....</b>	<b>31</b>
<b>16.8 Menú datos .....</b>	<b>32</b>
<b>16.9 Parámetros usuario.....</b>	<b>33</b>

<b>Service Line .....</b>	<b>XII</b>
---------------------------	------------



## 1. Instrucciones generales



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

**Conservar el manual en un lugar seguro para futuras consultas.**

- El aparato ha sido diseñado únicamente para preparar café expreso y bebidas calientes utilizando agua caliente o vapor y para precalentar las tacitas de café. Cualquier otro uso debe considerarse no conforme.
- Este aparato está destinado al uso en aplicaciones profesionales y/o supervisadas y similares, como:
  - zonas de comedor para el personal de las empresas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ambientes de tipo residencial.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, excepto en caso de supervisión o formación sobre el uso del equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.  
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que jueguen con el aparato.
- *Para los productos vendidos en el mercado europeo.*  
El aparato puede ser usado por niños con edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona adulta o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que conlleva. No permitir que los niños jueguen con el aparato.  
Las operaciones de limpieza y mantenimiento que deben ser efectuadas por el usuario no pueden ser realizadas por niños sin la debida supervisión.  
El uso por parte de menores, con o sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- El aparato no ha sido proyectado para el uso en ambientes exteriores.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vaciar siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponer el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpiar el aparato con chorros de agua.
- Nivel de ruido: el aparato no supera los 70 dB.
- En caso de daños en el cable de alimentación, este deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse a causa de un uso impropio del aparato.



## 2.1 Transporte y desplazamiento

### Embalaje

- La máquina se entrega envuelta en un embalaje resistente de cartón, con las protecciones internas adecuadas. En el embalaje figuran los símbolos convencionales que se deben tomar en consideración durante el movimiento y el almacenamiento del aparato.
- El transporte se debe realizar según las indicaciones del embalaje, desplazando el bulto con las debidas precauciones y evitando cualquier forma de colisión.
- No exponer el embalaje a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).

### Controles en el momento de la recepción

- Al recibir el aparato, comprobar la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (ver las etiquetas de embalaje).
- Controlar que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- Una vez extraído el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato y de sus posibles dispositivos de seguridad.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben permanecer al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.

### Advertencias para la eliminación del embalaje



Los materiales del embalaje son eco-compatibles y reciclables. Con el fin de proteger y defender el medioambiente, es importante entregarlos en centros específicos de recuperación/eliminación según la normativa local vigente.

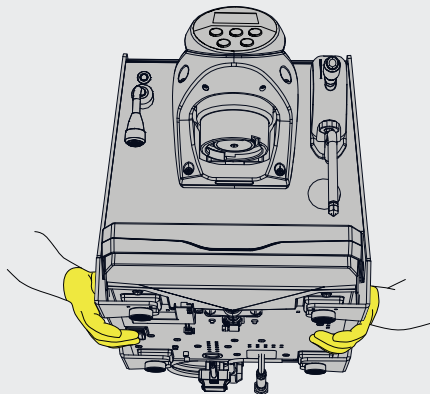
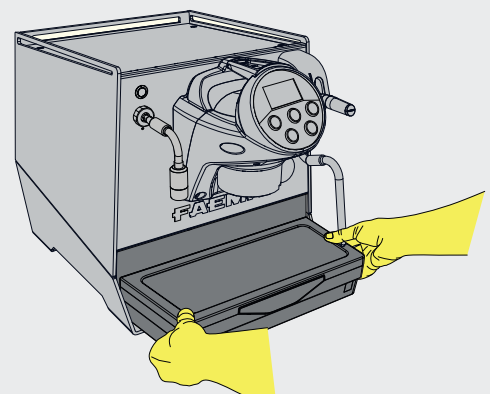
### Desplazamiento



El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.

Manipular el aparato prestando siempre la máxima atención.

- haber un número adecuado de personas con relación al peso y a la dificultad de manipulación del aparato;
- utilizar los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).
- sujetar el aparato por los PUNTOS DE TOMA INDICADOS.

**OK****NO**



## 2.2 Instrucciones para la instalación

- Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- Comprobar que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, debe ser sustituido.
- Extender el cable de alimentación en toda su longitud.
- No envolver el cable sobre la mesa de trabajo o la mesa donde pudiera ser manipulado por niños o ser causa de enredo involuntario.



Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredo en caso de un cable más largo. Sin embargo, hay disponibles cables de alimentación o alargadores desmontables más largos que se pueden utilizar si se presta atención a su uso:

- La potencia eléctrica marcada por el alargador será, como mínimo, igual a la potencia eléctrica del aparato;
- El alargador será un cable de 3 hilos del tipo con conexión a tierra;
- El cable más largo se colocará de manera que no caiga sobre el lugar de trabajo o sobre la mesa donde pudiera ser manipulado por niños o que, involuntariamente, pudiera enredarse.



### NOTA:

- Si el aparato está destinado al uso en aplicaciones profesionales: el aparato deberá colocarse en un lugar donde el uso y el mantenimiento estén reservados al personal debidamente formado para ello.
- El aparato está destinado al uso en aplicaciones supervisadas: el aparato deberá colocarse en un lugar donde pueda ser supervisado por el personal debidamente formado para ello.

- La máquina para café debe apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además, debe instalarse de manera que la superficie de apoyo más alta (bandeja apoya-tazas) quede a una altura no inferior a 1,5 m. Es necesario prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 10 °C y 32 °C (50 °F y 90 °F).
- No instalar el aparato en locales como, por ejemplo, cocinas profesionales, en los que se haya previsto la limpieza con chorros de agua.
- No obstruir las aberturas ni las ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- No instalar el aparato a la intemperie.
- No instale o utilice el aparato en ambientes potencialmente explosivos.
- No instale el aparato en presencia de sustancias inflamables.



### 2.3. Instrucciones para la instalación hidráulica

El agua utilizada para alimentar la máquina de café debe ser adecuada para el consumo humano (ver las directivas y legislaciones vigentes).

La máquina está provista de filtro-ablandador que se debe sustituir periódicamente según el consumo y la calidad del agua utilizada.

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


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

Proceder a la sustitución del filtro cuando lo indique la máquina o al menos una vez cada 18 meses.

El intervalo de sustitución puede modificarse por software controlando previamente la dureza del agua, siguiendo los mismos procedimientos que en el capítulo «Sustitución filtro-suavizador».

### 3. Control de la instalación

#### 3.1 LAVADO

 **ATENCIÓN:** ANTES DE ENTREGAR LA MÁQUINA INSTALADA Y LISTA PARA EL USO AL OPERADOR, ES NECESARIO REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN A CONTINUACIÓN ANTES DE UTILIZARLA:

#### GRUPOS

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

#### AGUA CALIENTE

- Suministrar agua caliente repetidamente (accionando el mando correspondiente) hasta extraer por lo menos 1 litro de agua.

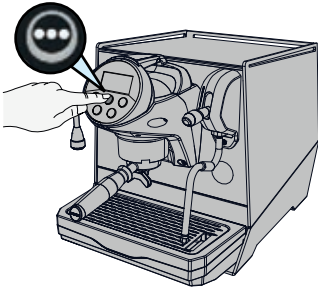
#### VAPOR (también con Autosteam)


- Expulsar vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

#### 3.2 VERIFICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

- Verificar los valores correctos de temperatura
- Verificar la presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales

94.0°C



Presionar la tecla  durante 5 segundos.



## 4. Instrucciones para el operador

### INICIO DEL FUNCIONAMIENTO



**ATENCIÓN:** ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR REALIZAR EL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN.

ESTAS OPERACIONES DEBERÁN REPETIRSE EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN TODOS LOS CASOS, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA.

#### Grupos

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

#### Agua Caliente

- Expulsar el agua caliente por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

#### Vapor (también con Autosteam)

- Expulsar vapor por las boquillas durante un minuto aproximadamente utilizando los mandos correspondientes.

### DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

#### Suministro de vapor (también con Autosteam)

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

#### Suministro café

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes del suministro realizar una expulsión en vacío de aprox. 100 cc.

#### Suministro agua caliente

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes del suministro realizar una expulsión en vacío de aprox. 200 cc.

#### Limpieza del circuito café

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





## 5. Advertencias



### Peligro de quemaduras

Las zonas señaladas con la etiqueta son partes calientes, por lo que es necesario **acercarse a ellas y trabajar con el máximo cuidado.**



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

### ADVERTENCIAS GENERALES

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

No poner en marcha la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Asegurarse de que el aparato no sea accionado por niños o por personas no preparadas para el uso del mismo.

#### Peligro de quemaduras

No poner las manos u otras partes del cuerpo cerca de los grupos de suministro del café o de las boquillas de suministro del vapor y del agua caliente.

#### Bandeja apoya-tazas

Colocar sobre la bandeja apoya-tazas solo las tacitas, las tazas y los vasos que se van a utilizar para la máquina de café.

Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la bandeja apoya-tazas.

Está prohibido colocar otros objetos sobre la bandeja apoya-tazas.



### INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

**Cuando la máquina deba permanecer mucho tiempo sin vigilancia, seguir las siguientes instrucciones:**

- **efectuar la limpieza como se indica en el capítulo correspondiente.**
- **desconectar el enchufe de la toma de corriente**
- **cerrar el depósito o cerrar el grifo de alimentación hídrica.**

**NOTA: en las máquinas que tienen la posibilidad de programar el horario de encendido y apagado, las alimentaciones solo deben permanecer activas cuando se selecciona esta función.**

**El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al fabricante de cualquier responsabilidad por averías, daños a cosas y/o lesiones a personas y/o animales.**

## 6. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apagar la máquina, desconectar el interruptor principal y comunicarlo al servicio de asistencia.

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



**Para garantizar la seguridad operativa y funcional de la máquina es indispensable:**

- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **programar un control periódico de la integridad de las protecciones y del funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad por parte de personal cualificado y autorizado (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**



### ATENCIÓN

El mantenimiento realizado por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicitar siempre la asistencia de personal cualificado y autorizado.

### ATENCIÓN

Utilizar exclusivamente recambios originales garantizados por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

### ATENCIÓN

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



## 7. Puesta fuera de servicio definitiva (solo para los productos con la marca (€))

Para la puesta fuera de servicio definitiva del aparato es necesario respetar todo lo indicado a continuación de acuerdo con el D.lgs. 49/2014 que se adaptó a la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

*La recogida diferenciada del presente aparato al final de su ciclo de vida es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema adoptado por este último para permitir la recogida separada del aparato al final de su ciclo de vida.*



*El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto.*

*La eliminación abusiva del producto por parte de su propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.*

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



### **PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA**

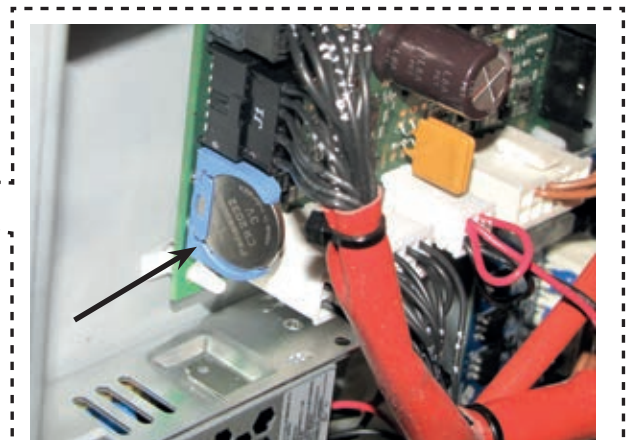
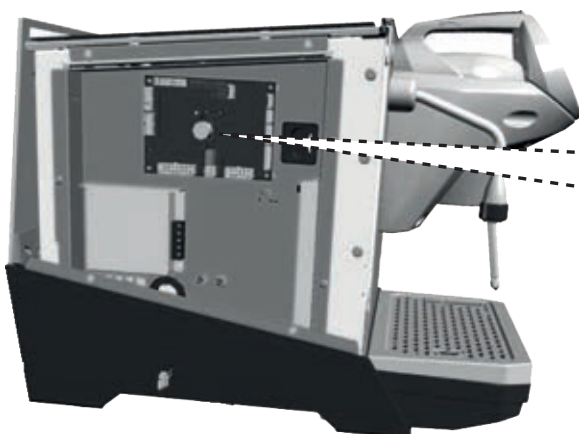
**Para la salvaguardia del ambiente actuar según a la normativa local vigente.**

## **INFORMACIONES AMBIENTALES**

Este aparato contiene una batería de botón no recargable de litio (química: litio dióxido de manganeso) integrada en el producto final.

Reciclar o eliminar las baterías de acuerdo a las instrucciones del fabricante de la batería y según la normativa local/nacional vigente.

### **Posición de la batería**



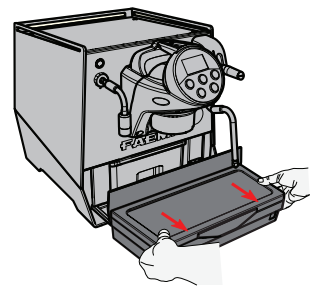
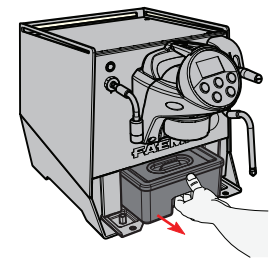
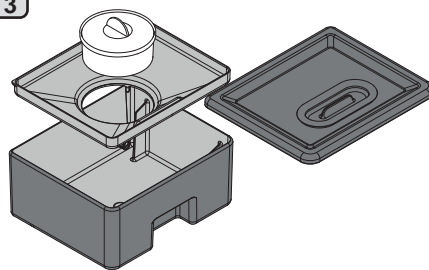
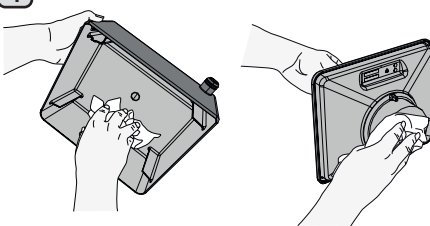

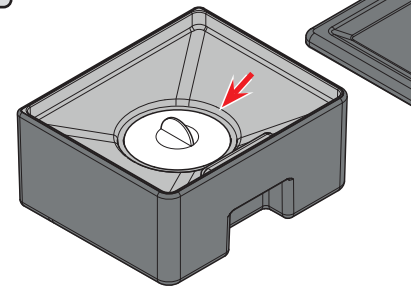
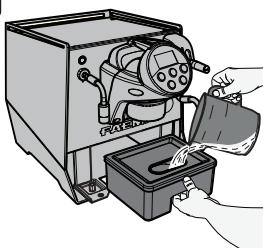
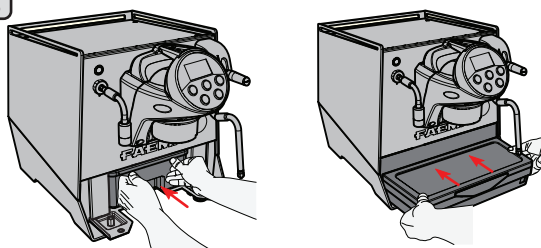





# USO

## 8. Operaciones previas al primer uso

Durante el primer uso del aparato es necesario realizar algunas operaciones:

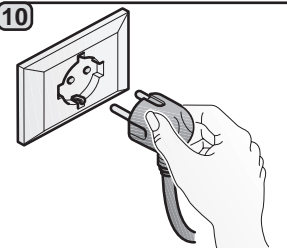
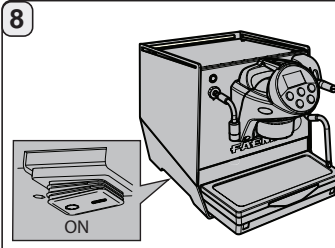
### Aclarado de los componentes

<p>1</p>  <p>Retirar la bandeja.</p>	<p>2</p>  <p>Extraer el depósito de la máquina.</p>	<p>3</p>  <p>Separar todas las piezas que componen el depósito.</p>
<p>4</p>  <p>Lavar perfectamente con agua el depósito y todas sus partes.</p>	<p>5</p>  <p>Enjuagar el nuevo filtro con agua corriente. Introducirlo en un contenedor con un litro de agua durante al menos 5 minutos.</p>	<p>6</p>  <p>Colocar el filtro introduciéndolo en la base pertinente dentro del depósito.</p>
<p>7</p>  <p>MAX 2 L</p> <p>Lenar el depósito con agua mineral natural o agua potable de buena calidad (*).</p>	<p>8</p>  <p>Recolocar la tapa y la bandeja del depósito de agua. Comprobar que el depósito esté correctamente enganchado.</p> 	<p>9</p>  <p>Lavar perfectamente con agua los filtros y los portafiltros suministrados.</p>  <p>No introducir el depósito en el lavavajillas.</p>

(\*) NOTA: El agua, por su naturaleza, contiene distintas concentraciones de sales minerales que determinan su dureza y que con el tiempo provocan cal.

La sustitución del filtro-ablandador en los plazos programados es fundamental para la calidad de las bebidas suministradas y para mantener intactas las prestaciones de la máquina.

### Conexión eléctrica

<p>10</p>  <p>Conectar eléctricamente la máquina insertando el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente previamente preparada.</p>	<p>8</p>  <p>Presionar el interruptor principal de debajo de la máquina.</p>
--	--



9. Primer uso

1 La fase de calentamiento tiene una duración de aproximadamente **12 minutos** y, en el caso del primer uso, termina con la aparición en el visualizador del símbolo que indica un bajo nivel de agua en el depósito:

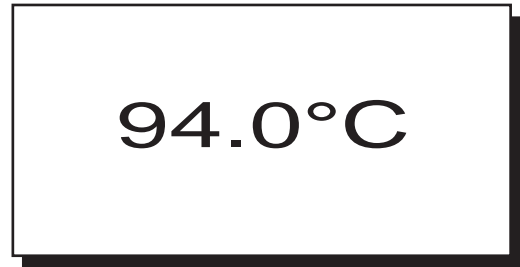


Sin apagar la máquina, repetir la operación de llenado de agua del depósito tal y como se ha mostrado previamente.

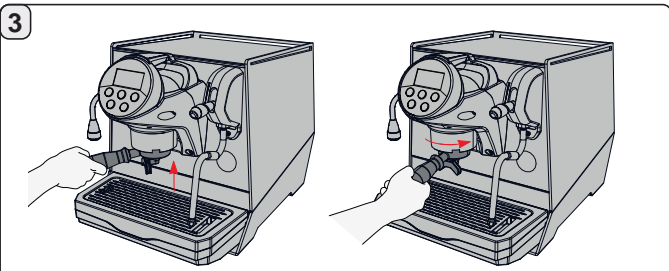
2 La fase posterior al calentamiento terminará cuando en el visualizador se indique la presión prevista para el ejercicio



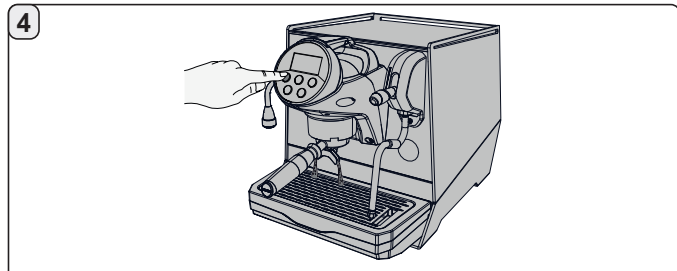
y aparezca la temperatura del calentador café.



 **Peligro de quemaduras!**  
Atención: realizar las operaciones con el máximo cuidado.

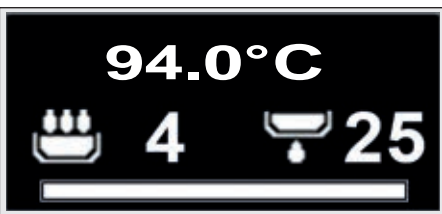


Enganchar el portafiltro (sin café) en el grupo.







Presionar una de las teclas de café y suministrar agua durante unos segundos; para detener el suministro volver a pulsar la misma tecla. De este modo se favorece el equilibrio entre la temperatura del grupo y la del portafiltro, además de enjuagar el circuito hidráulico.


Símbolos grupo café




**94.0°** Indicación temperatura calentador.

 **4** Fase de preinfusión, representada con el símbolo  y la correspondiente duración.

 **25** Fase de suministro, representada con el símbolo  y la correspondiente duración.

 barra que indica el avance total de la operación.

 Este icono aparece al encender el calentador de café e indica la fase en la que se alcanza la temperatura programada.

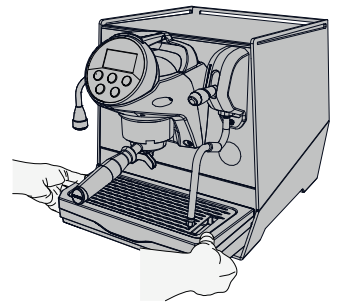
 Este icono indica que el calentador de café está en fase de calentamiento.



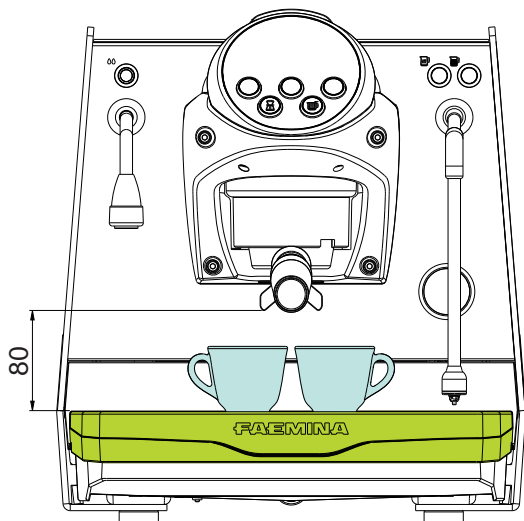
## Posición de la bandeja

Son posibles dos posiciones diferentes de la bandeja para obtener diferentes alturas de la boquilla de suministro dependiendo de la bebida suministrada y del recipiente utilizado.

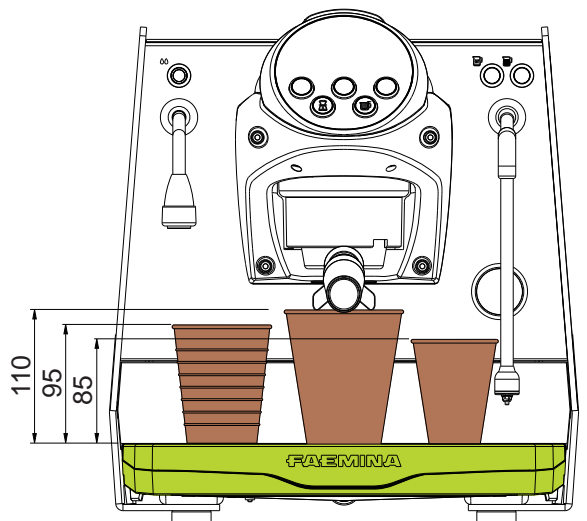
El cambio de posición se realiza mediante la elevación y posterior inserción del marco apoya-tazas sobre la bandeja en correspondencia con los oportunos enganches.



**UP**  
posición alta  
p. ej., café expreso



**DOWN**  
posición baja  
p. ej., café americano





## 10. Preparación de bebidas



**Condiciones necesarias:** suficiente agua en el depósito - máquina a presión / temperatura de funcionamiento.

El depósito de agua no debe extraerse de su base durante las fases de suministro.

### Suministro café



**Peligro de quemaduras!**

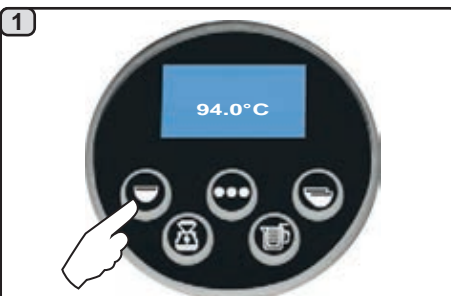
**Atención:** realizar las operaciones con el máximo cuidado.

Desenganchar el portafiltro y vaciar los posos del café precedente en el cajón de los posos. Rellenar el filtro con el café molido, tirando la palanca del dosificador del molinillo, 1 vez para una taza y 2 veces para 2 tazas, según se haya escogido el portafiltro para uno o dos cafés.

Prensar uniformemente el café molido en el filtro empleando el disco prensador del molinillo o el disco prensador entregado con los accesorios.


Limpiar el borde del filtro para eliminar los eventuales residuos de café molido.

Enganchar, cerrándolo bien, el portafiltro al grupo y poner la (o las) taza(s) bajo de los picos del portafiltro.




1 Presionar la tecla "suministro café" correspondiente a la dosis deseada;



2 Inicia la fase de infusión, representada en la pantalla del grupo con el símbolo  y la correspondiente duración.



3 Al terminar la infusión empieza el suministro, representado con el símbolo  y la correspondiente duración.





4 Al alcanzar la dosis programada, la interrupción del suministro se produce automáticamente.

Antes de regresar a la fase de stand-by, la pantalla táctil visualiza durante algunos segundos los parámetros: duración total del suministro y duración de la fase de infusión.



5 Presione la tecla  para efectuar suministros continuos.

El suministro, tanto dosificado como continuo, puede interrumpirse en cualquier momento pulsando la tecla  o cualquier otra tecla de dosificación.

**NOTA:** Si la programación del cliente está habilitada, la tecla  se puede programar como dosificada.



**El portafiltro no debe ser desenganchado antes de terminar el suministro de café.**



## Suministro de vapor - Calentamiento de la leche para el capuchino

### Indicaciones generales

La leche es un producto biológico delicado y por lo que se altera fácilmente y el calor modifica su estructura. Desde el momento en que se abre el contenedor y durante todo el período de utilización, la leche debe mantenerse a una temperatura **no superior a 5 °C (41 °F)**; nuestros aparatos para la conservación de la leche son adecuados para ello.

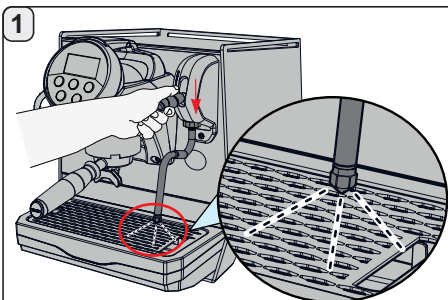
**NOTA:** al término de la jornada laboral (o, en todo caso, antes del plazo de 24 horas desde la apertura del contenedor) la leche que quede deberá ser eliminada.



### Peligro de quemaduras!

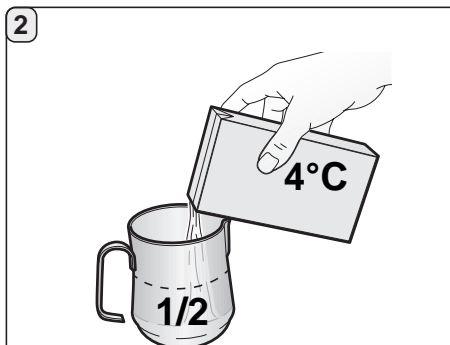
Atención: realizar las operaciones con el máximo cuidado. Utilizar los adecuados dispositivos aislantes para manipular las boquillas del agua y del vapor.

### versión «base»

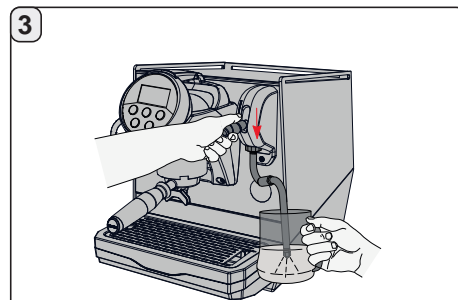


1 Dirigir el tubo hacia la bandeja, bajar la palanca de vapor y mantenerla en esa posición durante unos segundos.

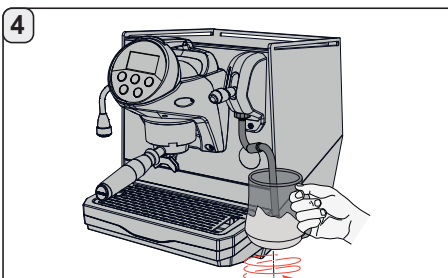
Esta operación permite eliminar la posible condensación formada en intervalos de tiempo de media-larga duración entre los suministros de vapor.



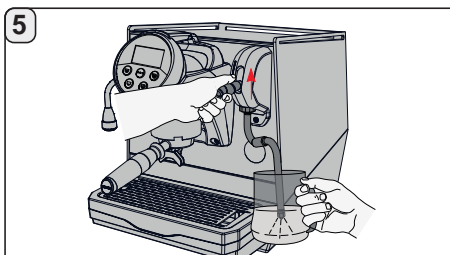
2 Llenar la mitad de un jarro alto y estrecho.



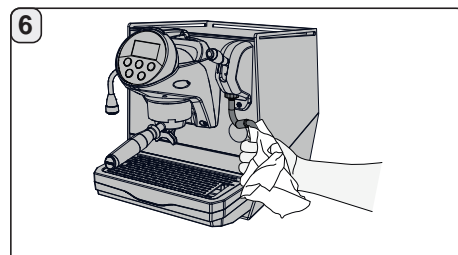
3 Introducir el tubo de vapor en la leche y bajar la palanca.



4 Durante el suministro de vapor girar ligeramente el jarro para facilitar el montado de la leche.



5 Una vez alcanzada la cantidad de espuma deseada y una temperatura suficientemente caliente, detener el suministro de vapor levantando la palanca.



6 Tras utilizar el tubo, limpiarlo cuidadosamente con una esponja o un trapo limpio.



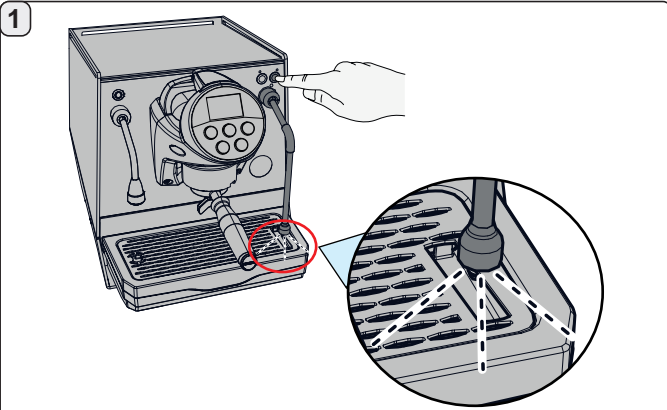
Consejos importantes: el tubo de vapor no debe extraerse del líquido hasta que se haya detenido el suministro del vapor.



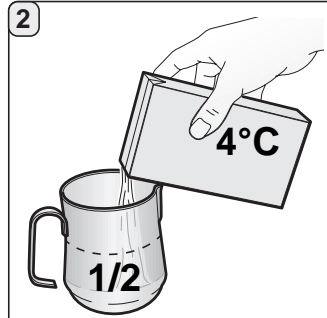
### Limpieza boquillas de vapor

Al final de cada uso:

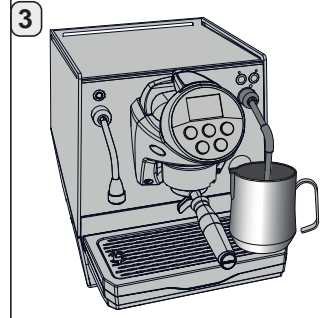
- utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente la parte externa y eliminar los residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
- limpiar la parte interna de la boquilla actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo y, prestando especial atención, suministrar vapor al menos una vez.



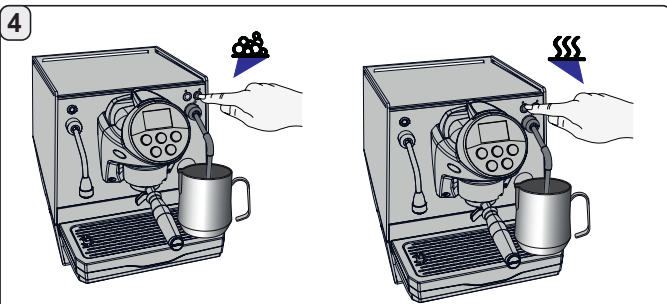
1  
Dirigir el tubo hacia la bandeja, presionar una de las teclas Autosteam y retirar de nuevo después de unos segundos.  
Esta operación permite eliminar la posible condensación formada en intervalos de tiempo de media-larga duración entre los suministros de vapor.





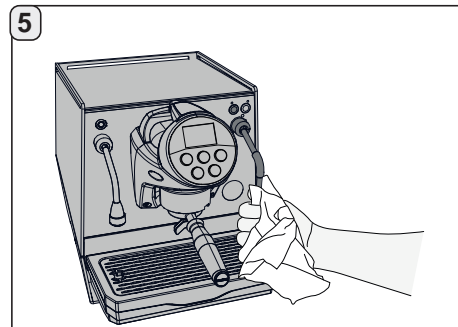
2  
Llenar la mitad de un jarro alto y estrecho.



3  
Introducir el tubo de vapor en la leche y colocar el jarro en la bandeja.



4  
Pulsar la tecla con el vapor deseado (caliente ) - montado ) y la interrupción del suministro se realizará automáticamente.



5  
Tras utilizar el tubo, limpiarlo cuidadosamente con una esponja o un trapo limpio.



**Consejos importantes:** el tubo de vapor no debe extraerse del líquido hasta que se haya detenido el suministro del vapor.



**Limpieza boquillas de vapor**

Al final de cada uso:

- utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente la parte externa y eliminar los residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
- limpiar la parte interna de la boquilla actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo y, prestando especial atención, suministrar vapor al menos una vez.





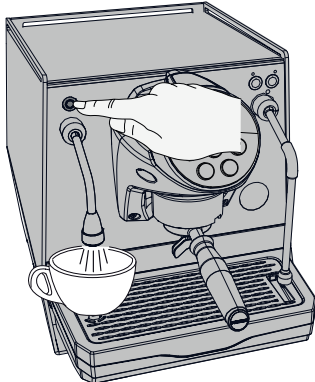
## Suministro agua caliente



### Peligro de quemaduras!

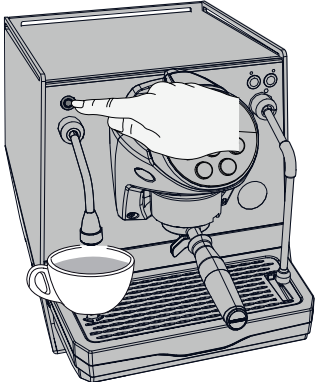
Atención: realizar las operaciones con el máximo cuidado. Utilizar los adecuados dispositivos aislantes para manipular las boquillas del agua y del vapor.

1



Colocar un recipiente en correspondencia del tubo del agua caliente y presionar el botón de suministro.

2

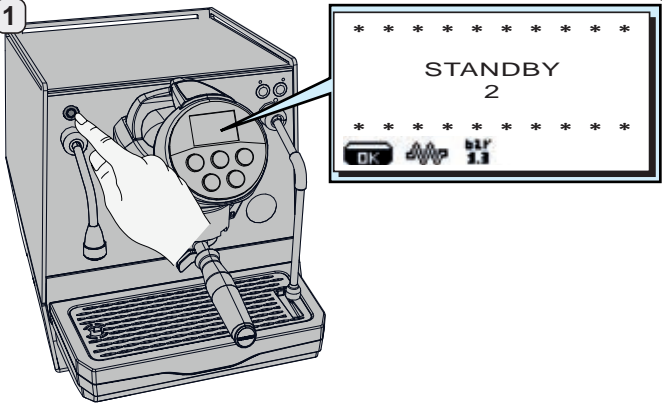


Cuando se alcance la dosis deseada, interrumpa la salida del agua caliente presionando de nuevo el botón.

## Stand-by

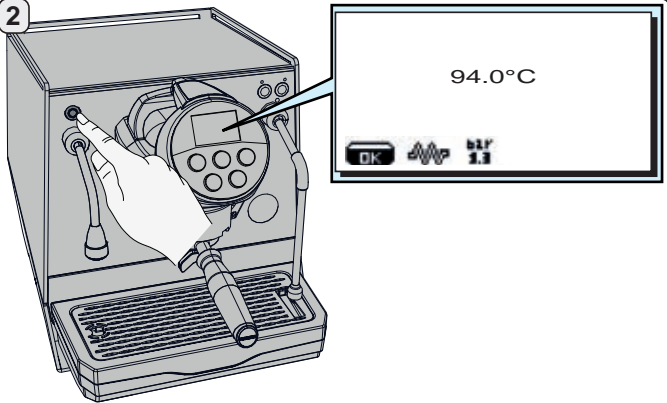
El botón de suministro de agua caliente también realiza una segunda función que permite poner en stand-by la máquina.

1



Para acceder a la función, mantener pulsado el botón durante 3 segundos hasta que finalice la cuenta atrás y se apague el visualizador. Durante la fase de stand-by, el led del botón parpadeará.

2



Para restablecer el funcionamiento de la máquina, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente durante unos segundos hasta que vuelva a encenderse el visualizador.

La entrada en modo de espera de la máquina también se puede configurar después de un tiempo predeterminado de inactividad, configurable por el menú de programación cliente (PROGRAMACIÓN CLIENTE/PARÁMETROS CLIENTE/HORARIO SERVICIO/STANDBY).

## Modo de suspensión

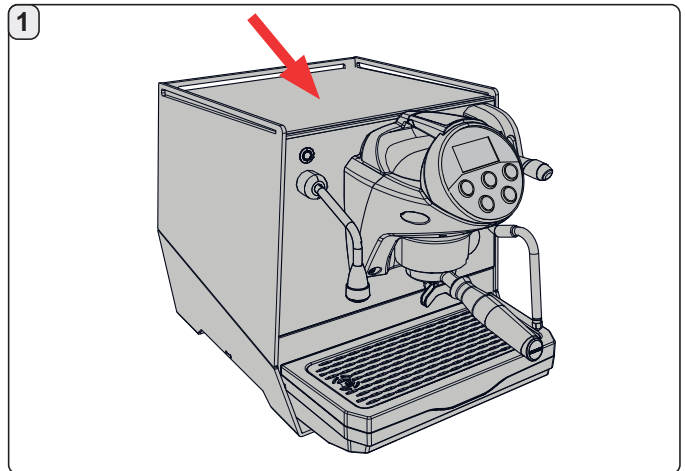


Cuando la máquina no se utiliza durante 60 segundos, el visualizador se oscurece. Para reanudar el funcionamiento normal, pulsar cualquier tecla: la pantalla se volverá a encender y el suministro comenzará inmediatamente.




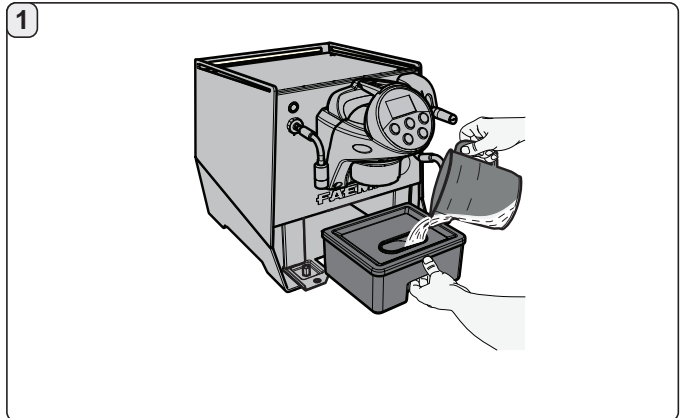
## Bandeja apoya-tazas

La máquina está dotada de una bandeja apoya-tazas sobre la que se pueden colocar las tazas (invertidas) antes de su utilización.



## 11. Control del nivel de agua en el depósito

La falta de agua en el depósito se indica con la aparición del símbolo pertinente . Rellene el depósito con agua nueva hasta el nivel máximo. Retrasando tal operación, interviene un dispositivo de seguridad que impide la preparación de café. Al finalizar las operaciones, recolocar la tapa y la bandeja del depósito de agua.



Comprobar que el depósito esté correctamente enganchado.



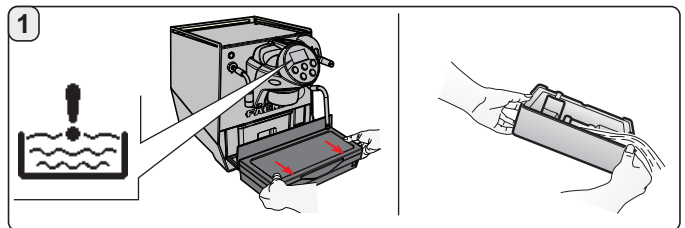
**Peligro de quemaduras!**

**Atención: realizar las operaciones con el máximo cuidado.** ¡Posibilidad remota de caída gotas de agua hirviendo del grupo!

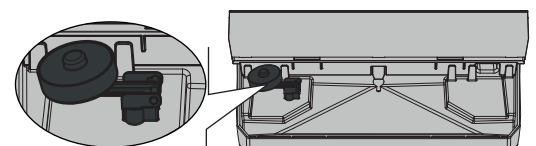
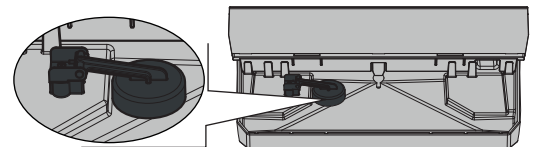
## 12. Control del nivel de agua en la bandeja

El llenado de la bandeja se indica con la aparición, en la pantalla, del símbolo «EMPTY ME». Extraer con cuidado la bandeja y vaciarla.

**Nota: se recomienda retirar periódicamente el agua que se recoge en la bandeja y no esperar a que se llene completamente.**



Tras haber colocado de nuevo la bandeja, controlar que la sonda flotante esté en su posición correcta.





### 13. Limpieza y mantenimiento

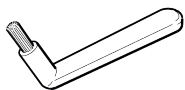


Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (APPCC) es necesario respetar todo lo indicado en el presente apartado.

Los lavados deben realizarse usando productos originales “Service Line”, ver detalle en la última página. Cualquier otro producto puede comprometer la idoneidad de los materiales que entran en contacto con los alimentos.

#### PANORAMA GENERAL INTERVALOS DE LIMPIEZA

	DESPUÉS DE CADA USO	DIARIO	SEMANAL	CUANDO ES NECESARIO O REQUERIDO POR EL SW	INSTRUMENTOS A UTILIZAR
CIRCUITO CAFÉ		√		√	• Cepillo (1) • filtro ciego (2) • comprimido de detergente (3)
GRUPO CAFÉ		√			• Cepillo (1)
RECAMBIO AGUA CALDERA		√		√	
PORTAFILTROS		√			• recipiente (4) • comprimido de detergente (3) • esponja (5)
TUBO (BOQUILLA) VAPOR	√	√			• recipiente (4) • esponja (5)
TUBO (BOQUILLA) VAPOR AUTOMÁTICO	√	√			• esponja (5)
TUBO (BOQUILLA) AGUA		√			• esponja (5)
REJILLA Y BANDEJA		√			• esponja (5)
CUBETA DE DESCARGA			√		• recipiente (4) • esponja (5)
ARMAZÓN		√		√	• paño suave (6)
DEPÓSITO DE AGUA			√		• esponja (5)
BANDEJA APOYA-TAZAS		√			• esponja (5)



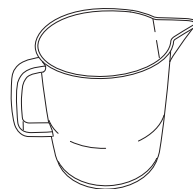
(1)



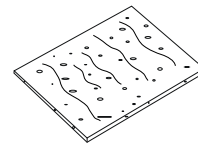
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

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

El objetivo del ciclo de lavado es la eliminación de todos los depósitos grasos y de cal que se han presentado durante 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 del circuito café.

**N.B.:** las operaciones descritas a continuación se tienen que realizar con la máquina encendida y a presión.

**ATENCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS:** durante las fases de lavado de la boquilla saldrá agua caliente y vapor; no acerque las manos u otras partes del cuerpo hasta que no haya terminado el ciclo de limpieza.



**LIMPIEZA DEL GRUPO - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo**  
**Para las operaciones indicadas a continuación, utilizar el portafiltro de una taza**

**1**

Quitar el portafiltro del grupo café.

**2**

Limpiar la guarnición campana con el cepillo.

**3**

Introducir el filtro ciego en el portafiltro.

**4**

Colocar un comprimido de detergente

**5**

El acceso a la programación para clientes se realiza presionando la tecla durante 5 segundos.

**6**

Pulsar la tecla .

**7**

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas y , y luego presionar la tecla .

**8**

Entrando en el Menú pertinente, se activan las operaciones de lavado de la máquina.

■ para confirmar

Pulsar la tecla .

**9**

Nota: previamente es preciso:

- vaciar la bandeja
- introducir el portafiltro

Controlar asimismo que el agua del depósito alcance el nivel máximo.

**10**

Enganchar el portafiltro al grupo.

**11**

Pulsar la tecla .

**12**

Luego se inicia el lavado:

No quitar el portafiltro durante el suministro.

**13**

Al final del lavado, aparecerá el mensaje "QUITAR PORTAFILTRO".

NOTA. En el modo gráfico, el visualizador muestra la siguiente pantalla:

Pulsar la tecla de forma prolongada para volver al modo de mensajes de texto.

**14**

Desmontar el portafiltro.

**15**

Pulsar la tecla .

**16**

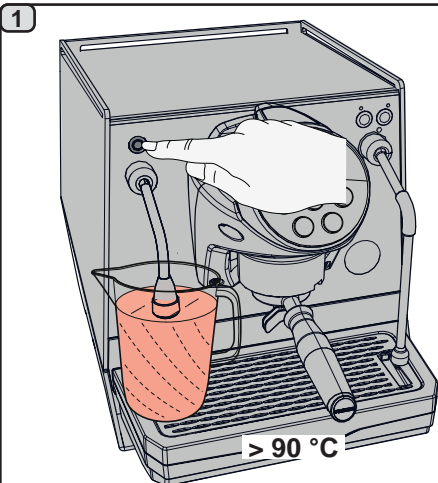
Se visualizará el mensaje "ACLARADO GR1".

El lavado se termina al final de la fase de aclarado.

