

I

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Cimbali.

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

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

Le auguriamo buon lavoro.

La Cimbali

GB

Dear Customer,
We congratulate with you for your new Cimbali.

With this purchase you've chosen an up to date machine, built after the most advanced principles of modern technology, a unit, which gives you not only a perfect synthesis of efficiency and functionality, but puts also at your disposal everything you need for a good working.

The advice we give you of spending a bit of your time in reading this manual comes from our desire of helping you in reaching a good knowledge of your new machine.

We're sure of finding you of the same advice.

With our best wishes of a good work.

La Cimbali

F

Cher Client,
Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle Cimbali.

Avec cet achat vous avez choisi une machine à café moderne, construite selon les principes les plus avancés de la technique d'aujourd'hui, une machine qui vous offre une parfaite synthèse d'efficacité et de fonctionnalité et qui met à votre disposition tout ce dont vous avez besoin pour obtenir un bon travail.

Le conseil que nous vous donnons de consacrer un peu de votre temps à la lecture de cette brochure vient du désir que nous avons de vous aider à atteindre une bonne connaissance de votre nouvelle machine.

Nous sommes certains que vous serez du même avis. Avec nos meilleurs souhaits de bon travail.

La Cimbali

D

Sehr geehrter Kunde,
Wir gratulieren Ihnen zur Ihrer neuen Cimbali und heissen sie in unserem Kundenkreis willkommen. Mit diesem Gerät haben Sie eine Maschine ausgewählt, die nach den letzten technischen Entwicklungen auf diesem Sektor gebaut wurde: eine Maschine die mehr als die perfekte Synthese zwischen Leistungsfähigkeit und Funktionalität anbietet: nämlich die Gewissheit, ein betriebsicheres, seinen Aufgaben gewachsenes Gerät zu besitzen.

Wir empfehlen Ihnen dieses Handbuch zum Studium, wissend, dass Sie damit Ihre Kenntnisse über Ihre neue Maschine vertiefen können.

Wir verbleiben mit unseren besten Wünschen für ein gutes Arbeiten mit Ihrem neuen Gerät.

La Cimbali

E

Estimado Cliente,
nos felicitamos con Usted para su nueva Cimbali.

Con esta compra Usted ha escogido una máquina para café a la vanguardia, construida según los principios mas adelantados de la técnica moderna; una máquina que no sólo le ofrece una perfecta eficiencia y funcionalidad, mas también le da todo lo que Usted necesita para alcanzar la garantía de un buen trabajo. Le aconsejamos de poner un poco de su atención en la lectura de este manual, consejo que nos viene del deseo de ayudarle a lograr un buen conocimiento de su nueva máquina.

Estamos seguros que Usted tiene la misma opinión.

Con un deseo particular de buen trabajo.

La Cimbali

P

Exm^a. Senhora, Exm^o. Senhor,
Felicitemo-nos e a si pela sua nova Cimbali.

Com deste aquisição escolheu uma máquina para café de vanguarda, construida segundo os mais avançados principios da técnica moderna, uma máquina que está não somente em condições de lhe oferecer uma sintese perfeita de eficiência e funcionalidade, mas põe à sua disposição todos os instrumentos para dar-lhe a "segurança de trabalhar melhor".

O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste livreto de uso e manutenção nasce do desejo de o ajudar a tomar familiaridade com a sua nova máquina; desejo que estamos certos partilhará plenamente.

Desejamos-lhe bom trabalho.

La Cimbali



INEI

Istituto Nazionale Espresso Italiano

M32 Dosatron



I Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo la macchina, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso della stessa.

La macchina per caffè è prevista unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.

Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo per persone e macchina.

Il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio della macchina per caffè.

F Lire attentivement les informations contenues dans ce manuel avant que vous n'utilisiez et que vous ne manipuliez la machine à café de manière erronée. En effet, ces informations vous fourniront d'importantes indications concernant la sécurité d'utilisation de votre machine à café.

La machine à café n'est apte qu'à la préparation de cafés espresso et de boissons chaudes, en n'utilisant que de l'eau chaude ou de la vapeur, ou encore, pour chauffer vos tasses.

Toute opération différente de celles qui sont indiquées ci-dessus ne peut être effectuée car elle pourrait être la source de dangers pour les personnes et pour la machine même.

Le producteur ne s'assume aucune responsabilité dans le cas de dommages provenant d'une utilisation incorrecte de la machine à café.

E Leer cuidadosamente las advertencias contenidas en el presente manual antes de utilizar o manejar de cualquier forma la máquina, ya que proporcionan importantes indicaciones sobre la seguridad de manejo de la misma.

La máquina para café sólo está prevista para la preparación de café expreso y bebidas calientes mediante agua caliente o por vapor, así como para el calentamiento de las tascas.

Cualquier utilización diferente de la anteriormente descrita es impropia y puede ser fuente de peligro para las personas y la máquina.

El fabricante no se asume ninguna responsabilidad en el caso de daños causados por un empleo impropio de la máquina para café.

GB Read the instructions in this manual carefully before using or handling the machine in any way. The instructions provide important information regarding the safety precautions to be followed.

The coffee machine is to be used solely for preparing espresso coffee and hot drinks made with hot water or steam and for heating cups.

Improper use of the machine for operations other than the above can constitute a safety risk to persons and to the equipment.

The producer disclaims all liability in case of damage due to improper use of the coffee machine.

D Bevor Sie die Maschine einschalten oder gebrauchen, sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung genau durchlesen, da sie wichtige Angaben zum sicheren Einsatz der Maschine enthält.

Die Maschine darf ausschließlich zur Zubereitung von espressokaffee und von mit heißem Wasser und Dampf zubereiteten Getränken sowie zum Vorwärmen von Kaffeetassen eingesetzt werden.

Alle anderen Arten des Einsatzes gelten als unsachgemäß und beinhalten die Gefahr der Verletzung oder der Beschädigung der Maschine.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

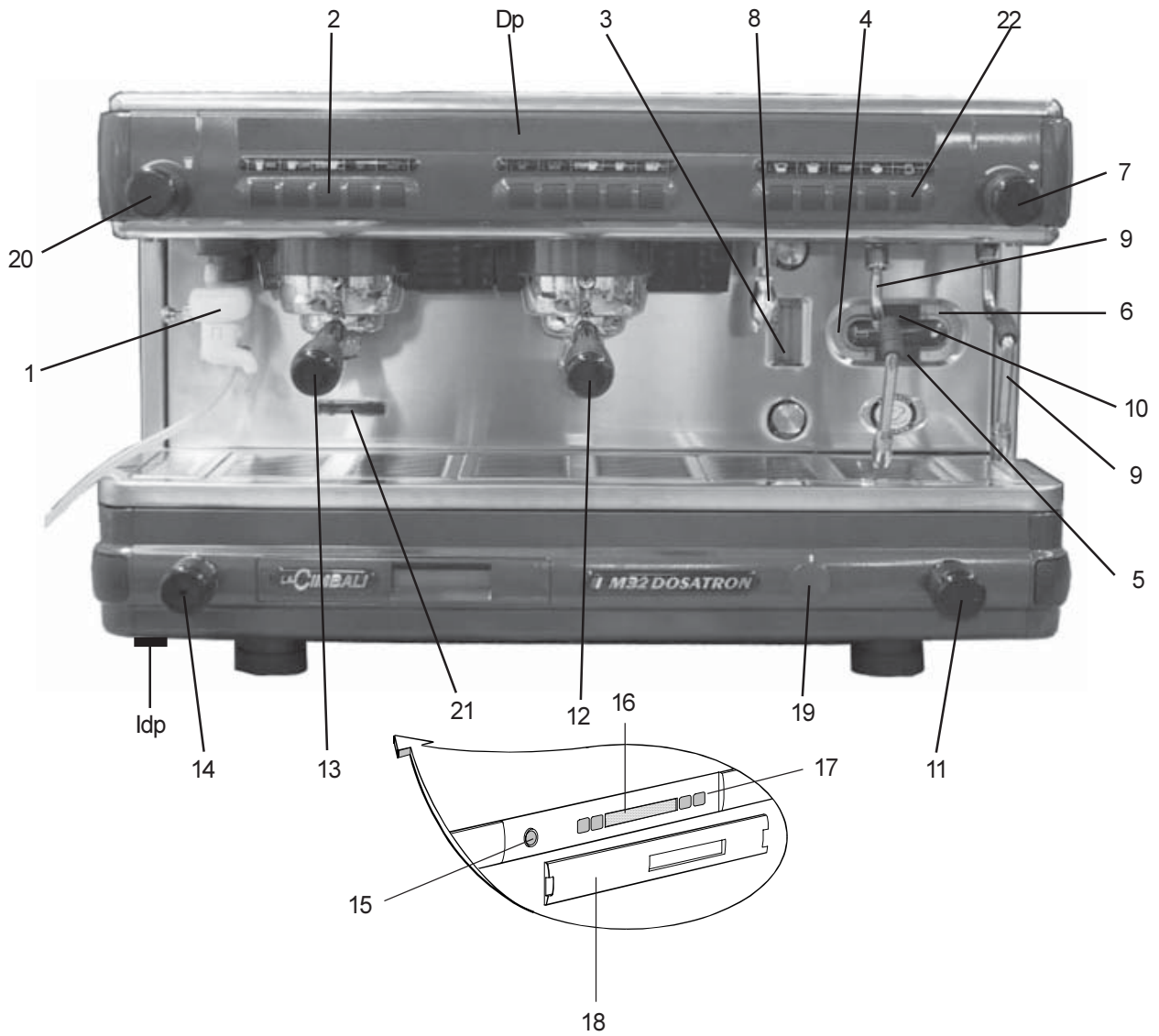
P Ler atentamente as advertências contidas no presente manual, antes de utilizar a máquina ou de a manusear, visto fornecerem indicações importantes relativas à segurança de utilização da mesma.

A máquina de café destina-se unicamente à preparação de café expreso e bebidas quentes com água quente ou vapor e para o aquecimento prévio das chávenas.

Qualquer utilização diferente das acima descritas é imprópria, podendo tornar-se fonte de perigo para as pessoas e a máquina.

O construtor não assume nenhuma responsabilidade perante danos decorrentes de um uso impróprio da máquina de café.

M32 Dosatron



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

- 1 Cappuccinatore (*)
- 2 Pulsantiera comandi
- 3 Indicatore di livello
- 4 Manometro caldaia
- 5 Spia tensione
- 6 Manometro pompa
- 7 Manopola rubinetto vapore
- 8 Tubo acqua calda
- 9 Tubo vapore orientabile
- 10 Spia autolivello
- 11 Rubinetto alimentazione caldaia
- 12 Portafiltro
- 13 Portafiltro
- 14 Manopola interruttore generale
- 15 Sensore per chiavi
- 16 Display alfanumerico
- 17 Pulsantiera di programmazione
- 18 Coperchio pulsantiera
- 19 Manopola rubinetto gas
- 20 Interruttore erogazione latte
- 21 Finestralla controllo fiamma
- 22 Pulsante scaldatazze elettrico
- Dp Display pubblicitario (*)
- ldp Interruttore Display pubblicitario (*)

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

GB LEGEND

- 1 Cappuccino-Maker (*)
- 2 Panel Buttons
- 3 Level Indicator
- 4 Boiler Pressure Gage
- 5 Voltage Indicator
- 6 Pump Pressure Gage
- 7 Steam Tap Knob
- 8 Hot-Water Tube
- 9 Orientable Steam Tube
- 10 Self-Leveling Indicator
- 11 Boiler Feed Tap
- 12 Filter-Holder
- 13 Filer-Holder
- 14 Main Switch Knob
- 15 Key Sensor
- 16 Alphanumeric Display
- 17 Programing Panel
- 18 Panel Cover
- 19 Gas tap knob
- 20 Milk supply switch
- 21 Flame check window
- 22 Electrical cup warmer button
- Dp Ad displayh (*)
- ldp Ad display switch (*)

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

F LEGENDE

- 1 Machine pour café crème (*)
- 2 Tableau de commandes
- 3 Indicateur de niveau
- 4 Manomètre chaudière
- 5 Voyant alimentation
- 6 Manomètre pompe
- 7 Bouton vapeur
- 8 Tuyau eau chaude
- 9 Tuyau vapeur orientable
- 10 Voyant niveau automatique
- 11 Robinet d'alimentation chaudière
- 12 Porte-filtre
- 13 Porte-filtre
- 14 Interrupteur général
- 15 Capteur pour clés
- 16 Cadran alphanumérique
- 17 Tableau de programmation
- 18 Couvercle du tableau
- 19 Robinet alimentation du gaz
- 20 Interrupteur de débit du lait
- 21 Petite fenêtré de contrôle de la flamme
- 22 Touche chauffe-tasses électrique
- Dp Ecran publicitaire (*)
- ldp Interrupteur écran publicitaire (*)

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

D LEGENDE

- 1 Cappuccinomaschine (*)
- 2 Steuerdruckknopftafel
- 3 Standanzeige
- 4 Manometer Kessel
- 5 Anzeige Spannung
- 6 Manometer Pumpe
- 7 Drehknopf Dampfahn
- 8 Warmwasserschlauch
- 9 Schlauch einstellbarer Dampf
- 10 Anzeige
- 11 Zuführungshahn Kessel
- 12 Filterhalter
- 13 Filterhalter
- 14 Drehknopf Hauptschalter
- 15 Sensor für Schlüssel
- 16 Alphanumerisches Display
- 17 Programmierungs-Druckknopftafel
- 18 Deckel Druckknopftafel
- 19 Gasventil
- 20 Schalter Milchabgabe
- 21 Kontrollöffnung für Gasflamme
- 22 Botón calienta-tazas electrico
- Dp Werbedispla (*)
- ldp Taste Werbedisplay (*)

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

E LEYENDA

- 1 "Capuchinador" (*)
- 2 Caja de pulsadores de mando
- 3 Indicador de nivel
- 4 Manómetro caldera
- 5 Indicador de tensión
- 6 Manómetro bomba
- 7 Empuñadura grifo vapor
- 8 Tubo agua caliente
- 9 Tubo vapor orientable
- 10 Indicador autonivel
- 11 Grifo alimentación caldera
- 12 Portafiltro
- 13 Portafiltro
- 14 Empuñadura interruptor general
- 15 Sensor para llaves
- 16 Display alfanumérico
- 17 Caja de pulsadores de programación
- 18 Tapa caja de pulsadores
- 19 Manopla grifo del gas
- 20 Interruptor erogación leche
- 21 Ventanilla para control llama
- 22 Elektrischer Tassenwarmer shälter
- Dp Display publicitario (*)
- ldp Interruptor display publicitario (*)

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

P LEGENDA

- 1 Preparador de garoto (cappuccino) (*)
- 2 Teclado de controle
- 3 Indicador de nível
- 4 Manómetro da caldeira
- 5 Lâmpada piloto de tensão
- 6 Manómetro da bomba
- 7 Manípulo da torneira de vapor
- 8 Tubo de água quente
- 9 Tubo de vapor orientável
- 10 Lâmpada piloto de nível automático
- 11 Torneira de alimentação da caldeira
- 12 Porta-filtro
- 13 Porta-filtro
- 14 Manípulo interruptor geral
- 15 Sensor para chaves magnéticas
- 16 Display alfanumérico
- 17 Teclado de programação
- 18 Tapa do teclado
- 19 Manipulo torneira do gás
- 20 Interruptor para erogação do leite
- 21 Janela de controle chama
- 22 Botão esquentar-chavenas electrico
- Dp Mostrador publicitário (*)
- ldp Interruptor do mostrador publicitário (*)

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

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação



INDICAZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
2. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
3. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
4. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e idrica.
5. La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio. Inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie d'appoggio più alta (scaldatazze) sia ad un'altezza non inferiore a 1,5 metri.
6. Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze; inoltre occorre prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
7. All'installazione occorre prevedere un interruttore onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30 mA.
8. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
9. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
10. Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
11. Per salvaguardare le caratteristiche di funzionalità e di sicurezza, si raccomanda di non lasciare la macchina per caffè esposta ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
12. Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
13. Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
14. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo dall'assistenza tecnica autorizzata.
15. Se la macchina viene immagazzinata in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.



NOTICE FOR THE SERVICEMAN

1. Carefully read the instruction herein, which contain important information for safe installation, use and maintenance. Keep this booklet on hand for further reference.
2. This appliance shall only be used for its specific purpose. The manufacturers shall not be liable for damages due to improper, wrong or unreasonable use.
3. Unpack and check machine for soundness. Do not leave packaging components (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) within children's reach, as they represent potential hazards.
4. Prior to plugging in, check that nameplate data correspond with those of the electric and water mains.
5. The coffee machine should be placed on a stable flat surface with the bodywork at a minimum distance of 20 mm from the supporting surface and the walls. Furthermore, it must be installed taking into account that the highest shelf (cup warmer) must sit at a height that is at least 1.5 meters.
6. The (electricity and water) supply connections and a water outlet fitted with a siphon should be close to the machine. A support surface should also be available for accessories.
7. Install an omnipolar switch with minimum 3 mm. gap between contacts and 30 mA dispersion-current protection.
8. This appliance is electrically safe only when properly earthed as set forth in the current electric safety specifications. Check for compliance and, when in doubt, have the wiring thoroughly inspected by skilled personnel. The manufacturers shall not be liable for any damage caused by faulty earthing.
9. Using adapters, multiple plugs and cable extensions is not recommended. Should they be indispensable, use simple or multiple adapters and extensions that comply with the current safety regulations, take care not to exceed the limit current load shown on simple adapters and extensions, and the limit power load shown on multiple adapters.
10. To prevent dangerous overheating, uncoil the power cable to its full length.
11. To ensure correct operation and safety, the coffee machine should not be exposed to outdoor weather conditions (rain, sun, ice).
12. Do not install in rooms (kitchens) cleaned using water jets.
13. Do not plug or clog the ventilation and heat-exhausting louvres.
14. If the machine's electrical cord is damaged, it should be replaced. This should only be done by an authorized service technician.
15. If the machine is stored on premises where the temperature may drop below freezing point, always empty the boiler and the water circulation pipes

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

F


INDICATIONS POUR L'INSTALLATION

1. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent livret du fait qu'ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver ce livret avec soin pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil devra être employé seulement par l'usage par le quel a été expressivement construit. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par usage impropres, erronées ou non corrigés.
3. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. Les éléments de l'emballage (sachets de plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils constituent des sources de danger potentielles.
4. Avant de brancher, l'appareil s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et hydrique.
5. La machine pour café doit être placée sur une surface plate et stable, à une distance minimum de 20 mm des cloisons et de la surface d'appui. En outre, elle doit être installée en tenant compte du fait que la surface d'appui la plus élevée (chauffe-tasses) se trouve bien à une hauteur qui n'excède pas 1,5 m.
6. Elle doit avoir les connexions d'alimentation (énergie électrique et eau) ainsi que le déchargement de l'eau, doté de siphon à un endroit très proche; en outre, vous devrez prévoir un plan d'appui pour les accessoires de la machine.
7. Lors de l'installation, il convient de prévoir un interrupteur omnipolaire avec un écartement des contacts supérieur ou égal à 3 mm et protection contre la dispersion de courant ayant une valeur égale à 30 mA.
8. La sécurité électrique de cet appareil est assurée seulement lorsqu'il est correctement raccordé à une installation de mise à terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle complet de l'installation par du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par la non mise à terre de l'installation.
9. En général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou des rallonges. S'avérerait au cas où leur utilisation indispensable, il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prêtant cependant attention à ne pas dépasser la limite de débit maximum en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ou celle de puissance maximum figurant sur l'adaptateur multiple.
10. Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, on recommande de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
11. Pour sauvegarder les caractéristiques de bon fonctionnement et de sécurité de votre machine à café, il est recommandé de ne pas l'exposer à des agents atmosphériques tels que la pluie, le soleil, le gel, etc...
12. Ne pas installer votre machine à café dans des pièces (sur une cuisinière par exemple) où l'on prévoit un nettoyage par jets d'eau.
13. Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes de ventilation et d'évacuation de la chaleur.
14. Si le câble d'alimentation est endommagé, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé pour le substituer.
15. Si l'appareil devait être mis dans des pièces où la température pourrait descendre sous un degré de congélation, vider de toute manière la chaudière ainsi que les conduites de circulation de l'eau.

D


ANGABEN ZUR INSTALLATION

1. Die im vorliegenden Anleitungsheft enthaltenen Anweisungen sind aufmerksam zu lesen, da sie wichtige Hinweise zur Installation, Bedienungs- und Wartungssicherheit liefern. Dieses Anleitungsheft ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren.
2. Dieses Gerät darf ausschließlich nur für den vorgesehenen Verwendungszweck eingesetzt werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle eintretende Schäden herangezogen werden, die auf unsachgemäßen, fehlerhaften oder fahrlässigen Gebrauch zurückzuführen sind.
3. Nach Entfernung des Verpackungsmaterials ist das Gerät auf Unversehrtheit zu überprüfen. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel usw.) kann für Kinder gefährlich sein - halten Sie es von ihnen fern.
4. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, daß die Angaben auf dem Typenschild den Lieferwerten des Strom- und des Wassernetzes entsprechen.
5. Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine stabile und ebene Fläche, in einem Abstand von mindestens 20 mm zu den Wänden und zur Aufstellfläche. Die Maschine muß so installiert werden, daß die Bodenhöhe der höchsten Auflagefläche (Tassenvorwärmer) wenigstens 1,5 m beträgt.
6. Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Aufstellungsfläche die verschiedenen Anschlüsse zur Versorgung der Maschine (Strom und Wasser) sowie ein Abfluß mit Syphon vorhanden sind und daß eine weitere Fläche zur Ablage der Zubehörteile vorhanden ist.
7. Bei der Installation des Geräts ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm. vorzusehen und fehlerstromschutz für 30 mA.
8. Die elektrische Betriebssicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es sachgerecht mit einer wirksamen Erdschlußanlage verbunden ist, wie von den einschlägigen Bestimmungen zur Sicherheit von Elektroanlagen vorgesehen. Es muß garantiert sein, daß diese grundlegende Sicherheitsanforderung erfüllt wird; lassen Sie im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Elektroanlage durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden herangezogen werden, die auf mangelnde Erdung der Elektroanlage zurückzuführen sind.
9. Vom Gebrauch von Stecker-Adaptoren, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln wird allgemein abgeraten. Sollte ihre Verwendung unerlässlich sein, dürfen ausschließlich Ein- bzw. Mehrfach-Adapter und Verlängerungskabel benutzt werden, die den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen; man muß jedoch sicherstellen, daß bei Einfach-Adaptoren und Verlängerungskabeln der darauf markierte Stromabgabe-Grenzwert nicht überschritten wird bzw. der markierte Leistungs-Höchstwert bei Mehrfach-Adaptoren.
10. Um gefährliche Überhitzungen zu verhüten, empfiehlt es sich, das Speisungskabel in seiner ganzen Länge abzuwickeln.
11. Um eine einwandfreie Funktion und den sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten, darf die Kaffeemaschine keinen kritischen Umgebungsbedingungen (Regen, starke Sonneneinstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
12. Stellen Sie die Maschine nicht in Räumen auf (Küche), in denen eine Reinigung mittels Wasserstrahl vorgesehen ist.
13. Die Öffnungen oder Schlitze zur Belüftung bzw. zur Wärmeableitung sind frei zu halten.
14. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, darf es nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker ersetzt werden.
15. Sollte die Maschine in Räumen gelagert werden, in denen Frostgefahr gegeben ist, so müssen in jedem Falle sowohl der Wassertank als auch die Leitungen des Wasserkreises geleert werden.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

E



INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

1. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que las mismas suministran importantes indicaciones con respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier ulterior consulta.
2. Este aparato deberá ser destinado solo para el uso por el cual ha sido expresamente concebido. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños derivados por usos impropios, erróneos o irracionales.
3. Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, poliestiril expandido, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
4. Antes de conectar el aparato, controlar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
5. La máquina para café se tiene que apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo. Además se tiene que instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (caliente-tazas) esté a una altura no inferior a 1,5 metros.
6. Tiene que tener las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua) y el desagüe del agua equipado con un sifón cerca, además hay que prever una superficie de apoyo para los accesorios.
7. En el momento de la instalación es necesario prever un interruptor omnipolar con distancia de abertura de los contactos igual o superior a 3 mm e una protección contra corriente de dispersión con valor de 30 mA.
8. La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada solamente cuando el mismo se halla correctamente conectado con una eficaz instalación de puesta a tierra, según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica en vigor. Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, requerir un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
9. En general no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En el caso de que el uso de los mismos fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas de seguridad en vigor, prestando atención a no superar el límite de alcance en valor de corriente, marcado en el adaptador simple o en las extensiones, o el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.
10. Para evitar peligrosos recalentamientos, se recomienda desenvolver en toda su longitud el cable de alimentación.
11. Para salvaguardar las características de funcionalidad y de seguridad, se aconseja no dejar la máquina de café expuesta a la acción de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
12. No instalar en locales (cocinas) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.
13. No obstruir las aberturas u orificios de ventilación o de dispersión de calor.
14. En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, el mismo debe ser substituido sólo por la asistencia técnica autorizada.
15. Si la máquina se almacena en locales en los que la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación, vaciar en cualquier caso la caldera y los tubos de circulación del agua.

