



nuova
SIMONELLI®
espresso coffee machines

MicroBar®



LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsibility that the product:

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
MODELLO: MICROBAR

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: MICROBAR

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A; 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

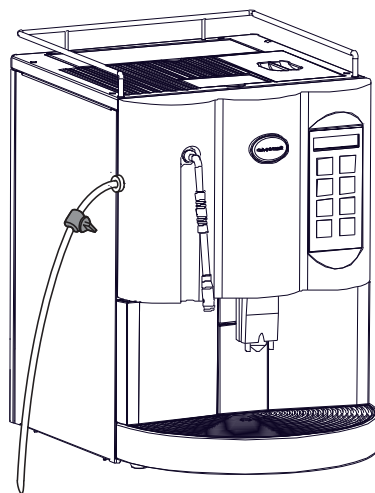
data:

nuova simonelli s.p.a.
L'Amministratore Delegato
(Otavi Nando)

Complimenti, con l'acquisto del modello MICROBAR lei ha fatto un'ottima scelta. Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo. Siamo certi che il nostro modello MICROBAR accrescerà la fiducia verso la Nuova Simonelli e Lei certamente consiglierà ad altri l'acquisto di questa macchina per caffè, dal momento che il modello MICROBAR è stato scelto per aumentare la redditività del servizio caffetteria ottimizzando al massimo i costi di esercizio. Questa macchina è stata costruita seguendo le direttive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 e successive modifiche.

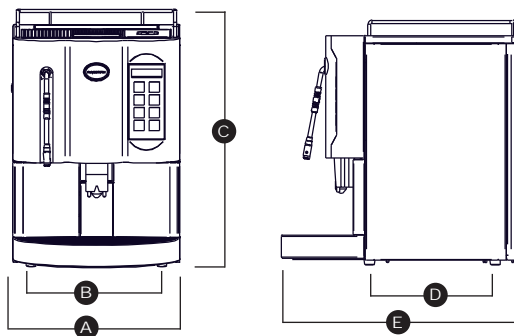
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.



CARATTERISTICHE TECNICHE

PESO NETTO	30 Kg	66 Lb
PESO LORDO	33 Kg	72 Lb
POT. TERMICA	2000 W	2000 W
DIMENSIONI	A 320 mm	A 12 ^{1/4} inc
	B 200 mm	B 7 ^{3/8} inc
	C 480 mm	C 18 ^{3/8} inc
	D 260 mm	D 10 ^{1/16} inc
	E 400 mm	E 15 ^{5/16} inc



INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE.....	1	7. PROGRAMMAZIONE.....	19
1. DESCRIZIONE.....	3	7.1 LEGENDA.....	19
1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard).....	4	7.2 PROGRAMMAZIONE.....	19
1.2 DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR.....	4	7.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE.....	20
2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA.....	5	7.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITA' UTENTE.....	20
3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE.....	9	7.5 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITA' TECNICO.....	23
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA.....	9	8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA.....	28
3.2 TRASPORTO.....	9	8.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE.....	28
3.3 MOVIMENTAZIONE.....	9	8.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO.....	28
4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI.....	10	8.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA.....	28
4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE CON TANICA.....	10	8.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFE'.....	28
4.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO.....	11	9. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	29
4.3 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE'.....	11	9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA.....	29
4.4 ACCENSIONE.....	12	9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE.....	29
4.5 SPEGNIMENTO.....	12	9.3 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO.....	30
5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO.....	13	9.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE'.....	30
5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA.....	13	9.5 PULIZIA DELLA LANCIA.....	31
5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE.....	13	9.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE.....	31
5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE.....	13	9.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE.....	31
6. UTILIZZO.....	14	9.8 PULIZIA SERBATOIO ACQUA.....	31
6.1 ACCENSIONE.....	14	9.9 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO.....	32
6.2 SPEGNIMENTO.....	14	9.10 PULIZIA CAPPUCCINATORE.....	32
6.3 CONFIGURAZIONE STANDARD.....	14	10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD.....	33
6.4 CONFIGURAZIONE SELEZIONI.....	15	11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA.....	34
6.5 PREPARAZIONE CAFFE'.....	15	12. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA.....	36
6.6 PREPARAZIONE 2 CAFFE'.....	16	IMPIANTO ELETTRICO.....	75
6.7 PREPARAZIONE CAFFE' RISTRETTO CAFFE' CREME.....	16		
6.8 PREPARAZIONE CAFFELATTE.....	16		
6.9 PREPARAZIONE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO.....	16		
6.10 MACCHIATO (3 strati: latte / caffè / latte) ..	17		
6.11 LATTE CALDO.....	17		
6.12 PREPARAZIONE CAFFE' DECAFFEINATO IN POLVERE.....	17		
6.13 UTILIZZO SECONDO MACCHININO (SOLO Versione con doppio macchinino).....	17		
6.14 ACQUA CALDA.....	18		
6.15 VAPORE.....	18		

1. DESCRIZIONE

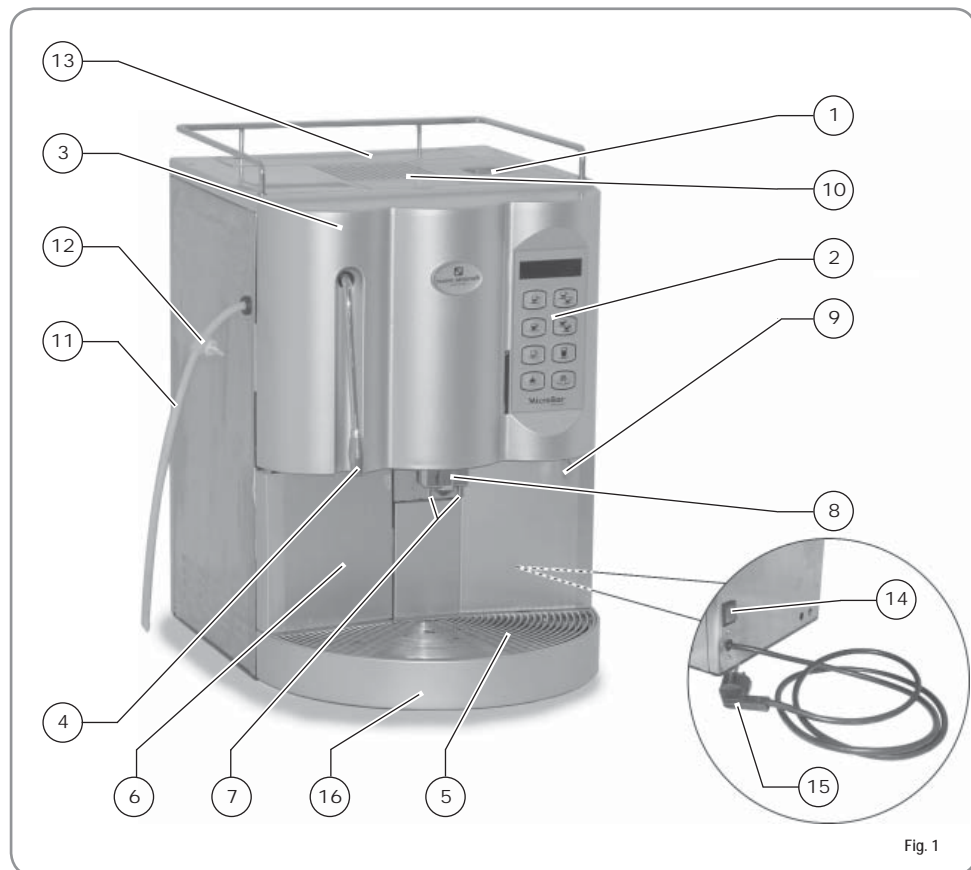


Fig. 1

LEGENDA

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Tappo accesso contenitore caffè in grani | 10 | Sportello accesso convogliatore caffè macinato |
| 2 | Pannello comandi | 11 | Tubo aspirazione latte |
| 3 | Porta anteriore | 12 | Rubinetto regolazione flusso latte |
| 4 | Lancia Vapore / Lancia Acqua calda | 13 | Sportello accesso serbatoio acqua |
| 5 | Griglia contenitore raccogliocce | 14 | Interruttore generale (ON / OFF) |
| 6 | Cassetto fondi | 15 | Spina di collegamento alla rete |
| 7 | Erogatori caffè | 16 | Contenitore raccogliocce acqua |
| 8 | Becco erogazione latte / cappuccino | | |
| 9 | Chiave Apertura / Chiusura portello di comando | | |

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)

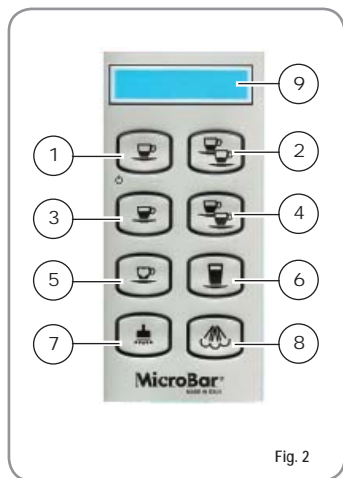


Fig. 2

1.2 DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR

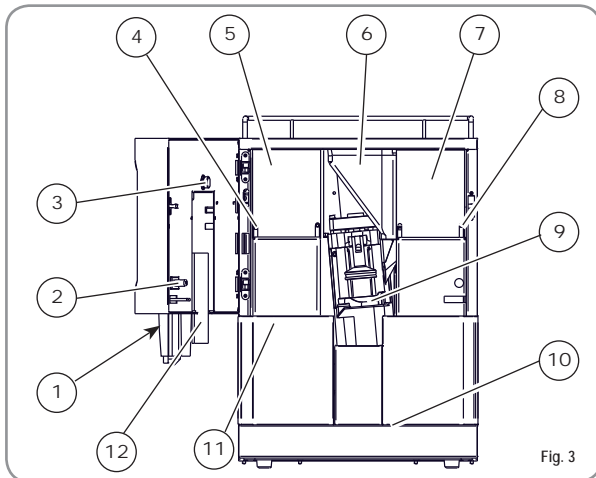


Fig. 3


LEGENDA


- 1 Tasto 1 Espresso
- 2 Tasto 2 Espresso
- 3 Tasto 1 Caffè
- 4 Tasto 2 Caffè
- 5 Tasto Secondo Macchinato,
Decaffeinato, Ciclo Lavaggio
- 6 Tasto 1 Caffelatte
- 7 Tasto Acqua Calda
- 8 Tasto Vapore
- 9 Display LCD

LEGENDA

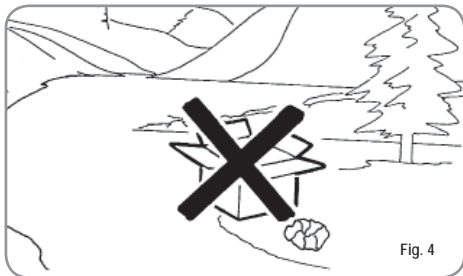
- 1 Chiave - Serratura porta
- 2 Micro apertura porta
- 3 Regolazione aria cappuccinatore
- 4 Vite regolazione macinatura caffè in grani macinino sinistro
- 5 Contenitore caffè in grani macinino sinistro
- 6 Convogliatore caffè macinato
- 7 Contenitore caffè in grani macinino destro
- 8 Vite regolazione macinatura caffè in grani macinino destro
- 9 Gruppo erogatore
- 10 Contenitore raccogli gocce
- 11 Cassetto fondi
- 12 Cappuccinatore


2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA


 Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

 **PERICOLO DI INQUINAMENTO**




 La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.


 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul retro della macchina in basso a sinistra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.


Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'im-


pianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.




 In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

 Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

 L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

 L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali. In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento. Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto.

Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

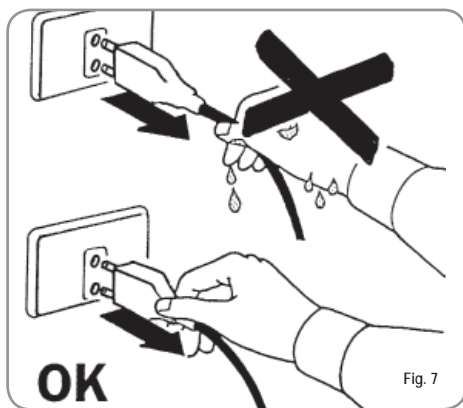
In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

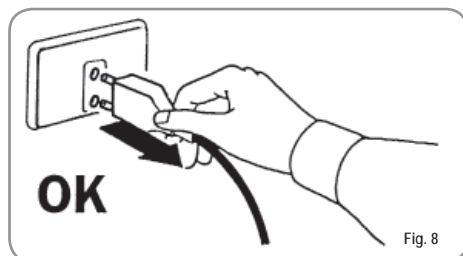


- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;



- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.






Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "0", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATO" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

-  All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
-  Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
-  Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldadatte.

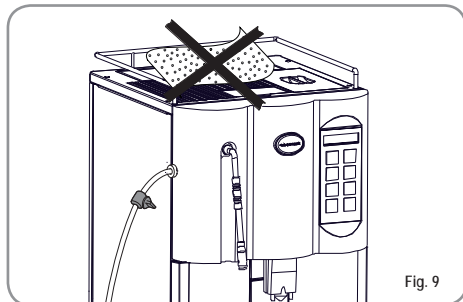





Fig. 9

-  Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
-  Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

-  Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

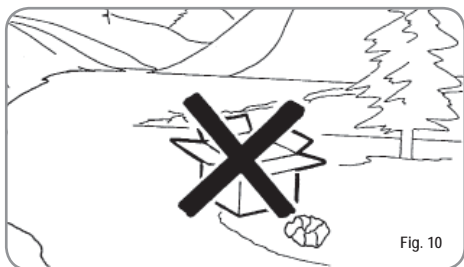


Fig. 10



Per favorire l'aerazione della macchina posizionarla a cm 15 (5,9 in) da muri o altre macchine dalla parte dell'aerazione.



Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE



Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.



Fig. 11



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE



Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.




ATTENZIONE
PERICOLO DI CESOIAMENTO



L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.

 **ATTENZIONE**
PERICOLO MECCANICO

 Non premere e/o tirare l'interruttore di sicurezza.

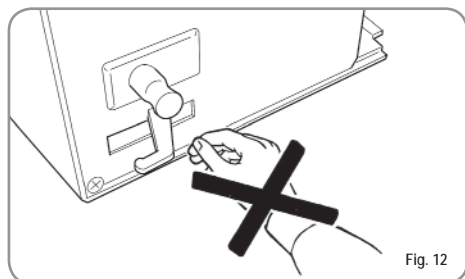



Fig. 12

 **ATTENZIONE**



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L' adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Nuova Simonelli, citare sempre il numero di matricola della macchina.

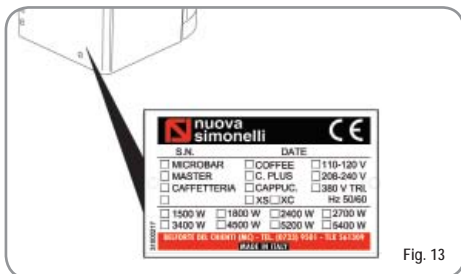


Fig. 13

3.2 TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

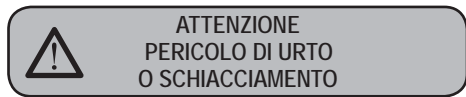
3.3 MOVIMENTAZIONE



L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.

Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm (11,8 in) da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm (11,8 in) da terra, fino all'area di immagazzinamento.



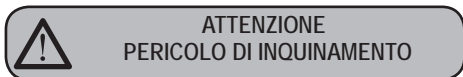
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

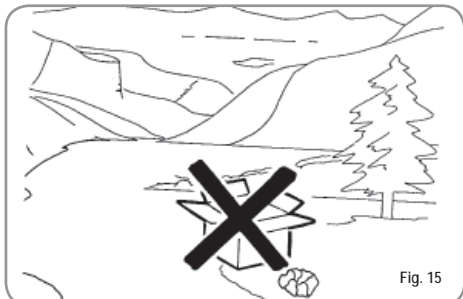


Fig. 14

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI



Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, devono essere lette e ben comprese le **PRESCRIZIONI DI SICUREZZA** di questo manuale. L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale.



Posizionare la macchina su un piano orizzontale per evitare qualsiasi possibile malfunzionamento.



Non installare la macchina in ambienti in cui essa possa venire a contatto con getti d'acqua.



La macchina è idonea ad operare con i seguenti alimenti:

- Caffè in grani
- Caffè decaffeinato in polvere
- Latte (non in polvere)

Qualsiasi utilizzo della macchina con alimenti diversi da quelli sopra citati può provocare gravi danni alla macchina stessa.



La macchina è predisposta per operare in un range di temperatura +5°C - +40°C (41°F - 104°F).



Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, verificare che ci sia corrispondenza tra il voltaggio per cui essa è stata predisposta e quello dell'impianto.

NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

NOTA: In caso di esercizi in cui il servizio è continuativo effettuare i ricambi di sopra descritti almeno con frequenza settimanale.

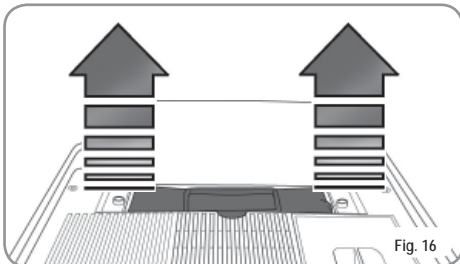
4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE CON TANICA



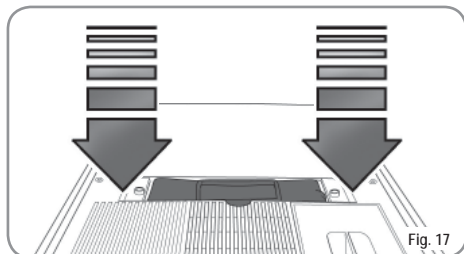
Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto di seguito:

- 1 Posizionarla su un piano orizzontale.
- 2 Aprire lo sportello.
- 3 Estrarre il serbatoio dell'acqua tirando verso l'alto.



- 4 Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio stesso e risciacquare accuratamente avendo cura di rimuovere ogni residuo di sapone.
- 5 Riempire di acqua il serbatoio.
- 6 Assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia sciuoto.
- 7 Reinsere il serbatoio dell'acqua nel proprio alloggiamento.



8 Chiudere lo sportellino.



ATTENZIONE

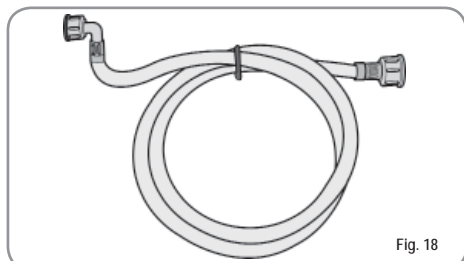
La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (gradi francesi).

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

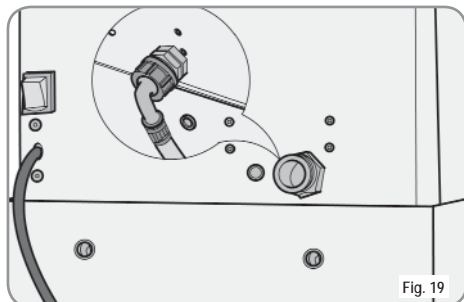
4.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto di seguito:

- 1 Posizionarla su un piano orizzontale.
- 2 Estrarre il tubo con allaccio da 3/4" dallo sportellino nella parte superiore della macchina.



3 Collegare un'estremità del tubo al raccordo da 3/4" situato nella parte posteriore della macchina.




4 Collegare l'altra estremità del tubo alla rete idrica.



ATTENZIONE

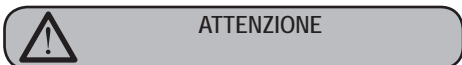
La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (Gradi francesi).

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

-  La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

4.3 RIEMPIIMENTO CONTENITORE CAFFÈ

- 1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.

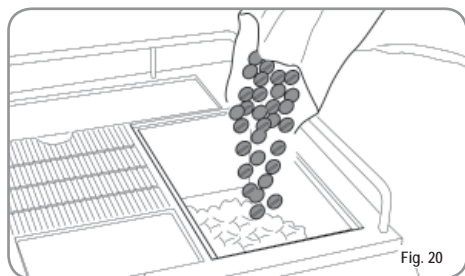


ATTENZIONE

Versare nel contenitore SOLO caffè in grani tostanti. Qualsiasi altro genere di caffè, ad esempio macinato, danneggia il macina caffè.

Non versare caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o simili, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poiché danneggia la macchina.

- 2 Versare il caffè tostato in grani nel contenitore senza raggiungere la massima capienza in modo tale da permettere la chiusura del tappo.



3 Chiudere il tappo.

4.4 ACCENSIONE

NOTA: Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il Capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

- 1 Premere l'interruttore generale della macchina e portarlo nella posizione "ON".



Successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:

Macchina OFF
Giorno Ora

Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "ENTER":



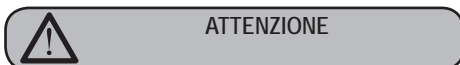
La macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia ed inizia il riscaldamento. Raggiunta la temperatura impostata il display visualizzerà la scritta:

Macchina Pronta
Giorno Ora

NOTA: Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

NOTA: La macchina è dotata di un sistema di sicurezza, che dopo circa 1,5 minuti di funzionamento continuo della pompa, arresta la macchina (per evitare il surriscaldamento della pompa stessa). In questo caso, spegnere la macchina con l'interruttore generale e riaccenderla.

La preparazione della macchina è finita ed è pronta per l'utilizzo.



IN CASO DI PRIMA INSTALLAZIONE O SUCCESSIVAMENTE ALLA MANUTENZIONE DEL GRUPPO CALDAIE, PRIMA DI EROGARE BEVANDE CAFFÈ, PREMERE IL TASTO EROGAZIONE ACQUA CALDA, SE NECESSARIO PIÙ VOLTE, FINO A CHE NON SI OTTIENE UN FLUSSO REGOLARE DELLA LANCIA.

4.5 SPEGNIMENTO

Se si desidera spegnere la macchina operare come descritto di seguito:

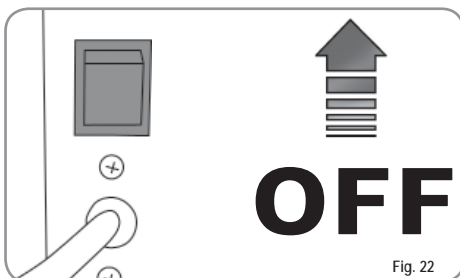
- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "ENTER":



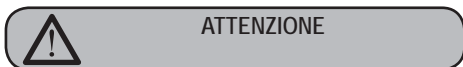
- Il display LCD visualizzerà la scritta:

Macchina OFF
Giorno Ora

- Per arrestare completamente la macchina premere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "OFF".



5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato. La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

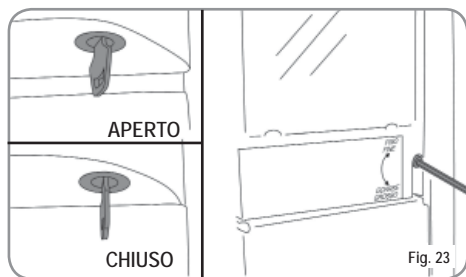
5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA



Eseguire la procedura di registrazione della macinatura con il macinino in funzione.

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione della macinatura, seguendo la direzione delle frecce, si può regolare più GROSSA (senso antiorario) o più FINE (senso orario) la macinatura del caffè in grani agendo con una chiave a brucola 3 mm (0,12 in).
- Richiudere il portello, chiudendolo a chiave.

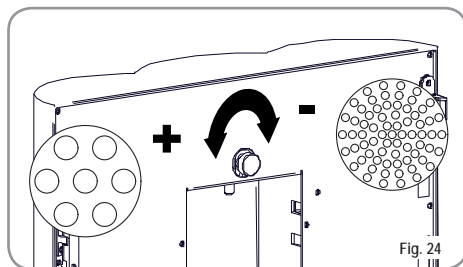


5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

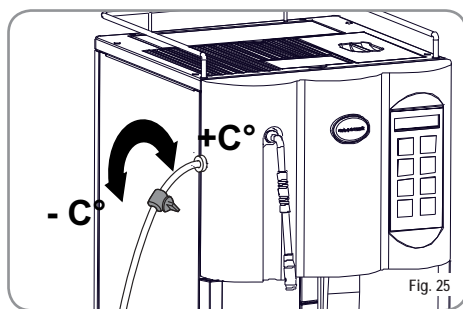
NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione.

Per modificare la quantità di aria al cappuccinatore, e quindi la quantità di schiuma, agire sulla apposita vite di regolazione come indicato in figura, in modo da aumentare / diminuire l'aria al cappuccinatore.



5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)



NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare il flusso di latte aspirato, e quindi la temperatura del latte erogato, agire sull'apposito rubinetto di regolazione come descritto di seguito:

- Ruotare il rubinetto aspirazione latte in senso ORARIO / ANTIORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE il flusso di aspirazione del latte e quindi DIMINUIRE / AUMENTARE la temperatura.
- Agire sul rubinetto fino a quando non si raggiunge la temperatura desiderata del latte erogato.

6. UTILIZZO

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.



Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore non deve intervenire.

6.1 ACCENSIONE

NOTA: Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il Capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

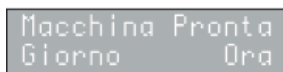
- Premere l'interruttore macchina e successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:



- Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "ENTER":



- La macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia ed inizia il riscaldamento. Raggiunta la temperatura impostata il display visualizzerà la scritta:



NOTA: Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

NOTA: La macchina è dotata di un sistema di sicurezza, che dopo circa 1,5 minuti di funzionamento continuo della pompa, arresta la macchina (per evitare il surriscaldamento della pompa stessa). In questo caso, spegnere la macchina con l'interruttore generale e riaccenderla.

La preparazione della macchina è finita ed è pronta per l'utilizzo.

6.2 SPEGNIMENTO

Se si desidera spegnere la macchina operare come descritto di seguito:

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "ENTER":



- Il display LCD visualizzerà la scritta:



- Per arrestare completamente la macchina premere l'interruttore generale e portarlo nella posizione "OFF".



Fig. 26

6.3 CONFIGURAZIONE STANDARD

LEGENDA TASTI

(Configurazione standard)



1 Espresso



2 Espresso



1 Caffè



2 Caffè



Secondo Macinino
Decaffeinato
Ciclo Lavaggio



Caffelatte



Acqua calda



Vapore

IMPORTANTE: Sui tasti n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (vedi relativa descrizione "DISPLAY"), è possibile attribuire una diversa bevanda a seconda del proprio gusto e delle abitudini del proprio paese (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo CONFIGURAZIONE SELEZIONI).

6.4 CONFIGURAZIONE SELEZIONI

Impostare la funzione desiderata sui tasti a disposizione n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 della pulsantiera (vedi capitolo "DISPLAY"), tramite le procedure di programmazione (vedi Capitolo Programmazione).

I tasti 1 - 3 sono configurabili solo come bevande caffè; i tasti 2 - 4 - 6 sono configurabili con tutte le bevande.

Applicare poi l'adesivo specifico fornito in dotazione.



Fig. 27

LEGENDA TASTI (Configurazione selezioni)



Cappuccino



Big Cappuccino



Macchiato



Latte



1 Caffè Ristretto



2 Caffè Ristretto



1 Cafe Creme



2 Cafe Creme

6.5 PREPARAZIONE CAFFÈ



La modalità di preparazione è la stessa per caffè espresso e caffè lungo.

- Posizionare una tazza sotto gli erogatori caffè.

Le bevande fuoriescono sempre contemporaneamente da entrambi gli erogatori.

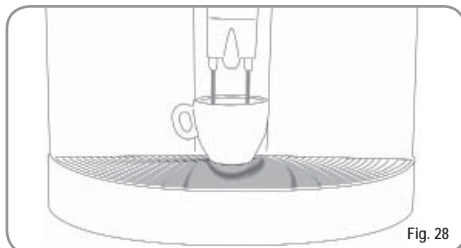


Fig. 28

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

NOTA: Gli erogatori caffè possono essere regolati in altezza per adattarsi a ogni tipo di tazza.

Posizionare gli erogatori con cautela nella posizione desiderata in modo da imitare lo spazio tra tazza ed erogatore.

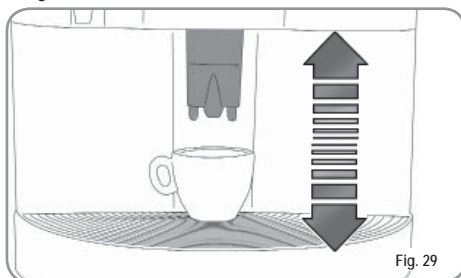


Fig. 29

6.6 PREPARAZIONE 2 CAFFÈ'

- Sistemare una tazza sotto ciascun erogatore.

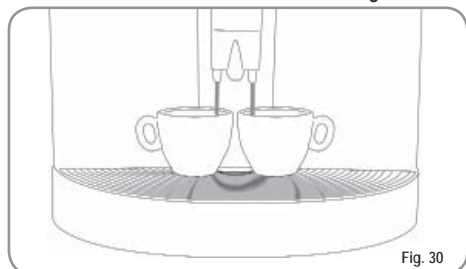


Fig. 30

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.



Lasciare le due tazzine sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

6.7 PREPARAZIONE CAFFÈ RISTRETTO CAFFÈ CREME



Per la realizzazione, attenersi alle procedure per il Caffè espresso e Caffè lungo (vedi paragrafo CAFFÈ ESPRESSO - CAFFÈ LUNGO).

6.8 PREPARAZIONE CAFFELATTE

- Posizionare un contenitore con del latte a fianco della macchina.
- Immergere il tubo aspirazione latte all'interno del recipiente.

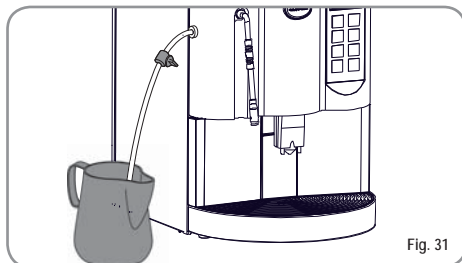


Fig. 31

- Posizionare la tazza che conterrà il caffèlatte.
- Regolare tramite il rubinetto collocato lungo il tubo, la quantità di latte desiderata.
- Premere una volta sul tasto erogazione caffèlatte.



- Il caffèlatte è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta:



Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono le scritte sul display.

6.9 PREPARAZIONE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

6.10 MACCHIATO (3 strati: latte / caffè / latte)



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

6.11 LATTE CALDO



Per la realizzazione, attenersi alle procedure del CAFFELATTE (vedi paragrafo CAFFELATTE).

6.12 PREPARAZIONE CAFFÈ DECAFFEINATO IN POLVERE

- Aprire lo sportello accesso convogliatore caffè macinato.



ATTENZIONE

Versare nel convogliatore solo caffè macinato. Qualsiasi altro genere di caffè, danneggia la macchina.

Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o simili, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.

- Inserire al suo interno solo 1 dose di caffè decaffeinato macinato.



- Premere una volta sul tasto (Premere due volte nel caso della versione doppio macinino).



- Sul display apparirà:

Decaffeinato
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo al tipo di caffè desiderato seguendo la procedura del paragrafo "CAFFÈ ESPRESSO - CAFFÈ LUNGO".
- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Decaffeinato
Espresso

Lasciare la tazzina sotto gli erogatori fino a quando non scompaiono la scritta sul display.

6.13 UTILIZZO SECONDO MACININO (SOLO Versione con doppio macinino)



ATTENZIONE

Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o simili, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.

- Premere una volta sul seguente tasto:



- Sul display apparirà:

Macinino 2
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo alla bevanda desiderata.
- Premendo ad esempio il tasto relativo all'espresso, il display visualizzerà il seguente messaggio:

Macinino 2
Espresso

6.14 ACQUA CALDA



Prima di effettuare la seguente operazione assicurarsi che vi sia acqua all'interno del serbatoio. In caso contrario, provvedere al ripristino.

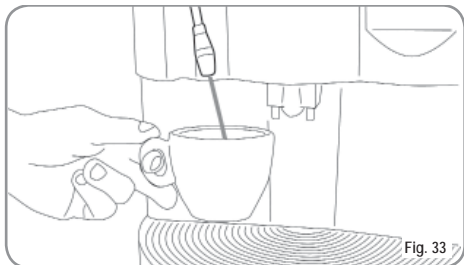
Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.

posizionare sotto la lancia vapore / acqua calda, un recipiente adatto (una tazza).

- Premere una volta sul tasto erogazione Acqua Calda:



- Dalla lancia vapore fuoriesce Acqua Calda.



- Il display visualizza la seguente scritta:

Macchina Pronta
Tè

- Quando è stata raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente 1 volta sul tasto erogazione acqua calda in modo da interrompere la discesa del liquido.

6.15 VAPORE



Durante l'erogazione del vapore, non toccare con le parti del corpo la lancia, né mettere le mani sotto la lancia, quindi mantenerla sempre inclinata verso il basso sulla griglia appoggiatezze.

Consente l'erogazione di vapore per emulsionare il latte, oppure per riscaldare altri liquidi.

- Premere una volta sul tasto erogazione Vapore:



- Dalla lancia vapore fuoriesce l'acqua di condensa residua e non appena dall'erogatore fuoriesce il vapore utilizzarlo per il tempo desiderato.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Vapore

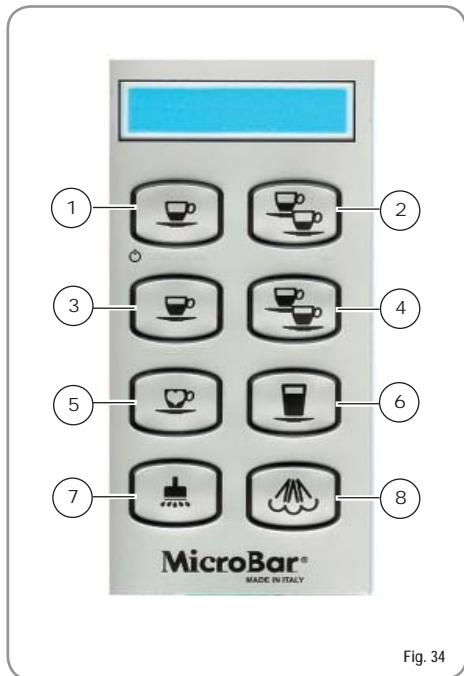
- Premere nuovamente 1 volta sul tasto "VAPORE" per interrompere l'erogazione di vapore.

IMPORTANTE: Al termine di ogni erogazione pulire accuratamente la lancia vapore con un panno umido.

NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 LEGENDA



- 1 Tasto ENTER: per entrare all'interno del menù e/o confermare valori e passare allo step successivo.
- 2 Tasto CURSORI: scorrimento dei menù ed incremento / decremento valori.
- 4
- 3 Tasto RESET: per confermare e ritornare allo step precedente.

LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI

Funzioni accessibili dalla modalità **UTENTE** e dalla modalità **TECNICO**

1. LINGUA
2. NOME PRODOTTO
3. PROG. DOSI
4. PROG. MACININO 1 S
5. PROG. MACININO 2 S
(solo versione con doppio macinino)
6. DOSE LATTE
7. GIORNO/ORAZIONE

8. PROGRAM. ON/OFF
9. RISPARMIO ENERGIA


Funzioni accessibili dalla "SOLA" modalità **TECNICO**.



Operazione eseguibile **SOLO** da Tecnico Specializzato.

La regolazione da parte di Tecnici **NON** qualificati o di altre persone, potrebbe invalidare la Garanzia.

Le funzionalità a cui si darà accesso nella modalità **TECNICO** in aggiunta alle precedenti sono:

10. PREINFUSIONE 
11. PRESSATURA 
12. NUMERO FONDI 
13. ALL.LAVAGG.LATTE 
14. ALLARME LAVAGGIO 
15. REGOLAZIONE GRUPPO 1 
16. REGOLAZIONE GRUPPO 2 
17. REGOLAZ.MACININO 
18. TEMP. CAFFÈ 
19. TEMP. VAPORE 
20. CONTEGGIO TOTALE 1 
(solo versione con doppio macinino)
21. CONTEGGIO TOTALE 2 
(solo versione con doppio macinino)
22. CONTEGGIO TOTALE 
(tutte le versioni)
23. PASSWORD 
24. SMART CARD 
25. FILTRO ACQUA L 
26. DECALCIFICAZIONE 

7.2 PROGRAMMAZIONE

Entrando in programmazione si ha accesso a tutte le funzioni della modalità **UTENTE** e nella modalità **TECNICO**.

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:



Macchina OFF
Porta Aperta

- Premere il tasto ENTER, chiudere lo sportello macchina, il display visualizza:

Attendere Prego
Riscaldamento

- Terminato il ciclo di espulsione, il gruppo si posiziona in fase di riposo e il display visualizza la prima voce del menù di programmazione:

LANGUAGE

FUNZIONALITA' TASTI

- ▲▼ : Scorrimento Lista Funzioni Programmabili e/o decremento / incremento valori.
- ENTER : Ingresso Menù / Sottomenù e conferma dati.
- RESET : Spostamento al livello precedente e conferma dati.

7.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE

Per uscire dagli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa e da qualsiasi funzione visualizzata.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:

Macchina OFF
Porta Aperta

- Chiudere lo sportello macchina e ruotare la chiave in senso orario, il display visualizza:

Macchina OFF
Giorno Ora

Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto "ENTER":



- In alternativa scorrere tutte le funzioni tramite il tasto ▼ fino alla visualizzazione:

Macchina Pronta
Giorno Ora

7.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE

1. LINGUA

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù. Viene impostata la lingua di interfaccia, tra la macchina e l'operatore, visualizzata dal display.

Tasti ▲▼ selezionare la lingua desiderata.

Le lingue selezionabili sono le seguenti:

Italiano, Inglese, Spagnolo, Tedesco, Francese, Olandese, Svedese, Danese, Finnico, Norvegese, Russo e Giapponese.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

2. NOME PRODOTTO:

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù. Viene assegnata la bevanda ad ogni singolo tasto.

Esempio:

Nome Prodotto: 1
Espresso

Al tasto ¹ in questo caso è stata assegnata la bevanda "Espresso".

Tasti ▲▼ scorrono i nomi delle bevande del tasto disponibili nella libreria.

Tasto RESET esce dal sottomenù.

Il tasto ENTER conferma il tipo di bevanda per il tasto n. in considerazione, e si passa alla selezione della bevanda per il tasto successivo.

I tasti programmabili sono i seguenti:

1 2 3 4 6

Terminata la programmazione dell'ultimo tasto si passa alla voce di menù successiva.

NOTA: I tasti

2 4 6

sono programmabili come bevande a base di latte e come bevande caffè.

I tasti

1 3

sono programmabili solo come bevande caffè.

NOTA: E' possibile assegnare a ciascun tasto la funzione DISABLE ed in questo caso il tasto risulterà disabilitato.

3. PROG. DOSI

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù. Vengono programmate le dosi di acqua utilizzate per ogni singola bevanda.

- 1 Prog Dose caffè Ristretto
- 2 Prog Dose caffè 2 Ristretto
- 3 Prog Dose caffè Espresso
- 4 Prog Dose caffè 2 Espresso
- 5 Prog Dose caffè Coffee
- 6 Prog Dose caffè 2 Coffee
- 7 Prog Dose caffè CoffeCreme
- 8 Prog Dose caffè caffelatte
- 9 Prog Dose caffè macchiato
- 10 Prog Dose caffè Cappuccino
- 11 Prog Dose caffè Big Cappuccino
- 12 Prog Dose caffè Tea
- 13 Tempo massimo vapore

Tasti ▲▼ incremento / decremento della quantità di acqua utilizzata per la realizzazione della relativa bevanda, per il tea ed il tempo massimo di erogazione vapore.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

4. PROG. MACININO 1 S

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda relativamente al macinino destro (sec.).

- 1 Tempo Macinatura Ristretto
- 2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
- 3 Tempo Macinatura Espresso
- 4 Tempo Macinatura 2 Espresso
- 5 Tempo Macinatura Coffee
- 6 Tempo Macinatura 2 Coffee
- 7 Tempo Macinatura CoffeCreme
- 8 Tempo Macinatura Caffelatte
- 9 Tempo Macinatura s. Macchiato
- 10 Tempo Macinatura s. Cappuccino
- 11 Tempo Macinatura s. Big Cappuccino

Tasti ▲▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

NOTA: Nella versione co doppio macinino ponendo il parametro a 0 viene programmato il macinino sinistro.

5. PROG. MACININO 2 S (solo versione con doppio macinino)

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda relativamente al macinino sinistro (sec.).

- 1 Tempo Macinatura Ristretto
- 2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
- 3 Tempo Macinatura Espresso
- 4 Tempo Macinatura 2 Espresso
- 5 Tempo Macinatura Coffee
- 6 Tempo Macinatura 2 Coffee
- 7 Tempo Macinatura CoffeCreme
- 8 Tempo Macinatura Caffelatte
- 9 Tempo Macinatura s. Macchiato
- 10 Tempo Macinatura s. Cappuccino
- 11 Tempo Macinatura s. Big Cappuccino

Tasti ▲▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

6. DOSE LATTE

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il tempo di erogazione del latte (sec.).

- 1 Latte
- 2 Caffelatte
- 3 Macchiato
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

Tasti ▲▼ incremento / decremento tempo di erogazione del latte utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

7. GIORNO/ORAZIONE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il giorno, l'ora ed i minuti che visualizzerà il display della macchina.

- 1 Giorno
- 2 Ora
- 3 Minuti

Tasti **▲▼** incrementare / decrementare i valori della relativa funzione.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza confermare i valori impostati.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

Impostato il giorno si ritorna al menù principale.

8. PROGRAM. ON/OFF

Viene programmato l'ON/OFF (accensione / spegnimento) automatico della macchina, solo con l'interruttore della macchina in posizione **ON**.

Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "RIPOSO", quindi per accendere / spegnere la macchina, utilizzare l'interruttore generale.

Premendo **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, ed il display visualizza il seguente messaggio:



Domenica
ON07:30 OFF23:30

Premendo **▲▼** è possibile visualizzare le impostazioni di tutti i giorni della settimana.

Premere **RESET** per impostare la **DOMENICA** come giorno di riposo settimanale disabilitando l'accensione e lo spegnimento automatico.

Il display visualizza il seguente messaggio:



Domenica
Riposo Settiman.

Se si desidera riattivare l'accensione / spegnimento automatico, premere **ENTER**.

Se si desidera confermare l'impostazione, premere il tasto **▲** per passare alla visualizzazione delle impostazioni del giorno successivo.

Premere **ENTER** l'orologio di accensione inizia a lampeggiare; utilizzare i tasti **▲▼** per incrementare / decrementare l'orario.

Impostato l'orario desiderato, premere **ENTER** per impostare il giorno successivo.

Dopo il giorno **SABATO** premendo il tasto **▼** si torna al menù precedente.

9. RISPARMIO ENERGIA

Viene programmato il tempo dopo il quale la macchina attiva il dispositivo di risparmio energetico, mantenendo comunque la caldaia a temperatura di esercizio

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

- 1 Ora:Minuti

Tasti **▲▼** incrementare / decrementare di 30 minuti in 30 minuti il tempo oltre il quale la funzione **RISPARMIO ENERGIA** viene attivata.

Lasciando il contatore a zero la funzione viene disattivata.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

7.5 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO


Per accedere alle funzioni programmabili solo nella MODALITÀ TECNICO scorrere tutte le funzioni accessibili della MODALITÀ UTENTE fino a quando il display visualizza il messaggio:



Inserire la password corretta per accedere alla prima voce del menù di programmazione accessibile nella MODALITÀ TECNICO.

NOTA: La password standard impostata è:



Quindi per avere accesso alle funzioni riservate al tecnico nel caso si entri la prima volta o nel caso in cui la password non sia stata cambiata è necessario premere ripetutamente cinque volte il tasto  della pulsantiera della macchina.

Qualora venga introdotta una password errata, la macchina uscirà automaticamente dalla programmazione, portandosi nello stato di macchina pronta.

10. PREINFUSIONE

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata, per ogni singola bevanda, la possibilità di effettuare la pre-infusione della pastiglia del caffè (SI o NO).

- 1 Preinfusione Ristretto
- 2 Preinfusione 2 Ristretto
- 3 Preinfusione Espresso
- 4 Preinfusione 2 Espresso
- 5 Preinfusione Coffee
- 6 Preinfusione 2 Coffee
- 7 Preinfusione CoffeeCrema
- 8 Preinfusione caffelatte
- 9 Preinfusione Macchiato
- 10 Preinfusione Cappuccino
- 11 Preinfusione Big Cappuccino

Tasti ▲▼ conferma / disdetta della pre-infusione della pastiglia.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

11. PRESSATURA

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata, per ogni singola bevanda, la compressione pastiglia (SI o NO).

- 1 Pressatura Ristretto
- 2 Pressatura 2 Ristretto
- 3 Pressatura Espresso
- 4 Pressatura 2 Espresso
- 5 Pressatura Coffee
- 6 Pressatura 2 Coffee
- 7 Pressatura CoffeeCrema
- 8 Pressatura caffelatte
- 9 Pressatura Macchiato
- 10 Pressatura Cappuccino
- 11 Pressatura Big Cappuccino

Tasti ▲▼ conferma / disdetta compressione pastiglia per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

12. NUMERO FONDI

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di fondi, raggiunto il quale viene visualizzato il messaggio di svuotare il cassetto fondi e la macchina si blocca per permettere la procedura in tutta sicurezza.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di fondi per procedere alla procedure di svuotamento del cassetto fondi.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

13. ALL.LAVAGG.LATTE

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di ore, dall'ultima erogazione bevanda latte, dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia cappuccinatore.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di ore per la visualizzazione del messaggio di pulizia cappuccinatore.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

14. ALLARME LAVAGGIO

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di cicli dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia gruppo.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di cicli per la visualizzazione del messaggio di pulizia gruppo.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

15. REGOLAZ. GRUPPO 1

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di impulsi dell'ENCODER perché la camera di infusione raggiunga la posizione di stand-by.

Tasti ▲▼ aumentare/diminuire il numero di impulsi dell'ENCODER.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER disabilitato.

NOTA: Si raccomanda di variare l'impostazione solo nel caso in cui in motoriduttore originale venga sostituito con uno di tipo diverso.

16. REGOLAZ. GRUPPO 2

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di impulsi dell'ENCODER perché la camera di infusione raggiunga la posizione superiore (camera chiusa).

Tasti ▲▼ aumentare/diminuire il numero di impulsi dell'ENCODER.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER disabilitato.

NOTA: Si raccomanda di variare l'impostazione solo nel caso in cui in motoriduttore originale venga sostituito con uno di tipo diverso.

17. REGOLAZ. MACININO

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata la possibilità di incrementare i tempi di macinatura di 0.1 sec ogni 250 - 1000 erogazioni.

Ponendo il parametro a 0, la funzione è disabilitata.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di erogazioni dopo le quali, si ha l'incremento del tempo di macinatura.

I valori selezionabili sono 0, 250, 500, 750, 1000.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

18. TEMPERATURA CAFFÈ

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata la temperatura della caldaia caffè.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire la temperatura della caldaia caffè.

La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

19. TEMP VAPORE

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata la temperatura della caldaia vapore.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire la temperatura della caldaia vapore.

La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F).

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

20. CONTEGGIO TOTALE 1

(solo versione con doppio macinino)

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Vengono visualizzati il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda a seguito dell'utilizzo del macino destro.

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali dei cicli associati a ciascun tasto utilizzato.

Il tasto RESET torna al menù precedente.

Nella prima posizione tenendo premuto il tasto ▲ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina utilizzando il macinino destro.

Es.

Premendo una volta il tasto 1Espresso e una volta il tasto 2Espresso si potrà leggere:

Totale cicli
1Espresso=1

Totale cicli
2Espresso=1

Totale assoluto
dosi=3

Per azzerare i conteggi dei vari cicli, premere contemporaneamente i tasti ▲▼. Su display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

21. CONTEGGIO TOTALE 2

(solo versione con doppio macinino)

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Vengono visualizzati il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda a seguito dell'utilizzo del macino sinistro.

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali dei cicli associati a ciascun tasto utilizzato.

Il tasto RESET torna al menù precedente.

Nella prima posizione tenendo premuto il tasto ▲ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina utilizzando il macinino sinistro.

Per azzerare i conteggi dei vari cicli, premere contemporaneamente i tasti ▲▼. Su display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

22. CONTEGGIO TOTALE

(Tutte le versioni)

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù. Vengono visualizzati:

- Il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda a seguito dell'utilizzo del macino destro e sinistro.
- Totale decaffeinato
- Totale Cicli di lavaggio
- Totale Vapore
- Totale Acqua Calda
- Totale litri di Acqua

Tasti ▲▼ scorrono i vari totali.

Il tasto RESET torna al menù precedente.

Nella prima posizione tenendo premuto il tasto ▲ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina.

Per azzerare i conteggi dei vari cicli e i totali decaffeinato, vapore, acqua calda, premere contemporaneamente i tasti ▲▼. Su display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

23. PASSWORD

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata la nuova password di accesso alle funzioni programmabili nella MODALITÀ TECNICO.

Digitare una combinazione di 5 tasti (degli 8 a disposizione da tastiera) ed impostare la nuova password desiderata.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza conferma del valore impostato.

Tasto ENTER conferma del valore impostato.

24. SMART CARD

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata l'abilitazione del lettore SMART CARD.

Ponendo il parametro su SI, la funzione è abilitata.

Tasti ▲▼ per abilitare (SI) / disabilitare (NO) il lettore SMART CARD.

25. FILTRO ACQUA L

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di litri di acqua erogata per la visualizzazione del messaggio pulizia filtro acqua.

Tasti ▲▼ aumentare / diminuire il numero di litri di acqua erogata per la visualizzazione del messaggio pulizia filtro acqua.

Tasto RESET esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto ENTER è disabilitato.

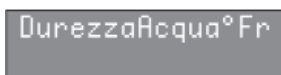
26. DECALCIFICAZIONE

(Solo Microbar con versione Tanica)

Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nel sottomenù.

Il primo messaggio che comparirà è relativo alla possibilità di poter impostare la durezza dell'acqua:

Tramite il tasto ▼ è possibile accedere ciclo di decalcificazione vero e proprio.



I tasti ▲▼ consentono di selezionare una delle due funzioni.



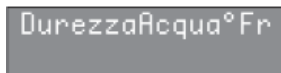
Il tasto ENTER consente di eseguire la funzione selezionata.

Il tasto RESET consente di tornare ad un livello di menù precedente.

26.1 IMPOSTAZIONE DUREZZA ACQUA

E' possibile impostare la durezza dell'acqua in gradi francesi, e quindi l'allarme per l'esecuzione del ciclo di decalcificazione.

- Alla comparsa del messaggio:



Premendo il tasto ENTER è possibile entrare nella funzione.

Il display visualizzerà:



Tramite i tasti ▲▼ è possibile impostare (aumentare/diminuire) il parametro durezza acqua.

Premendo il tasto ENTER si tornerà al menù principale salvando il dato impostato.

Premendo il tasto RESET si tornerà al menù principale non salvando il dato impostato.

Nella seguente tabella è possibile individuare la corrispondenza tra la durezza impostata ed il numero di litri di acqua consumata oltre i quale apparirà il messaggio "ESEGUIRE DECALCIFICAZIONE".

DUREZZA ACQUA °FR	LITRI ACQUA
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Allarme disattivato

NOTA:

L'allarme "ESEGUIRE DECALCIFICAZIONE" non interrompe il funzionamento della macchina, e si resetta dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione insieme al contatore dei litri.

Se il valore impostato è "00" l'allarme è disattivato

26.2 CICLO DI DECALCIFICAZIONE

Viene eseguito il ciclo automatico di decalcificazione delle caldaie della macchina.

- Alla comparsa del messaggio:



Premendo il tasto ENTER si da inizio al ciclo di decalcificazione.

OPERATIVAMENTE:

- Prima di iniziare il ciclo di decalcificazione, riempire la tanica con la soluzione di acqua e prodotto decalcificante.

