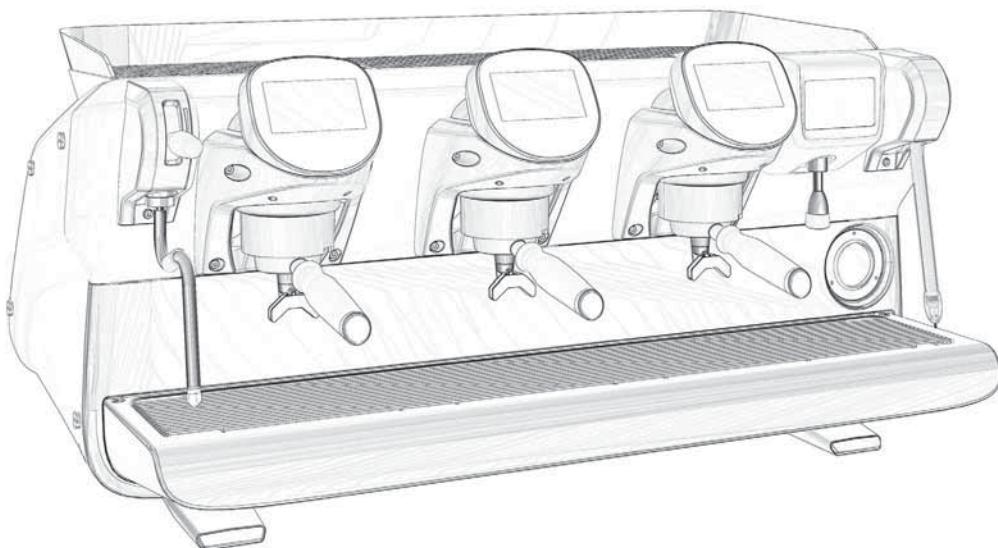


FAEMA

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

E71 Touch



Code 783-064-010 (rev. 2314)



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

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

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

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

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

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

可以使用以下访问凭证通过此页面底部显示的网站获取更新后的电子版手册。

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



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

**User ID: guest
PW: Entr@nc3**

 GRUPPO CIMBALI

Please sign in

guest

Sign in

Italiano

English

Français

Deutsch

Español

Português

中文

عربى

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

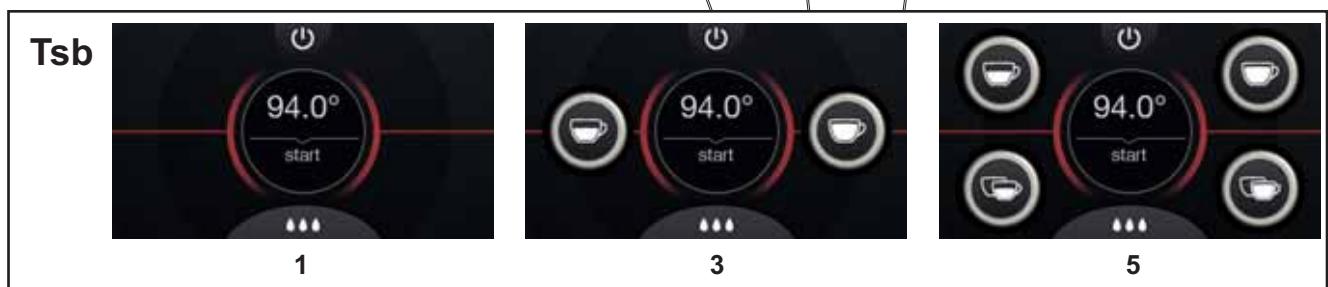
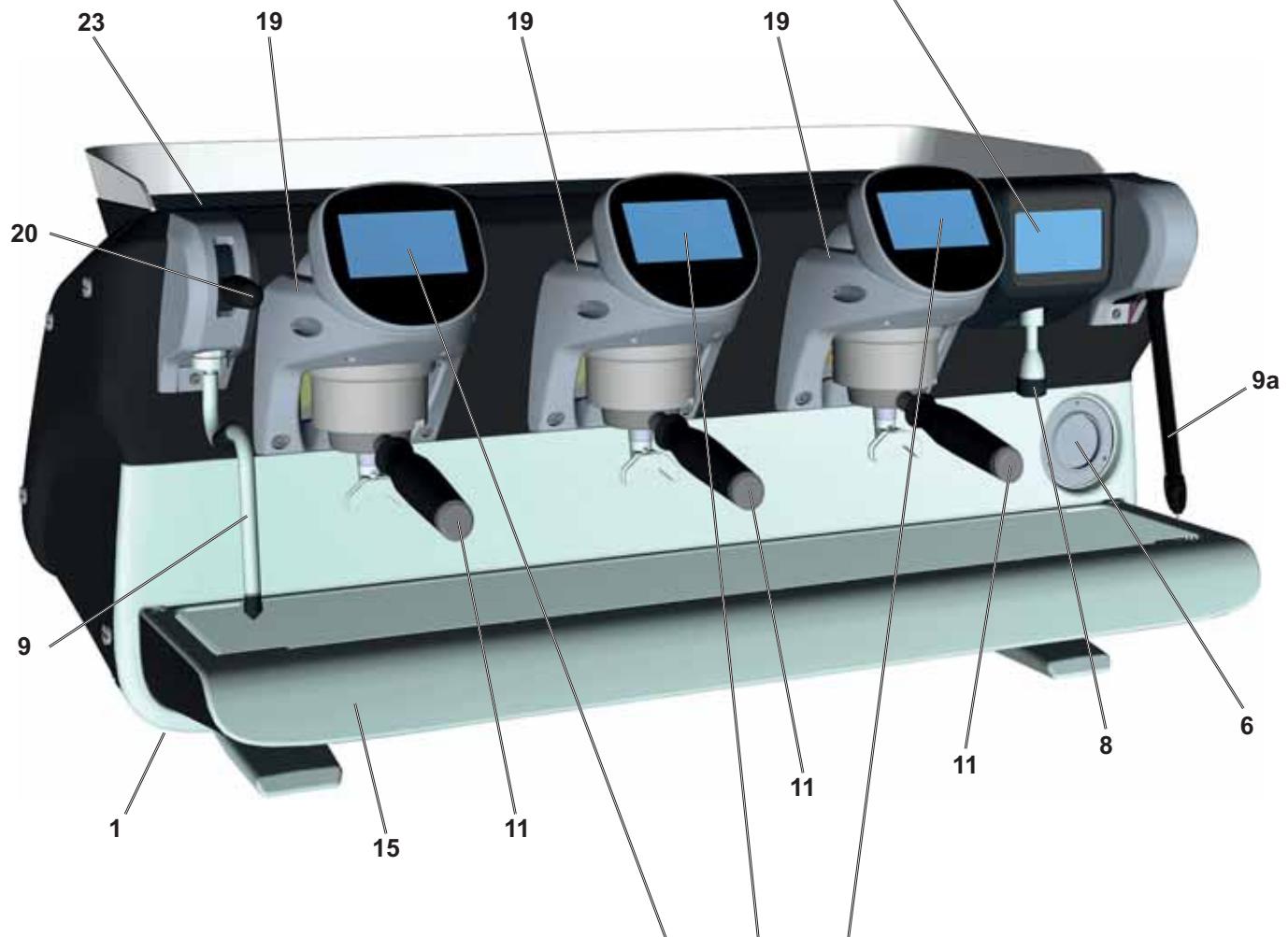
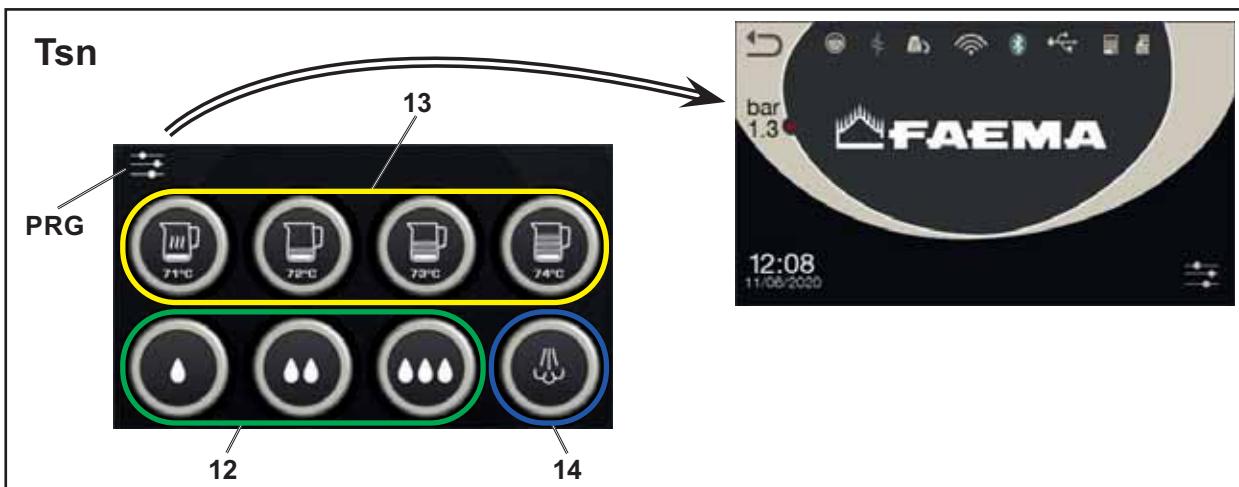
中文

原版说明译文

ترجمة التعليمات الرئيسية

عربى

E71 touch



IT LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Leva erogazione caffè
- 6 Manometro pompa
- 8 Erogatore acqua calda
- 9 Tubo (lancia) vapore
- 9a Tubo (lancia) Autosteam (*)
- 11 Portafiltro
- 12 Pulsanti acqua calda
- 13 Pulsanti Autosteam (*)
- 14 Pulsante "Purge" per Autosteam (*)
- 15 Bacinella appoggiatezze
- 19 Boiler caffè
- 20 Leva erogazione vapore
- 23 Piano appoggiatezze
- 35 Tasto "STOP-CONTINUO" acqua calda
- PRG**  Tasto per entrare in programmazione / menu
- TSb** Touch screen di selezione
- TSn** Touch screen

EN LEGEND

- 1 Main switch
- 2 Coffee dispensing lever
- 6 Pump pressure gauge
- 8 Hot-water outlet
- 9 Steam pipe
- 9a Autosteam pipe (*)
- 11 Filter holder
- 12 Hot-water buttons
- 13 Autosteam buttons (*)
- 14 Autosteam "Purge" button (*)
- 15 Tray
- 19 Coffee boiler
- 20 Steam supply lever
- 23 Cup warmer
- 35 Hot-water "STOP-CONTINUOUS" key
- PRG**  Key to access programming mode / menu
- TSb** Selection touch screen
- TSn** Touch screen

I componenti - * - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti. The components - * - are applied only in some product configurations

FR LÉGENDE

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

DE LEGENDE

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

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

ES LEYENDA

- 1 Interruptor general
 2 Palanca erogación café
 6 Manómetro bomba
 8 Erogador agua caliente
 9 Tubo (boquilla) vapor
 9a Tubo (boquilla) Autosteam (*)
 11 Portafiltro
 12 Botones suministro agua caliente
 13 Botones Autosteam (*)
 14 Botón "Purge" para Autosteam (*)
 15 Bandeja
 19 Calentador café
 20 Palanca erogación vapor
 23 Calientatazas
 35 Tecla "STOP-CONTINUO" agua caliente
PRG Tecla para entrar en programación / menú
TSb Pantalla táctil de selección
TSn Pantalla táctil

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

PT LEGENDA

- 1 Interruptor geral
 2 Avalanca erogação café
 6 Manómetro da bomba
 8 Distribuidor de água quente
 9 Tubo do vapor
 9a Tubo do vapor Autosteam (*)
 11 Porta-filtro
 12 Botões de distribuição de água quente
 13 Botões Autosteam (*)
 14 Botão "Purge" para Autosteam (*)
 15 Tabuleiro
 19 Boiler café
 20 Alavanca de distribuição do vapor
 23 Grelha para aquecer chávenas
 35 Tecla "STOP-CONTÍNUO" água quente
PRG Tecla para entrar na programação / menu
TSb Touch screen de selecção
TSn Touch screen

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

ZH 图例

- 1 主开关
 2 咖啡冲泡杠杆
 6 泵压力计
 8 出热水口
 9 蒸汽管
 9a 自动蒸汽管 (*)
 11 过滤器支架
 12 热水按钮
 13 自动蒸汽选择器 (*)
 14 用于自动蒸汽功能的“吹扫”键 (*)
 15 托盘
 19 咖啡锅炉
 20 蒸汽供应杠杆
 23 暖杯器
 35 热水的“停止-持续”按键
PRG 用于进入编程模式/菜单的按键
TSb 选择触摸屏幕
TSn 触摸屏幕

元件 - * - 仅在某些产品配置中应用

الشرح ع

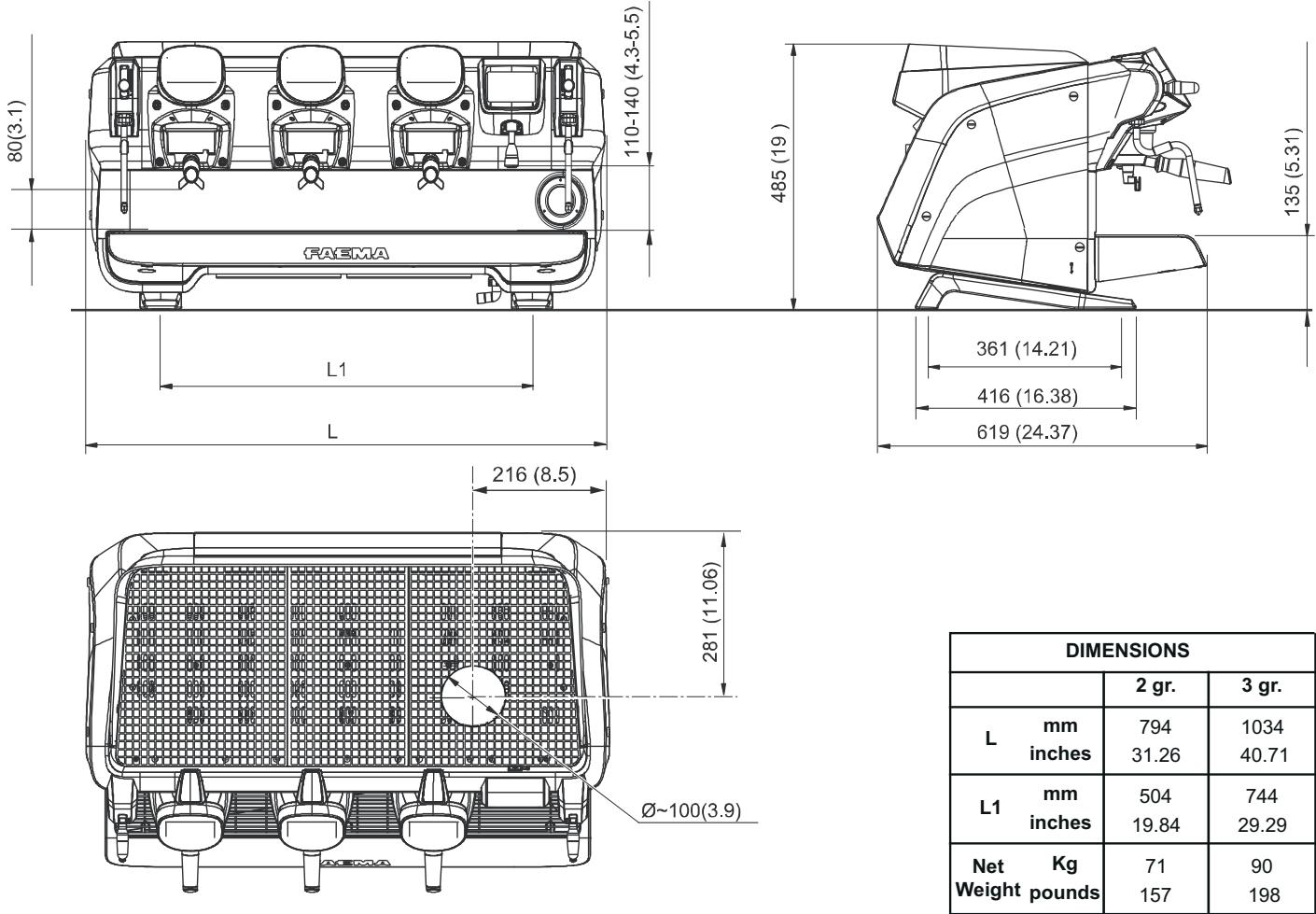
- 1 المفتاح الرئيسي
 2 ذراع توزيع القهوة
 6 عداد ضغط المضخة
 8 مخرج الماء الساخن
 9 أنبوب البار
 9a أنبوب البار الأوتوماتيكي (*)
 11 حامل مصفاة
 12 زر الماء الساخن
 13 مفتاح اختيار البار الأوتوماتيكي (*)
 14 زر "التطهير" الخاص بالبار الأوتوماتيكي (*)
 15 تجويف
 19 غلاية القهوة
 20 ذراع الإمداد بالبار
 23 أداة تدفئة الأكواب
 35 مفتاح الماء الساخن "إيقاف - مواصلة"

