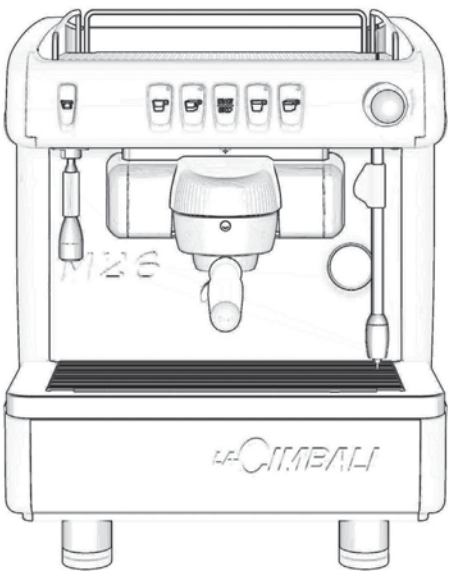
M26 1/DT - Compact

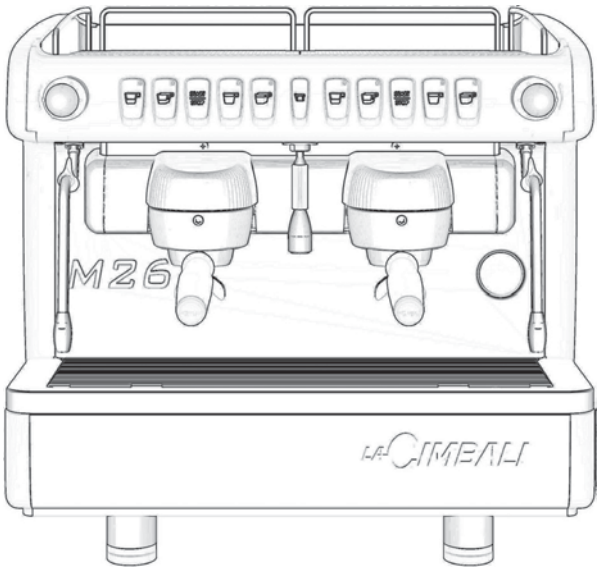
USA

USE AND INSTALLATION

UTILISATION ET INSTALLATION

Translation of the original instructions
Traduction du manuel d'origine





997-187-000 (rev. 2110)

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.

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

User ID: guest
PW: Entr@nc3

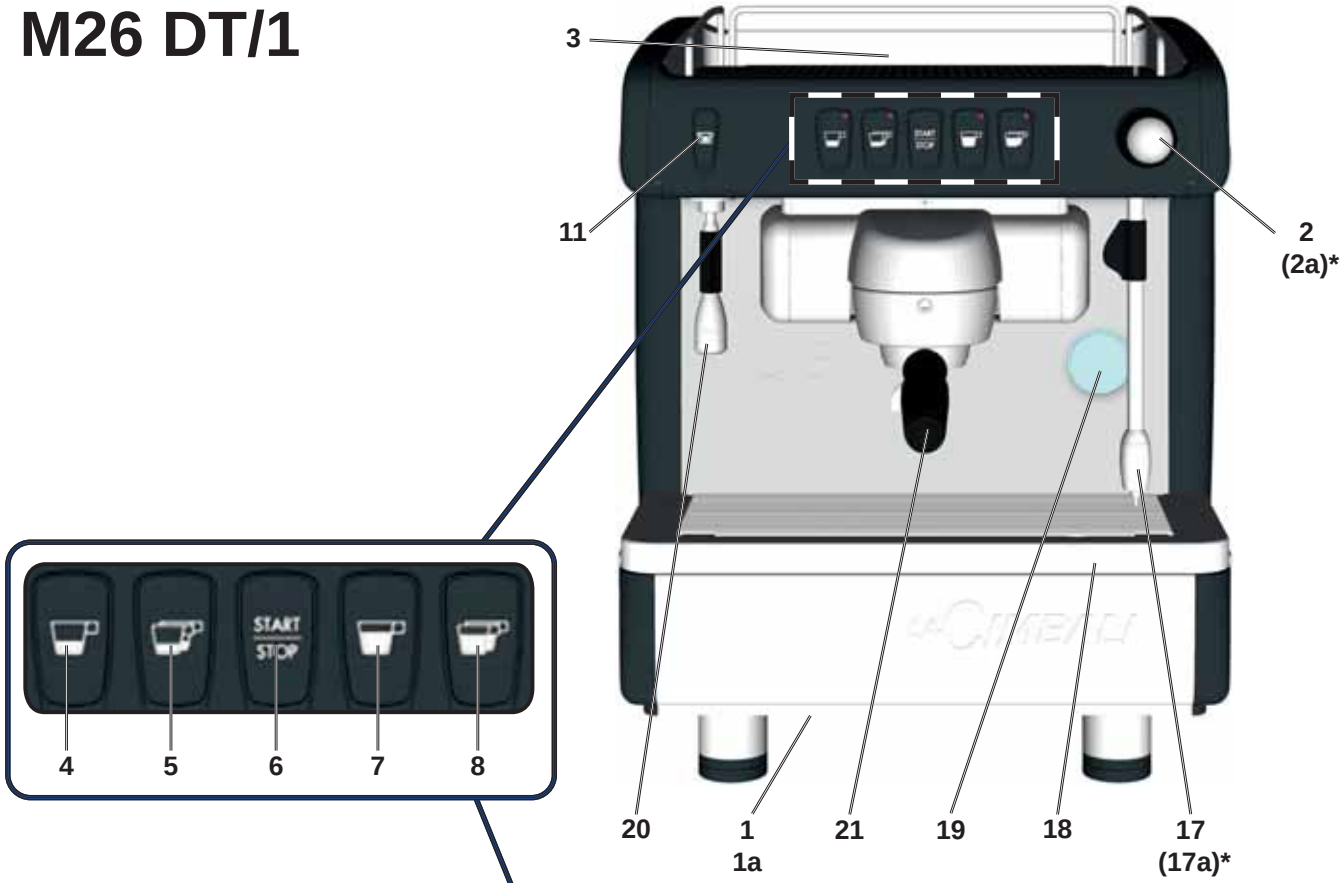
English

Translation of the original instructions

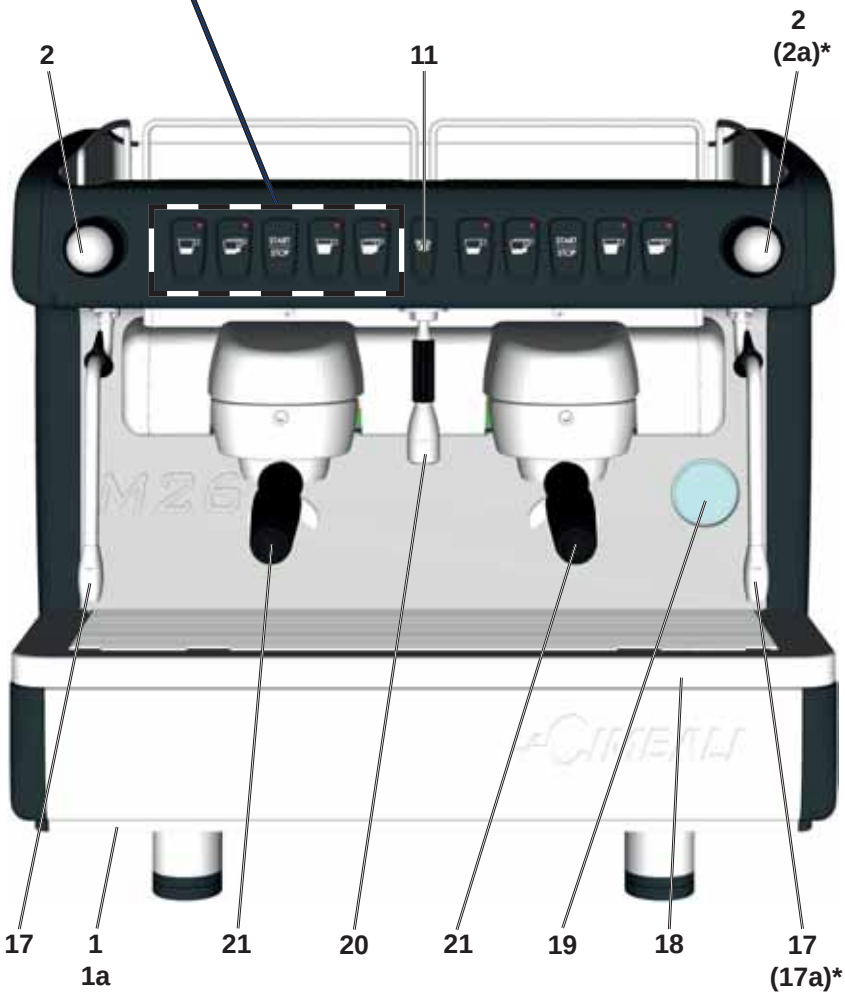
Français

Traduction du manuel d'origine

M26 DT/1



M26 Compact



EN LEGEND

1 Main ON/OFF switch
1a Boiler heat resistance switch
2 Steam adjustment knob
2a Turbosteam selector (*)
4 Dispensing push button - 1 short coffee
5 Dispensing push button - 2 short coffees
6 STOP-continuous / Prog - push button
7 Dispensing push button - 1 long coffee
8 Dispensing push button - 2 long coffees
11 Hot water button
17 Swivel steam jet pipe
17a Turbosteam pipe (*)
18 Pan
19 Pump pressure gauge / Boiler pressure gauge (*)
20 Hot water dispensing pipe
21 Filter holder

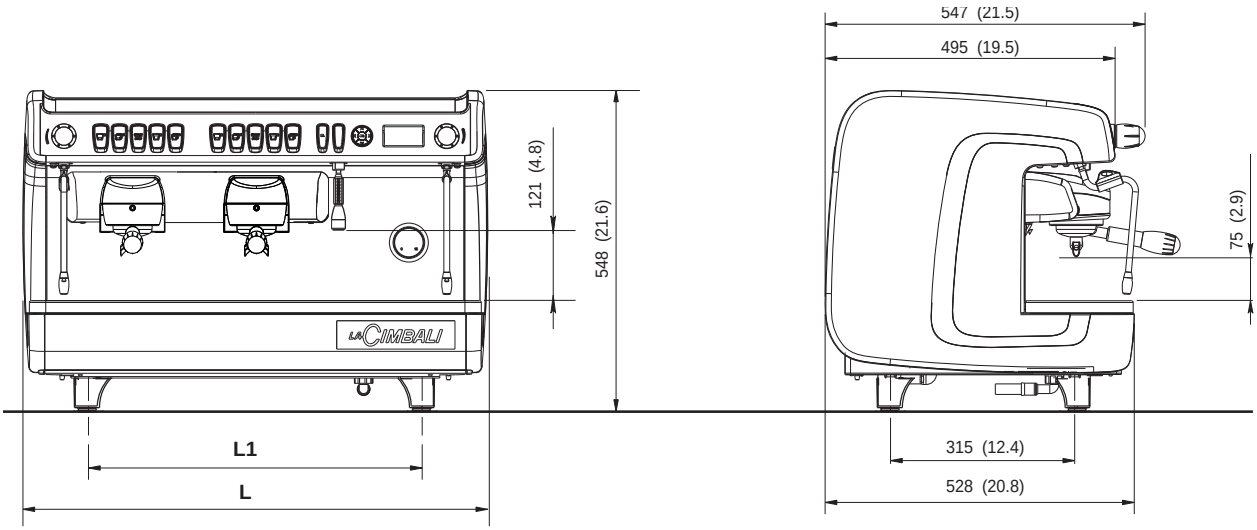
The components - * - are applied only in some produit configurations

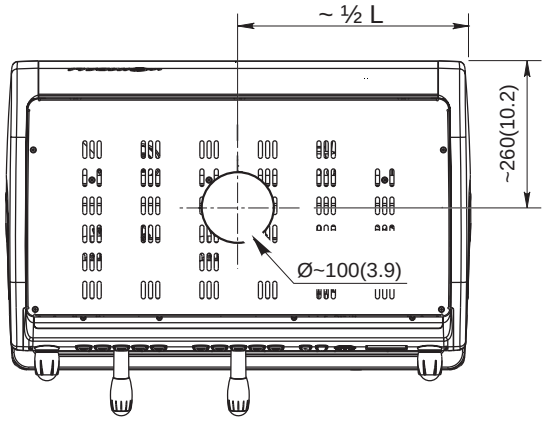
FR LÉGENDE

1 Interrupteur général
1a Interrupteur branchement résistance chaudière
2 Poignée de réglage de la vapeur
2a Sélecteur Turbosteam (*)
4 Touche débit 1 café court
5 Touche débit 2 café court
6 Touche STOP-CONTINU / Prog
7 Touche débit 1 café long
8 Touche débit 2 café long
11 Bouton de l'eau chaude
17 Tuyau (lance) orientable de la vapeur
17a Tuyau Turbosteam (*)
18 Cuvette
19 Manomètre de la pompe / Manomètre de la chaudière (*)
20 Tuyau (lance) d’eau chaude
21 Porte-filtres

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

	P_{max} [bar] [psi]	T_{max} [°C] [°F]	**Type of machine type de machine**	1 group 1 groupe	2 groups 2 groupes
			Fluid - Fluide	**Capacity - Capacité** [L]	
Service boiler Chaudière	2 29	133 271	water/steam eau/vapeur	5	5
Heat exchanger Échangeur de chaleur	12 174	133 271	water eau	0.18 x 1	0.18 x 2





DIMENSIONS					
		1 gr.	**2 gr.**	**3 gr.**	**2gr.Compact**
L	**mm**	450	794	994	594
	inches	17.7	31.3	39.1	23.4
L1	**mm**	280	570	770	340
	inches	11.0	22.4	30.3	13.4
Weight	**Kg**	48	75	87	62
	pounds	106	165	192	137

Symbols - Symbols

Generic warning - Avertissement générique

WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique

WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands - ATTENTION: danger d'écrasement des mains

WARNING: Hot surface - ATTENTION: Surface chaude

Environmental protection - Sauvegarde de l’environnement

These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.