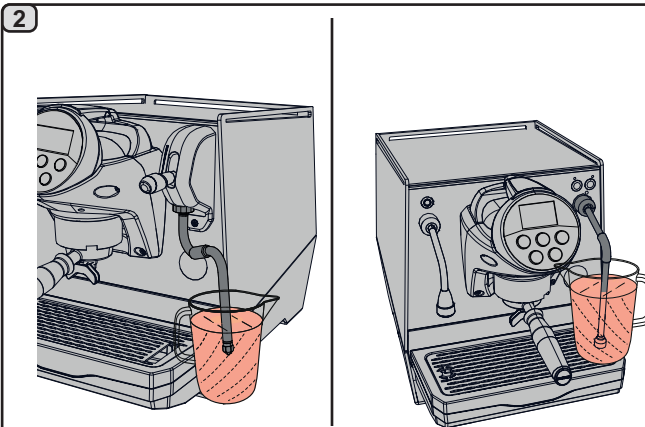
El lavado se interrumpe y bloquea la máquina si, después de haberlo iniciado, se apaga la máquina con el interruptor o si la máquina indica que el depósito está vacío o que la bandeja de descarga está llena.



## LIMPIEZA DE LAS BOQUILLAS DE VAPOR MANUAL/AUTOMÁTICA - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo



Recoger de la caldera, en un recipiente adecuado, una cantidad oportuna de agua caliente (> 90 °C) que pueda cubrir el fragmento de boquilla que entra en contacto con la leche.

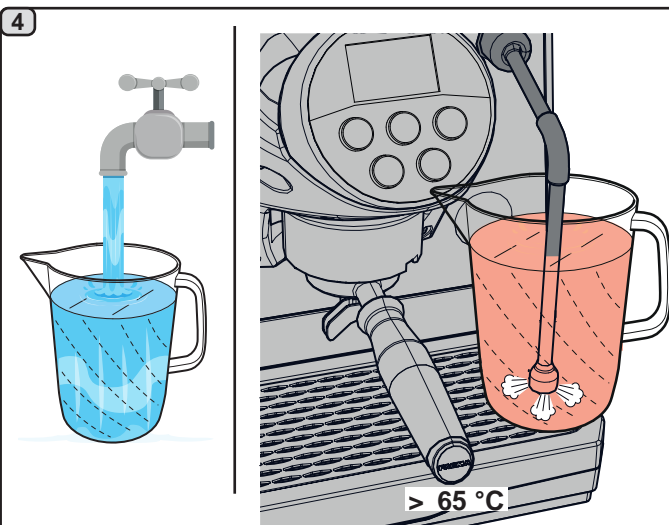


MANUAL

AUTOMÁTICO

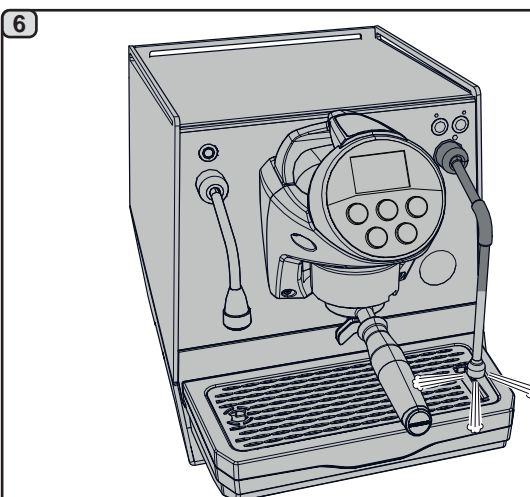
Dejar la boquilla en remojo al menos 30 minutos.

3 Echar el agua y aclarar con cuidado el recipiente.

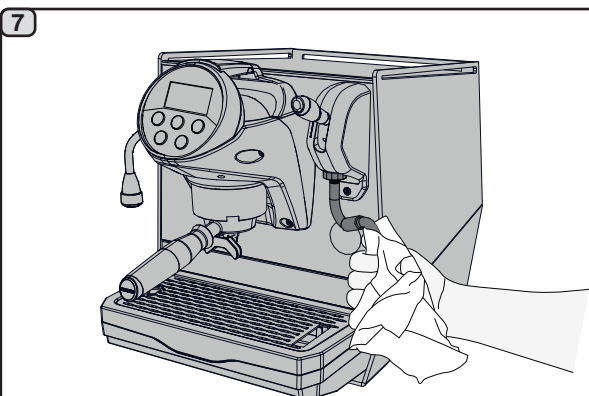


Calentar, con la boquilla, a una temperatura de al menos 65 °C una cantidad oportuna de agua fría capaz de cubrir el fragmento de la boquilla que entra en contacto con el agua caliente utilizada en el punto 1).

5 Echar el agua y aclarar con cuidado el recipiente.



6 Dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo y, prestando especial cuidado, suministrar vapor durante 10 segundos.



7 Secar la boquilla con una esponja limpia ligeramente húmeda y que no deje residuos de fibras.



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

1



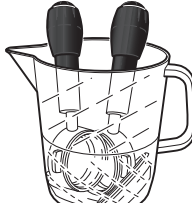
En un recipiente adecuado, que no sea de aluminio o de hierro, verter agua caliente (50 ÷ 80°C) en una cantidad adecuada para sumergir filtros y portafiltros (excluidas las asas) y un (1) comprimido de detergente.

2



Sacar los filtros de los portafiltros. Utilizar un objeto largo y plano (por ejemplo, una cucharita de café) para hacer palanca en el punto indicado.

3



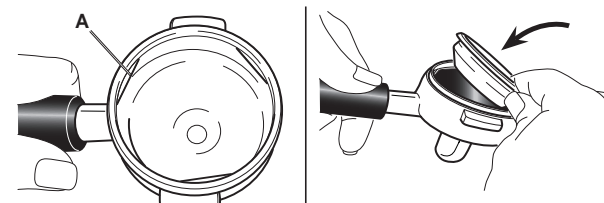
Sumergir los filtros y los portafiltros en la solución por lo menos durante 15 minutos.

4



Eliminar con una esponja no abrasiva los eventuales residuos y aclarar con abundante agua fría.

5



Volver a montar los filtros en el portafiltro, comprobando que el resorte de fijación (A) del filtro esté en su sede.

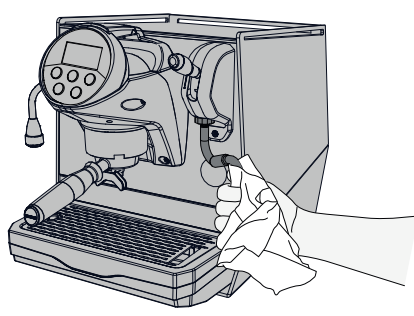
**BOQUILLAS DE VAPOR Y AGUA CALIENTE - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo**

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

Para limpiar la parte interna de la boquilla hay que actuar de la siguiente forma:


dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo, y prestando una atención especial, suministrar al menos una vez vapor.

1

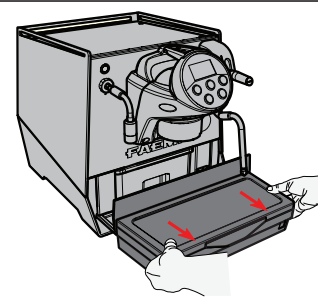


**REJILLAS Y BANDEJA DE GOTEO - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo**

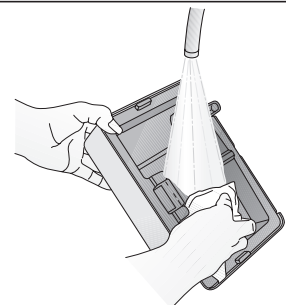
- Retirar la rejilla y extraer la bandeja.
- Terminar la limpieza de la rejilla y de la bandeja con agua corriente.

 **No introducir la bandeja en el lavavajillas.**


1



2



 **Tras haber colocado de nuevo la bandeja, controlar que la sonda flotante esté en su posición correcta.**



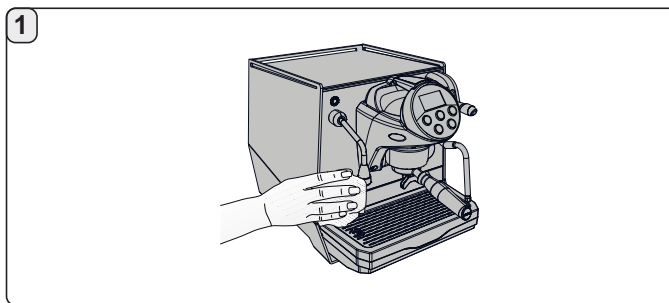


## ARMAZÓN - Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo

Usar un paño suave y productos SIN amoníaco, no abrasivos ni desengrasantes, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.

NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles del armazón.

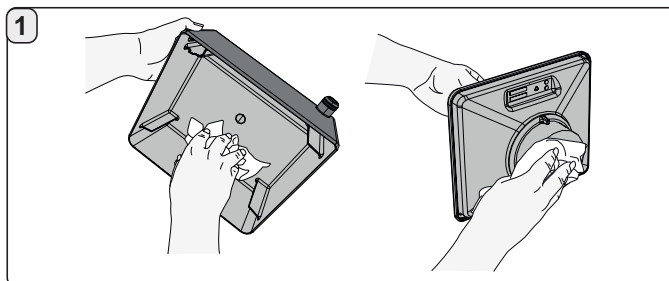
NOTA: las variaciones de color de la superficie no se tienen que considerar un defecto sino una característica exclusiva de este producto.



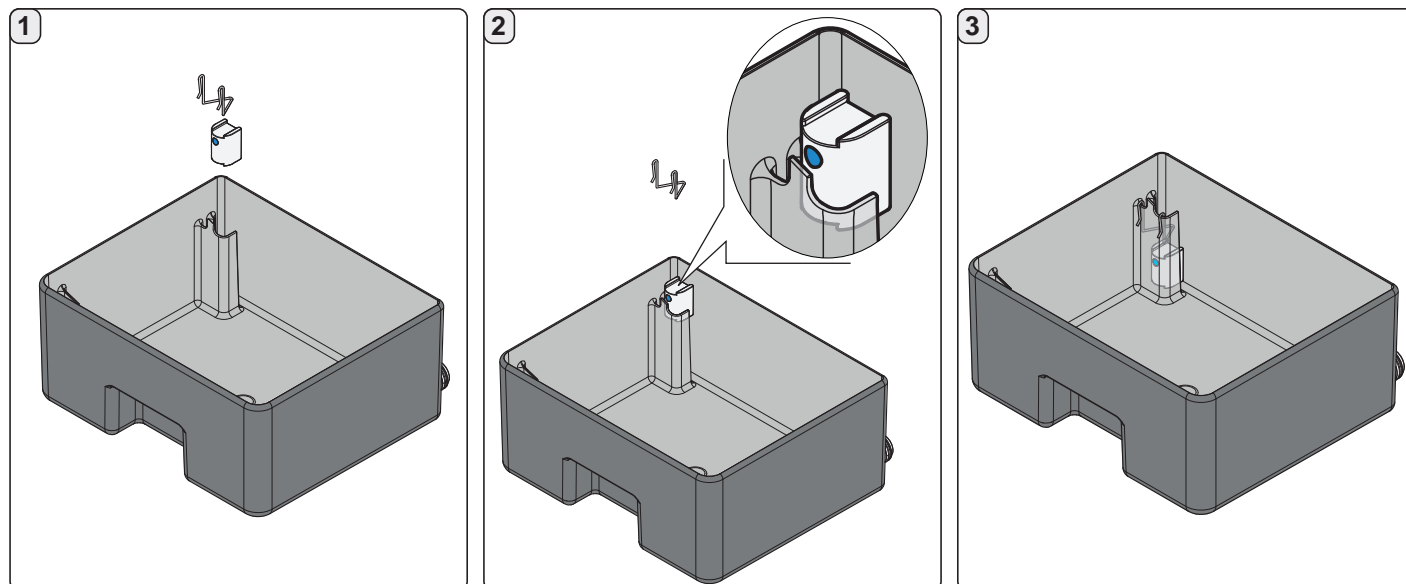
## DEPÓSITO DEL AGUA - Intervención que debe realizarse semanalmente

Lavar con agua corriente eliminando con una esponja cualquier residuo orgánico presente en el depósito o la tapa, luego enjuagar bien con agua fría abundante.

 **No introducir el depósito en el lavavajillas.**




NOTA. Si se retira el flotador, habrá que volver a montar las partes con la orientación correcta, tal y como se muestra en las imágenes.



## 14. Sustitución filtro-ablandador

### Características del filtro

Tecnología	Descarbonatación
Dimensiones del contenedor de cartucho	89,6 mm (diámetro del contenedor de cartucho)/ 36,2 mm (altura del contenedor de cartucho)
Temperatura de entrada de agua	4 – 30 °C

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

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

Proceder a la sustitución del filtro cuando lo indique la máquina o al menos una vez cada 18 meses.

El filtro ablandador de agua contiene resinas de intercambio iónico, clasificadas con el código CER 190905, y debe desecharse de acuerdo con las directivas y normativas locales en vigor.



Por autonomía se entiende el tiempo en que el ablandador sigue siendo eficiente.

La autonomía está relacionada con la dureza del agua del lugar y el consumo del aparato por el usuario.

Para establecer qué autonomía/capacidad configurar (mediante la aplicación o el sw de la máquina) se deberá establecer a priori la dureza del agua que se utilizará.

Esto se realiza mediante el tester pertinente de tira suministrado (nº 2).

Introduciendo el tester de tira en el agua se verá sobre este uno de los siguientes colores correspondientes a distintas autonomías:

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>naranja/ amarillo</b>	<b>amarillo/ verde</b>	<b>verde</b>
<b>= 160 L</b>	<b>= 120 L</b>	<b>= 80 L</b>

Para sustituir el filtro-ablandador se deberá:

**1**

Retirar la bandeja y el depósito de agua, abrir el depósito.

**2**

Extraer el filtro.

**3**

Enjuagar el nuevo filtro con agua corriente.  
Introducirlo en un contenedor con un litro de agua durante al menos 5 minutos.

**4**

Colocar el filtro en la base pertinente dentro del depósito.

**5**

Recolocar el depósito de agua y la bandeja.

Comprobar que el depósito esté correctamente enganchado.

**6**

Tras la sustitución del filtro ablandador de agua, suministrar repetidamente agua caliente hasta extraer al menos medio litro (para el modo de extracción consultar el apartado «Suministro de agua caliente»).

**UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE AGUA POTABLE**

**NOTA:** El agua, por su naturaleza, contiene distintas concentraciones de sales minerales que determinan su dureza y que con el tiempo provocan cal.

La sustitución del filtro-ablandador en los plazos programados es fundamental para la calidad de las bebidas suministradas y para mantener intactas las prestaciones de la máquina.







## 15. Anomalías - Averías

### Operaciones directas realizada por el cliente:

Con el fin de evitar gastos inútiles, antes de llamar al servicio de asistencia técnica controlar si el problema presente en la máquina coincide con alguno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar la presencia de energía eléctrica. Comprobar que el enchufe esté introducido o que el interruptor de separación de la línea esté cerrado. Controlar la posición del interruptor general (1).
La máquina no suministra café.	Posible falta de agua en el depósito.	Comprobar el color del visualizador y si aparece el símbolo  de «falta de agua». Comprobar el nivel de agua en el depósito.
Pérdidas en el borde del portafiltro.	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de suministro del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Bandeja de descarga llena.	Vaciar.
Máquinas alimentadas por depósito: el manómetro indica el valor de 9 bar incluso después del suministro de café.	Fenómeno ocasional atribuible a las válvulas antirretorno.	Un evento que debe considerarse normal. No será necesaria ninguna intervención.
En el visualizador permanece el símbolo de resistencia de caldera activa «  », pero la máquina de café no alcanza la presión de trabajo.	Posible intervención del termostato de seguridad.	Contactar con el servicio de asistencia técnica

### 15.1 Mensajes de diagnóstico

Los mensajes que se visualizan en la máquina pueden ser de 2 tipos:

**1. Mensajes explícitos:** se colocan en la última línea de abajo del visualizador; se borran en cada nuevo ciclo y luego reaparecen si se repite la causa que los ha generado.

Son advertencias para el usuario, que puede remediar fácilmente sin la intervención del servicio de Asistencia Técnica (ejemplo, VACIAR BANDEJA).

**2. Mensajes codificados:** se colocan en la esquina superior derecha, con el siguiente código: **Exxx**

donde: - **E** indica la presencia de un error;

- **xxx** representa el código de error de la unidad.

Indican la presencia de errores clasificados. Si permanecen en el visualizador, se deberá pedir la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

En presencia de varios errores, los mensajes se alternan en secuencia en el visualizador.



## PROGRAMACIÓN DE CLIENTE

### 16. Flujo de programación cliente

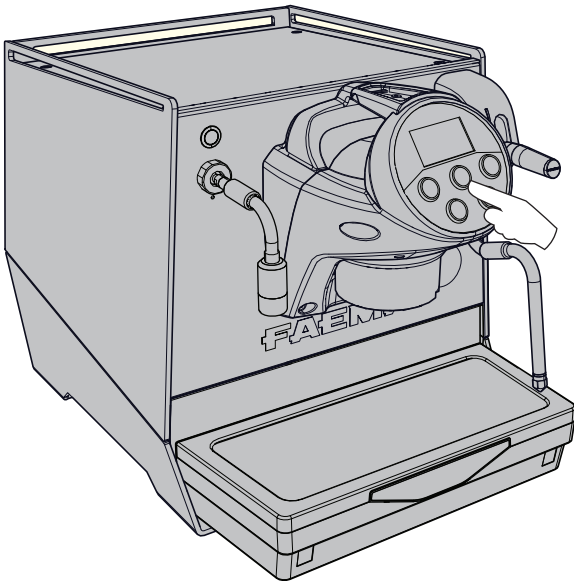
1

#### MENÚ DE PROGRAMACIÓN

El acceso a la **programación para clientes** se realiza presionando la tecla **OK** durante 5 segundos.

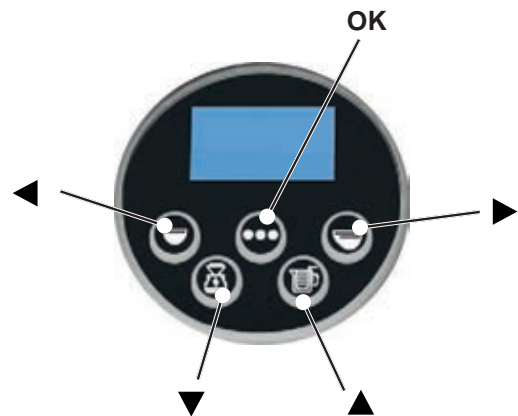
Para entrar en el MENÚ de PROGRAMACIÓN, pulsar la tecla **▶**.

Para volver al funcionamiento normal, pulsar la tecla **◀**.



2

- utilizar después las 5 teclas para la navegación



Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas **▲** y **▼**, y luego presionar la tecla **▶**. Modificar el valor siempre a través de las teclas **▲** y **▼**; llegados a este punto, hay 2 posibilidades:

- 1) Confirmar las modificaciones aportadas presionando la tecla **OK**
- 2) salir del menú sin modificar los datos presionando la tecla **◀**



#### SALIDA DE LOS CUADROS DE PROGRAMACIÓN

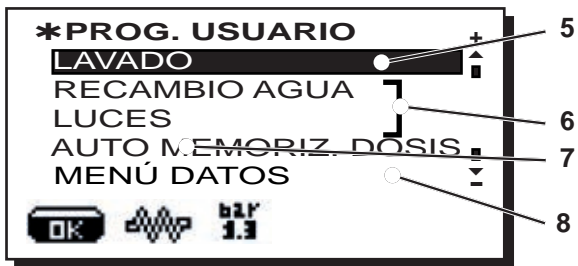
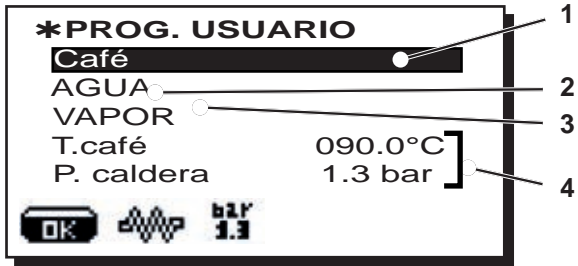
*Antes de salir de los cuadros:*

- pulsar la tecla **OK** para confirmar las posibles modificaciones aportadas en los valores;
- pulsar la tecla **◀** para dejar los valores inalterados



1

Para entrar en la programación, pulsar la tecla ►; el visualizador muestra el mensaje indicado más abajo y, deslizándose, las dos páginas siguientes.

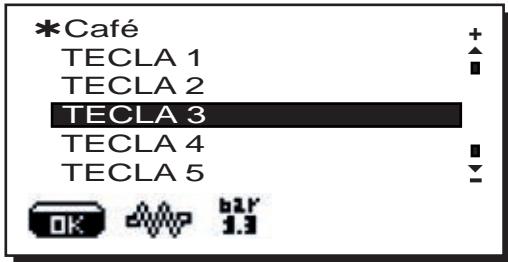




## 16.1. MENÚ TECLA

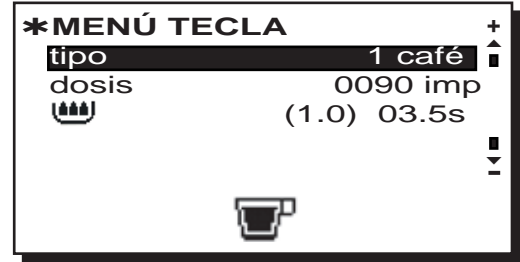
1

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.



2

Presionar una de las teclas de suministro de café en el teclado de selección (el led asociado permanece encendido); en el visualizador se mostrará:



3

El panel de mandos permite que cada tecla memorice la cantidad de suministro deseada.

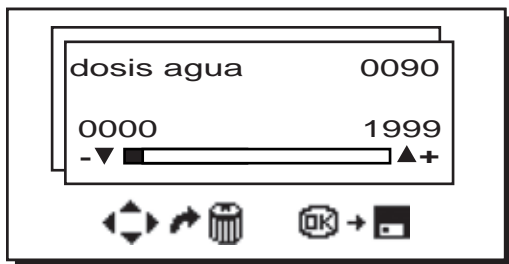
El parámetro, relativos a la selección del café, que se puede modificar es:

- **dosis** (impulsos del dosificador volumétrico).
- ☕ (tiempo de Blooming y preinfusión).

(1.0) representa la duración en segundos de la fase de Blooming.

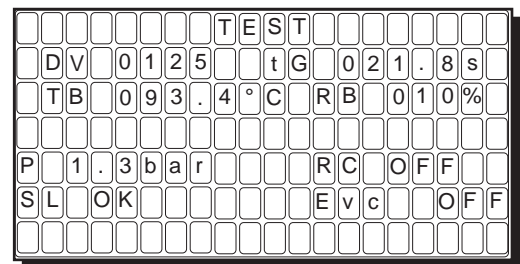
03.5s representa la duración en segundos de la fase de preinfusión.

### Modificación de dosis:



4

Pulsando la tecla **OK** se produce el suministro y el visualizador mostrará los parámetros correspondientes:



Los parámetros visualizados son:

**Dv:** cómputo incremental dosificadores volumétricos

**tG:** tiempo de suministro

**TB:** temperatura instantánea calentador café

**RB:** % activación resistencia calentador café

**P:** presión caldera

**Rc:** resistencia caldera

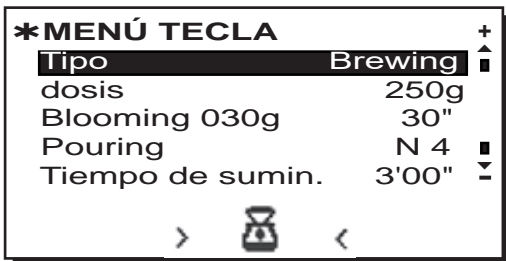
**SL:** nivel de agua en la caldera

**Evc:** Electroválvula carga caldera

Además del «café» se pueden seleccionar otros tipos de bebidas.

A

- «Brewing», con las distintas regulaciones de los parámetros específicos.



- **dose** (mililitros totales de agua que componen la bebida).

- **Blooming** (mililitros de agua destinados a la fase de Blooming a suministrar en el tiempo establecido. En el ejemplo, 30 mililitros de agua se suministrarán en 30 segundos).

- **Pouring** (número de suministros de agua, excluida la fase de Blooming, para preparar la bebida. En el ejemplo, 4 suministros).

- **Tiempo de suministro** (tiempo empleado para preparar la bebida. En el ejemplo, 3 minutos y 00 segundos);

El ejemplo indicado representa la configuración predeterminada de fábrica:

bebida de 250 mililitros (**250 ml**) preparada en 3 minutos (**3'00"**).

De los 250 mililitros totales, 30 mililitros (**030 ml**) se suministran en 30 segundos (**30"**) durante la fase de Blooming.

Los 220 mililitros restantes se agregan en 4 fases (**N 4**), durante el tiempo restante de 2 minutos y 30 segundos:

3 minutos totales (**3'00"**) - menos 30 segundos de Blooming (**30"**).



**B** - «Infusión de té», seleccionando la dosis deseada.



- **dose** (mililitros totales de agua que componen la bebida).

- Las teclas también se pueden ajustar con las funciones:
- Stop, para terminar un suministro en curso;
  - Flush que permite efectuar un breve suministro de aclarado del grupo (de 1 a 5 segundos) antes de enganchar el portafiltro.
  - Desactivado, sin función.

## 16.2. AGUA

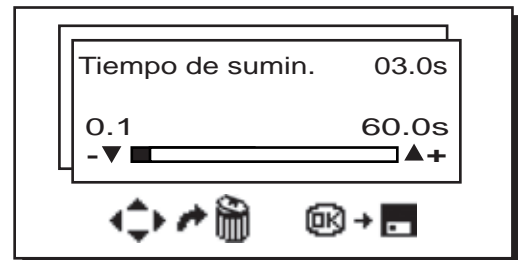
**1** Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.

En el visualizador se muestra el menú de modificación.



**2** El parámetro, relativo a la selección de agua caliente, que se puede modificar es:

- **Tiempo de suministro agua** (tiempo de suministro agua).



la fase de **PRUEBA** de las teclas de agua es completamente análoga a la de las teclas de café.

Presionar la tecla **OK** para confirmar los datos introducidos.



## 16.3. VAPOR

1

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.

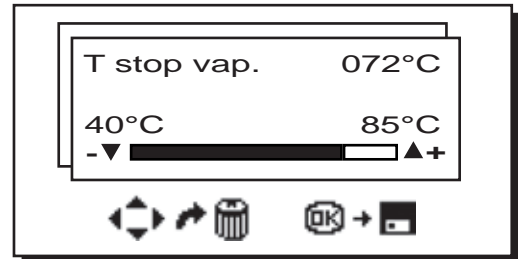
En el visualizador se muestra el menú de modificación, escogiendo en el cual las teclas de actuación.



2

Los parámetros que se pueden modificar son:

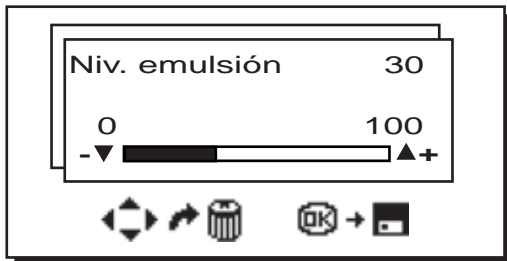
- **T. vapor y aire** (solo para AUTOSTEAM).
- **T stop vap.** (valor «xxx°C» de temperatura para la leche caliente o para la leche montada) configurando cualquier valor comprendido entre los 40 ° y los 85 °.



3

- **niv. emulsión** (es posible elegir un nivel de emulsión diferente para la leche montada).

El valor configurable está entre 10 y 100: 0 indica ninguna emulsión y 100 una emulsión continua).



La fase de **PRUEBA** de las teclas de vapor es completamente análoga a la de las teclas de café.

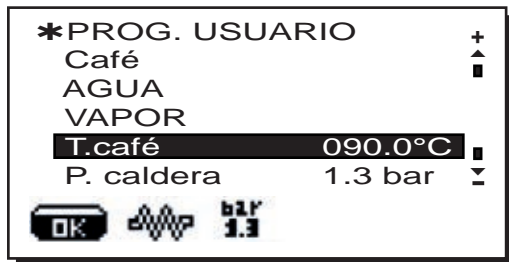
Presionar la tecla **OK** para confirmar los datos introducidos.



## 16.4. PROGRAMACIÓN TEMPERATURA/PRESIÓN

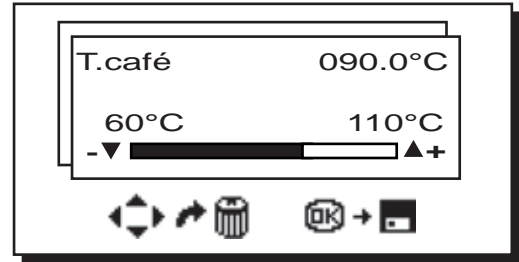
1

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.



2

La temperatura del café se puede regular (entre 60 y 110 °C) entrando en el Menú pertinente.



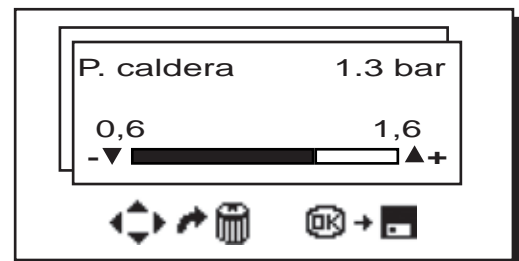
3

Realizar lo mismo para configurar la presión.



4

La presión de la caldera es regulable, entre 0,6 y 1,6 bar.

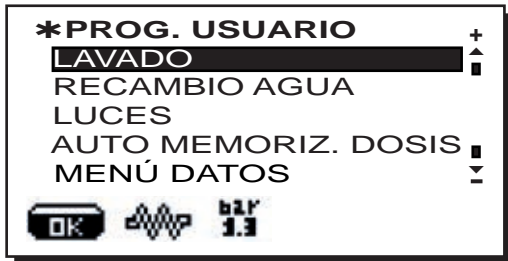




16.5. MENÚ DE LAVADOS Y RECAMBIO AGUA

Para las operaciones de lavado, utilizar el portafiltro de una taza

1 Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.



Entrando en el Menú pertinente, se activan las operaciones de lavado de la máquina.



Nota: previamente es preciso:

- vaciar la bandeja
- introducir el portafiltro

Controlar asimismo que el agua del depósito alcance el nivel máximo.

Luego se inicia el lavado:



con la tecla ◀ se pasa a la visualización gráfica.

Pulsar la tecla ● de forma prolongada para volver al modo de mensajes de texto.



2 Del mismo modo se activa la operación de recambio de agua.



con la tecla ◀ se pasa a la visualización gráfica.

Pulsar la tecla ● de forma prolongada para volver al modo de mensajes de texto.



NOTA: Al finalizar las operaciones, el sistema vuelve al menú principal.





## 16.6. LUCES

La máquina está equipada con iluminación posterior de color rojo que se puede activar simultáneamente a la puesta en funcionamiento del aparato.

1 Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.

En el visualizador aparece el siguiente mensaje:

2 Este menú permite regular (proporcionalmente) las luces de la máquina. En concreto:

- **Máquina** (iluminación posterior).
- **24 / 7** (iluminación permanente).
- **Grupos** (luz grupo).

Programa los valores deseados mediante las teclas ▲ y ▼.

Las modificaciones resultan activas después de haber confirmado los datos introducidos con la tecla **OK**.

La iluminación permanente (24/7) no se puede modular y solo permite la función de encendido (se activa de forma simultánea a la puesta en funcionamiento del aparato) o apagado **OFF**.

## 16.7. AUTO MEMORIZACIÓN DOSIS

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.

1 **Configuración de dosis de café**

- 1 - Enganchar en el grupo el portafiltro cargado con la dosis de café molido.
- 2 - Colocar la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro y presionar el botón que se desea programar, mantener presionado el botón hasta alcanzar el nivel deseado en la taza o las tazas.

Durante esta fase, el valor de los impulsos del dosificador volumétrico (arriba en el visualizador) aumenta; cuando se suelta el botón, el valor alcanzado se registra y aparecerá debajo de la tecla programada (en el ejemplo «0090»).

- 3 - Seguir con la eventual programación de todos los botones del café repitiendo las operaciones desde el punto 1.

Al finalizar, confirmar las modificaciones y salir del menú presionando la tecla " suministro agua caliente":



## 16.8. MENÚ DATOS

1

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.

Los contadores de las distintas funciones se visualizan:

*CONTADORES		
Café	180	▲
Brewing	124	▲
Infusión de té	4	▲
Nº agua	172	▼
Nº vapor	74	▼

OK bar 1.3

Los parámetros que se contabilizan son:

- **café** (número de bebidas a base de café);
- **brewing** (número de suministros modo «brewing»);
- **infusión de té** (número de suministros de té);
- **agua** (números de suministros de agua);
- **vapor** (número de suministros de vapor);

2

*CONTADORES		
Nº v.aire	113	▲
Nº tot café	315	▲
t ON	0d 00h 38m	▼

OK bar 1.3

- **v. aire** (número de suministros Autosteam).
- **tot café** (número total de bebidas a base de café).
- **tiempo total de funcionamiento** (periodo con máquina en ON).

Los contadores pueden ponerse a cero alineando el cursor en la opción correspondiente y presionando la tecla ► y a continuación la tecla ▲ o ▼.

Pulsando la tecla **OK** se confirma a puesta a cero.

**NOTA: los parámetros que no pueden ponerse a cero son:**

- **tot café**

Presionando de nuevo la tecla ◀ se vuelve al cuadro principal.



## 16.9. PARÁMETROS USUARIO

1

Colocar el cursor (línea blanca) sobre la línea deseada utilizando las teclas ▲ y ▼, y luego presionar la tecla ►.



2

Pulsando la tecla ► en la línea «horario de servicio», en el visualizador aparecerá:

Los parámetros relativos al **MENÚ HORARIO SERVICIO** que se pueden modificar son:

- **hora ON** (horario de encendido);
- **hora OFF** (horario de apagado);
- **función Standby** (OFF/10' ÷ 4h00');



3

y posteriormente:



4

Para modificar la fecha y la hora pulsar la tecla ► en la línea correspondiente; en el visualizador aparecerá el mensaje:



5

**Otras modificaciones:**

- **hora ON** (horario de encendido);
- **hora OFF** (horario de apagado);
- **función Standby** (OFF/10' ÷ 4h00');
- **Lavado** (horario de lavado programable);

Es un lavado con horario programable; en la hora configurada aparecerá en el visualizador «EFECTUAR LAVADO CAFÉ».

Cuando se solicita, prevé la realización de un lavado, tal como se describe en el apartado «Operaciones de limpieza».

Para configurar la hora en que aparezca la solicitud de lavado realizar lo siguiente:

- colocar el cursor en la línea **LAVADO**;
- presionar la tecla ►;
- modificar el valor utilizando las teclas ▲ y ▼;
- pulsar la tecla **OK** para confirmar el dato.

Para no activar este lavado, programar OFF de acuerdo con el horario. OFF aparecerá pulsando la tecla ▼ cuando el horario indicado sea «00:00».

NOTAS. El personal técnico tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el ciclo de lavado en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

- **Cambio** (recambio de agua programable a un horario);

La función "**Cambio**" con solicitud a horario debe ser programada por el personal técnico, que tiene la facultad de activar o no la función "bloqueo".

Con el "bloqueo" activo, en caso de no efectuar el recambio del agua en un intervalo de una hora la máquina bloquea el suministro de las bebidas.

Con solicitud programada a horario, el usuario solo tiene la posibilidad de modificar la hora en la que aparece la solicitud.

Para modificar la hora:

- colocar el cursor en la línea **Cambio**;
- presionar la tecla ►;
- modificar el valor utilizando las teclas ▲ y ▼;
- pulsar la tecla **OK** para confirmar el dato.

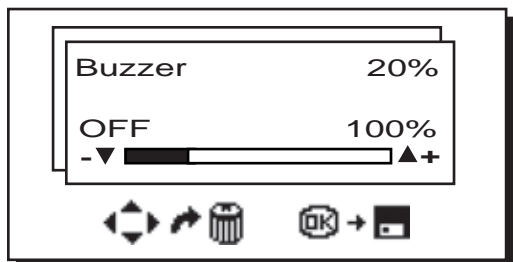
Pulsando ◀ se vuelve al menú anterior **PARÁMETROS CLIENTE**.



6

Los otros parámetros regulables son:

- **Boiler** (ON/OFF);
- **Caldera** (ON/OFF):
- **Intensidad sonido BUZZER** (de forma porcentual):



7

- **Intensidad función FLUSH** (regulable entre 0 y 3 segundos):



8

- **Unidades de medida** (de presión y temperatura):



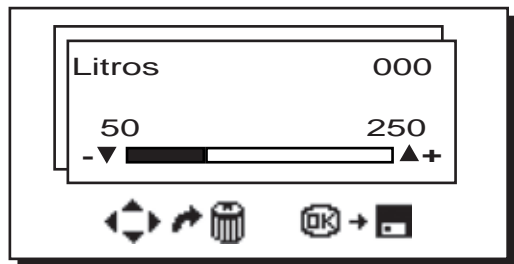
9

- **Sustitución filtro:** (se activa la función de aviso para la periodicidad de sustitución del filtro).



10

- Pulsando después el intervalo (litros) entre una sustitución y la otra:



11

- **Idioma del visualizador:**







## 1. Prescrições gerais



**Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correta praxe higiénica no uso do mesmo.**

**Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.**

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- O presente equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações profissionais e/ou supervisionadas e similares como: - refeitórios para colaboradores de estabelecimentos comerciais, escritórios e outros locais de trabalho  
- clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros ambientes residenciais.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.  
As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- *Para produtos vendidos no mercado europeu.*  
O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.  
As crianças não devem brincar com o aparelho.  
A limpeza e a manutenção, destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.  
A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruído: o aparelho não supera os 70 dB.
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o fabricante não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.



## 2.1 Transporte e movimentação

### Embalagem

- A máquina é fornecida numa embalagem robusta de cartão e com as proteções internas adequadas. Na embalagem constam os símbolos convencionais que devem ser observados durante a movimentação e o armazenamento do aparelho.
- O transporte deve ser efetuado de acordo com as indicações contidas na embalagem, deslocando a embalagem com a devida cautela e evitando qualquer forma de colisão.
- Não deixar a embalagem exposta a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).

### Verificações ao receber o aparelho

- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas na embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.

### Advertências para a eliminação da embalagem



Os materiais da embalagem são eco-compatíveis e recicláveis. Para a proteção e a tutela do ambiente, não devem ser deixados no lixo, mas entregues aos centros de recuperação e eliminação específicos, segundo a normativa local em vigor.

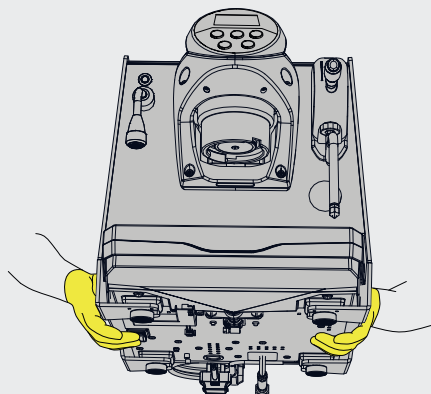
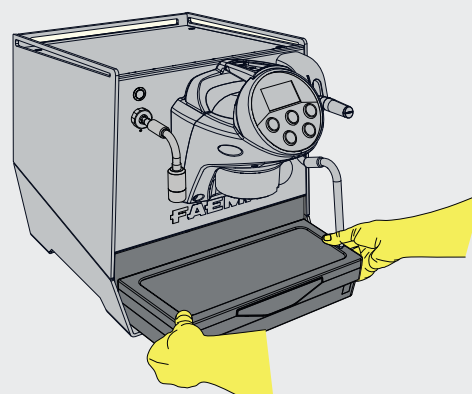
### Movimentação



O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção.

- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manuseio do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (calçado, luvas).
- segurar o aparelho nos PONTOS DE PEGA INDICADOS.

**OK****NÃO**



## 2.2 Prescrições de instalação

- Antes de ligar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondem aos da rede de distribuição elétrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação; em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- Não enrolar o cabo sobre a bancada de trabalho ou tampo da mesa onde possa ser puxado por crianças ou causar um enredamento involuntário.



É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ser puxado involuntariamente, algo que acontece com cabos mais compridos. No entanto, estão disponíveis cabos de alimentação ou extensões destacáveis mais longos que podem ser utilizados desde que se tenha cuidado ao utilizá-los:

- A potência elétrica da extensão deve ser pelo menos igual à potência elétrica do aparelho;
- O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra;
- O cabo mais longo deve ser colocado de forma a não ficar apoiado na bancada de trabalho ou na mesa onde possa ser puxado por crianças ou causar um enredamento involuntário.



### NOTA:

- Se o equipamento se destina a ser utilizado em aplicações profissionais: o dispositivo deve ser colocado em locais onde a utilização e a manutenção estejam reservadas a pessoal especialmente instruído.
- Se o equipamento se destina a ser utilizado em aplicações supervisionadas: o aparelho deve ser colocado em locais onde possa ser supervisionado por pessoal especialmente instruído.

- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (superfície de apoio das chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,5 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10 e 32 °C (50 e 90 °F).
- Não instalar em locais, tais como cozinhas profissionais, em que esteja previsto que as limpezas sejam efetuadas mediante jatos de água.
- Não obstruir as aberturas ou as ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.
- Não instalar nem utilizar o aparelho em ambientes potencialmente explosivos.
- Não instalar o aparelho em presença de substâncias inflamáveis.





## 2.3 Prescrições hidráulicas de instalação

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

A máquina está equipada com um filtro amaciador que deve ser substituído periodicamente em função do consumo e da qualidade da água utilizada.

**A substituição do filtro amaciador nos intervalos programados é essencial para a qualidade das bebidas preparadas.**

**Além disso, a não realização da manutenção prejudicará o bom funcionamento da máquina.** Substituir o filtro quando indicado pela máquina ou pelo menos uma vez a cada 18 meses.

O intervalo de substituição pode ser alterado usando o software após a verificação da dureza da água a ser realizada de acordo com os mesmos procedimentos descritos no capítulo "Substituição do filtro amaciador".

## 3. Verificação da instalação

### 3.1 LAVAGEM



**ATENÇÃO:** ANTES DA UTILIZAÇÃO, A MÁQUINA INSTALADA E PRONTA PARA SER UTILIZADA DEVE SER SUJEITA A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

#### GRUPOS

- Encaixar o porta-filtro no grupo (sem café).
- Executar as distribuições durante cerca de um minuto.

#### ÁGUA QUENTE

- Distribuir várias vezes água quente (acionando o respetivo comando) até recolher pelo menos 1 litro de água.

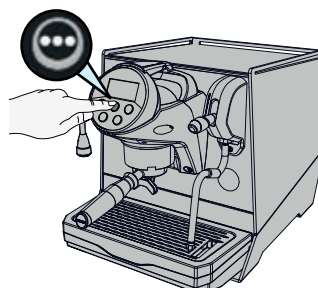
#### VAPOR (também com Autosteam)


- Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos..

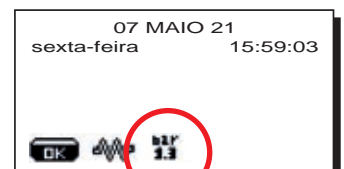
### 3.2 VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

- Verificar os valores de temperatura corretos
- Verificar se a pressão na caldeira e de funcionamento correspondem aos valores normais

94.0°C



Premir o botão  durante 5 segundos..





## 4. Prescrições para o operador

### INÍCIO DA ATIVIDADE



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

### Grupos

- Encaixar o porta-filtro no grupo (sem café).
- Executar as distribuições durante cerca de um minuto.

### Água quente

- Distribuir água quente durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.

### Vapor (também com Autosteam)

- Distribuir vapor pelas lanças durante cerca de um minuto, usando os respetivos comandos.

### DURANTE A ATIVIDADE

#### Distribuição do vapor (também com Autosteam)

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

#### Distribuição do café

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

#### Distribuição de água quente

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

#### Limpeza do circuito do café

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



## 5. Advertências



### Perigo de queimaduras

As zonas assinaladas com a etiqueta são partes quentes, portanto **aproximar-se e proceder com muito cuidado.**



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

### ADVERTÊNCIAS GERAIS

O fabricante declina qualquer responsabilidade quanto a danos em bens e pessoas derivados de um uso irregular ou não previsto da máquina de café.

Não colocar a máquina para café a funcionar com as mãos molhadas ou os pés descalços.

Prestar muita atenção para que o aparelho não seja acionado por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização do mesmo.

#### Perigo de queimaduras

Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo aos grupos de distribuição do café, ou das lanças de distribuição do vapor e da água quente.

#### Superfície de apoio das chávenas

Colocar na superfície de apoio das chávenas apenas chávenas de café, de chá e copos a utilizar com a máquina de café.

Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar na superfície de apoio das chávenas.

Não é permitido colocar outros objetos na superfície de apoio das chávenas.



### INTERRUPÇÃO DA ATIVIDADE

Quando a máquina ficar por muito tempo sem vigilância, proceder às operações a seguir indicadas:

- efetuar a limpeza, como indicado no respetivo capítulo;
- desligar a ficha da tomada de corrente;
- esvaziar o reservatório ou fechar a torneira de alimentação hídrica.

**NOTA:** para as máquinas que têm a possibilidade de programar a ligação e a desligação por horário, as alimentações devem permanecer ativas somente se a função estiver ativa.

O incumprimento dessas regras de segurança isenta o fabricante de qualquer responsabilidade decorrente de avarias, danos causados a bens e/ou ferimentos a pessoas e/ou animais.

## 6. Manutenção e reparações

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

Em caso de danos no cabo de conexão elétrica, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.



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

- seguir todas as instruções do fabricante;
- mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das proteções e o funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e, depois, todos os anos).



### ATENÇÃO

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

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

### ATENÇÃO

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

Em caso contrário a responsabilidade do fabricante 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.