P



INDICAÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1. Ler atentamente todas as advertências contidas na presente publicação as quais fornecem indicações importantes relativas à segurança da instalação, uso e manutenção. Conservar devidamente esta publicação para futuras consultas.
2. Este aparelho deverá ser usado apenas para a finalidade para a qual foi especificamente concebido. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados ou irracionais.
3. Depois de se ter retirado a embalagem, controlar que o aparelho se encontre em perfeitas condições. Os vários componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovit, agrafes, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças dado que se podem demonstrar muito perigosos.
4. Antes de conectar o aparelho, controlar que os dados da placa correspondam a los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
5. A máquina de café deve ser apoiada sobre uma superfície plana e estável e a uma distância de 20 mm das paredes e da superfície de apoio. Além disso, tem de ser instalada, considerando que a superfície de apoio mais alta (aquecedor de chávenas) se encontra a uma altura não inferior a 1,5 metros.
6. As ligações de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotada de sifão deverão ficar muito próximas; é necessário ainda prever uma superfície de apoio para os acessórios.
7. É necessário montar na instalação um interruptor omnipolar com uma distância entre os contactos igual ou superior a 3 mm, uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30 mA.
8. A segurança eléctrica deste aparelho é garantida apenas quando o mesmo se encontra devidamente ligado a uma eficaz instalação de terra, tal como previsto pelas vigentes normas de segurança. É necessário verificar esta importante norma de segurança e, no caso de dúvida, solicitar um controle da instalação por parte de pessoal técnico profissionalmente qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pela falta de ligação à terra da instalação.
9. Em geral é desaconselhável o emprego de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões. No caso em que o seu uso fosse indispensável é necessário usar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às vigentes normas de segurança, prestando no entanto atenção a não ultrapassar o limite máximo de capacidade do valor da corrente, marcado sobre o adaptador simples ou sobre as extensões e aquele de potência máxima marcado sobre o adaptador múltiplo.
10. A fim de evitar sobreaquecimentos perigosos, recomenda-se utilizar o cabo eléctrico de alimentação completamente desenrolado.
11. Para proteger as características de funcionalidade e de segurança, recomenda-se não deixar a máquina de café exposta aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
12. Não instalar em locais (cozinha) em que a limpeza seja realizada mediante jactos de água.
13. Não obstruir a aberturas ou canais de ventilação e de dispersão do calor.
14. No caso de desarranjo do cabo de alimentação, o mesmo deve ser substituído apenas pela assistência técnica autorizada.
15. Se a máquina for armazenada em locais em que a temperatura possa baixar para além do ponto de congelação, esvaziar a caldeira e os tubos de circulação da água.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

Dati tecnici **Vedere la targa dati della macchina**
 Données techniques **Voir la plaque signalétique de la machine**
 Technical data **See the machine's nameplate**
 Technische Daten **Siehe Datenschild der Maschine**
 Datos técnicos **Ver la placa con los datos de la máquina**
 Datos técnicos **Ver a placa das características da máquina**

RUMOROSITA' L'apparecchio non supera gli 70 dB.
 BRUIT L'appareil ne dépasse pas 70 dB.
 NOISE The equipment does not exceed 70dB.
 GERÄUSCH Das Gerät überschreitet 70 dB nicht.
 RUIDOSIDAD El aparato no supera los 70 dB.
 RUIDO O aparelho não ultrapassa os 70 dB.

LA Cimbali

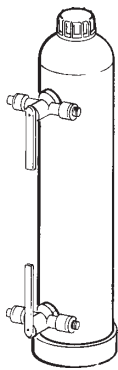
TIPO: +GAS

CALDAIA
 CAPACITÀ:
 PRESSIONE:
 GAS: CATEGORIA
 PRESSIONE:

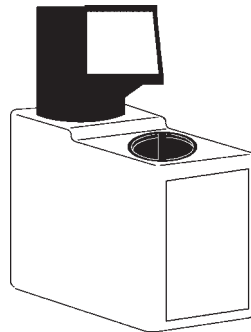
PORTATA TERMICA BRUCIATORE:
 ANNO FABBRICAZ:
 NUM. FABBRICA:



CIMBALI S.P.A. BINASCO (MI) ITALY



ADDOLCITORE
 ADOUCISSEUR
 SOFTENER
 ENTHÄRTER
 ADULCORADOR
 ADOÇADOR



INTERRUTTORE:

- ONNIPOLARE CON DISTANZA DI APERTURA CONTATTI 3 mm
- PROTEZIONE DA CORRENTE DI DISPERSIONE CON VALORE PARIA 30 mA

INTERRUPTEUR:

- ONNIPOLAIRE, AVEC DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS ÉGALE À 3 mm.
- PROTECTION CONTRE LA DISPERSION DE COURANT AYANT UNE VALEUR ÉGALE À 30 mA.

SWITCH:

- OMNIPOLAR SWITCH WITH 3mm CONTACT OPENING
- 30 mA DISPERSION-CURRENT PROTECTION

SCHALTER:

- ALLPOLIGER SCHALTER MIT KONTAKTÖFFNUNGSWEITE VON 3 mm
- FEHLERSTROMSCHUTZ FÜR 30 mA

INTERRUPTOR:

- ONNIPOLAR CON DISTANCIA DE APERTURA CONTACTOS 3 mm
- PROTECCION CONTRA CORRIENTE DE DISPERSION CON VALOR DE 30 mA

INTERRUPTOR:

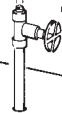
- ONNIPOLAR COM UMA DISTÂNCIA DE ABERTURA DOS CONTATOS DE 3 mm.
- PROTECÇÃO DA CORRENTE DE DISPERSÃO COM VALOR IGUAL A 30 mA

- IMPIANTO CLIENTE
- BRANCHEMENTS, QUI DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS PAR LE CLIENT
- CONNECTIONS WHICH MUST BE PREPARED BY THE CUSTOMER
- VOM KUNDEN ZU ERSTELLENDEN ANSCHLÜSSEN
- CONEXIONES, QUE DEBEN SER PREPARADAS POR EL CLIENTE
- CONEXÕES QUE DEVEM SER PREPARADAS PELO CLIENTE

MESSA A TERRA OBLIGATORIA
 MISE A TERRE OBLIGATOIRE
 GROUNDING COMPULSORY
 ERDUNG VORGESCHRIEBEN
 PUESTA A TIERRA OBLIGATORIA
 INSTALAÇÃO DE TERRA OBRIGATORIA



Ø 3/8 GAS



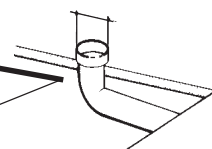
PRESSIONE MAX. RETE
 PRESSION MAX. EAU DE VILLE
 WATER MAINS MAX. PRESSURE
 MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
 PRESION MAX. RED
 PRESSÃO MAX. REDE

6 bar

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

SCARICO A PAVIMENTO
 VIDANGE DU LOCAL
 DRAIN
 BODENABFLUSS
 DESCARGA
 DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato in figura.

Installare il sifone dello scarico dell'acqua in maniera ben accessibile, in modo da facilitarne la periodica pulizia.

Ricordarsi di interporre nelle giunzioni tra tubi e raccordi le relative guarnizioni.

Se la durezza dell'acqua è superiore ai 8°F, si consiglia l'installazione di un appropriato addolcitore; per la scelta attenersi alle norme locali vigenti in materia di igiene.

Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F, per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico.

La quantità di cloro contenuta nell'acqua non deve superare i 100 mg/l; in caso contrario provvedere all'installazione di appropriati dispositivi.

N. B. : Nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, prima dell'addolcitore installare un riduttore di pressione tarato a 2 ÷ 3 bar.

GB HYDRAULIC CONNECTION

Place the machine on a perfectly levelled surface, adjusting and then fixing the feet in place.

Make the hydraulic connections as per Figure.

Install the drain siphon in the water-drain line so that it is easily accessible and will thus facilitate periodic cleaning.

Remember to put the relevant washer in the junctions between the tubes and the connectors.

If water hardness is higher than 8° F, it is advised to install a water softener. For the choice, please comply with local hygiene laws.

If the machine is fed with water with a hardness of over 8° F, a specific maintenance plan must be implemented to ensure correct functioning of the machine.

The amount of chlorine in the water must not exceed 100 mg/l; otherwise, install the appropriate devices.

N. B. : If the main pressure could rise above 6 bar, install a pressure reducer calibrated at 2 ÷ 3 bar before the softener.

F CONNECTION HYDRAULIQUE

Positionner l'appareil parfaitement horizontal en agissant sur les pieds. Faire les connections hydrauliques comme indiqué dans la fig.

Installer le siphon de vidange de l'eau de façon bien accessible, afin de faciliter son nettoyage périodique.

Se rappeler d'interposer dans les jonctions entre tuyaux et raccords les joints relatifs.

Si la dureté de l'eau est supérieure à 8°F, il est conseillé d'installer un adoucisseur approprié; pour faire son choix, se référer aux normes locales en vigueur en matière d'hygiène.

Au cas où l'alimentation de la machine avec une eau de dureté supérieure à 8°F serait nécessaire, pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique.

La quantité de chlore contenue dans l'eau ne doit pas dépasser 100 mg/l; en cas contraire veiller à l'installation de dispositifs appropriés.

N. B. : Dans les cas où la pression de réseau puisse monter à plus de 6 bar installer, avant de l'adoucisseur, un réducteur de pression taré à 2 ÷ 3 bar.

E CONEXIONES HIDRAULICAS

Posicionar el aparato en un perfecto plano horizontal, obrando sobre los pies, luego fijarlos.

Efectuar las conexiones hidráulicas según lo indicado en la figura. Instalar el sifón de la salida del agua de manera bien accesible, de manera tal que la limpieza periódica sea fácil.

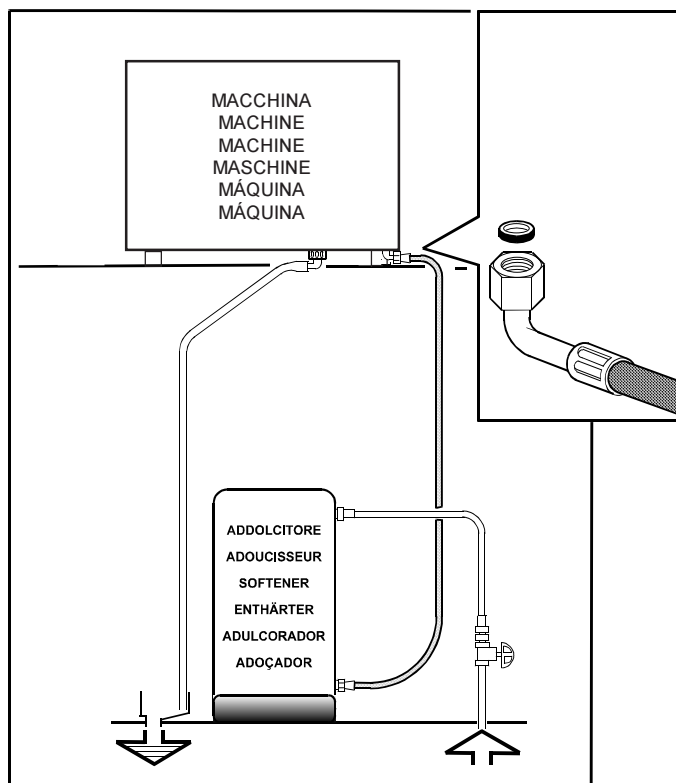
Acordarse de interponer las relativas ensambladuras en los empalmes que unen los tubos a las conexiones.

Si la dureza del agua es superior a los 8°F, se aconseja la instalación de un adecuado ablandador; para la elección hay que tener en cuenta las normas locales vigentes en materia de higiene.

En el caso de que tuviese que alimentar la máquina con agua que tenga una dureza superior a los 8°F, para el buen funcionamiento de la misma, hay que aplicar un programa de mantenimiento específico.

La cantidad de cloro contenida en el agua no tiene que superar los 100 mg/l; en caso contrario, hay que instalar adecuados dispositivos.

N. B. : Si la presión de la red hidrica pudiese subir a más de 6 bar, instalar antes del aduador un reductor de presión, calibrado a 2 ÷ 3 bar.



D WASSERANSCHLÜSSE

Die Maschine muß vollkommen waagrecht stehen (zu diesem Zweck sind die entsprechenden verstellbaren Füße zu verwenden); dann sind die Füße mit den Sperrmüttern zu sichern.

Die Wasseranschlüsse sind nach Abbildung herzustellen.

Den Wasserablauf-Siphon an zugänglicher Stelle anbringen, damit dieser unschwer regelmässig gereinigt werden kann.

Es ist daran zu erinnern, daß Dichtungen zwischen Rohre und entsprechende Anschluß-stücke zu fügen sind.

Bei einer Wasserhärte über 8°F wird geraten, einen Wasserenthärter zu installieren. Halten Sie sich bei der Wahl des zu installierenden Systems an die am Aufstellungsort der Maschine in Sachen der Hygiene geltenden Bestimmungen.

Sollte die Maschine mit Wasser mit einer Härte über 8°F versorgt werden müssen, so muß, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, ein spezifischer Wartungsplan eingehalten werden.

Der Chlorgehalt des Wassers darf 100 mg/l nicht überschreiten; anderenfalls muß ein geeignetes Klärsystem installiert werden.

ANMERKUNG: Falls der Netzwasserdruck über 6 bar steigen könnte, ist vor dem Enthärter ein auf 2 bis 3 bar tarierter Druckreduzierer zu installieren.

P LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Colocar o aparelho em perfeita posição horizontal regulando mediante os pés e depois fixá-los.

Proceder às ligações hidráulicas tal como ilustrado na figura.

Instalar o sifão para descarga de água de modo bem acessível, a fim de facilitar uma limpeza periódica.

Não esquecer de interpor nas ligações entre os tubos e os acessórios as respectivas juntas.

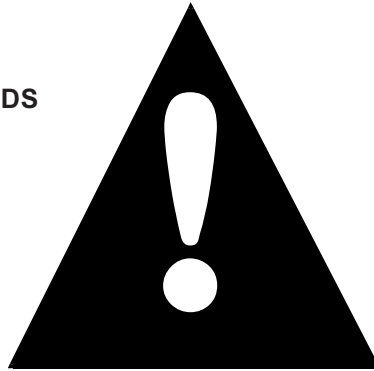
Se a dureza da água for superior a 8°F, aconselha-se a instalação de um adoçante apropriado; para a escolha respeitar as normas locais em vigor em matéria de higiene.

Caso se tenha de alimentar a máquina com água de dureza superior aos 8°F, para um bom funcionamento da mesma, é necessário aplicar um plano de manutenção específico.

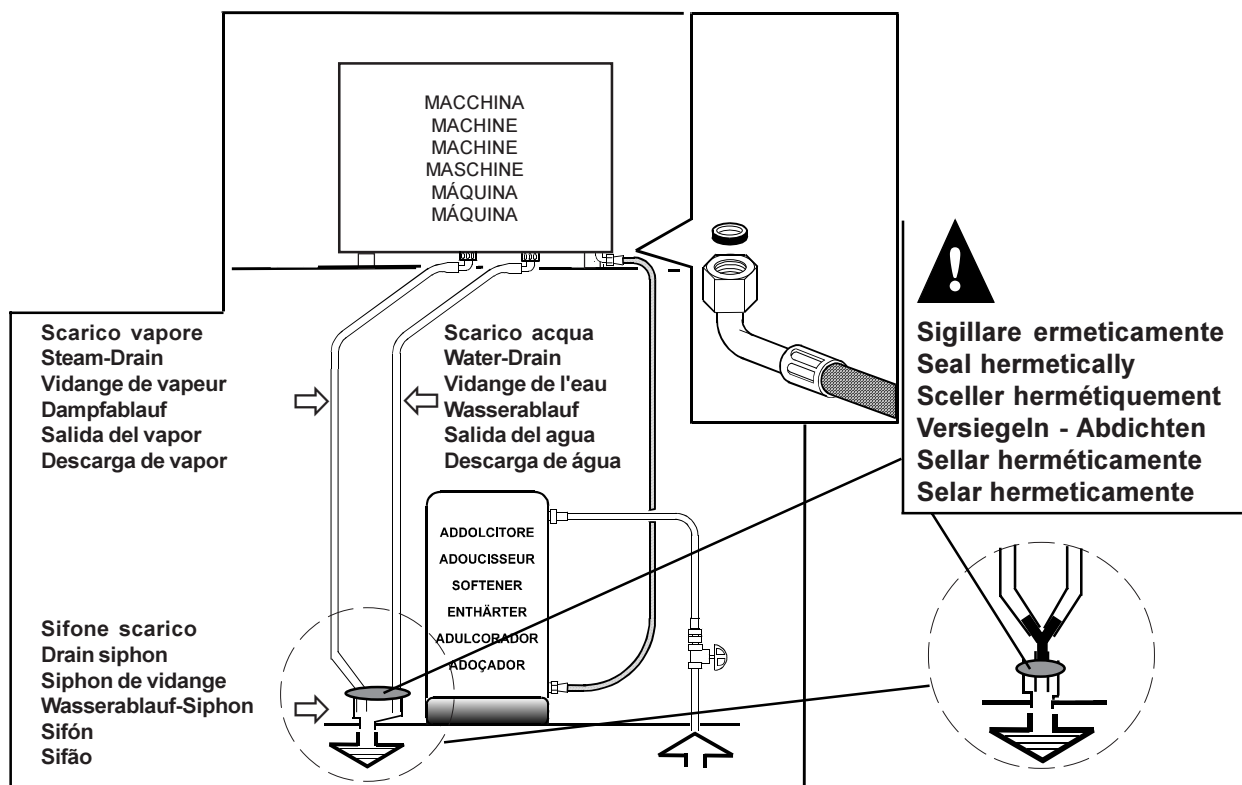
A quantidade de cloro existente na água não deve superar os 100 mg/l; caso contrário proceder à instalação de dispositivos apropriados.

N. B. : No caso em que a pressão de rede possa subir além de 6 bar, antes do adoçador instalar um reductor de pressão tarado a 2 ÷ 3 bar.

Solo per macchine con EDS
Only for machines with EDS
Seulement pour machines avec EDS
Nur für Maschine mit EDS
Solo para máquinas con EDS
Apenas para máquinas con EDS



Sigillare ermeticamente Seal hermetically Sceller hermétiquement Versiegeln - Abdichten Sellar herméticamente Selar hermeticamente



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO ELETTRICO

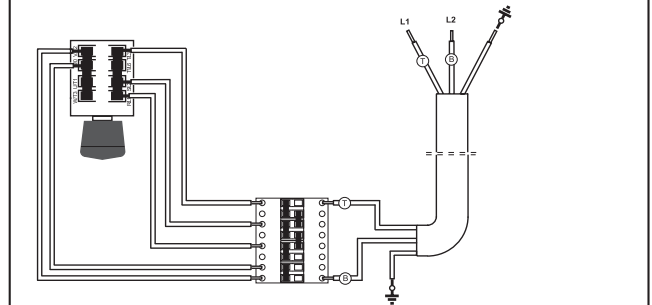
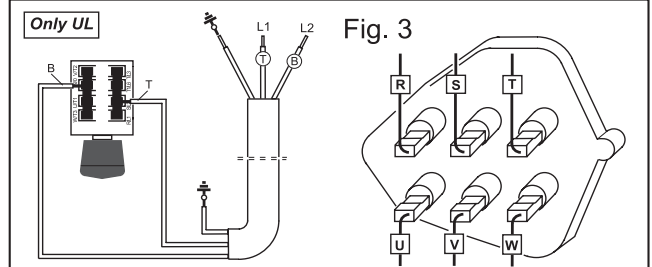
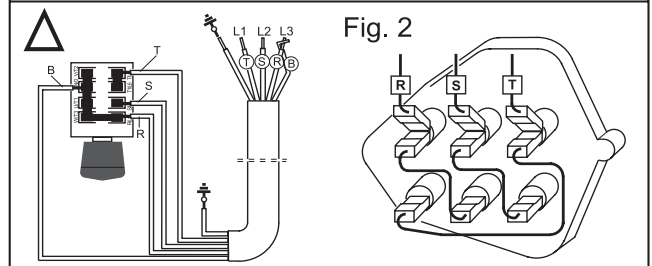
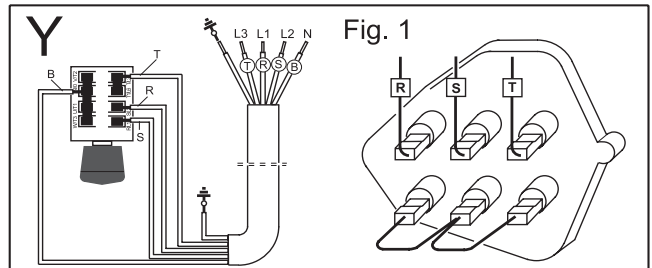
- Prima del collegamento verificare se l'impianto elettrico predisposto a cura del Cliente rispetta le norme vigenti e se ha la messa a terra regolamentare. Ricordiamo che la Cimballi Spa non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico. Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.
- Controllare inoltre:
 - il tipo di collegamento indicato sulla etichetta posta sul cavo di alimentazione
 - la tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targa dati posta sul coperchio scatola.
- Le macchine sono predisposte per un collegamento: normalmente Y (fig. 1)
- Nel caso si debba modificare il collegamento da (Y) a (Δ) occorre intervenire sul commutatore generale e sulla resistenza seguendo gli schemi indicati in figura 2.
- I ponticelli supplementari occorrenti, sono inseriti nella dotazione.

GB ELECTRIC CONNECTION

- Before making the connection, verify that the electric wiring prepared by the customer follows the current regulations and that it has been earthed according to regulations. Remember that Cimballi Spa is not responsible for damages due to incorrect electrical connections and, furthermore, that the installer is responsible in case of damage.
- Besides the above, check:
 - the type of connection indicated on the label found on the power cable.
 - that the voltage corresponds to that indicated on the nameplate data found on the box cover.
- The machines are planned for these connections: normally Y (fig. 1).
- In case the connection has to be modified from (Y) to (Δ), it is necessary to intervene on the general commutator and on the resistance, following the diagrams indicated in figure 2.
- The supplementary jumper connections needed are among the equipment supplied.
- The UL machines are planned for single phase connections (see fig. 3).

F BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Avant de brancher, vérifier que l'installation électrique prédisposée par le client respecte les normes en vigueur et que la mise à terre soit réglementaire. Rappelons que Cimballi Spa ne répond pas des dommages provoqués par un mauvais branchement électrique. Rappelons en outre la responsabilité de l'installateur en cas de dégâts.
- Contrôler également:
 - le type de branchement indiqué sur l'étiquette apposée sur le câble d'alimentation.
 - la tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette de données apposée sur le couvercle de la boîte.
- Les machines sont prédisposées pour un branchement: normalement Y.
- Au cas où l'on devrait modifier le branchement de (Y) à (Δ), il faut intervenir sur le commutateur général et sur la résistance en suivant les schémas indiqués sur la figure.
- Les pontets supplémentaires nécessaires sont insérés dans la dotation.



