nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

TALENTO



LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE



nuova simonelli

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

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

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLO: TALENTO

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: TALENTO

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

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006
in combination with
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006
EN 50366:2003 + A1:2006

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

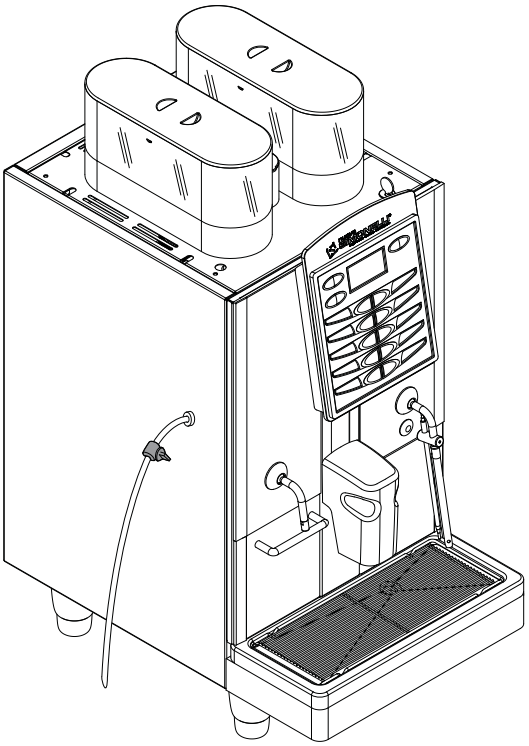
2006 / 95 / CE Low Voltage
2004 / 108 / CE (EMC)

data:**Settembre** 2009
September 2009

nuova simonelli s.p.a.
L'Amministratore Delegato
(Orazio Nardo)

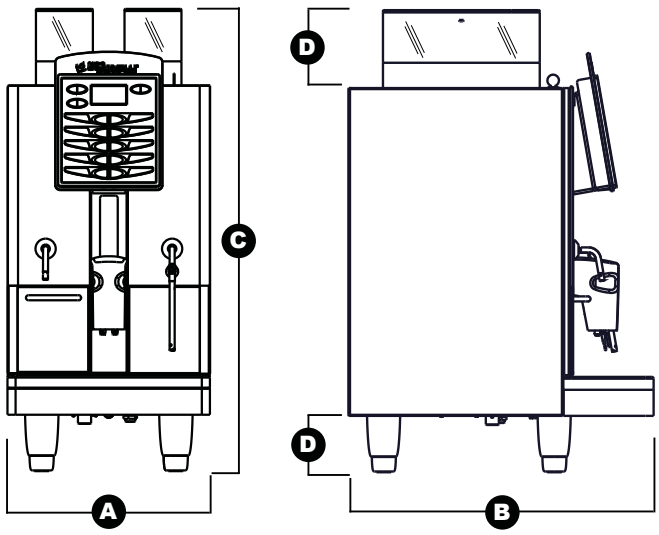
Complimenti,
con l'acquisto del modello **TALENTO** lei ha fatto un'ottima scelta.
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo. Siamo certi che il nostro modello **TALENTO** 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 **TALENTO** 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	65 Kg	143.3 lb
PESO LORDO	74 Kg	163.1 lb
POT. TERMICA	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
DIMENSIONI	**A** 400 mm	**A** 15.748 inc
	B 607 mm	**B** 23.897 inc
	C 844 mm	**C** 33.228 inc
	D 154 mm	**D** 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	**E** 1.634 inc - 5.571 inc



INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE 1

1. DESCRIZIONE 3

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard) 4

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 5

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 9
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 9
3.2 TRASPORTO 9
3.3 MOVIMENTAZIONE 9

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 10
4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA 10
4.2 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE' 11
4.3 ACCENSIONE MACCHINA 11
4.4 SPEGNIMENTO MACCHINA 11

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 12
5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA 12
5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE 12
5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura) 12

6. UTILIZZO 13
6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO 13
6.2 EROGAZIONE DOSE DOPPIA 13
6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO 13

7. PROGRAMMAZIONE 14
7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE 14
7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ UTENTE 14
7.3 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ TECNICO 14

8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA 24
8.1 RESET DATA 24
8.2 TEST 24
8.3 TEST ELETTROVALVOLE 24
8.4 TEST RESISTENZE E MOTORI 25

9. PULIZIA E MANUTENZIONE 26
9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 26
9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE 26
9.3 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE' 27
9.4 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE 28
9.5 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE 28
9.6 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE 28
9.7 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO 28
9.8 PULIZIA CAPPUCCINATORE 29

10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD 30

11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA 31

IMPIANTO IDRAULICO 67

IMPIANTO ELETTRICO 69

1. DESCRIZIONE

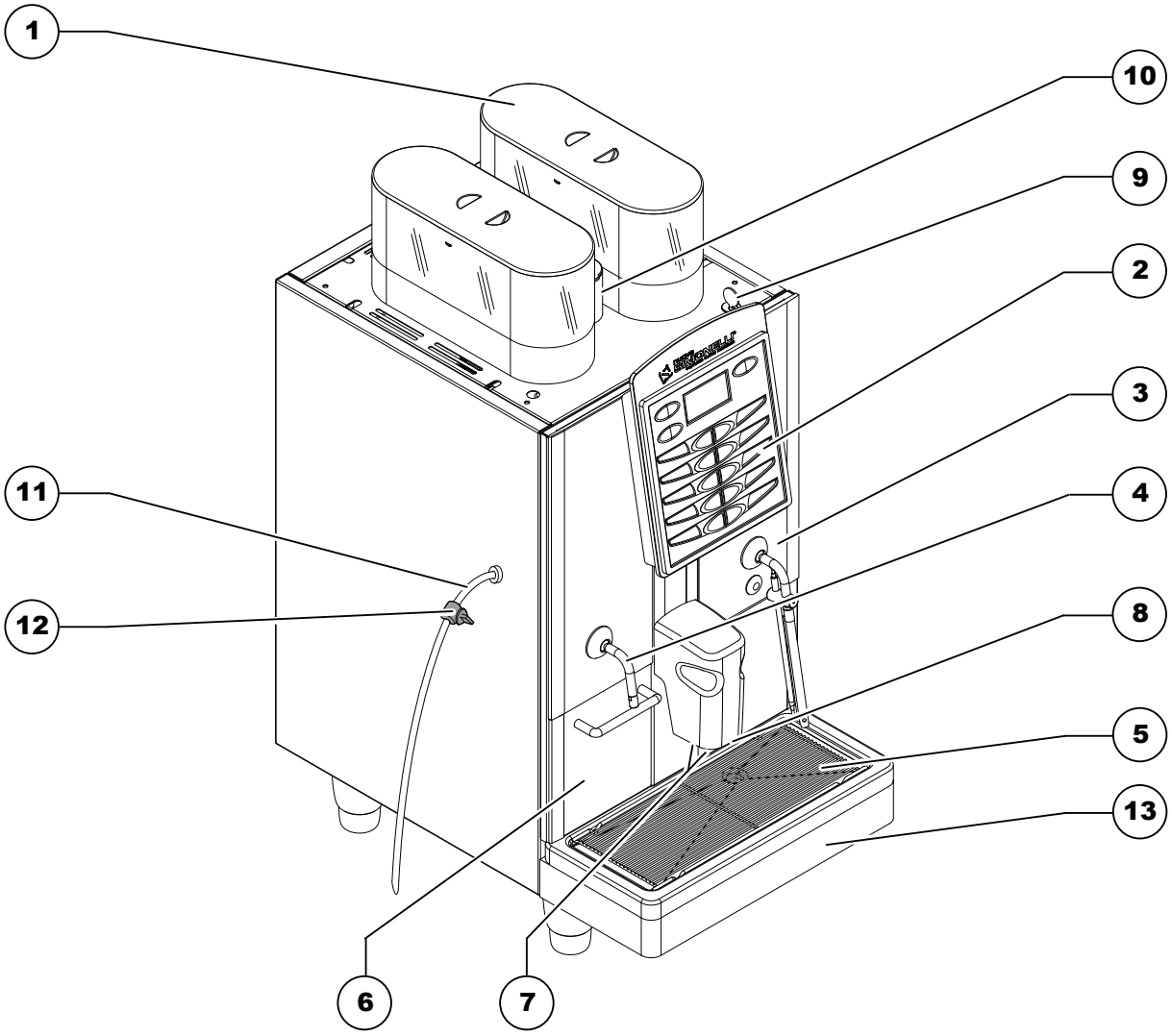


Fig. 1

LEGENDA

1 Tappo accesso contenitore caffè in grani
2 Pannello comandi
3 Porta anteriore
4 Lancia Vapore / Lancia Acqua calda
5 Griglia contenitore raccogligocce
6 Cassetto fondi
7 Erogatori caffè
8 Becco erogazione latte / Cappuccino
9 Chiave Apertura / Chiusura portello di comando
10 Sportello accesso convogliatore caffè macinato
11 Tubo aspirazione latte
12 Rubinetto regolazione flusso latte
13 Contenitore raccogligocce acqua

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)

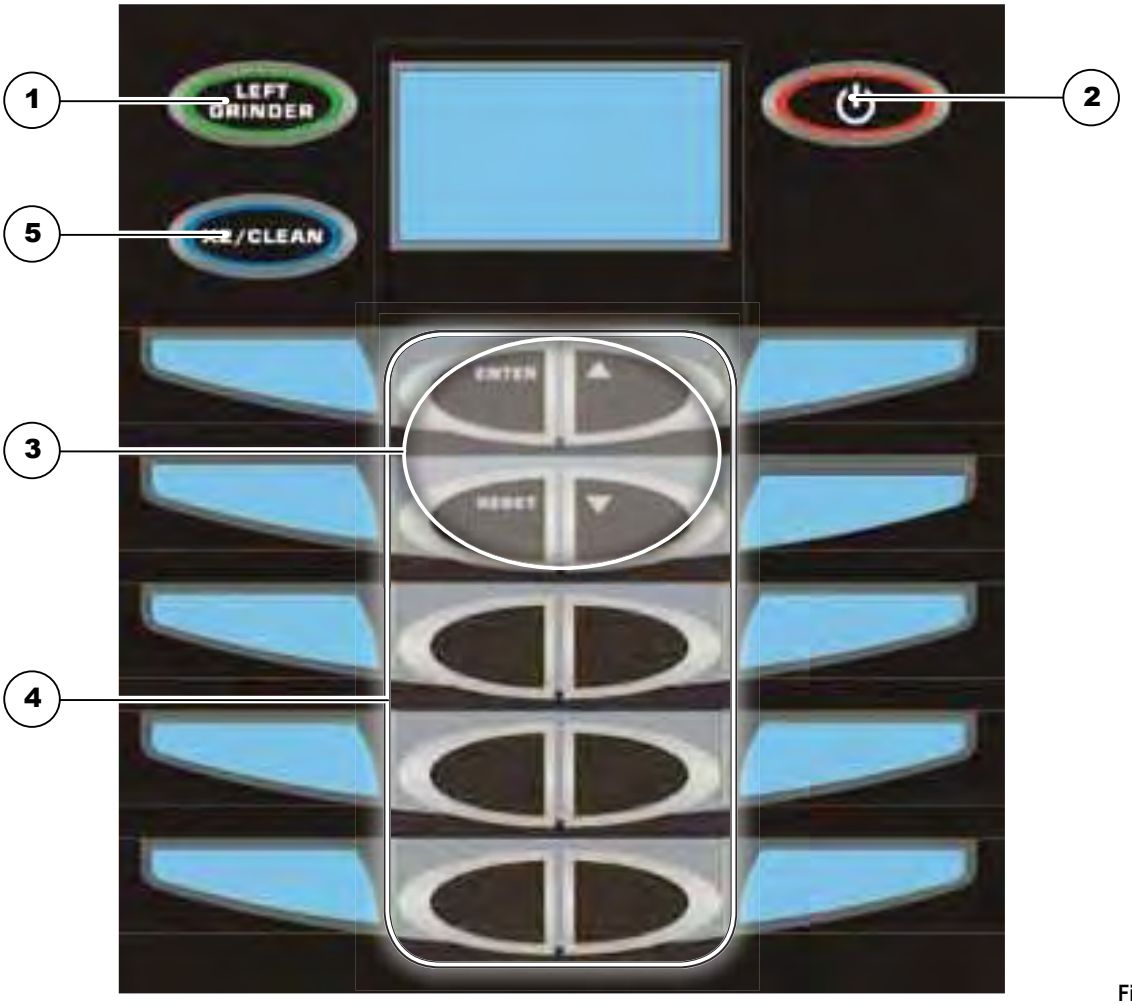


Fig. 2

LEGENDA

1 Tasto Macinino sinistro
2 Tasto On/Off
3 Tasti programmazione
4 Tasti dosi prodotto
5 Tasto dose dopia/ciclo pulizia

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

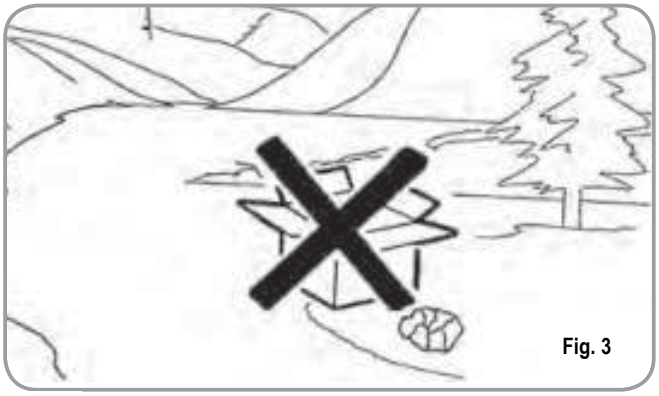


Fig. 3

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'impianto. 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.



Fig. 4

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 prolunghe. 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.

La macchina deve essere installata nel rispetto delle normative comunitarie, statali e locali in vigore relative agli impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione dei riflussi.
Per questa ragione, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

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

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

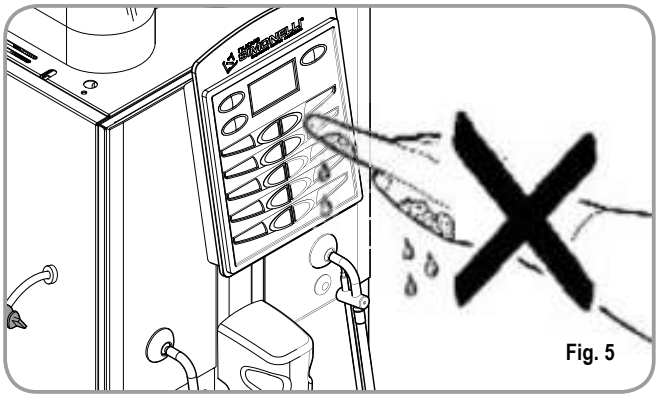


Fig. 5

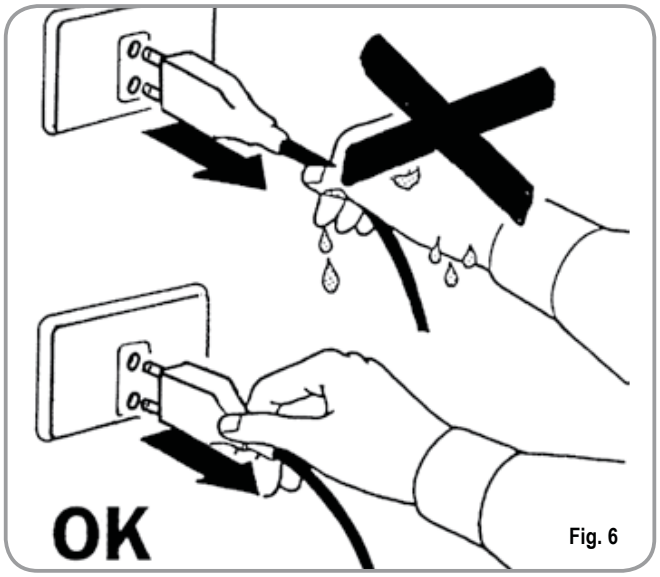


Fig. 6

- 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.