PRG مفتاح للوصول إلى طريقة/قائمة البرمجة
TSb شاشة اللمس للاختيار
TSn شاشة اللمس

تسرى الأجزاء - * - فقط على بعض موديلات المنتج

E71 Touch

PED / DESP	P _{max} [bar]	T _{max} [°C]	tipo di macchina Type of machine type de machine Maschinentypen modelo de la máquina tipo de la máquina 咖啡机型号 نوع الماكينة	2 gruppi 2 groups 2 groupes 2 Einheiten 2 grupos 2 grupos 2 个冲泡头 مجمو عتبن	3 gruppi 3 groups 3 groupes 3 Einheiten 3 grupos 3 grupos 3 个冲泡头 مجمو عتبن 3 مجموعات
			Fluido - Fluid - Fluide Flüssig - Fluido - Fluido 液体 - السائل	Capacità - Capacity - Capacité [L] Fassungsvermögen - Capacidad - Capacidade 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	7	7
Boiler caffè Coffee boiler Chauffe-eau, café Boiler Kaffee Calentador café Boiler do café 咖啡锅炉 غلاية القهوة	15	160	acqua water eau Wasser agua água 水 الماء	0.60 x 2	0.60 x 3



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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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



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



in accordance with
EN 16889:2016



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
تحذير: مخاطر كهربائية - 警告: 电气危险**



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
تحذير: مخاطر التصيد، كن حذراً عند استخدام الأيدي - **警告:** 被夹危险，小心手



**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。

بینہ

Digitized by srujanika@gmail.com



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。

والمعتمد

هذه الصفحات الماثلة بالدليل مخصصة فقط لطارق الفن المؤهل والمعتمد.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

Index

	Page	Page	
1. Consignes générales	2	PROGRAMMATION CLIENT	
2.1 Transport et manutention	3	19. Flux de programmation client	21
2.2 Consignes d'installation	5	<i>Menu horaire de service</i>	21
3. Consignes électriques d'installation	6	<i>Choix de la langue</i>	22
4. Consignes hydrauliques d'installation.....	6	<i>Compteurs.....</i>	22
5. Vérification de l'installation.....	7	<i>Programmation des doses</i>	23
6. Consignes pour l'opérateur.....	8	<i>Programmation des doses d'eau avec la fonction d'« auto-apprentissage »</i>	24
7. Avertissements.....	9	<i>Economy</i>	25
8. Entretien et réparations	9	<i>Lavages</i>	25
9. Mise hors service définitive	10	<i>Autosteam</i>	27
UTILISATION			
10. Mise en marche quotidienne de la machine	11	<i>Chauffe-tasses</i>	27
<i>Accès à la programmation / menu</i>	<i>11</i>	<i>Températures chauffe-eau café</i>	28
11. Description des symboles s'affichant sur l'écran	12	<i>Changement eau chaudière</i>	28
12. Changement de l'eau de la chaudière	13	<i>Éclairage</i>	28
13. Chauffe-tasses (si prévu)	13	20. Nettoyage et entretien	28
14. Distribution de café	14	<i>Lavage séquentiel</i>	31
15. Extinction du chauffe-eau	15	<i>Lavage simultané</i>	32
16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)	16	<i>Lavage simple</i>	33
<i>Contrôle du débit</i>	<i>16</i>	<i>Changement de l'eau de la chaudière</i>	34
<i>Système BDS (Barista Driving System)</i>	<i>16</i>	<i>Nettoyage des porte-filtres</i>	34
<i>Nombre touches groupes</i>	<i>17</i>	<i>Buses à vapeur</i>	35
17. Distribution d'eau chaude	17	<i>Buse eau chaude</i>	36
18. Distribution de vapeur	18	<i>Grilles et bac d'égouttement</i>	36
<i>Fonction Purge</i>	<i>19</i>	<i>Bac collecteur</i>	36
<i>Carrosserie</i>	<i>19</i>	21. Anomalies - Avaries	37
ILLUSTRATIONS			
Changement de l'alimentation électrique			
Service Line			

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 un café expresso et des boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas 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.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger ; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.



ATTENTION

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

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

Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.

2.1 Transport et manutention

Emballage

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

Contrôles à la réception

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

Instructions pour l'élimination de l'emballage



Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Éviter le rejet dans l'environnement.

Apporter les matériaux aux points de récupération/élimination conformément à la législation locale en vigueur.



Manutention

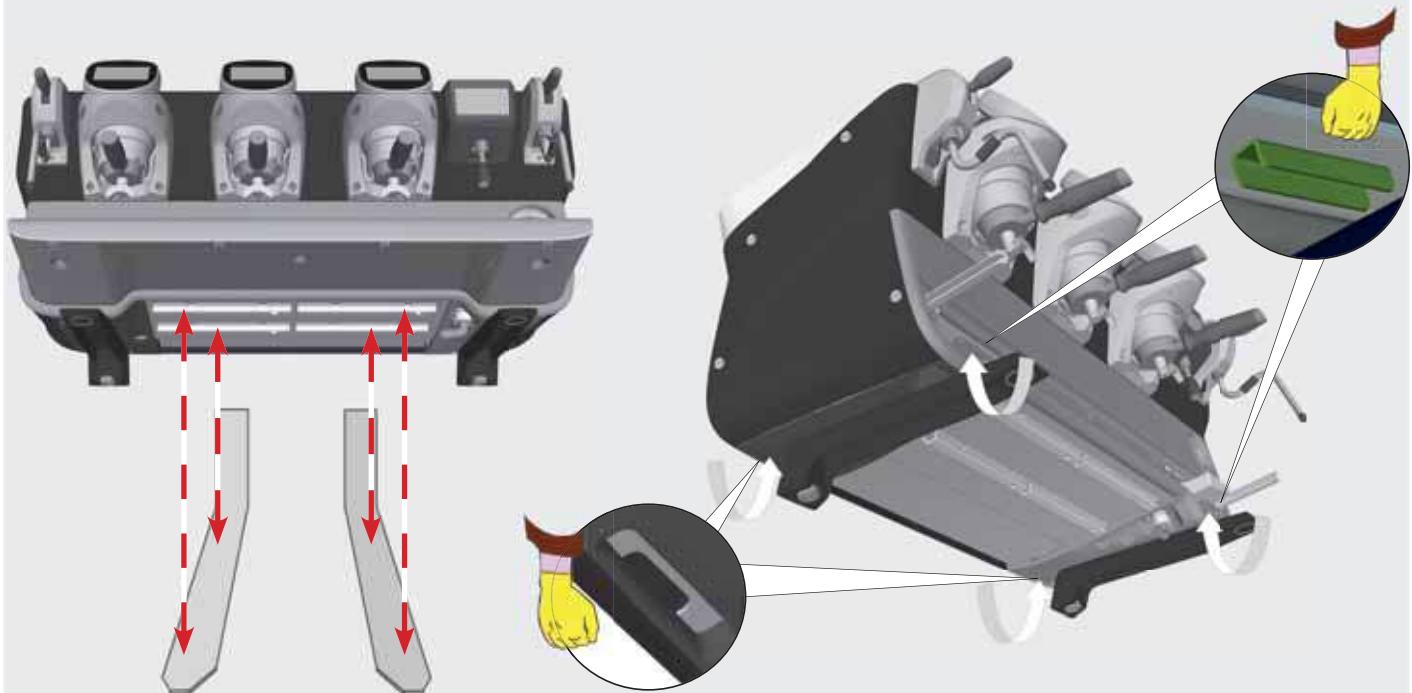


Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manutention des charges.

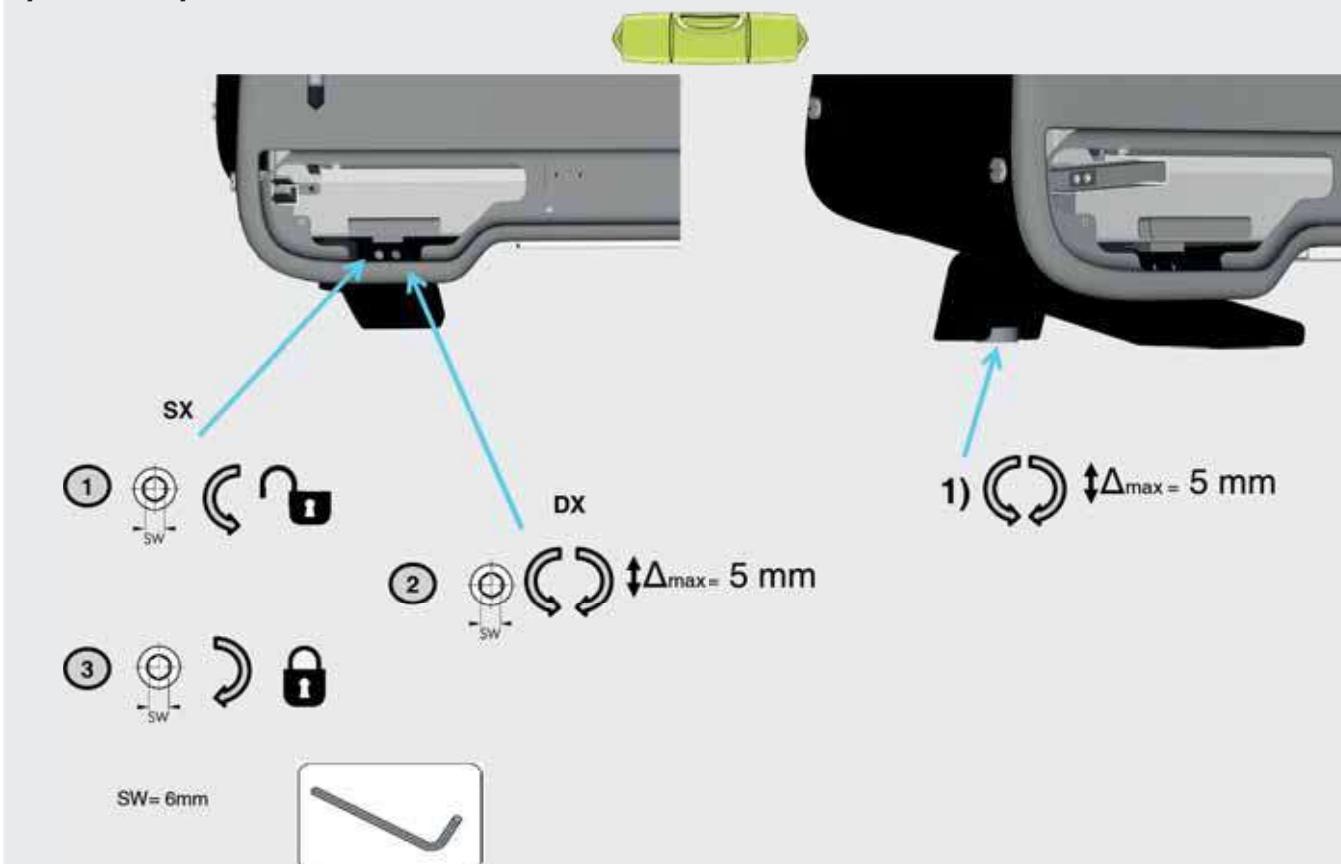
Manipuler l'appareil avec la plus grande attention, en utilisant, si possible, un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).

En cas de manutention manuelle, s'assurer :

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



Opérations préliminaires





2.2. Consignes d'installation

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



3. Consignes électriques d'installation

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

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

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

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

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

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

Pour les machines avec couplage triangle : voir [chapitre illustrations figure 3](#).

Pour les machines avec couplage monophasé : voir [chapitre illustrations figure 4](#).

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISSES

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

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

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

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

CONSIGNES

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

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES

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

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le [chapitre illustrations figure 5](#), en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

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



5. Vérification de l'installation



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

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de fuites au niveau des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

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



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

Français

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Distribuer de façon répétée de l'eau chaude (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 4 litres d'eau.
Voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution d'eau chaude ».

VAPEUR (y compris avec Autosteam)

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



6. Consignes pour l'opérateur

DÉMARRAGE ACTIVITÉ



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

Groupes

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

Eau chaude

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

Vapeur (y compris avec Autosteam)

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

AU COURS DE L'ACTIVITÉ

Distribution de vapeur (y compris avec Autosteam)

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

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



Distribution de café

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

Distribution d'eau chaude

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

Nettoyage du circuit café

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



7. Avertissements



Danger de brûlures

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



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 chauffe-tasses

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

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

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



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

En cas de non-utilisation prolongée de la machine (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :

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

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

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

8. Entretien et réparations

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

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



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.



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).



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

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

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



Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'élimination des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

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



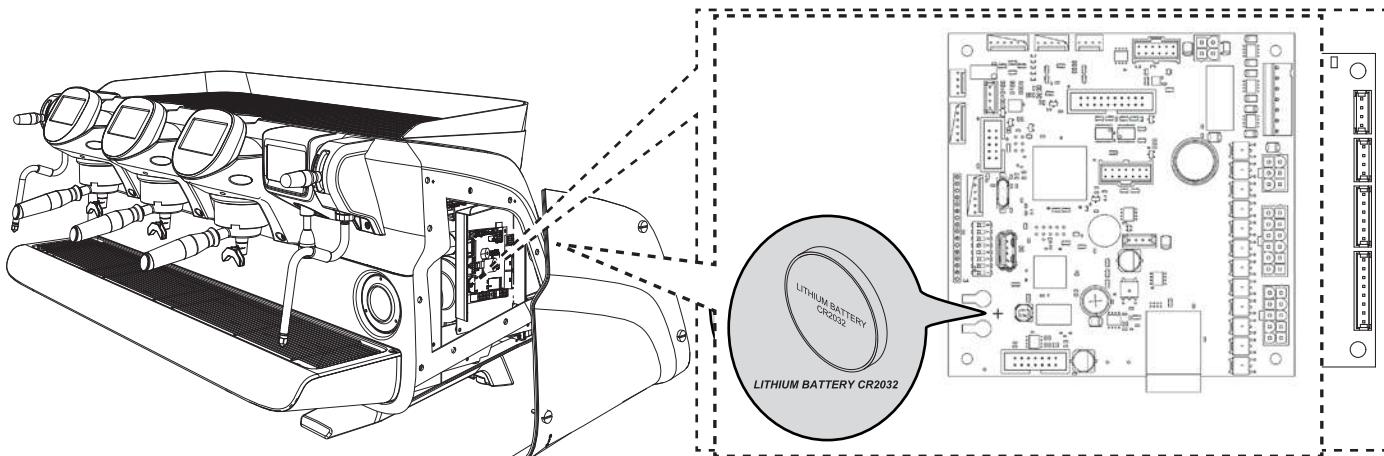
**MISE HORS SERVICE
DEFINITIVE**
Pour la sauvegarde de
l'environnement, procéder selon
les normes locales en vigueur.

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

10. Mise en marche quotidienne de la machine

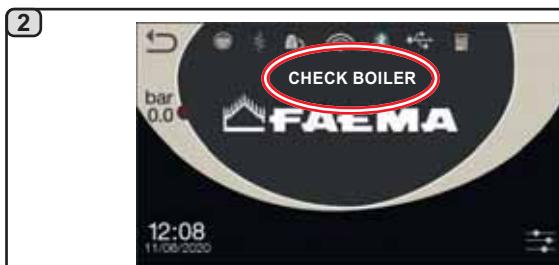


« Avant de démarrer la machine, s'assurer que :

- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est branché ;
- le robinet principal d'alimentation en eau est ouvert ».



