

Dichiarazione di conformità CE

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

EC Declaration of conformity

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

Certificat de conformité CE

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

EG-Konformitätserklärung

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

Declaración de conformidad CE

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

Declaração de conformidade

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

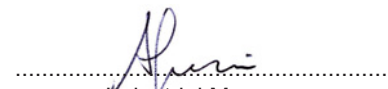
A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.

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

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

Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 22.03.2010

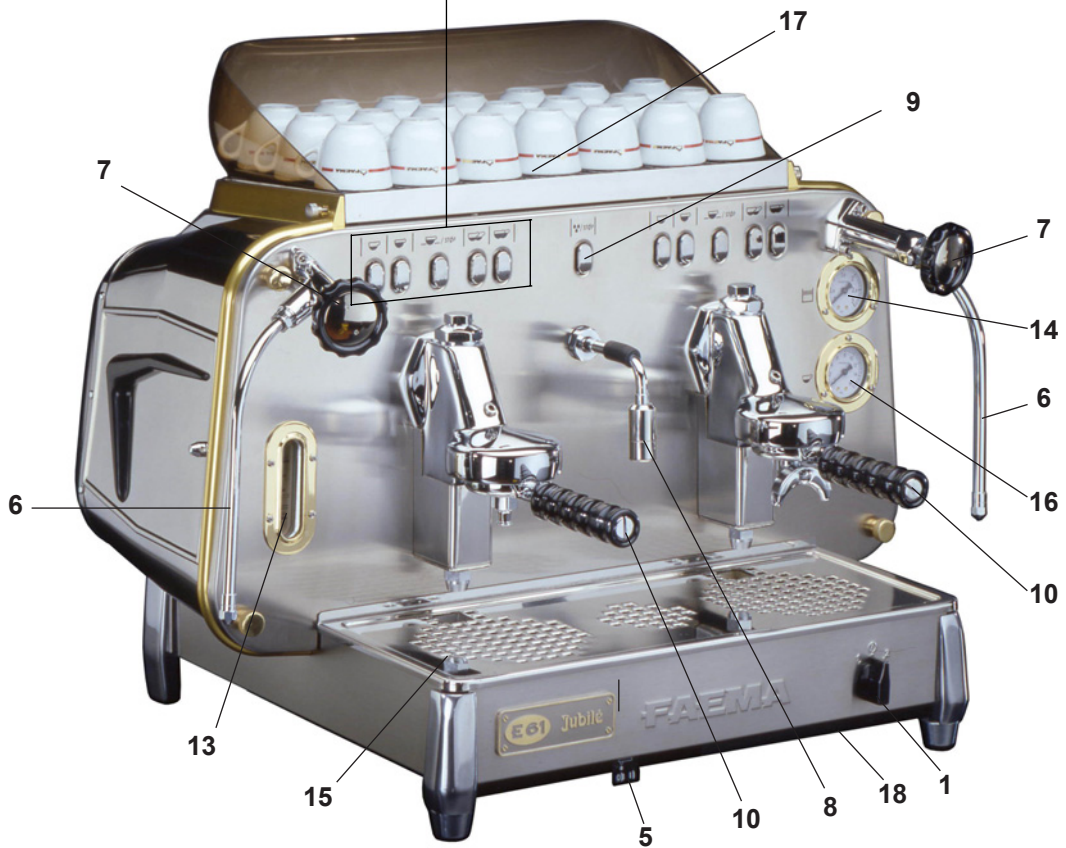
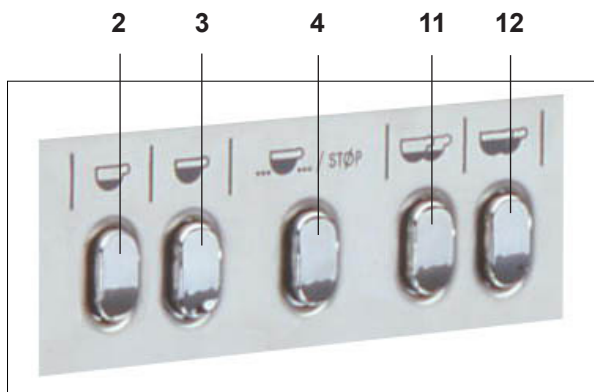

Product Development Manager


Industrial Manager

	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	1 gruppo 1 unit 1 groupe 1 gruppe 1 grupo 1 grupo	2 gruppi 2 units 2 groupes 2 gruppen 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 units 3 groupes 3 gruppen 3 grupos 3 grupos	4 gruppi 4 units 4 groupes 4 gruppen 4 grupos 4 grupos	
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]				
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	2.5 - 8	5 - 11	15 - 17.5	20 - 24.1	
Scambiatore Heat exchanger Échangeur Wrmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	0.14 - 0.65 x 1	0.14 - 0.65 x 2	0.65 x 3	0.65 x 4	

	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de la machine Maschinentypen modelo de la machina tipo de la màquina	X1 X2 X4 X53	X3 1 gruppo 1 unit 1 groupe 1 gruppe 1 grupo 1 grupo	X3 2 gruppi 2 units 2 groupes 2 gruppen 2 grupos 2 grupos		
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido	Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Capacidade [L]				
Caldaia Service boiler Chaudière Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	2.5 - 4	0.9 - 3.4	4.8		
Scambiatore Heat exchanger Échangeur Wrmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	0.14 - 0.31	-	-		
Boiler caffè Coffee boiler Boiler café Boiler Kaffee Boiler café Boiler café	12 bar	170° C	acqua water eau wasser agua água	-	0.9	0.9 x 2		

E61Jubilé



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Pulsante erogazione un caffè ristretto
- 3 Pulsante erogazione un caffè lungo
- 4 Pulsante erogazione continua / STOP
- 5 Leva caricamento acqua in caldaia
- 6 Tubo (lancia) vapore
- 7 Manopola erogazione vapore
- 8 Tubo (lancia) acqua calda
- 9 Pulsante erogazione acqua calda
- 10 Portafiltro
- 11 Pulsante erogazione due caffè ristretti
- 12 Pulsante erogazione due caffè lunghi
- 13 Indicatore livello acqua in caldaia
- 14 Manometro caldaia
- 15 Bacinella
- 16 Manometro pompa
- 17 Piano scaldatasce
- 18 Interruttore cristallo retroilluminato
- 19 Cristallo retroilluminato

GB LEGEND

- 1 Main ON/OFF switch
- 2 One coffee key long
- 3 One coffee key short
- 4 Continue/STOP key
- 5 Boiler water filling lever
- 6 Steam jet pipe
- 7 Steam adjustment knob
- 8 Hot water dispensing pipe
- 9 Hot water dispensing button
- 10 Filter holder
- 11 Two coffee key long
- 12 Two coffee key short
- 13 Boiler water level indicator
- 14 Boiler pressure gauge
- 15 Pan
- 16 Pressure gauge pump
- 17 Cup warmer tray
- 18 Backlit glass switch
- 19 Backlit glass

F LEGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Touche de débit de café restreint
- 3 Touche de débit de café long
- 4 Touche de débit continu / STOP
- 5 Levier de chargement de l'eau dans la chaudière
- 6 Tuyau (lance) de la vapeur
- 7 Poignée de réglage de la vapeur
- 8 Tuyau (lance) d'eau chaude
- 9 Touche de débit de l'eau chaude.
- 10 Porte-filtres
- 11 Touche de débit de deux cafés restreints
- 12 Touche de débit de deux cafés longs
- 13 Indicateur du niveau d'eau dans la chaudière
- 14 Manomètre de la chaudière
- 15 Cuvette
- 16 Manomètre
- 17 Plan chauffe-tasses
- 18 Interrupteur verre rétro-éclairée
- 19 Verre rétro-éclairée

D LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Taste Abgabe Espresso-Kaffee
- 3 Taste Abgabe normaler Kaffee
- 4 Taste kontinuierliche Abgabe / Stopp
- 5 Regler Wasserauffüllung in Heizkessel
- 6 Dampfabgaberohr
- 7 Dampfabgaberegler
- 8 Rohr Heißwasserabgabe
- 9 Taste Abgabe Heißwasser
- 10 Filterhalter
- 11 Taste Abgabe zwei Espresso-Kaffees
- 12 Taste Abgabe zwei normale Kaffees
- 13 Anzeige Wasserstand in Heizkessel
- 14 Manometer Heizkessel
- 15 Wanne
- 16 Manometer Pumpe
- 17 Abstellfläche zur Tassenvorwärmung
- 18 Schalter Leuchttaste aus Glas
- 19 Leuchttaste aus Glas

E LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Botón erogación un café corto
- 3 Botón erogación un café largo
- 4 Botón erogación continua/STOP
- 5 Palanca para cargar agua en la caldera
- 6 Tubo (lanza) vapor
- 7 Mando regulación vapor
- 8 Tubo (lanza) agua caliente
- 9 Botón erogación agua caliente
- 10 Portafiltro
- 11 Botón erogación dos cafés cortos
- 12 Botón erogación dos cafés largos
- 13 Indicador nivel agua en la caldera
- 14 Manómetro caldera
- 15 Bandeja
- 16 Manómetro bomba
- 17 Bandeja caliente-tazas
- 18 Interruptor cristal retroiluminado
- 19 Cristal retroiluminado

P LEGENDA

- 1 Interruptor geral
- 2 Botão de distribuição de um café italiana
- 3 Botão de distribuição de um café normal
- 4 Botão de distribuição contínua / STOP
- 5 Alavanca carregamento água na caldeira
- 6 Tubo (bico) vapor
- 7 Manípulo de distribuição do vapor
- 8 Tubo (bico) da água quente
- 9 Botão de distribuição da água quente
- 10 Porta-filtro
- 11 Botão de distribuição de dois cafés italianas
- 12 Botão de distribuição de dois cafés normais
- 13 Indicador do nível de água na caldeira
- 14 Manómetro caldeira
- 15 Bacia
- 16 Manómetro bomba
- 17 Tabuleiro para aquecer as chávenas
- 18 Interruptor de cristal retro-iluminado
- 19 Cristal retro-iluminado

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Faema-Kaffeemaschine.

Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.

Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen; die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine anhand zu geben.

GRUPPO CIBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Allgemeine Vorschriften	50
2. Aufstellung	51
3. Elektrischer Anschluß	51
4. Potentialausgleich	52
5. Anschluß der Wasserkreise	52
6. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation	53
GEBRAUCH	
7. Tägliche Einschaltung	54
8. Vorwärmphase	54
9. Kaffeeabgabe	54
10. Zubereitung sonstiger Heißgetränke	55
11. Programmierung der Dosierungen	56
12. Kontrolle des Wasserstandes im Heizkessel	56
13. Reinigung und Wartung	57
14. Vorschriften für den Bediener	58
15. Hinweise	59
16. Außerordentliche Wartung und Reparaturen	59
17. Endgültige Ausserbetriebstellung	60
18. Anomalien - Störungen	61
ABBILDUNGEN	91
Abmontierung	92
Einstellungen	94
Schaltplan	96
Hydraulikplan	101
Service Line	104

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

1. Allgemeine Vorschriften



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

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

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von espressokaffee und von heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Geräusch: das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN



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



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

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. B. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

3. Elektrischer Anschluß

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

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

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

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

Maschinen für Sternanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2.*

Maschinen für Dreiecksanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3.*

Maschinen für einphasigen Anschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4.*

4. Potentialausgleich

Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. Unter der Maschine befindet sich eine Klemmenleiste, an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann.

Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden:

- Der Anschluß muß mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme (siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 5*) und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.

N.B.: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.



Es wird daran erinnert, daß die Gruppo Cimbali Spa von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.
Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.

5. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN

Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein. Vergewissern Sie sich, daß im Wassereinflaß der Maschine folgende Bedingungen vorliegen.

Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

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

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

Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION

Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutzte und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN

Achten Sie auf die perfekt waagerechte Positionierung der Maschine, die über entsprechende Regelung und anschließendes Feststellen der Standfüße der Maschine erzielt wird.

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 6* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

N.B.: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf 2 ÷ 3 bar einzustellen ist; siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 7*.

Ablaßleitung: Legen Sie das Ende der Abwasserleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muß.

ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel *Abbildungen, Abb. 8* gezeigt verlegt werden!

6. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe in Unterlage C zur Installation einfügen)

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronische Standkontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile



ZU BEACHTEN: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE ZUM BETRIEB MÜSSEN DIE INNENKOMponentEN GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND:

ABGABEEINHEITEN

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

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 4 Liter l (bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten) bzw. 6 l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Reinigung und Wartung").

WASSERDAMPFKREIS

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

BEDIENUNG

7. Tägliche Einschaltung



Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:
der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.

Einschaltung des Gerätes

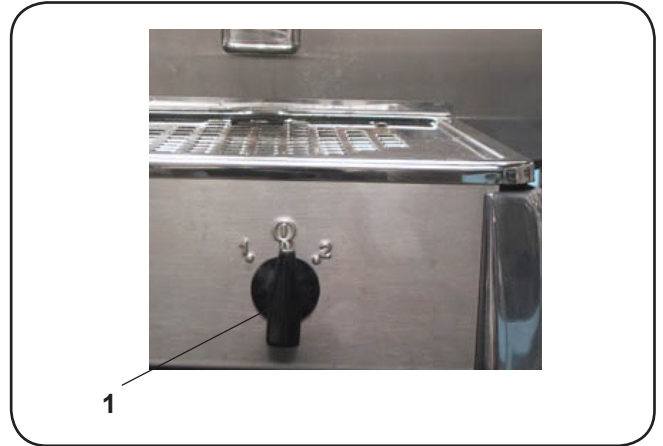
Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf „1“.

Der Heizkessel wird bis zum vorgesehenen Stand mit Wasser gefüllt.

Stellen Sie den Hauptschalter (1) auf „2“.

Die **Vorwärmphase** beginnt.

Nach dem täglichen Betrieb müssen Sie die Maschine abschalten, indem Sie den Hauptschalter (1) auf „0“ setzen.



8. Vorwärmphase

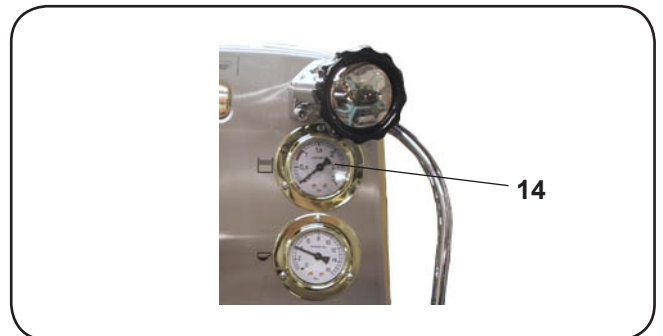


ACHTUNG: sollte das Tassenablagegitter des Tassenheizgerätes nie mit Tüchern gedeckt werden.

Während der Vorwärmphase, in der sich die Maschine auf Betriebsbereitschaft bringt, können Sie die Filterhalter (10) in die Abgabeeinheiten einsetzen.

Um die Wärmeleistung der Maschine nicht zu verändern, dürfen die Tassen auf dem Tassenvorwärmer nicht mit Lappen oder Tüchern abgedeckt werden.

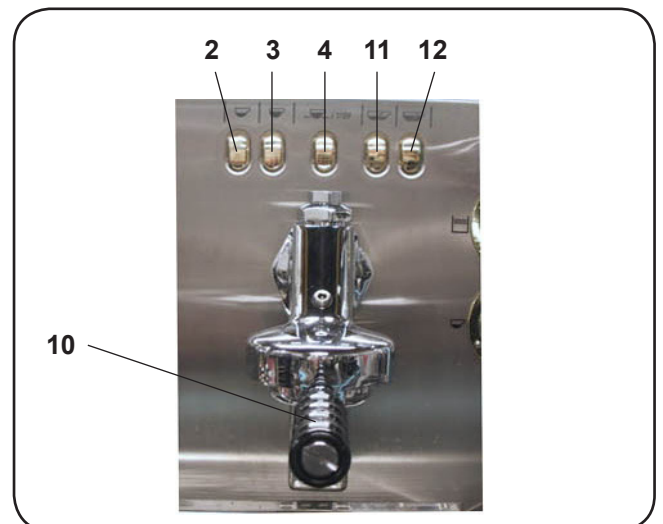
Wenn das Manometer (14) den vorgeschriebenen Betriebsdruck anzeigt; ist die Maschine betriebsbereit.



9. Kaffeeabgabe

1. Nehmen Sie den Filterhalter (10) von der Abgabeeinheit ab.
2. Geben Sie den Kaffeesatz in die Kaffeesatzschublade.
3. Füllen Sie den Filter des Filterhalters mit gemahltem Kaffee.
4. Streichen Sie den gemahltem Kaffee mit dem dafür vorgesehenen Andrücker glatt.
5. Setzen Sie den Filterhalter (10) so in die Abgabeeinheit, daß die Dichtung eine perfekte Dichtigkeit gewährleistet.
6. Stellen Sie die Kaffeetasse(n) unter die Ausflußöffnung(en) der Abgabeeinheit(en).
7. Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe (2, 3, 11 oder 12, je nach der gewünschten Dosis bzw. Kaffeestärke); der Abgabevorgang beginnt; die Abschaltung des Abgabevorgangs erfolgt automatisch.

Wenn Sie dagegen eine kontinuierliche Kaffeeabgabe wünschen, müssen Sie die Taste kontinuierliche Abgabe / Stopp (4) drücken. Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie die Taste kontinuierliche Abgabe / Stopp (4) drücken.



10. Zubereitung sonstiger Heißgetränke

Abgabe von Wasserdampf

Setzen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in den Behälter mit dem zu erwärmenden Getränk, und öffnen Sie den Regler zur Wasserdampfabgabe (7).

Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Wasserdampfabgabe abbrechen, indem Sie den Regler zur Wasserdampfabgabe (7) auf "0" setzen.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Milchaufschäumung zur Cappuccino-Zubereitung

Füllen Sie ein angemessen hohes und schmales Milchkännchen bis etwa auf halbe Höhe mit Milch, und stecken Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in die Milch.

Öffnen Sie langsam den Hahn zur Dampfabgabe (7), und erhitzen Sie die Milch (einige Sekunden lang).

Wenn die Milch aufschäumt und eine angemessene Temperatur erreicht hat, müssen Sie die Dampfabgabe unterbrechen, indem Sie den Regler (7) auf "0" zurückdrehen.

Nach Benutzung des Dampfes muß das Rohr (6) sorgfältig mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen gereinigt werden.

Abgabe von heißem Wasser

Setzen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Abgabe von Heißwasser (8). Die Heißwasserabgabe kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen:

Dosierte Abgabe

Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9). Der Abgabevorgang beginnt; die Abschaltung des Abgabevorgangs erfolgt automatisch.

Die dosierte Abgabe kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie erneut die Taste zur Heißwasserabgabe (9) drücken.



Kontinuierliche Abgabe

Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9), und halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Die Abgabe erfolgt ohne Unterbrechung so lange, bis erneut die Taste zur Heißwasserabgabe (9) gedrückt wird.

In der Betriebsart "Kontinuierliche Abgabe" kann die für die Taste zur Kaffeeabgabe programmierte Dosis nicht modifiziert werden.

11. Programmierung der Dosierungen

Aufruf des Menüs Programmierung

Um das Menü Programmierung aufzurufen, müssen Sie die Taste Stopp / Prog. (4) einige Sek. gedrückt halten; ein unterbrochener Ton zeigt an, daß sich die Maschine im Programmiermenü befindet.

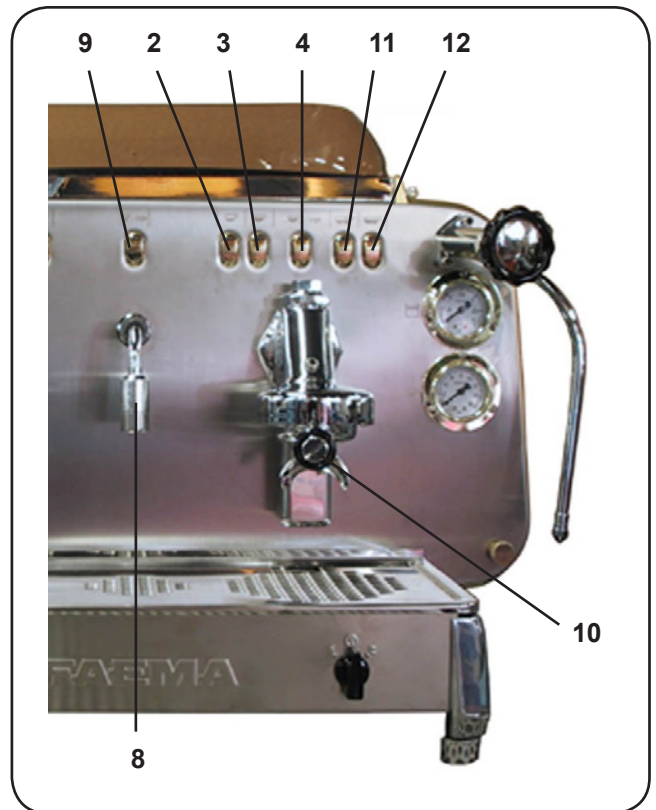
Wenn Sie nach der Programmierung der auf die verschiedenen Abgabebtasten bezogenen Dosierungen das Menü Programmierung verlassen wollen, müssen Sie erneut die Taste Stopp / Prog. (4) drücken.

Programmierung der Tasten zur Kaffeedosierung



"Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe muß der Filterhalter mit der vorschriftsmäßigen Menge an gemahlenem Kaffee angefüllt werden. Benutzen Sie zur Programmierung der Kaffeedosierung keinen Kaffeesatz von vorher zubereitetem Kaffee."

Setzen Sie den Filterhalter (10) in die Abgabeeinheit ein, und stellen Sie die Kaffeetasse(n) unter die Ausflußöffnung(en) des Filterhalters (10). Drücken Sie die Taste zur Kaffeeabgabe (2, 3, 11 oder 12, je nach der zu programmierenden Dosis bzw. Kaffeestärke). Sobald die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse abgegeben wurde, müssen Sie die Kaffeeabgabe abschalten. Wiederholen Sie den o.a. Vorgang für alle Tasten zur Kaffeeabgabe, die programmiert werden sollen. Zu beachten: Bei einer falschen Programmierung muß der o.a. Vorgang mit einer neuen Menge an gemahlenem Kaffee wiederholt werden.



Programmierung der Tasten zur Heißwasserabgabe

Gehen Sie zur Programmierung der Tasten zur Heißwasserabgabe wie folgt vor:

- 1) Setzen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Abgabe von Heißwasser (8).
- 2) Drücken Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9).
- 3) Sobald die gewünschte Menge Wasser in die Tasse abgegeben wurde, müssen Sie die Taste zur Heißwasserabgabe (9) abschalten.