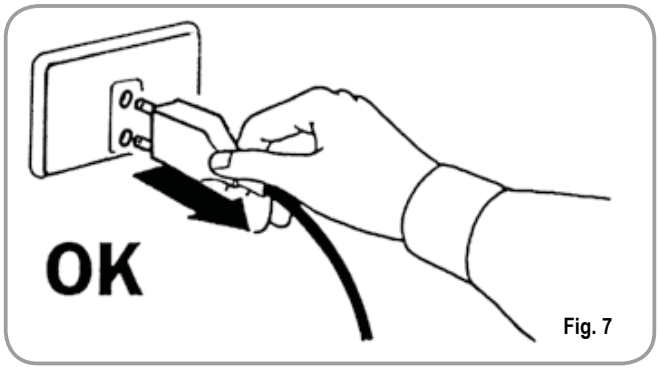


Fig. 7

Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico “O”, cioè “INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA” 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 contratti 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 scaldatazze.

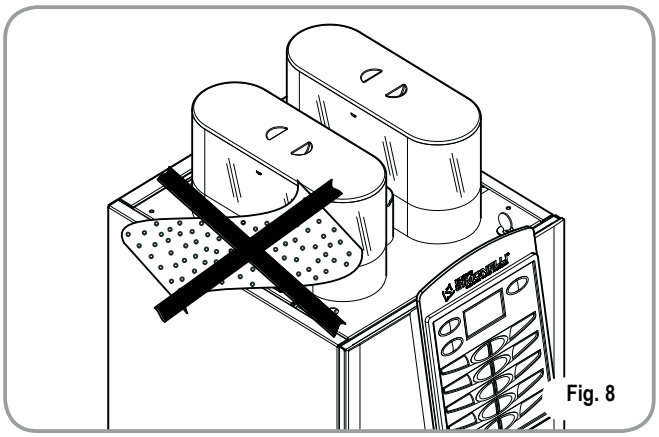


Fig. 8

☞ 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.

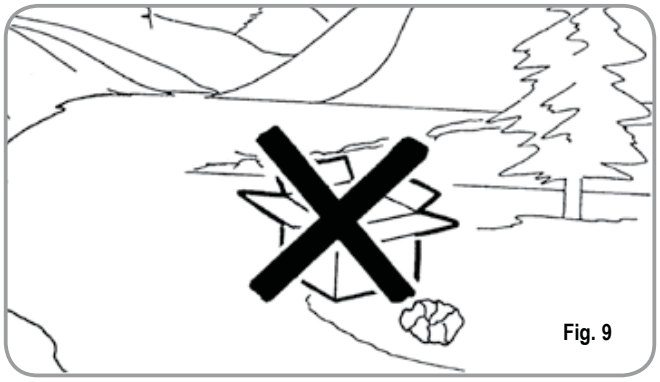


Fig. 9

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

☞ 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.

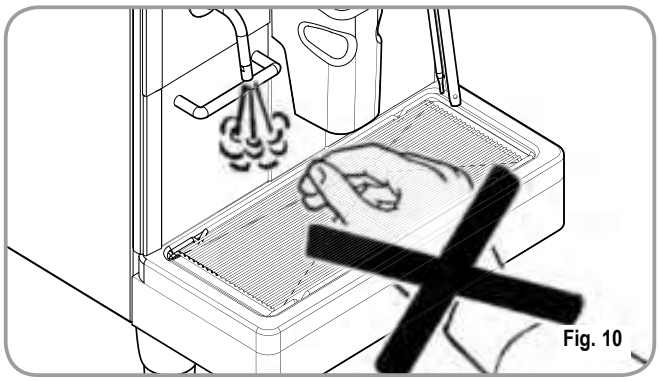


Fig. 10

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.

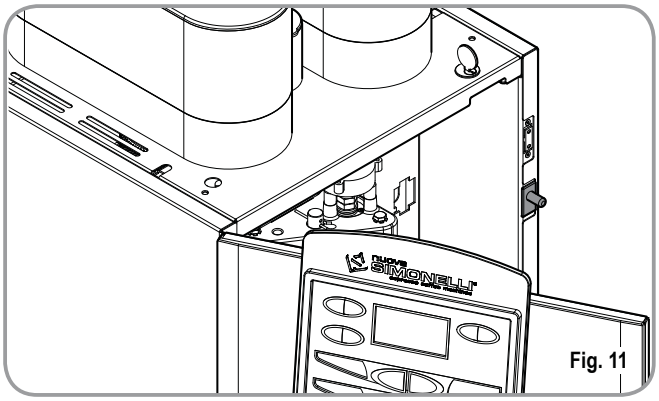


Fig. 11

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.

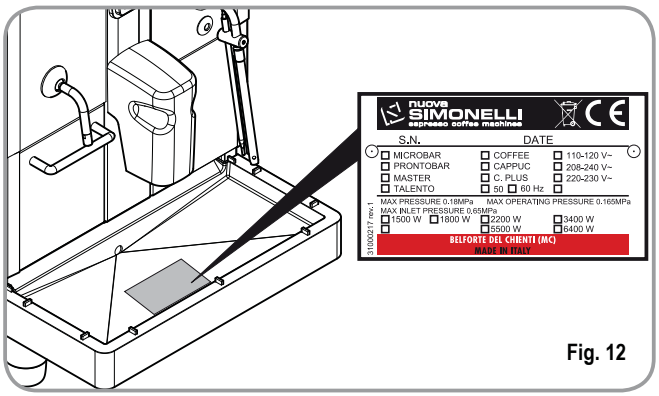


Fig. 12

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

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

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.

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

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.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

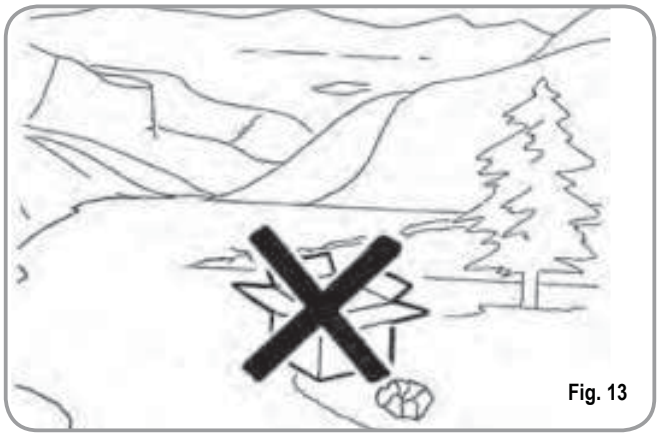


Fig. 13

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.

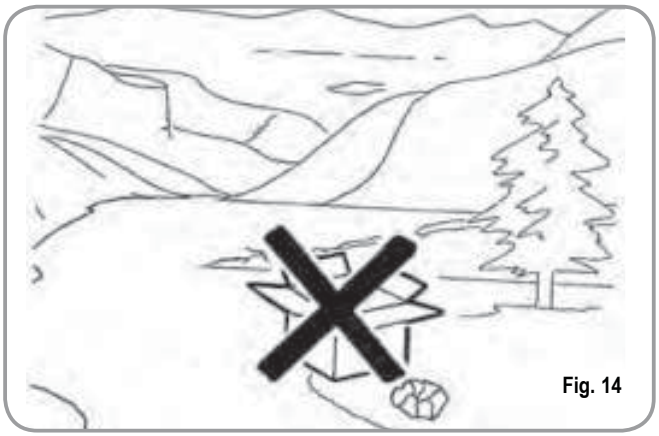


Fig. 14

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.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE
PERICOLO DI CORTOCIRCUITO

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

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 delle macchina.

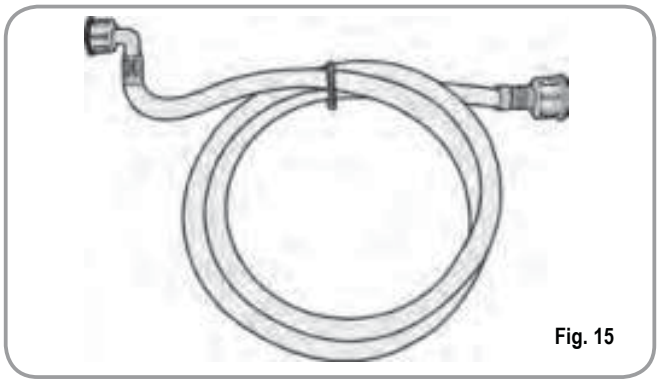


Fig. 15

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

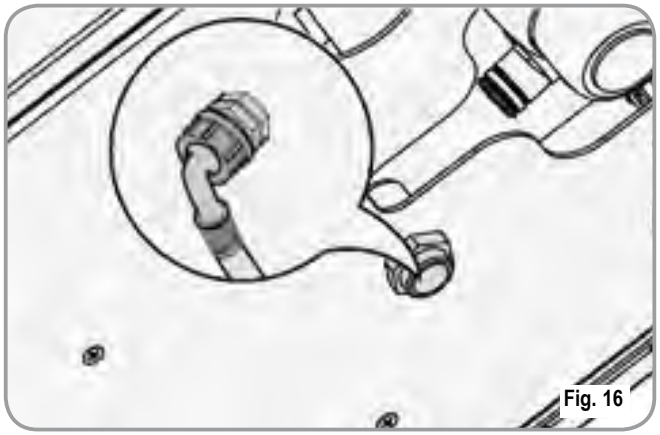


Fig. 16

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

ATTENZIONE

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (Gradi francesi).
Il contenuto di cloro non deve superare i 100mg per litro (0.00000361lb/cu in).
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.

4.2 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE'

1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.

ATTENZIONE

Versare nel contenitore SOLO caffè in grani tostati. Qualsiasi altro genere di caffè, ad esempio macinato, danneggia il macina caffè.
Non versare caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè 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.

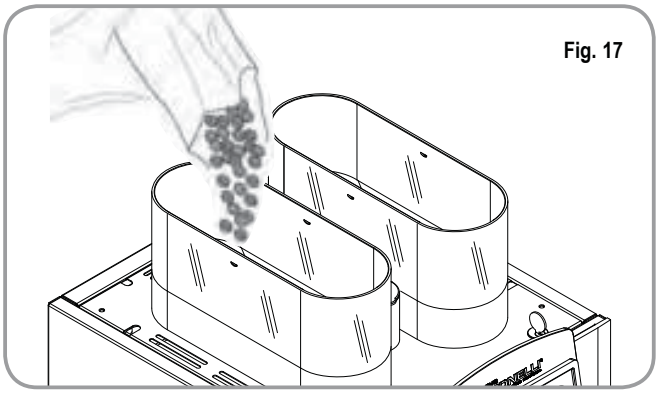


Fig. 17

3 Chiudere il tappo.

4.3 ACCENSIONE MACCHINA

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:
Premere il tasto **ON/OFF**.
La macchina eseguirà un ciclo di posizionamento gruppo, il ciclo di caricamento acqua in caldaia, al termine del quale, nel caso di macchina fredda il ciclo di riscaldamento e comparirà a display l'indicazione:



terminata la fase di riscaldamento comparirà a display:



e la macchina sarà pronta per essere utilizzata.
La fase di riscaldamento richiede circa 5 min.

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, spengere la macchina con l'interruttore generale e riaccenderla.

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

ATTENZIONE

IN CASO DI PRIMA INSTALLAZIONE O SUCCESSIVAMENTE ALLA MANUTENZIONE DEL GRUPPO CALDAIE, PRIMA DI ACCENDERE LA MACCHINA E INIZIARE IL RISCALDAMENTO ESEGUIRE LA PROCEDURA DI RIEMPIMENTO CALDAIA CAFFÈ (PAG. 24 PARAGRAFO 8.3) FINO A CHE NON SI OTTIENE UN FLUSSO REGOLARE DELLA LANCIA.

4.4 SPEGNIMENTO MACCHINA

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

- Premere il tasto ON/OFF .

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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 freccie, si può regolare più GROSSA (senso antiorario) o più FINE (senso orario) la macinatura del caffè in grani agendo con un cacciavite a taglio.
- Richiudere il portello, chiudendolo a chiave.

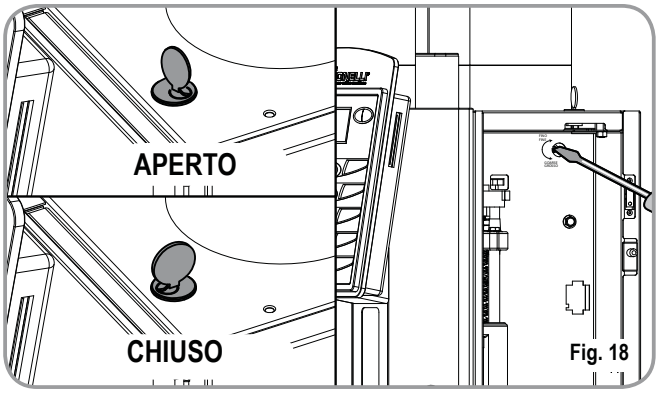


Fig. 18

5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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.

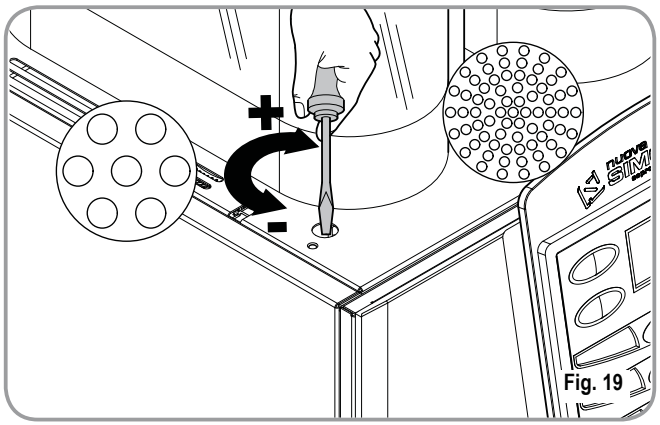


Fig. 19

5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)

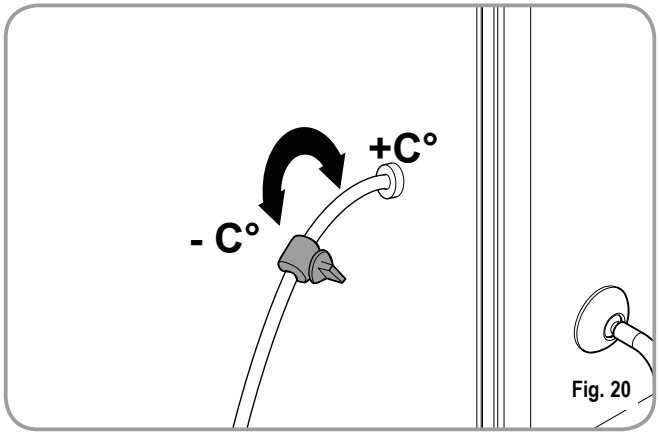


Fig. 20

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

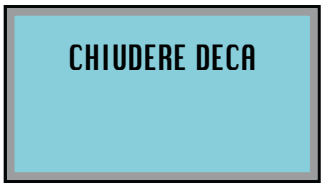
L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

ATTENZIONE

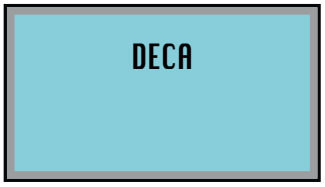
Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore non deve intervenire.

6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO

- Aprire lo sportello del decaffeinato.
  Il display scrive:



- Inserire il caffè macinato nello scivolo e richiudere lo sportello. Il display scrive:



- Selezionare entro 8 secondi la bevanda che si vuole erogare utilizzando il caffè in polvere inserito nello scivolo.

6.2 EROGAZIONE DOSE DOPPIA

- Premere il tasto **DOSE DOPPIA** .
- il display diventerà di colore blu:
- Selezionare il tasto della bevanda che si vuole erogare.

(E' possibile utilizzare il tasto **DOSE DOPPIA** in concomitanza del tasto **MACININO SINISTRO**, il display diventerà di colore verde).

6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO

- Preme il tasto **MACININO SINISTRO** .
- il display diventerà di colore verde.
- Selezionare il tasto della bevanda che si vuole erogare.

(Possibile utilizzare il tasto **MACININO SINISTRO** in concomitanza del tasto **DOSE DOPPIA**).

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Da macchina spenta tenere premuto il tasto ON/OFF  (circa 5 secondi) fino a che a display non compaia la prima funzione della programmazione:



I tasti da utilizzare nella fase di programmazione sono:

 Tasto **ENTER**: Per entrare all'interno del menù e/o confermare il valore impostato.

 Tasto **CURSORI**: Scorrimento del menù e incremento / decremento dei valori.

 Tasto **RESET**: Per ritornare allo step precedente.