Colore cavi - Wires colour - Couleur cables

Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

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

Wires colour for UL machines only

B White
T Black
S Orange
R Red

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

D STROMANSCHLUSS

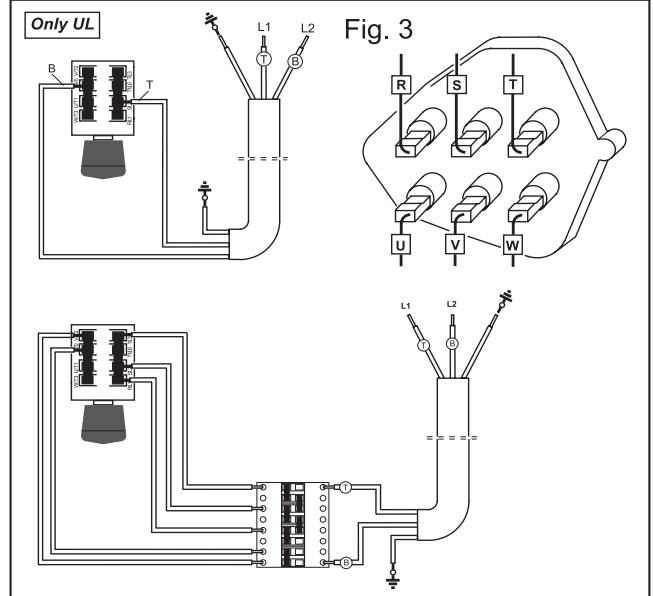
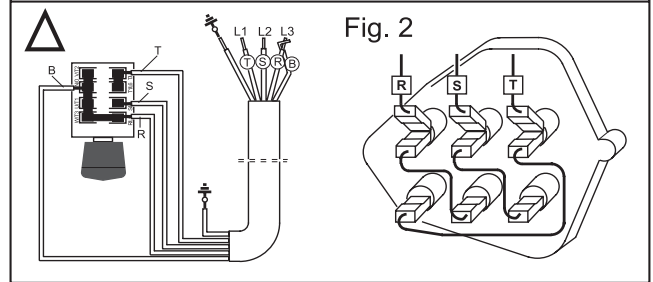
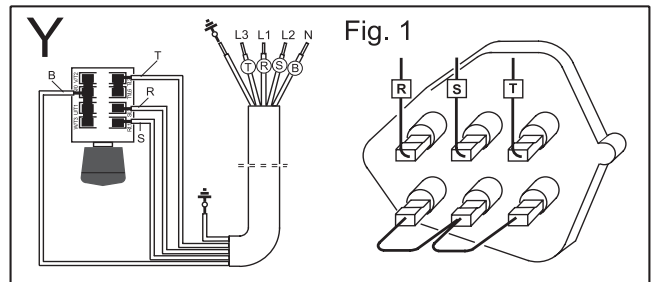
- Überprüfen Sie vor der Erstellung des Stromanschlusses, ob die vom Kunden vorbereitete Elektroanlage den einschlägigen Bestimmungen entspricht und über eine vorschriftsmäßige Erdung verfügt. Wir weisen erneut darauf hin, daß die Firma CIMBALI keinerlei Haftung für Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Elektroanlage verursacht werden. Wir erinnern außerdem an die Haftbarkeit des Installateurs für eventuell entstehende Schäden.
- Ferner folgendes kontrollieren:
 - die am Stromkabel angegebene Anschlußart
 - ob die Netzspannung mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmt, das auf dem Gehäusedeckel des Geräts angebracht ist.
- Die Geräte sind für folgende Anschlußarten vorgesehen: Normalerweise Stern-Verbindung (Y).
- Sollte die Anschlußart von (Y) auf (Δ) umgestellt werden müssen, sind der Haupt-Umschalter und der Widerstand unter Beachtung der Schaltbilder (siehe Abbildung) entsprechend anzupassen.
- Die erforderlichen Zusatzbrücken befinden sich unter den

E CONEXION ELECTRICA

- Antes de conectarse, verificar si la instalación eléctrica efectuada por el cliente está conforme con las normas vigentes y si la puesta a tierra es regular. Hacemos presente que la Cimbali Spa no responde de los daños causados por una instalación eléctrica defectuosa. Recordamos además la responsabilidad del instalador, en el caso de que se verificasen daños.
- Además hay que controlar:
 - el tipo de conexión indicado en la etiqueta situada en el cable de alimentación.
 - la tensión tiene que corresponder a la indicada en la placa con los datos situada sobre la tapa del contenedor.
- Las máquinas están ya predispuestas para las siguientes conexiones: normalmente Y.
- En el caso de que se tuviera que variar la conexión de (Y) a (Δ), hay que intervenir sobre el conmutador general y sobre la resistencia, respetando los esquemas indicados en la figura.
- Los puentes de conexión suplementares necesarios están incluidos en el material de dotación.

P LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Antes de proceder à ligação da corrente verificar se a instalação eléctrica feita a cargo do Cliente respeita as vigentes normas internacionais de segurança e se é dotada de instalação de terra. Lembramos que a Cimbali Spa não se responsabiliza por danos causados por uma incorreta instalação eléctrica. Lembramos ainda que o instalador pode ser responsável por eventuais danos.
- Controlar também:
 - o tipo de ligação indicado na etiqueta colada no cabo eléctrico de alimentação.
 - a tensão deve corresponder àquela indicada na placa com os dados técnicos situada na tampa da caixa.
- As máquinas estão predispostas para uma ligação: normalmente a Y.
- No caso em que se deva modificar a ligação de (Y) para (Δ), é necessário modificar o commutador geral e a resistência, seguindo os esquemas indicados na figura.
- As pontes suplementares necessárias para esta variação encontram-se entre as peças em dotação.



Colore cavi - Wires colour - Couleur cables

Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

T Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto

S Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir)
Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)

R Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron

B Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azül - Azul

Wires colour for UL machines only

B White

T Black

S Orange

R Red

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico, tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.

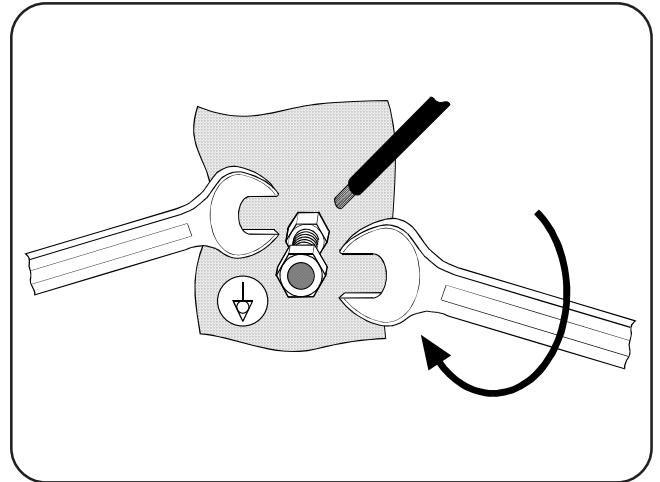
Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

Terminata l'installazione è **NECESSARIO** eseguire questo tipo di collegamento:

- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare al morsetto (vedi figura) e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

N.B. NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



GB POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION

This connection, which is the one called for by several norms, avoids electrical potential differences building up between any equipment that may be installed in the same room.

There is a terminal clip on the under side of the base of the machine to which an external potential-equalizing wire should be connected.

This connection is **ABSOLUTELY NECESSARY** and must be made right after the machine is installed.

- Use a wire whose cross-sectional area conforms to the existing norms.
- Make the terminal connection (see diagram) and then connect the other end to the ground connections located on the adjacent equipment.

Failure to do observe these safety precautions will exempt the manufacturer from any responsibility as regards damage caused to persons or property.

NOTE: DO NOT CONNECT THE MACHINE'S TERMINAL CLIP TO THE MAINS GROUND TERMINAL BECAUSE THE GROUND TERMINAL OF ANY MAIN SOURCE OF ELECTRICAL POWER IS NOT CONSIDERED TO BE A POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION.

D STROMANSCHLUSS MIT POTENTIALAUSGLEICH

Dieses Gerät ist unter dem Untergestell mit einer Anschlußklemme versehen, die mit einem externen Stromausgleichsleiter zu verbinden ist.

Nach der Installation **MUSS** der Stromanschluß wie folgt vorgenommen werden:

- Einen Leiter verwenden, dessen Nennquerschnitt den einschlägigen Unfallschutzbestimmungen entspricht;
- ihn wie in der Abbildung gezeigt an die Klemme anschließen.

Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises schließt der Hersteller jedwede Haftungsansprüche für Personen- oder Sachschäden aus.

HINWEIS: NICHT AN DIE ERDUNG DER STROMZUFUHRANLAGE ANSCHLIESSEN, DA DER ERDUNGSLEITER EINES SPEISUNGSKABELS NICHT ALS AUSGLEICHSLEITER GELTEN KANN.

P LIGAÇÃO EQUÍPOTENCIAL

Este aparelho está equipado com um borne, colocado sob a sua base, para a ligação a um condutor externo equipotencial.

Uma vez terminada a instalação é **NECESSÁRIO** efectuar este tipo de ligação:

- usar um condutor com uma secção nominal em conformidade com as normas vigentes;
- ligar o borne, ver a figura.

A falta de cumprimento desta norma de segurança alivia o fabricante de qualquer responsabilidade por avarias ou danos que poderiam ser causados a pessoas ou bens.

NOTA.

NÃO LIGAR À LIGAÇÃO DE TERRA DA INSTALAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA ENQUANTO O CONDUTOR DE LIGAÇÃO DE TERRA NÃO É CONSIDERADO UM CONDUTOR DE LIGAÇÃO EQUÍPOTENCIAL.

F CONNEXION EQUIPOTENTIELLE

Ce raccordement, prévu par certaines normes, permet d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans une même pièce.

Cet appareil poss de sous sa base d'une borne servant pour la connexion d'un conducteur externe équipotentiel.

Une fois terminée l'installation, il est **NECESSAIRE** d'effectuer ce type de connexion:

- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur;
- relier à la borne (voir figure) et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non-respect de cette norme de sécurité libère le fabricant de toute responsabilité en cas de panne ou de dommages causés aux personnes ou aux choses.

N.B.: NE PAS RELIER A LA TERRE DE L'INSTALLATION DE DISTRIBUION ELECTRIQUE CAR LE CONDUTTEUR DE TERRE D'UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME ETANT UN CONDUTTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIEL.

E CONEXION EQUIPOTENCIAL

Este aparato está preajustado con un borne ubicado debajo de la base para la conexión de un conductor externo equipotencial.

Una vez terminada la instalación es **NECESARIO** efectuar este tipo de conexión:

- usar un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- conectar al borne (ver figura).

La falta de respeto de esta norma de seguridad exige al fabricante de toda responsabilidad por desperfectos o daños que puedan ser causados a personas o cosas.

NOTA: NO CONECTAR CON LA PUESTA A TIERRA DE LA INSTALACION DE DISTRIBUCION ELECTRICA DADO QUE EL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACION NO ES CONSIDERADO UN CONDUTOR DE CONEXION EQUIPOTENCIAL.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

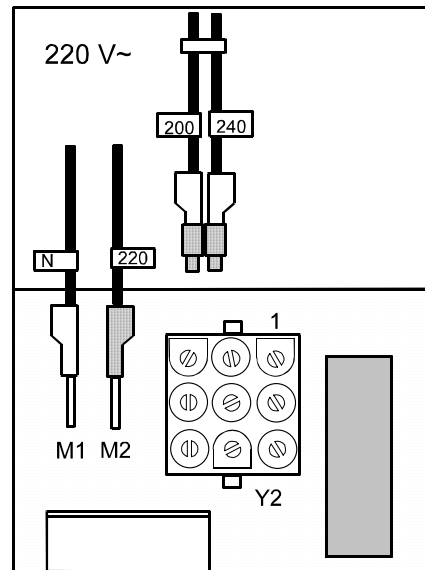
I CAMBIO DELLA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL TRASFORMATORE

La macchina è predisposta in fabbrica per la tensione di alimentazione indicata sulla targa dati, se la tensione di rete fosse diversa (ovviamente nell'ambito della stessa categoria di tensione cioè: V. 100 - 110 - 120 oppure V. 200 - 220 - 240) è necessario cambiare i collegamenti del filo di fase come indicato in figura.

GB CHANGING THE VOLTAGE OF THE TRANSFORMER

The machine is factory-made for the voltage indicated on the nameplate data. If the voltage is different (obviously in the range of the same voltage category, that is V. 100 - 110 - 120 or V. 200 - 220 - 240), the connections of the phase wire must be changed as shown in the figure below.

ATTENTION: In U.S.A. "N" is **NOT NEUTRAL** wire but phase wire

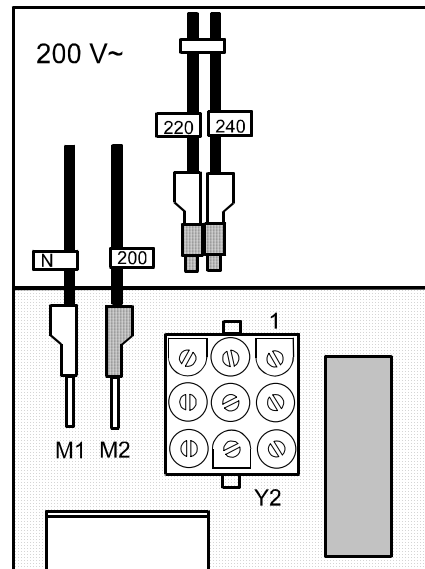


F CHANGEMENT DE LA TENSION D'ALIMENTATION DU TRANSFORMATEUR

La machine est prédisposée en usine pour la tension d'alimentation indiquée sur la plaque des données, si la tension d'alimentation est différente (bien sûr dans le cadre de la même catégorie de tension, c'est-à-dire: V. 100 - 110 - 120 ou bien V. 200 - 220 - 240) il est nécessaire de changer les branchements du fil de phase, comme indiqué sur la figure.

D ÄNDERUNG DER TRANSFORMATOR-SPEISESPANNUNG

Das Gerät ist im Werk auf den Speisespannungswert eingestellt worden, der auf dem Typenschild angegeben ist. Sollte das Stromnetz einen anderen Spannungswert aufweisen (selbstverständlich innerhalb derselben Spannungs-kategorie, d. h.: 100 - 110 - 120 V. bzw. 200 - 220 - 240 V.) müssen die Anschlüsse der Phasenleiter wie in der Abbildung dargestellt geändert werden.

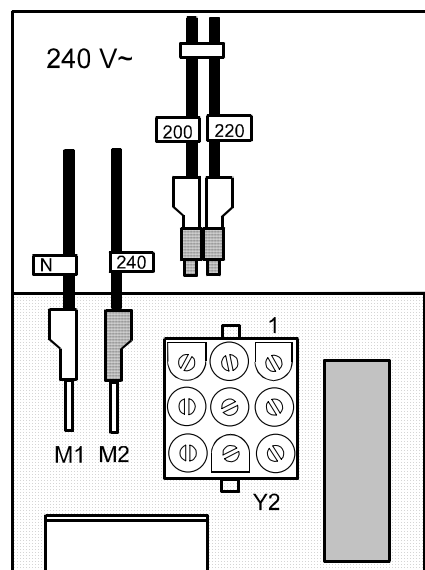


E CAMBIO DE TENSION DE ALIMENTACION DEL TRANSFORMADOR

La máquina ya está predispuesta desde su salida de la fábrica para la tensión de alimentación indicada en la placa datos, en el caso de que la tensión de la red fuese diferente (claro está en el ámbito de la misma categoría de tensión, o sea: V. 100 - 110 - 120 o V. 200 - 220 - 240) es necesario cambiar las conexiones del cable de fase indicado en la figura.

P MUDANÇA DE TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO TRANSFORMADOR

A máquina encontra-se foi preparada na fábrica para a tensão de alimentação indicada na placa com os dados técnicos. No caso em que a tensão de alimentação seja diversa (obviamente no âmbito da mesma categoria de tensão, isto é: V. 100 - 110 - 120 o V. 200 - 220 - 240) é necessário proceder à mudança das ligações do fio de fase tal como indicado na figura.



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I COLLEGAMENTO DEL GAS (solo per modelli con + GAS)

Tenendo presente i regolamenti locali, il collegamento alla tubazione del gas può essere fatto sia con tubo rigido che con tubo flessibile vedi figura. Per l'installazione con tubo flessibile:

- In dotazione vengono forniti 2 raccordi portagomma per favorire il montaggio di tubi, rispondenti alle normative di sicurezza, con diverse dimensioni, in funzione del tipo di gas utilizzato.
- Bloccare il tubo sui raccordi portagomma con fascette rispondenti alle normative di sicurezza.

Una volta effettuato il collegamento, verificare e individuare le eventuali fughe con soluzione saponosa ed eliminarle; rammentiamo le responsabilità dell'installatore nel caso di imperfetto funzionamento dell'impianto.

Sostituzione iniettori

La macchina è predisposta per l'alimentazione con GPL (gas liquido) ossia ha l'iniettore e l'autoregolatore montato e tarato in fabbrica per tale tipo di gas. Se il gas è di tipo diverso, occorre cambiare l'iniettore " A " montato con quello adatto;

- sganciare la molletta blocca bruciatore.
- far scorrere il bruciatore dopo aver allentato la vite " B ".
- sostituire l'iniettore con quello adatto vedere tabella.
- riposizionare il tutto ricordandosi di riagganciare la molletta blocca bruciatore.

GB GAS CONNECTION (only for models with + GAS)

Keeping local regulations in mind, the connection to gas tubing can be done with either a rigid tube or a flexible tube, see Figure.

For installation with flexible tube:

- Two hose-adaptor connectors, with differing dimensions according to the type of gas used, are supplied for the installation of the tube. The connectors conform to safety norms.
- Block the tube on the hose-adaptor connectors with clamps that conform to the safety norms.

Once the connection is made, check for possible gas leaks with a soapy solution and eliminate them. We remind you that any improper functioning of the installation is the responsibility of the installer.

Substitute injectors

The machine is prepared for the use of GPL (liquid propane gas), that is, it has an injector and self-adjuster installed and calibrated in the factory for that type of gas. If the gas is of a different type, the injector " A " must be replaced with a suitable injector;

- disconnect the burner block spring.
- let the burner slide after having loosened screw " B ".
- replace the injector with the suitable one. See table.
- reposition the parts, remembering to reconnect the burner block spring.

F BRANCHEMENT DU GAZ (seulement pour modèles avec + GAS)

Dans le respect des réglementations locales, le branchement aux conduites de gaz peut se faire aussi bien avec un tuyau rigide qu'avec un tuyau flexible (voir figure).

Pour l'installation avec un tuyau flexible:

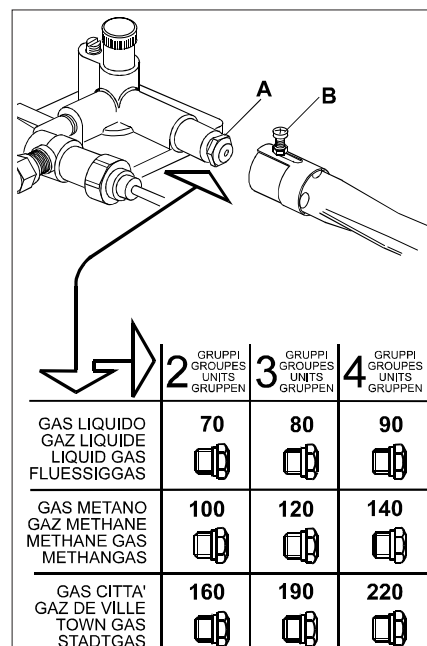
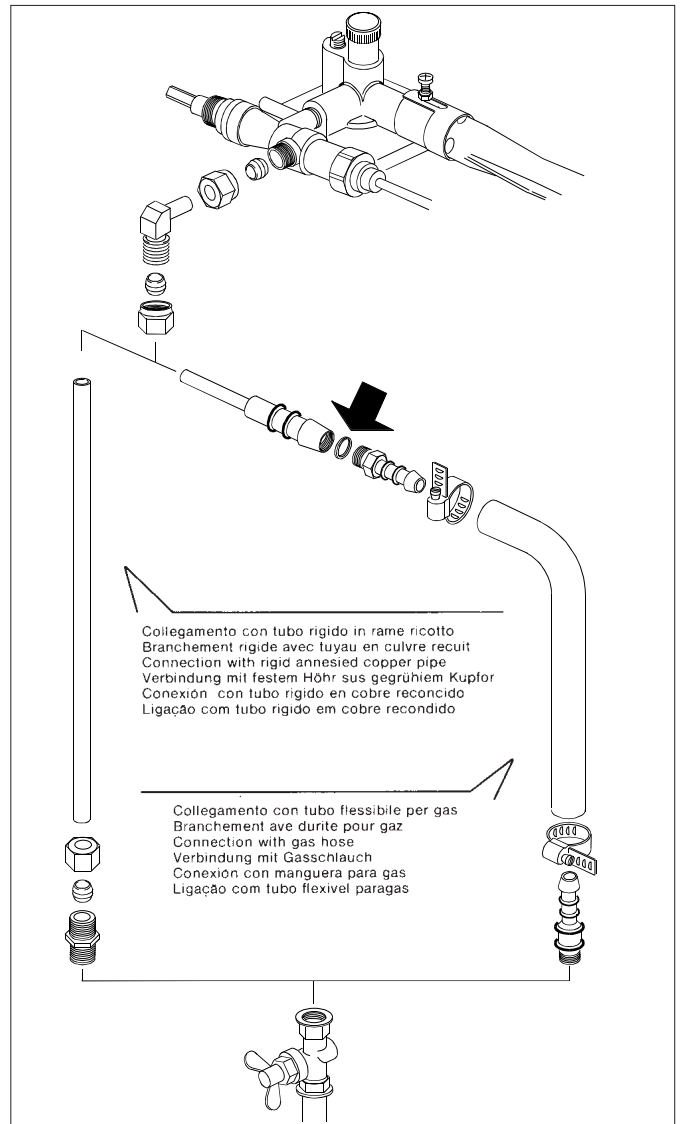
- 2 raccords porte-caoutchouc sont livrés en dotation pour faciliter le montage de tuyaux, répondant aux normes de sécurité, avec différentes dimensions, en fonction du type de gaz utilisé.
- Bloquer le tuyau sur les raccords porte-caoutchouc avec des colliers aux normes de sécurité.

Une fois le branchement effectué, vérifier et déceler les fuites éventuelles avec une solution savonneuse, et les éliminer; nous rappelons la responsabilité de l'installateur en cas de fonctionnement imparfait de l'installation.

Remplacement injecteurs

La machine est prédisposée pour l'alimentation au GPL (gaz liquide), c'est-à-dire que l'injecteur et l'autoregulateur sont montés et tarés en usine pour ce type de gaz. Si le gaz est d'un autre type, il faut remplacer l'injecteur déjà monté par celui qui convient;

- détacher la pince qui bloque le brûleur.
- faire coulisser le brûleur après avoir dévissé la vis " B ".
- remplacer l'injecteur par celui qui est adapté (voir tableau).
- repositionner le tout sans oublier de raccrocher la pince qui bloque le brûleur.



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

D GASANSCHLUSS (ausschl. für modelle + GAS)

Je nach örtlich geltenden Bestimmungen kann für den Anschluß an die Gasleitung sowohl ein Rohr als auch ein Schlauch verwendet werden (siehe Abbildung).

- Unter den mitgelieferten Extrateilen befinden sich 2 Schlauchhalterungsanschlüsse zur leichteren Anbringung der Schläuche, die den Sicherheitsbestimmungen entsprechen und in zwei verschiedenen Größen ausgeführt sind (auszuwählen je nach gegebener Gasart).
- Den Schlauch an den Schlauchhalterungsanschlüssen mit Schlauchschellen sichern, die den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Nach Erstellung des Gasanschlusses die Leitungen mit Hilfe einer Seifenlösung auf Austritte überprüfen und gegebenenfalls beseitigen. Wir erinnern, daß für eine unsachgemäße Funktionstüchtigkeit der Anlage der Installateur haftbar gemacht wird

Ersetzung der Einspritzventile

Das Gerät ist vorbereitet für die Versorgung mit GPL-Gas (Flüssiggas), d.h. das Einspritz- und das Selbstregelventil sind im Werk für diese Gasart ausgewählt und tariert worden.

Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart versorgt werden, ist das eingebaute Einspritzventil "A" mit dem jeweils erforderlichen zu ersetzen;

- Die Sperrfeder des Brenners aushaken.
- nach Lockern der Schraube "B" den Brenner wegschieben.
- das Einspritzventil mit dem geeigneten Ventil ersetzen (siehe Tabelle).
- alle Teile in ihre vorherige Position zurückbringen und auch die Sperrfeder des Brenners wieder einhaken.

E CONEXION DEL GAS (solo para modelos con + GAS)

Tomado en consideración los reglamentos locales, la conexión con la tubería del gas se puede efectuar sea con un tubo rígido, que con un tubo flexible, ver figura.

- En dotación se suministran dos empalmes portagoma que favorecen la instalación de las tuberías, conformes a las normativas de seguridad, con diferentes dimensiones, en función del tipo de gas utilizado.
- Bloquear el tubo sobre los empalmes portagoma con sbrazaderas conformes a las normativas de seguridad.

Una vez que se haya efectuado la conexión, verificar e individuar eventuales fugas con solución jabonosa y eliminarlas; nos permitimo recordar la responsabilidad del instalador en el caso de funcionamiento defectuoso de la instalación.

Sustitucion de los inyectores

La máquina está predispuesta para su alimentación con GPL (gas liquid), o sea tiene el inyector y el autoregulator y calibrados en fábrica para dicho tipo de gas.

Si a caso el gas fuera diferente, es necesario cambiar el inyector "A" instalado, con otro idóneo:

- desenganchar la pinza que bloquea el quemador.
- hacer resbalar el quemador después de haber aflojado el tornillo "B".
- substituir el inyector con el fabricado adrede (ver prospecto).
- posicionar de nuevo todas las piezas acordandose de enganchar nuevamente le abrazadera que bloquea el quemador.

