

M1

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

USE AND INSTALLATION

USAGE ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO Y INSTALACIUN

USO E INSTALA3ГO

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.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

GB

Dear Customer,
We congratulate 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.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

РУС

Уважаемый покупатель,
Мы поздравляем Вас с приобретением оборудования La Cimbali, созданного по принципу высшего мирового качества с использованием передовых технологий. Оборудование марки Cimbali сочетает в себе максимальную эффективность и функциональность. Благодарим Вас за выбор и искренне желаем пользоваться аппаратом долгие годы, не зная проблем. Для достижения наилучших результатов тщательно прочтайте данную инструкцию. Мы надеемся, что это даст Вам исчерпывающие ответы на вопросы, касающиеся монтажа, эксплуатации оборудования и ухода за ним, и не отнимет у Вас много времени. С наилучшими пожеланиями.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

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 más adelantados de la técnica moderna; una máquina que no sólo le ofrece una perfecta eficiencia y funcionalidad, más 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

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

P

Exmº. Senhora, Exmº. Senhor,
Felicitamo-nos e a si pela sua nova Cimbali.
Com deste acquisição escolheu uma máquina para café de vanguarda, construída segundo os mais avançados princípios da técnica moderna, uma máquina que está não somente em condições de lhe oferecer uma síntese perfeita de eficiência e funcionalidade, mas põe a sua disposição todos os instrumentos para dar-lhe a "segurança de trabalhar melhor".
O conselho de dedicar um pouco de tempo a leitura deste livro de uso e manutenção nasce do desejo de o ajudar a tomar familiaridade com a sua nova máquina; desejo que estamos certos partilharemos plenamente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Manuale - Manual - Инструкция - Handbuch - Manual - Manual

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 priscaldamento 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.

RUS Прочтите настоящую инструкцию внимательно перед использованием или любыми действиями с кофемашиной. Инструкция содержит важную информацию по безопасности и должна соблюдаться. Кофемашина предназначена для приготовления эспрессо кофе и горячих напитков с использованием горячей воды и пара и для подогрева чашек. Использование кофемашины не по назначению может нанести ущерб лицам использующим кофемашину и самой кофемашине. производитель и поставщик не несет ответственности за ущерб нанесенный в результате использования кофемашины не по назначению.

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 está prevista para la preparación de café espresso y bebidas calientes mediante agua caliente o por vapor, así como para el calentamiento de las tazas.
Cualquier utilización diferente de la anteriormente descrita es imprópria 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 impróprio 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.

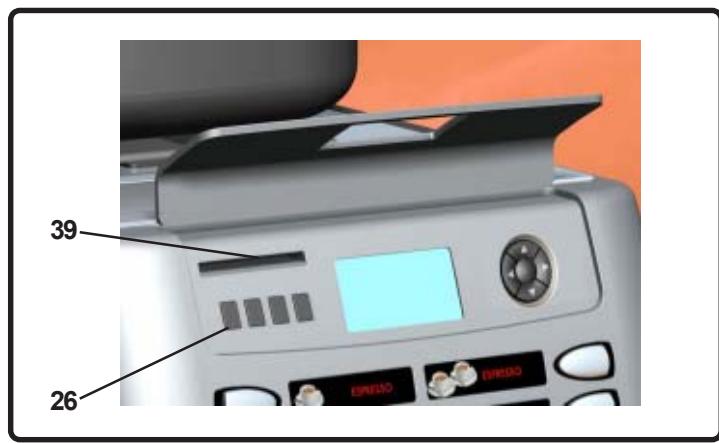
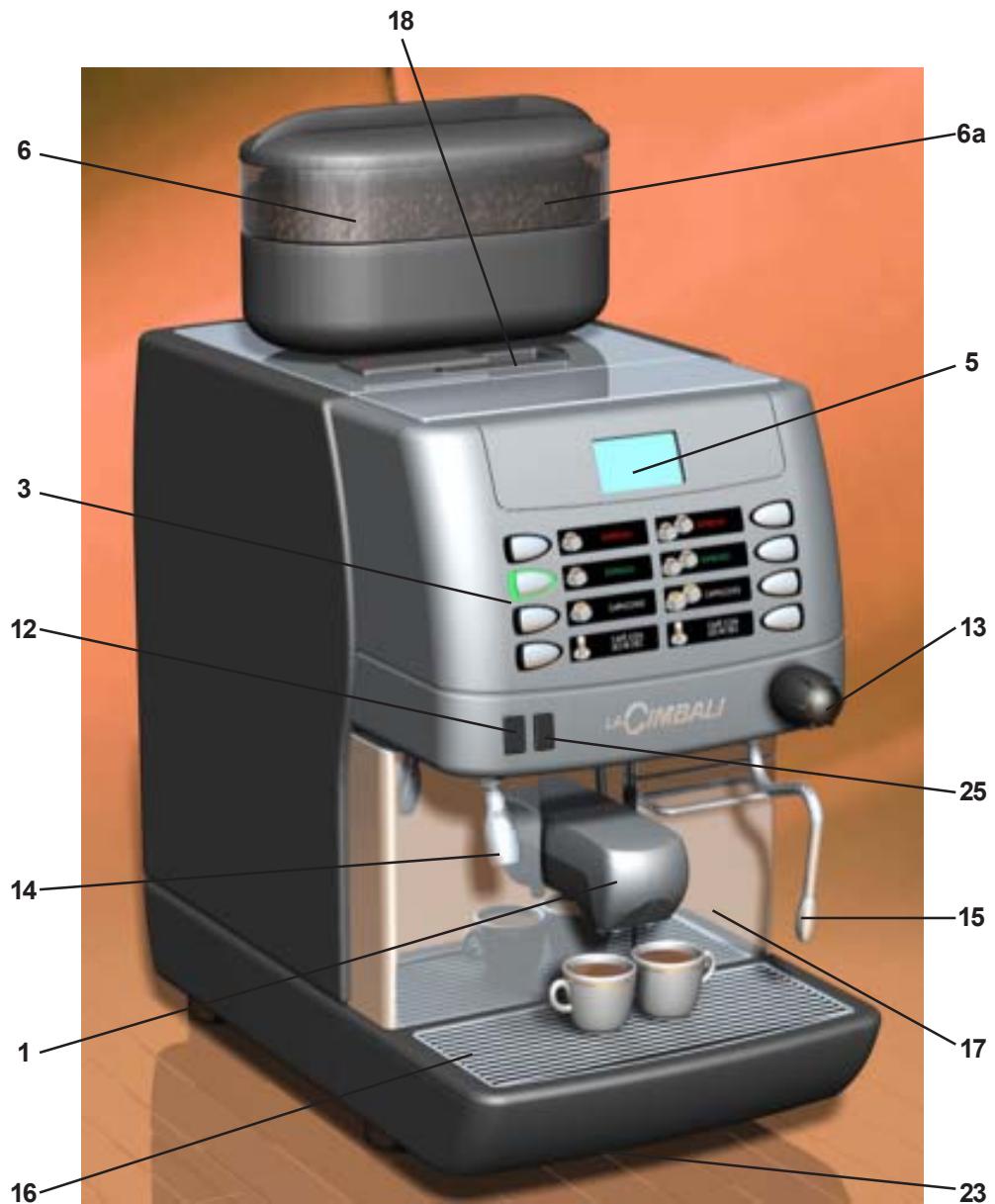
D Bevor Sie die Maschine einschalten oder gebrauchen, sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung genau durchlesen, da sie wichtige Angaben zum sicheren Einsatz der Maschine enthält.
Die Maschine darf ausschließlich zur Zubereitung von Espressokaffee und von mit heißem Wasser und Dampf zubereiteten 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 unsachgemäßem 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 a segurança de utilização da mesma.
A máquina de café destina-se unicamente a preparação de café espresso e bebidas quentes com água quente ou vapor e para o aquecimento prévio das chás.
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.

Indice - Index - Содержание - Inhaltsverzeichnis - Indice - Indice

	Pag. - Page Page - Seite Pag. - Pag.
Descrizione - Description - Описание	4
Beschreibung - Descripcn - Descrizgo	
Installazione - Installation - Установка	6
Installation - Instalaciyn - Instalazgo	
Messa fuori servizio definitiva - Dismantling the machine	
Утилизация - Mise hors service definitive	17
Interrupciyn definitiva del servicio - Colocazgo fora de servizo definitiva	
I Uso - Dichiarazione di Conformita CE	19
Programmazione - Modalita cliente	29
GB Use - CE Declaration of conformity	35
Customer programming	45
РУС Использование - Сертификат соответствия CE	51
Программирование - клиент	61
D Benutzung - EG-Konformitserklrung	67
Kundenprogrammierung	77
E Uso - Declaración de Conformidad CE	83
Programaciyn - Modalidad usuario	93
P Uso - Declarazgo de Conformidade CE	99
Programazgo - Modalidades para o utilizador	109
Чистящие средства	116

M1



Legenda - Legend - Легенда - Legende - Leyenda - Legenda

I	LEGENDA	GB	LEGEND	РУС	Легенда
1	Erogatore caffè/cappuccino	1	Delivery spout	1	Патрубок пролива
3	Tastiera di selezione	3	Selection panel	3	Панель кнопок напитков
5	Display grafico	5	Graphical display	5	ЖК дисплей
6	Tramoggia caffè 1	6	Coffee hoppers 1	6	Бункер для кофе зерна №1
6a	Tramoggia caffè 2	6a	Coffee hoppers 2	6a	Бункер для кофе зерна №2
12	Pulsante acqua calda	12	Hot water button	12	Кнопка горячей воды
13	Manopola erogazione vapore (selettore Turbosteam *)	13	Steam dispensing knob (Turbosteam selector*)	13	Кран подачи пара (Выключатель Турбостим - Turbosteam *)
14	Erogatore acqua calda	14	Hot water outlet	14	Кран горячей воды
15	Tubo (lancia) vapore	15	Steam pipe	15	Трубка пара
16	Bacinella appoggiatazze	16	Tray	16	Поддон
17	Cassetto fondi	17	Coffee dregs drawer	17	Ящик для кофейных отходов
18	Sportello decaffeinato	18	Decaffeinated coffee panel	18	Люк для чистящих таблеток/для монодоз молотого кофе
23	Interruttore generale	23	Main switch	23	Главный выключатель
25	Tasto speciale	25	Special key	25	Специальная кнопка "Shift"
26	Tasto lavaggio circuito caffè / breve	26	Coffee circuit flushing key / short washing	26	Кнопка промывки кофейного тракта / короткая промывка
39	Feritoia carta servizi (programmazione tecnico *)	39	Card services slit (technical programming *)	39	Паз считывателя смарт карт (программирование техником *)
I componenti - * - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.		The components - * - are applied only in some produit configurations		Устройства помеченные - * - не входят в базовую комплектацию кофемашины	
D	LEGENDE	E	LEYENDA	P	LEGENDA
1	Ausgabemündung	1	Erogador café	1	Distribuidor de café
3	Wahlstellen	3	Teclado de selección	3	Teclado de selección
5	Graphisch Display	5	Display gráfico	5	Display gráfico
6	Kaffeebohnentrichter 1	6	Tolvas café 1	6	Tremoras para café em grão 1
6a	Kaffeebohnentrichter 2	6a	Tolvas café 2	6a	Tremoras para café em grão 2
12	Heißwasser-Drucktaste	12	Botón erogación agua caliente	12	Botão de erogação água quente
13	Dampfhahn (Wahlschalter Turbosteam *)	13	Grifo vapor (Selector turbosteam *)	13	Torneira do vapor (Selector turbosteam *)
14	Heißwasserausgabe	14	Erogador agua caliente	14	Distribuidor de água quente
15	Dampfausgaberohr	15	Tubo vapor	15	Tubo do vapor
16	Auffangschale	16	Bandeja	16	Tabuleiro
17	Schublade für Kaffeesatz	17	Cajón posos	17	Gaveta das borras
18	Klappe für koffeinfreien Kaffee	18	Portillo descafeinado	18	Postigo do café descafeinado
23	Hauptschalter	23	Interruptor general	23	Interruptor geral
25	Spezialtasten	25	Tecla especial	25	Tecla especial
26	Taste zum Durchspulen des Kaffeekreislaufs / Kurz Reinigung	26	Tecla lavado circuito café / lavado breve	26	Tecla de lavagem de circuito café / lavagem rápida
39	Kartenservice-Schlitz (technische Programmierung *)	39	Raja de la tarjeta servicios (programación técnica *)	39	Régua do cartão serviços (programação técnica *)
Bauteile - * - sind nur bei einigen Produkt-Konfigurationen angebracht		Los componentes - * - se aplican sólo en algunas configuraciones de productos		Os componentes - * - são aplicados só em algumas configurações de produtos.	

I



ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Nel caso si riscontrassero tracce di caffè, queste sono dovute alle operazioni di collaudo eseguite in fabbrica.

GB



ATTENTION

Installation, disassembly and setting should be carried out by qualified technical personnel only.

If traces of coffee are found, this is consequent to testing operations performed in the factory.

РУС



ВНИМАНИЕ

Установка, разборка и настройка оборудования должна производиться, только квалифицированным техническим персоналом.

Если Вы обнаружили остатки кофе в новой кофемашине, это значит она тестировалась на фабрике.

D



ACHTUNG!