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.

This page is intentionally left blank.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Index

Page

1. General Rules 2
2.1 Transport and handling 3
2.2 Installation Rules 4
4. Water Installation Rules 5
3. Electrical Installation Rules 5
5. Installation Check-up 6
6. Rules for the worker operating the machine 7
7. Caution 8
8. Maintenance and Repairs 9
9. Decomissioning the machine 9

Page

USE

10. Daily operation 10
11. Heating phase 10
12. Coffee dispensing 11
13. Hot water dispensing 11
14. Steam dispensing 12
15. How to access the programming mode 14
16. Cleaning and maintenance 15
17. Defects - Malfunctions 19

ILLUSTRATIONS VII
Service Line VIII

English

1. General Rules

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

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups. Any other use is considered irregular.
- The machine must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that know the risks attached to using the machine.
- The machine is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or given instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
  Children must not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
  Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can drop below the freezing point, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level 74 dB(A) (+/- 2.5dB).
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

WARNING

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

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

Keep this booklet handy for easy reference.

2.1 Transport and handling

Packaging

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

Checks on receipt

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

Advice for disposal of packaging

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

Handling

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

If moving the appliance by hand, make sure:

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

2.2 Installation Rules

- Before plugging in the appliance, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Check the condition of the power-supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 1 inch (20 mm) from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup-warmer tray) sits at a height of at least 47 inches (1.2 meters). Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 50°F and 89.6°F (10° and 32°C).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install or use the appliance in potentially explosive environments.
- Do not install the appliance in the presence of flammable substances.

3. Electrical Installation Rules

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

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

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

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

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

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules.
These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment.
This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.
Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS

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

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

If the values do not fall within the limits, an appropriate water-treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).
If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING

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

WATER CONNECTIONS

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

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter, Figure 2*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above 87 psi (6 bar), install a pressure reducer set at 29÷43 psi (2÷3 bar). See *Illustrations chapter, Figure 3*.

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

IMPORTANT: The curves of the water-draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter, Figure 4*.

ATTENTION: This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.

English

5. Installation Check-up

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

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

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

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

GROUPS

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

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 2,5 liters of water have been used. See the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual.

STEAM (also with Turbosteam)

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

6. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START

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

Groups

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

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 2,5 liters of water have been used.
  See the “Hot water dispensing” chapter in the User’s Manual.

Steam (also with Turbosteam)

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

DURING OPERATION

Steam dispensing (also with Turbosteam)

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

Coffee dispensing

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

Hot water dispensing

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

Cleaning the coffee

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

7. Caution

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

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

GENERAL

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

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

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

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

MACHINE CLOSE-DOWN

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

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

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

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

8. Maintenance and Repairs

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

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

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

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

WARNING! Maintenance by unqualified individuals can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

WARNING! Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

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

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

For California only

WARNING: Consuming beverages that have been prepared in this machine will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects and other reproductive harm.

9. Decomissioning the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.

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

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

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

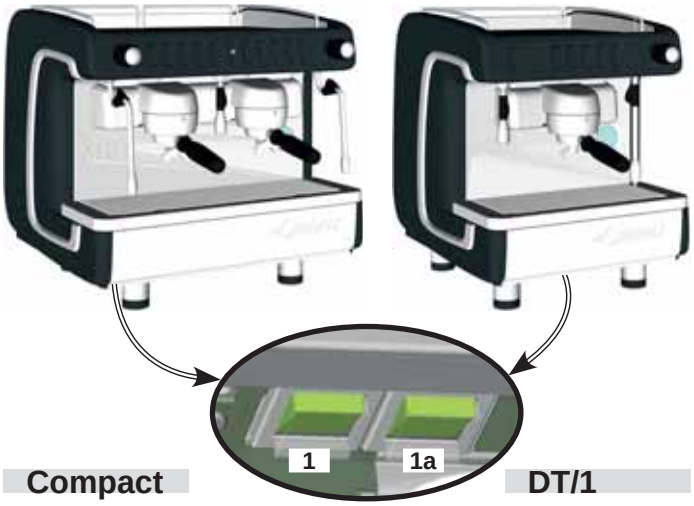
English

USE

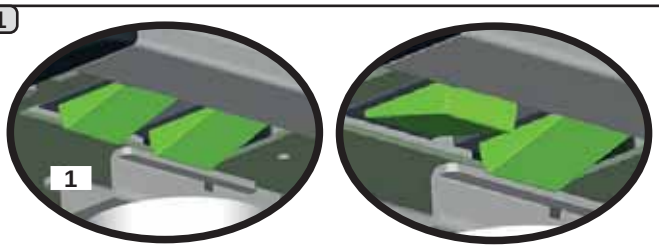
10. Daily operation

"Before setting the machine to work, make sure that:
- **the main electric power switch is on;**
- **the mains water tap has been turned on".**

CAREFULLY PAY ATTENTION TO THE SEQUENCEFORACTIVATINGTHESWITCHES (1) AND (1A).

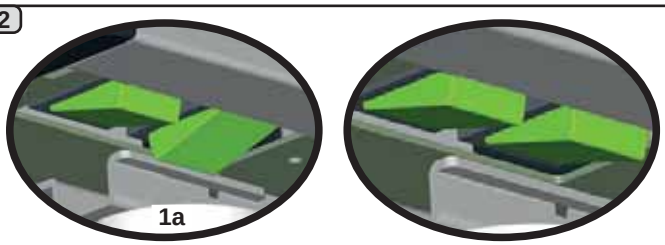


1



Press the luminous main switch (1) into position ; the related indicator light switches on and the key also light up. If the water level in the boiler is lower than the minimum limit, the boiler will be filled to the right level, indicated by restored pressure in the manometer-pump.

2



ONLY AFTER the boiler filling process has been completed should you press the light switch that activates the resistance (1A) into position ; the related indicate light switches on and the heating phase begins. Wait until the operating pressure (approx. 17psi - 1.2 bar) appears on the manometer (**19**).
At this point, the machine is ready for use.

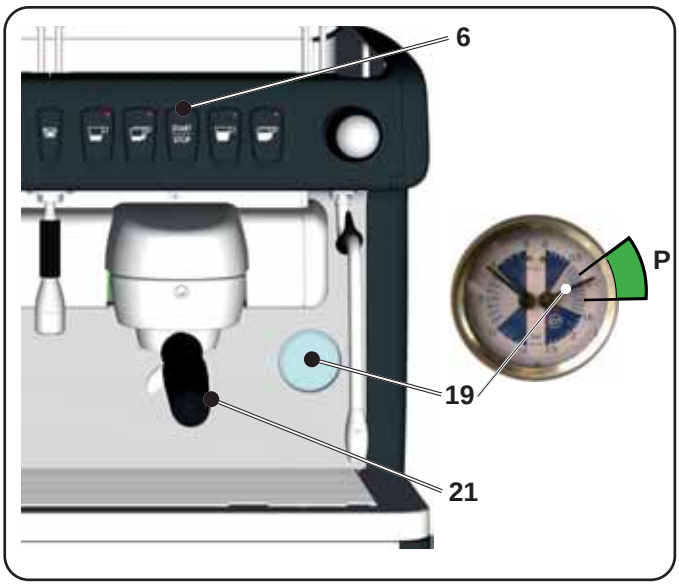
11. Heating phase

During heating, if one of the coffee dispensing push buttons is pressed, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.

Heating is completed when the boiler gauge indicator (**19**) remains stable in the **P** green area.

The machine is now ready to dispense coffee, steam and hot water.

To make sure that the dispenser unit and the filter holder (**21**) are at similar temperatures, press the coffee dispensing push button (**9**) and let the machine dispense coffee for a few seconds. Then press again the push button (**9**) to stop dispensing.



12. Coffee dispensing

Unhook filter holder (**21**) and empty the coffee grounds of the previous coffee in the dregs drawer.
Fill the filter with one dose of ground coffee in the case of the 1-cup filterholder with conical filter or with two doses of ground coffee in the case of a 2-cup filterholder with cylindrical filter.

Uniformly press the ground coffee in the filter holder by means of the pressing disc of the grinder.

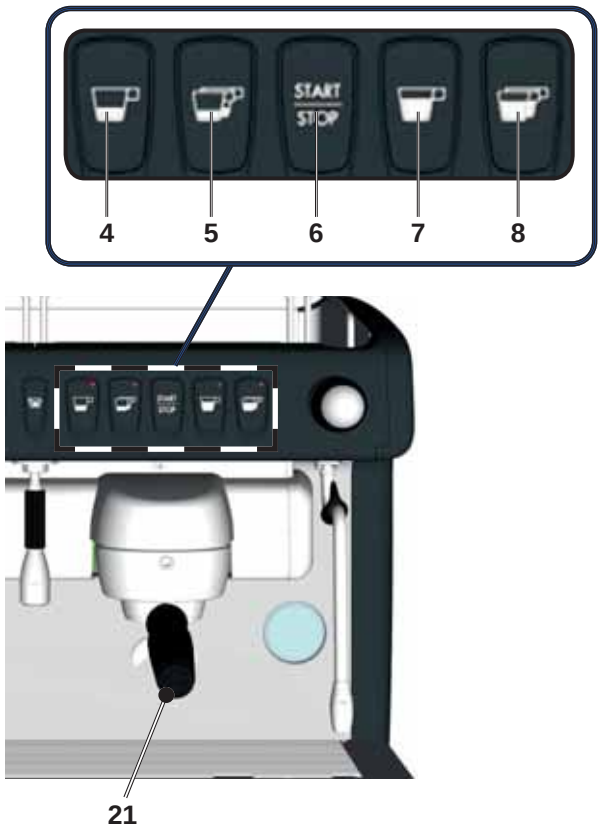
Clean the filter rim in order to eliminate the eventual ground coffee.

Hook filterholder (**21**) to the group and put one or two cups underneath of the delivery spouts of filter holder (**21**).

Press the coffee dispensing key (**4, 5, 7** or **8**) corresponding to the preferred dose. The LED corresponding to the selected key will remain lit and the coffee will be dispensed. It will stop automatically.

Press the push button START/STOP (**6**) START STOP for continuous dispensing.

Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing the push button START/STOP (**6**) START STOP.



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

13. Hot water dispensing

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

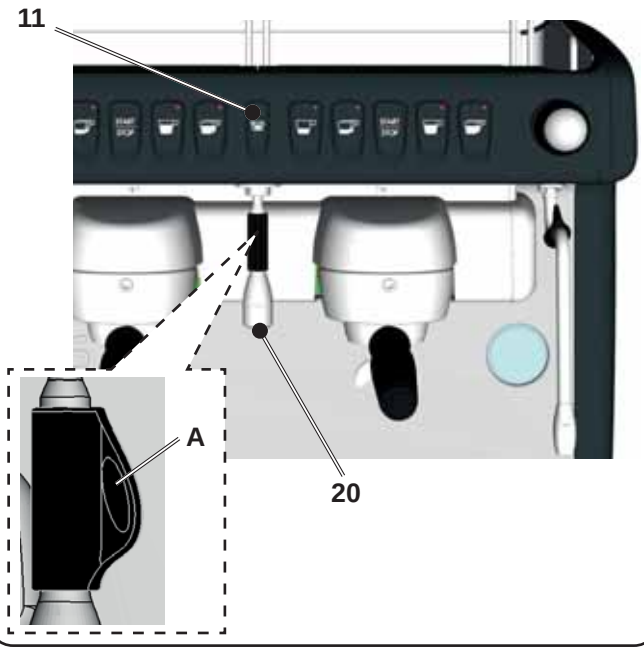
The dispensing of hot water is controlled by the economizer which permits mixing hot water from the boiler with fresh cold water from the mains and controls its temperature.

With this system, water quality is improved and assures the best results for the operator.

Place the appropriate container under the hot water dispenser (**20**).
Press the hot water dispensing key (**11**).
The programmed dose of hot water will pour from the dispenser (**20**) and will stop automatically.

NOTE:

- Dispensing can be interrupted at any time by pressing the key (**11**).
- The adjustment of the economizer for regulating the delivered water temperature is made by the installing service technician.



14. Steam dispensing

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

English

Heating milk for frothy coffee (cappuccino)

General indications

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

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

Dispensing with the Turbosteam selector (2a)

(where applicable)

Machines equipped with the TURBOSTEAM (STOP STEAM) dispensing system have the "*stop steam dispensing when set temperature is reached*" function, and can rapidly heat and froth milk.

Insert the steam nozzle (**17a**) into a suitable container, making sure the bulb is completely immersed in the milk.

Select the type of milk you desire:
- using the knob (**2a**), clockwise (frothed) or counter-clockwise (hot, no frothed).

When the set temperature is reached, steam dispensing can be stopped:
- automatically;
- manually, turning the knob (**2a**) in in any direction.