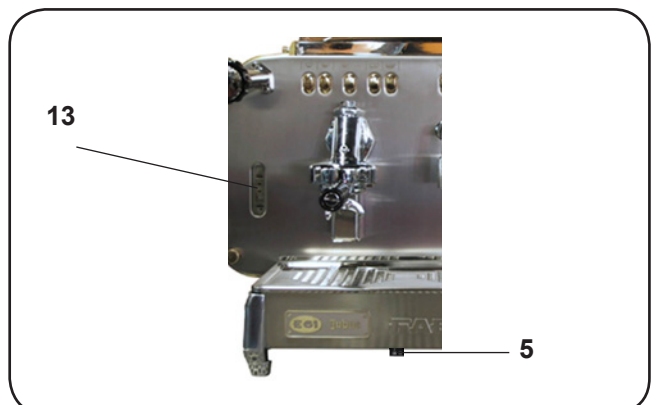
12. Kontrolle des Wasserstandes im Heizkessel

Die Maschine ist mit mehreren elektronischen Standkontrollen ausgestattet, die dafür sorgen, daß das Wasser im Heizkessel immer auf dem vorgeschriebenen Stand gehalten wird.

Wassereinfüllung über Handventil

Benutzen Sie diese Funktion **nur** im Falle einer Störung der elektronischen Standkontrolle.

Drücken Sie den Hebel zur Wasserauffüllung (5); achten Sie während der Auffüllung des Heizkessels darauf, das die auf dem Schauglas (13) angerachte MAX-Kennzeichnung nicht überschritten wird.



13. Reinigung und Wartung



Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des HACCP-Systems an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

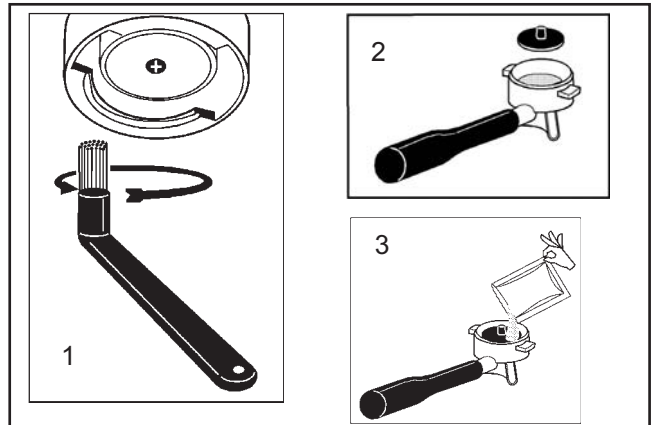
Reinigung der Abgabeeinheiten

Der nachstehend beschriebene Vorgang muß nach jedem Arbeitstag für alle Abgabeeinheiten ausgeführt werden!

- 1) Reinigen Sie die Dichtung des Filterhalters mit einer Bürste.
- 2) Setzen Sie den Blindfilter in die Filtereinheit ein.
- 3) Füllen Sie den Inhalt eines Beutels mit Reinigungsmittel oder einen Meßbecher Reinigungsmittel ein.
- 4) Setzen Sie den Filterhalter in die Abgabeeinheit, und drücken Sie eine Selektionstaste. Drücken Sie nach einigen Sekunden die Taste "STOPP". Wiederholen Sie dieses Vorgang mehrere Male.
- 5) Nehmen Sie den Filterhalter ab, und reinigen Sie die Wasserdusche mit einem Schwamm.
- 6) Spülen Sie jede Abgabeeinheit, indem Sie etwa 30 Min. lang Wasser abgeben.

Filterhalter:

- 1) Geben Sie einen Liter kaltes Wasser und eine Dosis Reinigungsmittel in einen geeigneten Behälter.
- 2) Nehmen Sie die Filter aus den Filterhaltern.
- 3) Lassen Sie die Filter und die Filterhalter wenigstens 2 Std. in der Reinigungslösung liegen.
- 4) Entfernen Sie mögliche Restablagerungen mit einem Schwamm, und spülen Sie die Filter und die Filterhalter mit reichlich kaltem Wasser gut aus.
- 5) Setzen Sie die Filter wieder in die Filterhalter; vergewissern Sie sich, daß die Feder zur Festklemmung des Filters in ihren Sitz einschnappt.



Rohre Dampf- und Heißwasserabgabe

Nehmen Sie einen sauberen Schwamm, reinigen Sie die Rohre mit warmem Wasser, und entfernen Sie möglicherweise präsenste organische Ablagerungen. Spülen Sie die Rohre mit reichlich Wasser.

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

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

Tropfenauffangwanne

Ziehen Sie die Wanne heraus, und reinigen Sie sie unter fließendem Wasser.

Ausflußwanne

Kippen Sie am Ende jedes Arbeitstages ein Kännchen mit heißem Wasser in die Wanne, um Ablagerungen und Verkrustungen im Ausfluß zu entfernen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Lappen; BENUTZEN SIE WEDER AMMONIAK NOCH SCHEUERENDE PUTZMITTEL. Entfernen Sie möglicherweise im Arbeitsbereich präsenste organische Ablagerungen. Zu beachten: Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Paneele des Gehäuses zu spritzen.

ACHTUNG:



Wenn Sie für länger als 8 Std. keine Abgaben ausgeführt haben, in jedem Fall jedoch wenigstens einmal täglich, müssen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die nachstehend aufgeführten Komponenten wie nachstehend beschrieben reinigen.

Abgabeeinheiten

Setzen Sie die Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheiten, und führen Sie für jede Abgabeeinheit etwa eine Minute lang den Abgabevorgang aus.

Heißwasser

Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten wenigstens 4 Liter, bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 6 Liter und bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 9 Liter abgegeben wurden.

Wasserdampf

Lassen Sie (über Betätigung der entsprechenden Tasten) etwa 1 Minute lang Dampf austreten.

14. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME



ZU BEACHTEN: VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND. DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE; IN JEDEM FALLE MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

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

Heißwasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 4 Liter l (bei Maschinen mit 1 Abgabeeinheiten) bzw. 6 Liter l (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 9 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel "Reinigung und Wartung").

Wasserdampfkreis

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

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

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

Kaffeeabgabe

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

Heißwasserabgabe

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

Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

15. Hinweise



Verbrennungsgefahr!

Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer Vorsicht angefaßt werden.



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

ALLGEMEINE HINWEISE

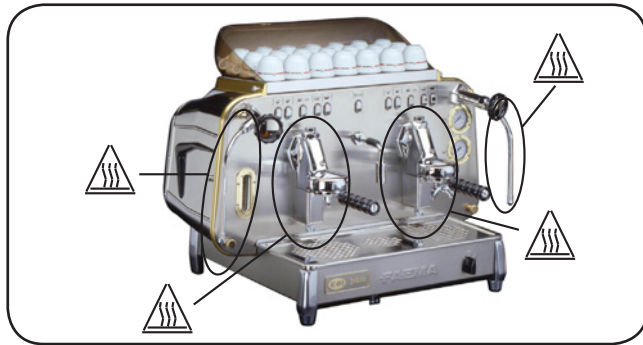
Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Verbrennungsgefahr

Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.

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



Fläche zur Tassenvorwärmung

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

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

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

NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

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



- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.
- Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.

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

16. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

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



ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

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

ZU BEACHTEN



Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden. Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN



Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs)

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



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

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

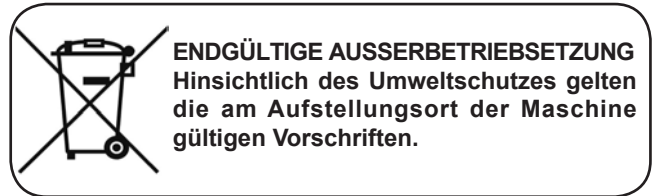
17. Endgültige Ausserbetriebstellung

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

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

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

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



18. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

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

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (10)	Die Dichtung des Filterhalters ist mit Kaffee verschmutzt.	Die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
Zu schnelle Kaffeeabgabe	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffe zu alt.	Feiner gemahlene Kaffee verwenden. Frischen Kaffee verwenden.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Die Löcher des Filters sind verstopft oder die Auslauföffnung des Filterhalters (10) ist verschmutzt. Kaffe zu fein gemahlen	Filter / Filterhalter reinigen. Gröber gemahlene Kaffee verwenden.
Unter der Maschine tritt Wasser aus.	Wasserablaßgully zugesetzt. Ablaßöffnung in Ablaßwanne zugesetzt.	Wasserablaßgully reinigen. Ablaßöffnung reinigen.

18. Anomalien - Störungen

Vom Kundendienst auszuführende Maßnahmen

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Zu kurze Aufgußzeit. Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu schwach, ohne Schaumkrone (bei allen Abgabeeinheiten). Zu kurze Aufgußzeit.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffe zu alt.	Diese Störung kann mit anderen sekundären Ursachen in Zusammenhang stehen, die nachstehend beschrieben werden. Verändern Sie die Mahlfeinheit erst, wenn alle dieser sekundären Ursachen beseitigt wurden.
Zu schnelle Abgabe. Kaffee zu schwach, ohne Schaumkrone (nur bei einer Abgabeeinheit).	Die Öffnungen der Düse der Abgabeeinheit haben sich im Laufe der Zeit vergrößert. Die O-Ringdichtung des konischen Schaftes ist undicht. Filterrand defekt.	Der Durchsatz der Abgabeeinheit ohne Filter muß in einer Zeit zwischen 8 und 10 Sekunden gleich 100 cm ³ sein.
Schlechte Kaffeeausbeute. Zu langsame Abgabe. Kaffee zu kalt und zu schwach.	Wasserdusche verschmutzt	Abgabeeinheit ohne Filter betreiben; anstatt eines zentralen Strahls treten einzelne, feinere Strahlen aus.
Zu schnelle Abgabe, Kaffee zu schwach. Das Manometer der Pumpe zeigt einen Druck über 9 bar an.	Pumpe falsch eingestellt. By-Pass-Ventil blockiert.	
Schlechte Kaffeeausbeute. Zu schnelle Abgabe.	Die Öffnungen der Filter haben sich im Laufe der Zeit vergrößert. Kaffee zu grob gemahlen.	Zu viel Kaffeesatz in der Tasse weist auf diese Anomalie hin.
Kaffee zu heiß und zu schwach. Kaffee zu kalt und zu schwach und ohne Schaumkrone. Aufgußzeiten und Abgabezeiten normal.	Im Siphon-Wärmeumlaufkreis haben sich Luftblasen gebildet. Das Rückschlagventil ist undicht (bei extrem niedrigem Leitungsdruck). Entleerung der Wärmetauscher. Manometer Heizkessel defekt (und zeigt einen über dem Istdruck liegenden Wert an).	Entfernen Sie die Luftblasen aus dem Wärmeumlaufkreis. Bei Berührung der Wassereinlaufleitung kann man feststellen, daß die Leitung in Maschinennähe sehr heiß ist. Der Druckwächter ist auf einen zu niedrigen Wert eingestellt.
Der erste Kaffee am Morgen, zu Beginn des Betrieb, ist zu kalt.	Luft im Heizkessel.	Halten Sie sich an die Anleitungen zur Einschaltung der Maschine.
Zu langsame Abgabe. Kaffee verbrannt und zu kalt. Sehr dunkler Schaum, Tendenz zur Bildung von "Augen".	Kaffee zu fein gemahlen. Zu niedriger Betriebsdruck der Pumpe. Netzfilter über der Düse verschmutzt. Düse teilweise zugesetzt.	