Die Installation, die Demontage und die Einstellung des Gerätes darf nur durch entsprechend qualifizierte Fachkräfte vorgenommen werden.

Sollten Kaffeespuren zu sehen sein, so wdrden diese auf die im Rahmen der werkseitigen Abnahme ausgeführten Vorgänge zurückzuführen.

E



ATENCIUN

Las operaciones de instalaciyn, desmontaje y regulaciyn tienen que ser realizadas por personal tycnico capacitado.

En el caso de que se encontrasen restos de café, esto se debe a las operaciones de ensayo realizadas en fábrica.

P



АТЕНЗГО

A instalazgo, a desmontagem e as regulazxes terro de ser executadas exclusivamente por pessoal tycnico qualificado.

Caso se detectassem vestigios de café, estes sro devidos as operazxes de ensaio realizadas na fábrica.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalaciyn - Instalažro

I



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 risulta alta (scaldatazzine) sia ad un'altezza non inferiore a 1,5 metri. La temperatura ambiente deve essere compresa tra 0 e 32°C.
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. È 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 consigliabile 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. In ogni caso, evitare di pulire l'apparecchio con 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.

GB



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.
Room temperature must range between 0 and 32°C (32-89.6°F).
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. At any rate, avoid cleaning the machine with 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 - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalazgo

FR



ВНИМАНИЕ ТЕХНИКА

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 doit être employé seulement par l'usage par lequel a été expressément construit. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable des dommages éventuels provoqués par usage impropre, 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 hydraulique.
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. La température ambiante doit être comprise entre 0 et 32°C.
6. Elle doit avoir les connexions d'alimentation (énergie électrique et eau) ainsi que le déchargeement 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. Si c'est nécessaire au cas où leur utilisation est indispensable, il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en pratiquant 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 cuisine par exemple) où l'on prévoit un nettoyage par jets d'eau. De toute façon, éviter de nettoyer l'appareil 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



ВНИМАНИЕ ТЕХНИКА

1. Внимательно прочтите настоящую инструкцию, которая содержит важную информацию необходимую для безопасной установки, использования и обслуживания. Держите эту инструкцию под рукой во время работ с оборудованием.
2. Данное оборудование должно быть использовано строго по назначению. Производитель и поставщик не несет ответственности за ущерб причиненный в результате неправильного использования оборудования или использования не по назначению.
3. Распакуйте кофемашину и проверьте отсутствие внешних повреждений. Не оставляйте упаковку (пластиковые пакеты, пенопласт, скобы, и т.д.) в доступных для детей местах, это опасно.
4. Перед подключением, проверьте параметры на маркировке кофемашины для подключения к электросети и водопроводу.
5. Кофемашина устанавливается на устойчивой ровной поверхности на расстоянии от корпуса кофемашины до стен и горизонтальных поверхностей не менее 20 мм. Также, следует устанавливать кофемашину таким образом, чтобы поверхность подогрева чашек находилась на высоте не менее 1,5 метра. Температура в помещении должна быть в пределах от 0 до 32°C.
6. Коммуникации электропитания и водоснабжения оборудованного сифоном должны быть рядом с кофемашиной. На поверхности на которую установлена кофемашина должно быть достаточно места для аксессуаров.
7. Установите автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами и устройство защитного отключения 30mA.
8. Устройство электрически безопасно, только когда как следует заземлено как указано в электрической спецификации. Проверьте на соответствие техническим условиям или проконсультируйтесь с квалифицированным электриком. Производитель и поставщик не несут ответственности за повреждения по причине неправильного заземления.
9. Не рекомендуется использовать адапторы, удлиннители, тройники. Если не удается обойтись без них, используйте адапторы, удлиннители и тройники соответствующие действующим требованиям безопасности и не перегружайте указанные на них лимиты нагрузки.
10. Для предотвращения опасного перегрева, разверните кабель на всю длину.
11. Для нормальной и безопасной работы, кофемашина должна находиться в помещении. Избегайте попадания на кофемашину дождя, снега, открытых солнечных лучей и т.д..
12. Не эксплуатируйте кофемашину в помещениях, в которых производится уборка при помощи струи воды под давлением (water jets).
13. Не закрывайте вентиляционные и теплообменные жалюзи на кофемашине.
14. Если кабель питания кофемашины поврежден, его следует заменить. Это должно выполняться только авторизованным квалифицированным специалистом.
15. Если кофемашина будет храниться (находиться) при температуре ниже нуля градусов Цельсия, обязательно необходимо освободить бойлер и все магистрали от воды.

Installazione - Installation - Installation - Installation - Instalaciyn - Instalação

E



INDICACIONES PARA LA INSTALACIYN

1. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que las mismas suministran importantes indicaciones con respecto a la seguridad de instalaciyn, de uso y de manutenciy. Conservar con cuidado este manual para cualquier ulterior consulta.
2. Este aparato deberg ser destinado solo par el uso por el cual ha sido expresamente concebido. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños derivados por usos improprios, errneos o irrationales.
3. Despuys de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. Los elementos del embalaje (bolsitas de plstico, poliestiro expandido, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los nicos 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 distribuciyn elctrica e hidrica.
5. La mquina para caf se tiene que apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mnima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo. Adembs se tiene que instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo ms alta (calienta-tazas) est a una altura no inferior a 1,5 metros.
La temperatura ambiente tiene que estar incluida entre 0 y 32°C.
6. Tiene que tener las conexiones de alimentaciyn (energna elctrica y agua) y el desagbe del agua equipado con un sifn cerca, adembs hay que prever una superficie de apoyo para los accesorios.
7. En el momento de la instalaciyn es necesario prever un interruptor omnipolar con distancia de abertura de los contctos igual o superior a 3 mm e una proteccin contra corriente de dispersion con valor de 30 mA.
8. La seguridad elctrica de este aparato est asegurada solamente cuando el mismo se halla correctamente conectado con una eficaz instalaciyn de puesta a tierra, segn lo previsto por las normas de seguridad elctrica en vigor. Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, requerir un cuidadoso control de la instalaciyn por parte de personal profesionalmente qualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalaciyn.
9. En general no es aconseable el uso de adaptadores, tomas mltiples y/o extensiones. En el caso de que el uso de los mismos fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o mltiples y extensiones conformes a las normas de seguridad en vigor, prestando atenciyn a no superar el limite de alcance en valor de corriente, marcado en el adaptador simple o en las extensiones, o el de maxima potencia marcado en el adaptador mltiple.
10. Para evitar peligrosos recalentamientos, se recomienda desenvolver en toda su longitud el cable de alimentaciyn.
11. Para salvaguardar las caractersticas de funcionalidad y de seguridad, se aconseja no dejar la mquina de caf expuesta a la accyn de los agentes atmosfricos (lluvia, sol, hielo).
12. No instalar en locales (cocinas) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua. En cualquier caso, evitar la limpieza del aparato con chorros de agua.
13. No obstruir las aberturas u orificios de ventilaciyn o de dispersiyn de calor.
14. En caso de que el cable de alimentaciyn resulte daado, el mismo debe ser substituido sylo por la asistencia tcnica autorizada.
15. Si la mquina se almacena en locales en los que la temperatura puede descender por debajo del punto de congelaciyn, vaciar en cualquier caso la caldera y los tubos de circulaciyn del agua.

P



INDICA3XES PARA A INSTALA3GO

1. Ler atentamente todas as advertncias contidas na presente publica3go as quais fornecem indica3xes importantes relativas a seguranza da instalago, uso e manuten3go. Conservar devidamente esta publica3go para futuras consultas.
2. Este aparelho deverg ser usado apenas para a finalidade para a qual foi especificamente concebido. O construtor nro pode ser considerado responsvel por eventuais danos derivados de usos imprprios, errados ou iracionais.
3. Depois de se ter retirado a embalagem, controlar que o aparelho se encontre em perfeitas condizxes. Os vrios componentes da embalagem (sacos de plstico, esferovit, agrafes, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianzas dado que se podem demonstrar muito perigosos
4. Antes de conectar el aparato, controlar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribuciyn elctrica e hidrica.
5. A mquina de caf deve ser apoiada sobre uma superficie plana e estvel e a uma distncia de 20 mm das paredes e da superficie de apoio. Alm disso, tem de ser instalada, considerando que a superficie de apoio mais alta (aquecedor de chvenas) se encontra a uma altura nro inferior a 1,5 metros.
A temperatura ambiente tem de ser entre os 0 e os 32°C.
6. As ligas de alimentago (energia elctrica e gua) e a descarga da gua dotada de sifn devero ficar muito prximas; necessrio ainda prever uma superficie de apoio para os acessrios.
7. Necessrio montar na instalago um interruptor omnipolar com uma distncia entre os contactos igual ou superior a 3 mm, uma protecro da corrente de disperso com valor igual a 30 mA.
8. A seguranza elctrica deste aparelho garantida apenas quando o mesmo se encontra devidamente ligado a uma eficaz instalago de terra, tal como previsto pelas vigentes normas de seguranza. Necessrio verificar esta importante norma de seguranza e, no caso de dvida, solicitar um controle da instalago por parte de pessoal tcnico profissionalmente qualificado. O fabricante nro pode ser considerado responsvel por eventuais danos causados pela falta de ligao 3 terra da instalago.
9. Em geral 3 desaconselhvel o emprego de adaptadores, tomadas mltiplas e extensxes. No caso em que o seu uso fosse indispensvel 3 necessrio usar apenas adaptadores simples ou mltiplos e extensxes conformes as vigentes normas de seguranza, prestando no entanto atenzo a nro ultrapassar o limite mximo de capacidade do valor da corrente, marcado sobre o adaptador simple ou sobre as extensxes e aquele de potncia mxima marcado sobre o adaptador mltiplo.
10. A fim de evitar sobreaquecimentos perigosos, recomenda-se utilizar o cabo elctrico de alimentago completamente desenrolado.
11. Para proteger as caractersticas de funcionalidade e de seguranza, recomenda-se nro deixar a mquina de caf exposta aos agentes atmosfricos (chuva, sol, gelo).
12. Nro instalar em locais (cozinha) em que a limpeza seja realizada mediante jactos de gua. Seja como for, evitar limpar o aparelho com jactos de gua.
13. Nro obstruir a aberturas ou canais de ventila3go e de disperso do calor.
14. No caso de desarranjo do cabo de alimentago, o mesmo deve ser substituido apenas pela assistncia tcnica autorizada.
15. Se a mquina for armazenada em locais em que a temperatura possa baixar para alm do ponto de congelago, esvaziar a caldeira e os tubos de circula3go da gua.

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalazgo

Технические данные Смотри на заводской табличке машины

УРОВЕНЬ Оборудование не превышает 70 dB
ШУМА

LA CIMBALI BINASCO (MI) ITALY

MODEL:

Date: MM-YYYY
CODE:

Nr.: 1234567

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ: Установите автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами и устройство защитного отключения 30 mA

• ДОЛЖНО БЫТЬ ПОДГОТОВЛЕНО КЛИЕНТОМ

ЗАЗЕМЛЕНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНО!



6 bar
6 atm

МАКСИМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ ВОДОПРОВОДА

(при превышении значения давления, установите редукционный клапан)

СЛИВ

Min. Ш 50 mm.

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalação

I COLLEGAMENTI IDRAULICI

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

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato in figura 1, rispettando le vigenti norme di sicurezza idraulica del paese di installazione.

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 ed eventualmente di una valvola di non ritorno a monte dello stesso; 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 243 bar.

Tubo di scarico: mettere un'estremità del tubo di scarico in un pozzetto dotato di sifone per l'ispezione e la pulizia.

Montare la bacinetta poggiatazze; appoggiarla sulle guide e spingerla, facendo attenzione che l'innesto dotato di guarnizione sia correttamente inserito nel raccordo di scarico.

IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato in figura 2; in tal caso operare come indicato in figura 3.

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 1, in conformity to the hydraulics safety laws in force in the country of installation.

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 and, possibly, a non return valve before it. 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 243 bar before the softener.

Drain tube: place one end of the drain tube into a tank with a siphon for inspection and cleaning.

Assemble the cup tray. Rest it on the guides and push, ensuring that the connection piece with gasket is correctly inserted into the disposal tube junction.

IMPORTANT: The disposal tube must NOT bend as in Figure 2. See Figure 3 for correct positioning.