Steam dispensing with knob control

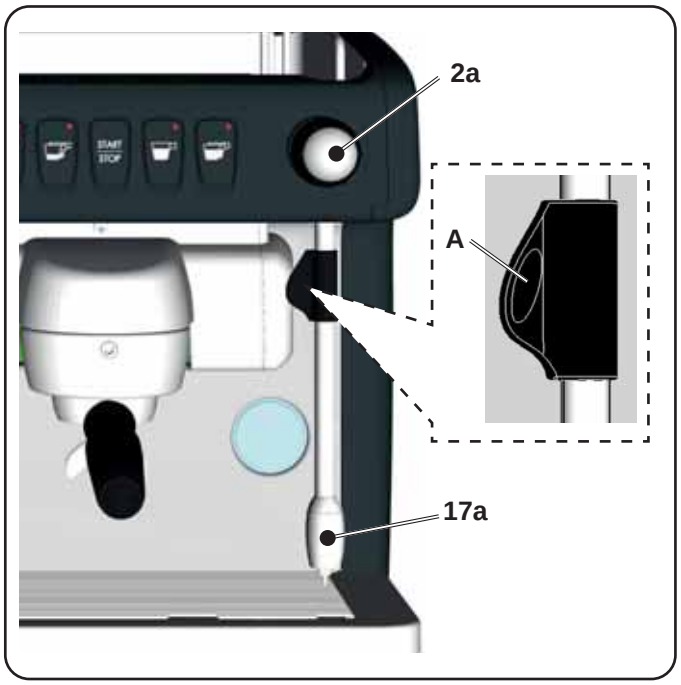
The steam frother system (**2**) is suitable for beverages that need to be mixed because the steam flow can be gradually opened.

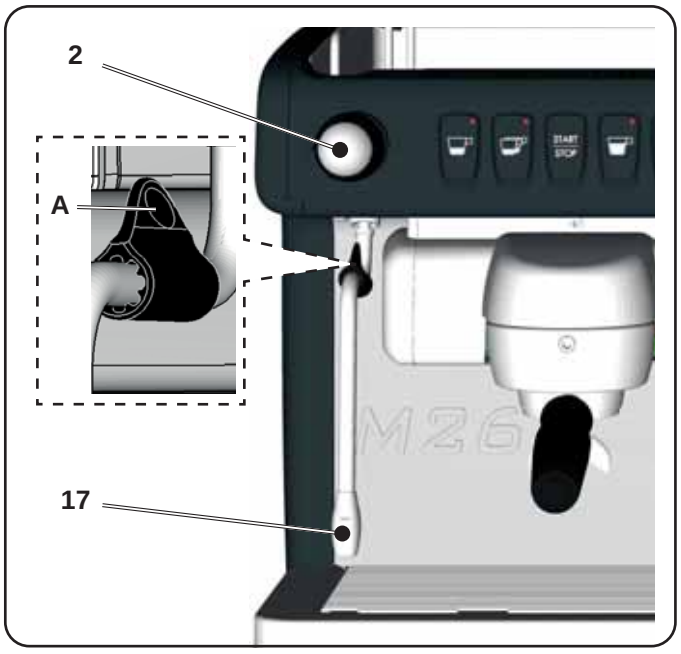
Insert the steam dispensing wand (**17**) in a suitable container. Open the steam and close it when the beverage is heated.

Cleaning of steam dispensing pipes

At the conclusion of each steam dispensing phase:

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





TURBOSTEAM - *TEMPERATURE SETTING*

The temperature setting for the “Stop Steam” function is factory set at 161°F (72°C) and is therefore not set by the user.
Nevertheless, the standard setting can be changed within the range of 113 and 185°F (45÷85°C).

To make this change:
- switch off the machine;
- remove the back panel;
- adjust the setting (**R**) on the Turbosteam card, keeping in mind the corresponding number of notches and temperature:

notch 0 = ~113°F (45°C)
notch 10 = ~185°F (85°C)

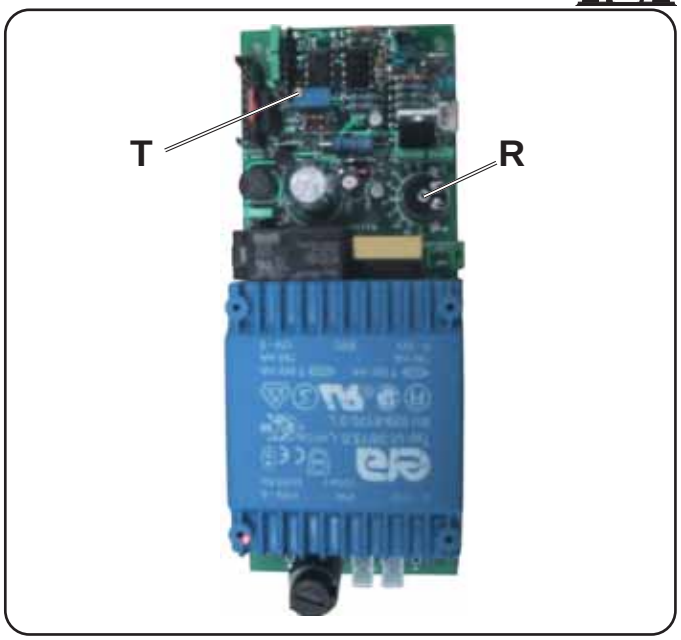
increment between the 2 notches = ~39.2°F (4°C)

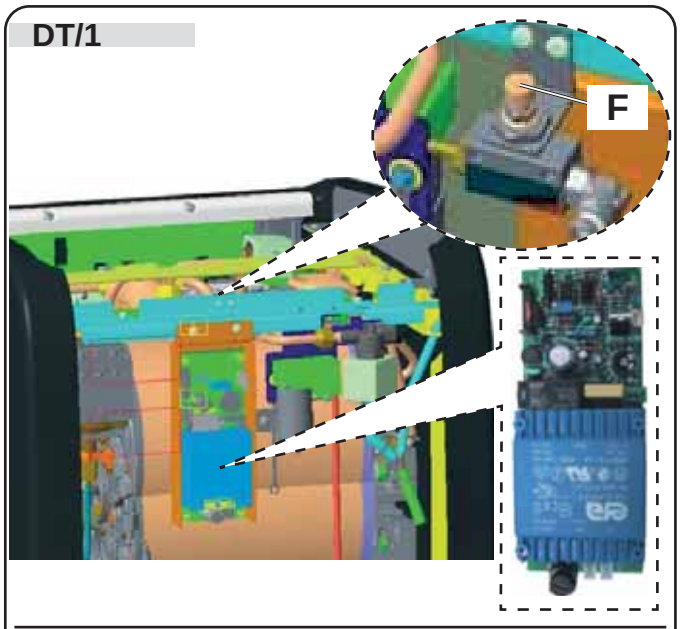
The indication of intermediate temperatures is approximate; after each adjustment, please use a thermometer to determine the actual set temperature.

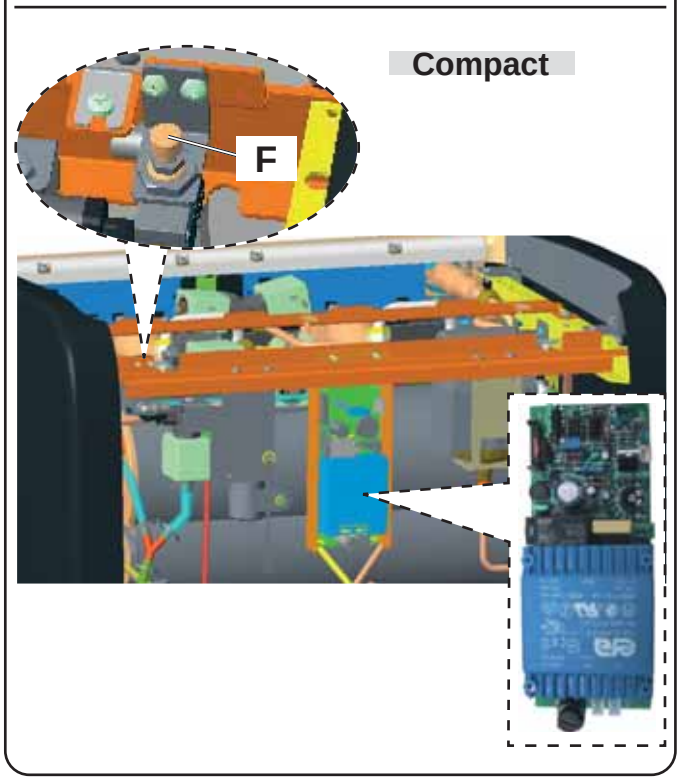
The ideal setting for milk frothing is set in the factory. If additional adjustments must be made, turn the flow adjustment valve (**F**):
- counterclockwise: more air > more frothy milk
- clockwise: less air > less frothy milk

Note: even slight turns of the valve (F) can make a great difference in how the milk is frothed.

Correct alignment of the steam thermocouple is performed in the factory: for this reason, do not turn the adjusting screw (T).







English

15. How to access the programming mode

To enter the programming mode, press push button START/STOP (**6**) and keep it pressed for about 8 seconds; the blinking LED light sequence above the keys and the intermittent buzzer indicates that the machine is in the programming phase.
To exit the programming mode, after programming the various drinks, press push button START/STOP (**6**) again.

Programming the coffee measures

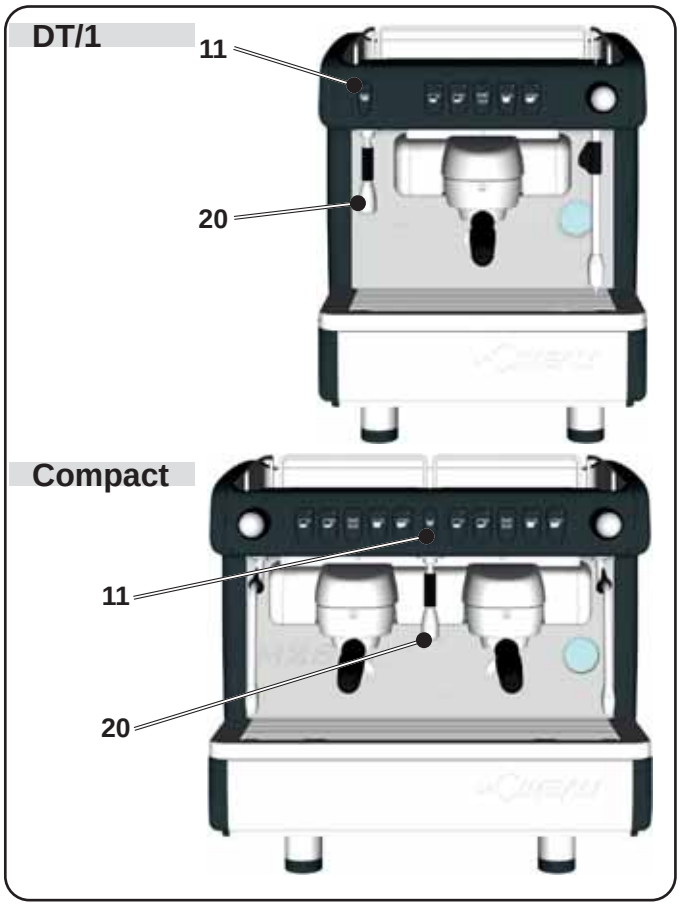
"Before programming the coffee dispensing push buttons fill the filter holder with the correct serving of ground coffee.
Don't use coffee grouts for programming servings."

Fit and tighten the filter holder (**21**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**21**).
Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (**4, 5, 7** or **8**) corresponding to the required serving to be programmed; the LED of the key to be programmed stays on and does not blink.
When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the coffee dispensing push button.
Repeat the above operations for the other coffee push buttons.

Note: if you make a programming mistake, use a new dose of ground coffee and repeat the operation.

Programming the hot water measures

Position a suitable container for the amount to be programmed under the hot water pipe (**20**).
Press (and keep momentarily pressed) the hot water dispensing push button (**11**).
When the amount of water in the container reaches the required level, release the push button (**11**).



16. Cleaning and maintenance

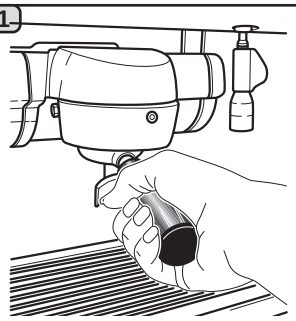
For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph. Washing must be carried out using original "Service Line" products, see details on the last page. Any other product could compromise the suitability of the materials which come into contact with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

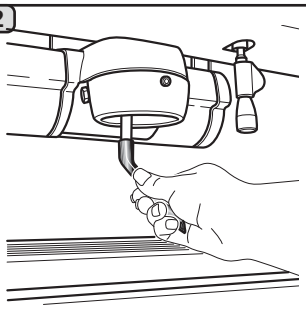
GENERAL OVERVIEW OF CLEANING INTERVALS				
	Every use	**Daily**	**Weekly**	**Tools to use**
Coffee circuit		√		• brush (1) - rubber disk (2) - detergent powder (3)
Coffee groups		√		• brush (1)
Boiler water change		√		
Filter holder		√		• container (4) - detergent powder (3) - sponge (5)
Steam pipe	√	√		• sponge (5)
Automatic steam pipe	√	√		• sponge (5)
Water pipe		√		• sponge (5)
Grille and basin		√		• sponge (5)
Draining tray			√	• container (4) - sponge (5)
Bodywork		√		• soft cloth (6)

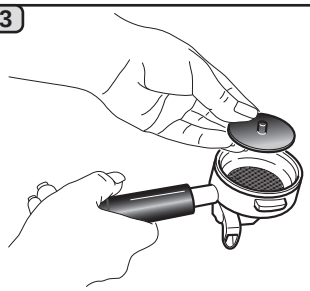
For cleaning operation details, see the dedicated sections on the following pages.

