

CARIMALI

SilverAce

SilverAce
Plus



IT
Manuale di installazione

EN
Installation manual

DE
Installationshandbuch

IT	EN	DE
INDICE	INDEX	INHALT
1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA 5	1. SAFETY INSTRUCTIONS 5	1. SICHERHEITS-ANWEISUNGEN 5
1.1. Avvertenze generali 6	1.1. General warnings 6	1.1. Allgemeine Hinweise 6
1.2. Rischi residui 7	1.2. Residual risks 7	1.2. Restrisiken 7
1.3. Stoccaggio 8	1.3. Storage 8	1.3. Lagerung 8
1.4. Disimballo 8	1.4. Unpacking 8	1.4. Auspacken 8
1.5. Posizionamento 9	1.5. Positioning 9	1.5. Positionierung 9
1.6. Installazione 9	1.6. Installation 9	1.6. Installation 9
1.7. Utilizzo 10	1.7. Use 10	1.7. Benutzung 10
1.8. Manutenzione 13	1.8. Maintenance 13	1.8. Wartung 13
1.9. Pulizia 14	1.9. Cleaning 14	1.9. Reinigung 14
1.10. Smaltimento 15	1.10. Disposal 15	1.10. Entsorgung 15
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ 16	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION 16	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE 16
2.1. Collegamento alimentazione idrica 19	2.1. Water mains connection 19	2.1. Anschluss an das Wassernetz 19
2.1.1 Alimentazione con attacco alla rete idrica 20	2.1.1 Supply via a water mains connection 20	2.1.1 Versorgung über Anschluss an das Wassernetz 20
2.1.2 Alimentazione con attacco ad una tanica esterna 21	2.1.2 Supply with connection to an external tank 21	2.1.2 Versorgung mit Anschluss an einen externen Kanister 21
2.2. Collegamento alla rete elettrica 23	2.2. Connection to the power mains 23	2.2. Anschluss an das Stromnetz 23
2.3. Collegamento equipotenziale 25	2.3. Equipotential bonding 25	2.3. Potentialausgleich 25
2.4. Caricamento circuito idrico 25	2.4. Water circuit loading 25	2.4. Befüllen des Wasserkreislaufs 25
2.5. Lavaggio circuito erogazione 27	2.5. Dispensing circuit washing 27	2.5. Spülen des Abgabekreislaufs 27
2.6. Caricamento prodotti 28	2.6. Product filling 28	2.6. Laden der Produkte 28
2.7. Taratura prodotti 29	2.7. Product calibration 29	2.7. Einstellung der Produkte 29
2.7.1 Taratura macinini 30	2.7.1 Grinder calibration 30	2.7.1 Einstellung der Mühlen 30
2.7.2 Taratura solubili 33	2.7.2 Instant product calibration 33	2.7.2 Einstellung der Instantpulver 33
2.7.3 Taratura latte fresco 35	2.7.3 Fresh milk calibration 35	2.7.3 Einstellung Frischmilch 35
3. IMPIANTO DI SCARICO DIRETTO 37	3. DIRECT DISCHARGE SYSTEM 37	3. DIREKT-ABFLUSSANLAGE 37
3.1. Scarico diretto fondi liquidi 37	3.1. Liquid grounds direct discharge 37	3.1. Direkter Ablauf flüssiger Reste 37
3.2. Scarico diretto fondi solidi 38	3.2. Solid grounds direct discharge 38	3.2. Direkter Ablauf verbrauchter Dosen 38
4. OPERAZIONI PULIZIA 40	4. CLEANING OPERATIONS 40	4. REINIGUNGS-ARBEITEN 40
4.1. Pulizia macchina caffè 40	4.1. Coffee machine cleaning 40	4.1. Reinigung Kaffeemaschine 40
4.1.1 Tabella frequenza di pulizia 41	4.1.1 Cleaning frequency 41	4.1.1 Tabelle Reinigungshäufigkeit 41
4.1.2 Pulizia gruppi funzionali 43	4.1.2 Cleaning of functional units 43	4.1.2 Reinigung der Funktionsgruppen 43
5. DISMISSIONE DELLA MACCHINA 48	5. MACHINE DECOMMISSIONING 48	5. ENTSORGUNG DER MASCHINE 48
5.1. Messa fuori servizio temporanea 48	5.1. Temporary decommissioning 48	5.1. Vorübergehende Ausserbetriebnahme 48
5.2. Smaltimento 49	5.2. Disposal 49	5.2. Entsorgung 49
6. CARATTERISTICHE TECNICHE 51	6. TECHNICAL CHARACTERISTICS 51	6. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 51
6.1. Dati tecnici 51	6.1. Technical data 51	6.1. Technische Daten 51
6.2. Disegni dimensionali 53	6.2. Dimensional drawings 53	6.2. Technische Zeichnungen 53

IT

EN

DE

INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION
ALLGEMEINE INFORMATIONEN
**DATI DI IDENTIFICAZIONE
DEL COSTRUTTORE**

COSTRUTTORE:
CARIMALI S.p.A.

SEDI OPERATIVE:
CARIMALI S.p.A.
Via Industriale, 1
24040 Chignolo d'Isola (BG) Italy
Tel: +39 035 4949555
info@carimali.com
carimali.com

CARIMALI BUSINESS UNIT ITALIA
Via De Gasperi 17/19,
20020 Lainate (MI) Italy
Tel: +39 02 9374740
italia@carimali.com
carimalitalia.com

CARIMALI CHINA
1801# Pangjin RD, Building T2,
Wujiang Suzhou China 215200
Tel: +86 0512-63199566
suzhou.catering@carimali.com
carimalichina.com

Servizio post vendita:
service@carimali.com

DESTINATARI


UTENTE: Persona addetta all'uso semplice della macchina e alla sua pulizia.



TECNICO QUALIFICATO: Persona qualificata che, in virtù di una accurata conoscenza tecnica della macchina e di tutte le modalità di intervento in sicurezza, è addetta all'installazione, regolazione, uso avanzato e manutenzione.

**IDENTIFICATION DATA
OF THE MANUFACTURER**

MANUFACTURER:
CARIMALI S.p.A.

OPERATING HEADQUARTERS:
CARIMALI S.p.A.
Via Industriale, 1
24040 Chignolo d'Isola (BG) Italy
Tel: +39 035 4949555
info@carimali.com
carimali.com

CARIMALI BUSINESS UNIT ITALY
Via De Gasperi 17/19,
20020 Lainate (MI) Italy
Tel: +39 02 9374740
italia@carimali.com
carimalitalia.com

CARIMALI CHINA
1801# Pangjin RD, Building T2,
Wujiang Suzhou China 215200
Tel: +86 0512-63199566
suzhou.catering@carimali.com
carimalichina.com

After-sales Services:
service@carimali.com

RECIPIENTS


USER: Person assigned to the use and cleaning of the machine only.



QUALIFIED TECHNICIAN: Qualified person who, according to their technical knowledge of the machine and all the related safety procedures, is assigned to the installation, adjustments, advanced use and maintenance operations.

**IDENTIFIKATIONS DATEN
DES HERSTELLERS**

HERSTELLER:
CARIMALI S.p.A.

NIEDERLASSUNGEN:
CARIMALI S.p.A.
Via Industriale, 1
24040 Chignolo d'Isola (BG) Italy
Tel: +39 035 4949555
info@carimali.com
carimali.com

CARIMALI BUSINESS UNIT ITALIA
Via De Gasperi 17/19,
20020 Lainate (MI) Italy
Tel: +39 02 9374740
italia@carimali.com
carimalitalia.com

CARIMALI CHINA
1801# Pangjin RD, Building T2,
Wujiang Suzhou China 215200
Tel: +86 0512-63199566
suzhou.catering@carimali.com
carimalichina.com

Kundendienst:
service@carimali.com

EMPFÄNGER


BENUTZER: Person, die für die einfache Benutzung der Maschine und deren Reinigung zuständig ist.



QUALIFIZIERTER TECHNIKER: Qualifizierte Person, die aufgrund genauer technischer Kenntnisse der Maschine und aller sicheren Eingriffsmöglichkeiten, für die Installation, Einstellung, fortgeschrittene Benutzung und Wartung zuständig ist.

IT

EN

DE

INFORMAZIONI GENERALI

GENERAL INFORMATION

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

SIMBOLOGIA UTILIZZATA



PERICOLO:

Indica situazioni di grave pericolo che possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.



ATTENZIONE:

Indica la necessità di adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni alla macchina o all'ambiente.



IMPORTANTE:

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGHE DELLA MACCHINA

Ogni macchina è identificata da una targa CE sulla quale sono riportati in modo indelebile i dati di riferimento della stessa. Per qualsiasi comunicazione con il costruttore o i centri di assistenza citare sempre questi riferimenti.



IMPORTANTE:

La targa non dovrà essere rimossa per nessun motivo, pena la decadenza della garanzia e l'irreperibilità delle parti di ricambio per mancata individuazione. La posizione della targa può variare da macchina a macchina.

SYMBOLS USED



HAZARD:

Indicates situations of severe danger that can seriously endanger the health and safety of individuals.



WARNING:

Indicates the need to take appropriate action so as not to endanger the health and safety of individuals and not to cause damage to the machine or the environment.



BEWARE:

Indicates technical information of particular importance that should not be ignored.

MACHINE IDENTIFICATION DATA AND RATING PLATE

Each machine is identified by a CE plate with indelible reference and identification data of the machine. Always quote these references during any communication with the manufacturer or service centres.



BEWARE:

The plate must never be removed under any circumstances, otherwise the warranty will lapse and spare parts will be irretrievable due to lack of identification. The position of the plate may vary from machine to machine.

VERWENDETE SYMBOLE



GEFAHR:

Weist auf schwerwiegende Gefahrensituationen hin, die die Gesundheit und Sicherheit von Personen ernsthaft gefährden können.



ACHTUNG:

Weist auf die Notwendigkeit hin, sich angemessen zu verhalten, um die Gesundheit und Sicherheit von Personen nicht zu gefährden und keine Schäden an der Maschine oder der Umwelt zu verursachen.



WICHTIG:

Weist auf technische Informationen von besonderer Bedeutung hin, die nicht übersehen werden dürfen.

IDENTIFIKATIONS DATEN UND MASCHINENSCHILDER

Jede Maschine wird durch ein CE-Schild identifiziert, auf dem die Referenzdaten der Maschine unauslöschlich angegeben sind. Geben Sie bei der Kommunikation mit dem Hersteller oder den Kundendienststellen immer diese Referenzdaten an.



WICHTIG:

Das Schild darf auf keinen Fall entfernt werden. Das Entfernen des Schildes bewirkt das Erlöschen der Garantie und die Unauffindbarkeit der Ersatzteile aufgrund fehlender Identifizierung. Die Position des Schildes kann von Maschine zu Maschine variieren.

IT

EN

DE

INFORMAZIONI GENERALI

GENERAL INFORMATION

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

La macchina è realizzata in conformità delle Direttive Comunitarie pertinenti e applicabili nel momento della sua immissione sul mercato.

INFORMAZIONI SULL'ASSISTENZA TECNICA

Le macchine sono coperte da garanzia, come previsto nelle condizioni generali di vendita. Se durante il periodo di validità si verificassero funzionamenti difettosi o guasti di parti della macchina, che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, il Costruttore, dopo le opportune verifiche sulla macchina, provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.

La merce viaggia a rischio del cliente, i danneggiamenti del prodotto causati dal trasporto o durante lo scarico, non sono coperti da garanzia salvo esplicita richiesta di copertura assicurativa effettuata all'ordine. Sono esclusi dalla garanzia tutte le attrezzature ed i materiali di consumo eventualmente forniti con il prodotto.



IMPORTANTE:

La garanzia decade automaticamente a seguito di uso improprio o di riparazioni eseguite da personale non qualificato o con ricambi non originali.

Non sono coperti da garanzia i danni causati alla macchina da prese di alimentazione elettrica difettose.

Si rammenta che interventi di modifica effettuati dall'utilizzatore, senza esplicita autorizzazione scritta del costruttore, fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità per danni causati da prodotto difettoso.

Ciò vale in particolare quando le suddette modifiche vengono eseguite sui dispositivi di sicurezza, degradando la loro efficacia.

DECLARATION OF CONFORMITY

The Machine is built in accordance with the applicable EC Directives in force at the time it was launched on the market.

TECHNICAL SUPPORT INFORMATION

The machines are covered by a warranty, as foreseen in the general conditions of sale. If defective functions or faulty parts, covered by the warranty, should occur on the machine during the warranty period, after inspecting the machine, the Manufacturer will repair or replace the faulty parts.

The goods are shipped at the Customer's risk, any damage to products caused during transportation or unloading phases are not covered by the warranty unless specific insurance coverage is requested on the order. No consumable materials and equipment supplied with the product are covered by this warranty.



BEWARE:

The warranty is invalidated automatically following improper use or repairs performed by unqualified technicians or with non-original spare parts.

Damage to the machine caused by faulty power supplies is not covered by the warranty.

Please be reminded that the Manufacturer shall be relieved and exempt from any form of liability for damages caused by faulty products if any modifications are made by the user, without the specific authorisation by the Manufacturer in writing.

This applies in particular when the above-mentioned modifications are performed on safety devices, and compromise their efficacy.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den zum Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens geltenden einschlägigen EG-Richtlinien hergestellt.

ANGABEN ZUR GARANTIELEISTUNG

Die Maschinen sind durch die Garantie gedeckt, wie in den Allgemeinen Verkaufsbedingungen vorgesehen.

Sollten während der Garantiezeit Fehlfunktionen oder Störungen von Maschinenteilen auftreten, die unter die in der Garantie genannten Fälle fallen, so repariert oder ersetzt der Hersteller die defekten Teile nach entsprechender Prüfung der Maschine. Die Ware reist auf Risiko des Kunden; Schäden am Produkt, die durch den Transport oder während des Abladens entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt, es sei denn, bei der Bestellung wird eine Versicherung ausdrücklich angefordert. Allfällige mit dem Produkt gelieferte Ausrüstungen und Verbrauchsmaterialien sind von der Garantie ausgeschlossen.



WICHTIG:

Die Garantie erlischt automatisch bei unsachgemäßer Benutzung oder bei Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal oder mit nicht originalen Ersatzteilen. Schäden an der Maschine durch defekte Steckdosen sind nicht durch die Garantie gedeckt. Bitte beachten Sie, dass vom Benutzer ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Herstellers vorgenommene Änderungen zum Erlöschen der Garantie führen und den Hersteller von jeglicher Haftung für durch ein defektes Produkt verursachte Schäden entbinden.

Dies gilt insbesondere dann, wenn derartige Änderungen an Sicherheitsvorrichtungen vorgenommen werden und deren Wirksamkeit beeinträchtigen.

IT

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Il presente capitolo riassume le indicazioni da seguire e da rispettare per un uso corretto e sicuro della macchina.

La sua visione non esenta comunque i destinatari dal leggere attentamente e per intero tutte le istruzioni fornite a corredo della macchina e disponibili sul sito ufficiale del produttore, registrandosi nell'area riservata ai clienti.

Il Costruttore si ritiene responsabile unicamente delle istruzioni originali redatte in lingua italiana; eventuali traduzioni non possono essere verificate totalmente, pertanto, se viene rilevata una incongruenza, occorre prestare attenzione alla lingua italiana ed eventualmente contattare il Costruttore, che provvederà ad effettuare le modifiche opportune.

Il Costruttore si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche o estetiche alla macchina e aggiornamenti ai manuali senza preavviso ai Clienti e senza l'obbligo di aggiornare le versioni precedenti.

Questo, comporta che alcune immagini inserite nei manuali possono differire leggermente rispetto alla realtà.

Inoltre, per esigenze di redazione, salvo in casi specifici ove necessario specificare il modello, all'interno dei manuali sarà rappresentata una sola versione di macchina.



ATTENZIONE:

Il produttore non è responsabile per lesioni o danni provocati da un'installazione ed un utilizzo non corretti.

EN

1. SAFETY INSTRUCTIONS



This chapter summarises the guidelines to be followed and complied with to ensure safe and proper use of the machine.

This does not however exempt end users from carefully reading all the instructions provided with the machine and available on the manufacturer's official website, after logging into the area reserved for customers.

The Manufacturer is responsible for the original instructions in Italian only; the translations cannot be fully verified therefore, in the event of any discrepancies, the Italian version shall prevail and you are kindly requested to notify the Manufacturer who shall take all and necessary action.

The Manufacturer reserves the right to carry out technical and aesthetic modifications to the machine and/or update the manuals without any warning to the Customers and with no obligation to update the previous versions.

Owing to the above, some pictures contained in the manuals may slightly differ from the actual product. Furthermore, for drafting needs, except in specific cases where it is necessary to specify the model, only one machine version will be shown in the manuals.



WARNING:

The manufacturer is not responsible for injury or damage caused by improper installation and use.

DE

1. SICHERHEITS- ANWEISUNGEN



Dieses Kapitel fasst die Anweisungen zusammen, die für die korrekte und sichere Benutzung der Maschine zu befolgen und einzuhalten sind.

Die Einsichtnahme entbindet den Empfänger jedoch nicht davon, alle Anleitungen vollständig und aufmerksam zu lesen, die mit der Maschine geliefert werden und auf der offiziellen Website des Herstellers nach Einloggen im Kundenbereich verfügbar sind.

Der Hersteller ist lediglich für die in italienischer Sprache verfassten Originalanweisungen verantwortlich; etwaige Übersetzungen können nicht vollständig überprüft werden, daher soll im Falle von Unstimmigkeiten auf die italienische Version geachtet und gegebenenfalls der Hersteller kontaktiert werden, der die entsprechenden Änderungen vornehmen wird.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit technische oder ästhetische Änderungen an der Maschine und/oder die Anleitungen vorzunehmen, ohne die Kunden vorher zu informieren und ohne die Verpflichtung, frühere Versionen zu aktualisieren.

Einige Abbildungen in die Anleitungen können leicht von der Maschine abweichen. Außerdem wird aus redaktionellen Gründen, außer in bestimmten Fällen, in denen die Angabe des Modells erforderlich ist, in die Anleitungen nur eine Version der Maschine gezeigt.



ACHTUNG:

Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden durch unsachgemäße Installation und Benutzung.

IT

EN

DE

**1. ISTRUZIONI
DI SICUREZZA**
**1. SAFETY
INSTRUCTIONS**
**1. SICHERHEITS-
ANWEISUNGEN**
1.1. AVVERTENZE GENERALI

- Prima di rendere operativa la macchina leggere attentamente e scrupolosamente le istruzioni riportate nel presente manuale e conservarlo in un luogo sicuro e asciutto per le future consultazioni.
- Per avvertenze specifiche riguardo al posizionamento, l'installazione, l'allacciamento elettrico e idraulico, l'uso, la manutenzione e pulizia della macchina, attenersi ai relativi manuali dedicati.
- In caso di necessità e per operazioni non descritte nei manuali, rivolgersi al centro assistenza più vicino oppure contattare il costruttore.
- In caso di danni subiti dal locale di natura accidentale, dolosa, ecc, la rimessa in servizio della macchina deve essere eseguita da personale qualificato o dal servizio di assistenza del costruttore.
- Per un funzionamento sicuro della macchina la temperatura ambientale deve essere compresa tra 5°C e 30°C e l'umidità relativa, non condensante, deve essere compresa tra il 30% e il 70%.
- Non utilizzare la macchina in atmosfera esplosiva, corrosiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose sospese nell'aria.
- Non utilizzare la macchina in atmosfera a rischio d'incendio.

1.1. GENERAL WARNINGS

- Before making the machine operative, carefully read the instructions contained in this manual and keep it in a safe, dry place for future reference.
- For specific warnings concerning the positioning, installation, power and hydraulic connection, use, maintenance and cleaning of the machine, please refer to the relative manuals.
- When required and in case of operations not described in this manual, please contact the nearest Service Centre or the Manufacturer.
- In case of damage suffered in the premises of an accidental, wilful nature etc., the machine shall returned to service by qualified operators or the manufacturer's service staff only.
- The ambient temperature must be between 5°C and 30°C and the relative non-condensing humidity between 30% and 70% in order to ensure the safe use of the machine.
- Do not use the machine in explosive, corrosive atmospheres or those with high concentration of dusts or oily substances suspended the air.
- Never use the machine in atmospheres with a fire hazard.

1.1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine die Anweisungen in diesem Handbuch aufmerksam und gründlich durch und bewahren Sie es an einem sicheren, trockenen Ort auf, um es auch später nachschlagen zu können.
- Für spezifische Hinweise zur Positionierung, Installation, zum elektrischen und hydraulischen Anschluss, zur Benutzung, Wartung und Reinigung der Maschine wird auf die entsprechenden Handbücher verwiesen.
- Nehmen Sie bei Bedarf oder Arbeitsschritten, die in den Handbüchern nicht beschrieben sind, Kontakt mit der nächstgelegenen Kundendienststelle oder dem Hersteller auf.
- Bei unbeabsichtigten oder vorsätzlichen Beschädigungen an den Räumlichkeiten muss die Maschine durch qualifiziertes Personal oder durch den Kundendienst des Herstellers wieder in Betrieb genommen werden.
- Für einen sicheren Betrieb der Maschine muss die Umgebungstemperatur zwischen 5°C und 30°C und die nicht kondensierende relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 70% liegen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht in explosiver oder korrosiver Umgebung oder in einer Umgebung mit einer hohen Konzentration von Staub oder öligen Substanzen in der Luft.
- Betrieben Sie die Maschine nicht in feuergefährdeter Umgebung.