Fig. 1

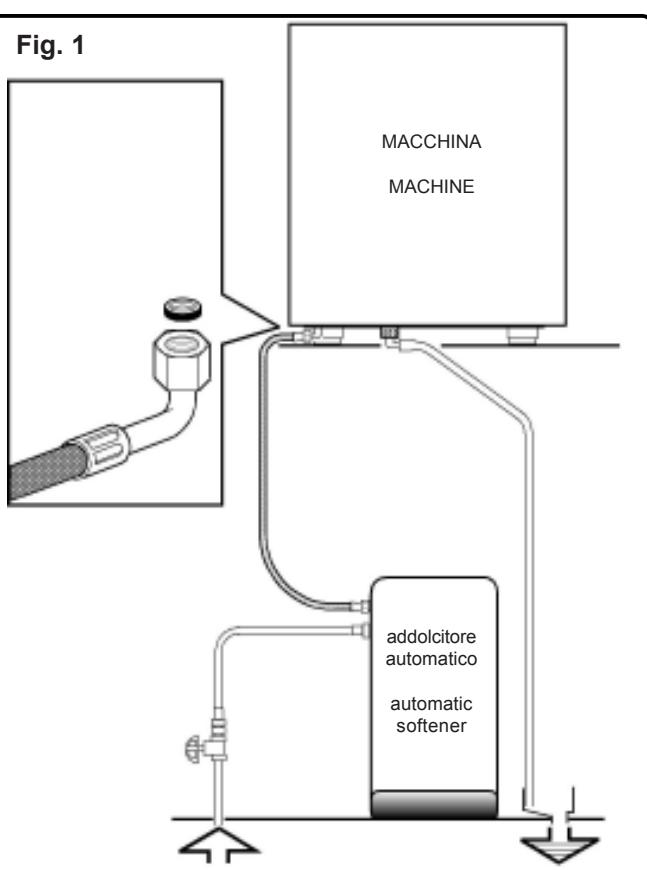


Fig. 2

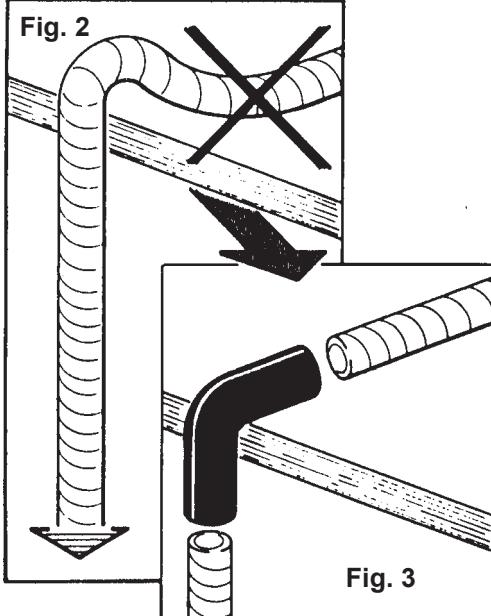


Fig. 3

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalazgo

РУС ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ И СЛИВУ

Установите кофемашину на горизонтальную поверхность, выставьте по уровню, при посмощи регулируемых ножек. Осуществите подключение к водопроводу и сливу, как показано на Рис. 1 (Fig. 1) в соответствии с требованиями по безопасности действующими в Вашей стране. Не забудьте поставить соответствующую уплотнительную прокладку в соединение.

Если жесткость воды выше 8°F, рекомендуется установить фильтр обмягчитель воды, и, по возможности, невозвратный клапан перед ним. Действуйте в соответствие с санитарными нормами Вашей страны.

Если кофемашина подключена на воду с жесткостью выше 8°F, необходимо осуществлять дополнительное особое техническое обслуживание для бесперебойной работы кофемашины. Колличество хлора в воде не должно превышать 100 мг/л, в противном случае требуется установка дополнительного оборудования очистки воды.

Если в водопроводе присутствуют механический мусор (ржавчина, песок - характерно для старых магистралей) требуется установка механического фильтра очистки воды (100 мкм и 20 мкм последовательно) это значительно продлит срок работы оборудования.

Н.В. Если давление воды в водопроводе может превышать 6 атм, установите редукционный клапан с настройкой давления на 2-3 атм, перед фильтром обмягчителем воды.

Сливной шланг: поместите конец шланга в сливную трубу оборудованную сифоном. Обеспечьте доступ для проверки и чистки. Соберите сливной поддон. Поставьте на направляющие и надавите от себя, убедитесь что патрубок с прокладкой правильно вошел в паз слива.

ВНИМАНИЕ: сливной шланг НЕ ДОЛЖЕН располагаться как на рис.2 (Fig.2) Правильное положение сливного шланга показано на Рис.3.(Fig. 3).

Fig. 1

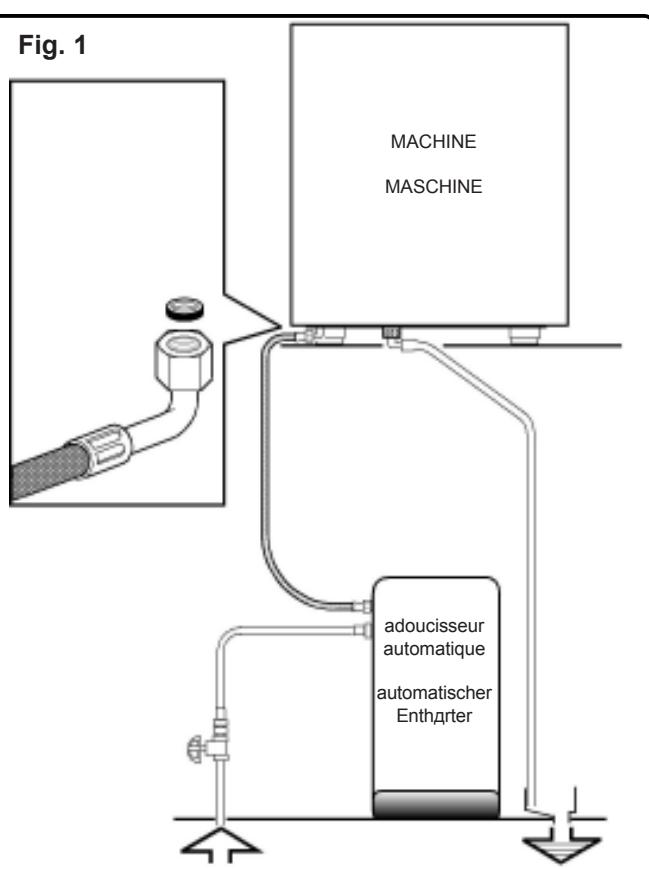


Fig. 2

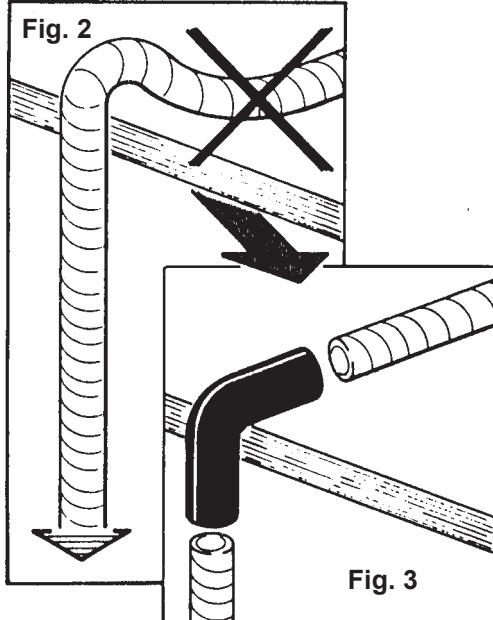


Fig. 3

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalaзго

E CONEXIONES HIDRAULICAS

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

Efectuar las conexiones hidraulicas segюn lo indicado en la figura 1, respectando las vigentes normas de seguridad hidrбulica del pañs de instalaciyn.

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 instalaciyn de un adecuado ablandador y eventualmente de una vбlvula de retenciyn antes del mismo; para la elecciyn hay que tener en cuenta las normas locales vigentes en materia de higiene.

En el caso de que tuviese que alimentar la mбquina 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 especifico.

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 presiyn de la red hidrica pudiese subir a mбs de 6 bar, instalar antes del adulcorador un reductor de presiyn, calibrado a 243 bar.

Tubo de desagье: meter un extremo del tubo de desagье en un pozo equipado con sifyn para la inspecciyn y la limpieza.

Colocar la bandeja calientatazas; apoyarla en las guias y empujarla, teniendo cuidado de que el acoplamiento con guarniciyn estй correctamente introducido en el empalme del desagье.

IMPORTANTE: el tubo de desagье, en las curvas, NO tiene que tener un recorrido como se indica en la figura 2; en dicho caso, realizar la operaciyn descrita en la figura 3.

P LIGA3XES HIDRБULICAS

Colocar o aparelho em perfeita posizao horizontal regulando mediante os piés e depois fixб-los.

Proceder as ligazxes hidrбulicas tal como ilustrado na figura 1, respeitando as normas de seguranca hidrбulica em vigor no pañs de instalazio.

Nro esquecer de interpor nas ligazxes entre os tubos e os acessyrios as respectivas juntas.

Se a dureza da бguia for superior a 8°F, aconselha-se a instalazio de um adozante apropriado e eventualmente de uma vбlvula anti-regresso a colocar na parte superior do mesmo; para a escolha respeitar as normas locais em vigor em matйria de higiine.

Caso se tenha de alimentar a mбquina com бguia de dureza superior aos 8°F, para um bom funcionamento da mesma, й necessбrio aplicar um plano de manutenзo especifico.

A quantidade de cloro contida na бguia nro pode ultrapassar os 100 mg/l; em caso contrбrio proceder a instalazio de dispositivos especficos.

A quantidade de cloro existente na бguia nro deve superar os 100 mg/l; caso contrбrio proceder a instalazio de dispositivos apropriados.

N.B.: no caso em que a presso de rede possa subir alim de 6 bar, antes do adozador instalar um redutor de presso tarado a 243 bar.

Tubo de descarga: colocar a extremidade do tubo de

Fig. 1

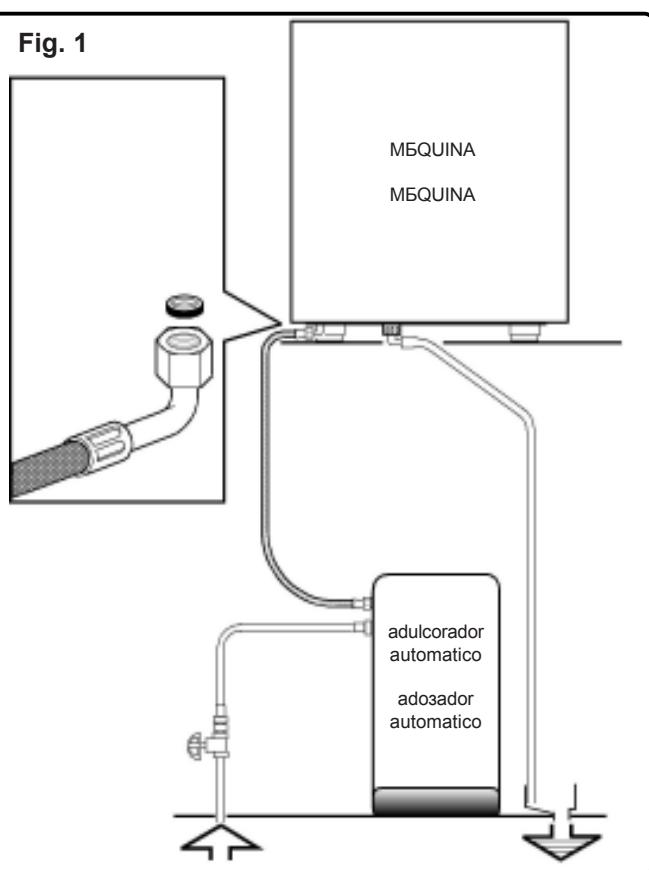


Fig. 2

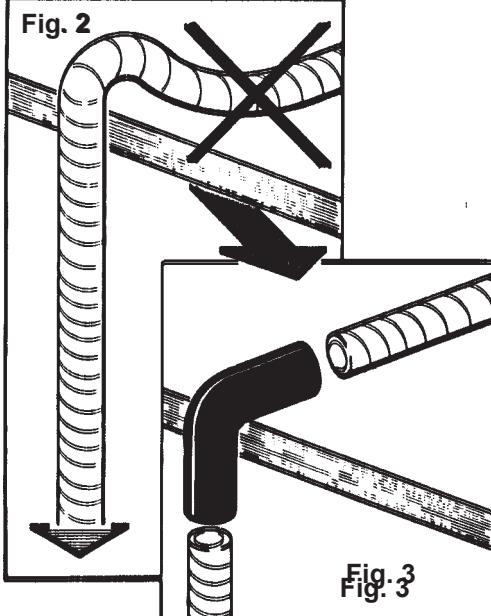


Fig. 3

descarga num pozo dotado de sifro para a inspecзo e a limpeza.

Montar a tabuleiro para apoiar as chбvenas, apoib-lo sobre guias e empurrб-lo, tomindo cuidado que o engate dotado de guarnizao esteja inserido de modo correcto na ligazao de descarga.

IMPORTANTE: o tubo de descarga, nas curvas, NГO deve ter um desvio, conforme indicato na figura 2; neste caso actuar conforme indicato na figura 3.

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalaзго

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 il Gruppo Cimbali 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.

РУС ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Перед подключением убедитесь, что электросхема соответствует данным требованиям. **Помните, что** Gruppo Cimbali Spa не несет ответственности за повреждения в следствии неправильного подключения к источнику электропитания. Ответственность несет сторона осуществлявшая подключение.
- Не зависимо от вышеуказанного, проверьте:
 - тип подключения показанный на ярлыке кабеля.
 - что напряжение соответствует указанному на заводской табличке на коробке.

E CONEXION ELECTRICA

- Antes de conectarse, verificar si la instalaciyn elйctrica efectuada por el cliente estб conforme con las normas vigentes y si la puesta a tierra es regulamentar. Hacemos presente que el Gruppo Cimbali Spa no responde de los dacos causados por una instalaciyn elйctrica defectuosa. Recordamos ademбs la responsabilidad del instalador, en el caso de que se verificasen dacos.
- Ademбs hay que controlar:
 - o tipo de ligazgo indicado na etiqueta colocada sobre o cabo de alimentaciго
 - a tensiyn tiene que corresponder a la indicada en la placa con los datos situada sobre la tapa del contenedor.