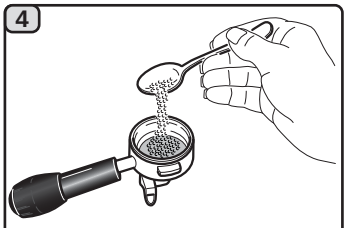
Procedure to follow at the end of the working day on all groups

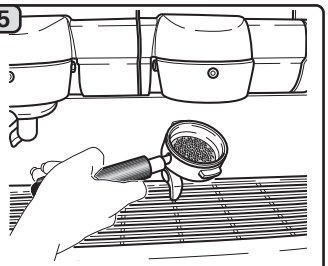
NOTE: the following operations must be carried out when the machine is on and pressurized.

1

Remove the filter holder from the coffee group.

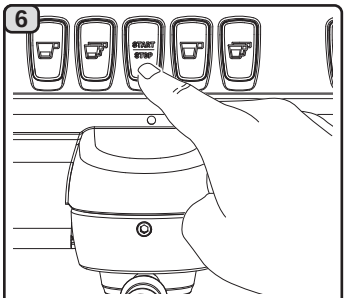
2

Using a brush, clean the cover gasket.

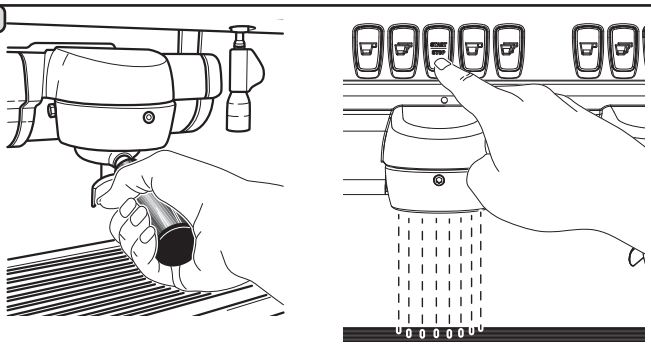
3

Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.

4

Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

5

Attach the filter-holder to the dispenser unit.

Do not remove the filter holder during coffee dispensing.

6

Press the stop button and press it again after 10 seconds. Repeat this step 10 times.

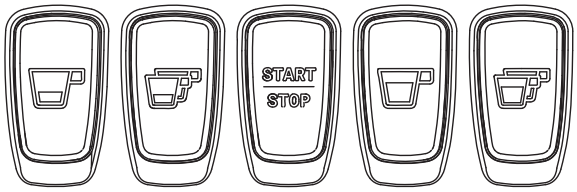
7

Remove the filter holder; Press the stop button and execute the rinse cycle with water for about 30".

English

Guided procedure for simultaneously washing coffee groups.

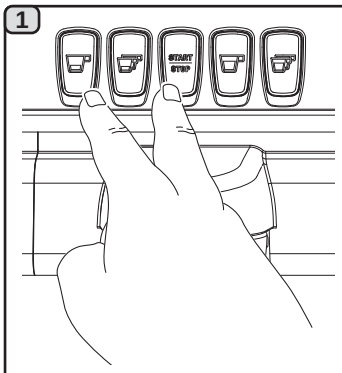
The function is available only if, on switching on the machine, a sequence of 5 “beeps” can be heard coming from the buzzer on the electronic board.

Group keyboards



key 1 | key 2 | key 3 | key 4 | key 5

1

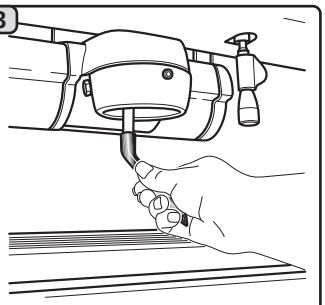


To activate the washing function, turn on the machine while pressing keys 1 and 3 of the coffee groups. This must be done within the first 5 seconds of the beep sequence.

2

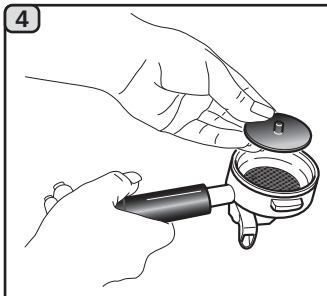
While waiting for washing to start, keys 1 and 2 flash simultaneously with the buzzer sounding every second. All the other keys are off.

3



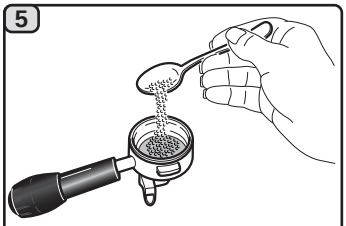
Using a brush, clean the cover gasket.

4



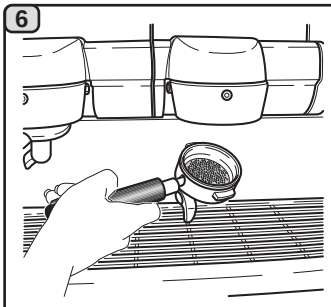
Insert the rubber disk into the filter holder.

5



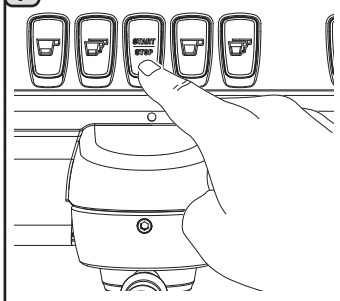
Pour in 5 g of detergent powder, equal to about one teaspoon.

6



Hook the filter holder to the group.

7



Press key 3 to move on to the next step.

8

A dispensing cycle of about 10 seconds on each group starts (with keys 1 and 2 steady on) alternating with a pause of 10 seconds (keys 1 and 2 flashing).

All the other keys and the buzzer are off.

The dispensing/pause cycle is automatically repeated ten times.

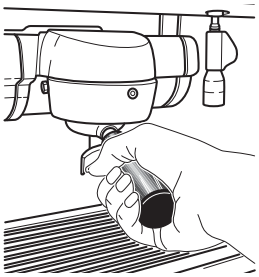
Do not remove the filter holder during dispensing.

9

At the end of the dispensing/pause cycle, keys 4 and 5 flash simultaneously with the buzzer sounding every second.

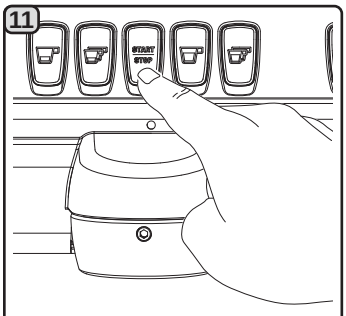
All the other keys are off.

10



Remove the filter holders.

11



Press key 3 to move on to the next step.

12

A rinse cycle of about 30 seconds on each group starts (with keys 3 and 4 steady on) alternating with a pause of 30 seconds (keys 3 and 4 flashing).

All the other keys and the buzzer are off.

This cycle is repeated automatically twice.

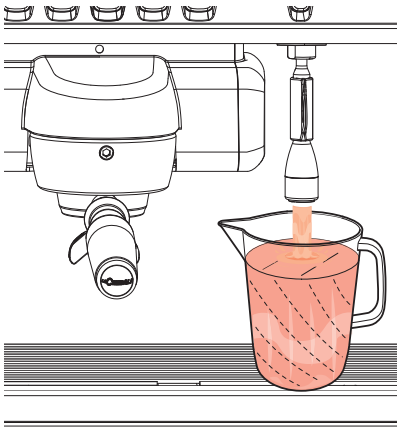
13

At the end of the rinse cycle washing is complete and the machine returns to normal functioning.

NOTE: To interrupt the wash cycle the machine must be turned off: when re-started it will return to automatic functioning.

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

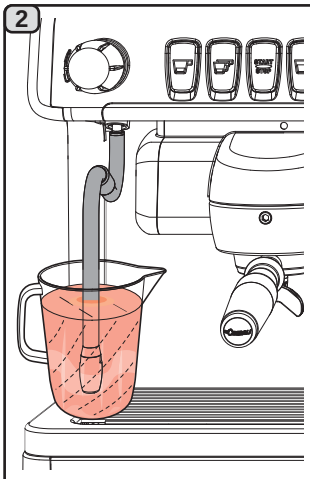
1



> 194 °F

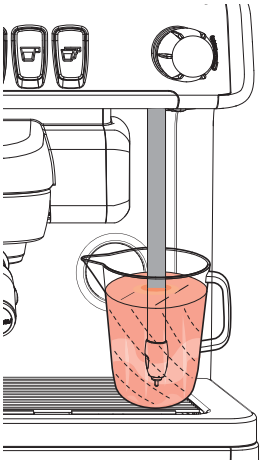
Using a suitable container, remove an adequate amount of hot water (> 194 °F) from the boiler, enough to cover the part of the nozzle that comes into contact with the milk.

2



MANUAL

30'



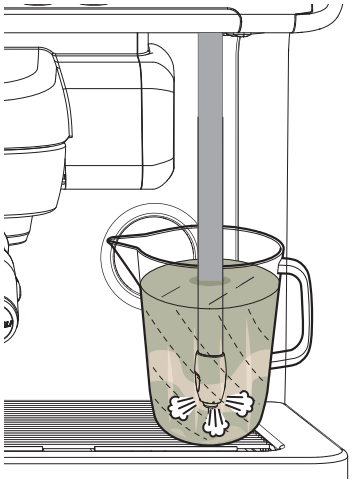
AUTOMATIC

Let the nozzle steep for at least 30 minutes.

3

Throw the water away and rinse the container thoroughly.

4



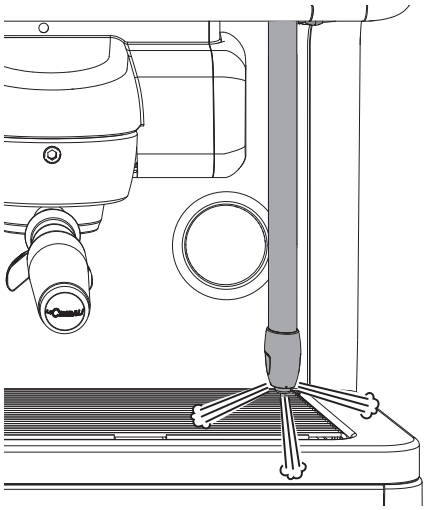
> 150 °F

Using the nozzle, heat an adequate amount of cold water to at least 150 °F, enough to cover the part of the nozzle that came into contact with the hot water used in step 1.

5

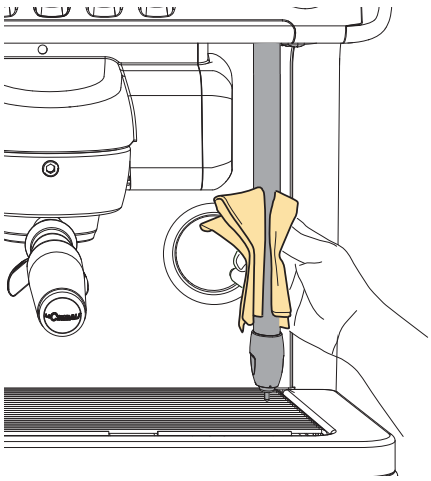
Throw the water away and rinse the container thoroughly.

6



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

7

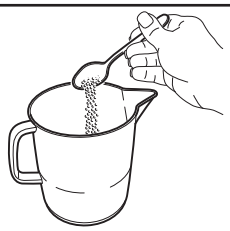


Dry the nozzle with a clean, slightly damp sponge that does not leave behind any fibre residue.

DO NOT use abrasive products.

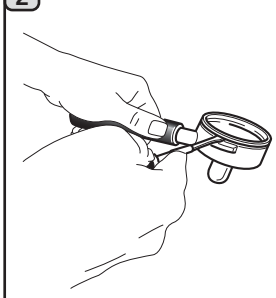
FILTER-HOLDERS - *This operation must be made on all the filter-holders at the end of each working day*

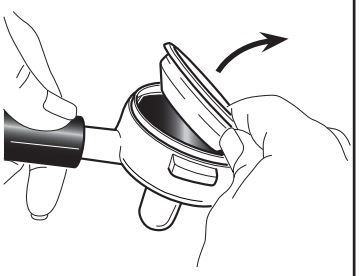
1



Pour one litre of hot water (122÷176°F; *50÷80°C*) and 10 g of detergent powder, equal to two teaspoCons, in a suitable container that is neither aluminium nor iron.

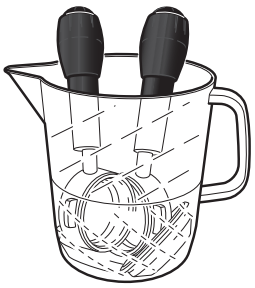
2





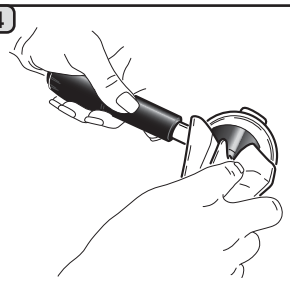
Remove the filters from the filter holders.

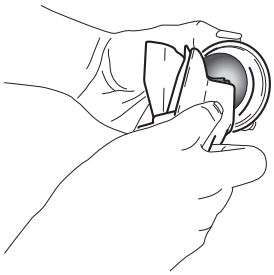
3



Soak the filters and the filter holders in this solution for about 15 minutes.
NOTE! Only immerse the metal parts.

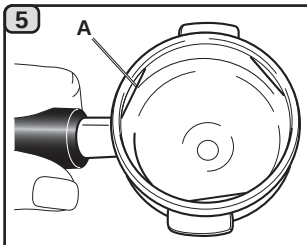
4

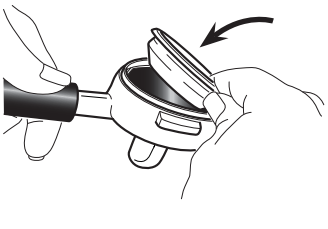




Remove any residue with a non-abrasive sponge and rinse well with running cold water.