IT	EN	DE
1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1. SAFETY INSTRUCTIONS	1. SICHERHEITSANWEISUNGEN
1.2. RISCHI RESIDUI	1.2. RESIDUAL RISKS	1.2. RESTRISIKEN
<p>Un uso attento della macchina riduce al minimo la probabilità di incidenti; è comunque necessario, oltre ad osservare scrupolosamente le norme di sicurezza descritte nel presente manuale, far attenzione ai seguenti rischi residui che sono presenti all'atto dell'utilizzo della macchina e che non è stato possibile eliminare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rischio di fuoriuscita del prodotto: accertarsi che i contenitori delle bevande siano idonei ad evitarne la perdita e/o la fuoriuscita durante l'erogazione e il consumo. • Rischio di contaminazione del prodotto: utilizzare SOLO contenitori, utensili o accessori perfettamente puliti, idonei ed adeguati al contatto con gli alimenti per evitare tossicità, sapori, odori e colori indesiderati; non usare prodotti alimentari vicini alla loro data di scadenza, o già scaduti; non usare prodotti alimentari non certificati. • Rischio di schiacciamento delle dita: prestare attenzione durante la chiusura della/delle porte frontali. • Rischio di scottature: evitare contatti accidentali con la lancia dell'acqua calda, con le bevande erogate a temperatura elevata e con le parti calde della macchina. • Rischio di folgorazione: non utilizzare la macchina in cattivo stato di manutenzione, con cavo di alimentazione danneggiato o con allacciamento elettrico non conforme; non toccare mai la macchina e le prese di corrente con mani o altre parti del corpo umide o bagnate; non immergere mai la macchina in acqua o liquidi. • Rischi aggiuntivi: l'utilizzo della macchina in prossimità di altre attrezzature, macchine o apparecchi opzionali introduce rischi aggiuntivi. Si demanda all'utilizzatore la valutazione di tali rischi al fine di prevenire incidenti. 	<p>Careful use of the machine minimises the probability of accidents; in addition to strictly observing the safety regulations described in this manual, it is also necessary to pay attention to the following residual risks that are present when using the machine and that cannot be eliminated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risk of product spillage: make sure that the beverage containers are suitable to prevent leaking and/or spillage during dispensing and consumption. • Risk of product contamination: ONLY use perfectly clean and suitable food grade containers, utensils or accessories to avoid undesired toxicity, tastes, odours and colours; do not use foodstuffs close to their expiry date or those that have already expired; do not use non-certified foodstuffs. • Risk of crushing fingers: beware when closing the front door(s). • Risk of scalding: avoid accidental contact with the hot water wand, with hot beverages and hot parts of the machine. • Risk of electrocution: never use machines in need of maintenance, with damaged power cables or incorrect electrical connections; never touch the machine or power sockets when hands or other body parts are wet; never immerse the machine in water or other liquids. • Additional risks: use of the machine in the vicinity of other equipment, machines or optional equipment introduces additional risks. The user shall assess all such risks to prevent possible accidents. 	<p>Eine sorgfältige Benutzung der Maschine minimiert die Wahrscheinlichkeit von Unfällen; dennoch ist es notwendig, neben der strikten Einhaltung der in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsvorschriften auch die folgenden Restrisiken zu beachten, die bei der Benutzung der Maschine bestehen und nicht ausgeschlossen werden können.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risiko des Verschüttens von Produkten: Stellen Sie sicher, dass die Getränkebehälter so beschaffen sind, dass ein Verschütten und/oder Auslaufen während deren Ausgabe und Konsum verhindert wird. • Risiko der Produktkontamination: Verwenden Sie NUR Behälter, Werkzeug oder Zubehör, die absolut sauber und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, um Toxizität, Geschmacks-, Geruchs- und Farbveränderung zu vermeiden; Verwenden Sie keine Lebensmittelprodukte, deren Haltbarkeitsdatum kurz bevorsteht oder bereits überschritten wurde; Verwenden Sie keine zertifizierten Lebensmittelprodukte. • Quetschrisiko: Seien Sie beim Schließen der Vordertür(en) vorsichtig. • Verbrennungsrisiko: Vermeiden Sie versehentlichen Kontakt mit der Heißwasserlanze, heißen Getränken und heißen Maschinenteilen. • Stromschlagrisiko: Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn sie schlecht gewartet ist, ein beschädigtes Stromversorgungskabel oder einen nicht-konformen elektrischen Anschluss hat; Berühren Sie die Maschine und die Steckdosen niemals mit nassen oder feuchten Händen oder anderen Körperteilen; Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder Flüssigkeiten ein. • Zusatzrisiken: Die Benutzung der Maschine in der Nähe anderer Ausrüstungen, Maschinen oder optionaler Vorrichtungen ist mit Zusatzrisiken verbunden. Die Einschätzung dieser Risiken zur Vermeidung von Unfällen obliegt dem Benutzer.

IT

EN

DE

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. SAFETY INSTRUCTIONS

1. SICHERHEITS- ANWEISUNGEN

1.3. STOCCAGGIO

- Predisporre un'area adeguata per il deposito dei colli priva di rischio d'incendio o esplosione, con umidità e temperature adeguate.
- In caso di stoccaggio prolungato è tassativo che la temperatura dell'ambiente non sia inferiore ai 2°C. Al successivo utilizzo non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.
- Attenersi alle specifiche dell'imballo qualora si volessero impilare le macchine.

1.4. DISIMBALLO

- Dopo aver tolto la macchina dal proprio imballo, è necessario assicurarsi della sua integrità. In caso di danni o dubbi sul contenuto dell'imballo, rivolgersi al servizio di assistenza del costruttore.
- Porre la dovuta attenzione durante la movimentazione della macchina per evitare urti o cadute che possono causare danni.
- Non disperdere nell'ambiente i particolari che compongono l'imballaggio (scatola, protezioni interne, ...) ma smaltirli secondo le norme vigenti.
- Non lasciare i particolari che compongono l'imballaggio alla portata dei bambini, perché possono essere potenziali fonti di pericolo.

1.3. STORAGE

- Provide an adequate storage area for packages without risks of fire or explosion, and with adequate temperature and humidity rates.
- In case of extended storage, the room temperature must not drop below 2 °C. During subsequent use, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.
- Follow the packaging specifications when stacking the machines.

1.4. UNPACKING

- After having unpacked the machine, verify its integrity. In case of damage or doubts about the packaging contents, please contact the manufacturer's Service Centre.
- Handle the machine with care to prevent the risk of impacts or falls that may cause damage.
- Do not disperse the packaging components (box, internal protection, etc.) into the environment, but dispose of them according to the regulations in force.
- Do not leave any packaging components within the reach of children, as they may be potential sources of danger.

1.3. LAGERUNG

- Bereiten Sie einen geeigneten Ort für die Lagerung der Packstücke vor, in dem kein Brand- oder Explosionsrisiko besteht und der eine angemessene Luftfeuchtigkeit und Temperatur aufweist.
- Bei längerer Lagerung ist unbedingt darauf zu achten, dass die Umgebungstemperatur 2°C nicht unterschreitet. Schalten Sie die Maschine bei der nächsten Einschaltung erst wieder ein, nachdem sie mindestens 1 Stunde lang an einem Ort mit geeigneter Umgebungstemperatur wiederaufbereitet wurde.
- Befolgen Sie die Verpackungsvorschriften, wenn Sie die Maschinen stapeln möchten

1.4. AUSPACKEN

- Prüfen Sie die Maschine nach dem Auspacken auf ihre Unversehrtheit. Bei Schäden oder Zweifeln am Inhalt der Verpackung wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.
- Seien Sie bei der Handhabung der Maschine vorsichtig, um Stöße oder Stürze zu vermeiden, die Schäden verursachen können.
- Entsorgen Sie die Einzelbestandteile der Verpackung (Schachtel, innere Stoßschutzelemente usw.) nicht in der Umwelt, sondern entsorgen Sie sie gemäß den geltenden Vorschriften.
- Lassen Sie die Einzelbestandteile der Verpackung nicht in der Reichweite von Kindern, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

IT

EN

DE

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. SAFETY INSTRUCTIONS

1. SICHERHEITS- ANWEISUNGEN

1.5. POSIZIONAMENTO

- Verificare che la zona scelta sia idonea e disponga delle autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività nei locali.
- La macchina non è adatta all'installazione in locali dove si utilizzano getti d'acqua o in prossimità di fonti di calore.
- Collocare la macchina come stabilito all'atto dell'ordine secondo gli schemi forniti dal costruttore, in caso contrario non si risponde di eventuali inconvenienti.
- La superficie di appoggio della macchina deve essere piana, asciutta e stabile. La distanza dalle pareti deve garantire la corretta circolazione dell'aria.
Lasciare sufficiente spazio in altezza per poter versare il caffè / polveri solubili nei contenitori.

1.6. INSTALLAZIONE

- L'installazione e la messa in servizio della macchina devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati autorizzati dal costruttore nel rispetto di tutte le normative di sicurezza locali.
- Prima dell'allacciamento elettrico della macchina verificare che i dati riportati sulla targhetta identificativa corrispondano a quelli della rete di alimentazione.
- Prima di effettuare l'allacciamento alla rete idrica, sciacquare la condotta dell'acqua e i tubi, per evitare che entrino particelle di sporco nella macchina. Non utilizzare guarnizioni e tubi usati.

1.5. POSITIONING

- Check that the area chosen is suitable and has the permissions required to carry out such activity on the premises.
- The machine is not suitable for the installation in close proximity of water jets or heat sources.
- Position the machine as indicated in the order using the diagrams provided by the manufacturer, otherwise the latter shall not be liable for any inconveniences that may arise.
- The machine support surface must be flat, dry and stable. The distance from the walls must allow adequate air circulation.
Allow sufficient space in height to be able to pour the coffee / instant products into the containers.

1.6. INSTALLATION

- The installation and commissioning of the machine must only be carried out by qualified technicians authorised by the manufacturer in accordance with all local safety regulations.
- Before connecting the machine to the mains, ensure that the data on the rating plate corresponds to the mains supply data.
- Before connecting it to the water mains, flush the water line and pipes to prevent dirt particles from entering the machine. Do not use used seals and pipes.

1.5. POSITIONIERUNG

- Stellen Sie sicher, dass der gewählte Ort geeignet ist und über die erforderlichen Genehmigungen für die Durchführung der Tätigkeit in den Räumlichkeiten verfügt.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in Räumlichkeiten, in denen Wasserstrahlen verwendet werden, oder in der Nähe von Wärmequellen geeignet.
- Stellen Sie die Maschine wie zum Zeitpunkt der Bestellung festgelegt entsprechend den vom Hersteller bereitgestellten Diagrammen auf; andernfalls wird jede Haftung für etwaige Störungen abgelehnt.
- Die Auflagefläche der Maschine muss eben, trocken und stabil sein. Der Abstand zu den Wänden muss eine gute Luftzirkulation gewährleisten.
Lassen Sie über der Maschine genügend Platz, um das Kaffee-/Instantpulver Produkte in die Behälter gießen zu können.

1.6. INSTALLATION

- Die Installation und Inbetriebnahme der Maschine darf nur von qualifizierten, vom Hersteller autorisierten Technikern unter Einhaltung aller örtlichen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz, dass die Angaben auf dem Identifikationschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Spülen Sie die Wasserleitung und die Schläuche durch, bevor Sie die Maschine an die Wasserversorgung anschließen, damit keine Schmutzpartikel in die Maschine gelangen. Verwenden Sie keine gebrauchten Dichtungen und Schläuche.

IT

EN

DE

**1. ISTRUZIONI
DI SICUREZZA**
**1. SAFETY
INSTRUCTIONS**
**1. SICHERHEITS-
ANWEISUNGEN**
1.7. UTILIZZO

- La macchina è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da operatori competenti.
- Ogni uso diverso da quelli previsti dal costruttore è da considerarsi improprio.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o cose derivanti da un uso improprio della macchina e/o da una non corretta manutenzione.
- L'accesso alle zone di servizio è consentito soltanto a persone con esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove possa essere controllato da personale qualificato.
- La macchina può essere utilizzata da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio, né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza supervisione di personale formato.
- Fare attenzione a eventuali scottature dovute a contatti accidentali con la lancia dell'acqua calda durante l'uso della macchina. Prestare inoltre attenzione all'elevata temperatura delle bevande in erogazione.
- Non appoggiare contenitori pieni di liquido sulla macchina.
- Prima di aprire la porta frontale assicurarsi che non vi siano tazze con liquidi bollenti posizionate davanti alla macchina.

1.7. USE

- The machine is intended for professional use and must be used by trained operators only.
- Any use other than that intended by the manufacturer is to be considered as improper.
- The Manufacturer shall not be held liable for damage to persons, animals or things caused by improper use of the machine and/or incorrect maintenance.
- Access to the service areas is restricted to those persons with the relevant practical experience, especially in terms of safety and hygiene.
- The appliance must be installed only in places where it can be checked by skilled personnel.
- The machine can only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed on the safe use of the equipment and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the device or to carry out cleaning and maintenance operations without the supervision of trained personnel.
- Beware of scalding that can be caused by accidental contact with the hot water wand while using the machine. Also beware of the high temperature of the drinks being dispensed.
- Do not place liquid filled containers on the machine.
- Before opening the front door, make sure that there are no cups of hot liquids placed in front of the machine.
- Do not use adapters, multiple sockets and extension cords.

1.7. BENUTZUNG

- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt und darf nur von sachkundigen Bedienern benutzt werden.
- Jede andere als die vom Hersteller angegebene Benutzung ist als unsachgemäß anzusehen.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen durch die unsachgemäße Benutzung der Maschine und/oder deren falsche Wartung ab.
- Der Zugang zu den Servicebereichen ist nur Personen gestattet, die über praktische Erfahrung mit der Maschine verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene.
- Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen es von qualifiziertem Personal überprüft werden kann.
- Die Maschine darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben.
- Kinder dürfen ohne Aufsicht von geschultem Personal nicht mit dem Gerät spielen oder Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Achten Sie auf mögliche Verbrennungen durch versehentlichen Kontakt mit der Heißwasserlanze während der Benutzung der Maschine. Achten Sie ebenfalls auf die hohe Temperatur der ausgegebenen Getränke.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter auf die Maschine.
- Vergewissern Sie sich darüber, dass sich keine Tassen mit kochenden Flüssigkeiten vor der Maschine befinden, bevor Sie die Fronttür öffnen.

IT	EN	DE
1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1. SAFETY INSTRUCTIONS	1. SICHERHEITSANWEISUNGEN
<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare adattatori, prese multiple e prolunghe. • Non tirare il cavo di alimentazione per disconnettere la macchina dalla presa elettrica, ma afferrare e tirare la spina. • Non toccare mai le parti calde della macchina. • Non immergere mai la macchina in acqua. • Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..). • Evitare, anche durante la pulizia della macchina, il contatto diretto con getti d'acqua o altri liquidi. • Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore, né tantomeno introdurre acqua o liquidi di alcun genere. • Non utilizzare mai la macchina senza acqua. La pressione della rete idrica non deve superare i 5 bar (0,5 MPa) • Se durante l'uso della macchina vengono trovati residui di materiali non commestibili all'interno della bevanda, è necessario eseguire la manutenzione. • Non lasciare oggetti o materiale infiammabile nelle vicinanze della macchina. • In casi d'emergenza quali principi d'incendio, rumori strani o surriscaldamento, staccare immediatamente la spina e contattare il servizio assistenza. • Non modificare per alcun motivo parti della macchina; in caso di malfunzionamento il costruttore non risponde delle conseguenze. Si consiglia di richiedere eventuali modifiche direttamente al costruttore. • Non utilizzare la macchina con dispositivi di sicurezza esclusi o non funzionanti. • Non utilizzare la macchina con ponticelli elettrici e/o mezzi meccanici che escludano utenze/parti dalla macchina stessa. • È assolutamente vietato far funzio- 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not pull the power cord to unplug the machine from the electric socket: disconnect the plug directly from the socket. • Never touch the hot parts of the machine. • Never immerse the machine in water. • Do not expose the machine to weather conditions (sun, rain, etc.). • Avoid direct contact with water jets or other liquids also when cleaning the machine. • Do not obstruct the openings or slots for ventilation or heat dissipation and do not insert water or any kind of liquid. • Never use the machine without water. The mains water pressure must never exceed 5 bar (0.5 MPa) • If residues of inedible material are found inside beverages during machine use, it is necessary to carry out relative maintenance. • Do not leave flammable objects or materials in the vicinity of the machine. • In emergencies such as fire outbreaks, strange noises or overheating, unplug the appliance immediately and contact the Service Centre. • Do not modify any parts of the machine under any circumstances; the manufacturer disclaims all liability should any malfunctions occur caused by failure to comply with the above. Submit any modification requests directly to the Manufacturer. • Never use the machine with faulty or disabled safety devices. • Never use the machine with electrical jumpers and/or mechanical means that disconnect machine parts/supplies. • It is strictly prohibited to operate the machine without all fixed and/or removable guards in place. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. • Ziehen Sie nicht am Stromversorgungskabel, um die Maschine von der Steckdose zu trennen, sondern fassen Sie es an und ziehen Sie am Stecker. • Berühren Sie niemals die heißen Teile der Maschine. • Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser ein. • Setzen Sie die Maschine nicht den Wettereinflüssen (Sonne, Regen usw.) aus. • Vermeiden Sie auch bei der Reinigung der Maschine den direkten Kontakt mit Wasserstrahlen oder anderen Flüssigkeiten. • Die Öffnungen oder Schlitze zur Lüftung bzw. Wärmeableitung dürfen nicht verschlossen und keinesfalls mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten gefüllt werden. • Betreiben Sie die Maschine niemals ohne Wasser. Der Leitungswasserdruck darf 5 bar (0,5 MPa) nicht überschreiten. • Wenn während der Benutzung der Maschine Rückstände von nicht essbaren Stoffen im Getränk gefunden werden, muss die Maschine gewartet werden. • Lassen Sie keine entflammaren Gegenstände oder Materialien in der Nähe der Maschine liegen. • In Notfällen, wie z. B. bei Brand, seltsamen Geräuschen oder Überhitzung, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. • Ändern Sie keinesfalls Teile der Maschine; der Hersteller haftet nicht für die Folgen im Falle einer Fehlfunktion. Es wird empfohlen, etwaige Änderungen direkt beim Hersteller zu beantragen. • Betreiben Sie die Maschine nicht mit ausgeschlossenen oder nicht funktionierenden

IT

EN

DE

**1. ISTRUZIONI
DI SICUREZZA**

**1. SAFETY
INSTRUCTIONS**

**1. SICHERHEITS-
ANWEISUNGEN**

nare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate.

- In caso di guasti dovuti al mancato rispetto di quanto sopra, il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni.



ATTENZIONE:

È responsabilità del gestore dell'impianto valutare correttamente i rischi inerenti l'utilizzo della macchina e formare adeguatamente il personale addetto.

- In case of faults caused by failure to observe the above, the Manufacturer declines all liability for damages caused by non-compliance with the aforesaid provisions.



WARNING:

It is the responsibility of the system operator to correctly assess the risks related to the use of the machine and to provide adequate training for all personnel involved.

nierenden Sicherheitsvorrichtungen.

- Betreiben Sie die Maschine nicht mit elektrischen Überbrückungen und/oder mechanischen Mitteln, die Versorgungsgeräte/Teile der Maschine ausschließen.
- Es ist strengstens verboten, die Maschine mit abgenommenen feststehenden und/oder beweglichen Schutzeinrichtungen zu betreiben.
- Bei Störungen durch die Nichteinhaltung der oben aufgeführten Anweisungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung für die dadurch entstandenen Schäden ab.



ACHTUNG:

Es liegt in der Verantwortung des Anlagenbetreibers, die mit der Benutzung der Maschine verbundenen Risiken richtig einzuschätzen und das zuständige Personal angemessen zu schulen.

IT	EN	DE
1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1. SAFETY INSTRUCTIONS	1. SICHERHEITS- ANWEISUNGEN
1.8. MANUTENZIONE	1.8. MAINTENANCE	1.8. WARTUNG
<ul style="list-style-type: none"> • Disconnettere la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e dalle altre fonti di energia presenti per qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria / controllo o di pulizia. • Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio. • In caso di guasto o malfunzionamento della macchina, è necessario spegnerla, scollegarla dalla rete elettrica e contattare il Servizio Assistenza del costruttore. • Per riparazioni rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di particolari di ricambio ed accessori originali. Il mancato rispetto di ciò può compromettere la sicurezza della macchina. • Per qualsiasi comunicazione di guasti o malfunzionamenti contattare il centro di Assistenza più vicino, indicare sempre il nome del modello, il tipo e il numero di matricola della macchina. I dati sono reperibili sull'apposita targa dati. • Qualora la macchina sia ferma per un periodo, prima di rimetterla in servizio, eseguire le operazioni di manutenzione necessarie affinché la macchina possa tornare a lavorare in modo ottimale. • La macchina per il caffè e eventuali apparecchiature aggiuntive (frigorifero, scaldavivande, modulo polveri ecc.) possono essere fissate tra loro e alle pareti tramite apposite staffe. Spegnerle e scollegare le apparecchiature prima di rimuovere i supporti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the machine from the mains and other power sources during all routine maintenance, testing or cleaning operations. • In case of power cord damage, have it replaced by the manufacturer, his authorised technical Service Centre or skilled personnel to prevent any risk. • In case of fault or malfunctioning of the machine, switch it off, unplug it and contact the manufacturer's Service Centre. • For repairs, only contact a Service Centre authorised by the Manufacturer and require the use of original spare parts and accessories. Failure to comply with the above regulations could jeopardise machine safety. • For any communication regarding failures or malfunctioning, contact the nearest Service Centre, indicating the model, the type and the serial number of the machine. The data are shown on the relative rating plate. • If the machine is idle for any period of time, carry out the necessary maintenance operations before returning it to service to ensure it operates in excellent condition. • The coffee machine and any additional equipment (refrigerator, cup warmer, powder module etc.) can be fixed to each other and to the walls using specific brackets. Turn off and disconnect equipment before removing the couplings. 	<ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie die Maschine vor jeder ordentlichen Wartungsarbeit / Inspektions- oder Reinigungsarbeit vom Stromnetz und allen anderen Stromquellen ab. • Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder dessen technischen Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um jedem Risiko vorzubeugen. • Im Falle einer Störung oder Fehlfunktion der Maschine ist es notwendig, diese auszuschalten und vom Stromnetz abzutrennen und den Kundendienst des Herstellers zu kontaktieren. • Wenden Sie sich für Reparaturen ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und fordern Sie die Verwendung von originalen Ersatz- und Zubehörteilen an. Die Nichteinhaltung kann die Sicherheit der Maschine beeinträchtigen. • Nehmen Sie bei jeder Störung oder Fehlfunktion der Maschine Kontakt mit der nächstgelegenen Kundendienststelle auf; geben Sie dabei immer die Modellbezeichnung, den Typ und die Seriennummer der Maschine an. Diese Angaben sind am entsprechenden Datenschild ersichtlich. • Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, führen Sie die erforderlichen Wartungsarbeiten durch, bevor Sie sie wieder in Betrieb nehmen, damit die Maschine wieder in den optimalen Betriebszustand versetzt werden kann. • Die Kaffeemaschine und eventuelle Zusatzgeräte (Kühlschrank, Tassenwärmer, Pulvermodul usw.) können mit speziellen Halterungen aneinander und an den Wänden befestigt werden. Schalten Sie die Geräte aus und trennen Sie sie ab, bevor Sie die Halterungen entfernen.

IT	EN	DE
1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	1. SAFETY INSTRUCTIONS	1. SICHERHEITS- ANWEISUNGEN
<p>1.9. PULIZIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prima di effettuare qualsiasi intervento che prevede la pulizia manuale delle parti interne verificare di aver tolto tensione alla macchina tramite l'interruttore principale. • Assicurarsi che le parti oggetto di pulizia siano completamente fredde. • Non bagnare le parti interne per non danneggiare i componenti elettrici ed elettronici. • Non dirigere eventuali getti d'aria compressa direttamente sui componenti elettrici ed elettronici per non danneggiarli. • Non pulire la macchina con getti d'acqua diretti e non immergerla in acqua o altri liquidi. • Non usare prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o contenenti sostanze nocive alla salute. • Pulire i rivestimenti della macchina, i pannelli e i comandi con panni soffici e asciutti o leggermente imbevuti con acqua • Utilizzare sempre gli appositi D.P.I. secondo le norme di sicurezza vigenti. 	<p>1.9. CLEANING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before carrying out any work involving manual cleaning of the internal parts, make sure that the power to the machine has been disconnected using the main switch. • Make sure that all parts being cleaned are completely cold. • Do not wet internal parts as this may damage electrical and electronic components. • Do not direct compressed air jets at electrical and electronic components as this can damage them. • Do not clean the machine with direct jets of water and do not immerse it in water or other liquids. • Do not use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. • Clean the machine casings, panels and controls with soft, dry cloths or slightly soaked in water • Always use the appropriate PPE, according to the current safety regulations in force. 	<p>1.9. REINIGUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Maschine über den Hauptschalter abgeschaltet wurde, bevor Sie jede Arbeit durchführen, die eine manuelle Reinigung der Innenteile erfordert. • Vergewissern Sie sich darüber, dass die zu reinigenden Teile vollständig abgekühlt sind. • Befeuchten Sie keine Innenteile, da die elektrischen und elektronischen Komponenten beschädigt werden können. • Richten Sie keine Druckluftstrahlen direkt auf die elektrischen und elektronischen Komponenten, da sie beschädigt werden können. • Reinigen Sie die Maschine nicht mit direkten Wasserstrahlen und tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. • Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. • Reinigen Sie die Verkleidungen und Bedienelemente der Maschine mit einem, in Wasser getränkten, Tuch oder mit einem weichen, trockenen Tuch. • Verwenden Sie immer die geeignete PSA gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften.