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 Gruppo Cimbali 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.

D STROMANSCHLUSS

- ьberprьfen Sie vor der Erstellung des Stromanschlusses, ob die vom Kunden vorbereitete Elektroanlage den einschlieгigen Bestimmungen entspricht und ьber eine vorschriftenmьige Erdung verfьgt. Wir weisen erneut darauf hin, дaЯ die Firma Gruppo Cimbali Spa keinerlei Haftung fьr Schдden ьbernimmt, die durch eine unsachgemьde Elektroanlage verursacht werden. Wir erinnern auЯerdem an die Haftbarkeit des Installateurs fьr eventuell entstehende Schдden.
- Ferner folgendes kontrollieren:
 - die am Stromkabel angegebene Anschluяart
 - ob die Netzspannung mit den Angaben des Typenschilds ьbereinstimmt, das auf dem Gehdusedeckel des Gerдts angebracht ist.

P LIGAзГО ЕЛЙСТРИКА

- Antes da ligazgo verificar se o equipamento elйctrico preparado pelo Cliente respeita as normas em vigor e tem a instalaзго a terra regulamentar. Recordamos que o Gruppo Cimbali Spa nro responde pelos danos provocados por uma ligazgo elйctrica
- Verificar ainda:
 - el tipo de conexiyn indicado en la etiqueta situada en el cable de alimentaciго
 - a tensro deve corresponder aquela indicada sobre a placa dos dados colocada sobre a tampa da caixa.

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalaзго

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.

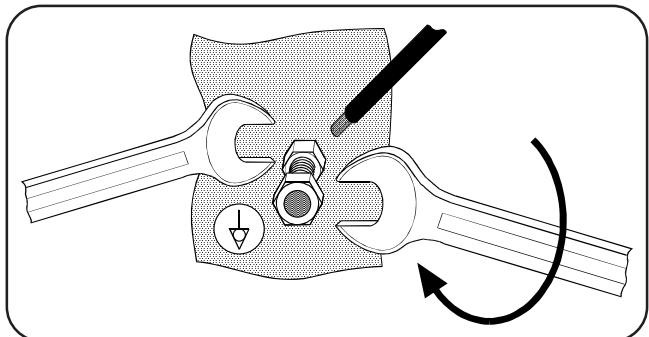
NOTE: DO NOT CONNECT THE MACHINE'S TERMINAL CLIP TO THE MAINS GROUND TERMINAL BECAUSE THE GROUND TERMINAL OF ANY MAIN SOURCE OF ELECTRICAL POWER IS NOT CONSIDERED TO BE A POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION.

РУС ПОДКЛЮЧЕНИЕ УРАВНИВАТЕЛЯ ПОТЕНЦИАЛОВ

Такое подключение требуется по некоторым нормам, оно служит для предотвращения перепадов уровня электрического потенциала между массами оборудования, установленного в одном и том же рабочем помещении. Данная машина оснащена расположенной под основанием клеммой, которая предназначена для подсоединения внешнего провода уравнителя потенциалов. Это подсоединение совершенно необходимо и должно быть выполнено сразу после установки машины:

- используйте провод с номинальным сечением, предусмотренным действующими стандартами;
- подедините один конец к клемме (см. рисунок), а другой к массе установленного рядом оборудования.

Н.В.: Запрещается подсоединение к проводу заземления в источнике электропитания, поскольку данный провод в сетевом шнуре не является проводом подсоединения уравнителя потенциалов.



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 jede Haftungsansprüche für Personen- oder Sachschäden aus.

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

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 exime 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 CONDUCTOR DE CONEXION EQUIPOTENCIAL.

P LIGAзГО ЕQЫРПOTENCIAL

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

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

- usar um condutor com uma seção 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: NГO LIGAR A LIGAзGO DE TERRA DA INSTALAзGO DE DISTRIBUIзGO ELЕTRICA ENQUANTO O CONDUTOR DE LIGAзGO DE TERRA NГO й CONSIDERADO UM CONDUTOR DE LIGAзGO EQЫRПOTENCIAL.

Installazione - Installation - Установка - Installation - Instalaciyn - Instalaзго

I CHECK UP FUNZIONAMENTO

Verificare le condizioni per un buon funzionamento: assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi; tenuta valvola antirisucchio; pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali; corretto funzionamento dell'autolivello.

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

Circuito caffè: premere e mantenere premuto il pulsante lavaggio caffè (26) per alcuni secondi.

Acqua calda: erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 2 litri di acqua.

Vapore: erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

N.B.: per eseguire l'erogazione di acqua, acqua calda e vapore vedi le istruzioni riportate nei capitoli **EROGAZIONE....**

РУС ПРОВЕРКА

для правильной работы проверьте следующие условия:

отсутствие протечек в соединениях подвода воды и слива; вакуумный клапан; давление в бойлере и рабочее давление соответствует нормальным значениям; корректная работа автоматического заполнения бойлера;

ВНИМНИЕ: ПОСЛЕ УСТАНОВКИ КОФЕМАШИНЫ И ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ, ПРОИЗВЕДИТЕ ПРОМЫВКУ ВНУТРЕННИХ ЧАСТЕЙ КАК ОПИСАНО НИЖЕ.

Кофе тракт: нажмите и удерживайте кнопку промывки кофе тракта (26) в течение нескольких секунд.

Горячая вода: пролейте порциями примерно 2 литра горячей воды нажимая соответствующую кнопку (12).

Пар: выпускайте пар из парового крана в течение минуты.

Внимание: Ознакомьтесь с главой Приготовление напитков, где описан процесс управления паром и водой.

E CHECK-UP FUNCIONAMIENTO

Verificar las condiciones para un buen funcionamiento:

no deben verificarse pérdidas en las conexiones o en las tuberías; hermeticidad de la válvula contra el rechape (anterezape); presión en caldera y del ejercicio correspondiente a los valores normales; funcionamiento correcto del auto-nivel.

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

Circuito café: pulsar y mantener pulsado el botón lavado café (26) durante unos segundos.

Agua caliente: abrir el agua caliente de forma continua (accionando el mando respectivo) hasta sacar al menos 2 litros de agua.

Vapor: erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

NOTA: para realizar la erogaciyn de agua, agua caliente y vapor, vñanse las instrucciones expuestas en los capñulos **EROGACIYUN ...**

GB CHECK-UP OPERATIONS

For correct operation, check these conditions: absence of leaks from the connection or from the tubes; antisuction valve seal; boiler pressure and operating pressure in conformity with normal values; correct functioning of the autolevel.

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

Coffee circuit: keep the coffee circuit wash key (26) pressed for a few seconds.

Hot water: dispense hot water repeatedly (using the relative command) until at least 2 liters of water have been dispensed.

Steam: allow the steam to flow through the nozzles for approximately one minute, using the appropriate commands.

NOTE: See chapter **DISPENSING...** for dispensing water, hot water and steam.

D RUNDUM-ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Überprüfen Sie, ob die Bedingungen für eine einwandfreie Funktionstüchtigkeit gegeben sind:

Keine Austritte bei den Anschlüssen und Leitungen vorhanden; dichtigkeit des Ruecksaugschutzventils; kessel und Betriebsdruckwert entsprechen den Normalwerten; einwandfreie Funktion des Wasserniveaureglers.

ACHTUNG: IST DIE AUFSTELLUNG ERFOLGT MÄSSEN DIE INNEREN BESTANDTEILE GESPÜLT WERDEN, BEVOR DIE MASCHINE IN BETRIEB GESETZT WIRD.

MAN MUß DABEI FOLGENDERMAßen VORGEHEN:
Kaffeekreislauf: drücken Sie einige Sekunden lang die Taste zur Spülung des Kaffeekreislaufes (26).

Heißwasser: wiederholt (über den entsprechenden Steuerbefehl) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 2 Liter abgegeben wurden.

Wasserdampf: führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

Zu beachten: Halten Sie sich zur Abgabe von Wasser, Heißwasser und Wasserdampf an die im Abschnitt **ABGABE** beschrieben Vorgänge.

P CHECK-UP FUNCIONAMENTO

Verificar as condições necessárias para se obter um bom funcionamento:

auskncia de perdidas; vedazgo da válvula "anti-chupagem"; pressro da caldeira e de funcionamento correspondentesmaos valores normais; perfeito funcionamento do auto-nivel.

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

Circuito do café: carregar e manter carregado o botão de lavagem do café (26) por alguns segundos.

Água quente: distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 2 litros de água.

Vapor: mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

N.B.: para proceder a erogaziоn da бгua, бгua quente e vapor consultar as instruções a que se referem os capñulos **EROGАЗГО ...**

Messa fuori servizio definitiva - Dismantling the machine - Утилизация оборудования

I L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05. Appena sarà disponibile sulla G.U.). Questi rifiuti sono raccolti a cura del consorzio Ecocaffè sito in Milano, via Scarsellini, 13
Tel. 0245416201, 0245418562;
Fax 0245416240;
e-mail marchini.roberto@tin.it,
istituito per smaltire la macchina acquistata, una volta che sia giunta alla fine dell'utilizzo.

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

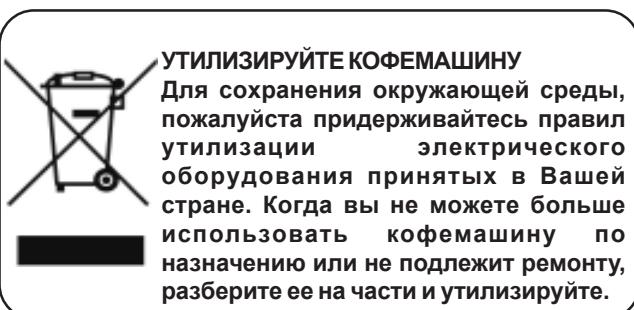
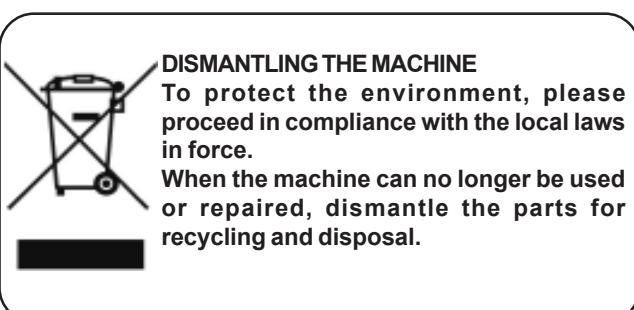
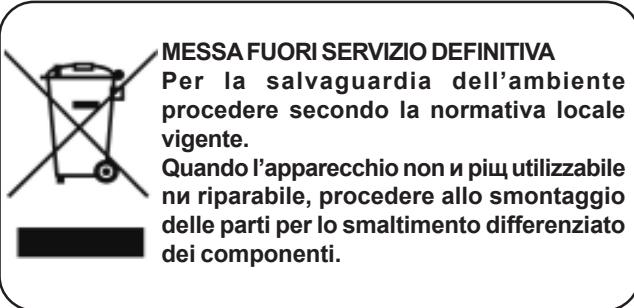
GB Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly. Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

РУС Электрическое оборудование не может быть утилизировано как обычные бытовые отходы: оно должно быть утилизировано в соответствии с требованиями применяемыми при утилизации электрических приборов в Вашей стране.

Электрические компоненты оборудования марки CIMBALI могут быть маркированы пиктограммой зачеркнутого мусорного контейнера. Этот символ означает, что оборудование было продано после 13 августа 2005 г. и подлежит утилизации в особом порядке. Из-за содержащихся там субстанций и материалов неправильная утилизация и неправильное использование такого оборудования может быть вредным для окружающей среды. Неправильная утилизация электрического оборудования преследуется по закону.

Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature, oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



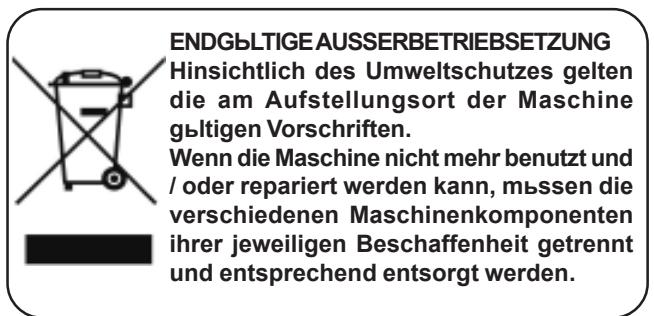
Endgыltige Ausserbetriebstellung - Interrupciyn definitiva del servicio Colocazgo fora de servіzo definitiva

D Elektrische Gerde dьrfen nicht in den normalen Haushaltsmьll gegeben sondern mьssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

Die elektrischen Gerde der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Mьllbehьlter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daЯ das Gerdt nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden mьr.

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Gerden sowie ein unsachgemьder Einsatz kann aufgrund der Prьdzenz von gesundheitsschдdlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschдden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung fьhren. Jede nicht den einschlдgigen Vorschriften entsprechende Entsorgung

von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhьngung von GeldbuЯen u/o strafrechtlichen MaЯnahmen.