LISTA DELLE FUNZIONI PROGRAMMABILI

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

1. **LANGUAGE** (SELEZIONE LINGUA)

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

2. **CONTATORI**
3. **PROG DOSI**
4. **SETTAGGI**
5. **SALVARE I DATI**

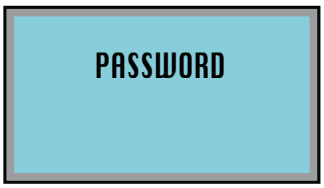
7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ UTENTE

1 . LANGUAGE (SELEZIONE LINGUA)

Tramite i tasti   selezionare la lingua desiderata.
Le lingue selezionabili sono: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.
Confermare la selezione e passare alla funzione successiva premendo **ENTER** .

7.3 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ TECNICO

Per accedere alle funzioni programmabili solo nella MODALITA' TECNICO dal menù SELECT LANGUAGE, premere il tasto freccia in alto  il display visualizza il messaggio:



Inserire la password corretta per accedere alla prima voce del menù di programmazione accessibile nella MODALITA' TECNICO.
La PASSWORD standard impostata è 4 volte il tasto **LEFT GRINDER/ MACININO SINISTRO**:



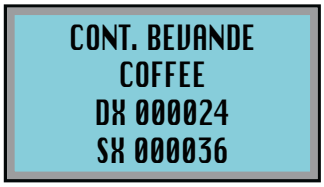
2. CONTATORI

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

2.1 CNT BEVANDE (Conteggio bevande)

Premere il tasto ENTER  per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) lampeggiano.

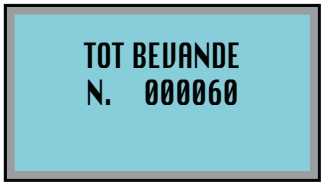
Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:



Premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal conteggio della bevanda selezionata, premere nuovamente **RESET** per 3 secondi per uscire dal sottomenù.

2.2 TOT BEVANDE (Totale bevande)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) lampeggiano. Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:



Premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.3 CONT CICLI (Conteggio cicli)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) lampeggiano. Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:



I cicli sono riferiti alle bevande singole, premere il tasto **2X** per leggere il numero dI cicli riferiti alle bevande doppie
Premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal conteggio della bevanda selezionata, premere nuovamente **RESET** per 3 secondi per uscire dal sottomenù.

2.4 TOT CICLI (Totale Cicli)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, rimangono accesi e nel display compare:



Il numero di cicli è la sommatoria di tutte le bevande sia singole che doppie.
Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):



Dal menù totale assoluto premere il tasto ENTER per 6 secondi per azzerare il contatore TOT CICLI.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.5 TOT MAC DX (Totale macinino destro)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, rimangono accesi e nel display compare:



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):



Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore TOT MAC DX.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.6 TOT MAC SX
(Totale macinino sinistro)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, rimangono accesi e nel display compare:



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):

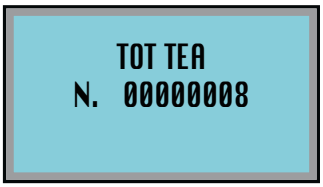


Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore TOT MAC SX.

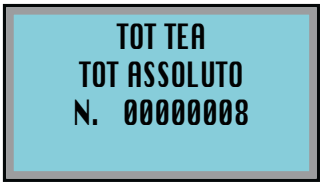
Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.7 TOT TEA
(Totale acqua calda)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-8) rimangono accesi e nel display compare:



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):



Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore TOT TEA.

Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.8 TOT VAPORE (Totale Vapore)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-8) rimangono accesi e nel display compare:



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):



Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore TOT VAPORE.

Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.9 TOT LITRI (Litri totali)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) rimangono accesi e nel display compare



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):

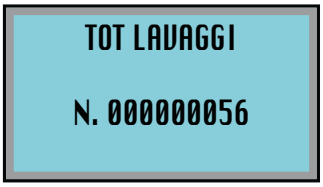


Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore TOT LITRI

Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

2.10 LAVAGGIO (Totale cicli lavaggio)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-10) rimangono accesi e nel display compare



Premere il tasto **ENTER** per 10 secondi per leggere il totale assoluto (non azzerabile):



Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore TOT LAVAGGI.

Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

Premere nuovamente il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

3. PROG DOSI (Programmazione dosi)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù e scegliere con i tasti il tasto che si vuole programmare. La numerazione, da 1 a 10 è indicata in fig. 21:

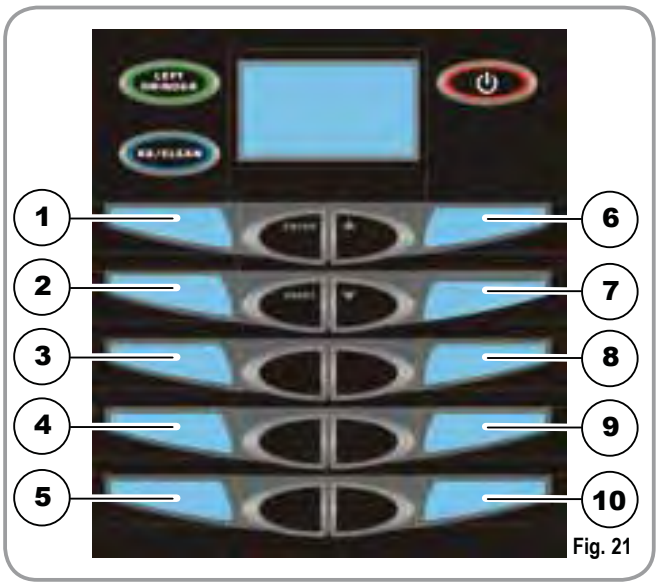


Fig. 21

Premere nuovamente il tasto **ENTER** per entrare nella programmazione delle funzioni per il singolo tasto. Con i tasti è possibile selezionare la bevanda desiderata:

ESCLUSO: tasto disabilitato
COFFEE: ciclo caffè
MILK COFFEE: ciclo latte + ciclo caffè
COFFEE MILK: ciclo caffè + latte
CAFFELATTE: ciclo latte + caffè insieme
MACCHIATO: ciclo latte + pausa (3 secondi) + caffè
MILK: ciclo latte
TEA: erogazione acqua calda
VAP. MANUALE: erogazione vapore temporizzato
AUTOSTEAM: erogazione vapore con sonda temperatura

Premere **ENTER** per confermare la bevanda desiderata.

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **COFFEE**:

- **TEMPO MAC** (permette di impostare il tempo di macinatura)
- **SEL MACINA** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUS** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)
- **ALLUNGO CC** (permette di impostare la quantità di acqua calda in aggiunta)

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **MILK COFFEE**:

- **TEMPO LATTE** (permette di impostare il tempo/quantità di latte)
- **NO TEM ARIA** (permette di impostare il tempo/quantità di latte senza schiuma)
- **LAVAGGIO** (permette di impostare il tempo del

lavaggio fine erogazione)

- **TEMPO MAC** (permette di impostare il tempo di macinatura)
- **SEL MACINA** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUS** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **COFFEE MILK:**

- **TEMPO MAC** (permette di impostare il tempo di macinatura)
- **SEL MACINA** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUS** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)
- **TEMPO LATTE** (permette di impostare il tempo/quantità di latte)
- **NO TEM ARIA** (permette di impostare il tempo/quantità di latte senza schiuma)
- **LAVAGGIO** (permette di impostare il tempo del lavaggio fine erogazione)
-

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **CAFFELATTE**:

- **TEMPO MAC** (permette di impostare il tempo di macinatura)
- **SEL MACINA** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUS** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)
- **TEMPO LATTE** (permette di impostare il tempo/quantità di latte)
- **NO TEM ARIA** (permette di impostare il tempo/quantità di latte senza schiuma)
- **LAVAGGIO** (permette di impostare il tempo del lavaggio fine erogazione)

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **MACCHIATO**:

- **TEMPO LATTE** (permette di impostare il tempo/quantità di latte)
- **NO TEM ARIA** (permette di impostare il tempo/quantità di latte senza schiuma)
- **LAVAGGIO** (permette di impostare il tempo del lavaggio fine erogazione)
- **TEMPO MAC** (permette di impostare il tempo di macinatura)
- **SEL MACINA** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUS** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **MILK**:

- **TEMPO LATTE** (permette di impostare il tempo/quantità di latte)
- **NO TEM ARIA** (permette di impostare il tempo/quantità di latte senza schiuma)
- **LAVAGGIO** (permette di impostare il tempo del lavaggio fine erogazione)

TEA:

- **TIME** (permette di impostare il tempo/quantità dell'acqua calda)

VAP. MANUALE:

- **TIME** (permette di impostare il tempo/quantità del vapore)

AUTOSTEAM:

- **TEMPERATURA** (permette di impostare la temperatura della bevanda da riscaldare)

TEMPO MAC (Tempo di Macinatura):
E' possibile impostare il tempo di macinatura in sec. e quindi la quantità di caffè macinato utilizzato.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di **aumentare/diminuire** il tempo di macinatura.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

SEL MACINA (Selezione Macinino di Default):
E' possibile impostare il macinino di default (sinistro **SX** o destro **DX**).
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare il macinino destro o sinistro.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

VOLUME CC. (Volume di Acqua):
E' possibile impostare il volume di acqua per il caffè in cc.
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire il volume di acqua.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

PREINFUS (Tempo Preinfusione):
E' possibile impostare il tempo di preinfusione in sec.

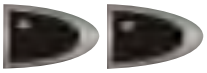
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire il tempo di preinfusione.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

PRESSATURA (Pressatura):
E' possibile attivare/disattivare la pressatura (SI o NO).

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare **SI** o **NO** per attivare/disattivare la pressatura.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

TEMPO LATTE (Tempo Latte):
E' possibile impostare il tempo e quindi la quantità di latte.
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi la quantità del latte. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

NO TEM ARIA (Tempo Aria disattivata):
E' possibile impostare la parte del tempo latte totale, in cui l'elettrovalvola dell'aria è chiusa in modo da regolare la quantità di schiuma nel latte.

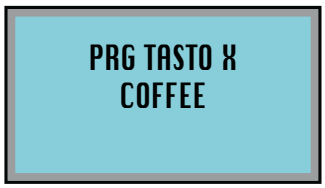
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di

aumentare/diminuire il tempo latte in cui l'elettrovalvola è chiusa.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

LAVAGGIO (Autolavaggio tubo latte):
E' possibile impostare il tempo di lavaggio con acqua fredda al termine dell'erogazione di latte.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire il tempo di lavaggio.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

Per la programmazione della doppia dose, dopo essere entrati nel menù del tasto desiderato:



premere il tasto : sarà possibile programmare la medesima lista di funzioni per la dose doppia.

TEA (Tempo Tea):
Premendo il tasto  nel menù cicli, si arriva al ciclo **TEA**, premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù. I tasti  consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi il volume di acqua. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

VAP. MANUALE (Tempo Vapore):
Premendo il tasto  nel menù cicli, si arriva al ciclo **VAP. MANUALE**, premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù. I tasti consentono di aumentare/diminuire il tempo del vapore. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

AUTOSTEAM:
Premendo il tasto  nel menù cicli, si arriva al ciclo **AUTOSTEAM**, premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù. I tasti  consentono di aumentare/diminuire la temperatura che deve raggiungere la bevanda da riscaldare. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

4. SETTAGGI

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù e scegliere con i tasti  la funzione che si vuole programmare.
Premere nuovamente il tasto **ENTER**  per entrare nella funzione.

4.1 SELEZIONA TEMPERATURA (Selezione unita' di misura della temperatura)

E' possibile programmare l'unita' di misura per la visualizzazione della temperatura, **CELCIUS – FAHRENAIT**.
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare l'unita' di misura preferita, **CELCIUS – FAHRENAIT**.
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

4.2 TEMPERATURA CAFFE (Temperatura caldaia caffè)

E' possibile programmare la temperatura dell'acqua nella caldaia caffè.
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire la temperatura dell'acqua nella caldaia del caffè (min 80°C max. 100°C).
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

4.3 TEMPERATURA VAPORE (Temperatura caldaia vapore)

E' possibile programmare la temperatura del vapore nella caldaia servizi.
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire la temperatura del vapore nella caldaia servizi (min 80°C max. 140°C).
Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

4.4 TEMPERATURA GRUPPO
(Temperatura gruppo erogazione)

E' possibile programmare la temperatura del gruppo erogazione.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di aumentare/diminuire la temperatura del gruppo erogazione. (min 80°C max. 105°C).

Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

4.5 OPZIONI SCARICO (Cassetto fondi)

E' possibile programmare il numero di cicli dopo di che è necessario svuotare il cassetto fondi.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare l'opzione con **CASSETTO** oppure con scarico **DIRETTO**.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono aumentare/diminuire il numero di cicli (min. 1 - max. 40 per l'opzione con **CASSETTO**, min. 50 - max. **NO LIMIT** per l'opzione con scarico **DIRETTO**).

Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

Per azzerare il conteggio cicli per lo svuotamento del cassetto fondi estrarre per almeno 15 secondi il cassetto fondi

4.6 CICLO DI LAVAGGIO (Ciclo di lavaggio)

E' possibile programmare il ciclo di lavaggio, **COMPLETO** o solamente **GRUPPO**.

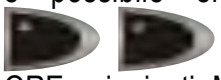
Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare l'opzione ciclo lavaggio **COMPLETO** (consigliata per macchine con cappuccinatore), oppure ciclo lavaggio **GRUPPO** (consigliata per macchine senza cappuccinatore e con **AUTOSTEAM**).

Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

Ogni volta che verrà azionato il ciclo lavaggio, questo seguirà l'impostazione data in questa funzione.

4.7 ORARI LAVAGGI (Orari allarme lavaggio)

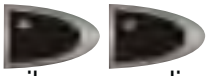
E' possibile programmare quattro orari per attivare l'allarme lavaggio.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare l'orario che si vuole impostare. Es. ORARIO 1, premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti  consentono di selezionare l'ora, ORE, e i minuti, MIN, a cui deve comparire l'allarme lavaggio. Premere **ENTER**  e i tasti   per impostare l'ora ORE e i minuti MIN.

Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

Quando si raggiunge l'orario o gli orari impostati nel display comparirà la scritta **LAVAGGIO**; la scritta scompare dopo aver eseguito il lavaggio. Se nella funzione ORARI 1,2,3,4 sono impostati ORE 00 e MIN 00, l'allarme è disattivato.

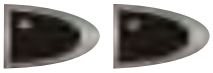
4.8 ALLARME LAVAGGIO (Cicli allarme lavaggio)

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù. Viene programmato il numero di cicli dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia gruppo. I tasti  consentono di aumentare / diminuire il numero di cicli per la visualizzazione del messaggio di pulizia gruppo (min. 50 – max. NO LIMIT).

Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

4.9 ALL. LAVAGGIO LATTE
(Allarme lavaggio 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.

I tasti  consentono di aumentare /

diminuire il numero di ore per la visualizzazione del messaggio di pulizia cappuccinatore (min. NO LIMIT – max. 12H).
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.

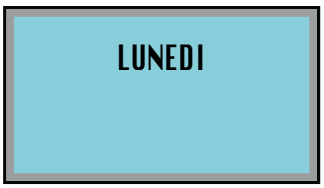
4.10 RISCALD SEQUENZIALE
(Riscaldamento sequenziale)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di attivare/disattivare la funzine **RISCALDAMENTO SEQUENZIALE** (SI – NO). Con la funzione **RISCALDAMENTO SEQUENZIALE** attivata SI la centralina riscalderà prima la resistenza del caffè poi quella dei servizi; con la funzione **RISCALDAMENTO SEQUENZIALE** disattivata **NO**, la centralina riscalderà contemporaneamente le due caldaie.