## 7. Colocação fora de serviço definitiva (Só para os produtos com marca (€))

Para a colocação fora de serviço definitiva do aparelho siga as indicações, ao abrigo do DL. 49/2014 que transpõe a segunda diretiva 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

*A recolha seletiva deste equipamento no fim da sua vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. Por isso, o utilizador que quiser desfazer-se deste equipamento tem de contactar o fabricante e seguir o sistema que este adotou para permitir a recolha seletiva do equipamento no fim da sua vida útil.*



*A recolha diferenciada adequada para o envio do equipamento desativado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reutilização e/ou a reciclagem de materiais com os quais o equipamento é composto.*

*A eliminação abusiva do produto pelo seu possuidor implica a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente.*

*Os equipamentos elétricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o equipamento foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objeto de recolha seletiva.*



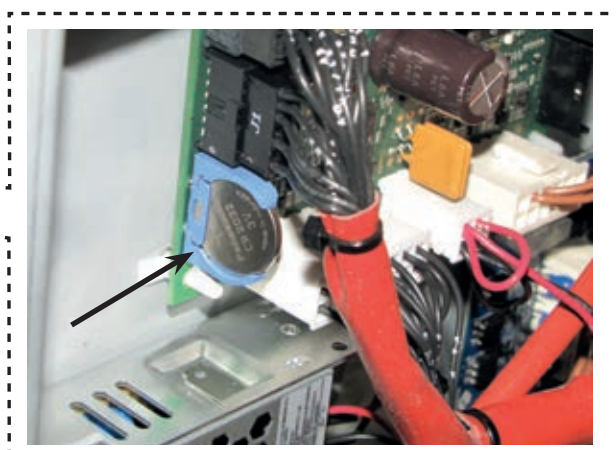
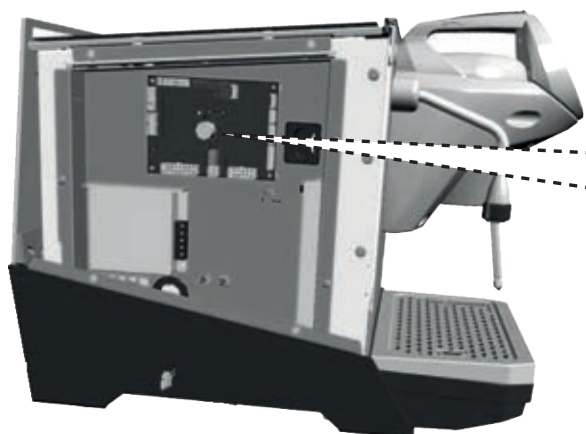
**COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA**  
Para a proteção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

### INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este aparelho contém uma bateria em forma de botão não recarregável à base de lítio (composição química: lítio dióxido de manganésio) integrada no produto final.

Reciclar ou eliminar as baterias de acordo com as instruções do fabricante da bateria e segundo as normas locais / nacionais em vigor.

#### Posição da bateria

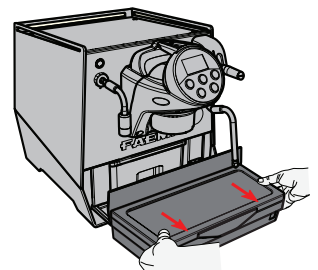
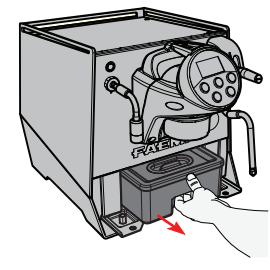
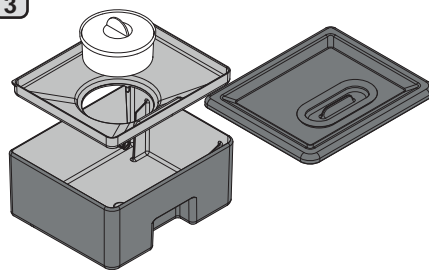
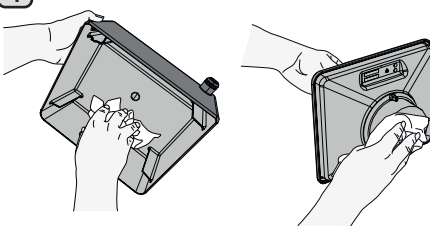

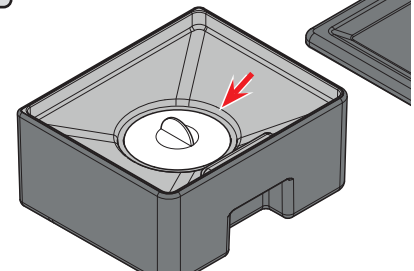
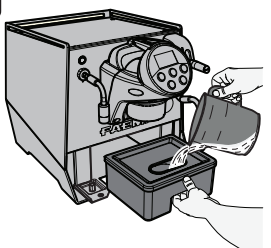
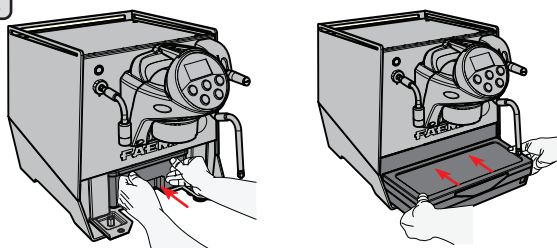







# USO

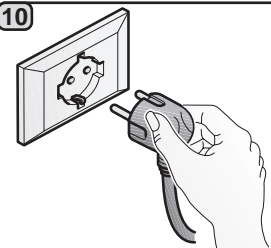
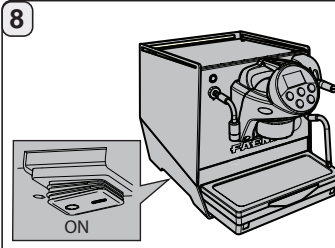
## 8. Operações preliminares antes da primeira utilização

Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, é necessário realizar algumas operações:  
**Enxaguamento dos componentes**

<p>1</p>  <p>Retirar a bacia.</p>	<p>2</p>  <p>Retirar o reservatório da máquina.</p>	<p>3</p>  <p>Separar as peças do reservatório.</p>
<p>4</p>  <p>Lavar cuidadosamente com água o reservatório e todas as suas peças.</p>	<p>5</p>  <p>Enxaguar o novo filtro com água corrente. Mergulhá-lo num recipiente com um litro de água durante pelo menos 5 minutos.</p>	<p>6</p>  <p>Colocar o filtro, encaixando-o no respetivo alojamento dentro do reservatório.</p>
<p>7</p>  <p>Colocar no reservatório água mineral natural ou água potável de boa qualidade (*). <b>MAX 2 L</b></p>	<p>8</p>  <p>Voltar a colocar a tampa e a bacia do reservatório de água.  Verificar se o reservatório está corretamente encaixado.</p>	<p>9</p>  <p>Lavar cuidadosamente com água os filtros e os porta-filtros fornecidos.  <b>Não colocar o reservatório na máquina de lavar louça.</b></p>

(\*) **NOTA:** A água, pela sua natureza, contém diferentes concentrações de sais minerais que determinam a sua dureza e que ao longo do tempo originam a formação de calcário. A substituição do filtro amaciador nos intervalos programados é essencial para a qualidade das bebidas preparadas e para manter inalterado o rendimento da máquina.

### Ligação elétrica

<p>10</p>  <p>Ligar eletricamente a máquina inserindo a ficha do cabo de alimentação numa tomada previamente preparada.</p>	<p>8</p>  <p>Premir o interruptor principal localizado por baixo da máquina.</p>
---	--



9. Primeira utilização

1 A fase de aquecimento dura cerca de **12 minutos** e, no caso da primeira utilização, termina quando no visor aparece o símbolo a indicar nível de água baixo no reservatório:

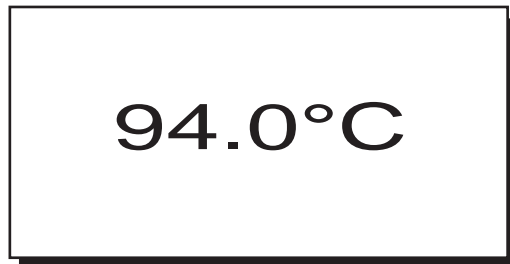


Sem desligar a máquina, repetir as operações de carregamento de água no reservatório acima descritas.

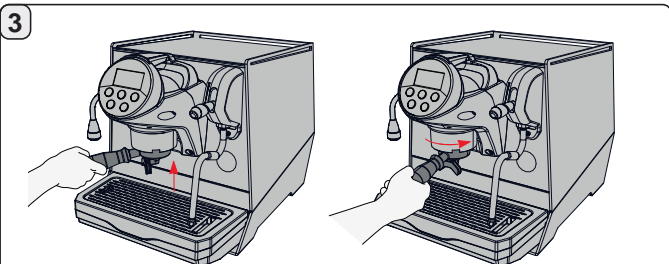
2 A fase de aquecimento seguinte termina quando aparece no visor a pressão prevista para o funcionamento



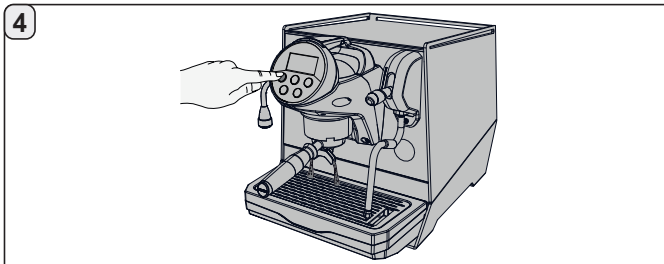
e a indicação da temperatura do boiler café.



**Perigo de queimaduras!**  
Atenção: realizar as operações com o máximo cuidado.

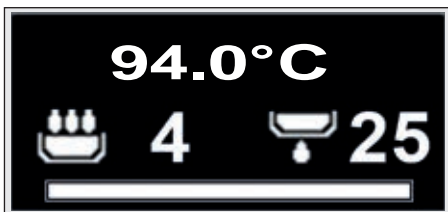


3 Encaixar o porta-filtro (sem café) no grupo.



4 Premir um dos botões de café e distribuir água durante alguns segundos; para parar a distribuição, premir novamente o mesmo botão. Isto permite harmonizar a temperatura do grupo e a do porta-filtro, bem como enxaguar o circuito hidráulico.

Símbolos do grupo do café



**94.0°** Indicação da temperatura do boiler.

**☁ 4** Fase de pré-infusão, representada com o símbolo ☁ e respetiva duração.

**☁ 25** Fase de distribuição, representada com o símbolo ☁ e respetiva duração.

**▬** barra indicando o progresso total da operação.

**☁** Este símbolo aparece quando se liga o boiler do café e indica a fase de alcance da temperatura definida.

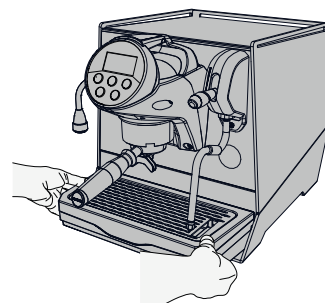
**☁** Este símbolo indica que o boiler do café está na fase de aquecimento.



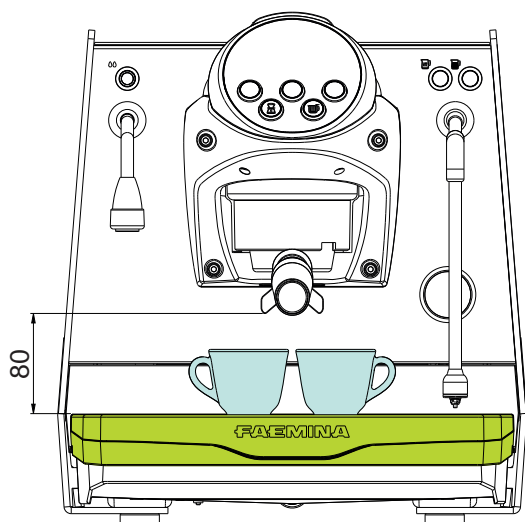
## Posição da bacia

São possíveis duas posições diferentes da bacia para obter alturas diferentes do bico distribuidor dependendo da bebida distribuída e do recipiente utilizado.

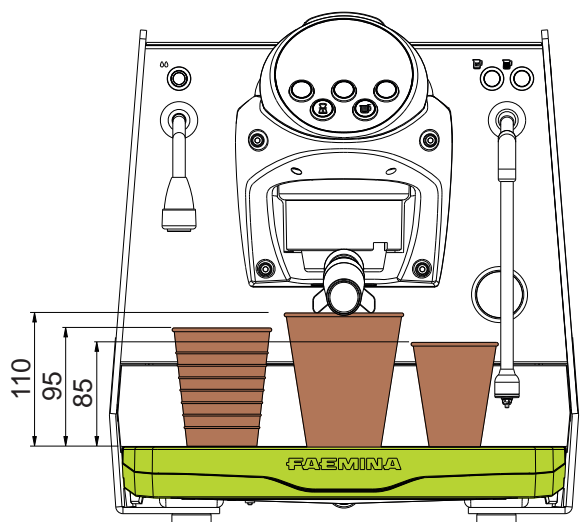
A mudança de posição realiza-se levantando e depois inserindo a moldura de apoio das chávenas na bacia alinhada com os respetivos encaixes.



**UP**  
**posição alta**  
*por ex. café expresso*



**DOWN**  
**posição baixa**  
*por ex. café americano*





## 10. Preparação das bebidas



**Condições necessárias:** presença de água suficiente no reservatório - máquina sob pressão/temperatura de funcionamento.

**Não retirar o reservatório do seu alojamento durante as fases de distribuição da água.**

### Distribuição do café



**Perigo de queimaduras!**

**Atenção:** realizar as operações com o máximo cuidado.

Desengatar o porta-filtro, retirar as borras do café precedente e enchê-lo com uma dose de café moído (no caso de um porta-filtro de 1 bico com filtro cónico de 1 chávena) ou então com duas doses de café moído (no caso de um porta-filtro de dois bicos com filtro cilíndrico de 2 chávenas).

Calcar uniformemente o café moído no filtro, servindo-se do calcador do moinho ou então do calcador fornecido com a máquina.

Retirar no bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.

Engatar, apertando bem, o porta-filtro ao grupo, colocando a chávena (ou as chávenas) por baixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro.

1



Premir o botão de distribuição do café correspondente à dose desejada.

2



Inicia a fase de infusão, representada no visor do grupo pelo símbolo  e a respetiva duração.

3



No fim da infusão inicia a distribuição, representada pelo símbolo  e a respetiva duração.

4




Quando se alcança a dose definida, a paragem da distribuição ocorre automaticamente. Antes de regressar à fase de standby, por alguns segundos, o ecrã tátil apresenta os parâmetros: duração total da distribuição e duração da fase de infusão.

5



Premir o botão  para proceder a distribuições contínuas.

A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interrompida em qualquer momento premindo o botão  ou qualquer outro botão de dose.

**NOTA:** Se a programação cliente está habilitada o botão  pode ser programado como doseado.



**O porta-filtro não deve ser desencaixado antes de a distribuição do café ter terminado.**





## Distribuição do vapor - Aquecimento do leite para cappuccino

### Indicações gerais

O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do recipiente, e por todo o período de utilização, o leite deve ser mantido a uma temperatura **não superior a 5°C (41°F)**; os nossos aparelhos para a conservação do leite são adequados para esse efeito.

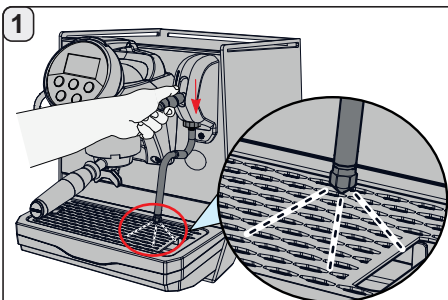
**N.B.:** ao fim do dia de trabalho (ou nunca além de 24 horas da abertura do recipiente) o leite que eventualmente tenha sobrado deve ser eliminado.



### Perigo de queimaduras!

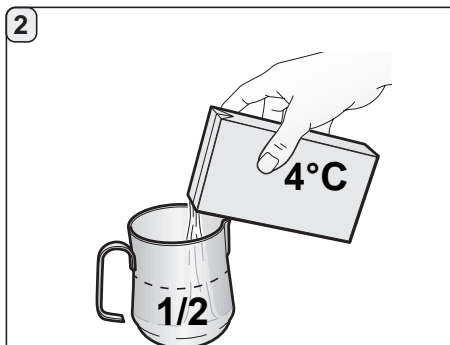
**Atenção:** realizar as operações com o máximo cuidado. Utilizar os dispositivos isolantes específicos para deslocar as lanças da água e do vapor.

### versão "base"

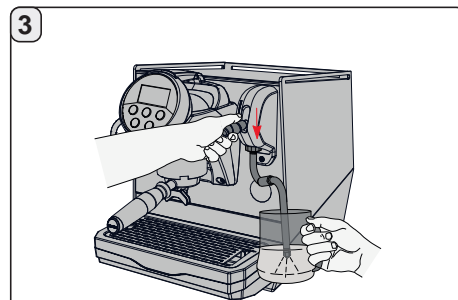


1 Direcione a lança na direção da bacia, baixe a alavanca do vapor e mantenha-a nesta posição por alguns segundos.

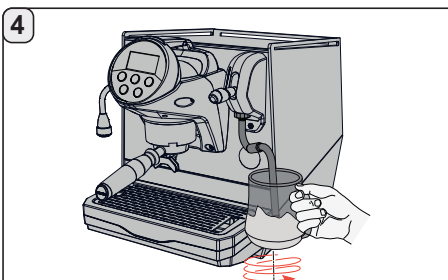
Esta operação permite eliminar a eventual condensação formada durante intervalos de tempo médio-longos entre as distribuições de vapor.



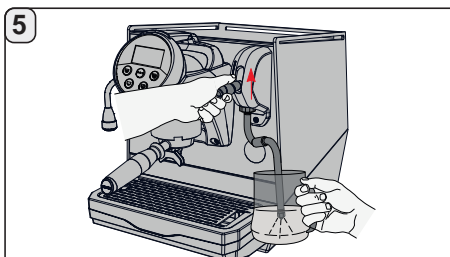
2 Encher um jarro alto e estreito até meio.



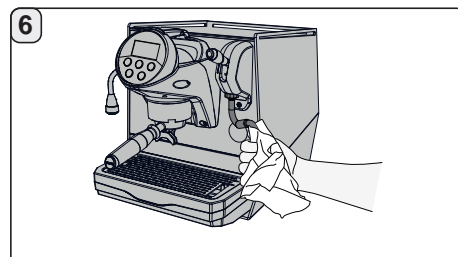
3 Inserir a lança de vapor no leite e baixar a alavanca.



4 Enquanto o vapor está a ser distribuído, rodar ligeiramente o jarro para ajudar o leite a espumar.



5 Quando tiverem sido atingidas a quantidade desejada de espuma e uma temperatura suficientemente quente, interromper a distribuição de vapor levantando a alavanca.



6 Depois de utilizar a lança, limpar bem o tubo com uma esponja ou um pano limpo.



**Conselhos importantes:** a lança de vapor não deve ser extraída do líquido antes da interrupção da distribuição de vapor.



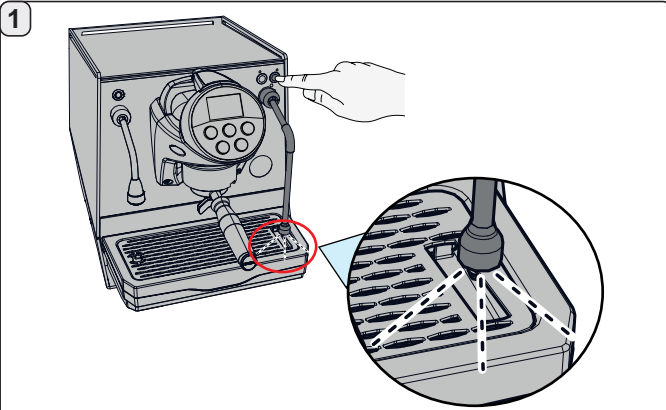
### Limpeza das lanças do vapor

No final de cada utilização:

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

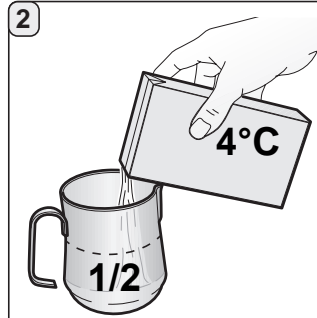


## versão "Autosteam"

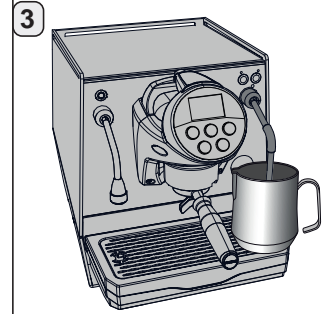


1 Direcione a lança na direção da bacia, premir um dos botões Autosteam e voltar a premi-lo novamente após alguns segundos.

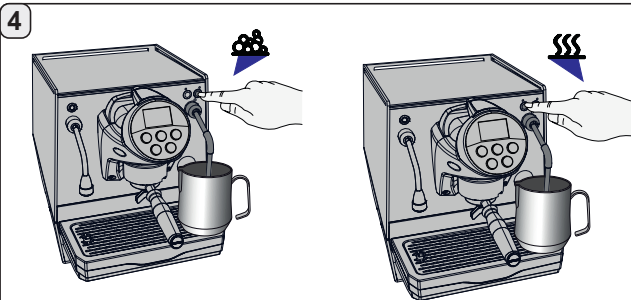
Esta operação permite eliminar a eventual condensação formada durante intervalos de tempo médio-longos entre as distribuições de vapor.





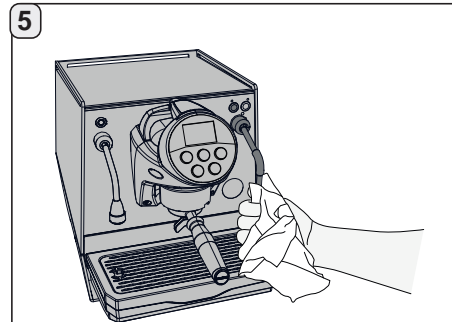
2 Encher um jarro alto e estreito até meio.



3 Inserir a lança de vapor no leite e colocar o jarro sobre a bacia.



4 Premir o botão de vapor desejado (quente  - espuma ) e a distribuição irá parar automaticamente.



5 Depois de utilizar a lança, limpar bem o tubo com uma esponja ou um pano limpo.



**Conselhos importantes:** a lança de vapor não deve ser extraída do líquido antes da interrupção da distribuição de vapor.



**Limpeza das lanças do vapor**

No final de cada utilização:

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



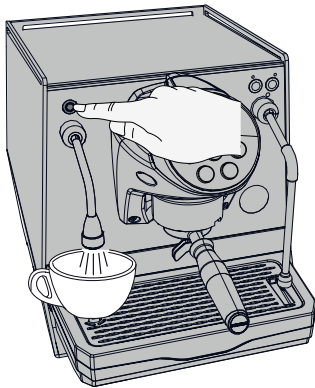
## Distribuição de água quente



### Perigo de queimaduras!

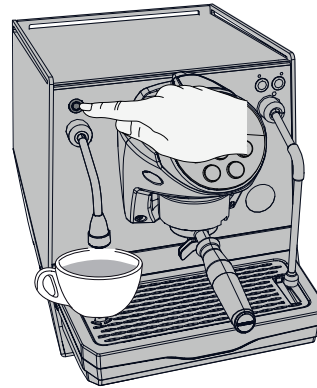
Atenção: realizar as operações com o máximo cuidado. Utilizar os dispositivos isolantes específicos para deslocar as lanças da água e do vapor.

1



Colocar um recipiente debaixo do tubo de água quente e premir o botão de distribuição.

2

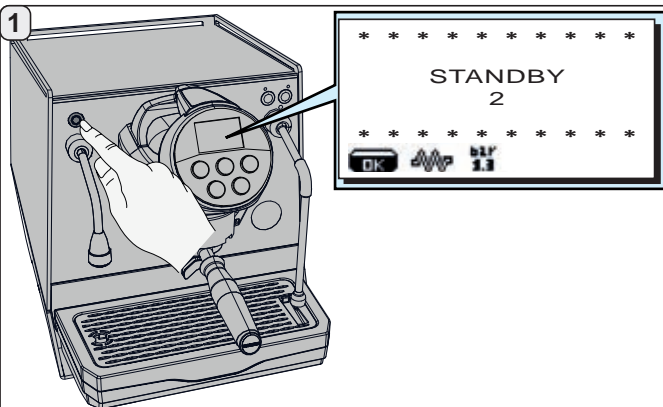


Uma vez alcançada a dose desejada, parar a distribuição de água quente carregando novamente no botão.

## Standby

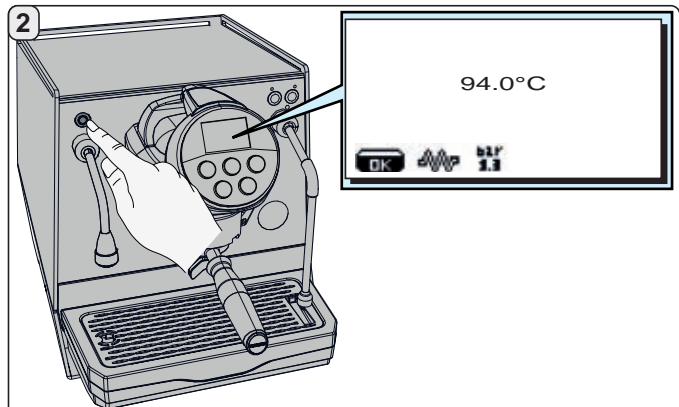
O botão de distribuição de água quente também realiza outra função permitindo colocar a máquina em standby.

1



Para aceder à função, mantenha premido o botão por 3 segundos até terminar a contagem decrescente e se desligar o visor. Durante a fase de standby o led do botão pisca.

2



Para restaurar o funcionamento da máquina, premir o botão de distribuição de água quente novamente por alguns segundos até que o visor volte a ligar.

A entrada em modo standby da máquina também pode ser configurada após um tempo predefinido de inatividade, que pode ser definido no menu de programação do cliente (PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE/PARÂMETROS CLIENTE/HORÁRIO DE SERVIÇO/STANDBY).

## Modo de suspensão



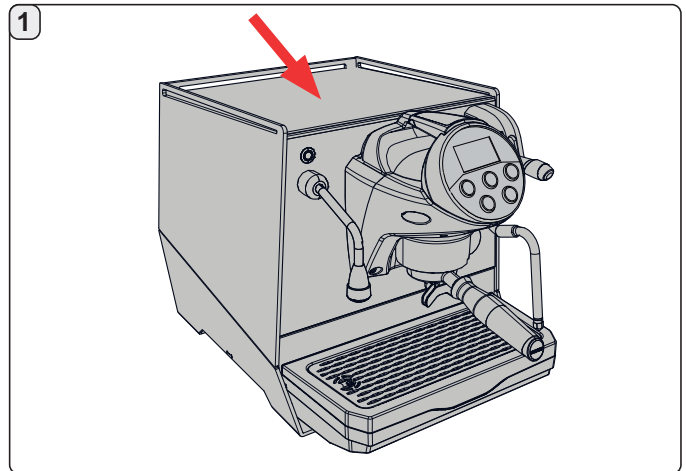
Quando a máquina não é usada por 60 segundos o visor apaga-se.

Para restaurar o funcionamento normal, premir qualquer botão: o visor reacende-se e a distribuição começa imediatamente.




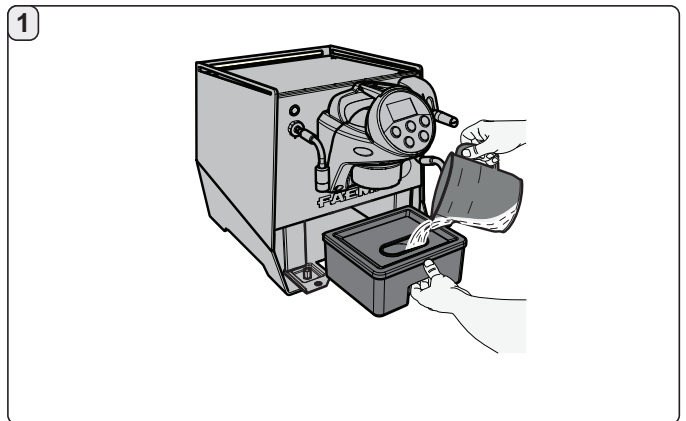
## Superfície de apoio das chávenas

A máquina está equipada com uma superfície de apoio das chávenas sobre a qual as chávenas podem ser colocadas (viradas para baixo) antes de serem utilizadas.



## 11. Verificação do nível da água no reservatório

A falta de água no reservatório é indicada pelo aparecimento do símbolo correspondente . Encher o reservatório com água até o nível máximo. Em caso de atraso de tal operação, intervém um dispositivo de segurança que impede a preparação do café. No fim das operações voltar a colocar a tampa e a bacia do reservatório de água.



Verificar se o reservatório está corretamente encaixado.



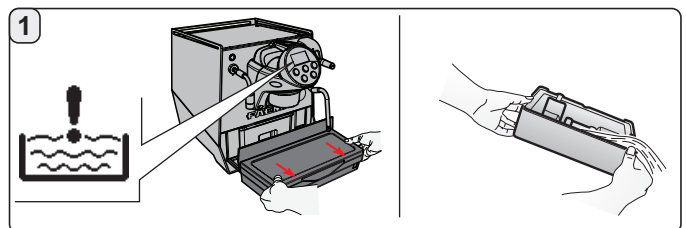
**Perigo de queimaduras!**

**Atenção: realizar as operações com o máximo cuidado.** Possibilidade remota de queda de gotas de água a ferver do grupo!

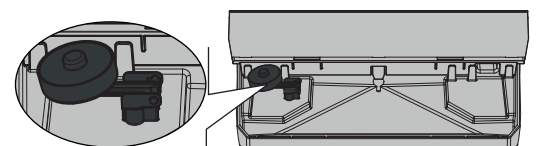
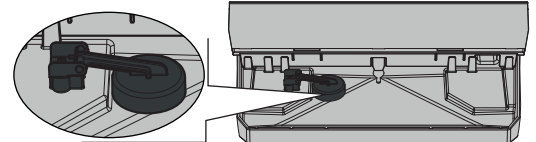
## 12. Verificação do nível da água na bacia

O enchimento da bacia é sinalizado pelo aparecimento do símbolo "EMPTY ME" no visor. Retirar cuidadosamente a bacia e esvaziá-la.

**Nota: é aconselhável remover periodicamente a água que se acumula na bacia e não esperar que se encha completamente.**



Após ter recolocado a bacia verificar a posição correta da sonda flutuante.





## 13. Limpeza e manutenção



Para a aplicação correta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar as indicações do presente parágrafo.

As lavagens devem ser efetuadas utilizando os produtos originais “Service Line”, ver os detalhes na última página. Qualquer outro produto poderá comprometer a idoneidade dos materiais em contacto com os alimentos.

### DESCRIÇÃO GERAL DOS INTERVALOS DE LIMPEZA

	EM CADA UTILIZAÇÃO	DIÁRIA	SEMANAL	QUANDO NECESSÁRIO OU PEDIDO PELO SW	INSTRUMENTOS A UTILIZAR
CIRCUITO DO CAFÉ		√		√	• escova (1) • filtro com disco de borracha (2) • pastilha de detergente (3)
GRUPO DO CAFÉ		√			• escova (1)
MUDANÇA DE ÁGUA DA CALDEIRA		√		√	
PORTA-FILTROS		√			• recipiente (4) • pastilha de detergente (3) • esponja (5)
TUBO (LANÇA) DO VAPOR	√	√			• recipiente (4) • esponja (5)
TUBO (LANÇA) DO VAPOR AUTOMÁTICO	√	√			• esponja (5)
TUBO (LANÇA) DA ÁGUA		√			• esponja (5)
GRELHA E BACIA		√			• esponja (5)
BACIA DE ESCOAMENTO			√		• recipiente (4) • esponja (5)
CARROÇARIA		√		√	• pano macio (6)
RESERVATÓRIO DE ÁGUA			√		• esponja (5)
SUPERFÍCIE DE APOIO DAS CHÁVENAS		√			• esponja (5)



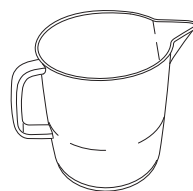
(1)



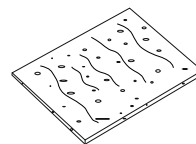
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

### LIMPEZA DO GRUPO - *Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho*

A finalidade do ciclo de lavagem é a eliminação de toda a gordura e calcário que se depositou durante a distribuição do café.

A falta de execução do ciclo de lavagem favorece a solidificação dos depósitos acima referidos e por conseguinte deixam de ter valor as prestações qualitativas do circuito do café.

**N.B.:** as operações a seguir descritas devem ser realizadas com a máquina ligada e em pressão.

**ATENÇÃO, PERIGO DE QUEIMADURAS:** durante as fases de lavagem do bico sairão água quente e vapor, portanto não aproximar as mãos ou outras partes do corpo até quando o ciclo de limpeza não tiver terminado.



**LIMPEZA DO GRUPO - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho**  
**Para as operações indicadas abaixo, usar o porta-filtro com um bico**

**1**

Retirar o porta-filtro do grupo do café.

**2**

Limpar a junta de sino com a escova.

**3**

Montar no porta-filtro o filtro com disco de borracha.

**4**

Colocar uma pastilha de detergente

**5**

O acesso à programação do cliente é efetuado premindo o botão durante 5 segundos.

**6**

Premir o botão .

**7**

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões e , depois premir o botão .

**8**

Ao entrar no respetivo menu, iniciam-se as operações de lavagem da máquina.

Premir o botão .

**9**

Nota: é pedido primeiro que:

- esvazie a bacia
- insira o porta-filtro

Verificar também se a água no depósito está no nível máximo.

**10**

Encaixar o porta-filtro no grupo.

**11**

Premir o botão .

**12**

Começa a seguir a lavagem:

Não retirar o porta-filtro durante a distribuição.

**13**

No fim da lavagem, aparece a mensagem "RETIRAR PORTA-FILTRO".

NOTA: Em modo gráfico o visor apresenta o ecrã seguinte:



Premir o botão de forma demorada para voltar ao modo mensagens de texto.

**14**

Remover o porta-filtro.

**15**

Premir o botão .

**16**

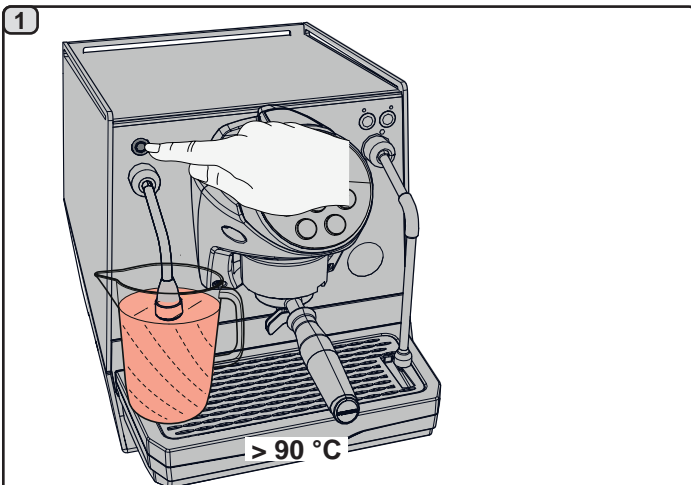
Aparecerá a mensagem "PASSAGEM POR ÁGUA GR1".

No fim da fase de enxaguamento, a lavagem está completada.

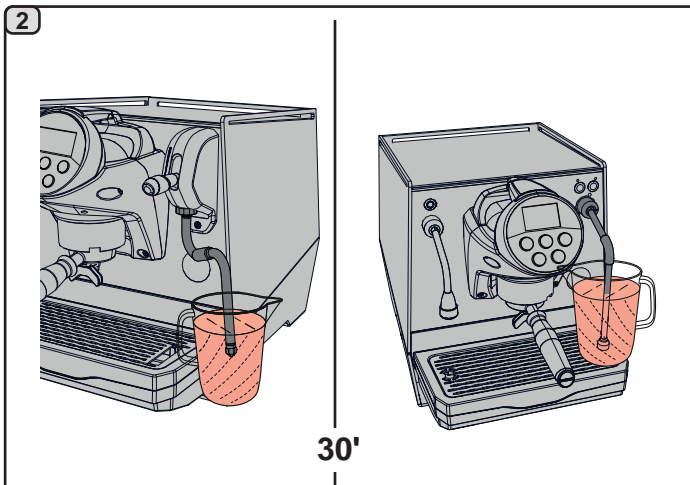
A lavagem é interrompida e a máquina para se, depois de a ligar, esta for desligada através do interruptor ou se a máquina detetar um reservatório vazio ou uma bacia de escoamento cheia.



## LIMPEZA LANÇAS DE VAPOR MANUAL/AUTOMÁTICA - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho



1 Extrair da caldeira, num recipiente adequado, a quantidade necessária de água quente (> 90 °C) para cobrir a parte de lança que entrou em contacto com o leite.

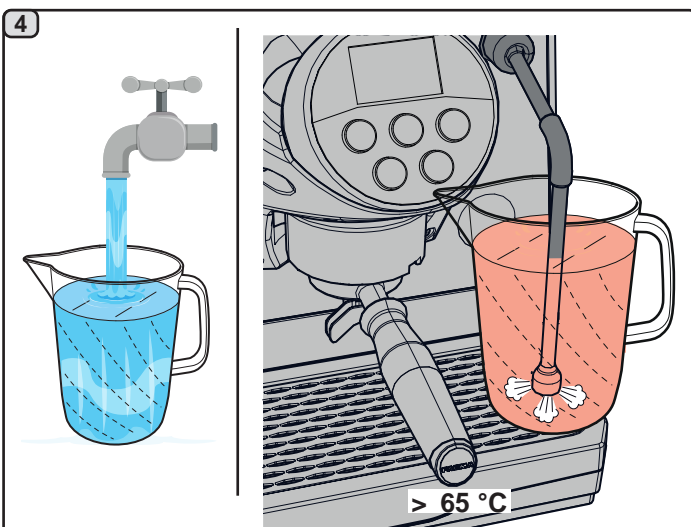


MANUAL

AUTOMÁTICA

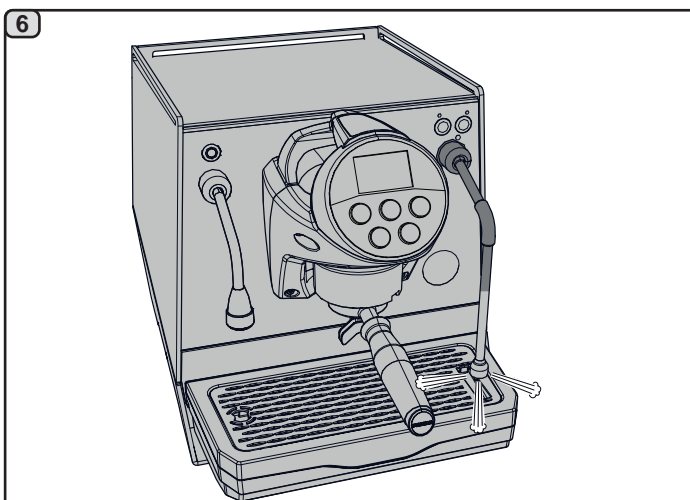
2 Deixar a lança de molho durante pelo menos 30 minutos.

3 Deitar fora a água e enxaguar bem o recipiente.

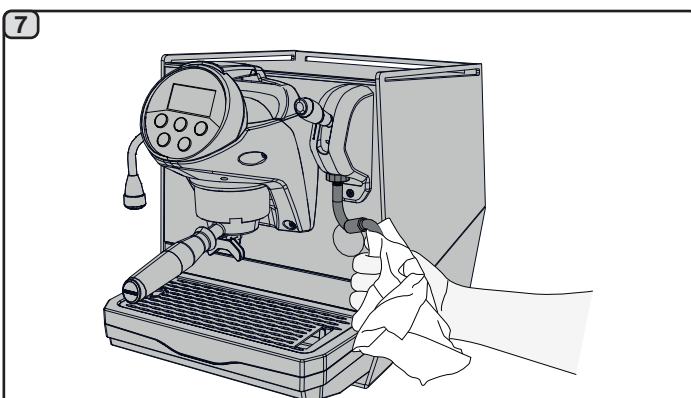


4 Aquecer, com a lança, a uma temperatura de pelo menos 65°C a quantidade necessária de água fria para cobrir a parte de lança que entrou em contacto com a água quente utilizada no ponto 1).

5 Deitar fora a água e enxaguar bem o recipiente.



6 Dirigir o tubo na direção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando especial atenção, distribuir vapor durante 10 segundos.




7 Enxugar a lança com uma esponja limpa ligeiramente humedecida e que não deixe resíduos de fibras.



**LIMPEZA DOS PORTA-FILTROS - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho em todos os porta-filtros**

1



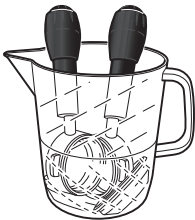
Num recipiente adequado, que não seja de alumínio nem de ferro, deitar água quente (50-80°C) em quantidade suficiente para que os filtros e os porta-filtros fiquem submergidos (pegas excluídas) e uma (1) pastilha de detergente.

2



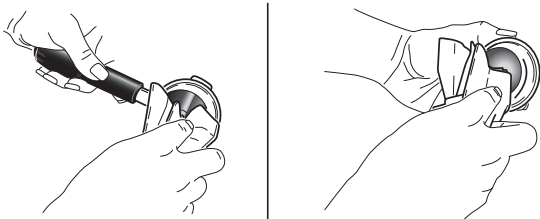
Retirar os filtros dos porta-filtros. Utilizar um objeto longo e plano (como uma colher de café) e fazer alavanca no ponto indicado.

3



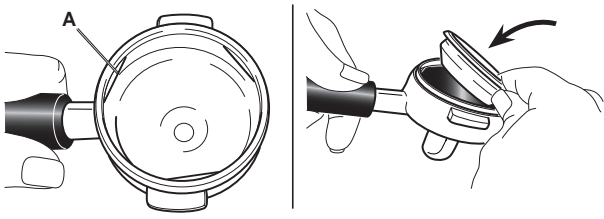
Mergulhar os filtros e os porta-filtros na solução durante pelo menos 15 minutos.

4



Remover com uma esponja não abrasiva eventuais resíduos e enxaguar com abundante água fria.

5



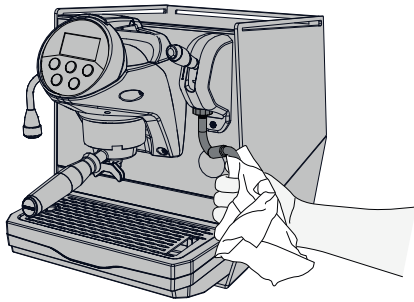
Montar novamente os filtros no porta-filtro, assegurando-se que a mola de fixação (A) do filtro está no seu lugar.

**LANÇAS DE VAPOR E DE ÁGUA QUENTE - Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho**

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar muito bem.

Para limpar a parte interna da lança de vapor, proceder da seguinte forma: dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

1

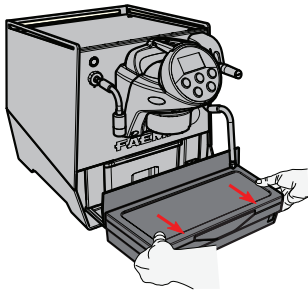


**GRELHA E BACIA DE GOTEJAMENTO - Intervenção a efetuar no fim do dia de trabalho**

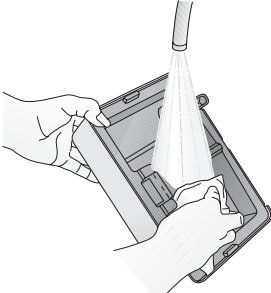
- Retirar a grelha e puxar a bacia para fora.
- Completar a limpeza da grelha e da bacia debaixo de água corrente.

 **Não colocar a bacia na máquina de lavar louça.**

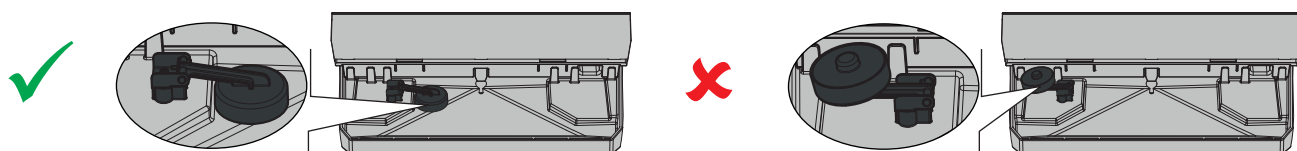
1



2



 **Após ter recolocado a bacia verificar a posição correta da sonda flutuante.**



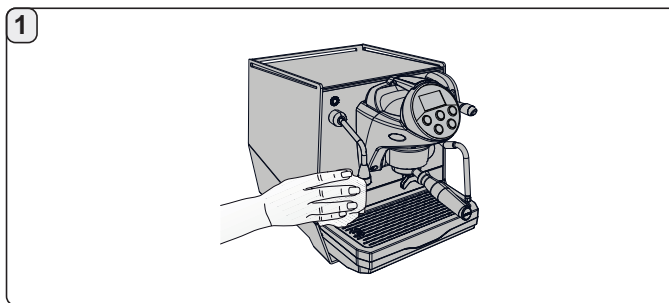




## CARROÇARIA - Intervenção a efetuar no fim de um dia de trabalho

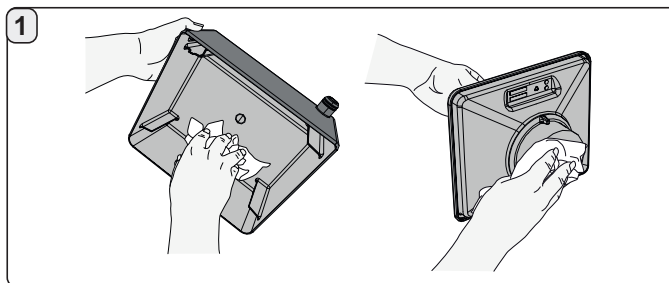
Limpar com um pano macio e produtos SEM amoníaco, abrasivos ou desengordurantes, eliminando quaisquer resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.  
N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.

NOTA: ligeiras variações de cor da superfície não devem ser consideradas um defeito, mas sim uma característica exclusiva deste produto.