Appuyer sur l'interrupteur lumineux général pour allumer la machine.



Lors de cette phase, remplir les chauffe-eau et la chaudière pour lancer la phase de réchauffement.



Toutes les autres touches sont désactivées car la pression de travail n'a pas été atteinte.

En attendant que la machine soit prête à l'emploi, insérer les porte-filtres dans les groupes.



Attendre que la pression de travail programmée soit atteinte avant d'utiliser la machine.

Accès à la programmation / menu

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

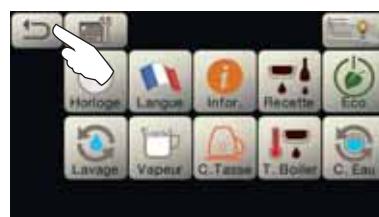
Le retour à l'affichage précédent s'effectue en appuyant sur l'icône .

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

couleur BLANCHE : fonctionnement normal ;

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

couleur ROUGE : message d'erreur.





11. Description des symboles s'affichant sur l'écran

NIVEAU

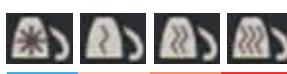


Ce symbole indique le niveau d'eau dans la chaudière.

Durant la phase de chargement, la partie inférieure de l'icône s'affiche de façon alternée.

Quand le niveau optimal est atteint, le symbole s'affiche ainsi

CHAUFFE-TASSES



Ces symboles indiquent la puissance actuellement sélectionnée du chauffe-tasse.

WIFI

Symboles connexion WiFi :

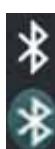


- présence réseau sans connexion ;

- connecté au réseau.

BLUETOOTH

Ces symboles se réfèrent à la communication Bluetooth :



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

USB



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

BDS



Symboles BDS (Barista Driving System).

SYSTÈMES DE PAIEMENT

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

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



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

CONTRÔLE DU DÉBIT (UNIQUEMENT S'IL EST ACTIF)

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



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

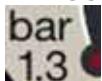


indique qu'il faut affiner la mouture
(flux de café supérieur à celui de référence).

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

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

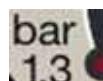
PRESSION CHAUDIÈRE



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



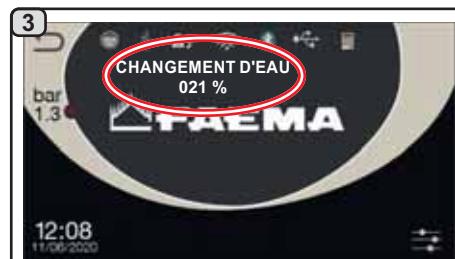
En appuyant sur l'icône , il est possible de visionner le manomètre en mode analogique ; sur l'écran s'affiche :



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



12. Changement de l'eau de la chaudière



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

N.B. : la fonction « *CHANGEMENT D'EAU* » peut être programmée par le personnel technique : dans ce cas, à l'heure prévue, le message de demande apparaît et le cycle de changement d'eau ne peut pas être interrompu.

Pour plus d'informations sur la fonction, voir chapitre « **PROGRAMMATION DU CLIENT / Lavages** ».

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

La distribution s'arrête automatiquement.

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

13. Chauffe-tasses (si prévu)

ATTENTION : ne pas couvrir le plateau chauffe-tasses avec des chiffons.

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

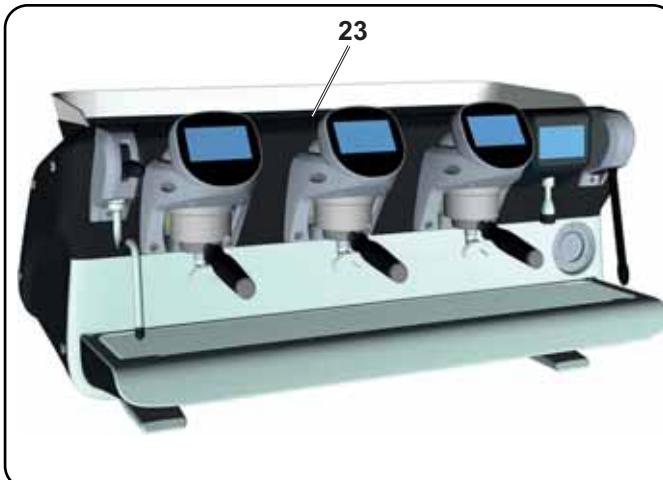
Placer sur le plateau repose-tasses uniquement les petites tasses, les tasses et les verres pour le service de la machine à café ; **il est interdit de placer d'autres objets sur cette surface.**

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

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

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

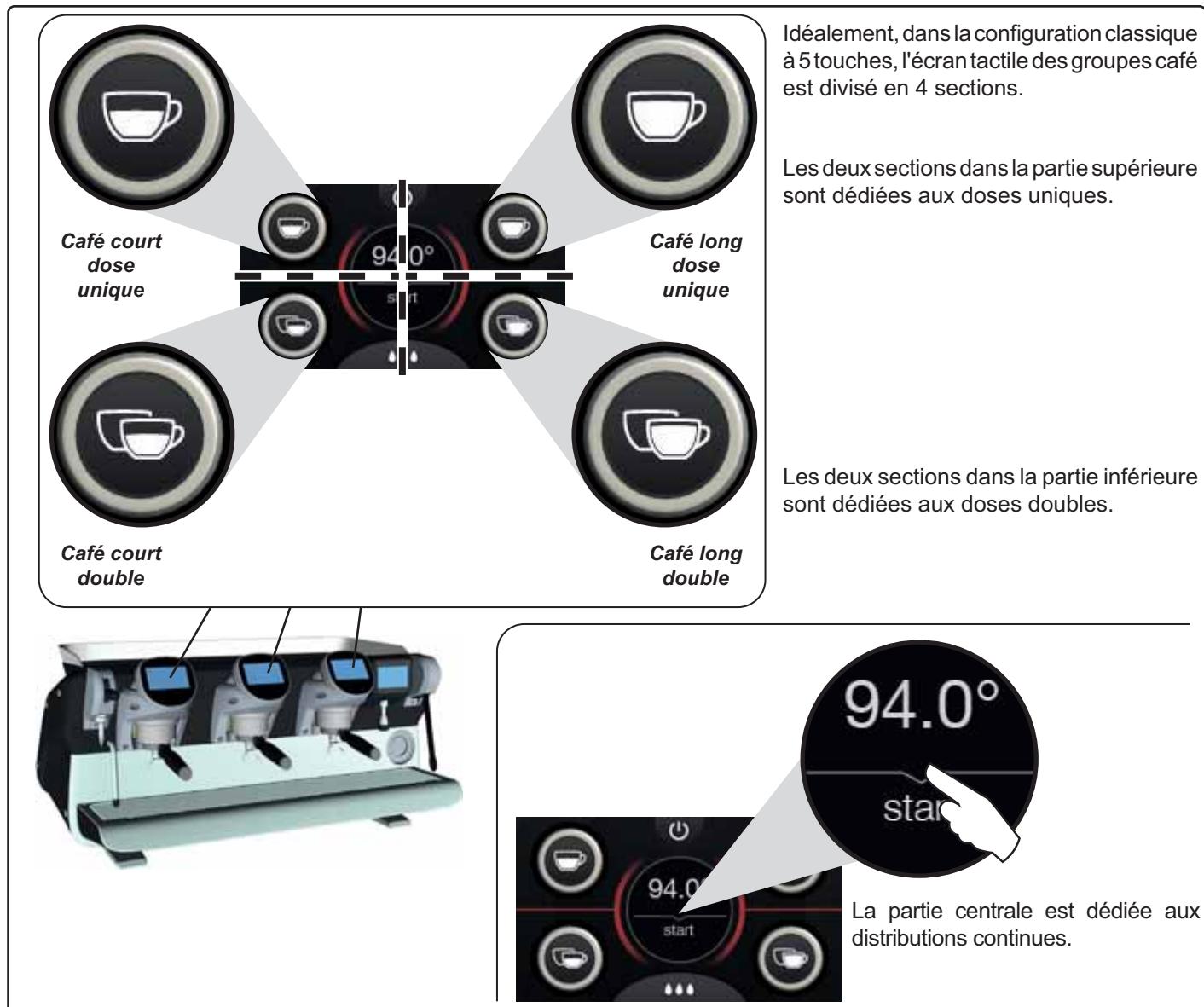
En activant la modalité ECONOMY, le chauffe-tasses se règle automatiquement sur le niveau 1.



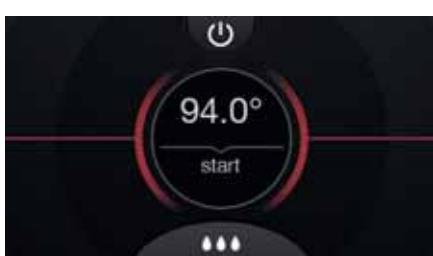


14. Distribution de café

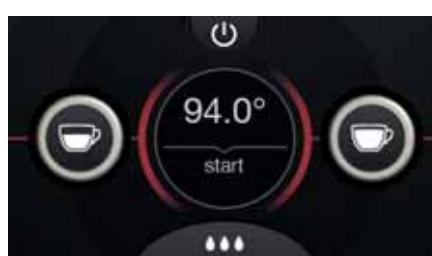
Description de l'Écran tactile de sélection



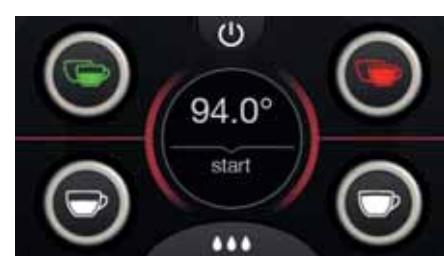
Les écrans tactiles des groupes café peuvent être configurés et personnalisés (*) de différentes manières :



Touche simple



3 touches



5 touches avec disposition et couleurs personnalisées

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



Distribution de café en utilisant l'Écran tactile de sélection



Appuyer sur l'icône correspondant à la dose souhaitée.



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



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



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.



La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'icône **start** ou sur toute autre touche dose.



Remarque. Le cercle qui se complète au centre de la page-écran correspond au pourcentage de la dose distribuée (présent uniquement pour les touches dosées).

Français

15. Extinction du chauffe-eau



Appuyer sur l'écran du groupe café au niveau de l'icône .



Appuyer sur l'écran du groupe café au niveau de l'icône .

N.B. : si l'opération n'a pas lieu dans les 5 secondes, le groupe café reprend son fonctionnement normal.



Le groupe café est désactivé ; appuyer sur n'importe quel point de l'écran pour revenir au fonctionnement normal.



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

Contrôle du débit

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

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

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

Les icônes représentées sont les suivantes :

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

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

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

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



Système BDS - Barista Driving System

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

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

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

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

LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

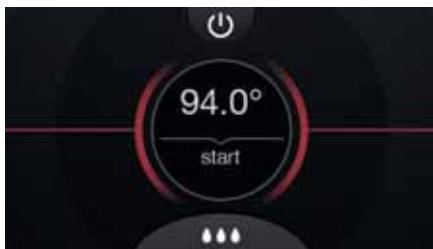




16. Personnalisations de la machine (activables par le personnel TECHNIQUE)

Nombre touches groupes

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



1 touche



3 touches



5 touches

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



Une autre fonctionnalité, activable par le personnel technique, est la touche FLUSH , présente dans la partie basse de l'écran de chaque groupe de distribution.

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



17. Distribution d'eau chaude



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

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

touches correspondantes (12) .

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

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





18. Distribution de boissons – vapeur



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

Chauffage du lait pour le cappuccino

Recommandations générales

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

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

Distribution via Autosteam (13) (si prévu)

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

En général, les touches Autosteam ont la configuration suivante :



lait chaud ;

lait monté (niveau minimum de montée) ;

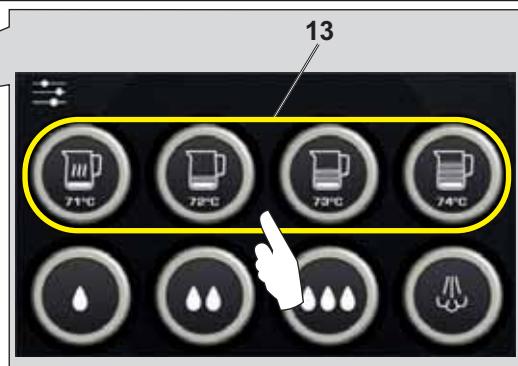
lait monté (niveau intermédiaire de montée) ;

lait monté (niveau maximum de montée).

1

Introduire la buse de distribution de la vapeur (9a) dans un récipient adapté, en prenant soin de plonger complètement la boule dans la boisson.

Sélectionner le type de lait que l'on souhaite obtenir (chaud ou monté) à l'aide d'une des 4 touches Autosteam (13) à disposition.

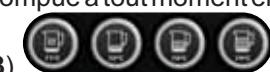


2

Pendant la distribution Autosteam, seule la touche présélectionnée reste allumée, indiquant les températures : définie (en dessous), actuelle de la boisson (au-dessus).

Lorsque la température programmée est atteinte, la distribution de vapeur s'arrête automatiquement.

La distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche Autosteam (13).



3



Uniquement dans certaines configurations de produit et avec la fonction active.



À la fin de la distribution Autosteam, la touche Purge (14)



alterne les animations suivantes

Appuyer sur la touche (14) pour effectuer un cycle de purge de quelques secondes.



Fonctionnement de la touche Purge

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

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

Dans ce cas, la touche Purge (14) alterne les animations

selon le délai suivant :

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

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

Les paramètres réglables sont les suivants :

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

- **Délai dépassé** :

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

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

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



REMARQUE. Les réglages de la touche Purge (14) doivent être effectués par le personnel technique.
Sur les machines réglées en usine, la fonction est désactivée.



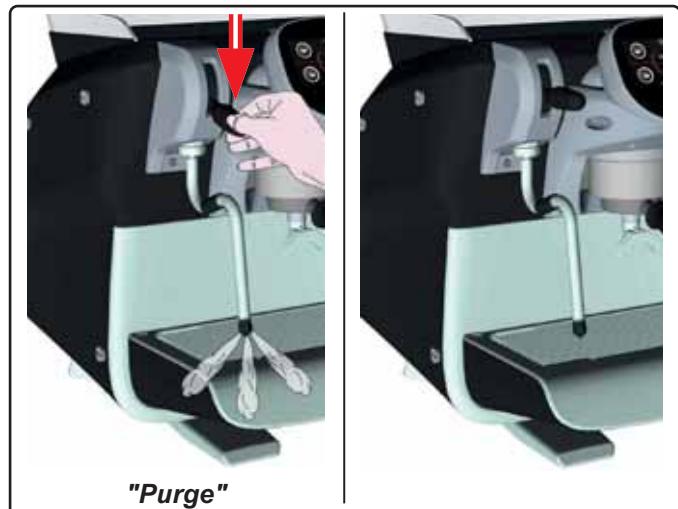
Distribution via levier vapeur (20)

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

Fonction « Purge »

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

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

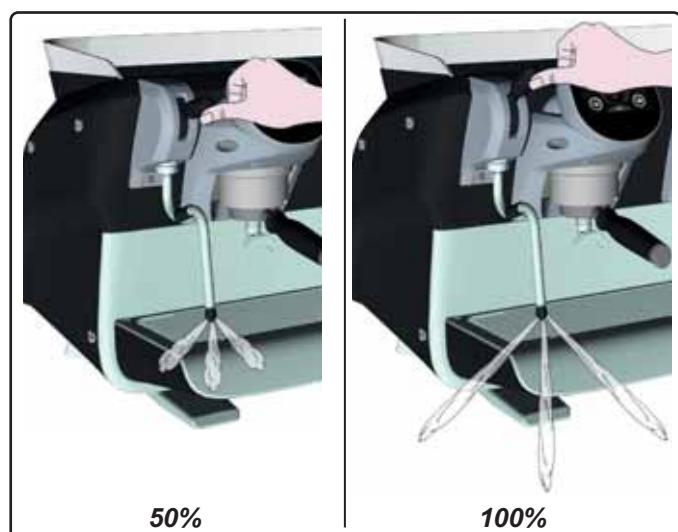


Modularité

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

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

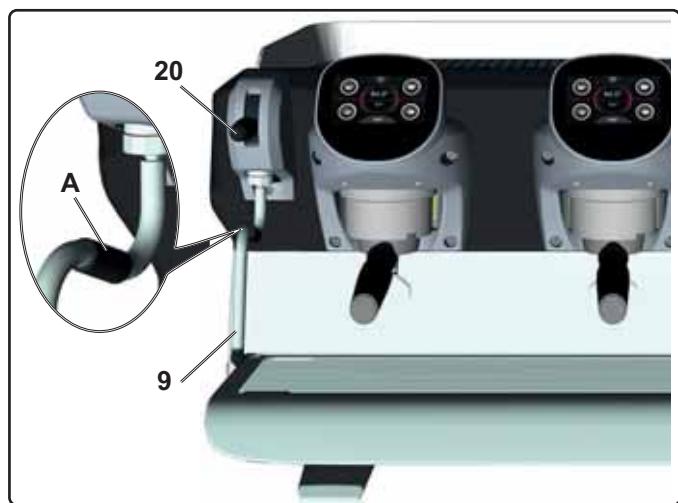
- position V1 (à mi-course) : débit à 50 % pour de petites et moyennes quantités de boisson à réchauffer ;
- position V2 (en fin de course) : débit maximum à 100 % pour de grandes quantités de boisson.