18. Anomalien - Störungen

Vom Kundendienst auszuführende Maßnahmen

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Zu langsame Abgabe. Kaffee verbrannt. Das Manometer der Pumpe zeigt einen Druck unter 9 bar an.	Pumpe falsch eingestellt. Zu niedrige Förderleistung.	
Im Ruhestatus leckt das Auslaufrohr (nur bei einer Abgabeeinheit). Normale Kaffeeabgabe.	Abgabeventil defekt.	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit im Ruhestatus. Zu schneller Verschleiß der Dichtung des Abgabeventils. Wasseraustritte unter dem Auslaufrohr. Normale Kaffeeabgabe. (Die Anomalie tritt bei allen Abgabeeinheiten auf).	Das Ausdehnungsventil ist auf einen zu hohen Wert eingestellt (über 12 bar).	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit im Ruhestatus. Kontinuierlicher Austritt von kaltem Wasser in die Ablaufwanne. Die Abgabeeinheiten geben keinen Kaffee mehr ab; das Manometer der Pumpe zeigt einen zu niedrigen Betriebsdruck an.	Das Ausdehnungsventil ist geöffnet geblieben.	Wenn diese Anomalie nicht rechtzeitig behoben wird, verliert der Wasserenthärter vorzeitig seine Wirkung, so daß sich Kalkablagerungen bilden.
Abgabeeinheit in Betrieb. Wasseraustritt Auslaufrohr. Keine Kaffeeabgabe.	Auslaßventil defekt oder verschmutzt.	
Abgabeeinheit in Betrieb. Kontinuierlicher Austritt von kaltem Wasser in die Ablaufwanne. Zu schwacher Kaffee. Zu langsame Abgabe.	Ausdehnungsventil falsch eingestellt (öffnet bei Werten unter 9 bar).	
Der Betriebsdruck wird nicht oder nur zu langsam erreicht.	Stromausfall. Auslösung des Leistungsschutzschalters. Heizelemente durchgebrannt. Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen. Kein Wasser im Heizkessel	Das Dampfventil leckt.
Vorschriftsmäßiger Betrieb der Abgabeeinheiten. Das Manometer der Pumpe zeigt nicht den vorschriftsmäßigen Betriebsdruck (8 ÷ 9 bar) an.	Manometer defekt.	
Der Betriebsdruck der Pumpe wird nicht erreicht. Keine Abgabe.	Ausfall des Pumpenmotors: - Stromausfall; - Kondensator durchgebrannt; - Mikroschalter durchgebrannt; - Motor überhitzt; Rückschlagventil der Pumpe geöffnet. By-Pass-Ventil vollständig geöffnet.	
Exzessives Laufgeräusch der Pumpe.	Pumpe defekt. Kein Wasser in der Leitung.	

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

FAEMA BINASCO (MI) ITALY

MODEL: _____

Date: MM-YYYY Nr.: 1234567

CODE:

Fig. 1
Abb. 1

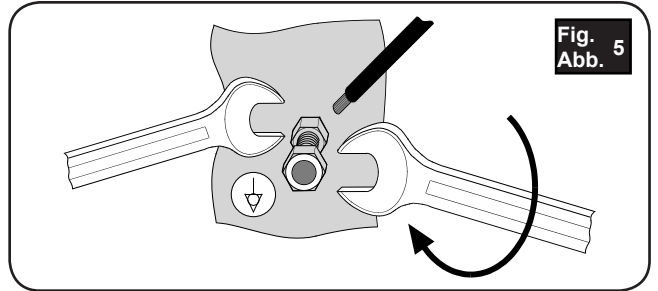


Fig. 5
Abb. 5

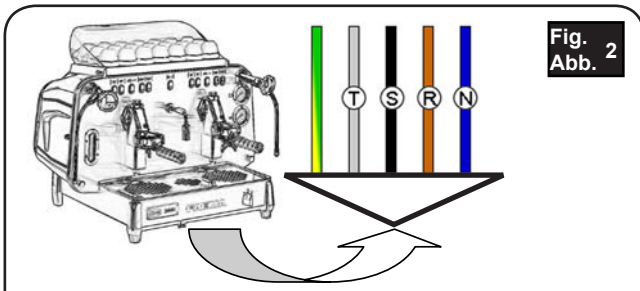


Fig. 2
Abb. 2

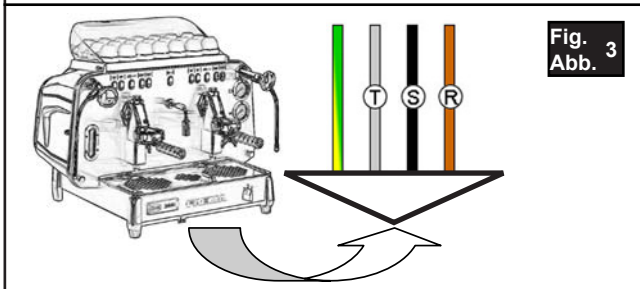


Fig. 3
Abb. 3

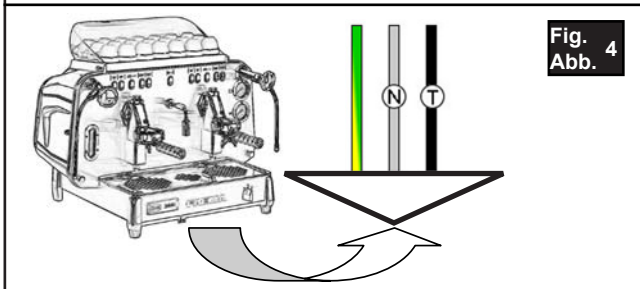


Fig. 4
Abb. 4

**Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos**

Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß
Conexión trifásica - Ligação trifásica

- T** Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
- S** Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
- R** Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron
- N** Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azùl - Azul

Collegamento monofase - Single phase connection
Raccordement monophasé - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

- N** Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco
- T** Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto

1

- N** Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azùl - Azul
- T** Marrone - Brown - Marron
Braun - Maròn - Marron

2

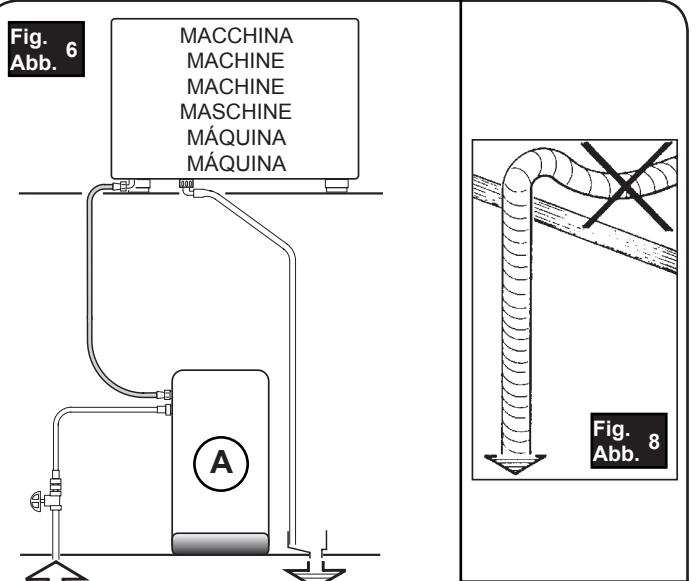


Fig. 6
Abb. 6

Fig. 8
Abb. 8

- A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
- A) possible water treatment device
- A) éventuel dispositif pour le traitement de l'eau
- A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)
- A) posible dispositivo para el tratamiento del agua
- A) eventual dispositivo para o tratamento da água

Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
installer un Robinet alimentation eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar um Torneira alimentação água

Ø 3/8 GAS - GAZ - GÁS

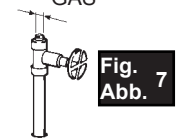


Fig. 7
Abb. 7

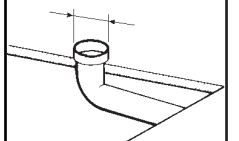
PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER
WASSERLEITUNG
PRESION MAX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

- (per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
- (for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
- (pour pression plus haute installer un détendeur)
- (bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
- (para presiones más altas instalar un reductor de presión)
- (para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A
PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage

I **Smontaggio pannelli laterali**
Svitare la vite (A) e rimuovere il pannello.

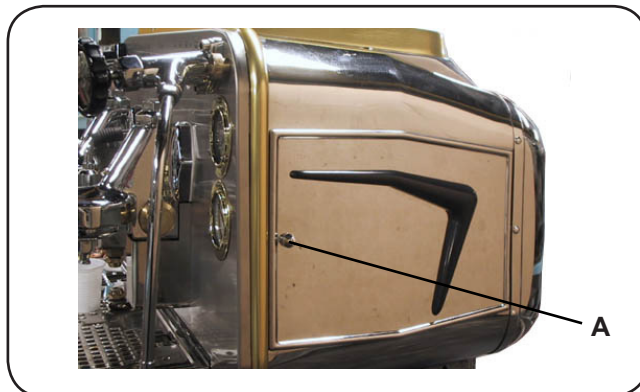
GB **Disassembly of side panels**
Unscrew screw (A) and remove the panel.

F **Démontage des panneaux latéraux**
Dévisser la vis (A) et retirer le panneau.

D **Demontage der Seitenpaneele**
Lösen Sie die Schrauben (A), und nehmen Sie das Seitenpaneel ab.

E **Desmontaje paneles laterales**
Destornillar el tornillo (A) y quitar el panel.

P **Desmontagem dos painéis laterais**
Desaparafusar o parafuso (A) e remover o painel



I **Smontaggio piano scald tazze e vetrinetta**
Allentare i fissaggi (B) e rimuovere il piano.

GB **Disassembly of the cup warmer tray and glass panels**
Loosen fasteners (B) and remove the tray.

F **Démontage du plan de chauffe-tasses et de petite vitrine**
Desserrer les fixages (B) et retirer le plan.

D **Demontage der Abstellfläche zur Tassenvorwärmung**
Lösen Sie die Feststellklemmen (B), und nehmen Sie Abstellfläche zur Tassenvorwärmung ab.

E **Desmontaje bandeja caliente-tazas y vitrina**
Destornillar las fijaciones (B) y quitar la bandeja

P **Desmontagem do tabuleiro para aquecer as chávenas e da montra**
Afrouxar os parafusos de fixação (B) e remover o tabuleiro.



I **Smontaggio pannelli superiore**
Svitare le viti (C) e rimuovere il pannello.

GB **Disassembly of top panels**
Unscrew screws (C) and remove the panel.

F **Démontage des panneaux supérieurs**
Dévisser les vis (C) et retirer le panneau.

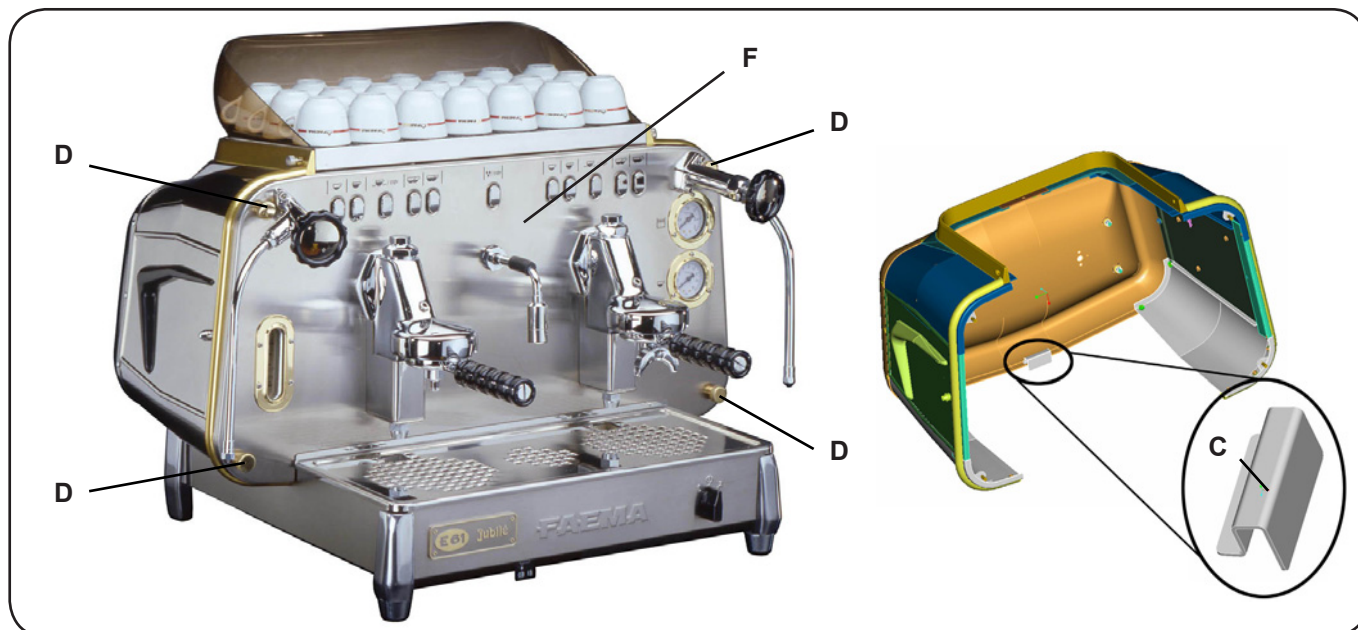
D **Demontage der oberen Paneele**
Lösen Sie die Schrauben (C), und nehmen Sie das obere Paneel ab.