P LIGAÇÃO DO GÁS (apenas para modelos con + GAS)

Respeitando as normas internacionais de segurança, a ligação do gás pode ser feita quer com tubo rígido quer com tubo flexível (ver figura).

No caso de instalação com tubo flexível:

- Em dotação são fornecidos 2 ligações de borracha a fim de favorecer a montagem de tubos, as quais correspondem às normas de segurança com diversas dimensões, em função do tipo de gas utilizado.
- Fixar o tubo nas ligações de borracha usando braçadeiras com parafuso correspondentes às normas de segurança.

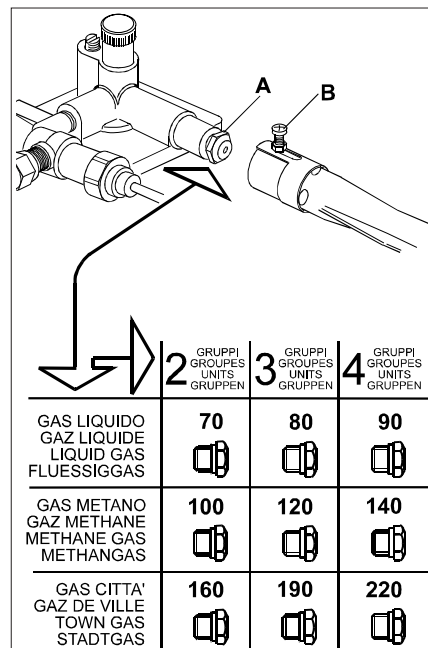
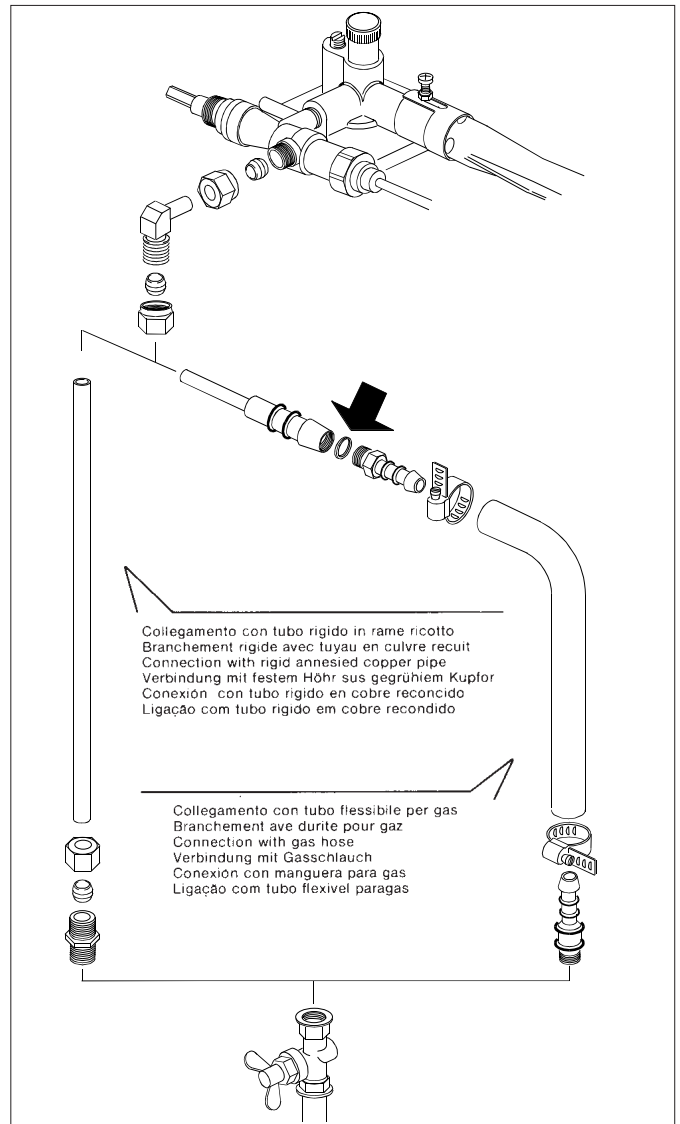
Uma vez que a ligação foi efectuada, verificar e controlar eventuais fugas de gás mediante o uso de água e sabão e eliminá-las; lembramos que no caso de imperfeito funcionamento a responsabilidade é do instalador.

Substituição dos injectores

A máquina encontra-se predisposta para funcionar com GPL (gás líquido) ou seja, tem o inyector e o auto-regulador montados e regulados na fábrica para tal tipo de gás.

Se o gás é diferente é necessário mudar o inyector "A" que se encontra montado, com aquele apropriado:

- desprender a mola de bloqueagem do queimador.
- retirar o queimador depois de ter desapertado o parafuso "B".
- substituir o inyector com aquele apropriado (ver tabela).
- montar tudo de novo não se esquecendo de montar a mola de bloqueagem do queimador.



Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I ACCENSIONE ELETTRONICA DEL GAS (solo per modelli con + GAS)



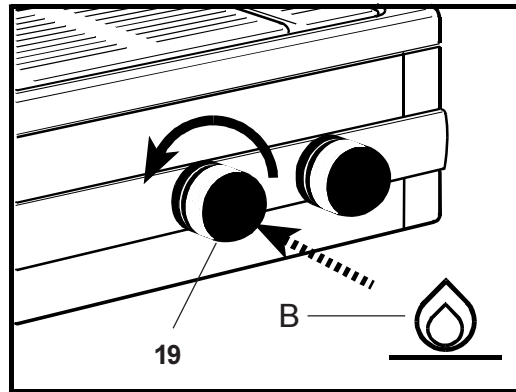
" Non accendere il gas quando la caldaia è in pressione ".

Prima di mettere in funzione la macchina controllare che:
- l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
- il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto;
- il rubinetto di intercettazione sulla rete gas sia aperto.

Premere e ruotare verso sinistra la manopola del rubinetto (19) sulla posizione B mantenendola premuta per circa 30"; controllare l'avvenuta accensione dalla finestrella (21) e dopo alcuni secondi rilasciare la manopola (19).

Il riscaldamento della caldaia è in funzione, ed occorre attendere che l'indicazione sul display (16) corrisponda al valore di pressione previsto per l'esercizio.

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (14) fino alla posizione 0 e chiudere il rubinetto del gas (19) riportandolo sulla posizione "0".



GB ELECTRONIC GAS LIGHTING (only for models with + GAS)



"Do not light the gas when the boiler is under pressure".

Before switching on the machine, check that:

- The main electric power switch is on.
- The water tap is open.
- The gas tap is open.

Press and rotate the knob of tap (19) towards the left to position B, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (21) is open and after a few seconds release knob (19).

The boiler is heating up. Wait until the indication on the display (16) corresponds to the pressure value required.

At the end of the working day, switch off the machine by rotating the general switch (14) to the 0 position and turn of the gas tap (19) turning it to the "0" position.

D ELEKTRONISCHES ANSCHALTEN DES GASES (ausschl. für modelle + GAS)



"Das Gas darf nicht gezündet werden, wenn der Heizkessel unter Druck steht!"

Kontrollieren Sie vor Einschaltung der Maschine folgende Punkte:

- der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß gedrückt sein;
- der Haupthahn zur Wasserversorgung muß geöffnet sein;
- der Hahn zur Absperrung des Gaskreises muß geöffnet sein.

Drehen Sie den Regler des Hahns (19) auf die Position B, und halten Sie ihn in dieser Stellung etwa 30 Sekunden lang gedrückt; vergewissern Sie sich von der erfolgten Zündung, indem Sie durch das Sichtfenster (21) schauen, und lassen Sie den Regler des Hahns (19) nach einigen Sekunden wieder los.

Der Kessel wird nun beheizt, und Sie müssen abwarten, bis auf dem Display (16) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird.

Nach dem täglichen Betrieb muß die Maschine ausgeschaltet werden, indem Sie den Hauptschalter (14) auf die Position „0“ stellen und den Gashahn (19) schließen, indem Sie ihn ebenfalls auf die Position „0“ stellen.

P LIGAÇÃO ELECTRÓNICA DO GÁS (apenas para modelos con + GAS)



"Não acender o gás quando a caldeira se encontrar em pressão"

Antes de colocar a máquina em função verificar que:

- O interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido;
- a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta;
- a torneira de intercepção sobre a rede do gás esteja aberta.

Carregar e rodar o manípulo da torneira (19) para a esquerda em posição B, mantendo-o carregado durante cerca de 30"; verificar, através da janela (21) que o acendimento tenha ocorrido e após alguns segundos abandonar o manípulo (19).

O aquecimento da caldeira encontra-se em função e é necessário atender que a indicação no mostrador (16) corresponda ao valor de pressão previsto para o exercício.

No fim da actividade diária, desligar a máquina rodeando o interruptor geral (14) até alcançar a posição 0 e fechar a torneira do gás (19) recolocando-o em posição "0".

F ALLUMAGE ELECTRONIQUE DU GAZ (seulement pour modèles avec + GAS)



"Ne pas allumer le gaz quand la chaudière est sous pression".

Avant de mettre en service la machine, contrôler que:
- l'interrupteur principal de l'alimentation électrique est enclenché;
- le robinet principal e l'alimentation hydrique est ouvert;
- le robinet d'étranglement sur le réseau de gaz est ouvert.

Appuyer et tourner vers la gauche la poignée du robinet (19) sur la position B en la maintenant appuyée pendant 30" environ; contrôler que la lucarne (21) est bien en marche et après quelques secondes relâcher la poignée (19).

Le chauffage de la chaudière est en marche et il faut attendre que l'indication affichée sur l'écran (16) corresponde à la valeur de pression prévue pour le fonctionnement de la machine.

Au terme de l'activité journalière, éteindre la machine en tournant l'interrupteur général (14) jusqu'à la position 0 et fermer le robinet du gaz (19) en le remettant sur la position "0".

E ENCENDIDO ELECTRÓNICO DEL GAS (solo para modelos con + GAS)



"No encienda el gas cuando la caldera esté bajo presión"

Antes de poner en funcionamiento la máquina, controle que:
- el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté activado;
- el interruptor principal de la alimentación hídrica esté abierto;
- la válvula de cierre en la red del gas esté abierto.

Presione y gire hacia la izquierda la manivela de la válvula (19) hasta llegar a la posición B, manteniéndola presionada unos 30"; controle que se haya encendido la ventanilla (21) y después de unos segundos deje de presionar la manivela (19).

El calentamiento de la caldera está en funcionamiento y hay que esperar a que la indicación en el display (16) corresponda con el valor de presión previsto para el ejercicio.

Al final del trabajo de cada día, apague la máquina girando el interruptor general (14) hasta la posición 0 y cierre la válvula del gas (19) volviéndolo a colocar en la posición "0".

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalação - Instalação

I IMPIANTO DI RISCALDAMENTO A GAS (solo per modelli con + GAS)

Regolazione della combustione

- La fiamma si deve presentare di colore azzurro, non deve staccarsi dal bruciatore e non deve avere bordi giallognoli.
- Posizionare opportunamente la serranda aria "C".
- Altezza della fiamma vedere figura 1.

Regolazione della fiamma in esercizio

- Agire sulla vite "D".
- La taratura deve essere inferiore a quella impostata per il pressostato.

Regolazione del minimo di esercizio

- Agire sulla vite "E".
- L'altezza della fiamma deve risultare come indicato in figura 3.

GB CONNECTION TO GAS HEATING (only for models with + GAS)

Adjustment of the combustion

- The flame must be blue. It should not be detached from the burner and should not be yellowish around the edges.
- Position the air lock C at the right moment.
- For the height of the flame see figure 1.

Adjustment of the flame in operation

- Adjust screw D.
- The calibration must be less than that imposed for the pressurestat.

Adjustment of the operating minimum

- Adjust screw E.
- The height of the flame must be as shown in figure 3.

F INSTALLATION DE CHAUFFAGE A GAZ (seulement pour modèles avec + GAS)

Réglage de la combustion

- La flamme doit présenter une couleur bleue claire, ne doit pas se détacher du brûleur ni avoir les bords jaunâtres.
- Bien positionner le bouchoir à air "C".
- Hauteur de la flamme, voir fig. 1

Réglage de la flamme en fonctionnement

- Agir sur la vis "D"
- Le calibrage doit être inférieure à celui qui est imposé pour le pressostat.

Réglage du minimum de fonctionnement

- Agir sur la vis "E".
- La hauteur de la flamme doit être comme indiqué sur la figure 3.

E INSTALACION DE CALEFACCION DE GAS (solo para modelos con + GAS)

Regulación de la combustión

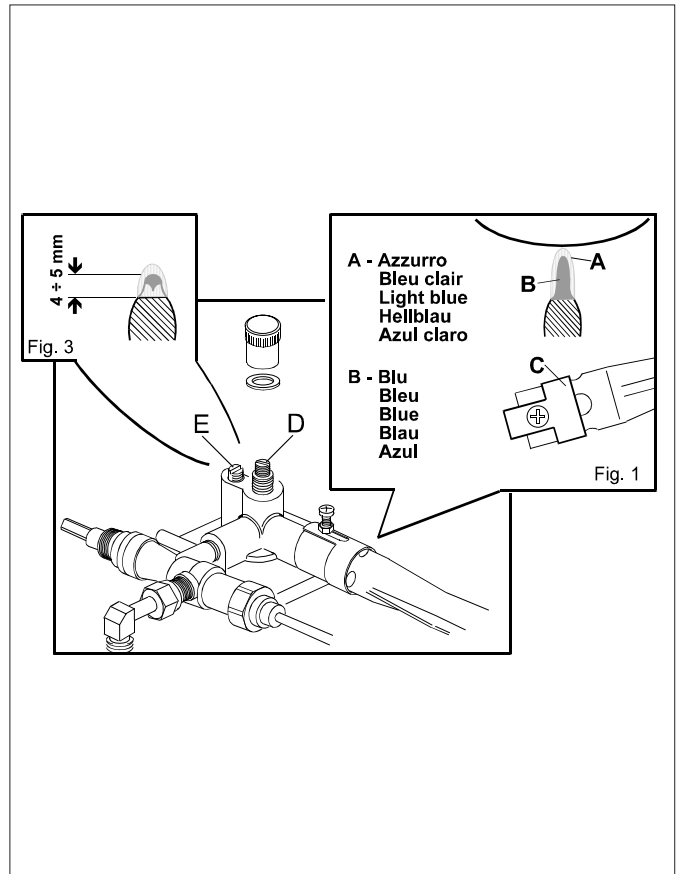
- La llama tiene que ser de color azul, no tiene que alejarse del quemador y no tiene que tener los bordes amarillentos.
- Posicionar oportunamente el cierre metálico de aire "C".
- La llama tiene que ser alta como indicado en la figura 1.

Regulación de la llama en ejercicio

- Obrar sobre el tornillo "D"
- La calibración tiene que ser inferior a la establecida por el presóstato.

Regulación del mínimo de ejercicio

- Obrar sobre el tornillo "E".
- La llama tiene que ser alta como indicado en la figura 3.



D GAS-BEHEIZUNGSANLAGE (ausschl. für modelle + GAS)

Verbrennungs-Einstellung

- Die Flamme muss hellblauer Farbe sein, sie muss direkt am Brenner anliegen und darf keine gelblichen Ränder aufweisen.
- Die Luftklappe "C" sachgerecht einstellen.
- Zur Flammenhöhe siehe Abbildung 1.

Einstellung der Betriebs-Flammenhöhe

- Einstellung bei Schraube "D" vornehmen.
- Die Tarierung muss niedriger als die beim Druckschalter eingestellte sein.

Einstellung der Betriebs-Minimalflamme (Sparflamme)

- Einstellung bei Schraube "E" vornehmen.
- Die Flammenhöhe muss der Angabe in Abbildung 3 entsprechen.

P INSTALAÇÃO DE AQUECIMENTO A GÁS (apenas para modelos con + GAS)

Regulação da combustão

- A chama deve ter uma cor azul, não se deve separar do queimador e não deve ter os bordos amarelados.
- Regular devidamente a abertura do ar "C".
- Altura da chama (ver figura 1).

Regulação de chama durante o funcionamento

- Usar o parafuso "D"
- A regulação deve ser inferior àquela programada para o pressostato.

Regulação do "Mínimo" de funcionamento

- Usar o parafuso "E"
- A altura da chama deve resultar tal como indicado na fig.3.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

I SICUREZZE DI FUNZIONAMENTO

1) Riscaldamento elettrico (interruttore generale Pos 2)

- 1.1 All'accensione della macchina la resistenza elettrica non verrà alimentata sino a che il livello dell'acqua in caldaia non sia ripristinato.
Nel caso che il livello sia già sufficiente la resistenza verrà subito alimentata.
- 1.2 Durante il primo riscaldamento dopo l'accensione o dopo aver effettuato una commutazione con l'interruttore generale fino alla posizione di spegnimento e riaccensione, non è possibile effettuare il prelievo di acqua calda fino al raggiungimento della pressione di taratura della caldaia (pressostato in OFF).
Tale sicurezza evita di riempire ad un livello eccessivo la caldaia.
- 1.3 Durante il funzionamento normale se il ripristino del livello dell'acqua in caldaia non avviene entro 5 min. viene tolta l'alimentazione alla resistenza elettrica. Se dopo ulteriori 20 min. il livello non è ancora stato ripristinato viene fermata la pompa diseccitata l'elettrovalvola di carico, si mette a suonare il cicalino e sul display appare "MANCA ACQUA 15"

- occorre controllare il circuito idrico, spegnere e riaccendere la macchina

- 1.4 Se il dosatore volumetrico non gira (perchè guasto) a fine erogazione sul display appare "DOSE IRREGOLARE" seguita da un numero "11 - 12 - 13 - 14" in riferimento al 1° - 2° - 3° - 4° gruppo

2) Riscaldamento a gas (interruttore generale Pos 1)

- 2.1 Valgono tutte le sicurezze dei punti 1.2 - 1.3 - 1.4. Resta evidente che per la sicurezza del punto 1.2 il pressostato del riscaldamento elettrico dovrà essere tarato ad una pressione inferiore a quella di taratura del pressostato del riscaldamento a gas.

Attivare l'orologio : il costruttore, dopo il collaudo in fabbrica della macchina, blocca l'orologio questo per evitare il consumo della batteria. Attraverso il pulsante "+ e -" attivare, premere e mantenere premuto il tasto, in quanto il cambio avviene in modo automatico progressivo, MINUTI-ORE - GIORNI.

GB SAFETY INTERLOCKS

1) Electric heating (main switch, item 2)

- 1.1 When machine is switched on, the heating element is not powered unless boiler water level is reinstated.
If water level is adequate, resistor is immediately powered.
- 1.2 When first heating after switching on or after turning main switch off and on again, no hot water is delivered until boiler rated pressure is attained (pressure switch off).
This prevents overfilling the boiler.
- 1.3 In normal operation, if boiler water level is not reinstated within 5 min, the heating element switches off.
If the level is not reinstated after a further 20 min., the pump turns off, the solenoid valve deenergized, the buzzer turns on and on the display will appear "WATER MISSING 15"
- please check the hydraulic circuit, switch off and switch on the machine.

- 1.4 If the volumetric meter (is out of order) and does not revolve, at the end of coffee delivering on the display will appear "IRREGULAR DOSE" followed by numbers "11 - 12 - 13 - 14" refer to "1° - 2° - 3° - 4°" groups.

2) Gas heating (main switch item 1)

- 2.1 The safety devices under 1.2 - 1.3 - 1.4 apply. Evidently, for the safety under 1.2 to operate, the pressure switch of the electric heater should be set at a lower pressure than that of the gas heater pressure switch.

Clock activation: In the factory, after the unit has been thoroughly tested, the manufacture stops the clock to keep the battery from running down. Press and hold down the "+ and -" button; the MINUTES, HOURS AND DAYS change automatically and progressively.

F SECURITES DE FONCTIONNEMENT

1) Chauffage électrique (interrupteur général Pos 2)

- 1.1 A l'allumage de la machine, la résistance électrique n'est pas alimentée tant que le niveau de l'eau dans la chaudière n'est pas corrigé.
Au cas où le niveau est déjà suffisant la résistance est alimentée immédiatement.
- 1.2 Durant le premier chauffage après l'allumage ou après avoir effectué une commutation avec l'interrupteur général jusqu'à la position d'arrêt et de réallumage, il n'est pas possible d'effectuer le prélèvement d'eau chaude jusqu'à l'obtention de la pression de réglage de la chaudière (pressostat OFF).
Cette sécurité évite de remplir la chaudière à un niveau excessif.
- 1.3 Durant le fonctionnement normal si le niveau de l'eau dans la chaudière n'est pas récupéré dans les 5 minutes l'alimentation de la résistance électrique est arrêtée.
Si après 20 minutes supplémentaires le niveau n'a pas été récupéré, la pompe désexcitée est arrêtée ainsi que l'électrovanne de charge, la sonnerie se met en marche et sur l'affichage apparaît

"MANQUE D'EAU 15"

- il faut contrôler le circuit hydrique, éteindre et réallumer la machine

- 1.4 Si le doseur volumétrique ne tourne pas (parce qu'elle est en panne) à la fin du débit sur l'affichage apparaît "DOSE IRREGULIERE" suivie par un numéro "11 - 12 - 13 - 14" en référence ou 1° - 2° - 3° - 4° groupe.

2) Chauffage à gaz (interrupteur général Pos 1)

- 2.1 Sont valables toutes les sécurités des points 1.2 - 1.3 - 1.4. Il est évident que pour la sécurité du point 1.2 le pressostat du chauffage électrique devra être réglé à une pression inférieure à celle du réglage du pressostat du chauffage à gaz.

Activer l'horloge: après l'essai en usine le constructeur de la machine bloque l'horloge pour éviter de décharger la batterie. A l'aide de la touche "+ et -", activer puis appuyer sur la touche et la tenir enfoncée, le changement se faisant automatiquement et de façon progressive: MINUTES-HEURES-JOURS.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalación - Instalação

D SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1) Elektrische Beheizung (Hauptschalter in Stellung 2)

- 1.1 Nach Einschaltung der Maschine wird der elektrische Heizwiderstand solange nicht gespeist, bis das Wasser im Kessel nicht den Sollstand erreicht hat. Sollte der Sollstand bereits gegeben sein, wird der Heizwiderstand augenblicklich mit Strom versorgt.
- 1.2 Während der ersten Beheizung nach der Einschaltung der Maschine bzw. nach erfolgter Umschaltung des Hauptschalters bis zur Aus- und Wiedereinschalt-Stellung, ist es bis zur Erreichung des eingegebenen Druckwertes des Kessels nicht möglich, Heißwasser zu entnehmen (Druckschalter in Stellung OFF). Diese Sicherheitsvorrichtung verhindert eine übermäßige Füllung des Kessels.
- 1.3 Wenn während des Normalbetriebs der Soll-Wasserstand im Kessel nicht innerhalb von fünf Minuten wiederhergestellt wird, wird die Stromversorgung des elektrischen Heizwiderstandes unterbrochen. Wenn der Sollstand nach weiteren 20 Minuten immer noch nicht wiederhergestellt ist, wird die Pumpe abgeschaltet, das Füllungs-Elektroventil aberregt, der Summer wird hörbar, auf dem Display erscheint die Meldung " WASSER FEHLT 15"

- es soll der Wasserkreislauf kontrolliert werden; Maschine aus- und einschalten.

- 1.4 Wenn der Mengenzähler sich (aufgrund eines Defektes) nicht dreht, am Ende der Ausgabe erscheint auf dem Display die Meldung " UNREGELMÄSSIGE DOSIS " und eine Nummer " 11 - 12 - 13 - 14 " bezogen auf die 1. - 2. - 3. - 4. gruppe.

2) Beheizung mit Gas (Hauptschalter in Stellung 1).

- 2.1 Auch in diesem Fall sind alle Sicherheitsvorrichtungen der Punkte 1.2 - 1.3 und 1.4 vorgesehen. Es liegt auf der Hand, daß für die Sicherheitsvorrichtung von Punkt 1.2 der Druckschalter der elektrischen Beheizung auf einen Druckwert eingestellt werden muß, der niedriger liegt als der Einstellwert des Druckschalters der Gas-Beheizung.

Geräteuhr einschalten: Nach der Abnahmeprüfung im Werk schaltet der Hersteller die Uhr ab, damit die Batterie sich nicht unnötig verbraucht. Schalten Sie sie mit der Uhr-Taste (gelb, mit Beschriftung „+/-“) ein, und halten Sie die Taste gedrückt, da so das Stellen von selbst und fortschreitend in MINUTEN - STUNDEN - TAGEN erfolgt.