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

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

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



Nettoyage des buses à vapeur



Après chaque utilisation :

- 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.



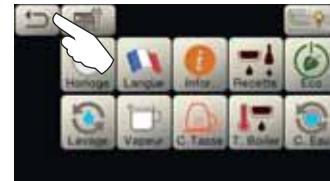
PROGRAMMATION CLIENT

19. Flux de programmation client

Pour accéder à la programmation, appuyer sur l'icône



Pour retourner au menu précédent ou pour sortir de la programmation, appuyer sur l'icône



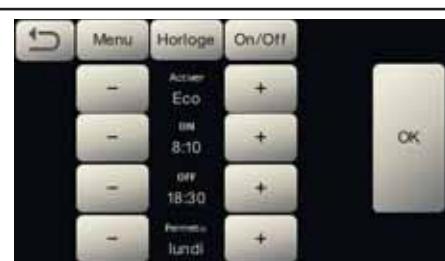
Menu horaire de service



Appuyer sur l'icône



Accéder au menu horaire de service en appuyant sur l'icône



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

EXTINCTION / ALLUMAGE AUTOMATIQUE

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

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

ALLUMAGE FORCÉ

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

N.B. : le forçage de l'allumage ne modifie pas les horaires d'allumage/extinction programmés.

N.B. : la machine restera allumée jusqu'à l'heure d'extinction programmée.

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



Appuyer sur l'icône



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



Appuyer sur l'icône



Les paramètres configurables sont :
JOUR, MOIS, ANNÉE.

French



Choix de la langue



Appuyer sur l'icône



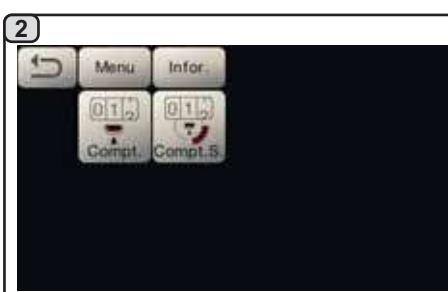
Appuyer sur l'icône de la langue souhaitée.

Compteurs

Français



Appuyer sur l'icône



Choisir le type de compteurs à afficher :

Compteurs **Compteurs Sélection**

3a

Dans le menu **Compteurs** , les paramètres qui sont comptabilisés sont :
Café Groupe... - (nombre de boissons à base de café) ;
Eau - (nombre de distributions d'eau) ;
Vapeur - (nombre de distributions de vapeur effectuées avec le sélecteur Autosteam, position AS 1) ;
Vapeur + Air - (nombre de distributions de vapeur et air effectuées avec le sélecteur Autosteam, positions AS 2, 3, 4) ;
Total Café - (nombre total de boissons à base de café) ;
Temps d'allumage - (temps écoulé depuis l'allumage de la machine).

Menu	Infor.	Compteurs
		Café Groupe 1 65 Réinit.
		Café Groupe 2 52 Réinit.
		Café Groupe 3 46 Réinit.
		Eau 33 Réinit.

Faire défiler les éléments à l'aide des flèches et .

3b

Dans le menu **Compteurs Sélection** , les paramètres qui sont comptabilisés sont ceux correspondant aux touches individuelles.



Exemple de compteurs sélection d'un groupe café :

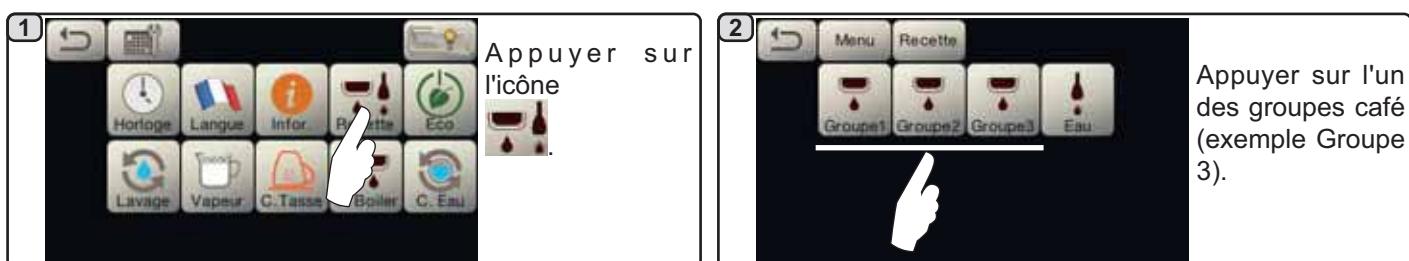
Menu	Infor.	Compt.S.	Groupe1
		1	25 Réinit.
		2	32 Réinit.
		3	16 Réinit.
		4	19 Réinit.

Exemple de compteurs sélection des doses d'eau :

Menu	Infor.	Compt.S.	Eau
		1	4 Réinit.
		2	12 Réinit.
		start	9 Réinit.



CAFÉ



3

Les icônes des touches programmables apparaissent sur l'écran services ; les numéros correspondant à chaque touche apparaissent sur l'écran groupe.

L'icône permet de programmer les doses d'eau avec la fonction d'AUTO-APPRENTISSAGE (voir paragraphe consacré à ce sujet).

4

En appuyant sur l'une des touches café (exemple Touche 1), l'écran services affiche les paramètres suivants :

dose eau ;
 temps d'infusion ;
l'icône de la touche correspondante sur l'écran groupe est en surbrillance.

1.0 3.5
N.B. : dans l'exemple **3.5**, elle représente la durée en secondes de la phase d'infusion et peut être modifiée par l'utilisateur.
1.0 représente un paramètre qui ne peut être modifié que par le personnel technique.

5 En appuyant sur l'icône TEST, la distribution commence et l'écran des services affiche la page-écran suivante :

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

1

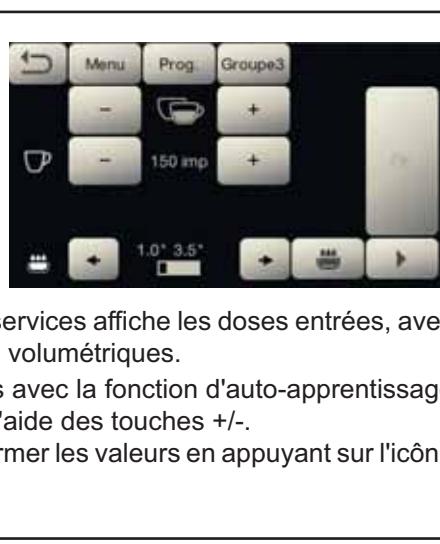
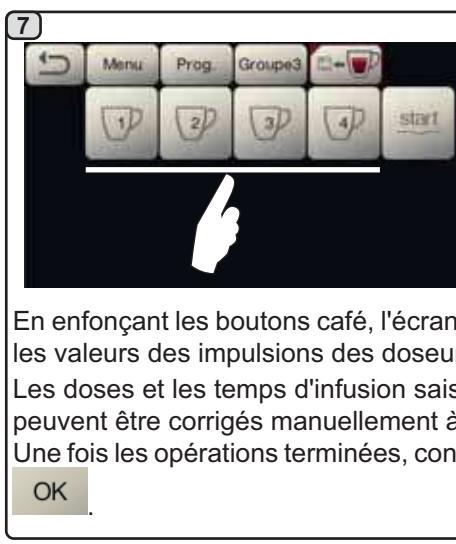
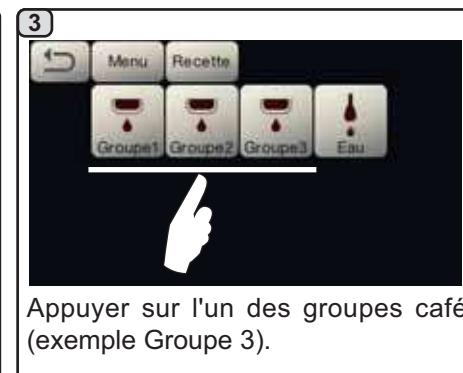
Appuyer sur l'icône

2

Appuyer sur l'icône eau. Les paramètres configurables sont :
SET... - pour programmer le temps de distribution ;
% - pour programmer la température de l'eau.



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



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

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

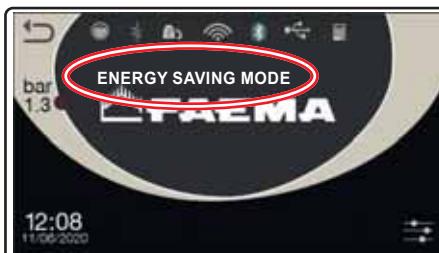


Economy



Appuyer sur l'icône

En mode « ENERGY SAVING » la luminosité des écrans est réduite.



Le message de la figure s'affiche sur l'écran.

Au cours de cette phase :

- **chaudière**

- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur supérieure à 1,2 bars, la pression est abaissée à 0,8 bar ;
- si la pression dans la chaudière est programmée avec une valeur inférieure à 1,2 bars, la pression est

réduite de 0,4 bar par rapport à la valeur programmée.

- **chauffe-tasses**

- est automatiquement réglé sur le niveau 1.

- **éclairage**

- les lumières de la machine sont désactivées.

- **écran**

- la luminosité de tous les écrans tactiles est réduite.

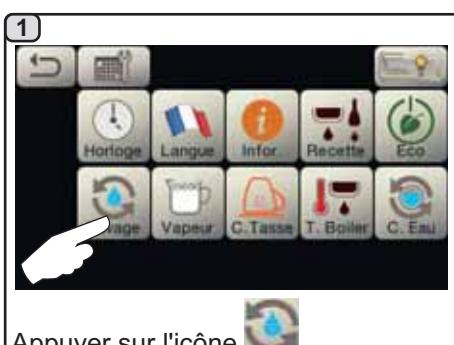
- **groupes café**

- restent actifs.

Appuyer sur n'importe quelle touche de distribution pour quitter le mode ECONOMY et revenir à la phase de travail de la machine.

Français

Lavages



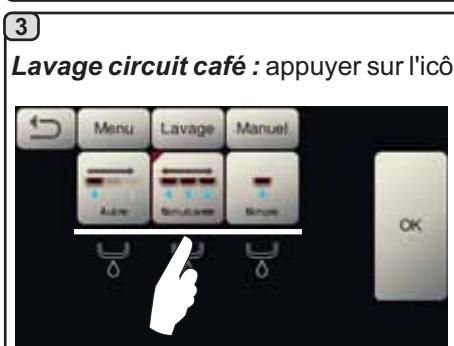
Appuyer sur l'icône



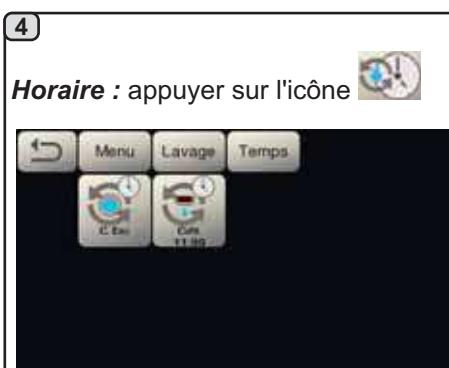
Choisir parmi les lavages suivants :

- **Café**

- **Horaire**



- 3
- Lavage circuit café** : appuyer sur l'icône
- Choisir le type de lavage à effectuer
 - Confirmer en appuyant sur l'icône
 - Suivre les indications sur l'écran pour l'exécution.



4

Horaire : appuyer sur l'icône

Ce menu permet de paramétriser les horaires d'apparition des demandes de changement d'eau dans la chaudière et lavage circuit café.

Choisir parmi les horaires suivants :

- **Changement d'eau**
- **Café**

4a

Changement d'eau : appuyer sur l'icône 

Changer l'heure selon ses exigences.

Confirmer en appuyant sur l'icône Le nouvel horaire apparaît sous l'icône 

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

Avec « *blockage* » 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.

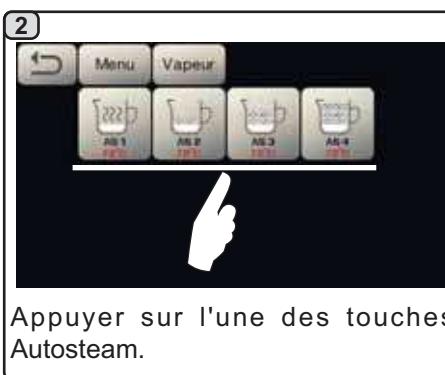
4b

Café : appuyer sur l'icône Choisir le type de lavage du circuit du café que l'on souhaite effectuer. Par exemple .Changer l'heure selon ses exigences et confirmer avec l'icône L'horaire apparaît sous l'icône 

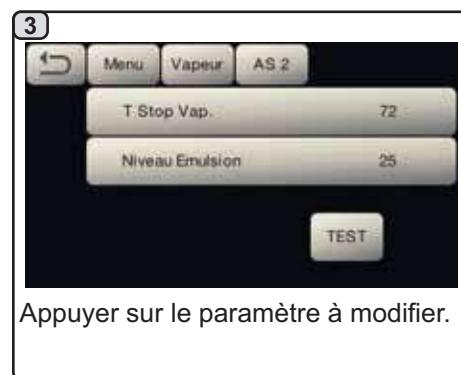
REMARQUES. Il est possible d'annuler la demande de lavage programmé en appuyant sur la touche  ; dans ce cas, sous l'icône  aucun horaire n'apparaît.



Appuyer sur l'icône .



Appuyer sur l'une des touches Autosteam.



Appuyer sur le paramètre à modifier.



Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches « + » et « - ». Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône  ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône .

Français

Chauffe-tasses



Appuyer sur l'icône .



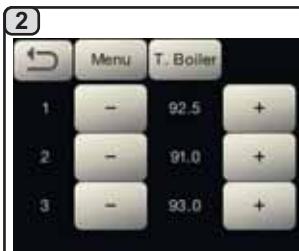
Sélectionner le niveau de chauffage.



D'autres changements sont possibles en appuyant sur les touches « + » et « - ».



Températures chauffe-eau café

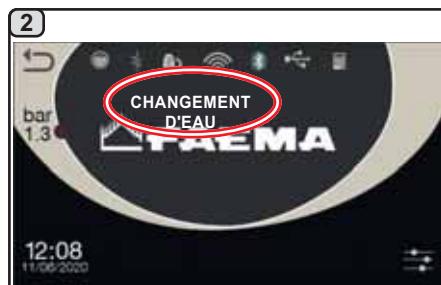
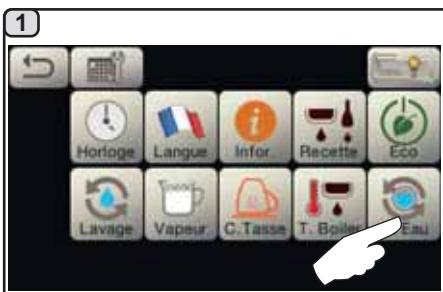


Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches « + » et « - ».

N.B. : la température varie dans la plage de ± 2 °C du dernier réglage effectué par le technicien.

Confirmer les données saisies à l'aide de l'icône **OK** ou quitter en laissant les données précédentes à l'aide de l'icône

Changement eau chaudière



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



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

Éclairage



Ce menu permet de régler les lumières de la machine. Notamment :

- **panneau arrière**
- **lumière groupes**

Programmer les valeurs souhaitées à l'aide des touches « + » et « - ».