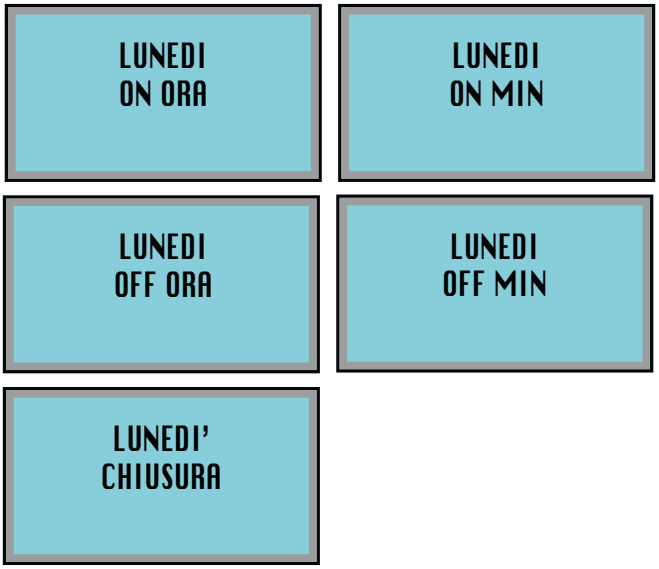
4.11 PROG ON OFF (Programmazione accensione/spegnimento auomatico)

Viene programmato l'ON/OFF (accensione / spegnimento) automatico della macchina.
Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "**RIPOSO**", quindi per accendere / spengere la macchina, utilizzare il tasto ON/OFF .

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



i tasti consentono di visualizzare le impostazioni di tutti i giorni della settimana.
Premere **ENTER** per impostare il giorno della settimana desiderato, i tasti consentono di selezionare ore e minuti di accensione e ora e minuti di spegnimento.



Premere **ENTER** per confermare, poi premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

4.12 RISPARMIO ENERGIA

E' possibile attivare/disattivare il risparmio energetico (0-1-2).
Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare 0 per disattivare oppure 1-2 per attivare il risparmio energetico. Se selezionato 1, quando la macchina viene spenta manualmente o automaticamente le temperature delle caldaie scendono rispettivamente a 80°C per la caldaia del caffe', 110°C per la caldaia vapore e 80°C per il gruppo.
Se selezionato 2, quando la macchina viene spenta manualmente o automaticamente le temperature delle caldaie scendono rispettivamente a 85°C per la caldaia del caffe' e 115°C per la caldaia vapore e 85°C per il gruppo.
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione, poi premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

4.13 RISCIACQUO GRUPPO

E' possibile programmare il tempo di riposo dopo di che la macchina esegue un ciclo di risciacquo del gruppo solo con acqua calda per tenere caldo e pulito il circuito del caffe'.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare OFF – 5 – 10 – 20 – 40.
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione, poi premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

4.14 GIORNO / ORA

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

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare il giorno desiderato.
Premere **ENTER** per confermare.



Spostarsi con i tasti per impostare **ORA** e **MIN**.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù.

4.15 OPZIONE VAPORE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare l'opzione di vapore desiderata: DISABILITATO, VAPORE MANUALE o AUTOSTEAM.
Con la funzione DISABILITATO, il ciclo vapore non compare nelle selezioni ciclo nelle bevande 1-10. Con la funzione VAPORE MANUALE, sarà possibile selezionare il ciclo VAPORE MANUALE nelle bevande 1-10. Con la funzione AUTOSTEAM, sarà possibile selezionare il ciclo VAPORE MANUALE o AUTOSTEAM nelle bevande 1-10.
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.

4.16 OPZIONE TEA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare l'opzione di acqua calda desiderata: DISABILITATO, ABILITATO.
Con la funzione DISABILITATO, il ciclo acqua calda non compare nelle selezioni ciclo nelle bevande 1-10. Con la funzione ABILITATO, sarà possibile selezionare il ciclo TEA nelle bevande 1-10. Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.

4.17 SELF SERVICE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare l'opzione SELF SERVICE desiderata: DISABILITATO, ABILITATO. Con la funzione ABILITATO, le funzioni 2X, LEFT GRINDER e stop manuale delle bevande sono disabilitati. Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.

4.18 CAMBIO PASSWORD

E' possibile impostare una nuova password per l'accesso alle funzioni programmabili nella modalità tecnico. Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Digitare la nuova password come combinazione di 4 tasti:
NUOVA PASSWORD XXXX
Confermare la stessa password impostata precedentemente:
CONFERMA PASSWORD XXXX

5. SAVE DATA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile memorizzare tutti i dati impostati durante la programmazione. Premendo **RESET** e' possibile uscire dalla programmazione senza salvare i dati.

8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

Eseguibili solo da tecnico specializzato.

8.1 RESET DATA

Mediante questa funzione è possibile rimuovere dati di funzionamento non corretti e ritornare ai valori di Programmazione Standard (vedi tabella **VALORI DI PRESET**).
Per resettare i parametri della macchina e tornare alle impostazioni standard, con la macchina spenta, OFF, mantenere premuti i tre tasti indicati, **ENTER**  e **RESET**  per 8 secondi.

8.2 TEST

Per controllare i carici della macchina, elettrovalvole, resistenze e motori, con la macchina spenta, OFF, premere i due tasti indicate, , per 8 secondi.

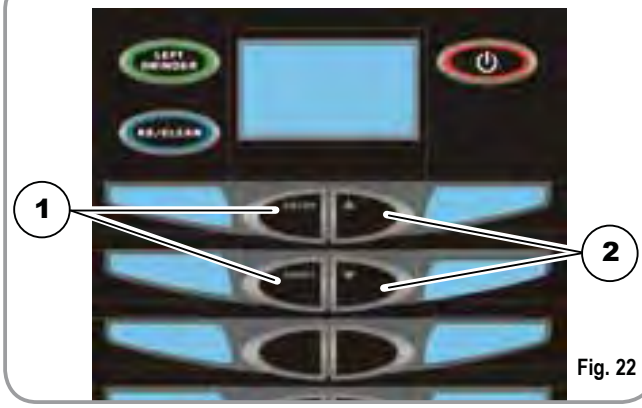


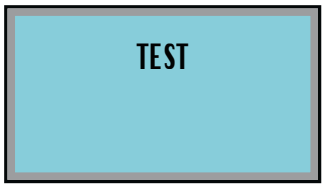
Fig. 22

LEGENDA

1 RESET DATA
2 TEST

8.3 TEST ELETTROVALVOLE

Dopo aver premuto i due tasti il display mostra:



Premere il tasto **LEFT GRINDER**  per controllare il corretto funzionamento della bobina delle elettrovalvole.

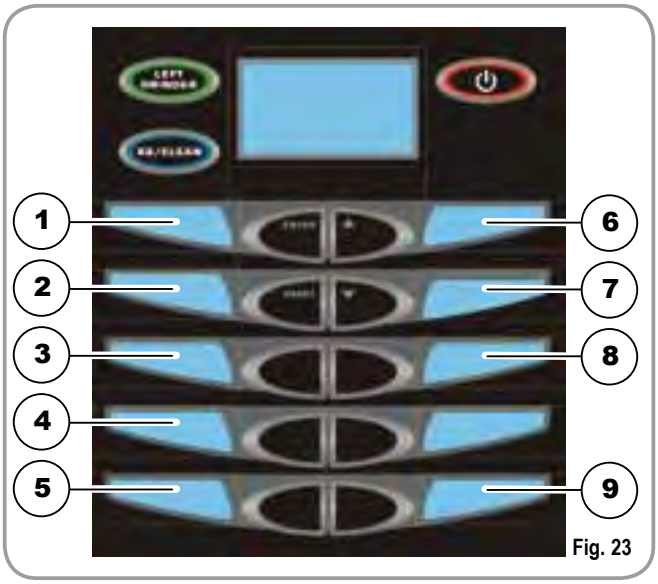


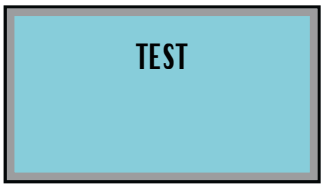
Fig. 23

LEGENDA:

1 ELETTROV. CAFFE'
2 ELETTROV. ALLUNGO
3 ELETTROV. AUTOLIVELLO
4 RIEMPIMENTO CALDAIA CAFFE'
5 ELETTROV. ACQUA CALDA
6 ELETTROV. CAPPUCCINO
7 ELETTROV. AUTOLAVAGGIO
8 ELETTROV. ARIA LATTE
9 ELETTROV. VAPORE

8.4 TEST RESISTENZE E MOTORI

Dopo aver premuto i due tasti il display mostra:



Premere il tasto **2X/CLEANING** per controllare il corretto funzionamento delle resistenze e dei motori

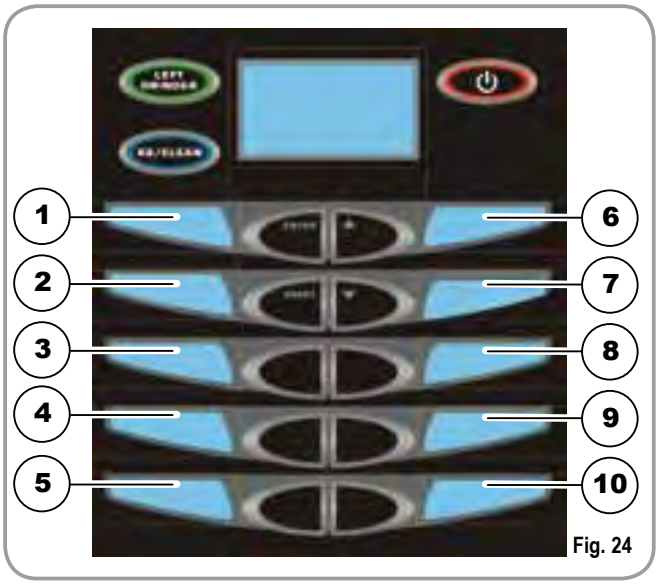


Fig. 24

LEGENDA:

1 RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
2 RESISTENZA CALDAIA VAPORE
3 RESISTENZA GRUPPO
4 MOTORE MACININO DX
5 MOTORE MACININO SX
6 POSIZIONE SUPERIORE GRUPPO
7 POSIZIONE INFERIORE GRUPPO
8 POSIZIONE INTERMEDIA GRUPPO
9 MOTORE POMPA
10 RELE' 5V5

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE

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 "**O**" (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

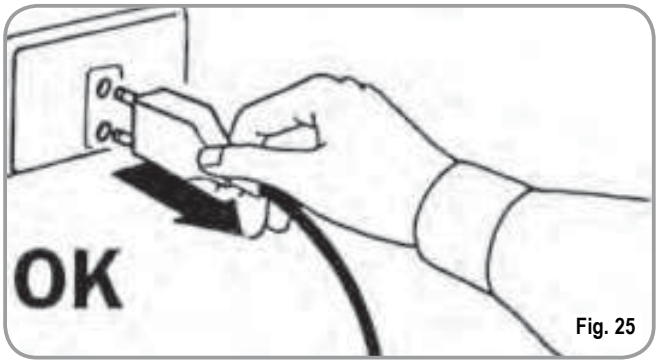


Fig. 25

ATTENZIONE

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

Pulizia zona lavoro: sfilare il pianolavoro e togliere il 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.

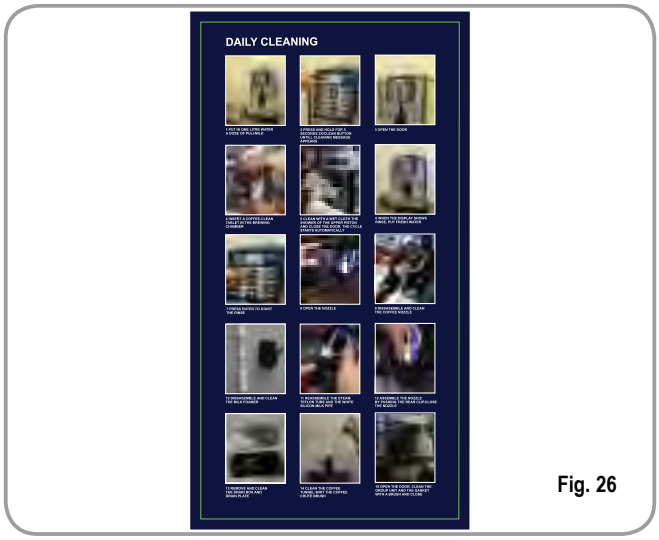


Fig. 26

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 detergenti.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

1. Posizionare un recipiente con 1 lt di 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**).

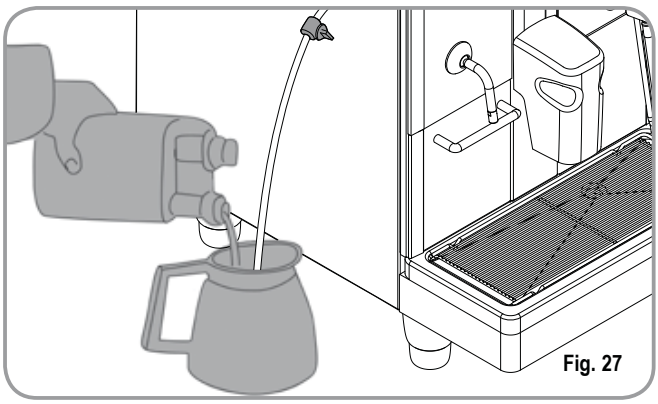


Fig. 27

4. Premere il seguente tasto :



5. Mantenerlo premuto per circa 6 secondi fino alla visualizzazione del seguente messaggio:



6. Aprire lo porta frontale della macchina.
7. Inserire all'interno della camera di erogazione la pastiglia di detergente (**Puly Caff**).

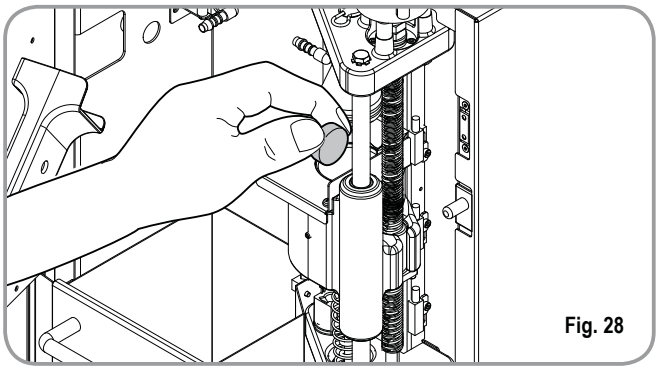


Fig. 28

8. Pulire con un panno umido la doccetta del pistone superiore.
9. Chiudere lo sportello.

Il display visualizzerà:



NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:



Riposizionare un recipiente con 1lt di acqua fresca, e premere il tasto **ENTER** , la macchina eseguirà il ciclo di risciacquo ed il display visualizzerà:



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:



1. Aprire lo porta frontale della macchina.
2. Inserire all'interno della camera di erogazione la pastiglia di detergente (**Puly Caff**).
3. Pulire con un panno umido la doccetta del pistone superiore.
4. Chiudere la porta frontale della macchina.

9.3 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE'

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

- Portare la macchina a stato energetico "**O**".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura porta in senso antiorario.
- Aprire la porta frontale.

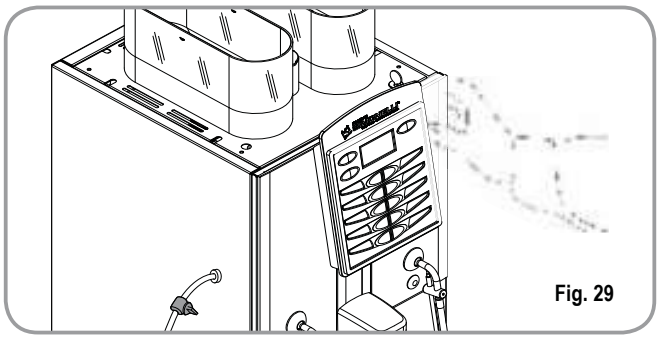


Fig. 29

- Rimuovere l'eventuale residuo di caffè depositato sulle pareti del convogliatore tramite lo scovolino dato in dotazione.

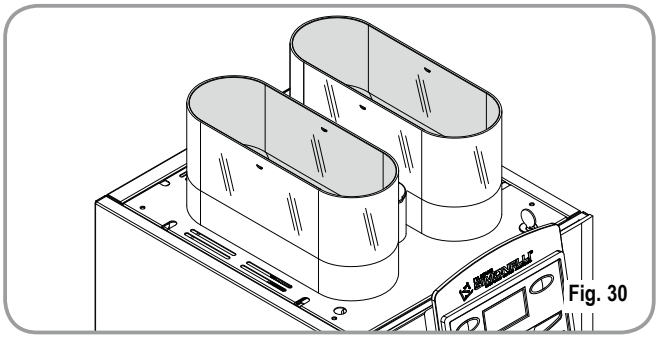


Fig. 30

- Per pulire le campane del caffè in grani, utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

9.4 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.