E SEGURIDADES DE FUNCIONAMIENTO

1) Calentamiento eléctrico (interruptor general Pos 2)

- 1.1 Cuando la máquina se enciende la resistencia eléctrica no será alimentada hasta que el nivel del agua en caldera no sea restablecido. En el caso de que el nivel sea ya suficiente la resistencia será alimentada inmediatamente.
- 1.2 Durante el primer calentamiento después del encendido o después de haber efectuado una conmutación con el interruptor general hasta la posición de apagado o de reencendido, no es posible sacar agua caliente hasta que no se logre la presión de calibrado de la caldera (presostato en OFF). Esta seguridad evita que la caldera se llene a un nivel excesivo.
- 1.3 Durante el funcionamiento normal, si el restablecimiento del nivel del agua en caldera no se produce dentro de los 5 min, es quitada la alimentación a la resistencia eléctrica. Si después de otros 20 min. el nivel no ha sido todavía restablecido, se detiene la bomba, la electroválvula de carga es desexcitada, comienza a sonar el zumbador y en el display aparece

"FALTA AGUA 15"

- ocurre controlar el circuito hídrico, apagar y volver a encender la maquina.

- 1.4 Si el dosador volumétrico no da vueltas (porque está averiado) al final de la erogación en el display aparece " DOSIS IRREGULAR " seguida de un numero " 11 - 12 - 13 - 14 " en referencia al 1° - 2° - 3° - 4° grupo.

2) Calentamiento a gas (interruptor general Pos. 1)

- 2.1 Valen todas las seguridades de los puntos 1.2- 1.3 - 1.4 Resulta evidente que para la seguridad del punto 1.2 el presostato del calentamiento eléctrico deberá ser calibrado a una presión inferior que la de calibrado del presostato del calentamiento a gas.

Activar el reloj: el constructor, después de la prueba de la máquina en la fábrica; bloquea el reloj, esto es para evitar el consumo de la batería. A través del boton "+ y - " activar, tocar y mantener presionado el boton, ya que el cambio viene en modo automático progresivo, MINUTOS - HORAS - DÍAS.

P SEGURANÇAS DE FUNCIONAMENTO

1) Aquecimento eléctrico (interruptor geral Pos. 2)

- 1.1 Quando se liga a máquina a resistência eléctrica não será alimentada até que o nível da água na caldeira não tenha sido restabelecido. No caso em que o nível já seja suficiente a resistência será imediatamente alimentada.
- 1.2 Durante o primeiro aquecimento depois de se ter ligado a máquina ou depois de se ter realizado uma comutação com o interruptor geral até à posição de desligado e ligado, não é possível obter água quente até ao momento em que se atinge a pressão de afinação da caldeira (pressostato na posição OFF). Tal segurança evita o excessivo enhecimento da caldeira.
- 1.3 Durante o funcionamento normal se não se restabelece dentro de 5 minutos, o nível da água quente na caldeira , interrompe-se a alimentação da resistência eléctrica. No caso em que depois de 20 minutos o nível ainda não tenha sido restabelecido, a bomba deixa de funcionar devido ao desinserimento da electroválvula de carga, entrando em funcionamento o sinal acústico e nas versões com display aparece a escritura " aL L ".

Quando se liga a máquina, no caso em que a bateria da ficha electrónica se encontre descarregada, o sinal acústico entra em funcionamento em modo contínuo durante 30 segundos e, nas versões com display, aparece a escritura " batt "

- 1.4 Se o / não funciona devido a uma avaria, a distribuição fica interrompida e o sinal acústico funciona durante cerca de 2 segundos, enquanto que nas versões dotadas de display aparece também a escritura " U " seguida do número do doseador volumétrico em questão (exemplo: " u2 ").

- 1.5 Nas máquinas na versão sem contabilidade é possível efectuar a distribuição com o botão START / STOP.

2) Aquecimento a gás (interruptor geral na Pos. 1).

- 2.1 Valem todas os sistemas de segurança indicados nos pontos 1.2 - 1.3 - 1.4 - 1.5. É evidente que no que diz respeito ao sistema de segurança indicado no ponto 1.2 o pressostato do aquecimento eléctrico deverá ser afinado a uma pressão inferior àquela de afinação do pressostato do aquecimento a gás.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalação - Instalação

I CHECK UP FUNZIONAMENTO Verificare le condizioni per un buon funzionamento

- 1) **ALLACCIAMENTO IDRAULICO**
assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi
- 2) **ALLACCIAMENTO GAS**
assenza di perdite
combustione corretta
- 3) **FUNZIONAMENTO**
Tenuta valvola antirisucchio
Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali
Corretto funzionamento del pressostato
Corretto funzionamento pressostato del gas (quando esiste)
Corretto funzionamento dell'autolivello
Corretto funzionamento delle valvole di espansione
Verifica dell'erogazione di acqua dal gruppo
Verifica dosi
Verifica temperatura di erogazione acqua calda
Verifica della dose di macinato e della funzionalità del macinacaffè

F CHECK-UP FONCTIONNEMENT Vérifier les conditions pour un bon fonctionnement

- 1) **RACCORDEMENT HYDRAULIQUE**
Absence de pertes des raccords ou des tuyaux
- 2) **RACCORDEMENT GAZ**
Absence de pertes
Combustion correcte
- 3) **FONCTIONNEMENT**
Tenue valve anti-remous
Pression en chaudière et de fonctionnement répondant aux valeurs normales
Fonctionnement correct du pressostat
Fonctionnement correct du pressostat du gaz (quand il existe)
Fonctionnement correct des valves d'expansion
Vérification du débit d'eau du groupe
Vérification des doses
Vérification de la température du débit d'eau chaude
Vérification des doses de moulu et du bon fonctionnement du moulin à café

E CHECK-UP FUNCIONAMIENTO Verificar las condiciones para un buen funcionamiento:

- 1) **ENLACE HIDRAULICO**
No deben verificarse pérdidas en las conexiones o en las tuberías.
- 2) **ENLACE GAS**
No deben verificarse pérdidas.
La combustión debe ser correcta.
- 3) **FUNCIONAMIENTO**
Hermeticidad de la válvula contra el rechupe (anterechupe).
presión en caldera y del ejercicio correspondiente a los valores normales.
Funcionamiento correcto del presóstato.
Funcionamiento correcto del presóstato del gas (si hay).
Funcionamiento correcto del auto-nivel.
Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión.
Comprobación de la erogación de agua del grupo
Comprobación de las dosis.
Comprobación de la temperatura de erogación de agua caliente.
Comprobación de las dosis del molido y del funcionamiento del molinillo.

GB CHECK-UP OPERATIONS For correct operation, check these conditions:

- 1) **HYDRAULIC CONNECTION**
Absence of leaks from the connection or from the tubes
- 2) **GAS CONNECTION**
Absence of leaks
Correct combustion
- 3) **OPERATION**
Antisuction valve seal
Boiler pressure and operating pressure in conformity with normal values
Correct functioning of the pressurestat
Correct functioning of the gas pressurestat (when there is one)
Correct functioning of the autolevel
Correct functioning of the expansion valve
Check of the water output of the group
Dose check
Temperature check of the hot water output
Check of the ground doses and of the functioning of the coffee grinder

D RUNDUM-ÜBERPRÜFUNG FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT Überprüfen Sie, ob die Bedingungen für eine einwandfreie Funktionstüchtigkeit gegeben sind:

- 1) **WASSERANSCHLUSS**
keine Austritte bei den Anschlüssen und Leitungen vorhanden.
- 2) **GASANSCHLUSS**
keine Austritte
sachgerechte Verbrennung.
- 3) **BETRIEB**
Dichtigkeit des Ruckschutzventils
Kessel- und Betriebsdruckwert entsprechen den Normalwerten
Einwandfreie Funktion des Druckschalters
Einwandfreie Funktion des Gas-Druckschalters (sofern vorhanden)
Einwandfreie Funktion des Wasserniveaureglers
Einwandfreie Funktion der Überdruckventile
Überprüfung der Soll-Wasserausgabe aus der Ausgabe-Gruppe
Überprüfung Dosiermengen
Überprüfung der Kaffeepulver-Dosiermengen und der Funktionstüchtigkeit der Kaffeemühle

P CHECK-UP FUNCIONAMENTO Verificar as condições necessária para se obter um bom funcionamento:

- 1) **LIGAÇÃO DA ÁGUA**
Ausência de perdas
- 2) **LIGAÇÃO DO GÁS**
Ausência de perdas
combustão perfeita
- 3) **FUNCIONAMENTO**
Vedação da válvula "anti-chupagem"
Pressão da caldeira e de funcionamento correspondentes aos valores normais
Perfeito funcionamento do pressostato
Perfeito funcionamento do pressostato do gás (quando existe)
Perfeito funcionamento do auto-nível
Perfeito funcionamento das válvulas de expansão
Controle da saída de água do grupo
Verificar as doses
Controle temperatura do fornecimento de água quente
Controle da dose de café moido e do funcionamento do moinho de café

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalação - Instalação

I



ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri di acqua per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi, 10 litri per macchina a 4 gruppi.

VAPORE

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

NB. per eseguire le operazioni sopra riportate vedere le istruzioni riportate nei capitoli **EROGAZIONE.....**

F



ATTENTION: UNE FOIS TERMINÉE L'INSTALLATION ET AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE, EFFECTUER UN LAVAGE DES COMPOSANTS INTERNES EN SUIVANT LES INDICATIONS REPORTÉES CI-APRÈS.

GROUPES:

- fixer les porte-filtres aux groupes (sans café);
- faire couler l'eau par chaque groupe pendant 1 minute environ.

EAU CHAUDE:

- Débit de façon répétée de l'eau chaude (en enclenchant la commande correspondante) jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 5 litres d'eau par machine à 2 groupes, 8 litres par machine à 3 groupes, 10 litres par machine à 4 groupes.

VAPEUR:

- Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

N.B.: pour l'émission de l'eau froide ou chaude ou de la vapeur, voir les instructions reportées sur le MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

E



ATENCION: UNA VEZ TERMINADA LA INSTALACION, ANTES DE COMENZAR EL TRABAJO EFECTUAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES MENCIONADAS A CONTINUACION.

GRUPOS.

- Enganchar los portafiltras a los grupos (sin café)
- Erogar agua de cada grupo durante cerca de 1 minuto.

AGUA CALIENTE:

- Abrir el agua caliente de forma continua, accionando el mando correspondiente, hasta sacar al menos 5 litros de agua de la máquina a 2 grupos, 8 litros de la máquina a 3 grupos, 10 litros de la máquina a 4 grupos.

VAPOR:

- Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

NOTA: para efectuar la erogación de agua, agua caliente y vapor ver las instrucciones en el MANUAL DE USO Y MANUTENCION.

GB



ATTENTION: AFTER INSTALLING THE MACHINE AND BEFORE STARTING TO OPERATE IT, CLEAN ALL THE INTERNAL COMPONENTS AS DESCRIBED BELOW:

COFFEE DISPENSERS:

- Connect the (empty) filter-holders to the dispenser units.
- Dispense water from each dispenser for about one minute.

HOT WATER:

- Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 5 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 8 liters of water from the 3-group machine and 10 liters from the 4-group machine.

STEAM:

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

NOTE: See the instructions in the USE and MAINTENANCE MANUAL for dispensing water, hot water and steam.

D



ACHTUNG: IST DIE AUFSTELLUNG ERFOLGT MÜSSEN DIE INNEREN BESTANDTEILE GESPÜLT WERDEN, BEVOR DIE MASCHINE IN BETRIEB GESETZT WIRD. MAN MUß DABEI FOLGENDERMAßEN VORGEHEN:

FUNKTIONSEINHEITEN:

- Die Filterhalter in die Einheiten einrasten (ohne Kaffee).
- Aus jeder Einheit etwa 1 Minute lang Wasser ausströmen lassen.

WARMES WASSER:

- Wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 5 Liter, bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 8 Liter und bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten wenigstens 10 Liter abgegeben wurden.

DAMPF:

- Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

Nebenbemerkung: In dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung wird erklärt wie man das Wasser, bzw. das warme Wasser oder den Dampf ausströmen läßt.

P



ATENÇÃO: UMA VEZ TERMINADA A INSTALAÇÃO DA MÁQUINA, ANTES DE INICIAR O TRABALHO PROCEDER À LAVAGEM DO INTERIOR SEGUINDO AS INSTRUÇÕES A SEGUIR INDICADAS.

GRUPOS:

- Prender o manípulo dos filtros aos grupos (sem café).
- Mandar sair água de cada grupo durante cerca de 1 minuto.

ÁGUA QUENTE:

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros de água para a máquina de 2 grupos, 8 litros para a máquina de 3 grupos, 10 litros para a máquina de 4 grupos.

VAPOR:

- Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

NB: para proceder à distribuição de água, água quente e vapor consultar as instruções contidas no MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO.

USE

INDEX

Day-to-day operation
Cup-Warmer
Electronic Gas Lighting
Heating phase
Dispensing
How to access the programming function
Clock programming
Display Functions
Programming dispensing buttons
Programming
Machine messages
Water level control of boiler
Filling the boiler with water through manual
Cleaning and maintenance
Caution
Defects - Malfunction
Programming- Engineer Mode

Certification for materials in contact with food used in CIMBALI products

We, **CIMBALI S.P.A.** hereby certify that the cleaning materials (used as specified in the manual) and the materials used in our products in contact with food, are suitable for foodstuff or substances for personal use, and the machine is conform to the HACCP system.

CE Declaration of conformity

According to the EC Directives

We, **CIMBALI S.P.A.** hereby declare that the design and construction of the machines designated below, as marketed CIMBALI conform to the relevant safety and health requirements of the EC Directive.

This declaration shall not apply to machines modified without CIMBALI approval.

Machine type: M32 DOSATRON.....
 Machine number: refer to machine data given at the end of this book
 Relevant EC Directives: 98/37/CE

73/23/CEE, 93/68/CEE
 89/336/CEE
 97/23/CE

EC Machinery Directive
 EC Low Voltage Directive
 EC Electromagnetic Compatibility Directive
 Pressure Equipment Directive (PED)

Applied harmonized Standards: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 60335-2-75

Description pressure equipment:

	P _{max}	T _{max}	Fluid	Capacity (L)				
				1 unit	2 units	3 units	4 units	4 un. + TR
Service boiler	2 bar	133° C	water/steam	5	10	15	20	24

	P _{max}	T _{max}	Fluid	Capacity (L)	N° Heat exchanger				
					1 unit	2 units	3 units	4 units	4 un. + TR
Heat exchanger	12 bar	133° C	water	0,14-0,22	1	2	3	4	4 + 1

Applied standard: Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95

Source of applied standards: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), Italy

Date: 10.05.2000

Signature:


 Development and Prod. Manager

Date: 10.05.2000


 Manager Quality Assurance

Day-to-day operation

Turning ON and OFF each day

WITH THE CLOCK FUNCTION ON "YES"

With machines using just electrical heating

Turning the machine ON and OFF takes place automatically as programmed.

With machines using mixed gas/electric heating:

The electrical ON/OFF function does not control gas heating. Therefore, at the end of each day's operating period, you must TURN OFF the gas by turning the gas-tap knob back to the ● position. The following working day, turn the gas system back ON as described in the "Gas Light-Up" paragraph.

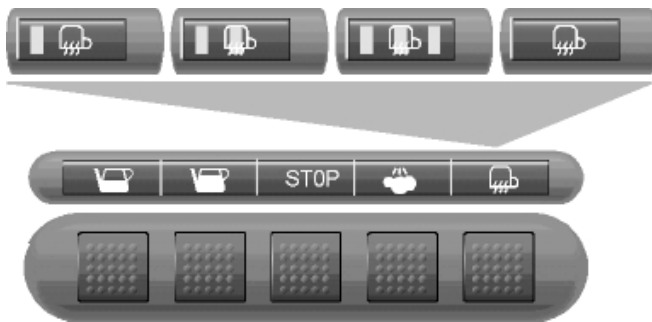
WITH THE CLOCK FUNCTION ON "NO"

Before turning on the gas as described in the "Gas Light-Up" paragraph, turn the main switch knob (14) to:

- Position 1 (when only gas heating is used)
- Position 2 (when electric or mixed electric/gas heating is used)

At the end of the working day, turn OFF the machine by putting the main switch in position "0" and the gas knob in position ●

Cup-Warmer



CHARACTERISTICS

- Roomy cup-heating shelf
- Choice of several heating temperatures

Arrange the cups on the shelf. Best results are obtained when NOT MORE than three layers of cups are put on the shelf.

To change the cup-warmer power, press the right key a number of times.

- All LEDs on = full power
- All LEDs off = OFF

When the machine is turned off after the day's operations, the selections will remain in the machine's memory.

Electronic Gas Lighting (only for models with + GAS)



"Do not light the gas when the boiler is under pressure".

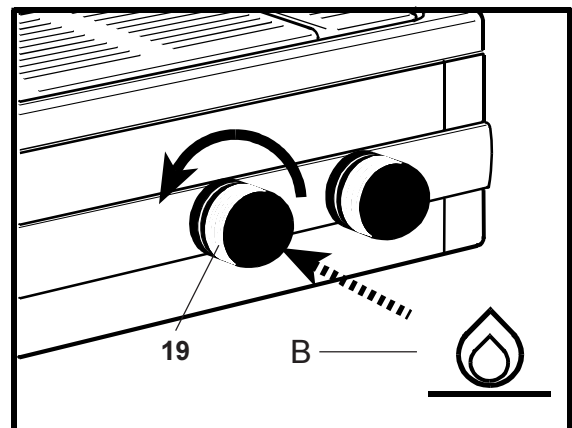
Before switching on the machine, check that:

- The main electric power switch is on.
- The water tap is open.
- The gas tap is open.

Press and rotate the knob of tap (19) towards the left to position B, and keep pressed for about 30 seconds. Check that window (21) is open and after a few seconds release knob (19).

The boiler is heating up. Wait until the indication on the display (16) corresponds to the pressure value required.

At the end of the working day, switch off the machine by rotating the general switch (14) to the 0 position and turn of the gas tap (19) turning it to the "0" position.



Heating phase

While the machine is heating up, the display will show:

Machine Cold
Please Wait

- If you press one of the coffee dispensing buttons, the dispensed coffee will be at the temperature reached at that point.
- If you press one of the selection buttons - Milk, Cappuccino or Water - none will be dispensed because the reached working pressure is still too low.

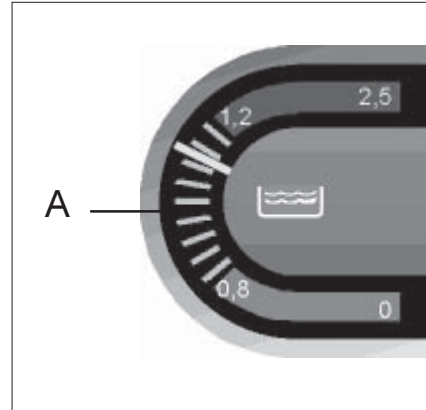
While waiting for the machine to heat up, insert all the filter-holders.

When the programmed machine working pressure and temperature are reached:

- the pressure gage needle will stabilize in sector A;
- the display will show the day of the week and the current time.

Now press a selection button on each panel to harmonize the temperature between the dispensing units and filter-holders.

As a rule, while the machine is heating up, a small amount of steam will issue from the pressure-relief valve.



Delivery of the coffee

Unhook filter holder 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 to the group and put one or two cups underneath of the delivery spouts of filter holder.

Push the button corresponding to the wanted coffee.

The delivery can be interrupted in whichever moment by means of the push button STOP.



Steam dispensing

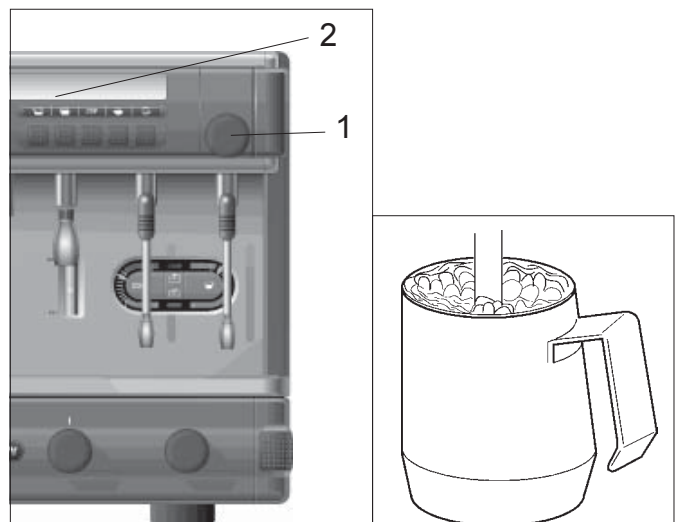
The machine has two steam systems with a steam spout for each one.

- 1) One system has a knob control that permits the gradual delivery of steam, which is required for making emulsified beverages.
- 2) The other system has a button control for making beverages that have to be heated quickly.

When heating a beverage, insert the steam spout into the beverage and then press the button or turn the knob (depending on the system used).

When finished, turn off the steam.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.



Hot water dispensing

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.

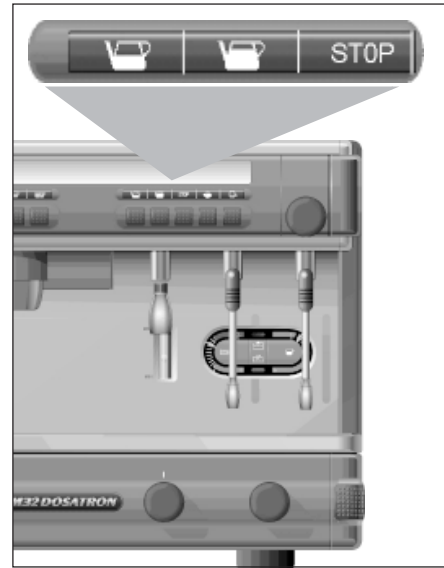
After having placed an appropriate container under the dispenser, proceed in either of the following two ways:

- Press the DOSING BUTTON that has the appropriate memorization.
- For CONTINUOUS dispensing, press the STOP push button.

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

NOTE:

- When using any of the dosing buttons, dispensing can be interrupted by pressing the STOP button; the memorized data will not be affected.
- The adjustment of the economizer for regulating the delivered water temperature is made by the installing service technician.



Delivery of the cappuccino and milk

MILK

Being a biological product, milk is subject to alteration and heating changes its structure.

Therefore, as soon as a container of milk is opened, it should be kept at a low temperature to preserve it. Cimbali's "Frigomilk" unit is especially designed for this purpose.

MEMORIZATION OF TYPES OF BEVERAGES

By using the following combinations, the "automatic cappuccino-maker" and the programming capability provided for each button of the left dispenser unit permit making different types of beverages according to the local customs and preferences:

- frothed milk
- coffee
- decaffeinated coffee
- dispensing first the coffee and then the milk
- dispensing coffee and milk simultaneously.

The desired programming is done by the installing service technician.

MILK SUPPLY

After having positioned the container under the cappuccino-maker (1), the milk can be supplied in two ways:

MEASURED QUANTITY OF MILK

Press the milk supply button. The led above the button lights up, the milk flows out and then stops automatically. The flow may be stopped at any time by pressing the STOP button

CONTINUOUS MILK FLOW

Turn the milk supply switch (20). Once the desired amount of milk is obtained, turn the switch (20) to "0" to stop.

CAPPUCCINO SUPPLY

- **Just use the filter-holder that has a single spout.**
- Remove the filter-holder from the dispenser unit and remove all the used coffee grounds; then fill with fresh ground coffee and press firmly.
- Insert the filter-holder into the dispenser unit and secure firmly.
- Place a cappuccino cup or other appropriate container under the spout; with the special spout of the automatic cappuccino-maker, the cappuccino cup or other container must not be moved between the



- dispensing of the coffee and milk.
- Press the corresponding selection button. The LED above the button will light up and dispensing will begin. Dispensing turns off automatically.
- You can stop dispensing at any time by pressing the "STOP" button.



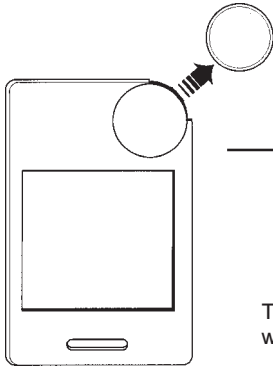
CAUTION: After a long inactivity, the hygienic norms relevant to milk conservation shall be followed.

How to access the programming function

The machine's program is physically recorded in the memories of the CPU and DISPLAY boards.

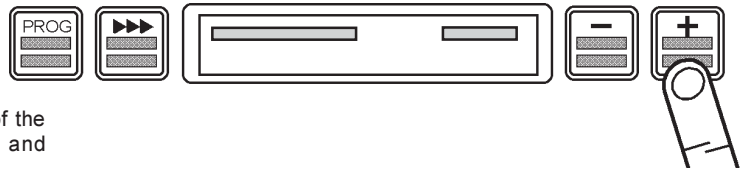
The machine is programmed at the factory, using a "standard program." To read or change the entered data, proceed as follows.

Place the "technical key" against the sensor.



