



INSTALLATION UND GEBRAUCH

CARIMALI
MACCHINE PER CAFFÈ DAL 1919

KICCO



Kicco Espresso Display



Kicco Cof Display



Kicco LM Display

LB - 00211- 01
EDITION May 2010





DET NORSKE VERITAS

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-01501-97-AQ-MIL-SINCERT**

Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of

IMC S.p.A.

Via Industriale, 1 - 24044 Chignolo d'Isola (BG) - Italy

È conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità
Conforms to the quality management systems standard

UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

This certificate is valid for the following products or services:

*(Ulteriori chiarimenti riguardanti lo scopo e l'applicabilità dei requisiti della normativa si possono ottenere consultando l'organizzazione certificata)
(Further clarifications regarding the scope and the applicability of the requirements of the standard(s) may be obtained by consulting the certified organization)*

Progettazione, produzione ed assistenza di macchine per il caffè e relativi accessori

Design, manufacture and service of coffee machines and related equipments

Data Prima Emissione

First Issue Date

1997-02-05

Data di scadenza

Expiry Date

2011-12-11

Luogo e data
Place and date

Agrate Brianza, (MI) 2010-04-01

SINCERT

ACCREDITAMENTO ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE E ISPEZIONE

SGQ Registrazione N. 003A
SGA Registrazione N. 003D
PRD Registrazione N. 003B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e IAF
Signatory of EA and IAF Mutual Recognition Agreements

per l'Organismo di Certificazione
for the Accredited Unit

DET NORSKE VERITAS ITALIA S.R.L.

Settore EA : 18

Edmea De Paoli

Lead Auditor

Vittore Marangon
Management Representative

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) e al riesame completo del sistema con periodicità triennale
The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months) and the complete re-assessment of the system every three years
Le aziende in possesso di un certificato valido sono presenti nella banca dati sul sito www.dnv.it e sul sito Sincert (www.sincert.it) - All the companies with a valid certificate are online at the following addresses: www.dnv.it and www.sincert.it

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	3
VORBEMERKUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE	4
VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION	4
BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG	4
HAUPTEIGENSCHAFTEN.....	5
TASTATUR DER MASCHINE	6
ELEKTRISCHE VERBINDUNG	8
HYDRAULISCHE VERBINDUNG	8
START.....	9
AUSGABEN	11
WIE MAN EINE GUTE TASSE KAFFEE KOCHT	13
PASSWORT-MANAGEMENT	14
JE NACH PASSWORT EINSTELLBARE PARAMETER	14
RESET DER INFO.....	16
PROGRAMMIERUNG DER DOSEN	18
VOREINGESTELLTE PARAMETER DER AUSGABEN	19
SYSTEM MANAGER.....	20
AUTOMATISCHE UND MANUELLE GRUPPENSPÜLUNG	22
AUTOMATISCHE UND MANUELLE SPÜLUNG VOM CAPPUCCINATORE	24
MANUELLE REINIGUNG DER DAMPFDÜSE BARISTA.....	26
MANUELLE REINIGUNG DER DAMPFDÜSE	27

VORBEMERKUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sind aufmerksam zu lesen, weil sie wichtige Angaben über die Sicherheit der Installation, des Gebrauchs und der Wartung liefern.

Das ist ein Handelsgerät und nur das von I.M.C autorisierte Personal darf seine Installation und Wartung durchführen.

Das Handbuch ist für alle späteren Konsultationen sorgfältig aufzubewahren.

Dieses Gerät darf ausdrücklich nur zu dem Zweck benutzt werden, für den es entwickelt und hergestellt wurde:

Abgabe von Kaffee, Cappuccino und Entnahme von heißem Wasser.

Jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß betrachtet und ist daher gefährlich.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die durch nicht sachgemäßen, falschen und nicht dem Zweck entsprechenden Gebrauch verursacht werden, nicht verantwortlich gemacht werden.

Der Gebrauch von jedem elektrischen Gerät verlangt die Beachtung einiger Grundregeln, insbesondere:

- Das Gerät nicht berühren, wenn man nasse oder feuchte Hände oder Füße hat.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn man barfüßig ist.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Das Gerät nicht der Witterung ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, Frost).
- Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern oder nicht befähigten Personen benutzt wird.

Vor jeder Art der Reinigung oder Wartung ist das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz zu trennen. Dazu ist der Stecker herauszuziehen oder die Anlage auszuschalten.

Im Falle eines Defekts oder einer Betriebsstörung des Geräts ist dieses auszuschalten. Jeder Versuch einer Reparatur oder eines direkten Eingriffs hat zu unterbleiben.

Für eventuelle Reparaturen hat man sich ausschließlich an einen Autorisierten Kundendienst **I.M.C** zu wenden und Original-Ersatzteile anzufordern.

Wird dies nicht beachtet, kann man die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und riskiert den Verlust des Garantieanspruchs.

Sollte man sich irgendwann entscheiden, dieses Gerät nicht mehr zu benutzen, empfiehlt es sich, seinen Betrieb stillzulegen, d. h. das Stromkabel und die Wasserzuleitung vom Versorgungsnetz zu trennen und alle Teile unschädlich zu machen, die eine Gefahr hervorrufen könnten, vor allem für Kinder, die das stillgelegte Gerät für ihre Spiele verwenden könnten.

VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installation hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

Nach dem Auspacken muss man sich von der Unversehrtheit des Geräts überzeugen.

Im Zweifelsfall darf man das Gerät nicht benutzen und muss sich an einen Autorisierten Kundendienst I.M.C wenden.

Die Packstoffe (Kunststoffbeutel, Polystyrol, Nägel usw.) sind von Kindern fernzuhalten, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen, und dürfen nicht in der Umwelt verstreut werden.

Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss man sich vergewissern, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Falls die Steckdose und der Stecker des Geräts (falls mitgeliefert) nicht zusammenpassen, ist die Steckdose gegen einen anderen passenden Typ auszuwechseln, wobei man sich vergewissern muss, dass der Querschnitt der Kabel für die Leistungsaufnahme des Geräts passend ist. Falls das Stromkabel ersetzt wird, muss wieder ein Kabel vom Typ H07RN-F verwendet werden.

Sich vergewissern, dass die Netzspannung mit der Spannung, für welche die Maschine ausgelegt ist, übereinstimmt, und dass die Netzleitung in der Lage ist, neben den bereits bestehenden Belastungen diejenigen der Maschine aufzunehmen.

Nach der Installation des Netzschalters mit Sicherungen (siehe Anlage) sind die Drähte des Maschinenkabels nach beigelegtem Schaltplan an den Netzschalter anzuschließen.

Es wird empfohlen, keine Zwischenstecker, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel zu benutzen.

Falls es unumgänglich sein sollte, einfache oder Mehrfach-Adapter und Verlängerungskabel zu benutzen, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, muss man darauf achten, dass der höchstzulässige Strom, der auf dem einfachen Adapter und den Verlängerungskabeln angezeigt ist, und die höchstzulässige Stromstärke, die auf dem Mehrfach-Adapter angezeigt ist, nicht überschritten wird.

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist, wie es in den gültigen Sicherheitsvorschriften für die elektrischen Anlagen vorgesehen ist.

Es ist notwendig, diese grundsätzliche Anforderung an die Sicherheit zu überprüfen und im Zweifelsfalle eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifizierte Fachkräfte anzufordern.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf die fehlende Erdung des Geräts zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, empfiehlt es sich, das elektrische Versorgungskabel über seine ganze Länge abzuwickeln.

Das Versorgungskabel dieses Geräts darf vom Benutzer nicht ausgetauscht werden.

Falls das Kabel beschädigt ist oder ausgewechselt werden muss, hat man sich ausschließlich an einen Autorisierten Kundendienst I.M.C S.p.A. zu wenden. Das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet lassen.

Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten und den Hahn der Wasserversorgung schließen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Non Den Hauptschalter des Geräts ausschalten, wenn dieses nicht gebraucht wird.

Die Öffnungen oder Spalten für die Lüftung oder Wärmeabfuhr nicht verschließen.

Einen angemessenen Abstand von Wänden, Gegenständen usw. bewahren.

Die Maschine wird an eine Anlage zur Wasserversorgung angeschlossen, deren Druck 5 atm (Kg/cm²) nicht übersteigt.

Bei größerem Druck empfiehlt sich der Einbau eines Druckverminderers. Vor der Maschine ist ein Wasserenthärter zu installieren.

UMWELTEIGENSCHAFTEN FUER DIE BENUTZUNG DER MASCHINE:

Raumtemperatur: 5-45° C (falls es frieren sollte, das Wassersystem entleeren)

Höchste Feuchtigkeit: 80% relative Feuchtigkeit

Wasserhaerte: 5° eh, 7° dH, 13° Fh

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG

Zum korrekten Betrieb ist es unerlässlich, dass man sich an die Weisungen des Herstellers hält und die periodische Wartung und die Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen durch qualifizierte Fachkräfte ausführen lässt.