IT

EN

DE

**1. ISTRUZIONI
DI SICUREZZA****1. SAFETY
INSTRUCTIONS****1. SICHERHEITS-
ANWEISUNGEN****1.10. SMALTIMENTO**

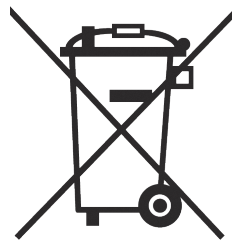
- Qualora sia necessario porre in disuso la macchina, questa deve essere resa inoperante. In particolare è necessario, dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.
- Una volta che la macchina si troverà in stato di disuso o ferma, è necessario svuotare la/le caldaie.
- Il prodotto, se dismesso, non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico ma deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriata per lo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto si consiglia di contattare l'ufficio comunale o il servizio locale di smaltimento rifiuti.

1.10. DISPOSAL

- If the machine is no longer be used, it must be rendered inoperative. In particular, it is necessary to cut the power cord after the plug has been removed.
- Once the machine is inoperative or decommissioned, the boiler(s) must be emptied.
- When dismantled, this product shall not be discarded as household waste, and must be delivered to an authorised waste collection point for disposal of electric and electronic devices. For more detailed information on the recycling of this product, contact your local authorities or the local waste disposal service.

1.10. ENTSORGUNG

- Falls es erforderlich ist, die Maschine außer Betrieb zu setzen, muss diese betriebsunfähig gemacht werden. Insbesondere ist es dazu erforderlich, nachdem der Stecker ausgezogen wurde, das Stromversorgungskabel abzutrennen.
- Nachdem die Maschine außer Betrieb gesetzt oder abgestellt wurde, ist es erforderlich, den/die Kessel zu entleeren.
- Das Produkt darf nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden, sondern es muss an eine geeignete Sammelstelle für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Für genauere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre Gemeinde oder an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienst.



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE



IMPORTANTE:

Leggere e rispettare scrupolosamente le istruzioni di sicurezza prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento.



BEWARE:

Read and strictly comply with the safety instructions before carrying out any intervention.



WICHTIG:

Lesen Sie und halten Sie die Sicherheitsanweisungen genau ein, bevor Sie jede Arbeit durchführen.



ATTENZIONE:

Il montaggio di eventuali gruppi staccati e l'installazione della macchina devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati autorizzati dal costruttore, nel rispetto delle norme vigenti.



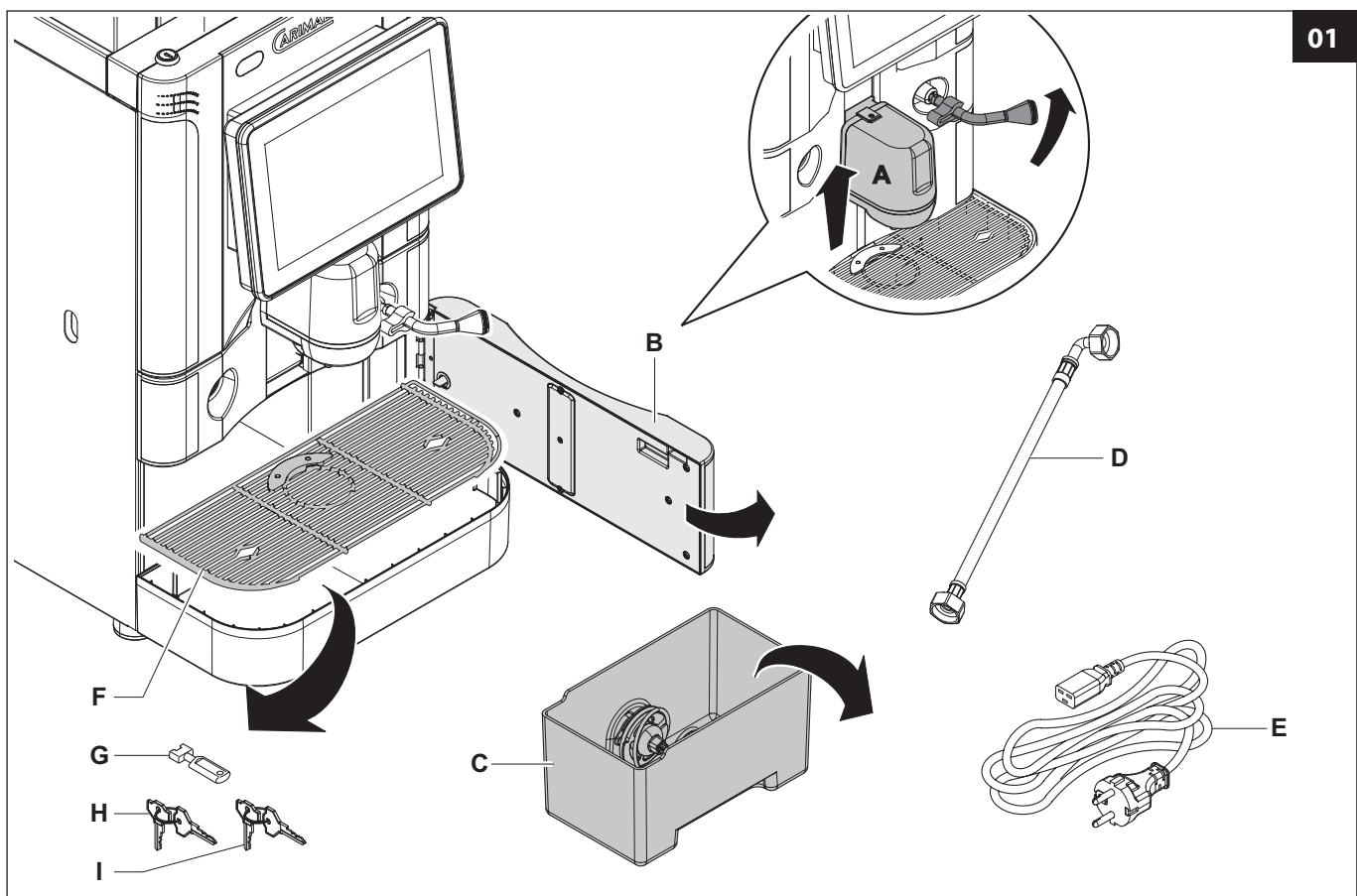
WARNING:

The assembly of any detached units and the installation of the machine must only be carried out by qualified technicians authorised by the manufacturer in accordance with all safety regulations in force.



ACHTUNG:

Der Einbau eventueller getrennten Gruppen und die Installation der Maschine dürfen nur von qualifizierten und vom Hersteller autorisierten Technikern unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.



01

IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE
<p>Alzare il gruppo saliscendi “A” e ruotare la lancia dell’acqua calda (se presente) in modo da aprire la porta frontale inferiore “B” ed estrarre il contenitore raccolta fondi “C” (fig. 01).</p> <p>Sono presenti i componenti di seguito elencati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tubo alimentazione con gomito 3/4 “D” (cod. 95.05254) - Cavo di alimentazione elettrica “E”. <p>Nella bacinella raccolta liquidi, alzando la griglia supporto tazze “F”, si trovano invece:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chiave di esclusione “G” - Chiave porta frontale superiore “H” - Chiave contenitori caffè in grani/solubili “I” <p>La macchina deve essere installata in ambienti chiusi che rispettino le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • temperatura compresa tra + 5° e + 30°C; • umidità relativa: 30% ÷ 70% non condensante. 	<p>Raise the latch unit “A” and rotate the hot water wand (if equipped) to open the lower front door “B” and extract the coffee grounds collection tray “C” (fig 01).</p> <p>The components present are listed below:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supply pipe with 3/4 elbow fitting “D” (code 95.05254) - Electric power cable “E”. <p>In the liquid drip tray, by lifting the cup support grid “F”, you will find:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shut-off key “G” - Upper front door key “H” - Coffee bean/instant coffee container keys “I” <p>The machine machine must be installed in closed environments that meet the following conditions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • temperature of between + 5° and + 30°C; • relative humidity: 30% ÷ 70% non condensing. 	<p>Heben Sie die Schiebeeinheit „A“ an und drehen Sie die Heißwasserlanze (sofern vorhanden), um die untere Fronttür „B“ zu öffnen und den Kaffeesatzbehälter „C“ (Abb. 01) herauszunehmen.</p> <p>Es sind die nachfolgend aufgelisteten Komponenten vorhanden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Versorgungsrohr mit Krümmer 3/4 „D“ (Cod. 95.05254) - Stromversorgungskabel „E”. <p>In der Flüssigkeitsauffangwanne sind nach Anheben des Tassenabstellgitters „F“ die folgenden Komponenten zugänglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Absperrschlüssel „G“ - Schlüssel obere Fronttür „H“ - Schlüssel Behälter Kaffeebohnen/Instantpulver „I“ <p>Die Maschine muss in einer geschlossenen Umgebung installiert werden, die die folgenden Bedingungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatur zwischen + 5° und + 30°C; • relative Luftfeuchtigkeit: 30% ÷ 70% nicht kondensierend.

IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

Posizionare la macchina (fig. 02):

- su una superficie solida e piana, agendo sui piedini di livellamento per una eventuale regolazione
- ad una distanza di 150 mm da pareti o altri oggetti per favorirne l'aerazione
- in posizione orizzontale, su una superficie piana e stabile, in modo che la parte superiore della macchina sia ad una altezza maggiore di 1.5 mt dal pavimento.

Position the machine (fig. 02):

- on a flat solid surface, adjusting the levelling feet as required
- at a distance of 150 mm from walls or other objects, to facilitate ventilation
- in a horizontal position, on a flat and stable surface, so that the upper part of the machine is at a height greater than 1.5 meters from the floor.

Positionieren Sie die Maschine (Abb. 02):

- auf einer festen, ebenen Fläche; wirken Sie zur Ausrichtung ggf. auf die Nivellierfüße ein.
- in einem Abstand von 150 mm zu Wänden oder anderen Gegenständen, um die Belüftung zu erleichtern
- in horizontaler Position, auf einer flachen, stabilen Ebene, so dass sich die Oberseite der Maschine mehr als 1,5 m über dem Boden befindet.



ATTENZIONE:

Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore, né tantomeno introdurvi acqua o liquidi di alcun genere.



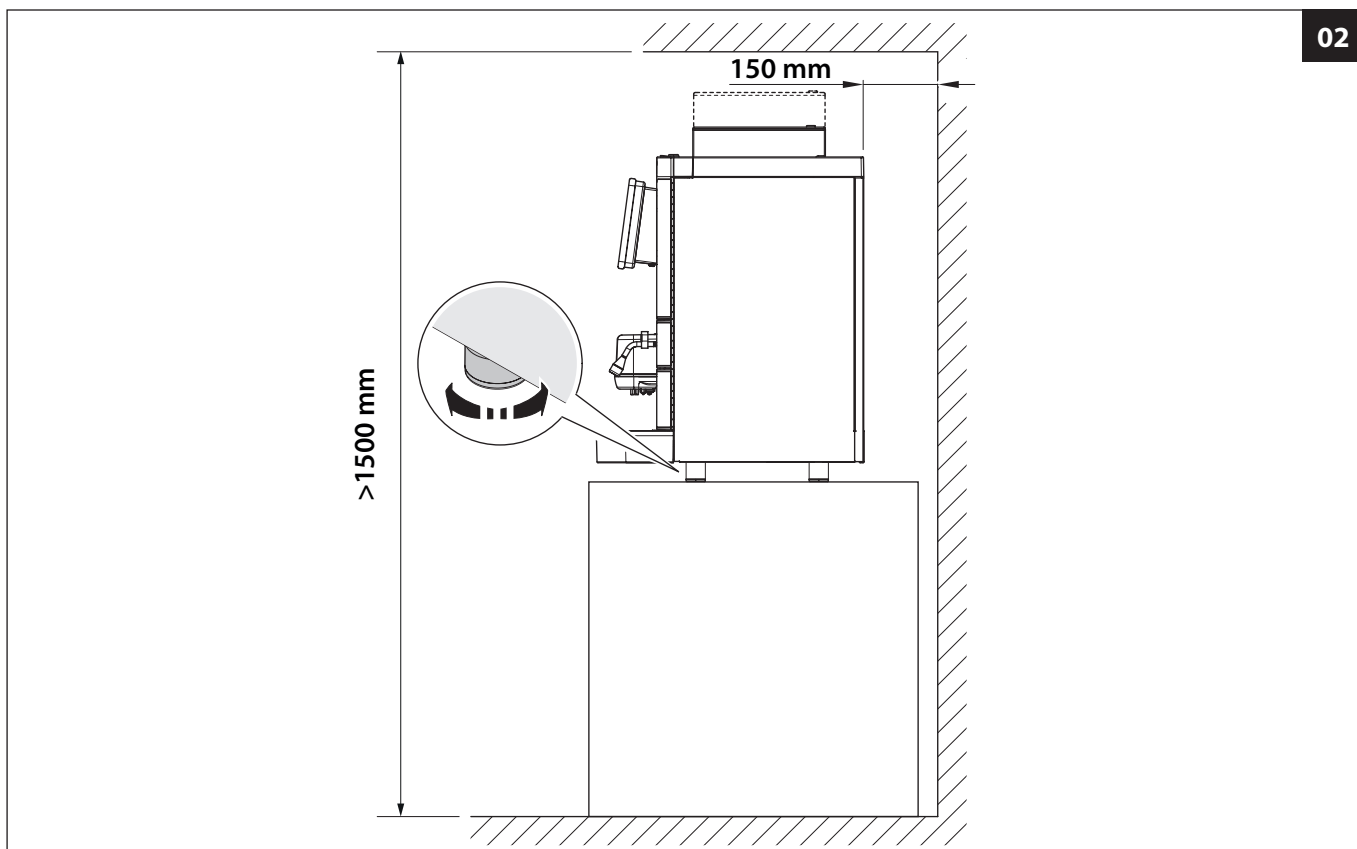
WARNING:







Do not obstruct the openings or slots for ventilation or heat dissipation and do not insert water or any kind of liquid.



ACHTUNG:

Öffnungen oder Schlitze zur Lüftung bzw. Wärmeableitung dürfen nicht verschlossen und keinesfalls mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten gefüllt werden.



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE
2.1. COLLEGAMENTO ALIMEN- TAZIONE IDRICA	2.1. WATER MAINS CONNECTION	2.1. ANSCHLUSS AN DAS WAS- SERNETZ
 ATTENZIONE:	 WARNING:	 ACHTUNG:
Il collegamento all'alimentazione idrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato, nel rispetto delle norme vigenti.	The connection to the water mains must be performed by a skilled technician in compliance with applicable regulations.	Der Anschluss an das Wassernetz muss von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
 IMPORTANTE:	 BEWARE:	 WICHTIG:
Non utilizzare mai la macchina senza acqua.	Never use the machine without water.	Betreiben Sie die Maschine niemals ohne Wasser.
La macchina prevede la sola possibilità di alimentazione con attacco alla rete idrica.	The machine has only a mains water supply option.	Die Maschine kann nur über den Anschluss an das Wassernetz versorgt werden.

IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

**2.1.1 ALIMENTAZIONE CON AT-
TACCO ALLA RETE IDRICA**
(fig. 03)

**2.1.1 SUPPLY VIA A WATER MAINS
CONNECTION**
(fig. 03)

**2.1.1 VERSORGUNG ÜBER AN-
SCHLUSS AN DAS WASSER-
NETZ**
(Abb. 03)



IMPORTANTE:

La pressione della rete idrica non deve superare i 5 bar (0,5 MPa); se superiore il tecnico qualificato dovrà installare un riduttore di pressione. Per evitare danni al circuito idraulico il range ottimale della durezza dell'acqua, in ingresso alla macchina dalla rete, deve essere compreso tra 7 e 10 Gradi Francesi (4 e 6 Gradi Tedeschi).

- Prima di eseguire il collegamento alla rete idrica risciacquare la condotta erogando dal rubinetto circa 5 litri di acqua.



BEWARE:

The mains water pressure must never exceed 5 bar (0.5 MPa); if this is not the case a qualified technician must fit a pressure reducer. To prevent damages to the hydraulic system, the optimal range of the water hardness supplied to the machine by the water mains must be between 7 and 10 French Degrees (4 and 6 German Degrees).

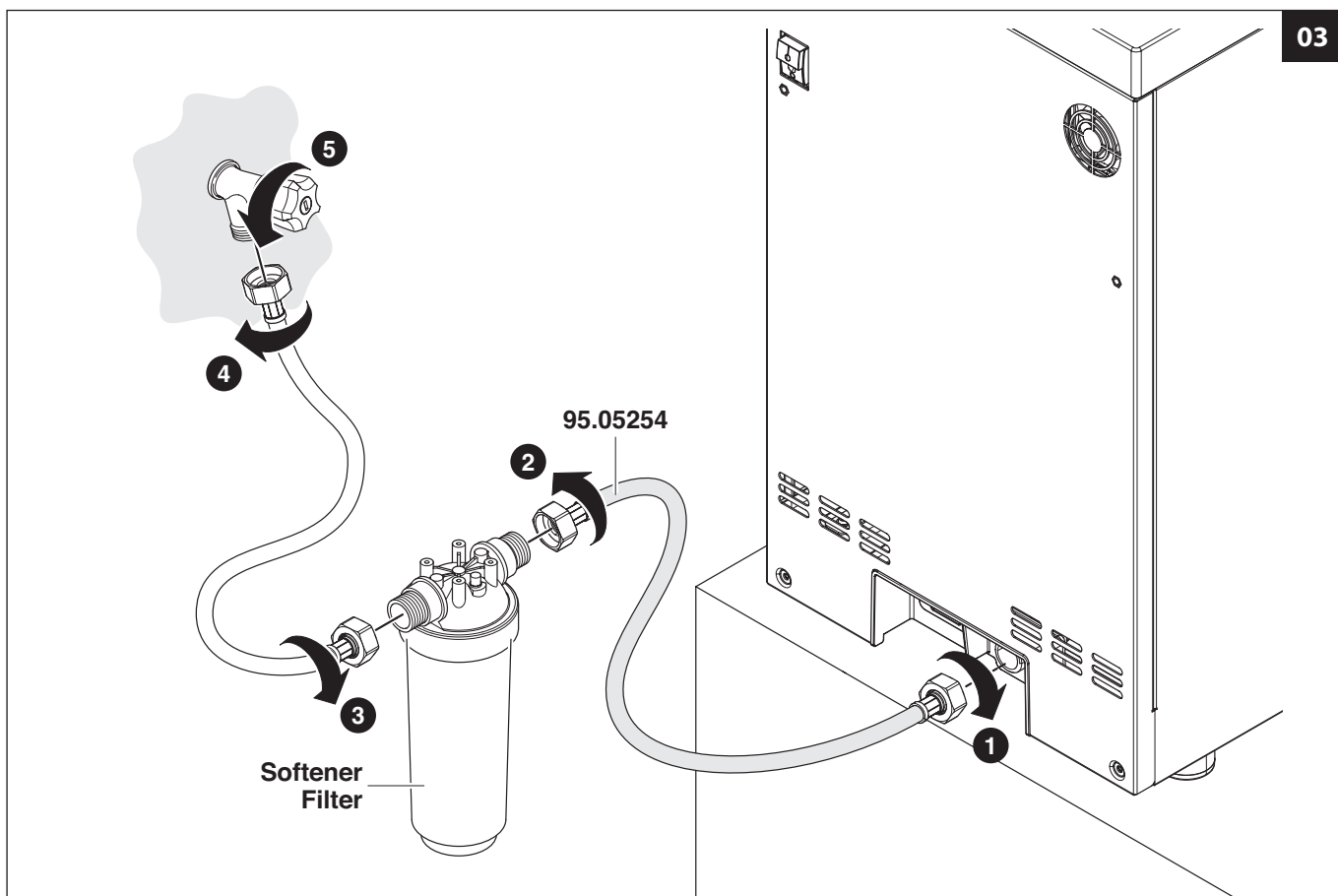
- Before connecting to the water mains, flush the pipe with approximately 5 litres of water from the tap.



WICHTIG:

Der Wassernetzdruck darf 5 bar (0,5 MPa) nicht überschreiten; bei höherem Druck muss der qualifizierte Techniker einen Druckminderer installieren. Um Schäden am Hydraulikkreislauf zu vermeiden, muss der optimale Bereich der Wasserhärte zwischen 7 und 10 Grad französischer Härte (4 und 6 Grad deutscher Härte) liegen.

- Spülen Sie die Rohrleitung, indem Sie etwa 5 Liter Wasser aus dem Wasserhahn ablassen, bevor Sie die Maschine an das Wassernetz anschließen.



IT

EN

DE

2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ

2. COFFEE MACHINE INSTALLATION

2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE

- Per un corretto utilizzo è necessario che sia installato, a cura del cliente, un filtro esterno di decalcificazione (Softener Filter) con sistema di non ritorno dell'acqua.
- Utilizzare **esclusivamente** il tubo di caricamento cod. 95.05254 fornito con l'apparecchiatura, collegando un'estremità all'elettrovalvola di carico della macchina e l'altra all'uscita del filtro di decalcificazione. Prestare attenzione a non schiacciare il tubo.
- Collegare il filtro di decalcificazione al rubinetto dell'acqua.
- Dopo aver collegato la macchina alla rete idrica assicurarsi che il rubinetto sia aperto.

- For the correct use of the machine, it is essential for the customer to install an external Softener Filter with a water check valve system.
- Use **only** the supply tube code 95.05254 supplied with the machine, connecting one end to the machine inlet solenoid valve and the other to the softener filter outlet. Take care not to crush the tube.
- Connect the softener filter to the water tap.
- Make sure the tap is open after connecting the machine to the water mains.

- Für eine korrekte Benutzung muss kundenseitig ein externer Entkalkungsfilter (Softener Filter) mit Wasserrückhaltesystem installiert werden.
- Verwenden Sie **ausschließlich** das mit dem Gerät gelieferte Füllschlauch Cod. 95.05254; schließen Sie ein Ende an das Lademagnetventil der Maschine und das andere Ende an den Ausgang des Entkalkungsfilters an. Achten Sie darauf, dass das Rohr nicht gedrückt wird.
- Schließen Sie den Entkalkungsfilter an den Wasserhahn an.
- Vergewissern Sie sich nach dem Anschluss der Maschine an das Wasser-Netz darüber, dass der Wasserhahn offen ist.



IMPORTANTE:

È vietato utilizzare particolari usati.

2.1.2 ALIMENTAZIONE CON AT- TACCO AD UNA TANICA ESTERNA (fig. 04)

Se la rete idrica non fosse presente o inaccessibile, la macchina Silver Ace ha la possibilità di allacciarsi ad una risorsa idrica esterna come ad es. una tanica. Si deve utilizzare una pompa adeguata con attacco diretto alla macchina.

Di seguito viene mostrato un esempio di allacciamento ad una tanica esterna:

- inserire il tubo di pescaggio della pompa nella tanica
- collegare l'altra estremità del tubo all'IN della pompa (se presente anche il cavo di rilevazione di livello)
- collegare l'OUT della pompa all'IN della macchina
- inserire l'alimentazione della pompa nell'apposita presa di corrente ed accendere il dispositivo



BEWARE:

Do not utilize used parts utilise.

2.1.2 SUPPLY WITH CONNEC- TION TO AN EXTERNAL TANK (fig. 04)

If the water network is not present or is inaccessible, the Silver Ace machine can be connected to an external water resource such as, for example, a tank. A suitable pump with direct connection to the machine must be used.

An example of connection to an external tank is shown below:

- insert the pump siphon pipe into the tank
- connect the other end of the pipe to the IN of the pump (if the level detection cable is also present)
- connect the OUT of the pump to the IN of the machine
- plug the pump power supply into the appropriate socket and turn on the



WICHTIG:

Es ist verboten, gebrauchte Teile zu verwenden.