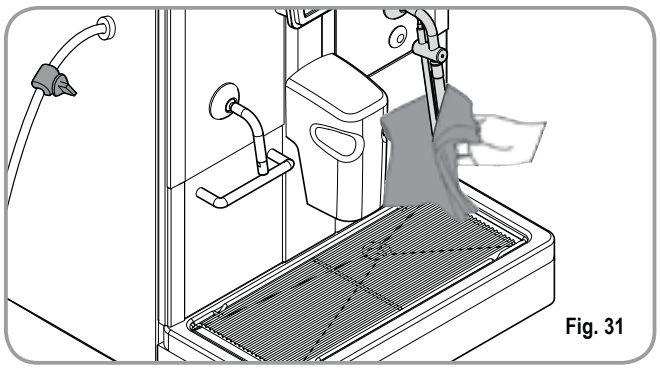


Fig. 31

9.5 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

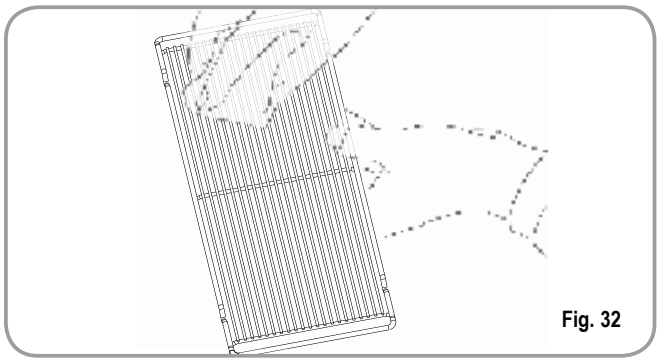


Fig. 32

9.6 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire il contenitore raccogligocce con acqua calda e sapone.

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

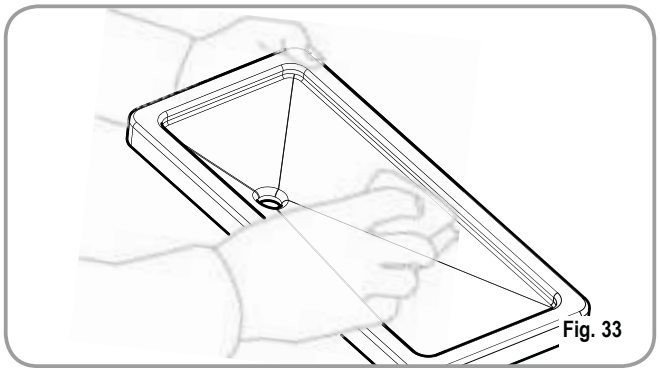


Fig. 33

ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

9.7 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

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

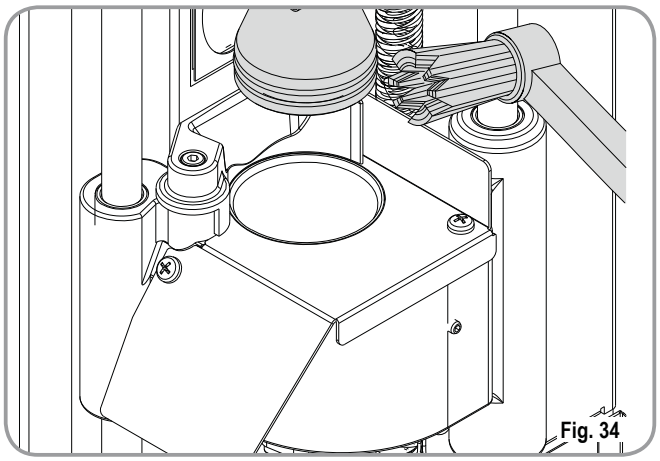


Fig. 34

9.8 PULIZIA CAPPUCCINATORE

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

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

- Estrarre il coperchio del becco erogatore tirandolo verso di sè.
- Estrarre il cappuccinatore dal becco erogatore, sfilandolo verso l'alto.
- Scollegare tutti i tubi ad esso collegati.
- Smontare il cappuccinatore e lavarlo accuratamente.

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



Fig. 35

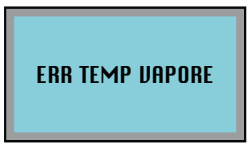
10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

	RISTRETTO	2 RISTRETTO	ESPRESSO	2 ESPRESSO	COFFEE'	2 COFFEE'	AMERICANO	2 AMERICANO	CAPPUCCINO	2 CAPPUCCINO	MACCHIATO	2 MACCHIATO	CAFFELLATTE	CAFFELLATTE	MILK	2 MILK
MILK TIME									12	22	10	18	15	22	15	20
NO AIR TIME									0	0	10	18	15	22	15	20
WASHING									1	1	1	1	1	1	1	1
MILK TIME 2											10	18				
NO AIR TIME 2											0	0				
GRINDER TIME	2,5	3,5	3	4	3,5	4,5	2,5	4,5	2,5	3,5	2,5	3,5	3	3,5		
GRINDER	DX	DX	DX	DX	SX	SX	DX	DX	DX	DX	DX	DX	SX	SX		
VOLUME CC	42	55	45	65	120	160	50	70	50	70	40	55	60	90		
PREINFUSIONE	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0		
PRESSING	Y	N	Y	N	N	N	Y	N	Y	N	N	N	Y	N		
WATER	0	0	0	0	0	0	95	135	0	0	0	0	0	0		

11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

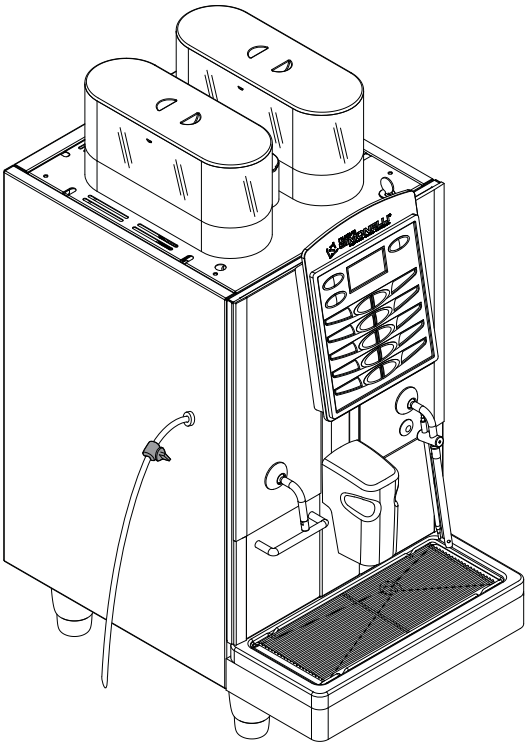
INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO 	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio: 	
CASSETTO FONDI FUORI POSTO 	Cassetto fondi fuori posto.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano. Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè: • 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 esplulsione. Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo: • il movimento viene sospeso. Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto.	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA 	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	
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 CAPPUCCINATORE").	
ALLARME GRUPPO MOTORE PISTONE SUPERIORE 	Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.	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; loperatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.	Aprire e chiudere lo sportello macchina.	Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA 	La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.	Macchina si ferma.		Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ALLARME TURBINA 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: 	Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.	L' erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.	Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.	Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utitlizzata come se si operasse su di una macchina manuale. • 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. Chiamare il Servizio Tecnico.
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.

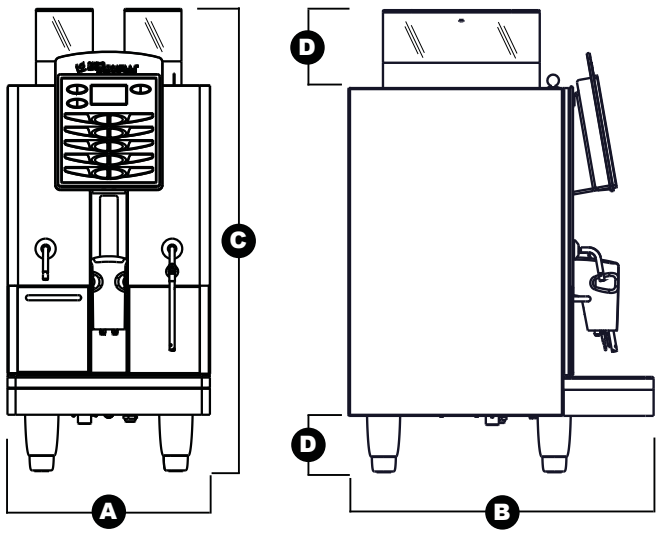
Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the **TALENTO** model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.
We are certain that our **TALENTO** model will increase your confidence in **Nuova Simonelli** and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the **TALENTO** 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	65 Kg	143.3 lb
GROS WEIGHT	74 Kg	163.1 lb
POWER	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
DIMENSIONS	**A** 400 mm	**A** 15.748 inc
	B 607 mm	**B** 23.897 inc
	C 844 mm	**C** 33.228 inc
	D 154 mm	**D** 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	**E** 1.634 inc - 5.571 inc



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS 35

1. DESCRIPTION 37
1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration) 38

2. SAFETY INSTRUCTIONS 39

3. TRANSPORT AND HANDLING 43
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 43
3.2 TRANSPORT 43
3.3 HANDLING 43

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 44
4.1 MACHINE INSTALLATION 44
4.2 FILLING THE COFFEE CONTAINER 45
4.3 SWITCHING ON 45
4.4 SWITCHING OFF 45

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 46
5.1 GRINDING ADJUSTMENT 46
5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT 46
5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation) 46

6. USE 47
6.1 POURING DECAFFEINATED COFFEE 47
6.2 DISPENSING DOUBLE DOSES 47
6.3 USING THE LEFT GRINDER 47

7. PROGRAMMING 48
7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE 48
7.2 PROGRAMMING IN USER MODE 48
7.3 PROGRAMMING IN SERVICE ENGINEER MODE 48

8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS 57
8.1 RESET DATA 57
8.2 TEST 57
8.3 SOLENOID VALVE TEST 58
8.4 HEATING ELEMENTS AND MOTORS TEST ... 58

9. CLEANING AND MAINTENANCE .. 59
9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 59
9.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER 59
9.3 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING 60
9.4 CLEANING THE STEAM NOZZLE 61
9.5 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID 61
9.6 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY . 61
9.7 CLEANING THE GASKET 61
9.8 CLEANING THE MILK FOAMER 62

10. STANDARD SETTING TABLE 63

11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES 64

PLUMBING SYSTEM 67

ELECTRIC SYSTEM 69

1. DESCRIPTION

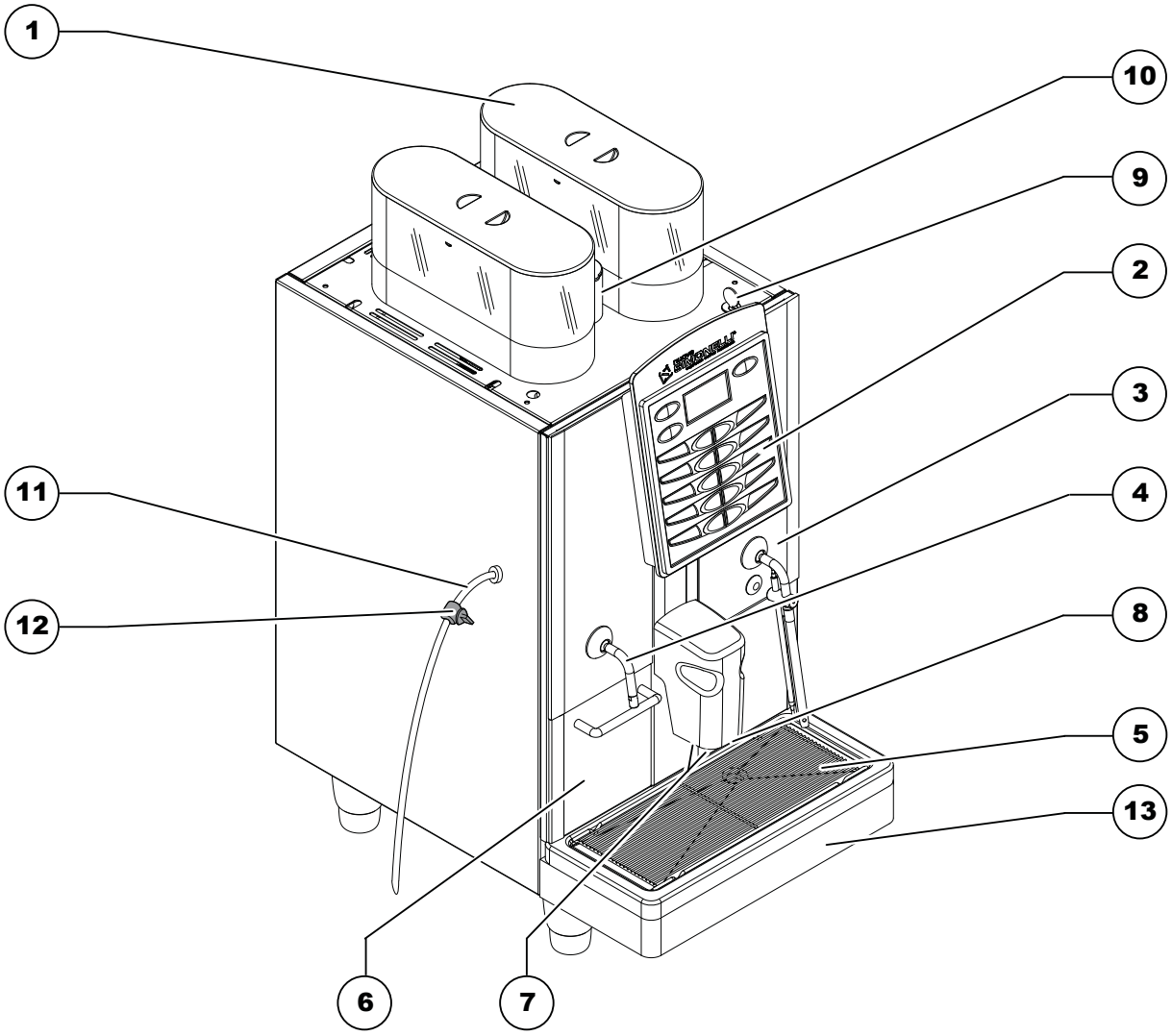


Fig. 1

LEGEND

1 Coffee bean holder cap
2 Control panel
3 Front door
4 Steam pipe / Hot water pipe
5 Drop collecting tray grid
6 Coffee grounds drawer
7 Coffee nozzles
8 Milk/Cappuccino nozzle
9 Control panel hatch opening / locking key
10 Ground coffee conveyor hatch
11 Milk suction tube
12 Milk flow adjusting tap
13 Water collecting tray

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

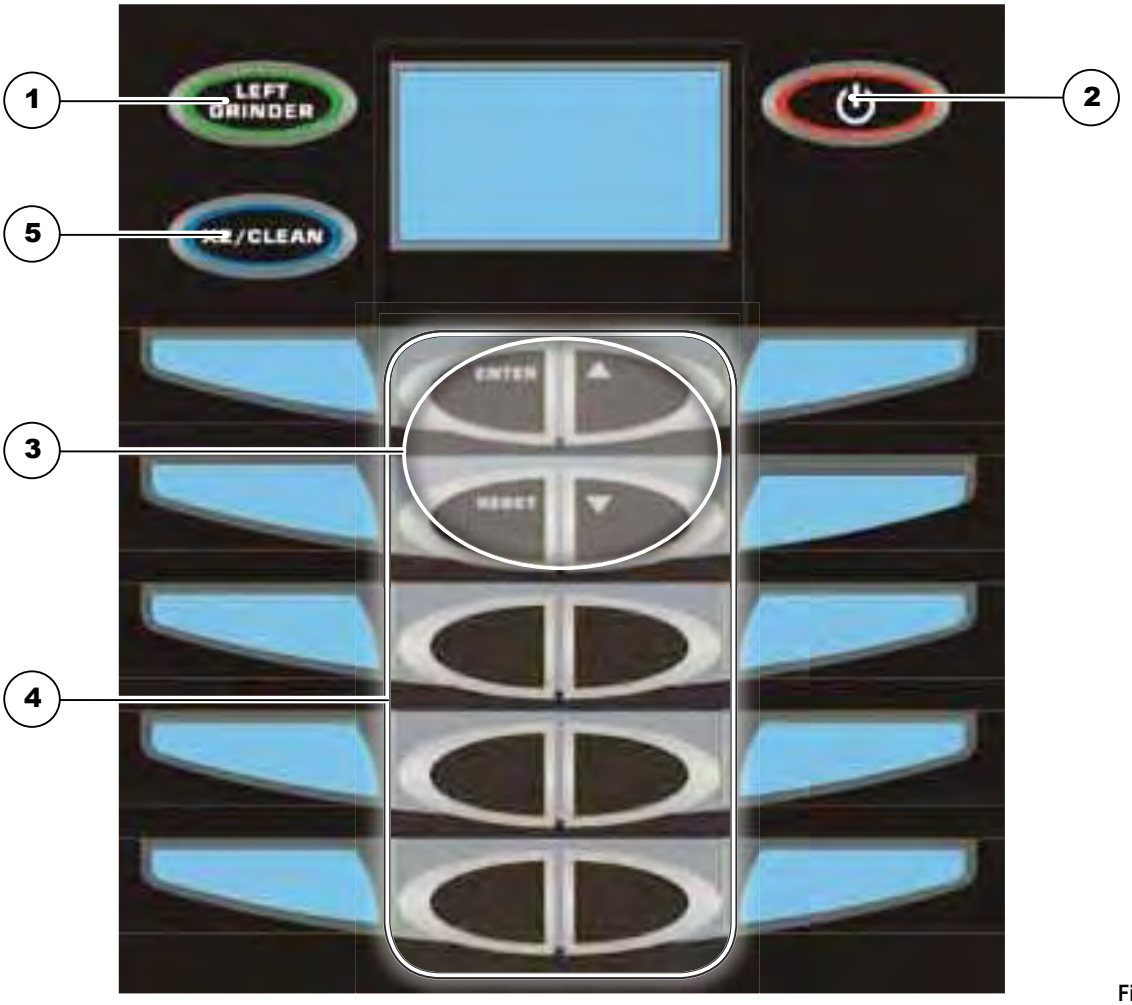


Fig. 2

LEGEND

1 Left grinder key
2 On/Off key
3 Programming key
4 Product dose keys
5 Double dose/cleaning cycle key

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.