Les modifications sont actives après avoir confirmé les données entrées au moyen de l'icône **OK**.



20. 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.

Français

VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE

	À CHAQUE UTILISATION	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	SI NÉCESSAIRE OU DEMANDÉ PAR LOGICIEL	OUTILS À UTILISER
CIRCUIT CAFÉ		√		√	<ul style="list-style-type: none"> petite brosse (1) filtre sans trous (2) détergent en poudre (3)
GROUPES CAFÉ		√			• petite brosse (1)
CHANGEMENT EAU CHAUDIÈRE		√		√	
PORTE-FILTRE		√			<ul style="list-style-type: none"> récipient (4) détergent en poudre (3) éponge (5)
BUSE VAPEUR	√	√			• éponge (5)
BUSE VAPEUR AUTOMATIQUE	√	√			• éponge (5)
BUSE EAU		√			• éponge (5)
GRILLE ET BAC		√			• éponge (5)
BAC COLLECTEUR			√		<ul style="list-style-type: none"> récipient (4) éponge (5)
CARROSSERIE		√		√	• chiffon doux (6)
DOUCHETTE GROUPE DE DISTRIBUTION (PURGE)	√				
ÉCRAN TACTILE		√			• chiffon en microfibre
PLATEAU REPOSE-TASSES		√			• éponge (5)



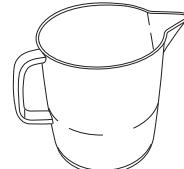
(1)



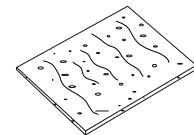
(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

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



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

NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

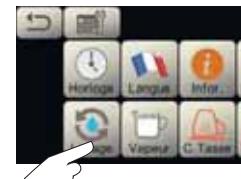
Il est en outre possible de choisir un troisième mode de lavage :

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

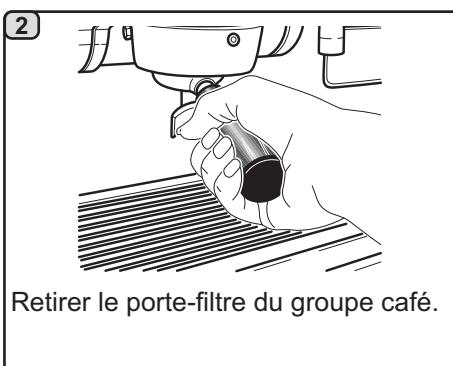
**LAVAGE SÉQUENTIEL**

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

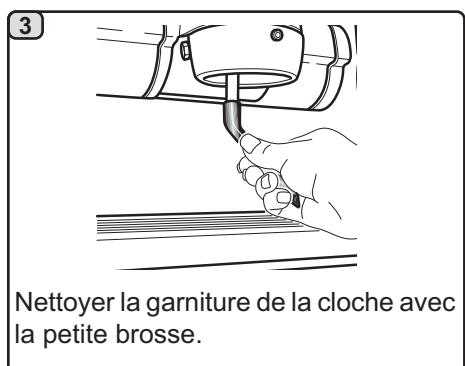
Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



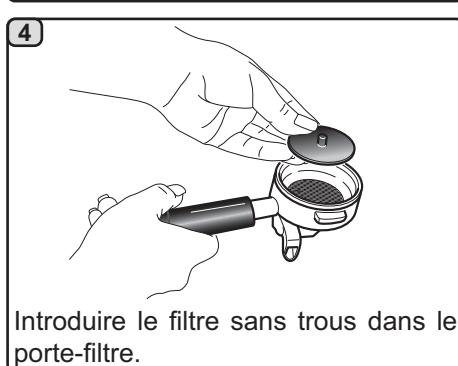
La page-écran du lavage séquentiel s'affiche sur l'écran.



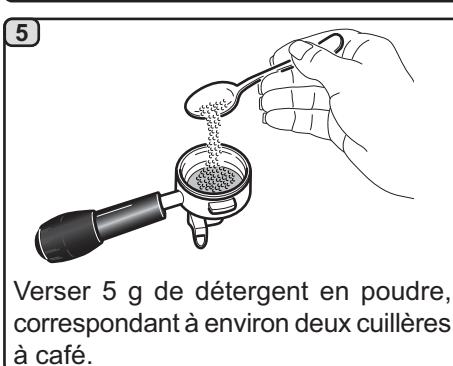
Retirer le porte-filtre du groupe café.



Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.



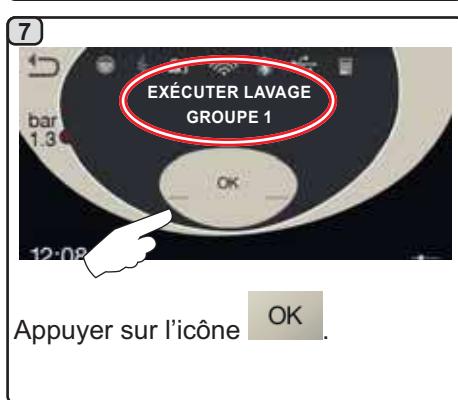
Introduire le filtre sans trous dans le porte-filtre.



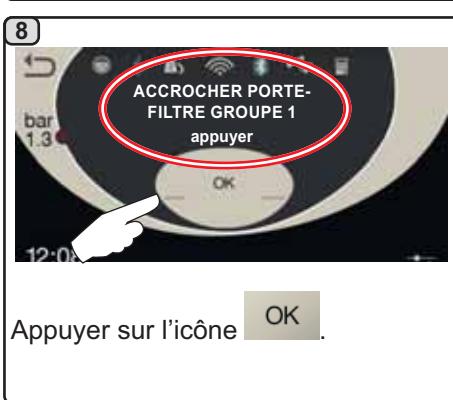
Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.



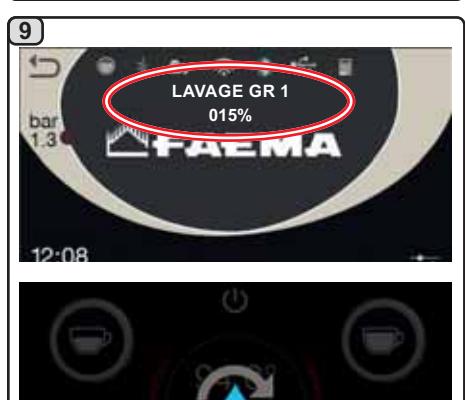
Fixer le porte-filtre au groupe 1.



Appuyer sur l'icône **OK**



Appuyer sur l'icône **OK**



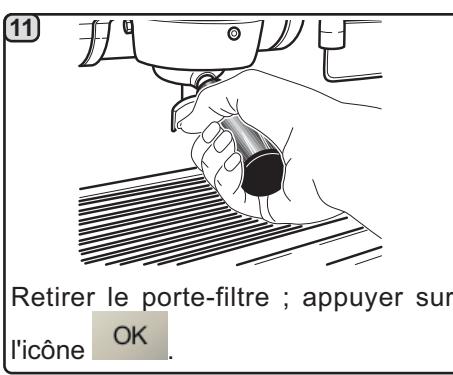
Le cycle de lavage du groupe 1 commencera.

L'écran affichera le message « **LAVAGE GR1** » suivi du pourcentage de progression.

La même indication apparaîtra sur l'écran du groupe.



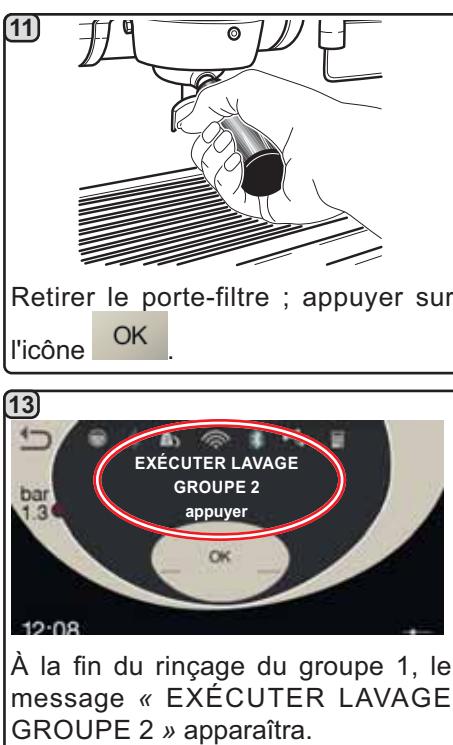
À la fin du lavage du groupe 1, le message « **RETRIEVER PORTE-FILTRE GROUPE 1** » apparaîtra.



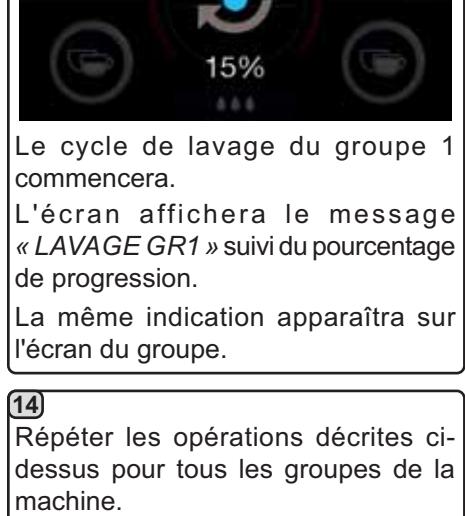
Retirer le porte-filtre ; appuyer sur l'icône **OK**



L'écran affichera le message « **RINÇAGE GR1** » suivi du pourcentage de progression.



À la fin du rinçage du groupe 1, le message « **EXECUTER LAVAGE GROUPE 2** » apparaîtra.

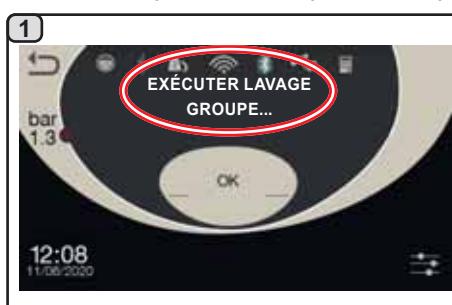


Répéter les opérations décrites ci-dessus pour tous les groupes de la machine.

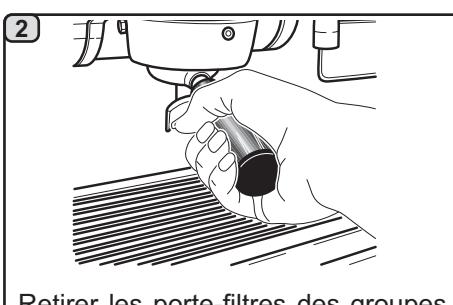
**LAVAGE SIMULTANÉ**

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

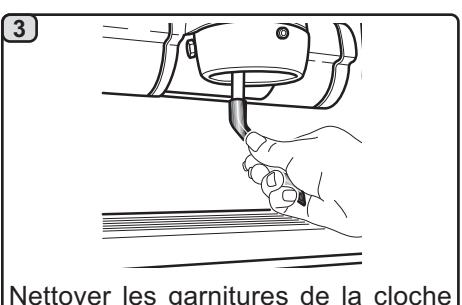
Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



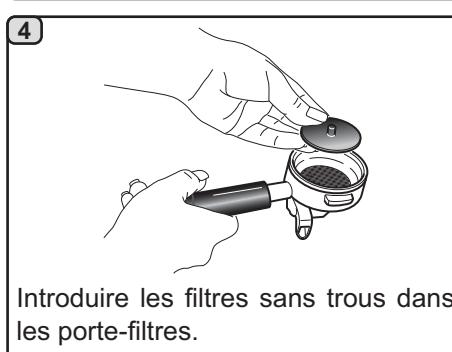
La page-écran du lavage simultané s'affiche sur l'écran.



Retirer les porte-filtres des groupes café.



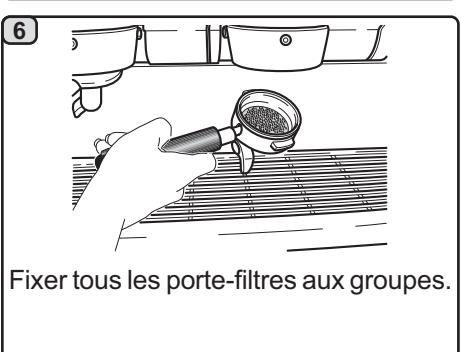
Nettoyer les garnitures de la cloche avec la petite brosse.



Introduire les filtres sans trous dans les porte-filtres.



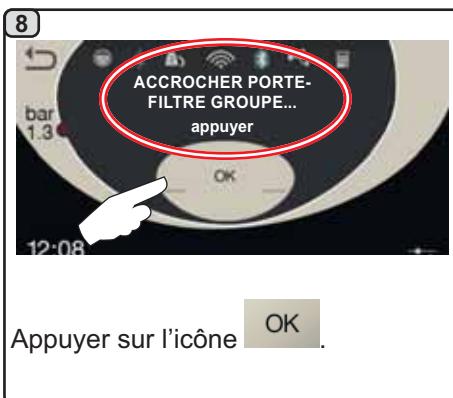
Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.



Fixer tous les porte-filtres aux groupes.



Appuyer sur l'icône **OK**.



Appuyer sur l'icône **OK**.

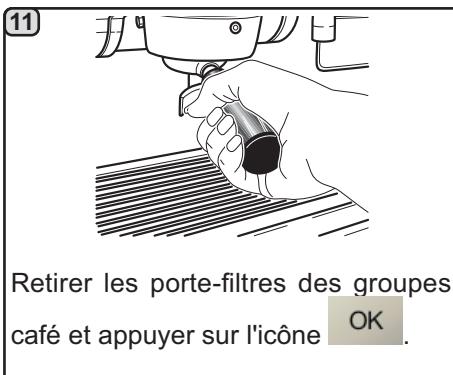


Le cycle de lavage commencera et l'écran affichera les messages « *LAVAGE GR...* » de manière alternée suivis du pourcentage de progression.

Les mêmes indications apparaîtront sur les écrans des groupes.



À la fin du lavage, le message « *RETIRER PORTE-FILTRE* » apparaîtra.



Retirer les porte-filtres des groupes café et appuyer sur l'icône **OK**.



Le message « *RINÇAGE GR...* » apparaîtra de manière alternée suivie du pourcentage de progression.



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



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

Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les groupes.
Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.



Appuyer sur l'icône



Appuyer sur l'icône



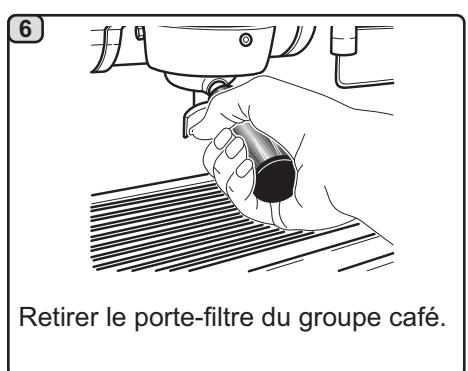
Appuyer sur l'icône



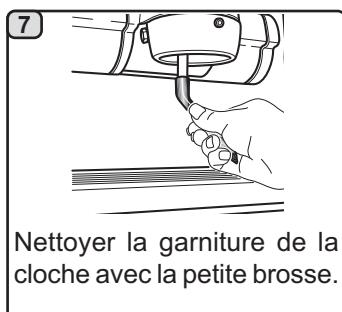
Appuyer sur l'icône



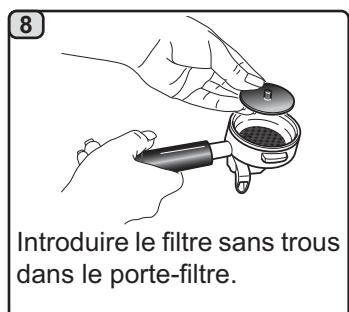
Choisir le groupe qu'on souhaite laver.



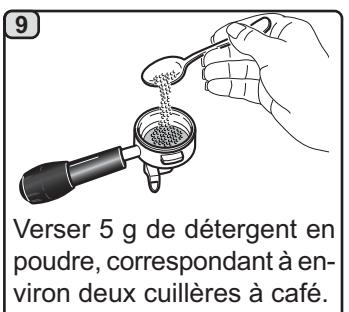
Retirer le porte-filtre du groupe café.