NOTA: Utilizzare almeno 2 litri (0.52 gal) di soluzione.

- Al messaggio:



- Premere il tasto ENTER;
- La macchina inizierà a risucchiare la soluzione dalla tanica espellendo in contemporanea acqua calda dalla lancia.
- La macchina mostrerà:

Decalcificazione
Attendere Prego

Terminato di risucchiare il primo litro di soluzione la macchina si fermerà per 5 min. e quindi inizierà a risucchiare un altro litro di soluzione.

- Al termine dell'attesa il display visualizzerà:

Decalcificazione
Riempire Tanica

- Risciaquare la tanica e riempirla di nuovo con acqua pulita (senza spegnere la macchina).

NOTA: utilizzare almeno 4 litri (1.06 gal) di soluzione, altrimenti è necessario riavviare il ciclo.

- Attendere poi circa 5 minuti.
- Al termine dell'attesa il display visualizzerà:

Risciacquo
Premere ENTER

- Premendo il tasto ENTER, la macchina inizierà il ciclo di risciacquo, prelevando 2lt di acqua della tanica espellendola dalla lancia.
- Durante questa fase la macchina visualizzerà:

Risciacquo
Attendere Prego

- Al termine dei 2 lt di acqua prelevati della tanica la macchina visualizzerà di nuovo:

Risciacquo
Premere ENTER

Premendo il tasto ENTER di nuovo la macchina inizierà la seconda fase del ciclo di risciacquo prelevando altri 2 lt di acqua della tanica, e visualizzerà:

Risciacquo
Attendere Prego

- Al termine della fase di risciacquo la macchina visualizzerà il messaggio:

Riscaldamento
Attendere Prego

Attendere il riscaldamento della macchina per pochi minuti, al termine del quale la macchina si riporterà nello stato di macchina pronta.



ATTENZIONE

Durante la fase di riscaldamento, si potranno notare gocce di acqua e vapore uscire dalla lancia dell'acqua calda.



ATTENZIONE

Al termine del ciclo di decalcificazione, è consigliabile azionare per qualche minuto il vapore.

8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

8.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale di litri d'acqua consumati.

La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (OFF).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (ON), mantenendo premuto il tasto:

7

sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Filtro Acqua
Attendere Prego

8.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale dei cicli di lavaggio effettuati.

La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (OFF).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (ON), mantenendo premuto il tasto:

5

sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Lavaggi
Attendere Prego

8.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

Mediante questa funzione è possibile rimuovere dati di funzionamento non corretti e riportare ai valori di Programmazione Standard (vedi tabella VALORI DI PRESET. La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (OFF).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (ON), mantenendo premuti contemporaneamente i tasti

ENTER 1

e RESET 3 ;

il display visualizzerà:

Attendere Prego
Preset Dati

8.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ

Mediante questa funzione è possibile attivare manualmente il motore che costituisce l'automatismo del gruppo di erogazione caffè. La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (OFF).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (ON), mantenendo premuti contemporaneamente

i tasti ▲ 2 e ▼ 4 ;

il display visualizzerà:

Moviment. Manuale

IMPORTANTE: All'accensione della macchina, a causa del fatto che si impiega il tasto ▼ per accedere a questo ambiente, partirà automaticamente il movimento pistone verso il basso.

- Premere il tasto ▼ 4 per muovere il pistone verso il BASSO.
- Premere il tasto ▲ 2 per muovere il pistone verso l'ALTO.
- Togliere e ridare tensione alla macchina tramite l'interruttore generale, per terminare la procedura.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE



Non utilizzare MAI getti d'acqua per la pulizia della macchina.

Durante la manutenzione/riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono questa garanzia.

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico "0" (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

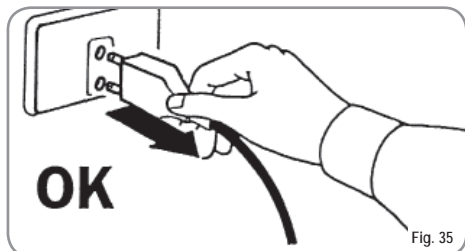


Fig. 35



Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere il pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. **Pulizia carena:** per pulire i pannelli utilizzare un panno morbido inumidito.

9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

NOTA: Seguire anche le istruzioni riportate sull'adesivo applicato all'interno della porta anteriore.



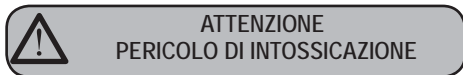
Fig. 36

NOTA: Prima di eseguire il ciclo di lavaggio è buona regola controllare e ripristinare il livello dell'acqua all'interno del serbatoio.

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite pastiglie e del circuito latte tramite il liquido detergente.

La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste in erogazioni di acqua calda intervallate da un tempo di attesa, tutto il ciclo ha una durata di circa 4 minuti.

Si raccomanda di effettuare il **LAVAGGIO** almeno una volta al giorno con gli appositi detersivi.



Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detersive una volta avviato, possono rimanere residui di pastiglie nella macchina.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1. Posizionare un recipiente con acqua a fianco della macchina.
2. Inserire al suo interno il tubo di aspirazione.
3. Aggiungere il prodotto specifico per la pulizia (20 ml [0.005 Gal] di Puly Milk).

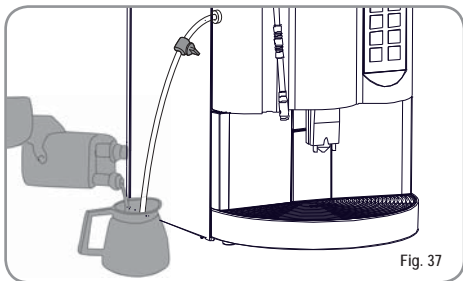


Fig. 37

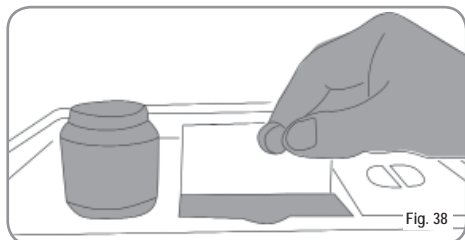
4. Premere il seguente tasto:



5. Mantenerlo premuto per circa 5 secondi fino alla visualizzazione del seguente messaggio:

Lavaggio
Detergente

6. Aprire lo sportello accesso caffè macinato.
7. Inserire al suo interno la pastiglia di detergente (Puly Caff) e chiudere lo sportello.



8. Premere il seguente tasto:



Il display visualizzerà:

Lavaggio



Nel caso in cui non si prema il tasto "DECAFFEINATO", la macchina provvede dopo un tempo di circa 20 secondi a proseguire il ciclo di lavaggio automaticamente.

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

Risciacquo
Premere ENTER

Riposizionare un recipiente con solo acqua, e premere il tasto ENTER, la macchina eseguirà il ciclo di risciacquo ed il display visualizzerà:

Risciacquo

NOTA: Durante la fase di lavaggio e risciacquo è consigliabile mettere un recipiente sotto al gruppo erogatore oppure svuotare il contenitore raccogli gocce, alla fine del ciclo di lavaggio e risciacquo.

9.3 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

- Nel caso in cui s'interrompa il lavaggio, togliendo alimentazione alla macchina, alla successiva accensione il gruppo si posizionerà in fase di riposo ed il display visualizzerà:

Eseguire lavagg.

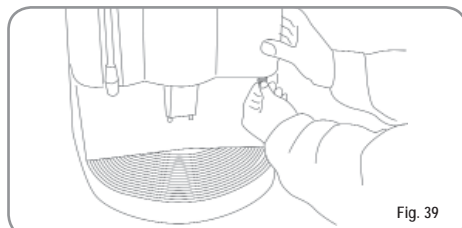
- Premere nuovamente il tasto "DECAFFEINATO" in modo da ripetere le procedure appena descritte nel paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE".

9.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ

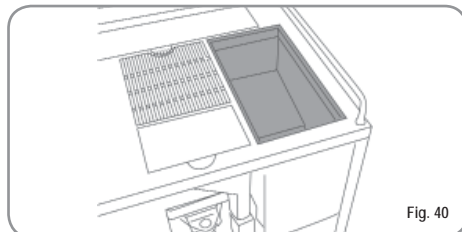


ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

- Portare la macchina a stato energetico "O".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.



- Rimuovere l'eventuale residuo di caffè depositato sulle pareti del convogliatore.



9.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

Pulire la lancia vapore ogni volta che lo si utilizza per riscaldare bevande.



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Se la pulizia avviene con la lancia calda, evitarne il contatto a mani nude.

Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

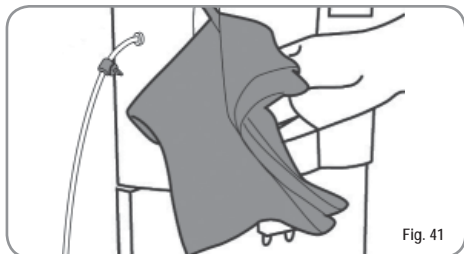


Fig. 41

9.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.



Fig. 42

9.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire il contenitore raccogligocce con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente una spazzola.

NOTA: Il contenitore raccogligocce può essere lavato utilizzando una lavastoviglie.

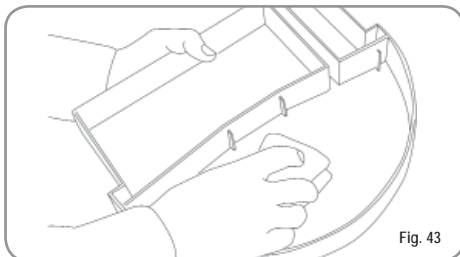


Fig. 43



ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

9.8 PULIZIA SERBATOIO ACQUA



ATTENZIONE

Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

- Pulire il serbatoio con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente uno scovolino.

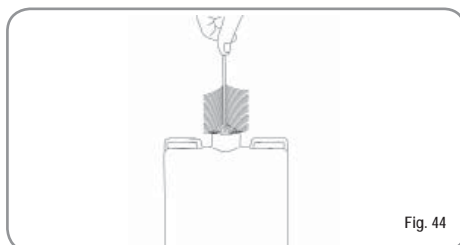


Fig. 44

NOTA: Risciacquare accuratamente in modo da evitare che si depositino residui indesiderati sul fondo del serbatoio.

9.9 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

- Con l'utilizzo di uno spazzolino, pulire da incrostazioni o residui di caffè il pistone e la camera del gruppo erogatore, nonché tutte le altre parti sporche di caffè.

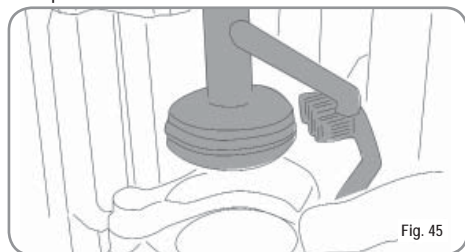


Fig. 45

9.10 PULIZIA CAPPUCCINATORE

NOTA: Seguire anche le istruzioni riportate sull'adesivo applicato all'interno della porta anteriore.

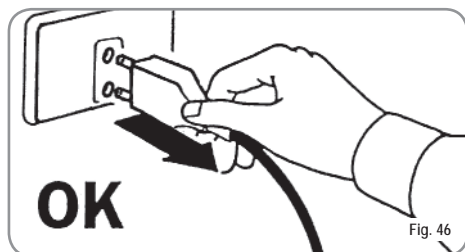


Fig. 46

- Portare la macchina a stato energetico "O".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.

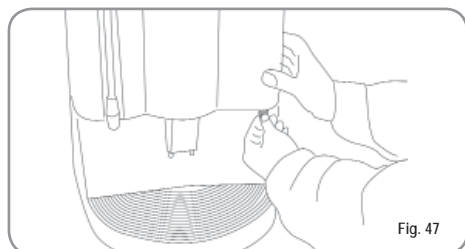


Fig. 47

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

- Estrarre tutto il gruppo erogatore compreso di cappuccinatore tirandolo verso di sé.
- Estrarre il cappuccinatore dal gruppo erogatore, sfilandolo verso l'alto.

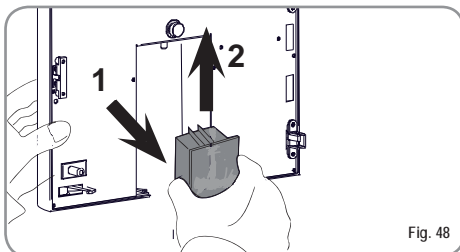


Fig. 48

- Scollegare tutti i tubi ad esso collegati.
- Smontare il cappuccinatore e lavarlo accuratamente.

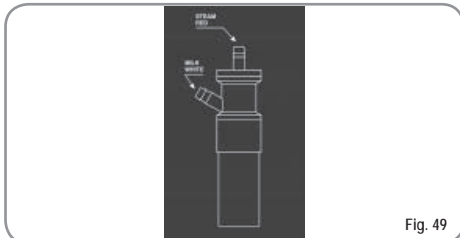


Fig. 49


NOTA: Per intervalli di tempo tra un cappuccino e l'altro superiori ad un'ora, si consiglia di effettuare un lavaggio del cappuccinatore facendo pescare il tubo di aspirazione del latte, nell'acqua calda anziché nel latte.

- Per il rimontaggio procedere in senso inverso facendo attenzione al collegamento dei tubi del cappuccinatore.





NOTA: Per facilitare il rimontaggio è stato applicato un adesivo esplicativo, all'interno della porta anteriore:

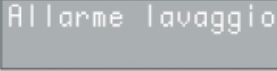


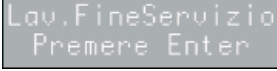

- Provvedere alla pulizia del contenitore raccogli-gocce (vedi paragrafo "PULIZIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE").

10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD



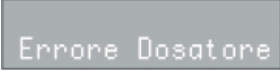
BEVANDE	DOSE CAFFÈ' (cc)	TEMPO MACINATURA (sec)	DOSE LATTE (sec)	PREINFUSIONE	PRESSATURA	NUMERO
Ristretto	40	7		No	Si	
2 Ristretto	80	9		No	No	
Espresso	50	7		No	Si	
2 Espresso	100	9		No	No	
Caffè	60	7		No	Si	
2 Caffè	120	9		No	No	
Caffè Creme	100	7		No	No	
2 Caffè Creme	200	9		No	No	
Cappuccino	50	7	12	No	Si	
Big Cappuccino	60	7	15	No	Si	
Macchiato	50	7	12	No	Si	
Caffè latte	60	7	12	No	Si	
Latte			15			
Acqua Calda			20			
Vapore			55			
Numero fondi						20
Allarme lavaggio latte						00
Allarme lavaggio						00
Regolazione gruppo 1						275
Regolazione gruppo 2						540
Temperatura caffè						98 (°C)
Temperatura vapore						125 (°C)
Filtro acqua						00
Regolazione macinino						00
Lavaggio fine servizio						
Password						
Smart Card						No
Risparmio Energia						00
Durezza Acqua °Fr						00






11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p>CASSETTO FONDI PIENO</p> 	<p>Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.</p>	<p>Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.</p>	<p>Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserrire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio:</p> 	
<p>CASSETTO FONDI FUORI POSTO</p> 	<p>Cassetto fondi fuori posto.</p>	<p>Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.</p>	<p>Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano.</p> <p>Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sino all'infusione l'allarme è visualizzato sul display, ma la bevanda viene dispensata; • dopo l'infusione il ciclo in corso è sospeso. Solo al ripristino del cassetto il ciclo caffè viene ripreso con la fase di espulsione. <p>Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il movimento viene sospeso. <p>Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto.</p>	
<p>POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA</p> 	<p>Sportello aperto.</p>	<p>Blocco delle funzioni macchina.</p>	<p>Chiudere lo sportello macchina.</p>	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO 	E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").	
NECESSITA' DI PULIRE IL CIRCUITO LATTE 	E' stato superato il numero di ore impostato dall'ultima erogazione di una bevanda a base latte dopo di che è necessario il lavaggio del circuito latte.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio del solo cappuccinatore. Come nel caso del lavaggio completo è necessario tenere premuto il tasto  per 5 sec senza però dover introdurre le pastiglie detergenti per la pulizia del gruppo. (vedi i soli punti 1, 2, 3, 4 del paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").	
LAVAGGIO FINE SERVIZIO 	E' stato impostato il lavaggio di fine servizio del gruppo erogatore in fase di programmazione.	E' necessario eseguire il lavaggio di fine servizio prima di spegnere la macchina.	Premere il tasto ENTER come indicato nel display. La macchina eseguirà automaticamente il lavaggio di fine servizio erogando circa 50cc di acqua e si spegnerà.	
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI DECALCIFICAZIONE 	E' stato superato il numero di litri dopo il quale è necessario effettuare il ciclo di decalcificazione	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare bevande	Effettuare ciclo di decalcificazione (VEDI relativo paragrafo "DECALCIFICAZIONE")	

12. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p>ALLARME GRUPPO MOTORE PISTONE SUPERIORE</p> 	<p>Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.</p>	<p>L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; l'operatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.</p>	<p>Aprire e chiudere lo sportello macchina.</p>	<p>Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.</p>
<p>ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA</p> 	<p>La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.</p>	<p>Macchina si ferma.</p>		<p>Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.</p>
<p>ALLARME TURBINA</p> <p>Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa funzione. Ad esempio:</p> 	<p>Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.</p>	<p>L'erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.</p>	<p>Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.</p>	<p>Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utilizzata come se si operasse su di una macchina manuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto desiderato per avviare la dose; • Premere lo stesso tasto per arrestare la dose in corso, una volta verificata la dose in tazza. <p>Chiamare il Servizio Tecnico.</p>

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ALLARME SERBATOIO VUOTO 	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Non viene erogato il caffè e s'interrompe la dose in corso.	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Utilizzare il tasto Acqua Calda per eliminare eventuali bolle d'aria.
ALLARME DEPURATORE 	Il contatore volumetrico ha raggiunto il numero di litri d'acqua erogabili, determinato in programmazione.	Non viene erogato il caffè, non s'interrompe la dose o questa è variabile.	Rigenerare i sali del depuratore. Per annullare l'allarme vedere paragrafo "AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE".	Questo allarme non blocca le erogazioni. e' possibile eliminare l'allarme depuratore programmando il valore di litri a zero (vedi relativo paragrafo "PRO-GRAMMAZIONE").
ALLARME Sonda TEMPERATURA GUASTA  	Rottura di una delle due sonde di temperatura.	Non viene erogato il caffè.	Sostituire la sonda guasta.	Questo allarme blocca le erogazioni.
ALLARME QUANTITA' CAFFE' 	Troppo caffè nella camera.	Non viene erogato il caffè, e viene effettuato un ciclo di espulsione.	Ridurre la quantità di caffè.	

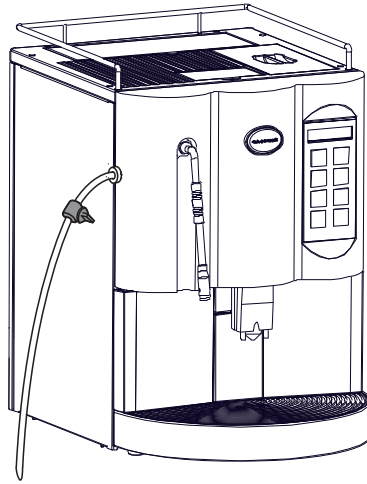
Congratulations,
 upon the wise choice you have made by purchasing the MICROBAR model.
 In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.

We are certain that our MICROBAR model will increase your confidence in Nuova Simonelli and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the MICROBAR model has been chosen to increase the profitability of the coffee shop, thus fully optimising running costs.

This machine has been manufactured in compliance with the EEC directives 89/392, 89/336, 73/23, 89/109 and subsequent modifications.

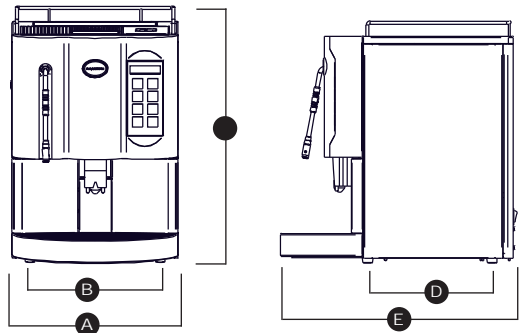
With best wishes

Nuova Simonelli S.p.a.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

NET WEIGHT	30 Kg	66 Lb
GROS WEIGHT	33 Kg	72 Lb
POWER	2000 W	2000 W
DIMENSIONS	A 320 mm	A 12 ^{1/4} inc
	B 200 mm	B 7 ^{3/8} inc
	C 480 mm	C 18 ^{3/8} inc
	D 260 mm	D 10 ^{1/16} inc
	E 400 mm	E 15 ^{5/16} inc



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS	37	7. PROGRAMMING	57
1. DESCRIPTION	41	7.1 LEGENDA	57
1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)	42	7.2 PROGRAMMING	57
1.2 MICROBAR INTERNAL DESCRIPTION	42	7.3 EXITING PROGRAMMING	58
2. SAFETY INSTRUCTIONS	42	7.4 PROGRAMMING CYCLE USER MODE	58
3. TRANSPORT AND HANDLING	47	7.5 PROGRAMMING CYCLE TECHNICIAN MODE	61
3.1 MACHINE IDENTIFICATION	47	8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS	66
3.2 TRANSPORT	47	8.1 RESETTING THE CLEANING FILTRE LITRE COUNTER	66
3.3 HANDLING	47	8.2 RESETTING WASHING CYCLES	66
4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS	48	8.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES	66
4.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)	48	8.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP	66
4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)	49	9. CLEANING AND MAINTENANCE	67
4.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER	49	9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	67
4.4 SWITCHING ON	50	9.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER	67
4.5 SWITCHING OFF	50	9.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE	68
5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY	51	9.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING	68
5.1 GRINDING ADJUSTMENT	51	9.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE	69
5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT	51	9.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID	69
5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT	51	9.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY	69
6. USE	52	9.8 CLEANING THE WATER TANK	69
6.1 SWITCHING ON	52	9.9 CLEANING THE GASKET	70
6.2 SWITCHING OFF	52	9.10 CLEANING THE MILK FOAMER	70
6.3 STANDARD CONFIGURATION	52	10. STANDARD SETTING TABLE	71
6.4 SELECTION CONFIGURATION	53	11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES	72
6.5 HOW TO MAKE COFFEE	53	12. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES	74
6.6 HOW TO MAKE TWO COFFEES	54	ELETTICAL SYSTEM	77
6.7 HOW TO MAKE SHORT ESPRESSO AFFE CREME	54		
6.8 HOW TO MAKE CAFFELATTE	54		
6.9 HOW TO MAKE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO	54		
6.10 MACCHIATO (3 layers: milk/coffee/milk)	55		
6.11 HOT MILK	55		
6.12 HOW TO MAKE DECAFFEINATED COFFEE ...	55		
6.13 USING THE SECOND GRINDER (Version with double grinder OLNLY)	55		
6.14 HOT WATER	56		
6.15 STEAM	56		

1. DESCRIPTION

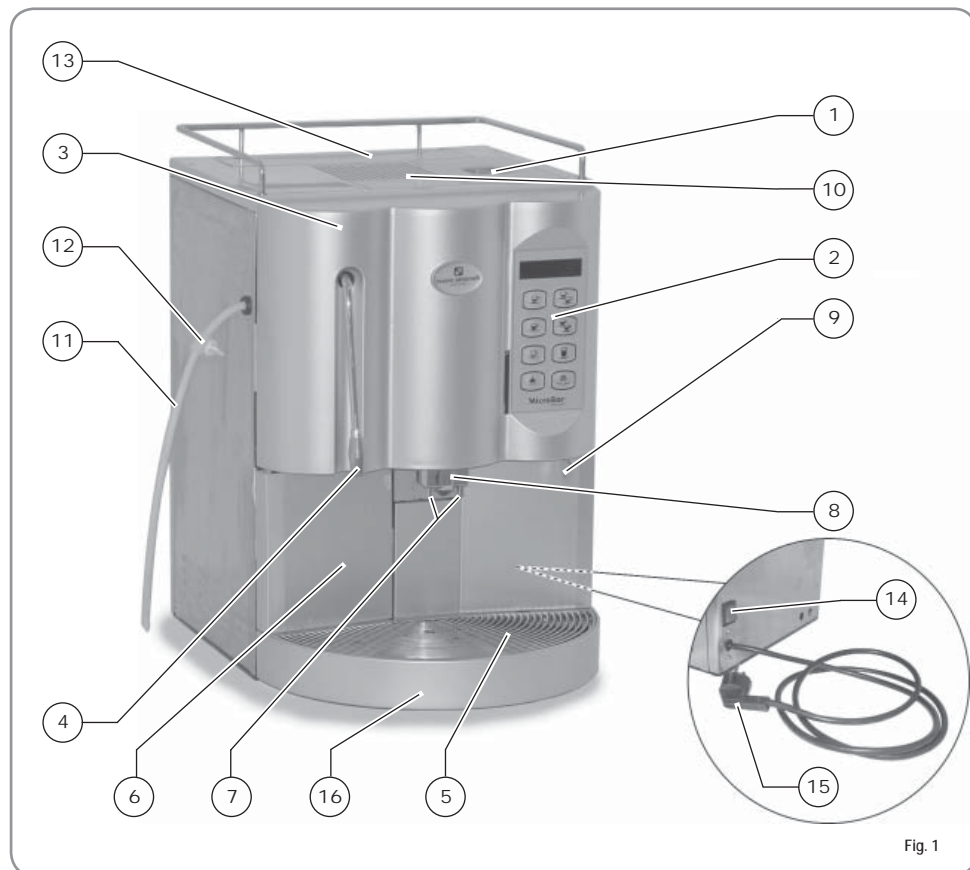


Fig. 1

LEGENDA

- | | | | |
|---|---|----|------------------------------|
| 1 | Coffee bean holder cap | 10 | Ground coffee conveyor hatch |
| 2 | Control panel | 11 | Milk suction tube |
| 3 | Front door | 12 | Milk flow adjusting tap |
| 4 | Steam pipe / Hot water pipe | 13 | Water tank opening |
| 5 | Drop collecting tray grid | 14 | Main switch (ON / OFF) |
| 6 | Coffee grounds drawer | 15 | Mains connecting plug |
| 7 | Coffee nozzles | 16 | Water collecting tray |
| 8 | Milk/Cappuccino nozzle | | |
| 9 | Control panel hatch opening / locking key | | |

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

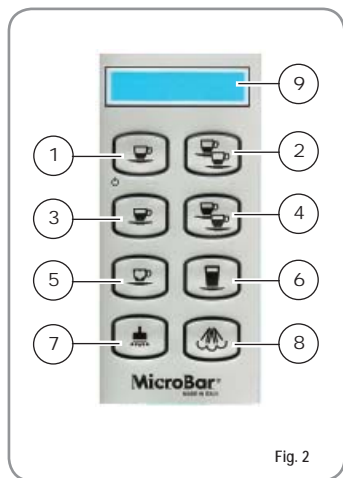


Fig. 2

1.2 MICROBAR INTERNAL DESCRIPTION

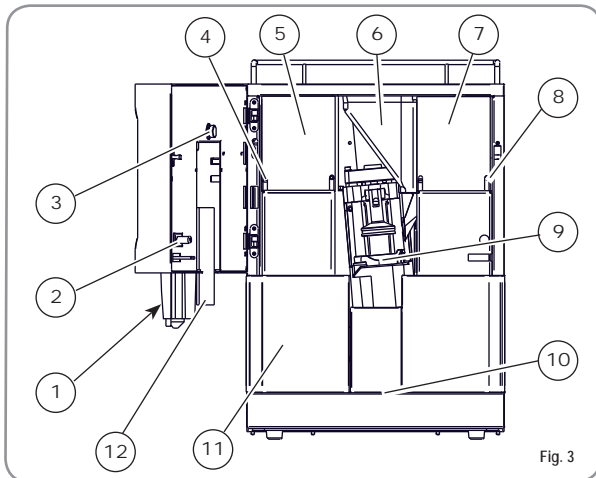


Fig. 3


LEGENDA


- 1 Espresso key
- 2 Espressos key
- 3 1 Coffee key
- 4 2 Coffees key
- 5 Second Grinder,
Decaffeinated, Clean cycle
key
- 6 Caffelatte key
- 7 Hot water key
- 8 Steam key
- 9 LCD display

LEGENDA

- 1 Door Key
- 2 Door microswitch
- 3 Milk Foamer air regulator
- 4 Coffe grinder adjusting screw left-hand grinder
- 5 Coffe bean holder left-hand grinder
- 6 Ground coffee conveyor
- 7 Coffe bean holder right-hand grinder
- 8 Coffe grinder adjusting screw right-hand grinder
- 9 Delivery unit
- 10 Water collecting dray
- 11 Coffe grounds drawer
- 12 Milk Foamer

2. SAFETY INSTRUCTIONS

 This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it carefully for future reference.

 After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

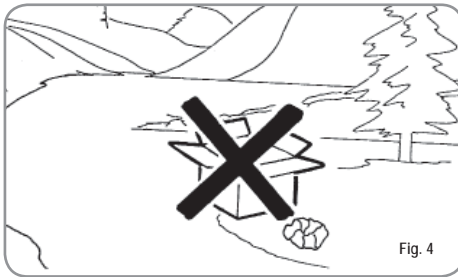
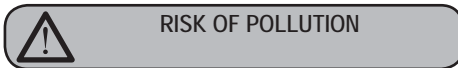




Fig. 4

 The machine can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments and breakfast type environments.


 Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. The nameplate is located on the back of the machine, on the left-hand side at the bottom. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.

The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the


system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.




Fig. 5


 In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.


The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

 When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

 This machine must be installed according to the applicable federal, state, and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow prevention devices.

For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

 The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

 This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.



At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities.

The device is then refilled and taken to rated operating conditions.

After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute.

At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.



Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

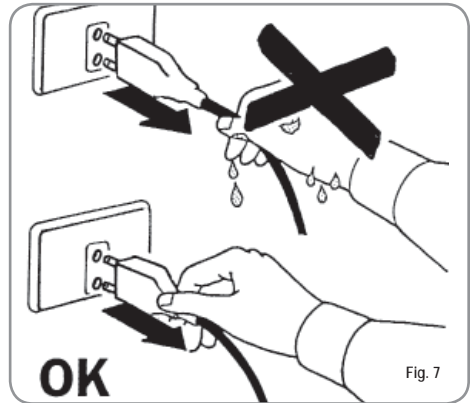
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;



CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK



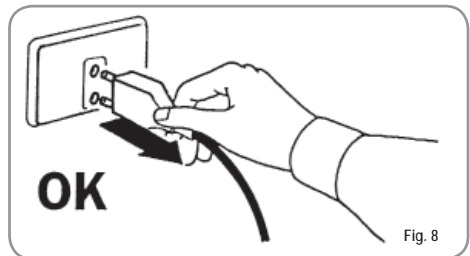
- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;



- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.



Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.






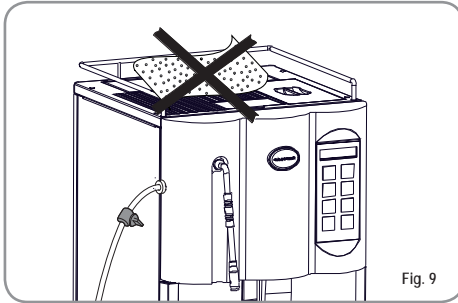
To clean the appliance, set the machine to the "0" energy level, that is, "WITH THE MACHINE SWITCHED OFF AND THE PLUG REMOVED FROM THE MAINS" and follow the instructions in this handbook.





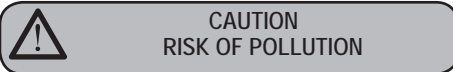
If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.


Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

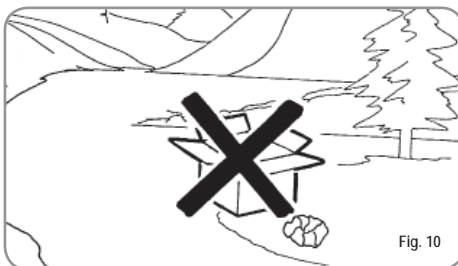
-  For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.
-  To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.
-  Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.





-  The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.
-  If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.




-  Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.




-  To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm (5,9 in) from walls or other objects.
-  Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.





-  Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.




-  We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.



-  When adding coffee beans, the machine operator must not place his/her hands inside the container.

 **WARNING**
MECHANICAL HAZARD

 Never press and/or pull the safety switch.

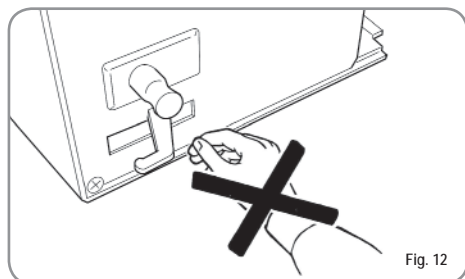


Fig. 12

 **CAUTION**



INFORMATION TO THE USERS
Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electrotechnical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.

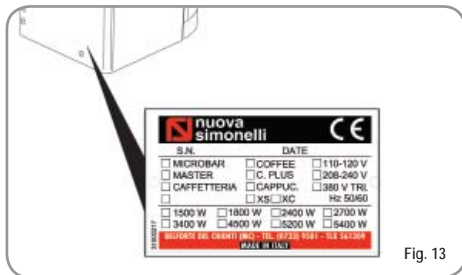


Fig. 13

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.

The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING



During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.

The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.



Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

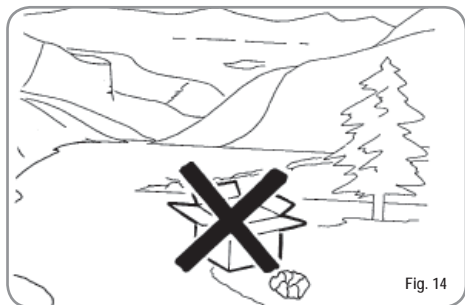
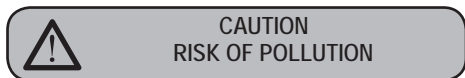


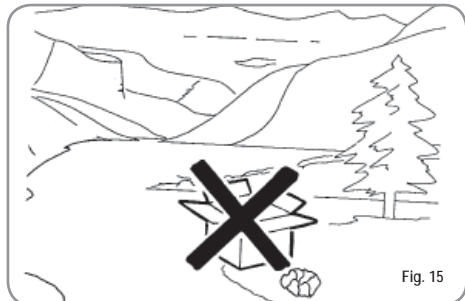
Fig. 14

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment



Before carrying out any installation and adjustment operations you must read and fully understand the SAFETY INSTRUCTIONS of this handbook. The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook.



WARNING

Place the machine on a flat, level surface to avoid any possible malfunctioning.



WARNING

Never install the machine in areas where it could come into contact with jets of water.



WARNING

The machine can be used with the following:

- Coffee grains
- Decaffeinated coffee powder
- Milk (not powdered)

The use of any other substance not listed here above may cause serious damage to the machine itself.



WARNING

The machine is designed to operate at temperatures ranging from +5°C to +40°C (41°F - 104°F).



CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

Before connecting the machine to the mains power supply, please check that the supply voltage corresponds to the machine voltage.

NOTE: At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

NOTE: In case of use where service is continuous, make the above changes at least once a week.

4.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)

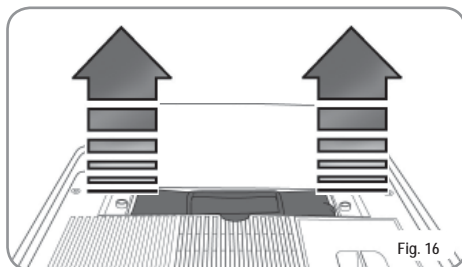


WARNING

Switch off the machine before filling or removing the water tank.

Once the machine has been withdrawn from the packaging, carry out the following instructions:

- 1 Position the unit on a horizontal surface.
- 2 Open the hatch.
- 3 Withdraw the water tank by pulling it upwards.



- 4 Particularly the first time, wash the tank with soapy water and then carefully rinse off all soap.
- 5 Fill the water tank with water.
- 6 Make sure that the outside of the water tank is dry.
- 7 Return the water tank to its site.

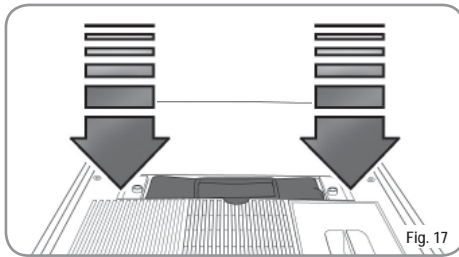
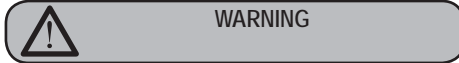


Fig. 17

8 Close the hatch.



WARNING

The water hardness must be less than 4° - 6° fr (french degree).
 Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

Once the machine has been withdrawn from the packaging, carry out the following instructions:

- 1 Position the unit on a horizontal surface.
- 2 Remove the pipe with 3/4" coupling from the hatch in the top of the machine.

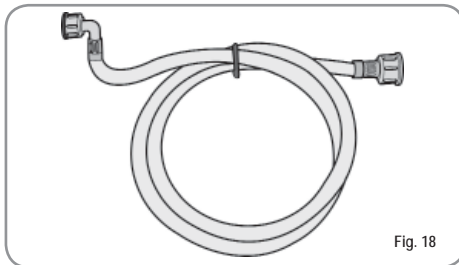


Fig. 18

3 Connect one end of the pipe to the 3/4" inlet on the back of the machine.

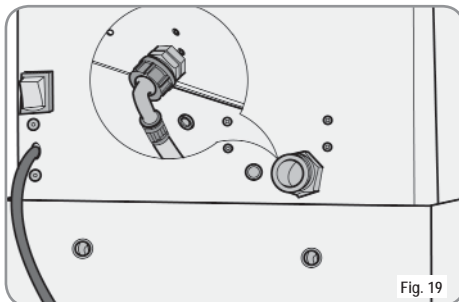


Fig. 19


4 Connect the other end of the pipe to the water mains.



WARNING

The water hardness must be less than 4° - 6° fr (french degree).

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

 The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

4.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER

1 Remove the cap to access the granulated coffee bean container.



WARNING

Pour **ONLY** toasted coffee beans into the coffee bean holder. any other kind of coffee, for example ground coffee, will damage the coffee grinder. Don't insert caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.

2 Don't fill to the brim but pour just enough toasted coffee beans into the coffee bean holder to ensure correct closure of the unit.

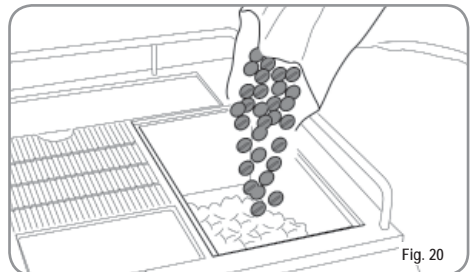


Fig. 20

3 Close the cap.

4.4 SWITCHING ON

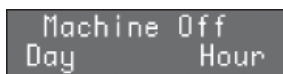
NOTE: in case the following procedure shouldn't take effect, see the chapter on "Problems and Solutions".

After the preliminary operations:

- 1 Press the machine's main switch and turn it to "ON"..



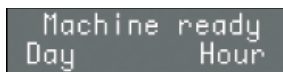
The LCD will then light up and read as follows:



To switch the machine on definitively, press the "ENTER" key:



the machine automatically loads the heater with water and begins heating operations. When the desired temperature is reached the display will show the following message:



NOTE: the starting time is about 3 minutes.

NOTE: The appliance is endowed with a security system that will stop the machine after about 1.5 minutes of constant functioning of the pump (to avoid pump overheating). In this case, switch off the main switch of the machine and then turn it on again.

The machine is now ready to be used.



WHEN INSTALLING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME OR AFTER WATER HEATER UNIT MAINTENANCE, PRESS THE BUTTON TO DISPENSE HOT WATER BEFORE DISPENSING ANY COFFEE.

REPEAT THIS OPERATION AS REQUIRED AND UNTIL THERE IS AN EVEN FLOW OF WATER FROM THE NOZZLE.

4.5 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Hold the "ENTER" key down for 5 seconds with the machine switched on:



- The LCD will read as follows:



- To switch the machine off fully, press the main switch and turn it to the "OFF" position.



5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



WARNING

The adjustments listed here below may be performed by Specialist Technical Engineers **ONLY**. Nuova Simonelli cannot accept any liability for damage to people or property arising from failure to follow the safety regulations listed in this manual.

5.1 GRINDING ADJUSTMENT



WARNING

Switch on the grinder to carry out the grinding adjustment procedures.

NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counter-clockwise.
- Open the hatchdoor, to gain access to the coffee grinder adjusting screw. Following the direction of the arrows and using a 3 mm (0,12 in) allen wrench, grinding of the coffee beans can be adjusted to **COARSER** (counter-clockwise) or **FINER** (clockwise).
- Lock the hatchdoor.

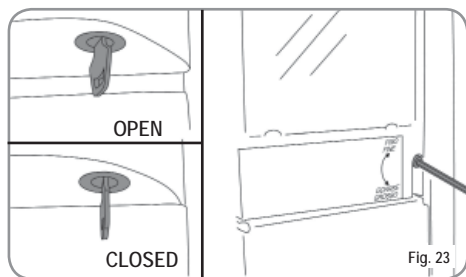


Fig. 23

5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counter-clockwise.
- Open the hatchdoor, to gain access to the adjusting screw.

To change the amount of air to the milk foamer and therefore, to change the amount of foam, use the adjustment screw as illustrated in the figure so as to increase / reduce the air to the milk foamer.

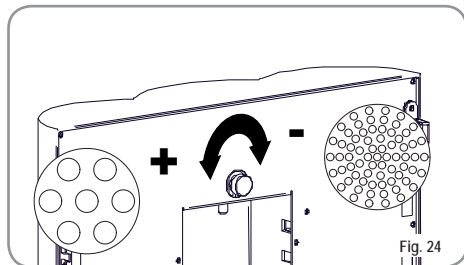


Fig. 24

5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)

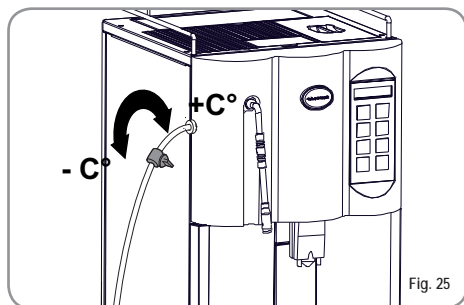


Fig. 25

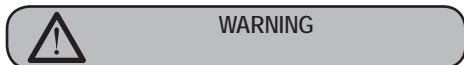
NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

To adjust both the flow and the temperature of the milk delivery, turn the adjusting tap as follows:

- Turn the milk suction tap **CLOCKWISE/COUNTER-CLOCKWISE** to **INCREASE/DECREASE** the milk suction and then **DECREASE/INCREASE** the temperature.
- Turn the tap until the milk reaches the desired temperature.

6. USE

Before starting usage of the appliance, the operator must read and fully understand the safety instructions in this handbook.

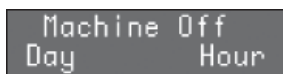


If the self-diagnostic function indicates anomalies or failures, call the assistance centre. Operators must never intervene.

6.1 SWITCHING ON

NOTE: In case the following procedure shouldn't take effect, see the chapter on "Problems and Solutions".

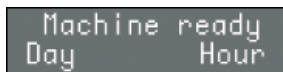
- Press the main switch so that the LCD display turns on showing the message:



- To switch the machine on definitively, press the "ENTER" key:



- The machine automatically loads the heater with water and begins heating operations. When the desired temperature is reached the display will show the following message:



NOTE: The starting time is about 3 minutes.

NOTE: The appliance is endowed with a security system that will stop the machine after about 1.5 minutes of constant functioning of the pump (to avoid pump overheating). In this case, switch off the main switch of the machine and then turn it on again.

The machine is now ready to be used.

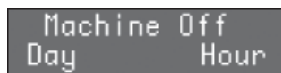
6.2 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Hold the "ENTER" key down for 5 seconds with the machine switched on:



- The LCD will read as follows:



- To stop the machine completely, press the main switch and turn it to the "OFF" position.



Fig. 26

6.3 STANDARD CONFIGURATION KEYS LEGENDA (Standard Configuration)



1 Espresso



2 Espressos



1 Coffee



2 Coffees



Second Grinder
Decaffeinated
Clean Cycle



Caffelatte
(Cappuccino version)



Hot water



Steam

IMPORTANT: Keys 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' description), can correspond to different drinks according to taste and local traditions (see PROGRAMMING and paragraph on SELECTIONS CONFIGURATION).

6.4 SELECTIONS CONFIGURATION

Set the desired function on keyboard keys n. 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' chapter), by following the programming procedures (see Chapter on Programming). Keys 1-3 can correspond only to coffee beverages; keys 2-4-6 can correspond to all beverages. Then apply the corresponding label supplied.



Fig. 27

KEYS LEGENDA (Selection configurations)



Cappuccino



Macchiato



1 Ristretto



1 Coffee Creme



Big Cappuccino



Latte



2 Ristretto



2 Coffee Creme

6.5 HOW TO MAKE THE COFFEE'



The procedure for making espresso and long espresso is the same.

- Position a cup under the nozzles.

The beverages always flow from both nozzles.

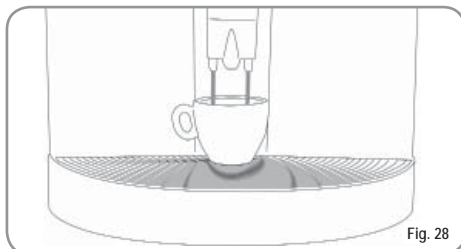
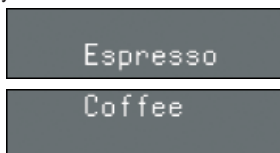


Fig. 28

- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.



Leave the cup beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

NOTE: The nozzles can be adjusted to fit all kinds of cups.

Position the nozzles carefully in such a way as to limit the space between cup and nozzles.

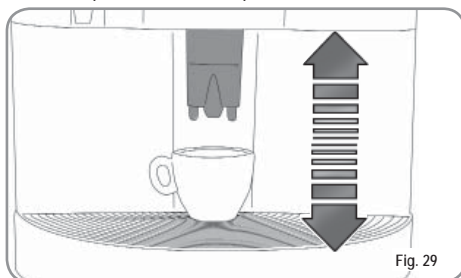
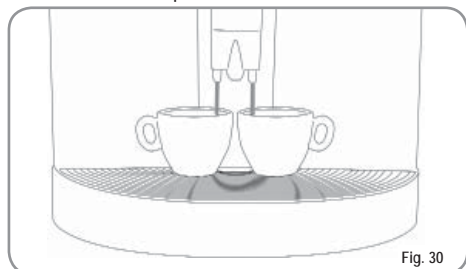


Fig. 29

6.6 HOW TO MAKE TWO COFFEES

- Position one cup under each nozzle.



- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.

2 Espresso

2 Coffees

Leave the 2 cups beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

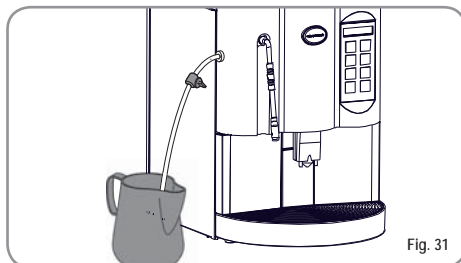
6.7 HOW TO MAKE SHORT ESPRESSO AND CAFE CREME



To make these, proceed as for Espresso - Coffee (see the paragraph "HOW TO MAKE THE COFFEE").

6.8 HOW TO MAKE CAFFELATTE

- Position a milk container next to the machine.
- Insert the milk suctioning tube inside the milk container.



- Position the cup.
- Adjust the tap along the tube to regulate the amount of milk desired.
- Press the caffe latte delivery key once.



- The caffè latte is being made.
- The display will read as follows:

CaffeLatte

Leave the cup beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

6.9 HOW TO MAKE CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

6.10 MACCHIATO (three layers: milk/coffee/milk)



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

6.11 HOT MILK



To make this, proceed as for CAFFELATTE (see CAFFELATTE paragraph).

6.12 HOW TO MAKE DECAFFEINATED COFFEE USING GROUND COFFEE

- Open the ground coffee conveyor hatch.



Pour only ground coffee into the coffee bean holder. Any other kind of coffee will damage the coffee grinder.

Don't put caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.

- Insert only 1 dose of decaffeinated ground coffee.

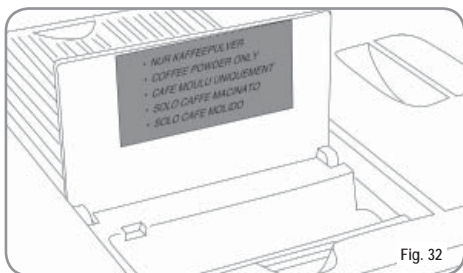


Fig. 32

- Press the key once.
(Press twice on version with second grinder).



- The display will read:



- Press the key corresponding to the desired kind of coffee following the procedure of the paragraph "HOW TO MAKE THE COFFEE".
- The coffee is being made.
- The display will read:



Leave the cup beneath the nozzles until the message on the display disappears.

6.13 USING THE SECOND GRINDER (Version with double grinder ONLY)

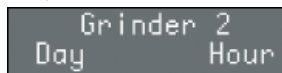


Never add, for example, caramelised, sugar-coated coffee beans or similar products into the coffee bean holder and do not use instant coffee or other sugary beverages because they will damage the machine.

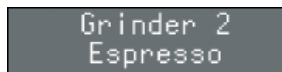
- Press the following key once:



- The display will read:



- Press the key for the required beverage.
- For example, when the espresso key is pressed, the display will read as follows:



6.14 HOT WATER



Before proceeding with the following operations, ensure that the water tank has water in it. If it hasn't, proceed to filling it with water.

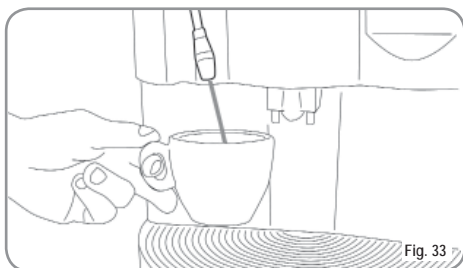
This provides delivery of hot water for brewing tea, chamomile-tea or herb teas.

Position a suitable container (a cup) under the Steam pipe / Hot water pipe:

- Press the hot water delivery key once.



- Hot water will come out of the steam pipe.



- The display will read the following message:



- When the desired amount of hot water has been delivered, press the hot water delivery key again to stop the delivery of hot water.

6.15 STEAM



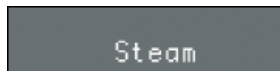
During steam delivery, never touch the steam pipe with any part of your body or place your hands underneath it. Keep the steam pipe inclined downwards on the grid where the cup is positioned.

This allows the delivery of steam to emulsify milk and to heat other liquids.

- Press the Steam delivery key once.



- Residual water will drip from the steam pipe and as soon as the steam starts being delivered, use it for the desired time.
- The display will read as follows (example):



- Press the STEAM delivery key once again to stop the delivery of steam.

IMPORTANT: At the end of every steam delivery, carefully clean the tube with a damp cloth.

NOTE: Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.

7. PROGRAMMING

7.1 LEGENDA

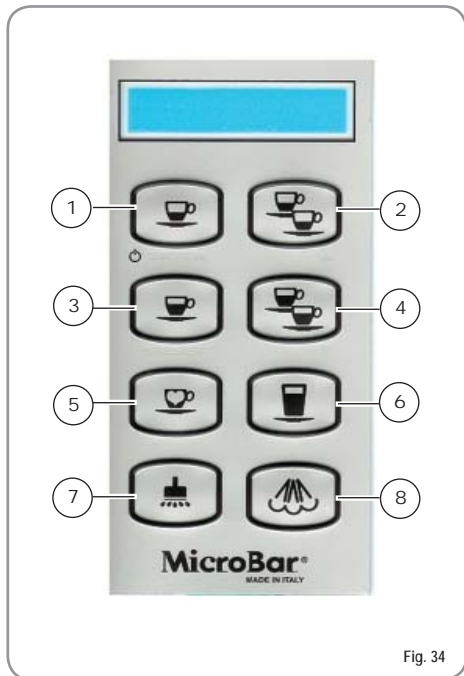


Fig. 34

- 1 **ENTER key:** used to enter menus and/or to confirm values and pass on to the next step.
- 2 **CURSOR keys:** used to scroll through the menus and to increase / decrease value settings.
- 4 **CURSOR keys:** used to scroll through the menus and to increase / decrease value settings.
- 3 **RESET key:** used to confirm and to return to the previous step.