⚠ RISK OF POLLUTION

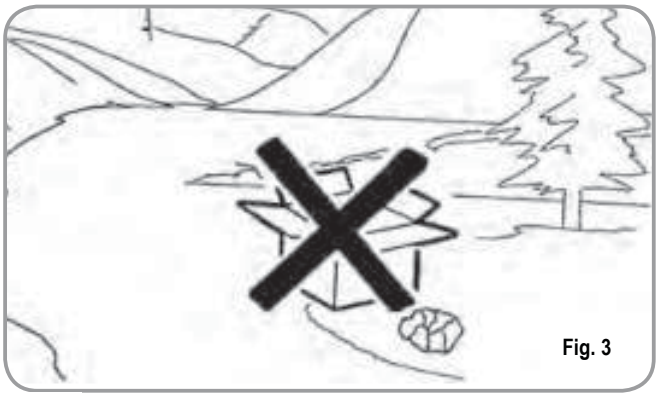


Fig. 3

☞ 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. 4

☞ 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

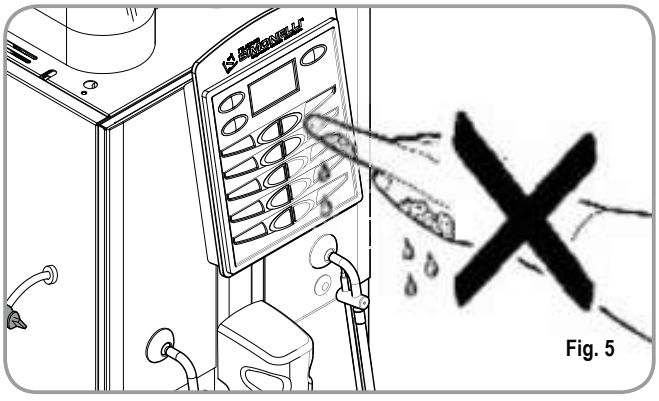


Fig. 5

- 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;

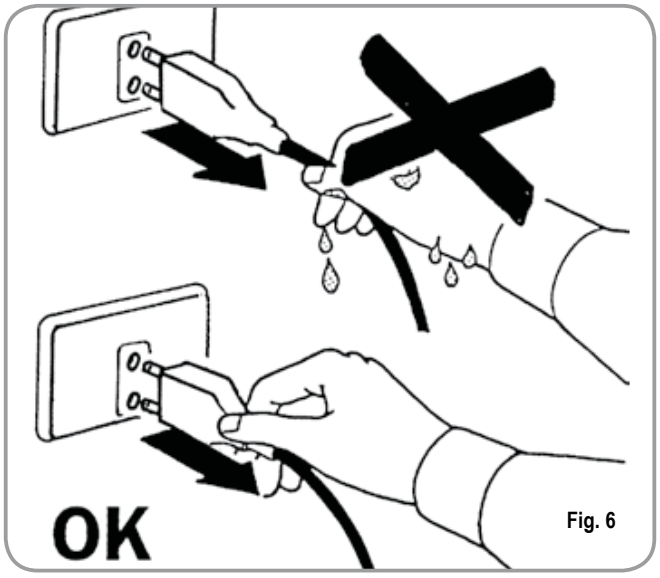


Fig. 6

- 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.

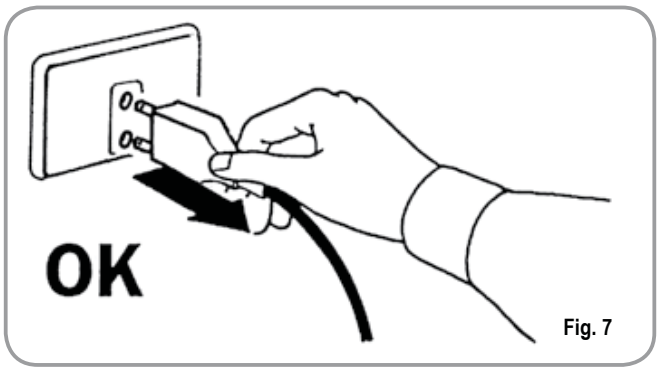


Fig. 7

☞ 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.

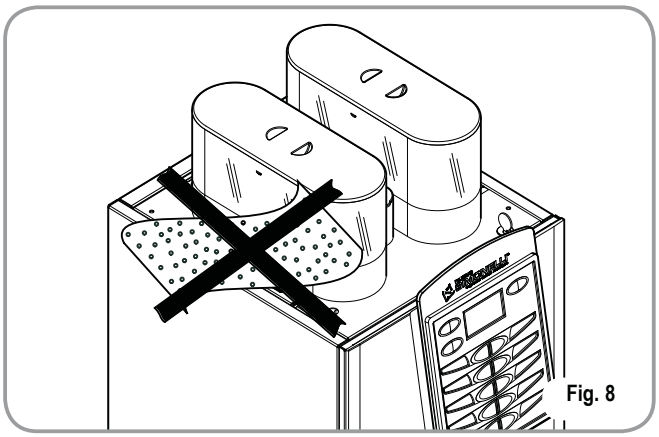


Fig. 8

☞ 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.

CAUTION
RISK OF POLLUTION

☞ 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.

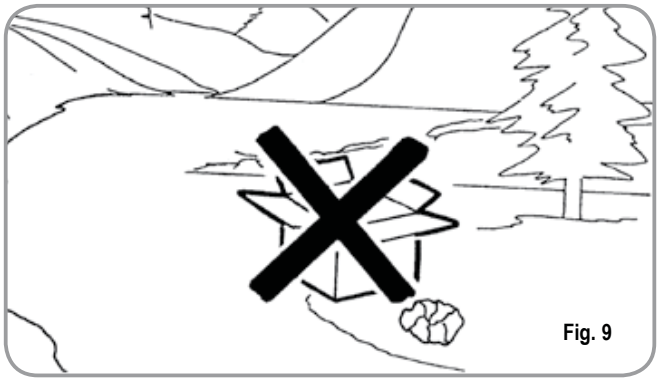


Fig. 9

☞ 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.

CAUTION
RISK OF INTOXICATION

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

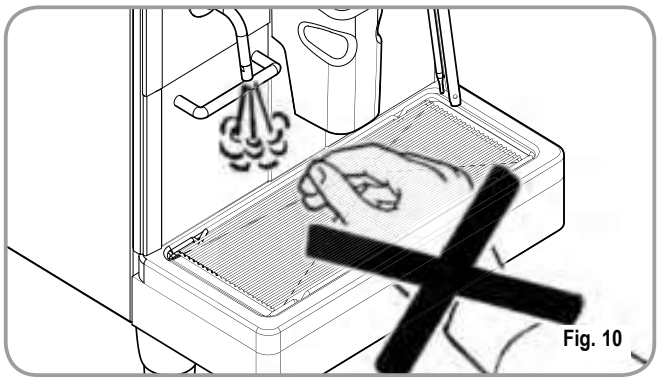


Fig. 10

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

☞ 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.

CAUTION
RISK OF CUTTING

☞ 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.

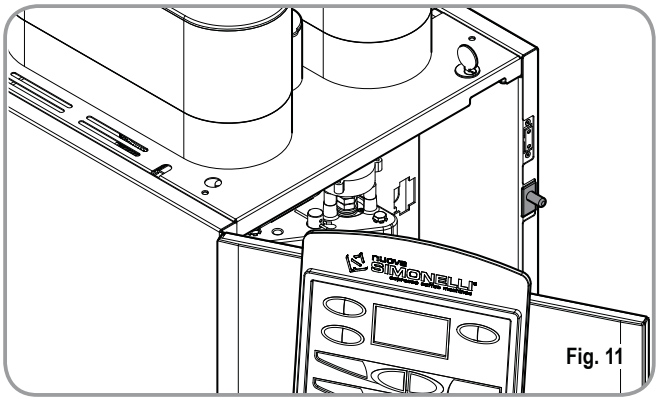


Fig. 11

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**.

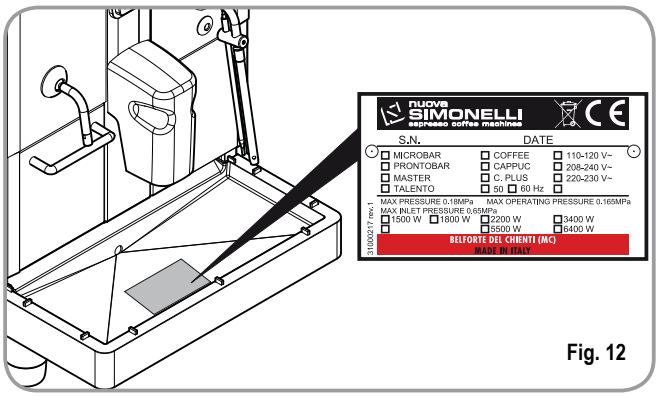


Fig. 12

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

CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

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.

CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

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.

CAUTION
RISK OF POLLUTION



Fig. 13

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment.

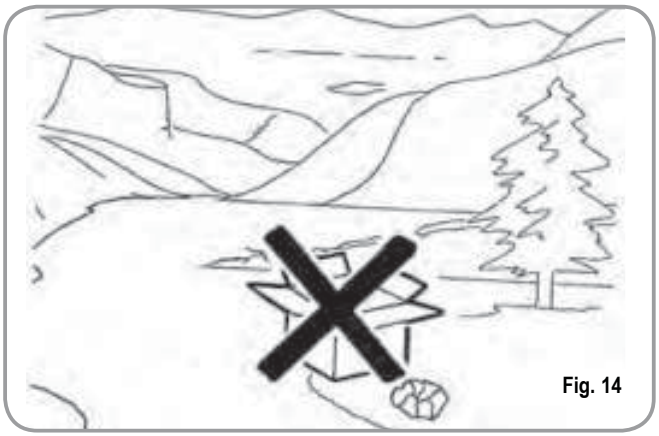


Fig. 14

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

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.

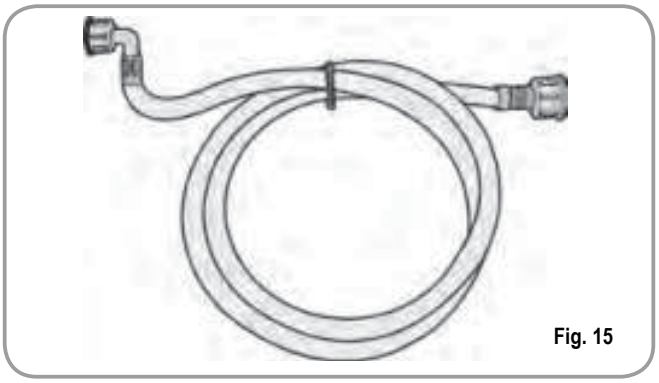


Fig. 15

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

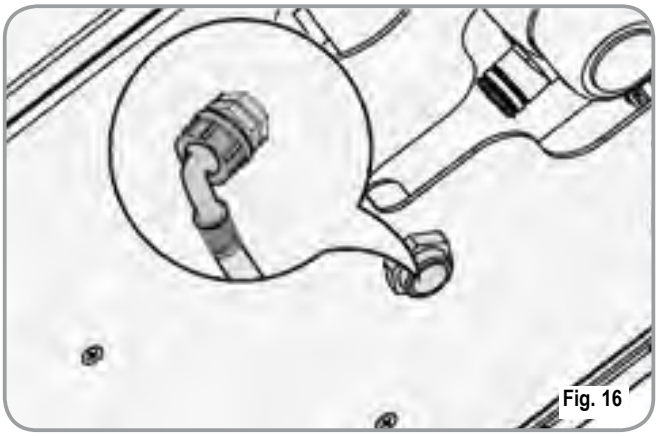


Fig. 16

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

WARNING

The water hardness must be less then 4° - 6° fr (french degree).
The chlorine content must not exceed 100mg per litre (0.00000361lb/cu in).
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.

4.2 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.

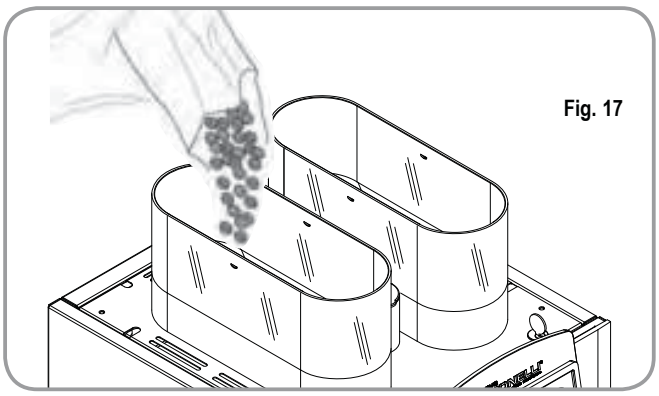


Fig. 17

3 Close the cap.

4.3 SWITCHING ON

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

After the preliminary operations:
Press the **ON/OFF** key.

The machine will carry out a group positioning cycle; this is the cycle for filling the boiler with water at the end of which, if the machine is cold, there will be a heating cycle and the display will read:



after the heating phase, the display will read: and the machine will be ready for use.



The heating stage takes approx, 5 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.

WARNING

WHEN INSTALLING FOR THE FIRST TIME OR STARTING THE MACHINE AGAIN AFTER BOILER TANK GROUP SERVICING, BEFORE SWITCHING ON THE MACHINE AND STARTING THE HEATING PROCESS, BE SURE TO FILL THE COFFEE BOILER TANK, (PAGE 57 PARAGRAPH 8.3) UNTIL THERE IS A REGULAR FLOW FROM THE WAND.

4.4 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Press the ON/OFF key .

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.

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

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counterclockwise.
- Open the control hatch to access the grinding adjustment screw. Follow the direction of the arrows to increase the COARSE setting (anticlockwise) or the FINE setting (clockwise) for grinding the coffee beans, using a flat head screwdriver.
- Lock the hatchdoor.

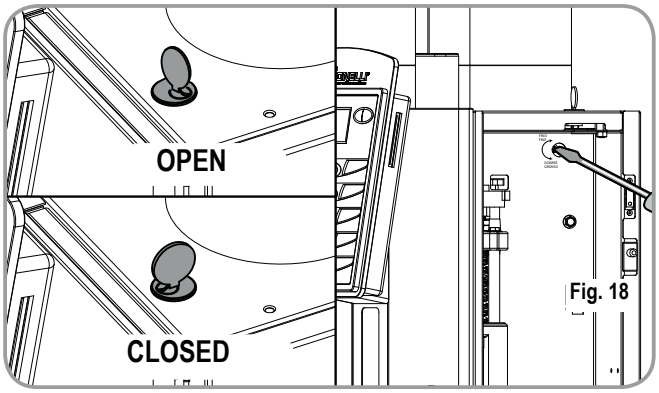


Fig. 18

5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

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

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.