Es ist zu vermeiden, die Hände oder andere Körperteile in die Nähe der Abgabeöffnungen für den Kaffee oder der Heißwasserdüse zu bringen. Das Wasser, das daraus austritt, ist erhitzt und kann Verbrennungen verursachen.

Die Wasserdüse ist überhitzt. Deshalb darf sie nur mit Sorgfalt verstellt werden, wobei sie nur an dem vorgesehenen Punkt angefasst werden darf.

Die Kaffeemaschine darf niemals ohne Wasser benutzt werden.

Niemals die Maschine in Räumen belassen, in denen die Temperatur unter null Grad ist, ohne vorher den Heizkessel und den Wasserkreislauf zu entleeren.

An Orten mit sehr hartem Wasser, an denen folglich die Gefahr der Kalkverkrustung besonders groß ist, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Aber auch an Orten mit relativ weichem Wasser ist es angebracht, den Heizkessel unter Kontrolle zu halten und erforderlichenfalls durch Fachkräfte eine Entkalkung der Widerstände und Rohrleitungen vornehmen zu lassen.

Wenn die empfohlenen täglichen Reinigung **der I.M.C** Maschinen, im besonderen der Gruppe und des Milker, die laut der Vorschriften geschildert auf diesem Buch ausgeführt sein soll, und nur mit Produkten die von der **Firma I.M.C** (und/oder vereinbarten) geliefert sind, nicht gemacht ist, wird die Garantie Ekraft sein

HAUPTEIGENSCHAFTEN

MASCHINE	KICCO 1GR	KICCO 2 GR.	KICCO 3 GR.
Max. Anzahl Tassen Kaffee pro Stunde	240	480	720
Breite (mm)	570	790	1010
Höhe (mm)	532	532	532
Tiefe (mm)	530	530	530
Nettogewicht (Kg.)	45	50	63
Kesselkapazität (l)	8	13.5	20
Heißwasserdüse	1	1	1
Dampfdüse	2	2	2
Kaltwasser-Mischer für Tee (optional)	1	1	1
Kaltwasser-Mischer für Gruppen (optional)	1	2	3
Automatischer Cappuccinatore LM auf Wunsch	1	1+1	1+1
Kesselwiderstand (W) Standard-Version	2800	3500	4500
Spannung	230V 1 50/60 Hz 200V 1 50/60 Hz 120V 1 60 Hz	230V 1 + 3 50/60 Hz 200V 1 50/60 Hz 400V 3 50/60 Hz	230V 1 + 3 50/60 Hz 200V 1 50/60 Hz 400V 3 50/60 Hz

Verwendete Stoffe:

- Kupfer für Kessel und Rohre
- Teflon für das Gelenk-Einlaufrohr
- Verstärktes Silicon für das Gelenkrohr der Pumpe
- verchromtes Messing für die Brühgruppe
- Messing für Wasserhähne und Verbindungen
- Metall und ABS-Kunststoff für den Betriebsbereich.

Ausstattungen der Maschine (für Maschinen mit 2 Gruppen):

- 1 Filterhalter mit 1 Auslauf (mit 7g-Filter)
- 1 Filterhalter mit 2 Ausläufen (mit 14g-Filter)
- 1 6g -Filter
- 1 Kaffeepresse
- 1 Dosierlöffel
- 1 Blindfilter aus Gummi
- 2 Dichtungen der Gruppe
- 1 Schlauchklemme (Ø 16 / 27)
- 1 verstärktes Auslaufrohr (inneres Ø 16 - 1,5 m / 4,92 ft)
- 1 verstärktes Einlaufrohr (Ø 3/8 G - 1,5 m / 4,92 ft)
- 1 Bürste
- 1 L-förmiges Auslaufrohr aus Messing

Peripheriegeräte

Serielle Ausgabe RS 232 C für:

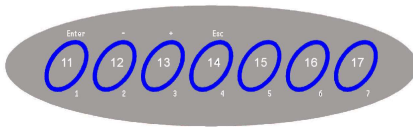
- I/O-Schnittstelle mit 26 Relais
- Minizähler mit 1 Schlüssel
- Minizähler mit 15 Schlüssel
-

ACHTUNG: Die Plakette mit der Herstellungsnummer und den technischen Daten der Maschine befindet sich auf der Vorderseite der Maschine, hinter dem Tropfgitter.



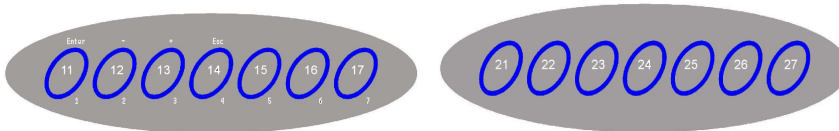
TASTATUR DER MASCHINE

Tastaturen der Maschine KICCO LM 1GR.



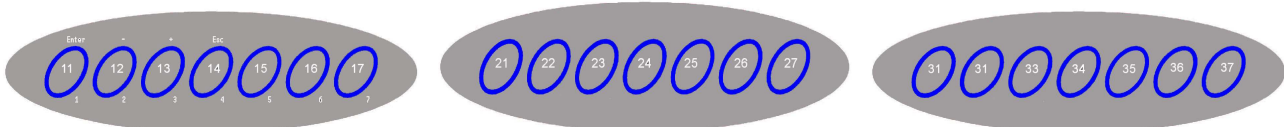
Gr. 1-Tastatur:	
Taste 11	1-2 Heisswassser-Taste Enter
Taste 12	1 Espresso-Taste -
Taste 13	2 Espresso-Taste +
Taste 14	1 Kaffee-Taste Esc
Taste 15	1 Cappuccino-Taste
Taste 16	1 Milchkaffee-Taste
Taste 17	1 Latte Macchiato-Taste.

Tastaturen der Maschine KICCO LM 2GR.



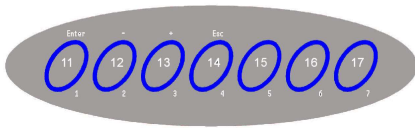
Gr. 1-Tastatur:		Gr. 2-Tastatur:	
Taste 11	1-2 Tee-Taste Enter	Taste 21	1 Espresso-Taste
Taste 12	1 Ristretto-Taste -	Taste 22	2 Espresso-Taste
Taste 13	2 Ristretti-Taste +	Taste 23	1 Kaffee-Taste
Taste 14	1 Espresso-Taste Esc	Taste 24	2 Kaffee-Taste
Taste 15	2 Espresso-Taste	Taste 25	1 Cappuccino-Taste
Taste 16	1 Kaffee-Taste	Taste 26	1 Milchkaffee -Taste
Taste 17	2 Kaffee-Taste.	Taste 27	1 Latte Macchiato-Taste

Tastaturen der Maschine KICCO LM 3GR.



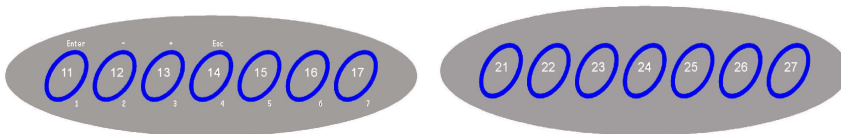
Gr. 1-Tastatur:		Gr. 2-Tastatur:		Gr. 3 -Tastatur:	
Taste 11	1-2 Tee-Taste Enter	Taste 21	1 Ristretto-Taste	Taste 31	1 Espresso-Taste
Taste 12	1 Ristretto-Taste -	Taste 22	2 Ristretti-Taste	Taste 32	2 Espresso-Taste
Taste 13	2 Ristretti-Taste +	Taste 23	1 Espresso-Taste	Taste 33	1 Kaffee-Taste
Taste 14	1 Espresso-Taste Esc	Taste 24	2 Espresso-Taste.	Taste 34	2 Kaffee-Taste
Taste 15	2 Espresso-Taste	Taste 25	1 Kaffee-Taste	Taste 35	1 Cappuccino-Taste
Taste 16	1 Kaffee-Taste	Taste 26	2 Kaffee-Taste	Taste 36	1 Milchkaffee -Taste
Taste 17	2 Kaffee-Taste.	Taste 27	1 Americano-Taste	Taste 37	1 Latte Macchiato-Taste

Tastaturen der Maschine KICCO COF 1GR.



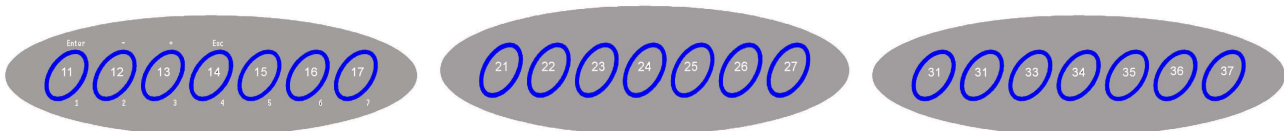
Gr. 1-Tastatur:		
Taste 11	1-2 Tee-Taste	Enter
Taste 12	1 Ristretto-Taste	-
Taste 13	2 Ristretti-Taste	+
Taste 14	1 Espresso-Taste	Esc
Taste 15	2 Espresso-Taste	
Taste 16	1 Kaffee-Taste	
Taste 17	2 Kaffee-Taste	

Tastaturen der Maschine KICCO COF 2GR.