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

Functions that can be accessed from the **USER** and **TECHNICIAN** modes.

1. LANGUAGE
2. PRODUCT NAME
3. PROG. DOSES
4. PROG. GRINDER 1 S
5. PROG. GRINDER 2 S
(version with double grinder only)
6. MILK DOSE
7. DATE/TIME

9. PROGRAM. ON/OFF
10. ENERGY SAVING




















Functions that can “**ONLY**” be accessed from the **TECHNICIAN** mode.



This operation may **ONLY** be performed by a Specialist Technician.

Adjustments made by Unqualified Technicians or other people may render the Guarantee null and void.

Additional functions that can be accessed from the **TECHNICIAN** mode are:

10. PREINFUSION 
11. TAMPING 
12. GROUNDS NUMBER 
13. MILK CLEAN WARN. 
14. CLEAN ALARM 
15. GROUP 1 ADJUSTMENT 
16. GROUP 2 ADJUSTMENT 
17. GRINDER SETTING 
18. COFFEE TEMP. 
19. STEAM TEMP. 
20. TOTAL COUNT 1 
21. TOTAL COUNT 2 
22. TOTAL COUNT 
- (only the version with a double grinder)
21. TOTAL COUNT 2 
- (only the version with a double grinder)
22. TOTAL COUNT 
- (all versions)
21. PASSWORD 
22. SMART CARD 
23. WATER FILTER L 
24. DE-SCALE 

7.2 PROGRAMMING

Entering the programming function gives access to all of the **USER** and **TECHNICIAN** mode functions.

For accessing the programming sites proceed as follows:

NOTE: Can be performed with machine on.

- Insert the key into the appropriate lock.
- Turn the control panel hatch key counter-clockwise.
- Open the control panel hatch; the display will read:



- Press the ENTER key, close the front panel, the display will read:

Please Wait
Heating

- Once the ejection cycle is over, the unit will enter resting phase position and the display will show the first item on the programming menu:

LANGUAGE

KEY FUNCTIONS

- ▲▼ : Scrolling function list Programmable and/or decreasing / increasing values.
- ENTER : To enter menus/ submenus and confirming data.
- RESET : Moving back to preceding level. e confirming data

7.3 EXITING PROGRAMMING

To exit programming sites, proceed as follows:

NOTE: Can be performed with machine on and from any of the visualized functions.

- Insert the key into the appropriate lock.
- Turn the control panel hatch key counter-clockwise.
- Open the control panel hatch; the display will read:

Machine Off
Front Panel Open

- Close the front panel and turn the key clockwise. The display will read:

Machine Off
Day Hour

To switch the machine on definitively, press the "ENTER" key:



- Alternatively, scroll through all the functions using the ▼ key until the display reads:

Machine ready
Day Hour

7.4 PROGRAMMING CYCLE USER MODE

1. LANGUAGE

Press the ENTER key to access the submenu. This sets the language for operator-machine interface, as shown on the display.

Press the ▲▼ keys to select the required language. The possible languages are as follows: Italian, English, Spanish, German, French, Dutch, Swedish, Danish, Finnish, Norwegian, Russian and Japanese.

Press the RESET key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.guage.

2. PRODUCT NAME:

By pressing the ENTER key, the submenus can be accessed.

A beverage is assigned to each key.

Example:

Product Name: 1
Espresso

In this case the beverage 'Espresso' is assigned to key number 1.

The arrow keys ▲▼ scroll the names of the beverages on each key available in the agenda. The RESET key is for exiting the submenu.

The ENTER key confirms the type of beverage for the key number being taken into consideration, and then passes on to the beverage of the next key.

The programmable keys are the following:

1 2 3 4 6

Once the programming of the final key has been completed, you pass on to the next menu item.

NOTE: The keys 2 4 6 can be programmed for both milk-based and coffee drinks.

The keys 1 3 can be programmed exclusively for coffee drinks.

NOTE: The function DISENABLE can be assigned to each key and in this case the key is disenabled.

3. WATER VOLUME CC

By pressing the ENTER key the submenus can be accessed. The doses of water to be used for each single drink can be programmed.

- 1 Water volume cc Ristretto
- 2 Water volume cc 2 Ristretto
- 3 Water volume cc Espresso
- 4 Water volume cc 2 Espresso
- 5 Water volume cc Coffee
- 6 Water volume cc 2 Coffee
- 7 Water volume cc CoffeCreme
- 8 Water volume cc caffelatte
- 9 Water volume cc macchiato
- 10 Water volume cc Cappuccino
- 11 Water volume cc Big Cappuccino
- 12 Water volume sec Tea
- 13 Maximum steam time

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the amount of water used to make the desired drink.

Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the dose programming.

Press the ENTER key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the dose programmed.

4. PROG.GRINDER 1 S

Press the ENTER key to access the submenu. It is possible to set the grinding times for each beverage using the right-hand grinder (sec.).

- 1 Grind Time Ristretto
- 2 Grind Time 2 Ristretto
- 3 Grind Time Espresso
- 4 Grind Time 2 Espresso
- 5 Grind Time Coffee
- 6 Grind Time 2 Coffee
- 7 Grind Time CoffeCreme
- 8 Grind Time Caffelatte
- 9 Grind Time s. Macchiato
- 10 Grind Time s. Cappuccino
- 11 Grind Time s. Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink.

Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the ENTER key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

NOTE: For models with double grinder, setting this parameter to 0 will enable the grinder on the left.

5. PROG. GRINDER 2 S (version with double grinder only)

Press the ENTER key to access the submenu. It is possible to set the grinding times for each beverage using the left-hand grinder (sec.).

- 1 Grind Time Ristretto
- 2 Grind Time 2 Ristretto
- 3 Grind Time Espresso
- 4 Grind Time 2 Espresso
- 5 Grind Time Coffee
- 6 Grind Time 2 Coffee
- 7 Grind Time CoffeCreme
- 8 Grind Time Caffelatte
- 9 Grind Time s. Macchiato
- 10 Grind Time s. Cappuccino
- 11 Grind Time s. Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink. Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the ENTER key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

6. MILK TIME

Press the ENTER key to access the submenu. This allows you to program the milk delivery time.

- 1 Latte
- 2 Caffelatte
- 3 Macchiato
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

The arrow keys ▲▼ allow you to increase/decrease the delivery time and the dose of the milk to be used to make the selected drink.

Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the ENTER key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

7. DATE/TIME

Press the ENTER key to access the submenu. This is used to set the date and time to be displayed on the machine.

- 1 Day
- 2 Hour
- 3 Minutes

The ▲▼ keys increase or decrease the values set for the relevant function.

The RESET key quits the submenu and returns to the main menu without confirming the new settings.

The ENTER key scrolls through each single item in the submenu and confirms the new setting.

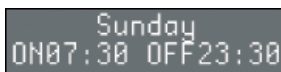
Once the date has been set, the function returns to the main menu.

8. PROGRAM. ON/OFF

This is used to program the automatic switching ON/OFF for the machine, only with the machine switch in the ON position.

The default setting for the machine has all days of the week set to "STANDBY" and therefore, the main switch must be used to switch the machine on and off.

Press the ENTER key to access the submenu and the display will read as follows:

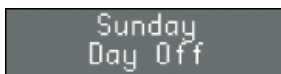


Sunday
ON07:30 OFF23:30

Press the ▲▼ keys to view the settings for each day of the week.

Press RESET to set SUNDAY as the weekly day off, which will de-activate the automatic on and off function.

The display will read as follows:



Sunday
Day Off

Press ENTER to reactivate the automatic on and off function.

To confirm the setting, press the ▲ key, which will then pass to the settings for the following day.

Press ENTER and the switch on timer will begin to flash; use the ▲▼ keys to increase / decrease the time setting.

Once the required time has been set, press ENTER to set the following day.

After SATURDAY, press the ▼ key to return to the previous menu.

9. ENERGY SAVING

This is used to set the time after which the machine enables the energy-saving device, while still keeping the water tank at working temperature.

Press the ENTER key to access the submenu.

- 1 Hours:Minutes

Use the ▲▼ keys to increase / decrease the time after which the ENERGY-SAVING function is enabled by 30-minute intervals. This function is deactivated if the timer is left at zero.

Press the RESET to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

7.5 TECHNICIAN MODE PROGRAMMING CYCLE


To access the functions that can only be programmed using the **TECHNICIAN MODE**, scroll through all of the functions that can be accessed from the **USER MODE** until the display reads as follows:



Enter the correct password to view the first item in the programming menu that can be accessed from the **TECHNICIAN MODE**.

NOTE: The standard password setting is:



Therefore, to access the functions reserved to technicians when entering this mode for the first time, or if the password has not yet been changed, it is necessary to press the  key on the machine keyboard five times in succession.

If an incorrect password is entered, the machine will automatically quit the programming mode to enter the machine ready mode.

10. PREINFUSION

Press the **ENTER** key to access the submenu. This programmes the possibility of coffee tab preinfusion (YES or NO) for each single beverage.

- 1 Preinfusion Ristretto
- 2 Preinfusion 2 Ristretto
- 3 Preinfusion Espresso
- 4 Preinfusion 2 Espresso
- 5 Preinfusion Coffee
- 6 Preinfusion 2 Coffee
- 7 Preinfusion CoffeeCreme
- 8 Preinfusion Caffe latte
- 9 Preinfusion Macchiato
- 10 Preinfusion Cappuccino
- 11 Preinfusion Big Cappuccino

Press the **▲▼** keys to confirm / cancel tab preinfusion.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the setting.

Press the **ENTER** key to scroll through each single item in the submenu and confirm the settings.

11. TAMPING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the coffee tamping for each drink (YES or NO).

- 1 Tamping Ristretto
- 2 Tamping 2 Ristretto
- 3 Tamping Espresso
- 4 Tamping 2 Espresso
- 5 Tamping Coffee
- 6 Tamping 2 Coffee
- 7 Tamping CoffeeCreme
- 8 Tamping caffelatte
- 9 Tamping Macchiato
- 10 Tamping Cappuccino
- 11 Tamping Big Cappuccino

The arrow keys **▲▼** confirm/disconfirm the tamping function for each drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the tamping programmed.

Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the tamping programmed.

12. GROUNDS NUMBER

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the **GROUNDS NUMBER**. When the number has been reached, a message will be displayed instructing you to empty the coffee grounds drawer and the machine will stop working to allow the procedure to be done safely.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the grounds number to proceed to the emptying of the coffee grounds drawer. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grounds number programmed.

The **ENTER** key is disabled.

13. MILK CLEAN WARN. H

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program after how many hours, following the last milk delivery, the milk foamer cleaning warning will be displayed.

The arrow keys **▲▼** increase/decrease the amount of hours for the display of the milk foamer cleaning warning message.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of hours programmed. The **ENTER** key is disabled.

14. CLEAN WARNING

Press the ENTER key to access the submenu. This allows you to program the number of cycles after which the group clean warning will be displayed.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the amount of cycles for the display of the group clean warning message. Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of cycles programmed.

The ENTER key is disabled.

15. GROUP 1 ADJUSTMENT

Pressing the ENTER key, the sub-menu can be entered.

The number of ENCODER impulses is programmed because the infusion chamber reaches the stand-by position.

The ▲▼ keys increase/decrease the number of ENCODER impulses.

The RESET key is used to exit from the sub-menu to return to the main menu with confirmation of the set value.

The ENTER key is disabled.

NOTE: It is recommended to vary the setting only in the case in which the original reduced gear is substituted for a different type.

16. GROUP 2 ADJUSTMENT

Pressing the ENTER key, the sub-menu can be entered.

The number of ENCODER impulses is programmed because the infusion chamber reaches the upper position (chamber closed).

The ▲▼ keys increase/decrease the number of ENCODER impulses.

The RESET key is used to exit from the sub-menu to return to the main menu with confirmation of the set value.

The ENTER key is disabled.

NOTE: It is recommended to vary the setting only in the case in which the original reduced gear is substituted for a different type.

17. GRINDER SETTING

Press the ENTER key to access the submenu. This allows you to program the choice of increasing grinding times by 0.1 seconds every 250-1000 deliveries.

By setting the program at 0, the function is disabled.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the number of deliveries, after which there will be an increase in grinding time.

The available values are 0, 250, 500, 750, 1000.

Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of deliveries programmed.

The ENTER key is disabled.

18. COFFEE TEMPERAT.

Press the ENTER key to access the submenu. This allows you to program the temperature of the coffee heater.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the temperature of the coffee heater.

La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).

Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The ENTER key is disabled.

19. STEAM TEMPERAT.

Press the ENTER key to access the submenu. This allows you to program the temperature of the steam boiler.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the temperature of the steam boiler.

La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F). Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The ENTER key is disabled.

20. TOTAL COUNT 1

(only in the version with a double grinder)

Pressing the ENTER key, the sub-menu can be entered.

The number of cycles effectuated for each drink key is visualised, following the use of the right grinder.

The ▲▼ keys scroll up and down the various totals of cycles associated to each key used.

The RESET key is used to return to the preceding menu.

In the first position and keeping the ▲ key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine using the right grinder is visualised.

E.G.

Pressing the 1Espresso key and the 2Espresso key once, the following can be read:

```
Total cycles
1Espresso=1
```

```
Total cycles
2Espresso=1
```

```
Absolute total
of doses=3
```

To zero the counting of the various cycles, simultaneously press the ▲▼ keys. The message "Counters Reset" is visualised on the display.

21. TOTAL COUNT 2

(only in the version with a double grinder)

Pressing the ENTER key, the sub-menu can be entered.

The number of cycles effectuated for each drink key is visualised, following the use of the left grinder.

The ▲▼ keys scroll up and down the various totals of cycles associated to each key used.

The RESET key is used to return to the preceding menu.

In the first position and keeping the ▲ key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine using the left grinder is visualised.

To zero the counting of the various cycles, simultaneously press the ▲▼ keys. The message "Counters Reset" is visualised on the display.

22. TOTAL COUNT

(All versions)

Pressing the ENTER key, the sub-menu can be entered. The following are visualised:

- The number of cycles effectuated for each drink key, following the use of the left and right grinders.
- Decaffeinated total
- Washing cycle total
- Steam total
- Hot water total
- Total of litres of water

The ▲▼ keys scroll up and down the various totals.

The RESET key is used to return to the preceding menu.

In the first position and keeping the ▲ key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine.

To zero the counting of the various cycles and the decaffeinated, steam and hot water totals, simultaneously press the ▲▼ keys. The message "Counters Reset" is visualised on the display.

23. PASSWORD

Press the ENTER key to access the submenu. This programmes a new password to access the functions that can be programmed in the TECHNICIAN MODE.

Enter a combination of 5 keys (from the 8 keys available on the keyboard) and set the new required password.

Press the RESET key to quit the submenu and return to the main menu without confirming the setting.

Press the ENTER key to confirm the setting.

24. SMART CARD

Press the ENTER key to access the submenu. This sets the SMART CARD reader to enabled. The function is enabled by setting the parameter to YES.

Press the ▲▼ keys to enable (YES) / deactivate (NO) the SMART CARD reader.

25. WATER FILTER L

Press the ENTER key to access the submenu. This allows you to program the number of litres of water to be delivered for the display of the message clean water filter.

The arrow keys ▲▼ increase/decrease the number of litres of water delivered for the display of the message clean water filter.

Press the RESET key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of litres programmed.

The ENTER key is disabled.

26. DE-SCALING

(Microbar version with Tank only)

Press the ENTER key to access the submenu. The first message to appear concerns the possibility to set water hardness:

Press the ▲▼ keys to enable (YES) / deactivate (NO) cleaning at the end of service.



The ▲▼ keys can be used to select one of the following two functions:



back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The ENTER key is disabled.

26.1 SETTING WATER HARDNESS

It is possible to set water hardness according to French degrees and therefore, an alarm for performance of the de-scaling cycle.

- When the machine displays this message:

Press the ENTER key to enter the function.



The display will then read as follows:

Use the ▲▼ keys to set (increase/reduce) the water



hardness parameter.

Press the ENTER key to return to the main menu and save the setting to memory.

Press the RESET key to return to the main menu without saving the setting to memory.

The following table shows the correspondence between the hardness setting and the number of litres of water consumed after which the “DE-SCALE” message appears.

Water Hardness °Fr	Water litres (gal)
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarm disabled

NOTE:

The “DE-SCALE” alarm will not interrupt machine operation and it will be reset as soon as the de-scaling cycle has been completed, as will the litre counter.

If the set value is “00” the alarm will be disabled.

26.2 DE-SCALING CYCLE

An automatic de-scaling cycle is performed on the machine’s boiler tanks.



- When the message: Appears, press the ENTER key to begin the de-scaling cycle.

OPERATION:

- Before starting the de-scaling cycle, fill the tank with a solution of water and de-scaling product.

NOTE: Use at least 2 (0.52 gal) litres of solution.

- When the following message appears:



- Press the ENTER key;
- The machine will begin to suck up the solution from the tank and at the same time, to expel hot water from the nozzle.
- The machine display will read as follows:

Decalcification
Please Wait

Once it has sucked up the first litre of solution, the machine will stop for five minutes and then it will start to suck up another litre of solution.

- At the end of this cycle, the display will read as follows:

Decalcification
Refill Water Tank

- Rinse out the tank and refill it with clean water (without switch off the machine).

NOTE: Use at least 4 litres (1.06 gal) of solution, otherwise it will be necessary to restart the cycle.

- Wait at least 5 minutes.
- At the end of this time, the display will read:

Rinse
Press Enter

- Press the ENTER key and the machine will begin a rinse cycle, taking on board 2 litres (0,53 gal) of water from the container and then expelling it through the steam nozzle.
- During this stage, the machine display will read as follows:

Rinse
Please wait

- When the machine has finished the 2 litres (0,53 gal) taken from the container, the display will again read:

Rinse
Press Enter

Press the ENTER key again for the machine to start the second stage of the rinse cycle, taking a further 2 litres(0,53 gal) on board from the container. The machine display will then read:

Rinse
Please wait

- At the end of the rinse cycle, the machine display will read as follows:

Heating
Please wait

Leave the machine to heat up for a few minutes; at the end of this time, the machine will return to its ready status.



WARNING

We advise using the steam dispensing function for a few minutes at the end of each de-scaling cycle.



WARNING

You may notice drops of water and steam coming from the hot water nozzle during the heating stage.

8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

8.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

This function allows you to reset the total amount of water used.

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and pressing down on the key:

7

until the display reads

Reset H2O filter
Please Wait

8.2 RESETTING WASHING CYCLES

This function makes it possible to reset the total number of washing cycles.

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and pressing down on the key:

5

until the display reads

Reset Clean
Please Wait

8.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES

This function makes it possible to remove incorrect functioning data and to reinstate the Standard Programming settings (see PRESET SETTINGS chart).

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down on the keys

ENTER

1

and RESET

3

until the display reads:

Please Wait
Preset Data

8.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP

This function makes it possible to activate the motor manually forming the automation of the manual coffee delivery group. Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (OFF).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down

on the arrow keys ▲ 2 and ▼ 4 ;

until the display reads:

Movement Manual

IMPORTANT: When the machine is switched on, since the arrow key ▼ is used to access this site, the piston will automatically start to move downwards.

- Press the arrow key ▼ 4 to move the piston DOWNWARDS.
- Press the arrow key ▲ 2 to move the piston UPWARDS.
- Release and reinstate voltage using the main switch to end the procedure.

9. CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

NEVER use water jets to clean the machine.

During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device.

Original replacement parts can offer this guarantee. After repairs to/replacement of a part that comes into contact with foods or water, it is necessary to carry out a washing procedure or to follow the steps indicated by the manufacturer.

9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Before carrying out any cleaning operations, set the machine to the "O" energy level, (machine switched off and plug removed from the mains).

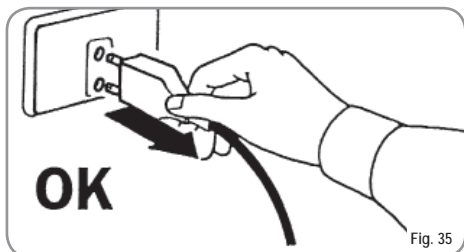


Fig. 35



CAUTION

Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

Cleaning the external surfaces: To clean the panels, use a soft, damp cloth.

9.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER

NOTE: Follow the instructions on the label applied on the inside of the front door.



Fig. 36

NOTE: Before starting the washing cycle check and refill the level of water in the water tank.

The machine is equipped to wash the delivery unit with detergent tablets and the milk circuit with liquid cleansers.

The machine will begin a wash cycle that consists of hot water deliveries alternated with pauses. The whole cycle lasts approximately 4 minutes.

We recommend that you carry out a **WASHING CYCLE** at least once a day using special cleansers.



CAUTION
RISK OF INTOXICATION.

We remind you not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started, otherwise detergent residues may remain inside the machine.

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

1. Position a container with water beside the machine.
2. Put the suction tube inside it.
3. Add the specific cleaning product (20 ml [0.005 Gal] of Puly Milk).

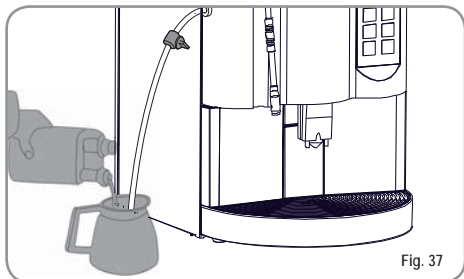
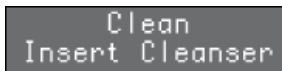


Fig. 37

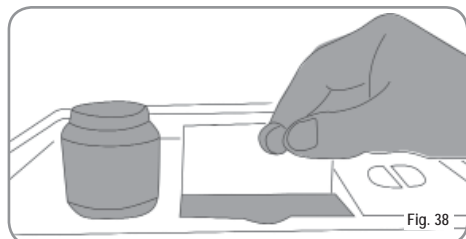
4. Press the following key:



5. Keep pressing down on the key for about 5 seconds until the display reads:



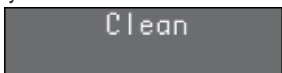
6. Open the ground coffee conveyor hatch.
7. Insert the cleanser tablet (puly Caff) and close the hatch



8. Press the following key:



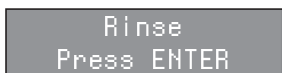
The display will read:



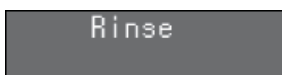
If the DECAFFEINATED key is not pressed, after about 20 seconds the machine will automatically continue the washing cycle.

NOTE: During the washing cycle the dose keys are disabled.

- At the end of the washing cycle, the display will read:



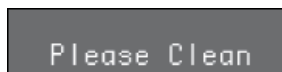
Position another container of just water and press the ENTER key; the machine will perform a rinse cycle and the display will read:



NOTE: During the washing and rinsing cycles keeping a container under the delivery unit is advisable or empty the water collector once the wash and rinse cycles have been completed.

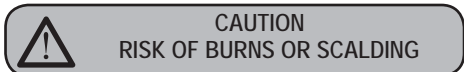
9.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE

- Should the washing cycle be interrupted by electricity failure, when the appliance is next turned on the unit will be in rest position and the display will read:

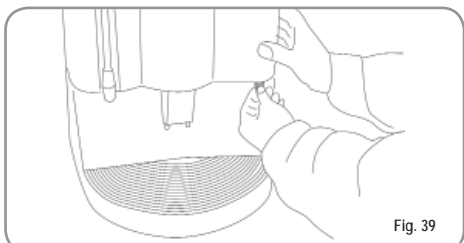


- Press the DECAFFEINATED key again in order to repeat the procedure described above in the paragraph 'CLEANING THE DELIVERY UNIT AND Milk Foamer.'

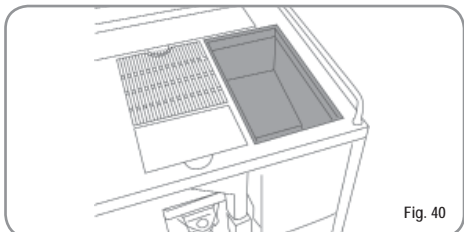
9.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING



- Set the machine to the "O" energy level.
- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel key counter-clockwise.
- Open the Front panel



- Remove any coffee residues deposited on the delivery unit sides.



9.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

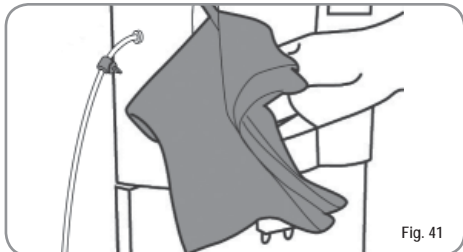
Clean the steam nozzle each time it is used to warm up drinks.



CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

If cleaned when the nozzle is still hot, avoid touching it with bare hands.

Use a cloth dipped in hot water and/or a neutral cleanser.



9.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

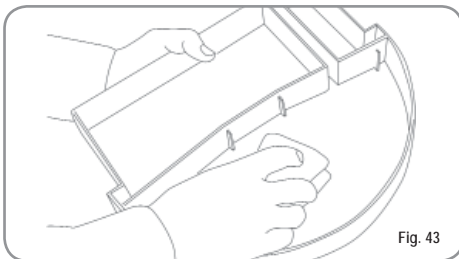
- Wash the grid clean with a brush and hot water and soap.



9.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

- Clean the water collecting tray with hot water and soap, if necessary using a brush.

NOTE: The water collecting tray can be washed in the dishwasher.



CAUTION

Never use any sort of solvent.

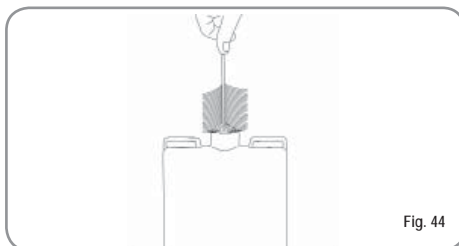
9.8 CLEANING THE WATER TANK



CAUTION

Switch off the machine before filling or removing the tank.

- Clean the water tank with hot water and soap, if necessary using a swab



NOTE: rinse carefully so that undesirable residues aren't deposited on the bottom of the tank.

9.9 CLEANING THE GASKET

- Use a small brush to clean any deposits or coffee residues off the piston and the delivery unit site or any other areas soiled with coffee.

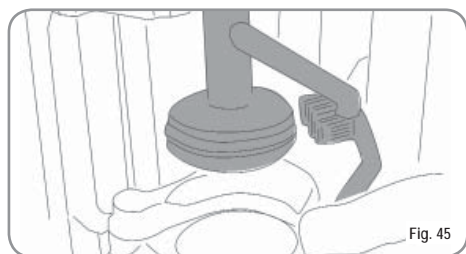


Fig. 45

9.10 CLEANING THE MILK FOAMER

NOTA: Follow the instructions applied on the label on the inside of the front door too.

- Set the machine to the "O" energy level.

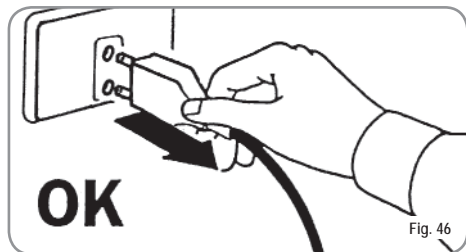


Fig. 46

- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel opening key counter-clockwise.
- Open the Front panel.

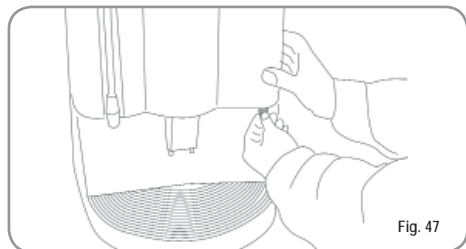


Fig. 47

IMPORTANT: Proceed with caution

- Extract the whole delivery unit including the milk foamer, pulling it towards you.
- Extract the milk foamer from the delivery group by sliding it upwards.

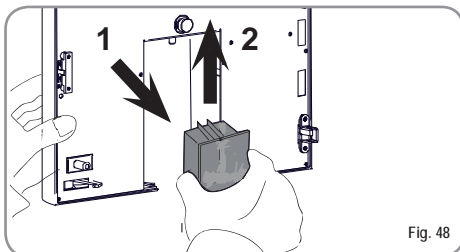


Fig. 48

- Disconnect all the tubes attached to it.
- Disassemble the milk foamer and wash it carefully.

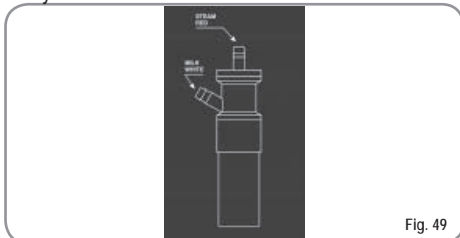


Fig. 49






NOTE: If the pause between one cappuccino and another is over one hour long, it is advisable to wash the milk foamer by fishing the milk suction tube in hot water rather than in milk.

- To reassemble proceed inversely, attaching the milk foamer tubes properly.

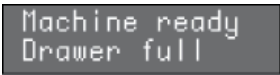
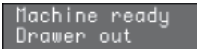
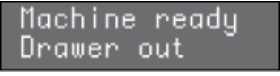
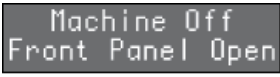
NOTE: To make the reassembling procedure easier, an explanatory label has been attached to the front door.

- Clean the drop collector (see paragraph THE DROP COLLECTING TRAY GRID).

10. STANDARD SETTING TABLE




BEVERAGE	WATER VOL (cc)	GRINDING TIME (sec)	MILK TIME (sec)	PRE-BREWING	TAMPING	NUMBER
Ristretto	40	7		No	yes	
2 Ristretto	80	9		No	No	
Espresso	50	7		No	yes	
2 Espresso	100	9		No	No	
Caffè	60	7		No	yes	
2 Caffè	120	9		No	No	
Caffe Creme	100	7		No	No	
2 Caffe Creme	200	9		No	No	
Cappuccino	50	7	12	No	yes	
Big Cappuccino	60	7	15	No	yes	
Macchiato	50	7	12	No	yes	
Caffelatte	60	7	12	No	yes	
Milk			15			
Hot Water			20			
Steam			55			
Grounds number						20
Milk cleaning warning						00
Clean warning						00
Group 1 adjustment						275
Group 2 adjustment						540
Coffee temperature						98 (°C)
Steam temperature						125 (°C)
Water filter						00
Grinder setting						00
Shut down clean						No
Password						    
Smart Card						No
Energy Saving						00
Water hardness°Fr						00





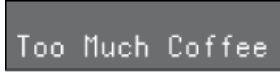
11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p>Grounds drawer full</p> 	<p>Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.</p>	<p>Keys delivering coffee based drinks are blocked.</p>	<p>Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads:</p> 	
<p>Grounds drawer out of place</p> 	<p>Grounds drawer out of place.</p>	<p>Keys delivering coffee based drinks are blocked.</p>	<p>Insert the grounds drawer into its special slot.</p> <p>Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink:</p> <ul style="list-style-type: none"> • up until brewing, the alarm is displayed but the drink will be delivered; • after brewing, the cycle in progress will be suspended. The coffee cycle will recommence only when the drawer has been put back in its place. <p>Should this alarm turn on during the group movement phase:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the movement will be interrupted <p>When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.</p>	
<p>Front panel position</p> 	<p>Front panel open.</p>	<p>The machine functions are blocked.</p>	<p>Close the front panel.</p>	

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p>WASHING CYCLE IS NEEDEDGIO</p> <p>Clean Warning</p>	<p>The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.</p>	<p>The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.</p>	<p>Do a washing cycle (see paragraph WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER)</p>	
<p>WASHING THE MILK CIRCUIT IS NEEDED</p> <p>MilkCleanWarning</p>	<p>The set number of hours programmed from time of last milk based drink before washing, has been exceeded.</p>	<p>The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.</p>	<p>Perform a washing cycle for the milk foamer only. As in the case of a complete washing cycle, you must keep the key pressed down for 5 seconds without, however, inserting cleanser tablets for this group's washing. (See only points 1,2,3,4 of the paragraph 'WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER')</p>	
<p>SHUT DOWN CLEAN</p> <p>ShutDown Clean Press Enter</p>	<p>An end of service wash was set for the delivery unit during the programming stage.</p>	<p>An end of service wash must be performed before the machine is switched off.</p>	<p>Press the ENTER key as shown on the display. The machine will automatically perform an end of service wash, dispensing approx. 50cm³ (3.0512 cu in) of water and will then switch off.</p>	
<p>NEED FOR DE-SCALING CYCLE</p> <p>Please Decalcification</p>	<p>The number of litres after which a descaling cycle is required has been exceeded.</p>	<p>This message is displayed but the machine will continue to dispense drinks</p>	<p>Carry out a descaling cycle (SEE the relevant section entitled "DE-SCALING CYCLE")</p>	

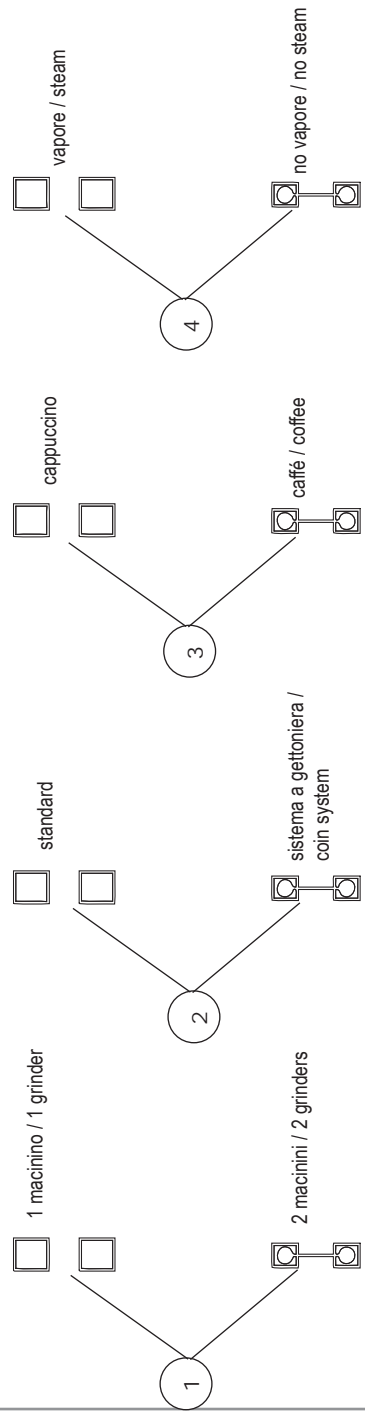
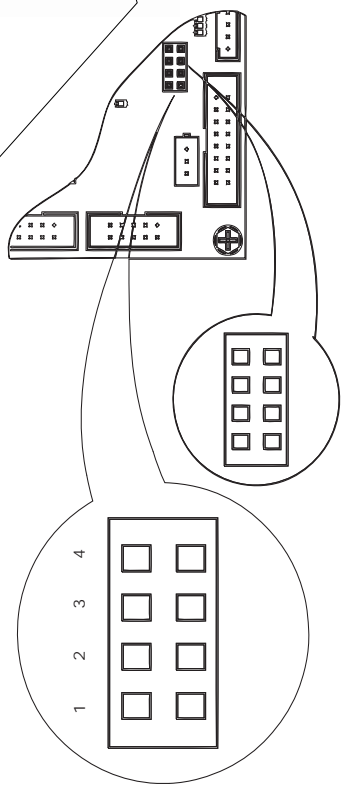
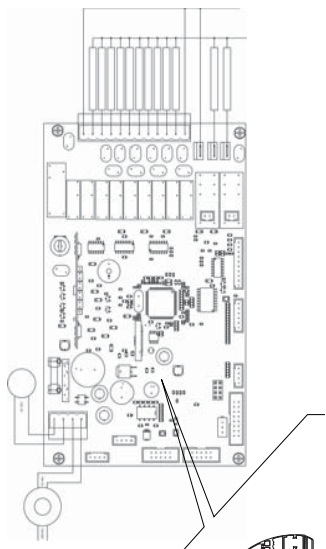
12. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p>UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARMORE</p> 	<p>During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.</p>	<p>The control unit will halt whatever cycle is on by turning off both the movement actuator and those for drink delivery; the operator will not be able to make selections on the keyboard.</p>	<p>Open and close the machine door.</p>	<p>If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.</p>
<p>HEATER FILLING ALARM</p> 	<p>The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.</p>	<p>The machine will stop.</p>		<p>If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.</p>
<p>TURBINE ALARM</p> <p>Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa fuinzione. Ad esempio:</p> 	<p>The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.</p>	<p>The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.</p>	<p>Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.</p>	<p>In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press the selected key to start the dosing; • Once the desired dose has been delivered in the cup, press the same key to halt the dose being delivered. <p>Call the Service Technician.</p>

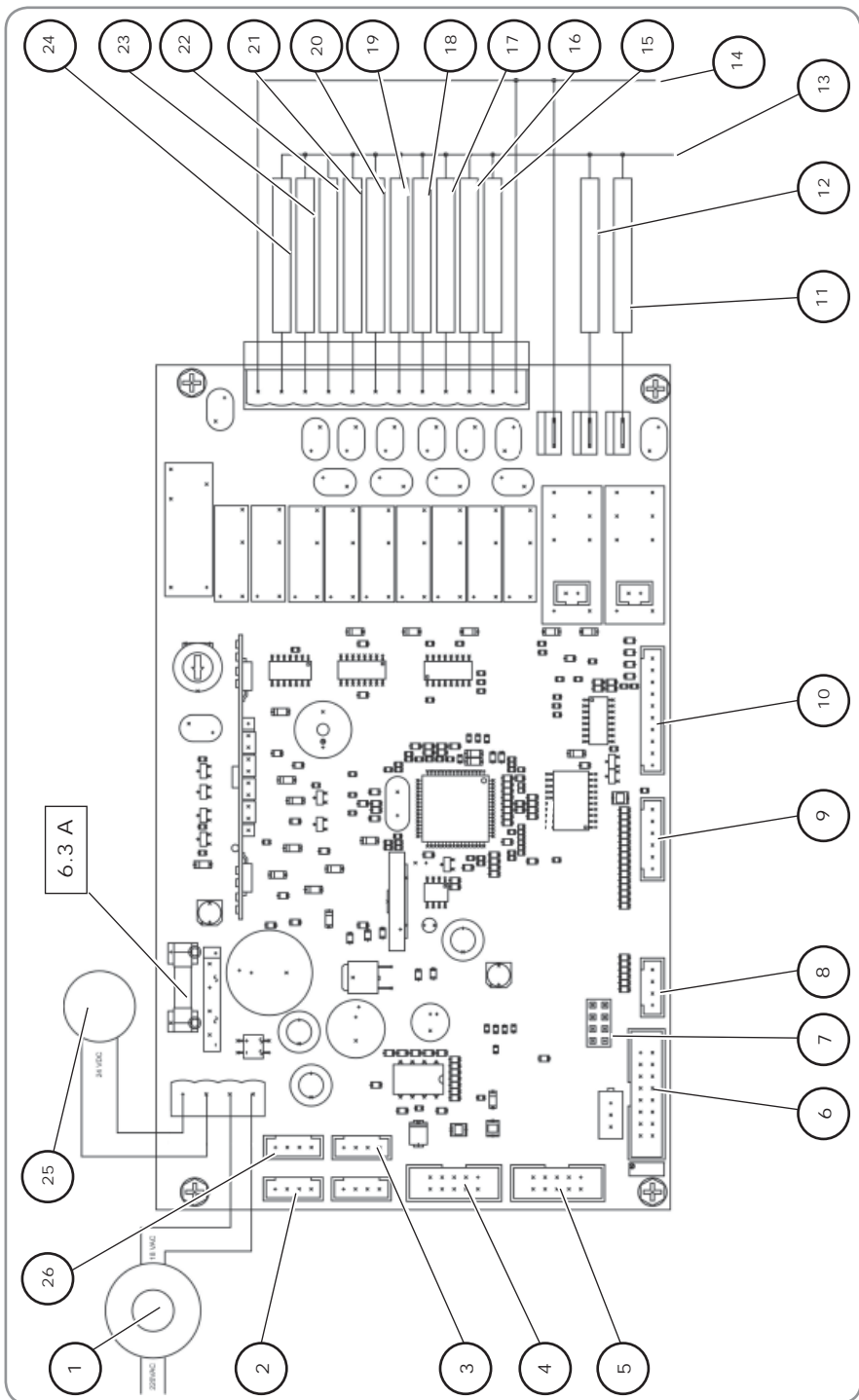
DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
WATER TANK EMPTY ALARM 	The water tank is empty.	The coffee will not be delivered and the dosing will be halted while in progress.	Fill the water tank.	Use the Hot Water key to eliminate any air bubbles.
CLEANING FILTER ALARM 	The volume counter has reached the number of litres of deliverable water set during programming phase.	Coffee will not be delivered; the dose will not be halted or it is variable.	Regenerate cleaning filter salts. To erase the alarm see paragraph on 'RESETTING CLEANING FILTER LITRE COUNTER'.	This alarm will not halt delivery. The cleaning filter alarm can be eliminated by programming the number of litres to zero (see paragraph on 'PROGRAMMING').
TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM  	One of the two temperature probes is broken.	Coffee will not be delivered.	Substitute the broken probe.	This alarm blocks all deliveries.
COFFEE QUANTITY ALARM 	Too much coffee.	Coffee will not be delivered and an ejection cycle will be effected.	Reduce the quantity of coffee.	

CONFIGURAZIONE / CONFIGURATION

Configurazione standard /
Standard Configuration



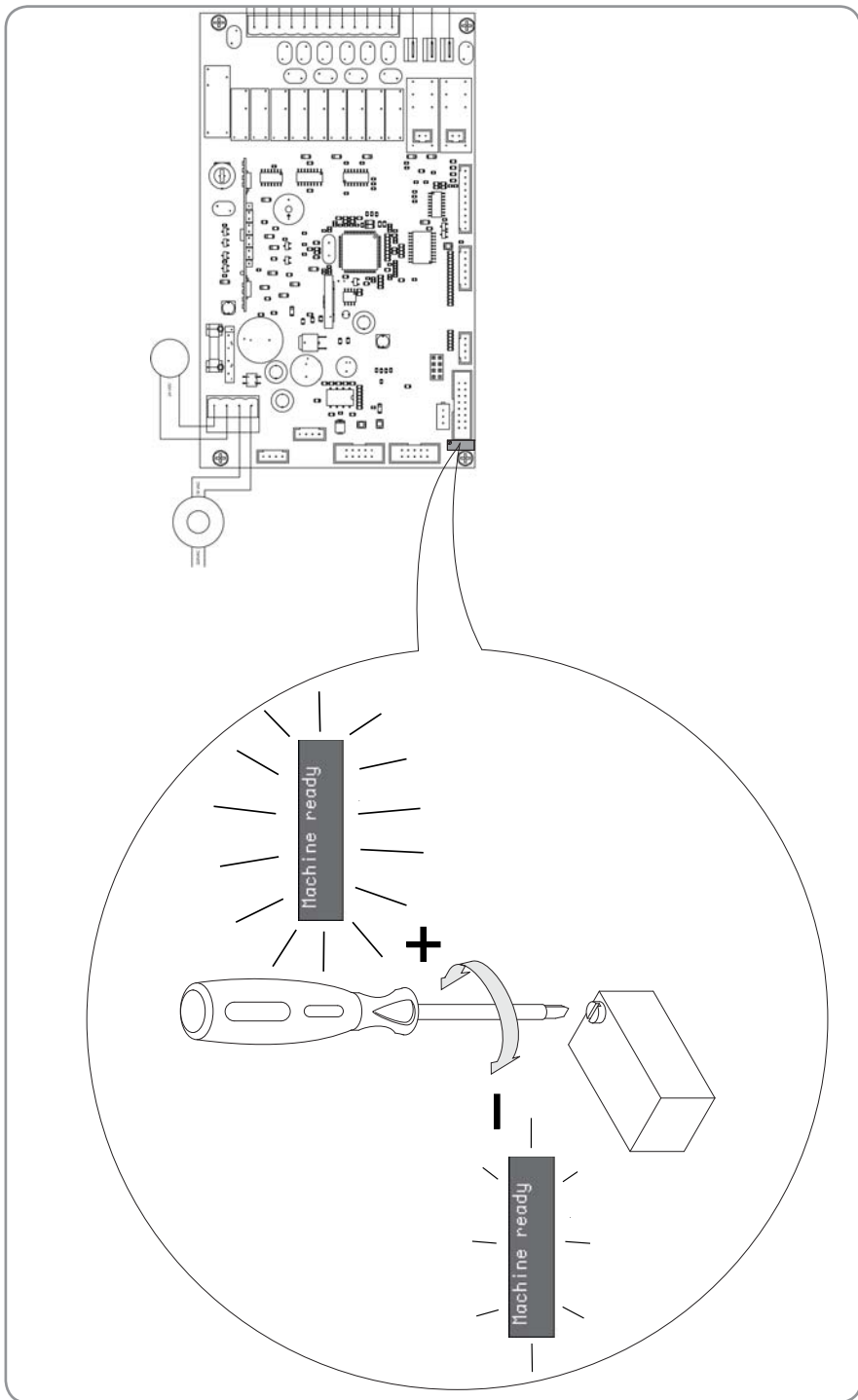
IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM



LEGENDA

1	Trasformatore	1	Transformer
2	Contatore volumetrico.	2	Flowmeter
3	Sonda di livello	3	Level probe
4	Collegamento PC	4	PC connection
5	Smart card	5	Smart card
6	Display	6	Display
7	Configurazione	7	Configuration
8	Sonde temperatura	8	Temperature Probe
9	Ingressi	9	Ingress
10	Tastiera	10	Touchpad
11	Caldaia caffè	11	Coffee boiler
12	Caldaia vapore	12	Steam boiler
13	Fase	13	Phase
14	Neutro	14	Neutro
15	Resistenza gruppo	15	Group heating element
16	2° Macinino	16	2° Grinder
17	Scivolo 2° Macinino	17	Slide 2° Grinder
18	EV vapore	18	Steam EV
19	EV livello	19	Autolevel EV
20	EV acqua calda	20	Hot water EV
21	EV erogazione	21	Delivery EV
22	EV cappuccinatore	22	Milk foamer EV
23	Pompa	23	Pump
24	1° Macinino	24	1° Grinder
25	Motore gruppo	25	Motor group
26	Encoder ottico	26	Optical encoder

REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY / DISPLAY CONTRAST ADJUSTMENT





Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com



Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it



nuova
SIMONELLI®
espresso coffee machines

MicroBar®



MANUEL D'INSTRUCTIONS
GEBRAUCHANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES DE MANEJO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsibility that the product:

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
MODELLO: MICROBAR

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: MICROBAR

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A; 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data:

nuova simonelli s.p.a.
L'Amministratore Delegato
(Otavi Nando)

Toutes nos félicitations,

En choisissant le modèle MICROBAR, vous avez fait un excellent achat.

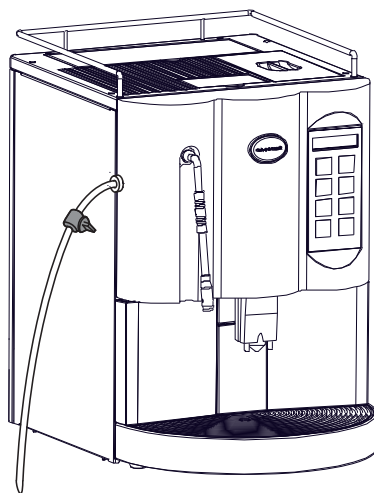
Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi.

Nous sommes certains que notre modèle MICROBAR augmentera votre confiance envers Nuova Simonelli et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle MICROBAR a été conçu pour augmenter la rentabilité du service cafétéria, optimisant au plus degré les coûts de service.

Cette machine a été fabriquée conformément aux normes CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et modifications successives.