E **Desmontaje panel superior**
Destornillar los tornillos (C) y quitar el panel.

P **Desmontagem dos painéis superiores**
Desaparafusar os parafusos (C) e remover o painel.



Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage



I Smontaggio carrozzeria

- 1- Smontare piano scaldatazze, vetrinetta e pannello superiore
- 2- Svitare le manopole (D) ai 4 angoli della carrozzeria.
- 3- Estrarre la carrozzeria dal retro, prendendola dai due lati inferiori e facendola ruotare leggermente verso l'alto, fino al disimpegno dei 4 prigionieri dal pannello frontale (F). Alzare quindi la carrozzeria liberando la squadretta di tenuta (C).
- 4- Scollegare il connettore del pannello illuminato.
- 5- Appoggiare la carrozzeria con cautela sui 4 prigionieri verso terra, lontano dalla zona di lavoro.
- 6- Alla fine della riparazione, seguire le istruzioni in senso inverso da 6 a 1.

F Démontage de la carrosserie

- 1- Démontage du plan de chauffe-tasses, de petite vitrine et de panneau supérieur.
- 2- Dévisser les poignées (D) aux 4 angles du châssis
- 3- Extraire le châssis du derrière en le prenant par les deux Côtés inférieurs et en le faisant pivoter légèrement vers le haut, jusqu'à ce que vous dégagiez des 4 prisonniers du panneau frontal (F). Élever donc la carrosserie en libérant le point de support (C).
- 4- Débrancher le connecteur du tableau illuminé
- 5- Poser soigneusement le châssis sous les 4 prisonniers vers le sol, loin de la zone de travail
- 6- A la fin de la réparation, suivre les instructions de 6 à 1.

E Desmontaje revestimiento

- 1- Desmontaje bandeja caliente-tazas, vitrina y panel superior
- 2- Destornillar los pomos (D) situados en los 4 ángulos de la carrocería.
- 3- Quitar la carrocería de la parte posterior, cogiéndola de los dos lados inferiores y haciéndola girar ligeramente hacia arriba, hasta el retiro de los 4 pernos prisioneros de panel frontal (F). Elevar pues la carrocería liberando el punto de apoyo (C).
- 4- Desconectar el conector del panel iluminado.
- 5- Apoyar la carrocería con cautela su los 4 pernos prisioneros hacia tierra, lejos de la zona de trabajo.
- 6- Al final de la reparación, volver a realizar las mismas instrucciones pero desde el punto 6 al 1.

GB Disassembly of the framework

- 1- Disassembly of the cup warmer tray, glass panel and of the top panel.
- 2- Unscrew the knobs (D) at the four corners.
- 3- Remove the framework from the rear, holding it by the two lower sides and slightly rotating towards the top, until the disengagement of the 4 stud bolts from the frontal panel (F). Therefore disengage the mounting plate (C) releasing the framework
- 4- Disconnect the connector of the lighted panel.
- 5- Place the framework down carefully on the 4 stud bolts towards the ground, away from the work area.
- 6- Upon completion of the repair, follow the instructions from 6 to 1.

D Demontage des Gehäuses

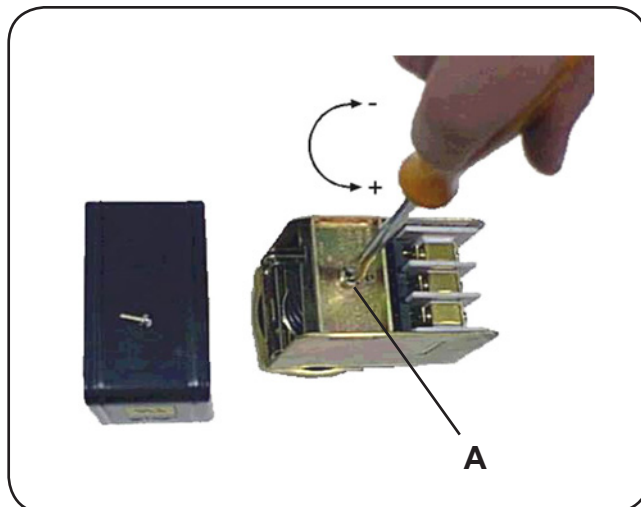
- 1- Démontage der Abstellfläche zur Tassenvorwärmung und der oberer Paneel
- 2- Schrauben Sie die Drehschrauben (D) an den 4 Ecken des Gehäuses ab.
- 3- Nehmen Sie das Gehäuse von der Rückwand ab, indem Sie es an der unteren Kante anfassen und leicht nach oben drehen, bis die Befreiung der 4 Feststellbolzen von der frontalen Verkleidung (F). Lösen Sie folglich die Montageplatte (C), die den Rahmen freigibt.
- 4- Ziehen Sie den Steckverbinder von der beleuchteten Tafel ab.
- 5- Setzen Sie das Gehäuse vorsichtig mit den 4 Feststellbolzen auf dem Boden in einem angemessenen Abstand zum Arbeitsbereich ab.
- 6- Führen Sie die o.a. Arbeitsschritte nach Ausführung der Reparatur in umgekehrter Reihenfolge aus.

P Desmontagem da estrutura

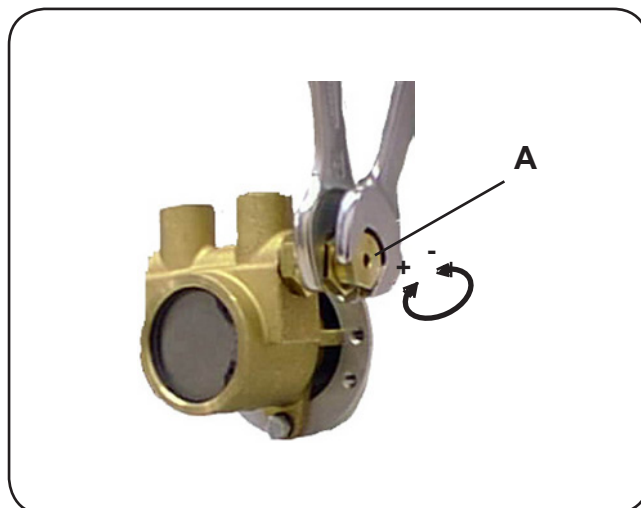
- 1- Desmontagem do tabuleiro para aquecer as chávenas, da montra e do painel superior
- 2- Desparafusar os manípulos (D) colocados nos 4 cantos da estrutura.
- 3- Extrair a estrutura a partir da parte traseira, pegando nela nos dois lados inferiores e fazendo-a rodar levemente para cima, até libertar dos 4 parafusos prisioneiros do painel frontal (F). levantar por conseguinte a carroçaria liberando o ponto de apoio (C).
- 4- Desligar o conector do painel iluminado.
- 5- Apoiar a estrutura cuidadosamente sobre os 4 parafusos prisioneiros para terra, longe da zona de trabalho.
- 6- No final da reparação, seguir as instruções em sentido contrário de 6 a 1.

Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

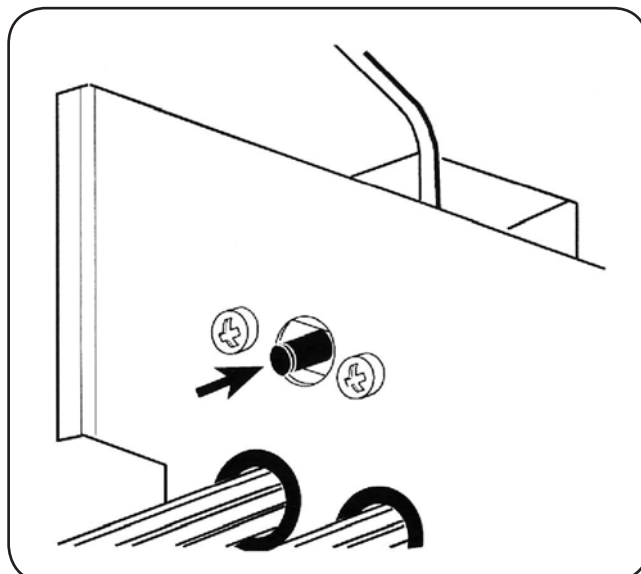
- I** **PRESSOSTATO**
A - Vite di regolazione pressione caldaia
- GB** **PRESSURESTAT**
A - Screw for adjusting the boiler pressure
- F** **PRESSOSTAT**
A - Vis de réglage pression chaudière
- D** **DRUCKSCHALTER**
A - Kesseldruck-Einstellschraube
- E** **PRESSOSTATO**
A - Tornillo regulación presión caldera
- P** **PRESSOSTATO**
A - Parafuso de regulação pressão caldeira



- I** **BY-PASS**
A - Vite di regolazione pressione pompa
- GB** **BY-PASS**
A - Screw for adjusting the pump pressure
- F** **BY-PASS**
A - Vis de réglage pression pompe
- D** **BY-PASS**
A - Pumpendruck-Einstellschraube
- E** **BY-PASS**
A - Tornillo regulación bomba
- P** **BY-PASS**
A - Parafuso de regulação pressão bomba



- I** **MACCHINA EQUIPAGGIATA CON TERMOSTATO DI SICUREZZA**
In caso di intervento del termostato, riarmare
- GB** **MACHINE EQUIPPED WITH SAFETY THERMOSTAT**
In case of thermostat intervention, switch on again
- F** **MAQUINE EQUIPÉE DE THERMOSTAT DE SURETÉ**
En cas d'intervention du thermostat, brancher de nouveau
- D** **MIT SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGESTATTETE MASCHINE**
Falls der Thermostat ausgelöst wird, ihn wiedereinschalten
- E** **MAQUINAS EQUIPADAS CON THERMOSTATO DE SEGURIDAD**
En caso de intervención del termostato, reencender de nuevo
- P** **MAQUINA EQUIPADA COM THERMOSTATO DE SEGURANÇA**
Em caso de intervenção do termostato, reacender de novo



Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

- I** **REGOLAZIONE CIRCOLAZIONE TERMOSIFONICA**
Per regolare la temperatura del gruppo, agire sulla manopola come segue:
- in senso antiorario (+), per gruppo più caldo;
- in senso orario (-), per gruppo più freddo.
A - Indice di riferimento: taratura standard = 8

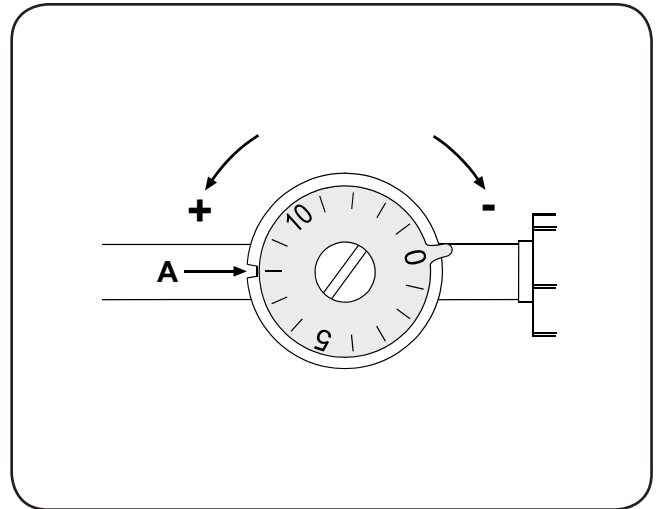
- GB** **SETTING THE THERMOSIPHON CIRCULATION**
To set the group temperature, turn the knob as follows:
- Anticlockwise (+), for a warmer group.
- Clockwise (-), for a colder group.
A - Reference index: standard calibration - 8

- F** **RÉGLAGE DU CHAUFFAGE À THERMOSIPHON**
Pour régler la température du groupe, agir sur la poignée comme suit:
- dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (+) pour le groupe le plus chaud;
- dans le sens des aiguilles d'une montre (-) pour le groupe le plus froid.
A - index de référence: tarage standard: 8.