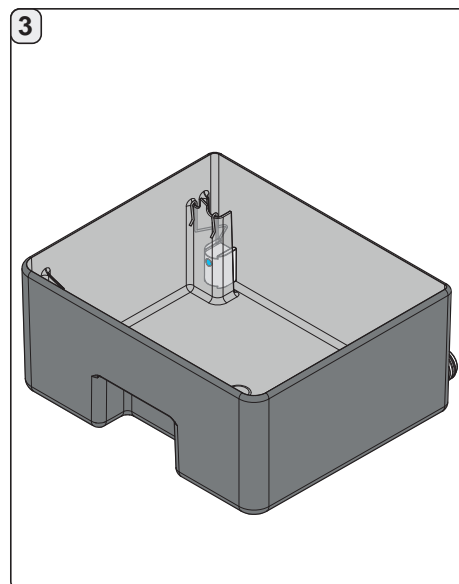
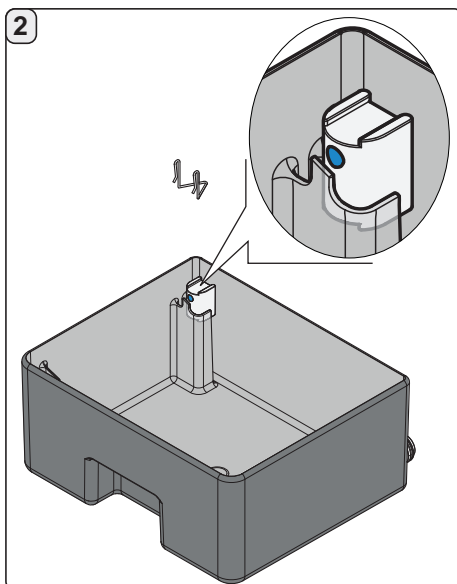
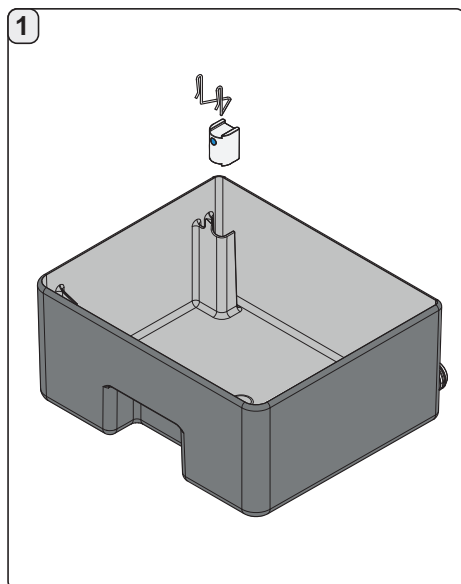
## RESERVATÓRIO DE ÁGUA - Operação a realizar semanalmente

Limpar com água corrente, utilizando uma esponja para remover qualquer resíduo orgânico do reservatório e da tampa, e depois enxaguar com água fria abundante.



**Não colocar o reservatório na máquina de lavar louça.**

NOTA: No caso de remoção do flutuante, voltar a montar as peças como ilustrado nas imagens respeitando a orientação correta.



## 14. Substituição do filtro amaciador

### Características do filtro

Tecnologia	Descarbonatação
Dimensões do alojamento do cartucho	89,6 mm (Diâmetro do alojamento do cartucho)/ 36,2 mm (Altura do alojamento do cartucho)
Temperatura de entrada da água	4 °C – 30 °C



**A substituição do filtro amaciador nos intervalos programados é essencial para a qualidade das bebidas preparadas.**

Além disso, a não realização da manutenção prejudicará o bom funcionamento da máquina.

Substituir o filtro quando indicado pela máquina ou pelo menos uma vez a cada 18 meses.

O filtro amaciador contém resinas de troca iónica, classificadas com o código CER 190905, e a sua eliminação deve ser feita em conformidade com as diretivas e a legislação local em vigor.



Autonomia significa o tempo durante o qual o amaciador permanece em funcionamento.  
A autonomia depende da dureza da água e do consumo do aparelho no qual é utilizado.

Para estabelecer a autonomia/capacidade (através de app ou do software da máquina), é necessário determinar a dureza da água a utilizar.

Isto é efetuado através das tiras de teste fornecidas (2 unidades). Ao imergir a tira de teste na água, irá aparecer na mesma uma das seguintes cores que estão associadas a diferentes autonomias:

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>laranja/ amarelo</b>	<b>amarelo/ verde</b>	<b>verde</b>
<b>= 160 L</b>	<b>= 120 L</b>	<b>= 80 L</b>

Para substituir o filtro amaciador, proceder da seguinte forma:

- Remover a bacia e o depósito de água, abrir o reservatório.
- Retirar o filtro.
- Enxaguar o novo filtro com água corrente.

Mergulhá-lo num recipiente com um litro de água durante pelo menos 5 minutos.
- Posicionar o filtro no alojamento apropriado dentro do reservatório.
- Voltar a colocar o reservatório de água e a bacia.

Verificar se o reservatório está corretamente encaixado.
- Depois de trocar o filtro amaciador, distribuir água quente repetidamente até que tenha sido retirado pelo menos ½ litro (para o método de retirada de água, consultar o parágrafo "Distribuição de água quente").

**UTILIZAR APENAS ÁGUA POTÁVEL**



**NOTA:** A água, pela sua natureza, contém diferentes concentrações de sais minerais que determinam a sua dureza e que ao longo do tempo originam a formação de calcário.  
A substituição do filtro amaciador nos intervalos programados é essencial para a qualidade das bebidas preparadas e para manter inalterado o rendimento da máquina.



## 15. Anomalias - Avarias

### Intervenções efetuadas diretamente pelo cliente:

Antes de chamar o serviço de assistência técnica, para evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pela máquina está incluído nos casos a seguir indicados.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona.	Interrupção da energia elétrica	Verificar se há energia elétrica. Verificar se a ficha está ligada ou se o interruptor de corte de linha está fechado. Verificar a posição do interruptor geral (1).
A máquina não distribui café.	Possível falta de água no reservatório.	Verificar a cor do visor e se aparece o símbolo  "falta água". Verificar o nível da água no reservatório.
Perda pelo bordo do porta-filtro.	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova fornecida.
Tempo de distribuição do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
O café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água por baixo da máquina.	Bacia de escoamento cheia.	Esvaziar.
Máquinas alimentadas por reservatório: o manómetro indica o valor de 9 bar mesmo após o fim da preparação do café.	Fenómeno ocasional atribuível a válvulas antirretorno.	Evento a considerar normal. Nenhuma operação necessária.
O visor ainda mostra o símbolo da resistência ativa da caldeira  , mas a máquina de café não atinge a pressão de trabalho.	Possível intervenção do termóstato de segurança.	Contactar o serviço de Assistência Técnica

### 15.1 Mensagens de diagnóstico

As mensagens que são apresentadas na máquina podem ser de 2 tipos:

**1. Mensagens em modo explícito:** aparecem na última linha em baixo no Visor; são apagadas a cada novo ciclo para depois reaparecerem se voltar a ocorrer a causa que as originou.

São avisos para o utilizador, o qual pode resolvê-las facilmente sem a intervenção por parte do serviço de assistência técnica (por exemplo, Esvaziar a Bacia).

**2. Mensagens em código:** aparecem no canto superior direito, com a seguinte sintaxe: **Exxx**

no qual: **E** indica a presença de um erro;

**xxx** representa o código de erro da unidade.

Indicam a presença de erros classificados. Se permanecem no visor é necessário solicitar a intervenção do serviço de Assistência Técnica.

Se presentes vários erros, a apresentação é a tempo, esses aparecem alternadamente no visor.



## PROGRAMAÇÃO DO CLIENTE

### 16. Fluxo de programação do cliente

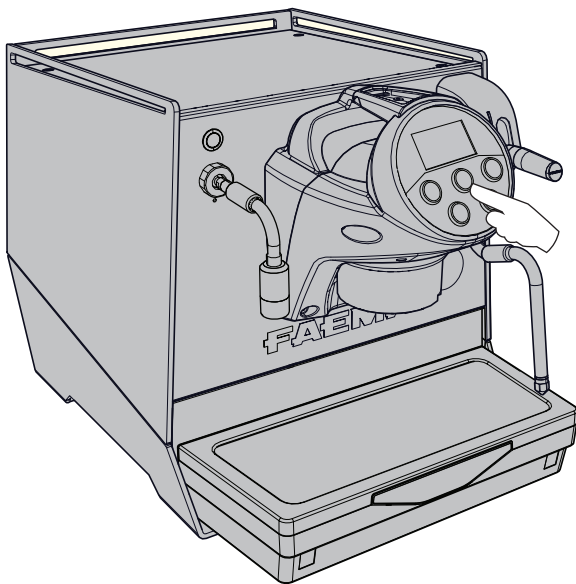
1

#### MENU DE PROGRAMAÇÃO

o acesso à **programação do cliente** é efetuado premindo o botão **OK** durante 5 segundos.

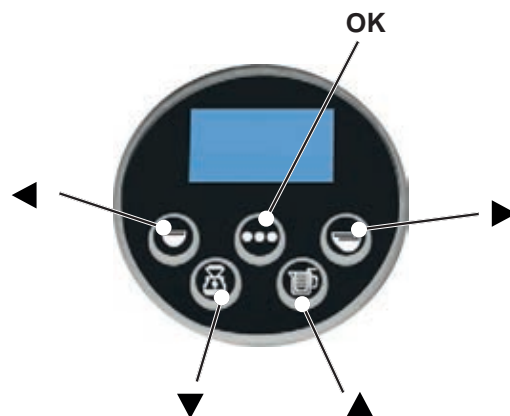
Para entrar no MENU de PROGRAMAÇÃO, premir o botão ►.

Para voltar ao funcionamento normal, premir o botão ◀.



2

- utilizar os 5 botões para navegação



Colocar o cursor (linha branca) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.

Modificar o valor sempre com os botões ▲ e ▼; agora há 2 possibilidades:

- 1) Confirmar as modificações efetuadas premindo a tecla **OK**
- 2) sair do menu deixando os dados inalterados, premindo o botão ◀.



#### SAIR DAS JANELAS DE PROGRAMAÇÃO

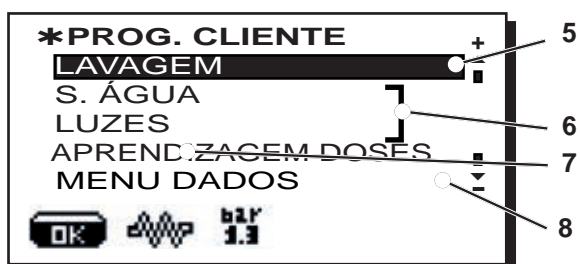
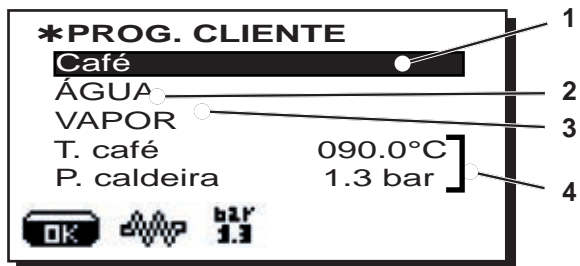
*Antes de sair das janelas:*

- premir o botão **OK** para confirmar quaisquer alterações efetuadas aos valores;
- premir o botão ◀ para deixar os valores inalterados.



1

Para entrar em programação, premir o botão ►; aparece no visor a mensagem abaixo indicada e, ao percorrer, as duas páginas seguintes.





## 16.1. MENU TECLA

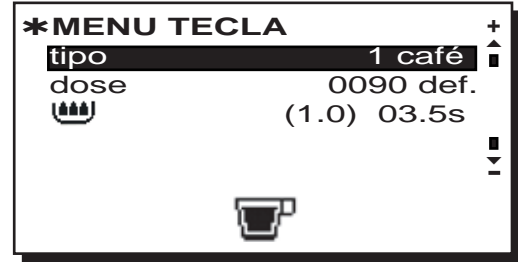
1

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.



2

Premir um dos botões de distribuição do café no teclado de seleção (o led associado permanece aceso); no visor aparece:



3

O painel de botões permite memorizar a quantidade de distribuição desejada para cada botão.

O parâmetro, relativo à seleção do café, que se pode modificar é:

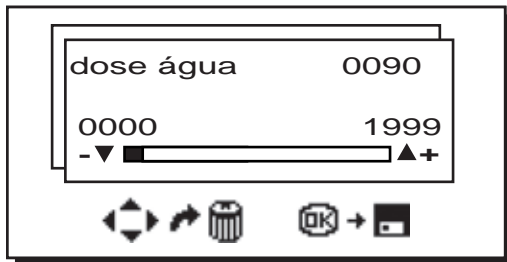
- **dose** (impulsos do doseador volumétrico).

- ☕ (tempo de Blooming e pré-infusão).

(1.0) representa a duração em segundos da fase de Blooming.

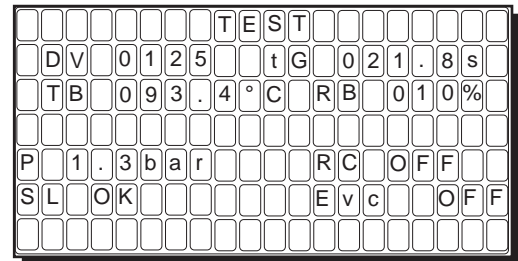
03.5s representa a duração em segundos da fase de pré-infusão.

Modificar dose:



4

Premindo o botão ■ "OK" é efetuada a distribuição e no visor serão visualizados os parâmetros relativos:



Os parâmetros visualizados são:

**Dv:** contagem incremental doseadores volumétricos

**tG:** tempo de distribuição

**TB:** temperatura instantânea boiler café

**RB:** % ativação resistência do boiler café

**P:** pressão na caldeira

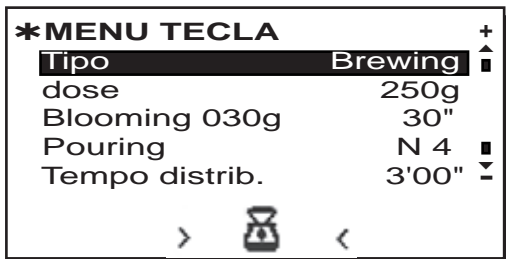
**Rc:** resistência da caldeira

**SL:** nível da água na caldeira

**Evc:** Eletroválvula de enchimento da caldeira

Como uma alternativa ao "café" podem ser selecionadas outras bebidas.

A - "Brewing", com os vários ajustes de parâmetros específicos.



- **dose** (gramas totais de água que compõem a bebida).

- **Blooming** (gramas de água destinadas à fase de Blooming a distribuir no tempo definido.

No exemplo, 30 gramas de água serão distribuídas em 30 segundos).

- **Pouring** (número de distribuições de água, excluindo a fase de Blooming, para preparar a bebida.

No exemplo, 4 distribuições).

- **Tempo de distribuição** (tempo necessário para preparar a bebida. No exemplo, 3 minutos e 00 segundos).

O exemplo ilustrado representa a configuração predefinida de fábrica:

bebida com 250 gramas (**250g**) preparada em 3 minutos (**3'00"**).

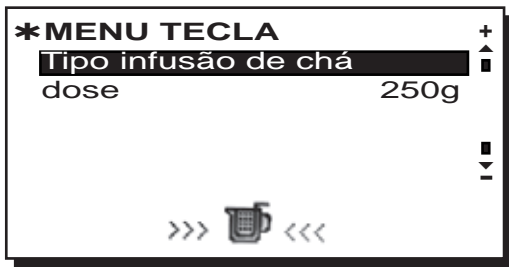
Das 250 gramas totais, 30 gramas (**030g**) são distribuídas em 30 segundos (**30"**) durante a fase de Blooming.

As restantes 220 gramas são adicionadas 4 fases (**N 4**), no tempo restante de 2 minutos e 30 segundos:

3 minutos totais (**3'00"**) - menos de 30 segundos de Blooming (**30"**).



**B** - "Infusão de chá", selecionando a dose desejada.



- **dose** (gramas totais de água que compõem a bebida).

Os botões também podem ser definidos com as funções:

- Stop, para terminar uma distribuição em curso;
- Flush que permite efetuar uma breve distribuição de "enxaguamento do grupo" (de 1 a 5 segundos) antes de encaixar o porta-filtro.
- Desabilitado, nenhuma função.

## 16.2. ÁGUA

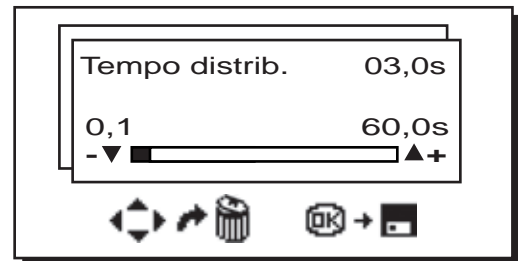
**1** Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.

O visor mostra o menu de alteração.



**2** O parâmetro, relativo à seleção da água quente, que se pode modificar é:

- **Tempo de distribuição da água** (tempo de distribuição da água).



A fase de **TESTE** dos botões da água é totalmente igual à dos botões de café.

Premir o botão **OK** para confirmar os dados introduzidos.



## 16.3. VAPOR

1

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.

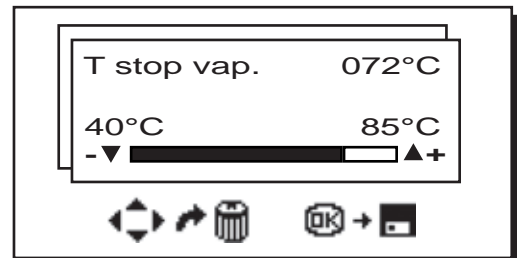
O visor mostra o menu de alteração e pode escolher qual dos botões utilizar.



2

Os parâmetros que se podem modificar são:

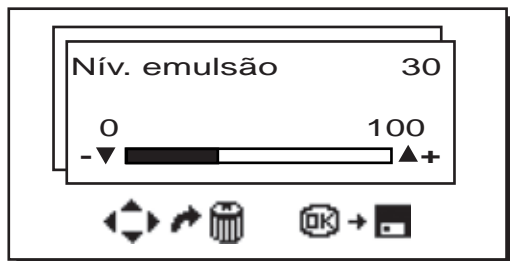
- **Temperatura vapor e ar** (apenas para AUTOSTEAM).
- **T stop vap.** (valor "xxx °C" de temperatura para o leite quente ou para a espuma de leite), definido num valor entre 40 °C e 85 °C.



3

- **nív. emulsão** (é possível escolher um nível diferente de emulsão para o leite batido).

O valor programável está entre 10 e 100; 0 indica nenhuma emulsão e 100 uma emulsão contínua).



A fase de **TESTE** dos botões de vapor é totalmente igual à dos botões de café.

Premir o botão **OK** para confirmar os dados introduzidos.

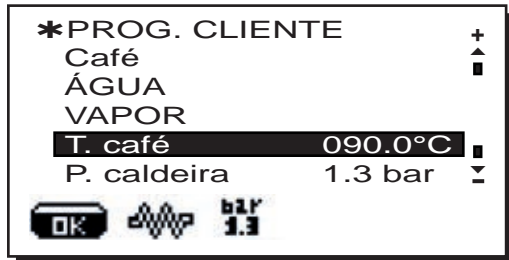




## 16.4. CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA/PRESSÃO

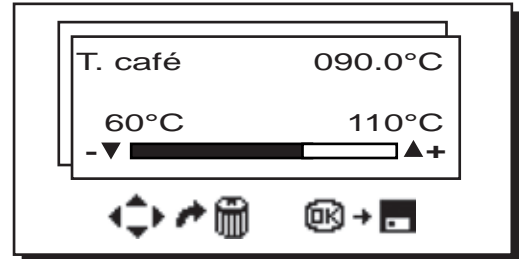
1

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.



2

A temperatura do café pode ser ajustada (entre 60 °C e 110 °C), entrando no respetivo Menu.



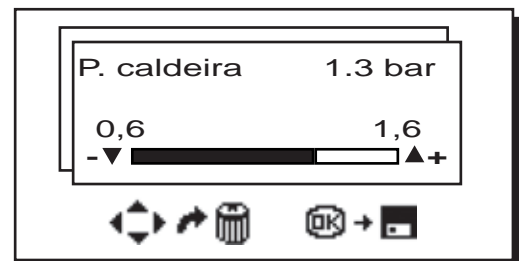
3

Definir da mesma forma a pressão.



4

A pressão da caldeira é ajustável entre 0,6 e 1,6 bar.



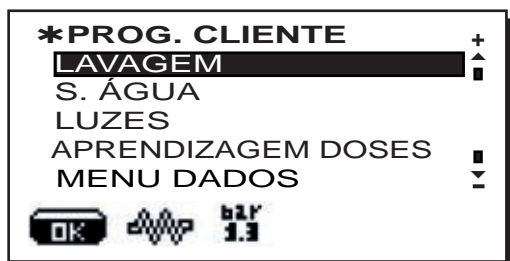


## 16.5. LAVAGEM E SUBSTITUIÇÃO DA ÁGUA

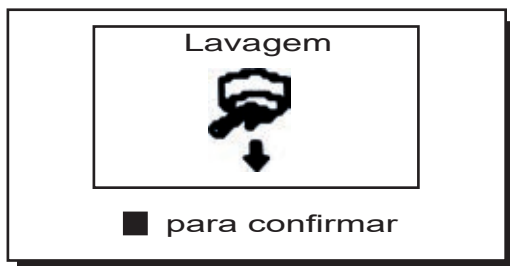
Para as operações de lavagem, usar o porta-filtro com um bico

1

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.



Ao entrar no respetivo menu, iniciam-se as operações de lavagem da máquina.

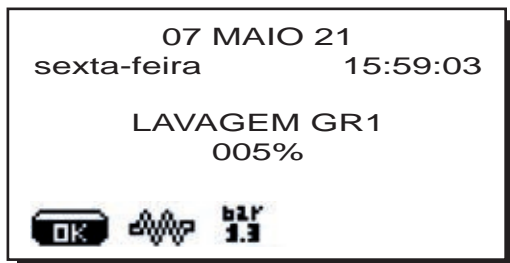


Nota: é pedido primeiro que:

- esvazie a bacia
- insira o porta-filtro

Verificar também se a água no depósito está no nível máximo.

Começa a seguir a lavagem:



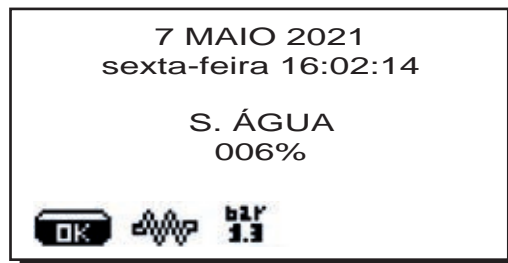
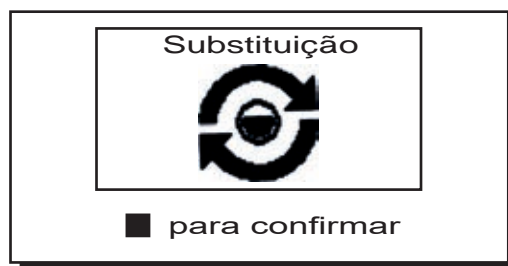
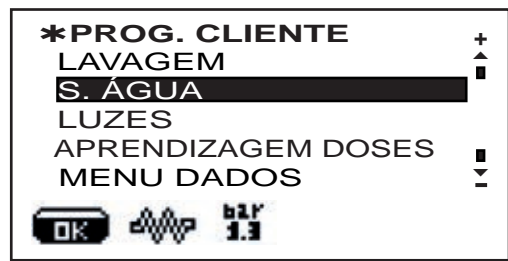
com o botão ◀ muda-se para a visualização gráfica.

Premir o botão ● de forma demorada para voltar ao modo mensagens de texto.



2

Da mesma forma, é iniciada a operação de mudança de água.



com o botão ◀ muda-se para a visualização gráfica.

Premir o botão ● de forma demorada para voltar ao modo mensagens de texto.



NOTA: No final das operações, o sistema volta ao menu principal.



## 16.6. LUZES

A máquina está equipada com iluminação traseira vermelha que pode ser ativada simultaneamente à colocação em funcionamento do aparelho.

1 Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.

Aparece no visor a mensagem seguinte:



2 Este menu permite a regulação (em percentagem) das luzes da máquina. Em pormenor:

- **Máquina** (iluminação traseira).
- **24 / 7** (iluminação permanente).
- **Grupos** (luz grupo).

Configurar os valores desejados com os botões ▲ e ▼. As modificações estarão ativas após se ter confirmado os dados inseridos com o botão **OK**.

A iluminação permanente (24/7) não é modulável e permite apenas a função acesa (é ativada em simultâneo com a colocação em funcionamento do aparelho) ou apagada **OFF**.

## 16.7. APRENDIZAGEM DOSES

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.

1 **Definição das doses de café**

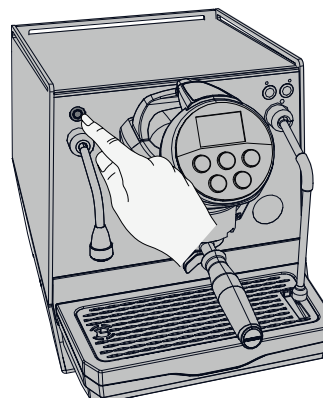
- 1- Encaixar no grupo o porta-filtro carregado com a dose de café moído.
- 2- Dispor a chávena ou as chávenas debaixo dos bicos do porta-filtro e premir o botão a programar, manter a pressão no botão até quando na chávena ou nas chávenas se atinge o nível desejado.



Durante esta fase, o valor dos impulsos do doseador volumétrico (na parte superior do visor) é aumentado; ao soltar o botão, o valor atingido é memorizado e aparece por baixo do botão programado (no ex. "0090").

- 3 - Continuar a eventual programação de todos os botões do café retomando as operações do ponto 1.

No fim confirmar as modificações efetuadas e sair do menu premindo o botão de distribuição de água quente:





## 16.8. MENU DADOS

1

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.

São exibidos os contadores das várias funções:

*CONTADORES		
Café	180	▲
Brewing	124	▲
Infusão de chá	4	▲
Nº água	172	▼
Nº vapor	74	▼

OK bar 1.3

Os parâmetros que são contabilizados são:

- **café** (número de bebidas à base de café);
- **brewing** (número de distribuições em modo "brewing");
- **infusão de chá** (numero distribuições de chá);
- **água** (número de distribuições de água);
- **vapor** (número distribuições de vapor);

2

*CONTADORES		
Nº vap. ar	113	▲
Nº café tot	315	▲
t ON	0d 00h 38m	▼

OK bar 1.3

- **v. ar** (número distribuições Autosteam).
- **tot cafés** (número total de bebidas à base de café).
- **tempo total de funcionamento** (período com a máquina em ON).

Os contadores podem ser reiniciados, alinhando o cursor com a opção desejada, premindo o botão ►, e depois o botão ▲ ou ▼.

Premindo o botão OK confirma-se o reinício.

**N.B.:** Os parâmetros que não podem ser reiniciados são:

- **tot de cafés**

Premindo novamente o botão ◀ regressa-se à janela principal.



## 16.9. PARÂMETROS CLIENTE

1

Colocar o cursor (linha escura) junto da linha desejada, utilizando os botões ▲ e ▼, depois premir o botão ►.



2

Premindo o botão ► na linha "horário serviço", aparece no visor:

Os parâmetros, relativos ao **MENU HORÁRIO DE SERVIÇO**, que se podem modificar são:

- **hora ON** (horário de ligação);
- **hora OFF** (horário de desligação);
- **função Standby** (OFF/10' ÷ 4h00');



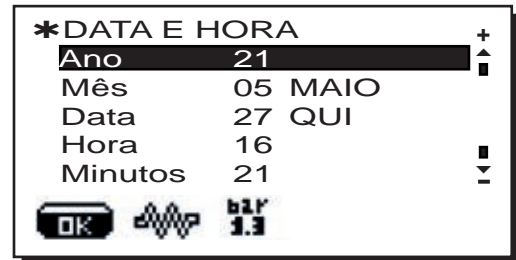
3

E a seguir:



4

Para modificar a data e a hora, premir o botão ► na respetiva linha; aparece no visor a mensagem:



5

**Outras alterações:**

- **hora ON** (horário de ligação);
- **hora OFF** (horário de desligação);
- **função Standby** (OFF/10' ÷ 4h00');
- **Lavagem** (horário de lavagem programável);  
É uma lavagem por horário programável; na hora programada aparece no visor "EXECUTAR A LAVAGEM DO CAFÉ".

Quando é pedida prevê a execução de uma lavagem, nos modos descritos no parágrafo "Operações de limpeza".

Para programar a hora em que aparece o pedido de lavagem, proceder do modo seguinte:

- colocar o cursor na linha **LAVAGEM**;
- premir o botão ►;
- modificar o valor, utilizando os botões ▲ e ▼;
- premir o botão **OK** para confirmar o dado.

Para não ativar esta lavagem, programar **OFF** no horário. É visualizado **OFF** premindo o botão ▼ quando o horário indicado é "00:00".

**NOTAS:** o pessoal técnico tem a faculdade de ativar, ou não, a função de "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se o ciclo de lavagem não for efetuado no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

- **S. Água** (substituição da água programável por horário);  
A função "**S. Água**" com pedido por horário é programada pelo pessoal técnico, o qual tem também a faculdade de ativar, ou não, a função "bloqueio".

Com o "bloqueio" ativo, se a mudança da água não for efetuada no prazo de uma hora, a máquina inibe a distribuição das bebidas.

Com o pedido por horário programado, o utilizador só tem a possibilidade de modificar a hora em que aparece o pedido.

Para modificar a hora, proceder do modo seguinte:

- colocar o cursor na linha **S. Água**;
- premir o botão ►;
- modificar o valor, utilizando os botões ▲ e ▼;
- premir o botão **OK** para confirmar o dado.

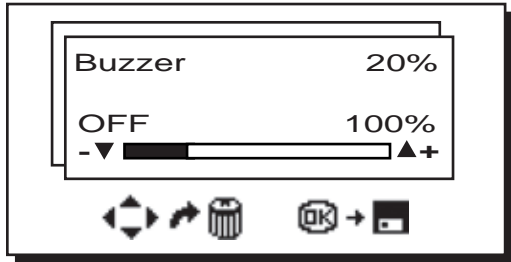
Ao premir ◀, volta-se ao menu anterior **PARÂMETROS CLIENTE**.



6

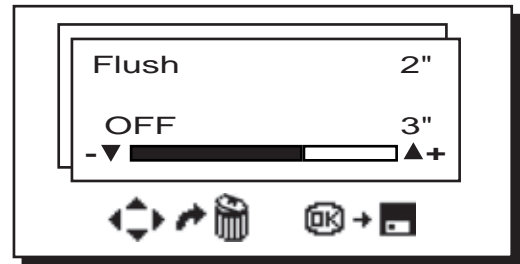
Os outros parâmetros ajustáveis são:

- **Boiler** (ON/OFF);
- **Caldeira** (ON/OFF):
- **Intensidade som BUZZER** (em percentagem):



7

- **Intensidade da função FLUSH** (ajustável entre 0 e 3 segundos):



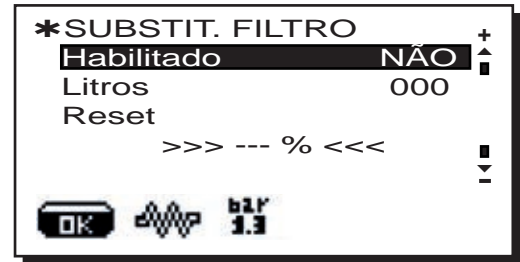
8

- **Unidade de medida** (de pressão e temperatura):



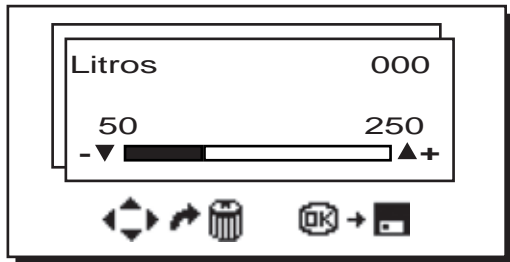
9

- **Substituir o filtro** (é ativada a função de aviso para a frequência de substituição do filtro).



10

- Ao configurar a seguir o intervalo (litros) entre uma substituição e outra:



11

- **Idioma do visor.**



	页码		页码
1. 一般规则 .....	2	12. 检查废水盘水位 .....	17
2.1 运输与搬运 .....	3	13. 清洁和维护 .....	17
2.2 安装规则 .....	4	清洁装置 .....	18
2.3 水安装规则 .....	5	清洁手动/自动蒸汽喷嘴 .....	19
3. 安装检查 .....	5	过滤器支架的清洗 .....	20
3.1 清洗 .....	5	蒸汽喷嘴和热水分配管 .....	20
3.2 操作测试 .....	5	格栅和废水盘 .....	20
4. 员工操作机器的规则 .....	6	机身 .....	21
5. 注意事项 .....	7	水箱 .....	21
6. 保养和维修 .....	7	14. 更换软化剂过滤器 .....	21
7. 拆解机器 .....	8	15. 缺陷 - 故障 .....	23
		15.1 诊断信息 .....	23
	使用		客户编程
8. 首次启动前的初步操作 .....	9	16. 编程流程图 .....	24
9. 首次启动 .....	10	16.1 键菜单 .....	26
10. 饮料的制备 .....	12	16.2 水 .....	27
咖啡制作 .....	12	16.3 蒸汽 .....	28
蒸汽分配 - 为卡布奇诺加热牛奶 .....	13	16.4 设置温度/压力 .....	29
热水分配 .....	15	16.5 清洗和换水 .....	30
待机 .....	15	16.6 灯 .....	31
暖杯器 .....	16	16.7 自学 .....	31
11. 检查水箱水位 .....	16	16.8 数据菜单 .....	32
		16.9 自定义参数 .....	33
		保养产品 .....	XII



## 1. 一般规则



在以任何方式使用或搬运机器前，请仔细阅读本用户手册中的警告和规则，因为它们提供了在操作机器时有关安全和卫生方面的重要信息。

请将本手册保存在易于查阅的地方，以方便参考。

- 此机器的设计用途为使用热水或蒸汽制作特浓咖啡和热饮料，并具暖杯功能。请勿用于其他用途。
- 此电器适用于专业和/或受监督的领域，或类似的应用，比如：
  - 商店、办公室和其他工作环境中的公司员工食堂区域；
  - 宾馆、汽车旅馆、民宿和其他居住环境中的客户。
- 本电器不适合身体、感官或心智有障碍、或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用，除非由负责其安全的人监督或指导其使用本电器。  
应时刻照顾好儿童，防止其玩弄本机器。
- 对于在欧洲市场销售的产品：  
8 岁及以上及身体、感官或心智能力相对较弱或缺乏经验和知识的儿童也可以在成人监督或指导下安全使用此机器，并知悉可能会遇到的危险。  
切勿让儿童玩耍此机器。  
由用户执行的清洁的维护不得由无监管的儿童执行。  
无论未成年人是否在成人的监管下使用此机器，都不得触犯当地的劳动法。
- 在正常使用此电器期间，务必有人照看。
- 此机器不得在户外使用。
- 如果存放机器的房间温度可能降到零度以下，请清空锅炉和水循环管。
- 不要将设备暴露在极端天气下（雨淋、日晒、寒冷）。
- 不要用高压水清洗机器。
- 噪音：此机器噪音不超过 70dB。
- 如果电源线损坏，则只能由合格和经授权的技术员更换。
- 若使用不当或未按上述设计用途使用，此机器可能成为危险源。使用不当所造成的机器损坏，制造商将不承担任何责任。





## 2.1 运输与搬运

### 包装

- 机器在交付时不仅采用牢固的硬纸板箱，还有合适的内部保护。包装上列有标准的符号，表明搬运及存储设备时要遵守的规则。
- 运输必须根据包装上的说明操作，搬运时应格外小心，避免任何类型的冲击。
- 不要将设备暴露在极端天气下（雨淋、日晒、寒冷）。

### 收货检查

- 收到机器时，仔细检查所有的运输文档是否正确（对照包装上的标签）。
- 检查原始包装有无损坏。
- 从包装内取出设备后，确保设备和安全装置完好无损。
- 请将具有潜在危险的包装材料（塑料袋、聚苯乙烯泡沫塑料、订书钉等）放在儿童拿不到的地方。

### 包装弃置建议



包装为环保材料，可回收利用。为保护环境，不得将包装材料丢弃，而应根据当地法规送至回收/废弃物处理中心。

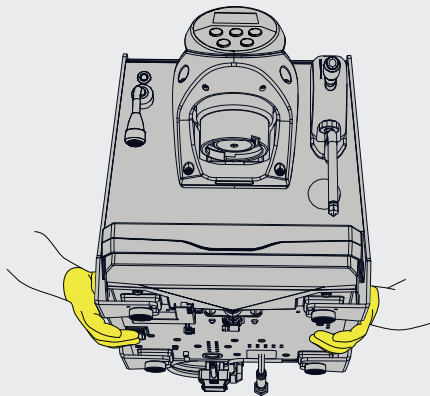
### 搬运



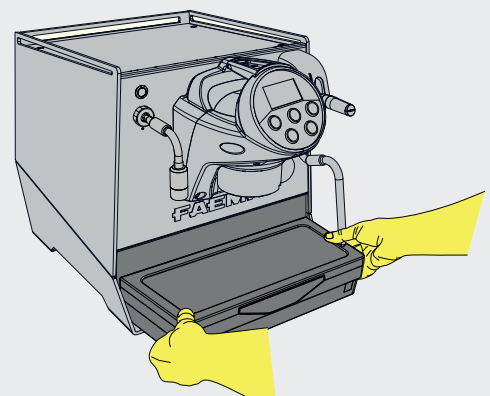
负责移动机器的人员必须熟知重物搬运的风险。

在搬运本电器时要始终保持高度谨慎。

- 根据机器的重量和搬运的困难程度，准备充足的人手；
- 始终使用必要的安全装备（鞋子/手套）。
- 按指示的握取点握紧设备。



**确定**



**错误**



## 2.2 安装规则

- 在为电器插电前，确保铭牌上的信息（电压等）与电气系统相匹配。
- 检查电源线的状况，如有损坏，必须更换。
- 请将电源线完全展开。
- 避免在工作面或桌子表面上方有电缆卷缠，以免被儿童拉扯或在无意间缠绕起来。



提供一条短电源线，以减少长电缆缠绕的风险。但是会提供较长的电源线或可拆卸的延长线，如果能够在使用时加以注意，那么您可以使用这些电缆。

- 延长线上标注的电功率必须至少与电器的电功率相等。
- 延长线必须是带有地线的 3 线电缆。
- 必须将较长的电缆放置妥当，避免掉落到工作面或桌子表面，以免被儿童拉扯或在无意间缠绕起来。



注意：

- 如果要将本机器用于专业领域：  
此电器必须放置在仅接受过专门培训的人员才能使用和维护的地方。
- 如果要将本机器用于有人监督的应用：  
此电器必须放置在时刻有接受过专门培训的人员监督的地方。

- 咖啡机应放置在距墙壁和柜面至少 20 毫米的平坦、稳定表面上。切记，机器的最高表面（暖杯器盘）最小高度为 1.5 米。请确保附近有可放置配件的杂物架。
- 房间温度范围必须在 10° 至 32° C (50° F 至 90° F) 之间。
- 不要将机器安置在用高压水清洁的房间内（例如专业厨房）。
- 请勿阻塞开口或通风口和散热孔。
- 不要将机器安装在室外。
- 请勿在有爆炸危险的环境中安装或使用咖啡机。
- 请勿在易燃物附近安装咖啡机。



## 2.3 水安装规则

咖啡机中使用的水必须是饮用水（详见现行的法律法规）。

该机器配备一个软化剂过滤器，需要根据用水量 and 水质定期更换。

在计划的有效期内更换软化剂过滤器是保证饮料品质的关键。

此外，缺少维护也不利于此电器的正确运行。

按照机器的指示或至少每 18 个月更换一次过滤器。

按“更换软化剂过滤器”一章指示的相同程序检查水硬度后，可在软件改变更换间隔。

## 3. 安装检查

### 3.1 清洗



警告：如果机器安装妥当并做好使用准备，使用前应按照下面的说明清洗内部组件：

#### 冲泡头

- 将过滤器支架挂到装置上（不放咖啡粉）。
- 喷水约一分钟。

#### 热水

- 连续分配热水（按下合适的按键）直至已使用至少 1 升水。

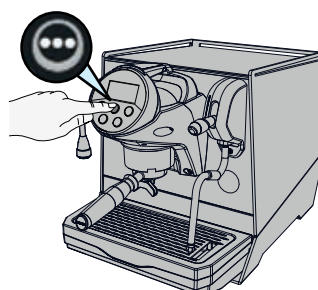
#### 蒸汽（亦包括自动蒸汽）

- 使用相应按钮使喷嘴输出蒸汽约 1 分钟。

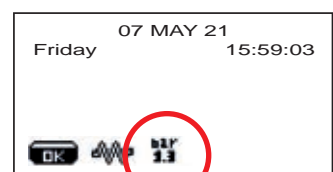
### 3.2 操作测试

- 检查确认温度值正确。
- 检查确认锅炉和操作压力正常。

94.0°C



按  键 5 秒。





## 4. 员工操作机器的规则

### 操作之前



警告：开始操作机器之前，按照如下说明清洗内部组件。  
这些步骤必须至少每天重复一次，每天超过 8 小时没有操作机器时也要重复一次。

### 冲泡头

- 将过滤器支架挂到装置上（不放咖啡粉）。
- 喷水约一分钟。

### 热水

- 使用相应按钮喷热水约 1 分钟。

### 蒸汽（亦包括自动蒸汽）

- 使用相应按钮使蒸汽从喷嘴中输出约 1 分钟。

### 操作期间

#### 蒸汽分配（亦包括自动蒸汽）

- 加热饮料（水、牛奶等）之前，打开蒸汽喷嘴至少 3 秒钟，让蒸汽排出从而消除冷凝。

#### 咖啡制作

- 如果机器有一个多小时未使用，在使用热水之前，排空约 100cc 的液体。

#### 热水分配

- 如果机器有一个多小时未使用，在使用热水之前，排空约 200cc 的液体。

#### 清洁冲泡管路

- 请阅读用户手册中的指定部分，学习如何清理这些管路。



## 5. 注意事项



### 烫伤危险

标有此标志的区域会变热。在这些区域附近时，应非常谨慎。



WARNING: Hot surface

ACHTUNG: Heisse Oberfläche

ATTENTION: Surface chaude

ATTENZIONE: Superficie calda

### 一般事项

对于因使用不当或因咖啡机超出预期用途之外的使用对物品或人员造成的损害，制造商概不负责。

切勿湿手或赤脚操作咖啡机。

确保机器不会由儿童或任何未接受过正确使用培训的人员操作。

### 烫伤危险

请勿将手或身体的其他部位靠近咖啡冲泡头，或靠近蒸汽和热水喷嘴。

### 暖杯盘

暖杯盘上只能放置咖啡机专用的咖啡杯、杯子和玻璃杯。

将咖啡杯放在暖杯盘上之前，确保咖啡杯内没有任何残留。

不要在暖杯盘上放置任何其他物品。



### 机器关机

当机器长时间无人看管时，请执行以下操作：

- 按照专门章节所述清洁；
- 从电源插座上拔下机器的插头；
- 清空水箱或关闭水龙头。

注意：对于可编程自动启动或关闭的机器，只有此功能激活后才必须保持电源接通状态。

不遵守这些安全措施所造成的故障、财产损失和/或人身和/动物伤害，制造商概不负责。

## 6. 保养和维修

如果机器不能正常工作，关闭机器，关闭主开关，然后致电服务中心。

如果电源线损坏，关掉机器，联络服务中心请求更换。



为确保操作期间安全，请务必：

- 遵循所有制造商的说明；
- 请有资格和经过授权的技术员定期检查所有安全装置是否完好和工作正常（第一次检查在机器购买的 3 年内，以后每年检查一次）。



### 警告

无资质人员执行的维护可能危及机器的安全并违反现行规定。

只有授权的有资质技术员才能执行维修。

### 警告

仅使用制造商生产的原厂备件。

如果不使用原厂备件，制造商质保将失效。

### 警告

维护后，请按照用户手册中的特定章节内容检查咖啡机的安装。



## 7. 拆解机器

电气设备不能作为普通的城市废弃物处置。

为保护环境，请遵照当地现行法律进行处理。



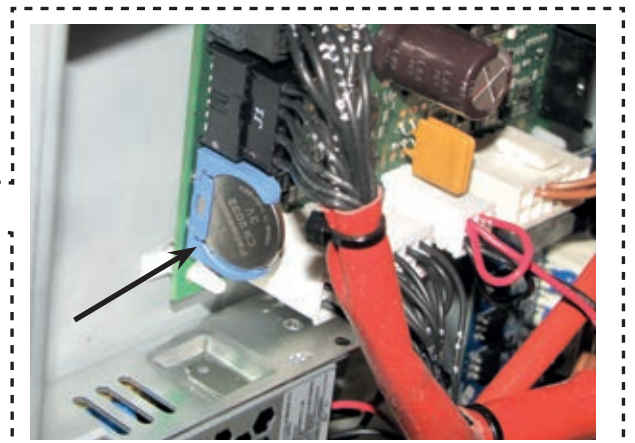
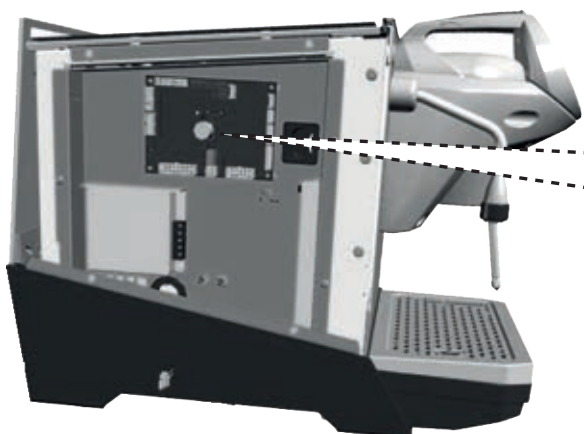
由于它包含的物质和材料，不当或非法弃置、或不当使用该设备，可能对人体和环境造成损害。