5



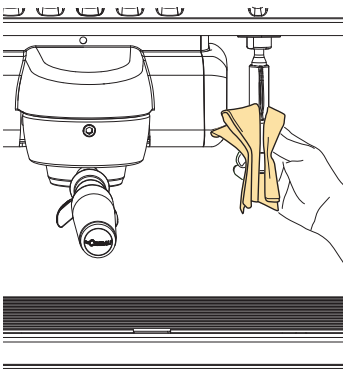


Place the filters back in the filter holder, making sure that the anchoring spring (**A**) of the filter is in its slot.

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

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

DO NOT use abrasive products.



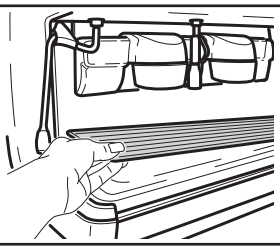
NOTE: the procedures described below can also be carried out when the machine is switched off.

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

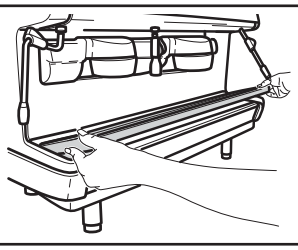
1. Remove the grille from the basin.
2. Extract the basin.
3. Rinse the grille and tray under running water.

Danger of burns
DO NOT insert your hands beneath the front panel.

1



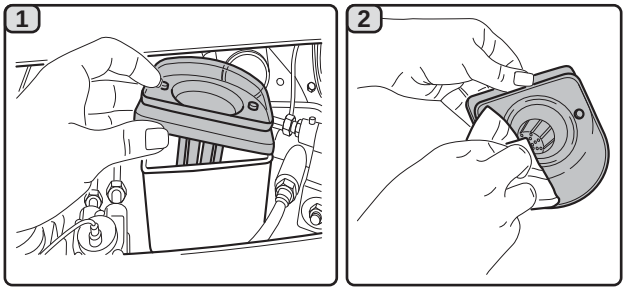
2



DRAINING TRAY

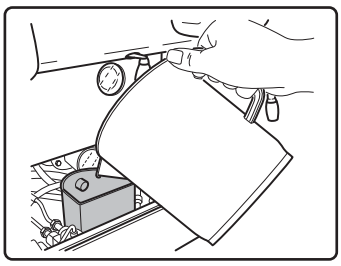
- This operation must be carried out every 7 days

1. After removing the basin, remove the lid of the draining tray.
2. Remove any residue with a sponge and rinse well with cold water.



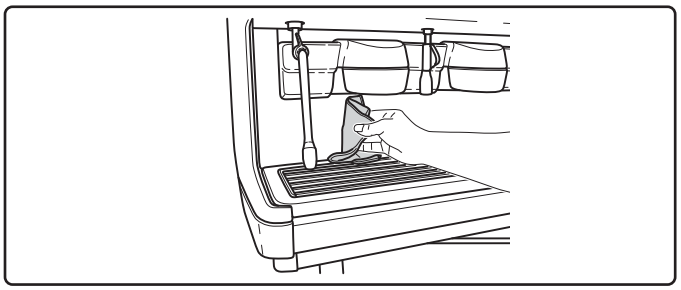
- This operation must be carried out at the end of each working day

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



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

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
Note: Do not spray liquids into the panel slots.



17. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine does not work.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the main switch (**1**).
The coffee machine is not heating up.	Wrong position of the switch (**1a**).	Press the switch (**1a**).
Leaking from the filter holder rim (**21**).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse . Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (**21**) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge basin hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open the taps Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level-control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

This page is intentionally left blank.

Index

Page

1. Consignes générales 2
2.1 Transport et manutention 3
2.2 Consignes d'installation 4
4. Consignes hydrauliques d'installation 5
3. Consignes électriques d'installation 5
5. Vérification de l'installation 6
6. Consignes pour l'opérateur 7
7. Avertissements 8
8. Entretien et réparations 9
9. Mise hors service définitive 9

Page

UTILISATION

10. Mise en marche quotidienne de la machine . 10
11. Phase de chauffage 10
12. Distribution de café 11
13. Distribution d'eau chaude 11
14. Distribution de vapeur 12
15. Comment accéder à la programmation 14
16. Nettoyage et entretien 15
17. Anomalies - Avaries 19

ILLUSTRATIONS VII
Service Line VIII

Français

1. Consignes générales

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

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer 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.
- 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 agents 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.
- 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/collecte conformément à la législation locale en vigueur.

Manutention

Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation 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 ;
- toujours utiliser les dispositifs de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).

2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et de l'eau.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation ; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 1 pouce (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 47 pouces (1,2 m). Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 50°F et 89.6°F (10°C et 32°C).
- 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 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*.

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites des appareils numériques de Classe A, conformément à la partie 15 des règlementations de la FCC.
Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'équipement est utilisé dans un environnement commercial.
Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instruction, celui-ci peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.
Le fonctionnement de cet équipement dans une zone résidentielle est susceptible de provoquer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur sera tenu de corriger les interférences à ses propres frais.

4. Consignes hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES

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

Contrôler que les valeurs du pH et des chlorures sont conformes aux lois en vigueur au point d'entrée de l'eau sur la machine.

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 la machine, 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 2*, en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N. B. : si la pression de réseau dépasse 87 psi (6 bars), installer un réducteur de pression calibré à 29÷43 psi (2÷3 bars) : voir *chapitre illustrations figure 3*.

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 4*.

ATTENTION: This equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction. *(ATTENTION: Cet équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate conformément aux codes de plomberie fédéraux, de l'État ou locaux applicables).*

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
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion

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

GROUPES

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

EAU CHAUDE

- Distribuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 2,5 litres. Voir manuel d'utilisation au chapitre « Distribution eau chaude ».

VAPEUR (même avec Turbosteam)

- 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

DEMARRAGE ACTIVITE

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 DISTRIBUE PAS DE BOISSONS PENDANT PLUS DE 8 HEURES ET EN TOUT ÉTAT DE CAUSE 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

- Distribuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 2,5 litres.

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

Vapeur (même avec Turbosteam)

- 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 (également avec Turbosteam)

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

Distribution de café

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

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 200cc.

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 dont 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 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.

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 indiqué dans le chapitre correspondant ;**
- **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 SAV.

En cas de dommage au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au SAV.

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

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

ATTENTION

Un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité de la machine aux normes en vigueur. Ne s'adresser qu'à un personnel qualifié et autorisé.

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

Pour la Californie uniquement

AVERTISSEMENT : la consommation de boissons ayant été préparées dans cette machine vous exposera au plomb, un produit chimique connu dans l'État de Californie pour causer des malformations congénitales et des problèmes de reproduction.

9. Mise hors service définitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain.

Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

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'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

UTILISATION

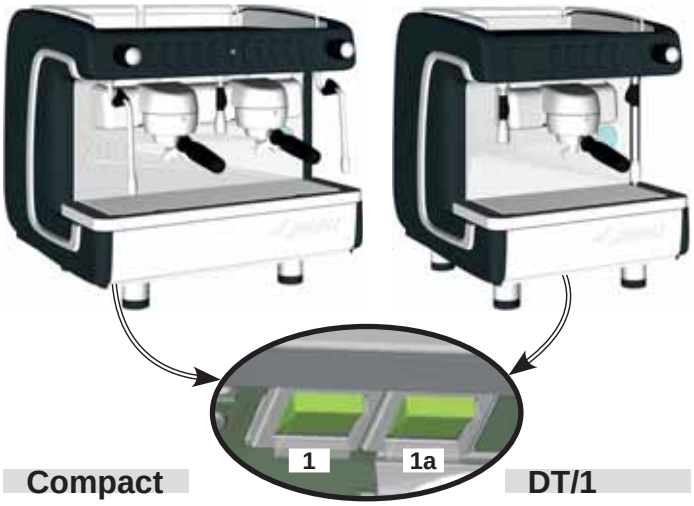
10. Mise en marche quotidienne de la machine

« 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 ».**

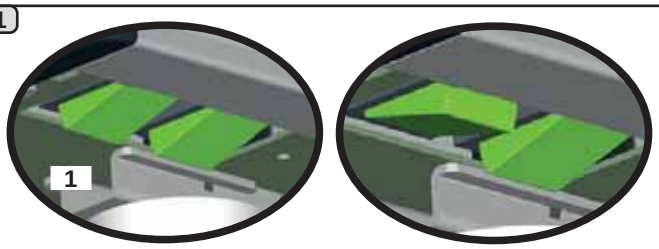
FAIRE PARTICULIEREMENT ATTENTION A LA SEQUENCE D'ACTIONNEMENT DES INTERRUPTEURS (1) ET (1A).

OFF

ON

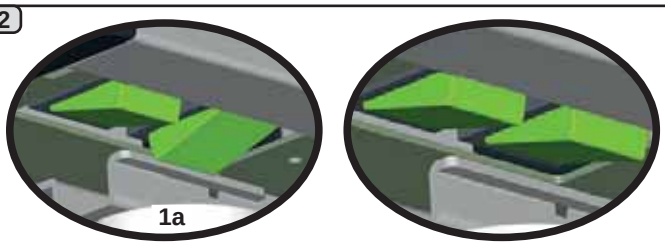


1



Appuyer sur l'interrupteur lumineux général (1) en position ; le voyant s'allume et les touches s'éclairent eux aussi.
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieur au minimum, la chaudière sera remplie jusqu'au niveau optimal, indiqué par le rétablissement de la pression de réseau du manomètre de la pompe.

2



SEULEMENT APRES que le processus de chargement de la chaudière a été achevé, appuyer sur l'interrupteur lumineux d'activation de la résistance (1A) en position ; le voyant s'allume et la phase de réchauffement commence.
Attendre jusqu'à ce que le manomètre (**19**) indique la pression prévue pour l'exercice (environ 17psi - 1,2 bar).
A ce stade la machine est prête pour le travail.

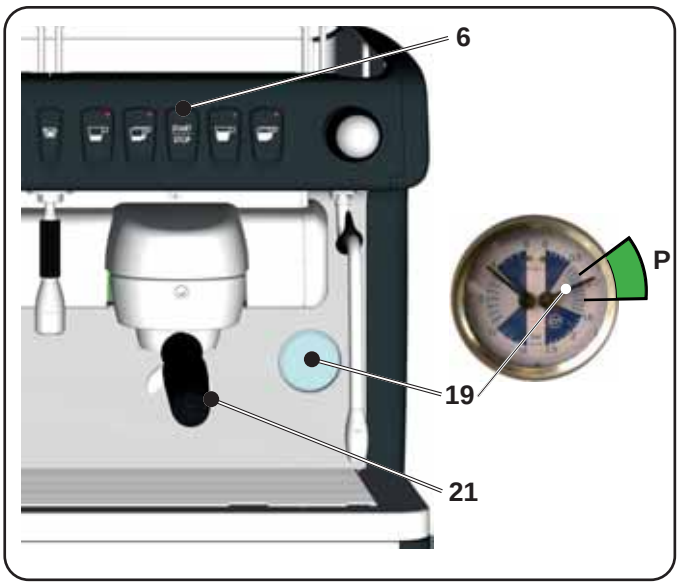
11. Phase de chauffage

Pendant la phase de réchauffement, en agissant sur un des interrupteurs du débit du café, la machine fait sortir du café à la température atteinte à ce moment-là.

La phase de réchauffement se termine lorsque la petite aiguille du manomètre de la chaudière (**19**) se stabilise dans la zone **P** de couleur verte.

C'est à ce moment là que votre machine à café sera prête pour le débit du café, de la vapeur ou de l'eau chaude.

Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (**21**), appuyer sur l'interrupteur (**9**) et faire sortir du liquide pendant quelques secondes; tourner ensuite le bouton (**9**).



12. Distribution de café

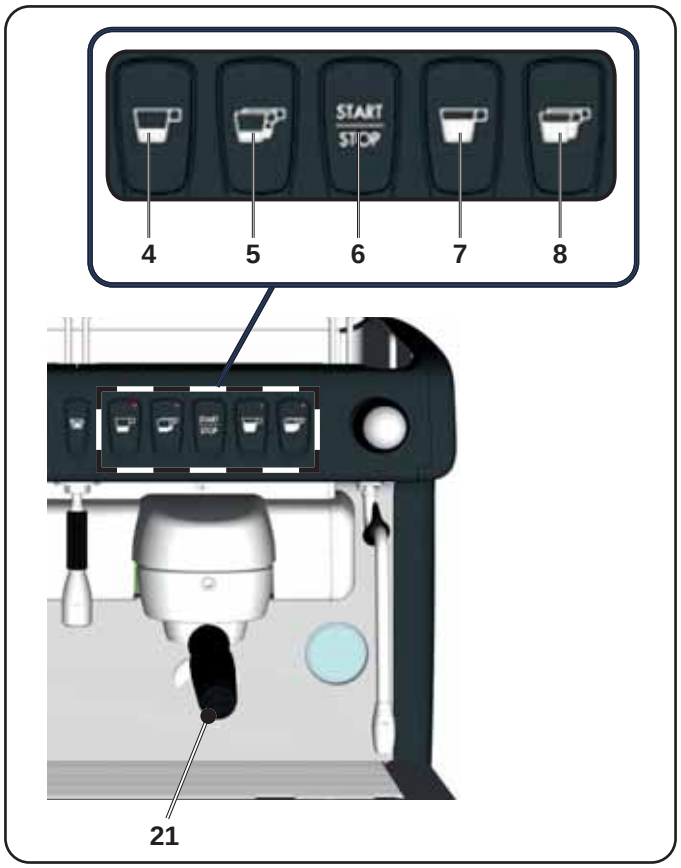
Décrocher le porte-filtre (**21**), vider le marc dans le bac à marc et le remplir avec une dose de café moulu dans le cas d'un porte- filtre 1 tasse avec filtre conique ou deux doses de café moulu dans le cas d'un porte-filtre 2 tasses avec filtre cylindrique.