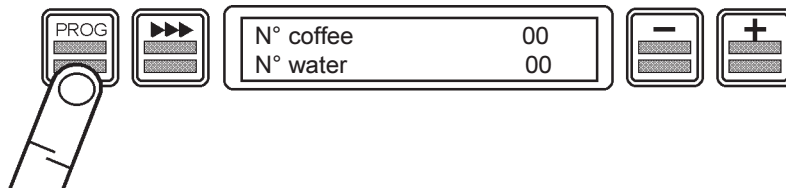
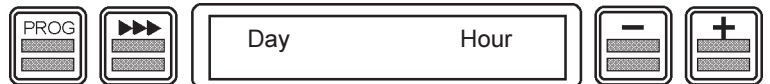
The buzzer sound will indicate "recognition" and, at the same time, the display will show the following: **Engineer**

Clock programming

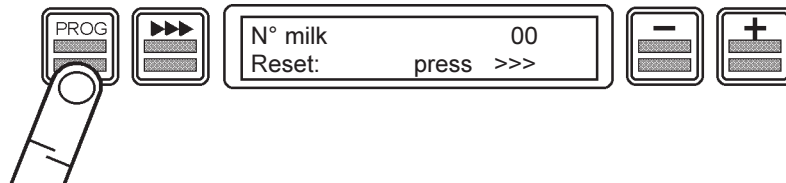


Press the "+" or "-" button and keep it pressed. The changing of the MINUTES, HOURS AND DAYS takes place progressively and automatically.

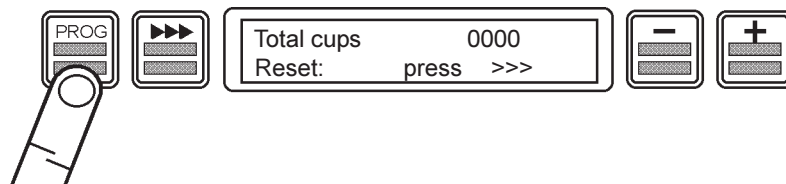
Display Functions "client programming NO"



Just a reading panel



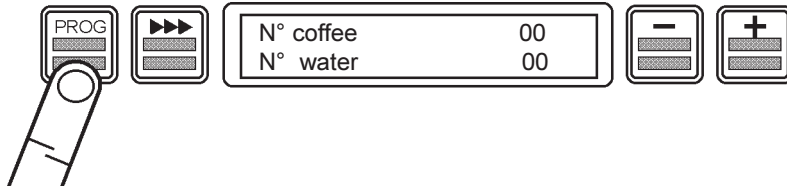
To zero, press and keep pressed the button indicated; buzzer sound indicates operation is being carried out.



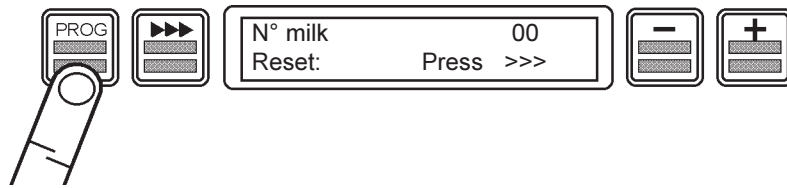
To zero, press and keep pressed the button indicated; buzzer sound indicates operation is being carried out. When zeroing is complete, the partial No. on the preceding panel will also be zeroed.

In this situation, the "doses of water for the coffee" CANNOT be programmed using the control panel buttons. This programming can only be done by means of the Engineer key..

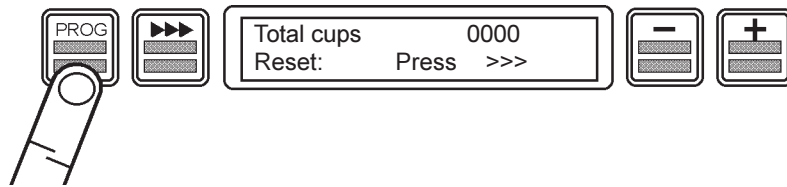
Display Functions "client programming YES"



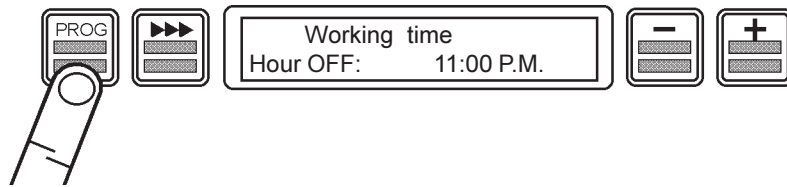
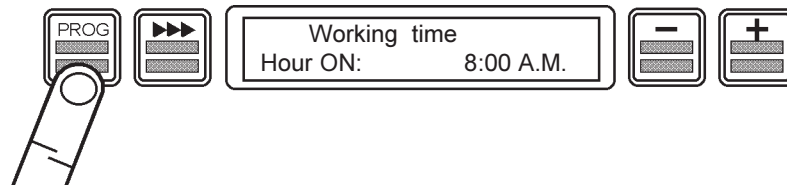
Just a reading panel



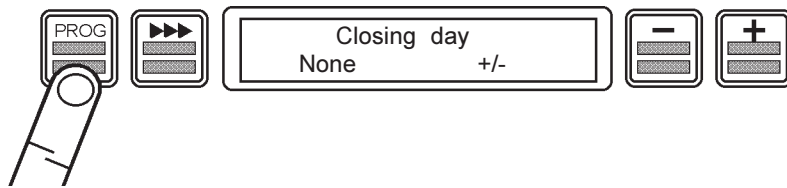
To zero, press and keep pressed the button indicated; buzzer sound indicates operation is being carried out.



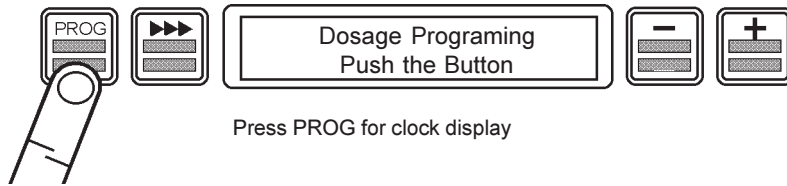
To zero, press and keep pressed the button indicated; buzzer sound indicates operation is being carried out. When zeroing is complete, the partial N°. on the preceding panel will also be zeroed.



Press "+ or -" to change



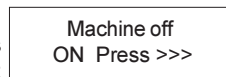
Press "+ or -" to change



See "PROGRAMING DISPENSING BUTTONS"

Press PROG for clock display

When the clock turns off the machine, it can be turned back on by following the indications shown on the panel:



Hold the button indicated pressed for a few seconds. The machine will turn back on the display will show:



When you are through using the machine, press the button indicated to turn the machine off. If it is not turned off, it will continue to operate until the automatic ON/OFF is reactivated.

With "client programming YES" and the "clock option NO" both the clock and the ON/OFF functions are deactivated; the machine thus has to be turned off manually.

Programmin dispensing buttons

This function only works with "Client Programing Yes".

Each dispensing unit is controlled by a panel that permits programming the amount of desired dispensing for each button.

Programming the coffee measures

Programing the amount of water for making coffee can be done as follows:

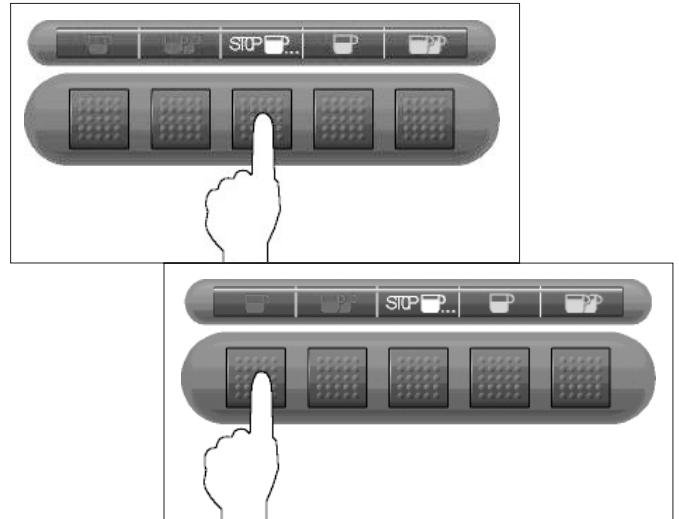
Using the "SELF-LEARNING" function:

- 1) Press and hold the STOP button for at least 8 seconds or until you hear a buzzer sound that will keep sounding throughout the programming.
- 2) Fill the filter-holder with the required dosage of ground coffee and insert it in the dispenser unit.
- 3) Put the cup or container under the filter-holder spouts and press the button to be programmed. Keep it pressed until the desired level is reached in the cup or container.
- 4) Starting from step 2, continue programming, as desired, on all the coffee buttons.

When finished, press the STOP button. The buzzer will turn off, thus confirming that the programming has been completed.

Using the PROG button:

- See the description given in paragraphs 1 and 2 of "PROGRAMMING THE CAPPUCCINO MEASURES".



Programming the cappuccino measures

1 - Alternately press the PROG button until the display shows:

Dosage Programming Press a Button

The LEDs of the buttons to be programmed turn on.

2 - Press the button to program; the display will show:

Selection 01	>
Water Dosage:	00

To change, press "+" or "-".

3 - Press the >>> button; the display will show:

Selection 01	>
Milk Dosage:	00

To change, press "+" or "-".

The cappuccino beverage can be made as follows:

- A** - First dispensing coffee and then milk.
- B** - First dispensing milk and then coffee.

This selection is used for setting the next time to appear on the display; that is, the time when the milk is to start dispensing after the coffee dispensing has been started.

4 - Press the >>> button; the display will show:

Selection 01	>
Start Milk	00

- For the A cappuccino, press the "+" or "-" button to set for 1-60 max. Being able to make the right setting takes a little practice.
 - For the B cappuccino, press the "+" or "-" button and set 00.
- 5 - Continue programing the rest of the buttons, as required, starting from step 2.

Programming the hot water measures

Each button has to be programmed.

Programming the desired amount of water is done as follows:

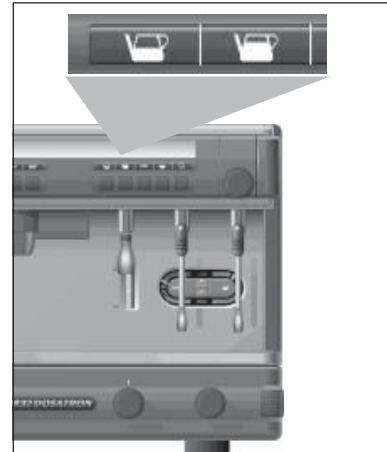
Using the "SELF-LEARNING" function:

- 1 - Press and hold the STOP COFFEE button for at least 8 seconds or until you hear a buzzer sound that will keep sounding throughout the programming.
- 2 - Press the button to be programmed and keep it pressed until the desired level is reached in the cup.

When finished, press the STOP button. The buzzer will turn off, thus confirming that the programming has been completed.

Using the PROG button:

- See the description given in paragraphs 1 and 2 of "PROGRAMMING THE CAPPUCCINO MEASURES".



Machine messages

WATER-SOFTENER RESIN-REGENERATION MESSAGE

When you hear a beep and the message is displayed:

Resins Regeneration
then press >>>

- carry out resin regeneration

- Press the ">>>" button for about 8 sec. When you hear the beep, the message is cleared and "Regeneration Performed" is displayed.

When the display shows

Machine cold
Please Wait

Wait for the boiler to reach working pressure as indicated by the gauge.

When the display shows

No Water

Check to see that the main water valves are open. Check to see that the water flow is not interrupted. After to have removed the malfunction, turn off the machine and then turn it back on.

When the display shows

Irregular dose

NOTE 1

Grind size is probably too fine.
Coffee panel pressing is probably too high.
Water lack in the circuit.

When the display shows

CPU

Indicates a malfunctioning CPU card.

NOTE 2

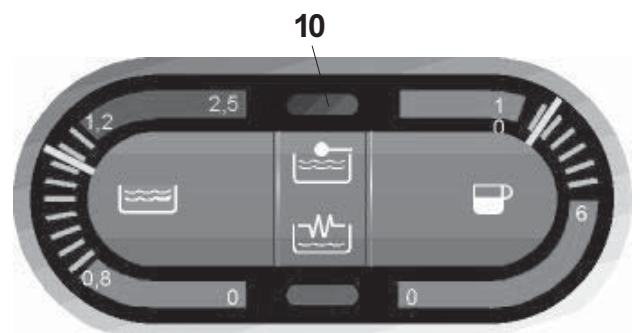
NOTE1: This message appears during dosage programming if no pulses from the volume counter are detected.

NOTE2: If the message persists, switch off and switch on the machine before you call technical support.

Water level control of boiler

An automatic water leveler built in series in all machines, maintains the prestabilised water level inside the boiler.

Pilot lamp 10 will be lighted when water enters the boiler the restore the water level.



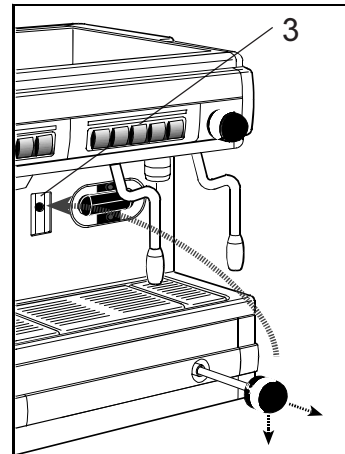
Filling the boiler with water through manual

This feature is used when the automatic filling does not reach the MAX level of gauge 3.

- Pull out and push the lever.



NOTE: the MAX level MUST NOT be exceeded.

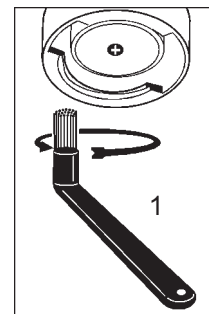


Cleaning and maintenance

Cleaning dispensing unit

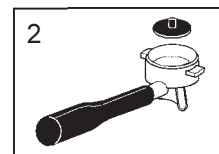
This operation must be made on all the groups at the end of each working day

- 1) Using a brush, clean the cover gasket.
- 2) Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.
- 3) Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder
- 4) Insert the filter carrier into the group and press the selection button. After a few seconds, press the STOP button. Repeat this operation a few times.
- 5) Remove the filter-holder and clean the shower with a sponge.
- 6) Flush each dispenser unit with water for about 30 seconds.



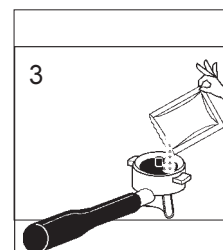
First left-hand dispenser unit with cappuccino-selection panel (only for machines with cappuccino maker):

- 1) Remove the milk-aspiration tube from the milk container and rest it against the grille of the cup-shelf basin.
- 2) Press one of the selection buttons. Wait a few seconds and press the STOP button. Repeat this operation a few times. Be careful, steam will come out of the cappuccino-maker's dispensing spout.



Filter-holders

- 1) Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.
- 2) Soak the filter-holders in this solution for about 2 hours.
- 3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
- 4) Flush thoroughly with cold water.
- 5) Reinstall the filters in the filter-holders, making sure that filter-retainer spring seats properly.



Steam and hot water dispensing pipes

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

To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps:

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

Grille and Drip Basin

Remove the grille from the basin, extract the grille sections and complete the cleaning operation under running water.

Discharge Basin

At the end of the working day, pour about a liter of hot water into it to remove any discharge residues.

Bodywork

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

N.B. Do not spray liquids into the panel slots.

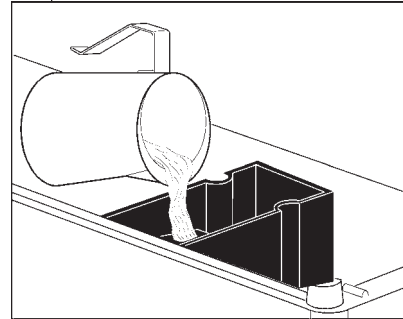
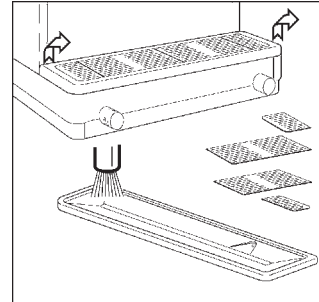
Cleaning the Cappuccino-Maker (where contemplated)

Carry out the cleaning when the display shows:

Clean the
Milk Circuit

**WHICH SHOULD BE DONE EACH
EVENING IN ANY CASE.**

See attached booklet for cleaning methods and instructions

**ATTENTION**

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

Supply Groups

Insert the filter carriers into the groups (without coffee) and dispense from each group for one minute.

Hot water

Dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 5 liters of water have been dispensed from the 2-group machine, 8 liters of water from the 3-group machine and 10 liters from the 4-group machine.

Steam

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

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

Use of gas operated appliances in premises smaller than 12 m² is not permitted.

If a gas heated installation is used, change the flexible tube at the due expiry date.

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

Never work the coffee machine with wet hands or naked feet.

Cup-warming plate

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

Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.

No other objects shall be placed on the cup-warming plate.

Machine Close-Down

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

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

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

Danger of Burns

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

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

MAINTENANCE AND REPAIR

If the machine does not function correctly, switch it off, turn off the main switch and call the service agent.

Only qualified and authorised servicing personnel should be called.

Use only original spare parts.

Maintenance activities performed by unqualified personnel may jeopardise the safety of the machine.

If the electric cable is damaged, switch off the machine and apply to the servicing department for a replacement.



The following measures are indispensable for ensuring operational and functional safety:

- Comply with all the manufacturer's instructions.
- Ensure that specialized technicians periodically verify that the protection devices are intact and that all the safety devices function correctly (the first inspection should be made within 3 years and subsequently once yearly).

Regeneration of the Water Softener

The machine must be installed with an ionic resin water softener.

The water softener may be of different types, with different resin capacities and different periods of validity.

The resins are regenerated by adding coarse kitchen salt or salt pastilles to the water softener.

If the regeneration of the resins is not made at the due dates, calcareous deposits will form which progressively decrease the machine's efficiency until its functions are completely blocked.

The regeneration due dates and method thereof may be found in the instructions provided with the equipment.

If regeneration is performed at the due dates, the machine is maintained in ideal working conditions.

Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

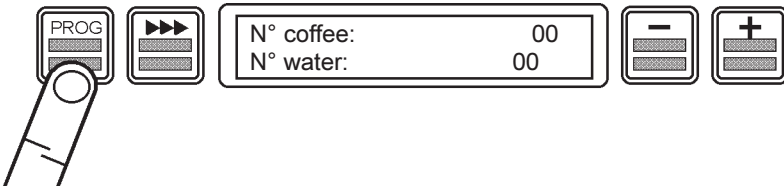
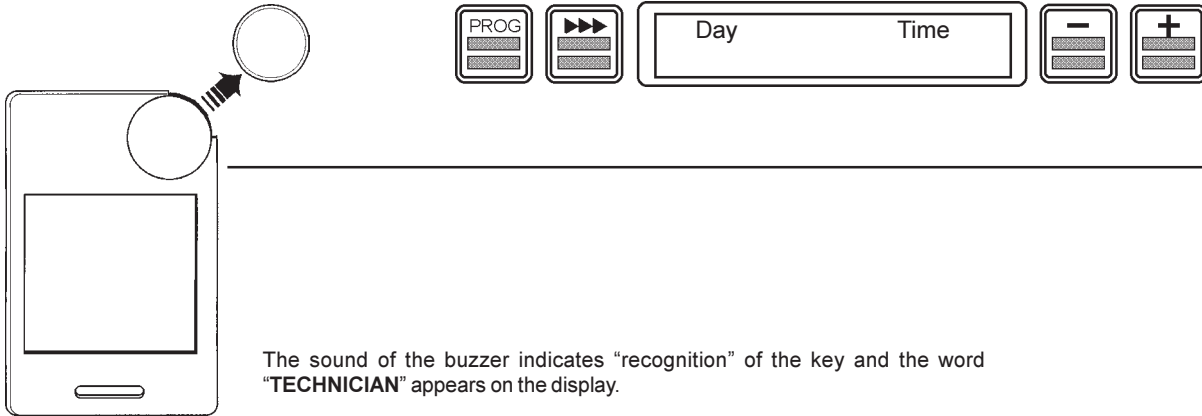
Before calling service personnel, to avoid useless expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine is not working and the indicator light (5) is OFF.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (14).
The coffee machine is not heating up.	ON/OFF switch (14) position incorrect.	Turn the ON/OFF switch (14) to position 2.
Leaking from the filter holder rim (12/13).	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 (12/13) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan 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. Wait until water is available or call a plumber.
The indicator light (10) stays ON and the automatic level control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

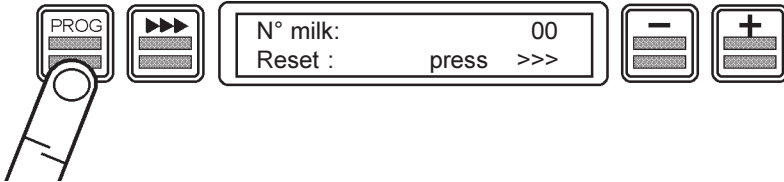
Programming- Engineer Mode

The machine's program is memorized on the CPU - DISPLAY cards.

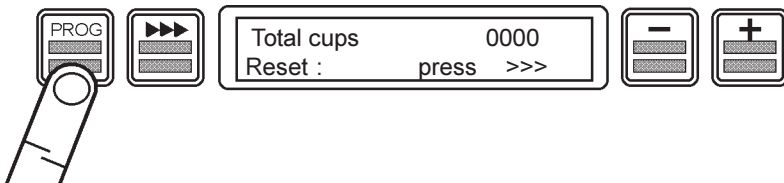
The machine is programmed with a "standard program" in the factory. To read and change the set data the programming function is accessed as follows: Touch the sensor with the "technician's key".



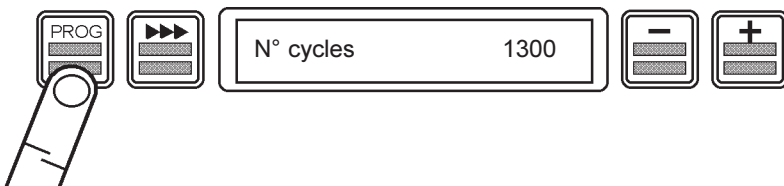
Read-only display



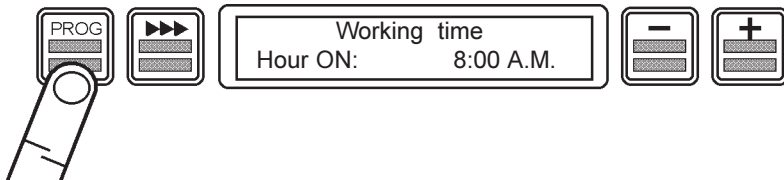
Keep the reset button pressed to reset, the buzzer indicates that the operation is in course



Keep the reset button pressed to reset. When the number is reset, the partial total of the previous display will also be reset. The buzzer indicates that the operation is in course.

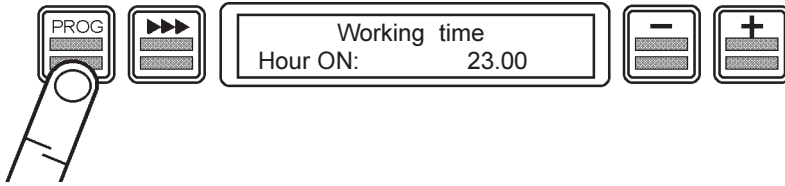


Read-only display.
The meter counts each coffee dose dispensed.

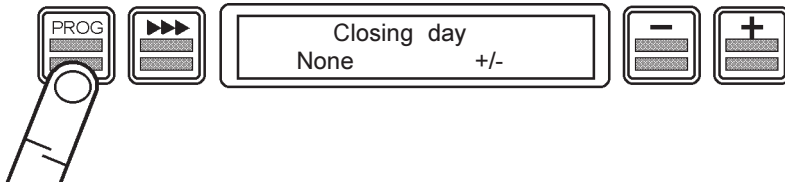


Press "+" or "-" to change.