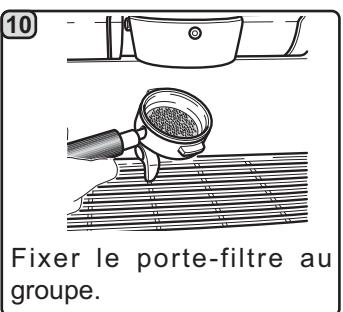
Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.



Introduire le filtre sans trous dans le porte-filtre.



Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.



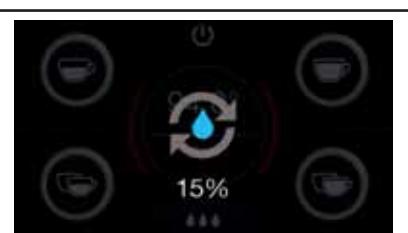
Fixer le porte-filtre au groupe.



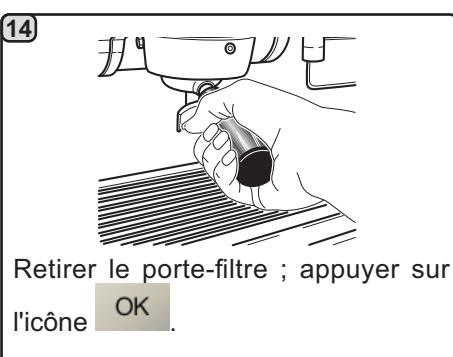
Appuyer sur l'icône



Le cycle de lavage commencera. L'écran affichera le message « *LAVAGE GR...* » suivi du pourcentage de progression.
La même indication apparaîtra sur l'écran du groupe.



À la fin du lavage du groupe, le message « *RETRIRER PORTE-FILTRE GROUPE...* » apparaîtra.



Retirer le porte-filtre ; appuyer sur l'icône



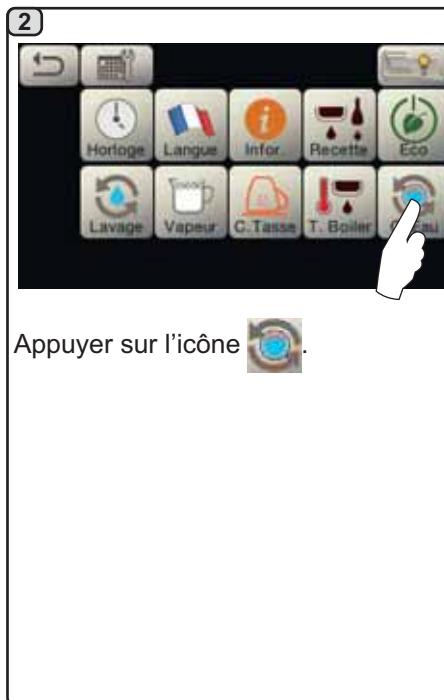
Le message « *RINÇAGE GR...* » apparaîtra .

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

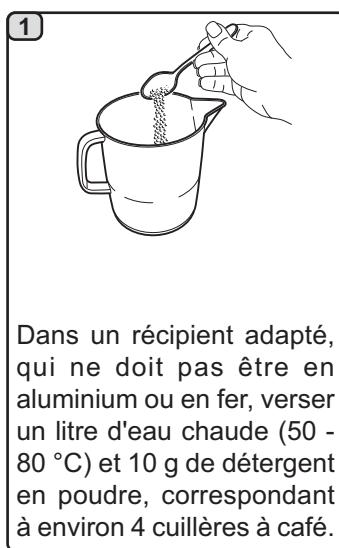
Répéter les opérations décrites ci-dessus pour les groupes à laver.

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

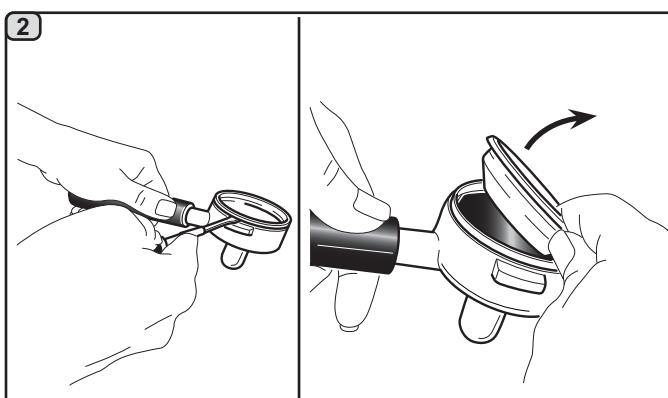
Français

Appuyer sur l'icône .Appuyer sur l'icône .

Le message « *CHANGEMENT D'EAU* » apparaîtra ; l'eau de la chaudière sera évacuée par la buse d'eau chaude (60 - 70 % environ de la capacité totale).
 La distribution s'arrête automatiquement.
 Suite à cette opération, la machine fonctionne de nouveau normalement et la chaudière se remplira avec de l'eau propre.

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

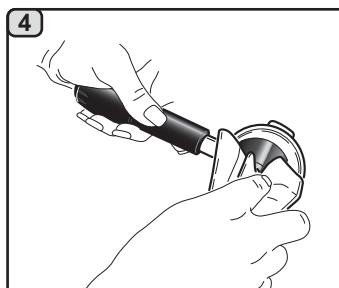
Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (50 - 80 °C) et 10 g de détergent en poudre, correspondant à environ 4 cuillères à café.



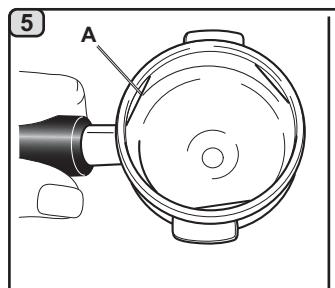
Enlever les filtres des porte-filtres.



Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.
N.B. ! Plonger uniquement les parties métalliques.



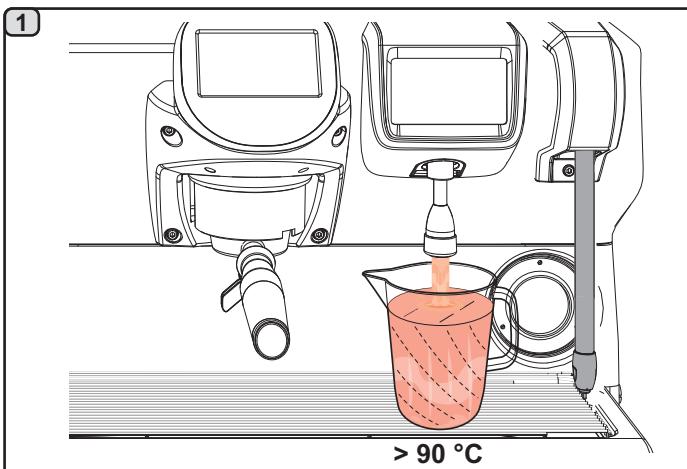
Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge non abrasive et rincer abondamment à l'eau froide du robinet.



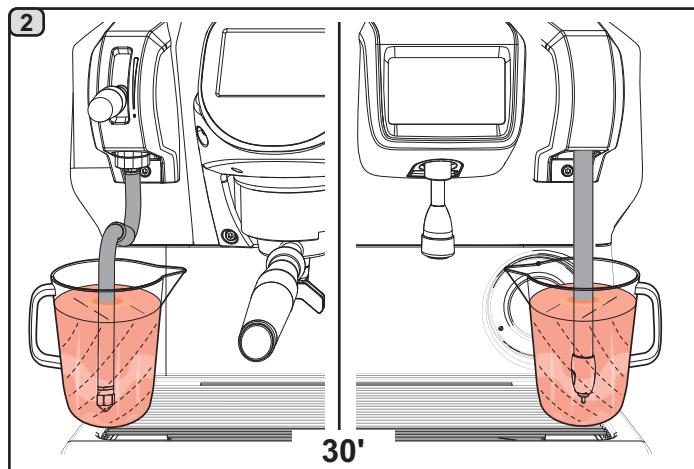
Remonter les filtres dans le porte-filtre, en s'assurant que le ressort de fixation (A) du filtre soit dans son emplacement.



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



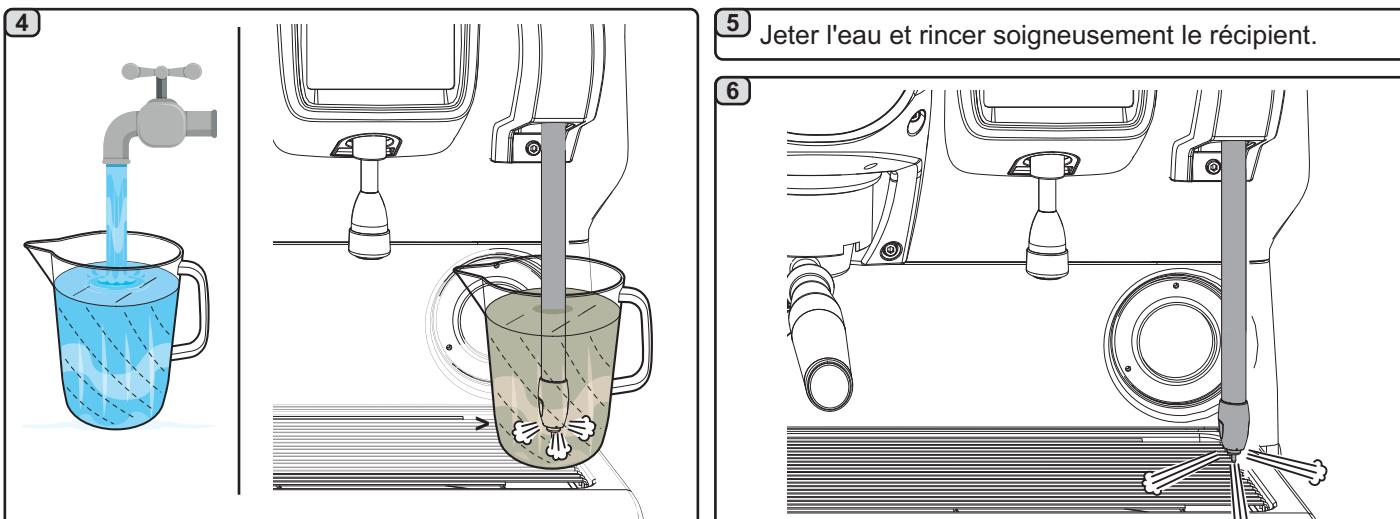
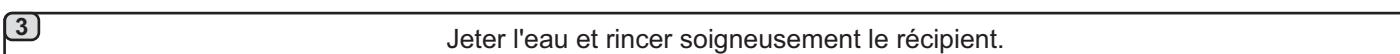
Dans un récipient adéquat, prélever de la chaudière une quantité d'eau chaude adaptée ($> 90^{\circ}\text{C}$) afin de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec le lait.



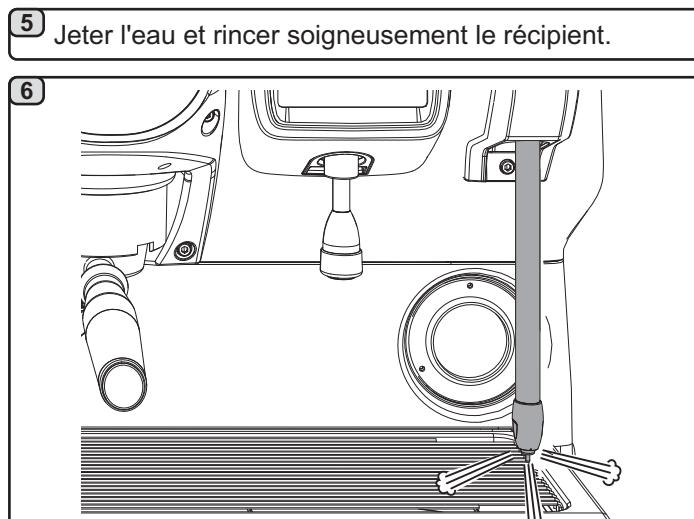
MANUELLE

AUTOMATIQUE

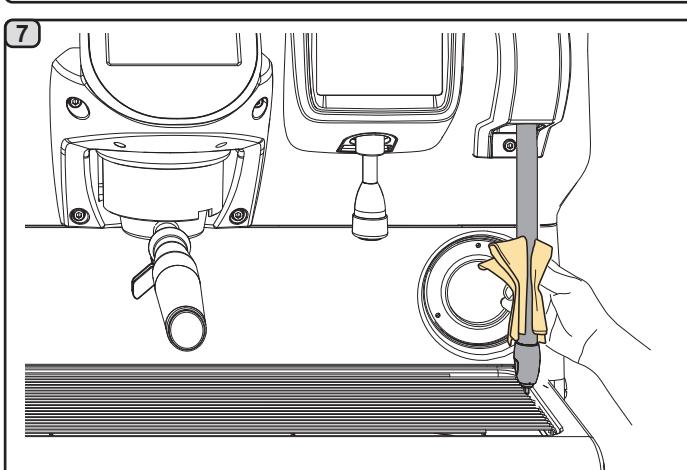
Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.



À l'aide de la buse, réchauffer à une température d'eau 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).



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.



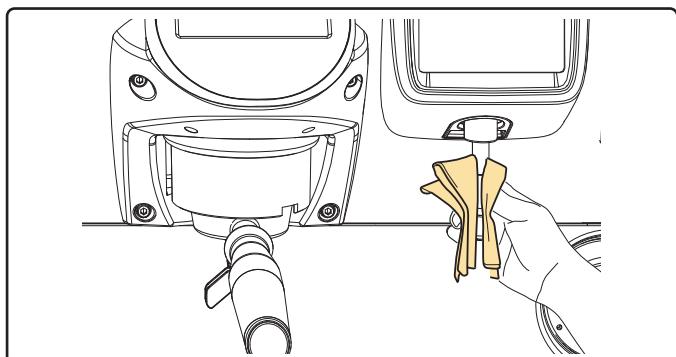
NE PAS utiliser de produits abrasifs.

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

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



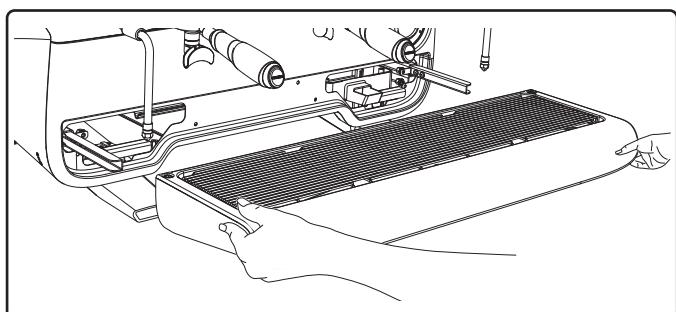
NE PAS utiliser de produits abrasifs.



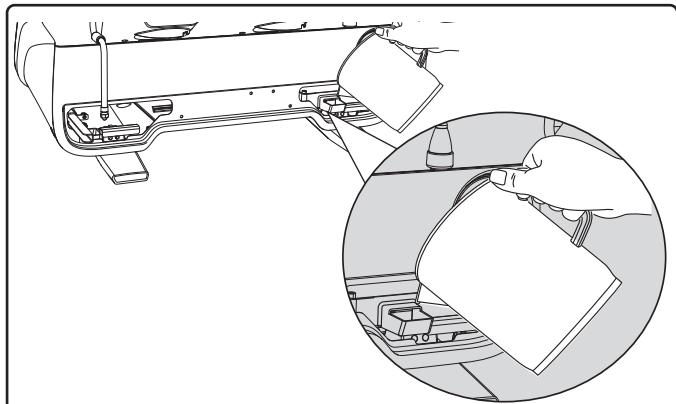
N.B. : les opérations suivantes peuvent également être effectuées lorsque la machine est éteinte.

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

1. Enlever la grille du bac.
2. Extraire le bac.
3. Terminer le nettoyage de la grille et du bac à l'eau courante.

**BAC COLLECTEUR****- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail**

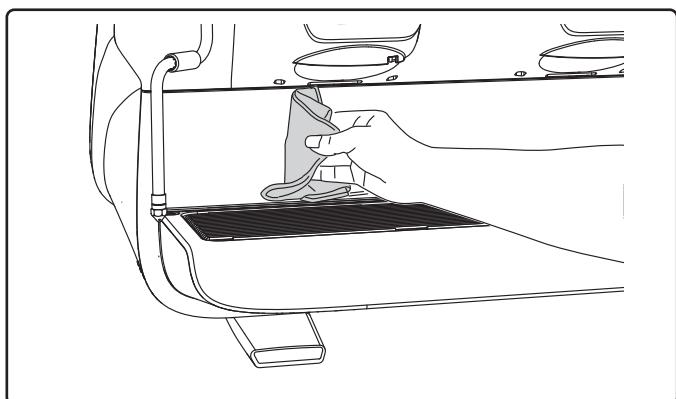
Verser un pot d'eau chaude dans le bac collecteur pour éliminer toutes incrustations.