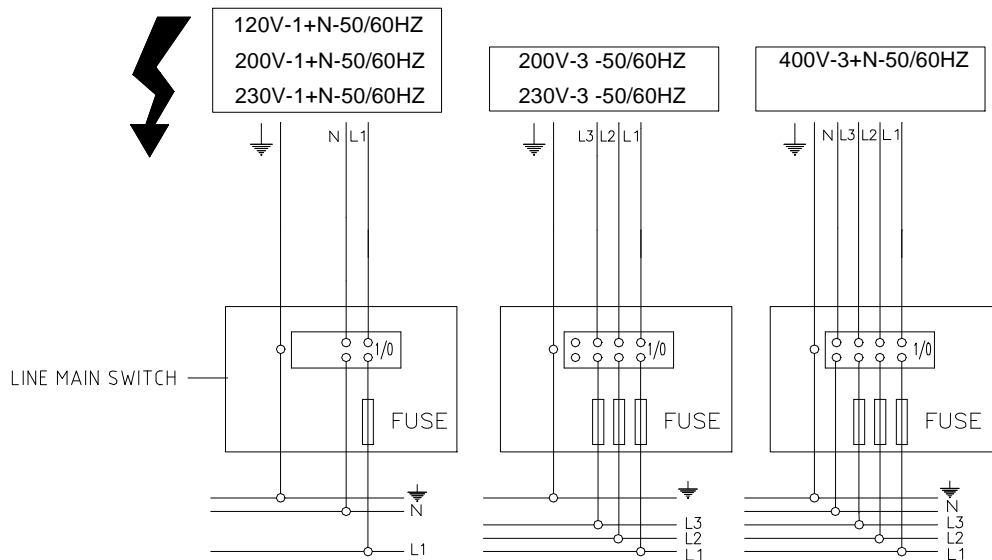
Gr. 1-Tastatur:			Gr. 2 -Tastatur:	
Taste 11	1-2 Tee-Taste	Enter	Taste 21	1 Ristretto-Taste
Taste 12	1 Ristretto-Taste	-	Taste 22	2 Ristretti-Taste
Taste 13	2 Ristretti-Taste	+	Taste 23	1 Espresso-Taste
Taste 14	1 Espresso-Taste	Esc	Taste 24	2 Espresso-Taste.
Taste 15	2 Espresso-Taste		Taste 25	1 Kaffee-Taste
Taste 16	1 Kaffee-Taste		Taste 26	2 Kaffee-Taste
Taste 17	2 Kaffee-Taste.		Taste 27	1 Americano-Taste

Tastaturen der Maschine KICCO COF 3GR.

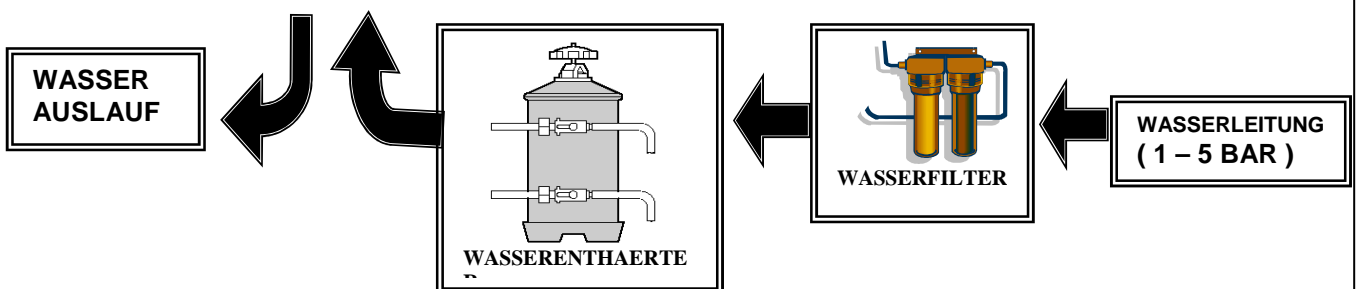


Gr. 1-Tastatur:			Gr. 2-Tastatur:		Gr. 3-Tastatur:	
Taste 11	1-2 Tee-Taste	Enter	Taste 21	1 Ristretto-Taste	Taste 31	1 Ristretto-Taste
Taste 12	1 Ristretto-Taste	-	Taste 22	2 Ristretti-Taste	Taste 32	2 Ristretti-Taste
Taste 13	2 Ristretti-Taste	+	Taste 23	1 Espresso-Taste	Taste 33	1 Espresso-Taste
Taste 14	1 Espresso-Taste	Esc	Taste 24	2 Espresso-Taste.	Taste 34	2 Espresso-Taste.
Taste 15	2 Espresso-Taste		Taste 25	1 Kaffee-Taste	Taste 35	1 Kaffee-Taste
Taste 16	1 Kaffee-Taste		Taste 26	2 Kaffee-Taste	Taste 36	2 Kaffee-Taste
Taste 17	2 Kaffee-Taste.		Taste 27	1 Americano-Taste	Taste 37	1 Americano-Taste

ELEKTRISCHE VERBINDUNG



HYDRAULISCHE VERBINDUNG



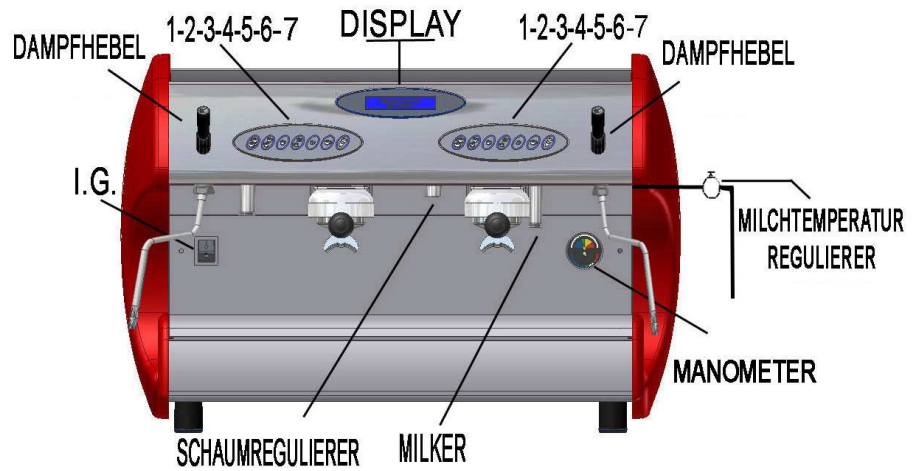
START

Öffnen Sie den Wasserhahn und schalten Sie die Maschine durch Drücken des Hauptschalters (IG) EIN.

I.G. Legend:

I = ON

O = OFF



Die Maschine schaltet sich automatisch AUS; das Display zeigt:

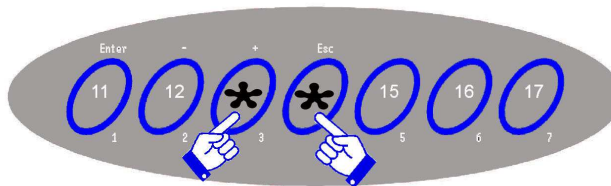


wobei Y.YY für die Version der Maschine und YY--MM--DD für das Datum vom Software steht.

Nach wenigen Sekunden zeigt das Display:



Halten Sie die Taste Nr. 4 gedrückt und dann drücken Sie die Taste Nr. 3; die Maschine schaltet sich automatisch EIN.

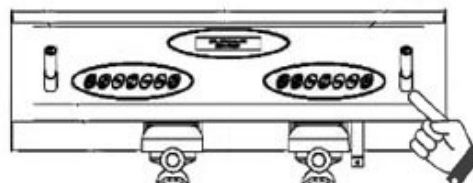


Das Display zeigt:



an, wobei XXX °C für die Kesseltemperatur und HH – MM für die Uhrzeit steht.

Das automatische Wasserniveausystem wird ausgelöst, bis das Wasser im Kessel ein normales Niveau erreicht. Ziehen Sie das Dampfhebel herunter, um den Vorgang zu beschleunigen.



BITTE ACHTUNG

Wenn das Display "KEIN WASSER." zeigt, schalten Sie die Maschine durch Drücken des Hauptschalters (IG) AUS und wieder EIN.

Sollte das Display immer noch "KEIN WASSER." zeigen, bitte wenden Sie sich an die Serviceabteilung von I.M.C.