Presser le café d'une façon uniforme en utilisant le tasseur monté sur le moulin ou le disque tasseur livré.

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

Enclencher, en serrant bien, le porte-filtre (**21**) au groupe et mettre en place la (ou les) tasse(s) en dessous du (des) bec(s) verseur(s) du porte-filtre (**21**).

Appuyer sur la touche de distribution de café (**4, 5, 7** ou **8**) correspondant à la dose désirée. Seule la LED correspondant à la touche sélectionnée restera allumée et la distribution commencera ; l'arrêt sera automatique.
Appuyer sur la touche START/STOP (**6**) pour obtenir des distributions continues.
La distribution, dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche START/STOP (**6**).



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

13. Distribution d'eau chaude

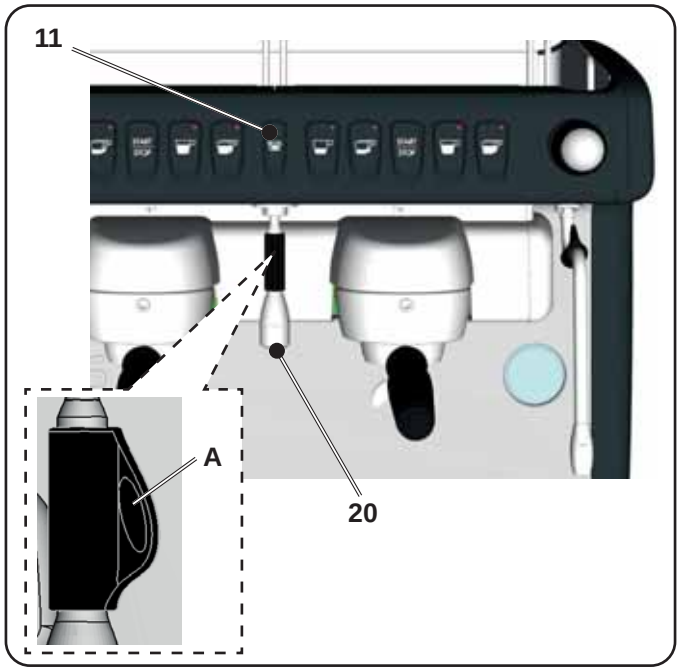
Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants (**A**) pour manipuler les buses à eau et à vapeur.

La distribution d'eau chaude est contrôlée par l'économiseur, qui permet de mélanger l'eau chaude de la chaudière à l'eau froide du réseau et d'en régler la température.

Cette solution permet donc d'améliorer la qualité de l'eau et de sécuriser le travail de l'opérateur.

Placer le récipient approprié sous le distributeur d'eau chaude (**20).**
Appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (**11**).
Du distributeur (**20**) sortira la dose d'eau chaude programmée ; l'arrêt sera automatique.

N.B. :
- La distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton (**11**).
- le réglage de l'économiseur pour la température de l'eau sortante est effectué par le technicien installateur.



Français

14. Distribution de vapeur

Danger de brûlure ! Utiliser les dispositifs isolants (**A**) 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 41°F (5°C) ;** 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 résiduel doit être éliminé.

Distribution avec le sélecteur Turbosteam (2a)

(le cas échéant)

Les machines équipées du système de distribution de vapeur TURBOSTEAM (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.

Introduire le tuyau de distribution de la vapeur (**17a**) dans un récipient adéquat, en prenant soin de plonger totalement la boule dans la boisson.

Sélectionner le type de lait que l'on souhaite obtenir:
- à l'aide de la poignée (**2a**), sens des aiguilles d'une montre (monté) ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (chaud, non monté).

Lorsque la température programmée est atteinte, l'arrêt du débit de vapeur peut avoir lieu:
- automatiquement;
- manuellement, en appuyant à nouveau sur la poignée (**2a**) dans toute direction.

Distribution avec sélecteur à volant

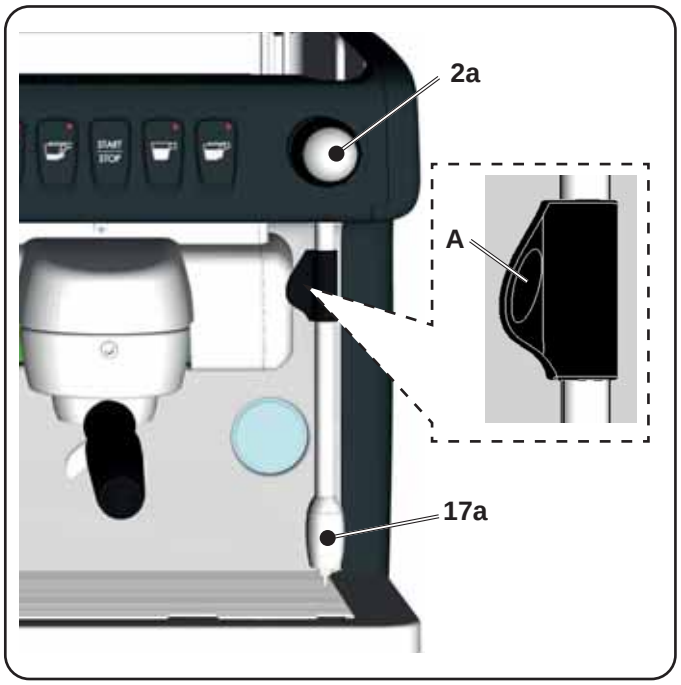
Le système de distribution de vapeur à volant (**2**) est adapté aux boissons devant être émulsifiés, dans la mesure où il permet d'ouvrir progressivement le flux de vapeur.

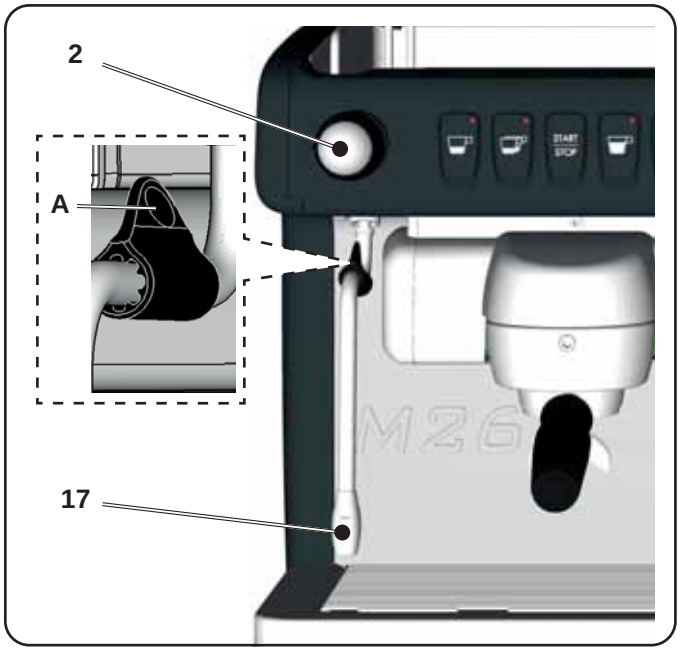
Introduire le tuyau de distribution de la vapeur (**17**) dans un récipient adéquat ; distribuer la vapeur et interrompre la distribution une fois le chauffage terminé.

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 le tube vers le bac repose-tasses et en faisant très attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.**





Français

TURBOSTEAM - *RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE*

Le réglage de la température pour la fonction “Stop vapeur” est établie à l’usine avec la valeur standard de 161°F (72°C) et n’est donc pas définie par l’utilisateur.
Il est toutefois possible de modifier la valeur standard dans un intervalle compris entre 113÷185°F (45 et 85°C).

Dans ce but, il faut:
- éteindre la machine;
- retirer le chauffe-tasses;
- agir sur le réglage (**R**) placé sur la fiche Turbosteam, en ayant à l’esprit la correspondance indiquée ci-dessous entre le numéro de cran et la température:

cran 0 = ~ 113°F (45°C)
cran 10 = ~ 185°F (85°C)

intervalle entre 2 crans = ~ 39.2°F (4°C)

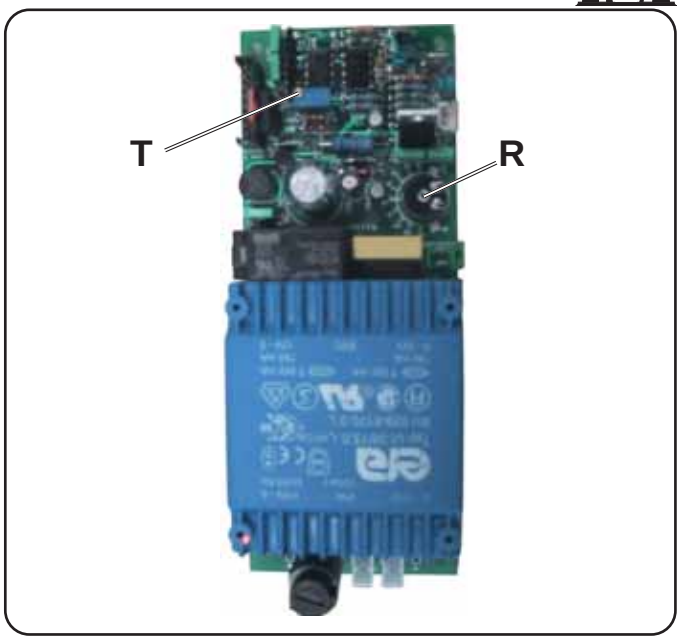
L’indication des températures intermédiaires est approximative; après chaque réglage il est conseillé d’utiliser un thermomètre pour relever la température qui a été effectivement établie.

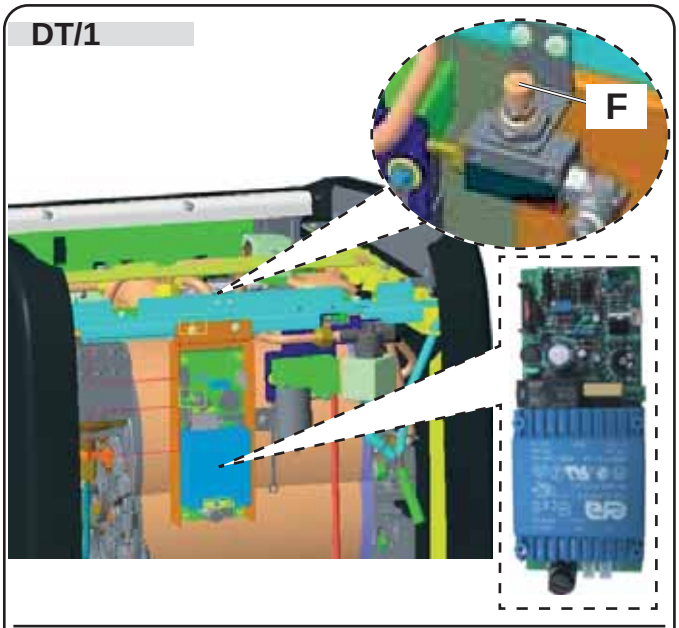
L'imposition idéale pour le montage du lait est effectuée en usine; au cas où un autre réglage serait nécessaire, agir sur le robinet de réglage du flux (**F**):

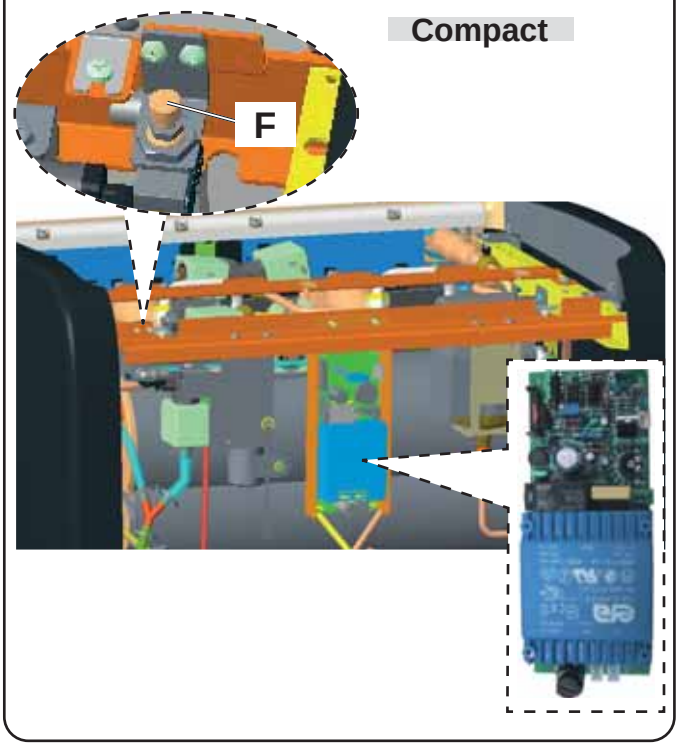
- sens contraire des aiguilles d'une montre:
  plus d'air > lait davantage monté
- sens des aiguilles d'une montre:
  moins d'air < lait moins monté

N.B. des rotations même minimes du robinet (F) peuvent déterminer de grandes différences dans le montage du lait.

L’alignement correct du thermocouple vapeur est fabriqué à l’usine. Pour cette raison, éviter d’agir sur les vis de réglage (T).







Français

15. Comment accéder à la programmation

Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfoncée la touche START/STOP (**6**) pendant environ 8 secondes; l'éclairage coulissant des leds au-dessus des touches et le son intermittent de la sonnette indiquent que la machine est en phase de programmation.
Pour terminer la phase de programmation, une fois programmées les différentes boissons, appuyer à nouveau sur la touche START/STOP (**6**).