电气设备弃置不当、有悖于现行法律的，将受到行政罚款和刑事制裁。

### 环境信息

此产品中包含一个完全内置于最终产品中的不可充电锂（化学成分：锂锰氧化物）纽扣电池。回收或弃置电池应遵循电池制造商的说明及当地/国家的弃置与回收规范。

### 电池的位置

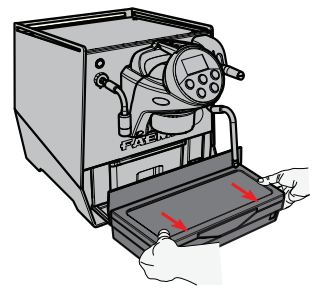
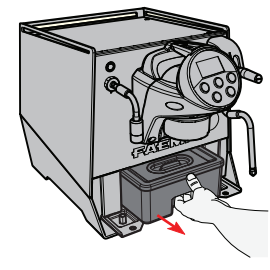
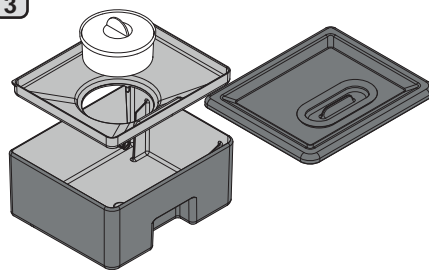
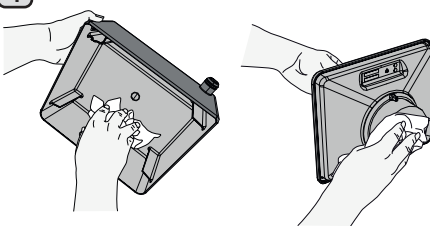

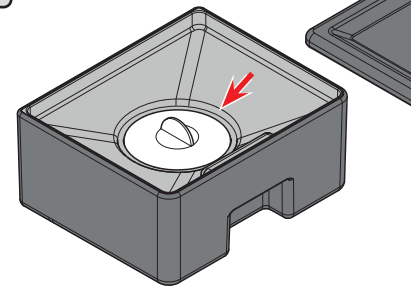
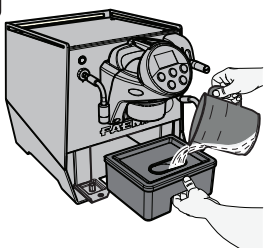
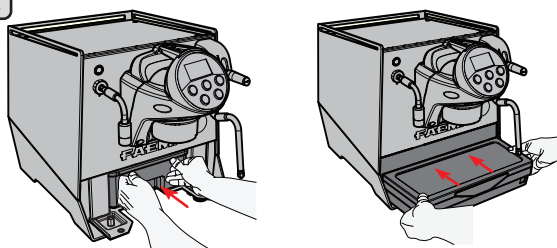







# 使用

## 8. 首次启动前的初步操作

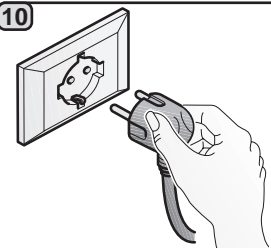
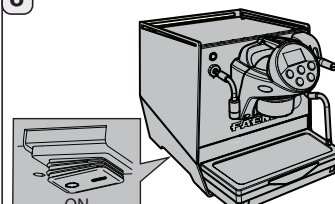
第一次使用此电器时，您需要执行如下操作：  
冲洗部件

<p>1</p>  <p>取下废水盘。</p>	<p>2</p>  <p>从机器上取下水箱。</p>	<p>3</p>  <p>分离水箱的各个部件。</p>	
<p>4</p>  <p>用水彻底清洗水箱及其所有部件。</p>	<p>5</p>  <p>用流动的水冲洗新过滤器。 将其放在装有一升水的容器中至少 5 分钟。</p>	<p>6</p>  <p>将过滤器插入水箱内的特定位置从而将过滤器定位好。</p>	
<p>7</p>  <p>最多 2 L</p> <p>将天然矿泉水或优质饮用水 (*) 倒入水箱中。</p>	<p>8</p>  <p>把水箱的盖子和废水盘放回去。</p> <p> 检查水箱是否仍正确接合。</p>		<p>9</p>  <p>用水彻底清洗安装的过滤器和过滤器支架。</p> <p> 请勿将水箱放进洗碗机。</p>

(\*) 注意：就水的本质而言，水含有不同浓度的矿物盐，它们决定了水的硬度，而随着时间的推移，这些矿物盐会导致形成水垢。

在预定的到期日期更换软水剂过滤器，这对于分配的饮料的质量以及保持机器正常运行来说至关重要。

### 电气连接

<p>10</p>  <p>将电源线插头插入先前安装好的电源插座中，让机器连电。</p>	<p>8</p>  <p>按下机器下的主开关。</p>
--	---



9. 首次启动

1 预热阶段持续约 12 分钟，在首次启动时，当显示屏上出现表明水箱内水位较低的符号时，预热即结束。

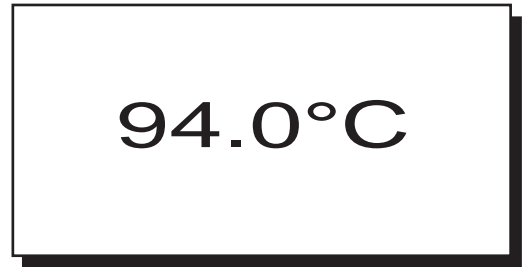


请不要关闭机器，重复上述向水箱装水的操作。

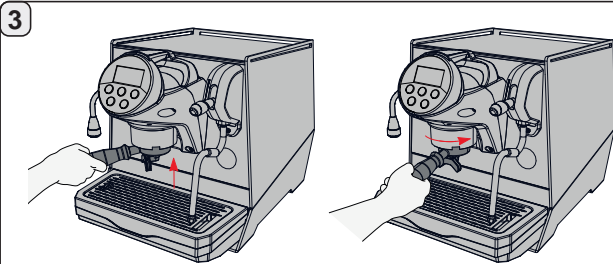
2 当显示屏显示工作压力和锅炉温度时，



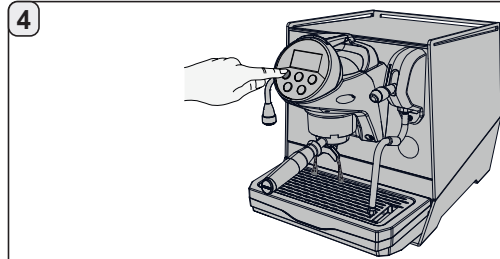
随后的预热阶段即结束。



小心烫伤！  
警告：执行操作时要高度谨慎

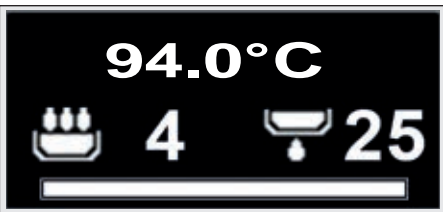


3 将过滤器支架挂到装置上（不放咖啡粉）。



4 按其中一个咖啡键，并喷水几秒钟。要停止出水，请再按同一键。  
通过此方式帮助设备的温度和过滤器支架的温度相互协调，同时也可以冲洗水路。

上的咖啡单元符号



94.0° 锅炉温度显示。

4 预注入阶段，以 符号和相关时长表示。

25 分配阶段，以 符号和相关时长表示。

显示整个操作进度的状态条。

此图标在咖啡锅炉启动时出现，表示何时达到设置温度。

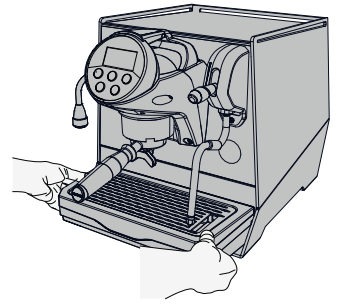
此图标表示咖啡锅炉正在加热。



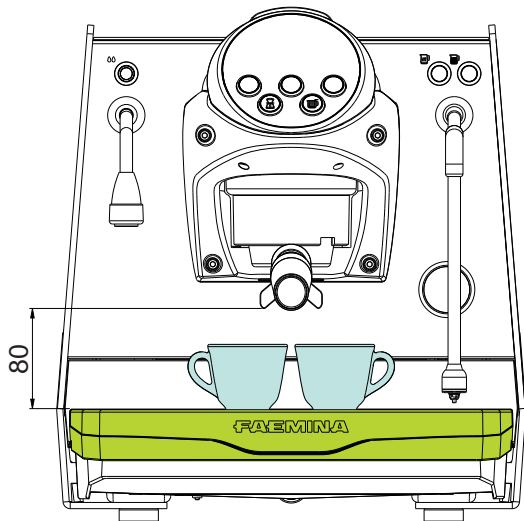


## 集水盘位置

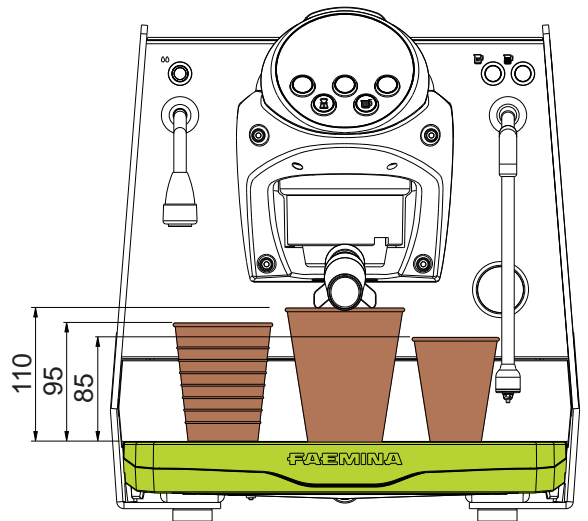
根据所选饮料和使用容器，集水盘可调整两个不同位置，适合不同高度的出水口。  
通过提起并插入集水盘的暖杯盘框架，与挂钩保持一致，即可改变位置。



上升  
高位  
例如：特浓咖啡



下降  
低位  
例如：美式咖啡





## 10. 饮料的制备



必要条件：水箱中有足够的水-机器处于压力/工作温度下。  
在分配阶段，不要将水箱从其所在位置上取下。

## 咖啡制作



小心烫伤！  
警告：执行操作时要高度谨慎

解开过滤器支架，并清空上次冲泡咖啡的残留物。将一份剂量的咖啡粉（对于含圆锥形过滤器的1杯过滤器支架）或两份剂量的咖啡粉（对于含筒式过滤器的2杯过滤器支架）注入过滤器支架中。

用机器随带的研磨器或压力器将咖啡粉均匀压入过滤器支架中。

清洁过滤器边缘以去除任何残留的咖啡粉。

将过滤器支架挂在单元上，牢固拧紧，并将一个（或两个）杯子放在过滤器支架的出口下方。



注意：如果自定义编程激活， 键可按照剂量编程。



咖啡分配结束前，切勿移除过滤器支架。



## 蒸汽分配 - 为卡布奇诺加热牛奶

## 常用说明

牛奶是有机食品。它十分美味，可轻松变身为其他食品。加热会改变其营养成分的结构。从打开时容器到整个使用期间，牛奶的保存温度必须低于 5° C (41° F) 的；我们的牛奶存放容器便是您的理想选择。

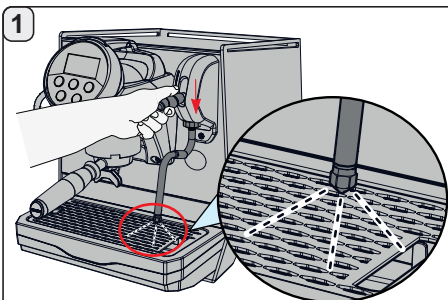
注意：一天结束（或牛奶容器打开后超过 24 小时）后，未使用的牛奶必须弃置。



小心烫伤！

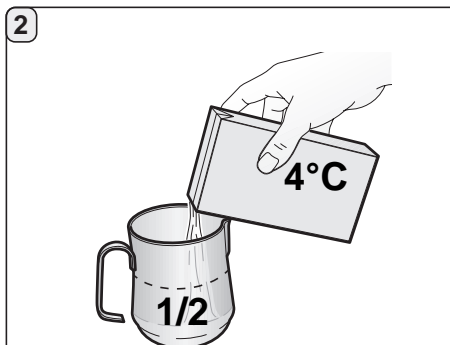
警告：执行操作时要高度谨慎 使用适当的绝缘装置来移动水和蒸汽的喷嘴。

## “基础”版

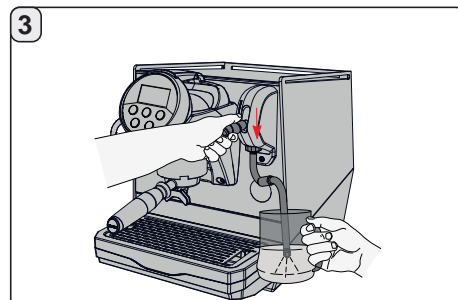


1 将喷嘴对准集水盘，降低蒸汽杆并在此位置保持几秒。

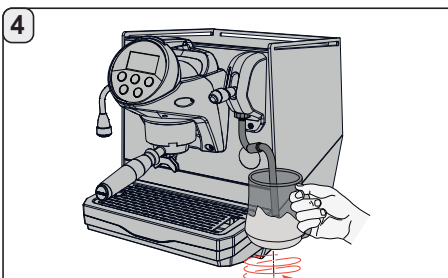
这可消除在中/长间隔时间内可能形成的任何冷凝水。



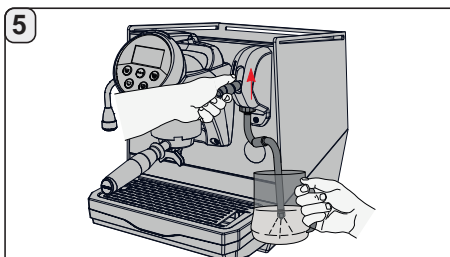
2 在高而窄的水壶中装满一半牛奶。



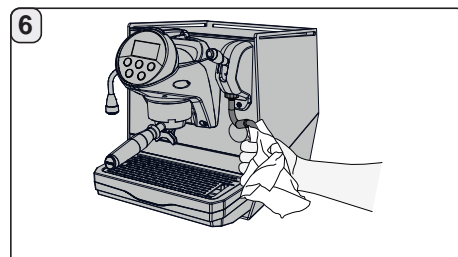
3 将蒸汽喷嘴放入牛奶中，并放下控制杆。



4 在分配蒸汽的过程中，稍稍转动水壶，以便牛奶起泡。



5 当达到所需的泡沫数量和足够热的温度时，抬起控制杆以停止蒸汽分配。



6 使用喷嘴后，请用海绵或干净的抹布彻底清洁管道。



重要建议：在停止蒸汽分配之前，不得从液体中取出蒸汽喷嘴。



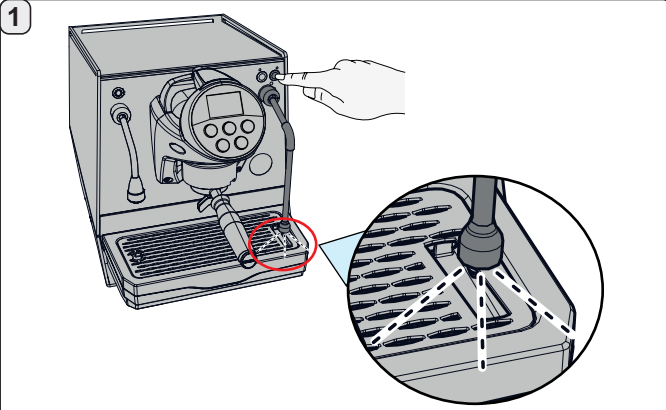
## 清洗蒸汽喷嘴

每次使用后：

- 使用干净的海绵和热水清洗外部，洗净任何食品残留物。彻底清洗干净。
- 按如下方式清洁蒸汽喷嘴内部：朝杯盘的方向转动喷嘴，小心分配蒸汽至少一次。

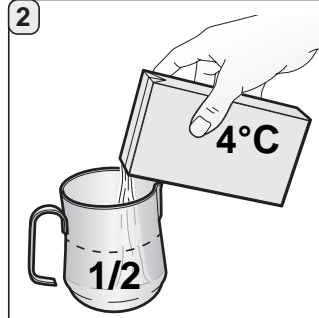


## “自动蒸汽”版

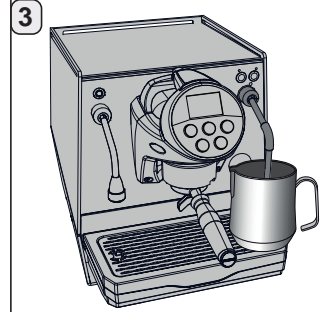


将喷嘴对准集水盘，按下其中一个 Autosteam 键，几秒后再次按下。

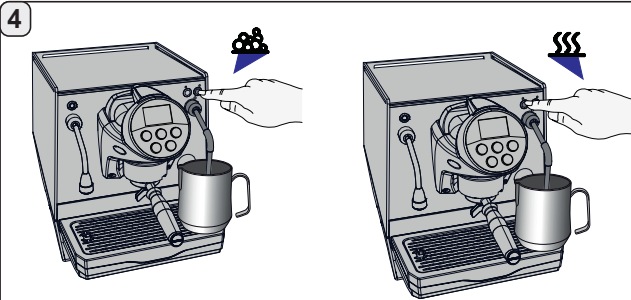
这可消除在中/长间隔时间内可能形成的任何冷凝水。



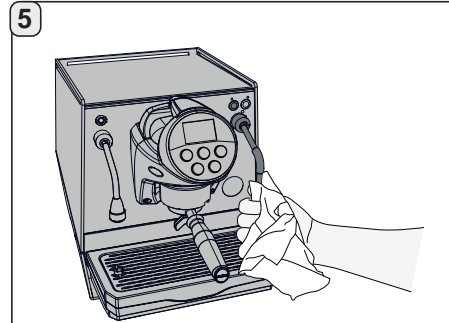
在高而窄的水壶中装满一半牛奶。



将蒸汽喷嘴放入牛奶中，将水壶放在废水盘上。



按下所需的蒸汽键（热  起泡 ），分配将自动停止。



使用喷嘴后，请用海绵或干净的抹布彻底清洁管道。



重要建议：在停止蒸汽分配之前，不得从液体中取出蒸汽喷嘴。



#### 清洗蒸汽喷嘴

每次使用后：

- 使用干净的海绵和热水清洗外部，洗净任何食品残留物。彻底清洗干净。
- 按如下方式清洁蒸汽喷嘴内部：朝杯盘的方向转动喷嘴，小心分配蒸汽至少一次。



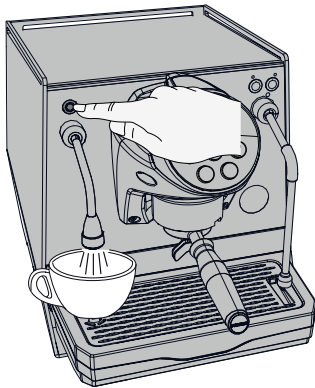
## 热水分配



小心烫伤!

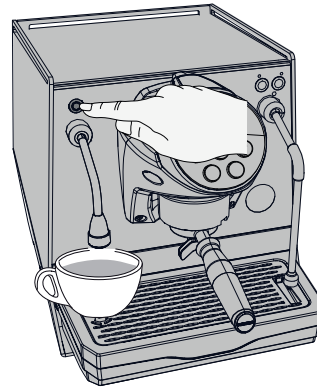
警告: 执行操作时要高度谨慎 使用适当的绝缘装置来移动水和蒸汽的喷嘴。

1



将容器放在热水分配管下方，并按下分配按钮。

2

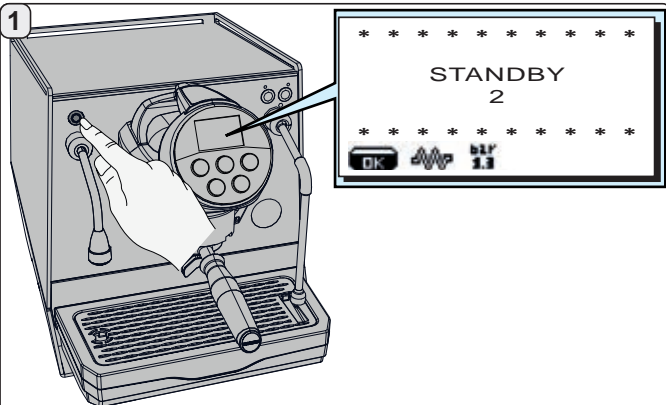


当达到所需水量时，再次按下热水分配按钮停止热水分配。

## 待机

热水按钮有第二个功能，将机器切换至待机状态。

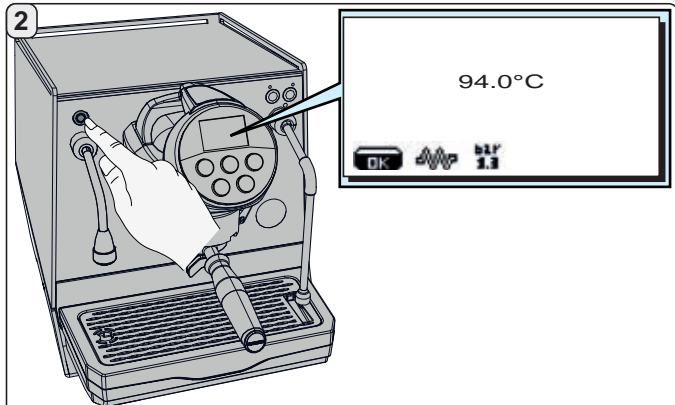
1



如需进入该状态，按住按钮 3 秒，直到倒计时结束，显示屏关闭。

在待机阶段，按钮的 LED 指示灯会闪烁。

2



如需恢复机器运行，请再次按下热水按钮几秒，直至显示屏重新启动。

若机器处于待机模式，亦可在设定不使用的时段后进行配置。这可以从客户编程菜单中选择（客户编程/客户参数/服务时间/待机）。

## 省电模式



←-----→  
60"



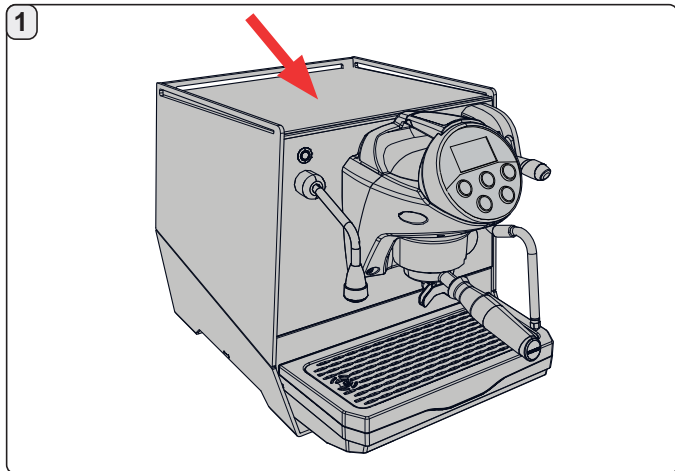
机器闲置 60 秒后，显示屏会变空白。

如需恢复正常运行，请按任意键键：显示屏将重新启动，并立即开始配饮。




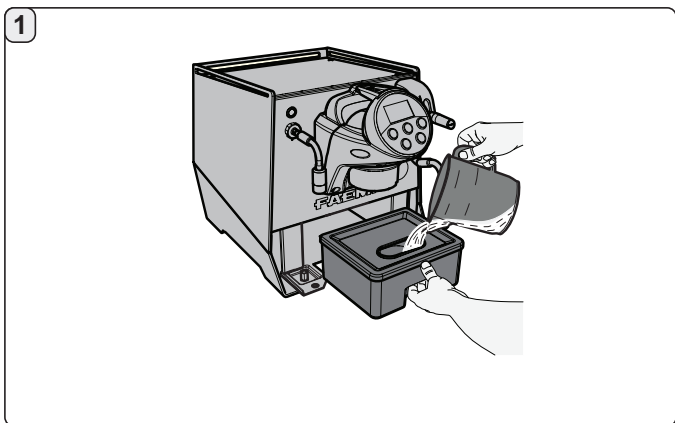
## 暖杯器

本机器装有一个暖杯器盘，在使用前可将杯子放在上面（倒置）。



## 11. 检查水箱水位

如果水箱中缺少水，则会显示相关图标 。  
将水箱装满水，直到到达最高水位。  
如果此操作被耽搁，安全装置将进行干预，禁止制备咖啡。  
完成这些操作后，请将水箱盖和水箱槽放回原处。



检查水箱是否仍正确接合。

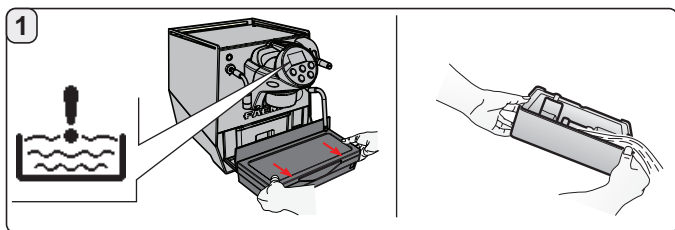


小心烫伤！  
警告：操作时务必小心谨慎沸水滴有可能从设备滴落！

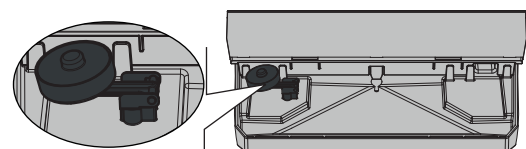
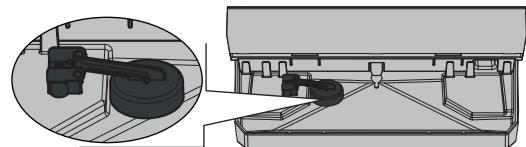
## 12. 检查废水盘水位

当废水盘装满时，显示屏上会出现 EMPTY ME 图标。  
请小心地取下废水盘并清空。

建议您定期清空废水盘内的水，不要等水满了再清空。



对废水盘进行重新定位后，检查浮动探针是否处于正确位置。





## 13. 清洁和维护



有关食品安全体系 (HACCP) 的正确应用, 请按照本段的指示。

必须使用原厂“保养产品”清洗; 详情见最后一页。与食品产品相接触的材料的不适宜性会被任何其他一种产品所危害。

清洁间隔一般概览

	每次使用	每天	每周	按软件要求在必要时	要使用的工具
咖啡冲泡管路		✓		✓	• 刷子 (1) • 橡胶盘 (2) • 洗涤片 (3)
咖啡冲泡头		✓			• 刷子 (1)
锅炉换水		✓		✓	
过滤器支架		✓			• 容器 (4) • 洗涤片 (3) • 海绵 (5)
蒸汽管	✓	✓			• 容器 (4) • 海绵 (5)
自动蒸汽管	✓	✓			• 海绵 (5)
水管		✓			• 海绵 (5)
格栅和废水盘		✓			• 海绵 (5)
废水盒			✓		• 容器 (4) • 海绵 (5)
机身		✓		✓	• 软布 (6)
水箱			✓		• 海绵 (5)
杯盘表面		✓			• 海绵 (5)



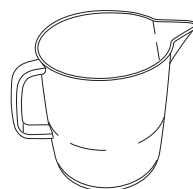
(1)



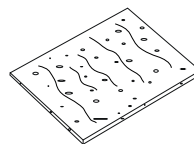
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

## 清洁装置 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

## 咖啡冲泡管路的清洁循环

清洗循环的目的在于分配咖啡后清除所有沉积的油脂与水垢的痕迹。

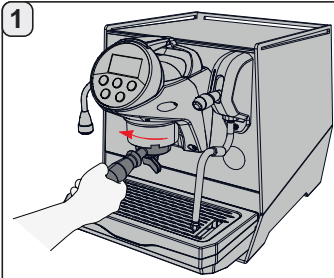
如无法清洗冲泡管路, 这些沉积物将会凝固。这将会损害咖啡冲泡管路的质量性能。

注意: 必须在设备打开并加压时执行以下操作。

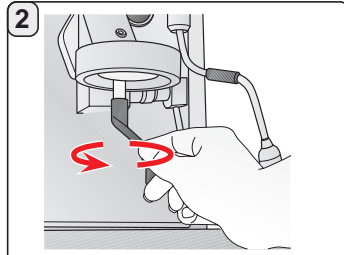
注意, 存在烫伤的风险: 清洗循环期间, 热水与蒸汽将从冲泡头中溢出。



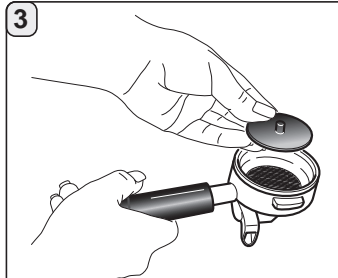
清洁装置 - 必须在每个工作日结束后进行该操作  
对于下述操作, 请使用单向过滤器支架



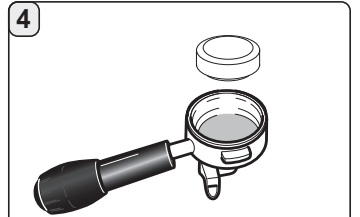
1 从咖啡冲泡头上取下过滤器支架。



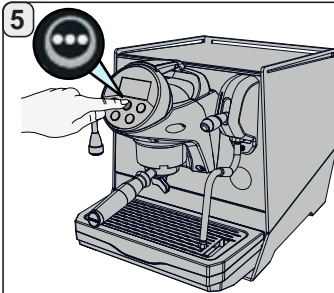
2 用刷子清洗盖垫片。



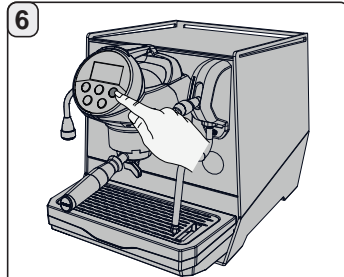
3 把塑胶盘置入过滤器支架。



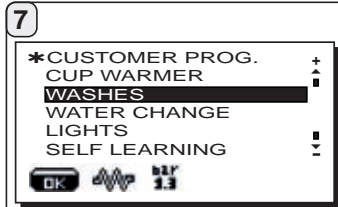
4 放置洗涤片



5 按 键 5 秒, 即可进入自定义编程。



6 按下 按键



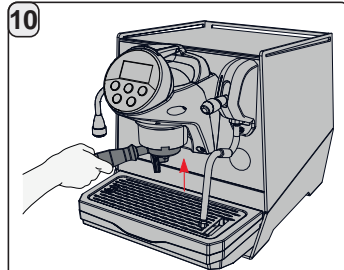
7 使用 和 键将光标 (白色行) 定位在所需行上, 然后按下 键。

8 进入相关菜单, 开始进行机器清洗。

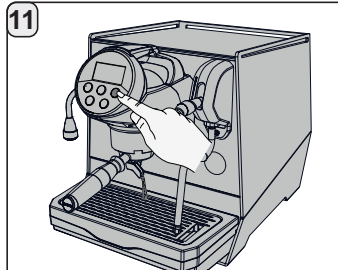


按下 按键

9 请注意, 首先会要求您:  
- 清空废水盘  
- 插入过滤器支架  
另外, 还要检查水箱中的水是否加满至最高水位。

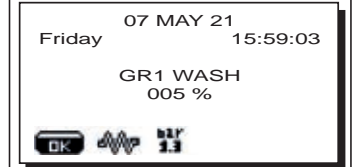


10 将过滤器支架挂在冲泡头上。



11 按下 按键

12 然后开始清洗:



分配期间, 切勿将过滤器支架取下。

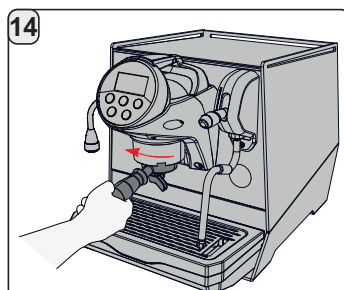


13 清洗循环结束时, 消息“REMOVE GROUP FILTER HOLDER” (取下冲泡头的过滤器支架) 将出现。

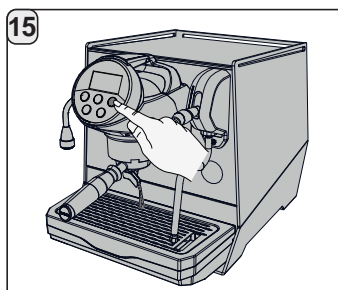
注意: 处于图像模式时, 显示屏上将显示以下内容:



按住 键, 可返回至文本消息模式。

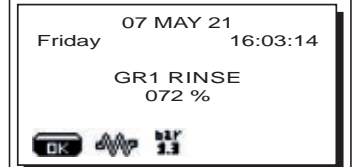


14 取下过滤器支架。

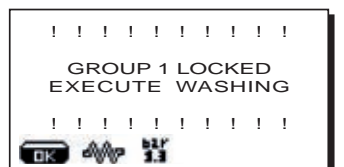


15 按下 按键

16 消息“GR1 RINSE” (冲泡头 1 清洗) 将出现。



冲洗阶段后, 清洗循环亦完成。



如果启动后机器被关闭, 或者机器检测到水箱为空或废水盘满了, 那么清洗就会中断, 机器也会停止运行。

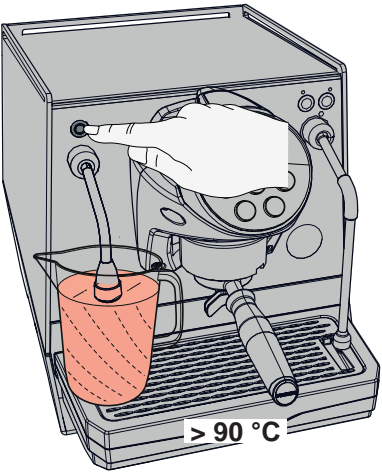




清洁手动/自动蒸汽喷嘴 - 工作日结束当天要遵循的步骤

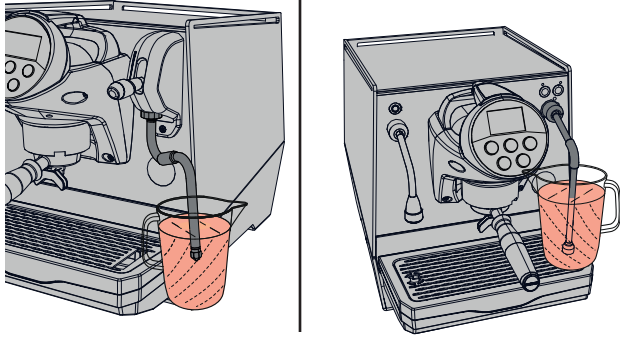


1



使用适当的容器，从锅炉中排出足够量的热水 (> 90° C)，以没过喷嘴与牛奶接触的部位为佳。

2

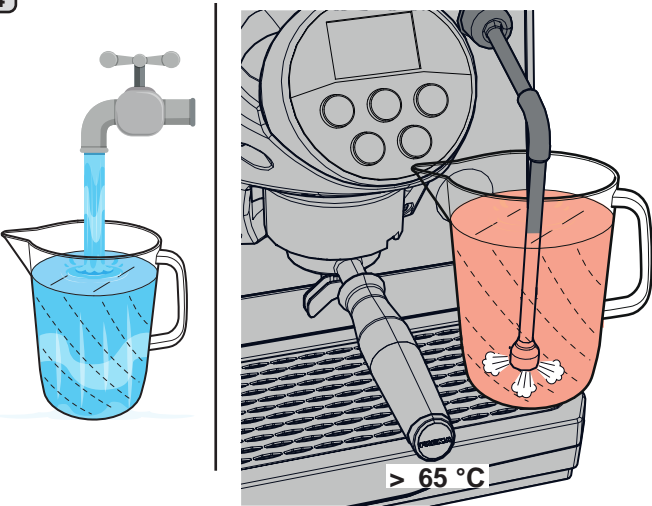


手动 | 自动

将喷嘴浸泡至少 30 分钟。

3 将水排空并仔细冲洗容器。

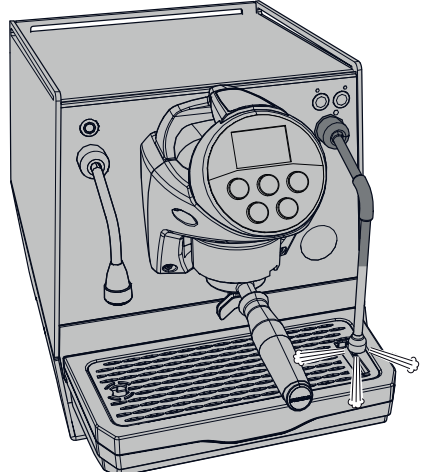
4



使用喷嘴将冷水加热至至少 65° C，确保水没过喷嘴与步骤 1 中的热水接触的部分。

5 将水排空并仔细冲洗容器。

6



朝杯盘的方向转动喷嘴，小心启动蒸汽分配 10 秒钟。

7



用干净、微湿的海绵擦干喷嘴，不要留下任何纤维残留物。

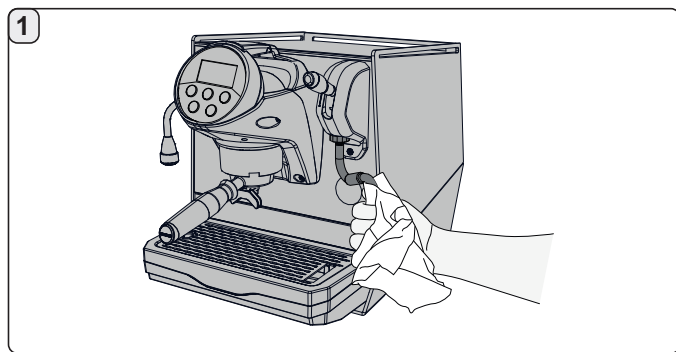


过滤器支架的清洗 - 必须在每个工作日结束后清洁所有过滤器支架

<p>1</p>  <p>在合适的非铝制或铁制容器中倒入足以淹没过滤器和过滤器支架（不包括手柄）的热水（50 - 80 °C）和一个洗涤片。</p>	<p>2</p>  <p>从过滤器支架上取下过滤器。使用长且平的物体（例如咖啡勺）并在所示位置进行撬动。</p>	<p>3</p>  <p>将过滤器和过滤器支架浸泡在溶液中至少 15 分钟。</p>
<p>4</p>  <p>用非磨蚀性海绵去除任何残留物，并用冷水冲洗干净。</p>	<p>5</p>  <p>将过滤器放回过滤器支架中，确保过滤器的固定弹簧(A)位于槽中。</p>	


蒸汽喷嘴和热水分配管 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

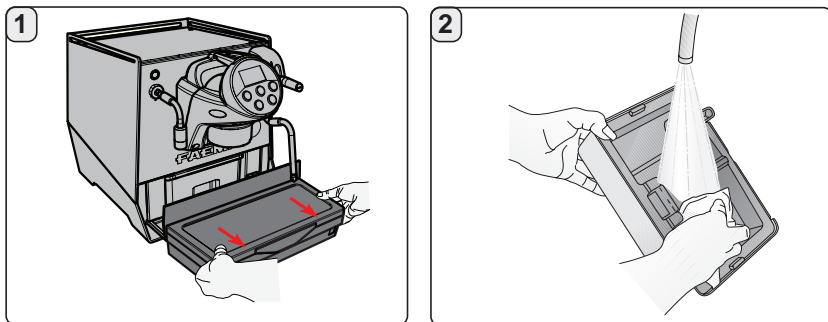
使用干净的海绵，用热水洗去任何有机残留物。仔细冲洗。要清理喷嘴的内部，请按照下列步骤操作：朝杯盘的方向转动喷嘴，小心开启蒸汽至少一次。




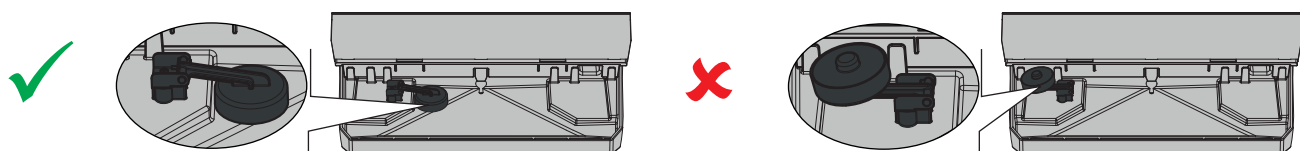
格栅和废水盘 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

- 拆下格栅并取下废水盘。
- 用流动的水清洗格栅和托盘。

 请勿将废水盘放进洗碗机。



 对废水盘进行重新定位后，检查浮动探针是否处于正确位置。



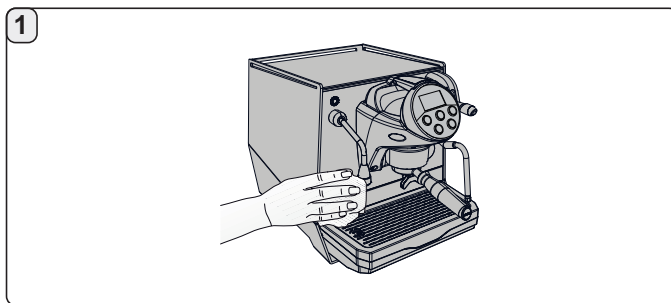


## 机身 - 必须在每个工作日结束后进行该操作

请用软布和不含任何氨水、研磨剂或脱脂剂的清洁产品，清除任何存在于工作区域的有机残留物。

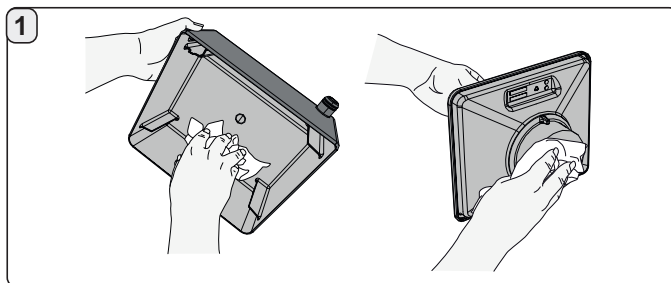
注意：不要将液体喷入面板插槽。

注意：表面颜色的细微变化并非缺陷，这是因本产品的特殊性质所决定的。



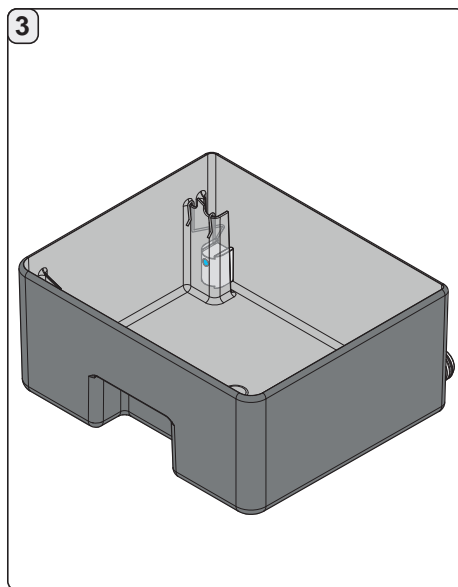
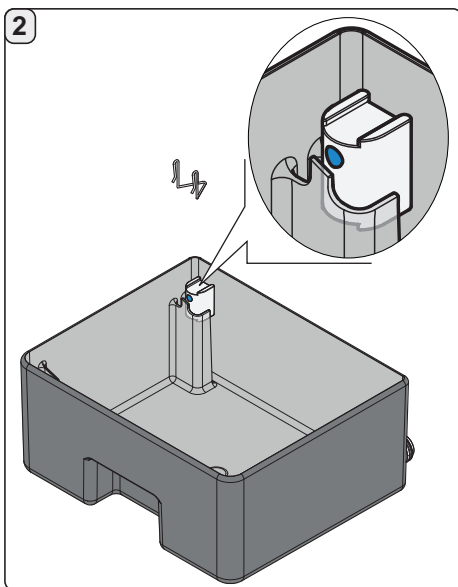
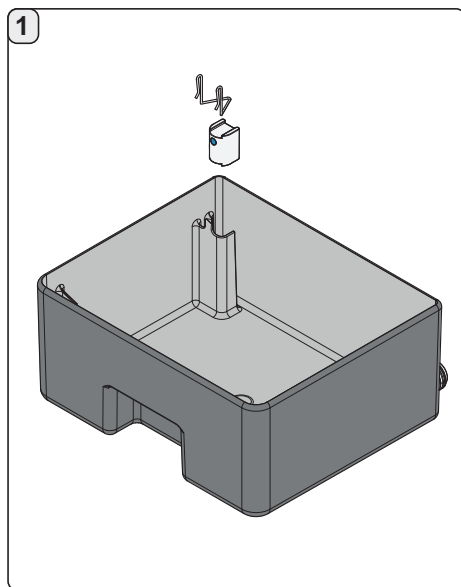
## 水箱 - 每周都要进行的操作

用流动的水清洗，用海绵清除水箱和盖子上的任何有机残留物，然后用大量冷水冲洗。



请勿将水箱放进洗碗机。

注意：如果浮动探针已被卸下，请按照正确方向将图片中的零件重新组装好。



## 14. 更换软化剂过滤器

### 过滤器特性

技术	去碳化
筒状容器尺寸	89.6 mm (筒状容器的直径) / 36.2 mm (筒状容器的高度)。
输入水的温度	4 - 30 °C



在计划的有效期内更换软化剂过滤器是保证饮料品质的关键。

此外，缺少维护也不利于此电器的正确运行。

按照机器的指示或至少每 18 个月更换一次过滤器。

软水剂过滤器含有 CER 190905 类离子交换树脂，必须按照当地现行指令和法律进行处理。



自主化是指软化器保持高效运行的时间。  
自主化与当地的水硬度和所用电器的消耗情况有关。

为确定设定的自主化水平/能力（通过应用程序或机器软件），需要先确定要使用的水的硬度。  
用所提供的特定测试条进行的（第2条）。  
将测试条浸入水中，您便可以看到以下颜色，它们对应不同的自主化水平。