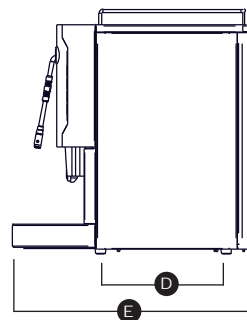
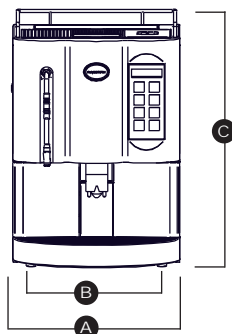
Bien cordialement,

Nuova Simonelli S.p.a.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

POIDS NET	30 Kg	66 Lb
POIDS BRUT	33 Kg	72 Lb
PUISS. THERMIQUE	2000 W	2000 W
DIMENSIONS	A 320 mm	A 12 ^{1/4} inc
	B 200 mm	B 7 ^{3/8} inc
	C 480 mm	C 18 ^{3/8} inc
	D 260 mm	D 10 ^{1/16} inc
	E 400 mm	E 15 ^{5/16} inc



INDEX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .	1	6.14 EAU CHAUDE	18
1. DESCRIPTION	3	6.15 VAPEUR	18
1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)	4	7. PROGRAMMATION	19
1.2 DESCRIPTION INTERNE MICROBAR	4	7.1 LEGENDE	19
2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE ...	5	7.2 PROGRAMMATION	19
3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT .	9	7.3 QUITTER LA PROGRAMMATION	20
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE	9	7.4 CYCLE D EPROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR	20
3.2 TRANSPORT	9	7.5 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN	23
3.3 DEPLACEMENT	9	8. FONCTIONS SPECIALES MISE AU POINT MACHINE	28
4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES	10	8.1 REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES EPURATEUR	28
4.1 INSTALLATION MACHINE VERSION AVEC RESERVOIR	10	8.2 REMISE A ZERO CYCLE LAVAGE	28
4.2 INSTALLATION MACHINE VERSION A BRANCHEMENT DIRECT	11	8.3 REMISE A ZERO PARAMETRES MACHINE ...	28
4.3 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE	11	8.4 DEPLACEMENT MANUEL GROUPE DE DISTRIBUTION CAFE	28
4.4 MISE EN MARCHÉ	12	9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
4.5 ARRÊT	12	9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE	29
5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE	13	9.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO	29
5.1 REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE	13	9.3 REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU	30
5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO	13	9.4 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE	30
5.3 REGLAGE FLUX DE LAIT (Réglage Température)	13	9.5 NETTOYAGE BEC A VAPEUR	30
6. UTILISATION	14	9.6 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATIONDES GOUTTES	31
6.1 MISE EN MARCHÉ	14	9.7 NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES	31
6.2 ARRÊT	14	9.8 PNETTOYAGE RESERVOIR D'EAU	31
6.3 CONFIGURATION STANDARD	14	9.9 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE	32
6.4 CONFIGURATION DES SELECTIONS	15	9.10 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO	32
6.5 PREPARATION CAFE	15	10. TABLEAU DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD	33
6.6 PREPARATION 2 CAFES	16	11. MESSAGES FONCTIONS MACHINE	34
6.7 PREPARATION CAFE SERRE - CAFE CREME	16	12. MESSAGES D'ALARME BLOCAGES MACHINE	36
6.8 PREPARATION CAFE AU LAIT	16	INSTALLATION ELECTRIQUE ...	115
6.9 PREPARATION CAPPUCCINO ET BIG CAPPUCCINO	17		
6.10 CAFE AVEC NUAGE DE LAIT (3 couches: lait / café / lait)	17		
6.11 LAIT CHAUD	17		
6.12 PREPARATION CAFE DECAFEINE EN POUDRE	17		
6.13 UTILISATION DEUXIEME MOULIN A CAFE (UNIQUEMENT sur Version avec double moulin)	18		

1. DESCRIPTION

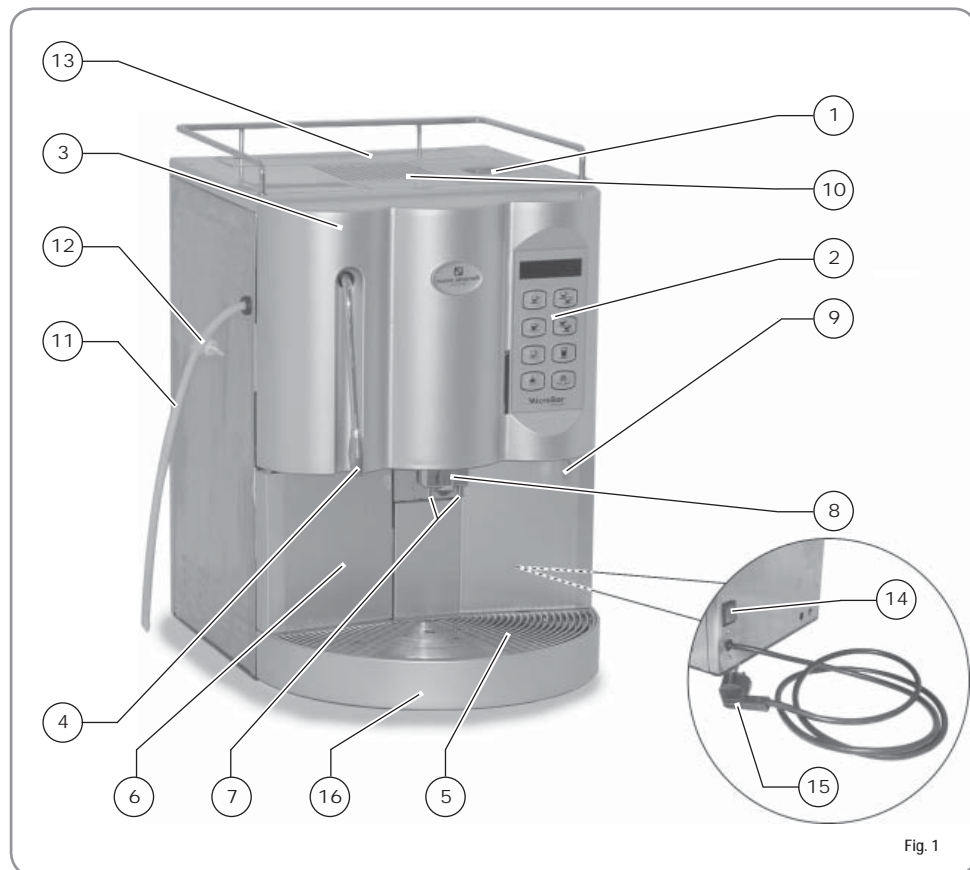


Fig. 1

LEGENDE

- | | | | |
|---|---|--------|---|
| 1 | Couvercle d'accès au réservoir à café en grains | mandes | |
| 2 | Tableau de commande | 10 | Couvercle d'accès au convoyeur de café moulu |
| 3 | Porte antérieure | 11 | Tube d'aspiration lait
(Version Cappuccino uniquement) |
| 4 | Bec Vapeur / Bec Eau chaude | 12 | Robinet de réglage du flux de lait
(Version Cappuccino uniquement) |
| 5 | Grille du bac de récupération des gouttes | 13 | Couvercle d'accès aux réservoirs d'eau |
| 6 | Tiroirs à marc | 14 | Interrupteur général (ON / OFF) |
| 7 | Distributeurs de café | 15 | Fiche de connexion au réseau |
| 8 | Bec distributeur lait / cappuccino
(Version Cappuccino uniquement) | 16 | Bac de récupération des gouttes d'eau |
| 9 | Clé Ouverture / Fermeture portillon des com- | | |

1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)

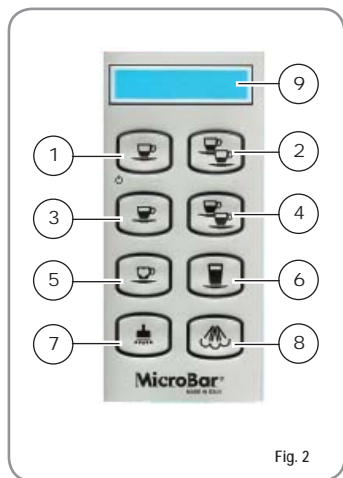


Fig. 2

1.2 DESCRIPTION INTERNE MICROBAR

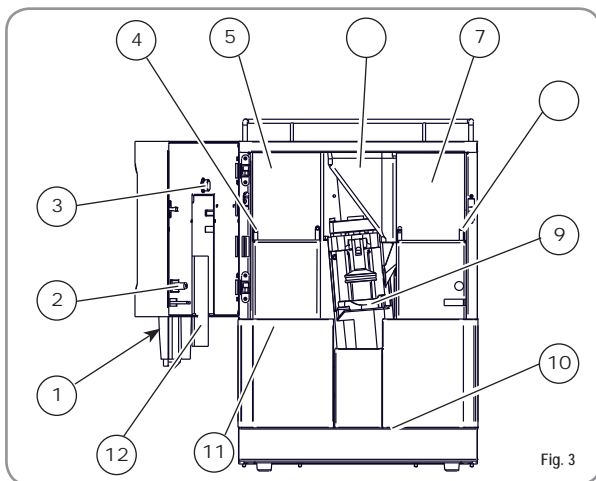


Fig. 3


LEGENDE


- 1 Touche 1 Express
- 2 Touche 2 Express
- 3 Touche 1 Café
- 4 Touche 2 Café
- 5 Touche Deuxième Moulin, Décaféiné, Cycle Lavage
- 6 Touche 1 Café lait
- 7 Touche Eau Chaude
- 8 Touche Vapeur
- 9 Affichage LCD

LEGENDE

- 1 Clé – Serrure porte
- 2 Microcontact ouverture porte
- 3 Réglage du Générateur de mousse
- 4 Vis de réglage mouture café en grains moulin à café de gauche
- 5 Récipient café en grains moulin à café de gauche
- 6 Convoyeur café moulu
- 7 Récipient café en grains moulin à café de droite
- 8 Vis de réglage mouture café en grains moulin à café de droite
- 9 Groupe de distribution
- 10 Bac de récupération des gouttes
- 11 Tiroir marcs
- 12 Générateur de mousse

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

 Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.
 Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

 Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

RISQUE DE POLLUTION

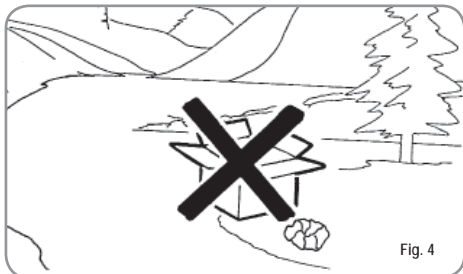



Fig. 4


 La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.


 Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située au dos de la machine, en bas à gauche. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une

absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.





Fig. 5

 En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

 Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.

 La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé.

 L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.

 Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

☞ Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Eteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle. Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement. Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

☞ L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.

Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE



Fig. 6

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;

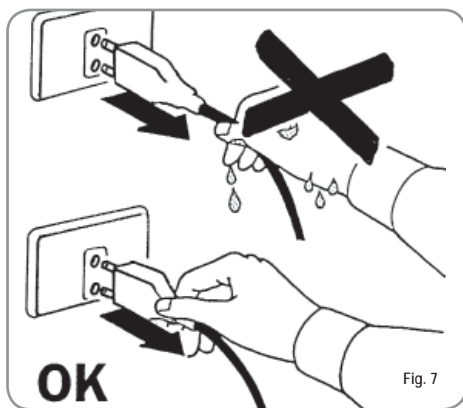


Fig. 7

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

☞ Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecter l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.

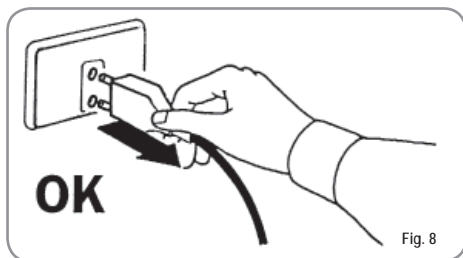





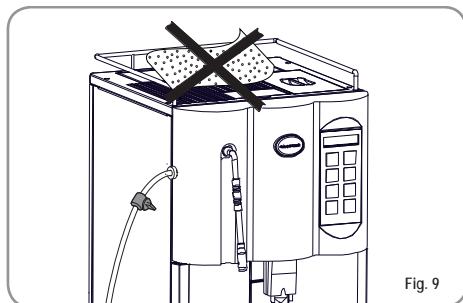
Fig. 8



☞ Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "O", à savoir "INTERRUPTEUR APPAREIL ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.

☞ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.

La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.


-  Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.
-  Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.
-  Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

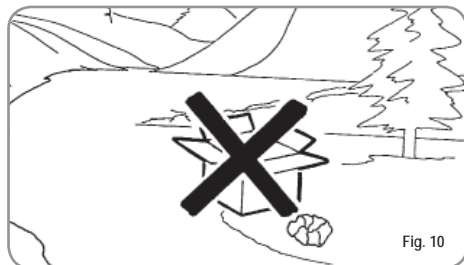




-  La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
-  Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.



ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION


-  Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



-  Pour favoriser l'aération de l'appareil, positionner ce dernier à une distance de 15 cm (5,9 in) du mur ou d'autres appareils qui se trouvent du côté de l'aération.
-  Après avoir commencé le cycle de lavage de l'appareil, veiller à ne pas l'interrompre car autrement il est possible que des résidus de détergent demeurent à l'intérieur de groupe de distribution.




ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

-  Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.



ATTENTION
RISQUE DE BRULURES


-  Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.



ATTENTION
RISQUE DE CISAILLEMENT

-  Lors du remplissage du récipient à café, l'opérateur ne doit jamais y introduire les mains.

 **ATTENTION**
DANGER MECANIQUE

 Ne pas frapper et/ou tirer l'interrupteur de sécurité.

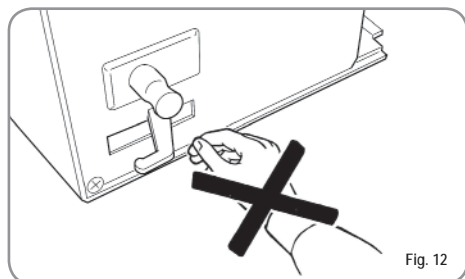



Fig. 12

 **ATTENTION**



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux sens de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 "Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans

les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant Nuova Simonelli, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.

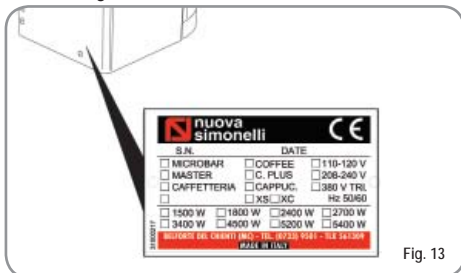


Fig. 13

3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.

Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DEPLACEMENT



ATTENTION
RISQUE D'IMPACT
OU D'ECRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.

Soulever doucement la palette à 30 cm (11.8 in) environ de terre et rejoindre la zone de chargement.

Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm (11.8 in) environ de terre jusqu'à la zone de stockage.



ATTENTION
RISQUE D'IMPACT
OU D'ECRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.



ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

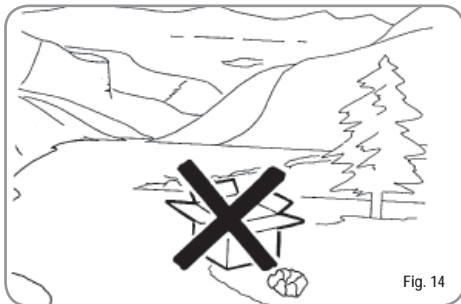


Fig. 14

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES



Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.



Avant d'effectuer toute installation ou réglage, lire attentivement les PRESCRIPTIONS DE SECURITE contenues dans cette notice.

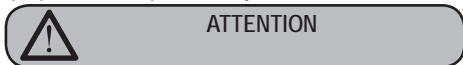
L'entreprise ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant de l'inobservation des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans cette notice.



Positionner la machine sur une surface horizontale afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement.



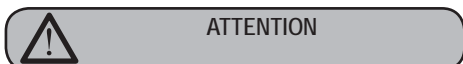
Ne pas installer la machine dans des ambiances qui peuvent l'exposer aux jets d'eau.



La machine est indiquée pour un usage avec les aliments suivants:

- Café en grains
- Café décaféiné en poudre
- Lait (non en poudre)

Tout usage de la machine avec des aliments différents de ceux indiqués ci-avant peut endommager gravement la machines.



La machine est prédisposée pour un range de température allant de +5°C à +40°C (41°F - 104°F).



Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifier la correspondance entre le voltage pour lequel elle a été prédisposée et celui de l'installation.

REMARQUE: En début de journée et en cas de pauses dépassant les 8 heures, il est nécessaire de procéder à la vidange complète de l'eau (100%) contenue dans les circuits, à travers les distributeurs respectifs.

REMARQUE: Pour les exercices où le service est continu, effectuer les vidanges susmentionnées au moins une fois par semaine.

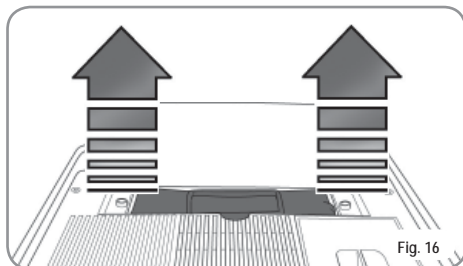
4.1 INSTALLATION MACHINE VERSION AVEC RESERVOIR



Eteindre la machine avant de remplir ou d'extraire le réservoir.

Après avoir sorti la machine de son emballage, suivre les instructions suivantes:

- 1 Positionner la machine sur un plan horizontal.
- 2 Ouvrir le portillon.
- 3 Extraire le réservoir d'eau en le soulevant vers le haut.



- 4 Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon et rincer soigneusement en prenant soin d'éliminer tout résidu de savon.
- 5 Remplir le réservoir d'eau.
- 6 S'assurer que l'extérieur du réservoir soit sec.
- 7 Remettre le réservoir d'eau à sa place.

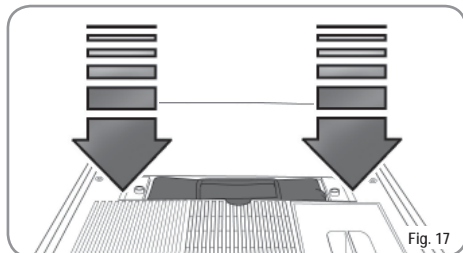


Fig. 17

8 Refermer le portillon.



ATTENTION

La dureté de l'eau doit être inférieure à 4° - 6° fr (degrés français).

Sous peine de déchéance des conditions de Garantie de la machine.

4.2 INSTALLATION MACHINE VERSION A BRANCHEMENT DIRECT

Après avoir extrait la machine de son emballage, procéder comme indiqué ci-après:

- 1 Positionner la machine sur une surface horizontale.
- 2 Extraire le tube avec prise de 3/4" du portillon qui se trouve sur la partie supérieure de la machine.

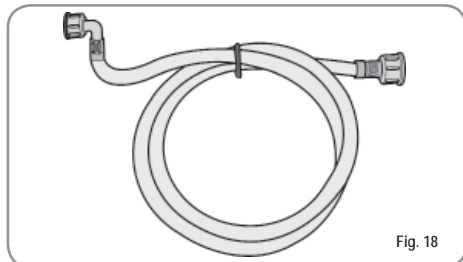


Fig. 18

- 3 Relier une extrémité du tube au raccord de 3/4" situé derrière la machine.

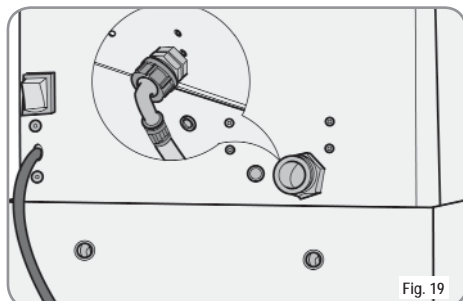


Fig. 19

- 4 Relier l'autre extrémité du tube au réseau hydrique.



ATTENTION

La dureté de l'eau doit être inférieure à 4° - 6° fr (degrés français).

Sous peine de déchéance des conditions de Garantie de la machine.



L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

4.3 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE

- 1 Soulever le couvercle du récipient du café en grains.



ATTENTION

Ne verser dans le réservoir QUE du café en grains torréfiés. Tout autre type de café, par exemple du café moulu, peut endommager le moulin à café. Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

- 2 Verser les grains de café torréfié dans le réservoir sans le remplir entièrement de façon à permettre la fermeture du couvercle.

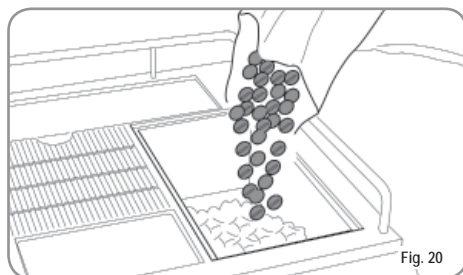


Fig. 20

- 3 Refermer le couvercle.

4.4 MISE EN MARCHÉ

REMARQUE: Si la séquence indiquée ci-dessous ne se vérifie pas, consulter le Chapitre "ANOMALIES ET SOLUTIONS".

Après avoir terminé les Opérations Préliminaires d'Installation:

- 1 Frapper l'interrupteur général de la machine en le positionnant sur "ON".



L'affichage LCD s'allume et visualise le message suivant:

Machine OFF
Jour Heur

Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche "ENTER":



La machine recharge directement l'eau dans la chaudière et commence la phase de réchauffement.

Lorsque la température programmée est atteinte, le message suivant s'affiche:

Machine Prête
Jour Heur

REMARQUE: Le temps initial est de 3 minutes environ.

REMARQUE: La machine est munie d'un dispositif de sécurité qui, au bout d'une minute et demie de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (afin d'éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur général, puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et cette dernière est prête pour l'utilisation.



LORS DE LA PREMIERE INSTALLATION, OU APRES L'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIERE, AVANT DE DISTRIBUER LES CAFES, FRAPPER LA TOUCHE DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE, PLUSIEURS FOIS SI NECESSAIRE, JUSQU'A CE QUE L'ON OBTIENNE UN FLUX REGULIER DE LA LANCE.

4.5 ARRET

Pour éteindre la machine, procéder comme suit:

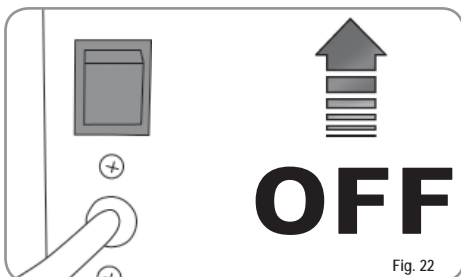
- Lorsque la machine est allumée, maintenir la touche "ENTER" appuyée pendant 5 secondes:



- L'affichage LCD visualise le message suivant:

Machine OFF
Jour Heur

- Pour arrêter complètement la machine, frapper l'interrupteur général et le positionner sur "OFF".



5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

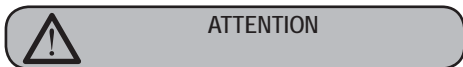


ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués **EXCLUSIVEMENT** par un Technicien Spécialisé.

Nuova Simonelli ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes dérivant de la non observation des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.

5.1 REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE



ATTENTION

La procédure de réglage de la mouture doit être effectuée avec le moulin à café en fonction.

REMARQUE: Opération possible même avec la machine allumée.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la bague de réglage de la mouture. En suivant le sens indiqué par les flèches, il est possible d'obtenir une mouture plus GROSSE (sens inverse aux aiguilles d'une montre) ou plus FINE (sens des aiguilles d'une montre) des grains de café, en agissant sur la clé hexagonale 3 mm (0.12 in).
- Refermer le portillon en le fermant à clé.

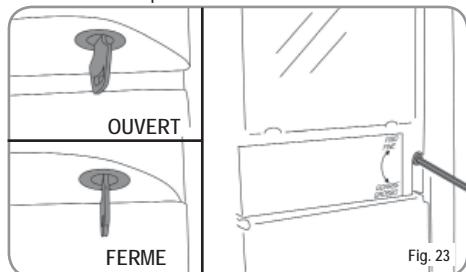


Fig. 23

5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Cette opération peut être effectuée même avec la machine allumée.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

mandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la vis de réglage.

Pour modifier la quantité d'air dans le groupe à cappuccino, et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage comme indiqué en figure, de façon à augmenter / diminuer l'air dans le groupe à cappuccino.

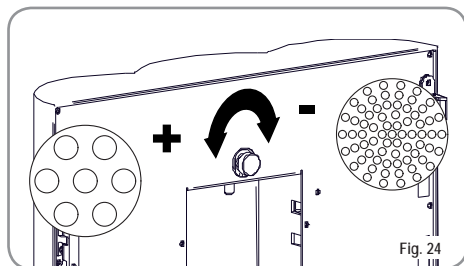


Fig. 24

5.3 REGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)

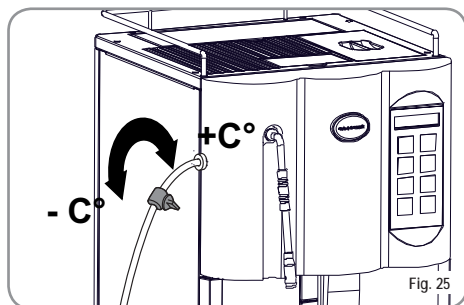


Fig. 25

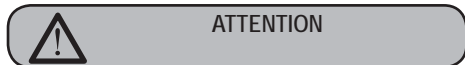
REMARQUE: Opération possible même avec la machine allumée.

Pour modifier le flux de lait aspiré, et donc la température du lait distribué, agir sur le robinet de réglage relatif comme suit:

- Tourner le robinet d'aspiration du lait vers LA DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER le flux d'aspiration du lait et donc pour DIMINUER / AUGMENTER la température.
- Agir sur le robinet jusqu'à ce que la température désirée du lait distribué soit atteinte.

6. UTILISATION

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité contenues dans cette notice.



Si l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes, appeler le centre d'assistance car l'opérateur ne doit en aucun cas effectuer lui-même les interventions.

6.1 MISE EN MARCHÉ

REMARQUE: Si la séquence indiquée ci-dessous ne se vérifie pas, consulter le Chapitre "ANOMALIES ET SOLUTIONS".

- Frapper l'interrupteur machine: l'affichage LCD s'allume et visualise le message suivant:



- Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche "ENTER":



- La machine recharge automatiquement l'eau dans la chaudière et commence la phase de réchauffement.

Lorsque la température programmée est atteinte, le message suivant s'affiche:



REMARQUE: Le temps initial est de 3 minutes environ.

REMARQUE: La machine est munie d'un dispositif de sécurité qui, au bout d'une minute et demie de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (afin d'éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur général, puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et cette dernière est prête pour l'utilisation.

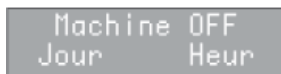
6.2 ARRET

Pour éteindre la machine, procéder comme suit:

- Lorsque la machine est allumée, maintenir la touche "ENTER" appuyée pendant 5 secondes.
- L'affichage LCD visualise le message suivant:



- Pour arrêter complètement la machine, frapper



l'interrupteur général et le positionner sur "OFF".



6.3 CONFIGURATION STANDARD

LEGENDE TOUCHES (Configuration standard)



1 Express



2 Express



1 Café



2 Cafés



Deuxième moulin
Décaféiné
Cycle Lavage



Café au lait



Eau chaude



Vapeur

IMPORTANT:

Il est possible d'attribuer aux touches n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (voir description relative "AFFICHAGE") une boisson différente selon son propre goût ou selon les habitudes du pays (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe CONFIGURATION SELECTIONS).

6.4 CONFIGURATION DES SELECTIONS

Programmer la fonction désirée sur les touches à disposition n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 du clavier (voir chapitre "AFFICHAGE"), à travers les procédures de programmation (voir Chapitre Programmation).

Les touches 1 - 2 peuvent être configurées seulement avec les boissons café; les touches 2 - 4 - 6 peuvent être configurées avec toutes les boissons. Appliquer ensuite l'étiquette spéciale fournie avec la machine.



LEGENDE TOUCHES (Configuration sélections)



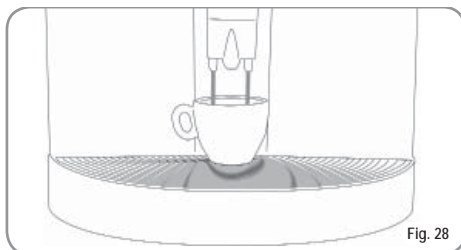
6.5 PREPARATION CAFE



La modalité de préparation est la même pour le café express et pour le café léger.

- Positionner une tasse sous les becs distributeurs de café.

Les boissons sortent toujours simultanément des deux becs distributeurs.



- Frapper une fois la touche de distribution du café désiré.



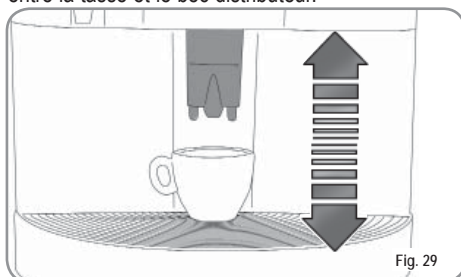
- Le café est en préparation.
- L'affichage visualise un message différent selon le type de café sélectionné.



Laisser la tasse sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

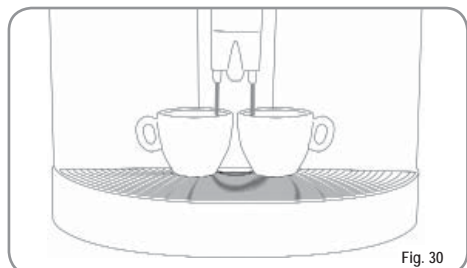
REMARQUE: Les becs distributeurs de café peuvent être réglés sur la hauteur afin de les adapter à chaque type de tasse.

Positionner délicatement les becs distributeurs dans la position désirée de façon à limiter la distance entre la tasse et le bec distributeur.



6.6 PREPARATION 2 CAFES

- Positionner une tasse sous chaque bec distributeur.



- Frapper une fois la touche de distribution du café désiré.



- Le café est en préparation.
- L'affichage visualise un message différent selon le type de café sélectionné.

2 Express

2 Cafes

Laisser la tasse sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

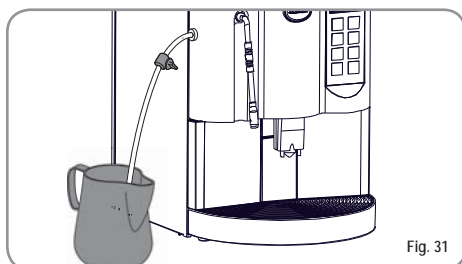
6.7 PREPARATION CAFE SERRE CAFE CREME



Pour la réalisation, suivre les procédures pour le Café espresso et pour le Café léger (voir paragraphe CAFE EXPRESSO - CAFE LEGER).

6.8 PREPARATION CAFE AU LAIT

- Positionner un récipient contenant du lait à côté de la machine.
- Plonger le tube d'aspiration du lait à l'intérieur du récipient.



- Positionner la tasse où sera verser le café au lait.
- Régler, au moyen du robinet situé le long du tube, la quantité de lait désirée.
- Frapper une fois la touche de distribution du café au lait.



- Le café au lait est en préparation.
- L'affichage indique:

Cafe Lait

Laisser les deux tasses sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

6.9 PREPARATION CAPPUCCINO ET BIG CAPPUCCINO



Pour obtenir un cappuccino, suivre les procédures indiquées pour le CAFE AU LAIT (voir paragraphe CAFE AU LAIT).

6.10 CAFE AVEC NUAGE DE LAIT (3 couches: lait / café / lait)



Pour obtenir un café avec un nuage de lait, suivre les procédures indiquées pour le CAFE AU LAIT (voir paragraphe CAFE AU LAIT).

6.11 LAIT CHAUD



Pour obtenir le lait chaud, suivre les procédures indiquées pour le CAFE AU LAIT (voir paragraphe CAFE AU LAIT).

6.12 PREPARATION CAFE DECAFEINE EN POUDRE

- Ouvrir le couvercle d'accès au convoyeur de café moulu.



Ne verser dans le convoyeur que du café moulu. Tout autre type de café peut endommager la machine.

Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

- Introduire à l'intérieur du convoyeur une seule dose de café décaféiné moulu.



- Frapper une fois la touche.
(Fraper deux fois pour la version avec double moulin à café).



- L'affichage indique:

Decafeine
Jour Heure

- Frapper la touche relative au type de café désiré en suivant la procédure du paragraphe "CAFE EXPRESS – CAFE LEGER".
- Le café est en préparation.
- L'affichage indique (exemple):

Decafeine
Express

Laisser la tasse sous les becs distributeurs jusqu'à ce que les messages s'effacent.

6.13 UTILISATION SEUXIEME MOULIN A CAFE (UNIQUEMENT sur Version avec double moulin)



Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

- Frapper une fois la touche suivante:



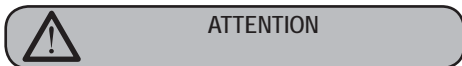
- Le message suivant s'affiche:



- Frapper la touche correspondant à la boisson désirée.
- Par exemple, en frappant la touche correspondant au café espresso, le message suivant s'affiche:



6.14 EAU CHAUDE



Avant d'effectuer l'opération suivante, s'assurer qu'il y ait de l'eau à l'intérieur du réservoir. En cas contraire, remplir le réservoir.

Permet la distribution d'eau chaude pour la préparation du thé, de camomilles ou de tisanes.

Positionner sous le bec à vapeur / eau chaude un récipient approprié (une tasse).

- Frapper une fois la touche de distribution Eau Chaude.



- De l'eau chaude sort du bec à vapeur.

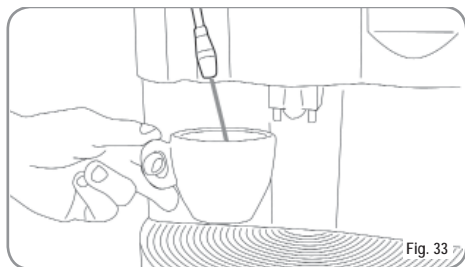


Fig. 33

- L'affichage indique:



- Lorsque la quantité désirée est obtenue, frapper à nouveau la touche de distribution Eau Chaude pour interrompre l'écoulement du liquide.

6.15 VAPEUR



Lors de la distribution de la vapeur, ne pas toucher avec les parties du corps le bec de distribution, ni mettre les mains dessous; le bec doit toujours être incliné vers le bas sur la grille ont sont positionnées les tasses.

Permet la distribution de vapeur pour émulsionner le lait, ou pour réchauffer d'autres liquides.

- Frapper une fois la touche de distribution vapeur.



- Le bec se vide de l'eau de condensation résiduelle puis, lorsque la vapeur commence à être distribuée, utilisez-la pendant le temps nécessaire.
- L'affichage indique (exemple):



- Frapper à nouveau une fois la touche "VAPEUR" pour interrompre la distribution de vapeur.

IMPORTANT: Au terme de chaque distribution, nettoyer soigneusement le bec à vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE: L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation ou selon les instructions du constructeur.

7. PROGRAMMATION

7.1 LEGENDE



Fig. 34

- 1 Touche ENTER: pour accéder au menu et/ou pour confirmer les valeurs et passer à la phase successive.
- 2 Touche CURSORI: pour faire défiler les menus et pour incrémenter / décrémenter les valeurs.
- 3 Touche RESET: pour confirmer et pour revenir à la phase précédente

LISTE DES FONCTIONS PROGRAMMABLES

Fonctions accessibles depuis la modalité UTILISATEUR et la modalité TECHNICIEN

1. LANGUE
2. NOM PRODUIT
3. PROG. DOSES
4. PROG. MOULIN 1 S
5. PROG. MOULIN 2S
(uniquement sur version avec double moulin)
6. DOSE LAIT
7. JOUR/HEURE

8. PROGRAM. ON/OFF
9. ECONOMIE ENERGIE


















Fonctions accessibles **UNIQUEMENT** depuis la modalité **TECHNICIEN**.



Opération autorisée **UNIQUEMENT** aux Techniciens Qualifiés.

Le réglage de la part de Techniciens **NON** qualifiés ou d'autres personnes peut exclure la Garantie.

Les fonctions supplémentaires auxquelles il est possible d'accéder en modalité **TECHNICIEN** sont les suivantes:

10. PRE-INFUSION 
11. PRESSAGE 
12. QUANTITE MARCS 
13. ALARME LAV. LAIT 
14. ALARME LAVAGE 
15. REGLAGE GROUPE 1 
16. REGLAGE GROUPE 2 
17. REGLAGE MOULIN 
18. TEMPS CAFE 
19. TEMP. VAPEUR 
20. COMPTAGE TOTAL 1 
- (seulement version à double moulin)
21. COMPTAGE TOTAL 2 
- (seulement version à double moulin)
22. COMPTAGE TOTAL 
- (toutes les versions)
23. MOT D EPASSE 
24. SMART CARD 
25. FILTRE EAU L 
26. DECALCIFICATION 

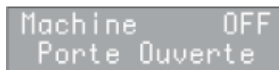
7.2 PROGRAMMATION

En entrant dans la programmation, on accède à toutes les fonctions de la modalité **UTILISATEUR** et de la modalité **TECHNICIEN**.

Pour entrer dans les ambiances de programmation, procéder comme suit:

REMARQUE: opération possible même avec la machine allumée.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes; l'affichage indique:



- Frapper la touche ENTER, fermer le portillon machine; l'affichage indique:

Attendre Merci
Chauffage

- Une fois le cycle d'expulsion terminé, le groupe se positionne en phase de repos et l'affichage visualise la première option du menu de programmation:

LANGUAGE

FONCTIONS TOUCHES

- ▲▼ : Défilement Liste Fonctions Programmables et/ou décrémentation / incrément valeurs.
- ENTER : Entrée Menu / Sous-menus et confirmation données.
- RESET : Déplacement au niveau précédent et confirmation des données.

7.3 QUITTER LA PROGRAMMATION

Pour quitter les ambiances de programmation, procéder comme suit:

REMARQUE: Opération possible même avec la machine allumée et à partir de toutes les fonctions visualisées.

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes; l'affichage indique:

Machine OFF
Porte Ouverte

- Réfermer le portillon machine et tourner la clé dans le sens des aiguilles d'une montre; l'affichage indique:

Machine OFF
Jour Heur

Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche "ENTER":



- En alternative, il est possible de faire défiler toutes les fonctions à l'aide de la touche ▼ jusqu'à ce que le message suivant s'affiche.

Machine Prête
Jour Heur

7.4 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR

1. LANGUE

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer la langue de l'interface, entre la machine et l'opérateur, qui s'affiche sur l'écran.

Touches ▲▼ pour sélectionner la langue désirée. Les langues sélectionnables sont les suivantes: Italien, Anglais, Espagnol, Allemand, Français, Hollandais, Suédois, Danois, Finlandais, Norvégien, Russe et Japonnais.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la donnée programmée

2. NOM DU PRODUIT:

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Une boisson est attribuée à chaque touche.

Exemple:

Nom Produit: 1
Express

Dans ce cas, la boisson "Express" a été attribuée à la touche.

1

Touches ▲▼ visualise les noms des boissons disponibles pour la touche.

Touche RESET pour quitter le sous-menu.

La touche ENTER confirme le type de boisson pour la touche en programmation, et on passe à la sélection de la boisson pour la touche successive.

Les touches programmables sont les suivantes:

1 2 3 4 6

Une fois la programmation de la dernière touche terminée, on passe à l'option de menu successive.

REMARQUE: Les touches 2 4 6 sont programmables comme boissons à base de lait et comme boisson café.

Les touches 1 3 sont programmables uniquement comme boissons café.

NOTE: Il est possible d'attribuer à chaque touche la fonction **DISABLE** et dans ce cas la touche résulte exclue.

3. PROG. DOSES

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation des doses d'eau utilisées pour chaque boisson.

- 1 Progr. Dose café Café Serré
- 2 Progr. Dose café 2 Cafés Serré
- 3 Progr. Dose café Express
- 4 Progr. Dose café 2 Express
- 5 Progr. Dose café Café
- 6 Progr. Dose café 2 Café
- 7 Progr. Dose café Café crème
- 8 Progr. Dose café Café au lait
- 9 Progr. Dose café avec nuage de lait
- 10 Progr. Dose café Cappuccino
- 11 Progr. Dose café Big Cappuccino
- 12 Progr. Dose café Thé
- 13 Temps maximum vapeur

Touches ▲▼ incrément / décrément de la quantité d'eau utilisée pour la réalisation de la boisson relative.

Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

4. PROG. MOULIN 1 S

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.

Il est possible de programmer les temps de mouture pour chaque boisson relativement au moulin à café de droite (sec.).

- 1 Temps Mouture Café serré
- 2 Temps Mouture 2 Cafés serrés
- 3 Temps Mouture Express
- 4 Temps Mouture 2 Express
- 5 Temps Mouture Café
- 6 Temps Mouture 2 Cafés
- 7 Temps Mouture Café crème
- 8 Temps Mouture Café au lait
- 9 Temps Mouture Café avec nuage de lait
- 10 Temps Mouture Cappuccino
- 11 Temps Mouture Big Cappuccino

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de mouture utilisé pour la réalisation de la boisson relative.

Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

5. PROG. MOULIN 2 S (uniquement sur version avec double moulin)

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.

Il est possible de programmer les temps de mouture pour chaque boisson relativement au moulin à café de gauche (sec.)

- 1 Temps Mouture Café serré
- 2 Temps Mouture 2 Cafés serrés
- 3 Temps Mouture Express
- 4 Temps Mouture 2 Express
- 5 Temps Mouture Café
- 6 Temps Mouture 2 Cafés
- 7 Temps Mouture Café crème
- 8 Temps Mouture Café au lait
- 9 Temps Mouture Café avec nuage de lait
- 10 Temps Mouture Cappuccino
- 11 Temps Mouture Big Cappuccino

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de mouture utilisé pour la réalisation de la boisson relative.

Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

N. B.: Sur la version avec double moulin à café, en programmant le paramètre sur 0, on autorise le moulin de gauche.

6. DOSE LAIT

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation du temps de distribution du lait (sec.).

- 1 Lait
- 2 Café au lait
- 3 Nuage de lait
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de distribution du lait utilisé pour la réalisation de la boisson relative.

Touche **RESET** pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche **ENTER** pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

7. JOUR/HAURE

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Le jour, l'heure et les minutes sont programmés et ils apparaissent sur l'affichage de la machine.

- 1 Jour
- 2 Heure
- 3 Minutes

Touches ▲▼ incrément / décrément du temps de mouture utilisé pour la réalisation de la boisson relative. Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

Après avoir programmé le jour, on revient sur le menu principal.

8. PROGRAM. ON/OFF

Le ON/OFF automatique de la machine est programmé (mise en marche/arrêt) seulement si l'interrupteur de la machine est sur ON.

Par défaut, la machine est programmée avec tous les jours de la semaine réglés sur la modalité "REPOS", par conséquent pour allumer / éteindre la machine, il faut utiliser l'interrupteur général.

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder aux sous-menus et le message suivant s'affiche:



Dimanche
ON07:30 OFF23:30

En frappant ▲▼ il est possible d'afficher les programmations de tous les jours de la semaine.

Frapper la touche RESET pour programmer le DIMANCHE comme jour de repos hebdomadaire, en excluant la mise en marche et l'arrêt automatique. Le message suivant s'affiche:



Dimanche
Ropos Hebdo

Pour réactiver la mise en marche / arrêt automatique, frapper la touche ENTER.

Pour confirmer la programmation, frapper la touche ▲ pour passer à l'affichage des programmations du jour suivant. En frappant la touche ENTER l'heure de mise en marche se met à clignoter; utiliser les touches ▲▼ pour augmenter / diminuer l'heure.

Après avoir programmé l'heure désirée, frapper ENTER pour programmer le jour suivant. Après le SAMEDI en frappant la touche ▼ on retourne au menu principal.

9. ECONOMIE ENERGIE

Le temps après lequel la machine active le dispositif d'économie énergétique se programme en maintenant toutefois la chaudière à la température de service:

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

- 1 Heure:Minutes

Touches ▲▼ augmenter / diminuer de 30 minutes en 30 minutes le temps au-delà duquel la fonction ECONOMIE ENERGIE est activée

Si on laisse le compteur à zéro, la fonction est exclue.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur programmée.

7.5 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN


Pour accéder aux fonctions programmables uniquement dans la MODALITE TECHNICIEN, parcourir toutes les fonctions accessibles dans la MODALITE UTILISATEUR jusqu'à ce que le message suivant s'affiche:



Entrer le mot de passe correct pour accéder à la première option du menu de programmation accessible dans la MODALITE TECHNICIEN.

REMARQUE: Le mot de passe standard programmé est:



Par conséquent, pour avoir accès aux fonctions réservées au technicien, dans le cas d'un premier accès ou si le mot de passe n'a pas été modifié, il est nécessaire de frapper cinq fois de suite sur la touche  du tableau à poussoirs de la machine.

10. PRE-INFUSION

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation, pour chaque boisson, de la possibilité d'effectuer la pré-infusion de la pastille de café (OUI ou NON).

- 1 Pré-infusion Café serré
- 2 Pré-infusion 2 Cafés serrés
- 3 Pré-infusion Express
- 4 Pré-infusion 2 Express
- 5 Pré-infusion Café
- 6 Pré-infusion 2 Cafés
- 7 Pré-infusion Café crème
- 8 Pré-infusion Café au lait
- 9 Pré-infusion Nuage de lait
- 10 Pré-infusion Cappuccino
- 11 Pré-infusion Big Cappuccino

Touches ▲▼ confirmation / annulation de la pré-infusion de la pastille.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée

11. PRESSAGE

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation, pour chaque boisson, de la compression de la pastille (OUI ou NON).

- 1 Pressage Café serré
- 2 Pressage 2 Cafés serrés
- 3 Pressage Express
- 4 Pressage 2 Express
- 5 Pressage Café
- 6 Pressage 2 Cafés
- 7 Pressage Café crème
- 8 Pressage Café au lait
- 9 Pressage Nuage de lait
- 10 Pressage Cappuccino
- 11 Pressage Big Cappuccino

Touches ▲▼ confirmation / annulation compression de la pastille pour la réalisation de la boisson relative.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER pour faire défiler chaque option du sous-menu et confirmer la valeur programmée.

12. QUANTITE MARCS

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation du nombre de marcs de café au-delà duquel l'affichage visualise le message conseillant de vider le tiroir des marcs et la machine se bloque pour permettre l'opération en toute sécurité.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre de marcs pour procéder à l'opération de vidage du tiroir des marcs de café.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER invalidée.

13. ALARME LAV. LAIT

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation du nombre d'heures, depuis la dernière distribution de lait, au-delà duquel l'affichage visualise l'avis de nettoyage du générateur de mousse pour cappuccino.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre d'heures pour la visualisation du message de nettoyage du générateur de mousse.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche ENTER invalidée.

14. ALARME LAVAGE

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.
Programmation du temps de repositionnement du groupe.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le temps de remontée du moteur.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER invalidée.

15. REGLAGE GROUPE 1

Il est possible, en frappant la touche ENTER, d'accéder au sous-menu.

Le nombre d'impulsions de l'ENCODER est programmé pour que la chambre d'infusion atteigne la position de stand-by.

Touches ▲▼ augmenter/diminuer le nombre d'impulsions de l'ENCODER.

Touche RESET quitter le sous-menu et revenir sur le menu principal avec confirmation de la valeur programmée.

Touche ENTER exclusion.

NOTE: Il est recommandé de modifier la programmation seulement si le motoréducteur original est remplacé avec un motoréducteur de type différent.

16. REGLAGE GROUPE 2

Il est possible, en frappant la touche ENTER, d'accéder au sous-menu.

Le nombre d'impulsions de l'ENCODER est programmé pour que la chambre d'infusion atteigne la position supérieure (chambre fermée).

Touches ▲▼ augmenter/diminuer le nombre d'impulsions de l'ENCODER.

Touche RESET quitter le sous-menu et revenir sur le menu principal avec confirmation de la valeur programmée.

Touche ENTER exclusion.

NOTE: Il est recommandé de modifier la programmation seulement si le motoréducteur original est remplacé avec un motoréducteur de type différent.

17. REGLAGE MOULIN

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation de la possibilité d'incrémenter les temps de mouture de 0.1 sec tous les 250 - 1000 débits.

En programmant ce paramètre sur 0, la fonction est invalidée.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre de débits au-delà duquel on obtient l'incrément du temps de mouture.

Les valeurs sélectionnables sont 0, 250, 500, 750, 1000.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER invalidée.

18. TEMP.CAFE

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation de la température de la chaudière café.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer la température de la chaudière café.

La température maximum programmable est 105°C (221°F).

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER invalidée.

19. TEMP. VAPEUR

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation de la température de la chaudière vapeur.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer la température de la chaudière vapeur.

La température maximum programmable est 130°C (266°F).

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER invalidée.della caldaia vapore.

20. COMPTAGE TOTAL 1

(seulement version à double moulin)

Il est possible, en frappant la touche ENTER, d'accéder au sous-menu.

L'affichage visualise le nombre de cycles effectués par chaque touche boisson après l'utilisation du moulin à café de droite.

Les touches ▲ ▼ permettent de faire défiler les différents totaux des cycles associés à chaque touche utilisée.

La touche RESET permet de revenir sur le menu précédent.

Sur la première position, en maintenant la touche ▲ appuyée, l'affichage visualise le total absolu des doses produites par la machine, en utilisant le moulin à café de droite.

Ex.

En frappant une fois la touche 1Espresso et une fois la touche 2Espresso, on peut lire sur l'affichage:

Total cycles
1Espresso=1

Total cycles
2Espresso=1

Total absolu
doses=3

Pour remettre à zéro les comptages des différents cycles, frapper simultanément les touches ▲ ▼ . L'afficheur visualise le message "Counters Reset".

21. COMPTAGE TOTAL 2

(seulement version à double moulin)

Il est possible, en frappant la touche ENTER, d'accéder au sous-menu.

L'affichage visualise le nombre de cycles effectués par chaque touche boisson après l'utilisation du moulin à café de gauche.

Les touches ▲ ▼ permettent de faire défiler les différents totaux des cycles associés à chaque touche utilisée.

La touche RESET permet de revenir sur le menu précédent.

Sur la première position, en maintenant la touche ▲ appuyée, l'affichage visualise le total absolu des doses produites par la machine, en utilisant le moulin à café de gauche.

Pour remettre à zéro les comptages des différents cycles, frapper simultanément les touches ▲ ▼ . L'afficheur visualise le message "Counters Reset".

22. COMPTAGE TOTAL

(Toutes les versions)

Il est possible, en frappant la touche ENTER, d'accéder au sous-menu. L'afficheur visualise:

- Le nombre de cycle effectués par chaque touche boisson après l'utilisation du moulin à café de droite et de gauche.
- Total décaféiné
- Total Cycles de lavage
- Total Vapeur
- Total Eau Chaude
- Total litres d'Eau

Touche ▲ ▼ permet de faire défiler les différents totaux.

La touche RESET permet de revenir sur le menu précédent.

Sur la première position, en maintenant la touche ▲ appuyée, l'affichage visualise le total absolu des doses produites par la machine.

Pour remettre à zéro les comptages des différents cycles et les totaux décaféiné, vapeur, eau chaude, frapper simultanément les touches ▲ ▼ . L'afficheur visualise le message "Counters Reset".

23. MOT DE PASSE

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer le nouveau mot de passe d'accès aux fonctions programmables dans la MODALITE TECHNICIEN.

Taper une combinaison de 5 touches (parmi les 8 à disposition sur le clavier) et programmer le nouveau mot de passe désiré.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.
Touche ENTER pour confirmer la donnée programmée.

24. SMART CARD

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu qui permet de programmer la validation du lecteur SMART CARD.

En mettant le paramètre sur « SI », la fonction est validée.

Touche ▲ ▼ pour valider (SI) / exclure (NO) le lecteur SMART CARD.

25. FILTRE EAU L

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Programmation du nombre de litres d'eau distribuée au-delà duquel l'affichage visualise l'avis de nettoyage du filtre de l'eau.

Touches ▲▼ augmenter / diminuer le nombre de litres d'eau distribuée pour la visualisation du message de nettoyage du filtre de l'eau.

Touche RESET pour quitter le sous-menu et retourner au menu principal avec confirmation de la valeur établie.

Touche ENTER invalidée.

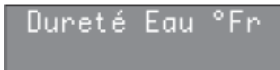
26. DECALCIFICATION

(Uniquement sur Microbar avec version à réservoir)

En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder au sous-menu.

Le premier message qui s'affiche est relatif à la possibilité de pouvoir programmer la dureté de l'eau:

A l'aide de la touche ▼ il est possible d'accéder au cycle de décalcification à proprement parlé.



Les touches ▲▼ permettent de sélectionner l'une des deux fonctions.



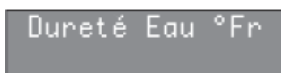
La touche ENTER permet d'effectuer la fonction sélectionnée.

La touche RESET permet de retourner sur un niveau de menu précédent.

26.1 PROGRAMMATION DURETE DE L'EAU

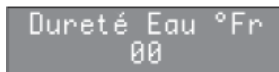
Il est possible de programmer la dureté de l'eau en degrés français, puis l'alarme pour l'exécution du cycle de décalcification.

- Lorsque le message suivant s'affiche:



En frappant la touche ENTER il est possible d'accéder à la fonction.

L'écran affiche:



Les touches ▲▼ permettent de programmer (augmenter/diminuer) le paramètre de dureté de l'eau.

En frappant la touche ENTER on retourne sur le menu principal en enregistrant la donnée programmée.

En frappant la touche RESET on retourne sur le menu principal sans enregistrer la donnée programmée.

Le tableau suivant permet de localiser la correspondance entre la dureté programmée et le nombre de litres d'eau consommée au-delà desquels l'écran affiche le message "EFFECTUER DECALCIFICATION".

DURETÉ EAU °FR	LITRES EAU
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarme exclue

REMARQUE:

L'alarme "EFFECTUER DECALCIFICATION" n'interrompt pas le fonctionnement de la machine, et elle se rétablit après avoir effectué le cycle de décalcification, en même temps que le compteur des litres.

Si la valeur programmée est "00" l'alarme est exclue.

26.2 CYCLE DE DECALCIFICATION

Exécution du cycle de décalcification des chaudières de la machine.

- Lorsque l'écran affiche le message



En frappant la touche ENTER on commande le lancement du cycle de décalcification.

OPERATIONS:

- Avant d'entamer le cycle de décalcification, remplir le réservoir avec la solution d'eau et de produit décalcifiant.

REMARQUE: Utiliser au moins 2 litres (0.52 gal) de solution.

- Lorsque le message suivant s'affiche:

Décalcification
Début Cycle?

- Frapper la touche ENTER;
- La machine commence à prélever la solution dans le réservoir tout en expulsant simultanément de l'eau chaude à travers la lance.
- La machine affiche:

Décalcification
Attendre Merci

Lorsque le premier litre de solution a été aspiré, la machine s'arrête pendant 5 minutes, avant de recommencer à aspirer un autre litre de solution.

- Au terme de l'attente, l'écran affiche le message:

Décalcification
Réservoir

- Rincer le réservoir et le remplir à nouveau avec de l'eau propre (sans éteindre la machine).

REMARQUE: utiliser au moins 4 litres (1,06 gal) de solution, autrement il faut relancer le cycle.

- Attendre ensuite environ 5 minutes.
- Au terme de l'attente, l'affichage visualise:

Rincage
Presser Enter

- En frappant la touche ENTER, la machine entame le cycle de rinçage, en prélevant 2 litres d'eau dans le réservoir et en l'expulsant à travers la lance.
- Pendant cette phase, la machine affiche:

Rincage
Attendre Merci

- Au terme des 2 litres d'eau prélevés dans le réservoir, la machine affiche à nouveau:

Rincage
Presser Enter

En frappant à nouveau la touche ENTER la machine entame la seconde phase du cycle de rinçage, en prélevant 2 autres litres dans le réservoir, et elle affiche le message:

Rincage
Attendre Merci

- Au terme de la phase de rinçage, la machine affiche le message:

Chauffage
Attendre Merci

Attendre le réchauffement de la machine pendant quelques minutes, après quoi la machine se repositionne sur l'état de machine prête.