2.1.2 VERSORGUNG MIT AN- SCHLUSS AN EINEN EXTER- NEN KANISTER (Abb. 04)

Wenn das Wassernetz nicht vorhanden oder unzugänglich ist, kann die Silver Ace Maschine an eine externe Wasserquelle, z.B. einen Kanister, angeschlossen werden. Es muss eine geeignete Pumpe mit direktem Anschluss an die Maschine verwendet werden.

Ein Beispiel für den Anschluss an einen externen Kanister ist unten abgebildet:

- Stecken Sie den Saugschlauch der Pumpe in den Kanister
- Verbinden Sie das andere Ende des Schlauchs an den IN der Pumpe an (wenn auch ein Kabel zur Füllstands-erkennung vorhanden ist)
- Verbinden Sie den OUT der Pumpe mit dem IN der Maschine
- Stecken Sie das Netzteil der Pumpe

IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

La macchina regola l'acqua in ingresso tramite l'elettrovalvola di carico in modo automatico.

device
The machine regulates the inlet water.

in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein
Die Maschine reguliert das einströmende Wasser



IMPORTANTE:

Per evitare danni al circuito idraulico il range ottimale della durezza dell'acqua, in ingresso alla macchina dalla rete, deve essere compreso tra 7 e 10 Gradi Francesi (4 e 6 Gradi Tedeschi).



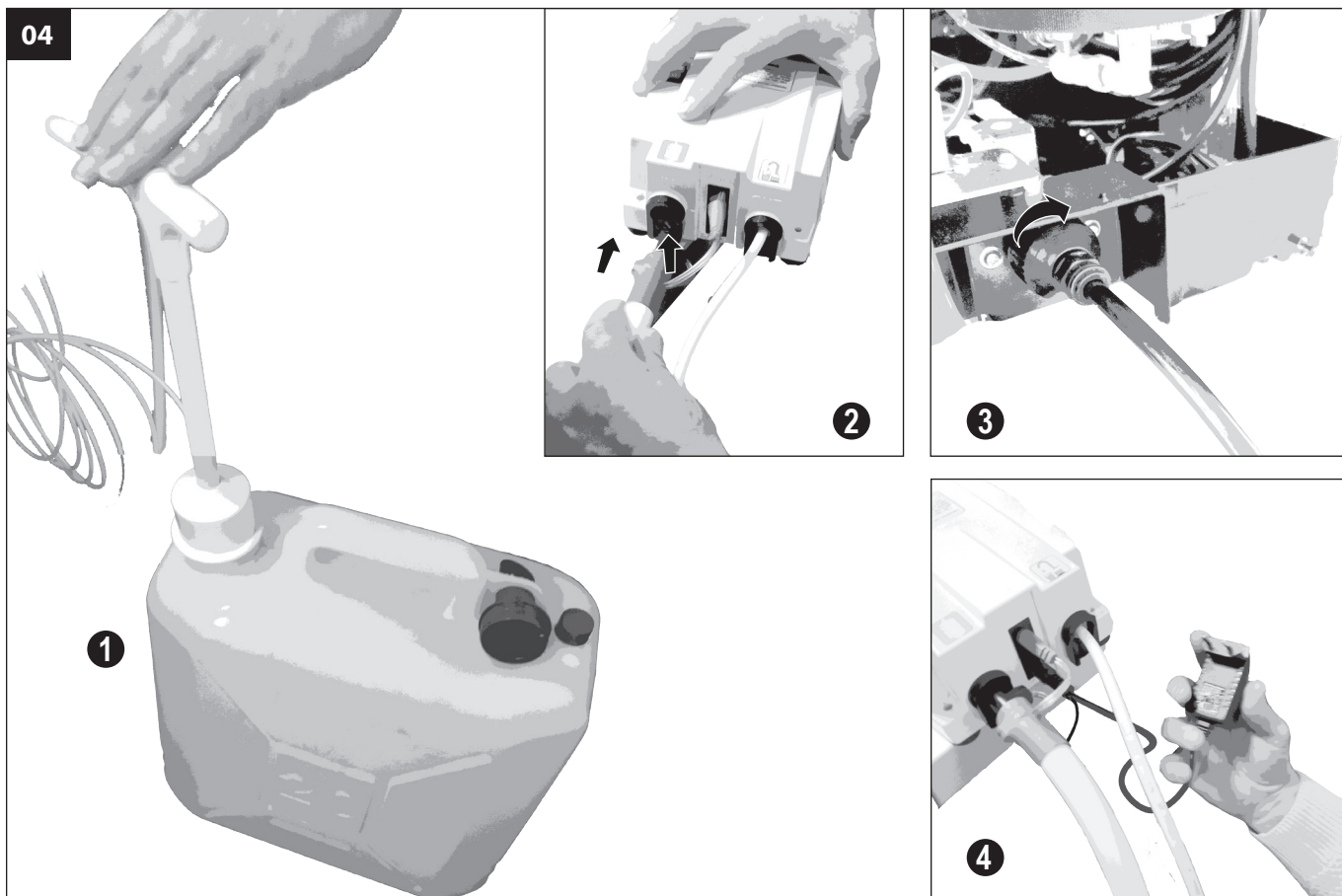
BEWARE:







To prevent damages to the hydraulic system, the optimal range of the water hardness supplied to the machine by the water mains must be between 7 and 10 French Degrees (4 and 6 German Degrees).



WICHTIG:

Um Schäden am Hydraulikkreislauf zu vermeiden, muss der optimale Bereich der Wasserhärte zwischen 7 und 10 Grad französischer Härte (4 und 6 Grad deutscher Härte) liegen.



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE
2.2. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	2.2. CONNECTION TO THE POWER MAINS	2.2. ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ
 ATTENZIONE:	 WARNING:	 ACHTUNG:
<p>Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato, nel rispetto delle norme vigenti.</p> <p>Il tecnico qualificato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati sulla targhetta di identificazione.</p> <p>Tensioni di alimentazione non corrette possono provocare gravi danni all'impianto e alla macchina.</p> <p>Il costruttore declina ogni responsabilità dalla mancata osservanza di quanto sopra segnalato o da danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.</p>	<p>The connection to the power mains must be performed by a skilled technician in compliance with applicable regulations.</p> <p>The technician qualified to perform the power mains connection must ensure that the electrical system is properly earthed and must check that the line voltage and frequency correspond to the data on the rating plate.</p> <p>Incorrect supply voltages can cause serious damage to the system and machine.</p> <p>The Manufacturer declines all liability for failure to comply with the above or for damages caused by failure to ensure proper earthing.</p>	<p>Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.</p> <p>Der für den elektrischen Anschluss zuständige Techniker muss sich darüber vergewissern, dass die elektrische Anlage perfekt geerdet ist, sowie darüber, dass die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Identifikationsschild übereinstimmen.</p> <p>Falsche Versorgungsspannungen können zu schweren Schäden an der Anlage und an der Maschine führen.</p> <p>Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung der oben aufgeführten Hinweise sowie für Schäden durch die fehlende Erdung der Anlage ab.</p>
 PERICOLO:	 HAZARD:	 GEFAHR:
<p>È severamente vietato eseguire questa operazione con mani umide o bagnate.</p>	<p>Do not carry out this operation with wet or damp hands.</p>	<p>Es ist strengstens verboten, diesen Vorgang mit nassen oder feuchten Händen auszuführen.</p>

IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

Eeguire il collegamento come di seguito (fig. **05**):

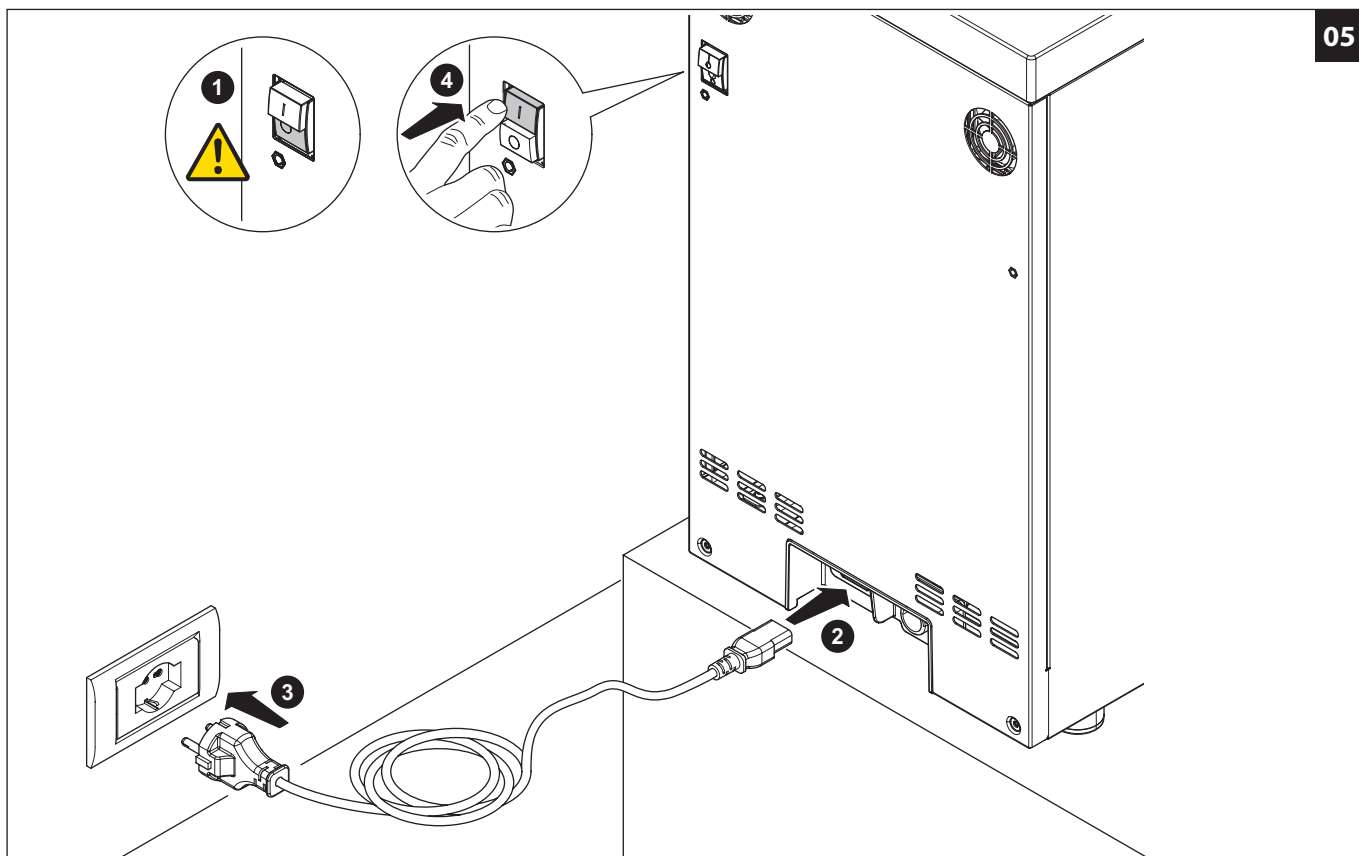
- Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione "O";
- **Utilizzare il cavo di alimentazione fornito in dotazione.** Svolgerlo per tutta la sua lunghezza onde evitare pericolosi surriscaldamenti;
- Inserire a fondo il connettore di alimentazione nell'apposita presa presente in macchina;
- Collegare la spina di alimentazione ad una presa predisposta in base alle caratteristiche della macchina stessa.
- Portare il pulsante di accensione in posizione "I" per accendere la macchina; attendere il caricamento iniziale del firmware e seguire la procedura a display.

Perform the connection as follows (fig. **05**):

- Before connecting the machine to the power mains, make sure that the power-up switch is in the "O" position.
- **Use the power cord supplied.** Unroll the entire length of the power cord to prevent the risk of dangerous overheating;
- Fully insert the power connector plug into the power socket on the machine;
- Insert the plug into a socket suitable for the type of machine being used.
- Turn the power-up switch to the "I" position to power-up the machine; wait for the firmware to load and follow the on-screen procedure.

Führen Sie den Anschluss wie nachfolgend beschrieben durch (Abb. **05**):

- Vergewissern Sie sich darüber, dass sich der Einschalter in der Stellung „O“ befindet, bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen;
- **Verwenden Sie das mitgelieferte Stromversorgungskabel.** Wickeln Sie das Kabel über seine gesamte Länge ab, um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden;
- Stecken Sie den Stromversorgungsstecker vollständig in die entsprechende Steckdose der Maschine ein;
- Schließen Sie den Netzstecker an eine dafür vorgesehene Steckdose je nach den Eigenschaften der Maschine an.
- Bringen Sie den Einschalter in die Stellung „I“, um die Maschine einzuschalten; warten Sie das anfängliche Laden der Firmware ab und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



IT

EN

DE

2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ

2. COFFEE MACHINE INSTALLATION

2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE



IMPORTANTE:

In caso di stoccaggio prolungato è tassativo che la temperatura dell'ambiente non sia inferiore ai 2°C. Al successivo utilizzo non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.

2.3. COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

In caso di altre macchine installate a breve distanza, il tecnico qualificato dovrà obbligatoriamente eseguire questo tipo di collegamento, necessario per evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate in uno stesso locale.



Sul lato inferiore del prodotto è presente un morsetto di collegamento identificato con il simbolo IEC 60417-5021 a cui deve essere collegato il conduttore equipotenziale.

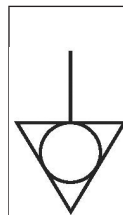


BEWARE:

In case of extended storage, the room temperature must not drop below 2 °C. The next time the machine is used, do not turn it on unless it has been reconditioned for at least 1 hour in a place with a suitable ambient temperature.

2.3. EQUIPOTENTIAL BONDING

If the machine is installed near other machines, the qualified technician must perform this type of connection, so as to avoid differences in the electrical potential between the ground connectors of the equipment installed in the same room.



On the lower side of the product is a connection terminal identified with the symbol IEC 60417-5021 to which the equipotential bonding conductor must be connected.



WICHTIG:

Bei längerer Lagerung ist unbedingt darauf zu achten, dass die Umgebungstemperatur 2°C nicht unterschreitet. Schalten Sie die Maschine bei der nächsten Benutzung erst wieder ein, nachdem sie mindestens 1 Stunde lang an einem Ort mit geeigneter Raumtemperatur konditioniert wurde.

2.3. POTENTIALAUSGLEICH

Bei weiteren, in geringerer Entfernung installierten Maschinen muss der qualifizierte Techniker zwingend diese Art von Anschluss vornehmen, um elektrische Potentialunterschiede zwischen den im gleichen Raum installierten Massen von Maschinen zu vermeiden.



Auf der Unterseite des Produktes befindet sich eine Anschlussklemme mit dem Symbol IEC 60417-5021, an die der Potentialausgleichsleiter angeschlossen werden muss.

2.4. CARICAMENTO CIRCUITO IDRICO

Alla prima installazione o dopo lo svuotamento eseguire la procedura di caricamento caldaia.

Questa operazione consente di caricare il filtro, la pompa e il circuito della caldaia.



ATTENZIONE:

Omettere questa operazione può causare un grave danneggiamento della macchina e l'immediato decadimento della responsabilità del costruttore sul funzionamento della medesima.

2.4. WATER CIRCUIT LOADING

When installing for the first time or after emptying the system, carry out the boiler filling procedure.

This operation serves to load the filter, the pump and the boiler circuit.



WARNING:

By omitting this operation, the machine may be seriously damaged and the Manufacturer's liability on machine functioning shall lapse immediately.

2.4. BEFÜLLEN DES WASSERKREISLAUFS

Führen Sie bei der Erstinbetriebnahme bzw. nach der Entleerung den Füllvorgang des Kessels durch.

Durch diesen Vorgang wird der Filter, die Pumpe und den Kesselkreislauf befüllt.



ACHTUNG:

Die Nichtausführung dieses Vorgangs kann die Maschine schwer beschädigen und zieht das sofortige Verfallen jeglicher Haftung des Herstellers für das Funktionieren der Maschine nach sich.

IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

1. Premere il pulsante **“Next”** per avviare il riempimento della caldaia (fig. **06 a**).
2. Posizionare un contenitore sotto gli ugelli per un'eventuale fuoriuscita di acqua durante lo sfiato iniziale dell'aria presente nel circuito, quindi premere il pulsante **“Next”** (fig. **06 b**).
3. Attendere il completamento del caricamento caldaia (fig. **06 c**).
4. Completata la procedura verrà visualizzata la schermata **POWER ON** (fig. **06 d**).

1. Press the **“Next”** button to start filling the boiler (fig **06 . a**).
2. Place a container under the nozzles to collect any water that may escape during the initial exhaust of the water in the circuit, then press the **“Next”** button (fig **06 . b**).
3. Wait until the boiler filling is completed (fig. **06 c**).
4. At the end of the procedure, the **“POWER ON”** screen is displayed (fig. **06 d**).

1. Drücken Sie die Taste **„Next“**, um den Füllvorgang des Kessels einzuleiten (Abb. **06 a**).
2. Stellen Sie einen Behälter unter die Düsen, um bei der Entlüftung des Kreislaufs austretendes Wasser aufzufangen, und drücken Sie dann die Taste **„Next“** (Abb. **06 b**).
3. Warten Sie, bis der Füllvorgang des Kessels abgeschlossen ist (Abb. **06 c**).
4. Nach Abschluss des Vorgangs wird die Seite **POWER ON** (Abb. **06 D**) angezeigt.



IMPORTANTE:

Il processo di caricamento del circuito idraulico, dopo il suo avvio, non può essere fermato e deve essere portato a termine per far funzionare regolarmente la macchina.



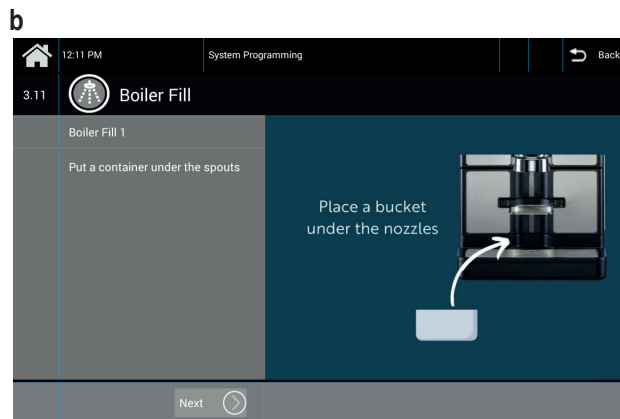
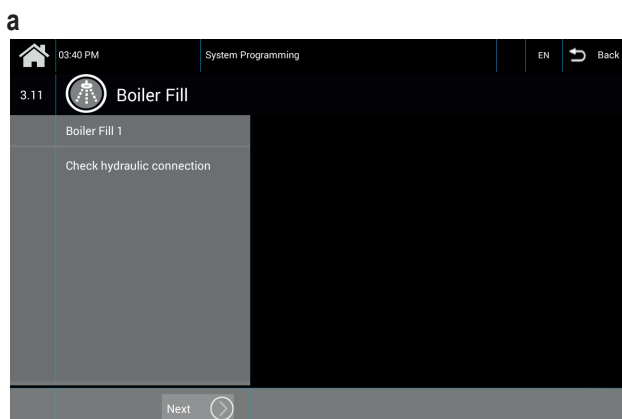
BEWARE:

After it has been started, the hydraulic circuit loading process cannot be stopped and must be completed in order for the machine to operate properly.

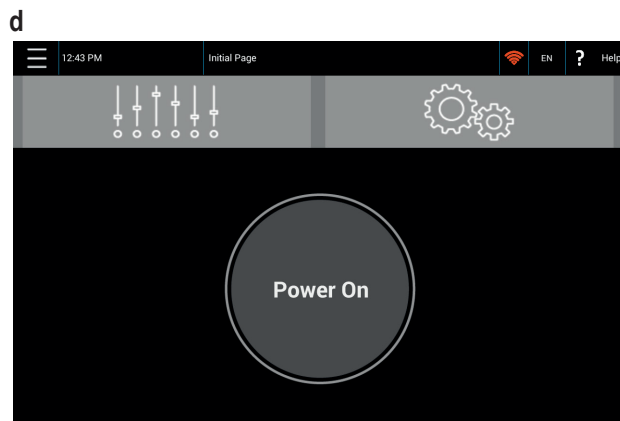
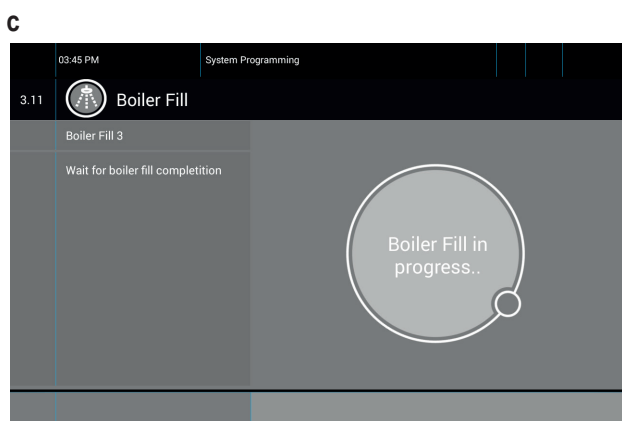





WICHTIG:

Der Füllvorgang des Hydraulikkreislaufs kann nach dessen Einleitung nicht mehr angehalten werden und muss zu Ende geführt werden, damit die Maschine ordnungsgemäß funktionieren kann.



06



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE
2.5. LAVAGGIO CIRCUITO EROGAZIONE	2.5. DISPENSING CIRCUIT WASHING	2.5. SPÜLEN DES ABGABEKREISLAUFS
 ATTENZIONE:	 WARNING:	 ACHTUNG:
<p>Al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di inutilizzo della macchina, effettuare il lavaggio del circuito di erogazione in modo da eliminare possibili impurità presenti nella caldaia o nell'impianto.</p>	<p>When using for the first time, or after a long period of disuse, clean the dispensing circuit to eliminate any impurities that may be in the boiler or system.</p>	<p>Spülen Sie bei der Erstbenutzung bzw. nach längerer Nichtbenutzung der Maschine den Abgabekreislauf, um eventuelle Verunreinigungen im Kessel oder in der Anlage zu beseitigen.</p>
<p>Utilizzare uno dei seguenti due metodi alternativi:</p>	<p>Use one of the following two alternative methods:</p>	<p>Verwenden Sie eine der beiden folgenden alternativen Methoden:</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Erogare circa 4 - 6 litri di acqua, a seconda delle versioni, da: <ul style="list-style-type: none"> - Lancia acqua calda (se presente); - By-pass acqua; - Ugello erogazione caffè lungo o solubili senza la presenza dei prodotti nei relativi contenitori. 2. Lanciare un lavaggio "All in One" (da ripetere 2-3 volte) che permette l'esecuzione del lavaggio circuito (compreso milker) in modalità semiautomatica. Vedi capitolo 4 "Operazioni pulizia". 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dispense 4-6 litres of water, depending on the model, using the: <ul style="list-style-type: none"> - Hot water wand (if fitted); - Water by-pass; - Long or instant coffee dispensing wand without the presence of products in the relevant containers. 2. Run an "All in One" cleaning cycle (to be repeated 2-3 times) that allows the circuit wash (including the milker) to be performed in semi-automatic mode. See "Cleaning operations" chapter 4. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie je nach Ausführung ca. 4 - 6 Liter Wasser ab: <ul style="list-style-type: none"> - aus der Heißwasserlanze (sofern vorhanden); - aus der Wasserumleitung; - aus der Düse zur Abgabe von verlängertem Kaffee bzw. Instantgetränken bei leeren Produktbehältern. 2. Starten Sie einen „All in One“-Reinigungsvorgang (2-3 Mal wiederholen), um die Reinigung des Kreislaufs (einschließlich Milker) im halbautomatischen Modus vorzunehmen. Siehe Kapitel 4 „Reinigungsarbeiten“.

IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

2.6. CARICAMENTO PRODOTTI

- Aprire il contenitore prodotti desiderato con l'apposita chiave (fig. 07).



IMPORTANTE:

Prima di versare il prodotto nel contenitore, chiudere il tappo blu di protezione della serratura "A".

- Versare nell'apposito contenitore il prodotto desiderato facendo attenzione a non versarlo sulla macchina (fig. 08).



ATTENZIONE:

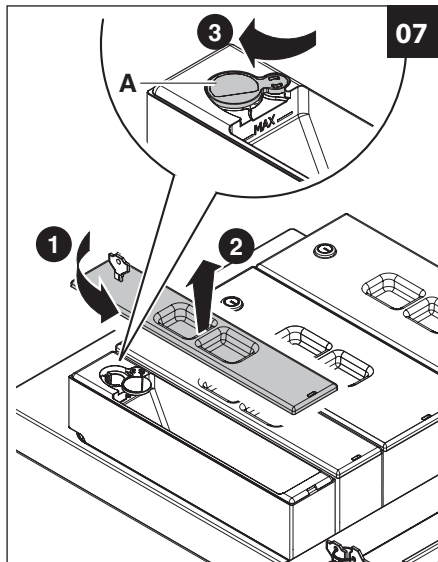
Ogni contenitore deve essere riempito con una sola tipologia di caffè/solubile.



IMPORTANTE:

Prima di chiudere il contenitore, aprire il tappo blu di protezione della serratura "A" (fig. 09).

- Chiudere il contenitore e bloccarlo con la serratura in modo corretto per evitare il blocco macchina.



2.6. PRODUCT FILLING

- Open the required product container using the corresponding key (fig. 07).



BEWARE:

Before pouring the product into the container, close the blue lock protection plug "A".

- Pour the required product into the container, without pouring it onto the machine (fig. 08).



ATTENZIONE:

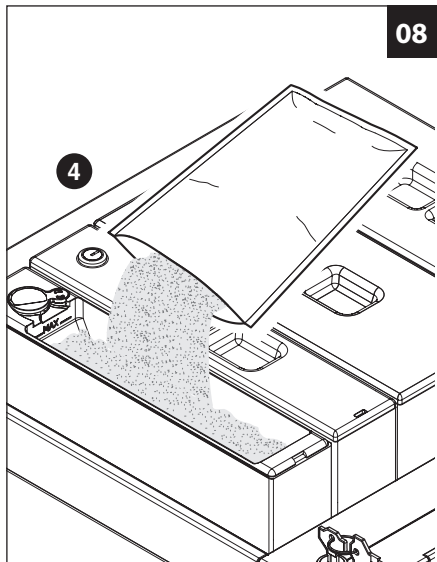
Each container should be filled with one type of coffee beans/instant coffee only.



BEWARE:

Before closing the container, open the blue lock protection plug "A" (fig. 09).

- Close the container and lock it properly to prevent a machine stop.



2.6. LADEN DER PRODUKTE

- Öffnen Sie den gewünschten Produktbehälter mit dem entsprechenden Schlüssel (Abb. 07).



WICHTIG:

Schließen Sie die blaue Schutzkappe des Verschlusses „A“, bevor Sie das Produkt in den Behälter füllen.

- Füllen Sie das gewünschte Produkt in den entsprechenden Produktbehälter; achten Sie darauf, es nicht auf die Maschine zu verschütten (Abb. 08).



ACHTUNG:

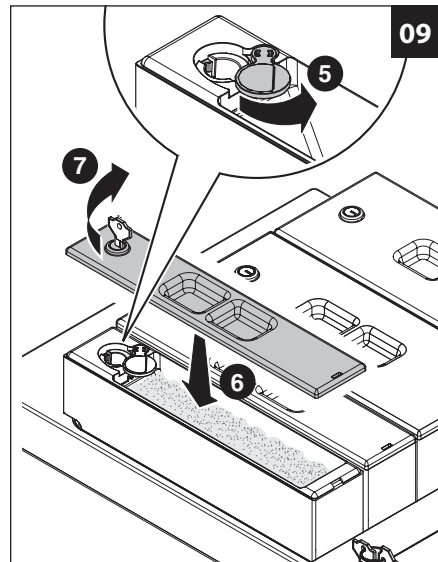
Jeder Behälter darf nur mit einer Kaffee-/Instantpulversorte gefüllt werden.



WICHTIG:

Öffnen Sie die blaue Schutzkappe des Verschlusses „A“, bevor Sie den Behälter schließen (Abb. 09).

- Schließen Sie den Behälter und sichern Sie ihn mit dem Verschluss, um ein Blockieren der Maschine zu vermeiden.



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE

• Riporre la chiave in un luogo non facilmente accessibile.
La procedura descritta risulta valida anche se installati i contenitori maggiorati (optional).

• Store the key in a secure area which is not easy to access.
The process described is valid, even if the optional larger containers are fitted.

• Bewahren Sie den Schlüssel an einem nicht leicht zugänglichen Ort auf.
Das beschriebene Verfahren gilt auch, wenn die vergrößerten Behälter (optional) installiert sind.

2.7. TARATURA PRODOTTI

È necessario effettuare un'erogazione di prova per poter eseguire la taratura dei vari prodotti e ottimizzare l'erogazione della bevanda.

Procedere nel seguente modo (fig. 09):

- Dalla schermata iniziale **POWER ON** premere il pulsante centrale per accedere alla videata di selezione bevande;
- Premere l'icona in alto a sx;
- Inserire e confermare la password di accesso richiesta per la modifica dei parametri;
- Premere l'icona relativa alla voce "Doses setup";

2.7. PRODUCT CALIBRATION

It is necessary to carry out a dispensing test in order to weigh the powder product and therefore optimise the dispensing of the beverage.

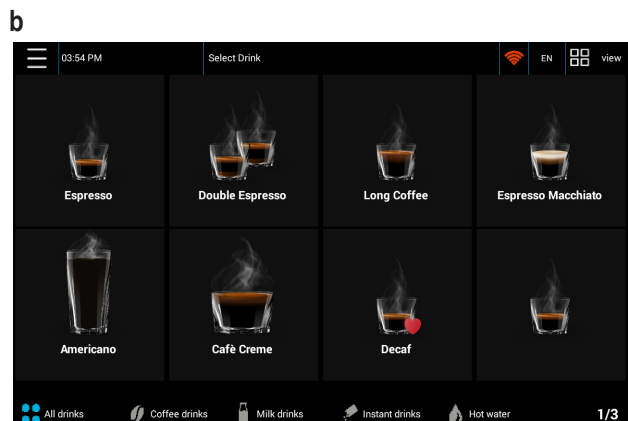
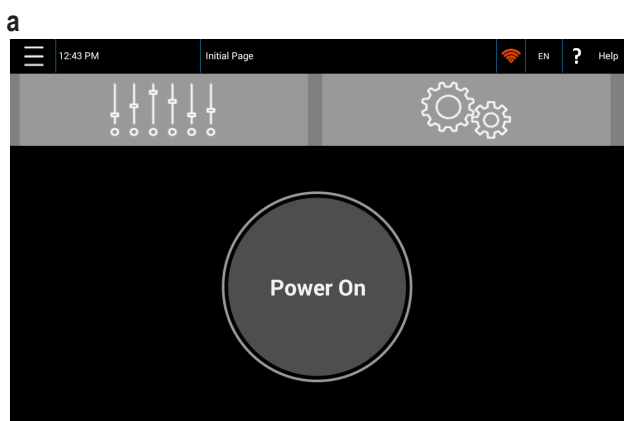
Proceed as follows (fig. 09):

- From the **POWER ON** home page, press the centre button to access the select beverage screen;
- Press the icon in the top left corner;
- Enter and confirm the access password required for parameter modification;
- Press the icon for "Doses setup";

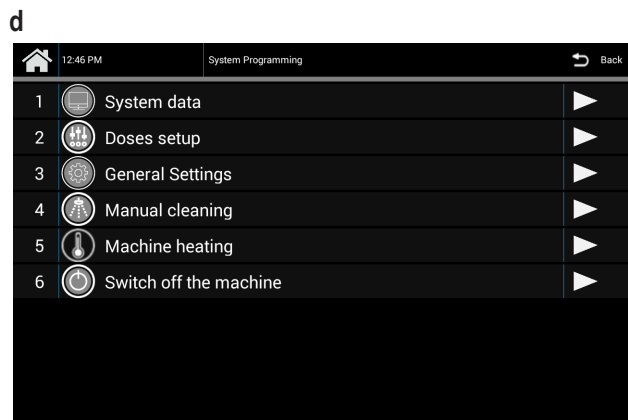
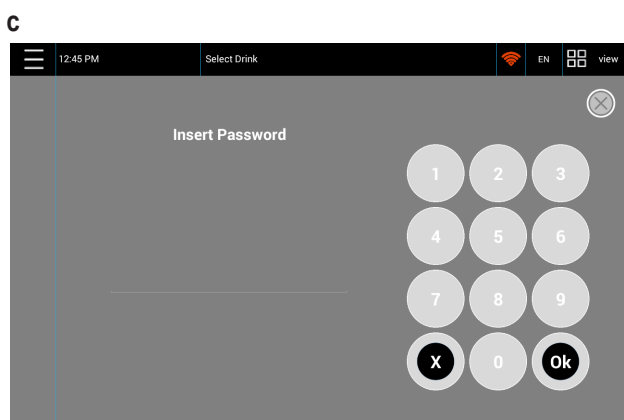
2.7. EINSTELLUNG DER PRODUKTE

Führen Sie eine Ausgabe Durch, um die verschiedenen Produkte einzustellen und die Getränkeausgabe zu optimieren. Gehen Sie dazu wie nachfolgend beschrieben vor (Abb. 09):

- Auf der Startseite **POWER ON** drücken Sie auf das Symbol in der Mitte, um die Seite zur Auswahl der Getränke aufzurufen;
- Drücken Sie auf das Symbol oben links;
- Geben Sie das für die Änderung der Parameter erforderliche Zugangspasswort ein und bestätigen Sie die Eingabe;
- Drücken Sie auf das Symbol zur „Doses setup“ (Mengeneinstellung);



10



IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**



**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**



**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**



2.7.1 TARATURA MACININI
(fig. 10 11)

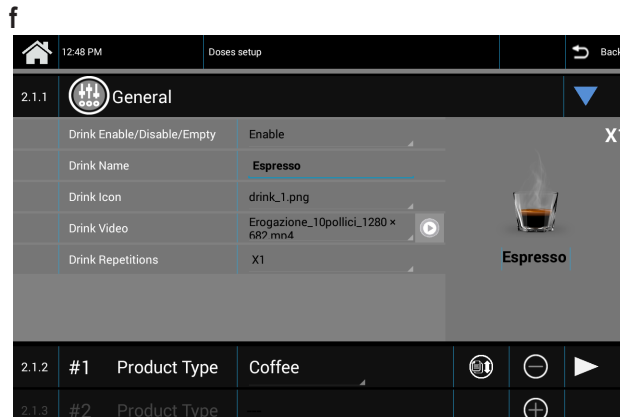
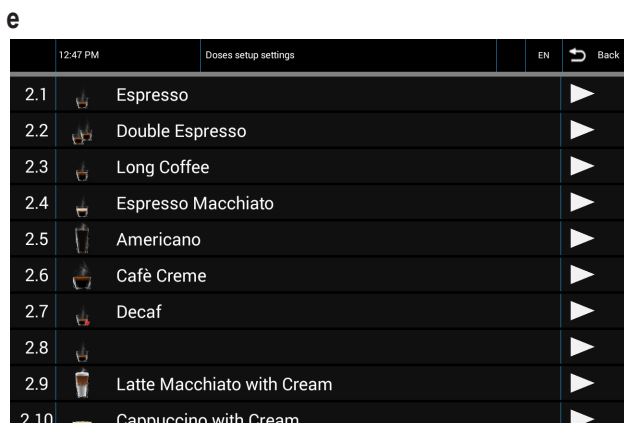
2.7.1 GRINDER CALIBRATION
(fig. 10 11)

2.7.1 EINSTELLUNG DER MÜHLEN
(Abb. 10 11)

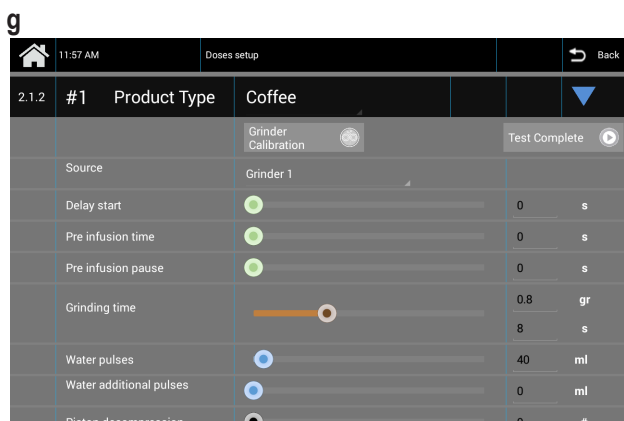
- e) Scorrere il menu e premere l'icona  relativa ad una bevanda a base di caffè (es. "Espresso");
- f) Premere l'icona  relativa ad una delle ricette presenti;
- g) NB: Se presenti più contenitori caffè è necessario impostare, alla voce "Source", il macinino relativo al contenitore interessato; quindi premere il pulsante "Grinder Calibration";

- e) Scroll through the menu and press the icon  for a coffee based beverage (e.g. "espresso");
- f) press the icon  for one of the recipes present;
- g) NB: If multiple coffee containers are present, set the grinder for the relative container under "Source", then press the "Grinder Calibration" button;

- e) Blättern Sie durch das Menü und drücken Sie das Symbol  zu einem Kaffeegetränk (z. B. „Espresso“);
- f) Drücken Sie das Symbol  zu einem der gespeicherten Rezepte;
- g) N.B.: Wenn mehrere Kaffeebehälter vorhanden sind, muss bei „Source“ die Mühle des betreffenden Behälters eingestellt werden; drücken Sie dazu die Taste „Grinder Calibration“ (Mühlenkalibrierung);



11



IT

EN

DE

2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ

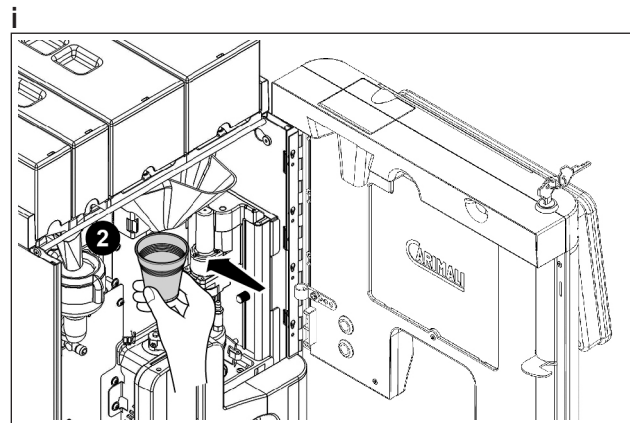
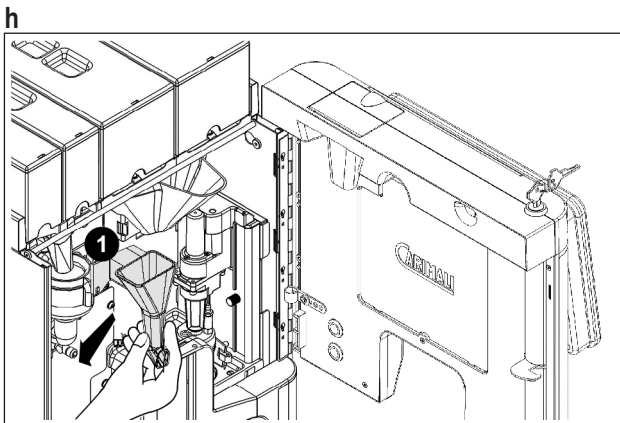
2. COFFEE MACHINE INSTALLATION

2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE

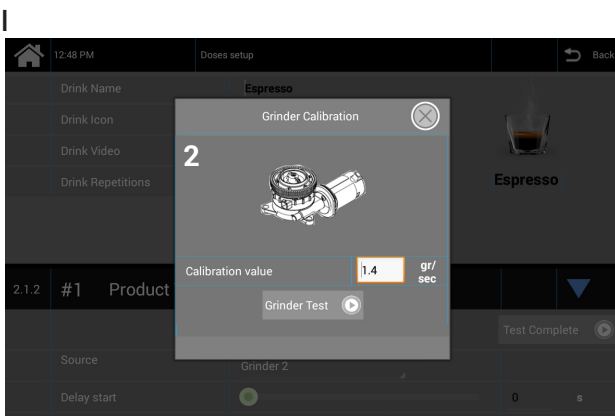
- h)** Aprire la porta frontale superiore, svitare la vite di fissaggio e rimuovere lo scivolo del contenitore relativo al macinino che si sta calibrando;
- i)** Posizionare un bicchierino sotto la bocchetta di uscita del caffè;
- l)** Premere il pulsante “Grinder Test” per avviare la macinatura.
Al termine pesare la quantità di caffè macinato e verificare che corrisponda a quanto desiderato. In caso contrario, a parità di tempo impostato, è necessario aumentare o diminuire il valore inserito nel campo “Calibration Value”. Inserito il nuovo valore e chiusa la finestra “Grinder Calibration”, premendo in alto a dx su “X”, il nuovo set viene memorizzato e trasferito su tutte le ricette a base di Espresso. In ultimo riposizionare lo scivolo

- h)** Open the upper front door, loosen the fixing screw and remove the container outlet for the grinder being calibrated;
- i)** Place a small cup under the coffee outlet;
- l)** Press the “Grinder Test” button to start grinding.
When finished, weigh the quantity of ground coffee and check that it corresponds to the desired quantity. If this is not the case, you must increase or decrease the value entered in the “Calibration Value” field for the same set time. Enter the new value and close the “Grinder Calibration” window, clicking the “X” in the top right corner, the new set will be saved and transferred to all espresso recipes. Finally, reposition the coffee chute and close the upper front door.

- h)** Obere Fronttür öffnen, Befestigungsschraube lösen und den Schieber des Behälters entfernen, welcher sich auf die zu kalibrierende Mühle bezieht;
- i)** Stellen Sie einen Becher unter den Kaffeeauslauf;
- l)** Drücken Sie die Taste „Grinder Test“ (Mühlentest), um den Mühlvorgang zu starten.
Wiegen Sie nach Abschluss des Vorgangs die Menge des gemahlene Kaffees und überprüfen Sie, ob sie der gewünschten Menge entspricht. Ist dies nicht der Fall, erhöhen oder verringern Sie den im Feld „Calibration Value“ (Kalibrierungswert) eingegebenen Wert, ohne die eingestellte Zeit zu verändern.
Nach Eingabe des neuen Werts und Schließen des Fensters „Grinder Calibration“ (Mühlenkalibrierung) durch



12



IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

caffè e chiudere la porta frontale superiore.

È anche possibile regolare la macinatura del caffè, fine o grossa (fig. 13):

- Aprire la porta frontale superiore.
- Effettuare la regolazione del macinino tramite l'apposita chiave in dotazione: ruotandola in senso orario si allarga la macinatura, in senso antiorario si stringe. La regolazione è di grandezza micrometrica.
- Chiudere la porta frontale superiore.

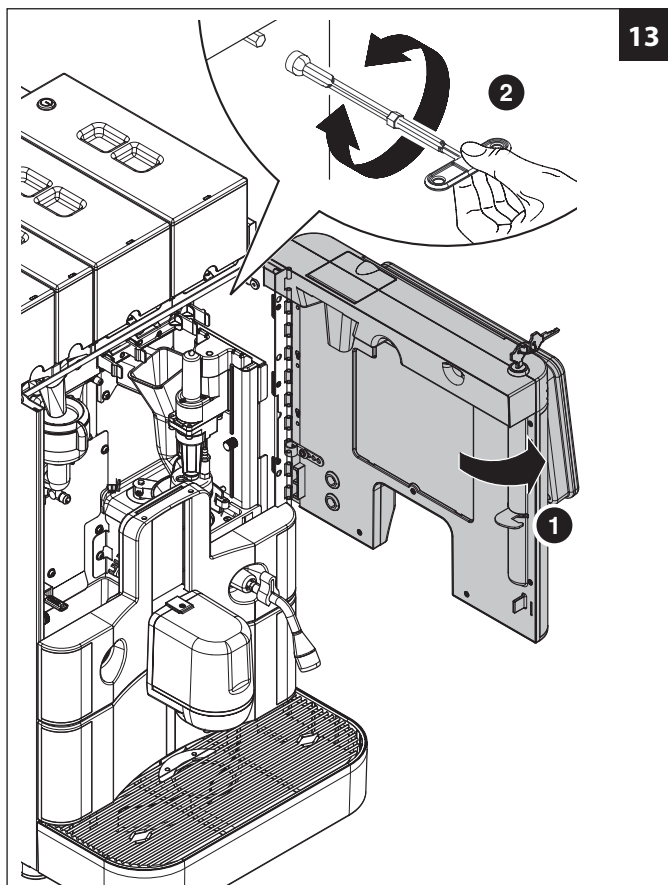
It is also possible to adjust the coffee grinding to fine or coarse (fig. 13):

- Open the upper front door.
- Use the supplied key to adjust the grinder: turn it clockwise to increase the grinding size and counter clockwise to decrease the grinding size. The adjustment uses micrometric sizes.
- Close the upper front door.

Drücken auf „X“ oben rechts wird der neue Satz gespeichert und auf alle Espresso-Rezepte übertragen. Anschließend setzen Sie die Kaffeerutschbahn wieder ein und schließen die obere Fronttür.

Es ist auch möglich, den Mahlgrad des Kaffees, fein oder grob, einzustellen (Abb. 13):

- Öffnen Sie die obere Fronttür.
- Stellen Sie die Mühle mit dem entsprechenden mitgelieferten Schlüssel ein: Das Drehen im Uhrzeigersinn ergibt einen gröberen Mahlgrad, das Drehen gegen den Uhrzeigersinn einen feineren. Die Einstellung erfolgt mikrometrisch.
- Schließen Sie die obere Fronttür.