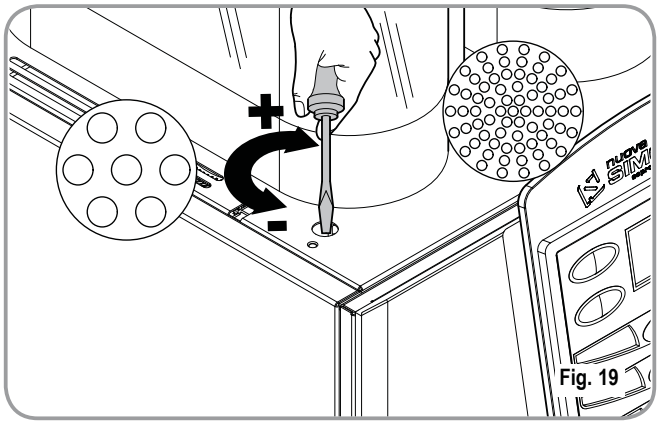


Fig. 19

5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation))

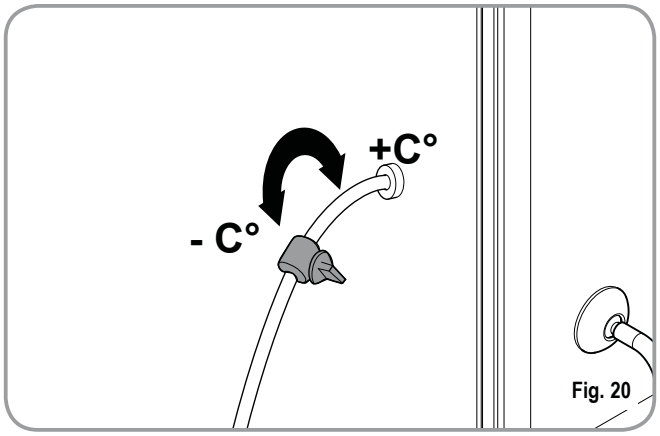


Fig. 20

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

6. USE

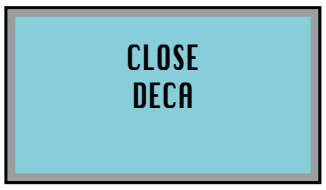
Before starting usage of the appliance, the operator must read and fully understand the safety instructions in this handbook.

WARNING

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

6.1 POURING DECAFFEINATED COFFEE

- Open the decaffeinated coffee hatch.
- The display will read:



- Insert the ground coffee into the chute and close the hatch. The display will read:



- Select the required beverage to be dispensed using the powder in the chute within 8 seconds.

6.2 DISPENSING DOUBLE DOSES

- Press the **DOUBLE DOSE** button.
- The display will turn blue:
- Select the key for the beverage to be poured.

(It is possible to use the **DOUBLE DOSE** key together with the **LEFT GRINDER** key; the display will turn green).

6.3 USING THE LEFT GRINDER

- Press the **LEFT GRINDER** key.
- The display will turn green.
- Select the key for the beverage to be poured.

(It is possible to use the **LEFT GRINDER** key together with the **DOUBLE DOSE** key).

7. PROGRAMMING

7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE

Hold down the ON/OFF key with the machine switched off (approx. 5 seconds) until the display shows the first programming function:



The keys available during the programming stage are:

ENTER key: To enter the menu and/or confirm the setting.

CURSORI keys: To scroll through the menu and increase/ reduce settings.

RESET keys: To go back to the previous step.

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

1. **LANGUAGE** (LANGUAGE SELECTION)

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

2. **COUNTERS**
3. **PROG DOSES**
4. **SETTINGS**
5. **SAVE DATA**

7.2 PROGRAMMING IN USER MODE

1 . LANGUAGE

Press the keys to select the required language.
The possible languages are as follows: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.
onfirm your selection and move to the next function by pressing **ENTER** .

7.3 PROGRAMMING IN SERVICE ENGINEER MODE

To access the functions that can only be programmed in SERVICE ENGINEER MODE, press the up arrow key from the SELECT LANGUAGE menu and the display will read as follows:



Enter the correct password to access the first item on the programming menu that can be accessed in SERVICE ENGINEER MODE.
The default PASSWORD setting is 4 times the **LEFT GRINDER** key:



2. COUNTERS

Pressing the **ENTER** key it is possible to enter the submenu.

2.1 DRINK COUNT (Beverage count)

Press ENTER to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash.

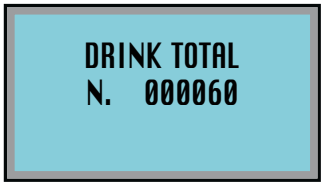
Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:



Press and hold down **ENTER** for 6 seconds to reset the counter.
Press **RESET** to quit the counter for the selected beverage; press **RESET** again for 3 seconds to quit the sub menu.

2.2 DRINK TOTAL (Total beverages)

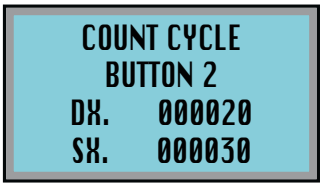
Press **ENTER** to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash. Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:



Press and hold down **ENTER** for 6 seconds to reset the counter.
Press **RESET** to quit the sub menu.

2.3 COUNT CYCLE (Cycle counter)

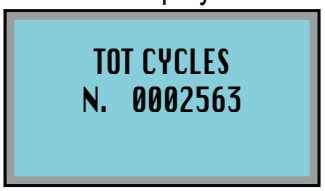
Press **ENTER** to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash. Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:



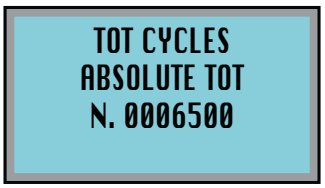
The cycles refer to single beverages; press **2X** to read the number of cycles for double beverages.
Press and hold down **ENTER** for 6 seconds to reset the counter.
Press **RESET** to quit the counter for the selected beverage; press **RESET** again for 3 seconds to quit the sub menu.

2.4 TOT CYCLES (Total Cycles)

Press **ENTER** to enter the sub menu; the keys remain lit and the display will read:



The number of cycles is the sum of all beverages, single and double.
Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



Press and hold down **ENTER** ENTER for 6 seconds from the total absolute menu to reset the TOT CYCLES counter.
Press **RESET** to quit the submenu.

2.5 TOT GRIND R (Right hand grinder total)

Press **ENTER** to enter the sub menu; the keys remain lit and the display will read:



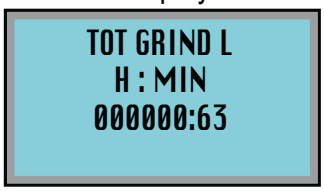
Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



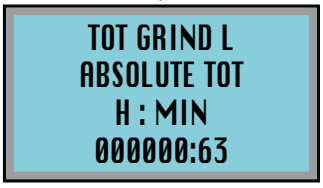
Press and hold down **ENTER** for 6 seconds from the total absolute menu to reset the TOT GRIND R counter.
Press **RESET** to quit the submenu.

2.6 TOT GRIND L
(Left hand grinder total)

Press **ENTER** to enter the sub menu; the keys remain lit and the display will read:



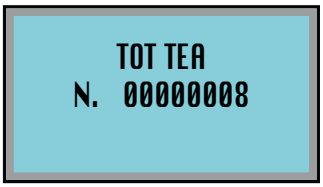
Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



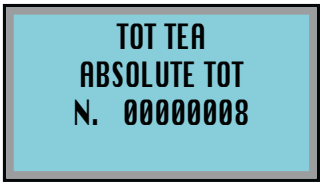
Press and hold down **ENTER** for 6 seconds from the total absolute menu to reset the TOT GRIND L counter.
Press **RESET** to quit the submenu.

2.7 TOT TEA
(Hot water total)

Press **ENTER** to enter the sub menu;all of the beverage keys (1-8) will start to flash and the display will read:



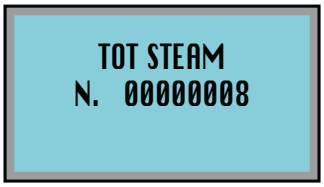
Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



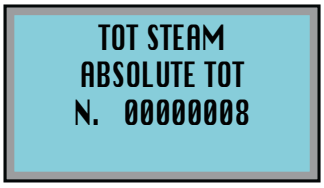
Press and hold down **ENTER** for 6 seconds from the total absolute menu to reset the TOT TEA counter.
Press **RESET** to quit the submenu.

2.8 TOT STEAM (Steam total)

Press **ENTER** to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-8) will start to flash and the display will read:



Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



Press and hold down **ENTER** for 6 seconds from the total absolute menu to reset the TOT STEAM counter.
Press **RESET** to quit the submenu.

2.9 TOT LITRES (Total litres)

Press **ENTER** to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-10) will start to flash and the display will read:



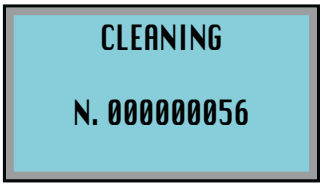
Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



Press and hold down **ENTER** for 6 seconds from the total absolute menu to reset the TOT LITRES counter.
Press **RESET** to quit the submenu.

2.10 CLEARING (Total wash cycles)

Press **ENTER** to enter the sub menu: all of the beverage keys (1-8) will start to flash and the display will read:



Press and hold down **ENTER** for 10 seconds to read the absolute total (not resettable to zero):



Press and hold down **ENTER** for 6 seconds from the total absolute menu to reset the CLEARING counter.

Press **RESET** to quit the submenu.

Press **RESET** to quit the submenu.

3. PROG DOSES (Dose programming)

Pressing **ENTER** it is possible to access the sub menu and then to use the keys to select the key to be programmed. The numbers, from 1 to 10 are shown in fig.1

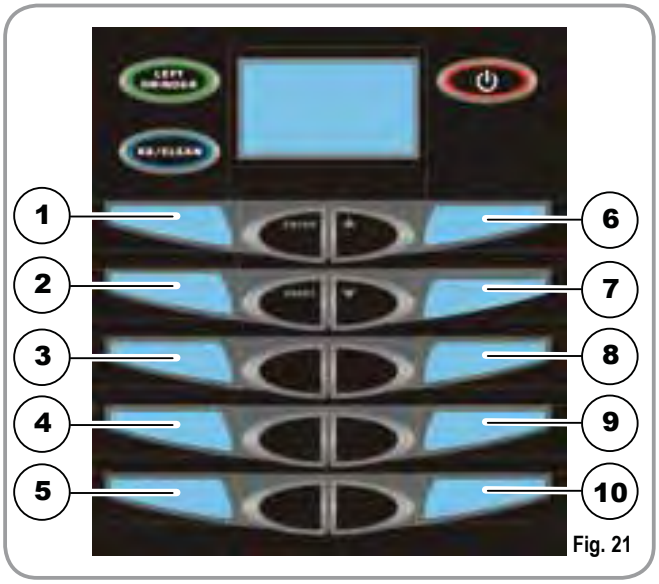


Fig. 21

Press **ENTER** again to enter the function programming mode for each single key. Use the to select the required beverage:

DISABLE: key disabled
COFFEE: coffee cycle
MILK COFFEE: milk cycle + coffee cycle
COFFEE MILK: coffee cycle + milk
CAFFELATTE: milk cycle + coffee together
MACCHIATO: milk cycle + pause (3 seconds) + coffee
MILK: milk cycle
TEA: pours hot water
MANUAL STEAM: timed steam delivery
AUTOSTEAM: steam delivery with temperature probe

Press **ENTER** to confirm the required beverage.

List of functions that can be programmed for the **COFFEE** beverage:

- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the pre-brewing time)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)
- **ADD WATER** (used to set the amount of additional hot water)

List of the functions that can be programmed for the **MILK COFFEE** beverage:

- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **AUTOWASHING** (used to set the washing time at the end of pouring)
- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)

- **PRE-BREWING** (used to set the pre-brewing time)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)

List of the functions that can be programmed for the **COFFEE MILK** beverage:

- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the pre-brewing time)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)
- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **AUTOWASHING** (used to set the washing time at the end of pouring)

List of the functions that can be programmed for the **CAFFELATTE** beverage:

- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the pre-brewing time)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)
- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **AUTOWASHING** (used to set the washing time at the end of pouring)

List of the functions that can be programmed for the **MACCHIATO** beverage:

- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **AUTOWASHING** (used to set the washing time at the end of pouring)
- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the pre-brewing time)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)

List of the functions that can be programmed for the **MILK** beverage:

- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **AUTOWASHING** (used to set the washing time at the end of pouring)

TEA:

- **TIME** (used to set the time/amount of hot water)

MANUAL STEAM:

- **TIME** (used to set the time/amount of steam)

AUTOSTEAM:

- **TEMPERATURE** (used to set the temperature for the beverage being heated)

GRIND TIME (Grinding Time):
It is possible to set the grinding time in seconds and therefore, the amount of ground coffee used.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to **increase/reduce** grinding time.
Press **ENTER**  to confirm settings.

GRIND SEL (Selects Default Grinder):
It is possible to set a default grinder (left **LH** or right **RH**).
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to select the right or left grinder.
Press **ENTER**  to confirm settings.

VOLUME CC (Water Volume):
It is possible to set the volume of the water for the coffee in cc.
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce water volume.
Press **ENTER**  to confirm settings.

PRE-BREWING (Pre-infusion Time):
It is possible to set the pre-infusion time in sec.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce pre-infusion time.
Press **ENTER**  to confirm settings.

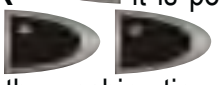
TAMPING (Pressing):
It is possible to enable/disable pressing (YES or NO).

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to select **YES** or **NO** to enable/disable pressing.
Press **ENTER**  to confirm settings.

MILK TIME (Milk Time):
It is possible to set the time and therefore, the amount of milk.
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce the amount of milk. Press **ENTER**  to confirm settings.

NO AIR TIME (Air Time disabled):
It is possible to set the part of total milk time in which the air solenoid is closed so as to adjust the amount of foam in the milk.
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to **increase/reduce** the milk time for which the solenoid valve is closed.
Press **ENTER**  to confirm settings.

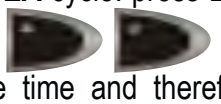
AUTOWASHING (Automatic milk tube wash):
It is possible to set the cold water washing time at the end of milk dispensing.

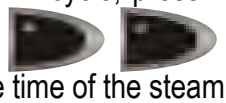
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce the washing time.
Press **ENTER**  to confirm settings.

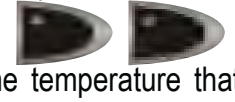
To program the double dose, after entering the menu for the required key:



Press the  key: it will be possible to program the same list of functions for the double dose.

TEA (Tea time):
Pressing this  key from the cycle menu will open the **TEA** cycle: press **ENTER** to open the submenu; the  keys serve to increase/reduce the time and therefore the volume of the water. Press **ENTER**  to confirm settings.

MANUAL STEAM (Steam Time):
Pressing  key from the cycle menu will open the **MANUAL STEAM** cycle; press **ENTER** to open the submenu; the  keys serve to increase/reduce the time of the steam. Press **ENTER**  to confirm settings.

AUTOSTEAM:
Pressing  key from the cycle menu will open the **AUTOSTEAM** cycle; press **ENTER** to open the submenu; the  keys serve to increase/reduce the temperature that the beverage being heated needs to reach. Press **ENTER**  to confirm settings.

4. SETTINGS

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu and use the  keys to select the function to be programmed.
Press **ENTER**  again to open the function.

4.1 SELECT TEMPERATURE (Selects unit of measure for temperature)

It is possible to program the unit of measure for viewing the temperature, **CELSIUS – FAHRENAIT**.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menus, the  keys are used to select the preferred unit of measurement **CELSIUS – FAHRENAIT**.
Press **ENTER**  to confirm settings.

4.2 COFFEE TEMP (Coffee boiler temperature)

It is possible to programme the temperature of the water in the coffee boiler.

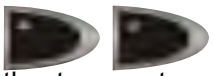
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce the temperature of the water in the coffee boiler tank (min. 80°C max. 100°C).
Press **ENTER**  to confirm settings.