Programmation des doses de café

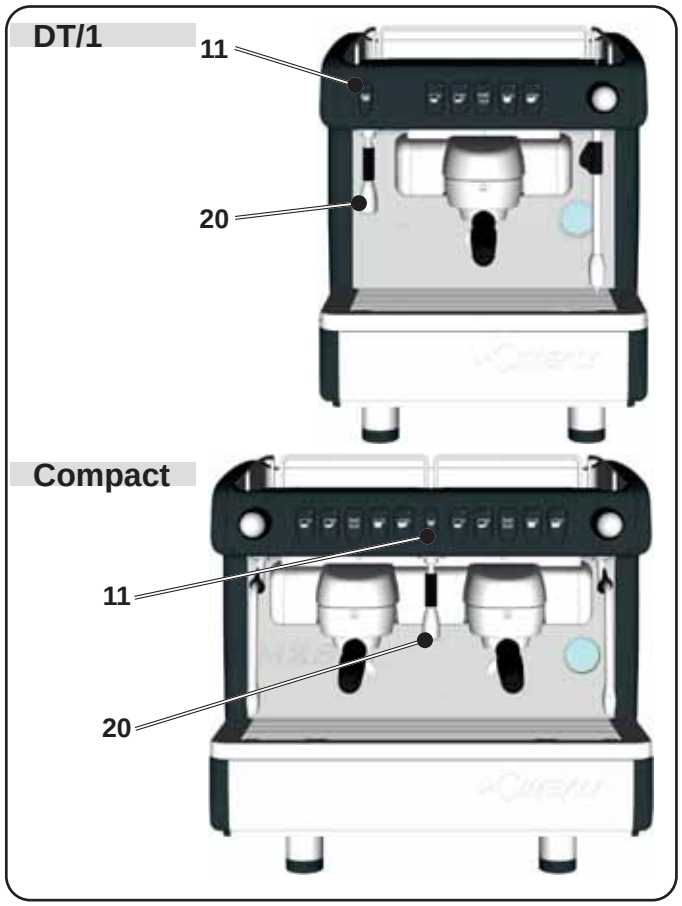
"Avant de procéder avec la programmation des commandes du débit de café, remplir le porte-filtres par une bonne dose de café moulu. Ne pas utiliser les fonds de café précédents pour la programmation des doses."

Plaçer, en le serrant bien, le porte-filtres (**21**) a groupe et poser la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (**21**).
Appuyer (et continuer à appuyer) sur le touche de débit du café (**4, 5, 7** ou **8**) correspondant à la dose choisie pour la programmation; le led de la touche à installer reste allumé de façon fixe.
Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche de débit du café.
Répéter éventuellement les opérations indiquées ci-dessus pour les autres touches relatives au café.

N.B.: en cas de programmation erronée, répéter l'opération en utilisant une nouvelle dose de café moulu.

Programmation des doses de eau chaude

Plaçer sous le tube de l'eau chaude (**20**) le récipient convenant à la quantité que l'on veut programmer.
Appuyer (et continuer à appuyer) sur le bouton de débit d'eau chaude (**11**).
Lorsque la quantité d'eau dans le récipient a atteint le niveau désiré, relâcher la touche (**11**).



16. Nettoyage et entretien

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

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

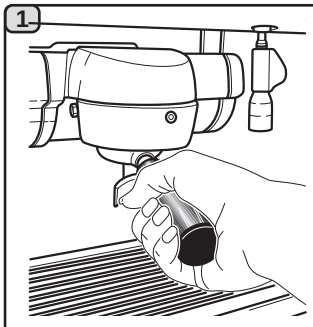
VUE D'ENSEMBLE DES INTERVALLES DE NETTOYAGE				
	À chaque utilisation	**Quotidien**	**Hebdomadaire**	**Outils à utiliser**
Circuit café		√		• petite brosse (1) - disque en caoutchouc (2) - détergent en poudre (3)
Groupes café		√		• petite brosse (1)
Changement eau chaudière		√		
Porte-filtre		√		• récipient (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			√	• récipient (4) - éponge (5)
Carrosserie		√		• chiffon doux (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

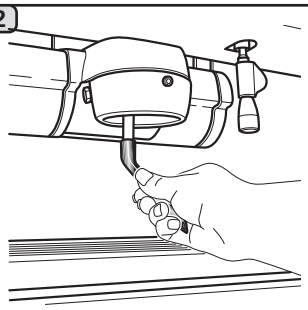
N.B. : les opérations suivantes doivent être exécutées avec la machine allumée et sous pression.

1



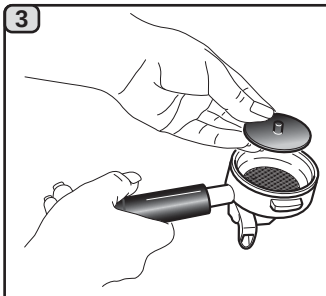
Retirer le porte-filtre du groupe café.

2



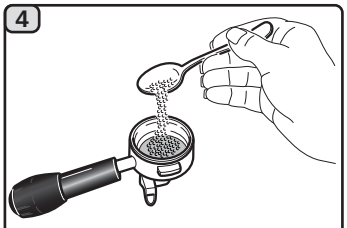
Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.

3



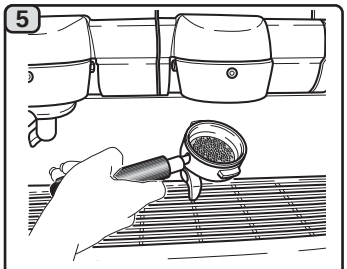
Introduire le disque en caoutchouc dans le porte-filtre.

4



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

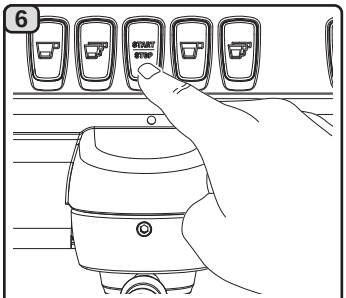
5



Fixer le porte-filtre au groupe.

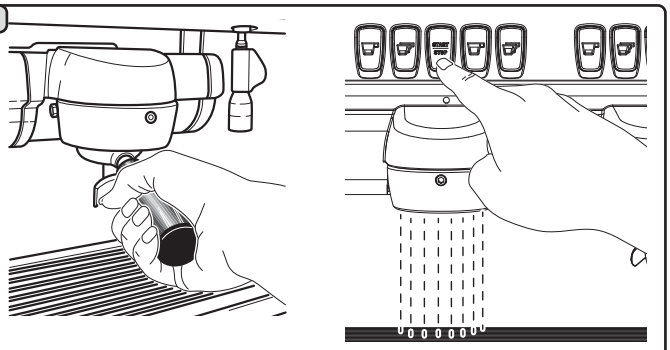
Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.

6



Appuyer sur le bouton stop et appuyer de nouveau au bout de 10". Recommencer cette opération 10 fois.

7

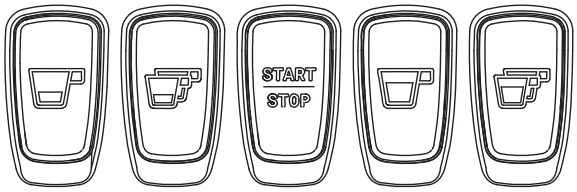


Enlever le porte-filtre ; appuyer sur le bouton stop et effectuer le rinçage en ouvrant l'eau pendant environ 30".

Procédure guidée pour réaliser le lavage simultané des groupes café.

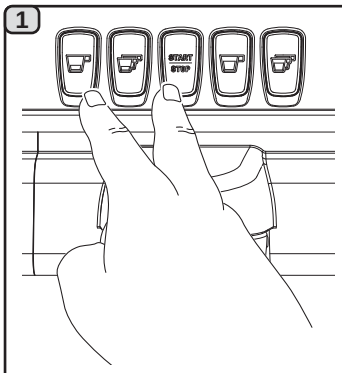
La fonction est disponible uniquement si une séquence de 5 « bips » est émise par le vibreur sonore du circuit imprimé lors de l'allumage de la machine.

Clavier des groupes



touche 1 **touche 2** **touche 3** **touche 4** **touche 5**

1

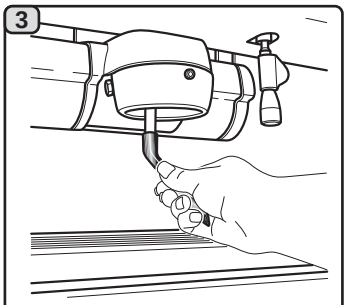


Pour activer la fonction de lavage, allumer la machine en maintenant enfoncées, dans les 5 premières secondes lors de l'émission des signaux « bips » par le circuit, les touches 1 et 3 de l'un des groupes café.

2

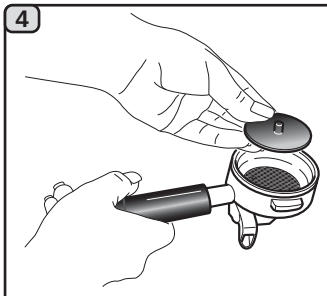
Pendant l'attente du début du lavage, les touches 1 et 2 clignotent simultanément et sont accompagnées à chaque seconde par le son du vibreur sonore.
Toutes les autres touches sont éteintes.

3



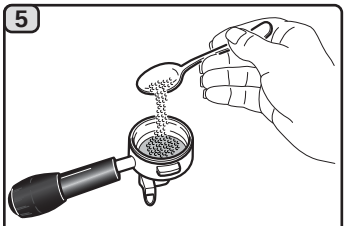
Nettoyer la garniture de la cloche avec la petite brosse.

4



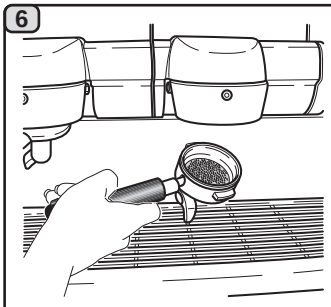
Introduire le filtre sans trous dans le porte-filtre.

5



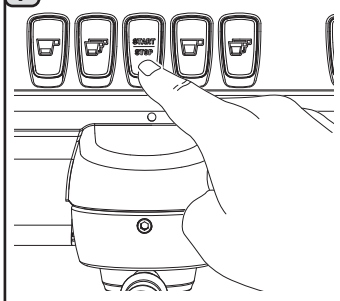
Verser 5 g de détergent en poudre, correspondant à environ deux cuillères à café.

6



Fixer le porte-filtre au groupe.

7



Appuyer sur une touche 3 pour passer à l'étape suivante.

8 Un cycle de distribution d'environ 10 secondes commence sur chaque groupe (avec les touches 1 et 2 allumées de manière fixe), alterné avec une pause d'environ 10 secondes (avec les touches 1 et 2 clignotantes).

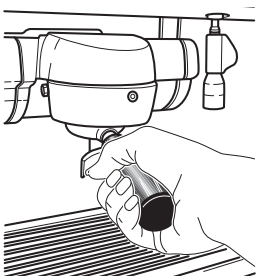
Toutes les autres touches sont éteintes, ainsi que le vibreur sonore. Le cycle distribution/pause est répété automatiquement une dizaine de fois.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.

9

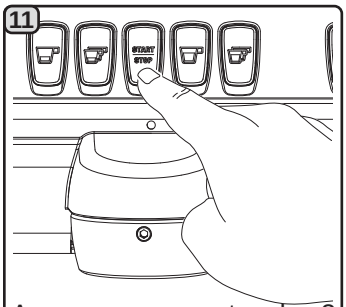
À la fin du cycle distribution/pause, les touches 4 et 5 clignotent simultanément et sont accompagnées à chaque seconde par le son du vibreur sonore.
Toutes les autres touches sont éteintes.

10



Retirer les porte-filtres.

11



Appuyer sur une touche 3 pour passer à l'étape suivante.

12

Un cycle de rinçage d'environ 30" commence sur chaque groupe (avec les touches 3 et 4 allumées de manière fixe), alterné avec une pause d'environ 30" (avec les touches 3 et 4 clignotantes).
Toutes les autres touches sont éteintes, ainsi que le vibreur sonore.
Ce cycle est répété automatiquement deux fois.

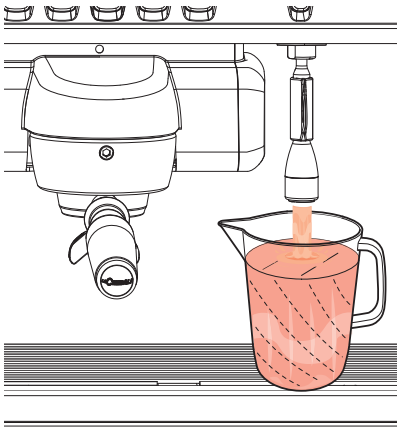
13

À la fin du cycle de rinçage, le lavage est terminé et le fonctionnement normal de la machine est rétabli.

REMARQUE. Pour interrompre le lavage, éteindre la machine : le fonctionnement normal sera rétabli lors du prochain rallumage.

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

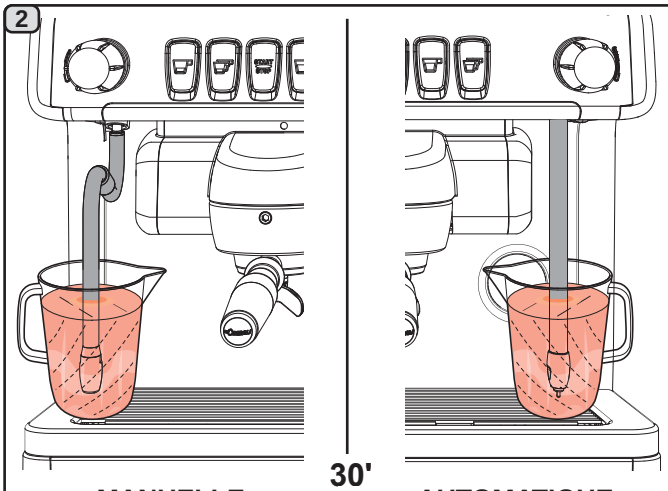
1



> 194 °F

Dans un récipient adéquat, prélever de la chaudière une quantité d'eau chaude adaptée (> 194 °F) afin de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec le lait.