Das Display zeigt:

BITTE WARTEN
XXX° C HH - MM

Während dieser Phase beginnt die Kesselheizung; warten Sie ca. 15 Minuten, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Dieser Vorgang endet automatisch beim Erreichen der eingestellten Kesseltemperatur. Das Display zeigt:

I.M.C.
HH - MM

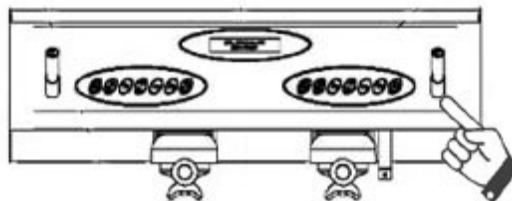
BITTE ACHTUNG:

LM-Version

WÄHREND DIESER PHASE, WENN DIE KESSELTEMPERATUR 50°C (122°F) ERREICHT, BLEIBT DAS MAGNETVENTIL VOM MILKER 1 SEKUNDE LANG ALLE 10°C OFFEN, DAMIT LUFT AUS DEM KESSEL ABGELASSEN WIRD.

Alle Versionen

WÄHREND DIESER PHASE, HALTEN SIE DAS DAMPFHEBEL EINIGE SEKUNDEN OFFEN, DAMIT LUFT AUS DEM KESSEL ABGELASSEN WIRD.

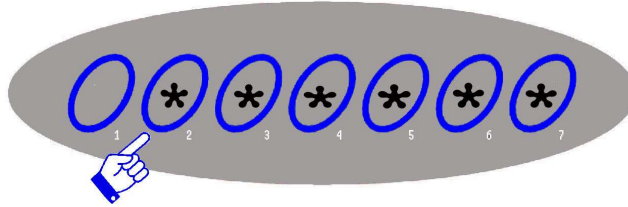


Prüfen Sie den Druck der Ausgabe am Manometer der Pumpe durch Füllen des Filterhalters mit richtig gemahlenem und gedrucktem Kaffee, um die Ausgabe mit einem Druck von 8-9 bar durchzuführen.

AUSGABEN

1) Kaffeeausgaben

Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf und drücken Sie eine der Kaffee-Tasten (Nr. 2-3-4-5-6-7).



Das Display zeigt:

GRXY
HH - MM

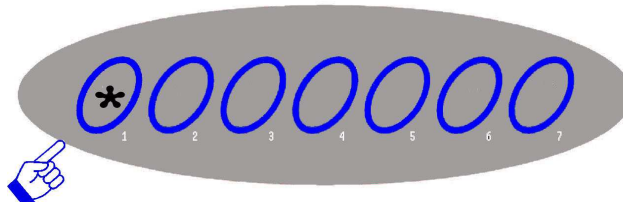
wobei "GR XY" für die gewählten Gruppe und Taste,
und "HH -MM" für die Uhrzeit steht

BITTE ACHTUNG:

**Die Ausgabe kann vor dem Erreichen der eingestellten Produktmenge durch Drücken einer Kaffee-Taste der benutzten Einheit gestoppt werden.
Sie können aus allen Gruppen der Maschine gleichzeitig Kaffeeausgaben durchführen.**

2) Warmwasserausgabe

Stellen Sie eine Tasse unter den Warmwasserauslauf und drücken Sie die Tee/Warmwasser-Taste (1), um die Teeausgabe 1 durchzuführen.



Das Display zeigt:

GRXY
HH - MM

Drücken Sie die Tee/Warmwasser-Taste zweimal hintereinander (innerhalb 3 Sek.), um die Teeausgabe 2 durchzuführen.
Das Display zeigt:

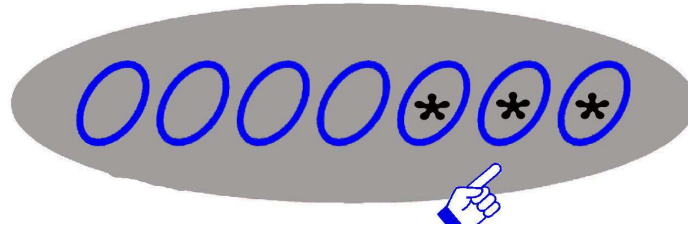
GRXY
HH - MM

BITTE ACHTUNG:

Die Ausgabe kann vor dem Erreichen der eingestellten Produktmenge, durch Drücken derselben Taste der für die Ausgabe benutzten Einheit gestoppt werden.

3) Extra-Milch-Ausgabe (nur LM-Maschine)

Um Extra-Milch auszugeben, gehen Sie folgenderweise vor:
Halten Sie eine der letzten 3 Tasten der Gruppe mit dem Milker gedrückt.
Lassen Sie die Taste los, um die Ausgabe zu unterbrechen.



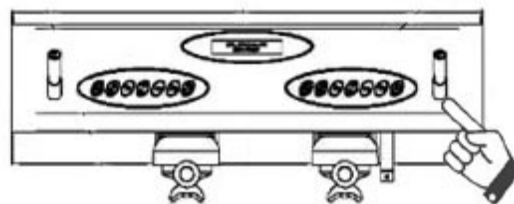
Das Display zeigt:



wobei "EXTRA MILK" für die Taste der gewählten Extra-Milch-Ausgabe,
und "HH –MM" für die Uhrzeit steht.

4) Dampfausgabe.

Um Getränke zu erwärmen (Milch, Cognac, usw.), gehen Sie folgenderweise vor:
Ziehen Sie das Dampfhebel langsam herunter und dann tauchen Sie die Düse ins Getränk ein.



Nach der Ausgabe reinigen Sie die Dampfdüse, indem Sie das Dampfhebel noch ein Moment betätigen, um jede innerhalb der Düse gebliebene Flüssigkeit zu entfernen.

Dieser Vorgang ist sehr wichtig, weil er verhindert, dass Milch oder andere Flüssigkeiten in den Kessel eingesaugt werden.

WIE MAN EINE GUTE TASSE KAFFEE KOCHT

Der physische Zustand vom Kaffeepulver spielt eine wesentliche Rolle fürs Geschmack vom Getränk.

Zustand von Kaffee	Kaffee wird langsam ausgegeben	Kaffee wird schnell ausgegeben
Dosis Kaffeepulver	Zu viel	Zu wenig
Druck auf Kaffeepulver	Zu viel	Zu wenig
Luftfeuchte	Zu feucht	Zu trocken
Mahlgrad	Zu fein	Zu dick
Filterzustand	Zum Teil verstopft, schmutzig	Durch Verschleiß erweiterte Löcher

Gehen Sie mit den ersten Tassen Kaffee vor:

Füllen Sie den Filterhalter mit der richtigen Menge Kaffeepulver und drücken Sie es ein wenig mit der spezifischen Presse. Die Maschine ist serienmäßig mit den folgenden Korbfiltern ausgestattet:

- 6-Gramm-Korbfilter für eine Tasse Kaffee
- 7-Gramm-Korbfilter für eine Tasse Kaffee
- 14-Gramm-Korbfilter für zwei Tassen Kaffee.

Die Dosierung und die Mahlung sollen je nach der Maschine und der gewünschten Kaffeestärke reguliert werden.

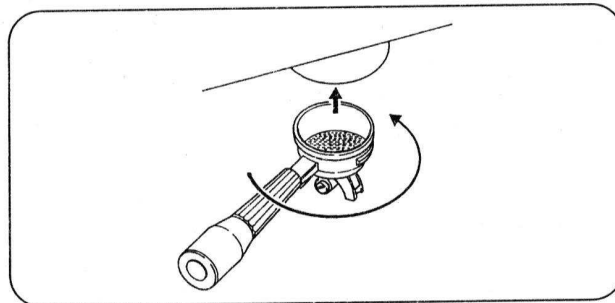
Wenn zu viel Kaffee benutzt wird, passt der Filterhalter in die Einheit nicht; ist die Kaffeemenge zu gering, wird der Kaffeesatz zu naß.

Für eine leckere Tasse Espresso muß ein richtig gerösteter und gemahlener Kaffee benutzt werden.

Wir empfehlen eine selbstdosierende Kaffeemühle, die für eine bessere, gleichbleibende Qualität sorgt, weil Kaffee immer frisch gemahlen ist.

Stecken Sie den Filterhalter mit dem Knopf links in die Einheit, dann drehen Sie ihn nach rechts, bis er völlig zu ist.

Ein guter Espresso sollte innerhalb 20 – 25 Sekunden (1 Tasse) bzw. 40 – 45 Sekunden (2 Tassen) ausgegeben werden.



Beim Wegwerfen vom Kaffeesatz, schlagen Sie den Filterhalter gegen eine Holzoberfläche und nicht gegen Metall, was das Rahmen vom Filter beschädigen und daher seine Dichtheit verringern könnte.

PASSWORT-MANAGEMENT

Um zu den Programmierungsumgebungen zu kommen, braucht man ein Passwort, das die Zugangsrechte zu den verschiedenen Umgebungen angibt.

Das Passwort muß aus 5 Ziffern bestehen.

Die voreingestellte Passworte sind die folgenden:

- Anwender 1 1 1 1 1
- Techniker (für dieses Passwort wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung von I.M.C)
- Kaltwasser-Mischer 5 5 5 5 5 (Durch dieses Passwort kann der Kaltwasser-Mix für die Gruppen ein- bzw. ausgeschaltet werden)

BITTE ACHTUNG: die erste Ziffer kann nicht geändert werden, weil sie die Ebene vom Anwender bezeichnet.
S. bitte das Kapitel SYSTEM MANAGER, um das Passwort zu ändern.
Der Kaltwasser-Mischer ist eine Sonderausstattung.