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE

2.7.2 TARATURA SOLUBILI
(fig. 13 14)

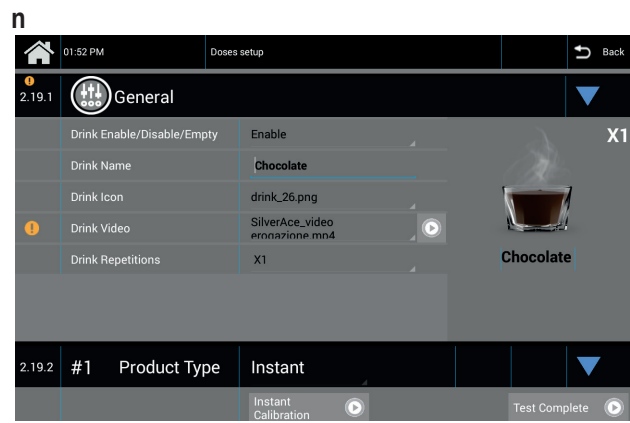
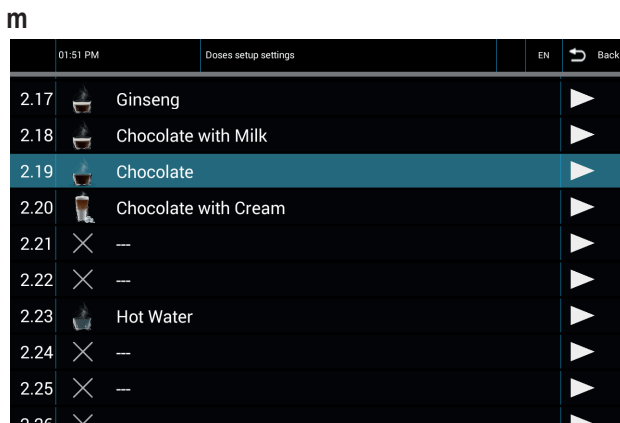
- m) Scorrere il menu e premere l'icona relativa ad una bevanda a base di solubile (es. "Chocolate");
- n) Premere l'icona relativa ad una delle ricette presenti;
- o) **NB:** Se presenti più contenitori solubili è necessario impostare, alla voce "Source", il motore relativo al contenitore interessato; quindi premere il pulsante "Instant Calibration";

2.7.2 INSTANT PRODUCT CALIBRATION
(fig. 13 14)

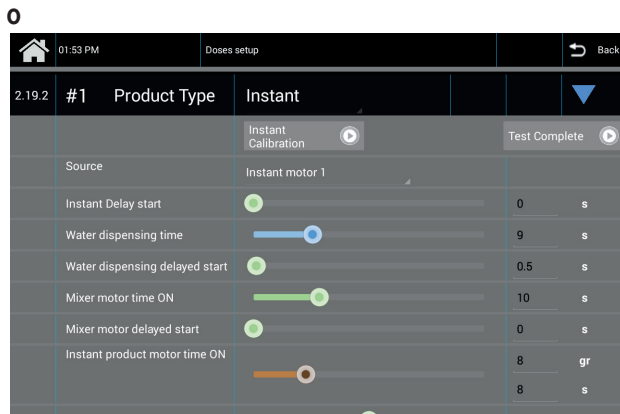
- m) Scroll through the menu and press the icon for a instant based beverage (e.g. "Chocolate");
- n) Press the icon for one of the recipes present;
- o) **NB:** If multiple soluble product containers are present, set the motor for the relative container under "Source", then press the "Instant Calibration" button;

2.7.2 EINSTELLUNG DER INSTANTPULVER
(Abb. 13 14)

- m) Blättern Sie durch das Menü und drücken Sie das Symbol zu einem Instantpulvergetränk (z. B. „Kakao“);
- n) Drücken Sie das Symbol zu einem der gespeicherten Rezepte;
- o) **N.B.:** Wenn mehrere Instantpulverbehälter vorhanden sind, muss bei „Source“ die Mühle des betreffenden Behälters eingestellt werden; drücken Sie dazu die Taste „Instant Calibration“ (Instantgetränk-Kalibrierung);



14



IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

- p) Aprire la porta frontale superiore e ruotare la ghiera come indicato in figura.
- q) Sfilare il mixer e posizionare un bicchierino sotto il contenitore solubile;
- r) Premere il pulsante "Instant Test" per avviare la discesa del prodotto solubile.

Al termine pesare la quantità di prodotto e verificare che corrisponda a quanto desiderato.

In caso contrario, a parità di velocità motore, è necessario aumentare o diminuire il valore inserito nel campo "Calibration Value".

Inserito il nuovo valore e chiusa la finestra "Instant Calibration", premendo in alto a dx su "X", il nuovo set viene memorizzato e trasferito su tutte le ricette a base di solubile. In ultimo riposizionare il mixer bloccando la relativa ghiera e chiudere la porta frontale superiore.

- p) Open the upper front door and turn the ring nut as shown in the diagram.

- q) Remove the mixer and place a cup under the instant product container;

- r) Press the "Instant Test" button to start the descent of the instant product;

When finished, weigh the quantity of the instant product and check that it corresponds to the desired quantity.

If this is not the case, you must increase or decrease the value entered in the "Calibration Value" field for the same motor speed.

Enter the new value and close the "Instant Calibration" window, clicking the "X" in the top right corner, the new set will be saved and transferred to all Instant product recipes. Finally, reposition the mixer and fasten in place using a ring nut, then close the upper front door.

- p) Öffnen Sie die obere Fronttür und drehen Sie den Gewinding wie in der Abbildung gezeigt.

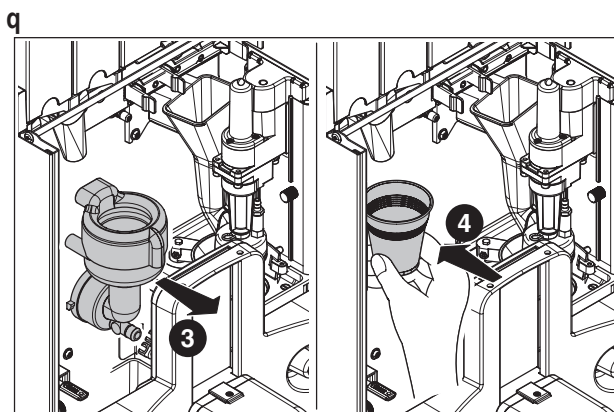
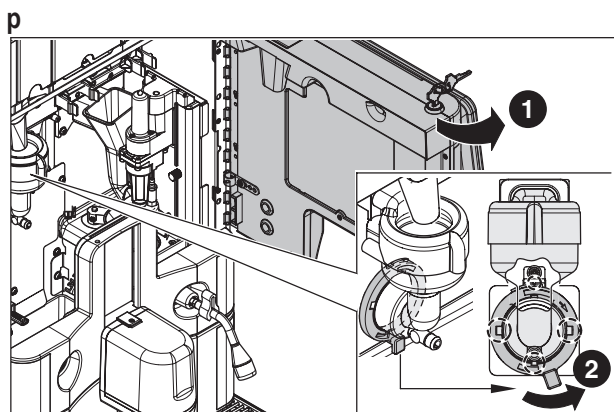
- q) Nehmen Sie den Mixer heraus und stellen Sie einen Becher unter den Instantpulverbehälter;

- r) Drücken Sie die Taste „Instant Test“ (Instantgetränk-Test), um die Abgabe des Instantprodukts einzuleiten.

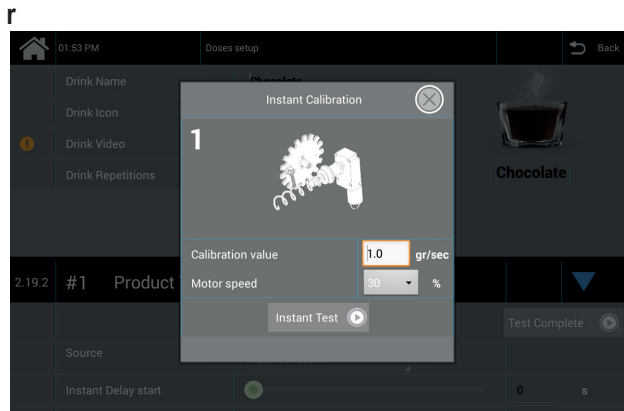
Wiegen Sie nach Abschluss des Vorgangs die Instantpulvermenge und überprüfen Sie, ob sie der gewünschten Menge entspricht.

Ist dies nicht der Fall, erhöhen oder verringern Sie den im Feld „Calibration Value“ (Kalibrierungswert) eingegebenen Wert, ohne die Motorgeschwindigkeit zu verändern.

Nach Eingabe des neuen Werts und Schließen des Fensters „Instant Calibration“ (Instantgetränk-Kalibrierung) durch Drücken auf „X“ oben rechts wird der neue Satz gespeichert und auf alle Instantpulver-Re-



15



IT	EN	DE
2. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	2. COFFEE MACHINE INSTALLATION	2. INSTALLATION DER KAFFEEMASCHINE

2.7.3 TARATURA LATTE FRESCO
(fig. 16 17)

- s) Scorrere il menu e premere l'icona relativa ad una bevanda a base di latte fresco (es. "Latte Macchiato with Cream");
- t) Premere l'icona relativa ad una delle ricette presenti a base di latte fresco;
- u) Premere il pulsante "Test Product" per eseguire un test di erogazione;
- v) Viene eseguita la ricetta con erogazione della bevanda;

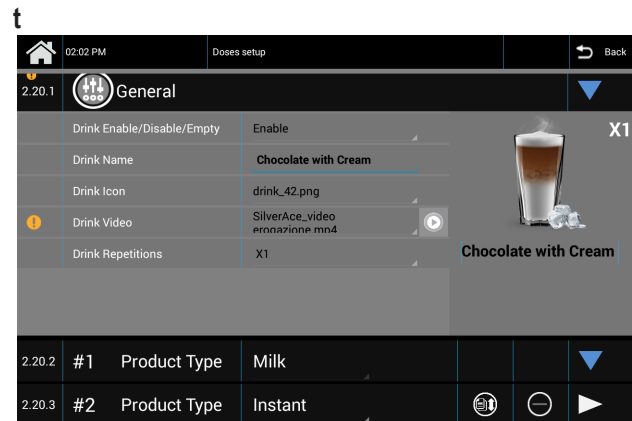
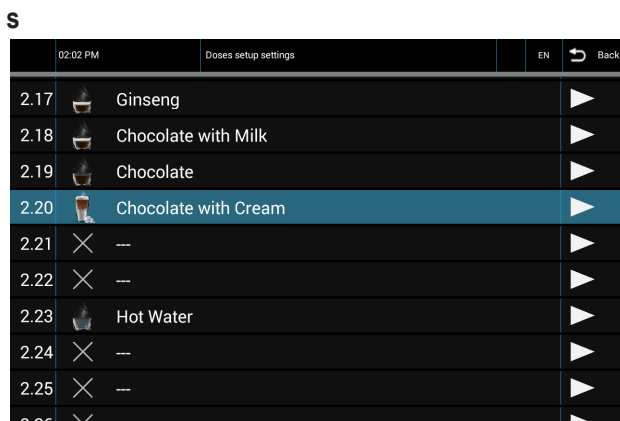
2.7.3 FRESH MILK CALIBRATION
(fig. 16 17)

- s) Scroll through the menu and press the icon for a fresh milk based beverage (e.g. "Latte Macchiato with Cream");
- t) Press the icon for one of the fresh milk based recipes present;
- u) Press the "Test Product" button to start the dispensing test;
- v) The beverage dispensing recipe is executed;

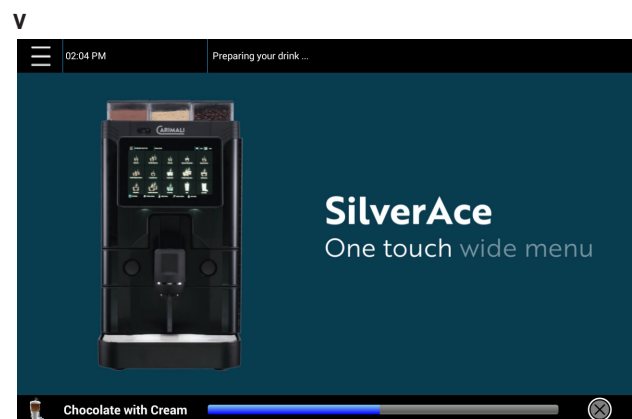
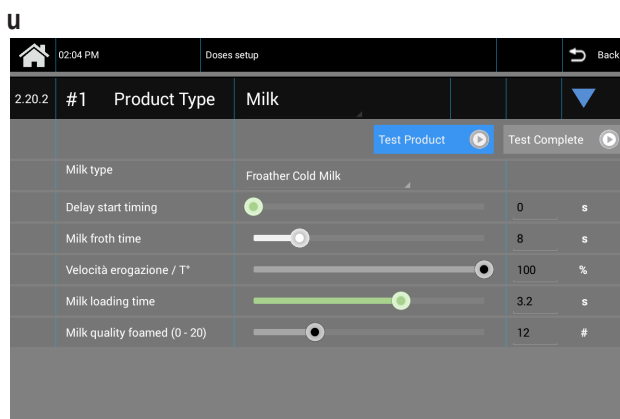
zepte übertragen.
Anschließend setzen Sie den Mixer durch Verriegeln des entsprechenden Gewinderings wieder ein und schließen die obere Fronttür.

2.7.3 EINSTELLUNG FRISCHMILCH
(Abb. 16 17)

- s) Blättern Sie durch das Menü und drücken Sie das Symbol zu einem Frischmilchgetränk (z. B. "Latte Macchiato with Cream");
- t) Drücken Sie das Symbol zu einem der gespeicherten Frischmilch-Rezepte;
- u) Drücken Sie die Taste „Test Product“ (Produkt testen), um einen Ausgabe-test durchzuführen;
- v) Das Rezept wird durchgeführt und das Getränk ausgegeben;



16



IT

EN

DE

**2. INSTALLAZIONE
MACCHINA DA CAFFÈ**

**2. COFFEE MACHINE
INSTALLATION**

**2. INSTALLATION DER
KAFFEEMASCHINE**

w) A seconda dei parametri impostati, che definiscono la ricetta, è possibile modificare la quantità di latte regolando in particolare la velocità di erogazione. In base alla velocità di erogazione impostata si ottiene una temperatura e una diversa quantità di latte ovvero, a seconda anche del tempo di schiumatura, una diversa quantità in volume nel bicchiere. Modificando tali parametri e facendo dei test prodotto è possibile ottimizzare la gestione del latte e quindi la relativa qualità nel bicchiere.

w) Depending on the set parameters that define the recipe, you can change the amount of milk, for example, by adjusting the dispensing speed. Depending on the set dispensing speed, a different temperature and quantity of milk is obtained and, also depending on the frothing time, a different volume in the glass. By changing these parameters and running product tests, it is possible to optimise the milk management and, therefore, the relative quality in the glass.

w) Je nach den eingestellten Parametern, die das Rezept definieren, kann die Milchmenge geändert werden und insbesondere die Ausgabe-geschwindigkeit eingestellt werden. Je nach der eingestellten Ausgabe-geschwindigkeit variiert die Milch-temperatur und -menge. Je nach der Aufschäumzeit variiert der Anteil an erzeugtem Schaum im Becher. Durch die Veränderung dieser Parameter und die Durchführung von Produkttests ist es möglich, die Milchzubereitung und damit ihre Qualität im Becher zu optimieren.



IMPORTANTE:

Ogni prodotto a base di latte fresco, che compone la ricetta, necessita di una propria impostazione/settaggio.



BEWARE:

A different setting is required for each fresh milk product used in the recipe.

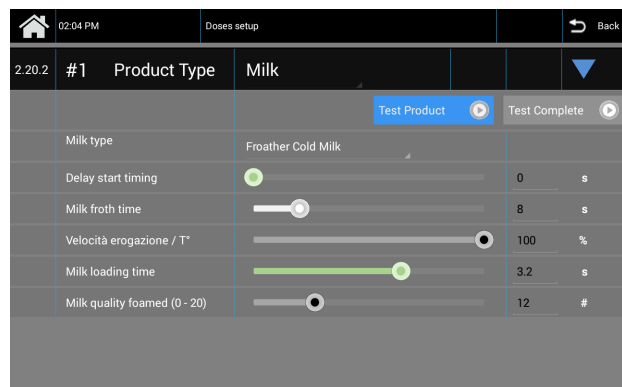


WICHTIG:

Jedes Frischmilchprodukt, aus dem das Rezept besteht, benötigt eine eigene Einstellung.

W

17



IT

EN

DE

3. IMPIANTO DI SCARICO DIRETTO

3. DIRECT DISCHARGE SYSTEM

3. DIREKT- ABFLUSSANLAGE



IMPORTANTE:

L'impianto di scarico diretto dei fondi liquidi/solidi è a cura dell'acquirente e deve essere predisposto da un tecnico qualificato utilizzando gli appositi kit forniti dal costruttore.



BEWARE:

The direct discharge system for liquid/solid grounds is the responsibility of the purchaser and must be installed by a qualified technician using the special kits supplied by the manufacturer.



WICHTIG:

Der Einbau der Anlage zum Direktabfluss von flüssigen/festen Resten liegt in der Verantwortung des Käufers und muss von einem qualifizierten Techniker unter Verwendung der entsprechenden, vom Hersteller gelieferten Kits vorgenommen werden.

3.1. SCARICO DIRETTO FONDI LIQUIDI

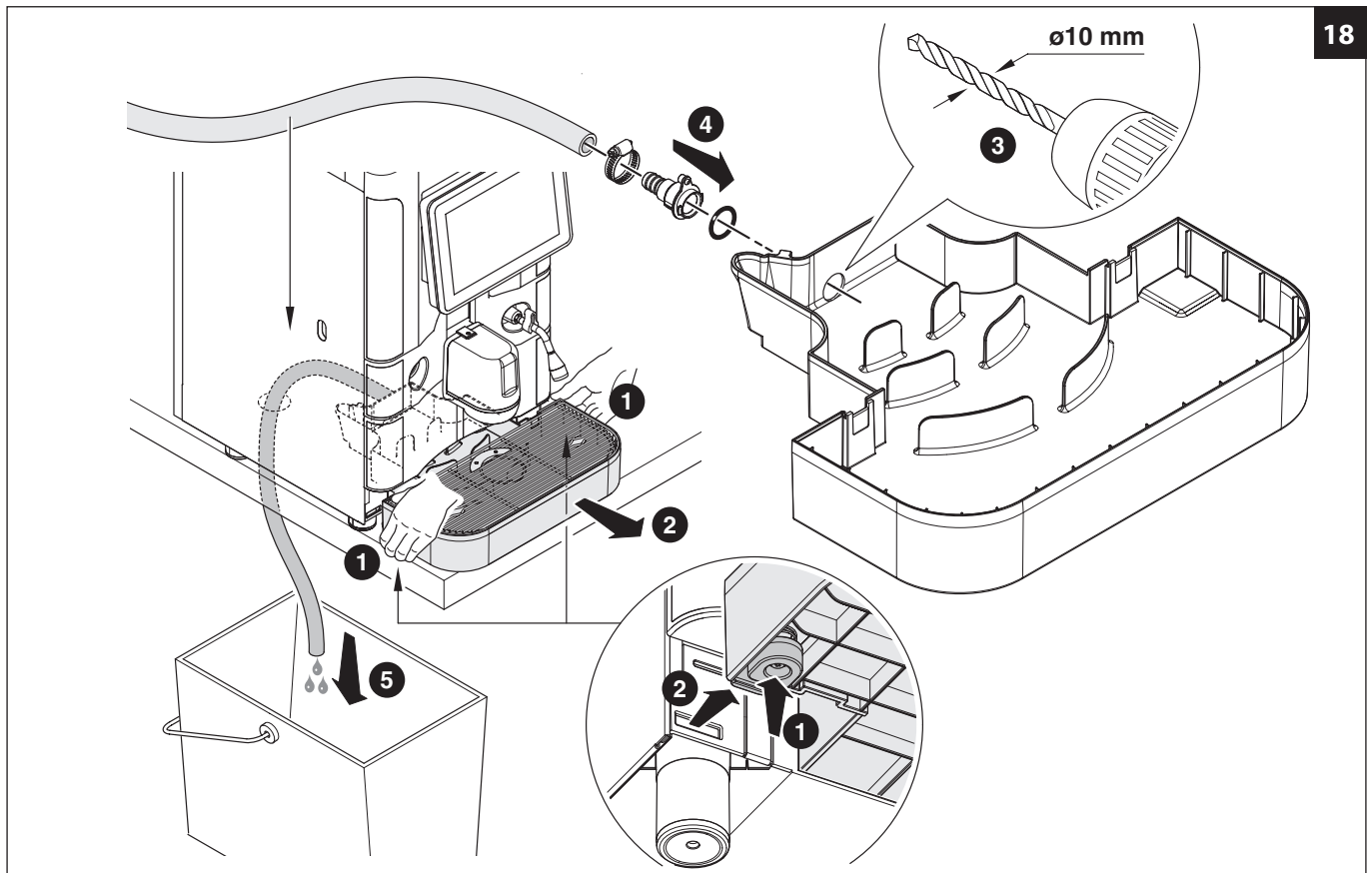
- Aprire la porta frontale inferiore.
- Estrarre la bacinella dalla macchina e realizzare un foro, con una punta da 10 mm, come indicato in figura (fig. 18).
- Inserire la guarnizione O-Ring sul portagomma presente nel kit.
- Inserire il portagomma nel foro della

3.1. LIQUID GROUNDS DIRECT DISCHARGE

- Open the lower front door.
- Pull the bowl out of the machine and drill a hole, using a 10 mm drill bit, as shown in figure (fig. 18).
- Insert the O-Ring seal on the rubber holder provided in the kit.
- Insert the rubber holder into the hole in the bowl and snap it into place.

3.1. DIREKTER ABLAUF FLÜSSI- GER RESTE

- Öffnen Sie die untere Fronttür.
- Nehmen Sie die Auffangwanne aus der Maschine heraus und bohren Sie mit einem 10-mm-Bohrer ein Loch, wie in der Abbildung (Abb. 18) gezeigt.
- Setzen Sie die O-Ring-Dichtung auf den im Kit enthaltenen Schlauchhalter.



IT

EN

DE

3. IMPIANTO DI SCARICO DIRETTO

3. DIRECT DISCHARGE SYSTEM

3. DIREKT-ABFLUSSANLAGE

- bacinella e bloccarlo a scatto.
- Collegare il tubo al portagomma utilizzando la fascetta predisposta.
- Posizionare il tubo nel contenitore di scarico oppure collegarlo direttamente all'impianto di scolo, verificando che non siano presenti strozzature nel percorso e che il tubo abbia una pendenza sufficiente a garantire lo scorrimento dei liquidi.

- Connect the tube to the rubber holder using clamp provided.
- Place the tube in the discharge container or connect it directly to the drainage system, ensuring that there are no bottlenecks along the route and that the tube is placed at an angle to ensure the flow of liquids.

- Stecken Sie den Schlauchhalter in das Loch in der Auffangwanne und lassen Sie ihn einrasten.
- Schließen Sie den Schlauch mit der entsprechenden Schelle an den Schlauchhalter an.
- Legen Sie den Schlauch in den Abflussbehälter oder schließen Sie ihn direkt an die Abflussanlage an; stellen Sie sicher, dass sich keine Engpässe bilden und dass der Schlauch ein ausreichendes Gefälle hat, um den Abfluss der Flüssigkeiten zu ermöglichen.



ATTENZIONE:

Per evitare problemi di proliferazione batterica l'eventuale contenitore di scarico deve essere svuotato quotidianamente.



WARNING:

In order to avoid problems of bacterial growth, any discharge containers must be emptied daily.



ACHTUNG:

Um eine Bakterienvermehrung zu vermeiden, muss der Abflussbehälter täglich geleert werden.