ATTENTION

Pendant la phase de réchauffement, il est possible que quelques gouttes d'eau ou de vapeur sortent de la lance de l'eau chaude.



ATTENTION

Au terme du cycle de décalcification, il est conseillé d'actionner la vapeur pendant quelques minutes.

8. FONCTIONS SPECIALES MISE AU POINT MACHINE

8.1 REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES EPURATEUR

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total de litres d'eau consommés.

La procédure se fait de la façon suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (OFF).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (ON), en maintenant la touche:

7

appuyée jusqu'à ce que l'affichage visualise le message:

Reset Filter Eau
Attendre Merci

8.2 REMISE A ZERO CYCLE LAVAGE

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre totale des cycles de lavage effectués.

La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (OFF).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (ON), en maintenant la touche:

5

appuyée jusqu'à ce que l'affichage visualise le message:

Reset Lavage
Attendre Merci

8.3 REMISE A ZERO PARAMETRES MACHINE

Cette fonction permet d'éliminer les données de fonctionnement erronées et revenir aux valeurs de Programmation Standard (voir tableau VALEURS DE PRESET). La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (OFF).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (ON), en appuyant en même temps les touches:

ENTER 1

e RESET 3 ;

l'affichage indique:

Attendre Merci
Preselect Date

8.4 DEPLACEMENT MANUEL GROUPE DE DISTRIBUTION CAFE

Cette fonction permet d'actionner manuellement le moteur constituant l'automatisme du groupe de distribution café. La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (OFF).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (ON), en appuyant en même temps

les touches ▲ 2 e ▼ 4 ;
l'affichage indique:

Manuel
Mouvement

IMPORTANT: Lors de la mise en marche de la machine, par le fait que l'on utilise la touche ▼ pour accéder à cette ambiance de programmation, le déplacement piston se met en marche automatiquement vers le bas.

- Frapper la touche ▼ 4 pour déplacer le piston vers le BAS.
- Frapper la touche ▲ 2 pour déplacer le piston vers le HAUT.
- Puis ré-alimenter la machine au moyen de l'interrupteur général pour terminer la procédure.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Ne JAMAIS utiliser de jets d'eau pour le nettoyage de la machine.

Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange originales fournissent cette garantie.

Après une réparation ou une substitution de composants qui concernent des parties qui sont en contact avec l'eau et les aliments, il faut effectuer la procédure de lavage ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de mettre la machine à l'état énergétique "O" (à savoir, interrupteur machine éteint et fiche débranchée).

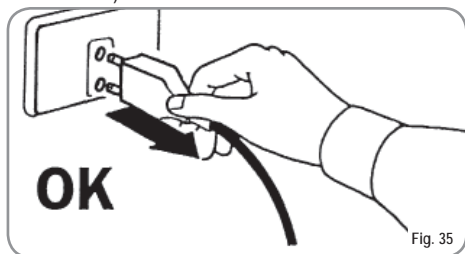


Fig. 35



Ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d'abrasifs.

Nettoyage de la zone de service: retirer le plan de travail en soulevant la partie antérieure et en la faisant glisser; retirer le plateau sous-jacent de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

Nettoyage de la structure externe: pour le nettoyage des panneaux, utiliser un chiffon humide et souple

9.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Suivre également les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à

l'intérieur du volet antérieur.



Fig. 36

REMARQUE: Avant d'effectuer le cycle de lavage, il est conseillé de contrôler et de rétablir le niveau d'eau à l'intérieur du réservoir.

La machine est prédisposée pour effectuer le nettoyage du groupe de distribution au moyen de pastilles et le nettoyage du circuit du lait au moyen d'un liquide détergent

La machine entamera le cycle de lavage qui consiste dans la distribution d'eau chaude interrompue par des intervalles de temps mort; le cycle a une durée totale d'environ 4 minutes.

Il est recommandé d'effectuer le LAVAGE au moins une fois par jour avec les détergents appropriés.



Lorsqu'un cycle de lavage avec des pastilles détergentes a démarré, nous rappelons de ne pas l'interrompre afin d'éviter que des résidus de pastille ne demeurent à l'intérieur de la machine. Pour effectuer le lavage, procéder comme suit:

1. Positionner un récipient avec de l'eau près de la machine.
2. Introduire à l'intérieur le tube d'aspiration.
3. Ajouter le produit spécifique pour le nettoyage (20 ml [0.005 Gal] de Puly Milk).

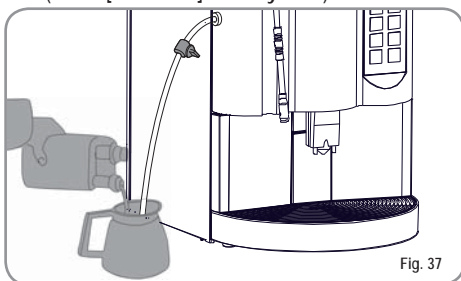


Fig. 37

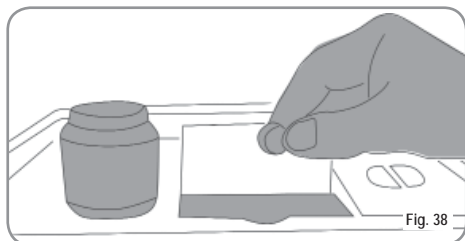
4. Frapper la touche:



5. Maintenir la touche appuyée pendant environ 5 secondes jusqu'à l'affichage du message suivant:

Lavage
Detergent

6. Ouvrir le couvercle d'accès au café moulu.
7. Introduire la pastille de détergent (Puly Caff) et refermer le couvercle.



8. Frapper la touche:



L'affichage indique:

Lavage



ATTENTION

Si la touche "DECAFEINE" n'a pas été frappée, la machine pourvoit, après environ 20 secondes, à poursuivre automatiquement le cycle de lavage.

REMARQUE: Pendant le lavage, les touches dose sont invalidées.

- A la fin du cycle de lavage, l'affichage visualise:

Rincage
Presser ENTER

Repositionner un récipient ne contenant que de l'eau, et frapper la touche ENTER: la machine exécute le cycle de rinçage et l'affichage visualise:

Rincage

REMARQUE: Pendant la phase de rinçage, placer un

récipient sous le groupe de distribution ou vider le bac de récupération des gouttes au terme du cycle de lavage et de rinçage.

9.3 REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU

- Si le cycle de lavage s'interrompt, parce que l'on a coupé l'alimentation électrique, lors de l'allumage successif le groupe se positionne en phase de repos et l'affichage indique:

Demarrer Lavage

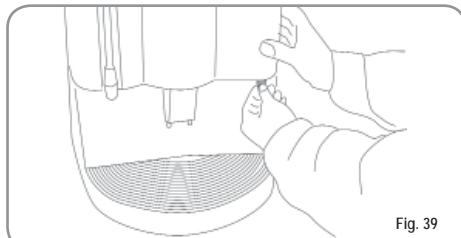
- Frapper à nouveau la touche "DECAFEINE" de façon à répéter les procédures à peine décrites au paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO".

9.4 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE

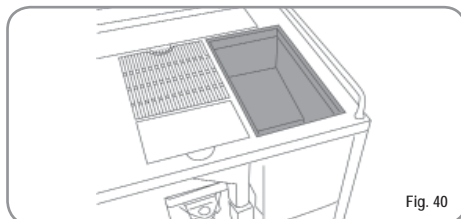


ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

- Mettre la machine à l'état énergétique "0".
- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes.



- Eliminer les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur.



9.5 NETTOYAGE BEC A VAPEUR

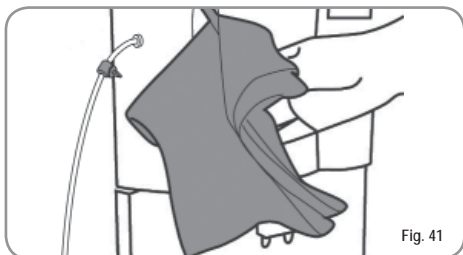
Nettoyer le bec à vapeur à chaque fois qu'on l'utilise pour réchauffer les boissons.



ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Si le nettoyage est effectué alors que le bec à vapeur est encore chaud, éviter le contact direct avec les mains non protégées.

Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.



9.6 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

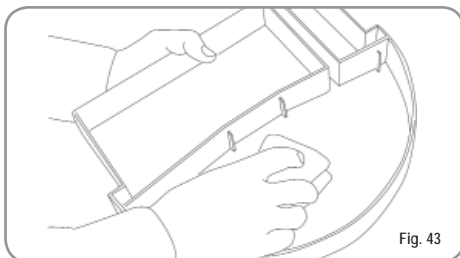
- Nettoyer la grille avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une brosse.



9.7 NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

- Nettoyer le bac de récupération des gouttes avec de l'eau chaude et du savon en utilisant au besoin une brosse.

REMARQUE: Le bac de récupération des gouttes peut être nettoyé en lave-vaisselle.



ATTENTION

Ne jamais utiliser aucun type de solvant.

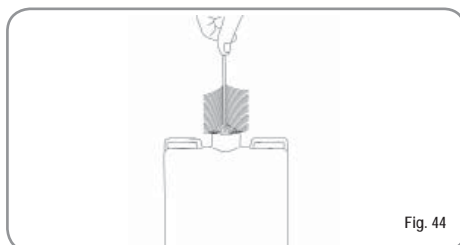
9.8 NETTOYAGE RESERVOIR EAU



ATTENTION

Eteindre la machine avant de remplir ou d'extraire le réservoir.

- Nettoyer le réservoir avec de l'eau chaude et du savon en utilisant éventuellement un goupillon.



REMARQUE: Rincer soigneusement de façon à éviter la dépose de résidus au fond du réservoir.

9.9 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE

- A l'aide d'une brosse, nettoyer les incrustations ou les résidus de café sur le piston et dans la chambre du groupe de distribution, ainsi que toutes les parties sales de café.



Fig. 45

9.10 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Suivre les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur du volet antérieur.

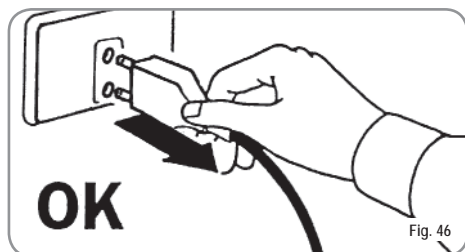


Fig. 46

- Mettre la machine à l'état énergétique "O".
- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes

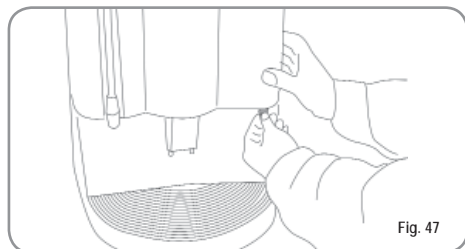


Fig. 47

IMPORTANT: Procéder avec grande attention.

- Extraire tout le groupe de distribution avec le générateur de mousse en le tirant vers soi.
- Extraire le générateur de mousse du groupe de distribution, en le glissant vers le haut.

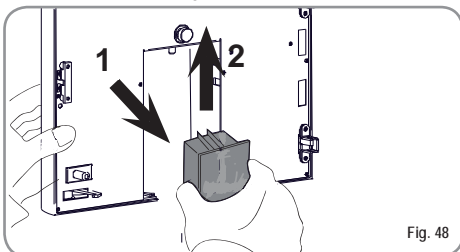


Fig. 48

- Débrancher tous les tubes qui y sont reliés.
- Démontez le générateur de mousse et le laver soigneusement.

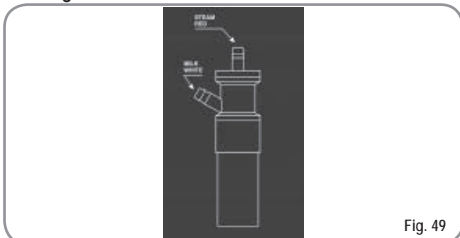


Fig. 49


REMARQUE: Pour des intervalles de temps entre un cappuccino et un autre supérieurs à une heure, il est conseillé d'effectuer un nettoyage du générateur de mousse en plongeant le tube d'aspiration du lait dans l'eau chaude plutôt que dans le lait.

- Pour le remontage, procéder dans le sens inverse en faisant attention à la connexion des tubes du générateur de mousse.

REMARQUE: Pour faciliter le remontage, une étiquette d'instructions a été appliquée à l'intérieur du volet antérieur:


- Effectuer le nettoyage du bac de récupération des gouttes (voir paragraphe "NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES").

10. TABLEAU DES DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD

BOISSONS	DOSE CAFE (cc)	TEMPS MOUTURE (sec)	DOSE LAIT (sec)	PRE-INFUSION	PRESSAGE	NOMBRE
Café serré	40	7		Non	Oui	
2 Cafés serrés	80	9		Non	Non	
Express	50	7		Non	Oui	
2 Express	100	9		Non	No	
Café	60	7		Non	Oui	
2 Cafés	120	9		Non	Non	
Café crème	100	7		Non	Non	
2 Cafés crème	200	9		Non	Non	
Cappuccino	50	7	12	Non	Oui	
Big Cappuccino	60	7	15	Non	Oui	
Nuage de lait	50	7	12	Non	Oui	
Café au lait	60	7	12	Non	Oui	
Lait			15			
Eau chaude			20			
Vapeur			55			
Nombre de marcs						20
Alarme lavage lait						00
Alarme lavage						00
Réglage groupe 1						275
Réglage groupe 2						540
Température café						98 (°C)
Température vapeur						125 (°C)
Filtre eau						00
Réglage moulin à café						00
Lavage fin de service						
Mot de passe						
Smart Card						NON
Economie d'énergie						00
Dureté Eau °Fr						00




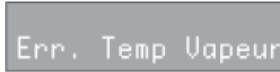

11. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
<p>TIROIR MARCS PLEIN PLEIN</p> <p>Machine Prête Tiroir Plein</p>	<p>Le tiroir à marc est plein. Le nombre de marcs de café contenus dans le tiroir a atteint la valeur maximum programmée en phase de programmation.</p>	<p>Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.</p>	<p>Extraire le tiroir à marc et le vider dans un récipient de récupération des déchets. Remettre le tiroir en place si l'affichage indique le message:</p> <p>Machine Prête Tiroir Ouvert</p>	
<p>TIROIR MARCS NON EN PLACE</p> <p>Machine Prête Tiroir Ouvert</p>	<p>Le tiroir à marc n'est pas à sa place.</p>	<p>Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.</p>	<p>Introduire le tiroir à marc dans son logement. Si cette alarme se manifeste pendant l'exécution d'une boisson à base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jusqu'à l'infusion, l'alarme est visualisée sur l'affichage mais la boisson est distribuée; • après l'infusion, le cycle en cours est interrompu. Seulement lorsque le tiroir aura été remis en place, le cycle café reprend avec la phase d'expulsion. <p>Si cette alarme se manifeste pendant une phase de reset du mouvement groupe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le mouvement du groupe est interrompu. Lorsque le tiroir est remis en place, le cycle de reset groupe se répètereset. 	
<p>POSITION PORTILON MACHINE</p> <p>Machine OFF Porte Ouverte</p>	<p>Portillon ouvert.</p>	<p>Blocage des fonctions machine.</p>	<p>Fermer le portillon machine.</p>	

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
<p>NECESSITE D'EFFECTUER LE CYCLE DE LAVAGE</p> <p>Alarme Lavage</p>	<p>Le nombre de cycles programmé, au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du groupe, a été dépassé</p>	<p>Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.</p>	<p>Effectuer un cycle de lavage (voir paragraphe relatif "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DEMOUSSEPOUR CAPPUCCINO").</p>	
<p>NECESSITE DE NETTOYER LE CIRCUIT LAIT</p> <p>Alarm Lav. Lait</p>	<p>Le nombre d'heures programmé depuis la dernière distribution de boisson à base de lait au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du circuit du lait a été dépassé.</p>	<p>Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.</p>	<p>Effectuer un cycle de lavage uniquement du générateur de mousse pour cappuccino. Comme pour le lavage complet, il est nécessaire de maintenir la touche  appuyée pendant 5 secondes, mais sans devoir introduire les pastilles détergentes pour le nettoyage du groupe. (voir les points 1, 2, 3, 4 du paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO")</p>	
<p>LAVAGE FIN DE SERVICE</p> <p>lavageFinJournee Press Enter</p>	<p>Le lavage de fin de service du groupe distributeur de boisson a été programmé en phase de programmation.</p>	<p>Il est nécessaire d'effectuer le lavage de fin de service avant d'éteindre la machine.</p>	<p>Frapper la touche ENTER comme indiqué sur l'affichage. La machine effectue automatiquement le lavage de fin de service en distribuant environ 50cc d'eau et s'arrête.</p>	
<p>NECESSITE D'EFFECTUER LE CYCLE DE DECALCIFICATION</p> <p>Decalcification S.U.P.</p>	<p>Dépassement du nombre de litres au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le cycle de décalcification.</p>	<p>Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.</p>	<p>Effectuer le cycle de décalcification (VOIR paragraphe "DECALCIFICATION").</p>	

12. MESSAGES D'ALARME BLOCAGES MACHINE

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
<p>ALARME GROUPE MOTEUR PISTON SUPERIEUR</p> <p>Xxxxxx Erreur Groupe</p>	<p>Pendant la phase de déplacement du groupe, le piston supérieur a dépassé le temps maximum programmé de 10 secondes avant la détection de pointe moteur.</p>	<p>L'unité de contrôle bloque l'éventuel cycle en cours, en éteignant les actionneurs qui gèrent le déplacement ainsi que les actionneurs destinés à la distribution des boissons, l'opérateur ne peut pas effectuer de sélections sur le clavier.</p>	<p>Ouvrir puis refermer le portillon machine.</p>	<p>Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.</p>
<p>ALARME REMPLISSAGE CHAUDIERE</p> <p>Niveau</p>	<p>La phase de remplissage chaudière a dépassé le temps maximum de 3 minutes ; la sonde de niveau est découverte.</p>	<p>La machine s'arrête.</p>		<p>Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.</p>
<p>ALARME TURBINE</p> <p>Lorsque l'alarme est détectée, l'unité de contrôle alterne sur l'affichage le message relatif à la boisson en cours de préparation et le message d'erreur associé à cette fonction. Par exemple :</p> <p>Erreur Doseur</p>	<p>Le compteur volumétrique n'envoie pas d'impulsions à la centrale pendant 5 secondes.</p>	<p>La distribution de boisson continue pendant 60 secondes ou jusqu'à la pression d'une touche quelconque associée à une boisson à base de café.</p>	<p>Ouvrir puis refermer le portillon machine. L'unité de contrôle répète la procédure de remise en marche de la machine.</p>	<p>Si la condition d'alarme persiste, la machine peut être utilisée comme une machine manuelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frapper la touche désirée pour actionner la dose; • Frapper cette même touche pour arrêter la dose en cours, une fois que la dose est dans la tasse. <p>Contacter le Service Technique.</p>

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
ALARME RESERVOIR VIDE 	Le réservoir d'eau est vide.	Le café n'est pas distribué et la dose en cours est interrompue.	Remplir le réservoir d'eau.	Utiliser la touche Eau Chaude pour éliminer les éventuelles bulles d'air.
ALARME EPURATEUR 	Le compteur volumétrique a atteint le nombre de litres d'eau pouvant être distribués, établi lors de la programmation.	Le café n'est pas distribué, la dose n'est pas interrompue ou est variable.	Renouveler les sels de l'épurateur. Pour annuler l'alarme, voir paragraphe "REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES EPURATEUR".	Cette alarme ne bloque pas les distributions. Il est possible d'éliminer l'alarme épurateur en programmant la valeur des litres à zéro (voir paragraphe relatif "PPROGRAMMATION")
ALARME SONDE TEMPERATURE ENDOMMAGEE  	Rupture de l'une des deux sondes de température.	Le café n'est pas distribué.	Remplacer la sonde endommagée.	Cette alarme bloque les distributions.
ALARME QUANTITE DE CAFE 	Trop de café dans la chambre.	Le café n'est pas distribué, et un cycle d'expulsion est effectué.	Réduire la quantité de café.	

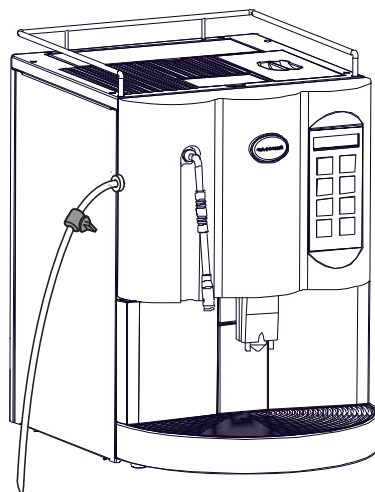
Herzlichen Glückwunsch, mit dem Kauf des Modells MICROBAR haben sie eine optimale Wahl getroffen. Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollautomatische und computergesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung.

Wir sind sicher, dass unser Modell MICROBAR Ihr Vertrauen in die Firma Nuova Simonelli bestärken wird und Sie sicherlich auch anderen den Kauf dieses Kaffeeautomaten empfehlen werden, sobald Sie erkannt haben, dass Sie mit dem Gerät die Rentabilität des Caffetteria-Services erhöhen und die Betriebskosten optimieren können.

Diese Maschine wurde gemäß den Richtlinien CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 sowie der nachfolgenden Veränderungen hergestellt.

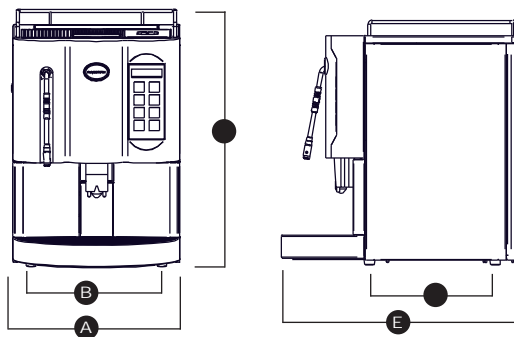
Mit freundlichen Grüßen

Nuova Simonelli S.p.a.



TECHNISCHE DATEN

NETTOGEWICHT	30 Kg	66 Lb
BRUTTOGEWICHT	33 Kg	72 Lb
HEIZLEISTUNG	2000 W	2000 W
MABE	A 320 mm	A 12 ^{1/4} inc
	B 200 mm	B 7 ^{3/8} inc
	C 480 mm	C 18 ^{3/8} inc
	D 260 mm	D 10 ^{1/16} inc
	E 400 mm	E 15 ^{5/16} inc



TECHNISCHE DATEN	39	6.14 BEZUG VON HEIßWASSER	56
1. BESCHREIBUNG	41	6.15 DAMPF	56
1.1 BESCHREIBUNG DER TASTATUR (Standardausführung)	42	7. PROGRAMMIERUNG	57
1.2 TECHNISCHE KOMPONENTEN	42	7.1 ÜBERSICHT	57
2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ...	43	7.2 PROGRAMMIERUNG	57
3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN ...	47	7.3 PROGRAMMIERUNG VERLASSEN	58
3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE	47	7.4 PROGRAMMZYKLUS BEDIENER-MODUS	58
3.2 TRANSPORT	47	7.5 PROGRAMMZYKLUS FACHMANN-MODUS ...	61
3.3 HANDLING	47	8. SPEZIALFUNKTIONEN	66
4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	48	8.1 RÜCKSTELLUNG DES WASSERZÄHLERS ...	66
4.1 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT TANKBEHÄLTER	48	8.2 NULLSTELLUNG REINIGUNGSZYKLEN	66
4.2 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT DIREKTANSCHLUSS	49	8.3 NULLSTELLUNG MASCHINENPARAMETER ..	66
4.3 KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG	49	8.4 MANUELLE STEUERUNG DER KAFFEEGRUPPE	66
4.4 INBETRIEBNAHME	50	9. REINIGUNG UND PFLEGE	67
4.5 AUSSCHALTUNG	50	9.1 GEHÄUSEREINIGUNG	67
5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN	51	9.2 REINIGUNG DER KAFFEE-UND CAPPUCCINO EINHEIT	67
5.1 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS	51	9.3 WIEDERAUFNAHME EINES UNTERBROCHE NEN REINIGUNGSVORGANGS	68
5.2 EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS	51	9.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND -ZULEITERS	68
5.3 EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR (Temperaturregelung) 51		9.5 REINIGUNG DER DAMPFDÜSE	69
6. GEBRAUCH DER MASCHINE	52	9.6 REINIGUNG DES TROPFGITTERS	69
6.1 EINBETRIEBNAHME	52	9.7 PREINIGUNG DER RESTWASSERSCHALE ...	69
6.2 AUSSCHALTUNG	52	9.8 REINIGUNG DES FRISCHWASSERBEHÄLTERS	69
6.3 STANDARDAUSFÜHRUNG	52	9.9 REINIGUNG DER DICHTUNG DES ZUTEILERS	70
6.4 PRODUKTETASTEN UND SYMBOLE	53	9.10 REINIGUNG DER CAPPUCCINATORE-EINHEIT	70
6.5 ZUBEREITUNG VON EINZELPRODUKTEN ...	53	10. DATENTABELLE STANDARDEINSTELLUNGEN	71
6.6 ZUBEREITUNG 2 CAFE'	54	11. FUNKTIONSMELDUNGEN	72
6.7 ZUBEREITUNG VON CAFE' RISTRETT CAFFE' CREME (SEHR STARKEM KAFFEE KAFFEECREME)	54	12. FEHLERMELDUNGEN	74
6.8 ZUBEREITUNG VON MILCHPRODUKTEN ...	54	ELEKTROSCHEMA	115
6.9 ZUBEREITUNG CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO	54		
6.10 MACCHIATO (3 Schichten: Milch / Caffè / Milch)	55		
6.11 LATTE CALDO (WARME MILCH)	55		
6.12 ZUBEREITUNG EINES KOFFEINFREIEN PULVERKAFFEEES	55		
6.13 EINSATZ EINES ZWEITEN MAHLWERKS (NUR in der Version mit doppeltem Mahlwerk) .	55		

1. BESCHREIBUNG

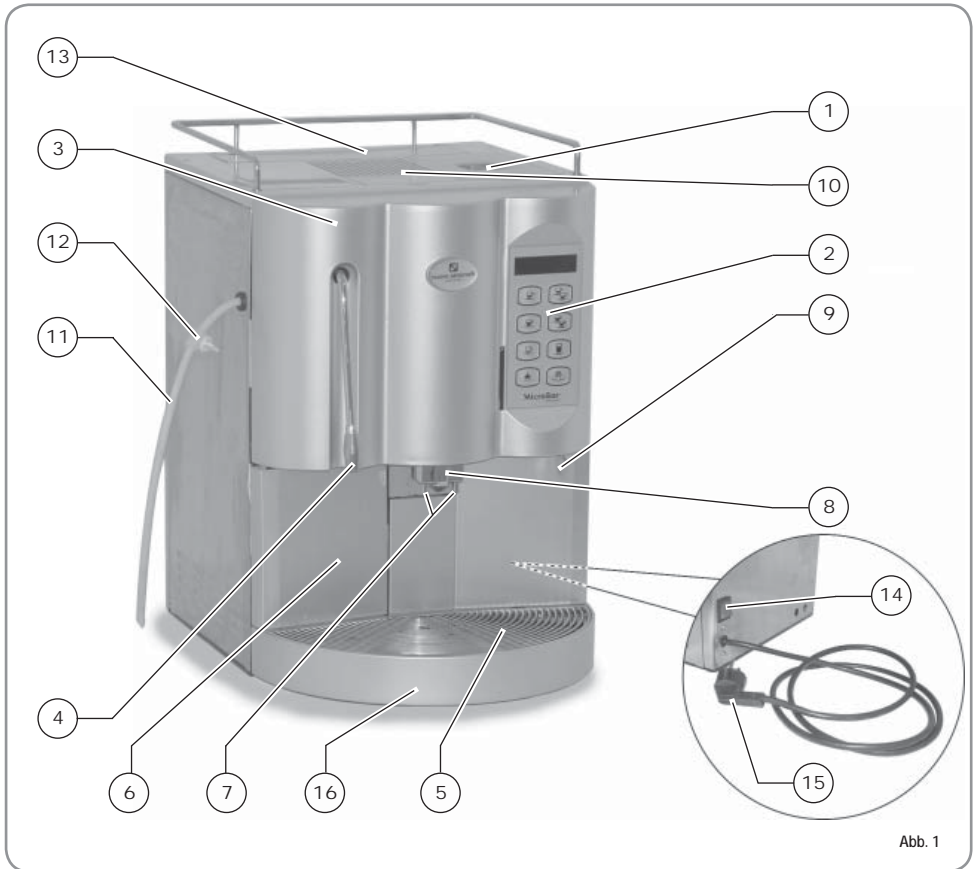
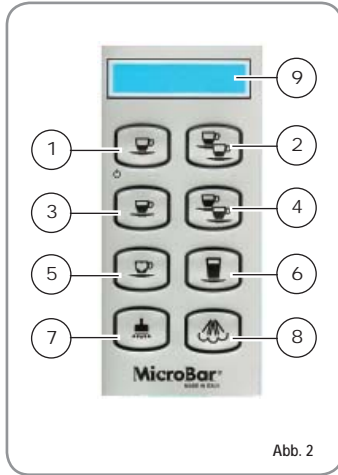


Abb. 1

LEGENDE

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1 Bohnenbehälter | 11 Milchschauch |
| 2 Tastatur mit Display | 12 Milchtemperatur Einstellschraube |
| 3 Frontüre | 13 Frischwassertank |
| 4 Dampf- und Heißwasserrohr | 14 Hauptschalter (ON / OFF) |
| 5 Tropfgitter | 15 Netzstecker |
| 6 Kaffeesatzschublade | 16 Restwasserschale |
| 7 Kaffeeauslauf | |
| 8 Milchauslauf | |
| 9 Fronttürschloss | |
| 10 Handeinwurfschacht | |

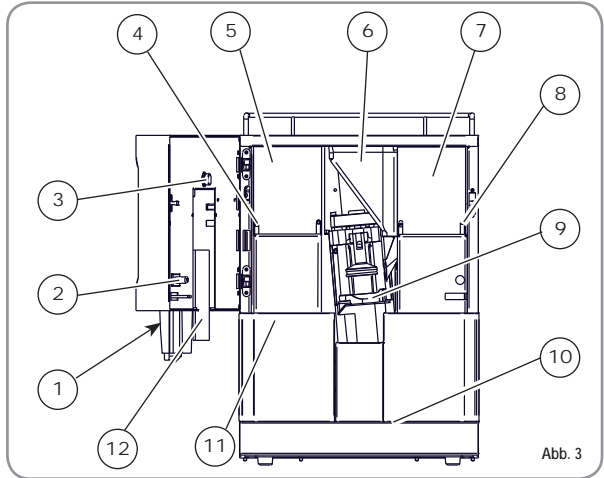
1.1 BESCHREIBUNG
Tastenfeld
(Standardausführung)



LEGENDE (Werkseinstellung)

- 1 Taste 1 Espresso
- 2 Taste 2 Espresso
- 3 Taste 1 Caffé
- 4 Taste 2 Caffé
- 5 Taste Zweites Mahlwerk,
Koffeinfrei,
Reinigungszyklus
- 6 Taste 1 Milchkaffee
- 7 Taste Warmwasser
- 8 Taste Dampf
- 9 LCD Display


1.2 TECHNISCHE KOMPONENTEN




LEGENDE

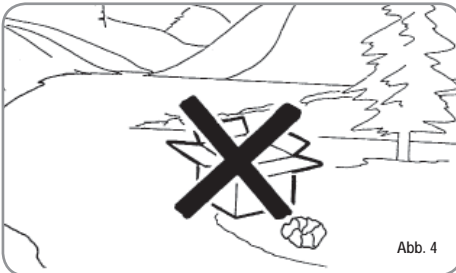
- 1 Fronttürschloß
- 2 Sicherheitsschalter
- 3 Einstellschraube für Milchschaumer
- 4 Einstellschraube Mahlen von Kaffeebohnen mit linkem
Mahlwerk
- 5 Bohnenbehälter linkes Mahlwerk
- 6 Einwurfschacht für Pulverkaffee oder Reinigungstabletten
- 7 Bohnenbehälter rechtes Mahlwerk
- 8 Einstellschraube Mahlen von Kaffeebohnen mit rechtem
Mahlwerk
- 9 Kaffeebrühgruppe
- 10 Restwasserschale
- 11 Kaffeesatzschublade
- 12 Milchschaumer


2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


 Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

 Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

 **ACHTUNG**
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR




 Die Maschine ist für die Installation in Dienstbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in Agritourbetrieben, in Gemeinschaftsräumen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und sonstigen Aufenthaltsräumen geeignet.

 Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Das Schild befindet sich auf der Maschinenrückseite unten links. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch


Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerlässlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.





Abb. 5

 Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

 Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

 Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.

 Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

 Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

 Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.


Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen.

Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

-  Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:
- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

 **ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR**



Abb. 6

- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

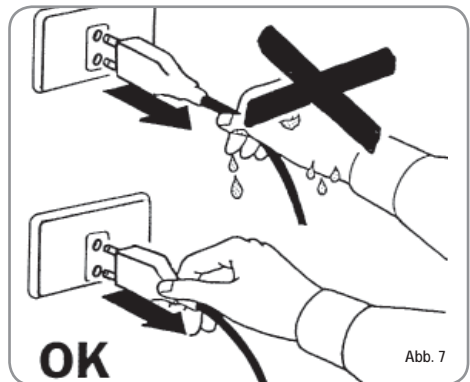
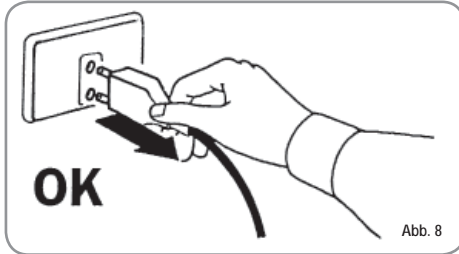


Abb. 7

- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

- ☞ Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.



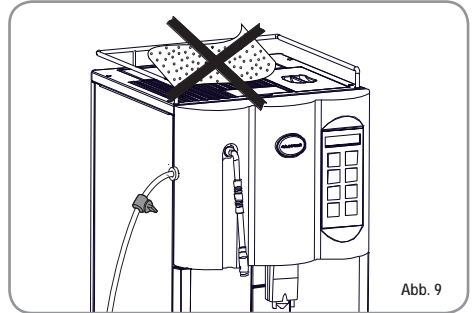
- ☞ Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine vorher spannungslos gesetzt werden. Das heißt, der SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Anweisungen zu halten hat.

- ☞ Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal. Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

- ☞ Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

- ☞ Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

- ☞ Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.



- ☞ Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabels, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

- ☞ Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.



**ACHTUNG
 VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

- ☞ Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.

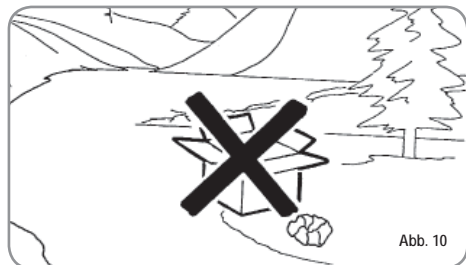




Abb. 10

 Um eine gute Belüftung der Maschine zu gewährleisten, muß diese belüftungsseitig mindestens 15 cm (5.9 in) von Mauern und anderen Maschinen entfernt sein.

 Den begonnenen Reinigungsvorgang der Maschine nicht unterbrechen, da in der Brühgruppe Reinigungsmittelrückstände verbleiben könnten.

 **ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR**



 Die Dampfdüse nur mit größter Vorsicht gebrauchen. Nicht die Hände darunter legen. Nach ihrem Gebrauch nicht berühren.




Abb. 11


 **ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR**

 Das gelernte Personal hat vor Installations-, Wartungs-, Entlade- und Einstellverfahren Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe zu tragen.

 **ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR**

 Das Personal darf beim Nachfüllen von Kaffee die Hände nicht in das Behälterinnere zu führen.

 **ACHTUNG
GEFAHR**

 Drücken Sie in keinem Fall den Sicherheitsschalter oder ziehen Sie an diesem.

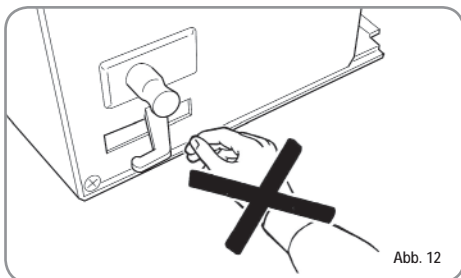


Abb. 12

 **ACHTUNG**



INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen

Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem

Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

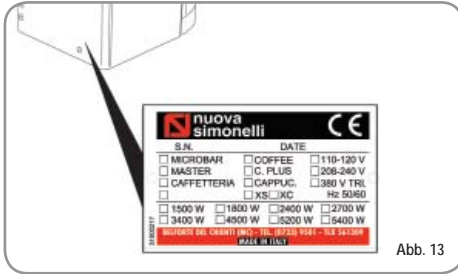


Abb. 13

3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING



ACHTUNG
STOß- ODER
QUETSCHUNGSGEFAHR

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm (11.8 in) vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.

Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm (11.8 in) vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen



ACHTUNG
STOSS- ODER
QUETSCHUNGSGEFAHR

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.

Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.



ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

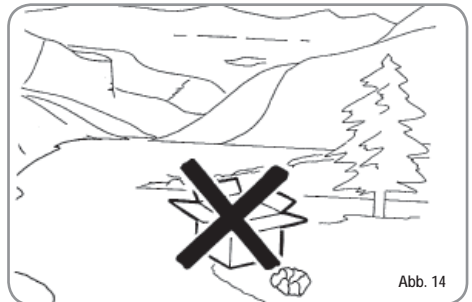


Abb. 14

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME



ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

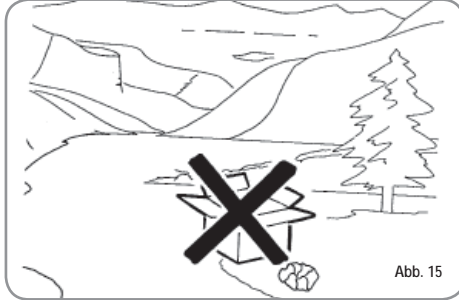


Abb. 15

Vor der Durchführung der Installations- und Einstellungsarbeiten müssen die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gründlich gelesen und befolgt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch Mißachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften und der Installations- und Wartungsangaben verursacht wurden.



ACHTUNG

Positionieren Sie die Maschine auf eine waagerechte Fläche, um Funktionsstörungen zu vermeiden.



ACHTUNG

Die Maschine darf nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen sie mit Wasserstrahlen in Berührung kommen kann.



ACHTUNG

Die Maschine eignet sich für nachstehende Nahrungsmittel:

- Kaffeebohnen
- Entkoffeinierter Pulverkaffee
- Milch (kein Milchpulver)

Ein Maschineneinsatz mit Nahrungsmitteln, die nicht oben angeführt wurden, kann sie ernsthaft beschädigen.



ACHTUNG

Die Maschine ist für einen Betrieb in einem Temperaturbereich zwischen +5°C - +40°C vorgesehen. (41°F - 104°F).



ACHTUNG
KURZSCHLUSSGEFAHR

Bevor Sie das Gerät an das elektrische Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, daß der entsprechende Spannungswert mit dem des Gerätes übereinstimmt.

HINWEIS: Bei Beginn des täglichen Geschäftsbetriebs bzw. bei Unterbrechungen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das im Kreislauf der Maschine enthaltene Wasser mithilfe der entsprechenden Vorrichtungen abgelassen und vollständig gewechselt werden.

HINWEIS: Bei Lokalen mit durchgängigem Betrieb muss der vorstehend genannte Wechsel des Wassers mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.

4.1 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT TANKBEHÄLTER



ACHTUNG

Maschine ausschalten, bevor der Tankbehälter gefüllt oder abgenommen wird.

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

1. Das Gerät auf eine ebenmäßige Unterlage stellen.
2. Den Deckel öffnen.
3. Den Wasserbehälter nach oben herausziehen.

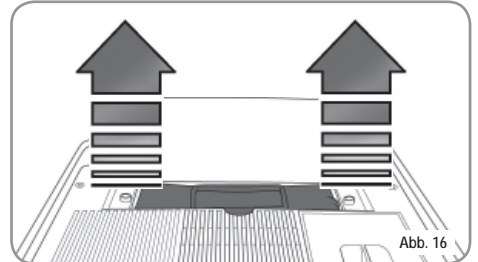
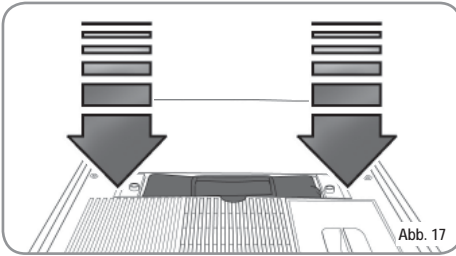


Abb. 16

4. Insbesondere bei der ersten Inbetriebnahme sollte der Wasserbehälter gründlich mit Wasser und Seife gereinigt und gut getrocknet werden. Achten Sie dabei darauf, dass keine Seifenrückstände zurückbleiben.
5. Den Behälter mit Wasser füllen.
6. Achten Sie darauf, daß der Wasserbehälter auch außen trocken ist.
7. Den Wasserbehälter in die Führung wieder einsetzen.



8 Den Deckel schließen.



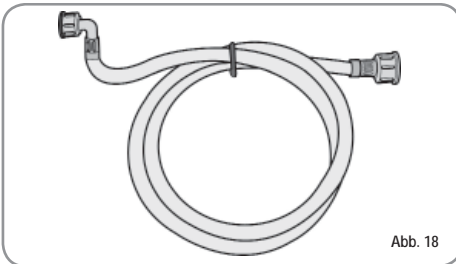
Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französische Grad) liegen.

Andernfalls gelten die Garantiebedingungen der Maschine nicht.

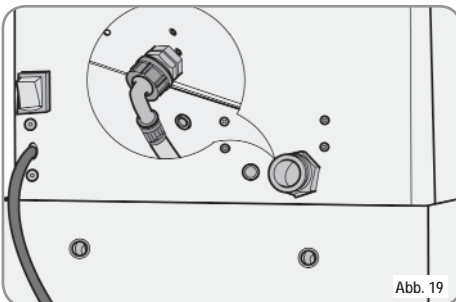
4.2 INSTALLATION DER MASCHINENVERSION MIT DIREKTANSCHLUSS

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

- 1 Das Gerät auf eine ebene Unterlage stellen.
- 2 Das $3/4$ "-Anschlussrohr aus der Fronttür im oberen Maschinenteil herausziehen.



3 Ein Rohrende an das $3/4$ "-Verbindungsstück im hinteren Maschinenteil anschließen.




4 Das andere Rohrende an das Wassernetz anschließen.



Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französische Grad) liegen.

Andernfalls gelten die Garantiebedingungen der Maschine nicht.

 Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Für die hydraulische Anlage wenden Sie sich deshalb an einen autorisierten Techniker.

4.3 KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG

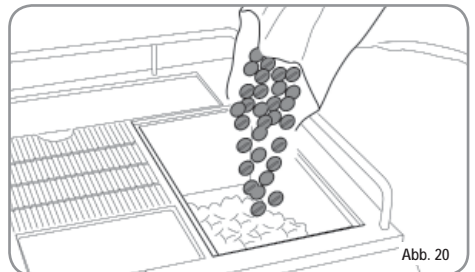
1 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.



In den Kaffeebohnenbehälter NUR ganze Kaffeebohnen füllen. Andere Kaffeezubereitungen wie zum Beispiel gemahlener Kaffee würde die Maschine beschädigen.

Des weiteren dürfen keine Kaffeebohnen eingefüllt werden, die mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurden. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

2 Füllen Sie die gerösteten ganzen Kaffeebohnen in den Behälter ein und achten Sie darauf, dass sich der Deckel wieder gut schließen läßt.



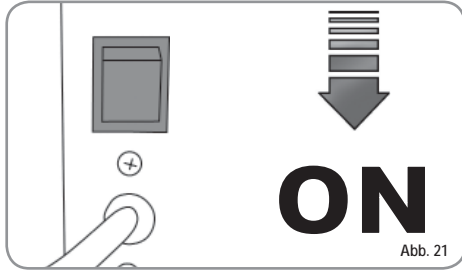
3 Schließen Sie den Deckel.

4.4 INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Für den Fall, dass der im folgenden Abschnitt beschriebene Vorgang nicht eintritt, vergleichen Sie Kapitel "DISPLAYANZEIGEN URSACHEN UND GEGENMAßNAHMEN".

Nach den Vorinstallationsverfahren wie folgt vorgehen:

- 1 Den Hauptschalter der Maschine betätigen und auf „ON“ stellen.



Das LCD-Display schaltet sich ein und zeigt die Schrift an:



Taste „ENTER“ drücken, um die Maschine definitiv einzuschalten:



Die Maschine lädt das Wasser automatisch in den Heizkessel und leitet die Erwärmung ein. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display Folgendes an:



HINWEIS: Die Startdauer beträgt in etwa 3 Minuten.

HINWEIS: Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1,5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine stoppt (um eine Überhitzung der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und wieder einschalten.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen. Maschine ist bereit.



BEI EINER ERSTINSTALLATION ODER NACH DER WARTUNG DER KESSELGRUPPE IST DIE TASTE WARMWASSER (ERFORDERLICHENFALLS MEHRERE MALE) ZU BETÄTIGEN, BIS AUS DER DÜSE EINE GLEICHMÄSSIGE MENGE HERAUSFLIEßT. ERST DANN KAFFEE AUSSCHENKEN.

4.5 AUSSCHALTUNG

Zur Maschinenausschaltung wie folgt vorgehen:

- Im eingeschalteten Maschinenzustand die Taste „ENTER“ 5 Sekunden lang drücken:



- Das LCD-Display zeigt nachstehende Schrift an:



- Um die Maschine ganz auszuschalten, ist der Hauptschalter zu betätigen und auf „OFF“ zu stellen.



5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN



ACHTUNG

Nachstehend angeführte Einstellungen sind **AUSSCHLIESSLICH** Aufgabe des Fachtechnikers. Die Firma Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

5.1 EINSTELLUNG DES MAHLGRADES

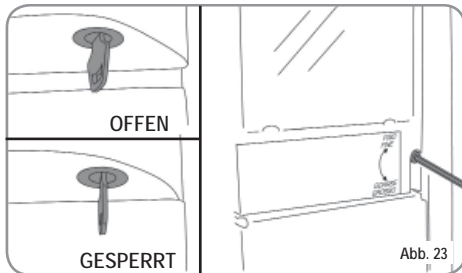


ACHTUNG

Die Einstellung des Mahlgrades nur bei laufendem Mahlwerk vornehmen.

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten. Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Einstellschraube des Mahlwerks befindet sich unterhalb des Bohnenbehälters rechts. Entsprechend der Pfeilrichtungen kann das Mahlwerk mit einem Imbusschlüssel der Größe 3mm für GRÖBERES (entgegen dem Uhrzeigersinn) oder FEINERES (nach dem Uhrzeigersinn) Kaffeepulver eingestellt werden.
- Schließen Sie mit Hilfe des Schlüssels. Die Fronttür wieder

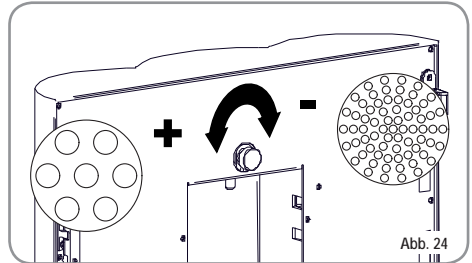


5.2 EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS

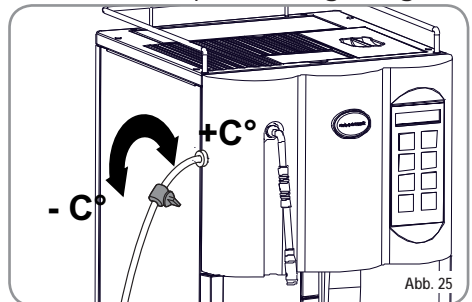
HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten.
- Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um die Luftmenge und folglich die Schaummenge des Milchsäumers abzuändern, ist die Einstellschraube (siehe Abbildung) zu betätigen, um die Luftmenge des Milchsäumers zu erhöhen / senken.



5.3 Einstellung DER MILCHTEMPERATUR (Temperaturregelung)



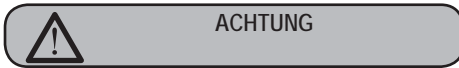
HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich.

Um den Zufluß der angesaugten Milch bzw. deren Temperatur zu verändern, drehen Sie an der Temperaturschraube wie folgt:

- Drehen Sie die Einstellschraube des Milchsaugvorgangs **IM UHRZEIGERSINN** / **GEGEN DEN UHRZEIGERSINN**, um den Zufluss der angesaugten Milch zu **ERHÖHEN** / **SENKEN** und folglich die Temperatur zu **SENKEN** / **ERHÖHEN**.
- Drehen Sie solange an der Schraube, bis die gewünschte Temperatur der Milch erreicht ist.

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Bevor Sie zum ersten Mal die Maschine in Betrieb nehmen vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gelesen und genau befolgt haben.



Für den Fall, daß während des Diagnosezyklus Störungen oder Schäden gemeldet werden, informieren Sie den Kundenservice. Nehmen Sie nicht eigenhändig Reparaturen vor.

6.1 INBETRIEBNAHME

HINWEIS: Für den Fall, dass der im folgenden Abschnitt beschriebene Vorgang nicht eintritt, vergleichen Sie Kapitel "DISPLAYANZEIGEN URSACHEN UND GEGENMAßNAHMEN".

- Drücken Sie den Maschinenschalter. Das LCD-Display schaltet sich ein und zeigt folgende Schrift an:



- Taste „ENTER“ drücken, um die Maschine definitiv einzuschalten:



- Die Maschine lädt das Wasser automatisch in den Heizkessel und leitet die Erwärmung ein. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display Folgendes an:



HINWEIS: Die Startdauer beträgt in etwa 3 Minuten.

HINWEIS: Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1,5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine stoppt (um eine Überhitzung der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und wieder einschalten.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen. Maschine ist bereit.

6.2 AUSSCHALTUNG

Zur Maschinenausschaltung wie folgt vorgehen:

- Im eingeschalteten Maschinenzustand die Taste „ENTER“ 5 Sekunden lang drücken:



- Das LCD-Display zeigt nachstehende Schrift an:



- Um die Maschine ganz auszuschalten, ist der Hauptschalter zu betätigen und auf „OFF“ zu stellen.“



6.3 STANDARDAUSFÜHRUNG

TASTENÜBERSICHT (Standardausführung)



WICHTIG: Auf den Tasten 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (siehe entsprechende "Display" Beschreibung), kann ein weiteres Produkt je nach Wunsch und den landestypischen Gewohnheiten eingestellt werden.

6.4 PRODUKTETASTEN UND SYMBOLE

Das Tastenfeld kann nach eigenen Wünschen gestaltet werden
 Dazu können Sie die beigelegten Symbole über die Tasten kleben.

Bitte Beachten Sie hierbei:

Die Tasten 1-3 können nur mit Kaffeeprodukten belegt werden.

Die Tasten 2-4-6 können auch mit Milch kombiniert werden.

Folgende Symbole stehen zur Verfügung:



TASTENÜBERSICHT (Standardausführung)



Cappuccino



Macchiato



1 Caffè Ristretto



1 Cafe Creme



Big Cappuccino



Latte



2 Caffè Ristretto



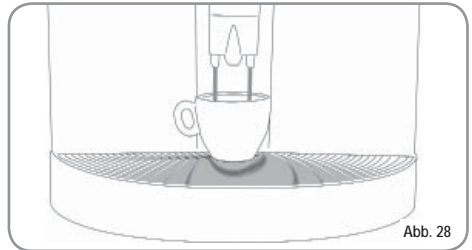
2 Cafe Creme

6.5 ZUBEREITUNG VON EINZELPRODUKTEN



Die Vorgehensweise ist bei der Zubereitung von Caffè Espresso und Caffè Lungo dieselbe.

• Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf.
 Die Getränke fließen aus beiden Gruppen immer gleichzeitig.



• Die Taste des gewünschten Kaffeeprodukts einmal betätigen.



• Der Kaffee wird gerade zubereitet.
 • Auf dem Display erscheint die gewünschte Kaffeeart, die Sie gewählt haben.

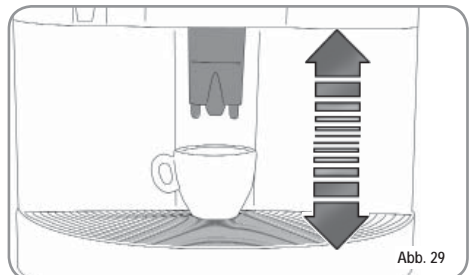
Kleiner Brauner

Doppel Brauner

Lassen Sie die Tasse solange unter dem Kaffeeauslauf stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

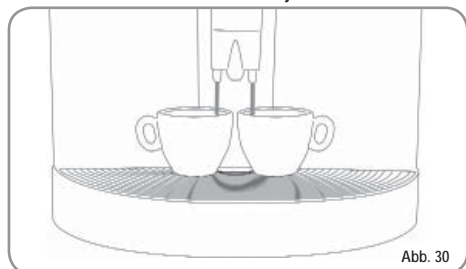
HINWEIS: Die Kaffeegruppen sind höhenverstellbar, um sich jeder Tassenart anzupassen.

Die Gruppen vorsichtig in die gewünschte Position bringen, um den Freiraum zwischen Tasse und Auswurf nachzunehmen.



6.6 ZUBEREITUNG 2 CAFFE'

- Stellen Sie eine Tasse unter jeden Auslauf.



- Drücken Sie die Auswurfaste des gewünschten Kaffees einmal.



- Der Kaffee wird gerade zubereitet.
- Auf dem Display erscheint die gewünschte Kaffeeart, die Sie gewählt haben.

2 KleinerBrauner

2 DoppelBrauner

Lassen Sie die Tassen solange unter den Kaffeeausläufen stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

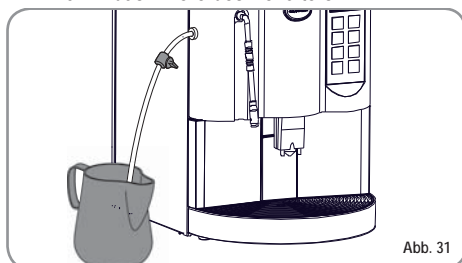
6.7 ZUBEREITUNG VON CAFFE' RISTRETTO CAFFE' CREME (SEHR STARKEM KAFFEE KAFFEECREME)



Sich bei der Zubereitung an das Verfahren für Caffè Espresso und Caffè Lungo halten (siehe Abschnitt CAFFE' ESPRESSO - CAFFE' LUNGO).

6.8 ZUBEREITUNG VON MILCHPRODUKTEN

- Stellen Sie neben die Maschine einen mit Milch gefüllten Behälter.
- Führen Sie den Schlauch zum Ansaugen der Milch in das Innere des Behälters.



- Stellen Sie eine ausreichend große Tasse unter den Auslauf.
- Die Milchttemperatur sollte vorher eingestellt werden. Siehe Punkt 5.3.
- Drücken Sie die gewünschte Produkttaste.



- Ihr Caffelatte wird zubereitet.
- Auf dem Display erscheint die gewünschte Kaffeeart, die Sie gewählt haben:

Caffelatte

Lassen Sie die Tasse solange unter den dem Auslauf stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

6.9 ZUBEREITUNG CAPPUCCINO BIG CAPPUCCINO



Die Vorgehensweise bei der Zubereitung ist dieselbe wie bei CAFFELATTE (siehe Unterpunkt CAFFELATTE).

6.10 MACCHIATO (3 SCHICHTEN: MILCH / CAFFÈ / MILCH)



Die Vorgehensweise bei der Zubereitung ist dieselbe wie bei CAFFELATTE (siehe Unterpunkt CAFFELATTE)

6.11 LATTE CALDO (WARMER MILCH)



Die Vorgehensweise bei der Zubereitung ist dieselbe wie bei CAFFELATTE (siehe Unterpunkt CAFFELATTE).

6.12 ZUBEREITUNG EINES KOFFEINFREIEN PULVERKAFFEEES

- Öffnen Sie den Deckel des Behälters für Pulverkaffee.



In den Kaffeebehälter NUR Kaffeepulver füllen. Andere Kaffeezubereitungen würden die Maschine beschädigen.

Des Weiteren darf kein Kaffee eingefüllt werden, der mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurde. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

- Geben Sie in den Behälter nur die gemahlene Dosis für eine Tasse koffeinfreien Kaffee.

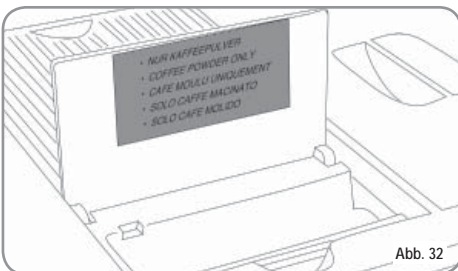


Abb. 32

- Drücken Sie einmal die Taste koffeinfrei. (Drücken Sie bei der Version mit doppeltem Mahlwerk zweimal).



- Auf dem Display erscheint:

Koffeinfrei
Tag Stunde

- Drücken Sie die Taste mit dem gewünschten Produkt z. Bsp. Espresso.
- Das Produkt wird zubereitet.
- Auf dem Display erscheint folgende Anzeige (Beispiel):

Koffeinfrei
Kleiner Brauner

Lassen Sie die Tasse solange unter den Kaffeedüsen stehen, bis die Anzeige auf dem Display erlischt.

6.13 EINSATZ EINES ZWEITEN MAHLWERKS (NUR in der Version mit doppeltem Mahlwerk)



Des Weiteren darf kein Kaffee eingefüllt werden, der mit Karamel, Zucker oder ähnlichem vorbehandelt wurde. Auch Instantkaffee oder andere zuckerhaltige Getränke beschädigen die Maschine.

- Drücken Sie folgende Taste einmal:



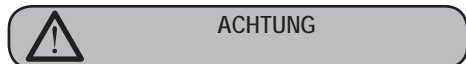
- Auf dem Display erscheint:

Muehle 2
Tag Stunde

- Drücken Sie die Taste des gewünschten Getränks.
- Falls zum Beispiel die Espresso-Taste gedrückt wird, blendet das Display nachstehende Meldung ein:

Muehle 2
Kleiner Brauner

6.14 BEZUG VON HEIßWASSER



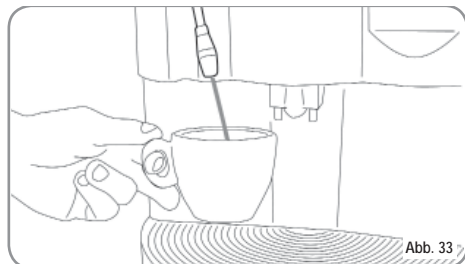
Bevor Sie die nachfolgenden Schritte ausführen, stellen Sie sicher, daß sich im Tank ausreichend Wasser befindet.

Diese Funktion eignet sich besonders für die Zubereitung von Kamillentee oder Kräutertee. Stellen sie unter die Dampf- /Warmwasserdüse ein entsprechendes Gefäß (eine Tasse).

- Drücken Sie einmal die Taste für Heißwasser.



- Aus der Düse fließt Warmwasser.



- Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

Maschine Bereit
Teewasser

- Wenn die gewünschte Menge Wasser erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste Heißwasser um den Vorgang abzubrechen.

6.15 DAMPF



Solange Dampf erzeugt wird, nicht die Dampfdüse berühren oder die Hände unter die Düse halten. Achten Sie darauf, dass das Düsenende immer nach unten gerichtet ist und der Dampf auf den Abstellgrill ausströmt.

Mit dieser Funktion können Sie Dampf zum Aufschäumen der Milch oder zum Erhitzen von anderen Getränken erzeugen.

- Drücken Sie einmal die Taste Dampf.



- Nach kurzem Austritt des Kondenswasser beginnt der Dampf herauszuströmen.
- Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

Dampf

- Um den Vorgang zu unterbrechen, drücken Sie erneut die Taste "DAMPF".

WICHTIG: Die Dampfdüse nach jedem Dampfauswurf mit einem feuchten Tuch sorgfältig reinigen.

HINWEIS: Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes bzw. den Anweisungen des Herstellers entsprechendes Ablassen des Kondensats vorausgehen.

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 ÜBERSICHT

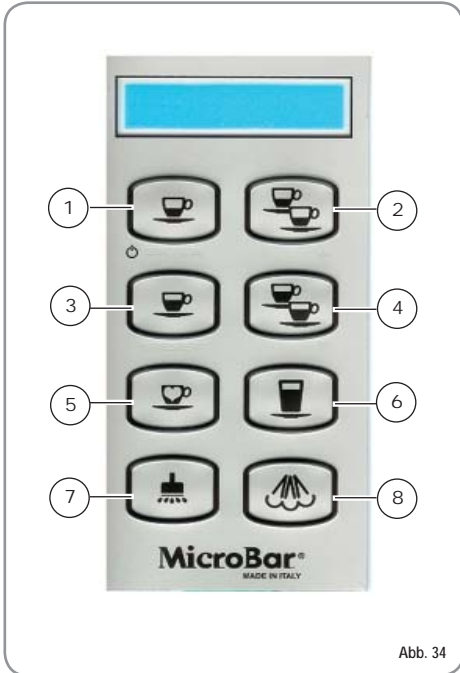


Abb. 34

- 1 Taste ENTER: Zugriff auf das Menü bzw. Speicherung der Werte und Übergang zum nächsten Schritt.
- 2 Taste CURSORI: Menü durchlaufen und Erhöhung/Verminderung der Werte.
- 4
- 3 Taste RESET: Speicherung und Rückkehr zum vorigen Schritt.

LISTE DER PROGRAMMIERBAREN FUNKTIONEN

Funktionen über den BEDIENER- und FACHMANN-Modus zugänglich.

1. SPRACHE
2. PRODUKT BEZEICHNUNG
3. PROG. DOSEN
4. PROG. MAHLWERK 1S
5. PROG. MAHLWERK 2S
(nur Version mit doppeltem Mahlwerk)
6. MILCHDOSIS
7. TAG/UHRZEIT

















8. PROG. ON/OFF
9. ENERGIEEINSPARUNG

Diese Funktionen sind NUR über den FACHMANN-MODUS vorzunehmen.



Diese Einstellungen dürfen NUR von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Einstellungsarbeiten, die von NICHT qualifizierten Technikern oder anderen berechtigten Personen durchgeführt werden könnten die Garantiansprüche unwirksam machen.

Die Funktionen, die im FACHMANN-MODUS neben den zuvor genannten ermöglicht werden, sind:

10. VORBRÜHUNG 
11. PRESSUNG 
12. KAFFEESATZZÄHLER 
13. MELDUNG MILCH REINIGUNG 
14. ALARM REINIGUNG 
15. EINSTELLUNG GRUPPE 1 
16. EINSTELLUNG GRUPPE 2 
17. MÜHLEN KALIBRIERUNG 
18. KAFFEETEMPERATUR 
19. DAMPFTEMPERATUR 
20. GESAMTZÄHLER 1 
(nur bei Ausführung mit doppelter Kaffeemühle)
21. GESAMTZÄHLER 2 
(nur bei Ausführung mit doppelter Kaffeemühle)
22. GESAMTZÄHLER 
(alle Ausführungen)
23. PASSWORT 
24. SMART CARD 
25. WASSERFILTER 
26. ENTKALKUNG 

7.2 PROGRAMMIERUNG

Der Programmiermodus ermöglicht den Zugriff zu allen Funktionen des BEDIENER- und FACHMANN-Modus.

Um in die Programmierung zu gelangen, gehen Sie wie folgt vor:

HINWEIS: Vorgang bei eingeschalteter Maschine möglich.

- Den Schlüssel in das Schloss einstecken.
- Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Fronttür öffnen. Auf dem Display erscheint:



- Taste ENTER, drücken und Fronttür wieder schließen. Auf dem Display erscheint:

Bitte Warten
Maschine Kalt

- Sobald der Selbsttest abgeschlossen ist, kehrt die Maschine in den Ruhezustand zurück und auf dem Display erscheint der erste Menüpunkt der Programmierung:

LANGUAGE

TASTENFUNKTIONEN

▲▼: Durchlauf der Liste programmierbare Funktionen und/oder Wertverminderung / Werterhöhung.

ENTER: Zugang zum Menü / Untermenü und Eingabebestätigung.

RESET: Verschiebung zum vorigen Niveau und Datenspeicherung.

7.3 PROGRAMMIERUNG VERLASSEN

Zum Verlassen der Programmierung gehen Sie wie folgt vor:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei eingeschalteter Maschine möglich sowie bei jeder angezeigten Funktion.

- Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel die Maschinenfront öffnen.
- Das Schloß hierzu befindet sich vorne rechts unten.
- Zum Öffnen den Schlüssel kurz gegen den Uhrzeigersinn dreht.

Auf dem Display erscheint:

Maschine Aus
Tur offen

- Die Front der Maschine schließen und mit dem Schlüssel wieder Verriegeln. Auf dem Display erscheint:

Maschine Aus
Tag Stunde

Taste „ENTER“ drücken, um die Maschine definitiv einzuschalten:



- Alternativ dazu einen Funktionsdurchlauf über die Taste ▼ vornehmen, bis nachstehende Meldung erscheint:

Maschine Bereit
Tag Stunde

7.4 PROGRAMMZYKLUS BEDIENER-MODUS

1. SPRACHE

Die Betätigung der Taste ENTER blendet das Untermenü ein. Hier erfolgt die Einstellung der Schnittstellensprache zwischen der Maschine und dem Bediener, welche vom Display angezeigt wird.

Wählen Sie mit den Tasten ▲▼ die gewünschte Sprache aus. Gewählt werden kann zwischen: Italienisch, Englisch, Spanisch, Deutsch, Französisch, Holländisch, Schwedisch, Finnisch, Norwegisch, Russisch und Japanisch.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

2. NAME PRODUKT:

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü. Es wird das jeweilige Getränk zu jeder einzelnen Taste angezeigt. Beispiel:

Name produkt: 1
Kleiner Brauner

In diesem Fall zeigt die Taste ① die Kaffeeart „Espresso“ an.

Mit den Tasten ▲▼ durchlaufen Sie die Namen aller verfügbaren Produktbezeichnungen.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü. Durch Drücken der Taste ENTER übernehmen Sie die Bezeichnung für die entsprechende Taste und gelangen gleichzeitig zur Programmierung der nächsten Taste.

Folgende Tasten können programmiert werden:



Nach der Programmierung der letzten Taste wird zum nächsten Menüpunkt übergegangen.

HINWEIS: Die Tasten



können nur mit Getränken auf Milchbasis und Kaffeegetränken belegt werden.

Die Tasten



können nur mit Getränken auf Kaffeebasis belegt werden.

HINWEIS: Jeder Taste kann die Funktion DISABLE zugeordnet werden. In diesem Fall ist diese Taste gesperrt.

3. PROG. DOSEN

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü. Programmiert wird die Wassermenge für jedes einzelne Getränk.

- 1 Prog. Kaffeedosis Ristretto
- 2 Prog. Kaffeedosis 2 Ristretto
- 3 Prog. Kaffeedosis Espresso
- 4 Prog. Kaffeedosis 2 Espresso
- 5 Prog. Kaffeedosis Caffè
- 6 Prog. Kaffeedosis 2 Caffè
- 7 Prog. Kaffeedosis CoffeCreme
- 8 Prog. Kaffeedosis Caffelatte
- 9 Prog. Kaffeedosis Caffè Macchiato
- 10 Prog. Kaffeedosis Cappuccino
- 11 Prog. Kaffeedosis Big Cappuccino
- 12 Prog. Kaffeedosis Tee
- 13 Maximaldauer Dampf

Tasten ▲▼ Anstieg / Senkung der zur Erzielung des Getränks oder Tees eingesetzten Wassermenge und maximale Dampfabgabedauer.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

4. PROG. MAHLWERK 1 S

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü. Für jedes Getränk kann die Mahldauer des rechten Mahlwerks eingestellt werden (Sek.).

- 1 Mahldauer Ristretto
- 2 Mahldauer 2 Ristretto
- 3 Mahldauer Espresso
- 4 Mahldauer 2 Espresso
- 5 Mahldauer Caffè
- 6 Mahldauer 2 Caffè
- 7 Mahldauer CoffeCreme
- 8 Mahldauer Caffelatte
- 9 Mahldauer Sek. Macchiato
- 10 Mahldauer Sek. Cappuccino
- 11 Mahldauer Sek. Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ ist der Anstieg / die Senkung der Mahldauer für das betreffende Getränk möglich.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

HINWEIS: In der Version mit doppelter Kaffeemühle wird bei Einstellung des Parameters auf 0 die linke Mühle freigegeben.

5. PROG. MAHLWERK 2 S (nur in der Version mit doppeltem Mahlwerk)

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Für jedes Getränk kann die Mahldauer des linken Mahlwerks eingestellt werden (Sek.).

- 1 Mahldauer Ristretto
- 2 Mahldauer 2 Ristretto
- 3 Mahldauer Espresso
- 4 Mahldauer 2 Espresso
- 5 Mahldauer Caffè
- 6 Mahldauer 2 Caffè
- 7 Mahldauer CoffeCreme
- 8 Mahldauer Caffelatte
- 9 Mahldauer Sek. Macchiato
- 10 Mahldauer Sek. Cappuccino
- 11 Mahldauer Sek. Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ ist der Anstieg / die Senkung der Mahldauer für das betreffende Getränk möglich.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

6. MILCHDOSIS

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Milchmenge über Zeit (in Sek.).

- 1 Milch
- 2 Caffelatte
- 3 Macchiato
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ der Anstieg / die Senkung der Milchabgabedauer für das betreffende Getränk möglich.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

7. TAG/UHRZEIT

PDurch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert werden der Tag, die Stunden und Minuten, die das Maschinendisplay anzeigen wird.

- 1 Tag
- 2 Stunde
- 3 Minuten

Mit den Tasten ▲▼ ist der Anstieg / die Senkung der Funktionswerte möglich.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren wieder zum Ausgangsmenü zurück, ohne die eingestellten Werte zu speichern.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert. Nach der Einstellung des Tages wird wieder zum Ausgangsmenü zurückgekehrt.

8. PROGRAM. ON/OFF

Programmiert wird das automatische ON/OFF (Ein- / Ausschaltung) der Maschine, wobei sich der Hauptschalter der Maschine auf ON befinden muss.

In der Maschine wurden die Wochentage standardgemäß auf den Modus „RUHE“ geschaltet. Folglich den Hauptschalter der Maschine betätigen, um die Maschine ein-/ auszuschalten.

Mit der Taste ENTER erhalten Sie Zugriff zum Untermenü. Das Display wird dabei folgende Meldung einblenden:



Sonntag
EIN07:30AUS23:30

Durch die Betätigung von ▲▼ sind die Einstellungen aller Wochentage einblendbar.

RESET drücken, um den SONNTAG als wöchentlicher Ruhetag einzustellen. Hierzu die automatische Ein- und Ausschaltung deaktivieren.

Das Display zeigt folgende Meldung an:



Sonntag
Ruhetag

Drücken Sie ENTER, um wieder die automatische Ein- / Ausschaltung zu aktivieren.

Falls Sie die Einstellung speichern möchten: Die Taste ▲ drücken, um die Einstellungen des nächsten Tages einzublenden.

Bei der Betätigung von ENTER beginnt die Einschaltuhr zu blinken. Drücken Sie die Tasten s t, um die Uhrzeit zu erhöhen / senken.

Nach der Einstellung der gewünschten Uhrzeit gilt es nun, ENTER zu drücken, um den darauffolgenden Tag einzustellen.

Drücken Sie nach SAMSTAG die Taste ▼, um wieder zum vorigen Menü zurückzukehren.

9. ENERGIEEINSPARUNG

Programmiert wird die Zeitspanne, nach deren Ablauf die Maschine die Energieeinsparvorrichtung aktiviert. Der Heizkessel wird weiterhin die Betriebstemperatur beibehalten.

Die Betätigung der Taste ENTER blendet das Untermenü ein.

- 1 Stunde:Minuten

Mit den Tasten ▲▼ kann der Anstieg / die Senkung der Zeitspanne um 30 Minuten eingestellt werden, nach deren Ablauf die Funktion ENERGIEEINSPARUNG aktiviert wird. Die Funktion wird deaktiviert, wenn der Zähler auf Null gelassen wird.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegabene Wert wird gespeichert.

7.5 PROGRAMMZYKLUS FACHMANN-MODUS


Um Zugriff auf die Funktionen zu erhalten, die nur im FACHMANN-MODUS programmierbar sind, ist der Durchlauf der im BEDIENER-MODUS zugänglichen Funktionen nötig, bis das Display nachstehende Meldung anzeigt:



Das richtige Passwort eingeben, um Zugriff zum ersten Punkt des Programmiermenüs zu erhalten, der über den FACHMANN-MODUS zugänglich ist.

HINWEIS: Das Standardpasswort lautet:



Um folglich die dem Fachmann vorbehaltenen Funktionen ausüben zu können, sofern man diesen Vorgang zum ersten Mal ausführt oder das Passwort nicht geändert wurde, ist die Taste  der Maschinentastatur fünf Mal hintereinander wiederholt zu betätigen.

Falls ein falsches Passwort eingegeben wird, blendet die Maschine die Programmierung automatisch aus und stellt sich auf den Status Maschine Bereit.

10. VORBRÜHUNG

Drücken Sie die Taste ENTER um das Untermenü einzublenden.

Für jedes einzelne Getränk kann die Vorbrüfung des Kaffee-Pads (Ja oder NEIN) programmiert werden.

- 1 Vorbrüfung Ristretto
- 2 Vorbrüfung 2 Ristretto
- 3 Vorbrüfung Espresso
- 4 Vorbrüfung 2 Espresso
- 5 Vorbrüfung Caffè
- 6 Vorbrüfung 2 Caffè
- 7 Vorbrüfung CoffeeCrema
- 8 Vorbrüfung Caffelatte
- 9 Vorbrüfung Macchiato
- 10 Vorbrüfung Cappuccino
- 11 Vorbrüfung Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ bestätigen / deaktivieren Sie die Vorbrüfung des Serving-Pads.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

11. ANPRESSUNG

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Sie können für jedes Produkt eine zusätzliche Anpressung des Kaffeemehls einstellen (JA oder NEIN).

- 1 Anpressung Ristretto
- 2 Anpressung 2 Ristretto
- 3 Anpressung Espresso
- 4 Anpressung 2 Espresso
- 5 Anpressung Caffè
- 6 Anpressung 2 Caffè
- 7 Anpressung CoffeeCrema
- 8 Anpressung Caffelatte
- 9 Anpressung Macchiato
- 10 Anpressung Cappuccino
- 11 Anpressung Big Cappuccino

Mit den Tasten ▲▼ bestätigen / deaktivieren Sie die Anpressung des Serving-Pads für das gewünschte Getränk.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Mit der Taste ENTER durchlaufen Sie jeden einzelnen Punkt des Untermenüs und speichern den eingestellten Wert.

12. KAFFEESATZZÄHLER

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Anzahl der Kaffeesätze, nach deren Erreichen eine Meldung um die Entleerung der Kaffeesatzschublade bittet. Die Maschine stoppt, damit dieser Vorgang ohne eine Gefahrensituation ausgeführt werden kann.

Mit den Tasten ▲▼ erhöhen / senken Sie die Anzahl der Kaffeesätze, nach deren Erreichen die Kaffeesatzschublade entleert werden soll.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste ENTER ist deaktiviert.

13. MELDUNG MILCH REINIGUNG

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Anzahl der vergangenen Stunden nach dem letzten Bezug eines Milchproduktes, bis zur Aufforderung den Milchschaumer zu reinigen.

Mit den Tasten ▲▼ erhöhen / senken Sie die Anzahl der Stunden, in denen die Meldung der Milchschaumerreinigung eingeblendet werden soll. Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste ENTER ist deaktiviert.

14. MELDUNG KAFFEE REINIGUNG

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Reinigung der Gruppe in dem Moment, in die Maschine ausgeschaltet wird.

Mit den Tasten ▲▼ erhöhen / senken Sie die Anzahl der Reinigung, in denen die Meldung der Gruppenreinigung eingeblendet werden soll. Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste ENTER ist deaktiviert.

15. EINSTELLUNG GRUPPE 1

Durch Betätigen der Taste ENTER kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier wird die Anzahl der ENCODER- Impulse programmiert, bei der die Infusionskammer in den Standby- Zustand geht.

Tasten ▲▼ zum Erhöhen/Verringern der Anzahl der ENCODER- Impulse.
Taste RESET zum Verlassen des Untermenüs und Rückkehr zum Hauptmenü, mit Bestätigung des eingegebenen Werts.
Taste ENTER gesperrt.

HINWEIS: Es empfiehlt sich, die Einstellung nur dann zu ändern, wenn ein Original-Untersetzungsgetriebe durch einen anderen Typ ersetzt wird.

16. EINSTELLUNG GRUPPE 2

Durch Betätigen der Taste ENTER kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier wird die Anzahl der ENCODER- Impulse programmiert, bei der die Infusionskammer in die obere Stellung geht (Kammer geschlossen)

Tasten ▲▼ zum Erhöhen/Verringern der Anzahl der ENCODER- Impulse.

Taste RESET zum Verlassen des Untermenüs und Rückkehr zum Hauptmenü, mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

Taste ENTER gesperrt.

HINWEIS: Es empfiehlt sich, die Einstellung nur dann zu ändern, wenn ein Original-Untersetzungsgetriebe durch einen anderen Typ ersetzt wird.

17. MÜHLEN KALIBRIERUNG

Diese Funktion dient dazu die Abnutzung der Mahlscheiben auszugleichen

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Möglichkeit die Mahlmengen um 0,1 Sek. für alle 250 –1000 Kaffeezubereitungen zu erhöhen.

Wird der Parameter auf 0 festgelegt, ist die Funktion ausgeschaltet.

Mit den Tasten ▲▼ erhöhen / senken Sie die Anzahl der Getränkeabgabe, nach deren Ablauf die Mahldauer erhöht wird.

Die auswählbaren Werte sind 0, 250, 500, 750, 1000. Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert. Die Taste ENTER ist deaktiviert.

18. KAFFEETEMPERATUR

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Temperatur des Kaffeeessels.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Temperatur des Kaffeeessels erhöhen / senken. Die einstellbare Höchsttemperatur beträgt 105°C (221°F).

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Die Taste ENTER ist deaktiviert.

19. DAMPFTEMPERATUR

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Temperatur des Dampfkessels.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Temperatur des Dampfkessels erhöhen / senken. Die einstellbare Höchsttemperatur beträgt 130°C (266°F).

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Die Taste ENTER ist deaktiviert.

20. GESAMTZÄHLER 1 (nur bei Ausführung mit doppelter Kaffeeühle)

Durch Betätigen der Taste ENTER kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier wird die Anzahl der Zyklen angezeigt, die für jede Getränketaste nach Verwendung der rechten Kaffeeühle aufgeführt wurden.

Mit den Tasten ▲▼ können die verschiedenen Gesamtsummen der Zyklen durchgeblättert werden, die den einzelnen Tasten zugeordnet sind.

Mit der Taste RESET erfolgt die Rückkehr zum vorherigen Menü.

Auf der ersten Stelle wird bei Gedrückthalten der Taste ▲ die absolute Gesamtzahl der von der Maschine unter Verwendung der rechten Kaffeeühle hergestellten Portionen angezeigt.

Beispiel:

Wenn einmal die Taste 1Espresso und einmal die Taste 2Espresso betätigt wird, kann folgendes abgelesen werden:

Gesamtzahl Zyklen
1Espresso=1

Gesamtzahl Zyklen
2Espresso=1

Absolute Gesamtzahl
Portionen=3

Zum Nullstellen der Zählerstände der verschiedenen Zyklen, gleichzeitig die Tasten ▲▼ betätigen. Auf dem Display wird die Meldung "Counters Reset" angezeigt.

21. GESAMTZÄHLER 2

(nur bei Ausführung mit doppelter Kaffeeühle)

Durch Betätigen der Taste ENTER kann das Untermenü aufgerufen werden.

Hier wird die Anzahl der Zyklen angezeigt, die für jede Getränketaste nach Verwendung der linken Kaffeeühle aufgeführt wurden.

Mit den Tasten ▲▼ können die verschiedenen Gesamtsummen der Zyklen durchgeblättert werden, die den einzelnen Tasten zugeordnet sind.

Mit der Taste RESET erfolgt die Rückkehr zum vorherigen Menü.

Auf der ersten Stelle wird bei Gedrückthalten der Taste ▲ die absolute Gesamtzahl der von der Maschine unter Verwendung der linken Kaffeeühle hergestellten Portionen angezeigt.

Zum Nullstellen der Zählerstände der verschiedenen Zyklen, gleichzeitig die Tasten ▲▼ betätigen. Auf dem Display wird die Meldung "Counters Reset" angezeigt.

22. GESAMTZÄHLER (Alle Ausführungen)

Durch Betätigen der Taste ENTER kann das Untermenü aufgerufen werden. Folgendes wird angezeigt:

- Anzahl der Zyklen, die mit den einzelnen Getränketasten unter Verwendung der rechten und linken Kaffeeühle ausgeführt wurden.
- Gesamtzahl koffeinfreier Kaffee
- Gesamtzahl Spülzyklen
- Gesamtzahl Dampf
- Gesamtzahl Heißwasser
- Gesamt- Literzahl Wasser

Mit den Tasten ▲▼ können die verschiedenen Gesamtsummen durchgeblättert werden.

Mit der Taste RESET erfolgt die Rückkehr zum vorherigen Menü.

Auf der ersten Stelle wird bei Gedrückthalten der Taste ▲ die absolute Gesamtzahl der hergestellten Portionen unter Verwendung der linken Kaffeeühle angezeigt

Zum Nullstellen der Zählerstände der verschiedenen Zyklen und der Gesamtzahlen für koffeinfreien Kaffee, Dampf, Heißwasser, gleichzeitig die Tasten ▲▼ betätigen. Auf dem Display wird die Meldung "Counters Reset" angezeigt.

23. PASSWORT

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird das neue Passwort, das den Zugriff zu den Funktionen ermöglicht, die im FACHMANN-MODUS programmiert werden können.

Geben Sie eine 5-Tastenkombination ein (die Tastatur weist 8 Tasten auf) und stellen Sie das neue, gewünschte Passwort ein.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück, ohne den eingegebenen Wert zu speichern.

Die Taste ENTER speichert den eingegebenen Wert.

24. SMART CARD

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Aktivierung des SMART CARD-Lesers. Die Funktion wird aktiviert, sobald Sie den Parameter auf JA stellen.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie den SMART CARD-Leser aktivieren (JA) / deaktivieren (NEIN).

25. WASSERFILTER L

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Programmiert wird die Literanzahl der gelieferten Wassermenge, die für die Anzeige der Meldung Wasserfilterreinigung nötig ist.

Mit den Tasten ▲▼ können Sie die Literanzahl der gelieferten Wassermenge erhöhen / senken, die für die Anzeige der Meldung Wasserfilterreinigung nötig ist.

Mit der Taste RESET verlassen Sie das Untermenü und kehren zum Ausgangsmenü zurück. Der eingegebene Wert wird gespeichert.

Die Taste ENTER ist deaktiviert.

26. ENTKALKUNG

(Nur Microbar mit Tankversion)

Durch Drücken der Taste ENTER gelangen Sie ins Untermenü.

Die erste Meldung zeigt an, dass die Möglichkeit besteht, die Wasserhärte einzugeben:

Die Betätigung der Taste ▼ blendet den regelrechten Entkalkungszyklus ein.

Durch die Tasten ▲▼ ist eine der beiden Funktionen wählbar.

Wasser Haerte°Fr

26.1 EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Entkalkung
Cyklus Starten?

Die Taste ENTER führt die gewählte Funktion aus.

Durch die Taste RESET wird wieder das vorige Menüniveau eingeblendet.

Es besteht die Möglichkeit, die Wasserhärte in französische Grad und somit der Alarm für die Ausführung des Entkalkungszyklus einzustellen.

- Bei der Einblendung der Meldung:

Erhält man durch Betätigung der Taste ENTER Zugriff zur Funktion.

Wasser Haerte°Fr

Das Display zeigt:

Anhand der Tasten ▲▼ ist der Wasserhärteparameter einstellbar (erhöhen/senken).

Wasser Haerte°Fr
00

Durch die Betätigung der Taste ENTER wird wieder das Hauptmenü eingeblendet und die eingestellte Angabe gespeichert.

Durch die Betätigung der Taste RESET wird wieder das Hauptmenü eingeblendet, ohne die eingestellte Angabe zu speichern.

In der folgenden Tabelle kann die Übereinstimmung zwischen der eingestellten Härte und der verbrauchten Literanzahl Wasser bestimmt werden, über die hinaus die Meldung „ENTKALKUNG AUSFÜHREN“ eingeblendet wird.

WASSER HAERTE °FR	LITER HAERTE
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarm deaktiviert

HINWEIS: Der Alarm „ENTKALKUNG AUSFÜHREN“ unterbricht nicht den Maschinenbetrieb. Er setzt sich zusammen mit dem Literzähler zurück, sobald der Entkalkungszyklus beendet wird. Der Alarm ist deaktiviert, sofern der eingestellte Wert „00“ beträgt.

26.2 ENTKALKUNGSZYKLUS

Es wird der automatische Entkalkungszyklus der Maschinenkessel ausgeführt.

- Bei der Einblendung der Meldung:

Entkalkung
Cyklus Starten?

Wird der Entkalkungszyklus durch die Betätigung der Taste ENTER eingeleitet.

OPERATIV:

- Füllen Sie den Tankbehälter mit der Wasser- und Entkalkerlösung, bevor Sie mit der Entkalkung beginnen.

HINWEIS: Verwenden Sie mindestens 2 Liter (0.52 gal) Lösung.

- Die Maschine zeigt:

Entkalkung
Cyklus Starten?

- Die Taste ENTER drücken;
- Die Maschine beginnt das Wasser aus dem Tank aufzusaugen und dabei gleichzeitig das Heißwasser aus der Düse abfließen zu lassen. Nachdem die ganze Lösung im Tank aufgesaugt wurde, blendet die Maschine abwechselnd nachstehende Meldungen ein:

Entkalkung
Bitte Warten

Nachdem der erste Liter Lösung eingesaugt wurde, stoppt die Maschine für 5 Min. und saugt anschließend einen weiteren Liter Lösung ein.

- Nach Ablauf der Wartezeit zeigt das Display:

Entkalkung
WassertankFüllen

- Spülen Sie den Tankbehälter und füllen Sie ihn erneut mit sauberem Wasser (Maschine nicht ausschalten).

HINWEIS: Verwenden Sie mindestens 4 Liter (1,06 gal) Lösung - ansonsten muss der Zyklus neu aktiviert werden.

- Warten Sie nun etwa 5 Minuten.

- Das Display blendet anschließend nachstehende Meldung ein:

Gerät spult
Bitte Warten

- Die Maschine leitet durch die Betätigung der Taste ENTER den Spülzyklus ein und entnimmt aus dem Tankbehälter 2l Wasser, die aus der Düse abgestoßen werden.
- Bei diesem Vorgang blendet die Maschine Folgendes ein:

Gerät spult
Koffeinfreidruc.

- Die Maschine zeigt nach der 2l-Wasserentnahme aus dem Tankbehälter erneut Folgendes an:

Gerät spult
Press Enter

Die Maschine leitet durch die erneute Betätigung der Taste ENTER die zweite Spülzyklusphase ein und entnimmt weitere 2l Wasser aus dem Tankbehälter. Es erscheint Nachstehendes.

Gerät spult
Bitte Warten

- Am Ende der Spülphase zeigt die Maschine folgende Meldung an:

Maschine Kalt
Bitte Warten

Einige Minuten abwarten, damit sich die Maschine erwärmt. Sie wird sich anschließend auf den Zustand Maschine Bereit stellen.



ACHTUNG

Während der Erwärmung können sich einige Wasser- und Dampftropfen an der Heißwasserdüse bilden.



ACHTUNG

Nach der Entkalkung sollte der Dampf einige Minuten lang aktiviert werden.

8. SPEZIALFUNKTIONEN MASCHINENKALIBRIERUNG

8.1 RÜCKSTELLUNG DES WASSERZÄHLERS

Diese Funktion dient zum Zurücksetzen des Wasserzählers.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig die Taste mit der Ziffer:

7

bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

Wasserzähler
Bitte Warten

8.2 NULLSTELLUNG REINIGUNGSZYKLEN

Mit dieser Funktion kann der Reinigungszähler auf Null gesetzt werden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig die Taste mit der Ziffer:

5

bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

Reinigungszähler
Bitte Warten

8.3 NULLSTELLUNG MASCHINENPARAMETER

Mit dieser Funktion löschen Sie sämtliche von ihnen programmierte Daten und stellen diese auf den Urzustand der Maschine zurück (Werkseinstellungen):

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie nacheinander die Tasten mit den Ziffern:

ENTER

1

und RESET ;

3

bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

Bitte Warten
Lade Daten

8.4 MANUELLE STEUERUNG DER KAFFEEGRUPPE

Mit dieser Funktion kann der Motor, der die Kaffeegruppenautomatik darstellt, von Hand aktiviert werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (OFF).
- Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter wieder ein (ON) und drücken Sie gleichzeitig.

die Tasten ▲ 2 und ▼ 4 ;

bis auf dem Display folgende Anzeige erscheint:

Manuelle
Befehle

WICHTIG: Wenn sich die Maschine durch Drücken der Taste ▼ einschaltet, bewegt sich die Kaffeegruppe automatisch nach unten.

- Drücken Sie die Taste ▼ 4 um die Gruppe nach UNTEN zu bewegt.

- Drücken Sie die Taste ▲ 2 um die Kaffeegruppe nach OBEN zu bewegen.

- Um den Vorgang zu beenden, schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



ACHTUNG

Für die Säuberung der Maschine **NIEMALS** Wasserstrahlen einsetzen.

Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind.

Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss deren Reinigung vorgenommen werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

9.1 GEHÄUSEREINIGUNG

Vor jeglicher Reinigungsmaßnahme muss die Maschine energietechnisch auf den Status "0" gebracht werden (Schalter ausschalten und Stromnetz Kabel herausziehen).

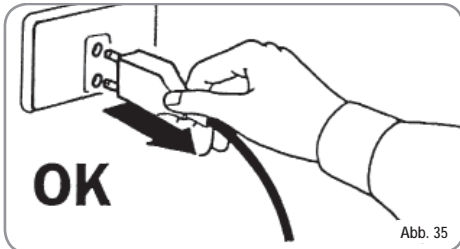


Abb. 35



ACHTUNG

Zum Reinigen keine Lösungsmittel oder Produkte auf Chlor- oder Scheuerbasis verwenden.

Reinigung des Arbeitsbereichs: Nehmen Sie die Arbeitsplatte ab, indem Sie diese von vorne nach oben abziehen. Entfernen Sie die darunter liegende Restwasserschale und reinigen Sie das Ganze mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.

Bodenreinigung: Verwenden Sie bei der Plattenreinigung ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

9.2 REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND CAPPUCCINO EINHEIT

HINWEIS: Halten Sie sich auch an die Instruktionen auf der Rückseite der Frontür.



Abb. 36

HINWEIS: Bevor Sie den Reinigungszyklus durchführen muss der Wassertank aufgefüllt werden. Nur bei Wassertankversion.

Die Maschine ist auf die Reinigung der Gruppe mittels Pads sowie der Cappuccinoeinheit mit flüssigem Reinigungsmittel eingestellt.

Die Maschine leitet den Reinigungszyklus ein, welcher eine Reihe von Warmwasserabgaben vorsieht, die durch eine Wartedauer voneinander getrennt sind. Die Zyklusdauer beträgt insgesamt etwa 4 Minuten.

Die Reinigung muß mindestens einmal pro Tag durchgeführt werden.



**ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR**

Der Reinigungszyklus mit Reinigungsmitteln darf nicht unterbrochen werden, da Rückstände der Mittel in der Maschine verbleiben können.

Für den Reinigungsablauf wie folgt vorgehen:

1. Ein mit Wasser gefülltes Gefäß neben die Maschine stellen.
2. Das Ansaugrohr darin einführen.
3. Nun das Reinigungsprodukt (20 ml [0.005 Gal] Puly Milk) hinzufügen.

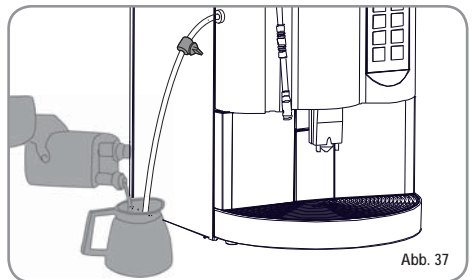


Abb. 37

4. Folgende Taste drücken:



5. Taste etwa 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis nachstehende Meldung erscheint:

Gerät reinigt
Reiniger

6. Die Klappe für gemahlene Kaffee öffnen.
7. Das Reinigungsmittel-Pad (Puly Caff) einlegen und Klappe wieder schließen.

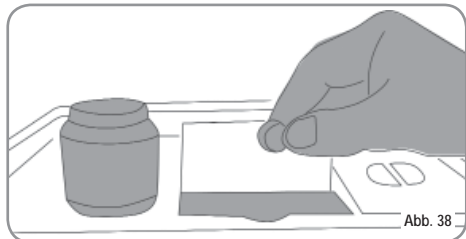


Abb. 38

8. Folgende Taste drücken:



Das Display zeigt Nachstehendes an:

Gerät reinigt



ACHTUNG

Drücken sie die Taste "KOFFEINFREI" nicht, beginnt der Reinigungsvorgang nach 20 Sekunden von selbst.

HINWEIS: Bei der Reinigung sind die Dosistasten nicht aktiviert.

- Am Ende des Waschzyklus zeigt das Display folgende Meldung:

Gerät spült
Press Enter

Einen reines Wasser enthaltenden Behälter einsetzen und die Taste ENTER drücken. Die Maschine führt den Spülvorgang durch und das Display zeigt folgende Meldung an:

Gerät spült

HINWEIS: Bei der Reinigung und Spülung ist es ratsam, ein Gefäß unter die Gruppe zu stellen oder die Restwasserschale nach der Reinigung und Spülung zu entleeren.

9.3 WIEDERAUFNAHME EINES UNTER- BROCHENEN REINIGUNGSVORGANGS

- Wird der Reinigungsvorgang auf Grund mangelnder Stromzufuhr unterbrochen, geht die Maschine bei der wieder Inbetriebnahme in die Grundposition über. Auf dem Display erscheint:

Reinigung notwen

- Drücken Sie erneut die Taste „KOFFEINFREI“, um die soeben im Abschnitt „REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND CAPPUCCINO EINHEIT“ beschriebenen Vorgänge zu wiederholen.

9.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND -ZULEITERS



**ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR**

- Bringen Sie die Maschine auf den energietechnischen Status „0“.
- Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss.
- Drehen Sie den Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie die Fronttür.

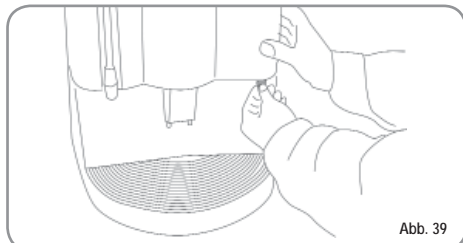


Abb. 39

- Entfernen Sie die eventuellen Kaffeerückstände an den Zuleiterwänden.

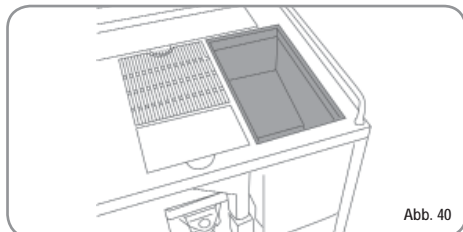


Abb. 40

9.5 REINIGUNG DER DAMPFDÜSE

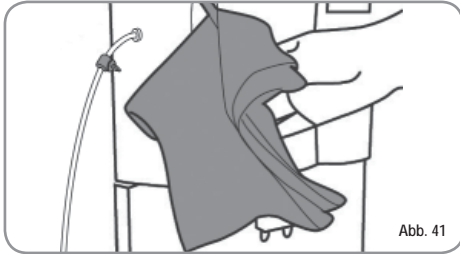
Reinigen Sie die Dampfdüse nach jeder Getränkeerwärmung.



**ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR**

Verwenden Sie ein mit warmem Wasser bzw. Neutralreiniger leicht angefeuchtetes Tuch.

Reinigen Sie die Restwasserschale mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste.



9.6 REINIGEN DES TROPFGITTERS

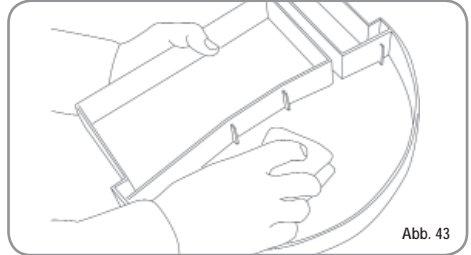
- Das Gitter kann mit einem Schwamm oder einer Bürste gereinigt werden.



9.7 REINIGEN DER RESTWASSERSCHALE

- Reinigen Sie die Restwasserschale mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste.

HINWEIS: Die Tropfschale ist Spülmaschinen geeignet.



ACHTUNG

Keine Lösungsmittel verwenden!

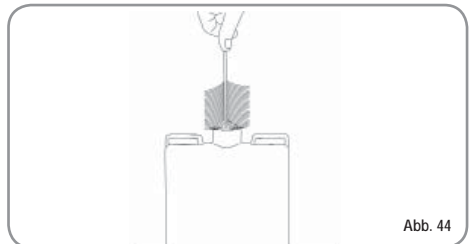
9.8 REINIGUNG DES FRISCHWASSERBEHÄLTERS



ACHTUNG

Die Maschine ausschalten, bevor Sie den Behälter auffüllen oder herausnehmen.

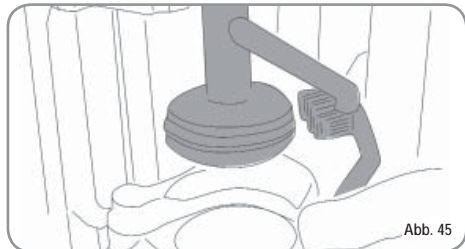
- Reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine hierzu geeignete Bürste.



HINWEIS: Den Tank gut ausspülen. Auf dem Tankboden sollten keine Rückstände zurückbleiben.

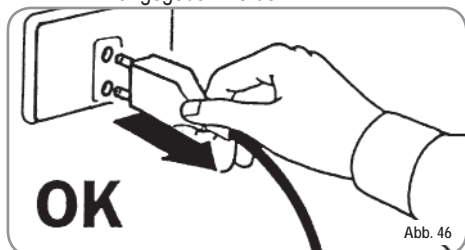
9.9 REINIGUNG DER DICHTUNG DES ZUTEILERS

- Entfernen Sie Verkrustungen oder Kaffeerückstände am Kolben sowie in der Kammer des Kaffeezuteilers mit einer Bürste. Sie sollten sämtlich Kaffeerückstände auch an anderen Stellen der Maschine entfernen.

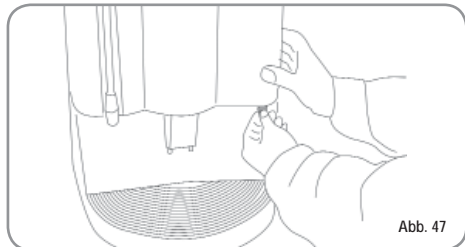


9.10 REINIGUNG DER CAPPUCCINATORE-EINHEIT

HINWEIS: Befolgen Sie auch die Anweisungen, die auf dem Etikett an der Fronttürinnenseite angegeben werden.

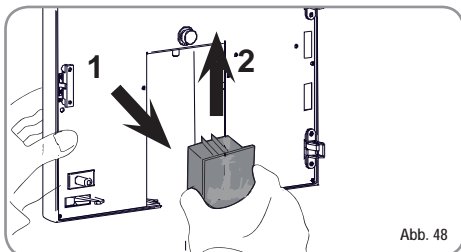


- Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss.
- Drehen Sie den Schlüssel zur Öffnung der Fronttür gegen den Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie die Fronttür.



WICHTIG: Vorsichtig vorgehen.

- Die ganze Cappuccinatoreinheit nebst Milchschaumer zu sich ziehen und herausnehmen.
- Den Milchschaumer von der Gruppe nach oben abziehen.



- Alle daran angeschlossenen Rohre abtrennen.
- Den Milchschaumer in seine Teile zerlegen und sorgfältig waschen.





HINWEIS: Vergeht zwischen 2 Milchprodukten mehr als eine Stunde, sollten Sie den Milchschaumer zwischendurch reinigen. Führen Sie dazu den Milch-Ansaugschlauch in ein Gefäß mit Kaltem Wasser anstelle von Milch.

- Montieren Sie die Cappuccinatore-Einheit wieder an und achten Sie dabei auf die Verbindungsleitungen.

HINWEIS: Das auf der Innenseite der Fronttür befindliche Klebeetikett lesen, da es die erneute Zusammensetzung erleichtert.


- Reinigen Sie die Restwasserschale (siehe Abschnitt „REINIGUNG DER RESTWASSERSCHALE“).