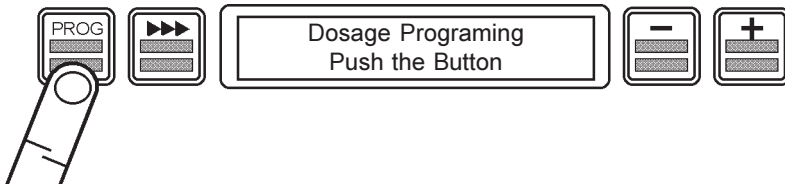
Programming- Engineer Mode



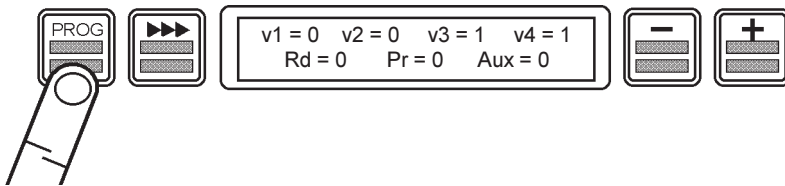
Press "+" or "-" to change



Press "+" or "-" to change

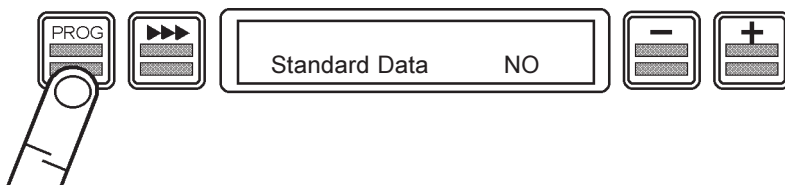


See chapter "PROGRAMMING THE DISPENSING KEYBOARD KEYS".

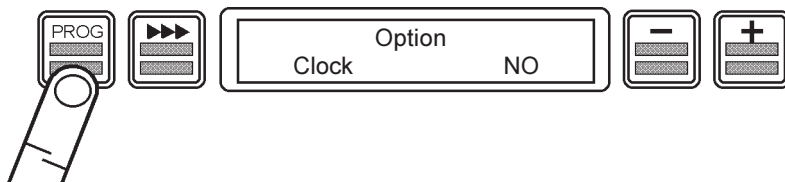
**Legend:**

- v1-4** Volumetric doser state
- Rd** Boiler level probe state (0 = water OK; 1 = no water)
- Pr** Pressure sensor state (0 = boiler pressure; 1 = no boiler pressure)
- Aux** --

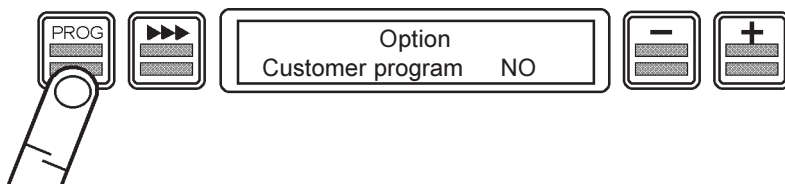
IDispensing can be made during this phase and the changes to the parameters can be seen on the display.



Press the keys "+" and "-" to load (YES) or not load (NO) the standard data.
If "YES" is selected and the PROG key pressed the manufacturer's data will be loaded

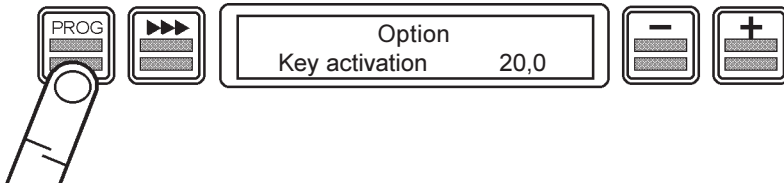


Press the "+" or "-" keys to activate (YES) or deactivate (NO) the clock function.
When the clock function is deactivated (NO), the clock menus will not be displayed.

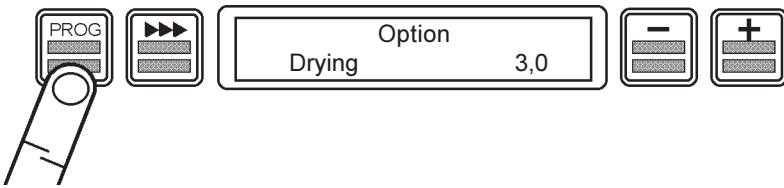


Press "+" or "-" to activate (YES) or deactivate (NO) the customer programming function.
When the customer programming is deactivated (NO), the customer programming menus will not be displayed.

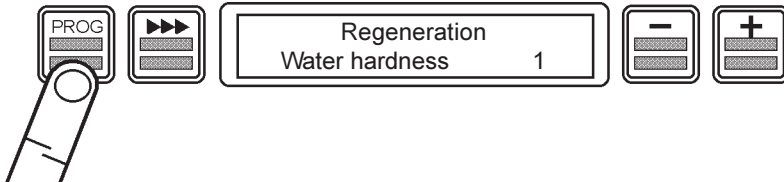
Programming- Engineer Mode



Press "+" or "-" to change the key activation time (from 0.0 to 120.0 in 5 second-steps).
 If the key is set at "0.0", once it has touched the sensor it will remain activated. Touch the sensor again to deactivate.
 If another value is set, for example "10.0", the key will remain activated for 10 seconds after the last operation.



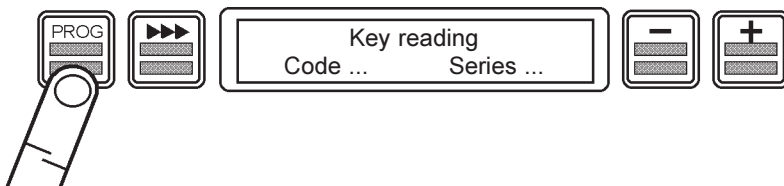
This is the activation time in seconds of the drying solenoid valve.
 Press "+" or "-" to change the time (in 0.1 second-steps).



After having performed the water hardness tests press the "+" or "-" keys to set the value on the display (from 0 to 50 in steps of 5).
 N.B. If a 0 value of water hardness is set, the message "Regenerate Resin" will be deactivated.

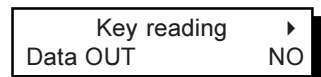


Take the data of the number of resin liters from the softener and set it using the "+" or "-" keys.
 The value set must lie within 1 to 20 in 1-liter steps.



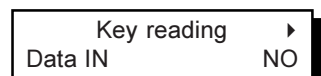
Rest the key on the sensor to read the code and series of the key to order a spare.

Press the key "▶▶▶▶". The following message will be displayed:



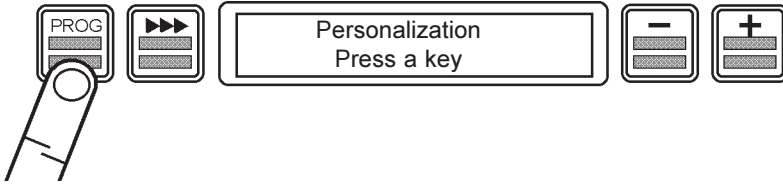
To save the data, set "YES" (using the "+" or "-" keys) and touch the sensor with the "TECHNICIAN" key. Keep the key in position until the operation has been completed ("NO" is displayed).

Press the key "▶▶▶▶". The following message will be displayed:

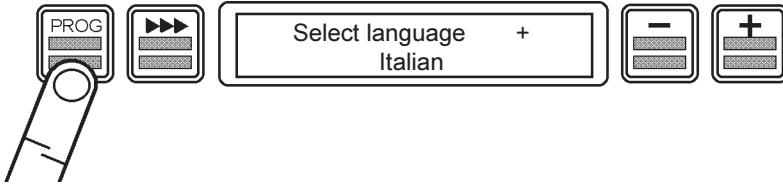


To load the data, set "YES" (using the "+" or "-" keys) and touch the sensor with the "TECHNICIAN" key. Keep the key in position until the operation has been completed ("NO" is displayed).

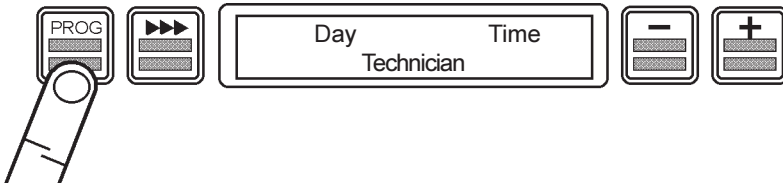
Programming- Engineer Mode



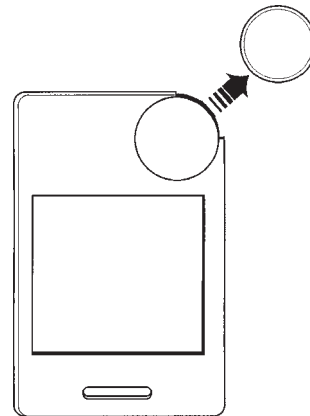
Press one of the selection keys and with keys "+" or "-" change the value meter increase "1" or "2".



To change the language of the displayed messages press the key "+".
The following languages are available:
Italian, English, French, German, Dutch, Spanish, Portuguese and Japanese.



Rest the "technician key" on the sensor.



Smontaggio - Disassembly - Demontage - Abmontierung - Desmontaje - Desmontage

I

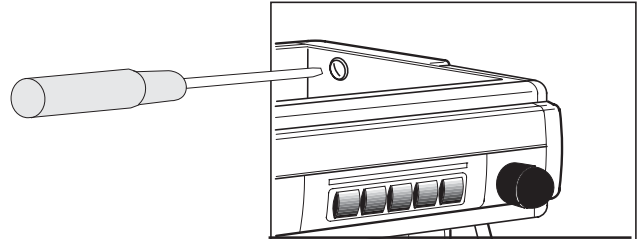
FIANCATE

Allentare il perno con intaglio per cacciavite.
Sollevare la fiancata ed estrarla.

GB

SIDES

Unloose both pin with the screw driver slot.
Raise side and extract it.



F

COTES

Desserrer le pivot avec une découpe pour tournevis.
Soulever la côté, et l'extraire.

D

SEITENWÄNDE

Den mit Schlitz versehenen Zapfen mit einem Schraubenzieher lockern.
Die Seitenwand anheben und abziehen.

E

COSTADOS

Aflojar el perno con corte adrede para el destornillador.
Levantarlo el costado y extraerlo.

P

PAINEIS LATERAIS

Desapertar o perno dotado de ranhura com uma chave de parafusos.
Levantar o painel e extraí-lo.

I

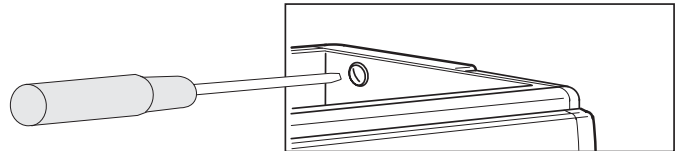
SCALDATAZZE

Svitare i 4 perni.
Sfilare alzando.

GB

CUP WARMER

Unscrew the 4 pins.
Raise and take away.



F

CHAUFFE-TASSES

Dévisser les 4 pivots.
Oter en soulevant.

D

TASSENWÄRMER

Die 4 Zapfen abschrauben.
Anheben und abnehmen.

E

CALIENTATAZAS

Destornillar los 4 pernios.
Levantarlo y deshebrar.

P

ESCALDA-CHÁVENAS

Desenroscar os 4 pernos.
Retirar levantando.

Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

I

PRESSOSTATO

A - Vite di regolazione pressione caldaia

GB

PRESSURESTAT

A - Screw for adjusting the boiler pressure

F

PRESSOSTAT

A - Vis de réglage pression chaudière

D

DRUCKSCHALTER

A - Kesseldruck-Einstellschraube

E

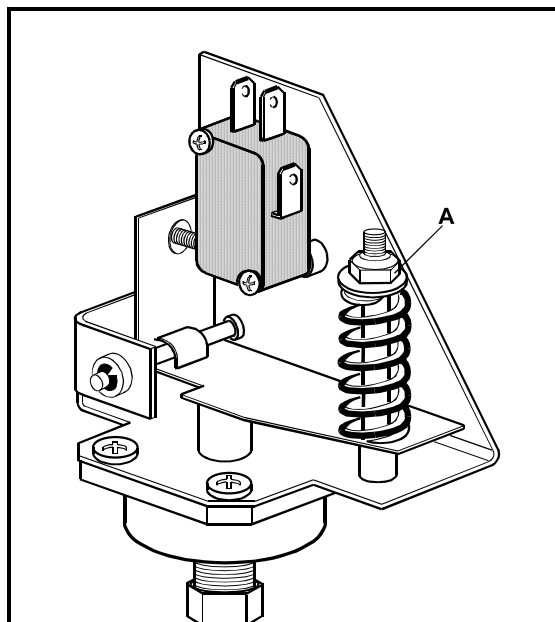
PRESSOSTATO

A - Tornillo regulación presión caldera

P

PRESSOSTATO

A - Parafuso de regulação pressão caldeira



I

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DELL'ACQUA CALDA

Per aumentare la temperatura, dell'acqua sostituire l'ugello (A) da 0,8 montato, con quello da 0,6 in dotazione.

GB

ADJUSTMENT OF HOT WATER TEMPERATURE

To increase the water temperature substitute the mounted 0.8 (A) with the 0.6 nozzle supplied.

F

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE L'EAU CHAUDE

Pour augmenter la température de l'eau, remplacer la tuyère (A) de 0,8 montée avec celle de 0,6 prévue à cet effet.

D

REGELUNG DER HEISSWASSERTEMPERATUR

Zur Steigerung der Wassertemperatur muß die auf dem Gerät installierte Düse 0,8 (A) gegen die mit dem Gerät mitgelieferte Düse 0,6 ausgetauscht werden.

E

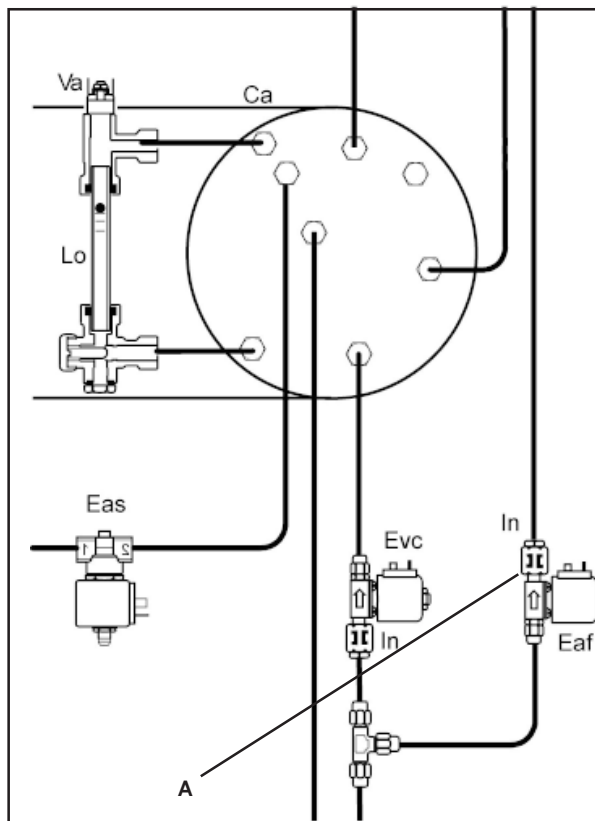
REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA CALIENTE

Para aumentar la temperatura del agua, sustituya la boquilla (A) de 0,8 montada por la de 0,6 que se suministra en el equipamiento

P

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DA ÁGUA QUENTE

Para aumentar a temperatura da água substituir o injetor (A) de 0,8 montado, por o de 0,6 em dotação.



Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulaciones - Regulações

I

AUTOLIVELLO

Regolazione livello caldaia

F

REPLISSAGE AUTOMATIQUE

Réglage niveau chaudière

E

AUTONIVEL

Regulación nivel caldera

GB

AUTOLEVELLER

Boiler level adjustment

D

AUTOMAT

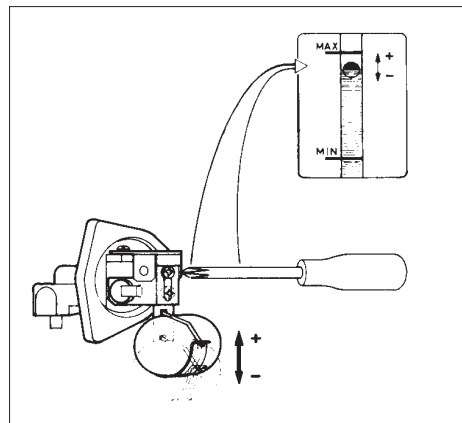
WASSERNIVEAUREGLER

Kesselniveau-Einstellung

P

AUTONIVEL

Regulação nivel caldeira



I

MACCHINA EQUIPAGGIATA CON THERMOSTATO DI SICUREZZA

In caso di intervento del termostato, riarmare

F

MAQUINE EQUIPÉE DE THERMOSTAT DE SURETÉ

En cas d'intervention du thermostat, brancher de nouveau

E

MAQUINAS EQUIPADAS CON THERMOSTATO DE SEGURIDAD

En caso de intervención del termostato, reencender de nuevo

GB

MACHINE EQUIPPED WITH SAFETY THERMOSTAT

In case of thermostat intervention, switch on again

D

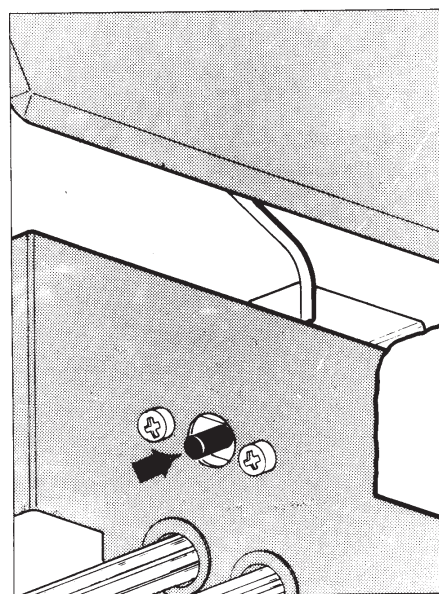
MIT SICHERHEITSTHERMOSTAT AUSGESTATTETE MASCHINE

Falls der Thermostat ausgelöst wird, ihn wiederenschalten

P

MAQUINA EQUIPADA COM THERMOSTATO DE SEGURANÇA

En caso de incarcenção do termostato, reacender de novo.



I

POMPA VOLUMETRICA CON FILTRO

All'insorgere della rumorosità pulire il filtro **B**

BY-PASS

A - Dado di regolazione pressione pompa

F

POMPE VOLUMETRIQUE AVEC FILTRE

Nettoyer le filtre lorsqu'elle commence a devenir bruyante **B**

BY-PASS

A - Ecrou de réglage pression pompe

E

BOMBA VOLUMETRICA CON FILTRO

Cuando hace ruido limpiar el filtro **B**

BY-PASS

A - Tuerca de regulación bomba

GB

VOLUMETRIC PUMP WITH FILTER

If there is noise, clean the filter **B**

BY-PASS

A - Nut for adjusting the pump pressure

D

VOLUMETRISCHE PUMPE MIT FILTER

Bei Geräuschen den Filter reinigen **B**

BY-PASS

A - Pumpendruck-Einstellschraube

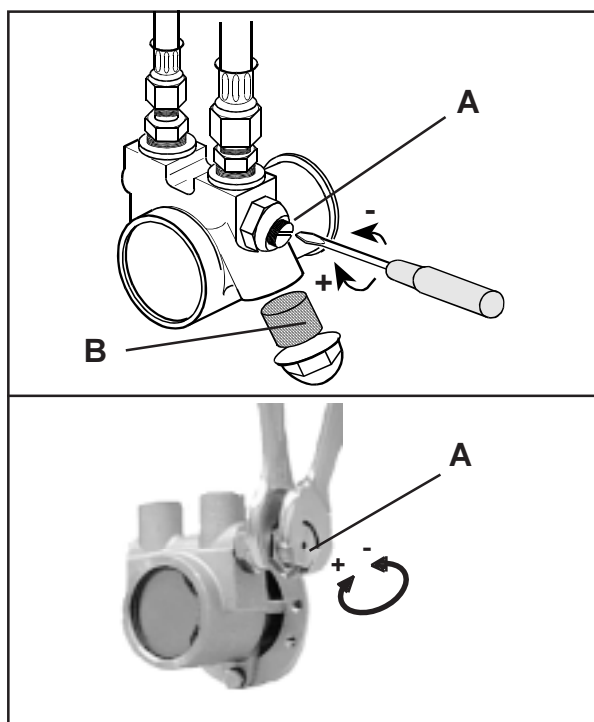
P

BOMBA VOLUMETRICA COM FILTRO

Quando começa a fazer barulho, limpar o filtro **B**

BY-PASS

A - Porta de regulação pressão bomba



Regolazioni - Setting - Reglages - Einstellungen - Regulações - Regulações

I POSIZIONAMENTO DIP-SWITCH

N.B.: operazioni da eseguire a macchina spenta.
Aprire il cassetto elettrico.
Agire sui DIP-SWITCH per impostare la modalità di utilizzo della macchina, vedi tabella a fianco riportata.

GB DIP-SWITCH POSITIONING

N.B.: these operations must be performed with the machine switched off.
Open the electric drawer.
Adjust the DIP-SWITCH to set the utilization mode of the machine.
See the table herebelow.

F MISE EN PLACE DIP-SWITCH

N.B.: ces opérations ne doivent être faites que lorsque l'appareil est éteint.
Ouvrir le tiroir électrique.
Agir sur les DIP-SWITCH pour déterminer le mode d'utilisation de la machine. Voir tableau reporté ci-après.

D EINSTELLUNG DER DIP-SWITCH-SCHALTER

Zu beachten: Die Einstellung der Dip-Switch-Schalter muß bei abgeschaltetem Gerät vorgenommen werden.
Den Elektroeinschub öffnen.
Beziehen Sie sich hinsichtlich der Einstellung der Dip-Switch-Schalter zur Selektion der gewünschten Betriebsart auf die nebenstehende Tabelle.

E COLOCACIÓN DEL DIP-SWITCH

NOTA: operaciones que hay que efectuar con la máquina apagada.
Abrir la caja eléctrica.
Por medio del DIP-SWITCH establecer la modalidad de empleo de la máquina, véase la tabla mostrada a continuación.

P POSICIONAMENTO DIP-SWITCH

N.B.: operações a realizar com a máquina desligada.
Abrir a caixa eléctrica.
Actuar sobre DIP-SWITCH para seleccionar a modalidade de utilização da máquina; ver tabela indicada ao lado.

DIP-SWITCH	MODALITA' - MODE MODALITES - BETRIEBSART MODALIDAD - MODALIDADE
DIP 1 = ON	Simulazione chiave tecnico Simulation of engineer's key Simulation clef technique Simulation Monteurschlüssel Simulacão llave técnico Simulação chave técnico
DIP 2 = ON	Interfaccia computer Computer interface Interface ordinateur Schnittstelle Computer Interfaz ordenador Interface computador
DIP 3 = ON (*)	Inserimento dati standard Input of standard data Introduction informations standard Eingabe Standarddaten Introducción datos estándares Introdução dados standard
DIP 4 = OFF	
DIP 5 = OFF	
DIP 6 = OFF	

(*)

Al termine delle operazioni di inserimento dati standard, riportare il DIP 3 sulla posizione OFF.

Upon completion of the standard data input operations, position DIP 3 to OFF again.

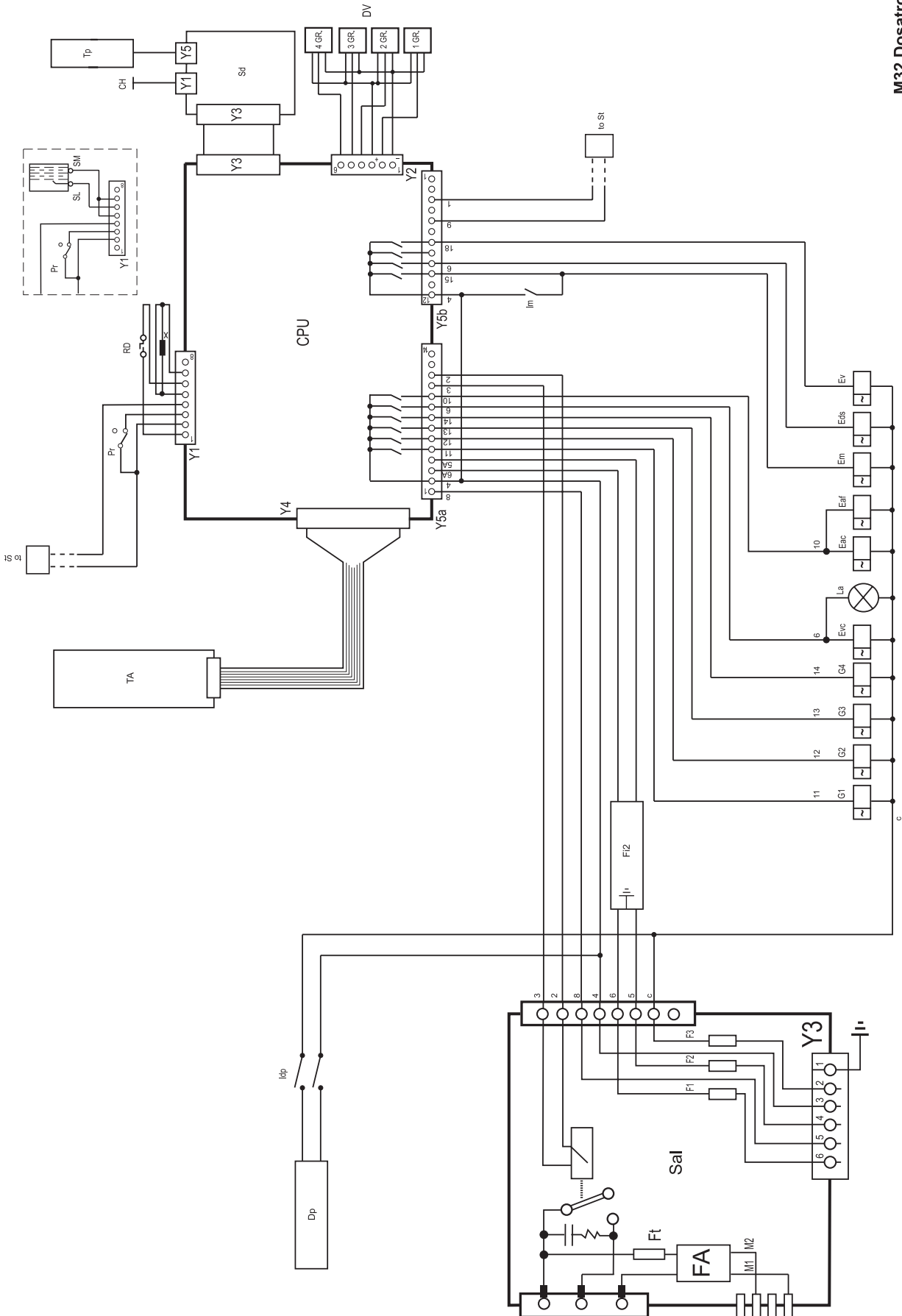
À la fin des opérations d'introduction des informations standard, remettre le DIP 3 sur la position OFF.