A	B	C
橙色/黄色	黄色/绿色	绿色
= 160 L	= 120 L	= 80 L

要更换过滤软化剂，请遵循以下步骤：

1

取下废水盘和水箱，打开水箱。

2

取出过滤器。

3

用流动的水冲洗新过滤器。将其放在装有一升水的容器中至少5分钟。

4

将过滤器放置在水箱内的特定位置。

5

重新放置水箱和废水盘。

检查水箱是否仍正确接合。

6

更换软水剂过滤器后，请反复注入热水，直到抽出至少 0.5 升的水（关于抽水模式，请参阅“分配热水”段落）。

只使用饮用水


注意：就水的本质而言，水含有不同浓度的矿物盐，它们决定了水的硬度，而随着时间的推移，这些矿物盐会导致形成水垢。  
在预定的到期日期更换软水剂过滤器，这对于分配的饮料的质量以及保持机器正常运行来说至关重要。



## 15. 缺陷 - 故障

由客户直接处理

在呼叫技术服务员之前，为了避免不必要的开支，检查机器的问题是否对应到下面所列情形之一。

问题	成因	解决办法
咖啡机不工作。	没有电力供应。	检查电力供应。 检查确认插头已插入，或与线路分隔开来的开关已关闭。 检查电源主开关 (1) 的位置。
机器未分配咖啡。	水箱中可能缺水。	检查确认显示屏的颜色，以及显示了  “缺水”图标。 检查水箱水位。
过滤器支架边框漏水。	底盘垫片有未清理的咖啡。	使用所提供的特殊刷子清洁。
咖啡制作时间太短。	咖啡粉研磨太粗。 咖啡时间太长。	使用更细的研磨度。 使用新咖啡。
咖啡从机器中滴漏出来。	过滤器孔阻塞或者过滤器支架的出口太脏。 咖啡研磨太细。	清洁。 使用更粗的研磨度。
机器下面漏水。	排水池已满。	清空。
水箱版咖啡机：压力表在分配咖啡后也显示 9 巴的数值。	由防倒流阀引起的间歇性现象。	这是一种正常现象。 不需要采取任何行动。
显示屏上仍然显示着激活的加热元件的符号“  ”，但咖啡机没有达到工作压力。	安全恒温器可能受到了干扰。	联系技术服务中心

### 15.1 诊断信息

机器显示 2 种类型的消息：

1. 显式信息：这些信息出现在显示屏底部的最后一行；它们在每个新周期中被删除，如果产生它们的原因重复出现，则会再次出现。  
这些是对用户的警告，用户不需要技术服务中心的帮助就可以轻松解决（如清空集水盘）。
2. 代码信息：这些信息出现在右上角，格式如下：Exxx

其中：· E表示一个错误；  
· xxx 是该设备的错误代码。

这些表明存在分类错误。它们保留在显示屏，需要技术服务中心帮助。

若有多于一个错误，则会在显示屏上逐个显示。



## 自定义编程

### 16. 编程流程图

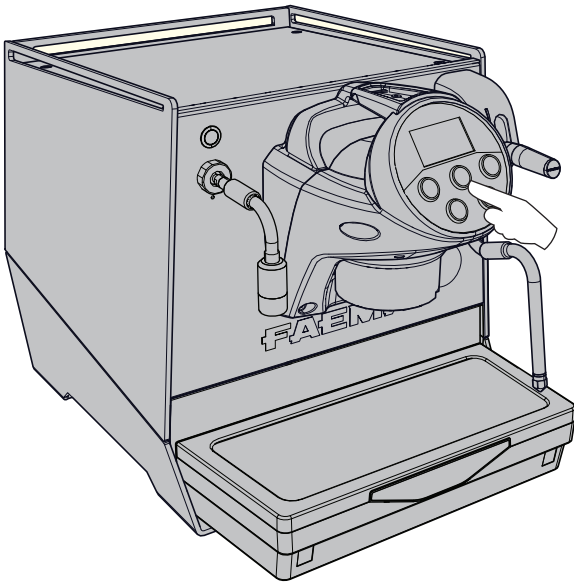
1

编程菜单

按 OK 键 5 秒，即可进入自定义编程。

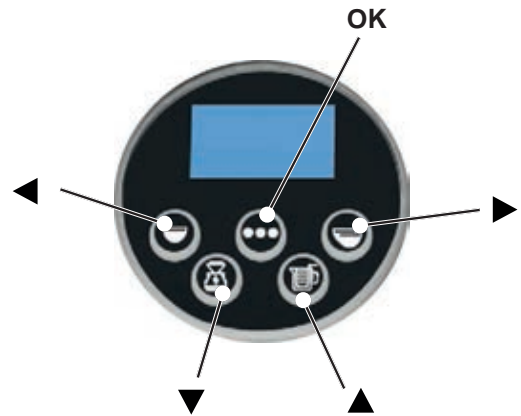
要进入编程菜单，请按：▶。

要恢复正常工作，请按：◀。



2

- 然后用 5 个键进行导航



使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ▶ 键。

始终使用 ▲ 和 ▼ 键更改数值。此时，有 2 种选项：

- 1) 按 OK 确认更改
- 2) 按下 ◀ 退出菜单并保持设置不变。



退出编程面板

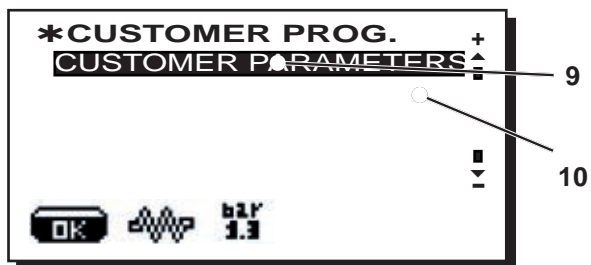
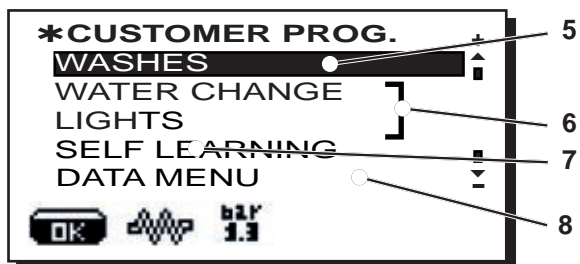
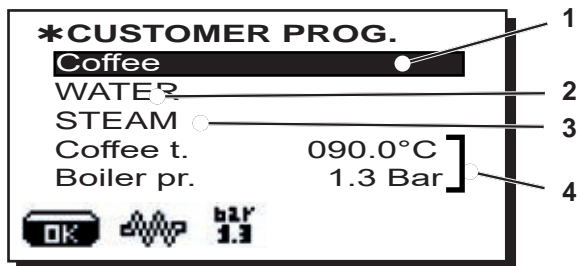
退出面板之前：

- 按下 OK 键来确认设置的任何更改；
- 按下 ◀ 键保持数值不变



1

要开始编程，请按下 **▶** 键；显示屏上将显示以下消息并滚动显示以下两页：





16.1. 键菜单

1

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。

\*Coffee  
KEY 1  
KEY 2  
KEY 3  
KEY 4  
KEY 5

OK [Wave Icon] 5.1

2

按下选择键盘上的一个咖啡分配键（相关 LED 将亮起）。显示屏将显示：

\*KEY MENU  
type 1 coffee  
dose 0090 imp  
(1.0) 03.5s

[Cup Icon]

3

按钮板允许记录每个键的所需分配量。可以更改的咖啡选择设置：

- 剂量（容积式分配设备剂量）。
- [Cup Icon] ("Blooming" 和预注入时间)。  
(1.0) 显示 "Blooming" 时长（单位：秒）。  
03.5s 显示预注入阶段的时长（秒数）。

改变剂量：

water dose 0090  
0000 1999  
- [Cup Icon] [Bar Icon] [OK] [Right Arrow]

4

当按下 OK 键时，分配开始，相关参数将显示在显示屏上：

TEST  
Dv 0125 tG 021.8s  
TB 093.4°C RB 010%  
P 1.3 bar Rc OFF  
SL OK Evc OFF

所显示的参数为：  
Dv: 容积式水表的递增计数器  
tG: 分配时间  
TB: 速溶咖啡的锅炉温度  
RB: % 激活咖啡锅炉加热元件  
P: 锅炉压力  
Rc: 工作锅炉加热元件  
SL: 锅炉中的水位  
Evc: 锅炉供水电磁阀

除“咖啡”外，您可以选择其他类型的饮料。

A - “泡煮”，对具体参数进行各种调整。

\*KEY MENU  
Type Brewing  
dose 250g  
Blooming 030g 30"  
Pouring N 4  
Dispense time 3'00"

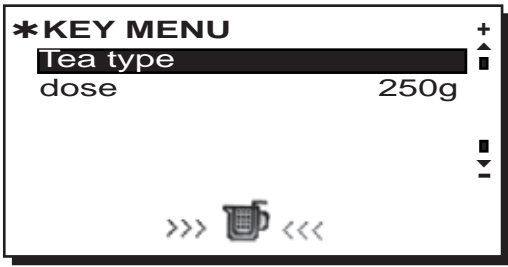
- 剂量（饮料用水的总克数）。
- 粉层膨胀(粉层膨胀用水克数，在规定的时间内调配。在该示例中，30 克水将在 30 秒内分配完毕。)
- 浇灌（配制饮料而分配水的次数，不包括浇灌粉层）在该示例中：4 次）。
- 调配时间（准备饮料所需的时间。（在该示例中：3 分 00 秒）。

该示例介绍了运作配置：  
250 克饮料（250 克）于 3 分钟内准备完毕（3 分钟）。  
总共 250 克，30 克（30 克）在 30 秒内调配（30 秒）于粉层膨胀阶段。  
剩余的 220 克分 4 个阶段加入(N 4)，在剩下的 2 分 30 秒内。  
一共 3 分钟（3 分钟）— 减去 30 秒的粉层膨胀（30 秒）。





B — “注入茶水”，选择所需的剂量。



- 剂量（饮料用水的总克数）。

这些按键还可具有以下功能：

- 停止键，停止当前调配；
- 冲洗键，便可在插入过滤器支架前短暂的操作“冲泡头冲洗”（介于 1 至 5 秒间）
- 禁用，无功能。

## 16.2.水

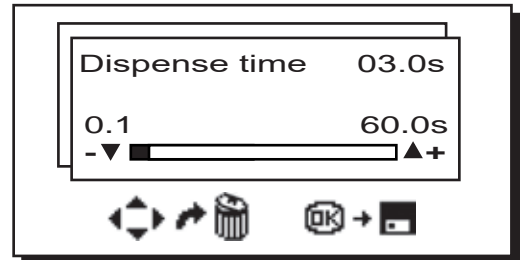
1 使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。

显示屏上将出现以下消息：



2 可以更改的热水选择参数：

- 水分配时间（单位：秒）。



用水键的测试阶段与咖啡键相同。

按下 OK 键可确认所输入的信息。

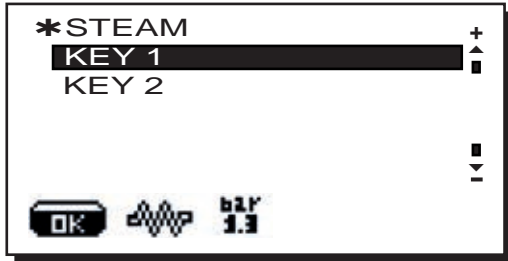


## 16.3.蒸汽

1

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ▶ 键。

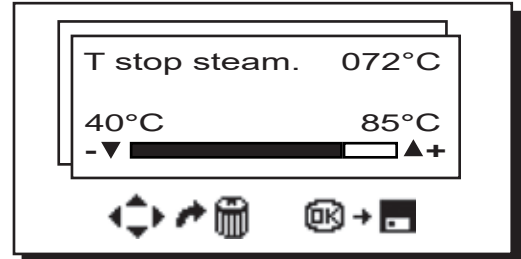
显示屏上会出现更改菜单，请选择按哪个键。



2

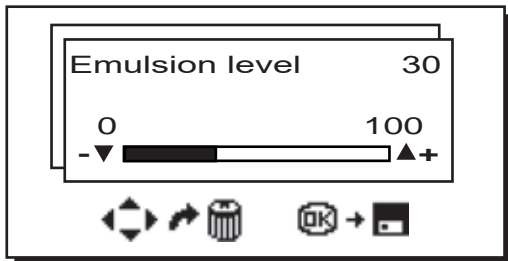
可以更改的设置：

- T. 蒸汽和空气（仅适用于“自动蒸汽”）。
- T 停止蒸汽。（热牛奶或发泡牛奶的温度值“xxx °C”），设置 40° 和 85° 之间的任何数值。



3

- 乳剂量（可以对起泡牛奶选择不同的乳剂量。可设置的值为10到100：0表示无乳化，100表示持续乳化）。



蒸汽键的测试阶段与咖啡键相同。

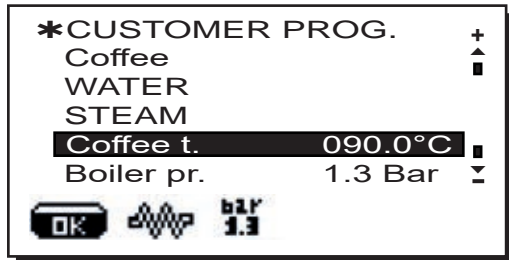
按下 OK 键可确认所输入的信息。



## 16.4.设置温度/压力

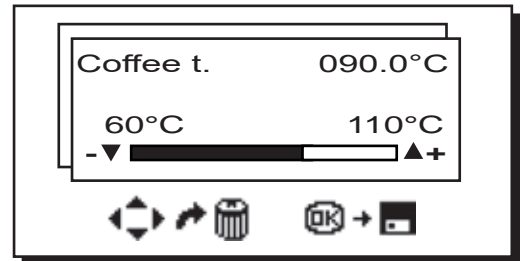
1

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。



2

可进入相关菜单调整咖啡温度（60 °C - 100 °C）。



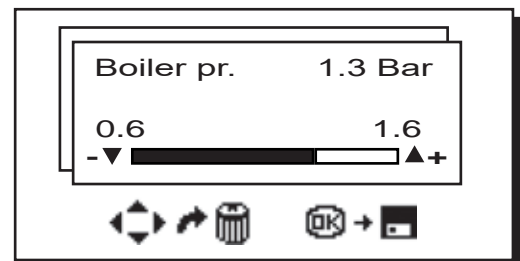
3

以同样的方式设置压力。



4

锅炉的压力可以调整（0.6 巴 - 1.6 巴）。



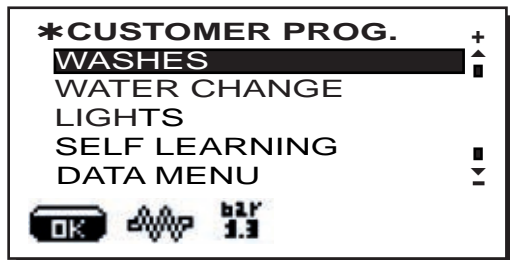


## 16.5.清洗和换水

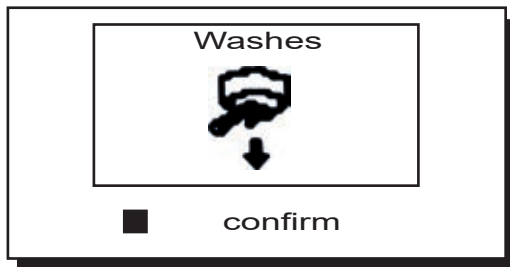
使用单向过滤器支架进行清洗

1

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。



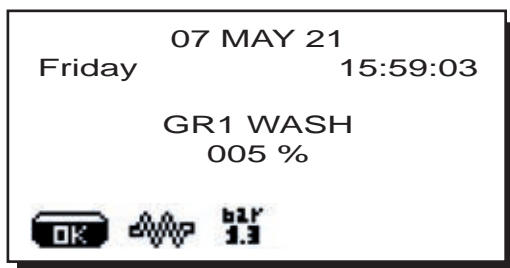
进入相关菜单，开始进行机器清洗。



请注意，首先会要求您：

- 清空废水盘
- 插入过滤器支架

另外，还要检查水箱中的水是否加满至最高水位。然后开始清洗：



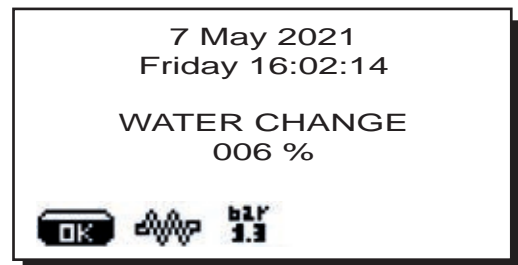
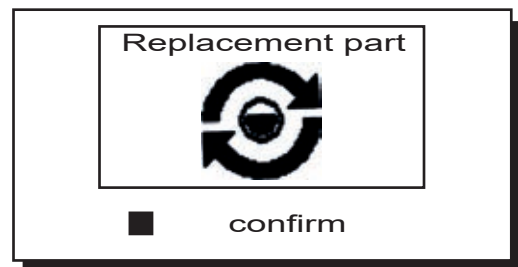
按 ◀ 键进入图形显示。

按住 ● 键，可返回至文本消息模式。



2

以同样的方式开始换水。



按 ◀ 键进入图形显示。

按住 ● 键，可返回至文本消息模式。



注意：操作结束后，系统会返回到主菜单。



## 16.6.灯

机器配有一个在启动时可以激活的红色后置灯。

1

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。

显示屏上将出现以下消息：



2

此菜单允许调节机器的灯光（百分比）。尤其是：

- 机器（后置灯）。
- 24 / 7（常亮灯）。
- 冲泡头（冲泡头的灯）。

使用 ▲ 和 ▼ 键设置所需值。

使用 OK 键确认输入数据后将应用更改。

永久灯 (24/7) 不可调节，只有选项 ON（机器在启动时灯亮起）或 OFF。

## 16.7.自学

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。

1

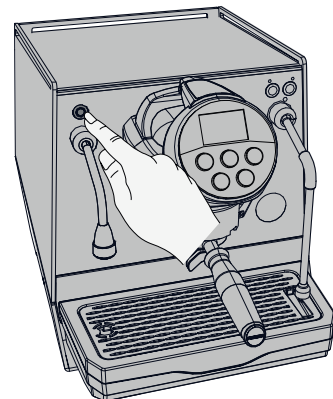
## 咖啡剂量设置

- 1 - 将含有定量咖啡粉的过滤器支架连接在冲泡装置上。
- 2 - 将一个或多个杯子放在过滤器支架喷嘴的下方，然后按下要编程的键。按住键，直至杯中的咖啡达到所需剂量。

在此阶段期间，容积式分配装置的脉冲数值（显示屏上方）增加。释放按钮时，达到的数值将保存并显示在所编程键下方（例如，0090）。

- 3 - 继续对所有咖啡键编程，重复从 1 开始的步骤。

最后，通过按下“热水分配”键确认所做更改。





## 16.8.数据菜单

1

使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。

显示各种功能的计数器：

*COUNTERS		
Coffee	180	▲
Brewing	124	▲
Tea	4	▲
N° water	172	▼
N° steam	74	▼

OK bar 1.3

所列参数有：

- 咖啡（咖啡饮料的数量）；
- 泡煮（“泡煮”模式下的分配次数）；
- 茶水注入（茶分配的次数）；
- 水（水分配的次数）；
- 蒸汽（蒸汽分配的次数）；

2

*COUNTERS		
N° steam + air	113	▲
N° tot. coffee	315	▲
t ON	0d 00h 38m	▼

OK bar 1.3

- 空气量（自动蒸汽分配的数量）。
- 咖啡总量（咖啡饮料总数）。
- 总操作时间（机器开启的时间）。

将光标定位在特定项上，然后按下 ► 键，再按下 ▲ 或 ▼ 键，计数器将复位。

按下 OK 键将确认复位。

注意：无法复位的参数：

- 咖啡总量

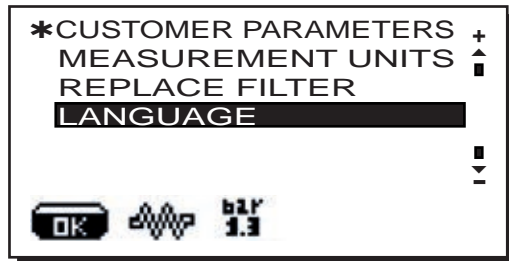
再次按下 ◀ 键将返回主面板。



## 16.9.自定义参数

1

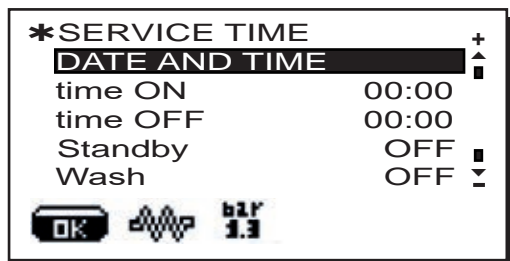
使用 ▲ 和 ▼ 键将光标（白色行）定位在所需行上，然后按下 ► 键。



2

按下 Service Time 一行的 ► 键，显示屏将显示：  
可以改变的与服务时间菜单相关的参数有：

- 开机时间（启动时间）；
- 关机时间（关闭时间）；
- 待机功能（OFF/10' ÷ 4h00'）；



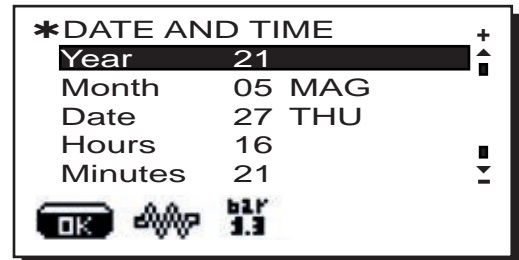
3

之后是：



4

要更改日期和时间，请按相应行的 ► 键；显示屏将显示：信息。



5

其他更改：

- 开机时间（启动时间）；
  - 关机时间（关闭时间）；
  - 待机功能（OFF/10' ÷ 4h00'）；
  - 清洗（可编程的清洗时间）；
- 这是可编程的清洗时间；显示屏将在设定的时间显示“PERFORM COFFEE WASH”。  
它将在需要时以“清洗操作”段落中描述的方式进行清洗。

要设置出现清洗请求的时间，请遵循以下方式：

- 将光标放在行 WASH 上；
- 按下 ► 按键；
- 使用 ▲ 和 ▼ 键更改数值；
- 按下 OK 键将确认信息。

如果不想激活此清洗，请设置此时间为关闭。当指示的时间为 00:00 时，按下 ▼ 键会显示 OFF。

注意：技术人员可以启用或禁用“堵塞”功能。

启用“堵塞”功能后，如清洗循环未在一小时内完成，机器将阻止饮料的分配。

- 更换（可编程时间的换水）；
- 技术人员除可设置含时间要求的“换水”功能外，还可启用或禁用“堵塞”功能。  
启用“堵塞”功能后，如换水未在一小时内完成，机器将防止饮料的分配。  
预定好时间要求后，用户仅能更改请求出现的时间。

要更改时间，请遵循如下操作：

- 将光标放在 Water Change 行上；
- 按下 ► 按键；
- 使用 ▲ 和 ▼ 键更改数值；
- 按下 OK 键将确认信息。

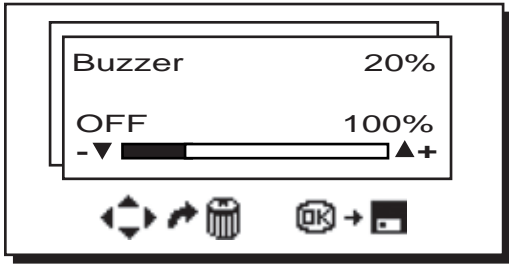
按下 ◀ 便可返回至上一菜单“自定义参数”。



6

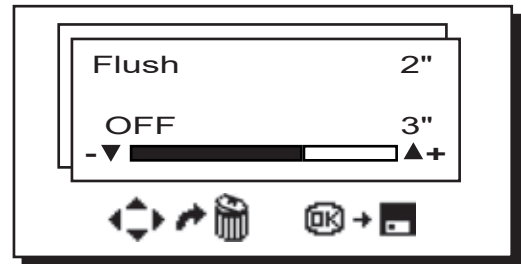
其他可调整的参数有：

- 锅炉（开启/关闭）；
- 工作锅炉（开启/关闭）；
- 蜂鸣器声音强度（百分比）。



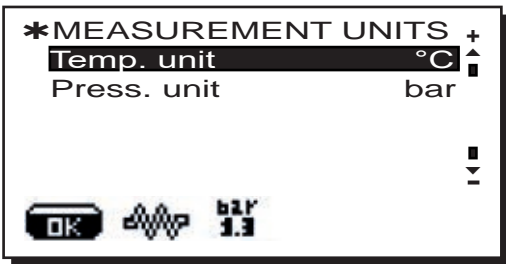
7

- 冲洗功能强度（可调节范围是0-3秒）：



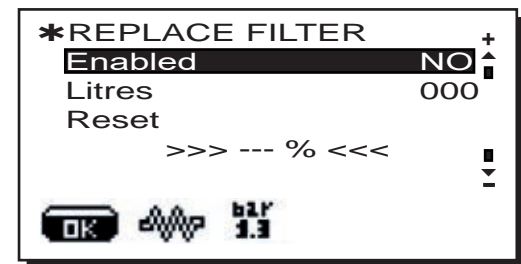
8

- 测量单位（压力和温度）：



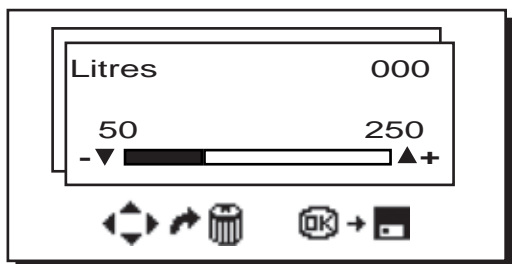
9

- 更换滤水器：（启用过滤器更换周期警告功能）。



10

- 然后设定两次更换之间的间隔（升）：



11

- 显示语言：





صفحة		صفحة	
17	تحقق من مستوى الماء في الحوض	2	القواعد العامة
17	التنظيف والصيانة	3	1.2 النقل والمناولة
18	تنظيف الوحدة	4	2.2 قواعد التركيب
19	تنظيف فتحات البخار اليدوية/الأوتوماتيكية	5	3.2 قواعد توصيل الماء
20	تنظيف حوامل المصافي	5	3. فحص التركيب
20	فوهات البخار وأنابيب توزيع الماء الساخن	5	1.3 الغسيل
20	الشبكة وحوض التقطير	5	2.3 اختبار التشغيل
21	منطقة العمل	6	4. القواعد الخاصة بمشغل الماكينة
21	خزان الماء	7	5. تنبيه
21	تغيير مصفاة مخفف عسر الماء	7	6. الصيانة والإصلاحات
23	العيوب - الأعطال	7	7. إيقاف تشغيل الماكينة (فقط في المنتجات التي تحمل العلامة CE)
23	رسائل استكشاف الأخطاء وإصلاحها	8	
	البرمجة الخاصة بالعميل		الاستعمال
24	خريطة سير البرمجة للعملاء	9	8. عمليات التشغيل الأولية قبل بدء التشغيل الأول
26	القائمة الرئيسية	10	9. بدء التشغيل الأول
27	الماء	12	10. تحضير المشروبات
28	البخار	12	توزيع القهوة
29	ضبط درجة الحرارة/الضغط	13	توزيع البخار - تسخين الحليب للحصول على الكابتشينو
30	الغسيل وتغيير الماء	15	توزيع الماء الساخن
31	الأضواء	15	وضع الاستعداد
31	الموافقة الذاتية	16	أداة تدفئة الفناجين
32	قائمة البيانات	16	11. تحقق من مستوى الماء في الخزان
33	معلومات العميل		
XII	خط الخدمة		



## التغليف

- يتم تسليم الماكينة في عبوة من الورق المقوى، مع وجود الحماية الداخلية المناسبة. تحتوي العبوة على الرموز القياسية التي تشير إلى القواعد التي يجب اتباعها عند مناولة الجهاز وتخزينه.
- يجب أن يتم النقل وفقاً للإرشادات الموضحة على العبوة، ويجب المناولة مع مراعاة القدر المناسب من الحذر وتجنب أي اصطدام من أي نوع.
- لا تعرّض الماكينة لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).

## الفحوصات عند الاستلام

- عند استلام الجهاز، تحقق بعناية من صحة كل وثائق النقل (وفقاً للمصق على العبوة).
- تأكد أن العبوة الأصلية غير تالفة.
- بعد إخراج الجهاز من مواد التغليف، تأكد من سلامة الجهاز وأجهزة الأمان الخاصة به.
- ينبغي الاحتفاظ بمواد التعبئة (الأكياس البلاستيكية ورغوة البوليستيرين والدبابيس وغيرها) بعيداً عن متناول الأطفال لأنها قد تشكل خطورة عليهم.

## نصيحة للتخلص من العبوة

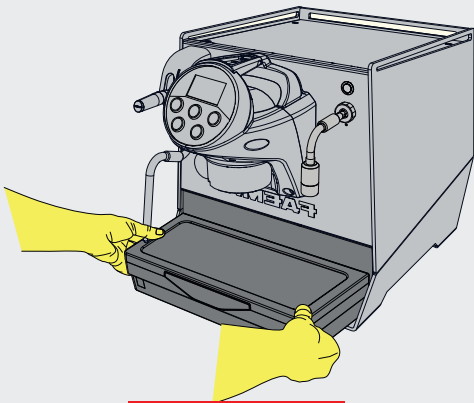
تتوافق مواد التغليف مع البيئة كما أنها قابلة لإعادة التدوير. يجب عدم إلقاء العبوة لحماية البيئة، ولكن يجب التخلص منها في مركز المعالجة / التخلص من النفايات، وفقاً للوائح المحلية.



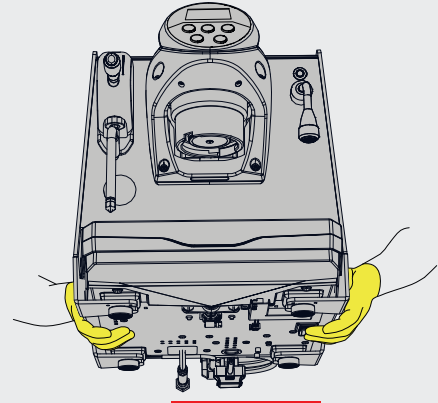
## المناولة



- يجب أن يكون الفريق المسؤول عن تحريك الجهاز على دراية بالمخاطر المتعلقة بتحريك الأحمال الثقيلة. تعامل مع الجهاز بأقصى درجات الاهتمام دائماً.
- توافر ما يكفي من الأشخاص للقيام بهذه المهمة، نظراً لوزن الجهاز وصعوبة تحريكه؛
  - استخدام تجهيزات السلامة اللازمة (الأحذية/القفاصات) دائماً.
  - امسك الجهاز من نقاط الإمساك المُشار إليها.



غير صحيح



صحيح



## 1. القواعد العامة

يُرجى قراءة التحذيرات والقواعد الواردة في دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الماكينة أو التعامل معها بأي طريقة أخرى نظرًا لأن هذا الدليل يقدم لك معلومات هامة متعلقة بالسلامة والصحة العامة عند تشغيل الماكينة. احتفظ بهذا الكتيب في مكان قريب لسهولة الرجوع إليه فيما بعد.

- هذا الجهاز مصمم فقط لإعداد قهوة الإسبريسو والمشروبات الساخنة باستعمال الماء الساخن أو البخار ولتدفئة الفناجين. ويُعتبر أي استخدام آخر مخالفًا لهذه الأغراض.
- صُمم هذا الجهاز للاستخدام في التطبيقات المهنية و/أو الخاضعة للإشراف أو التطبيقات المماثلة مثل:
  - مناطق المقصف لموظفي الشركة في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى:
  - العملاء في الفنادق والموتيلات والمبيلات مع الإفطار وغيرها من البيئات السكنية.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من نقص الخبرة والمعرفة، إلا في حالة الإشراف أو منحهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال في جميع الأوقات للتأكد من أنهم لا يعبثون بالماكينة.
- للمنتجات المُباعة في السوق الأوروبية.
  - يمكن استعمال الماكينة من قبل الأطفال بدءًا من عمر 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة وذلك في حالة الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستعمال الماكينة بطريقة آمنة واستيعابهم للمخاطر المصاحبة لذلك.
  - لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالماكينة.
  - يجب أن ألا يتم التنظيف والصيانة التي يقوم بهما المستخدم من قِبل الأطفال دون رقابة.
  - يجب ألا يخالف الاستخدام من قِبل الصغار - مع الإشراف من قِبل شخص بالغ أو بدونه - قوانين العمل المحلية.
- يحظر ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء استخدامه.
- ينبغي عدم استخدام الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- في حالة تخزين الجهاز في غرف يمكن أن تنخفض درجة الحرارة فيها إلى ما دون نقطة التجمد، ينبغي تفريغ الغلاية وأنابيب دائرة المياه.
- لا تعرّض الجهاز لعوامل البيئة المحيطة (الأمطار والشمس والبرودة).
- لا تنظف الجهاز باستخدام تيار ماء مضغوط.
- الضوضاء: الصوت الصادر عن الماكينة لا يتجاوز 70 ديسيبل.
- إذا كان كابل الإمداد بالتيار تالفًا، فيجب استبداله فقط من قِبل فنيين مؤهلين ومعتمدين.
- قد تمثل الماكينة مصدرًا للخطر في حالة استخدامها بشكل غير ملائم أو لأغراض أخرى غير المذكورة أعلاه. والمصنع غير مسؤول عن الأضرار التي تحدث بسبب الاستعمال غير الصحيح للجهاز.



## 3-2 قواعد توصيل الماء

ينبغي أن تكون المياه المستخدمة في ماكينات القهوة صالحة للاستعمال الآدمي (انظر القوانين واللوائح السارية). الماكينة مزودة بمصفاة مخفف عسر المياه والتي يلزم استبدالها بشكل دوري حسب استهلاك وجودة المياه المستخدمة. يُعدّ استبدال مصفاة مخفف عسر الماء في تواريخ انتهاء الصلاحية المحددة إجراءً أساسياً لجودة المشروبات التي يتم توزيعها. بالإضافة إلى ذلك، فإن الإخلال بإجراء الصيانة يضر بالتشغيل الصحيح للجهاز. استبدل المصفاة عندما توضح الماكينة الحاجة إلى ذلك أو على الأقل مرة كل 18 شهراً. يمكن تغيير الفترة الزمنية للاستبدال على البرنامج، وذلك بعد التحقق من عسر الماء باستخدام نفس الإجراءات الموضحة في الفصل "مصفاة مخفف عسر المياه".

## 3. فحص التركيب

### 1-3 الغسيل

تحذير: بمجرد أن يتم تركيب الماكينة وتصبح جاهزة للاستعمال، وقبل استخدامها، اغسل المكونات الداخلية طبقاً للتعليمات التالية:



#### المجموعات

- اربط حامل المصفاة بالوحدة (بدون القهوة).
- قم بتوزيع الماء لمدة دقيقة تقريباً.

#### الماء الساخن

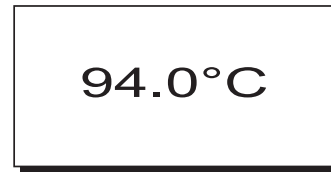
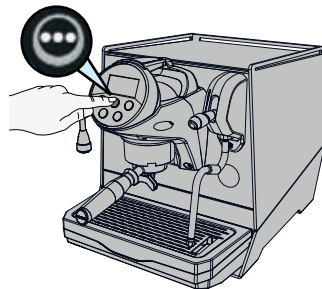
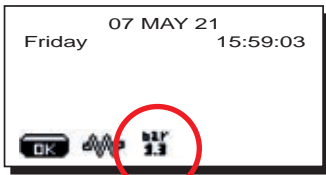
- قم بتوزيع الماء الساخن باستمرار (باستخدام المفتاح المناسب) إلى أن يتم استخدام 1 لتر من الماء على الأقل.

#### البخار (كذلك مع البخار الأوتوماتيكي)

- وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملائمة.

## 2-3 اختبار التشغيل

- تحقق من قيم درجة الحرارة الصحيحة
- تأكد من أن الغلاية وضغط التشغيل طبيعي.



الضغط على مفتاح موافق لمدة 5 ثوانٍ ●●●



## 2-2 قواعد التركيب

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد من أن المعلومات المذكورة على لوحة الصنع (الفولتية، وغيرها) مطابقة لأنظمة الكهرباء لديك.
- افحص حالة كابل الإمداد بالكهرباء؛ ويجب تغييره في حالة تلفه.
- قم بفرد كابل إمداد الكهرباء بالكامل.
- لا تقم بلف الكابل فوق سطح العمل أو سطح المنضدة حيث يمكن للأطفال سحبه أو يُحدث نوعًا من التشابك دون دراية.

يتم توفير كابل إمداد كهرباء قصير لتقليل المخاطر الناشئة عن التشابك في حالة وجود كابل أطول. ومع ذلك، تتوفر كابلات إمداد طاقة أطول أو أسلاك تمديد قابلة للفصل ويمكن استخدامها إذا تم إيلاء اهتمام خاص لها:



- يجب أن تكون الطاقة الكهربائية الموضحة على سلك التمديد مساوية على الأقل للطاقة الكهربائية للجهاز؛
- يجب أن يكون سلك التمديد كابلًا بثلاثة أسلاك مع سلك أرضي؛
- يجب ترتيب الكابل الأطول بطريقة لا تدعه يسقط على سطح العمل أو سطح المنضدة حيث يمكن للأطفال سحبه أو يُحدث نوعًا من التشابك دون دراية.

### ملاحظة:



- إذا كانت الماكينة مخصصة للاستخدام في التطبيقات المهنية:
- يجب وضع الجهاز في مناطق يكون فيها الاستخدام والصيانة مقتصرًا على العاملين المدربين على وجه التحديد.
- إذا كانت الماكينة مخصصة للاستخدام في التطبيقات الخاضعة للإشراف:
- يجب وضع الجهاز في أماكن يتسنى فيها للموظفين المدربين بشكل خاص الإشراف عليه في جميع الأحوال.

- ينبغي وضع الماكينة على سطح مستو وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدران وحافة المنضدة. وضع في اعتبارك أن أعلى سطح على الماكينة (صينية أداة تدفئة الفناجين) موضعه على ارتفاع 1.5 أمتار على الأقل. تأكد من وجود رف قريب لوضع الملحقات عليه.
- ينبغي أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 10° و 32°م (50°ف و 90°ف).
- لا تقم بتركيب الماكينة في الغرف، على سبيل المثال، المطابخ المهنية التي يتم فيها التنظيف برش الماء المضغوط.
- لا تسد الفتحات أو فتحات التهوية ومخارج السخونة.
- لا تقم بتركيب الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- لا تقم بتركيب أو استخدام الماكينة في بيئات يحتمل أن تكون متفجرة.
- لا تقم بتركيب الماكينة في وجود المواد القابلة للاشتعال.



## خطر الاحتراق

تصبح الأجزاء المميزة بهذه العلامة ساخنة. لذلك يجب الحذر الشديد عند الاقتراب من هذه المناطق.

WARNING: Hot surface  
ACHTUNG :Heisse Oberfläche  
ATTENTION: Surface chaude  
WARNING: Hot surface



## نقاط عامة

المُصنَّع غير مسنول عن تلفيات الأشياء أو إصابات الأشخاص نتيجة للاستعمال غير الصحيح لماكينة القهوة أو لاستعمالها لأغراض أخرى غير المصنوعة لأجلها.

لا تشغل ماكينة القهوة أبداً ويديك مبللتين أو قدميك عاريتين.

تأكد من عدم استعمال الجهاز من قبل أطفال أو أشخاص ليس لديهم معرفة بتعليمات الاستعمال الصحيح.

## خطر الاحتراق

لا تضع يديك أو أي جزء آخر من أجزاء الجسم بالقرب من مجموعات توزيع القهوة أو فوهات البخار والماء الساخن.

## صينية أداة تدفئة الفناجين

ضع فناجين القهوة والفناجين والأكواب الزجاجية المستخدمة فقط جنباً إلى جنب مع ماكينة القهوة على صينية تدفئة الفناجين.

تأكد من تجفيف فناجين القهوة تماماً قبل وضعها على صينية أداة تدفئة الفناجين.

لا تضع أي أشياء أخرى على صينية أداة تدفئة الفناجين.

## غلق الماكينة

عند ترك الجهاز بدون مراقبة لفترة طويلة، قم بإجراء العمليات التالية:

- نظف كما هو موضح في الفصل المخصص؛
- أفصل الجهاز من مقبس الطاقة؛
- أفرغ الخزان أو أغلق صنبور الماء.

ملاحظة: للمكينات التي يمكن برمجتها للتشغيل والإيقاف تلقائياً، يجب أن تترك موصلة بالكهرباء فقط إذا تم تنشيط هذه الوظيفة. والمُصنَّع غير مسنول عن عدم الالتزام بهذه الإجراءات المتعلقة بالسلامة وما يترتب عليها من أعطال، و/أو تلفيات في الممتلكات و/أو إصابات الأشخاص و/أو الحيوانات.

## 6. الصيانة والإصلاحات

إذا كانت الماكينة لا تعمل بشكل سليم، أطفئ الماكينة، ومفتاح التشغيل أو الإيقاف الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.

وفي حالة تلف كابل الإمداد بالكهرباء، أوقف تشغيل الماكينة واطلب استبداله من مركز الخدمة.

## تحذير

يمكن أن يؤدي إجراء الصيانة من قبل أفراد غير مؤهلين إلى تعريض سلامة الماكينة للخطر وخرق امتثالها للوائح الحالية.

لا تستعن سوى بالفنيين المؤهلين والمعتمدين لإجراء الإصلاحات.

## تحذير

استخدم قطع الغيار الأصلية بضمن المُصنَّع فقط.

وفي حالة عدم استخدام قطع الغيار الأصلية، لن يكون ضمان المُصنَّع ساري المفعول.

## تحذير

قم بفحص التركيب من جديد بعد الصيانة كما هو وارد في الجزء المخصص لذلك من دليل المستخدم.

## ولضمان السلامة أثناء التشغيل، من المهم جداً:

- اتباع جميع تعليمات المُصنَّع؛
- السماح للفنيين المؤهلين والمصرح لهم بالفحص الدوري للتأكد من أن جميع تجهيزات السلامة بالماكينة سليمة وتعمل بالشكل الصحيح (أول فحص يكون خلال ثلاث سنوات من الشراء ثم كل عام بعد ذلك).



#### 4. القواعد الخاصة بمشغل الماكينة

قبل البدء

**تحذير:** قبل البدء في تشغيل الماكينة، اغسل المكونات الداخلية بحسب التعليمات الموضحة فيما يلي. يجب تكرار هذه الخطوات على الأقل بمعدل مرة واحدة في اليوم وعند التوقف عن تشغيل الماكينة لمدة تزيد على 8 ساعات.



#### المجموعات

- اربط حامل المصفاة بالوحدة (بدون القهوة).
- قم بتوزيع الماء لمدة دقيقة تقريباً.

#### الماء الساخن

- وزع الماء الساخن لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملائمة.

#### البخار (كذلك مع البخار الأوتوماتيكي)

- وزع البخار من الفوهات لمدة حوالي دقيقة باستخدام الأزرار الملائمة.

#### أثناء التشغيل

#### توزيع البخار (كذلك مع البخار الأوتوماتيكي)

- قبل تسخين المشروب (ماء أو حليب أو غير ذلك)، افتح فوهة البخار لمدة 3 ثوان على الأقل ودع البخار يخرج لمنع التكتيف.

#### توزيع القهوة

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقيل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 100 سم مكعب وتخلص من السائل.

#### توزيع الماء الساخن

- في حالة عدم استعمال الماكينة لمدة أكثر من ساعة، وقيل استعمال الماء الساخن، وزع حوالي 200 سم مكعب وتخلص من السائل.

#### تنظيف دوائر القهوة

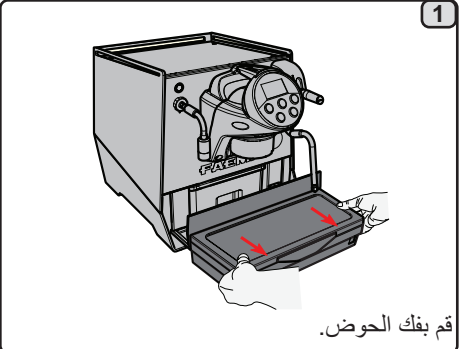
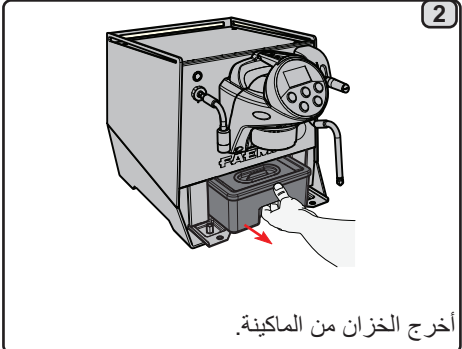
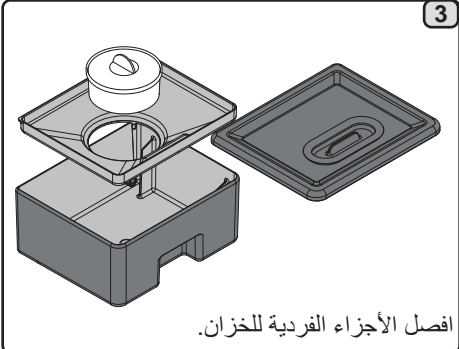


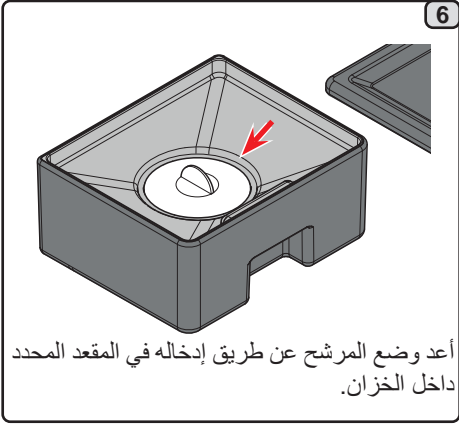
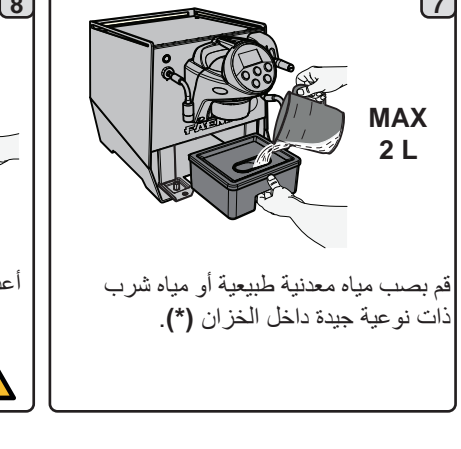
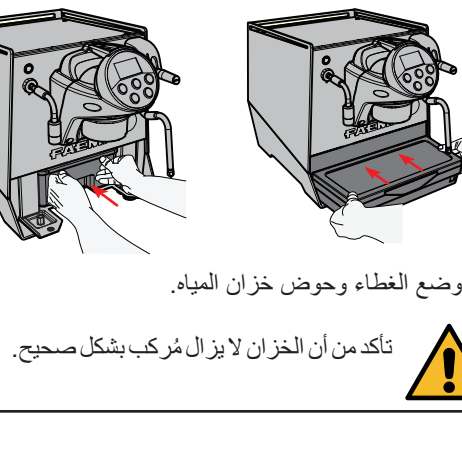


- يُرجى قراءة الجزء الخاص بذلك من دليل المستخدم لمعرفة كيفية تنظيف هذه الدوائر.