3.2. SCARICO DIRETTO FONDI SOLIDI

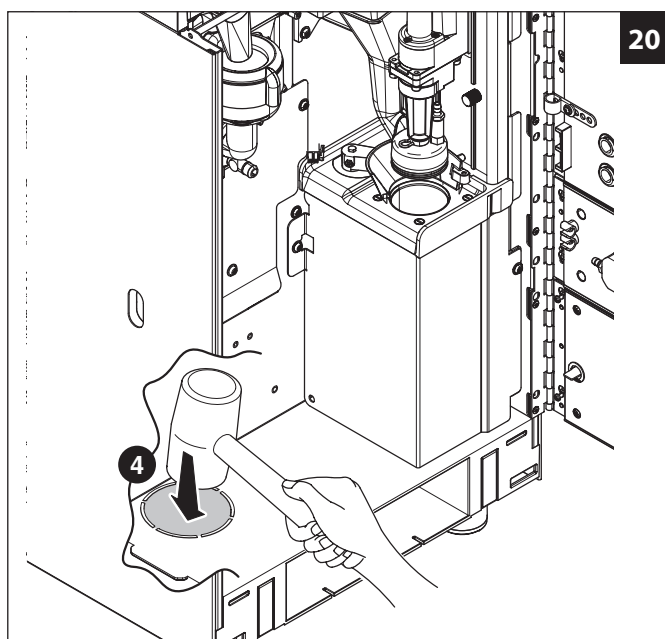
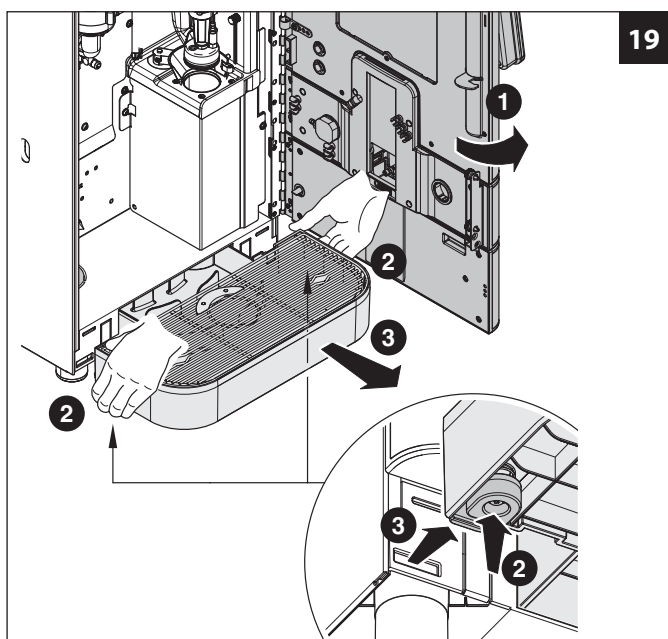
3.2. SOLID GROUNDS DIRECT DISCHARGE

3.2. DIREKTER ABLAUF VERBRAUCHTER DOSEN

- Aprire le porte frontali ed estrarre i serbatoi eventualmente presenti e la bacinella raccolta liquidi (fig. 19).
- Rompere con un martello la predisposizione presente nella base in modo da aprire il foro per l'uscita diretta dei fondi di caffè (fig. 20).

- Open the front doors and remove any tanks and the liquid drip tray (fig. 19).
- Use a hammer to break the base and to open the hole for the direct discharge of the coffee grounds (fig. 20).

- Öffnen Sie die Fronttüren und nehmen Sie alle Behälter und die Flüssigkeitsauffangwanne heraus (Abb. 19).
- Brechen Sie mit einem Hammer die Vorrichtung im Boden auf, um das Loch für den direkten Auslass des Kaffeesatzes zu öffnen (Abb. 20).
- Führen Sie den Kaffeesatzförderer in



IT

EN

DE

3. IMPIANTO DI SCARICO DIRETTO

3. DIRECT DISCHARGE SYSTEM

3. DIREKT- ABFLUSSANLAGE

- Inserire il convogliatore nel foro verificando che sia posizionato correttamente (fig. 21).
- Posizionare la macchina sul piano di appoggio in modo che lo scarico si trovi sopra il foro realizzato nel piano di appoggio stesso. Eventualmente posizionare un anello tra il piano di appoggio e la base della macchina. Mettere sotto il piano di appoggio, in corrispondenza dello scarico, un contenitore di capacità adeguata alla raccolta dei fondi di caffè (fig. 22).

Nel parametri macchina deve essere impostato il numero di fondi di caffè riferito al gruppo interessato:

- Dalla schermata iniziale **POWER ON** premere il pulsante
- Inserire e confermare la password di accesso richiesta per la modifica dei parametri
- Premere l'icona relativa alla voce 3.7 "Machine parameters".
Scorrere il menu sino alla voce "Group 1 - Coffee grounds" e impostare a "0" (zero).

- Insert the chute into the hole ensuring that it is positioned correctly (fig. 21).
- Position the machine on the support surface so that the discharge is aligned with the hole made in the same support surface. If necessary, place a ring between the support surface and the base of the machine. Place a container with a suitable capacity to collect the coffee grounds under the discharge support surface (fig. 22).

The number of coffee grounds for the relevant unit must be set in the machine parameters:

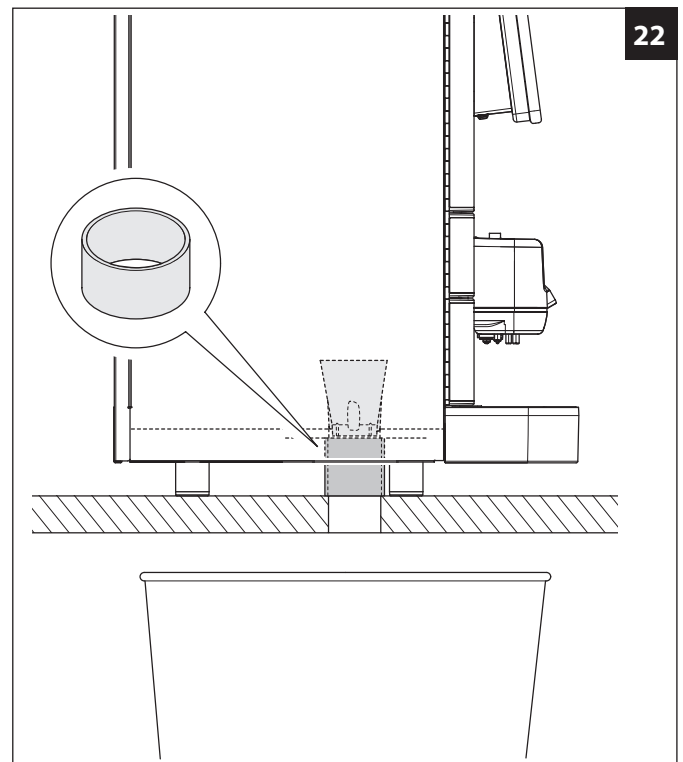
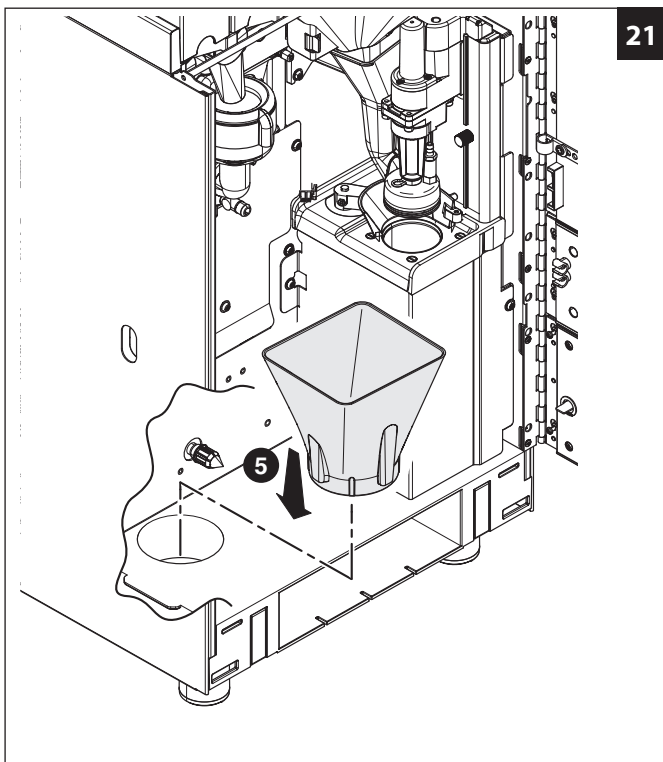
- From the **POWER ON** home page, press the button
- Enter and confirm the access password required for parameter modification
- Press the icon relating to item 3.7 "Machine Parameters".
Scroll down to "Group 1 - Coffee grounds" and set it to "0" (zero).

das Loch ein und achten Sie dabei darauf, ihn richtig zu positionieren (Abb. 21).

- Positionieren Sie die Maschine so auf die Auflagefläche, dass sich der Ablauf über dem Loch in der Auflagefläche befindet. Legen Sie gegebenenfalls einen Ring zwischen die Auflagefläche und den Boden der Maschine. Stellen Sie einen Auffangbehälter für den Kaffeesatz (Abb. 22) unter die Auflagefläche am Ablauf.

In den Maschinenparametern muss die Anzahl des Kaffeesatzes für die betreffende Gruppe eingestellt werden:

- Drücken Sie auf der Startseite **POWER ON** die Taste
- Geben Sie das für die Änderung der Parameter erforderliche Zugangspasswort ein und bestätigen Sie die Eingabe
- Drücken Sie das Symbol zu 3.7 „Machine parameters“ (Maschinenparameter).
Blättern Sie im Menü nach unten zu Punkt „Group 1 - Coffee grounds“ (Gruppe 1 - Kaffeesatz) und stellen Sie den Wert auf „0“ (Null) ein.



IT	EN	DE
4. OPERAZIONI PULIZIA	4. CLEANING OPERATIONS	4. REINIGUNGS- ARBEITEN



IMPORTANTE:

Leggere e rispettare scrupolosamente le istruzioni di sicurezza prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento sulla macchina.



BEWARE:

Read and strictly comply with the safety instructions before carrying out any type of intervention on the machine.



WICHTIG:

Lesen Sie und halten Sie die Sicherheitsanweisungen genau ein, bevor Sie jede Arbeit an der Maschine durchführen.



ATTENZIONE:

Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro o prodotti abrasivi per eseguire le operazioni di pulizia. Non pulire la macchina con getti d'acqua diretti e non immergere mai la macchina in acqua o in altri liquidi.



WARNING:

Do not use solvents, chlorine-based products or abrasive agents to carry out the cleaning operations. Do not clean the machine with direct jets of water and never immerse the machine in water or other liquids.



ACHTUNG:

Verwenden Sie für die Reinigung keine Lösungsmittel, chlorhaltigen oder scheuernden Produkte. Reinigen Sie die Maschine nicht mit direkten Wasserstrahlen und tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

4.1. PULIZIA MACCHINA CAFFÈ

4.1. COFFEE MACHINE CLEANING

4.1. REINIGUNG KAFFEEMASCHINE



ATTENZIONE:

Per le operazioni di pulizia e sanificazione dei vari circuiti utilizzare esclusivamente prodotti adeguati.

Per garantire la perfetta conservazione dei requisiti igienici previsti dal costruttore occorre eseguire correttamente tutte le operazioni di pulizia e sanificazione previste dal piano seguente rispettando le frequenze e le procedure indicate.



WARNING:

For cleaning and sanitising operations of the various circuits, only use suitable products.

To ensure the perfect preservation of the hygiene requirements envisaged by the manufacturer, carry out all the cleaning and sanitation operations set forth in the following plan by referring to the procedures indicated.



ACHTUNG:

Verwenden Sie für die Reinigung und Desinfektion der verschiedenen Kreisläufe ausschließlich geeignete Produkte.

Um die perfekte Einhaltung der vom Hersteller vorgesehenen Hygieneanforderungen zu gewährleisten, ist es erforderlich, alle im folgenden Plan vorgesehenen Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge unter Einhaltung der angegebenen Häufigkeiten und Verfahren korrekt auszuführen.

IT	EN	DE	
4. OPERAZIONI PULIZIA	4. CLEANING OPERATIONS	4. REINIGUNGS- ARBEITEN	
4.1.1 TABELLA FREQUENZA DI PULIZIA	4.1.1 CLEANING FREQUENCY	4.1.1 TABELLE REINIGUNGSHÄU- FIGKEIT	
IT Operazione EN Operation DE Vorgang	IT Tipologia di operazione EN Type of operation DE Art des Vorgangs	IT Frequenza EN Frequency DE Häufigkeit	IT Paragrafo EN Paragraph DE Abschnitt
Pulizia display Display cleaning Reinigung Display	Manuale Manual Von Hand	Giornaliera Daily Täglich	*
Pulizia superfici macchina Cleaning of machine surfaces Reinigung Außenflächen Maschine	Manuale Manual Von Hand	Giornaliera Daily Täglich	*
Svuotamento e pulizia contenitore fondi liquidi Emptying and cleaning the liquid grounds container Entleerung und Reinigung Behälter flüssige Reste	Manuale Manual Von Hand	Giornaliera o prima se necessario Daily or before if necessary Täglich oder bei Bedarf häufiger	*
Svuotamento e pulizia contenitore fondi solidi Emptying and cleaning the solid grounds container Entleerung und Reinigung Kaffeesatzbehälter	Manuale Manual Von Hand	Al raggiungimento del conteggio When counting is reached Bei Erreichen des Zählerstands	
Pulizia contenitori caffè in grani / solubili Cleaning of coffee bean/instant coffee containers Reinigung Behälter Kaffeebohnen / Instantpulver	Manuale Manual Von Hand	Settimanale Weekly Wöchentlich	*
Pulizia All in One All in One cleaning Reinigung All in One	Semiautomatica (alternativa alle procedure singole semiautomatiche) Semi-automatic (alternative to single semi-automatic procedures) Halbautomatisch (alternativ zu halbautomatischen Einzelverfahren)	Giornaliera Daily Täglich	4.1.2.2.
Pulizia gruppo Caffè Coffee unit cleaning Reinigung Kaffeegruppe	Semiautomatica Semi-automatic Halbautomatisch	Giornaliera Daily Täglich	*
Pulizia mixer (optional) Mixer cleaning (optional) Reinigung Mixer (optional)	Automatica Automatic Automatisch	Giornaliera Daily Täglich	*
	Manuale Manual Von Hand	Settimanale o quando richiesto Weekly or when necessary Wöchentlich oder bei Bedarf	*

continua nella pagina successiva / continuation on next page / Fortsetzung nächste Seite

IT	EN	DE
4. OPERAZIONI PULIZIA	4. CLEANING OPERATIONS	4. REINIGUNGS- ARBEITEN

IT Operazione EN Operation DE Vorgang	IT Tipologia di operazione EN Type of operation DE Art des Vorgangs	IT Frequenza EN Frequency DE Häufigkeit	IT Paragrafo EN Paragraph DE Abschnitt
Pulizia circuito Milker (optional) Milker circuit cleaning (optional) Reinigung Kreislauf Milker (optional)	Semiautomatic Semi-automatic Halbautomatisch	Giornaliera Daily Täglich	*
	Manuale Manual Von Hand	Settimanale o quando richiesto Weekly or when necessary Wöchentlich oder bei Bedarf	*
Pulizia filtro addolcitore esterno (se presente) Outer softener filter cleaning (if present) Reinigung externer Enthärtungsfilter (sofern vorhanden)	Vedere le relative istruzioni del costruttore. See the related Manufacturer's instructions. Siehe entsprechende Anweisungen des Herstellers.		

* Per le operazioni di pulizia di questi gruppi vedere le relative istruzioni riportate nel manuale utente.







* See the cleaning instructions in the user manual for cleaning operations of these units.

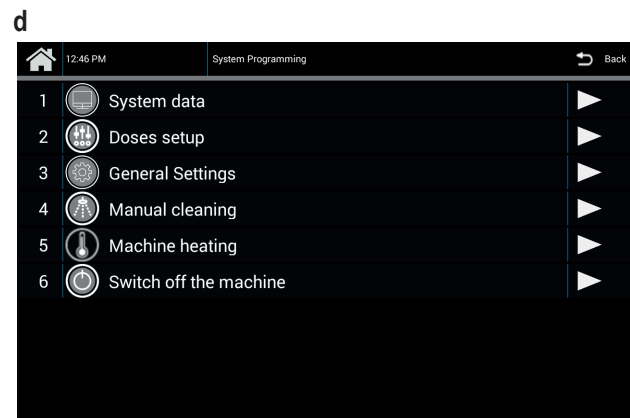
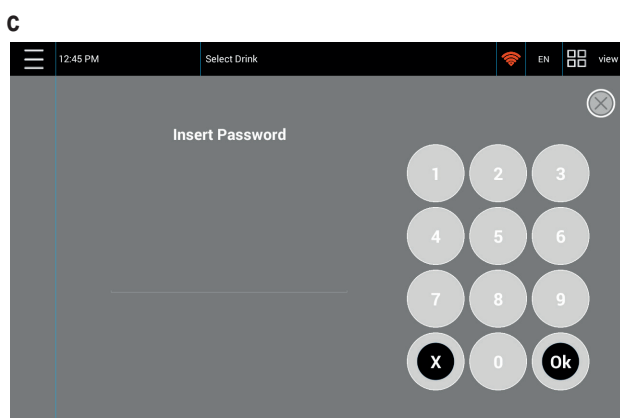
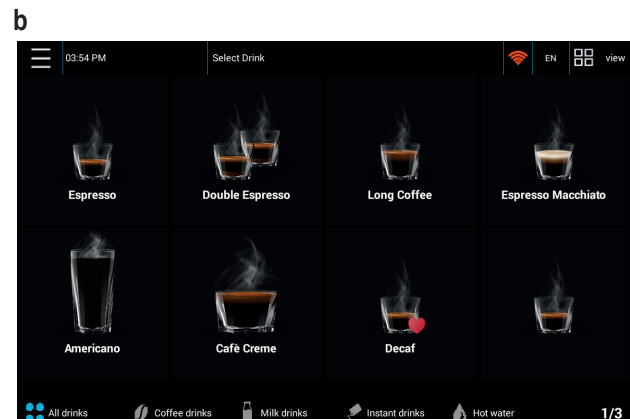
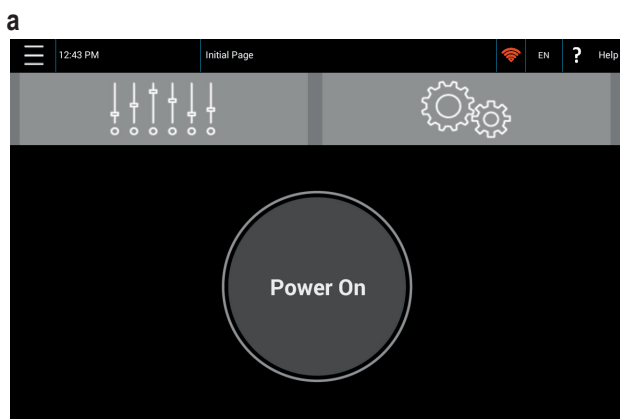
* Für die Reinigung dieser Gruppen siehe die entsprechenden Anweisungen im Benutzerhandbuch.

Consultare lo User Manual per la descrizione completa di tutti i cicli di lavaggio AUTOMATICI e MANUALI da eseguire regolarmente per il corretto funzionamento e mantenimento della macchina ed evitarne malfunzionamenti.

Refer to the User Manual for a complete description of all AUTOMATIC and MANUAL cleaning cycles to be performed regularly to ensure proper operation and maintenance of the machine and to prevent any malfunctions.

Siehe das Benutzerhandbuch für die vollständige Beschreibung aller AUTOMATISCHEN und MANUELLEN Spülvorgänge, die regelmäßig ausgeführt werden müssen, um den korrekten Betrieb und die Wartung der Maschine zu gewährleisten und Fehlfunktionen zu vermeiden.

IT	EN	DE
4. OPERAZIONI PULIZIA	4. CLEANING OPERATIONS	4. REINIGUNGS- ARBEITEN
4.1.2 PULIZIA GRUPPI FUNZIONALI	4.1.2 CLEANING OF FUNCTIONAL UNITS	4.1.2 REINIGUNG DER FUNKTIONSGRUPPEN
4.1.2.1. Accesso alla funzione di lavaggio (fig. 23)	4.1.2.1. Cleaning mode access (fig. 23)	4.1.2.1. Aufrufen der Reinigungsfunktion (Abb. 23)
<p>a) Dalla schermata iniziale POWER ON premere il pulsante centrale per accedere alla videata di selezione bevande;</p> <p>b) Premere l'icona  in alto a sx;</p> <p>c) Inserire e confermare la password di accesso;</p> <p>d) Premere l'icona  relativa alla voce "Manual Cleaning";</p>	<p>a) From the POWER ON home page, press the centre button to access the select beverage screen;</p> <p>b) Press the icon  in the top left corner;</p> <p>c) Enter and confirm the access password;</p> <p>d) Press the icon  for "Manual Cleaning";</p>	<p>a) Auf der Startseite POWER ON drücken Sie auf das Symbol in der Mitte, um die Seite zur Auswahl der Getränke aufzurufen;</p> <p>b) Drücken Sie auf das Symbol  oben links;</p> <p>c) Geben Sie das Zugangspasswort ein und bestätigen Sie die Eingabe;</p> <p>d) Drücken Sie auf das Symbol  zur „Manual Cleaning“ (Manuellen Reinigung);</p>



IT

EN

DE

**4. OPERAZIONI
PULIZIA**

**4. CLEANING
OPERATIONS**

**4. REINIGUNGS-
ARBEITEN**

e) Da questa pagina è possibile scegliere ed effettuare le varie tipologie di lavaggio:

- “Display cleaning”
- “All in one cleaning”
- “Milker cleaning”
- “Mixer cleaning”
- “Group cleaning”

Nelle impostazioni tecniche è possibile programmare i cicli di lavaggio automatici

Se abilitati seguire le istruzioni a display e premere il pulsante “OK” per procedere con il lavaggio oppure, se l’opzione è stata attivata, premere il pulsante “Skip” per posticipare il lavaggio. Il tempo dipenderà dalle impostazioni inserite.

e) From this page it is possible to select and carry out the various types of cleaning cycles:

- “Display cleaning”
- “All in one cleaning”
- “Milker cleaning”
- “Mixer cleaning”
- “Group cleaning”

Automatic cleaning cycles can be programmed in the technical settings.

If enabled, follow the instructions on the display and press the “OK” button to proceed with the cleaning cycle or, if the option has been enabled, press the “Skip” button to postpone the cleaning cycle. The time will depend on the settings entered.

e) Von dieser Seite aus können Sie unter den verschiedenen Reinigungsarten wählen und sie ausführen:

- „Display cleaning“ (Bildschirmreinigung)
- „All in one cleaning“ (All-in-One-Reinigung)
- „Milker cleaning“ (Milker-Reinigung)
- „Mixer cleaning“ (Mixer-Reinigung)
- „Group cleaning“ (Brühgruppen-Reinigung)

Automatische Reinigungszyklen können in den technischen Einstellungen programmiert werden

Wenn Sie dazu berechtigt sind, folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und drücken Sie die Taste „OK“, um mit dem Spülvorgang fortzufahren, oder, wenn die Option aktiviert wurde, drücken Sie die Taste „Skip“ (Überspringen), um den Spülvorgang aufzuschieben. Die benötigte Zeit hängt von den vorgenommenen Einstellungen ab.



IMPORTANTE:

Se è stata abilitata la funzione di lavaggio su Timer, allo scadere del tempo prestabilito la macchina ne richiede l’effettuazione. Questo può essere rimandato, eventualmente, una sola volta. Il lavaggio del Milker, almeno giornaliero, è obbligatorio. La funzione Skip può non essere abilitata di conseguenza non visualizzata a display a seconda della configurazione macchina.



BEWARE:

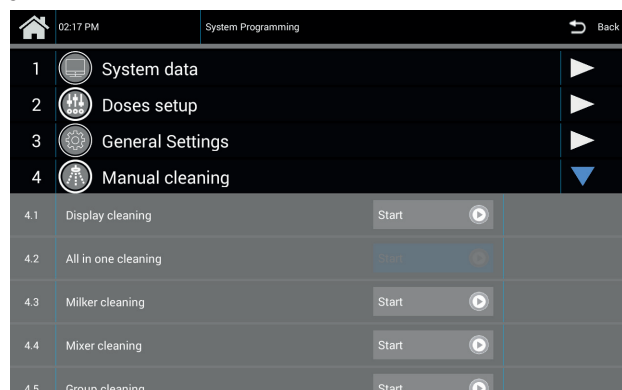
If the Timer cleaning function is enabled, when the pre-set time is up, the machine will request the relative cleaning cycle. This can be postponed, if necessary, once only. The Milker must be cleaned at least on a daily basis. The Skip function might not be enabled and, as a result, not displayed on the screen depending on the machine configuration.