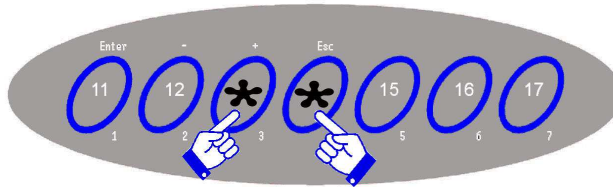
JE NACH PASSWORT EINSTELLBARE PARAMETER

	SYSTEM MANAGER	ANWENDER
MASCHINENPARAMETER	Sprache	
	Uhr	X
	Auto Einschalt	
	Tempeinheit	
	Temp. Kassel.	
	Milker	
	KW Mix	
	Autom. Dampf	X
	Code Anzeigen	
	Wasserfilter	
	Wartungszyklen	
	Stoppuhr	
	Techn. Passwort	
	Chef Passwort	X
	Kundename	X
	Installation	
	Zweite abgabete	
RESET D. INFO	Info Produktzaehler	X
	Loeschen Produktzaehle	X
	Info Anz.Reinigung	X
	Loeschen Anz.Reinigung	
	Info Wasserkredit	X
	Loeschen Wasserkredit	
	Info Anz. Eige Wartung	
	Loeschen Anz. Eige Wartung	
	Info Anz. Bezuege	
PROGRAMM. D. AUSGABEN	Select name	X
	Wasser	X
	Preinf. Ein	X
	Preinf. Aus	X
	KWM Start	
	KWM Ein	
	KWM Aus	
	Milch vor.	X
	Schaum vor.	X
	Pause M - K	X
	Milch nach	X
	Schaum nach.	X
	Code Anzeigen	

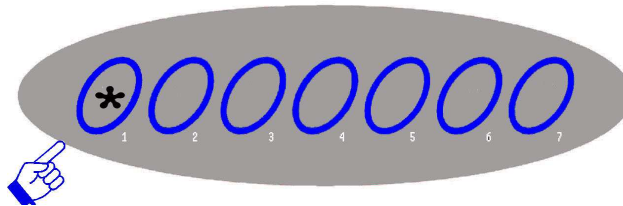
DABEI STEHT "X" FÜR DIE JE NACH DEM EINGEGEBENEM PASSWORT EINSTELLBARE PARAMETER.

Um die Passworte einzugeben, führen Sie Folgendes durch:

- Schalten Sie die Maschine AUS, indem Sie die Taste Nr. 4 gedrückt halten, und dann drücken Sie die Taste Nr. 3,



- halten Sie 5 Sek. lang die Taste Nr. 1 (Enter) gedrückt:



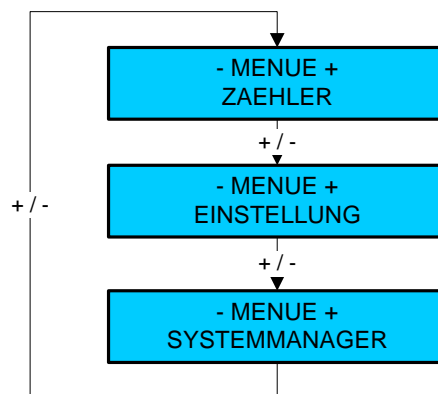
Das Display zeigt



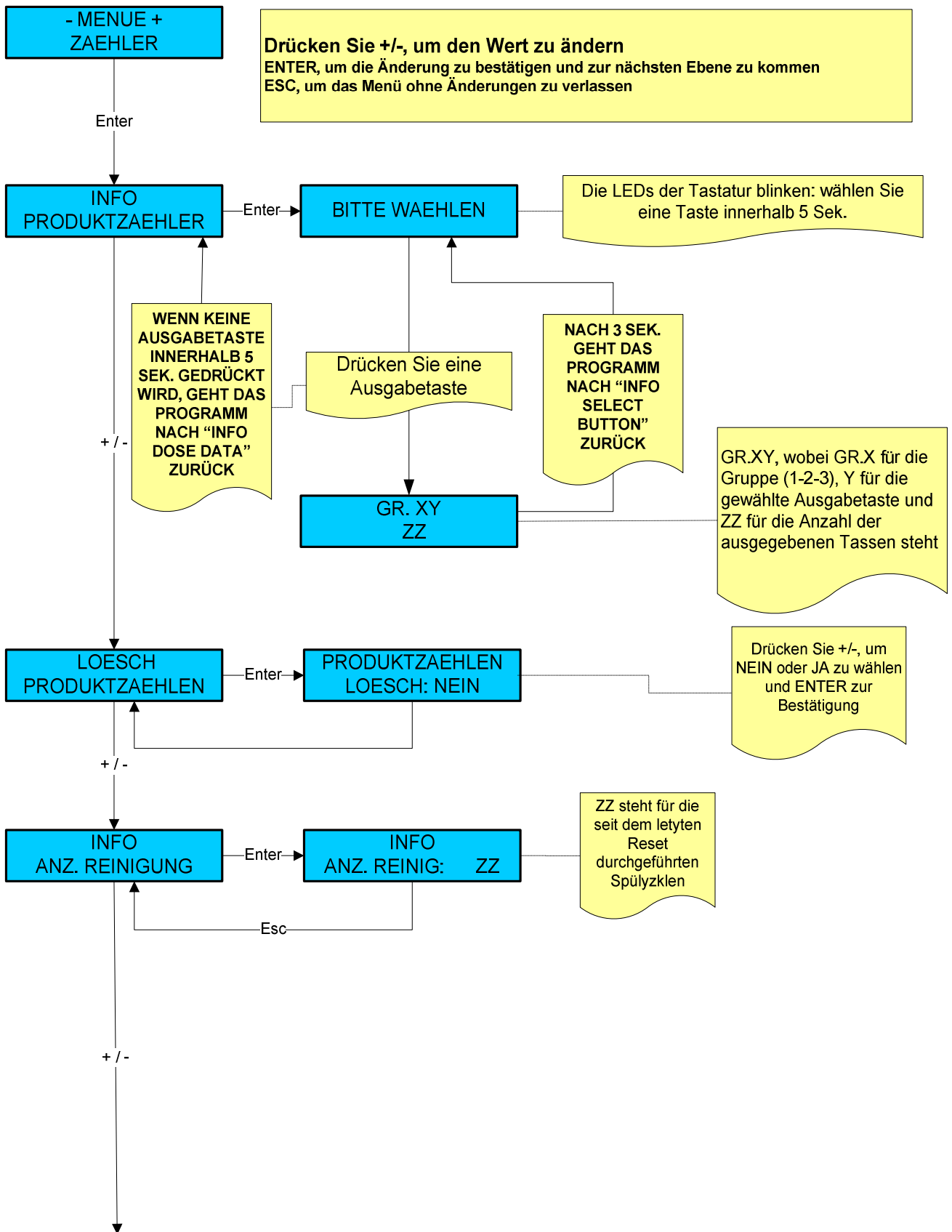
Geben Sie eines der folgenden Passworte ein:

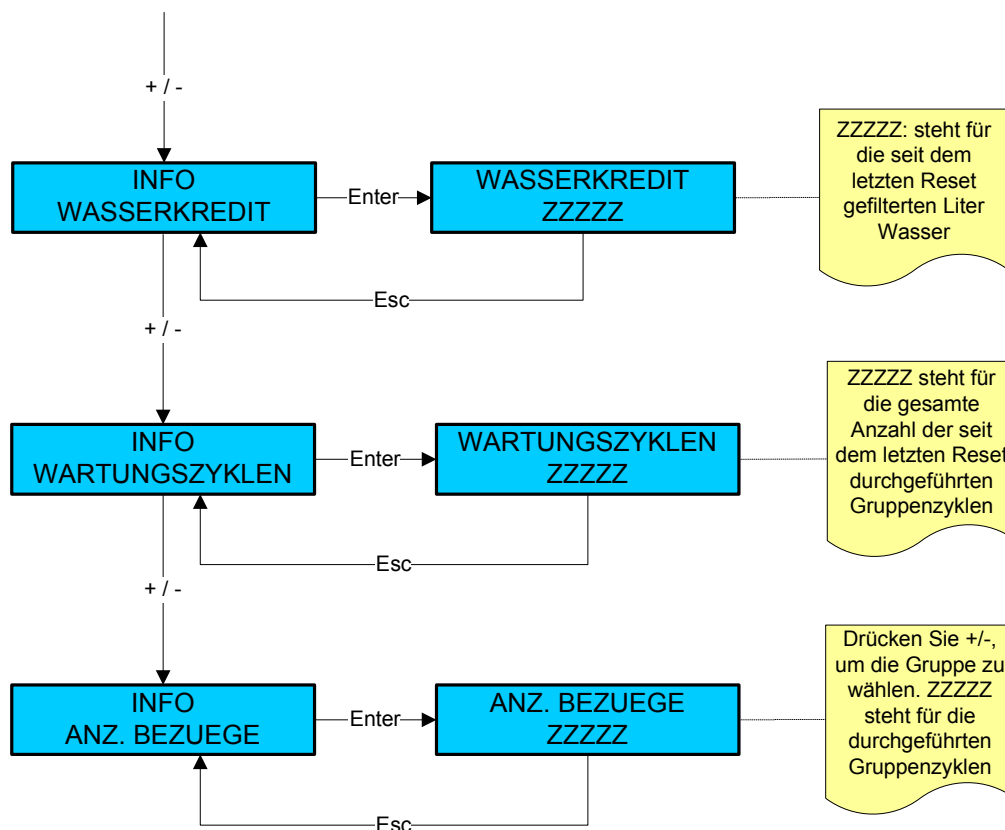
- Anwender 1 1 1 1 1
- Techniker (für dieses Passwort wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung von I.M.C)
- Kaltwasser-Mischer 5 5 5 5 5 (Durch dieses Passwort kann der Kaltwasser-Mischer für die Gruppen ein- bzw. ausgeschaltet werden)