10. DATENTABELLE STANDARDEINSTELLUNG

PRODUKT	WASSER MENGE (cc)	MAHLZEIT IN SEKUNDEN (sec)	MILCHMENGE IN SEKUNDEN (sec)	VORBRÜHUNG	PRESSUNG	NR.
Ristretto	40	7		Nein	Ja	
2 Ristretto	80	9		Nein	Nein	
Espresso	50	7		Nein	Ja	
2 Espresso	100	9		Nein	Nein	
Caffè	60	7		Nein	Ja	
2 Caffè	120	9		Nein	Nein	
Caffe Creme	100	7		Nein	Nein	
2 Caffe Creme	200	9		Nein	Nein	
Cappuccino	50	7	12	Nein	Ja	
Big Cappuccino	60	7	15	Nein	Ja	
Macchiato	50	7	12	Nein	Ja	
Caffelatte	60	7	12	Nein	Ja	
Milch			15			
Heißwasser			20			
Dampf			55			
Anz. Kaffeesätze						20
Alarm Milchreinigung						00
Alarm Reinigung						00
Gruppeneinstellung						1,8 (Sek)
Einstellung Gruppe 1						275
Einstellung Gruppe 2						540
Kaffeetemperatur						98 (°C)
Dampftemperatur						125 (°C)
Wasserfilter						00
Mahlwerkeinstellung						
Reinigung Einsatzende						
Passwort						
Smart Card						Nein
Energieeinsparung						00
Wasser haerte °Fr						00






11. DISPLAYMELDUNGEN

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
<p>KAFFEESATZSCHUBLADE VOLL</p> <p>Maschine Bereit SatzkastenLeeren</p>	<p>Die Kaffeesatzschublade ist voll. Die Anzahl der darin vorhandenen Kaffeesätze hat den Wert erreicht, der in der Programmierung eingegeben wurde.</p>	<p>Auswurfsperr für Tasten auf Kaffeebasis.</p>	<p>Die Kaffeesatzschublade herausziehen und in einem Abfallbehälter entleeren. Schublade wieder einsetzen, sobald das Display nachstehende Meldung einblendet:</p> <p>Maschine Bereit TropfschaleFehl</p>	
<p>KAFFEESATZSCHUBLADE NICHT KORREKT EINGESETZT</p> <p>Maschine Bereit TropfschaleFehl</p>	<p>Die Kaffeesatzschublade wurde nicht korrekt eingesetzt.</p>	<p>Auswurfsperr Tasten auf Kaffeebasis.</p>	<p>Kaffeesatzschublade in die dafür vorgesehene Öffnung einsetzen. Falls dieser Alarm bei der Zubereitung eines Kaffeegetränks auftritt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Display zeigt diesen Alarm bis zur Vorbrüfung an, wobei jedoch die Getränkeausgabe erfolgt; • nach der Vorbrüfung ist der laufende Zyklus eingestellt. Der Kaffeezyklus wird zusammen mit dem Auswurf erst beim Wiedereinsetzen der Schublade wieder aufgenommen. <p>Falls dieser Alarm beim Reset eines Gruppeneinsatzes auftritt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Einsatz wird unterbrochen. Der Resetzyklus wird beim Wiedereinsetzen der Schublade wiederholt. 	
<p>POSITION MASCHINENTÜR</p> <p>Maschine Aus Tur offen</p>	<p>Türe offen.</p>	<p>Maschinenfunktionen gesperrt.</p>	<p>Maschinentür schließen.</p>	

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
<p>EIN REINIGUNGSZYKLUS IST NÖTIG</p> <p>MeldungReinigung</p>	<p>Es wurde die Anzahl der eingestellten Zyklen überschritten, nach deren Ablauf die Reinigung der Gruppe erforderlich ist.</p>	<p>Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.</p>	<p>E i n e n Reinigungszyklus vornehmen (siehe Abschnitt „REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)</p>	
<p>DIE REINIGUNG DES MILCHKREISLAUFES IST NÖTIG</p> <p>Milch Reinigung</p>	<p>Es wurde die Stundenanzahl seit der letzten Milchgetränkeabgabe überschritten, nach deren Ablauf die Reinigung des Milchkreislaufes erforderlich ist.</p>	<p>Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.</p>	<p>Nur für den Milchschaumer einen Reinigungszyklus vornehmen. Wie bei der kompletten Reinigung ist auch in diesem Fall die Taste  5 Sekunden lang gedrückt zu halten, ohne jedoch die Reinigungs-Pads, die für die Gruppenreinigung erforderlich sind, einzusetzen. (Siehe Punkte 1, 2, 3, 4 des Abschnitts „REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)</p>	
<p>REINIGUNG EINSATZENDE</p> <p>ShutDown Clean Press Enter</p>	<p>Während der Programmierung wurde die Reinigung am Ende des Gruppeneinsatzes eingestellt.</p>	<p>Die Reinigung am Ende des Einsatzes durchführen, bevor die Maschine ausgeschaltet wird.</p>	<p>Die Taster ENTER drücken (siehe Display). Die Maschine führt die Reinigung am Ende des Maschineneinsatzes automatisch durch und liefert etwa 50ccm Wasser. Danach schaltet sie sich aus.</p>	
<p>NOTWENDIGKEIT EINES ENTKALKUNGSZYKLUS</p> <p>Decalcification notwen</p>	<p>Die Literanzahl, nach der ein Entkalkungszyklus nötig ist, wurde überschritten.</p>	<p>Die Meldung wird eingeblendet, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.</p>	<p>E i n e n Entkalkungszyklus vornehmen (SIEHE letzter Abschnitt „ENTKALKUNG“).</p>	

12. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
<p>ALARM GRUPPE MOTOR OBERER KOLBEN</p> <p>Xxxxxx Gruppenfehler</p>	<p>Während des Gruppeneinsatzes hat der obere Kolben die eingestellte Höchstdauer von 10 Sekunden vor der Erkennung des Motoranlaufs überschritten.</p>	<p>L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; l'operatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.</p>	<p>Die Maschinentür öffnen und schließen.</p>	<p>Falls der Alarm ein zweites Mal erscheint, ist der Fachmann zu Rate zu ziehen.</p>
<p>ALARM KESSELAUFFÜLLUNG</p> <p>FehlerBoilerful</p>	<p>Beim Auffüllen des Kessels wurde die Höchstdauer von 3 Minuten überschritten; die Füllstandsonde ist unbedeckt.</p>	<p>Die Maschine stoppt.</p>		<p>Falls der Alarm ein zweites Mal erscheint, ist der Fachmann zu Rate zu ziehen.</p>
<p>ALARM TURBINE</p> <p>Nach der Erfassung des Alarms zeigt die Kontrolleinheit auf dem Display die Meldung über das laufende Getränk und die mit dieser Funktion verbundene Fehlermeldung abwechselnd an. Zum Beispiel:</p> <p>FehlerWasserzahl</p>	<p>Der Volumenzähler sendet dem Steuergehäuse 5 Sekunden lang keine Impulse.</p>	<p>Die Getränkeabgabe setzt sich bis zum Ablauf der 60-Sekundendauer oder der Betätigung einer x-beliebigen Taste auf Kaffeebasis fort.</p>	<p>Die Maschinentür öffnen und schließen. Die Kontrolleinheit wiederholt das Einschaltverfahren der Maschine.</p>	<p>Falls die Alarmbedingung besteht, kann die Maschine von Hand bedient werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die gewünschte Taste betätigen, um die Dosis einzuleiten. • Dieselbe Taste drücken, um die laufende Dosis zu stoppen, nachdem die Dosis in der Tasse überprüft wurde. <p>Den Kundenservice benachrichtigen.</p>

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
ALARM TANK LEER 	Der Wassertank ist leer.	Es wird kein Kaffee eingeschenkt; die laufende Dosis wird unterbrochen	Den Tank mit Wasser füllen.	Die Taste Heißwasser betätigen, um eventuelle Luftblasen zu beseitigen.
ALARM REINIGER 	Der Volumenzähler hat die lieferbare Literanzahl von Wasser erreicht, die bei der Programmierung festgelegt wurde.	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe. Die Dosis wird nicht unterbrochen oder ist veränderbar.	Die Salze der Reinigungsvorrichtung regenerieren. Zur Löschung des Alarms siehe Abschnitt „NULLSTELLUNG LITER REINIGUNGSZÄHLERS“.	Dieser Alarm sperrt die Getränkeausgabe nicht. Es besteht die Möglichkeit, den Reinigeralarm zu beheben, indem der Literwert auf Null gestellt wird (siehe Abschnitt „PROGRAMMIERUNG“).
ALARM TEMPERATURSONDE DEFECT  	Bruch eines der beiden Temperatursonden.	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe.	Die defekte Sonde ersetzen.	Dieser Alarm sperrt die Getränkeausgabe.
ALARM KAFFEEMENGE 	Zu viel Kaffee in der Kammer.	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe. Ausstoßzyklus.	Die Kaffeemenge reduzieren.	

¡Enhorabuena!

Con la compra del modelo MICROBAR usted ha hecho una óptima elección.

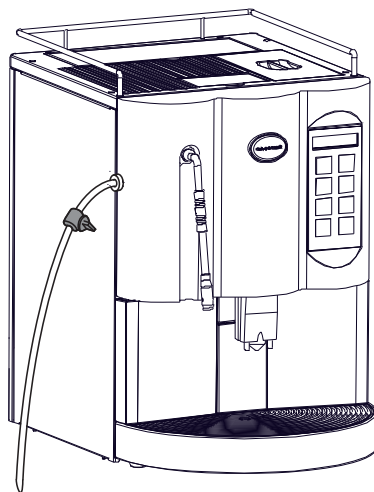
Es por esto que usted ahora no tiene un simple erogador de café, sino una verdadera y propia máquina para café expreso completamente automática y enteramente dirigida por un microprocesador. Esto quiere decir extremada fiabilidad y facilidad de uso.

Estamos seguros que nuestro modelo MICROBAR aumentará la confianza hacia la Nuova Simonelli y Usted seguramente aconsejará a otros la adquisición de esta máquina de café, desde el momento que el modelo MICROBAR ha sido elegido para aumentar la rentabilidad del servicio cafetería optimizando al máximo los costes del ejercicio.

Esta máquina ha sido construida siguiendo las directivas CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 89/109 y sucesivas modificaciones.

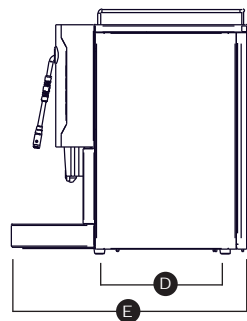
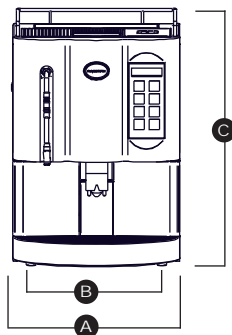
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PESO NETO	30 Kg	66 Lb
PESO BRUTO	33 Kg	72 Lb
POTENCIA TÉRMICA	2000 W	2000 W
DIMENSIONES	A 320 mm	A 12 ^{1/4} inc
	B 200 mm	B 7 ^{3/8} inc
	C 480 mm	C 18 ^{3/8} inc
	D 260 mm	D 10 ^{1/16} inc
	E 400 mm	E 15 ^{5/16} inc



INDICE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .. 77	7.2 PROGRAMACIÓN..... 95
1. DESCRIPCIÓN..... 79	7.3 SALIDA DE LA PROGRAMACIÓN 96
1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar)..... 79	7.4 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODO USUARIO.. 96
1.2 DESCRIPCIÓN INTERNA MICROBAR..... 79	7.5 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODO TÉCNICO 99
2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD..... 81	8. FUNCIONES ESPECIALES CALIBRADOS MÁQUINA..... 104
3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 85	8.1 PONER A CERO EL CONTADOR LITROS DEPURADOR 105
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 85	8.2 PONER A CERO LOS CICLOS DE LAVADO.. 105
3.2 TRANSPORTE..... 85	8.3 PONER A CERO PARÁMETROS MÁQUINA.. 105
3.3 GESTIÓN 85	8.4 GESTIÓN MANUAL GRUPO EROGACIÓN CAFÉ 105
4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES 86	9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 105
4.1 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON TANQUE 86	9.1 LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA 105
4.2 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON CONEXIÓN DIRECTA..... 87	9.2 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR 105
4.3 LLENADO CONTENEDOR CAFÉ 87	9.3 RESTABLECIMIENTO DE UN LAVADO INTERRUMPIDO 106
4.4 ENCENDIDO 88	9.4 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y DEL TRANSPORTADOR DEL CAFÉ 106
4.5 ENCENDIDO 88	9.5 LIMPIEZA DEL LANZA VAPOR..... 107
5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO 89	9.6 LIMPIEZA DE LA REJILLA RECIPIENTE DE GOTEO 107
5.1 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIENDA... 89	9.7 LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE GOTEO.... 107
5.2 REGULACIÓN AIRE CAPUCHINADOR 89	9.8 LIMPIEZA TANQUE AGUA 107
5.3 REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE 89	9.9 LIMPIEZA GUARNICIÓN GRUPO..... 108
6. UTILIZACIÓN..... 90	9.10 LIMPIEZA CAPUCHINADOR 108
6.1 ENCENDIDO 90	10. TABLA DATOS IMPOSTACIONES ESTÁNDAR... 109
6.2 APAGADO 90	11. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA..... 110
6.3 CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR..... 90	12. MENSAJES ALARMA BLOQUEOS MÁQUINA 112
6.4 CONFIGURACIÓN SELECCIÓN 91	INSTALACIÓN ELÉCTRICA..... 115
6.5 PREPARACIÓN CAFÉ..... 91	
6.6 PREPARACIÓN 2 CAFÉS 92	
6.7 PREPARACIÓN CAFÉ CORTO CAFÉ CREMA. 92	
6.8 PREPARACIÓN CAFÉ LECHE 92	
6.9 PREPARACIÓN CAPUCHINO, CAPUCHINO GRANDE..... 92	
6.10 MANCHADO (3 capas:leche/café/leche)..... 93	
6.11 LECHE CALIENTE 93	
6.12 PREPARACIÓN CAFÉ DESCAFEINADO EN POLVO 93	
6.13 USO SEGUNDO MOLINILLO (SÓLO versión con doble molino)..... 93	
6.14 AGUA CALIENTE 94	
6.15 VAPOR 94	
7. PROGRAMACIÓN..... 95	
7.1 LEYENDA..... 90	

1. DESCRIPCIÓN

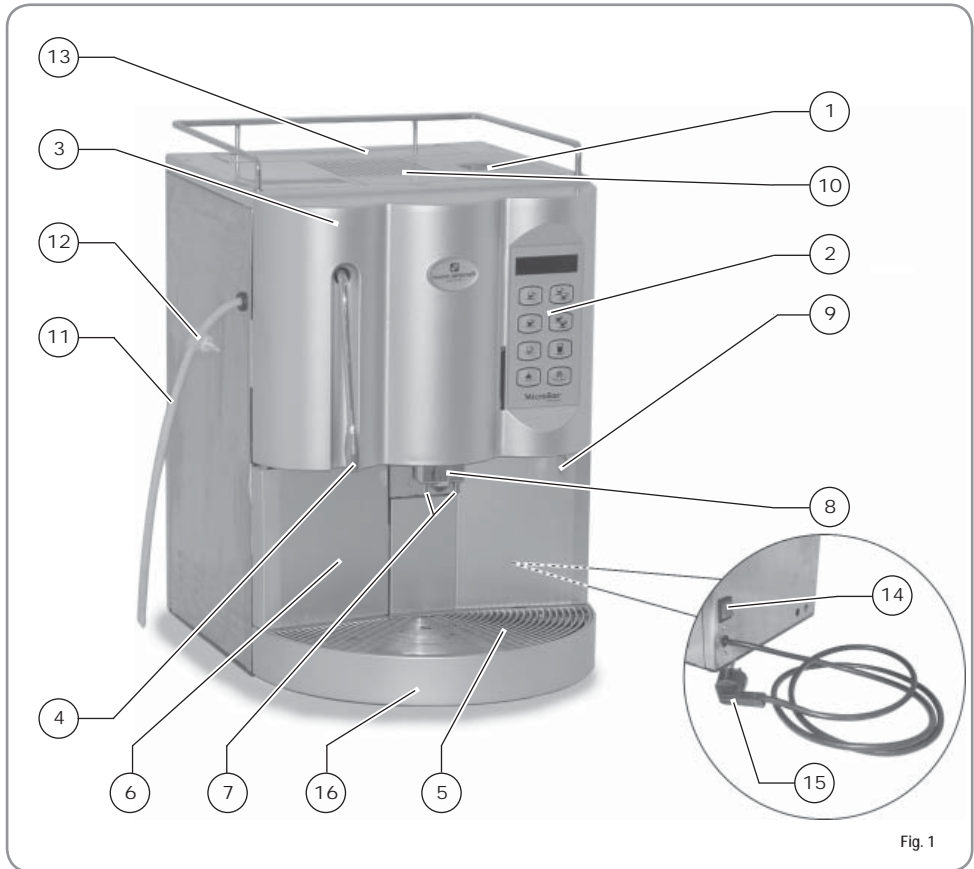


Fig. 1

LEYENDA

- | | | | |
|----|---|----|-------------------------------------|
| 1 | Tapa acceso contenedor café en granos | 11 | Tubo aspiración leche |
| 2 | Panel comandos | 12 | Grifo regulación flujo leche |
| 3 | Puerta delantera | 13 | Ventanilla acceso tanque agua |
| 4 | Lanza vapor/Lanza agua caliente | 14 | Interruptor general (ON/OFF) |
| 5 | Rejilla contenedor recipiente de goteo | 15 | Enchufe de conexión a la red |
| 6 | Cajón posos | 16 | Contenedor recipiente de goteo agua |
| 7 | Erogadores café | | |
| 8 | Salida erogación leche/capuchino | | |
| 9 | Llave Apertura/Cierre puerta de comando | | |
| 10 | Ventanilla acceso transportador café molido | | |

1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar)

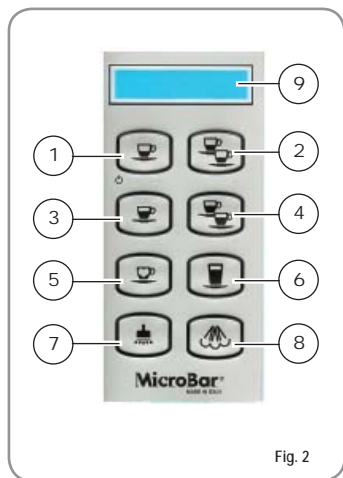


Fig. 2

1.2 DESCRIPCIÓN INTERNA MICROBAR

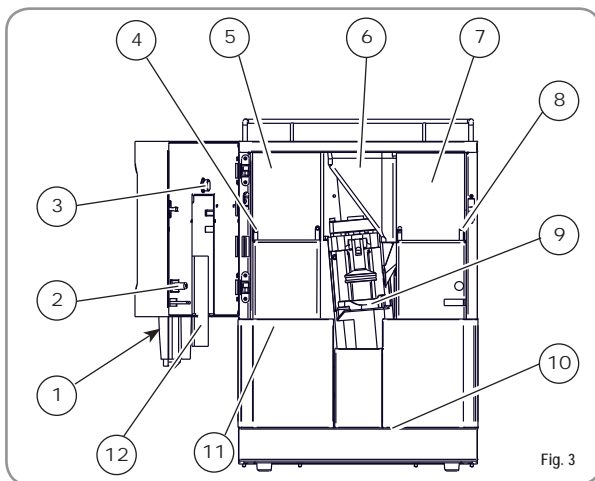


Fig. 3


LEYENDA


- 1 Tecla 1 Espresso
- 2 Tecla 2 Expressos
- 3 Tecla 1 Café
- 4 Tecla 2 Café
- 5 Botón Segundo Molinillo, Descafeinado, Ciclo Lavado
- 6 Tecla 1 Café leche
- 7 Tecla Agua Caliente
- 8 Tecla Vapor
- 9 Display LCD

LEYENDA

- 1 Llave – Cerradura puerta
- 2 Micro apertura puerta
- 3 Regulación aire capuchinador
- 4 Tornillo regulación molienda café en grano molinillo izquierdo
- 5 Contenedor café en grano molinillo izquierdo
- 6 Rampa caída café molido
- 7 Contenedor café en grano molinillo derecho
- 8 Tornillo regulación molienda café en grano molinillo derecho
- 9 Grupo erogador
- 10 Contenedor recipiente de goteo
- 11 Cajón fondos
- 12 Capuchinador

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

 El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

 Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.

 **PELIGRO DE CONTAMINACIÓN**

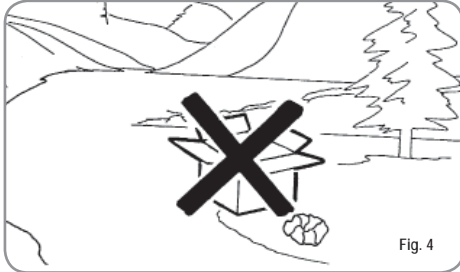




Fig. 4

 La máquina es adecuada para instalarla en ambientes como áreas de servicio para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en casas rurales, en espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ambientes residenciales.


 Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa se encuentra en la parte posterior de la máquina, abajo y a la izquierda. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado.

El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación.


Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiéndose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora





Fig. 5


 En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

 Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano.

 El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado.

 La alimentación del dispositivo se tiene que efectuar con agua idónea para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que adquirir del propietario/gestor del sistema confirmación de que el agua respete los requisitos arriba mencionados.

 Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erróneos e irrazonables.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo el circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.

A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones nominales de funcionamiento.

Después de alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento" se efectúan las siguientes erogaciones:

- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- apertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto

Al acabar la instalación sería una buena norma redactar un informe de todo lo efectuado.

El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

- no tocar el aparato con manos o pies mojados;

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



Fig. 6

- no usar el aparato con los pies descalzos;
- no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;

- no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;

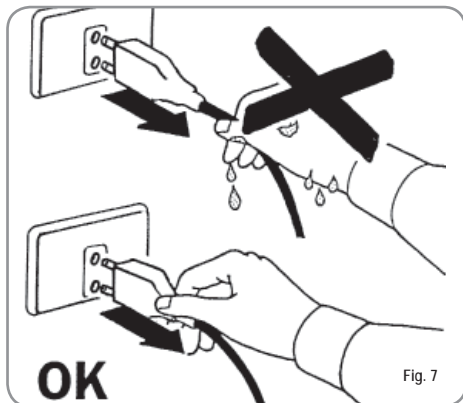


Fig. 7

- no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leído y comprendido este manual.

El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.

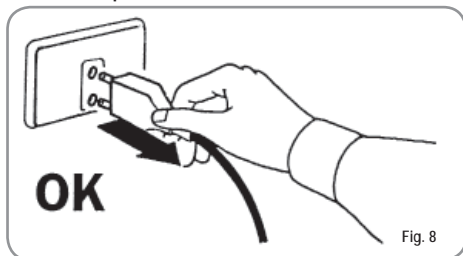


Fig. 8


Para las operaciones de limpieza llevar la máquina a estado energético "0", es decir, "INTERRUPTOR MÁQUINA APAGADO Y ENCHUFE DESCONECTADO" y atenerse exclusivamente a cuanto está previsto en el presente manual.


En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia

autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.

El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

 En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.

 Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación.

 No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calentatazas.

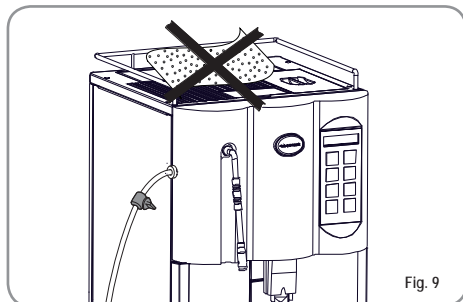





Fig. 9

 El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

 Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.

 **ATENCIÓN**
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

 No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente : para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.

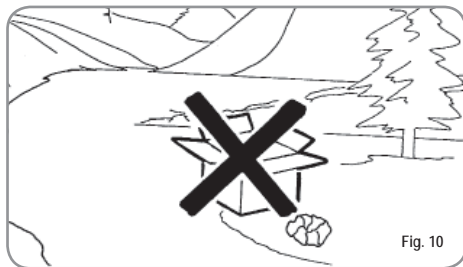




Fig. 10

 Para favorecer la aireación de la máquina posicionarla a 15 cm (5.9 in) del muro o de otras máquinas por la parte de la aireación.

 Para favorecer la aireación de la máquina posicionarla a 15 cm. del muro o de otras máquinas por la parte de la aireación.

 **ATENCIÓN**
PELIGRO DE INTOXICACIÓN



 Una vez iniciado el lavado de la máquina, no interrumpirlo, pueden quedar residuos de detergente en el interior del grupo de erogación.





Fig. 11


 **ATENCIÓN**
PELIGRO DE QUEMADURAS

 Recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, manutención, descarga, regulación, el usuario cualificado tiene que ponerse los guantes de trabajo y los zapatos contra los accidentes.

 **ATENCIÓN**
PELIGRO DE CORTE

 El usuario en el momento de la incorporación del café, no tiene que meter las manos en el interior del contenedor.

 **ATENCIÓN**
PELIGRO MECÁNICO

 No apretar y/o estirar el interruptor de seguridad.

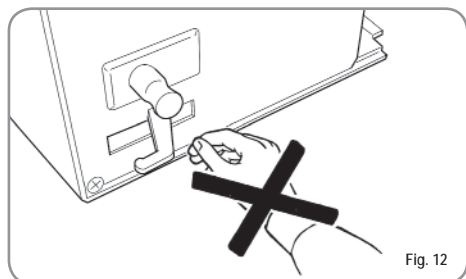



Fig. 12

 **ATENCIÓN**



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Bajo los sentidos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "realización de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido

separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación. El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997.

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación. El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997.

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

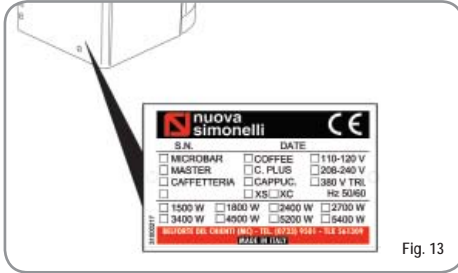


Fig. 13

3.2 TRANSPORTE

La máquina se transporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.

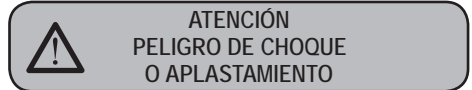
El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN



El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo. Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm (11.8 in) desde el suelo e ir a la zona de carga. Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.

Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm (11.8 in) del suelo, hasta el área de almacenamiento.



Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.

El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

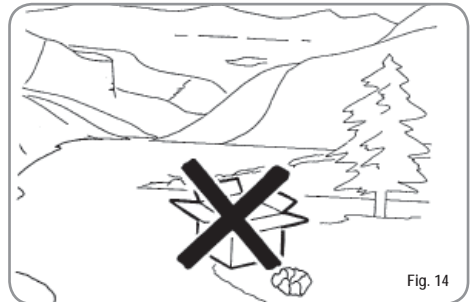
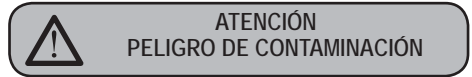


Fig. 14

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES



ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No abandonar el embalaje en el medio ambiente.



Fig. 15

Antes de proceder con cualquier operación de instalación y regulación, se tienen que leer y comprender bien las PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD de este manual.

La empresa no responde de ningún daño a cosa o persona derivado de una falta de cumplimiento de las prescripciones de seguridad, instalación y mantenimiento, de este manual.



ATENCIÓN

Colocar la máquina sobre un plano horizontal para evitar cualquier posible funcionamiento defectuoso.



ATENCIÓN

No instalar la máquina en ambientes en los que pueda entrar en contacto con chorros de agua.



ATENCIÓN

La máquina es idónea para trabajar los siguientes alimentos:

- Café en grano
- Café descafeinado en polvo
- Leche (no en polvo)

Cualquier empleo de la máquina con alimentos diferentes de los nombrados precedentemente puede provocar graves daños a la misma máquina.



ATENCIÓN

La máquina está preparada para trabajar en un campo de temperatura +5°C - +40°C (41°F - 104°F).



ATENCIÓN
PELIGRO DE CORTOCIRCUITO

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, verificar que exista correspondencia entre el voltaje para el cual aquella ha sido predispuesta y el de la instalación.

NOTA: Al principio de la actividad diaria y de todas formas en el caso en que haya pausas mayores de 8 horas hay que proceder a efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores adjudicados.

NOTA: En el caso de ejercicios en que el servicio es continuado efectuar los recambios de arriba descritos por lo menos con frecuencia semanal.

4.1 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON TANQUE



ATENCIÓN

Apagar la máquina antes de llenar o extraer el tanque.

Una vez sacada la máquina del embalaje comportarse como se describe a continuación:

- 1 Posicionarla en un plano horizontal.
- 2 Abrir la puertecilla.
- 3 Extraer el tanque del agua tirando hacia arriba.

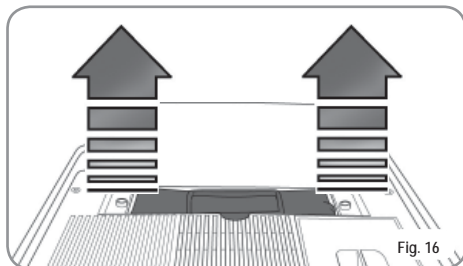
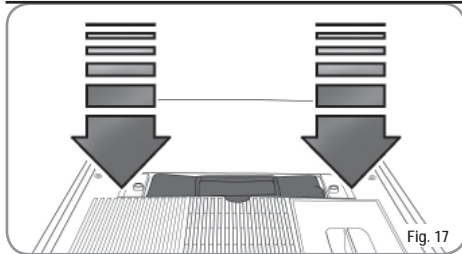
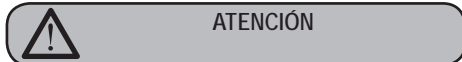


Fig. 16

- 4 Especialmente la primera vez, lavar con agua y jabón el mismo tanque y enjuagar cuidadosamente poniendo atención en quitar todos los residuos de jabón.
- 5 Llenar de agua el tanque.
- 6 Asegurarse que el exterior del tanque esté seco.
- 7 Volver a meter el tanque del agua en el propio alojamiento.



8 Cerrar la puertecilla.



ATENCIÓN

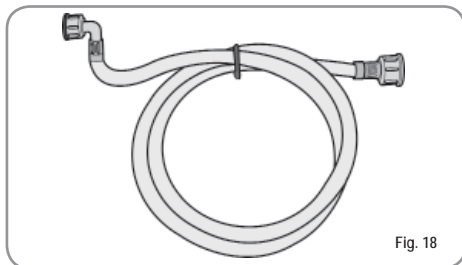
La dureza del agua tiene que ser inferior a 4° - 6° fr (grados franceses).

Por el contrario se extinguirán las condiciones de Garantía de la máquina.

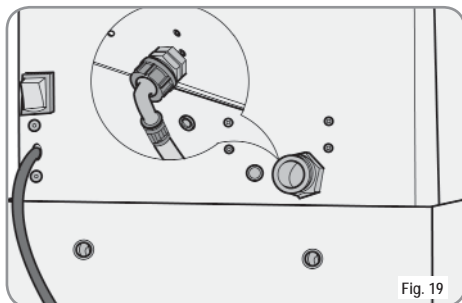
4.2 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON CONEXIÓN DIRECTA

Una vez sacada la máquina del embalaje hacer lo que a continuación se dice:

- 1 Situarla en una superficie horizontal.
- 2 Extraer el tubo con conexión de 3/4" por la puertecita en la parte superior de la máquina.



3 Conectar una extremidad del tubo al racor de 3/4" situado en la parte posterior de la máquina.



4 Conectar la otra extremidad del tubo a la red hídrica.



ATENCIÓN

La dureza del agua tiene que ser inferior a 4° - 6° fr (Grados franceses).

De lo contrario se extinguirán las condiciones de la Garantía de la máquina.



La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con las normativas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. De este modo para la instalación hidráulica dirigirse a un técnico autorizado.

4.3 LLENADO CONTENEDOR CAFÉ

1 Quitar la tapa acceso contenedor café en grano.

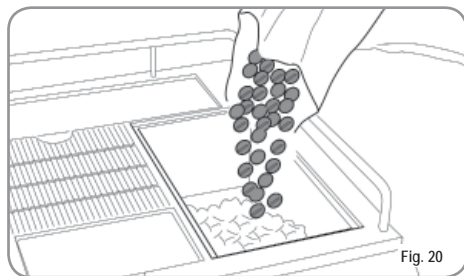


ATENCIÓN

Echar en el contenedor SÓLO café en grano tostado. Cualquier otro tipo de café, por ejemplo molido, perjudica al molinillo de café.

No echar café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, ya que perjudican a la máquina.

2 Echar el café tostado en grano en el contenedor sin alcanzar la máxima capacidad de modo que permita el cierre de la tapa.



3 Cerrar la tapa.

4.4 ENCENDIDO

NOTA: En el caso de que la secuencia descrita a continuación no se verifique, consultar el Capítulo "ANOMALÍAS Y SOLUCIONES".

Después de haber terminado las Operaciones Preliminares de Instalación:

- 1 Apretar el interruptor general de la máquina y llevarlo a la posición "ON".



Fig. 21

Sucesivamente la pantalla electrónica LCD se enciende y se puede ver el letrero:ta:

Maquina Off
Dia Hora

Para encender definitivamente la máquina apretar el botón "ENTER":



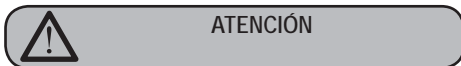
La máquina carga automáticamente el agua en la caldera y empieza a calentar. Cuando se alcanza la temperatura establecida la pantalla electrónica mostrara el letrero:

Maquina Lista
Dia Hora

NOTA: El tiempo inicial es de aproximadamente 3 minutos.

NOTA: La máquina está dotada con un sistema de seguridad, que después de aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar el sobrecalentamiento de la misma bomba). En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y volver a encenderla.

La preparación de la máquina ha acabado y está lista para el uso.



SI SE TRATA DE LA PRIMERA INSTALACIÓN O SUCESIVAMENTE A LA MANUTENCIÓN DEL GRUPO CALDERAS, ANTES DE EROGAR BEBIDAS CAFÉ, APRETAR EL BOTÓN EROGACIÓNAGUACALIENTE, SI ES NECESARIO MÁS VECES, HASTA QUE SE OBTENGA UN FLUJO REGULAR DEL LANZADOR.

4.5 APAGADO

Si se decidiera apagar la máquina hacer lo que a continuación se describe:

- Con la máquina encendida, mantener apretado durante 5 segundos el botón "ENTER":



- La pantalla electrónica LCD mostrará el letrero:

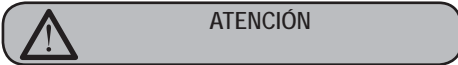
Maquina Off
Dia Hora

- Para parar completamente la máquina apretar el botón general y llevarlo a la posición "OFF".



Fig. 22

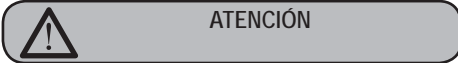
5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO



Las regulaciones enumeradas a continuación tienen que ser efectuadas SÓLO por el Técnico Especializado.

La Nueva Simonelli no se hace responsable de ningún daño a cosas o personas, a causa de incumplimiento de las prescripciones de seguridad, descritas en este manual.

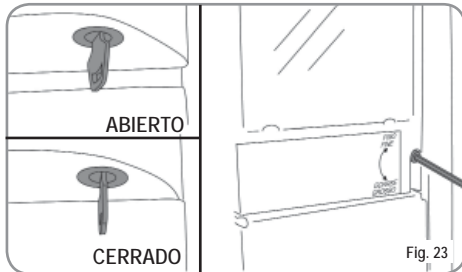
5.1 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIENDA



Realizar el procedimiento de graduación de la molienda con el molino en funcionamiento.

NOTA: Operación realizable también con máquina encendida.

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, para acceder al tornillo de regulación de la molienda. Siguiendo la dirección de las flechas se puede regular más GRUESA (sentido contrario a las agujas del reloj) o más FINA (sentido de las agujas del reloj) la molienda del café en grano actuando con una llave de tuerca 3 mm (0.12 in).
- Cerrar la Puertecilla, cerrando con llave.

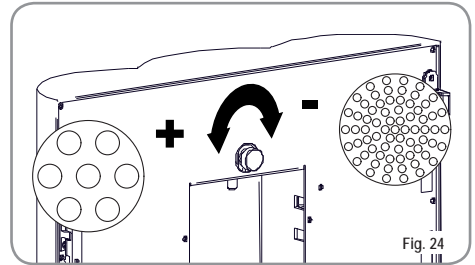


5.2 REGULACIÓN AIRE CAPUCHINADOR

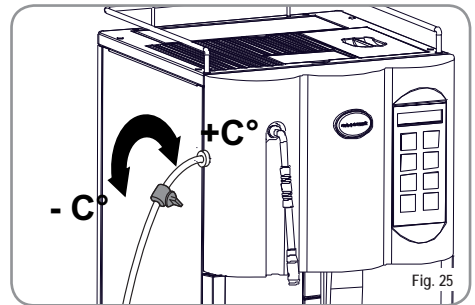
NOTA: Operación realizable también con la máquina encendida.

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, para acceder al tornillo de regulación.

Para modificar la cantidad de aire del capuchinador, y la cantidad de espuma, mover el tornillo de regulación como se indica en la figura para aumentar / disminuir el aire del capuchinador.



5.3 REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE (Regulación Temperatura)



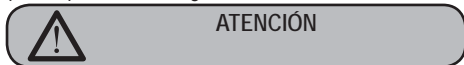
NOTA: Operación que se puede realizar también con la máquina encendida.

Para modificar el flujo de la leche aspirada, y por lo tanto la temperatura de la leche erogada, actuar sobre el grifo adecuado de regulación como se describe a continuación:

- Girar el grifo aspiración leche en sentido de las agujas del reloj/ en sentido contrario a las agujas del reloj para AUMENTAR / DISMINUIR el flujo de aspiración de la leche y entonces DISMINUIR / AUMENTAR la temperatura.
- Actuar sobre el grifo hasta cuando no se alcance la temperatura deseada de la leche erogada.

6. UTILIZACIÓN

El usuario tiene que, antes de iniciar la elaboración, asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.



En el caso en que la autodiagnosís indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el usuario no tiene que intervenir.

6.1 ENCENDIDO

NOTA: En el caso de que la secuencia descrita a continuación no se verifique, consultar el Capítulo "ANOMALÍAS Y SOLUCIONES".

- Apretar el interruptor máquina y sucesivamente la pantalla electrónica LCD se enciende y se ve el letrero:



- Para encender definitivamente la máquina apretar el botón "ENTER":



- La máquina carga automáticamente el agua en la caldera y empieza a calentar. Alcanzada la temperatura establecida la pantalla electrónica mostrará el letrero:



NOTA: El tiempo inicial es aproximadamente 3 minutos.

NOTA: la máquina está dotada con un sistema de seguridad, que después de aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar el sobrecalentamiento de la misma bomba). En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y volver a encenderla.

La preparación de la máquina ha acabado y está lista para el uso.

6.2 APAGADO

Si se desea apagar la máquina hacer lo que a continuación se describe:

- Con la máquina encendida, mantener apretado durante 5 segundos el botón "ENTER":



- La pantalla electrónica LCD mostrará el letrero:



- Para parar completamente la máquina apretar el interruptor general y llevarlo a la posición "OFF".



Fig. 26

6.3 CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

LEYENDA BOTONES
(Configuración estándar)



1 Expres



2 Expresos



1 Café



2 Café



Segundo Molinillo



Café leche

Descafeinado

Ciclo Lavado



Agua caliente



Vapor

IMPORTANTE: En los botones nº 1-2-3-4-6 (ver relación descriptiva "DISPLAY"), es posible atribuir una bebida diferente según el gusto personal y las costumbres del propio país (ver capítulo PROGRAMACIÓN y párrafo CONFIGURACIÓN SELECCIONES).

6.4 CONFIGURACIÓN SELECCIONES

Establecer la función deseada en los botones a disposición nº 1-2-3-4-6 del teclado (ver capítulo "DISPLAY"), trámite los procedimientos de programación (ver Capítulo Programación). Los botones 1-2 se pueden configurar solo como bebidas café; Los botones 2 - 4 - 6 se pueden configurar con todas las bebidas. Aplicar después el adhesivo específico en dotación.



Fig. 27

LEYENDA BOTONES (Configuración selecciones)

- | | |
|--|--|
|  |  |
| Capuchino | Capuchino grande |
|  |  |
| Manchado | Leche |
|  |  |
| 1 Café corto | 2 Cafés cortos |
|  |  |
| 1 Café crema | 2 Cafés crema |

6.5 PREPARACIÓN CAFÉ



La modalidad de preparación es la misma para café expreso que para café largo.

- Poner una taza debajo de los erogadores de café.

Las bebidas salen siempre contemporáneamente por ambos erogadores.

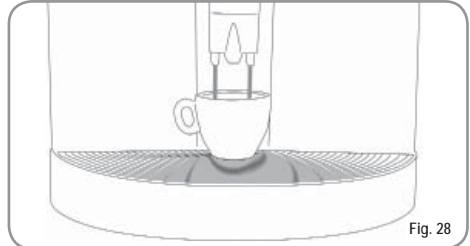


Fig. 28

- Pulsar una vez en el botón erogación del café deseado.



- El café se está preparando.
- El display muestra una frase según el tipo de café seleccionado.



Dejar la taza debajo de los erogadores hasta que no desaparezca la frase en el display.

NOTA: Los erogadores café pueden ser regulados en altura para adaptarse a cualquier tipo de taza.

Posicionar los erogadores con cuidado en la posición deseada de modo que se limite el espacio entre taza y erogador.

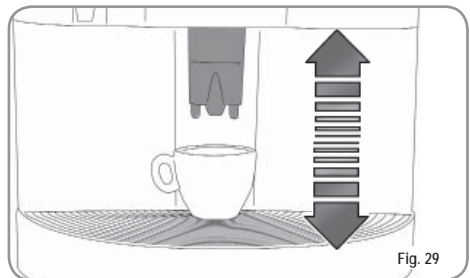
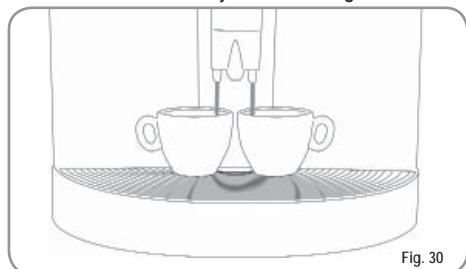


Fig. 29

6.6 PREPARACIÓN 2 CAFÉS

- Poner una taza debajo de cada erogador.



- El café se está preparando.
- Pulsar una vez en el botón erogación del café deseado.



- El display muestra la frase según el tipo de café seleccionado.



Dejar las dos tacitas debajo de los erogadores hasta que desaparezcan las frases en el display.

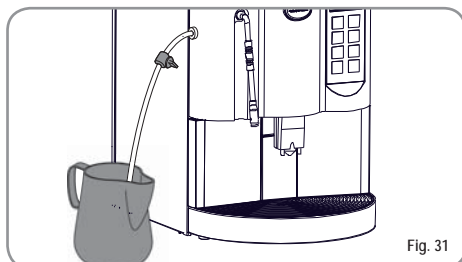
6.7 PREPARACIÓN CAFÉ CORTO CAFÉ CREMA



Para la realización, atenerse al procedimiento para el café expreso y Café largo (ver párrafo CAFÉ EXPRESO - CAFÉ LARGO).

6.8 PREPARACIÓN CAFÉ LECHE

- Situar un contenedor con leche al lado de la máquina.
- Sumergir el tubo aspiración de leche en el interior del recipiente.



- Situar la taza que contendrá el café con leche.
- Regular por medio del grifo colocado a lo largo del tubo, la cantidad de leche deseada.
- Pulsar una vez en el botón erogación café leche.



- El café leche se está preparando.
- El display muestra la siguiente frase:



Dejar la taza debajo de los erogadores hasta que desaparezca la frase en el display.

6.9 PREPARACIÓN CAPUCHINO CAPUCHINO GRANDE



Para la elaboración, atenerse al procedimiento del CAFÉ LECHE (ver párrafo CAFÉ LECHE).

6.10 MANCHADO (3 capas: leche / café / leche)



Para la elaboración, atenerse al procedimiento del café con leche (ver párrafo café con leche).

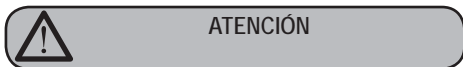
6.11 LECHE CALIENTE



Para la elaboración, atenerse al procedimiento del CAFÉ LECHE (ver párrafo CAFÉ LECHE).

6.12 PREPARACIÓN CAFÉ DESCAFEINADO EN POLVO

- Abrir la puertecilla de acceso a la rampa para café molido.



Verter en el transportador sólo café molido. Cualquier otro tipo de café perjudica a la máquina.

No verter por ejemplo café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, ya que perjudican a la máquina.

- Introducir en su interior sólo 1 dosis de café descafeinado molido.



Fig. 32

- Pulsar una vez en el botón.
(Apretar dos veces en el caso de la versión doble molinillo).



- En el display aparecerá:

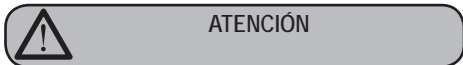
Descafeinato
Dia Hora

- Deseado siguiendo el procedimiento del párrafo "CAFÉ EXPRESO-CAFÉ LARGO".
- El café se está preparando.
- El display muestra la siguiente frase (ejemplo):

Descafeinato
Expreso

Dejar la tacita debajo de los erogadores hasta que desaparezca la frase en el display.

6.13 USO DEL SEGUNDO MOLINILLO (SÓLO Versión con doble molinillo)



No verter por ejemplo café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, ya que perjudican a la máquina.

- Apretar una vez el siguiente botón:



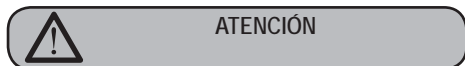
- En la pantalla electrónica se verá:

Molino 2
Dia Hora

- Apretar el botón relativo a la bebida deseada.
- Apretando por ejemplo el botón relativo al expreso, la pantalla electrónica mostrará el siguiente mensaje:

Molino 2
Expreso

6.14 AGUA CALIENTE



Antes de efectuar la siguiente operación asegurarse que haya agua en el interior del tanque. En caso contrario procurar el restablecimiento.

Permite la erogación de agua caliente para preparar thé, manzanilla y tisanas.

Colocar debajo de la lanza vapor/agua caliente, un recipiente apropiado (una taza).

- Pulsar una vez en el botón erogación Agua Caliente.



- Por el lanza vapor sale Agua Caliente.

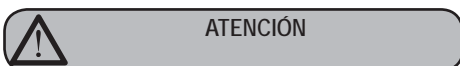


- El display muestra la siguiente frase:

Maquina Lista
The

- Cuando se alcanza el volumen deseado, pulsar de nuevo una vez el botón erogación agua caliente de modo que se interrumpa la caída de agua caliente.

6.15 VAPOR



Durante la erogación del vapor no tocar la lanza, ni poner las manos debajo de él, mantenerlo siempre dirigido hacia abajo sobre la rejilla apoya tazas.

Ejecuta la erogación de vapor para emulsionar la leche, o bien para calentar otros líquidos.

- Pulsar una vez en el botón erogación Vapor:



- Por la lanza vapor sale el agua de condensación residual y en cuanto salga por el erogador el vapor, utilizarlo durante el tiempo deseado.
- El display muestra la siguiente frase (ejemplo):

Vapor

- Pulsar de nuevo una vez en el botón "VAPOR" para interrumpir la erogación de vapor.

IMPORTANTE: Al terminar cada erogación limpiar cuidadosamente la lanza vapor con un paño húmedo.

NOTA: El empleo del lanzador vapor tiene que ser siempre precedido por la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos o siguiendo las instrucciones del fabricante.

7. PROGRAMACIÓN

7.1 LEYENDA

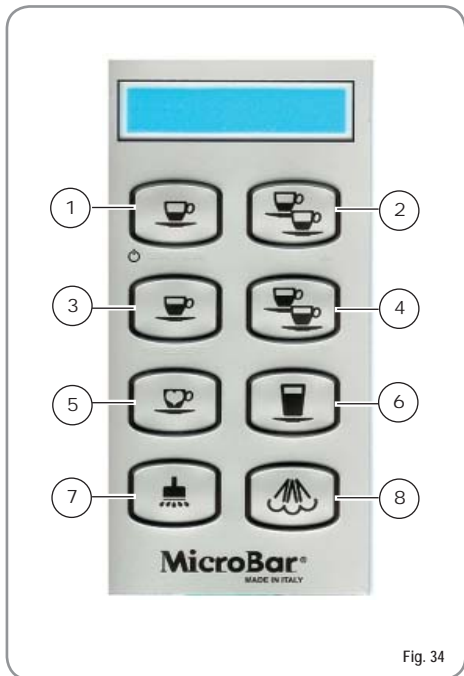


Fig. 34

- 1 Botón ENTER para entrar en el menú y/o confirmar los valores y pasar al punto sucesivo.
- 2 Botón CURSORES: recorrido de los menús e incremento/decremento valores.
- 4
- 3 Botón RESET: para confirmar y volver al paso precedente.

LISTA FUNCIONES PROGRAMABLES

Funciones accesibles desde el modo USUARIO y desde el modo TÉCNICO.

1. IDIOMA
2. NOMBRE PRODUCTO
3. PROG. DOSIS
4. PROG. MOLINILLO 1 S
5. PROG. MOLINILLO 2 S
(sólo versión con doble molinillo)
6. DOSIS LECHE
7. DÍA/HORA

8. PROGRAMA ON/OFF
9. AHORRO ENERGÍA


















Funciones accesibles desde "SOLA" modalidad TÉCNICO.



Operación que debe efectuar SÓLO por un Técnico Especializado.

La regulación por parte de Técnicos NO cualificados o de otras personas, podría invalidar la Garantía.

Las funciones a las cuales se dará acceso en el modo TÉCNICO junto a las precedentes son:

10. PRE-INFUSIÓN 
11. PRENSADO 
12. NUMERO FONDOS 
13. ALA. LAVADO LECHE 
14. ALARMA LAVADO 
15. REGULACIÓN GRUPO 1 
16. REGULACIÓN GRUPO 2 
17. REGULACIÓN MOLINO 
18. TEMPERATURA CAFÉ 
19. TEMPERATURA VAPOR 
20. CUENTA TOTAL 1 
- (sólo versión con doble molinillo)
21. CUENTA TOTAL 2 
- (sólo versión con doble molinillo)
22. CUENTA TOTAL 
- (todas las versiones)
23. CONTRASEÑA 
24. SMART CARD 
25. FILTRO AGUA L 
26. DESCALCIFICACIÓN 

7.2 PROGRAMACIÓN

Entrando en programación se tiene acceso a todas las funciones de la modalidad USUARIO y en el modo TÉCNICO.

Para entrar en los menus de programación, proceder como se describe:

NOTA: Operación a efectuar con máquina encendida.

- Introducir la llave en la cerradura apropiada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, el display muestra:



- Pulsar el botón ENTER, cerrar la puertecilla máquina, el display muestra:

Esperar Gracias
Calefacion

- Acabado el ciclo de expulsión, el grupo se posiciona en fase de reposo y el display muestra la primera línea del menú de programación:

LANGUAGE

FUNCIONALIDAD BOTONES

- ▼▲ : Recorrido Lista Funciones Programables y/o decremento/incremento valores.
- ENTER : Entrada Menú/Submenú y confirmación datos.
- RESET : Desplazamiento al nivel precedente y confirmación datos.

7.3 SALIDA DE LA PROGRAMACIÓN

Para salir de los menus de programación, actuar como se describe:

NOTA: Operación que se puede efectuar con la máquina encendida y desde cualquier función visualizada.

- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando, el display muestra:

Máquina OFF
Puerta Abierta

- Cerrar la puertecilla máquina y girar la llave en sentido de las agujas del reloj, el display muestra:

Máquina OFF
Día Hora

Para encender definitivamente la máquina apretar el botón "ENTER":



- Como alternativa hacer pasar todas las funciones mediante el botón ▼ hasta ver:

Máquina Lista
Día Hora

7.4 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODO USUARIO

1. IDIOMA

Apretando el botón ENTER es posible entrar en el menú secundario.

Se establece el idioma de interfaz, entre la máquina y el usuario, visualizado por la pantalla electrónica.

Los idiomas que se pueden seleccionar son los siguientes: Italiano, Inglés, Español, Alemán, Francés, Holandés, Sueco, Danés, Finlandés, Noruego, Ruso y Japonés.

Botón RESET sale del menú secundario ▼▲ vuelve al menú principal con confirmación del valor establecido.

2. NOMBRE PRODUCTO:

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú. A cada bebida le corresponderá un botón individual.

Ejemplo:

NombreProducto: 1
Expreso

Al botón **1** en este caso se le ha asignado la bebida "Expreso".

Botones ▼▲ recorren los nombres de las bebidas del botón disponibles en la librería.

Botón RESET salir del submenú.

El botón ENTER confirma el tipo de bebida de el botón n.

Los botones que se pueden programar son los siguientes:

1 **2** **3** **4** **6**

Acabada la programación del último botón se pasa a la línea de menú sucesiva.

NOTA: Los botones **2** **4** **6** se pueden programar como bebidas a base de leche y como bebidas café.

Los botones **1** **3** se pueden programar sólo como bebidas café.

NOTA: Se puede asignar a cada tecla la función DISABLE y en este caso la tecla resultara inhabilitada.

3. PROG. DOSIS

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programarán las dosis de agua utilizadas de cada bebida en particular.

- 1 Prog Dosis café Corto
- 2 Prog Dosis café 2 Cortos
- 3 Prog Dosis café Expreso
- 4 Prog Dosis café 2 Exprés
- 5 Prog Dosis café Café
- 6 Prog Dosis café 2 Cafés
- 7 Prog Dosis café Café Crema
- 8 Prog Dosis café café con leche
- 9 Prog Dosis café Manchado
- 10 Prog Dosis café Capuchino
- 11 Prog Dosis café Capuchino grande
- 12 Prog Dosis café Thé
- 13 Tiempo máximo vapor

Botones ▼▲ incremento/decremento de la cantidad de agua utilizada de la elaboración de la bebida elegida.