Nach Abschluß der Eingabe der Standarddaten muß der DIP-Switch-Schalter 3 auf OFF zurückgestellt werden.

Al final de las operaciones de introducción datos estándares, restablecer el DIP 3 a la posición OFF.

No fim das operações de introdução dos dados standard, recolocar o DIP 3 na posição OFF.

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



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

F LEGENDE

CH	=	Capteur clés
CPU	=	Carte mère
Dp	=	Ecran publicitaire
DV	=	Compteur volumétrique 1er-2e-3e-4e groupes
Eac	=	Electrovanne prélèvement eau chaude
Eaf	=	Electrovanne eau froide
Eds	=	Electrovanne EDS
Em	=	Electrovanne lait
Ev	=	Electrovanne vapeur
Evc	=	El.vanne de remplissage chaudière
F1	=	Fusible transformateur 0 V secondaire
F2	=	Fusible transformateur 10 V secondaire
F3	=	Fusible transformateur 24 V secondaire
* F4	=	Fusible pompe
* F5	=	Fusible pompe
Fi...	=	Filtres anti-dérangement
Ft	=	Fusible phase T
G1	=	Electrovanne distribution 1er groupe
G2	=	Electrovanne distribution 2e groupe
G3	=	Electrovanne distribution 3e groupe
G4	=	Electrovanne distribution 4e groupe
lcp	=	Interrupteur écran publicitaire
IG	=	Interrupteur général
h	=	Interrupteur distribution lait
La	=	Signaleur lumineux niveau-automatique
Lma	=	Led machine allumée
MP	=	Moteur pompe
Pr	=	Micro-interrupteur pressostat
RC	=	Résistance chaudière
RD	=	Reed niveau automatique
Rsc	=	Résistance chauffe-tasses
Sal	=	Carte alimentation
Sd	=	Carte cadran
SL	=	Sonde niveau chaudière
SM	=	Sonde de masse
St	=	Triac
TA	=	Touches (led)
TC	=	Thermostat de sûreté de la chaudière
Tp	=	Clavier de programmation
TR	=	Transformateur

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

GB LEGEND

CH	=	Key sensor
CPU	=	C.P.U. board
Dp	=	Ad display
DV	=	1st,2nd,3rd,4th unit volumetric meter
Eac	=	Cold water solenoid valve
Eaf	=	Hot-water drawing solenoid valve
Eds	=	EDS solenoid valve
Em	=	Milk solenoid valve
Ev	=	Steam solenoid valve
Evc	=	Service boiler water inlet solenoid valve
F1	=	Transformer 0V secondary fuse
F2	=	Transformer 10V secondary fuse
F3	=	Transformer 24V secondary fuse
* F4	=	Pump fuse
* F5	=	Pump fuse
Fi...	=	Interference filter (suppressor)
Ft	=	T-phase fuse
G1	=	1st dispenser unit solenoid valve
G2	=	2nd dispenser unit solenoid valve
G3	=	3rd dispenser unit solenoid valve
G4	=	4th dispenser unit solenoid valve
lcp	=	Ad display switch
IG	=	Main switch
h	=	Milk dispensing switch
La	=	Automatic level indicator light lamp
Lma	=	Led: machine ON
MP	=	Motor pump
Pr	=	Pressure microswitch
RC	=	Boiler resistance
RD	=	Self-leveling reed
Rsc	=	Cup-heater resistance
Sal	=	Feed board
Sd	=	Display board
SL	=	Boiler level probe
SM	=	Mass probe
St	=	Triac board
TA	=	Pushbutton panel (with led)
TC	=	Boiler supply security thermostat
Tp	=	Programming keyboard
TR	=	Transformer

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

I LEGENDA

CH	=	Sensore chiavi
CPU	=	Scheda C.P.U.
Dp	=	Display pubblicitario
DV	=	Contatore volumetrico 1°-2°-3°-4° gruppo
Eac	=	Elettrovalvola prelievo acqua calda
Eaf	=	Elettrovalvola acqua fredda
Eds	=	Elettrovalvola EDS
Em	=	Elettrovalvola latte
Ev	=	Elettrovalvola vapore
Evc	=	Elettrovalvola carico caldaia
F1	=	Fusibile trasformatore 0V secondario
F2	=	Fusibile trasformatore 10V secondario
F3	=	Fusibile trasformatore 24V secondario
* F4	=	Fusibile pompa
* F5	=	Fusibile pompa
Fi...	=	Filtro antidisturbo
Ft	=	Fusibile fase T
G1	=	Elettrovalvola erogazione 1° gruppo
G2	=	Elettrovalvola erogazione 2° gruppo
G3	=	Elettrovalvola erogazione 3° gruppo
G4	=	Elettrovalvola erogazione 4° gruppo
lcp	=	Interruttore display pubblicitario
IG	=	Interruttore generale
h	=	Interruttore erogazione latte
La	=	Lampada spia autolivello
Lma	=	Led macchina accesa
MP	=	Motore pompa
Pr	=	Microinterruttore pressostato
RC	=	Resistenza caldaia
RD	=	Reed autolivello
Rsc	=	Resistenza scaldatazze
Sal	=	Scheda alimentazione
Sd	=	Scheda display
SL	=	Sonda livello
SM	=	Sonda massa
St	=	Scheda Triac
TA	=	Tastiera di selezione con led
TC	=	Termostato di sicurezza caldaia servizi
Tp	=	Tastiera di programmazione
TR	=	Trasformatore

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

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

D

LEGENDE

CH	=	Schlüsselsensor
CPU	=	CPU-Karte
Dp	=	Werbedisplay
DV	=	Volumetrischer Zähler 1., 2., 3., 4. Gruppe
Eac	=	Elektroventil Heißwasserentnahme
Eaf	=	Magnetventil Kaltwasser
Eds	=	Elektroventil EDS
Em	=	Elektroventil Milch
Ev	=	Elektroventil Dampf
Evc	=	Wasserausgabe-Magnetventil
F1	=	Sicherung Transformator OV sekundär
F2	=	Sicherung Transformator 10V sekundär
F3	=	Sicherung Transformator 24V sekundär
* F4	=	Sicherung Pumpe
* F5	=	Sicherung Pumpe
Fi...	=	Entstörungsfilter
Ft	=	Schmelzsicherung Phase T
G1	=	Elektroventil Ausgabe 1. Gruppe
G2	=	Elektroventil Ausgabe 2. Gruppe
G3	=	Elektroventil Ausgabe 3. Gruppe
G4	=	Elektroventil Ausgabe 4. Gruppe
ldp	=	Taste Werbedisplay
IG	=	Hauptschalter
ln	=	Schalter Milchabgabe
La	=	Kontrolleuchte Wasserniveauregler
Lma	=	Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet'
MP	=	Pumpenmotor
Pr	=	Mikroschalter Druckwächter
RC	=	Heizwiderstand Heizkessel
RD	=	Reed Wasserniveauregler
Rsc	=	Heizwiderstand Tassenwärmer
Sal	=	Zuführungskarte
Sd	=	Karte Display
SL	=	Fühler Wasserstand Heizkessel
SM	=	Massenfühler
St	=	Karte Triac
TA	=	Druckschalter (Led)
TC	=	Heizkessel-Sicherheitsthermostat
Tp	=	Programmierungstastatur
TR	=	Transformator

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

E

LEYENDA

CH	=	Sensor llaves
CPU	=	Tarjeta C.P.U.
Dp	=	Display publicitario
DV	=	Contador volumétrico 1°-2°-3°-4° grupo
Eac	=	Electroválvula toma agua caliente
Eaf	=	Electroválvula agua fría
Eds	=	Electroválvula EDS
Em	=	Electroválvula leche
Ev	=	Electroválvula vapor
Evc	=	Electroválvula carga caldera servicios
F1	=	Fusible transformador OV secundario
F2	=	Fusible transformador 10V secundario
F3	=	Fusible transformador 24V secundario
* F4	=	Fusible bomba
* F5	=	Fusible bomba
Fi...	=	Filtros antiperturbaciones
Ft	=	Fusible fase T
G1	=	Electroválvula erogación 1° grupo
G2	=	Electroválvula erogación 2° grupo
G3	=	Electroválvula erogación 3° grupo
G4	=	Electroválvula erogación 4° grupo
ldp	=	Interruptor display publicitario
IG	=	Interruptor general
ln	=	Botón leche
La	=	Indicador luminoso automatico
Lma	=	Indicador luminoso máquina encendida
MP	=	Motor bomba
Pr	=	Microinterruptor presóstato
RC	=	Resistencia caldera
RD	=	Lectura nivel automático
Rsc	=	Resistencia calentador de tazas
Sal	=	Tarjeta alimentación
Sd	=	Tarjeta display
SL	=	Sonda nivel caldera
SM	=	Sonda de masa
St	=	Ficha triac
TA	=	Panel de mandos (led)
TC	=	Termostato de seguridad caldera
Tp	=	Teclado de programación
TR	=	Transformador

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

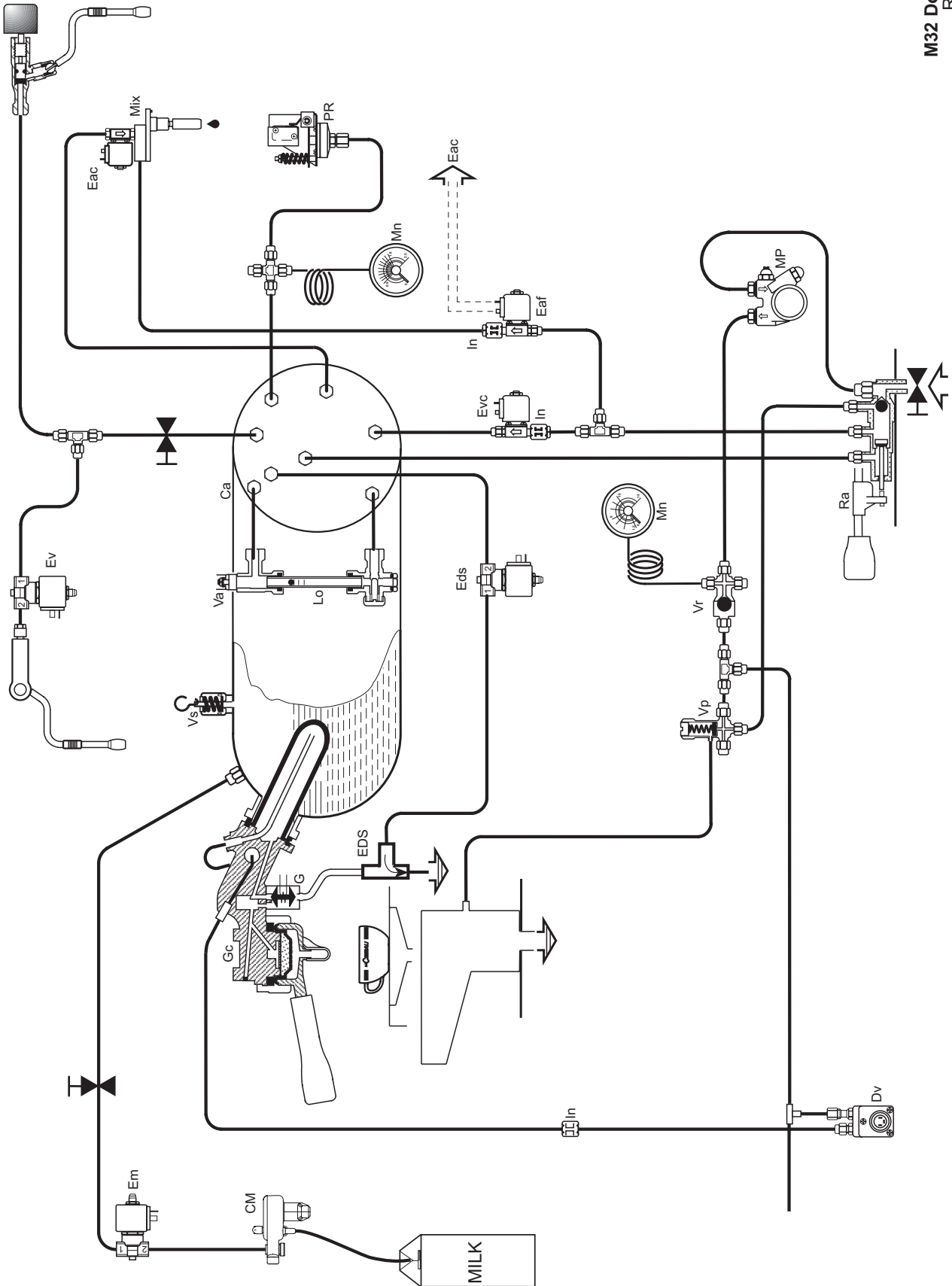
P

LEGENDA

CH	=	Sensor das chaves
CPU	=	Ficha C.P.U.
Dp	=	Mostrador publicitário
DV	=	Contador volumétrico 1°-2°-3°-4° grupo
Eac	=	Válvula solenóide de tomada da água quente
Eaf	=	Electroválvula água fria
Eds	=	Válvula solenóide do EDS
Em	=	Válvula solenóide do leite
Ev	=	Válvula solenóide do vapor
Evc	=	Electroválvula carregamento caldeira
F1	=	Fusível transformador de 0V secundário
F2	=	Fusível transformador de 10V secundário
F3	=	Fusível transformador de 24V secundário
* F4	=	Fusível da bomba
* F5	=	Fusível da bomba
Fi...	=	Filtros anti-distúrbio
Ft	=	Fusível de fase t
G1	=	Válvula solenóide de distribuição do 1° grupo
G2	=	Válvula solenóide de distribuição do 2° grupo
G3	=	Válvula solenóide de distribuição do 3° grupo
G4	=	Válvula solenóide de distribuição do 4° grupo
ldp	=	Interruptor do mostrador publicitário
IG	=	Interruptor geral
ln	=	Botão leite
La	=	Lâmpada piloto nível automático
Lma	=	Led máquina acesa
MP	=	Motor da bomba
Pr	=	Microinterruptor do pressostato
RC	=	Resistência da caldeira
RD	=	Led de auto-nível
Rsc	=	Resistência do aquecedor de chávenas
Sal	=	Ficha de alimentação
Sd	=	Ficha do display
SL	=	Sonda nível caldeira
SM	=	Sonda de massa
St	=	Ficha triac
TA	=	Quadro de comandos (led)
TC	=	Termostato de segurança caldeira serviços
Tp	=	Teclado de programação
TR	=	Transformador

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

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



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

F LEGENDE DU SCHEMA HYDRAULIQUE

Ca = Chaudière
 CM = Cappuccinateur
 Dv = Doseur volumétrique
 Eac = Electrovanne eau chaude
 Eaf = Electrovanne d'eau froide
 Eds = Electrovanne EDS
 EDS = Electronic Drying System
 Evc = Electrovanne de remplissage chaudière
 Ev = Electrovanne de la vapeur
 Em = Electrovanne Milk
 G = Electrovanne du café
 Gc = Groupe café
 In = Injecteur
 Lo = Indicateur niveau
 Mix = Mélangeur eau
 Mn = Manomètre
 MP = Pompe volumétrique
 PR = Pressostat
 Ra = Robinet alimentation eau
 Va = Clapet antiremous
 Vp = Soupape de surpression
 Vr = Clapet antiretour
 Vs = Soupape de sécurité chaudière

GB HYDRAULIC DIAGRAM LEGEND

Ca = Boiler
 CM = Cappuccino System
 Dv = Volumetric meter
 Eac = Hot water solenoid valve
 Eaf = Cold water solenoid valve
 Eds = EDS solenoid valve
 EDS = Electronic Drying System
 Evc = Boiler supply solenoid valve
 Ev = Steam solenoid valve
 Em = Milk solenoid valve
 G = Coffee solenoid valve
 Gc = Coffee unit
 In = Injector
 Lo = Sight level
 Mix = Water mixer
 Mn = Pressure gauge
 MP = Volumetric pump
 PR = Pressure
 Ra = Water feeding tap
 Va = Anti-suction valve
 Vp = Overpressure valve
 Vr = Check valve
 Vs = Boiler safety valve

I LEGENDA SCHEMA IDRAULICO

Ca = Caldaia
 CM = Cappuccinatore
 Dv = Dosatore volumetrico
 Eac = Elettrovalvola acqua calda
 Eaf = Elettrovalvola acqua fredda
 Eds = Elettrovalvola EDS
 EDS = Electronic Drying System
 Evc = Elettrovalvola carico caldaia
 Ev = Elettrovalvola vapore
 Em = Elettrovalvola Milk
 G = Elettrovalvola caffè
 Gc = Gruppo caffè
 In = Iniettore
 Lo = Indicatore di livello
 Mix = Miscelatore acqua
 Mn = Manometro
 MP = Pompa volumetrica
 PR = Pressostato
 Ra = Rubinetto alimentazione acqua
 Va = Valvola antirisucchio
 Vp = Valvola di sovrappressione
 Vr = Valvola antiritorno
 Vs = Valvola di sicurezza caldaia

P LEGENDA ESQUEMA HIDRÁULICO

Ca = Caldeira
 CM = Preparador de garoto (cappuccino)
 Dv = Dosador volumétrico
 Eac = Elettrovalvula água quente
 Eaf = Elettrovalvula água fria
 Eds = Elettrovalvula EDS
 EDS = Electronic Drying System
 Evc = Elettrovalvula de carga caldeira
 Ev = Válvula solenóide do vapor
 Em = Válvula solenóide de Leite (Milk)
 G = Elettrovalvula café
 Gc = Grupo café
 In = Injetor
 Lo = Nivel optico
 Mix = Misturador
 Mn = Manômetro
 MP = Bomba volumétrica
 PR = Pressostato
 Ra = Torneira alimentação água
 Va = Válvula eliminação depressão
 Vp = Válvula de sobrepresão
 Vr = Válvula de retenção
 Vs = Válvula segurança de mola

E LEYENDA ESQUEMA HIDRAULICO

Ca = Caldera
 CM = Capuchinador
 Dv = Dosador volumétrico
 Eac = Elettrovalvula agua caliente
 Eaf = Elettrovalvula agua fria
 Eds = Elettrovalvula EDS
 EDS = Electronic Drying System
 Evc = Elettrovalvula de carga caldera
 Ev = Elettrovalvula vapor
 Em = Elettrovalvula leche
 G = Elettrovalvula café
 Gc = Grupo café
 In = Inyector
 Lo = Nivel optico
 Mix = Economizador
 Mn = Manometro
 MP = Bomba volumétrica
 PR = Presostato
 Ra = Grifo alimentación agua
 Va = Valvula eliminación depresión
 Vp = Valvula de sobrepresión
 Vr = Valvula de retención
 Vs = Valvula de seguridad caldera

D LEGENDE ZU WASSERKREIS

Ca = Kessel
 CM = Rohr zur Cappuccino-Zubereitung
 Dv = Mengenzähler
 Eac = Heißwasser-Magnetventil
 Eaf = Magnetventil Kaltwasser
 Eds = EDS-Magnetventil
 EDS = Electronic Drying System
 Evc = Wasserzugabe-Magnetventil
 Ev = Dampf-Magnetventil
 Em = Milch-Magnetventil
 G = Kaffee-Magnetventil
 Gc = Espresso-Ausgabegruppe
 In = Düse
 Lo = Wasserstandsanzeiger
 Mix = Wassermischer
 Mn = Manometer
 MP = Volumetrische Pumpe
 PR = Druckschalter
 Ra = Wasserversorgungshahn
 Va = Rückschlagventil
 Vp = Überdruckventil
 Vr = Rückschlagventil
 Vs = Heizkessel-Sicherheitsventil

I

La Cimbali S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ... 39 2 90.55.501/ 90.04.91
Fax ...39 2 90.54.818

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

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

© Copyright by La Cimbali S.p.A., Milano
Tutti i diritti riservati

GB

La Cimbali S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (Mi)
(MI) Italy
Tel: +39-2-90.55.501/90.04.91
Fax: +39-2-90.54.818

La 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 La Cimbali S.p.A.

© Copyright by La Cimbali S.p.A. Milan, Italy
All rights reserved

F

La Cimbali S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. 0039.2. 90 55 501/90 04 91
Fax. 0039.2. 90 54 818

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

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

© Copyright by La Cimbali S.p.A. - Milano
Tous droits réservés.

D

La Cimbali S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ... 39 2 90.55.501/ 90.04.91
Fax ...39 2 90.54.818

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

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

© Copyright by La Cimbali S.p.A.
Alle Rechte vorbehalten.

E

La Cimbali S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ... 39 2 90.55.501/ 90.04.91
Fax ...39 2 90.54.818

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

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

© Copyright by La Cimbali S.p.A., Milán
Todos los derechos están reservados

P

La Cimbali S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ...39 2 90.55.501/ 90.04.91
Fax ...39 2 90.54.818

A Cimbali reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico. Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de La Cimbali S.p.A.

© Copyright by La Cimbali S.p.A., Milano
Todos os direitos são reservados



Service Line

I La Cimbali e il "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| A) 610 - 004 - 129 liquido | per i cappuccinatori; |
| B) 610 - 004 - 120 in polvere | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| C) 610 - 004 - 124 bustine | per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè; |
| D) 610 - 004 - 114 pastiglie | per i gruppi nelle macchine superautomatiche. |

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

GB Cimbali and the "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Cleaning products

- | | | |
|------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| A) For cappuccino makers | in liquid form | 610 - 004 - 129, |
| B) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in powder form | 610 - 004 - 120, |
| C) For dispensers, filter-holders, coffee cups | in small envelopes | 610 - 004 - 124, |
| D) For superautomatic-machine dispensers | in tablet form | 610 - 004 - 114, |

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

F Cimbali et la "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produits de nettoyage

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------------------------|
| A) 610 - 004 - 129 liquide | pour les fouettes-lait; |
| B) 610 - 004 - 120 en poudre | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| C) 610 - 004 - 124 sachets | pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café; |
| D) 610 - 004 - 114 pastilles | pour les groupes des machines tout-auto. |

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

D Cimbali und die "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------------------------|
| A) 610 - 004 - 129 Flüssig | für die Cappuccino-Bereiter; |
| B) 610 - 004 - 120 in Pulverform | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| C) 610 - 004 - 124 Tüten | für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen; |
| D) 610 - 004 - 114 Tabletten | für die Kaffeegruppen der Vollautomaten. |

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

E La Cimbali y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad Cimbali les muestra la línea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| A) 610 - 004 - 129 líquido | para los cappuccinadores; |
| B) 610 - 004 - 120 en polvos | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| C) 610 - 004 - 124 en sobres | para los equipos, los portafiltras, las tazas de café; |
| D) 610 - 004 - 114 en pastillas | para los equipos de las máquinas superautomáticas. |

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

P A Cimbali e o "SERVICE LINE"

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

ECO LINE - Produtos para a limpeza

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|
| A) 610 - 004 - 129 líquido | para o kit cappuccino; |
| B) 610 - 004 - 120 em pó | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| C) 610 - 004 - 124 carteiras | para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café; |
| D) 610 - 004 - 114 pastilhas | para os grupos das máquinas superautomáticas. |

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