Nach der Passwort-Eingabe zeigt das Display das Hauptmenü der Programmierungsumgebungen:



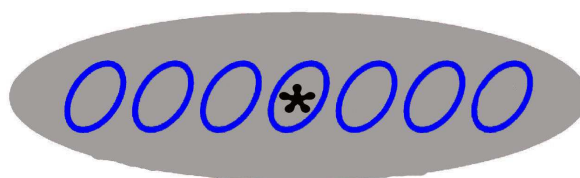
RESET DER INFO





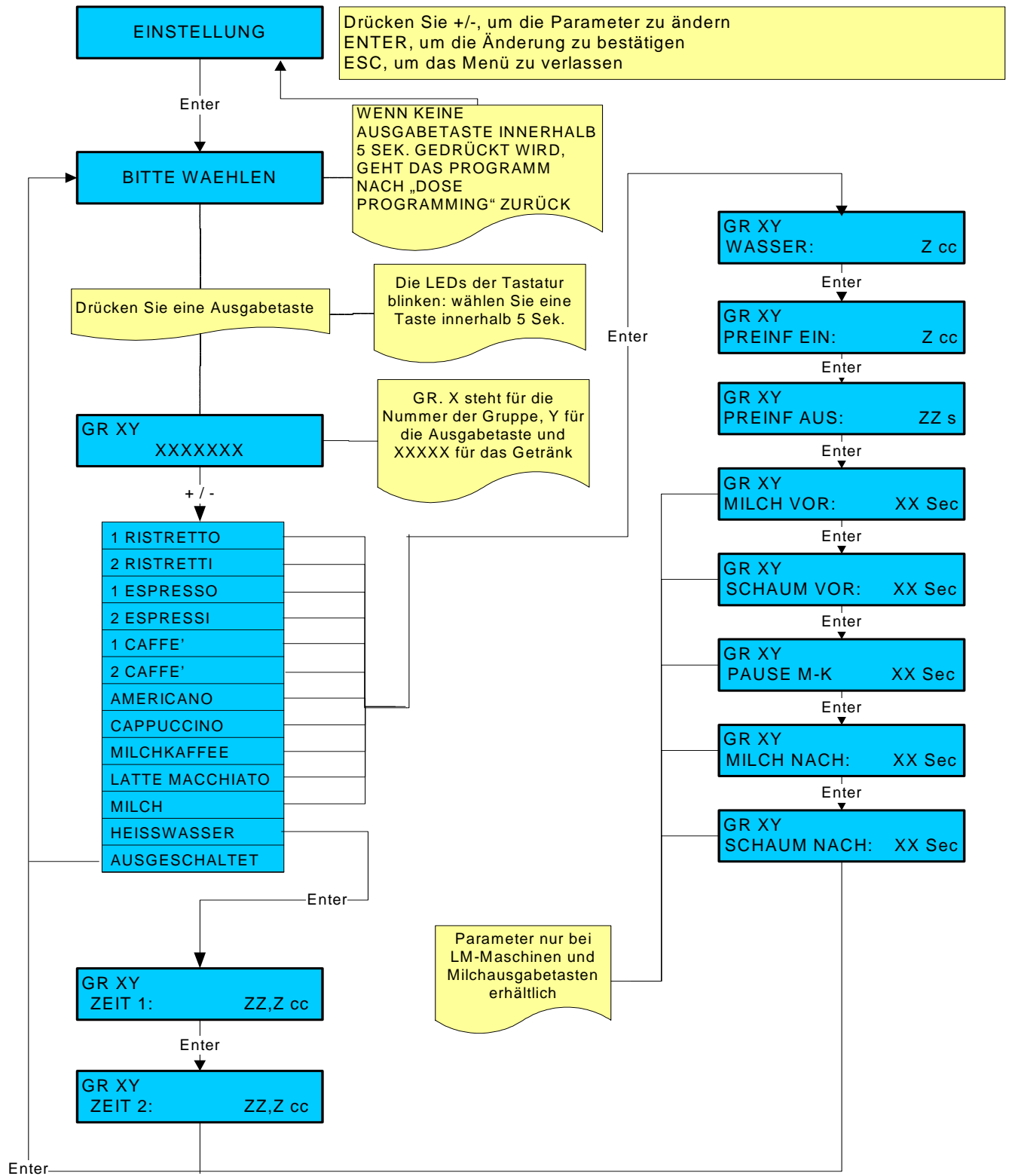
BITTE ACHTUNG:

Die INFO-Daten sind auch bei ausgeschalteter Maschine zugänglich; halten Sie die Taste Nr. 4 5 Sekunden lang gedrückt.



INFO WATER FILTER UND INFO MAINTENANCE CYCLE werden nur angezeigt, wenn Werte höher als OFF im SYSTEM MANAGER eingestellt wurden.