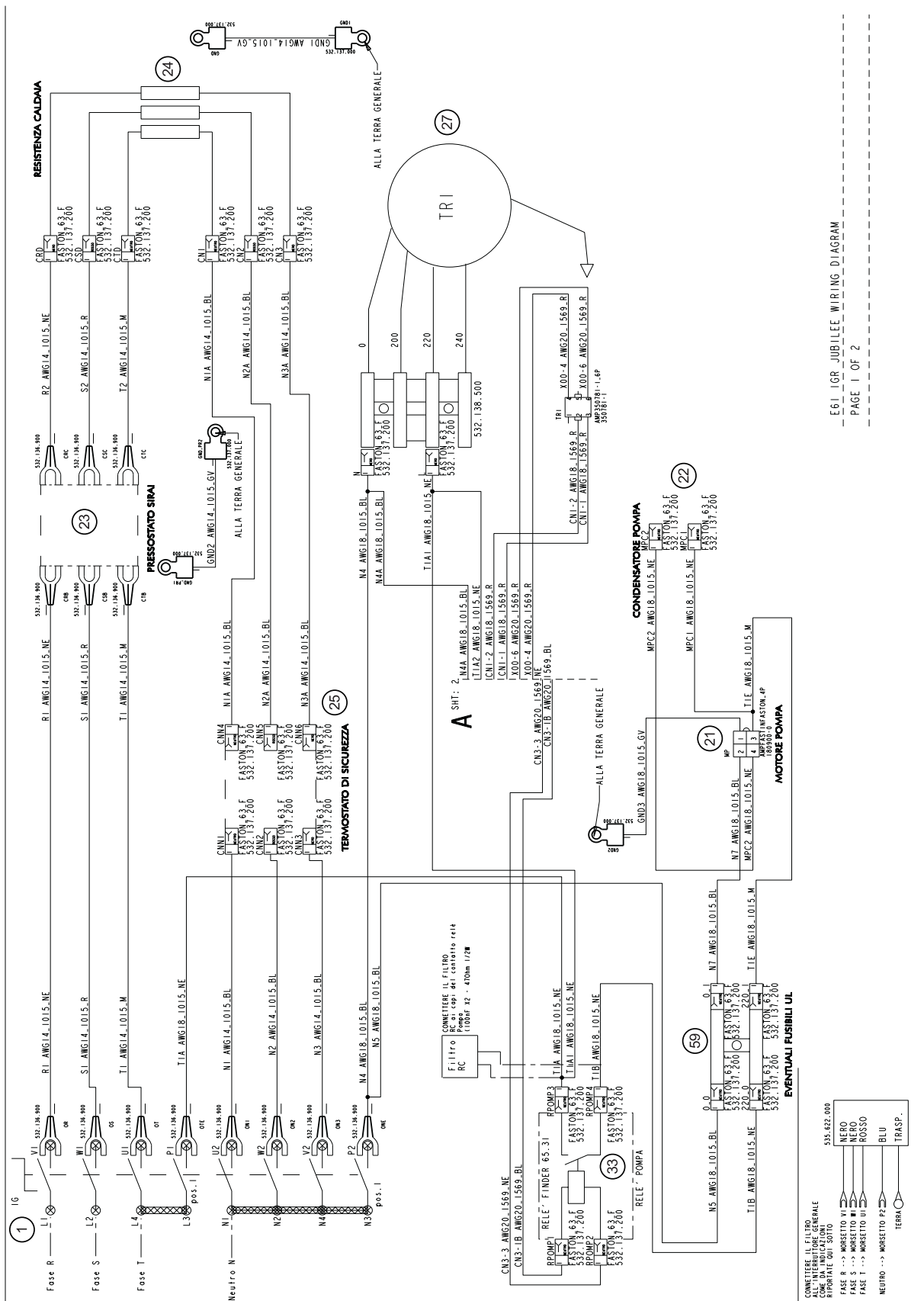
- D** **EINSTELLUNG DES WÄRMEUMLAUFKREISES**
Gehen Sie zur Einstellung der Betriebstemperatur der Einheit wird folgt vor:
- Drehen Sie den Regler zur Erhöhung der Betriebstemperatur gegen den Uhrzeigersinn (+);
- Drehen Sie den Regler zur Reduzierung der Betriebstemperatur im Uhrzeigersinn (-);
A - Bezugsmarke - Standardeinstellung: 8

- E** **REGULACIÓN CIRCULACIÓN TERMOSIFÓN**
Para regular la temperatura del grupo, utilizar el pomo de la siguiente forma:
- en sentido contrario a las agujas del reloj (+) para grupo más caliente;
- en el sentido de las agujas del reloj (-) para grupo más frío.
A - índice de referencia: regulación estándar = 8.

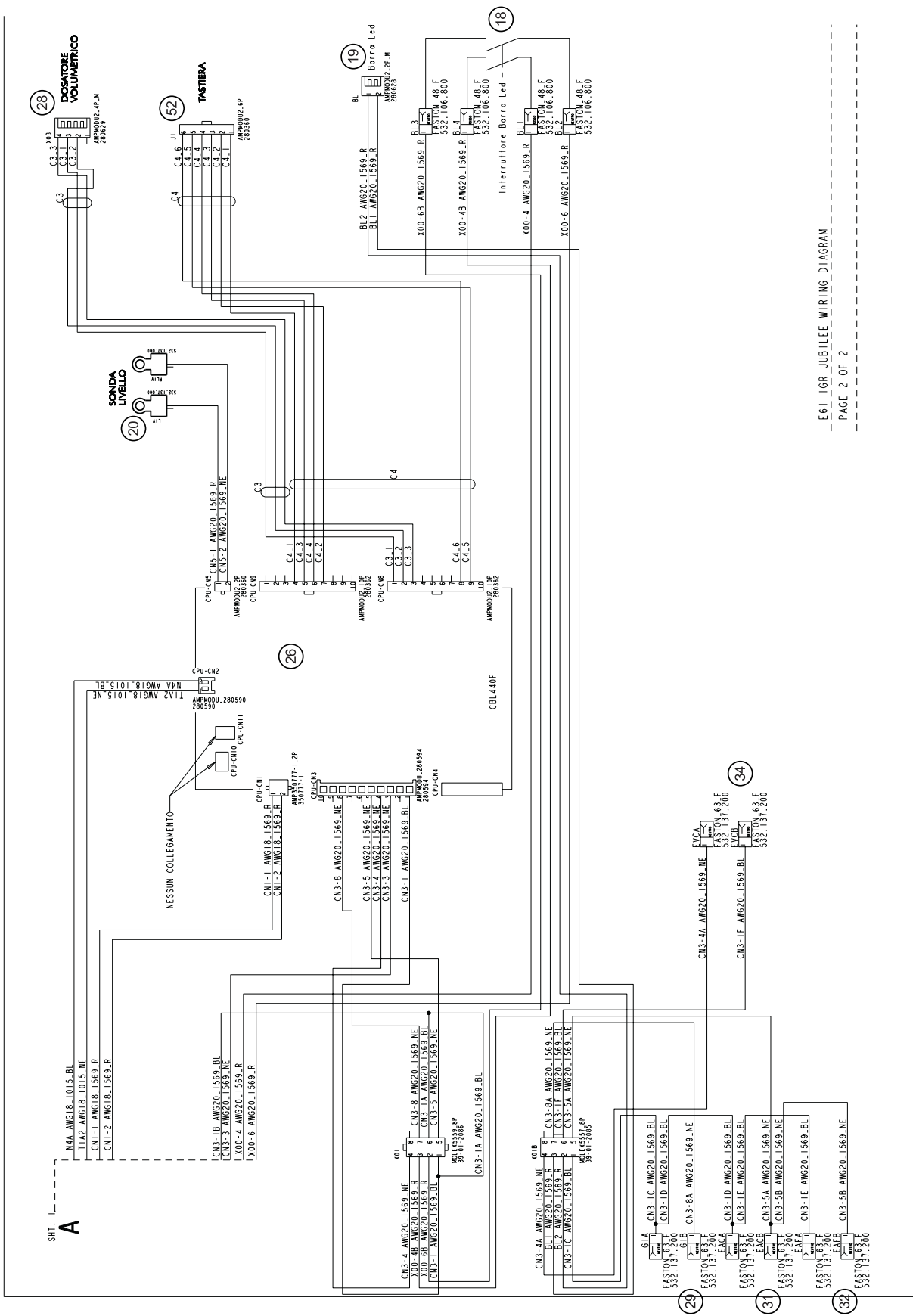
- P** **REGULAÇÃO DA CIRCULAÇÃO DO TERMOSIFÃO**
Para regular a temperatura do grupo, actuar sobre o manípulo como se segue:
- em sentido contrário aos ponteiros do relógio (+) para o grupo mais quente;
- em sentido horário (-) para o grupo mais frio.
A- Índice de referência: ajuste standard = 8



Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico

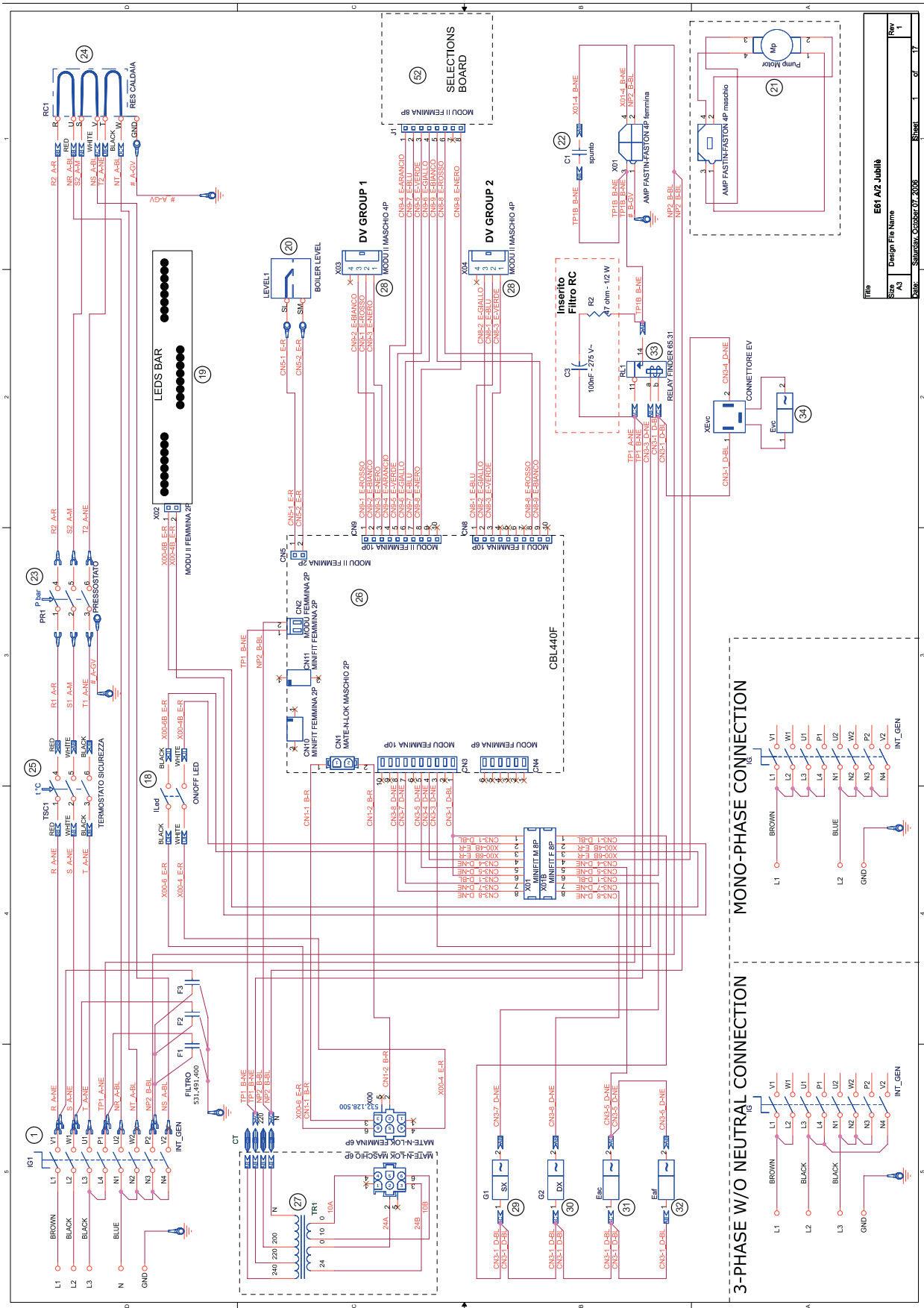


Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico

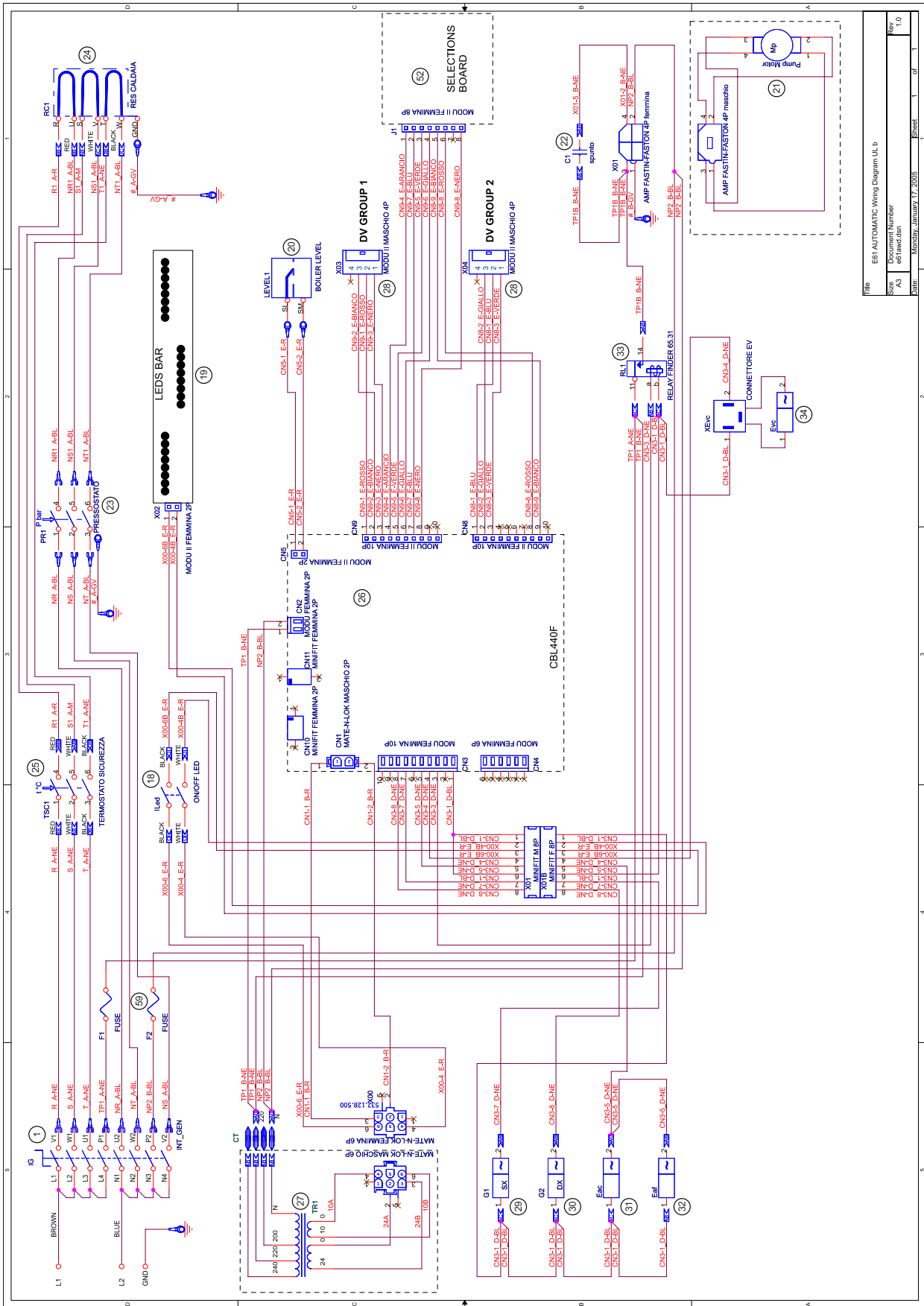


--- E61_IGR_JUBILEE_WIRING_DIAGRAM
 --- PAGE 2 OF 2

Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico



Schema elettrico - Wiring diagram - Schéma électrique - Elektrischer Schaltplan - Esquema electrico - Esquema eléctrico



File	E81 AUTOMATIC Wiring Diagram L1.b	Rev	1.0
Sheet	1 of 1	Date	Monday, January 17, 2011

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

- 1 = Interruttore generale
- 18 = Interruttore cristallo retroilluminato
- 19 = Cristallo retroilluminato
- 20 = Sonda livello
- 21 = Motore pompa
- 22 = Condensatore pompa
- 23 = Pressostato
- 24 = Resistenze caldaia
- 25 = Protettore termico caldaia
- 26 = Scheda elettronica
- 27 = Trasformatore
- 28 = Turbinetta
- 29 = Elettrovalvola gruppo 1
- 30 = Elettrovalvola gruppo 2
- 31 = Elettrovalvola acqua calda
- 32 = Elettrovalvola acqua fredda
- 33 = Relè motore pompa
- 34 = Elettrovalvola carico caldaia
- 52 = Pulsantiera
- 59 = Fusibili pompa *

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

GB LEGEND

- 1 = Main switch
- 18 = Backlit glass switch
- 19 = Backlit glass
- 20 = Level probe
- 21 = Pump motor
- 22 = Pump capacitor
- 23 = Pressure switch
- 24 = Boiler heating element
- 25 = Boiler thermal cut-out
- 26 = Main electronic board
- 27 = Transformer
- 28 = Turbine
- 29 = Group 1 solenoid valve
- 30 = Group 2 solenoid valve
- 31 = Hot water solenoid valve
- 32 = Cold water solenoid valve
- 33 = Pump motor relay
- 34 = Boiler supply solenoid valve
- 52 = Button board
- 59 = Pump fuses *

Items marked - * - are fitted in some product configurations only.

F LEGENDE

- 1 = Interrupteur général
- 18 = Interrupteur verre rétro-éclairée
- 19 = Verre rétro-éclairée
- 20 = Sonde niveau
- 21 = Moteur pompe
- 22 = Condensateur pompe
- 23 = Pressostat
- 24 = Résistance chaudière
- 25 = Protecteur thermique chaudière
- 26 = Fiche électronique
- 27 = Transformateur
- 28 = Petite turbine
- 29 = Electrovalve groupe 1
- 30 = Electrovalve groupe 2
- 31 = Electrovalve eau chaude
- 32 = Electrovalve eau froide
- 33 = Relais moteur pompe
- 34 = Electrovanne de remplissage chaudière
- 52 = Tableau du groupe
- 59 = Fusibles pompe *

Les détails - * - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produit.

D LEGENDE

- 1 = Hauptschalter
- 18 = Schalter Leuchttaste aus Glas
- 19 = Leuchttaste aus Glas
- 20 = Standfühler
- 21 = Pumpenmotor
- 22 = Pumpenkondensator
- 23 = Druckwächter
- 24 = Heizelemente Heizkessel
- 25 = Schutzschalter Heizkessel
- 26 = Elektronikarte
- 27 = Transformator
- 28 = Turbine
- 29 = Magnetventil Abgabeeinheit 1
- 30 = Magnetventil Abgabeeinheit 2
- 31 = Magnetventil Heißwasserabgabe
- 32 = Magnetventil Kaltwasserabgabe
- 33 = Relais Pumpenmotor
- 34 = Magnetventil Auffüllung Heizkessel
- 52 = Tastatur
- 59 = Sicherungen pumpe *

Die mit - * - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

E LEYENDA

- 1 = Interruptor general
- 18 = Interruptor cristal retroiluminado
- 19 = Cristal retroiluminado
- 20 = Sonda nivel
- 21 = Motor bomba
- 22 = Condensador bomba
- 23 = Presostato
- 24 = Resistencia caldera
- 25 = Protector térmico caldera
- 26 = Tarjeta electrónica
- 27 = Transformador
- 28 = Turbina
- 29 = Electroválvula grupo 1
- 30 = Electroválvula grupo 2
- 31 = Electroválvula agua caliente
- 32 = Electroválvula agua fría
- 33 = Relè motor bomba
- 34 = Electroválvula de carga caldera
- 52 = Botones grupos
- 59 = Fusible bomba *