E El aparato elьctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolecciyn separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminaciyn de residuos derivados de equipos elьctricos

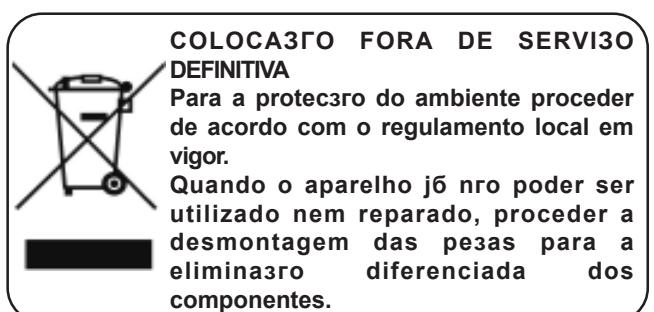
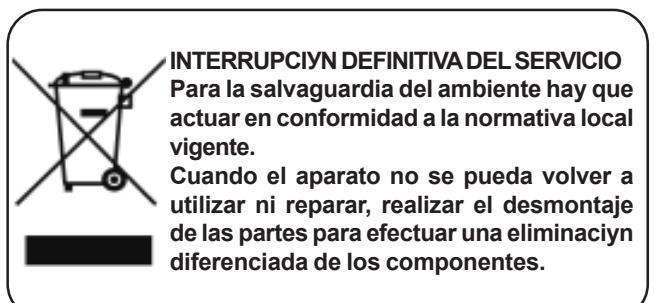
Los aparatos elьctricos del GRUPPO CIMBALI estбn marcados por un shmbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El shmbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado despuйs del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.

La eliminaciyn inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razyn de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La eliminaciyn de residuos elьctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicaciyn de sanciones administrativas y penales.

P O equipamento elьctrico nro pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessбrio respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminazgo do lixo decorrente de equipamentos elьctricos.

Os equipamentos elьctricos do GRUPPO CIMBALI sro marcados por um shmbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O shmbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terб que ser objecto de recolha separada.

A eliminazgo inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impryprio dos mesmos, em consideraэo das substьncias e dos materiais contidos pode causar prejuizos as pessoas e ao ambiente. A eliminazgo do lixo elьctrico que nro respeite as normas em vigor implica a aplicazgo de sanзxes administrativas e penais.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Содержание	Стр
1. Описание панели управления - Кнопки	36
2. Включение	37
3. Приготовление напитков - КОФЕ	37
3.1 Приготовление - Капучино/Молоко	38
3.2 Настройка доз	38
3.3 Специальные функции	39
3.4 Приготовление - горячая вода / пар	39
<i>Turbosteam</i>	39
4. Промывка	40
5. Предупреждения	42
6. Контрольные сообщения	43
7. Ошибки	44

Certification for materials in contact with food used in Cimbali products

We, GRUPPO 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, in compliance with law CE n° 1935/2004.

CE Declaration of conformity

According to the EC Directives

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

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

Machine type: refer to machine data

Machine number: refer to machine data

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 55014,
EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 61000-3

Description pressure equipment:

	P _{max}	T _{max}	Fluid	Capacity (L)				
				M1				
Service boiler	2 bar	133° C	water/steam	3				
Heat exchanger	12 bar	170° C	water	0,14				

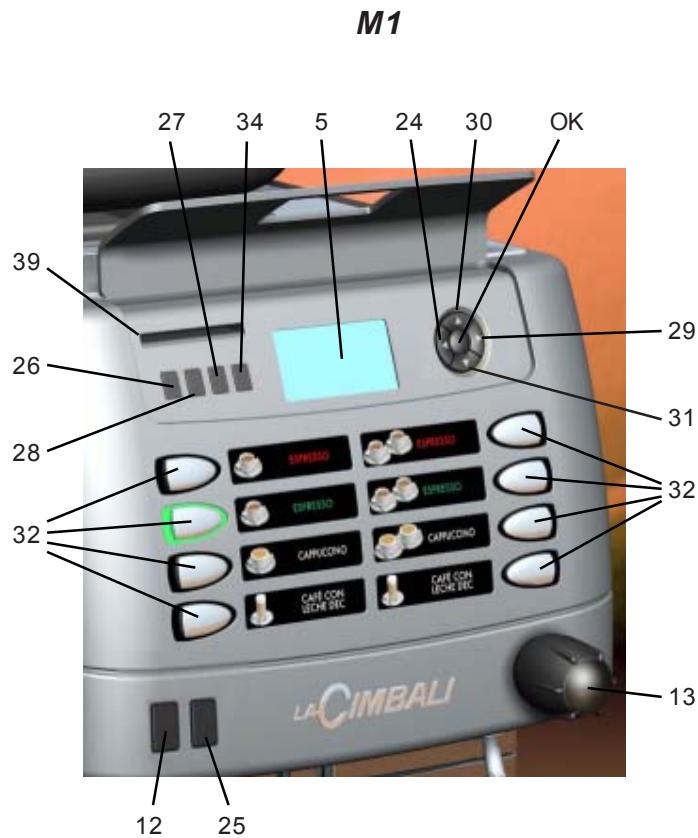
Source of applied standards: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), Italy

Date: 01.02.2006

Signature:


.....
Emanuele Neri
Amministratore Delegato

1. Описание панели управления - Кнопки



DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

- 5** ЖК экран (дисплей)
- 12** Кнопка горячей воды
- 13** Ручка подачи пара
(Выключатель Turbosteam *)
- 24** Кнопка "RES" (для выхода из режима программирования)
- 25** Специальная кнопка
- 26** Кнопка короткой промывки кофейного тракта
- 27** Кнопка "i" (показывает количество циклов)
- 28** Кнопка промывки молочного тракта - автоматическая промывка
- 29** Кнопка "PRG"(для входа в режим программирования / меню)
- 30** Кнопка "+" (для изменения параметров / часы)
- 31** Кнопка "-" (для изменения параметров / часы)
- 32** Кнопки напитков
- 34** Кнопка "НАСТРОЙКИ КЛИЕНТА" ("CUSTOMERPARAMETERS")
- 39** Паз для Смарт карт (программирование техником, "контроль продаж" *)
- OK** Кнопка "OK" (остановка приготовления напитка) / Кнопка подтверждения ввода данных)

Комплектация - * - может отличаться в зависимости от конфигурации модели



"Перед использованием кофемашины, убедитесь, что главный эл. автомат защиты включен и отсечной кран воды открыт".

ВКЛЮЧЕНИЕ РУЧНОЕ

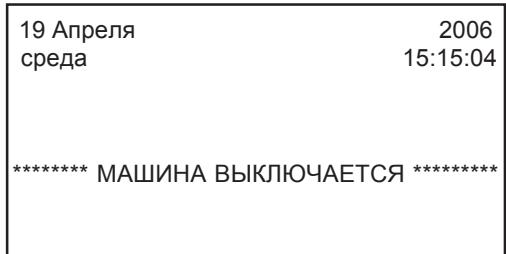
Нажмите на кнопку питания (23) для включения кофемашины. На экране (5) появится сообщение:



Сообщение "МАШИНА ХОЛОДНАЯ" будет меняться с другими сообщениями предупреждениями ("НЕТ КОФЕ СПРАВА", "НЕТ КОФЕ СЛЕВА", и т.д.).



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ (см. раздел СЕРВИС МЕНЮ) (see service time menu) Кофемашина отключится автоматически в заданное в программе время. Во время отключения на экране появится сообщение:



Внимание: Когда машина работает в режиме автоматического включения/выключения не используйте основной выключатель (23). Если вы отключите машину вручную она не сможет включиться в заданное в программе время.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Кофемашина включится автоматически в заданное в программе время. На экране появится сообщение как при ручном включении. Короткая промывка, также будет произведена автоматически.

ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку "OK" и удерживайте в течении нескольких секунд для принудительного включения.

Внимание: Принудительное включение не изменяет заданное через программу время включения/выключения

Внимание: В данном случае, машина останется включенной до достижения следующего заданного через программу времени выключения.

Для того чтобы перевести машину назад в режим "ВЫКЛ" как запрограммировано, выключите и сразу включите кнопкой питания (23).

3. Приготовление напитков - КОФЕ

Общая информация

Установите чашку(-ки) под патрубком пролива (1). Установите необходимую высоту патрубка пролива (1) если необходимо. Нажмите на кнопку соответствующего напитка. На кнопке загорится лампочка и начнется приготовление (пролив) напитка. Пролив остановится автоматически.

Загрузка молотого кофе для машин без автоматического дозатора молотого кофе

Установите чашку под патрубком пролива, откройте лючок для монодоз молотого кофе (18) и отмерив дозу молотого кофе засыпьте ее и закройте лючок (18). Будут мигать лампочки на кнопках напитков (3), которые могут быть приготовлены. Также кнопки второго выбора, если запрограммированы через специальную кнопку (25), будут мигать.

Нажмите одну из мигающих кнопок для приготовления желаемого напитка. Пролив остановится автоматически.

Функция КОФЕ СТОП

Используйте кнопку "OK" для остановки пролива кофе, до окончания пролива запрограммированной дозы напитка. Внимание: Использование кнопки "OK" для остановки пролива не меняет запрограммированных параметров напитка.

Функция ПОВТОР приготовления напитка

Повтор приготовления напитка программируется следующим образом. Нажмите одну из кнопок напитка, примерно через 3 секунды нажмите эту же кнопку необходимое количество раз.

Количество приготавливаемых напитков будет показано в верхней левой части экрана. Для сброса, нажмите и удерживайте в течении 3 секунд кнопку "OK".

Внимание: Данная функция не действует, если на экране высвечивается код ошибки и/или сообщения об ошибках и в программе параметр "Блокировка Программирования"("Program. block") установлен как "ДА".

3.1 Приготовление напитков - Капучино / Молоко

Общая информация

Молоко деликатный биологический скоропортящийся продукт. Нагрев изменяет его структуру. Молоко должно храниться при температуре **не выше 5°C (41°F)** с момента вскрытия пакета и в процессе использования. Наше устройство - охладители молока соблюдают данные условия.

Внимание: в конце рабочего дня (не более чем через 24 часа с момента открытия пакета), все неиспользованное молоко должно быть утилизировано.

Подготовка

Вставьте силиконовую трубку (40) капучинатора (1) в емкость с молоком. Установите чашку (чашки) под патрубком капучинатора (1).

При необходимости отрегулируйте высоту патрубка под используемую посуду используя ручки (2).

Приготовление капучино

Нажмите соответствующую кнопку приготовления капучино. На кнопке загорится лампочка и начнется приготовление (пролив) напитка. Пролив остановится автоматически.

Приготовление напитка может быть прервано в любой момент нажатием кнопки "OK".

Приготовление капучино из молотого кофе для машин без автоматического дозатора молотого кофе

Установите чашку под патрубком пролива, откройте лючок для монодоз молотого кофе (18) и отмерив дозу молотого кофе засыпьте ее и закройте лючок (18). Будут мигать лампочки на кнопках напитков (3), которые могут быть приготовлены. Также кнопки второго выбора, если запрограммированы через специальную кнопку (25), будут мигать. Нажмите одну из мигающих кнопок для

приготовления желаемого напитка. Пролив остановится автоматически.

Пролив молока

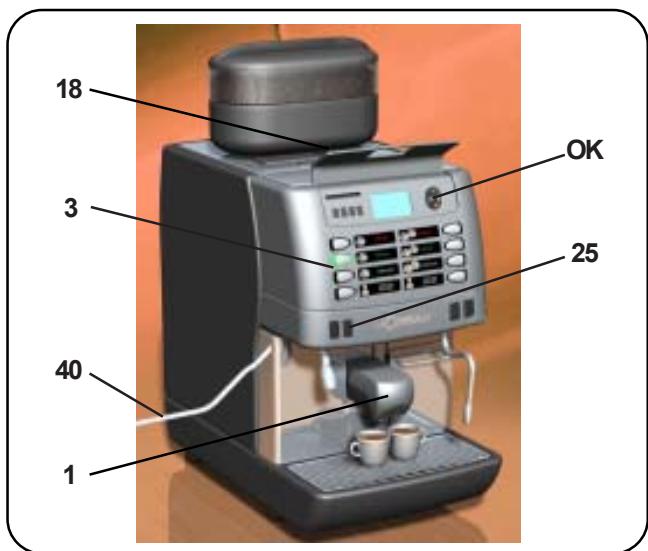
Нажмите кнопку пролива молока в соответствии с нужной дозой. На кнопке загорится лампочка и начнется пролив молока. Пролив остановится автоматически. Пролив молока может быть прерван в любой момент нажатием кнопки "OK".

ВАРИАНТЫ НАСТРОЙКИ КАПУЧИНО

Возможности описанные в разделе "3.Приготовление кофе" доступны. Техник может настроить кнопки капучино в следующих вариантах:

- Пролив молока перед проливом кофе или наоборот (только при приготовлении капучино);

О настройке горячего или теплого молока описано в разделе "Программирование клиента".



3.2 Настройка равномерности доз

Настройка равномерности доз: версия кофе (Модель - M1Cafe, M1 Turbosteam)

Равномерность доз напитка при проливе в две чашки может быть настроена регулировочным винтом (E).