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

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

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

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





21. Anomalies - Avaries

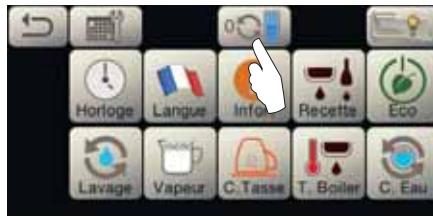
Interventions directes de la part du client

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

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

Messages explicites

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

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

تم عدأً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات



Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

- vedere capitoli *Prescrizioni di installazione*
- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*
- siehe Kapitel *Vorschriften zur Installation*
- véansee los capítulos *Instrucciones para la instalación*
- vide capítulos *Prescrições para a instalação*



Fig. Abb. 1

Fig. Abb. 5

Fig. Abb. 5

MACCHINA
MACHINE
MACHINE
MASCHINE
MÁQUINA
MÁQUINA

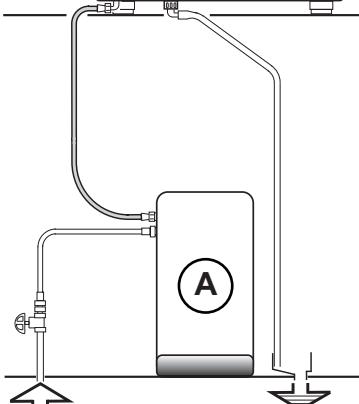


Fig. Abb. 7

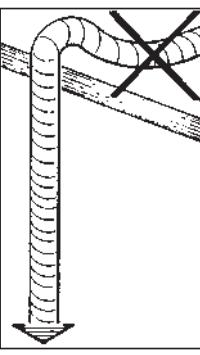


Fig. Abb. 2

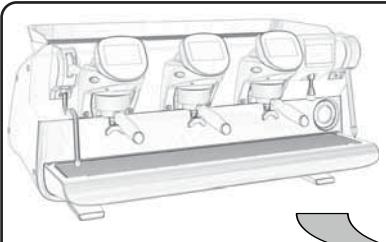
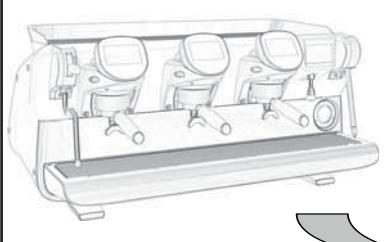


Fig. Abb. 3



Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento trifase - Three-phase connection

Raccordement triphasé - Dreiphasen-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 - Marrón - Castanho |
| N | Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azul - Azul |



Fig. Abb. 4

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

Collegamento monofase - Single-phase connection

Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss

Conexión monofásica - Ligação monofásica

- | | |
|----------|--|
| N | Bianco - White - Blanc
Weiß - Blanco - Branco |
| T | Nero - Black - Noir
Schwarz - Negro - Preto |
| | N Azzurro - Blue - Bleu
Blau - Azul - Azul |
| | T Marrone - Brown - Brun
Braun - Marrón - Castanho |

1

2

Installare un rubinetto alimentazione acqua

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS



Fig. Abb. 6

Install a water feeding tap

Installer un robinet d'eau

Wasserversorgungshahn erforderlich

Instalar un grifo alimentación agua

Instalar uma torneira de alimentação de água

PRESSIONE MAX. RETE

WATER MAINS MAX. PRESSURE

PRESSION MAX. EAU DE VILLE

MAX. DRUCK DER
WASSERLEITUNG

PRESIÓN MAX. RED

PRESSÃO MÁX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare
un riduttore di pressione)

(for pressure beyond this value,
install a pressure reducer)

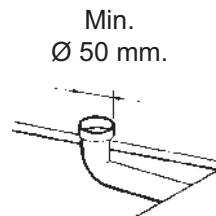
(pour des pressions plus élevées,
installer un détendeur)

(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
DRAIN
BODENABFLUSS
DESAGÜE A
SUELO
DESCARGA





插图

- 参见章节插安装规则



插图 1

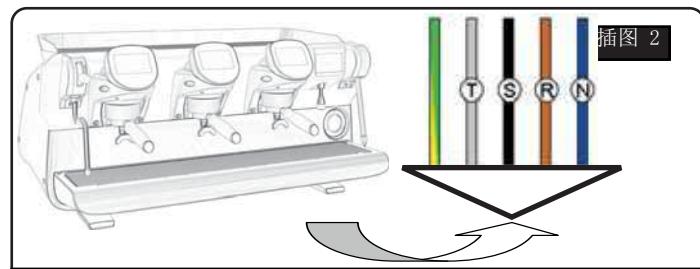


插图 2

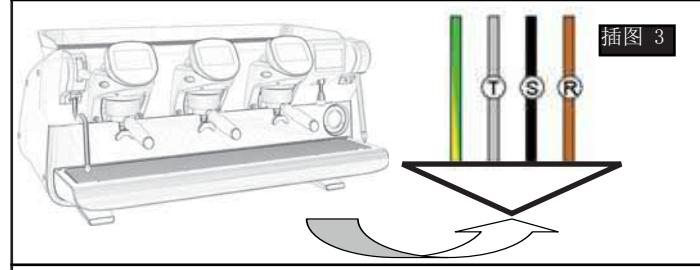


插图 3

电缆颜色
三相连接

T 灰色 (黑色)

S 黑色

R 棕色

N 蓝色

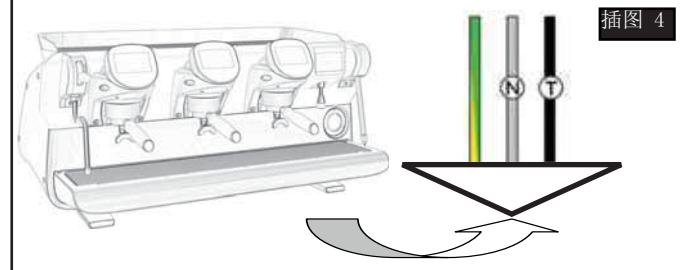


插图 4

电缆颜色
单相连接

N 白色

T 黑色

1

N 蓝色

T 棕色

2

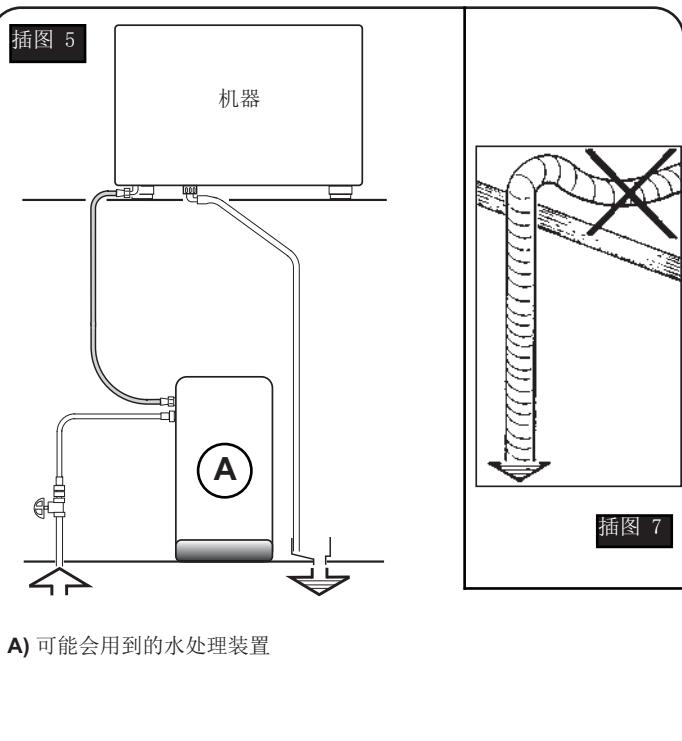


插图 5

机器

插图 7

A) 可能会用到的水处理装置

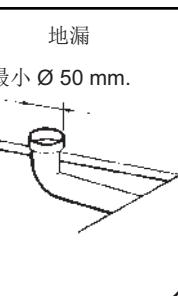
安装一个(供水)龙头

Ø 3/8 GAS - GAZ
GÁS

最大水网压力

6 bar - 0.6 MPa

(如有更大的水网压力, 装一个减压装置)





Cambio alimentazione elettrica - Changing the electric power supply - Changement de l'alimentation électrique

Austausch des Netzteils - Cambio alimentación eléctrica - Mudança de alimentação eléctrica

更换电源 - تغيير مصدر الإمداد بالكهرباء - قم بفك البراغي (A) و اخلع المشابك.

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

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

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

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

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

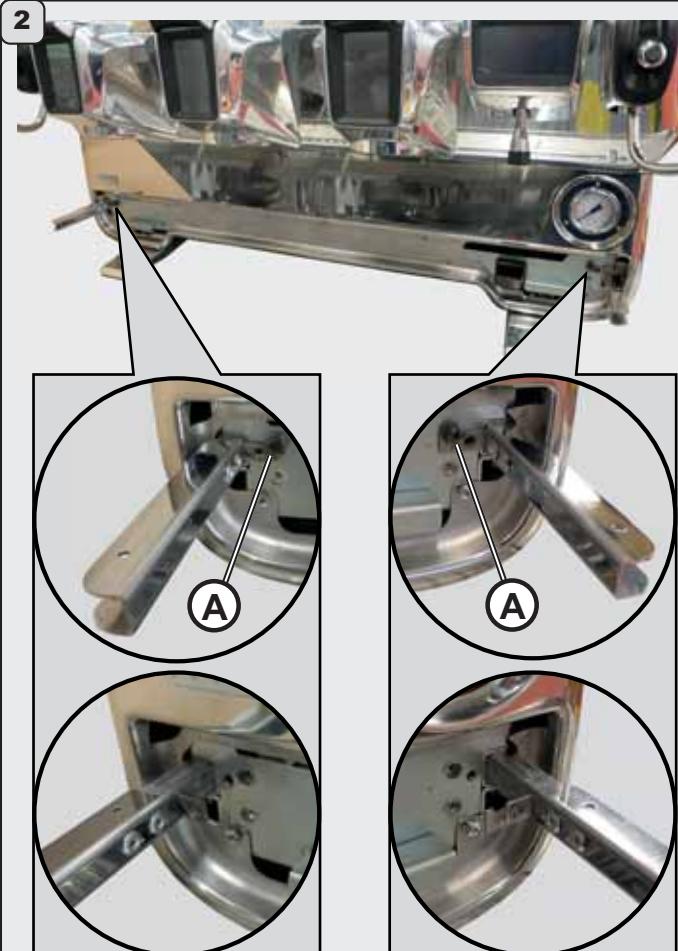
Estes capítulos do manual são para serem utilizados pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

手册中的这些章节供具备合格资质并获得授权的技术人员使用。

الفصول المائة بالدليل مخصصة فقط للطاقم الفني المؤهل والمعتمد.



Rimuovere la bacinella - Remove the tray - Retirer la cuvette
Die Wanne abnehmen - Quitar la bandeja - Remover o tabuleiro
قم بإزالة الصينية - 拆下托盘



Svitare le viti (A) e rimuovere le zanche.
Unscrew the screws (A) and remove the clamps.
Desserrer les vis (A) et retirer les barres.

Die Schrauben (A) lösen und die Verankerungselemente entfernen.

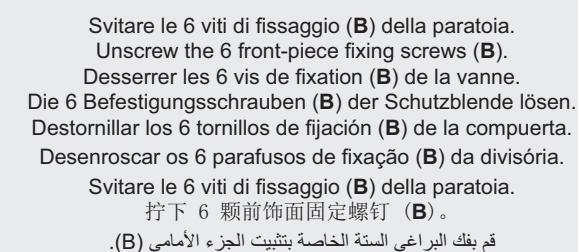
Destornillar los tornillos (A) y extraer las zancas.

Desenroscar os parafusos (A) e retirar a os suportes.

Svitare le viti (A) e rimuovere le zanche.

拧下螺钉 (A) 并拆下卡夹。

قم بفك البراغي (A) و اخلع المشابك.



Svitare le 6 viti di fissaggio (B) della paratoia.

Unscrew the 6 front-piece fixing screws (B).

Desserrer les 6 vis de fixation (B) de la vanne.

Die 6 Befestigungsschrauben (B) der Schutzbürde lösen.

Destornillar los 6 tornillos de fijación (B) de la compuerta.

Desenroscar os 6 parafusos de fixação (B) da divisória.

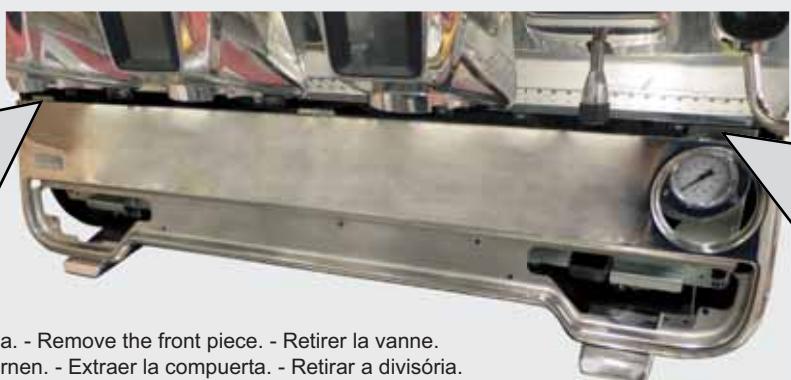
Svitare le 6 viti di fissaggio (B) della paratoia.

拧下 6 颗前饰面固定螺钉 (B)。

قم بفك البراغي (B) و اخلع المشابك.

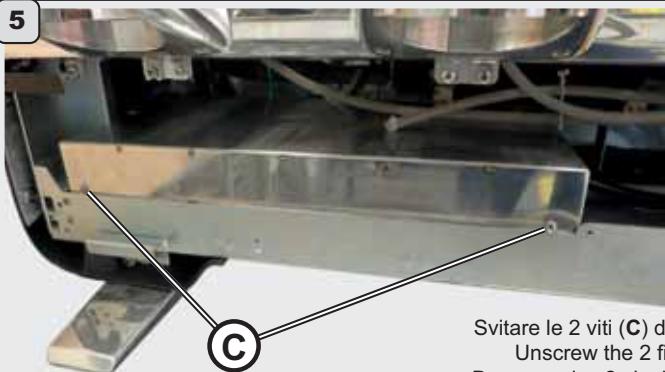


4



Rimuovere la paratoia. - Remove the front piece. - Retirer la vanne.
 Die Schutzblende entfernen. - Extraer la compuerta. - Retirar a divisória.
 اخلع الجزء الأمامي. - .
 拆下前饰面

5



Svitare le 2 viti (C) di fissaggio e rimuovere il coperchio della scatola elettrica.
 Unscrew the 2 fixing screws (C) and remove the electrical-box cover.
 Desserrer les 2 vis de fixation (C) et enlever le couvercle du boîtier électrique.
 Die 2 Befestigungsschrauben (C) lösen und die Abdeckung des Schaltkastens entfernen.
 Destornillar los 2 tornillos (C) de fijación y extraer la tapa de la caja eléctrica.
 Desenroscar os 2 parafusos (C) de fixação e retirar a tampa da caixa elétrica.
 Svitare le 2 viti (C) di fissaggio e rimuovere il coperchio della scatola elettrica.
 拧下 2 颗固定螺钉 (C) 并拆下配电盒盖。
 قم بفك برغبي التثبيت (C) وانزلع غطاء الصندوق الكهربائي.