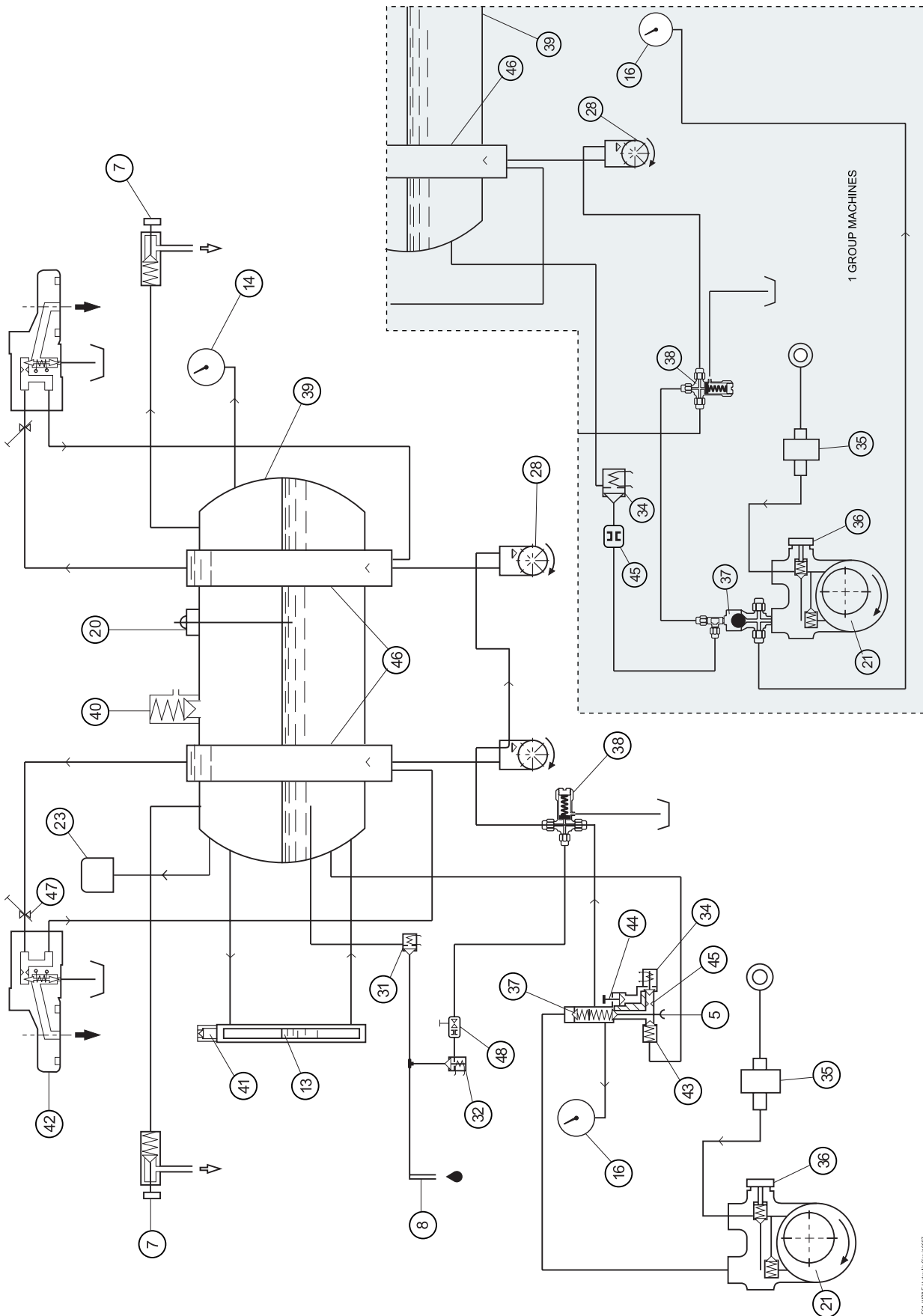
Los detalles - * - se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

P LEGENDA

- 1 = Interruptor geral
- 18 = Interruptor cristal retroiluminado
- 19 = Cristal retroiluminado
- 20 = Sonda de nível
- 21 = Motor bomba
- 22 = Condensador das bombas
- 23 = Pressóstato
- 24 = Resistência da caldeira
- 25 = Protector térmico da caldeira
- 26 = Ficha electrónica
- 27 = Transformador
- 28 = Turbina
- 29 = Electroválvula grupo 1
- 30 = Electroválvula grupo 2
- 31 = Electroválvula água quente
- 32 = Electroválvula água fria
- 33 = Relè do motor da bomba
- 34 = Electroválvula de carregamento da caldeira
- 52 = Quadro dos botões
- 59 = Fusível da bomba *

Os pormenores - * - são aplicados apenas em algumas configurações de produto.

**Circuito idraulico - Hydraulic circuit - Circuit hydraulique
Hydraulikplan - Circuito hidraulico - Circuito hidráulico**



ESP. TABLE Hydraulic Circuit 0807

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

- 5 = Valvola carico manuale
- 7 = Rubinetto vapore
- 8 = Rubinetto acqua calda
- 13 = Indicatore livello acqua in caldaia
- 14 = Manometro caldaia
- 16 = Manometro rete/pompa
- 20 = Sonda autolivello
- 21 = Motore pompa
- 23 = Pressostato
- 28 = Turbinetta
- 31 = Elettrovalvola acqua calda
- 32 = Elettrovalvola acqua fredda
- 34 = Elettrovalvola livello
- 35 = Filtro per pompa
- 36 = Regolazione pressione pompa
- 37 = Valvola non ritorno
- 38 = Valvola espansione
- 39 = Caldaia
- 40 = Valvola di sicurezza
- 41 = Valvola anti-depressione
- 42 = Gruppo erogatore
- 43 = Valvola non ritorno caldaia
- 44 = Perno esclusione elettrovalvola 34
- 45 = Strozzatura autolivello
- 46 = Scambiatori di calore
- 47 = Regolatore circolazione termosifonica
- 48 = Iniettore

GB LEGEND

- 5 = Water filling manual valve
- 7 = Steam tap
- 8 = Hot water tap
- 13 = Boiler water level indicator
- 14 = Boiler pressure gauge
- 16 = Pump pressure gauge
- 20 = Level probe
- 21 = Pump motor
- 23 = Pressure switch
- 28 = Turbine
- 31 = Hot water solenoid valve
- 32 = Cold water solenoid valve
- 34 = Automatic level solenoid valve
- 35 = Pump filter
- 36 = Pump pressure regulator
- 37 = Non return valve
- 38 = Expansion valve
- 39 = Boiler
- 40 = Safety valve
- 41 = Vacuum release valve
- 42 = Coffee dispenser group
- 43 = Boiler non return valve
- 44 = Pin-tap for solenoid valve 34
- 45 = Automatic filling neck
- 46 = Heat exchangers
- 47 = Thermosiphon setup valve
- 48 = Inietor

F LEGENDE

- 5 = Valve de chargement manuel
- 7 = Robinet de la vapeur
- 8 = Robinet eau chaude
- 13 = Indicateur du niveau chaudière
- 14 = Manomètre chaudière
- 16 = Manomètre réseau/pompe
- 20 = Sonde niveau
- 21 = Moteur pompe
- 23 = Pressostat
- 28 = Petite turbine
- 31 = Electrovalve eau chaude
- 32 = Electrovalve eau froide
- 34 = Electrovalve niveau
- 35 = Filtre pour la pompe
- 36 = Réglage de la pression de la pompe
- 37 = Valve non-retour
- 38 = Valve d'expansion
- 39 = Chaudière
- 40 = Valve de sécurité
- 41 = Valve anti-dépression
- 42 = Groupe de débit
- 43 = Valve de non retour de la chaudière
- 44 = Pivot d'exclusion de l'électrovalve 34
- 45 = Etranglement niveau automatique
- 46 = Echangeurs de chaleur
- 47 = Régleur circulation à thermosiphon
- 48 = Injecteur

D LEGENDE

- 5 = Hahn zur manuellen Auffüllung
- 7 = Dampfventil
- 8 = Heißwasserventil
- 13 = Anzeige Wasserstand in Heizkessel
- 14 = Manometer Heizkessel
- 16 = Manometer Pumpe
- 20 = Standfühler
- 21 = Pumpenmotor
- 23 = Druckwächter
- 28 = Turbine
- 31 = Magnetventil Heißwasserabgabe
- 32 = Magnetventil Kaltwasserabgabe
- 34 = Magnetventil Wasserstand
- 35 = Pumpenfilter
- 36 = Einstellung Betriebsdruck Pumpe
- 37 = Rückschlagventil
- 38 = Ausdehnungsventil
- 39 = Heizkessel
- 40 = Sicherheitsventil
- 41 = Druckablaßventil
- 42 = Abgabereinheit
- 43 = Rückschlagventil Heizkessel
- 44 = Stift zum Ausschluß Magnetventil 34
- 45 = Drosselung automatische Ständermittlung
- 46 = Wärmetauscher
- 47 = Regler Wärmeumlaufkreis
- 48 = Injektor

E LEYENDA

- 5 = Válvula carga manual
- 7 = Válvula vapor
- 8 = Válvula agua caliente
- 13 = Indicador nivel agua en la caldera
- 14 = Manómetro caldera
- 16 = Manómetro red/bomba
- 20 = Sonda nivel
- 21 = Motor bomba
- 23 = Presostato
- 28 = Turbina
- 31 = Electroválvula agua caliente
- 32 = Electroválvula agua fria
- 34 = Electroválvula nivel
- 35 = Filtro para bomba
- 36 = Regulación presión bomba
- 37 = Válvula de retención
- 38 = Válvula expansión
- 39 = Caldera
- 40 = Válvula de seguridad
- 41 = Válvula anti-depresión
- 42 = Grupo erogador
- 43 = Válvula de retención caldera
- 44 = Perno exclusión electroválvula 34
- 45 = Estrangulación autonivel
- 46 = Cambiadores de calor
- 47 = Regulador circulación por termosifón
- 48 = Inyector

P LEGENDA

- 5 = Válvula de carregamento manual
- 7 = Torneira vapor
- 8 = Torneira água quente
- 13 = Indicador de nível da água em caldeira
- 14 = Manómetro da caldeira
- 16 = Manómetro da rede/bomba
- 20 = Sonda de nível
- 21 = Motor bomba
- 23 = Pressóstato
- 28 = Turbina
- 31 = Electroválvula água quente
- 32 = Electroválvula água fria
- 34 = Electroválvula nível
- 35 = Filtro para bomba
- 36 = Regulação de pressão da bomba
- 37 = Válvula de não regresso
- 38 = Válvula de expansão
- 39 = Caldeira
- 40 = Válvula de segurança
- 41 = Válvula anti-depressão
- 42 = Grupo distribuidor
- 43 = Válvula de não regresso da caldeira
- 44 = Pino de exclusão da electroválvula 34
- 45 = Estrangulamento do autonível
- 46 = Permutadores de calor
- 47 = Regulador de circulação por termosifão
- 48 = Injetor

I GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.04.91 / 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818 / 90048486
www.faema.it

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

GB GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.04.91 / 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818 / 90048486
www.faema.it

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

F GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.04.91 / 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818 / 90048486
www.faema.it

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine selon les exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues aux avancements du progrès technique.

Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Tous droits réservés

D GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.04.91 / 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818 / 90048486
www.faema.it

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können.

Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Alle Rechte vorbehalten

E GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.04.91 / 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818 / 90048486
www.faema.it

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico.

Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

P GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.04.91 / 90.04.81
Fax ..39 2 90.54.818 / 90048486
www.faema.it

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados

SERVICE LINE

I FAEMA e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società FAEMA, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- | | | |
|----------------|------------|---|
| A) 610-004-129 | liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610-004-220 | in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610-004-224 | bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610-004-214 | pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

GB FAEMA and the "SERVICE LINE"

The FAEMA Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

- | | | |
|--|--|---------------------------------|
| A) For cappuccino makers | | in liquid form 610-004-129; |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | | in powder form 610-004-220; |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | | in small envelopes 610-004-224; |
| D) For superautomatic-machine dispensers | | in tablet form 610-004-214. |

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

F FAEMA et la "SERVICE LINE"

La service d'assistance de la société FAEMA, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | | |
|----------------|-----------|--|
| A) 610-004-129 | liquide | pour les fouettes-lait; |
| B) 610-004-220 | en poudre | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| C) 610-004-224 | sachets | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| D) 610-004-214 | pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

D FAEMA und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der FAEMA Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | | |
|----------------|---------------|--|
| A) 610-004-129 | Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610-004-220 | in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 610-004-224 | Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 610-004-214 | Tabletten | für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen. |

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

E FAEMA 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 FAEMA les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | | |
|----------------|--------------|--|
| A) 610-004-129 | líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 610-004-220 | en polvos | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| C) 610-004-224 | en sobres | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| D) 610-004-214 | en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

P FAEMA e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa FAEMA, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| A) 610-004-129 | líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610-004-220 | en pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610-004-224 | carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610-004-214 | pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.