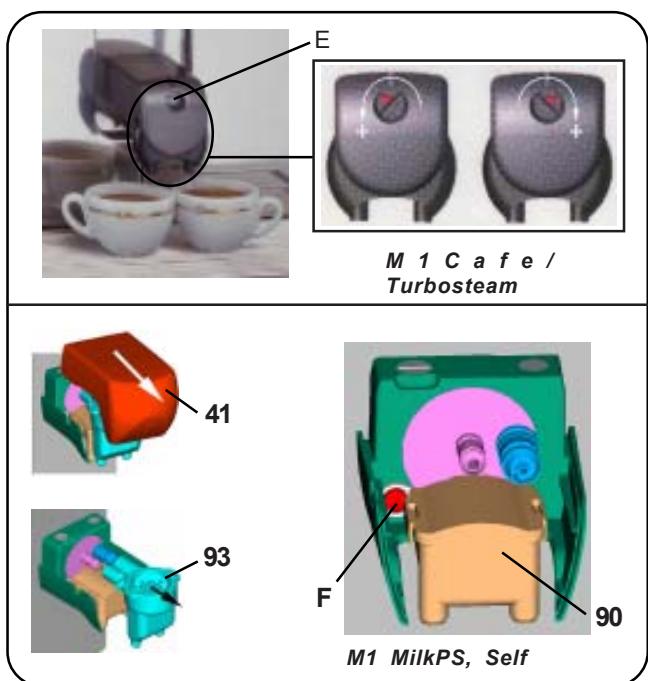
Настройка равномерности доз: версия капучино (Модель M1 MilkPS, Self)

Настройка производится следующим образом:

Снять крышку (41) и капучинатор (93), ослабить винт (F), выставить патрубок пролива кофе (90) в желаемое положение, затянуть винт (F).

В частности:

- Поверните винт (E) или патрубок пролива кофе (90) против часовой стрелки чтобы увеличить дозу напитка в левой чашке.
- Поверните винт (E) или патрубок пролива кофе (90) по часовой стрелке чтобы увеличить дозу напитка в правой чашке.



3.3 Специальные функции

Специальная кнопка (25) активируется техником при настройке кофемашины.

Кнопка может быть присвоена одна из следующих функций:

- 2ой Выбор напитка (в соответствии с заданной функцией, приготовления напитка (Смена бункеров кофе зерна));
- Стоп - Stop (остановка приготовления напитка);
- Кнопка может быть заблокирована (не будет работать);
- Стоп горячая вода (остановка пролива горячей воды).

2 Выбор напитка - SECOND SELECTION Function

Включает возможность приготовления второго вида напитка на одной кнопке.

Это возможно только если специальная кнопка (25) выставлена на группу выбранную для приготовления с функцией 2ой Выбор напитка. В этом случае, если специальная кнопка (25) нажата и после нажата одна из кнопок (3) приготовления напитка начнется приготовление напитка запрограммированного как 2ой Выбор.

Внимание: Для отмены 2ого Выбора нажмите на специальную кнопку (25).

3.4 Приготовление - горячая вода / пар

Горячая вода: Общие инструкции

Установите емкость (кувшин, чашку) под патрубок пролива горячей воды (14).

Пролив с автоматической дозировкой

Нажмите одну из кнопок пролива горячей воды (12) в зависимости от желаемой дозы.

Запрограммированная доза горячей воды нальется через патрубок (14), пролив остановится автоматически.

Внимание: Пролив может быть остановлен нажатием кнопки(12).

Нажатие кнопки (12) не изменяет параметры запрограммированной дозы.

Пар: Общие инструкции

Полностью опустите кран подачи пара (15) в емкость с жидкостью которую необходимо прогреть (вспенить молоко).

Подача пара через кран ручкой (13)

Поверните ручку крана для начала подачи пара.

Подождите пока напиток прогреется до нужной температуры (пока молоко вспенится).

Закройте кран подачи пара.

Внимание: По завершении прогрева/вспенивания молока, очистите патрубок подачи пара и форсунки, следующим образом:

Поверните патрубок подачи пара чтобы форсунки находились над сливным поддоном и осторожно включите подачу пара 2-3 раза короткими импульсами по 1 секунде каждый.

Подача пара через Turbosteam ручкой (13) (когда установлено)

Модель оснащенная устройством TURBOSTEAM останавливает подачу пара автоматически при нагреве жидкости до запрограммированной температуры либо по завершению вспенивания молока.

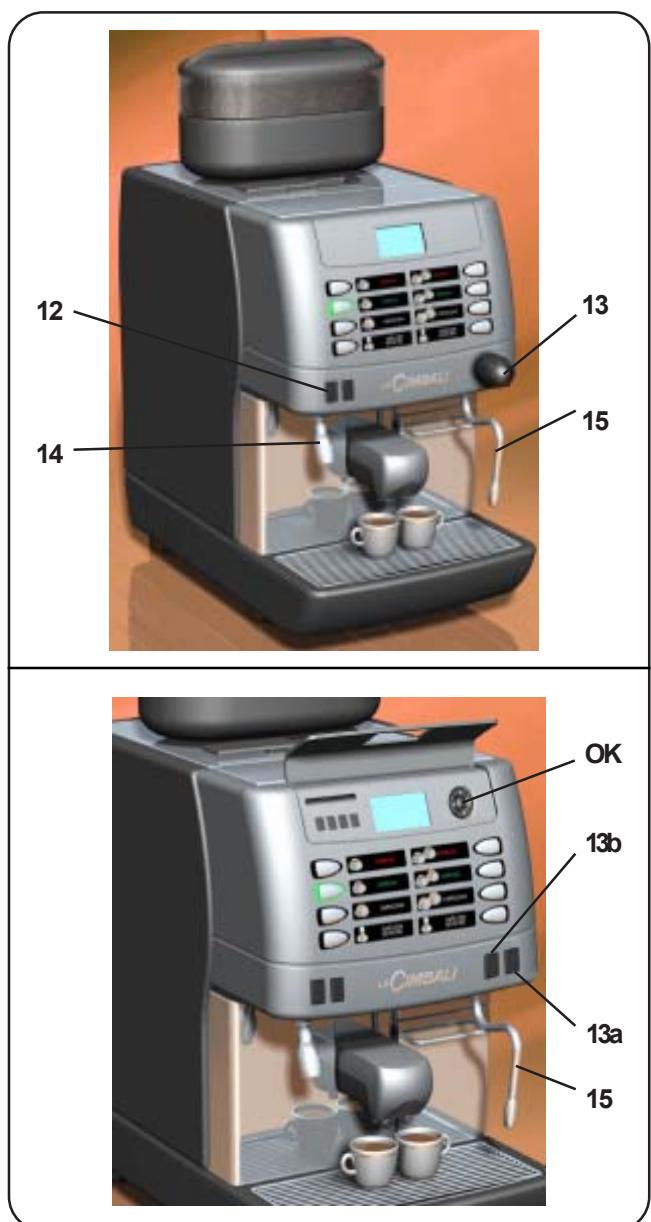
Выберите по желанию, что сделать с молоком:

- используя кнопки 13a (вспенивание) или 13b (прогрев);
- поверните ручку (13) по часовой стрелке для прогрева или против часовой стрелки для вспенивания.

Когда достигнута заданная температура, подача пара может быть остановлена:

- автоматически;
- вручную, повторным нажатием кнопок 13a или 13b или поворотом ручки (13) в любую сторону.

Более подробно описано в инструкции техника.





4. Промывка



**For correct application of the HACCP system,
please follow the instructions in this paragraph.**

ЦИКЛЫ ПРОМЫВКИ МОЛОЧНОГО И КОФЕЙНОГО ТРАКТА

Назначение циклов промывки удаление всех отложений и остатков кофе, молока и накипи из кофейного и молочного трактов после приготовления напитков.

Несвоевременная промывка позволяет отложениям прикипать и затвердевать. Это приводит к снижению качества работы капучинатора (1) и нестабильному приготовлению кофейных напитков.

Внимание: следующие процедуры должны производиться на включенной и прогревшейся кофемашине.

ВНИМАНИЕ, ОПАСНОСТЬ ОЖОГА: остатки горячей воды, пара и молока могут разбрызгиваться во время промывки кофейного тракта и капучинатора (1). Находитесь на достаточном расстоянии от машины до окончания цикла промывки во избежание ожогов.

ЦИКЛЫ ПРОМЫВКИ МОЛОЧНОГО И КОФЕЙНОГО ТРАКТА

Циклы промывки молочного тракта и кофейного тракта могут быть осуществлены в следующих видах циклов помывки:

Ежедневная промывка в заданное время

Назначение - Сообщение "ПРОМЫТЬ МОЛОЧНЫЙ ТРАКТ" или "ПРОМЫТЬ КОФЕЙНЫЙ ТРАКТ" появится на экране в заданное время (см. раздел "ПРОГРАММИРОВАНИЕ КЛИЕНТА - МЕНЮ ВРЕМЯ/СЕРВИС").

Активация - *Молочный тракт*: кнопкой (28) на панели управления. На экране появится сообщение: "НАЖАТЬ ПРОМЫВКУ МОЛ. ЛИН.", по завершению цикла промывки, появится сообщение "ПРОМЫТЬ ВОДОЙ", для оголаскивания нажмите опять кнопку (28).

Кофейный тракт: осуществить в последовательности описанной в разделе "ПРОМЫВКА ГРУППЫ С МОЮЩЕЙ ТАБЛЕТКОЙ". На экране появится сообщение "ПРОМЫВКА ГРУППЫ".

Блокировка кнопок напитков - *молочный тракт*: через 60 минут, после наступления заданного времени промывки, если промывка не была осуществлена и была установлена функция "Блокир. молока" - ДА.

Кофейный тракт: через 60 минут (через 30 минут, если "Короткая промывка") после наступления заданного времени промывки, если промывка не была осуществлена) и была установлена функция "Блокир. кофе" - ДА. На дисплее появится сообщение "МАШИНА ЗАБЛОКИРОВАНА".

ТИП ПРОМЫВКИ - *Молочный тракт*: промывка водой и паром и моющим средством подаваемым из внешней емкости.

**Кофейный тракт*: с моющей таблеткой загруженной через лючок для монодоз молотого кофе (18).

По промывке капучинатора подробнее описано в буклете, поставляемом в комплекте с машиной.



*ПРОМЫВКА ГРУППЫ С МОЮЩЕЙ ТАБЛЕТКОЙ

Выполнять в конце каждой рабочей смены или по запросу машины.

На экране появится сообщение "НАЖАТЬ ПРОМЫВКУ ГРУППЫ" и машина подает звуковой сигнал.

Сообщение и зуммер продолжается до тех пор пока не произведена промывка или в течении 60 минут.

Произведите следующие действия:

- 1 Откройте до конца лючок для монодоз (18) и положите 1 моющую таблетку.
- 2) Закройте лючок (18).
- 3) Нажмите и удерживайте кнопку (26) до появления на экране сообщения "ПРОМЫВКА ГРУППЫ".
- 4) Подождите пока машина закончит цикл промывки (примерно 8 минут).

Внимание: Когда процесс промывки начат, его нельзя прервать даже выключением питания машины. Если во время промывки отключить питание, при включении появится сообщение "НАЖАТЬ ПРОМЫВКУ", для продолжения промывки нажмите кнопку (26).

Запограммированная и не осуществленная промывка, будет занесена в журнал ошибок кофемашины.



4. Промывка

Автоматич. промывка (если запрограммировано)
только на машинах с капучинатором

Назначение - после каждого использования капучинатора, включается автоматический таймер (программируется таймер от 10 до 99 минут, или ВЫКЛ - функция отключена). По истечении запрограммированного в таймере времени, на экране появится сообщение "АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА" и будет показано время оставшееся до начала промывки.

Активация - активируется автоматически через 30 секунд, после истечения заданного в таймере времени. В течении этих 30 секунд:
если нажата кнопка пролива кофе, таймер начнет отсчет сначала - 30 секунд с окончания пролива напитка;
если нажата кнопка "молоко/капучино", таймер начнет отсчет сначала заданного времени от 10 до 99 минут. Если нажата кнопка (28), автоматический цикл промывки произойдет немедленно.

Блокировка кнопок напитков - не активна. Промывка осуществляется, если оператор не вмешивается.

ТИП ПРОМЫВКИ - промывка водой и паром.

Подробнее, в инструкции техника в разделе "Конфигурация меню - промывки".

Когда машина заблокирована, на экране следующее сообщение:

машина заблокирована
ПРОМЫТЬ
*****XXXXXX*****

Когда нажата кнопка промывки (26) или (28), начнется промывка и машина разблокируется.

Внимание: Если сообщения о промывке не высвечиваются и машина используется часто, промывка может быть осуществлена в любое время:

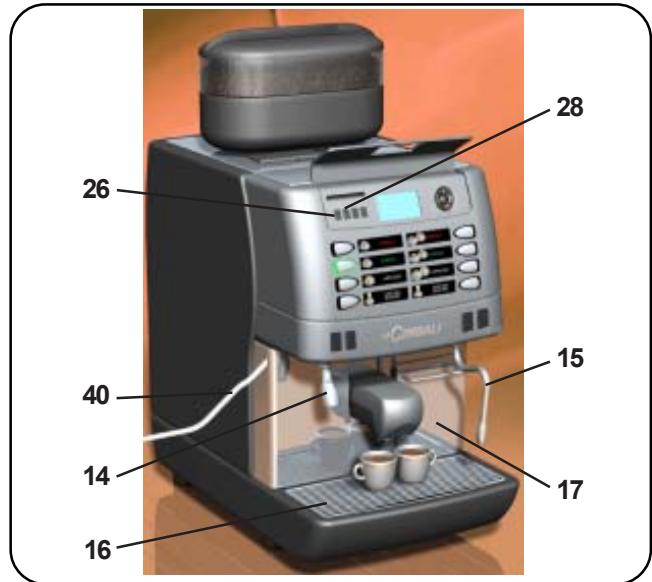
- для промывки молочного тракта: нажмите кнопку (28)
- короткая промывка :нажмите кнопку (26)
- промывка кофейного тракта: последовательность описана в разделе ПРОМЫВКА ГРУППЫ С МОЮЩЕЙ ТАБЛЕТКОЙ.