PROGRAMMIERUNG DER DOSEN

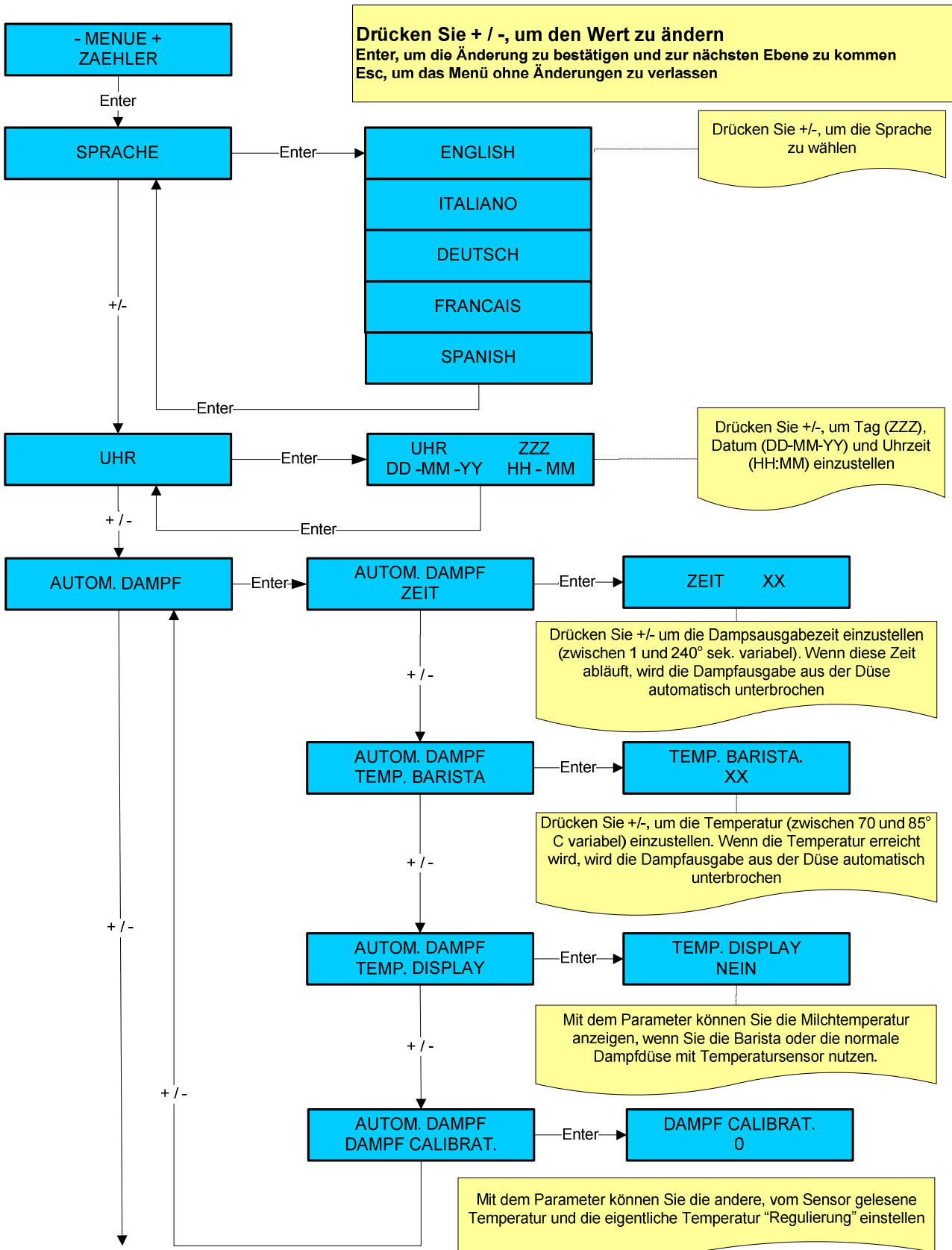


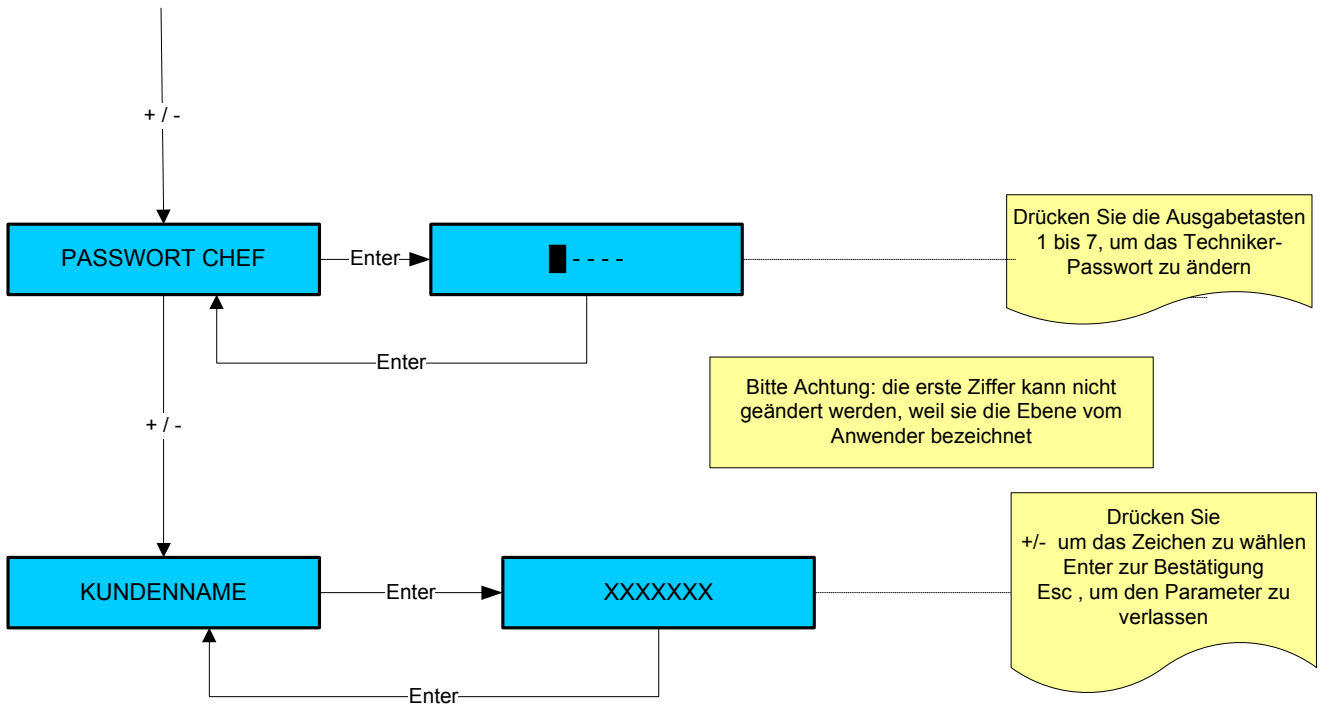
VOREINGESTELLTE PARAMETER DER AUSGABEN

Getränkta	Heisswasser 1 Heisswasser 2	1 Ristretto	2 Ristretto	1 Espresso	2 Espresso	1 Caffè	2 Caffè
Wasser cc	Tee 1 10 Sek. Tee 2 20 Sek.	30 cc	60 cc	40 cc	80 cc	120 cc	240 cc
Preinf. Ein cc		3 cc	3 cc	3 cc	3 cc		
Preinf Aus sec		2 Sek.	2 Sek.	2 Sek.	2 Sek.		
KWM Start							
KWM Ein							
KWM Aus							
Milch vor							
Schaum vor							
Pause M-K							
Milch nach							
Schaum nach							

Getränkta	Latte	Americano	Cappuccino	Milch Kaffee	Latte Macchiato
Wasser cc		240	60	100	40
Preinf. Ein cc					
Preinf Aus sec					
KWM Start					
KWM Ein					
KWM Aus					
Milch vor					7 Sek.
Schaum vor	10 Sek.		7 Sek.		9 Sek.
Pause M-K					15 Sek.
Milch nach				5 Sek.	
Schaum nach				10 Sek.	

SYSTEM MANAGER





BITTE ACHTUNG:

Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, melden Sie Sich bitte bei Ihrem autorisierten I.M.C. Spa Service-Zentrum.

AUTOMATISCHE UND MANUELLE GRUPPENSÜßUNG

BITTE ACHTUNG:

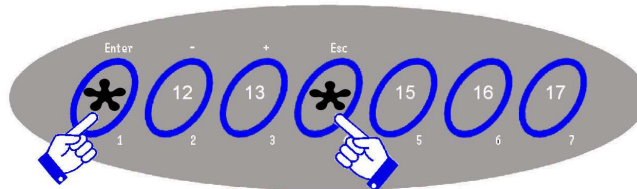
Wir empfehlen, diese Reinigungen am Ende jedes Arbeitstages durchzuführen.

1) Reinigung der Gruppendichtungen

Führen Sie die folgenden Vorgänge bei eingeschalteter Maschine durch:

Stecken Sie die mitgelieferte Blende vom Blindfilter in den Filterhalter, bis sie in die Gruppe passt.

Halten Sie die Tasten Nr. 4 und 1 der zu reinigenden Gruppe gedrückt.



Das Display zeigt:

GR X REINIGUNG

wobei X für die Gruppe steht.

Die Reinigung erfolgt in zehn Stufen und dauert insgesamt 100 Sekunden.

Öffnen Sie ein wenig den Filterhalter, und passen Sie auf, dass Wasser nach außen abfließt und Ihre Hände oder andere Körperteile nicht erreicht, so dass Sie Verbrennungen vermeiden.

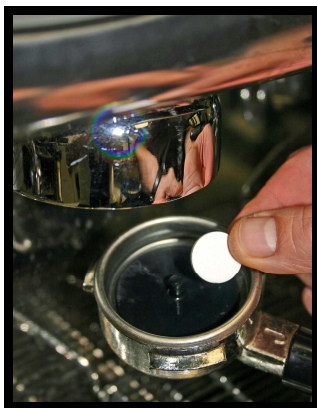
Wiederholen Sie mehrmals den Vorgang, wenn nötig, und entfernen Sie die Kaffeereste aus der Gruppendichtung.

2) Reinigung der dritten Leitung der Gruppe.

Führen Sie die folgenden Vorgänge bei eingeschalteter Maschine durch:

Stecken Sie die mitgelieferte Blende vom Blindfilter und eine Reinigungstablette

(1 Packung enthält 120 Tabletten, Code Nr. 06.00133) in den Filterhalter und stecken Sie ihn in die Gruppe.



Halten Sie die Tasten Nr. 4 und 1 der zu reinigenden Gruppe gedrückt.

Das Display zeigt:

GR X REINIGUNG

Die Reinigung erfolgt in zehn Stufen und dauert insgesamt 100 Sekunden.

4) Filterhalter spülen.

Führen Sie Folgendes durch:

Entfernen Sie die Filter aus den Haltern und spülen Sie alles unter laufendem Wasser.

Entfernen Sie die Kaffeereste mit einem Tuch.

BITTE ACHTUNG:

Wir empfehlen auch, die spezielle, mit der Maschine gelieferte Bürste (Code Nr. 95.01773) zu benutzen, um die Kaffeereste aus den Filtern und Brausen zu entfernen.



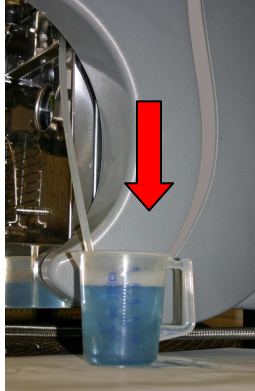


AUTOMATISCHE UND MANUELLE SPÜLUNG VOM CAPPUCCINATORE

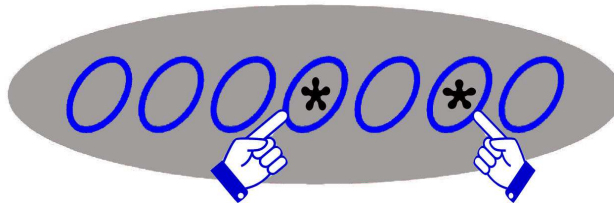
BITTE ACHTUNG:

Wir empfehlen, diese Reinigungen am Ende jedes Arbeitstages durchzuführen.