Tasto RESET salir del submenú y regreso al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Tasto ENTER recorre cada línea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

4. PROG. MOLINILLO 1 S

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Es posible establecer los tiempos de molienda para cada bebida relativamente al molinillo derecho (segundos).

- 1 Tiempo Molienda Corto
- 2 Tiempo Molienda 2 Cortos
- 3 Tiempo Molienda Expreso
- 4 Tiempo Molienda 2 Exprés
- 5 Tiempo Molienda Café
- 6 Tiempo Molienda 2 Cafés
- 7 Tiempo Molienda Café Crema
- 8 Tiempo Molienda café con leche
- 9 Tiempo Molienda s. Manchado
- 10 Tiempo Molienda s. Capuchino
- 11 Tiempo Molienda s. Capuchino grande

Botones ▼▲ consienten incremento/decremento del tiempo de molienda utilizado de la realización de la relativa bebida.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER recorre cada línea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido

NOTA: En la versión con doble molinillo poniendo el parámetro a 0 se habilita el molinillo izquierdo.

5. PROG. MOLINILLO 2 S (sólo versión con doble molinillo)

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Es posible establecer los tiempos de molienda para cada bebida relativamente al molinillo izquierdo (segundos).

- 1 Tiempo Molienda Corto
- 2 Tiempo Molienda 2 Cortos
- 3 Tiempo Molienda Expreso
- 4 Tiempo Molienda 2 Exprés
- 5 Tiempo Molienda Café
- 6 Tiempo Molienda 2 Cafés
- 7 Tiempo Molienda Café Crema
- 8 Tiempo Molienda café con leche
- 9 Tiempo Molienda s. Manchado
- 10 Tiempo Molienda s. Capuchino
- 11 Tiempo Molienda s. Capuchino grande

Botones ▼▲ consienten incremento/decremento del tiempo de molienda utilizado de la realización de la relativa bebida.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER recorre cada línea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

6. DOSIS LECHE

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se preestablece el tiempo de erogación de la leche (segundos).

- 1 Leche
- 2 Café con leche
- 3 Manchado
- 4 Capuchino
- 5 Capuchino grande

Botones ▼▲ incremento/decremento tiempo de erogación de la leche utilizada de la elaboración de la relativa bebida.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER recorre cada línea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

7. DÍA/HORA

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa el día, la hora y los minutos que mostrará la pantalla electrónica de la máquina.

- 1 Día
- 2 Hora
- 3 Minutos

Botones ▼▲ aumentar/ disminuir los valores de la relativa función.

Botón RESET salir del menú secundario y volver al menú principal sin confirmar los valores establecidos.

Botón ENTER pasa cada nombre del menú secundario y confirma del valor establecido.

Una vez establecido el día se vuelve al menú principal.

8. PROGRAM. ON/OFF

Se programa el ON/OFF (encendido / apagado) automático de la máquina, sólo con el interruptor de la máquina en posición ON.

Por defecto la máquina está regulada con todos los días de la semana establecidos en el modo "DESCANSO", de este modo para encender / apagar la máquina, usar el botón general.

Apretando ENTER es posible entrar en el menú secundario, y la pantalla electrónica mostrará el siguiente mensaje:



Domingo
ON07:30 OFF23:30

Apretando ▼▲ es posible ver las regulaciones de todos los días de la semana.

Apretar RESET para establecer el DOMINGO como día de descanso semanal inhabilitando el encendido y el apagado automático.

La pantalla electrónica mostrará el siguiente mensaje:



Domingo
Descanso Seman.

Si se desea reactivar el encendido / apagado automático, apretar ENTER.

Si se desea confirmar la regulación, apretar el botón ▲ para pasar a la visualización de las regulaciones del día siguiente.

Apretar ENTER el reloj de encendido empieza a destellar; usar los botones ▼▲ para aumentar / disminuir el horario.

Establecida la hora deseada, apretar ENTER para establecer el día siguiente.

Después del día SABADO apretando el botón ▼ se vuelve al menú precedente.

9. AHORRO ENERGÍA

Se programa el tiempo después del cual la máquina activa el dispositivo de ahorro energético, manteniendo de todas formas la caldera a temperatura de ejercicio

Apretando el botón ENTER es posible entrar en el menú secundario.

- 1 Hora:Minutos

Botones ▼▲ aumentar / disminuir de 30 minutos en 30 minutos el tiempo a partir del cual la función AHORRO ENERGÍA se activa.

Dejando el contador a cero la función se desactiva. Botón RESET sale del menú secundario y vuelve al menú principal con confirmación del valore establecido.

7.5 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODO TÉCNICO


Para acceder a las funciones programables sólo en el MODO TÉCNICO pasar todas las funciones accesibles del MODO USUARIO hasta que la pantalla electrónica muestre el mensaje:



Introducir la contraseña correcta para acceder al primer nombre del menú de programación accesible en el MODO TÉCNICO.

NOTA: La contraseña estándar establecida es:



Para tener acceso a las funciones reservadas al técnico en el caso que se entre la primera vez o en el caso en que la contraseña no haya sido cambiada es necesario apretar repetidamente cinco veces el botón  del teclado de la máquina.

Si se introdujera una contraseña equivocada, la máquina saldrá automáticamente de la programación, presentándose en estado de máquina lista.

10. PRE-INFUSIÓN

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa, de cada bebida individualmente, con posibilidad de efectuar la pre-infusión de la pastilla del café (SI o NO).

- 1 Pre-infusión Corto
- 2 Pre-infusión 2 Cortos
- 3 Pre-infusión Expreso
- 4 Pre-infusión 2 Exprés
- 5 Pre-infusión Café
- 6 Pre-infusión 2 Cafés
- 7 Pre-infusión Café Crema
- 8 Pre-infusión café con leche
- 9 Pre-infusión Manchado
- 10 Pre-infusión Capuchino
- 11 Pre-infusión Capuchino grande

Botones ▼▲ confirmación/cancelación de la pre-infusión de la pastilla.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido. Botón ENTER recorre cada línea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

11. PRENSADO

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa así, de cada bebida individualmente, la compresión pastilla (SI o NO).

- 1 Prensado corto
- 2 Prensado 2 Corto
- 3 Prensado Expreso
- 4 Prensado 2 Exprés
- 5 Prensado Café
- 6 Prensado 2 Cafés
- 7 Prensado Café y Crema
- 8 Prensado Café Leche
- 9 Prensado Manchado
- 10 Prensado Capuchino
- 11 Prensado Capuchino Grande

Botones ▼▲ confirmación/cancelación compresión pastilla de la elaboración de la relativa bebida.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER recorre cada línea individual del submenú y confirmación del valor preestablecido.

12. NUMERO FONDOS

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa así el número de fondos, alcanzado el cual se visualiza el mensaje de vaciar el cajón fondos y la máquina se bloquea de permitir el procedimiento con total seguridad.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir el número de fondos de pasar al procedimiento de vaciado del cajón fondos.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

13. ALA. LAVADO LECHE

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa el número de horas, desde la última erogación bebida leche, después de la cual se visualiza el aviso limpieza capuchinador.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir el número de horas de la visualización del mensaje de limpieza capuchinador.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

14. ALARMA LAVADO

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa el número de ciclos después del cual se visualiza el aviso de limpieza grupo.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir el número de ciclos de la visualización del mensaje de limpieza grupo.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

15. REGULAC. GRUPO 1

Apretando la tecla ENTER podemos entrar en el submenú.

Es programado el número de impulsos del ENCODER para que la cámara de infusión alcance la posición de stand-by.

Teclas ▲▼ aumentar/disminuir el número de impulsos del ENCODER.

Tecla RESET sale del submenú y vuelve al menú principal con confirmación del valor establecido.

Tecla ENTER inhabilitada.

NOTA: Se aconseja variar el ajuste solo en el caso en que en moto-reductor original se sustituya con uno de tipo diferente.

16. REGULAC. GRUPO 2

Apretando la tecla ENTER podemos entrar en el submenú.

Es programado el número de impulsos del ENCODER para que la cámara de infusión alcance la posición superior (cámara cerrada).

Teclas ▲▼ aumentar/disminuir el número de impulsos del ENCODER.

Tecla RESET sale del submenú y vuelve al menú principal con confirmación del valor establecido.

Tecla ENTER inhabilitada.

NOTA: Se aconseja variar el ajuste solo en el caso en que en moto-reductor original se sustituya con uno de tipo diferente.

17. REGULACIÓN MOLINO

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa la posibilidad de incrementar los tiempos de molienda de 0,1 segundo cada 250-1000 erogaciones.

Poniendo el parámetro a 0, la función está deshabilitada.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir el número de erogaciones después de las cuales, se obtiene el incremento del tiempo de molienda.

Los valores que se pueden seleccionar son 0, 250, 500, 750, 1000

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

18. TEMPERATURA CAFÈ

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa la temperatura de la caldera café.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir la temperatura de la caldera café.

La temperatura máxima que se puede establecer es 105°C (221°F).

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

19. TEMPERATURA VAPOR

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa la temperatura del calentador vapor.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir la temperatura del calentador vapor.

La temperatura máxima que se puede establecer es 130°C (266°F).

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

20. CUENTA TORAL 1

(sólo versión con doble molinillo)

Apretando la tecla ENTER podemos entrar en el submenú.

Se muestra el número de ciclos efectuados por cada tecla de bebida después del empleo del molinillo derecho.

Teclas ▲▼ muestran los diferentes totales de los ciclos asociados a cada tecla utilizada.

La tecla RESET vuelve al menú precedente.

En la primera posición manteniendo apretada la tecla ▲ se muestra el total absoluto de las dosis producidas por la máquina utilizando el molinillo derecho.

Ej.

Apretando una vez la tecla 1 Express y una vez la tecla 2 Expressos se podrá leer:

Total ciclos
1 Express=1

Total ciclos
2 Express=1

Total absoluto
dosis=3

Para poner a cero las cuentas de los diferentes ciclos, apretar contemporáneamente las teclas ▲▼. En la pantalla electrónica se muestra el mensaje "Counters Reset".

21. CUENTA TOTAL 2

(sólo versión con doble molinillo)

Apretando la tecla ENTER se puede entrar en el submenú.

Se muestra el número de ciclos efectuados por cada tecla de bebida después del empleo del molinillo izquierdo.

Las teclas ▲▼ muestran los varios totales de los ciclos asociados a cada tecla utilizada.

La tecla RESET vuelve al menú precedente.

En la primera posición manteniendo apretada la tecla ▲ se muestra el total absoluto de las dosis producidas por la máquina utilizando el molinillo izquierdo.

Para poner a cero las cuentas de los varios ciclos, apretar contemporáneamente las teclas ▲▼. En la pantalla electrónica se muestra el mensaje "Counters Reset".

22. CUENTA TOTAL

(Todas las versiones)

Apretando la tecla ENTER se puede entrar en el submenú. Se muestra:

- El número de ciclos efectuados por cada tecla de bebida después del empleo del

molinillo derecho e izquierdo.

- Total descafeinado
- Total Ciclos de lavado
- Total Vapor
- Total Agua caliente
- Total litros de Agua

Teclas ▲▼ muestran los varios totales.

La tecla RESET vuelve al menú precedente.

En la primera posición manteniendo apretada la tecla ▲ se muestra el total absoluto de las dosis producidas por la máquina.

Para poner a cero las cuentas de los varios ciclos y los totales descafeinado, vapor, agua caliente, apretar contemporáneamente las teclas ▲▼. En la pantalla electrónica se muestra el mensaje "Counters Reset".

23. CONTRASEÑA

Apretando el botón ENTER se puede entrar en el menú secundario.

Se puede programar la nueva contraseña de acceso a las funciones programables en el MODO TÉCNICO.

Digitar una combinación de 5 botones (de los 8 a disposición del teclado) y establecer la nueva contraseña deseada.

Botón RESET sale del menú secundario y vuelve al menú principal sin confirmar el valor establecido.

Botón ENTER confirma el valor establecido.

24. SMART CARD

Apretando el botón ENTER es posible entrar en el menú secundario.

Se programa la habilitación del lector SMART CARD.

Poniendo el parámetro en SI, la función está habilitada.

Botones ▼▲ para habilitar (SI) / inhabilitar (NO) el lector SMART CARD.

25. FILTRO AGUA L

Pulsando el botón ENTER es posible entrar en el submenú.

Se programa el número de litros de agua erogada de la visualización del mensaje limpieza filtro agua.

Botones ▼▲ aumentar/disminuir el número de litros de agua erogada de la visualización del mensaje limpieza filtro agua.

Botón RESET salir del submenú y volver al menú principal con confirmación del valor preestablecido.

Botón ENTER está deshabilitado.

26. DESCALCIFICACIÓN (Sólo Microbar con versión Tanque)

Apretando el botón ENTER es posible entrar en el menú secundario.

Se realiza el ciclo automático de descalcificación de las calderas de la máquina dell'acqua:

Mediante el botón ▼ es posible acceder al ciclo de descalcificación propiamente.

Los botones ▼▲ permiten seleccionar una de las dos funciones.

El botón ENTER permite realizar la función seleccionada.

El botón RESET permite volver a un nivel de menú precedente.

26.1 AJUSTE ALCALINIDAD AGUA

Es posible ajustar la alcalinidad del agua en grados franceses, y por lo tanto la alarma para la realización del ciclo de descalcificación.

- Cuando aparece el mensaje:

Apretando el botón ENTER es posible entrar en la función.

En la pantalla electrónica aparecerá:

Mediante los botones ▼▲ se puede ajustar (aumentar/disminuir) el parámetro alcalinidad agua.

Apretando el botón ENTER se vuelve al menú principal guardando el dato establecido.

Apretando el botón RESET se vuelve al menú principal sin guardar el dato establecido.

En la siguiente tabla se puede individuar la correspondencia entre la alcalinidad establecida y el número de litros de agua consumidos a partir del cual aparecerá el mensaje "EFECTUAR DESCALCIFICACIÓN".

DUREZA DEL AGUA °FR	LITROS AGUA
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarma desactivada

NOTA: La alarma "EFECTUAR DESCALCIFICACIÓN" no interrumpe el funcionamiento de la máquina, y se borra después de haber efectuado el ciclo de descalcificación junto al contador de litros. Si el valor establecido es "00" la alarma está desactivada.

26.2 CICLO DE DESCALCIFICACIÓN

Se efectúa el ciclo automático de descalcificación de las calderas de la máquina.

- Cuando aparece el mensaje:

Apretando el botón ENTER comienza el ciclo de descalcificación.

OPERATIVAMENTE:

- Antes de empezar el ciclo de descalcificación, llenar el tanque con la solución de agua y producto descalcificador.

NOTA: Utilizar por lo menos 2 litros (0.52 gal) de solución.

- Con el mensaje:

- Apretar el botón ENTER;
- La máquina empezará a absorber la solución del tanque expulsando al mismo tiempo agua caliente desde el lanzador.
- La máquina mostrará:

Cuando se acaba de absorber el primer litro de solución la máquina se parará durante 5 min. y empezará a absorber otro litro de solución.

- Al final de la espera en la pantalla electrónica aparecerá:

Decalcification
Llenar tanque

- Enjuagar el tanque y llenarlo de nuevo con agua limpia (sin apagar la máquina).

NOTA: Utilizar por lo menos 4 litros (1,06 gal) de solución, si no hay que volver a iniciar el ciclo.

- Esperar después aproximadamente 5 minutos.
- Al final de la espera la pantalla electrónica mostrará:

Aclarado
Press ENTER

- Apretando el botón ENTER de nuevo la máquina empezará la segunda fase del ciclo de aclarado tomando otros 2 lt.
- De agua del depósito y mostrará:

Aclarado
Esperar Gracias

- Al final de los 2 lt de agua tomados del depósito en la máquina aparecerá de nuevo:

Aclarado
Press ENTER

Apertando el botón ENTER de nuevo la máquina empezará la segunda fase del ciclo de aclarado tomando otros 2 lt de agua del depósito y mostrará:

Aclarado
Esperar Gracias

- Al final de la fase de aclarado en la máquina aparecerá el mensaje:

Calefacion
Esperar Gracias

Esperar a que la máquina se caliente durante unos minutos, al final de los cuales la máquina volverá al estado de máquina lista.



ATENCIÓN

Durante la fase de calentamiento, se podrán observar gotas de agua y vapor salir por el lanzador del agua caliente.



ATENCIÓN

Al final del ciclo de descalcificación, se aconseja accionar durante algún minuto el vapor.

8. FUNCIONES ESPECIALES CALIBRADO MÁQUINA

8.1 PONER A CERO EL CONTADOR LITROS DEPURADOR

Mediante esta función es posible poner a cero el número total de litros de agua consumidos.

El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (OFF).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (ON), manteniendo apretado el botón:

7

hasta que el display muestre el mensaje:

Reset Filtro Agua
Esperar Gracias

8.2 PONER A CERO LOS CICLOS DE LAVADO

Mediante esta función es posible poner a cero el número total de ciclos de lavado efectuados.

El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (OFF).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (ON), manteniendo apretado el botón:

5

hasta cuando el display muestre el mensaje:

Reset Lavado
Esperar Gracias

8.3 PONER A CERO PARÁMETROS MÁQUINA

Mediante esta función es posible cancelar datos de funcionamiento incorrectos y llevar de nuevo a los valores de Programación Estándar (ver tabla VALORES DE PRESELEC.). El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (OFF).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (ON), manteniendo apretados contemporáneamente los botones

ENTER 1

e RESET 3 ;

el display mostrará:

Esperar Gracias
Preselec Fecha

8.4 GESTIÓN MANUAL GRUPO EROGACIÓN CAFÉ

Mediante esta función es posible activar manualmente el motor que constituye el automatismo del grupo de erogación café. El procedimiento se realiza del siguiente modo:

- Quitar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (OFF).
- Dar tensión a la máquina actuando sobre el interruptor general (ON), manteniendo apretados contemporáneamente.

los botones ▲ 2 y ▼ 4 ;

El display mostrará:

Gestion Manual
Grupo

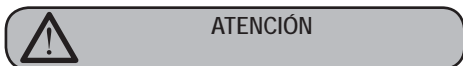
IMPORTANTE: Cuando se encienda la máquina, a causa del hecho que se usa el botón ▼ de acceder a este ambiente, iniciará automáticamente el movimiento pistón hacia abajo.

- Pulsar el botón ▼ 4 de mover el pistón hacia ABAJO.

- Pulsar el botón ▲ 2 de mover el pistón hacia ARRIBA.

- Quitar y volver a dar la tensión a la máquina por medio del interruptor general, de concluir el procedimiento.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



NUNCA hay que utilizar chorros de agua para limpiar la máquina.

Durante el mantenimiento/repación los componentes utilizados tienen que garantizar mantener los requisitos de higiene y seguridad previstos por el dispositivo. Los recambios originales dan esta garantía.

Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado o siguiendo los procedimientos indicados por el fabricante.

9.1 LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que llevar la máquina a estado energético "0" (es decir, interruptor apagado y enchufe quitado).

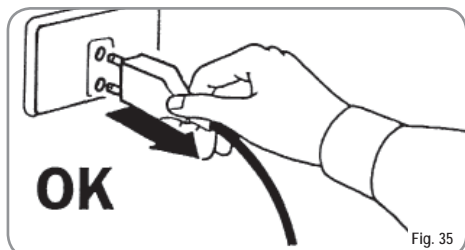
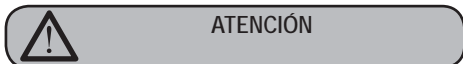


Fig. 35



No utilizar disolventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Limpieza zona de trabajo: Limpieza zona de trabajo: quitar la superficie de trabajo levantándolo en la parte delantera hacia arriba y deslizándolo, quitar el plato recogedor de agua que hay debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente.

Limpieza estructura exterior: de limpiar los paneles utilizar un paño suave y húmedo.

9.2 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR

NOTA: Seguir también las instrucciones referidas en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

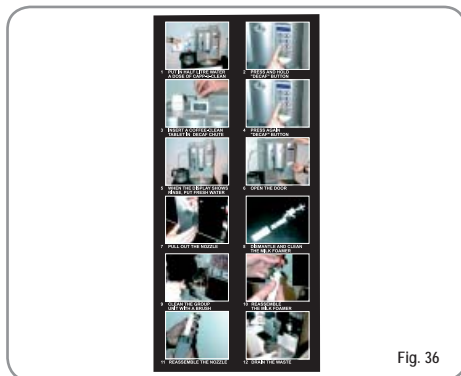


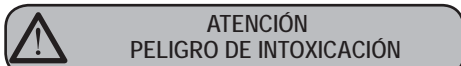
Fig. 36

NOTA: Antes de realizar el ciclo de lavado es una buena regla controlar y restablecer el nivel de agua en el interior del tanque.

La máquina está predispuesta de el lavado del grupo erogación trámite pastillas y del circuito leche trámite el líquido detergente (sólo en la versión Capuchino).

La máquina empezará el ciclo de limpieza que en la erogación de agua caliente con intervalos de un tiempo de espera, el ciclo completo tiene una duración de aproximadamente 4 minutos.

Se aconseja efectuar el **LAVADO** por lo menos una vez al día con los detergentes adecuados.



Recordamos que no hay que interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez que haya iniciado, pueden quedar restos de pastillas en la máquina.

De realizar el procedimiento de lavado proceder como sigue:

1. Colocar un recipiente con agua al lado de la máquina.
2. Meter en su interior el tubo de aspiración.
3. Añadir el producto específico de la limpieza (20 ml [0.005 Gal] de Puly Milk).

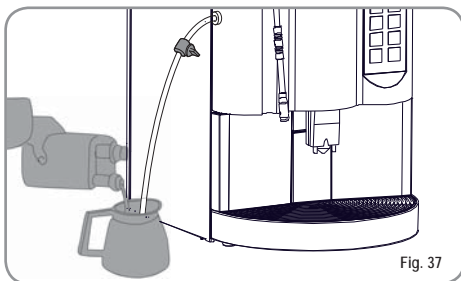


Fig. 37

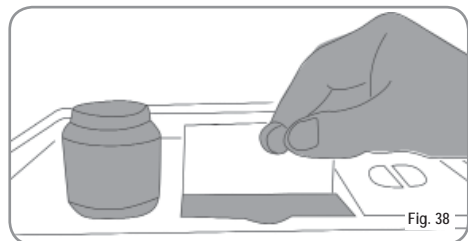
4. Pulsar el siguiente botón:



5. Manteniendo presado durante aproximadamente 5 segundos hasta hasta que se muestre el siguiente mensaje:

Lavado
Detergente

6. Abrir la puertecilla acceso café molido.
7. Introducir en su interior la pastilla de detergente (Puly Caff) y cerrar la puertecilla.

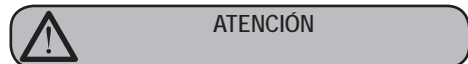


8. Pulsar el siguiente botón:



El display mostrará:

Lavado



En el caso en que no se prese el botón "DESCAFEINADO" la máquina prevé después de un tiempo de aproximadamente 20 segundos proseguir el ciclo de lavado automáticamente.

NOTA: Durante el lavado los botones dosis están deshabilitados.

- Al acabar el ciclo de lavado la pantalla electrónica mostrará:

Aclarado
Press ENTER

Volver a colocar un recipiente sólo con agua, y apretar el botón ENTER, la máquina efectuará el ciclo de aclarado y la pantalla electrónica mostrará:

Aclarado

NOTA: Durante la fase de lavado y aclarado es

aconsejable poner un recipiente debajo del grupo erogador, o bien, vaciar el contenedor recogegotas al final del ciclo de lavado y aclarado.

9.3 RESTABLECIMIENTO DE UN LAVADO INTERRUPTIDO

- En el caso en que se interrumpa el lavado, quitando la alimentación a la máquina, en el encendido sucesivo el grupo se situará en fase de reposo y el display mostrará:

Efectuar Lavado

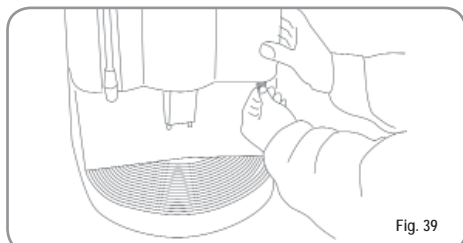
- Pulsar de nuevo el botón "DESCAFEINADO" de modo que se repita el procedimiento que se acaba de describir en el párrafo "LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR".

9.4 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y DEL TRANSPORTADOR DEL CAFÉ

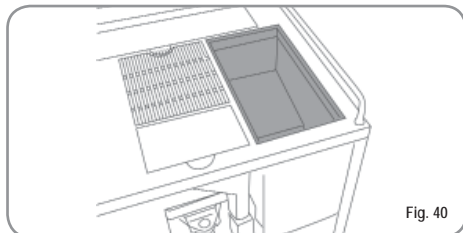


ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

- Poner la máquina en estado energético "0".
- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando.



- Quitar el posible residuo de café depositado en las paredes del rampa transportadora.



9.5 LIMPIEZA DE LA LANZA VAPOR

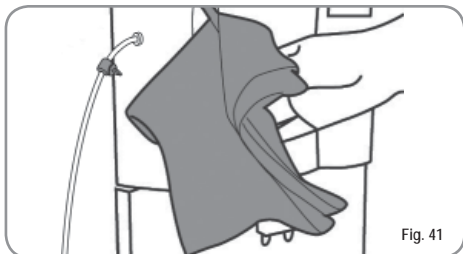
Limpiar la lanza vapor cada vez que se utiliza de calentar bebidas.



ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Si la limpieza se realiza con el lanza vapor caliente, evitar el contacto con manos desprotegidas.

Utilizar un paño ligeramente mojado con agua caliente y/o detergente neutro.



9.6 LIMPIEZA DE LA REJILLA RECIPIENTE DE GOTEO

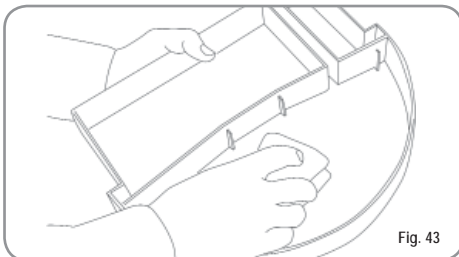
- Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón utilizando un cepillo.



9.7 LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE GOTEO

- Limpiar el recipiente de goteo con agua caliente y jabón utilizando eventualmente un cepillo.

NOTA: El recipiente de goteo se puede lavar utilizando el lavavajillas.



ATENCIÓN

Nunca utilizar ningún tipo de disolvente.

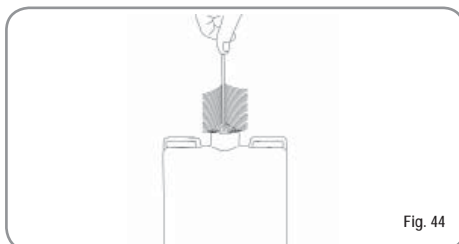
9.8 LIMPIEZA TANQUE AGUA



ATENCIÓN

Apagar la máquina antes de llenar o extraer el tanque.

- Limpiar el tanque con agua caliente y jabón utilizando en todo caso una escobilla.



NOTA: Aclarar cuidadosamente de modo de evitar que se depositen residuos no deseados en el fondo del tanque.

9.9 LIMPIEZA GUARNICIÓN GRUPO

- Con el uso de un cepillito limpiar las incrustaciones y restos de café en el pistón y en la cámara del grupo erogador, y todas aquellas partes sucias de café.

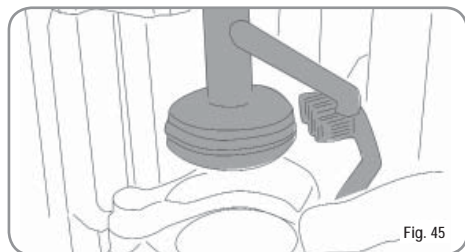


Fig. 45

9.10 LIMPIEZA CAPUCHINADOR

NOTA: Seguir las instrucciones señaladas en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

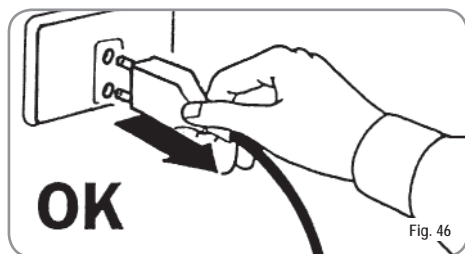


Fig. 46

- Poner la máquina en estado energético "0".
- Introducir la llave en la cerradura adecuada.
- Girar la llave apertura puertecilla de comando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Abrir la puertecilla de comando.

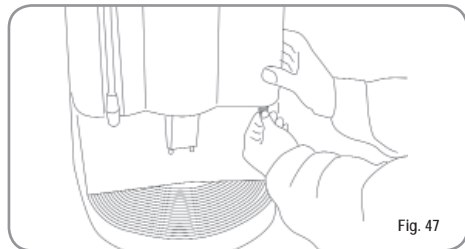


Fig. 47

IMPORTANTE: Proceder con precaución.

- Extraer todo el grupo erogador incluido el capuchinador estirando hacia nosotros mismos.
- Extraer el capuchinador del grupo erogación, deslizándolo hacia arriba.

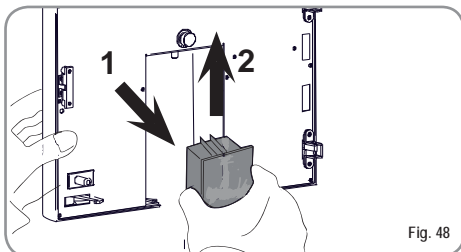


Fig. 48

- Desconectar todos los tubos conectados a él.
- Desmontar el capuchinador y lavarlo cuidadosamente.

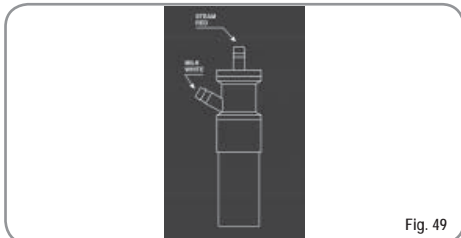


Fig. 49


NOTA: De intervalos de tiempo entre un capuchino y otro superiores a una hora, se aconseja efectuar un lavado del capuchinador haciendo sumergir el tubo de aspiración de la leche en el agua caliente en vez de en la leche.

- De el montaje proceder en sentido contrario poniendo atención a la conexión de los tubos del capuchinador.

NOTA: De facilitar el montaje ha sido aplicado un adhesivo explicativo en el interior de la puerta delantera:


- Pasar a la limpieza del recipiente de goteo (ver párrafo "LIMPIEZA RECIPIENTE DE GOTEO").

10. TABLA DATOS PREDISPOSICIÓN ESTÁNDAR




BEBIDAS	DOSIS CAFÉ (cc)	TIEMPO MOLIENDA (segundos)	DOSIS LECHE (segundos)	PRE-INFUSIÓN	PRENSADO	NÚMERO
Corto	40	7		No	Si	
2 Cortos	80	9		No	No	
Expreso	50	7		No	Si	
2 Exprés	100	9		No	No	
Café	60	7		No	Si	
2 Cafés	120	9		No	No	
Café Crema	100	7		No	No	
2 Café Crema	200	9		No	No	
Capuchino	50	7	12	No	Si	
Capuch.grande	60	7	15	No	Si	
Manchado	50	7	12	No	Si	
café con leche	60	7	12	No	Si	
Leche			15			
Agua Caliente			20			
Vapor			55			
Número fondos						20
Alarma lavado leche						00
Alarma lavado						00
Regulación grupo						1,8 (sec)
Regulación grupo 1						275
Regulación grupo 2						540
Temperatura café						98 (°C)
Temperatura vapor						125 (°C)
Filtro agua						00
Regulación molino						
Lavado fin de servicio						No
Contraseña						
Smart Card						No
Ahorro Energía						00
Dureza del agua °Fr						00


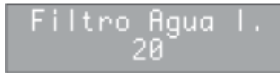
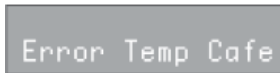
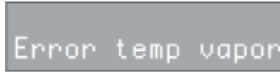

11. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
<p>CAJÓN FONDOS LLENO</p> <p>Maquina Lista Cajon lleno</p>	<p>Cajón fondos lleno. El número de fondos café presentes en el cajón ha alcanzado el valor preestablecido en fase de programación.</p>	<p>Bloqueo de las erogaciones botones a base café.</p>	<p>Extraer el cajón fondos y vaciarlo en el interior de un contenedor de la basura. Volver a introducir el mismo cuando el display muestre el siguiente mensaje:</p> <p>Maquina Lista Cajon abierto</p>	
<p>CAJÓN FONDOS FUERA DEL SITIO</p> <p>Maquina Lista Cajon abierto</p>	<p>Cajón fondos fuera del sitio.</p>	<p>Bloqueo de las erogaciones botones a base café.</p>	<p>Introducir el cajón fondos en el hueco adecuado.</p> <p>Si esta alarma se manifiesta durante la realización de una bebida a base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hasta la infusión la alarma se muestra en el display, pero la bebida se hace; • después de la infusión el ciclo en curso se suspende. Sólo con el restablecimiento del cajón el ciclo café continua con la fase de expulsión. <p>Si esta alarma se manifiesta durante una fase de reprog.</p> <p>Gestión grupo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la gestión se suspende. • Con el restablecimiento del cajón el ciclo de reprog. grupo se repite. repetuto. 	
<p>POSICIÓN PUERTECILLA MÁQUINA</p> <p>Maquina OFF Puerta Abierta</p>	<p>Puertecilla abierta..</p>	<p>Alineación de las funciones máquina.</p>	<p>Cerrar la puertecilla máquina.</p>	

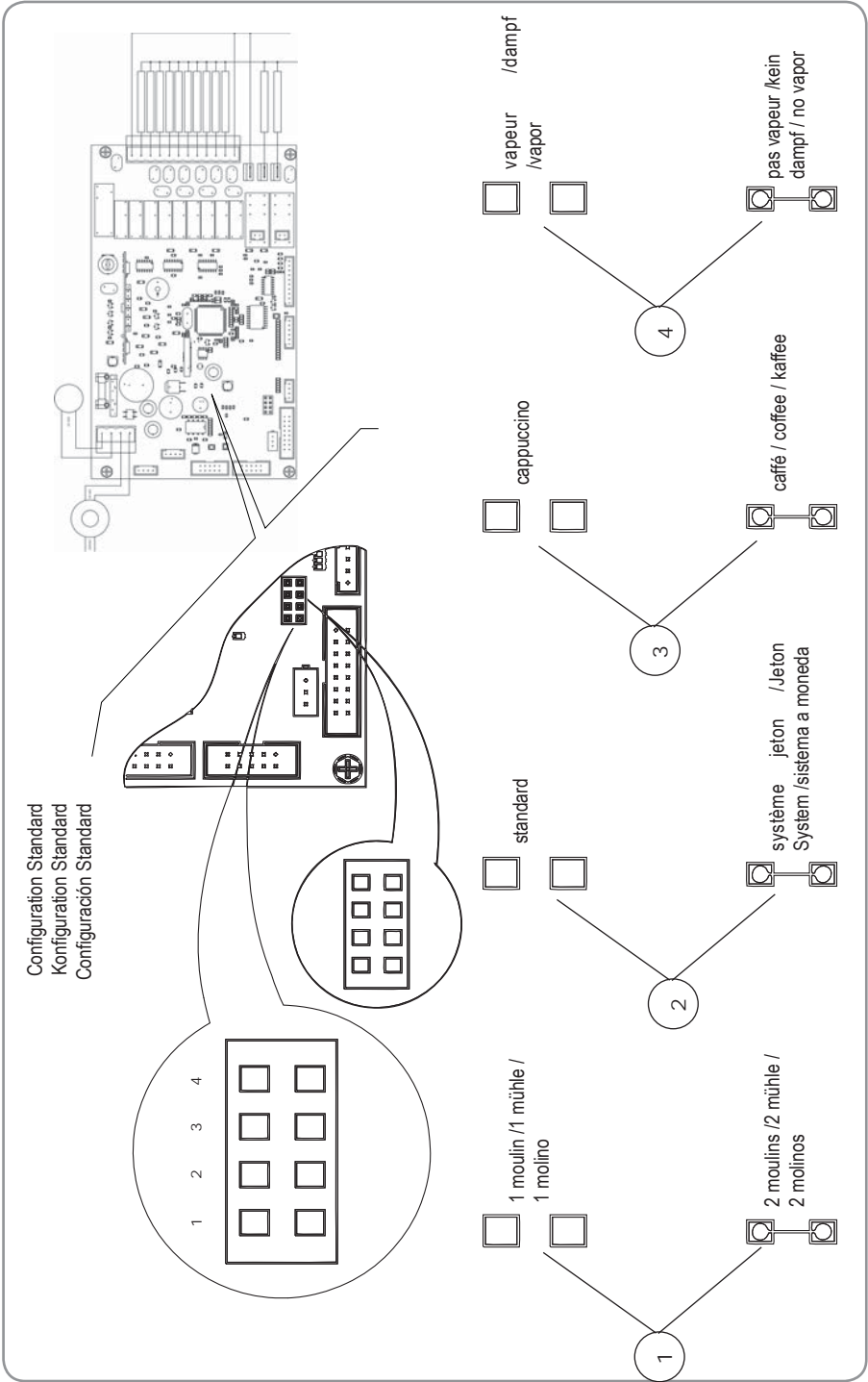
INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFEECTO	SOLUCIÓN	NOTA
<p>NECESITA EFECTUAR EL CICLO DE LAVADO</p> <p>Alarma Lavado</p>	Se ha superado el número de ciclos preestablecido después del cual es necesario efectuar la limpieza del grupo.	Se visualiza el mensaje pero la máquina continúa erogando la bebida.	Efectuar un ciclo de lavado (ver relativo párrafo "LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR").	
<p>NECESIDAD DE LIMPIAR EL CIRCUITO LECHE</p> <p>Ala.lavado leche</p>	Ha sido superado el número de horas preestablecido desde la última erogación de una bebida a base de leche después de lo cual es necesario el lavado del circuito leche.	Se visualiza el mensaje pero la máquina continúa erogando las bebidas.	Efectuar un ciclo de lavado sólo del capuchinador. Como en el caso del lavado completo es necesario tener presado el botón  durante 5 segundos sin tener que introducir las pastillas detergentes de la limpieza del grupo. (ver 1, 2, 3, 4 del párrafo "LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR").	
<p>LAVADO FINAL SERVICIO</p> <p>ShutDown Clean Press Enter</p>	Ha sido programado el lavado de final servicio del grupo erogador en fase de programación.	Hay que realizar el lavado de final servicio antes de apagar la máquina.	Apretar el botón ENTER como se indica en la pantalla electrónica. La máquina realizará automáticamente el lavado de final servicio erogando aproximadamente 50cc de agua y se apagará.	
<p>NECESIDAD DE REALIZAR EL CICLO DE DESCALCIFICACIÓN</p> <p>Efectuar Decalcification</p>	Ha sido superado el número de litros después del cual hay que realizar el ciclo de descalcificación.	Aparece el mensaje pero la máquina continúa erogando bebidas.	Efectuar ciclo de descalcificación (VER párrafo correspondiente "DESCALCIFICACIÓN")	

12. MENSAJES ALARMA BLOQUEO MÁQUINA

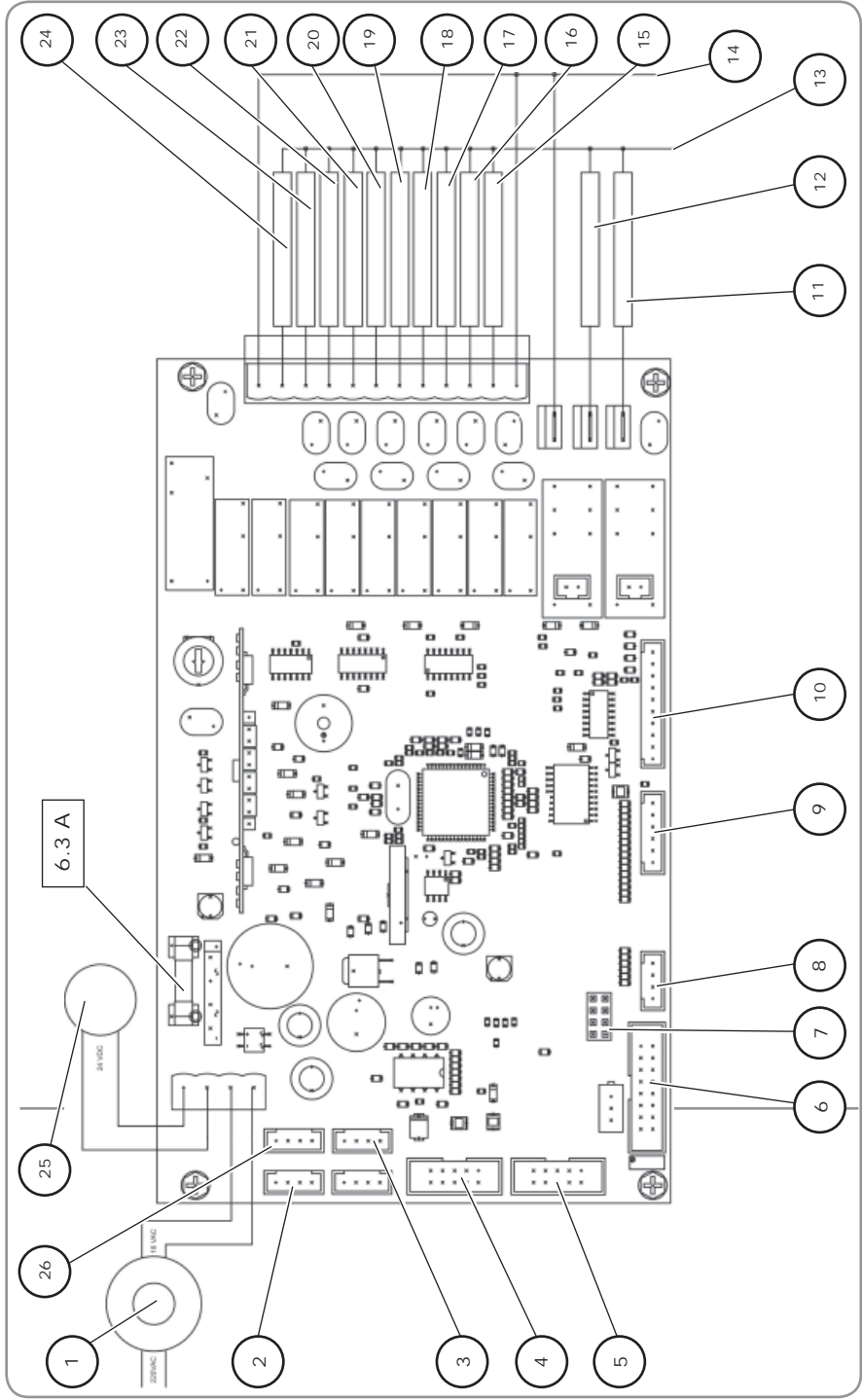
INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFEECTO	SOLUCIÓN	NOTA
<p>ALARMA GRUPO MOTOR PISTÓN SUPERIOR</p> 	<p>Durante la fase de gestión grupo el pistón superior ha superado el tiempo máximo preestablecido de 10 segundos antes del reconocimiento punto de partida motor.</p>	<p>La unidad de control bloquea el posible ciclo en curso, apagando los accionadores que dirigen la gestión, el usuario no puede efectuar selecciones en el teclado.</p>	<p>Abrir y cerrar la puertecilla máquina.</p>	<p>Si la alarma aparece una segunda vez, contactar al Técnico Cualificado.</p>
<p>ALARMA LLENADO CALDERA</p> 	<p>La fase de llenado caldera ha superado el tiempo máximo de 3 minutos; la sonda nivel está descubierta.</p>	<p>La máquina se de.</p>		<p>Si la alarma vuelve a sonar por segunda vez, contactar al Técnico Cualificado.</p>
<p>ALARMA TURBINA</p> <p>Cuando se activa alguna alarma la unidad de control alterna en la pantalla electrónica el mensaje relativo a la bebida que se está realizando con el mensaje de error asociado a esta función. Por ejemplo:</p> 	<p>El contador volumétrico no envía impulsos a la centralita durante un tiempo de 5 segundos.</p>	<p>La erogación continua hasta que pasan 60 segundos o hasta que se presiona cualquier botón a base café.</p>	<p>Abrir y cerrar la puertecilla máquina. La unidad de control repite el procedimiento de volver a encender la máquina.</p>	<p>En caso de que las condiciones de alarma persistan, la máquina puede ser utilizada como si se actuara con una máquina manual.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulsar el botón deseado de iniciar la dosis; • Pulsar el mismo botón de der la dosis en curso, una vez comprobada la dosis de la taza. <p>Llamar al Servicio Técnico.</p>

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFEECTO	SOLUCIÓN	NOTA
ALARMA TANQUE VACIO 	El tanque del agua está vacío.	No se eroga el café y se interrumpe la dosis en curso.	Llenar el tanque del agua.	Utilizar el botón Agua Caliente para eliminar posibles burbujas de aire.
ALARMA DEPURADOR 	El contador volumétrico ha alcanzado el número de litros de agua erogables, determinado en programación.	No se eroga el café, no se interrumpe la dosis o ésta es variable.	Regenerar las sales del depurador. De anular la alarma ver párrafo "PONER A CERO C O N T A D O R L I T R O S DEPURADOR".	Esta alarma no bloquea la erogación. Es posible eliminar la alarma depurador programando el valor de litros a cero (ver relativo párrafo "PROGRAMACIÓN").
ALARMA Sonda TEMPERATURA AVERIADA  	Rotura de una de las dos sondas de temperatura.	No se eroga el café.	Sustituir la sonda averiada.	Esta alarma bloquea las erogaciones.
ALARMA CANTIDAD CAFÉ 	Demasiado café en la cámara.	No se eroga el café, y se efectúa un ciclo de expulsión.	Reducir la cantidad de café.	

CONFIGURATION / KONFIGURATION / CONFIGURACIÓN



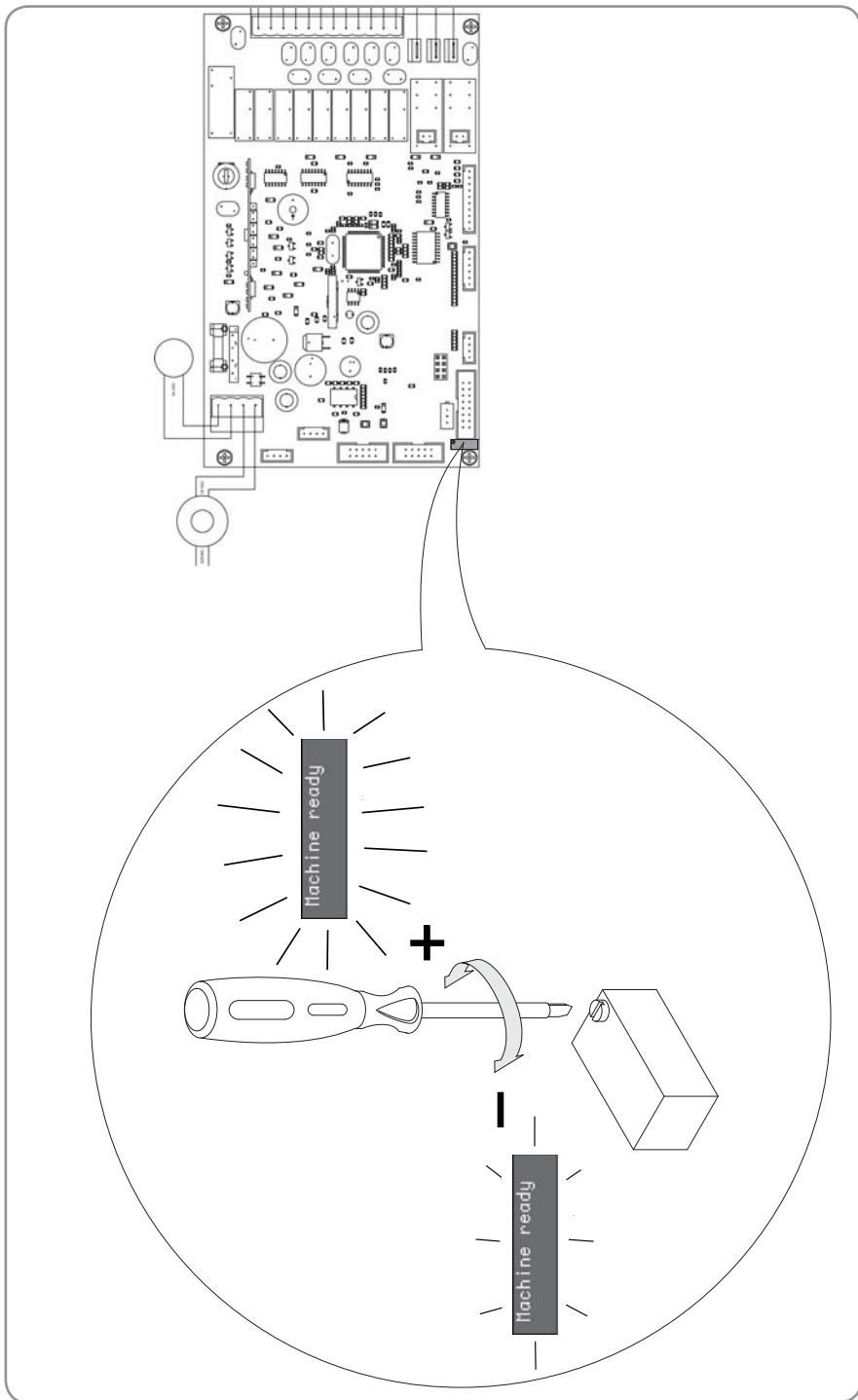
INSTALLATION ELECTRIQUE / ALEKTRISCHE ANLAGE /
 INSTALACIÓN ELÉCTRICA



INSTALLATION ELECTRIQUE / ELEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

LÉGENDE	ZEICHENERKLÄRUNG	NOTA
1 Transformateur	1 Transformator	1 Transformador
2 Doseur d'eau électronique	2 Turbine	2 Dosador volumétrico
3 Sonde niveau	3 Niveau Sonde	3 Sonda nivel
4 PC communication	4 PC Kabelanschluss	4 PC conexión
5 Smart card	5 Smart card	5 Smart card
6 Display	6 Display	6 Display
7 Configuration	7 Konfiguration	7 Configuración
8 Sonde température	8 Temperatur Sonde	8 Sonda temperatura
9 Entrée	9 Eingangen	9 Entrada
10 Clavier	10 Tastatur	10 Teclado
11 Chaudière café	11 Kaffee Boiler	11 Caldera caffè
12 Chaudière vapeur	12 Dampf Boiler	12 Caldera Vapor
13 Fase	13 Phase	13 Phase
14 Neutro	14 Neutro	14 Neutro
15 Resistenza grup café	15 Gruppenheizung	15 Resistencia grupo
16 2° Moulin	16 2° Muehle	16 2° Molino
17 Toboggan 2° Moulin	17 Rutsche 2° Muehle	17 Tobogán 2° Molino
18 EV vapeur	18 Dampf MV	18 EV vapor
19 EV niveau	19 Wasserniveau MV	19 EV nivel
20 EV eau chaude	20 Heiss Wasser MV	20 EV agua caliente
21 EV group	21 Gruppen Ventil	21 EV grupo
22 EV cappuccino	22 Milch schäumer MV	22 EV Cappuccino
23 Pompe	23 Pumpen	23 Bomba
24 1° Moulin	24 1° Muehle	24 1° Molino
25 Moteur group	25 Gruppen motor	25 Motor grupo
26 Codeur Optique	26 Optischer codierer	26 Codificador óptico

RÉGLAGE CONTRASTE AFFICHAGE / EINSTELLUNG DISPLAYKONTRAST /
REGULACIÓN CONTRASTE DE LA PANTALLA





Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com



Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it