ВНИМАНИЕ

Если машина не использовалась более 8 часов, и в любом случае один раз в день, внутренние тракты машины, должны быть промыты перед использованием, в соответствии со следующей инструкцией:

Кофейный тракт - короткая промывка

Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку (26).



Паровой кран (15) и Кран горячей воды (14)

Промывайте с горячей водой используя мягкую ткань или губку для снятия всех отложений.

Ополосните тщательно водой.

Прочистите патрубок пара, следующим образом: установите патрубок над сливным поддоном, и осторожно, включите подачу пара 1-2 раза.

Поддон слива (16)

В конце рабочего дня, пролейте кувшин горячей воды в поддон слива (16) и очистите слив поддона от загрязнений. Снимите поддон и промойте его под струей воды. Не используйте для мойки поддона абразивных материалов. Не мыть в посудомоечной машине.

Панели корпуса

Тщательно протирайте панели корпуса мягкой тканью. Не применяйте чистящие вещества содержащие аммиак или абразивы. Содержите пространство вокруг кофемашины в чистоте.

ВНИМАНИЕ: Не распыляйте чистящие средства в щели между панелями.

Ящик для кофейных отходов

Вытащите ящик для кофейных отходов (17).

Опустошите и промойте в проточной воде.

Очистите пространство в которое вставляется ящик (17) используя влажную мягкую ткань. Удалите остатки кофе отходов. Вставьте ящик обратно.

Горячая вода

Пролейте небольшими порциями всего до 2x литров горячей воды.

Пар

Включите подачу пара на 1 минуту, для прочистки форсунок патрубка.

Молочный тракт: Вытащите силиконовую трубку (40) из емкости с молоком и нажмите кнопку (28).

Внимание: Следуйте описанным инструкциям по другим промывкам.

5. Предостережения



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ

Поверхности маркированные данным знаком - горячие! **Осторожно!**



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberflächen
ATTENTION: Surface chaude
ГОРЯЧО!!!

Общие положения

Производитель и поставщики оборудования снимет всю ответственность за ущерб имуществу и здоровью в результате использования оборудования с нарушениями инструкции по эксплуатации и техники по безопасности.

Никогда не используйте кофемашину с мокрыми руками и босиком.

Подогрев чашек

Ставьте только используемые для работы чашки и стаканы на подогрев чашек.

Ставьте только сухую посуду на подогрев чашек кофемашины. Не размещайте посторонние предметы на подогрев чашек.



ВЫКЛЮЧАЙТЕ КОФЕМАШИНУ

когда она не будет использоваться в течении длительного времени (на ночь, в выходные, во время каникул) выполните следующие действия:

- Вытащите вилку из розетки или отключите автомат электропитания.
- Перекройте кран подачи воды.

Беспрекословно следуйте следующим правилам:

- Следуйте инструкции производителя.
- Обязательно периодически вызывайте квалифицированного техника для проверки штаной работы защитных устройств безопасности (1я проверка не позднее 2х лет, далее ежегодно).

Регенерация обмягчителя воды (декальцинатор)

Кофемашина должна быть подключена через фильтр обмягчитель воды и механический фильтр с редуктором и манометром давления.

Для консультации по подбору модели фильтра обмягчителя свяжитесь с Вашим поставщиком оборудования или обратитесь в

Центр Продаж La Cimbali (Россия) +7(495)101-4489

Регенерация фильтра обмягчителя должна производиться периодически в зависимости от количества проходящей через кофемашину воды (проходимости напитков).

Регулярная регенерация фильтра обмягчителя и наличие фильтра механической очистки воды позволит поддерживать вашу кофемашину в идеальном рабочем состоянии долгие годы.

Опасность ожогов

Не дотрагивайтесь и не подносите близко руки к патрубкам пролива, паровым кранам и патрубкам пролива горячей воды во время приготовления напитков. Не допускайте детей и необученный персонал к кофемашине.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Если машина работает не корректно, выключите питание, перекройте водоснабжение и вызовите квалифицированного техника.

Пользуйтесь услугами только авторизованных сервисных центров.

Используйте только оригинальные запасные части и расходные материалы (чистящие средства).

Обслуживание произведенное неквалифицированным персоналом может негативно отразиться на безопасности работы кофемашины.

Если кабель электро питания поврежден, выключите машину и вызовите техника для замены кабеля.

6. Контрольные сообщения

Контрольные сообщения разделены на две группы:

1. Сообщения текстовые: они выводятся на последней строке снизу экрана (5). Пропадают при следующем новом цикле и появляются опять, если причина не устранена.

2. Кодовые сообщения: появляются в верхнем правом углу экрана с индексом: **Exxx**

где:

- **E** индекс ошибки;
- **xxx** код ошибки;

Когда несколько ошибок, их индикация сменяется на экране.

Подробнее, описано в инструкции техника в разделе "Конфигурация меню - Поломки - Неисправности".

Текстовые сообщения

MESSAGE	POSSIBLE CAUSES: when the message is visualized	VERIFICATIONS
М а ш и н а холодная	1. Это сообщение появляется на экране каждый раз при включении машины и выводится до тех пор пока давление в бойлере не достигнет заданного рабочего уровня. 2. Если бойлер не может набрать давление по причине проблемы, данное сообщение будет выводиться на экране вместе с кодом ошибки описывающим причину проблемы.	2. По коду ошибки проверьте в инструкции техника или вызовите техника.
Нет кофе справа/слева	Нет (почти не осталось)кофе в левом или правом бункере.	Засыпать кофе зерна в бункер.
Ящик почти полный	Ящик для кофейных отходов почти полный. После приготовления 10 одинарных или 5 двойных порций кофе напитка, машина заблокируется. Сообщение появится на экране опять.	Опустошите ящик для отходов. Если данное сообщение появляется слишком часто, обратитесь в сервисную службу, для изменения максимального числа отходов с которого появляется сообщение.
Ящик выдвинут	Данное сообщение появляется, когда задняя стенка ящика для кофейных отходов не соприкасается с микродатчиком наличия ящика.	Если сообщение появляется когда ящик вставлен, проверьте положение ящика, касается ли он датчика. Возможно необходимо заменить датчик.
Наполнение бойлера	Данное сообщение появляется в процессе заполнения бойлера водой.	Данная операция выполняется машиной автоматически и не требует вмешательства. Процесс никак не влияет на подачу горячей воды.
Необходим сервис	Кофемашине требуется плановое обслуживание в соответствии с регламентом фабрики производителя. (для удаления сообщения -нажмите кнопку RES и удерживайте в течении 8 секунд. Сообщение появится опять при следующем выключении/включении кофемашины).	Вызовите техника авторизованного сервисного центра. Сообщение будет появляться снова до проведения планового обслуживания.
НЕТ молока (*)	Сообщение появляется при отсутствии молока в резервуаре охладителя, если кофемашина подключена к охладителю модели "FRESH MILK".	Долейте молоко в резервуар.
(*) - зависит от комплектации машины		

Текстовые сообщения

Сообщения	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ: когда сообщение появляется	Действия
Обмягчитель (декальцинатор)	Необходимо произвести регенерацию фильтра обмягчителя. (Следуйте рекомендациям в инструкции фильтра обмягчителя).	После поведения регенерации фильтра, нажмите и удерживайте 8 секунд кнопку RESET.
М а ш и н а выключена	Данное сообщение появляется в случае автоматического выключения машины. Если запрограммирован режим авто ВКЛ/ВЫКЛ).	Обратитесь к разделу "Ежедневное включение". Нажмите и удерживайте кнопку "OK" для принудительного включения.
Сообщения о промывках		Подробно описано в разделе "ПРОМЫВКИ".

7. Ошибки

Внимание клиента

Прежде чем вызывать технику, посмотрите данный список неполадок. Вы сможете избежать необоснованных затрат:

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Машина не работает, экран (5) не горит.	Нет электропитания.	Проверьте электропитание. Проверьте положение выключателя (23).
Протечка воды через сливной поддон (16)	Засор в трубке слива.	Прочистить
Слишком быстрое время пролива.	Помол кофе слишком крупный. Старый кофе.	Уменьшить помол кофе. Заменить кофе на свежий.
Очень медленный пролив кофе.	Слишком мелкий помол.	Увеличьте помол кофе.
Протечка воды под кофемашиной.	Забит слив. Засорен сливной поддон	Прочистить.
Машина прогрелась, но не варит кофе.	Нет воды. Закрыт кран воды или краны фильтра обмягчителя в неправильном положении.	Открыть краны подачи воды. Вызовите водопроводчика.
Автоматическая подкачка воды работает без остановки.	То же.	Так же.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ КЛИЕНТА

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1.	Настройка часов	46
2.	Просмотр счетчиков и сброс данных	46
3.	Вход в режим программирования	46
3.1	Настройка кнопок - Эспрессо	47
3.2	Регулировка помола	47
3.3	Настройка кнопок - Капучино	48
3.4	Настройка кнопок - Молоко	48
3.5	Настройка кнопок - Горячая вода	48
3.6	Настройка кнопок - Пар и подача воздуха	48
4.	Меню ВРЕМЯ / СЕРВИС	49
5.	Выбор языка	50

1. Настройка часов

Используйте клавиши "+" (30) и "-" (31) для настройки времени.

Показания времени - минуты - изменяются на одну минуту (больше/меньше) при каждом нажатии клавиши. Если любая из клавиш (30 или 31) нажата и удерживается более чем 10 секунд, начнется корректировка часов.

В течении установки часов, показания - секунд - остается "00".



2. Просмотр счетчиков и сброс данных

Нажмите клавишу "i" (27) для просмотра счетчиков. На экране появится следующее сообщение (5):

*МЕНЮ СЧЕТЧИКОВ	
Nº кофе	25
Nº молоко	15
Nº вода	10
Nº пар	5
Nº пар+воздух	9
Nº всего кофе	56
Nº циклов	95

Для входа в различные подменю, переведите курсор на требуемой линии, используя клавиши "+" (30) или "-" (31).

Нажмите клавишу PRG (29) и нажатием клавиш "+" (30) и "-" (31) сбросьте количество. Счетчики будут обнулены.

Общее количество кофе и количество циклов не обнуляется.

Общее количество циклов кофемолок записывается для каждой из кофемолок (MM1 и MM2) может быть обнулено только квалифицированным техником при замене кофемолок.

Когда клавиша "OK" нажата - обнуление подтверждено. Нажмите клавишу RES (24) для возврата в главное меню.

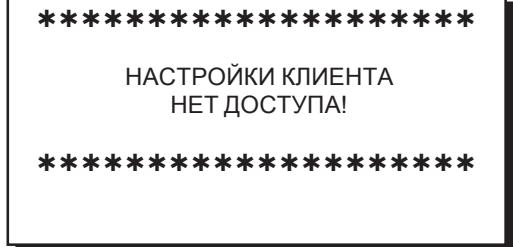
3. Вход в режим программирования

Внимание: Функции доступны - только когда значение "Настройки клиента - Customer Progr." установлено в режиме "ДА" и значение "Program. block" установлено в режиме "НЕТ". Для входа в режим программирования нажмите клавишу PRG (29); На экране появится сообщение:



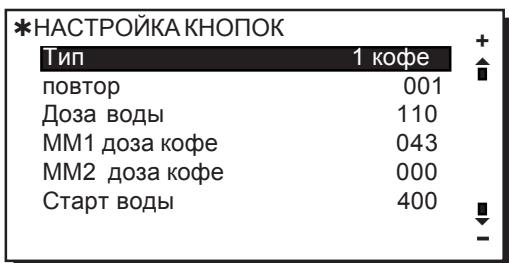
Нажмите клавишу RES (24) для выхода из режима программирования.

Если "Настройки клиента - Customer Progr." установлено в режиме "НЕТ", на экране появится сообщение:



3.1 Настройка кнопок пролива кофе.

Нажмите одну из кнопок (32)(соответствующая лампочка на кнопке будет гореть), которую Вы хотите настроить. На экране появится сообщение:



Следующие параметры настроек могут быть изменены:
- **повтор** (показывает заданное количество напитков к приготовлению при нажатии кнопки, от 001 до 099);
- **доза воды** (импульсы водяного счетчика, от 0 до 999, с шагом 1);

- **доза кофе...** (количество импульсов (оборотов) кофемолки, от 0 до 200 с шагом 1);
- **Старт воды** (импульсы водяного счетчика, от 0 до 999, с шагом 1).

Для уменьшения времени помола кофе, можно использовать дозу кофе, приготовленную одновременно двумя кофемолками. В данном случае разница в значениях доз кофе на обе кофемолки, задаваемых техником, должно быть не более 10 единиц.