1) AUTOMATISCHE SPÜLUNG

<p>1 ▶ Entfernen Sie den Cappuccinatore aus der Milchtüte</p> 	<p>2 ▶ Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser und Reinigungsmittel (200 ml) vor; beachten Sie die Anleitungen des Produktes.</p> 	<p>3 ▶ Legen Sie den Cappuccinatore in einen mit Reinigungsmittel gefüllten Behälter ein</p> 
---	---	--

Um die Spülung zu starten, halten Sie die Tasten Nr. 4 und 6 der Milker-Gruppe gedrückt.



Das Display zeigt:

CAPPU. REINIGUNG

Am Ende der Spülung, führen Sie Folgendes durch.

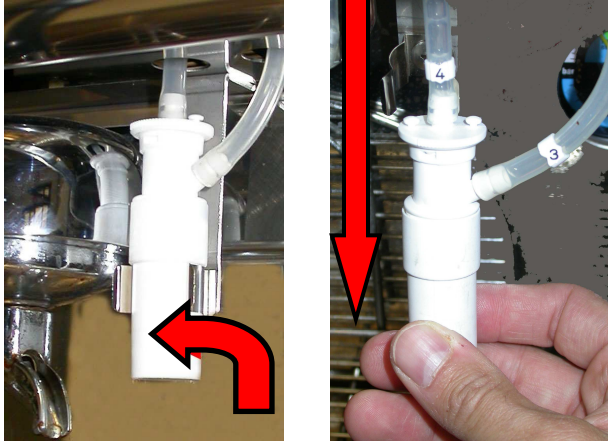
- Tauchen Sie den Milcheinlaufrohr in ein Glas Kaltwasser.
- Drücken Sie die Tasten Nr. 4 und 6, um einen weiteren Spülzyklus nur mit Wasser zu starten.

BITTE ACHTUNG:

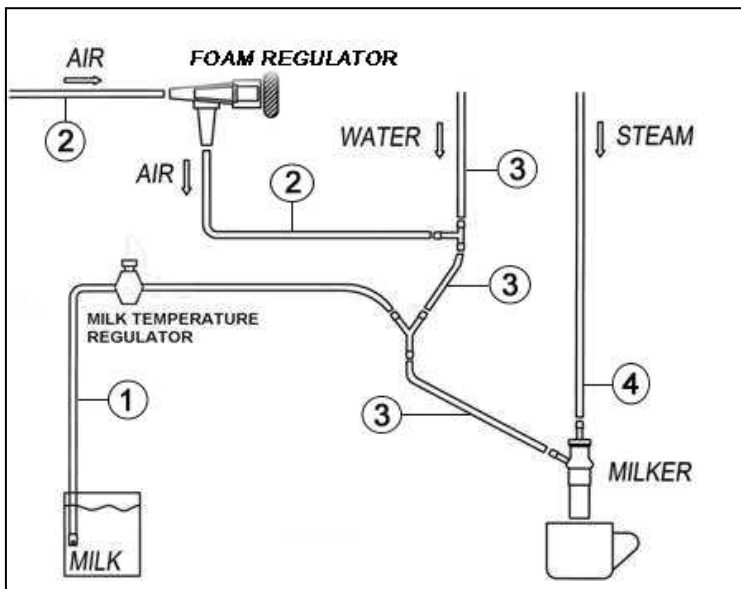
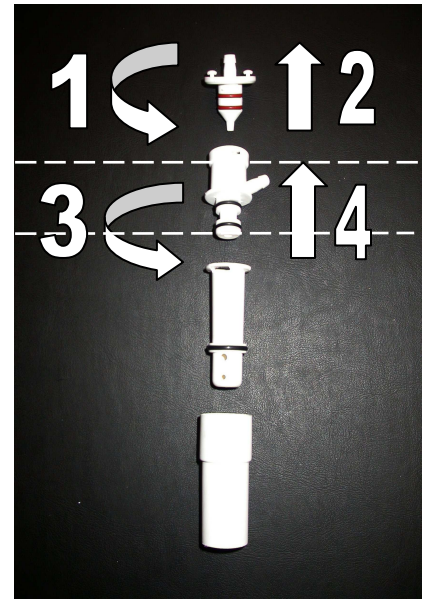
NUR WENN DER CAPPUCCINATORE NACH DEM AUTOMATISCHEN SPÜLZYKLUS MILCH NICHT RICHTIG AUSGIBT, FÜHREN SIE EINE MANUELLE SPÜLUNG (S. NÄCHSTE SEITE) DURCH.

2) MANUELLE SPÜLUNG

1 ▶ Entfernen Sie den Cappuccinatore aus seiner Halterung.



2 ▶ Demontieren Sie den Cappuccinatore vollständig (zuerst drehen Sie und dann ziehen Sie die Teile wie im Bild) und waschen Sie ihn, entweder manuell oder in einer Maschine. Prüfen Sie, dass jedes Loch frei von Milchrückstände ist und dass die O-Ringe in gutem Zustand sind.



3 ▶ ▶ Montieren Sie den Cappuccinatore nach den Montageanleitungen wieder.

ZUM SPÜLEN EMPFIEHLT DIE FIRMA WÄRMSTENS DIE FOLGENDEN SPÜLMITTEL:

SPÜLTABLETTEN

120 Tabletten (1,0 g) Code Nr. 06.00133



CAPPUCCINATORE-SPÜLMITTEL

1 Liter für 60 Spülungen Code Nr. 06.00136

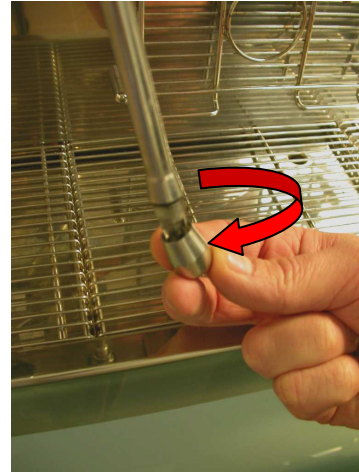


MANUELLE REINIGUNG DER DAMPFDÜSE BARISTA

1 ► Reinigen Sie das Dampf-
auslaufrohr durch ein Tuch



2 ► Entfernen Sie die Düse, um das
Innere zu reinigen



3 ► Reinigen Sie die Düse durch ein
Tuch



4 ► Schrauben Sie die Dampfdüse
wieder



BITTE ACHTUNG:

Wir empfehlen, die folgenden Reinigungen am Ende jedes Arbeitstages durchzuführen.

MANUELLE REINIGUNG DER DAMPFDÜSE

1 ► Lassen Sie die Dampfdüse im Warmwasser 5 Minuten.



2 ► Reinigen Sie die Dampfdüse mit einem Tuch.

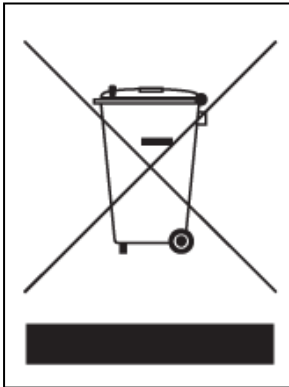


3 ► Tauchen sie nie das Dampfauslaufrohr in eine Flüssigkeit.



KUNDENHINWEIS:

Das von Ihnen gekaufte Produkt von **I.M.C** unterliegt der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) des Europäischen Parlaments bzw. des EU-Ministerrats. Dieses Gerät ist in Ländern, die diese Richtlinie bereits als Gesetz verabschiedet haben, nicht vor dem 13. August 2005 im Handel erhältlich und sollte nicht im Rahmen des normalen Hausmülls entsorgt werden. Nutzen Sie bitte zur Entsorgung dieses Geräts die entsprechenden Rücknahmesysteme in Ihrer Gemeinde und beachten Sie auch alle weiteren Vorschriften in diesem Kontext.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Bekanntgabe die Eigenschaften der Geräte, die in dieser Veröffentlichung dargestellt werden, zu ändern. Er lehnt außerdem jede Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten, die auf Fehler beim Druck und /oder bei den Übertragungen des Inhalts für den Druck entstanden sind, ab.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen, Tabellen und allgemeinen Informationen sind vertraulich und können ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers, der darüber ausschließliches Eigentumsrecht hat, weder ganz noch teilweise reproduziert oder Dritten bekanntgemacht werden.

REVISION TABEL			
CODE	DATE	NOTES	OPERATORE REVISIONE
LB-00211-00 D	25-05-08	Software 3.00	Lorenzo
LB-00211-01 D	28-05-10	Software 3.03b	Lorenzo

AUSGABE Mai 2010

The manager

Maurizio Boffelli

Firma del Responsabile della Documentazione