6

Tramite un cacciavite a croce rimuovere i fili dalla morsettiera; quindi allentare le viti del fissacavo e rimuovere il cavo di alimentazione elettrica.
 Use a Philips screw to remove the cables from the terminal strip. Loosen the cable clamp screws and remove the electric power supply cable.
 Retirer les fils de la boîte à bornes, à l'aide d'un tournevis cruciforme; puis desserrer les vis du fixe-câble.
 Mit einem Kreuzschraubenzieher die Leiter von der Klemmleiste abziehen; ausschließlich die Schrauben zur Kabelbefestigung lockern und das Netzkabel abziehen.
 Mediante un destornillador de estrella desmontar los cables de la bornera; luego aflojar los tornillos del sujetacable y quitar el cable de alimentación eléctrica.
 Através de uma chave de fendas em cruz remover os fios do quadro de bornes e em seguida afrouxar os parafusos do fixador de cabos. Remover ainda o cabo de alimentação eléctrica.
 使用十字槽螺钉将电缆从端子板上拆下。松开电缆夹螺丝并拆下电源电缆。
 استخدم مسمار فيليبس لإزالة الكابلات من الشريط الظريفي. قم بتحرير مسامير مشابك الكابلات وقم ب拔掉 إمداد بالطاقة الكهربائية.

Attenersi alle indicazioni delle pagine seguenti a seconda della tipologia di collegamento.

Follow the instructions on the next pages according to type of connection.

Se conformer aux indications de les pages suivantes selon le type de branchement.

Halten Sie sich je nach Art des Anschlusses an die auf der nächsten Seiten aufgeführten Angaben.

Respetar las indicaciones de las siguientes páginas según la tipología de conexión.

Respeitar as indicações das páginas seguintes segundo a tipologia de conexão.

根据连接类型，遵循以下几页中的说明。

اتبع الإرشادات الموضحة على الصفحات التالية وفقاً لنوع الاتصال.



ATTENZIONE! Nel caso di collegamenti trifase senza neutro o monofase il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito.

WARNING! In the event of a three-phase connection without a neutral wire or a single-phase connection, the electric cable must be replaced.

ATTENTION ! Remplacer le câble d'alimentation en cas de branchements triphasés sans neutre ou de branchements monophasés.

ACHTUNG: Bei einem Dreiphasen-Anschluss ohne Nullleiter oder bei einphasigem Anschluss muss das Netzkabel ausgetauscht werden.

¡ATENCIÓN! En el caso de conexiones trifásicas sin neutro o monofásicas, sustituir el cable de alimentación eléctrica.

ATENÇÃO! No caso de conexões trifásicas sem neutro ou monofásicas, o cabo de alimentação elétrica tem de ser substituído

警告！在使用没有零线或单相接头的三相连接时，必须更换电缆。

تحذير! في حالة إجراء اتصال من ثلاث مراحل دون سلك محيد أو اتصال من مرحلة واحدة، فيجب استبدال الكابل الكهربائي.



Sezioni nominali dei cavi da utilizzare:

Nominal sections of cables to use:

Sections nominales des câbles à utiliser:

Nominaler Kabelquerschnitt:

Secciones nominales de los cables que hay que utilizar:

Seções nominais dos cabos a utilizar:

所用电缆的标称截面:

المقاطع الاسمية للكابلات المطلوب استخدامها:

380-415V3N

220-240V3

220-240V

220-240V

min. H05RN-F o H07RN-F - 5 x 1,5mm²

min. H05RN-F o H07RN-F - 4 x 2,5mm²

min. H05RN-F o H07RN-F - 3 x 4mm²

Colore cavi - Wire colours - Couleur des câbles - Farbe der Kabel - Color cables - Cor cabos - 电缆颜色 - ألوان الأسلاك

Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasen-Anschluss
Conexión trifásica - Ligação trifásica
三相连接 - التوصيل ثلاثي الأطوار -

Collegamento monofase - Single phase connection
Raccordement monophasé - Einphasiger Anschluss
Conexión monofásica - Ligação monofásica
单相连接 - التوصيل أحادي الطور -

T Grigio - Grey - Gris - Grau
Gris - Cinza - 灰色 -رمادي

S Nero - Black - Noir - Schwarz
Negro - Preto - 黑色 -أسود

R Marrone - Brown - Brun - Braun
Marrón - Castanho - 棕色 -بني

N Azzurro - Blue - Bleu - Blau
Azul - Azul - أزرق - 蓝色

N Bianco - White - Blanc - Weiß
Blanco - Branco - 白色 - أبيض

1
T Nero - Black - Noir - Schwarz
Negro - Preto - 黑色 -أسود

N Azzurro - Blue - Bleu - Blau
Azul - Azul - أزرق - 蓝色

2
T Marrone - Brown - Brun - Braun
Marrón - Castanho - 棕色 -بني



Collegamento a stella
(trifase con neutro)

Star connection
(three-phase with neutral wire)

Branchemet étoile
(triphasé avec neutre)

Sternanschluss
(dreiphasig, mit neutralem Leiter)

Conexión de estrella
(trifásica con neutro)

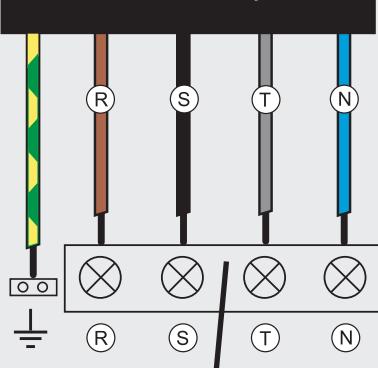
Conexão em estrela
(tri-fásico com neutro)

星形接线 (含零线, 三相)

اتصال نجمي (ثلاث مراحل بسلك محابد)

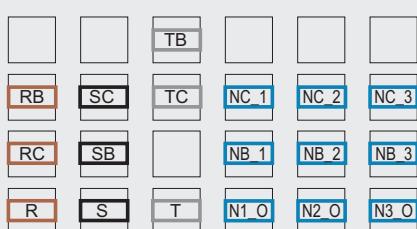


Cavo - Cable - Câble - Kabel
Cable - Cabo - 电缆



Morsettiera - Terminal strip - Boîte à bornes
Klemmleiste - Bornera - Quadro de bornes
端子板 - الشريط الطرفي

Morsettiera 6P - 6P Terminal strip
Boîte à bornes 6P - Klemmleiste 6P
Bornera 6P - Quadro de bornes 6P
لوحة التوصيل 6P



Collegamento a triangolo (trifase senza neutro)

Triangle connection (three-phase without neutral wire)

Branchemet triangle (triphasé sans neutre)

Dreiecksanschluss (dreiphasig, ohne neutralen Leiter)

Conexión de triángulo (trifásica sin neutro)

Conexão em triângulo (tri-fásico sem neutro)

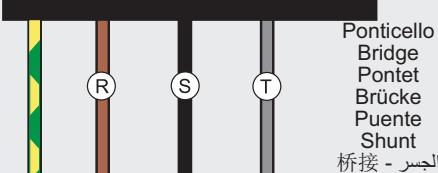
三角接线 (不含零线, 三相)

اتصال مثلث (ثلاث مراحل دون سلك محابد)



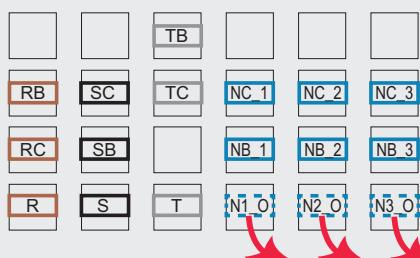
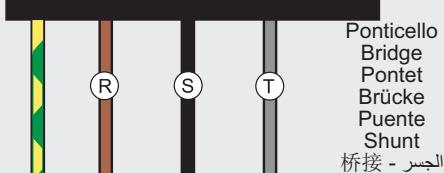
1

Cavo - Cable - Câble - Kabel
Cable - Cabo - 电缆

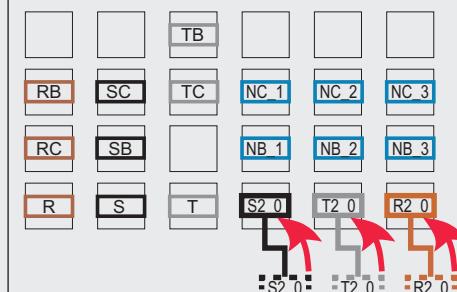


2

Cavo - Cable - Câble - Kabel
Cable - Cabo - 电缆



Isolare correttamente
Insulate properly
Isoler correctement
Einwandfrei isolieren
Aislara adecuadamente
Isole devidamente
正确绝缘
العزل بشكل سليم



presenti nella scatola elettrica
present in the electrical box
présents dans le boîtier électrique
im Schaltkasten vorhanden
presentes en la caja eléctrica
presentes na caixa elétrica
出现于配电箱
موجود في الصندوق الكهربائي





**Collegamento a stella
(trifase con neutro)**

**Star connection
(three-phase with neutral wire)**

**Branchement étoile
(triphasé avec neutre)**

**Sternanschluss
(dreiphasig, mit neutralem Leiter)**

**Conexión de estrella
(trifásica con neutro)**

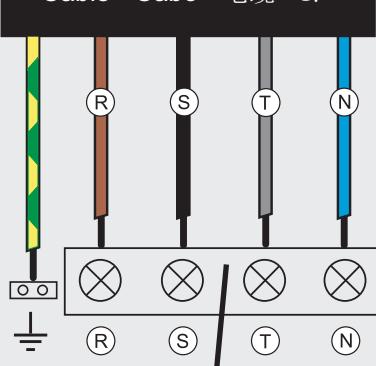
**Conexão em estrela
(tri-fásico com neutro)**

星形接线 (含零线, 三相)

اتصال نجمي (ثلاث مراحل بسلك محايد)

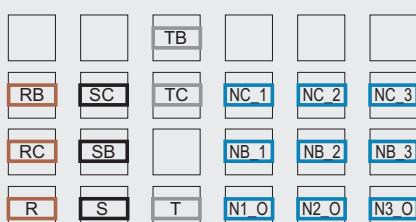


**Cavo - Cable - Câble - Kabel
Cable - Cabo - 电缆**



**Morsettiera - Terminal strip - Boîte à bornes
Klemmleiste - Bornera - Quadro de bornes
端子板**

**Morsettiera 6P - 6P Terminal strip
Boîte à bornes 6P - Klemmleiste 6P
Bornera 6P - Quadro de bornes 6P
لوحة التوصيل 6P**



Collegamento monofase

Single-phase connection

Branchement monophasé

Einphasiger Anschluss

Conexión monofásica

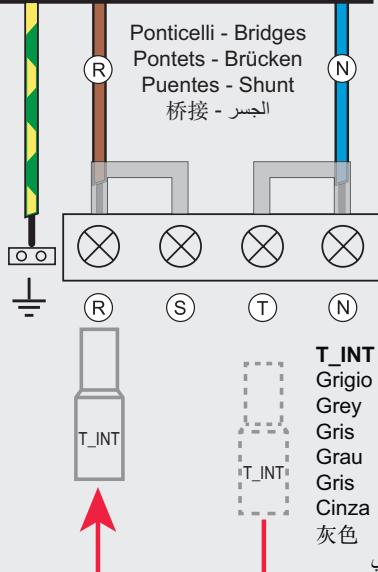
Conexão mono-fásico

单相连接

التوصليل أحادي الطور

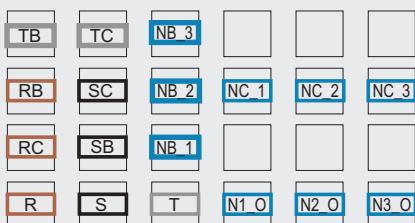
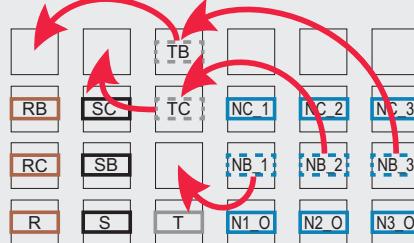
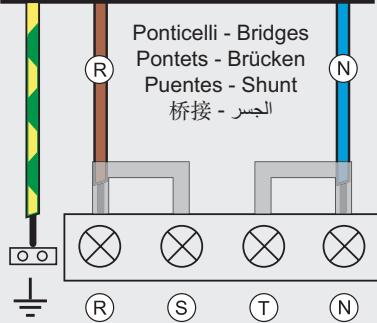
1

**Cavo - Cable - Câble - Kabel
Cable - Cabo - 电缆**



2

**Cavo - Cable - Câble - Kabel
Cable - Cabo - 电缆**



Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen.

Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

本页故意留白

تم عمداً ترك هذه الصفحة فارغة بدون معلومات

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

تحتفظ 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

- A) 610-004-159 liquido per i cappuccinatori;
- B) 610-004-280 in polvere per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
- C) 610-004-254 in polvere per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
- D) 610-004-217 pastiglie per i gruppi nelle macchine superautomatiche;
- E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray per tramoggia, display.

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

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

- A) 610-004-159 For cappuccino makers in liquid form
- B) 610-004-280 For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
- C) 610-004-254 For dispensers, filter-holders, coffee cups in powder form
- D) 610-004-217 For superautomatic-machine dispensers in tablet form
- E) 610-004-251 For hopper, display - professional cleaning Eco Cleaner Spray.

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

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**

- A) 610-004-159 liquide pour les fouettes-lait ;
- B) 610-004-280 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- C) 610-004-254 en poudre pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café ;
- D) 610-004-217 pastilles pour les groupes des machines tout-auto ;
- E) 610-004-251 détergent Eco Cleaner Spray pour les trémies, écran.

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

DE GRUPPO CIMBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der GRUPPO CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin: **ECO LINE - Produkte für die Säuberung**

- A) 610-004-159 Flüssig für die Cappuccino-Bereiter;
- B) 610-004-280 in Pulverform für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
- C) 610-004-254 in Pulverform für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
- D) 610-004-217 Tabletten für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen;
- E) 610-004-251 Reiniger Eco Cleaner Spray für der Trichter, Display.

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

ES GRUPPO CIMBALI y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad GRUPPO CIMBALI les muestra la linea: **ECO LINE - Productos para la limpieza**

- A) 610-004-159 líquido para los cappuccinadores;
- B) 610-004-280 en polvos para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
- C) 610-004-254 en polvos para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
- D) 610-004-217 en pastillas para los equipos de las máquinas superautomáticas;
- E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray para tolva, pantalla.

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

PT GRUPPO CIMBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa GRUPPO CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha: **ECO LINE - Produtos para a limpeza**

- A) 610-004-159 líquido para o kit cappuccino;
- B) 610-004-280 en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
- C) 610-004-254 en pó para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
- D) 610-004-217 pastilhas para os grupos das máquinas superautomáticas;
- E) 610-004-251 detergente Eco Cleaner Spray para tremonhas, ecrã.

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

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

- A) 610-004-159 用于制作液态形式的卡布奇诺咖啡;
- B) 610-004-280 用于制备粉末形式的分配器、过滤器架、咖啡杯;
- C) 610-004-254 用于制备粉末形式的分配器、过滤器架、咖啡杯;
- D) 610-004-217 用于制备片剂形式的全自动机器分配器;
- E) 610-004-251 适用于豆槽、咖啡粉斜槽、显示屏专业清洗环保喷雾清洁剂。

可以直接受当地经销商订购，根据如上所示，根据编号参考您需要的特定产品。

GRUPPO CIMBALI و"خط الخدمة"

تهدف خدمة العملاء بشركة GRUPPO CIMBALI إلى ضمان أفضل أداء لماكينة القهوة لعملائها في جميع الأوقات، وأيضاً توفير سلسلة من منتجات التنظيف المصممة خصيصاً لهذا الغرض.

ECO LINE - منتجات التنظيف

- (A) 610-004-159 لماكينات صنع الكابتشينو على هيئة سائل للموزعات، وحوامل المصفافي، وأكواب القهوة على هيئة مسحوق
- (B) 610-004-280 للموزعات، وحوامل المصفافي، وأكواب القهوة على هيئة مسحوق
- (C) 610-004-254 للموزعات، وحوامل المصفافي، وأكواب القهوة على هيئة مسحوق
- (D) 610-004-217 لموزعات الماكينات الأوتوماتيكية الفانقة على هيئة أقراص بالنسبة للقادوس، ومجري القهوة، ووحدة العرض
- (E) 610-004-251 Eco Cleaner Spray المخصص للتنظيف الاحترافي

اطلب مباشرة من موزعك المحلي وأخبره برقم الصنف الذي تحتاجه كما هو موضح أعلاه.



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

O Constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

制造商有权对该咖啡机做出修改，恕不另行通知

تحتفظ الجهة المصنعة بالحق في تعديل الأجهزة المقدمة حالياً في هذا المنشور دون سابق إشعار

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721