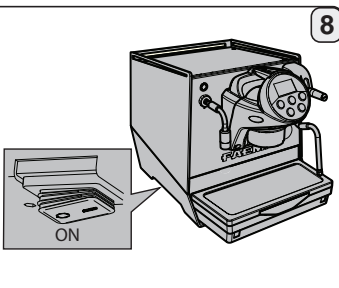
8. عمليات التشغيل الأولية قبل بدء التشغيل الأول

يلزم إجراء عدد من العمليات قبل الاستخدام الأول للجهاز:

شطف المكونات

1. قم بفك الحوض. 
  2. أخرج الخزان من الماكينة. 
  3. افصل الأجزاء الفردية للخزان. 
  4. اغسل الخزان وجميع أجزائه جيدًا بالماء. 
  5. اشطف المرشح الجديد بالماء الجاري. ضعه في وعاء به لتر من الماء لمدة 5 دقائق على الأقل. 
  6. أعد وضع المرشح عن طريق إدخاله في المقعد المحدد داخل الخزان. 
  7. قم بصب مياه معدنية طبيعية أو مياه شرب ذات نوعية جيدة داخل الخزان (\*). 
  8. أعد وضع الغطاء وحوض خزان المياه. تأكد من أن الخزان لا يزال مُركب بشكل صحيح. 
  9. اغسل المرشحات وحوامل المرشحات المجهزة بالماء جيدًا. 
- لا تضع الخزان في غسالة الصحون. 

(\* ملاحظة: يحتوي الماء بطبيعته على تركيزات مختلفة من الأملاح المعدنية التي تحدد صلابته والتي تؤدي بمرور الوقت إلى تكوين الترسبات الكلسية. يُعد استبدال المرشح الخاص بجهاز تنقية المياه في تواريخ انتهاء الصلاحية المحددة له أمرًا أساسيًا من أجل جودة المشروبات التي يتم توزيعها وللحفاظ على التوصيل الكهربائي على عمل الماكينة بشكل صحيح.

8. اضغط المفتاح الرئيسي الموجود أسفل الماكينة. 

7. قم بتوصيل الماكينة بإدخال قابس كابل الطاقة كهربائيًا في مقبس الطاقة المثبت مسبقًا. 





## 7. فك الماكينة (فقط للمكينات التي تحمل علامة (C))



نظرًا للمكونات والمواد التي تحتويها هذه الماكينة، فإن التخلص غير الملائم أو غير القانوني أو الاستعمال غير الصحيح لها يمكن أن يشكل خطرًا على الإنسان والبيئة. والتخلص غير الملائم أو غير الصحيح من الأجهزة الكهربائية دون الالتزام بالقوانين السارية سوف يعرضك للغرامات الإدارية والعقوبات.



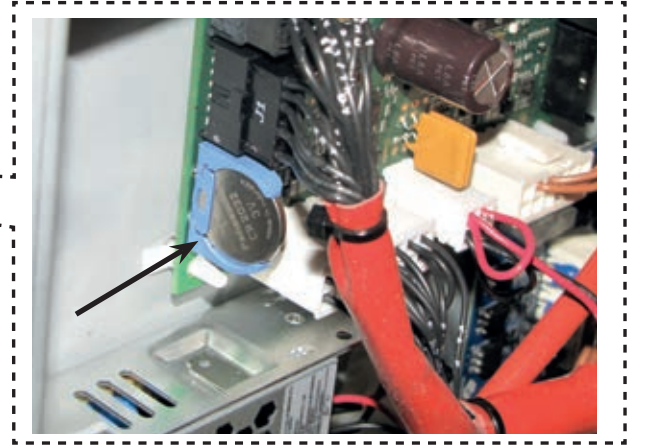
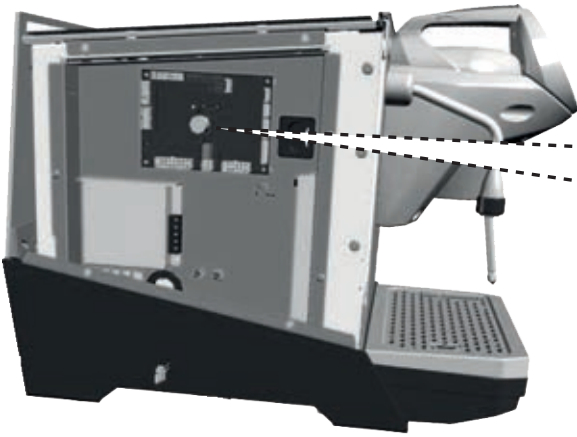
لا يمكن التخلص من المعدات الكهربائية بالطرق المعتادة للتخلص من مخلفات المدن.

ولحماية البيئة، يجب الالتزام بالقوانين المحلية السارية.

### معلومات بيئية

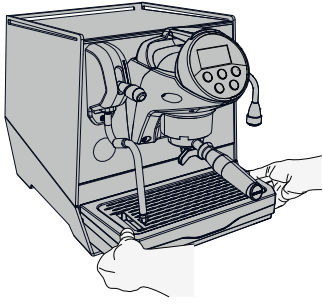
يحتوي هذا المنتج على بطارية ليثيوم خلية غير قابلة لإعادة الشحن (مكونات كيميائية: ثاني أكسيد المنجنيز والليثيوم) مغلقة بالكامل في المنتج النهائي. قم بإعادة تدوير البطاريات أو التخلص منها بما يتفق مع تعليمات مُصنّع البطارية والقواعد المحلية/الوطنية للتخلص منها وإعادة تدويرها.

### موضع البطارية



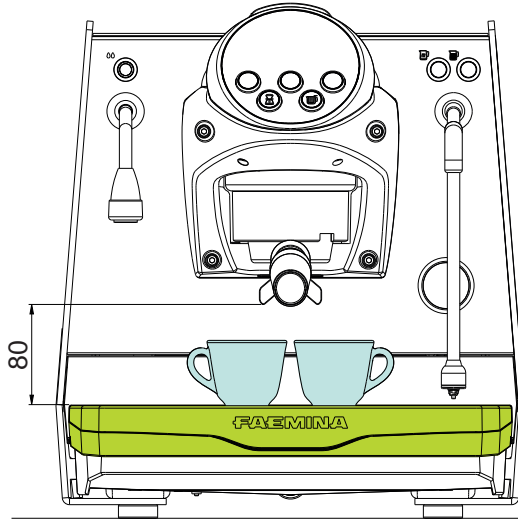


## وضع الحوض

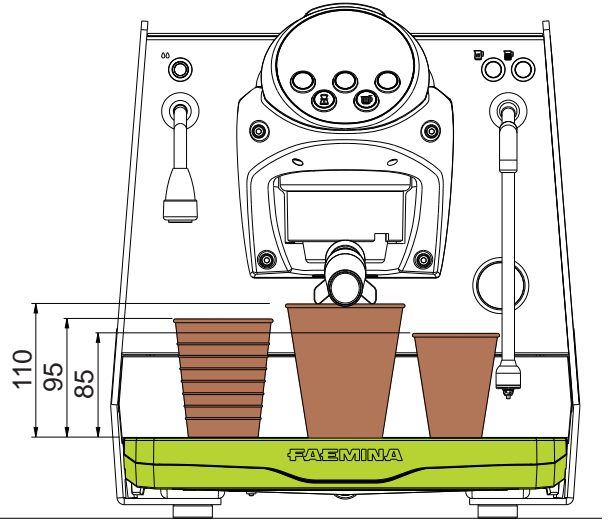


يحتوي الحوض على خيار يتألف من وضعين مختلفين، وذلك حتى يلائم الارتفاعات المختلفة لصنبور التوزيع وفقاً للمشروب الذي يتم توزيعه والإناء المستخدم.  
يتم تغيير الوضع عن طريق الرفع وإدخال إطار صينية أداة تدفئة الفناجين على الحوض، بما يتماشى مع الخطافات.

لأعلى  
الوضع العالي  
على سبيل المثال قهوة الاسبرسو



لأسفل  
الوضع المنخفض  
على سبيل المثال القهوة الأمريكية





## 9. بدء التشغيل الأول

1

تستمر مرحلة التدفئة لمدة 12 دقيقة تقريبًا وفي حالة بدء التشغيل لأول مرة، يتم عرض رمز على الشاشة يشير إلى مستوى الماء المنخفض في الخزان في النهاية:



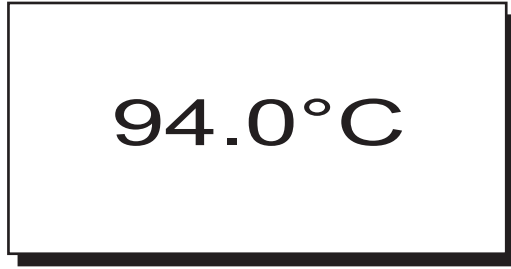
بدون إيقاف تشغيل الجهاز، كرر عمليات تحميل الماء في الخزان الموضحة أعلاه.

2

تنتهي مرحلة التدفئة التالية عندما تشير الشاشة إلى ضغط التشغيل:

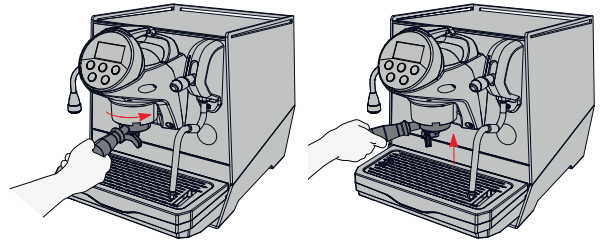


ويتم عرض درجة حرارة الغلاية.



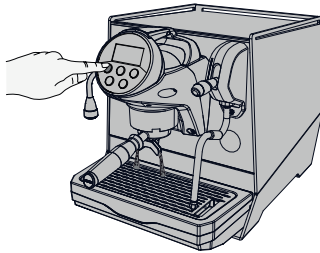
خطر الاكتواء!  
تحذير: قم بإجراء عمليات التشغيل مع إبقاء أقصى قدر من العناية

3



اربط حامل المصفاة (بدون قهوة) بالوحدة.

4



اضغط على أحد مفاتيح القهوة ووزع الماء لبضع ثوان؛ لإيقاف التوزيع، اضغط على نفس المفتاح مرة أخرى. وبهذه الطريقة، يتم تسهيل التنسيق بين درجة حرارة الوحدة ودرجة حرارة حامل المصفاة، وكذلك شطف دائرة الماء.

## رموز وحدة القهوة على

مؤشر درجة حرارة الغلاية.

94.0°

مرحلة ما قبل التسريب، ممثلة بالرمز والمدة النسبية.

4

مرحلة التوزيع، ممثلة بالرمز والمدة النسبية.

25

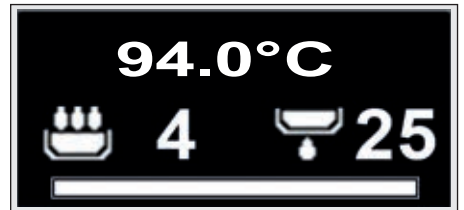
يشير الشريط إلى التقدم الكلي للعملية.



تظهر هذه الأيقونة عند تشغيل غلاية القهوة ويشير إلى وقت الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.



تشير هذه الأيقونة إلى أن غلاية القهوة تُسخّن.





## توزيع البخار - تسخين الحليب للحصول على الكابتشينو

### تعليمات عامة

يُعد الحليب منتجًا عضوياً. فهو منتج حسّاس وبالتالي مكوناته قابلة للتغيير. تغيّر الحرارة من تركيبته. من اللحظة التي يتم فيها فتح العبوة وطوال فترة الاستخدام بالكامل، يجب أن يبقى الحليب عند درجة حرارة لا تتجاوز 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت)؛ وبالتالي تُعد أجهزة تخزين الحليب لدينا مناسبة لهذا الغرض. ملاحظة: في نهاية يوم العمل (أو، على أي حال، في غضون فترة لا تتجاوز 24 ساعة بعد فتح العبوة)، يجب التخلص من الحليب غير المستخدم.

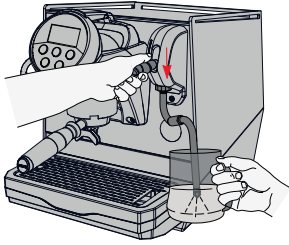
### خطر الاكتواء!

تحذير: قم بإجراء عمليات التشغيل مع إبقاء أقصى قدر من العناية، واستخدم وسائل العزل المناسبة لتحريك فوهات الماء والبخار.



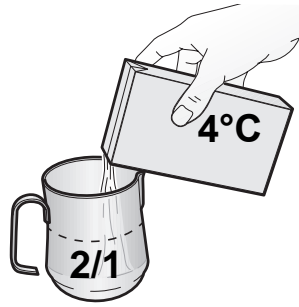
### الإصدار "الأساسي"

3



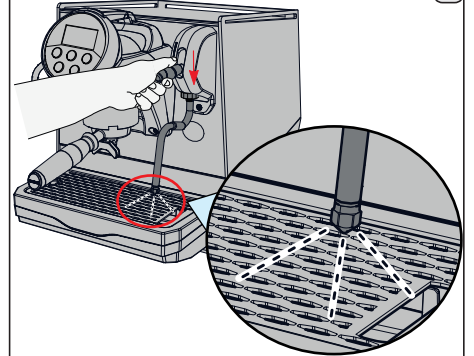
أدخل فوهة البخار في الحليب واخفض الذراع.

2



املاً بمقدار النصف وعاء طويل وضيق.

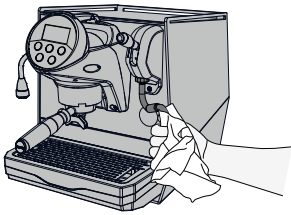
1



قم بتوجيه الفوهة نحو الحوض، أنزل ذراع البخار لأسفل وثبته في هذا الوضع لبعض الثواني.

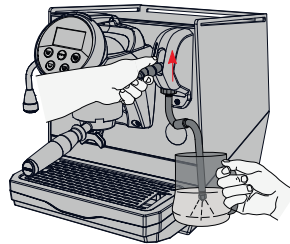
هذا يلغي أي تكثيف ربما يكون قد تشكل إذا مرت فترة متوسطة/طويلة من الوقت بين توزيع البخار.

6



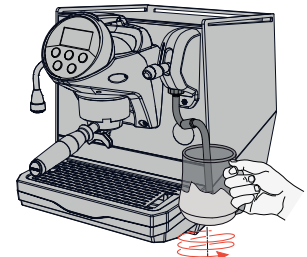
بعد استخدام الفوهة، نظف الأنبوب جيداً بقطعة إسفنج أو قطعة قماش نظيفة.

5



عندما يتم الوصول إلى كمية الرغوة المطلوبة فضلاً عن درجة حرارة ساخنة بدرجة كافية، أوقف توزيع البخار عن طريق رفع الذراع.

4



أثناء توزيع البخار، أدر الإبريق قليلاً لتسهيل خفق الحليب.

نصيحة مهمة: يجب عدم سحب فوهة البخار من السائل قبل إيقاف توزيع البخار.



### تنظيف فوهات البخار

بعد كل استخدام:

- اغسل الجزء الخارجي بماء ساخن وإسفنجة نظيفة، لإزالة أي بقايا طعام. اشطفها جيداً.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي لفوهة البخار كما يلي: أدر الفوهة في اتجاه صينية الفناجين وورّع البخار مرة واحدة على الأقل، مع الحرص الشديد.





## 10. تحضير المشروبات

الشروط اللازمة: وجود كمية كافية من الماء في الخزان - الماكينة تحت الضغط / درجة حرارة التشغيل. خلال مراحل التوزيع، لا تقم بإخراج خزان الماء من مكانه.



## توزيع القهوة

## خطر الاكتواء!

تحذير: قم بإجراء عمليات التشغيل مع إبطاء أقصى قدر من العناية



قم بفك حامل المصفاة وقم بتفريغ أي ترسبات من القهوة السابقة. املا حامل المصفاة بمقياس واحد من القهوة المطحونة (لحامل المصفاة أحادي الفنجان المزود بفلتر مخروطي) أو معيارين من القهوة المطحونة (لحامل المصفاة ثنائي الأكواب بفلتر أسطواني). اضغط على القهوة المطحونة في حامل المصفاة بالتساوي عن طريق مكبس القهوة في المطحنة أو المكبس المرفق بالماكينة. قم بتنظيف حافة المصفاة لإزالة أي قهوة مطحونة. قم بتهيئة حامل المصفاة في الوحدة، وإحكام ربطه جيدًا، وضع فنجانًا (أو اثنين) أسفل صنبور (صنابير) التدفق الخاص بحامل المصفاة.



ملاحظة: إذا تم تنشيط البرمجة الخاصة بالعملاء، فقد تتم برمجة المفتاح كمعيار.



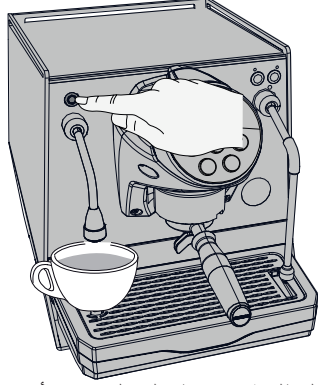
لا تنزع حامل المصفاة قبل اكتمال توزيع القهوة.





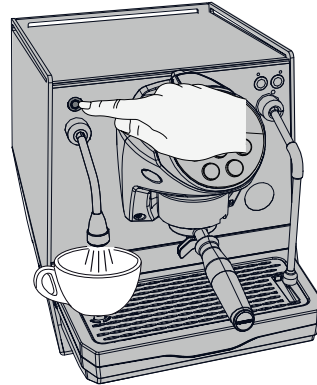
## توزيع الماء الساخن

خطر الاكتواء!  
تحذير: قم بإجراء عمليات التشغيل مع إيلاء أقصى قدر من العناية، واستخدم وسائل العزل المناسبة لتحريك فوهات الماء والبخار.



2

وعند الحصول على الحصة المطلوبة، اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف التوزيع.

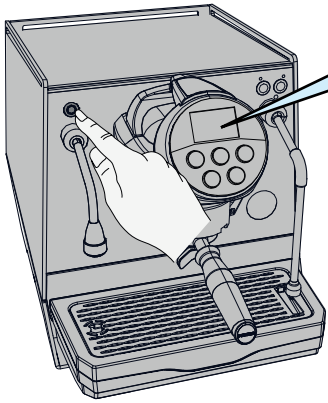


1

ضع حاوية مع أنبوب توزيع الماء الساخن واضغط على زر التوزيع.

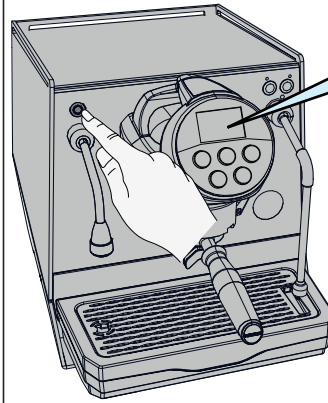
## وضع الاستعداد

لدى زر الماء الساخن وظيفة ثانية، وهي تمكين الجهاز من الانتقال إلى وضع الاستعداد.



2

لاستئناف تشغيل الماكينة، والخروج من وضع الاستعداد، اضغط على زر الماء الساخن مرة أخرى لبعض الثواني حتى يتم إعادة تشغيل الشاشة.



1

للوصول إلى هذه الوظيفة، استمر في الضغط على الزر لمدة 3 ثوانٍ حتى ينتهي العد التنازلي وتنطفئ الشاشة.  
أثناء مرحلة وضع الاستعداد، يومض زر LED.

يمكن أيضًا تهيئة وضع الماكينة لينتقل إلى وضع الاستعداد بعد فترة زمنية محددة دون استخدام. يمكن تحديد ذلك من قائمة برمجة العميل (برمجة العميل/معلومات العميل/وقت الخدمة/الاستعداد).

## وضع توفير الطاقة



60"

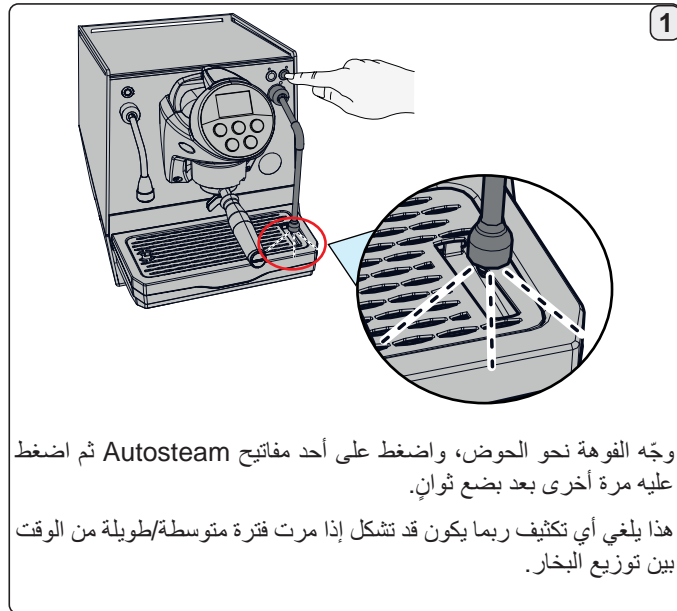


وبمجرد عدم استخدام الماكينة لمدة 60 ثانية، تصبح الشاشة خالية من البيانات.

لاستئناف التشغيل العادي، اضغط على أي مفتاح: سيتم حينها إعادة تشغيل الشاشة وستبدأ عملية التوزيع على الفور.



الإصدار "بخار تلقائي"



نصيحة مهمة: يجب عدم سحب فوهة البخار من السائل قبل إيقاف توزيع البخار.



تنظيف فوهات البخار

بعد كل استخدام:

- اغسل الجزء الخارجي بماء ساخن وإسفنجة نظيفة، لإزالة أي بقايا طعام. اشطفها جيدًا.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي لفوهة البخار كما يلي: أدر الفوهة في اتجاه صينية الفناجين ووزع البخار مرة واحدة على الأقل، مع الحرص الشديد.





للتطبيق الصحيح لنظام سلامة الأغذية (HACCP)، يُرجى اتباع التعليمات الواردة في هذه الفقرة. يجب إجراء عملية الغسل باستخدام منتجات "خط الخدمة" الأصلية؛ انظر التفاصيل بالصفحة الأخيرة. أي منتج آخر يمكن أن يهدد مدى ملائمة المواد التي تتلامس مع المنتجات الغذائية.

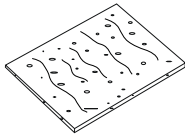


### نظرة عامة على فواصل النظافة

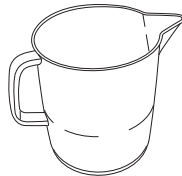
الأدوات التي يتم استخدامها	عند الضرورة أو المطلوبة عبر SW	أسبوعياً	يوميًا	كل استخدام	
• الفرشاة (1) • القرص المطاطي (2) • قرص مُنظف (3)	√		√		دورة القهوة
• الفرشاة (1)			√		مجموعة القهوة
	√		√		تغيير ماء الغلاية
• حاوية (4) • قرص مُنظف (3) • إسفنجة (5)			√		حامل المصفاة
• حاوية (4) • إسفنجة (5)			√	√	أنبوب البخار
• إسفنجة (5)			√	√	أنبوب البخار التلقائي
• إسفنجة (5)			√		أنبوب الماء
• إسفنجة (5)			√		الشبكة والحوض
• حاوية (4) • إسفنجة (5)		√			صينية التصريف
• قماشة ناعمة (6)	√		√		منطقة العمل
• إسفنجة (5)		√			خزان الماء
• إسفنجة (5)			√		سطح صينية الفناجين



(6)



(5)



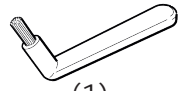
(4)



(3)



(2)



(1)

### تنظيف الوحدة - يجب تنفيذ هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

#### دورات تنظيف دورة القهوة

الغرض من دورة الغسل هو إزالة جميع بقايا الدهون والجير المترسب عند توزيع القهوة. عدم غسل الدورة سوف يسمح لهذه الترسبات بأن تتصلب. وسوف يعيق ذلك الأداء الجيد لماكينة القهوة. ملاحظة: يجب إجراء العمليات التالية أثناء تشغيل الماكينة وبها ضغط.

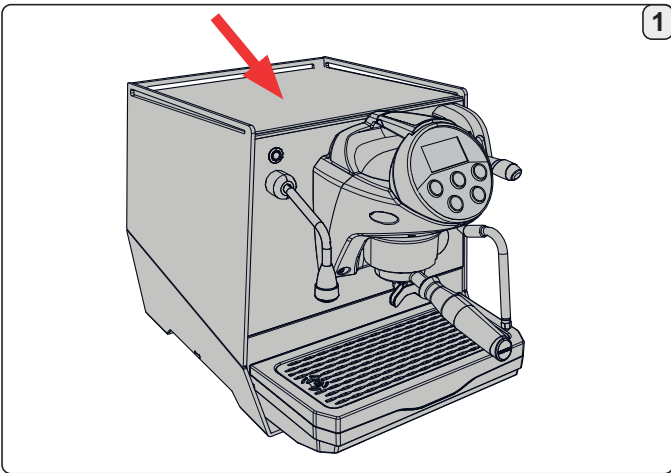
انتبه، خطر التعرض للاحتراق: خلال دورات الغسل، سوف يخرج ماء وبخار ساخن من المجموعات.






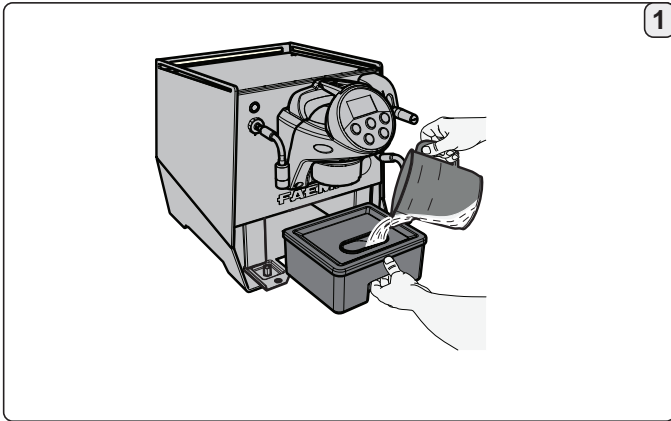
## أداة تدفئة الفناجين

الماكينة مزودة بصينية لتدفئة الأكواب بحيث يمكن وضع الأكواب عليها (رأسًا على عقب) قبل استخدامها.



## 11. تحقق من مستوى الماء في الخزان

يُشار إلى نقص الماء في الخزان من خلال عرض رمز  المناسب. املأ الخزان بالمياه حتى أقصى مستوى. يحدث تداخل من جهاز أمان إذا تأخرت هذه العملية مما يمنع تحضير القهوة. بعد هذه العمليات، أعد تركيب الغطاء وحوض خزان المياه.



تأكد من أن الخزان لا يزال موصل بشكل صحيح.



### خطر الاكتواء!

تحذير: قم بإجراء عمليات التشغيل مع إبطاء أقصى قدر. هناك احتمال بعيد أن قطرات من الماء المغلي قد تسقط من الوحدة!

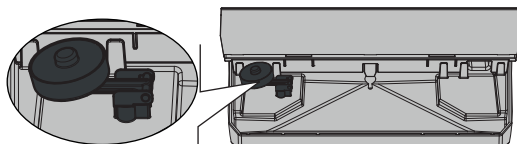
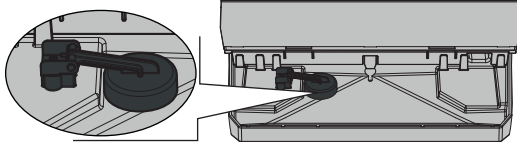
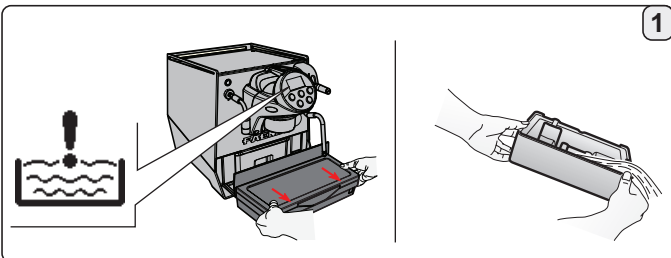


## 12. تحقق من مستوى الماء في الحوض

عندما يمتلئ الحوض ستظهر أيقونة "تفريغ" على الشاشة. أخرج الحوض بعناية وأفرغه.

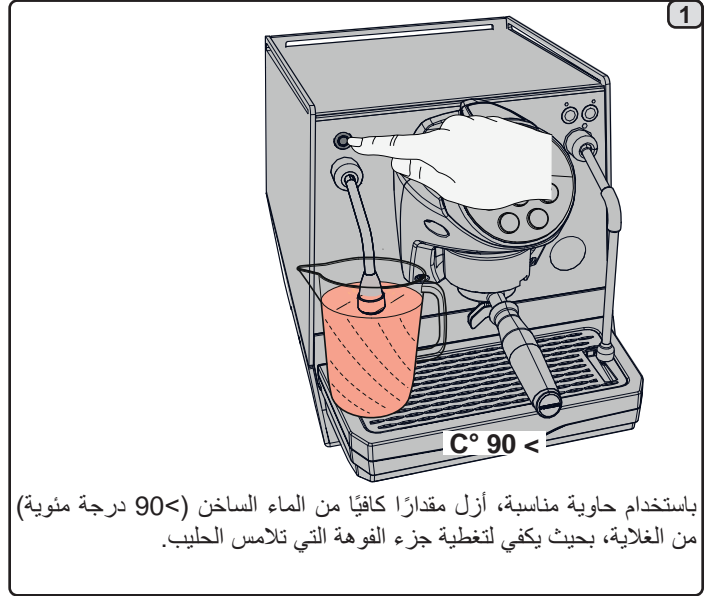
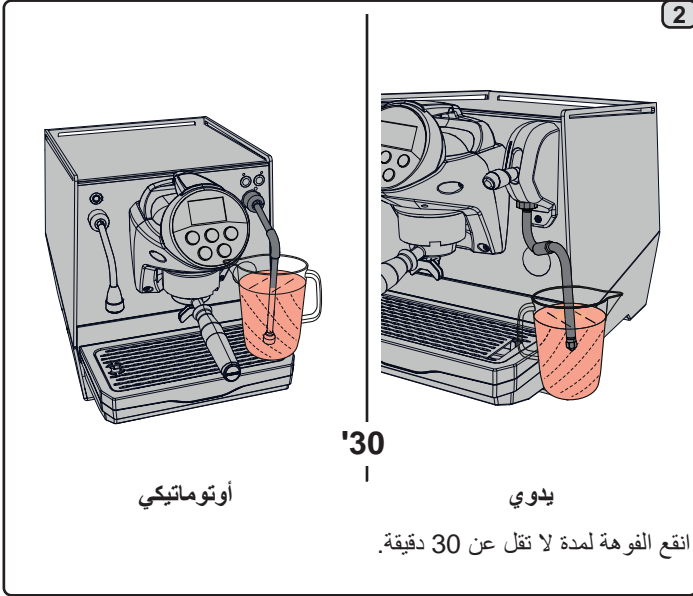
ملحوظة: يُنصح بإزالة المياه التي تتجمع في الحوض بشكل دوري ولا تنتظر حتى تمتلئ بالكامل.

بعد إعادة وضع الحوض، تحقق من أن المسبار العائم في الموضع الصحيح.



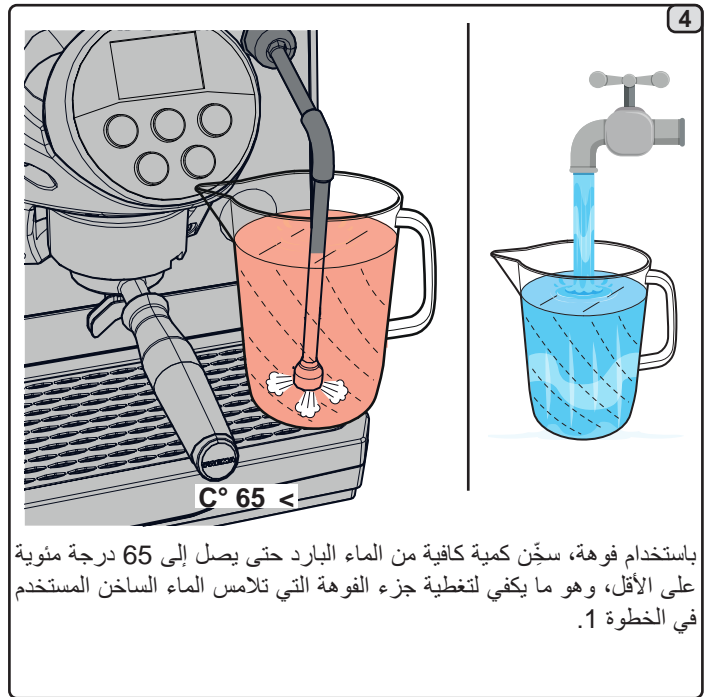


تنظيف فوهات بخار يدوية/أوتوماتيكية - الإجراء الواجب اتباعه في نهاية يوم العمل



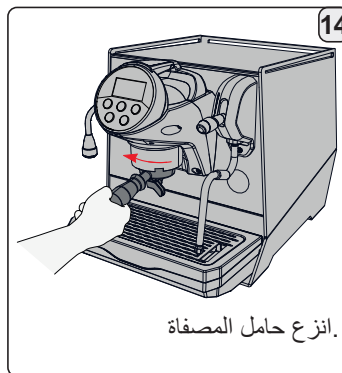
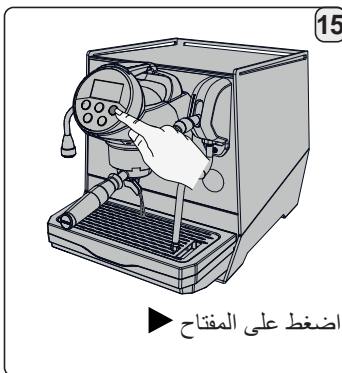
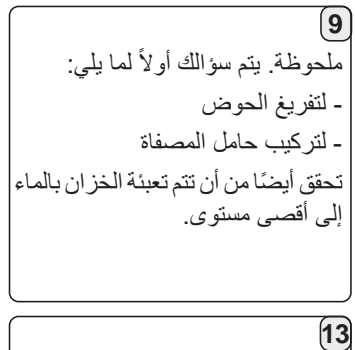
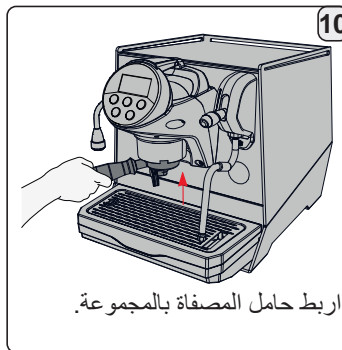
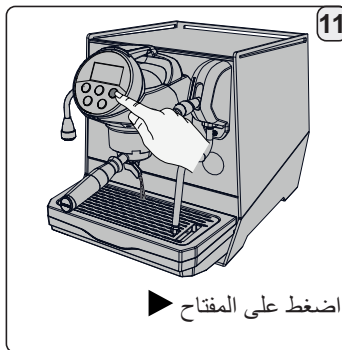
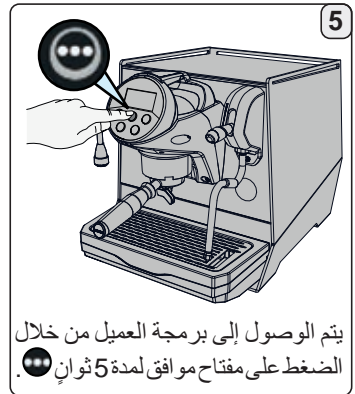
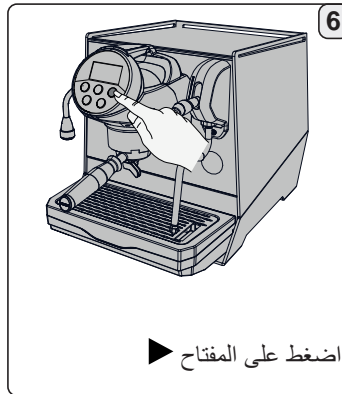
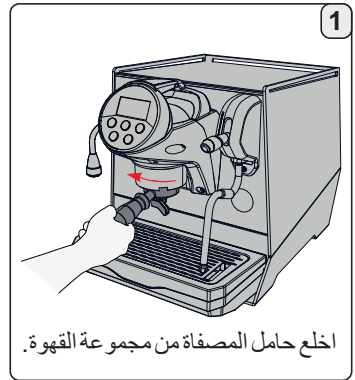
تخلص من الماء بعيدًا واشطف الوعاء جيدًا.

تخلص من الماء بعيدًا واشطف الوعاء جيدًا.





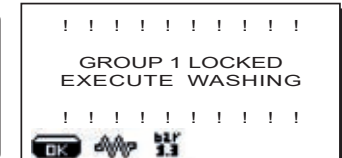
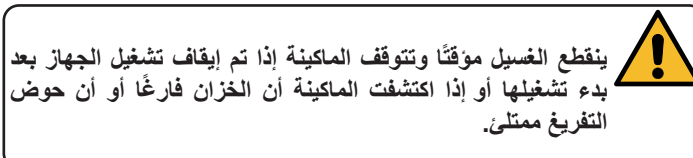
تنظيف الوحدة - يجب تنفيذ هذه العملية في نهاية كل يوم عمل بالنسبة للعمليات الموضحة أدناه، استخدم حامل المرشح أحادي الاتجاه



ملاحظة. عندما يكون الجهاز فيوضع الصورة، سيتم عرض الشاشة التالية:



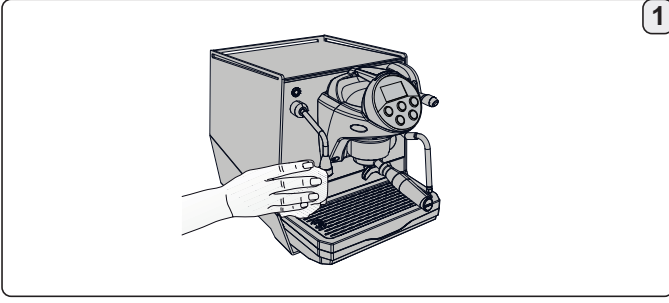
اضغط على المفتاح مع الاستمرار للعودة إلى وضع الرسائل النصية.





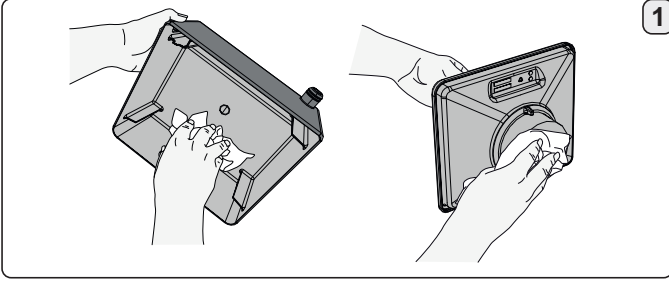
## منطقة العمل - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتجات التنظيف التي لا تحتوي على الأمونيا أو المواد الكاشطة أو مزيلات الشحم، لإزالة أي بقايا عضوية موجودة في منطقة العمل. ملاحظة: لا ترش أي سوائل في فتحات اللوحة الكهربائية. ملاحظة: لا تعتبر الاختلافات اللونية الطفيفة على الأسطح إشارة إلى وجود خلل ولكنها تعتبر من السمات المميزة لهذا المنتج.



## خزان الماء - الإجراء الواجب اتخاذه كل أسبوع

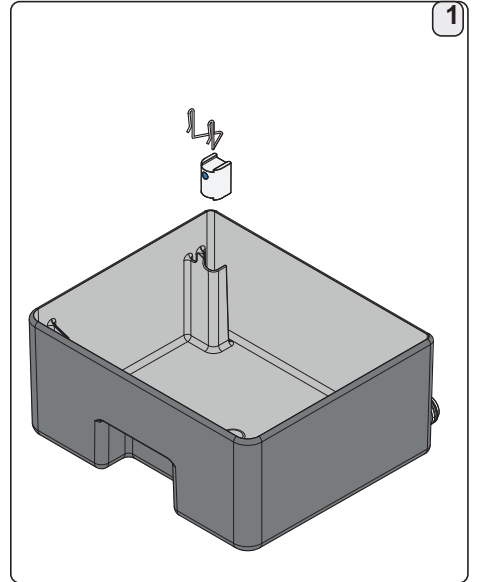
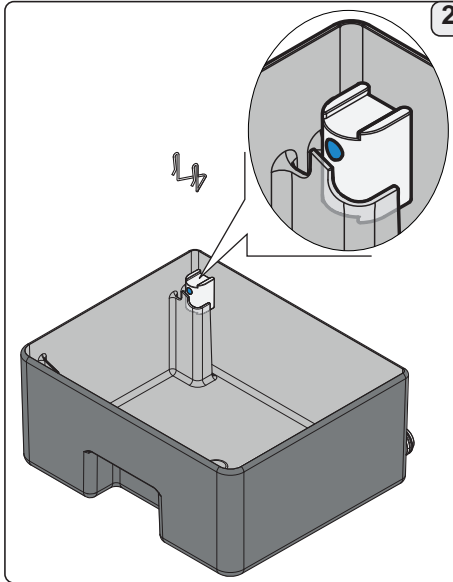
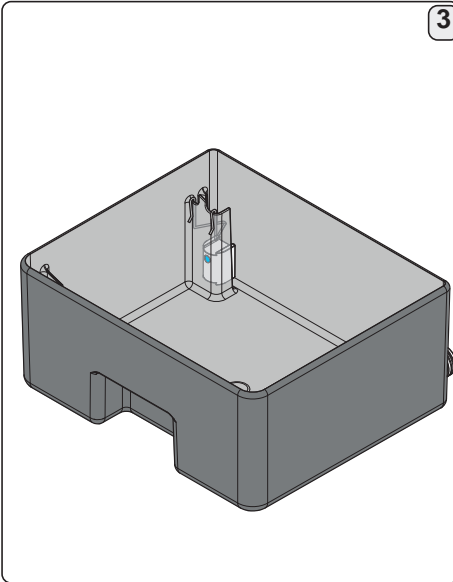
نظف بالماء الجاري مع التخلص من أي بقايا عضوية موجودة من الخزان والغطاء باستخدام إسفنج، ثم اشطفها بماء بارد وفير.



لا تضع الخزان في غسالة الأطباق.



ملاحظة: إذا تم فك المسبار العائم، أعد تجميع الأجزاء كما هو موضح في الصور في الاتجاه الصحيح.



## 14. تغيير مصفاة مخفف عسر الماء

### خصائص الفلتر

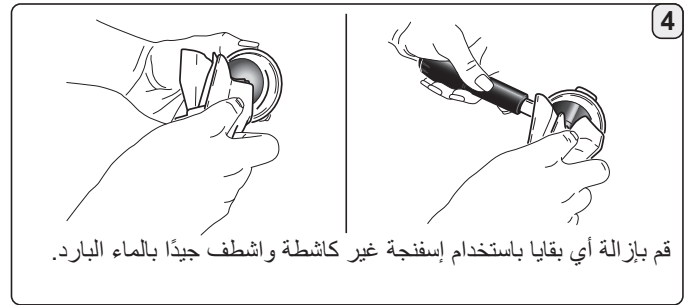
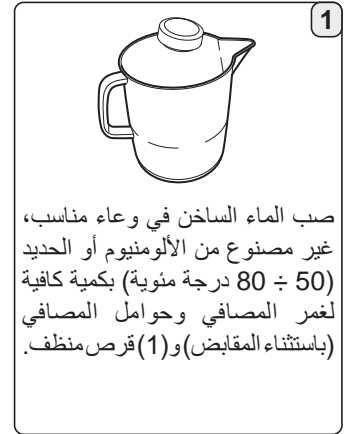
التقنية	إزالة الكربون
أبعاد حاوية الخرطوشة	89.6 مم (قطر حاوية الخرطوشة) / 36.2 مم (ارتفاع حاوية الخرطوشة)
درجة حرارة مدخل الماء	4 - 30 درجة مئوية

يُعد استبدال مصفاة مخفف عسر الماء في تواريخ انتهاء الصلاحية المحددة إجراءً أساسيًا لجودة المشروبات التي يتم توزيعها. بالإضافة إلى ذلك، فإن الإخلال بإجراء الصيانة يضر بالتنشغيل الصحيح للجهاز. استبدل المصفاة عندما توضح الماكينة الحاجة إلى ذلك أو على الأقل مرة كل 18 شهرًا. يحتوي المرشح الخاص بجهاز تنقية المياه على راتنج التبادل الأيوني CER 190905، والتي يجب التخلص منها وفقًا للتوجيهات والقوانين المحلية الحالية.