WICHTIG:

Sofern die Spülfunktion auf dem Timer aktiviert wurde, fordert die Maschine nach Ablauf der eingestellten Zeit ihre Ausführung auf. Diese kann bei Bedarf einmalig aufgeschoben werden. Das Waschen des Milkers ist mindestens täglich erforderlich. Die Funktion Skip (Überspringen) ist möglicherweise je nach Maschinenkonfiguration nicht aktiviert und wird daher auch nicht am Display angezeigt.

e



IT	EN	DE
4. OPERAZIONI PULIZIA	4. CLEANING OPERATIONS	4. REINIGUNGS- ARBEITEN
<p>4.1.2.2. Pulizia All in One</p> <p>Questa funzione permette di eseguire i lavaggi automatici per tutti i gruppi presenti in macchina nell'ordine:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavaggio Milker; 2. Lavaggio Mixer; 3. Lavaggio Espresso. <p> IMPORTANTE:</p> <p>Se la configurazione macchina non contiene un circuito, il lavaggio passerà automaticamente al successivo.</p> <p> IMPORTANTE:</p> <p>Per avviare questa operazione seguire le istruzioni visualizzate a display.</p> <p> ATTENZIONE:</p> <p>Non deve assolutamente mancare acqua durante il ciclo di lavaggio.</p>	<p>4.1.2.2. All in One cleaning</p> <p>This function allows automatic wash cycles to be performed for all machine groups in the following order:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Milker Cleaning; 2. Mixer Cleaning; 3. Espresso Cleaning. <p> BEWARE:</p> <p>If the machine configuration does not contain a circuit, the cleaning cycle will automatically move on to the next circuit.</p> <p> BEWARE:</p> <p>To start this operate follow the instructions on the display.</p> <p> WARNING:</p> <p>It is absolutely necessary to ensure that there is enough water during the cleaning cycle.</p>	<p>4.1.2.2. All-in-One-Reinigung</p> <p>Diese Funktion ermöglicht die Ausführung der automatischen Spülvorgänge für alle Gruppen in der Maschine in der folgenden Reihenfolge:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spülung des Milkers; 2. Spülung des Mixers; 3. Spülung der Espresso-Gruppe. <p> WICHTIG:</p> <p>Wenn die Maschinenkonfiguration einen bestimmten Kreislauf nicht beinhaltet, wird automatisch auf den nächsten Kreislauf übergegangen.</p> <p> WICHTIG:</p> <p>Befolgen Sie die am Display angezeigten Anweisungen, um den Vorgang zu starten.</p> <p> ACHTUNG:</p> <p>Während des Spülvorgangs darf keinesfalls Wassermangel bestehen.</p>

IT

EN

DE

**4. OPERAZIONI
PULIZIA**

**4. CLEANING
OPERATIONS**

**4. REINIGUNGS-
ARBEITEN**

Procedere come indicato di seguito (fig. 25):

- a) Dal menu "Manual cleaning" premere il pulsante "All in one cleaning"
- b) A display vengono riprodotti in sequenza, premendo il pulsante "NEXT", dei video dimostrativi che illustrano tutte le operazioni da eseguire.
- c) Al termine viene avviato il ciclo di lavaggio e in sequenza verranno visualizzate le schermate di progressione per i vari gruppi presenti.

Proceed as indicated below (fig. 25):

- a) From the "Manual cleaning" menu, select "All in one Cleaning".
- b) demonstration videos showing all the steps to be taken will be reproduced in sequence on the display by pressing the "NEXT" button.
- c) At the end the cleaning cycle will start and the progress screens for the various units will be displayed in sequence.

Gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor (Abb. 25):

- a) Im Menü „Manual cleaning“ (Manuelle Reinigung) drücken Sie die Taste „All in one cleaning“ (All-in-One-Reinigung)
- b) Wenn Sie die Taste „NEXT“ drücken, werden auf dem Display nacheinander Demonstrationsvideos abgespielt, die alle auszuführenden Vorgänge veranschaulichen.
- c) Am Ende wird der Spülvorgang eingeleitet und die Fortschrittsanzeigen für die verschiedenen vorhandenen Gruppen werden nacheinander angezeigt.



IMPORTANTE:

Seguire scrupolosamente quanto indicato.



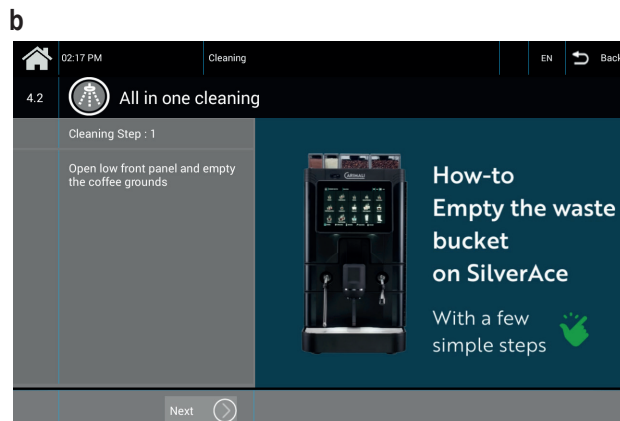
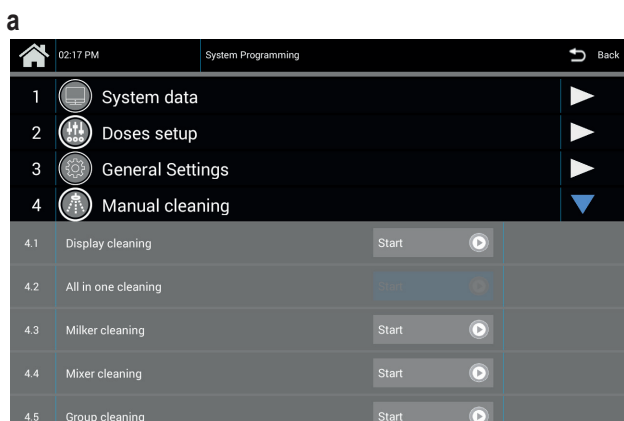
BEWARE:

Follow the instructions carefully.

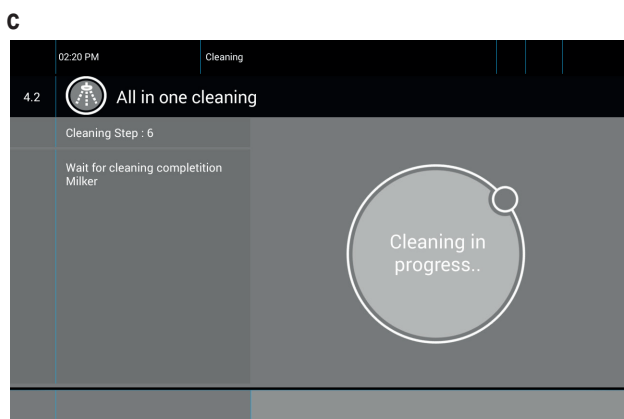


WICHTIG:

Befolgen Sie die Anweisungen genau.



25



IT

EN

DE

4. OPERAZIONI PULIZIA

4. CLEANING OPERATIONS

4. REINIGUNGS- ARBEITEN

Durante il lavaggio del gruppo Milker, in una prima fase viene aspirata dal contenitore l'acqua con il detergente CARIMALI (06.00136) e successivamente vengono fatte delle erogazioni con vapore.

In una seconda fase viene rieseguito un refill del contenitore con acqua fredda di rete e viene ripetuto il lavaggio con acqua pulita.

Al termine, onde evitare batteri e calcare, viene scaricata completamente la caldaia del vapore.

Durante questa fase si vedrà il vapore uscire dall'interno della bacinella liquidi.

During the cleaning of the Milker group, in step one the water with detergent CARIMALI (06.00136) is suctioned from the container and then the steam is dispensed.

In step two, the container is refilled with cold water from the mains and the washing cycle is repeated with clean water.

At the end, to prevent bacteria and scale from forming, the steam boiler is completely drained.

During this step you will see the steam being exhausted from inside the liquid tray.

Bei der Reinigung der Milker-Gruppe wird in einer ersten Phase Wasser mit Reinigungsmittel CARIMALI (06.00136) aus dem Behälter angesaugt und anschließend Dampf abgegeben.

In einer zweiten Phase wird der Behälter mit kaltem Leitungswasser aufgefüllt und der Spülvorgang mit sauberem Wasser wiederholt.

Am Ende wird der Dampfkessel vollständig entleert, um Bakterien und Kalkablagerungen zu vermeiden.

Während dieser Phase entweicht Dampf aus dem Inneren des Flüssigkeitsbehälters.



ATTENZIONE:

Durante le operazioni di lavaggio evitare contatti accidentali con l'acqua calda e con il vapore erogato che raggiunge una temperatura superiore ai 100°C.

Completato il lavaggio di tutti i gruppi presenti la macchina effettuerà il riscaldamento delle caldaie caffè e vapore.

Raggiunta la temperatura di lavoro sarà possibile procedere con l'erogazione delle bevande.



WARNING:

During washing procedures, avoid accidental contact with hot water and steam that reaches a temperature of over 100°C.

After washing all the groups, the machine will heat up the coffee and steam boilers.

Once the machine reaches the working temperature, it is possible to proceed with the dispensing of beverages.



ACHTUNG:

Vermeiden Sie während des Spülvorgangs den versehentlichen Kontakt mit dem heißen Wasser und dem Dampf, die über 100°C heiß sind.

Nach Ende der Reinigung aller Gruppen heizt die Maschine die Kaffee- und Dampfkessel auf.

Wenn die Betriebstemperatur erreicht ist, können Getränke ausgegeben werden.



ATTENZIONE:

Una volta concluso il lavaggio "All in One" estrarre il pescante del latte (se presente nella configurazione) dal recipiente contenente acqua e sanificante e pulirlo accuratamente con acqua.



WARNING:

Once the "All in One" washing cycle has been completed, remove the milk float (if present) from the water and sanitiser container and rinse it carefully.



ACHTUNG:

Nehmen Sie nach Beendigung der „All-in-One“-Reinigung das Milchsaugrohr (sofern bei der Konfiguration vorhanden) aus dem Behälter mit Wasser und Desinfektionsmittel spülen Sie es gründlich mit Wasser ab.



ATTENZIONE:

Prima di riprendere il regolare utilizzo della macchina, eseguire alcune erogazioni di prova.



WARNING:

Before proceeding with the normal use of the machine, carry out some test dispensing cycles.



ACHTUNG:

Bevor der normale Maschinenbetrieb wieder aufgenommen wird, sollten einige Probegetränke ausgegeben werden.

IT	EN	DE
5. DISMISSIONE DELLA MACCHINA	5. MACHINE DECOMMISSIONING	5. ENTSORGUNG DER MASCHINE



IMPORTANTE:

Leggere e rispettare scrupolosamente le istruzioni di sicurezza prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento sulla macchina.



ATTENZIONE:

Ogni operazione che richiede lo smontaggio di parti della macchina deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

5.1. MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

In occasione di periodi di inattività della macchina è necessario:

- Eseguire una procedura di pulizia All in One
- Eseguire la pulizia manuale dei gruppi
- Svuotare e pulire:
 - 1) il serbatoio dell'acqua
 - 2) il contenitore fondi solidi
 - 3) il contenitore fondi liquidi
 - 4) i contenitori caffè in grani / solubili
- Svuotare le caldaie
- Pulire la macchina esternamente
- Spegnerla la macchina
- Disconnettere il cavo di alimentazione elettrica
- Chiudere il rubinetto dell'acqua e staccare il tubo di alimentazione idrica
- Coprire la macchina per evitare l'accumulo di polvere
- Riporre la macchina in una zona protetta con piano di appoggio stabile
- Assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee a preservare la macchina nel tempo.



BEWARE:

Read and strictly comply with the safety instructions before carrying out any type of intervention on the machine.



WARNING:

Each operation requiring disassembly of the machine parts must be performed by a skilled technician.

5.1. TEMPORARY DECOMMISSIONING

During extended machine downtime periods, it is necessary to:

- Carry out an All-in-One cleaning procedure
- Perform manual cleaning of the units
- Empty and clean:
 - 1) the water tank
 - 2) the solid grounds container
 - 3) the liquid grounds container
 - 4) the coffee bean/instant coffee containers
- Drain the boilers
- Clean the outside of the machine
- Switch off the machine
- Unplug the power cable
- Close the water tap and disconnect the water supply tube
- Cover the machine to prevent the accumulation of dust
- Store the machine in a protected area with a stable support surface
- Make sure that the environmental conditions are suitable to preserve the machine over time



WICHTIG:

Lesen Sie und halten Sie die Sicherheitsanweisungen genau ein, bevor Sie jede Arbeit an der Maschine durchführen.



ACHTUNG:

Alle Arbeiten, die den Ausbau von Bauteilen der Maschine erfordern, müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

5.1. VORÜBERGEHENDE AUS-SERBETRIEBNAHME

Bei Inaktivität der Maschine ist es erforderlich:

- Eine All-in-One-Reinigung durchführen
- Eine manuelle Reinigung der Gruppen durchzuführen
- Folgende Komponenten zu entleeren und zu reinigen:
 - 1) Wassertank
 - 2) Kaffeesatzbehälter
 - 3) Behälter flüssige Reste
 - 4) Behälter Kaffeebohnen / Instantpulver
- Die Kessel zu entleeren
- Die Außenseiten der Maschine zu reinigen
- Die Maschine auszuschalten
- Das Stromversorgungskabel abzutrennen
- Den Wasserhahn zu schließen und die Wasserversorgung zu abzutrennen
- Die Maschine abzudecken, um die Ansammlung von Staub zu verhindern
- Die Maschine an einem geschützten Ort mit stabiler Abstellfläche abzustellen
- Sicherstellen, dass Umgebungsbedingungen geeignet sind, um die Maschine auf Dauer zu erhalten

IT

EN

DE

5. DISMISSIONE DELLA MACCHINA

5. MACHINE DECOMMISSIONING

5. ENTSORGUNG DER MASCHINE

5.2. SMALTIMENTO

All'atto dello smantellamento è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione e scaricare tutti i liquidi o gas eventualmente presenti.



ATTENZIONE:

In particolare è necessario, dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione per rendere inoperante la macchina.



IMPORTANTE:

Non disperdere nell'ambiente materiali inquinanti. Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2012/19/UE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarle al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Non trattare come semplice rifiuto urbano.

Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore.

5.2. DISPOSAL

During the dismantling phase, it is necessary to perform a series of interventions to ensure that the machine and its components do not create a hindrance and are difficult to reach.

To prevent the machine from posing as a hazard for persons and the environment, it is necessary to disconnect and render unusable all power supplies and discharge all liquids or gases still present.



WARNING:

In particular, it is necessary to cut the power cord after the plug has been removed to render the machine inoperative.



BEWARE:

Do not disperse polluting materials into the environment. Dispose of them in accordance with the applicable laws in force.

In accordance with the WEEE Directive 2012/19/EU (waste of electrical and electronic equipment), during the decommissioning phase the user must dispose of the equipment in the approved collection centres, or return it to the seller when making a new purchase.

Do not treat it as normal urban waste.

For any further information, please contact the manufacturer.

5.2. ENTSORGUNG

Beim Abbau der Maschine muss eine Reihe von Maßnahmen getroffen werden, um sicherzustellen, dass die Maschine und deren Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.

Um zu verhindern, dass die Maschine eine Gefahr für Mensch und Umwelt darstellt, müssen alle Versorgungsquellen abgetrennt und unbrauchbar gemacht sowie vorhandene Flüssigkeiten und Gase abgelassen werden.



ACHTUNG:

Insbesondere ist es dazu erforderlich, nachdem der Stecker ausgezogen wurde, das Stromversorgungskabel abzutrennen, um die Maschine stillzulegen.



WICHTIG:

Entsorgen Sie keine umweltschädlichen Materialien in die Umwelt. Entsorgen Sie sie unter Einhaltung der geltenden Vorschriften.

Unter Bezugnahme auf die WEEE-Richtlinie 2012/19/EU (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Benutzer die Maschine bei der Entsorgung in den entsprechenden autorisierten Sammelstellen abgeben oder sie bei einem Neukauf an den Verkäufer zurückgeben.

Entsorgen Sie die Maschine nicht als gewöhnlicher Siedlungsabfall.

Für alle erforderlichen Informationen wenden Sie sich an den Hersteller.

IT	EN	DE
5. DISMISSIONE DELLA MACCHINA	5. MACHINE DECOMMISSIONING	5. ENTSORGUNG DER MASCHINE

 **IMPORTANTE:**

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione. I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

 **BEWARE:**

The improper disposal of waste of electrical and electronic equipment is punished by penalties governed by the laws in force in the territory in which the infringement is committed. Waste of electrical and electronic equipment may contain hazardous substances with potentially harmful effects on the environment and human health. Correct disposal is therefore highly recommended.

 **WICHTIG:**

Die rechtswidrige Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten wird mit Strafen geahndet, die sich nach den geltenden Vorschriften des Landes richten, in dem die Straftat festgestellt wurde. Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe mit potenziell schädlichen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit enthalten. Bitte entsorgen Sie sie vorschriftsgemäß.

IT

EN

DE

**6. CARATTERISTICHE
TECNICHE**
**6. TECHNICAL
CHARACTERISTICS**
**6. TECHNISCHE
EIGENSCHAFTEN**
6.1. DATI TECNICI
6.1. TECHNICAL DATA
6.1. TECHNISCHE DATEN

IT Descrizione EN Description DE Beschreibung	IT Dati EN Data DE Daten	IT Unità di misura EN Unit of measure DE Maßeinheit
Capacità caldaia caffè Coffee boiler capacity Fassungsvermögen Kaffeeessel	1	Litri Litres Liter
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Fassungsvermögen Dampfkessel	1	Litri Litres Liter
Contenitore fondi caffè Coffee grounds container Kaffeesatzbehälter	140	Dosi Doses Dosen
Capacità contenitore caffè in grani Coffee bean container capacity Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	0,6 (1,8)	Kg (Litri) Kg (Litres) Kg (Liter)
Capacità gruppo Group capacity Fassungsvermögen Gruppe	8 ÷ 16 (M - Brew L) 10 ÷ 20 (M - Brew XL)	g
Pressione acqua rete idrica (Versione con Attacco Idrico) Water mains pressure (Version with Water Mains Connection) Druck Wassernetz (Ausführung mit Wasseranschluss)	Max ~ 5 (0,5) Min ~ 1 (0,1)	bar (Mpa)
Capacità contenitori solubili Instant product container capacity Fassungsvermögen Pulverbehälter	1,5	Litri Litres Liter
Sistema latte fresco Fresh milk system Frischmilch-System	CARlcream-Milk	
Capacità vaschetta raccogli gocce Drip tray capacity Fassungsvermögen Tropfschale	2,0	Litri Litres Liter
Altezza ugelli erogazione Dispensing nozzles height Höhe Ausgabedüsen	80 - 200	mm
Peso netto Net weight Nettogewicht	41	Kg
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	48	Kg

continua nella pagina successiva / continuation on next page / Fortsetzung nächste Seite

IT

EN

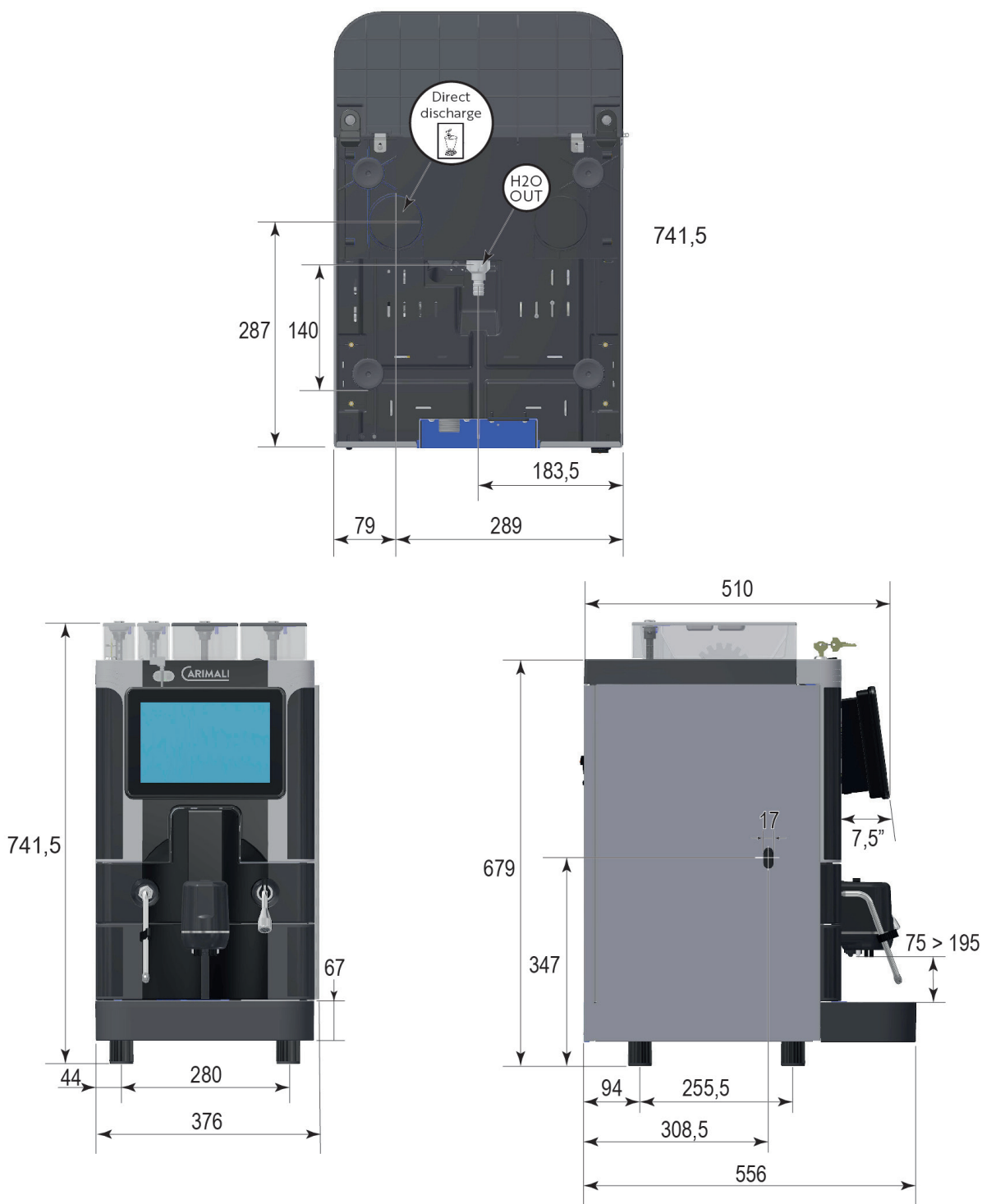
DE

**6. CARATTERISTICHE
TECNICHE**
**6. TECHNICAL
CHARACTERISTICS**
**6. TECHNISCHE
EIGENSCHAFTEN**

IT Descrizione EN Description DE Beschreibung	IT Dati EN Data DE Daten	IT Unità di misura EN Unit of measure DE Maßeinheit
Voltaggio Voltage Spannung	120/200/220-240	V
Fase Phase Phase	1+N	
Frequenza Frequency Frequenz	50 - 60	Hz
Potenza Power Leistung	1300 ÷ 3200	W
Modalità di pagamento Payment procedure Zahlungsart	MDB/ EVA DTS	
Interfaccia utente User interface Benutzerschnittstelle	10" touch screen	

IT	EN	DE
6. CARATTERISTICHE TECNICHE	6. TECHNICAL CHARACTERISTICS	6. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
6.2. DISEGNI DIMENSIONALI	6.2. DIMENSIONAL DRAWINGS	6.2. TECHNISCHE ZEICHNUNGEN

NT.05645 - Rev.00





Carimali S.p.A.
Via Industriale, 1
Chignolo d'Isola (BG)
24040 - ITALIA

 +39 035 4949555
 +39 035 905447
 info@carimali.com
 carimali.com