Например

настройка техника

Доза кофе MM1 **045**
Доза кофе MM2 **020**

настройка клиента

Доза кофе MM1 **035+055**
Доза кофе MM2 **010+030**

3.2 Регулировка помола

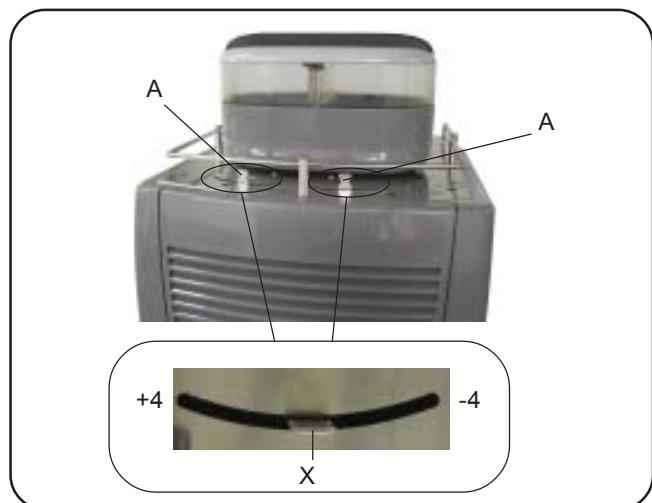
Кофемашина оснащена устройством позволяющим корректировать настройку помола на кофемолках без разборки панелей корпуса кофемашины.

Для изменения величины помола, используйте ручки расположенные сзади за бункерами для кофе зерна:

- поднимите (вытяните вверх) ручку **A**
- переведите ручку влево (против часовой стрелки) для уменьшения (мелчее) помола, или вправо (по часовой стрелке) если необходимо увеличить (крупнее) помол.
- когда вы выставили ручку A, в желаемое положение, опустите ее вниз, убедитесь что она встала (зафиксировалась) в одном из специальных пазов.

Настройка помола может осуществляться отдельно и независимо на двух кофемолках. Возможный сектор настройки + 4 паза с точкой отсчета в середине сектора - позиция **X**.

Данная процедура изменяет параметр помола для ВСЕХ напитков настроенных на работу из кофемолки, помол которой изменился.



3.3 Настройка кнопок - Капучино

Нажмите одну из кнопок напитков - Капучино (32) (на соответствующей кнопке будет гореть лампочка).
На экране появится сообщение:

* НАСТРОЙКА КНОПОК	
тип	1 капучино
повтор	001
доза молока	04.0
время взбивания	03.0
доза холод мол	05.0
доза воды	110
доза кофе MM1	043

Следующие параметры настройки капучино могут быть изменены:

- **повтор** (показывает количество приготавливаемых порций выбранного напитка, от 001 до 099);

- **доза молока** (время подачи молока: от 0 до 60 секунд, с шагом 0,1 секунды);
- **время взбивания** (время взбивания/вспенивания молока: от 0 до 60 секунд, с шагом 0,1 секунды);
- **доза холодного молока** (время подачи холодного молока; от 0 до 20 секунд, с шагом 0,1 секунды);
- **доза воды** (количество импульсов объемного счетчика воды, от 0 до 999, с шагом 1 импульс);
- **доза кофе...** (доза кофе кофемолки...MM1 и/или MM2 в импульсах, от 0 до 200, с шагом 1 импульс (1 импульс 1 оборот вала кофемолки));

Доза молотого кофе для одной чашки может быть сформирована из обоих бункеров, это дает преимущество - помол происходит быстрее, можно настроить более равномерный помол на разнице двух кофемолок.
Настройка доз для обоих кофемолок имеет сектор для настройки + 10 , выставленный в меню программирования техником.

3.4 Настройка кнопок - Молоко

Нажмите одну из кнопок напитков - Молоко (32) (на соответствующей кнопке будет гореть лампочка). На экране появится сообщение:

* НАСТРОЙКА КНОПОК	
тип	молоко
повтор	001
доза молока	07.0
время взбивания	05.0
доза холод мол	05.0

Следующие параметры настройки молока могут быть изменены:

- **повтор** (показывает количество приготавливаемых порций выбранного напитка, от 001 до 099);
- **доза молока** (время подачи молока: от 0 до 60 секунд, с шагом 0,1 секунды);
- **время взбивания** (время взбивания/вспенивания молока: от 0 до 60 секунд, с шагом 0,1 секунды);
- **доза холодного молока** (время подачи холодного молока; от 0 до 20 секунд, с шагом 0,1 секунды);

3.5 Настройка кнопок - Горячая вода

Нажмите кнопку пролива горячей воды (12). На экране появится следующее:

Следующие параметры настройки молока могут быть изменены:

- **время пролива воды** (от 0 до 60, с шагом 0,1 секунды).

* НАСТРОЙКА КНОПОК	
тип	
время пролива	05.0

3.6 Настройка кнопок - Выбор Пара и Воздуха (на версии TS)

Только на кофемашинах с системой TURBOSTEAM, без регулятора потока, при установленном на "regulator" в положение "НЕТ".

Если кнопка взленивание молока нажата или повернута ручка турбостима (13), на экране появится следующее:

Следующие параметры могут быть изменены:

- **уровень вспенивания** (возможно установить один из 4х уровней, где 001 - меньше вспенивание, а 004 - непрерывное вспенивание).

* НАСТРОЙКА КНОПОК	
пар и воздух	
уровень вспенивания	003

4. МЕНЮ ВРЕМЯ / СЕРВИС

Для входа в "НАСТРОЙКИ КЛИЕНТА" нажмите кнопку "⊕" (34); на экране появится сообщение:

* НАСТРОЙКИ КЛИЕНТА	+ -
ВРЕМЯ СЕРВИС	
ITALIANO	
ENGLISH	
DEUTSCH	
FRANCAIS	
ESPAÑOL	
PORTUGUOKS	

Нажмите кнопку **PRG** (29), на экране появится:

*ВРЕМЯ СЕРВИС	+ -
ДАТА И ВРЕМЯ	
Время ВКЛ 03:00	
Время ВЫКЛ 03:00	
Выходной никакой	
Ночное ВКЛ 02:00	
Ночное ВЫКЛ 02:00	
Промывка 1 14:30	

Следующие сервисные параметры могут настраиваться:

- **Время ВКЛ** (время авто включения машины);
- **Время ВЫКЛ** (время авто выключения машины);
- **Выходной** (день выходной - машинав этот день не включится);
- **Ночное ВКЛ** (начало вечерней смены - переход наочные цены напитков; только при подключеной системе оплаты);
- **Ночное ВЫКЛ** (окончание действия ночных цен; только при подключенной системе оплаты);
- **Промывка 1** (запрос - каждые 24 часа - в заданное время; не может быть отменено);
- **Промывка 2 ч 5** (время задаваемых промывок с 2 по 5)

Еще раз нажмите кнопку **PRG** (29), на экране появится:

* ДАТА И ВРЕМЯ	+ -
ГОД 06	
Месяц 04 АПР	
ДАТА 19 среда	
Часы 17	
Минуты 12	

Используя кнопки "+" (30) и "-" (31) перевидите курсор (темное поле) на линию, в которой хотите внести изменения, затем нажмите кнопку **PRG** (29). Курсор изменится на стрелку и появится возможность вносить изменения используя кнопки "+" (30) и "-" (31).

После ввода изменений нажмите для подтверждения кнопку **RES** (24).

Внимание: Курсор станет опять "темным полем". Повторите те же действия для изменения других параметров.

Основные параметры

Если заведение работает без выходных, выберите в поле "Выходной" значение - "никакой".

Введите одинаковое время в строках "Время ВКЛ" и "Время ВЫКЛ" (например:

"Время ВКЛ" 22:00
"Время ВЫКЛ" 22:00

в случае, если вы не используете функцию автоматического включения и выключения кофемашины и вы используете ручное включение и выключение.

"ПРОМЫВКА 1" И "ПРОМЫВКИ С 2 ПО 5"

Эти задаваемые промывки независят от промывок связанных с фазами включения и выключения.

В заданное вами время, на экране появится сообщение "ПРОМЫТЬ ГРУППУ", "ПРОМЫТЬ МОЛОЧНЫЙ ТРАКТ", "КОРОТКАЯ ПРОМЫВКА", в зависимости от запрограммированного типа промывки.

Выставить курсор на нужную строку и нажать кнопку **PRG** (29), внести желаемые изменения времени используя кнопки "+" (30) и "-" (31). Для подтверждения изменений нажмите кнопку **"OK"**.

Повторите те же действия для изменения других параметров.

"ПРОМЫВКА 1"

Когда данная функция запрошена машиной, происходит длинный цикл промывки (молочного и кофейного тракта) как описано в разделе "ПРОМЫВКИ".

Внимание: Промывка 1 не может быть отменена. Машина запрашивает ежедневно, каждые 24 часа в запрограммированное время.

"ПРОМЫВКИ С 2 ПО 5"

Когда данная функция запрошена машиной, возможно осуществить как короткий так и длинный цикл промывки в зависимости от того что запрограммировано. Если время запроса установлено на время когда машина выключена, запрос аннулируется автоматически.

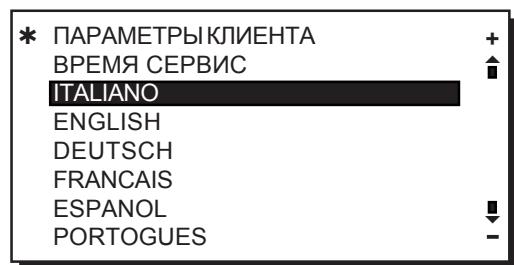
Внимание: Установите параметр "ВЫКЛ" в строке Промывка 2-5 и промывки не будут запрашиваться. "ВЫКЛ" установить нажатием кнопки "-" (31). время "00:00".

Подробнее, описано в инструкции техника в разделе "Конфигурация меню - промывки".

5. Выбор языка

Войдите в режим программирования, используя кнопки "+" (30) и "-" (31) выберите необходимый вам язык, для подтверждения выбора нажмите кнопку PRG (29). Машина выскажет сообщение на экране на выбранном вами языке.

Список доступных языков на экране (5) следующий:
Italian, English, German, French, Spanish, Portuguese, Dutch,
Japanese, РУССКИЙ, traditional Chinese and modern
Chinese.



I GRUPPO 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
www.cimbali.it

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

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

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

GB GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses.

This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy
All rights reserved

РУС GRUPPO 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
www.cimbali.it

Компания GRUPPO CIMBALI оставляет за собой право вносить изменения в конструкции оборудования в соответствии с потребностями различных стран и технологическим прогрессом. Данная инструкция в целом или в любой ее части, не может быть копирована или издана без письменного разрешения компании GRUPPO CIMBALI S.p.A.

© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano
Все права защищены.

D GRUPPO 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
www.cimbali.it

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

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

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

E GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

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

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

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

P GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

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

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

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

SERVICE LINE - СРЕДСТВА ДЛЯ УХОДА ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

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 portafiltre, le tazze da caffè;
- C) 610-004-124 bustine per i gruppi, i portafiltre, 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 envelops 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.

РУС CIMBALI средства ухода за оборудованием "SERVICE LINE"

Средства ухода за оборудованием CIMBALI - ECOLINE, специально разработаны для того, чтобы обеспечить бесперебойную работу кофемашин:

ECO LINE - средства:

- A) 610-004-129 шампунь для промывки автоматического капучинатора;
- B) 610-004-120 порошок для промывки группы, фильтродержателей, чашек (фасовка для сервисных центров);
- C) 610-004-124 порошок для промывки группы, фильтродержателей, чашек (фасовка порционная 1 пакетик = 1 промывка);
- D) 610-004-114 таблетки для промывки кофейного тракта суперавтоматических кофемашин;

Заказывайте по указанным кодам, у своего поставщика оборудования или в Центре продаж La Cimbali +7(495)101-4489;

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 vollautomat Maschinen.

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 linea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

- A) 610-004-129 líquido para los cappuccinadores;
- B) 610-004-120 en polvos para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
- C) 610-004-124 en sobres para los equipos, los portafiltros, 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 La CIMBALI e o "SERVICE LINE"

O Servizo de Assitencia 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 en polvos para os grupos, manípulo dos filtros, chásvenas de café;
- C) 610-004-124 carteiras para os grupos, manípulo dos filtros, chásvenas de café;
- D) 610-004-114 pastilhas para os grupos das máquinas superautomáticas.

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

Для обеспечения безопасности работы и функционирования аппарата выполняйте следующее:
Следуйте всем инструкциям производителя.

Следите за тем, чтобы уход за аппаратом осуществляется специализированным персоналом.

Если аппарат работает неправильно, отключите его, выключите главный переключатель сети и вызовите обслуживающего агента.

Следует вызывать только квалифицированный и уполномоченный обслуживающий персонал.

Используйте только оригинальные запчасти.

Если у Вас возникли сложности, при работе с оборудованием La CIMBALI обращайтесь за консультацией в Центр Продаж и сервиса La CIMBALI или к авторизованному дилеру в Вашем регионе.

Центр Продаж La CIMBALI в России
127015, Москва, ул.Большая Новодмитровская, д.23, стр.6
тел./факс: (495)921-4489 (многоканальный)
www.cimbali.ru
e-mail:mail@cimbali.ru