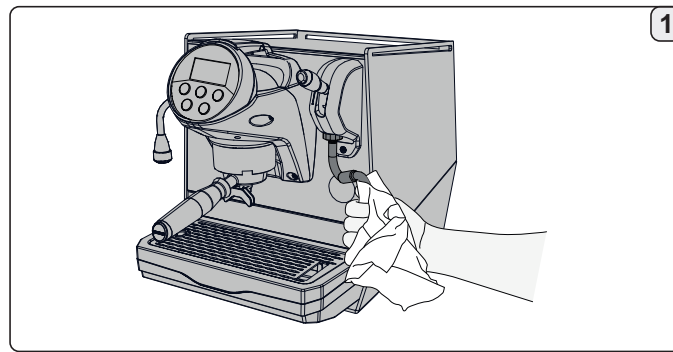




تنظيف حوامل المصافي - يجب إجراء هذه العملية بجميع حوامل المصافي في نهاية كل يوم عمل

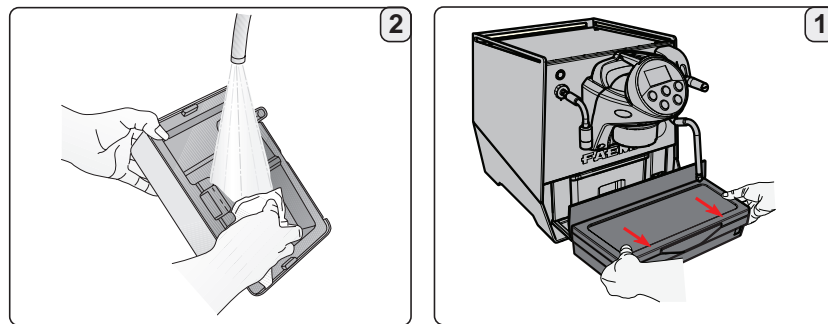


فوهات البخار وأنابيب توزيع الماء الساخن - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل



استخدم إسفنجة نظيفة واعمس بالماء الساخن لإزالة البقايا الحيوية العالقة. اشطف بعناية. ولتنظيف الفوهة من الداخل، اتبع هذه الخطوات: أدر الفوهة في اتجاه صينية الفناجين وشغل توزيع البخار بعناية مرة واحدة على الأقل.

الشبكة وحوض التقطير - يجب إجراء هذه العملية في نهاية كل يوم عمل

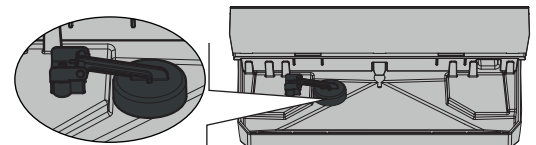
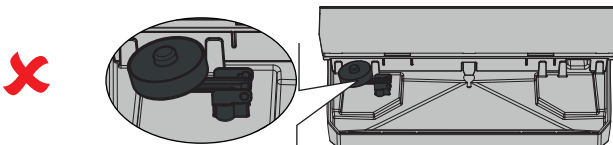


انزع الشبكة وأخرج الحوض. اشطف أجزاء الشبكة والصينية بالماء الجاري.

لا تضع الحوض في غسالة الأطباق.



بعد إعادة وضع الحوض، تحقق من أن المسبار العائم في الموضع الصحيح.





## 15. العيوب - الأعطال

الإجراءات المباشرة التي يستطيع العميل القيام بها بنفسه قبل الاتصال بأفراد مركز الخدمة، ولتجنب التكاليف غير اللازمة، تأكد من عدم وجود حل لمشكلة الماكينة بين الحلول التالية.

المشكلة	السبب	الحل
ماكينة القهوة لا تعمل.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من وجود تيار كهربائي. تأكد من توصيل القابس أو أن مفتاح الفصل من الخط مغلق. افحص وضعية مفتاح الطاقة الرئيسي (1).
لا توزع الماكينة القهوة.	ثمة نقص محتمل في الماء في الخزان.	تحقق من لون شاشة العرض ومما إذا كان رمز "نفاد الماء"  معروضاً. تحقق من مستوى الماء في الخزان.
يوجد تسريب من حافة حامل المصفاة.	الحشوة السفلية مليئة ببواقي القهوة.	نظف باستخدام الفرشاة المخصصة لذلك.
زمن توزيع القهوة قصير جداً.	حببيبات القهوة خشنة جداً. القهوة قديمة جداً.	استخدم حببيبات ناعمة. استخدم قهوة جديدة.
تتساقط القهوة من الماكينة.	فتحات المصفاة مسدودة أو فتحة مخرج حامل المصفاة غير نظيفة. حببيبات القهوة ناعمة جداً.	قم بالتنظيف. استخدم حببيبات أكثر خشونة.
يوجد فاقد مياه أسفل الماكينة.	حوض التفريغ ممتلئ.	فارغ.
الألات المزودة بخزان: سيشير مقياس الضغط إلى القيمة 9 بار حتى بعد توزيع القهوة أيضاً.	ظاهرة متقطعة ناتجة عن الصمامات المضادة للتدفق العكسي.	ذلك أمر طبيعي. ولا يتطلب منك اتخاذ أي إجراء.
على الشاشة، يظل رمز عنصر التسخين النشط  معروضاً، ولكن ماكينة القهوة لا تصل إلى ضغط التشغيل.	يوجد تدخل محتمل لثرموستات الأمان.	اتصل بمركز الخدمة الفنية

## 15.1 رسائل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

هناك نوعان من الرسائل التي يتم عرضها من قبل الماكينة

1. **الرسائل الصريحة:** وتظهر في السطر الأخير أسفل الشاشة؛ يتم حذفها مع كل دورة جديدة وتعاود الظهور مرة أخرى إذا تكرر سبب حدوثها. هذه تحذيرات للمستخدم، والذي يمكنه حلها بسهولة دون مساعدة مركز الخدمة الفنية (مثل الحوض فارغ).

2. **رسائل بالأكواد:** وتظهر في الزاوية العلوية اليسرى من الشاشة، بالتنسيق التالي: **Exxx**

حيث: **E** تشير إلى أن هناك خطأ؛

**xxx** هو رمز خطأ بالوحدة.

ويشير هذا إلى وجود أخطاء مصنفة. تظل هذه الأخطاء معروضة على الشاشة وتتطلب تدخل من مركز الخدمة الفنية.

في حالة وجود العديد من الأخطاء، فسيتم عرضها واحدة تلو الأخرى على الشاشة.

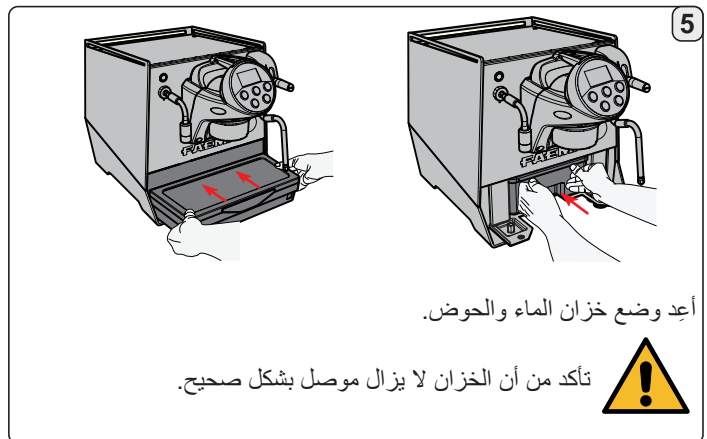
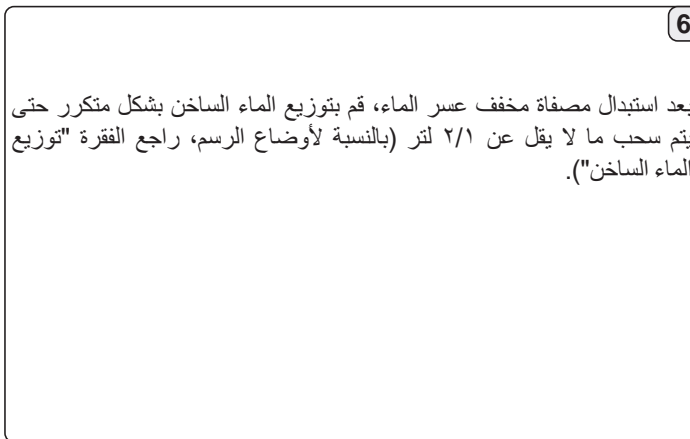
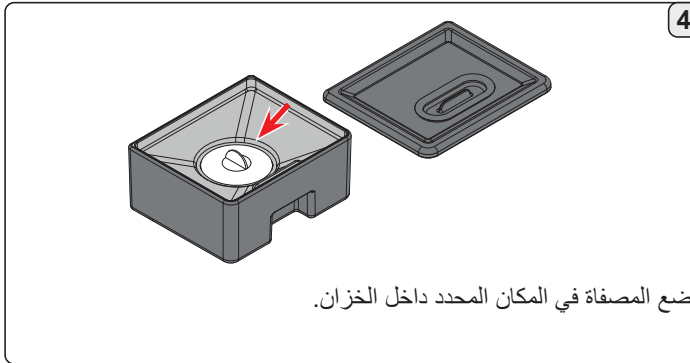
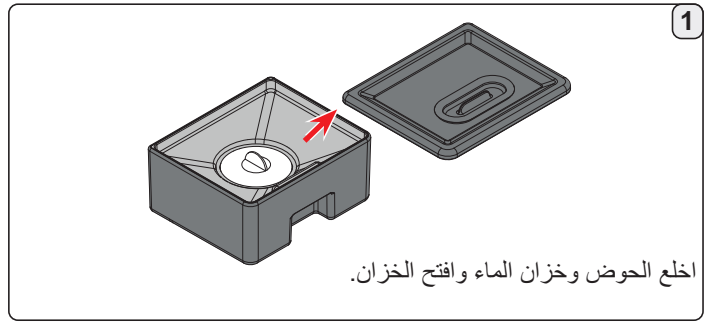
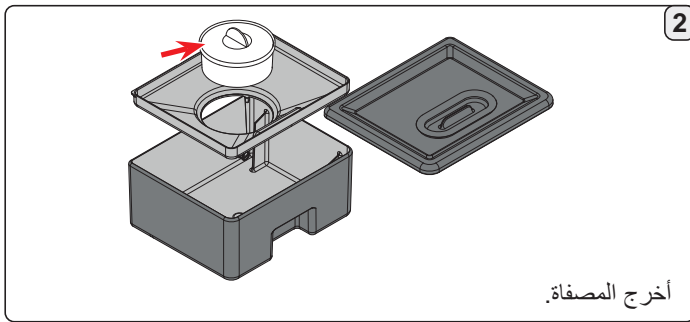


يُقصد بالاستقلالية الوقت الذي يظل فيه المخفف فعّالاً.  
تتعلق الاستقلالية بعسر الماء في المكان ومدى استهلاك الجهاز المُستخدم.

لتحديد مستوى الاستقلالية/القدرة التي يجب تعيينها (من خلال التطبيق أو برنامج الماكينة)، من الأهمية بمكان تحديد عسر الماء المراد استخدامه مسبقاً.  
يتم هذا الإجراء باستخدام شرائط أداة الاختبار المحددة المرفقة (رقم 2).  
سيظهر عسر شريط أداة الاختبار في الماء بأحد الألوان التالية، والتي تتوافق مع وسائل الاستقلالية المختلفة:

C	B	A
أخضر	أصفر/أخضر	برتقالي/أصفر
80 لترًا =	120 لترًا =	160 لترًا =

لاستبدال مصفاة مخفف عسر الماء، من الأهمية بمكان المتابعة على النحو التالي:



استخدم مياه الشرب فقط

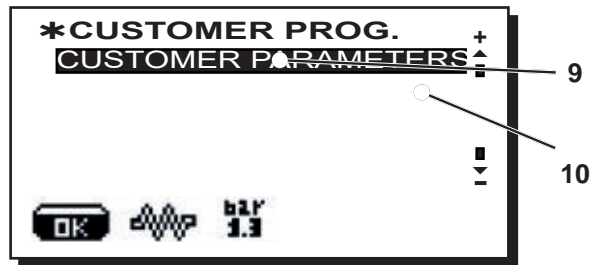
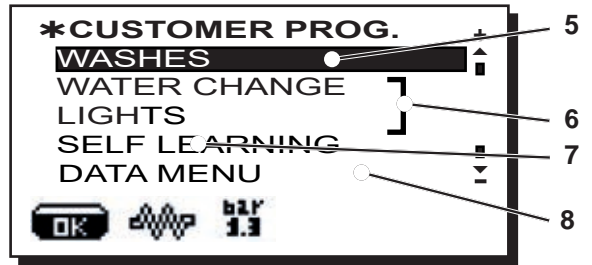
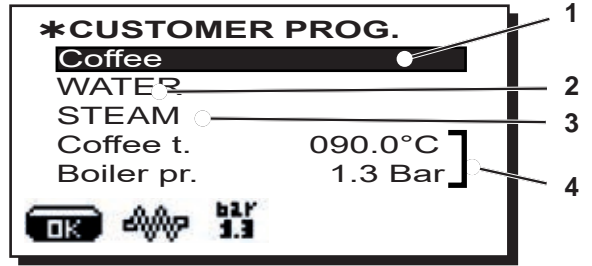


ملاحظة: يحتوي الماء بطبيعته على تركيزات مختلفة من الأملاح المعدنية التي تحدد عسره والتي تؤدي بمرور الوقت إلى تكوين الترسبات الكلسية.  
يُعد استبدال المرشح الخاص بجهاز تنقية المياه في تواريخ انتهاء الصلاحية المحددة له أمرًا أساسيًا من أجل جودة المشروبات التي يتم وللحفاظ على عمل الماكينة بشكل صحيح.



1

لبدء البرمجة، اضغط على المفتاح ▶ ستظهر الرسالة أدناه على الشاشة، ويتم تمرير الصفحتين التاليتين:







## البرمجة الخاصة بالعميل

### 16. خريطة تدفق البرمجة

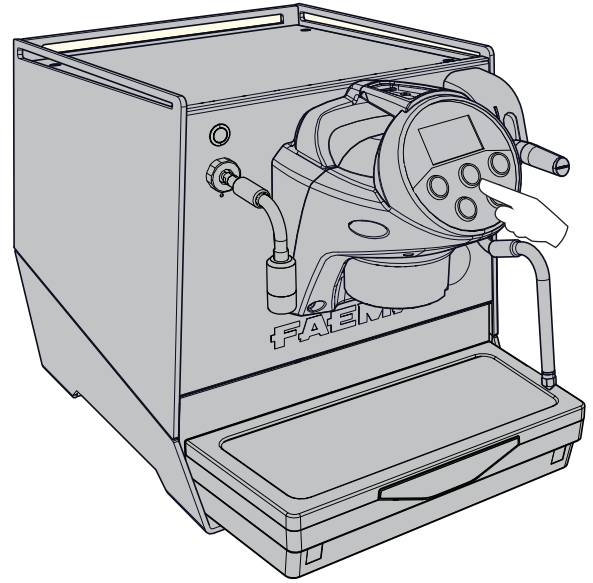
1

قائمة البرمجة

يتم الوصول إلى برمجة العميل من خلال الضغط على مفتاح موافق لمدة 5 ثوانٍ.

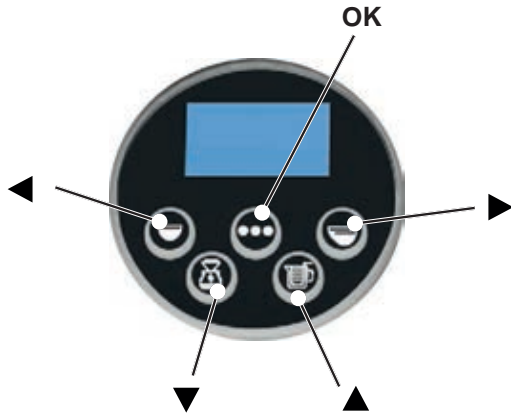
▶ للدخول إلى قائمة البرمجة، اضغط على المفتاح:

◀ للرجوع إلى طريقة العمل الطبيعية، اضغط على المفتاح:



2

- ثم استخدم المفاتيح الخمسة للتنقل



استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله،  
ثم اضغط المفتاح ▶

استخدم دائمًا المفاتيح ▲ و ▼ لتغيير القيم. في هذه المرحلة، هناك خياران:

(1) قم بتأكيد التغيير بالضغط على موافق

(2) اخرج من القائمة تاركًا البيانات دون تغيير بالضغط على ◀ .

الخروج من لوحات البرمجة

قبل الخروج من اللوحات:

- اضغط على المفتاح OK لتأكيد أي تغييرات يتم إجراؤها على القيم؛

- اضغط على المفتاح ◀ لترك القيم دون تغيير.





ب - "منقوع الشاي"، اختيار الكمية المطلوبة.



- الكمية (مجموع جرعات الماء المستخدم لصنع المشروب).

يمكن أيضًا تعيين المفاتيح لأداء الوظائف التالية:

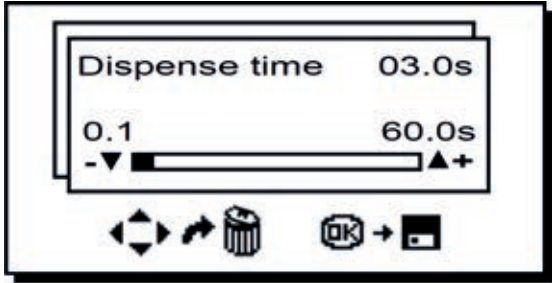
- التوقف Stop، لإيقاف التوزيع الحالي؛
- التدفق Flush، يجعل من الممكن تشغيل "وحدة الشطف" لفترة وجيزة (بين 1 و 5 من الثواني) قبل إدخال حامل المصفاة
- التعطيل Disabled، عدم أداء وظيفة.

## 2.16 الماء

2

معلومات اختيار الماء الساخن التي يمكن تغييرها هي:

- وقت توزيع الماء (وقت توزيع الماء).



مرحلة اختيار مفاتيح الماء هي نفسها بالنسبة لمفاتيح القهوة تمامًا.

اضغط على المفتاح OK لتأكيد المعلومات المدخلة.

1

استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفتاح ▶

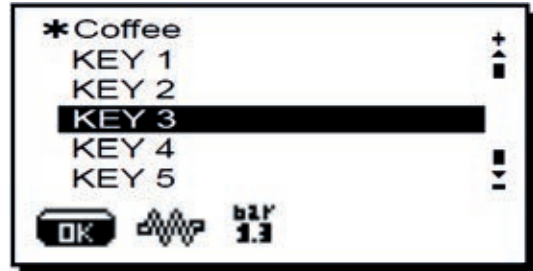
ستظهر قائمة التغيير على الشاشة.



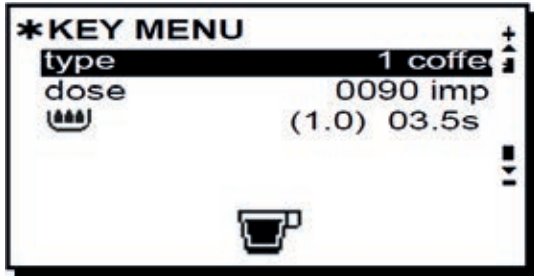


## 1.16 قائمة المفاتيح

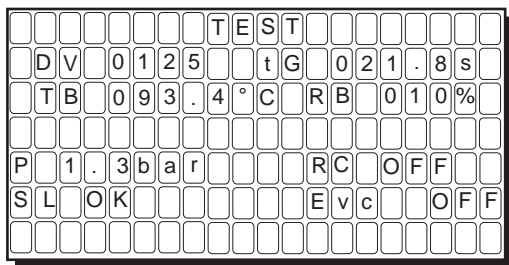
1 استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفتاح ▶



2 اضغط على أحد مفاتيح توزيع القهوة على لوحة مفاتيح الاختيارات (سيظل مصباح LED المعني مُضاء). سوف تُظهر الشاشة:



4 عند ضغط المفتاح OK، يبدأ التوزيع وتظهر المعلمات ذات الصلة على الشاشة:



المعلومات المعروضة هي:

Dv: العداد التدريجي للمقياس الحجمي

tG: وقت التوزيع

TB: درجة الحرارة الحالية لغلاية القهوة

RB: % تفعيل عنصر تسخين غلاية القهوة

P: ضغط الغلاية

Rc: عنصر تسخين غلاية الخدمة

SL: منسوب المياه بالغلاية

Evc: صمام الملف اللولبي لإمداد الغلاية بالماء

3 يسمح شريط الزر الانضغاطي بتسجيل كمية التوزيع المطلوبة لكل مفتاح. إعدادات اختيار القهوة التي يمكن تغييرها هي:

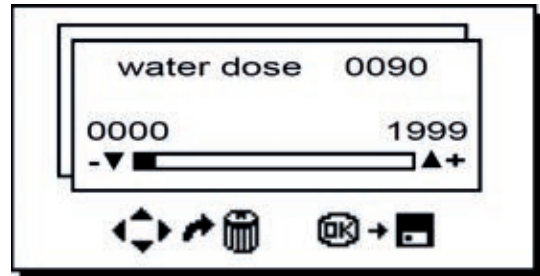
- المعايير - (نيضات جهاز التوزيع الحجمي).

- (وقت ما قبل الصب والتشبع).

توضيح (1.0) المدة بالثواني لمرحلة تنفس القهوة.

توضيح 03.5s المدة بالثواني لمرحلة ما قبل الصب.

تغيير المعيار:



كبدل لـ "القهوة" يمكن اختيار أنواع أخرى من المشروبات.

1 - "التخمير"، مع التعديلات المختلفة للمعلومات المحددة.

- الكمية (مجموع جرامات الماء المستخدم لصنع المشروب).

- غشاء القهوة (الماء بالجرام لمرحلة غشاء القهوة، ويُوزع في الوقت المحدد.

وكمثال، سيتم توزيع 30 جرام من الماء في 30 ثانية).

- الصب (عدد المرات التي تم توزيع الماء فيها، باستثناء مرحلة تكوين غشاء القهوة، من أجل تحضير المشروب.

وكمثال: 4 مرات).

- وقت التوزيع (الوقت اللازم لإعداد المشروب. (وكمثال: 3 دقائق و 00 من الثواني).



يمثل المثال معلومات تهيئة المصنع:

مشروب سعة 250 جراماً (250 جم) يتم تحضيره في 3 دقائق (3,00 من الدقائق).

من إجمالي 250 جرام، يتم توزيع 30 جرام (30 جم) في 30 ثانية (30 من الثواني) أثناء مرحلة تكوين غشاء القهوة.

يضاف 220 جرام متبقية في 4 مراحل (عدد 4)، في الدقيقتين والـ 30 ثانية المتبقية:

إجمالي 3 دقائق (3,00 من الدقائق) - أقل من 30 ثانية من تكوين غشاء القهوة (30 من الثواني).

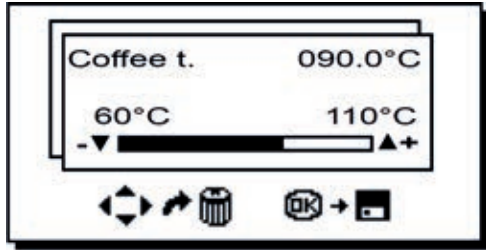




## 4.16 ضبط درجة الحرارة/الضغط

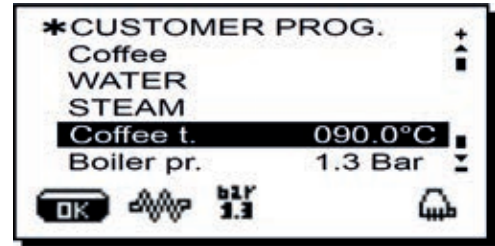
2

يمكن ضبط درجة حرارة القهوة (بين 60 و 110 درجة مئوية) من خلال الدخول إلى القائمة ذات الصلة.



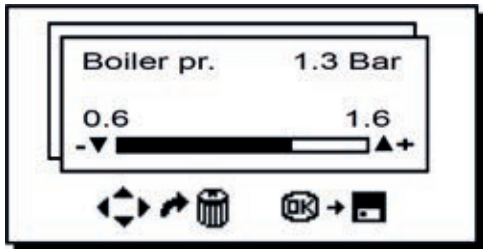
1

استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفتاح ►



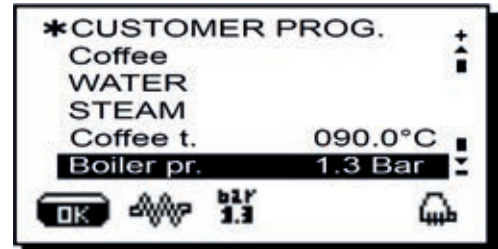
4

يمكن ضبط ضغط الغلاية بين 0.6 و 1.6 بار.



3

يتم اتباع نفس الطريقة عند ضبط الضغط.



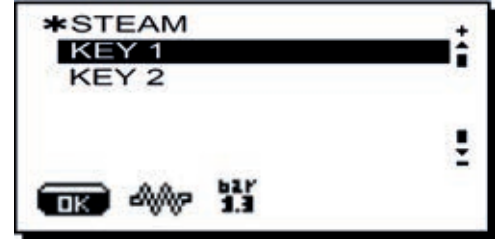


## 3.16 البخار

1

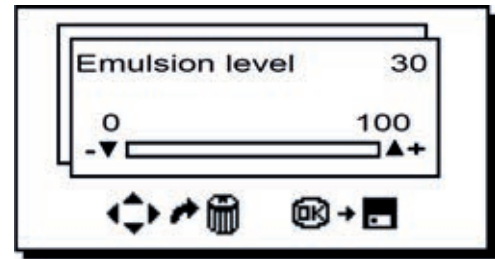
استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفتاح ▶.

ستظهر قائمة التغيير على الشاشة، مع اختيار أي من المفاتيح تريد الضغط عليه.



3

- مستوى المستحلب (يمكن تحديد مستوى مستحلب مختلف للحليب المخفوق. القيمة القابلة للضبط بين 10 وبين 0:100 يشير إلى عدم وجود مستحلب و100 مستحلب مستمر).

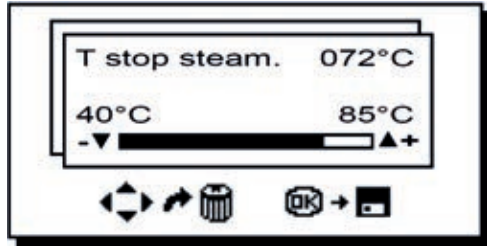


مرحلة اختبار لمفاتيح البخار هي نفسها بالنسبة لمفاتيح القهوة تمامًا.

اضغط على المفتاح OK لتأكيد المعلومات المُدخلة.

2

الإعدادات التي يمكن تغييرها هي:  
 - T. steam and air (للبخار التلقائي فقط).  
 - T stop steam. (قيمة "XXX" درجة مئوية لدرجة الحرارة للحليب الساخن أو للحليب المخفوق)، مع تحديد أي قيمة بين 40° وبين 85°.

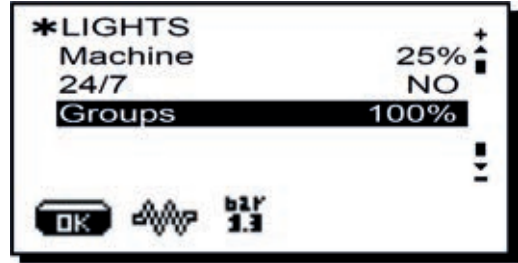


تتميز الماكينة بالإضاءة الخلفية الحمراء التي يمكن تفعيلها عند تشغيل الماكينة.

1

استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفاتيح ▶

ستظهر الرسالة التالية في وحدة العرض:



2

تتيح هذه القائمة ضبط أضواء الماكينة (بالنسبة المثوية). تحديداً:

- الماكينة (الإضاءة الخلفية).
- 7 / 24 (إضاءة دائمة).
- المجموعة (أضواء المجموعة).

اضبط القيم المرغوبة باستخدام المفاتيح ▲ و ▼ . سوف تسري التغييرات بعد تأكيد البيانات المدخلة من خلال المفاتيح OK.

الإضاءة الدائمة (24/7) غير قابلة للتعديل، والخيارات الوحيدة تكون قيد التشغيل (يتم تشغيل الإضاءة عند بدء تشغيل الماكينة) أو إيقاف تشغيلها.

## 7.16 المواءمة الذاتية

استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفاتيح ▶

1

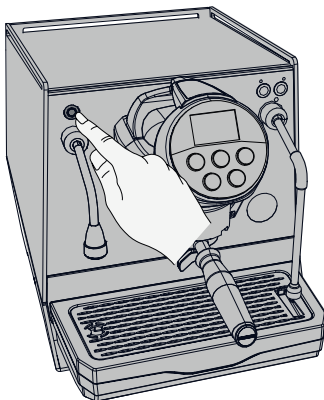
### إعداد معيار القهوة

- 1 - قم بتوصيل حامل المصفاة بمعيار القهوة المطحونة للوحدة.
- 2 - ضع الفنجان أو الفنجان أسفل فوهة (فوهات) حامل المصفاة واضغط على المفاتيح المراد برمجته. استمر في الضغط عليه حتى يتم الوصول إلى المستوى المطلوب في الفنجان أو الفنجانين.



- خلال هذه المرحلة، تزداد قيمة نبضات جهاز التوزيع الحجمي (في الجانب العلوي من الشاشة). وعند تحرير الزر، يتم تسجيل القيمة التي تم الوصول إليها وتظهر أسفل المفاتيح المبرمج (في المثال "0090").
- 3 - واصل برمجة جميع مفاتيح القهوة، مع تكرار الخطوات التي تبدأ بالرقم 1.

في النهاية، أكد التغييرات التي تم إجراؤها عن طريق الضغط على "زر انضغاطي لتوزيع الماء الساخن".



- خلال هذه المرحلة، تزداد قيمة نبضات جهاز التوزيع الحجمي (في الجانب العلوي من الشاشة). وعند تحرير الزر، يتم تسجيل القيمة التي تم الوصول إليها وتظهر أسفل المفاتيح المبرمج (في المثال "0090").
- 3 - واصل برمجة جميع مفاتيح القهوة، مع تكرار الخطوات التي تبدأ بالرقم 1.

في النهاية، أكد التغييرات التي تم إجراؤها عن طريق الضغط على "زر انضغاطي لتوزيع الماء الساخن" (3).

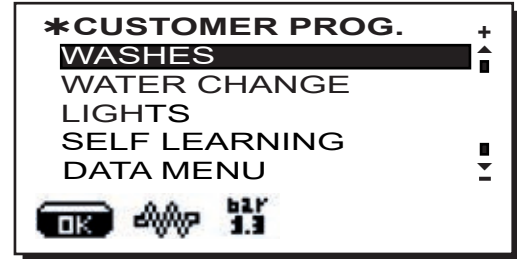


## 5.16 الغسيل وتغيير الماء

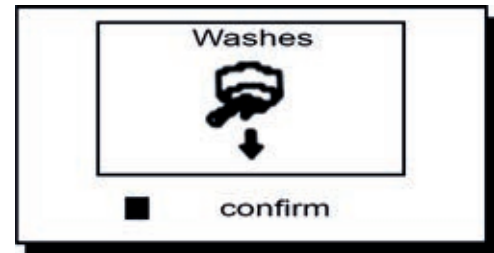
للغسيل استخدم حامل المرشح أحادي الاتجاه

1

استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفاتيح ▶



عند الدخول إلى القائمة ذات الصلة، تبدأ عمليات الغسيل في الماكينة.



ملحوظة. يتم سؤالك أولاً لما يلي:

- لتفريغ الحوض

- لتركيب حامل المصفاة

تحقق أيضاً من أن تتم تعبئة الخزان بالماء إلى أقصى مستوى.

ثم يبدأ الغسيل:



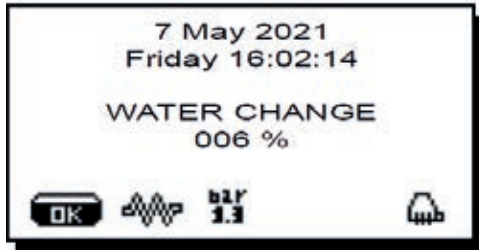
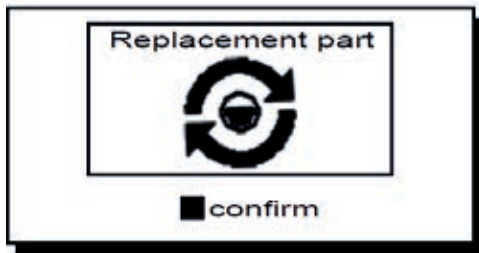
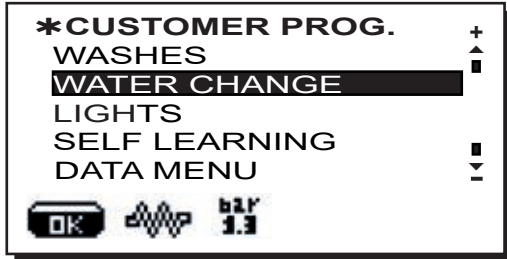
ينتقل المفاتيح ◀ إلى شاشة الرسومات.

اضغط على المفاتيح ● مع الاستمرار للعودة إلى وضع الرسائل النصية.



2

بنفس الطريقة، تبدأ عملية تغيير الماء.



ينتقل المفاتيح ◀ إلى شاشة الرسومات.

اضغط على المفاتيح ● مع الاستمرار للعودة إلى وضع الرسائل النصية.



ملاحظة: في نهاية عمليات التشغيل، يعود النظام إلى القائمة الرئيسية.

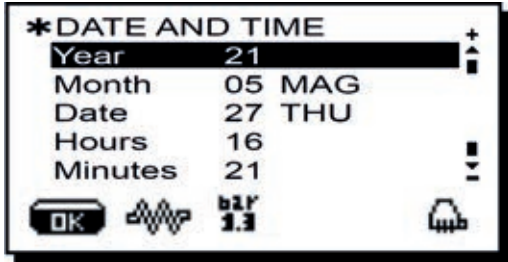




## 9.16 معلمات العمل

4

لتغيير التاريخ والوقت، اضغط على المفتاح ► في السطر المقابل؛ ستعرض الشاشة: الرسالة:



5

تغييرات أخرى:

- وقت التشغيل (وقت التشغيل)؛
  - وقت الإيقاف (وقت الإيقاف)؛
  - وظيفة الاستعداد (OFF/10' ÷ 4h00)؛
  - الغسيل (وقت الغسيل القابل للبرمجة)؛
- هذا هو وقت الغسيل القابل للبرمجة؛ في الوقت الذي تم ضبطه، ستعرض الشاشة "غسل القهوة".  
عندما يكون ذلك مطلوباً، فإنه يوضح بضرورة تنفيذ الغسيل، بالطرق الموضحة في الفقرة "عمليات التنظيف".  
لتعيين الوقت الذي يظهر فيه طلب الغسيل، قم بما يلي:
- ضع المؤشر على الخط WASH؛
  - اضغط على المفتاح ►؛
  - قم بتغيير القيمة باستخدام المفاتيح ▲ و ▼؛
  - اضغط على المفتاح OK لتأكيد المعلومات.
- لإلغاء تنشيط هذا الغسيل، قم بالضغط على إيقاف التشغيل في أي وقت. يتم عرض "إيقاف التشغيل" بالضغط على المفتاح ▼ عندما يكون الوقت المشار إليه هو "00:00".

ملاحظة: الفني المتخصص لديه القدرة على إتاحة وظيفة "المنع" أو تعطيلها. يفضل تمكين وظيفة "المنع"، إذا لم يتم تنفيذ دورة الغسيل في غضون ساعة، تمنع الماكينة توزيع المشروبات.

- تغيير (تغيير الماء القابل للبرمجة بوقت معين)؛
- يتم تعيين وظيفة "تغيير الماء" مع طلب الوقت من خلال الفني المتخصص الذي يستطيع أيضاً إتاحة أو إيقاف وظيفة "المنع".  
مع إتاحة وظيفة "المنع"، إذا لم يتم تغيير الماء في غضون ساعة، تمنع الماكينة توزيع المشروبات.  
من خلال طلب وقت مجدول يستطيع المستخدم فقط تغيير وقت ظهور الطلب.

لتغيير الوقت، اتبع ما يلي:

- ضع المؤشر على الخط Water Change؛
- اضغط على المفتاح ►؛
- قم بتغيير القيمة باستخدام المفاتيح ▲ و ▼؛
- اضغط على المفتاح OK لتأكيد المعلومات.

يؤدي الضغط على ◀ إلى رجوعك إلى القائمة السابقة "معلومات العمل".

1

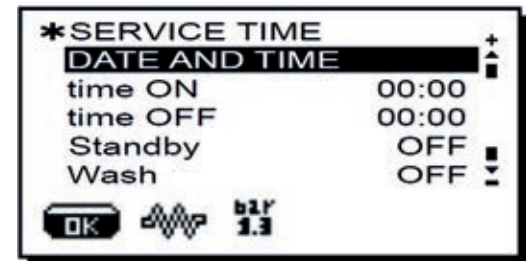
استخدم المفاتيح ▲ و ▼ لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفتاح ►



2

عند الضغط على المفتاح ► في خط "وقت الخدمة"، ستعرض الشاشة: المعلومات المتعلقة بقائمة وقت الخدمة والتي يمكن تغييرها هي:

- وقت التشغيل (وقت التشغيل)؛
- وقت الإيقاف (وقت الإيقاف)؛
- وظيفة الاستعداد (OFF/10' ÷ 4h00)؛



3

وبعد ذلك:







## 8.16 قائمة البيانات



2

*COUNTERS	
N° steam + air	113
N° tot. coffee	315
t ON	0d 00h 38m

OK bar 1.3

- *v. air* (عدد عمليات توزيع البخار التلقائي).
- *القهوة الإجمالية* (العدد الإجمالي للمشروبات القائمة على القهوة).
- *إجمالي وقت التشغيل* (فترة تشغيل الماكينة).

يمكن إعادة تعيين العدادات عن طريق وضع المؤشر فوق عنصر معين، مع الضغط على المفتاح ، ثم الضغط على المفتاحين أو . يتم تأكيد إعادة التعيين عن طريق الضغط على المفتاح OK.

ملاحظة: المعلومات التي يتعدّر إعادة تعيينها هي:

- القهوة الإجمالية

يؤدي الضغط على المفتاح مرة أخرى إلى إعادتك إلى اللوحة الرئيسية.

1

استخدم المفتاحين و لتحريك المؤشر (خط أبيض) للمدخل المراد تعديله، ثم اضغط المفتاح . يتم عرض عدادات الوظائف المختلفة:

*COUNTERS	
Coffee	180
Brewing	124
Tea	4
N° water	172
N° steam	74

OK bar 1.3

المعلومات المدرجة هي:

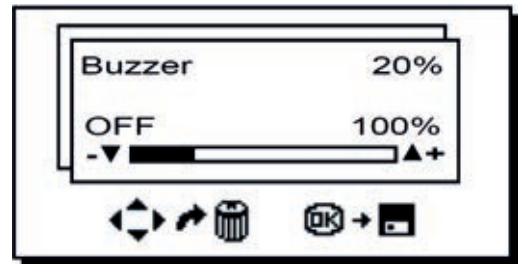
- *القهوة* (عدد المشروبات القائمة على القهوة)؛
- *التخمير* (عدد عمليات التوزيع في وضع "التخمير")؛
- *صب الشاي* (عدد المرات التي تم فيها توزيع الشاي)؛
- *الماء* - (عدد مرات توزيع الماء)؛
- *البخار* - (عدد مرات توزيع البخار)؛



6

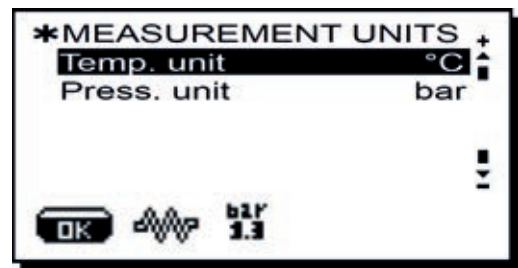
المعلومات الأخرى القابلة للتعديل هي:

- الغلاية (تشغيل/إيقاف)؛
- غلاية الخدمة (تشغيل/إيقاف):
- شدة صوت الجرس (بالنسبة المئوية):



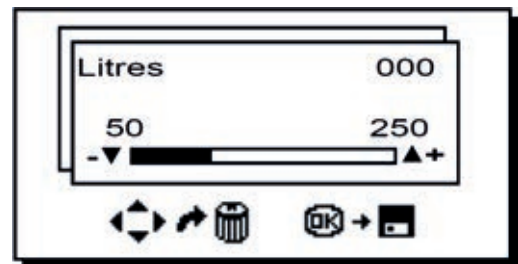
8

- وحدات القياس (للضغط ودرجة الحرارة):



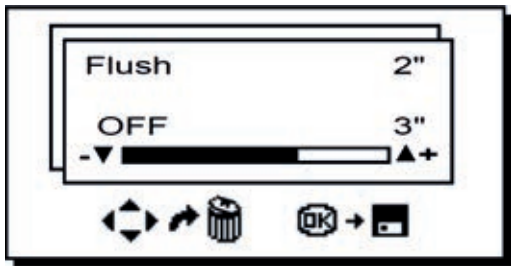
10

- ثم تحديد الفترة الزمنية (لترات) بين بديل وآخر:



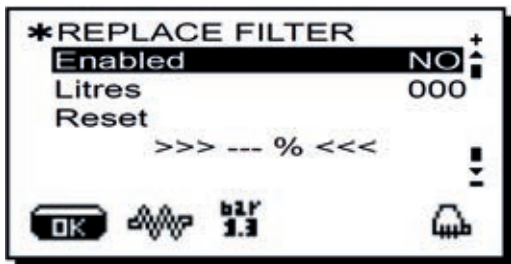
7

- شدة وظيفة الغسيل (يمكن ضبطها بين 0 وبين 3 ثوان):



9

تغيير مصفاة الماء: (تم تمكين وظيفة التحذير لفترات استبدال المصفاة الدورية).



11

- لغة العرض:



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه كرت ادم ع مت

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.*

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

*Esta página foi deixada em branco intencionalmente.*

本页故意留白

تامول عم نودب ةغراف ةحفصل ا هذه كرت ادم ع مت

IT

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Tutti i diritti riservati

EN

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy  
All rights reserved

FR

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique. Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Tous droits réservés

DE

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

Die Gesellschaft GRUPPO CIMBALI behält sich das Recht vor, nach den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie aufgrund von technischen Innovationen Änderungen an den Geräten vorzunehmen. Die vorliegende Veröffentlichung darf ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. weder ganz oder teilweise vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Alle Rechte vorbehalten

ES

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico. Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán  
Todos los derechos reservados

PT

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico. Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Todos os direitos são reservados

ZH

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

金百利集团保留按不同国家要求而更改咖啡机配置，及因技术进步而更改咖啡机的权利。  
未经金百利集团的书面许可，此出版物任何部分严禁擅自利用，复制和出版。  
金百利集团股份有限公司  
©米兰金百利集团股份有限公司版权所有  
保留所有权利

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

ع

تحفظ GRUPPO CIMBALI بحق إجراء تغييرات على هذه الماكينات طبقاً لاحتياجات كل دولة وعلى أساس التطورات التكنولوجية. ويحظر استخدام أو نسخ أو نشر هذه المطبوعة سواء كلياً أو جزئياً دون تصريح كتابي من شركة GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© حقوق الطبع لشركة GRUPPO CIMBALI S.p.A، ميلان، إيطاليا.  
جميع الحقوق محفوظة

## SERVICE LINE

**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

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario o utilizzate il codice alfanumerico per gli ordini on-line.

**FR GRUPPO CIMBALI et la "SERVICE LINE"**

La 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

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire ou utilisez le code alphanumérique pour les commandes en ligne.

**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

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

Para los pedidos, envíe el número de código a su Concesionario o use el código alfanumérico para pedidos en línea.

**ZH GRUPPO CIMBALI 和 "SERVICE LINE"**

GRUPPO CIMBALI 公司的客户服务旨在保证顶级咖啡机性能, 随时满足客户的需求, 同时提供 ECO LINE, 该系列特定清洁产品专为该目的而设计。

**ECO LINE** - 清洁产品

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

直接从您当地的经销商处订购, 并通过其编号参考您需要的特定项目, 或使用字母数字代码进行在线订购。

**EN 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

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, or use the alphanumeric code for online orders.

**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

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben. Bei Online-Bestellungen verwenden Sie bitte den alphanumerischen Code.

**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

EU)	713-160-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT9999999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
ZH)	713-177-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99C9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AR)	713-186-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99E9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning;
AU)	713-187-000	FRITZ - tablets cleaning
	NS9FT99A9999A	KIT FRITZ - tablets cleaning.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário ou utilize o código alfanumérico para encomendas online.

**GRUPPO CIMBALI "خط الخدمة" ع**

تهدف خدمة العملاء بشركة GRUPPO CIMBALI إلى ضمان أفضل أداء لماكينه القهوة لعمالها في جميع الأوقات وأيضاً لتوفير سلسلة من منتجات التنظيف المصممة خصيصاً لهذا الغرض.

**ECO LINE** - منتجات التنظيف

FRITZ - tablets cleaning	713-160-000	(EU)
KIT FRITZ - tablets cleaning;	NS9FT9999999A	
FRITZ - tablets cleaning	713-177-000	(ZH)
KIT FRITZ - tablets cleaning;	NS9FT99C9999A	
FRITZ - tablets cleaning	713-186-000	(AR)
KIT FRITZ - tablets cleaning;	NS9FT99E9999A	
FRITZ - tablets cleaning	713-187-000	(AU)
KIT FRITZ - tablets cleaning.	NS9FT99A9999A	

اطلب مباشرة من الموزع المحلي الخاص بك وقم بالإشارة إلى العنصر المحدد الذي تطلبه برقمه, أو استخدم الرمز الأبجدي الرقمي للطلبات عبر الإنترنت.



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

制造商有权对该咖啡机做出修改，恕不另行通知

تحتفظ الجهة المصنعة بالحق في تعديل الأجهزة المقدمة حاليًا في هذا المنشور دون سابق إشعار



**FAEMINA**

**EAC**

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721