2



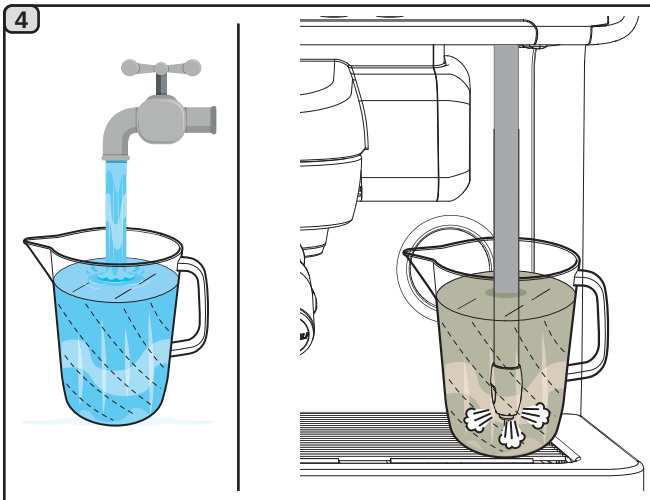
MANUELLE **AUTOMATIQUE**

Laisser la buse tremper pendant au moins 30 minutes.

3

Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

4



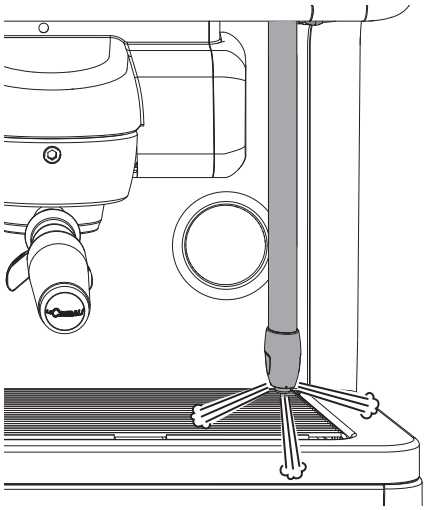
> 150 °F

À l'aide de la buse, réchauffer à une température d'au moins 150 °F une quantité d'eau froide en mesure de recouvrir la partie de buse entrée en contact avec l'eau chaude utilisée au point 1).

5

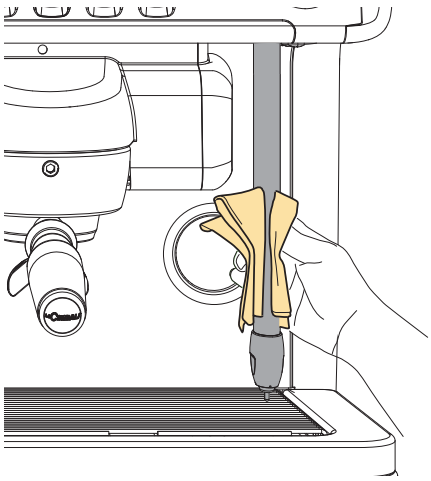
Jeter l'eau et rincer soigneusement le récipient.

6



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

7



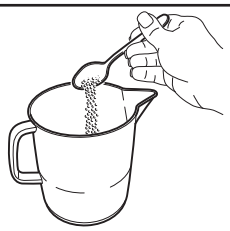
Sécher la buse avec une éponge propre légèrement humide ne laissant pas de résidus de fibres.

NE PAS utiliser de produits abrasifs.

Français

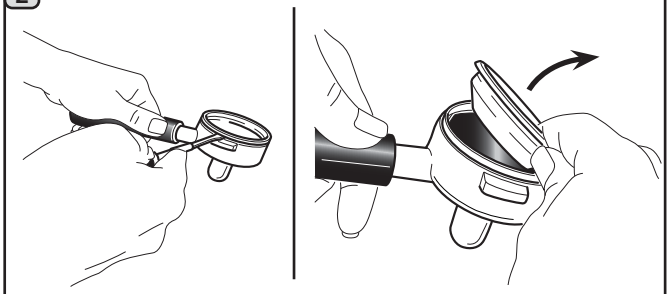
NETTOYAGE DES PORTE-FILTRES - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail sur tous les porte-filtres*

1



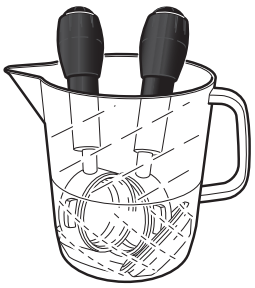
Dans un récipient adapté, qui ne doit pas être en aluminium ou en fer, verser un litre d'eau chaude (122 - 176 °F ; *50 - 80 °C*) et 10 g de détergent en poudre, correspondant à environ 4 cuillères à café.

2



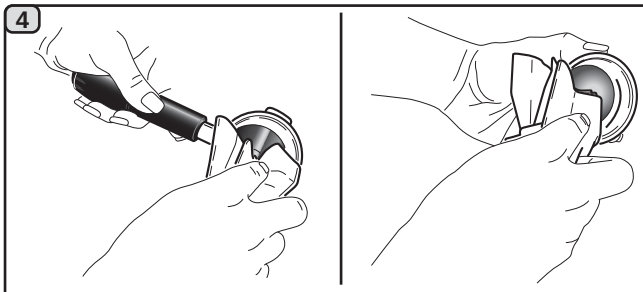
Enlever les filtres des porte-filtres.

3



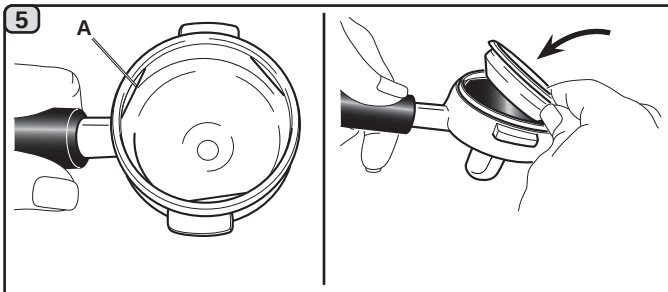
Plonger filtres et porte-filtres dans la solution pendant au moins 15 minutes.
N.B. ! Plonger uniquement les parties métalliques.

4



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

5

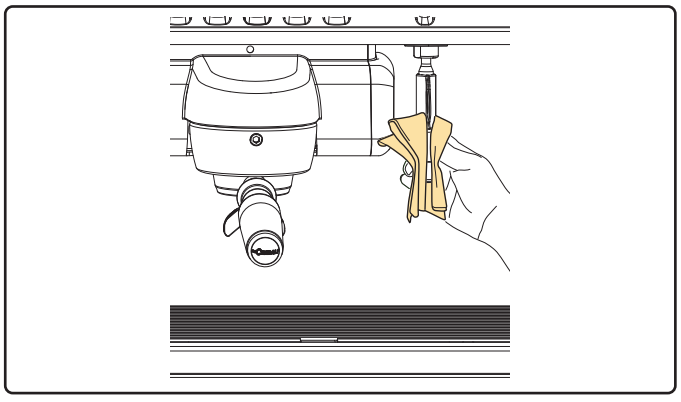


Remonter les filtres dans les porte-filtres, en s'assurant que le ressort de fixation (**A**) du filtre est bien en place.

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.

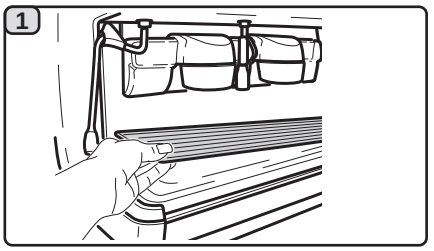
GRILLES ET BAC D'ÉGOUTTEMENT - *Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail*

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

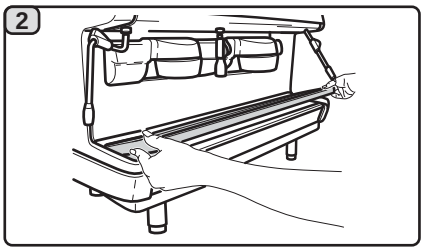
Danger de brûlures

NE PAS introduire les mains sous le panneau frontal.

1



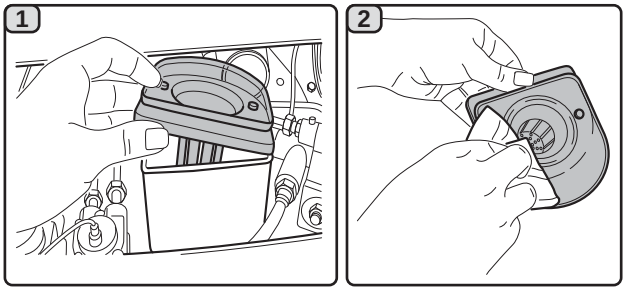
2



BAC COLLECTEUR

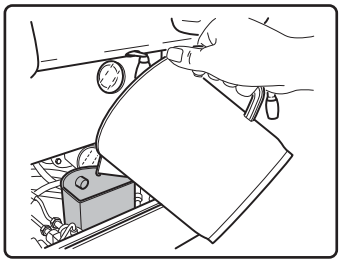
- Intervention à effectuer une fois par semaine

1. Après avoir retiré le bac d'égouttement, extraire le couvercle du bac collecteur.
2. Retirer les résidus éventuels à l'aide d'une éponge et rincer abondamment à l'eau froide.



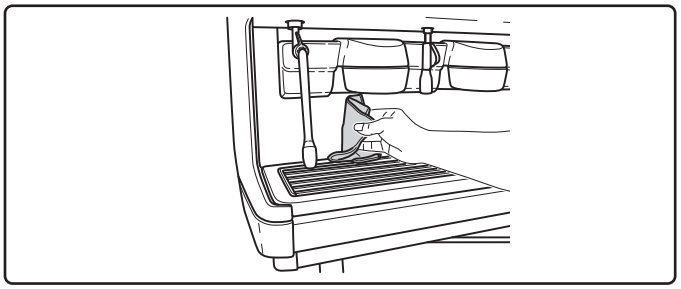
- Intervention à effectuer à la fin de la journée de travail

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, 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.



17. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client

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

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
La machine à caffé ne se réchauffe pas.	Position erronnée de l'interrupteur (**1a**).	Appuyer sur l'interrupteur (**1a**).
Le porte-filtre (**21**) fuit.	La garniture de la soucoupe est encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse fournie avec la machine à café.
Le temps de distribution du café est trop court.	Café moulu trop gros. Café trop vieux.	Réduire le grain de mouture du café. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassés ou l'orifice de sortie du porte-filtre (**21**) est 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 fonctionne constamment.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes solutions qu'au point précédent.

Cette page est délibérément laissée vierge.

Illustrations - Illustrations

- see *Installation Rules* chapters
- voir chapitres *Consignes d'installation*

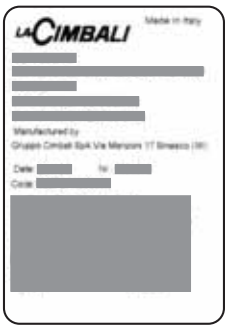
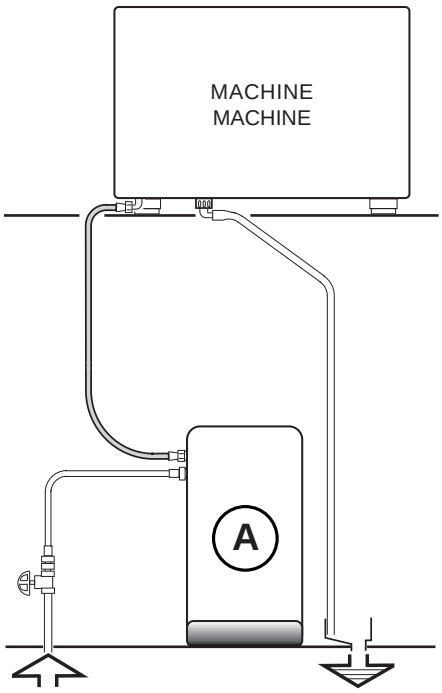


Fig. 1

Fig. 2



A) possible water-treatment device
A) dispositif possible pour le traitement de l'eau

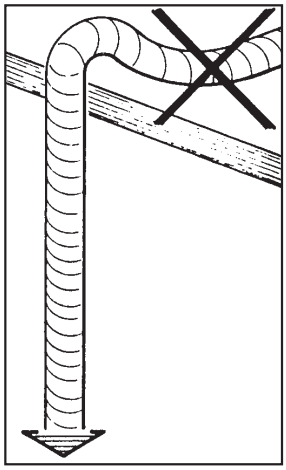
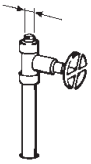


Fig. 4

Install a water feeding tap
iInstaller un robinet d'eau

Fig. 3

Ø 3/8 GAS



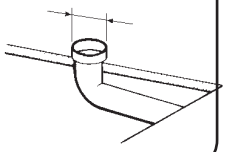
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE

87 psi (6 bar - 0,6 MPa)

(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour des pressions plus élevées, installer un détendeur)

DRAIN
VIDANGE DU LOCAL

Ø 2 inches
50 mm.



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

SERVICE LINE

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

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.

SERVICE LINE

ECO LINE

A

B

C

D

E

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

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY

CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721