4.3 STEAM TEMP (Steam boiler temperature)

It is possible to programme the temperature of the steam in the services boiler.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce the temperature of the steam in the services boiler tank (min 80°C max. 140°C).
Press **ENTER**  to confirm settings.

4.4 GROUP TEMP (Pouring group temperature)

It is possible to programme the temperature of the pouring group.
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce the temperature of the pouring group. (min. 80°C max. 105°C).
Press **ENTER**  to confirm settings.

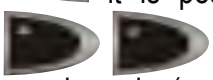
4.5 DISCHARGE OPTION (Dregs Drawer)

It is possible to programme the number of cycles after which it is necessary to empty out the dregs drawer.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to select the option with **DRAWER** or with **DIRECT** discharge.
Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to increase/reduce the number of cycles (min. 1 - max. 40 for the option with **DRAWER**; min. 50 - max. **NO LIMIT** for the option with **DIRECT** discharge).
Press **ENTER**  to confirm settings.
To reset the cycle count for emptying the dregs drawer, remove the drawer for at least 15 seconds.

4.6 WASHING CYCLE (Wash cycle)

It is possible to programme a **FULL** wash cycle or a **GROUP** wash cycle only.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the  keys are used to select the **FULL** wash cycle (recommended for machines with cappuccino maker) or the **GROUP** wash cycle (recommended for machines without cappuccino maker and with **AUTOSTEAM**).
Press **ENTER**  to confirm settings.
Each time that the wash cycle is enabled, it will follow the settings entered during this function.

4.7 WASHING TIME (Wash alarm times)

It is possible to programme four times at which to enable the wash alarm.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub

menu; the keys are used to select the time to be set. E.g. TIME 1, pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu; the keys are used to select the time, HOURS and minutes MIN at which the wash alarm must appear. Press **ENTER** and the keys to set the time HOURS and minutes MIN.

Press **ENTER** to confirm settings.

At the set time or times, the display will read **WASH**; this will disappear once the wash has been completed. If 00 is set for HOURS and 00 for MIN at the TIMES 1,2,3,4, the alarm is not enabled.

4.8 WASHING WARNING (Wash alarm cycles)

Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu. This programmes the number of cycles after which the group wash warning is displayed. The keys are used to increase/decrease the number of cycles for viewing the group wash message (min. 50 – max. NO LIMIT).

Press **ENTER** to confirm settings.

4.9 MILK CLEAN WARNING

(Milk clean warning)

Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu. This programmes the number of hours from the last milk beverage being dispensed, after which the cappuccino maker cleaning warning is displayed.

The keys are used to increase / decrease the number of hours before the cappuccino maker clearing message is displayed (min. NO LIMIT – max. 12H).

Press **ENTER** to confirm settings.

4.10 SEQUENTIAL HEATING

(Sequential heating)

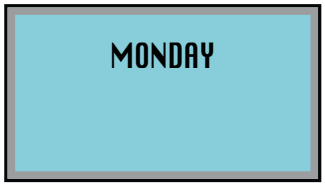
Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu. The keys are used to enable/disable the **SEQUENTIAL HEATING** (YES – NO) function. With the **SEQUENTIAL HEATING** function enabled, **YES**, the control board will first heat up the coffee heating element and then the services heating element; with the **SEQUENTIAL HEATING** function disabled, **NO**, the control board will heat the two boilers at the same time.

4.11 PROG ON OFF (Programming automatic switch on/off)

This is to programme the automatic ON/OFF times for the machine.

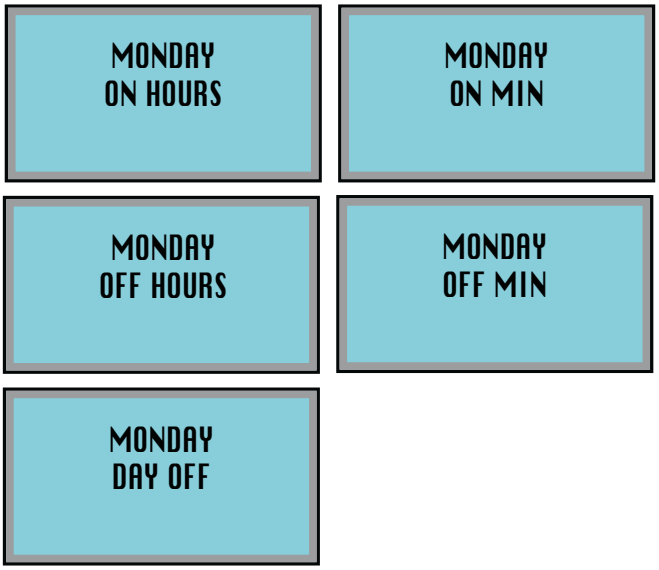
The default setting is for the machine to be set to "STANDBY" every day of the week and therefore, it needs to be switched on/ off using the ON/OFF key.

Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu and the display will read as follows:



The keys are used to view the settings for each day of the week.

Press **ENTER** to set the required day of the week; the keys are used to select the hour and minutes for switching on and the hour and minutes for switching off.



Press **ENTER**  to confirm and then press **RESET**  to quit the sub menu.

4.12 ENERGY SAVING

It is possible to enable/disable the power saving mode (0-1-2).

Pressing **ENTER**  to open the submenu; the  keys serve to select 0 to deactivate or 1-2 to activate the energy-saving function. If you select 1, when the machine is switched off manually or automatically, the temperatures of the boiler tanks drop respectively to 80°C for the coffee boiler tank, 110°C for the steam tank and 80°C for the group.

If you select 2, when the machine is switched off manually or automatically, the temperatures of the boiler tanks drop respectively to 85°C for the coffee boiler tank, 115°C for the steam tank and 85°C for the group. Press **ENTER**  to confirm the setting and then press **RESET**  to quit the sub menu.

4.13 RINSE GROUP

It is possible to programme a standby time after which the machine will carry out a group rinse cycle using hot water only, to keep the coffee circuit hot and clean.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu, the  keys are used to select OFF – 5 – 10 – 20 – 40.

Press **ENTER**  to confirm and then press **RESET**  to quit the sub menu.

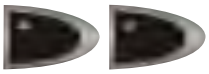
4.14 DAY/HOUR

This programmes the day, hour and minutes, which will be shown on the machine display.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu, the  keys are used to select the required day.

Press **ENTER**  to confirm.



Use the  keys to set the **HOUR** and **MIN**.

Press **RESET**  to quit the sub menu.

4.15 STEAM OPTION

Pressing **ENTER**  to open the submenu; the  keys serve to select the required option; DISABLED, MANUAL STEAM or AUTOSTEAM. When the function is DISABLED, the steam cycle does not appear in the cycle selections for beverages 1-10. With the MANUAL STEAM function, it is possible to select the MANUAL STEAM function for beverages 1-10. With the AUTOSTEAM, function, it is possible to select the MANUAL STEAM or AUTOSTEAM function for beverages 1-10.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

4.16 TEA OPTION

Pressing **ENTER**  to open the submenu; the  keys serve to select the required hot water option: DISABLED, ENABLED. With the function DISABLED, the hot water cycle does not appear in the cycle selections for beverages 1-10. With the function ENABLED, it is possible to select the TEA cycle for beverages 1-10.

Press **ENTER**  to confirm the setting.

4.17 SELF SERVICE

Pressing **ENTER**  to open the submenu; the  keys serve to select the required SELF SERVICE option: DISABLED, ENABLED.

With the function ENABLED, the 2X, LEFT GRINDER and beverage manual stop functions are disabled.

Press **ENTER** to confirm the setting.

4.18 CHANGING THE PASSWORD

It is possible to set a new password to access the programmable functions in technical mode.
Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu.

Enter the new password using a combination of 4 keys:
NEW PASSWORD XXXX

Confirm the password set previously:
CONFIRM PASSWORD XXXX

5. SAVE DATA

Pressing **ENTER** is possible to store all data set during the programming stage in the machine's memory. Pressing **RESET** it is possible to quit the programming mode without saving.

8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

This operation may only be performed by a Specialist Technician.

8.1 RESET DATA

With this function it is possible to remove incorrect operating data and to return to Standard Programming settings (see **PRESET VALUES**).
To reset the machine parameters and return to standard settings, with the machine switched off, OFF, hold down the three keys:
, **ENTER** and **RESET** for 8 seconds.

8.2 TEST

To check machine charges, solenoid valves, heating elements and motors, with the machine switched off, OFF, hold down the, , keys for 8 seconds.

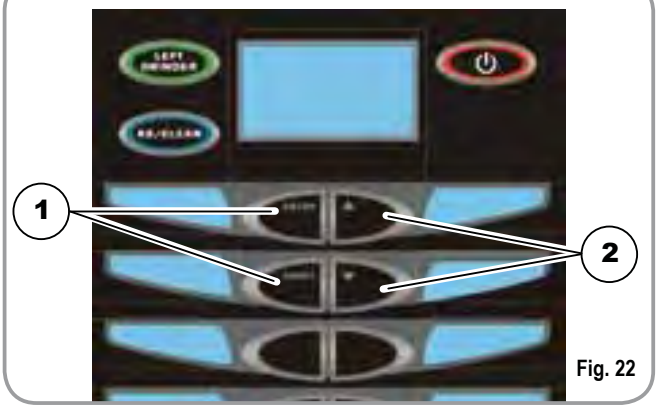


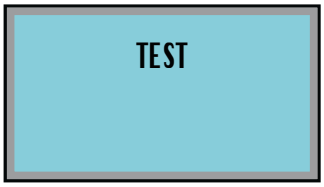
Fig. 22

KEY

1 DATA RESET
2 TEST

8 .3 SOLENOID VALVE TEST

After pressing the two keys, the display will read:



Press the **LEFT GRINDER** key to check the correct operation of the solenoid valve coil.

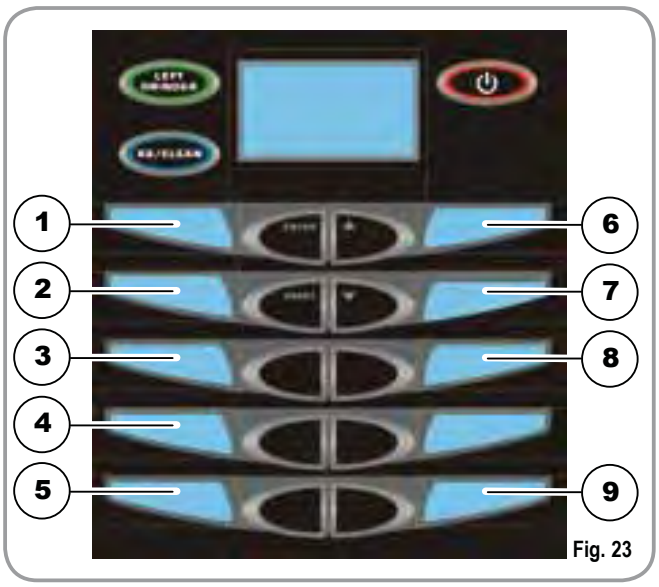


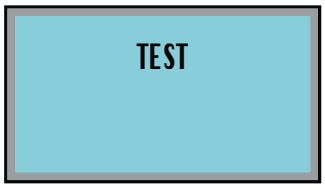
Fig. 23

KEY:

1 COFFEE SOLENOID'
2 LONG SOLENOID
3 AUTO LEVEL SOLENOID
4 COFFEE BOILER FILLING
5 HOT WATER SOLENOID
6 CAPPUCCINO SOLENOID
7 AUTOWASH SOLENOID
8 MILK AIR SOLENOID
9 STEAM SOLENOID

8.4 HEATING ELEMENTS AND MOTORS TEST

After the two keys are pressed, the display shows:



Press the **2X/CLEANING** key to check the correct operation of the heating elements and motors.

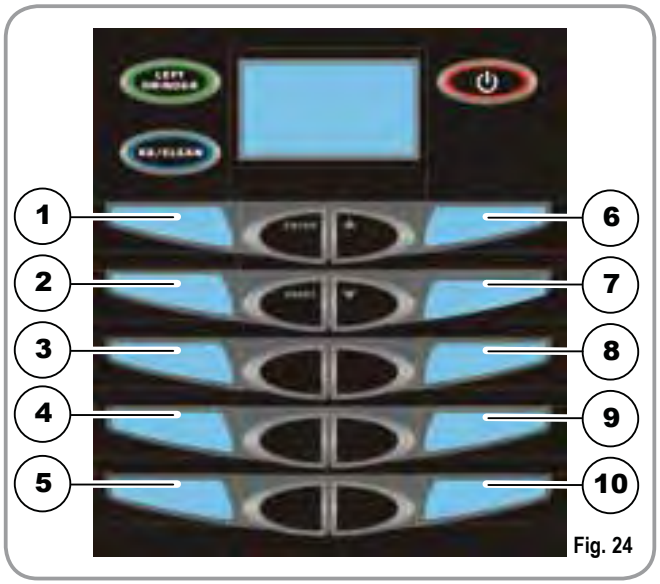


Fig. 24

KEY:

1 COFFEE BOILER HEATING ELEMENT
2 STEAM BOILER HEATING ELEMENT
3 GROUP HEATING ELEMENT
4 RH GRINDER MOTOR
5 LH GRINDER MOTOR
6 GROUP TOP POSITION
7 GROUP BOTTOM POSITION
8 GROUP INTERMEDIATE POSITION
9 PUMP MOTOR
10 5V5 RELAY

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).

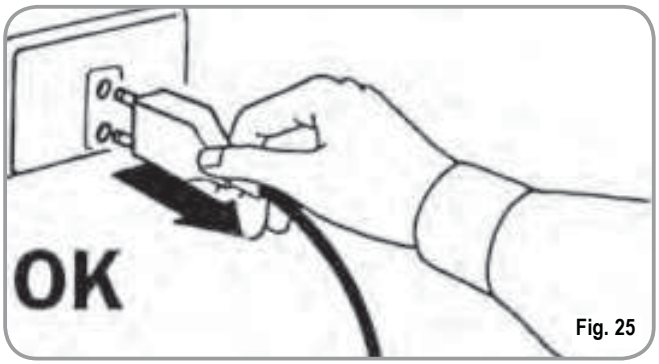


Fig. 25

WARNING

Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.

Cleaning the work area: slide out the work top and remove the drip tray; clean all with hot water and detergent.
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. 26

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

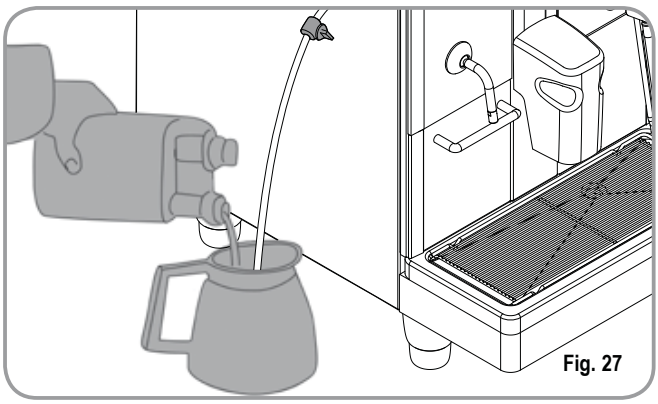


Fig. 27

4. Press the following key:



5. Keep pressing down on the key for about 6 seconds until the display reads:



6. Open the front hatch on the machine.
7. Insert the cleanser tablet (**puly Caff**) and close the hatch.

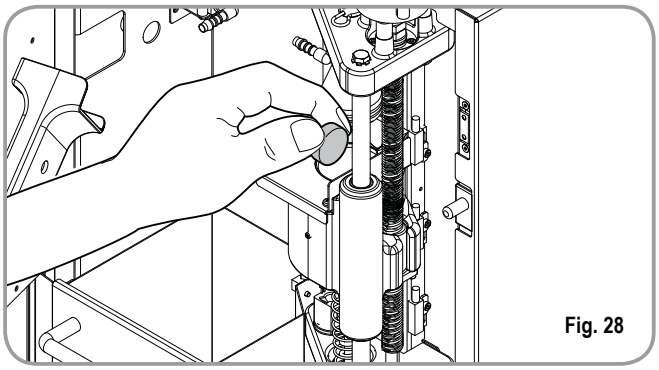


Fig. 28

8. Clean the shower head on the top piston with a damp cloth.
9. Close the hatch.

The display will read:



NOTE: Dose keys are disabled during washing.
At the end of the wash cycle, the display will read:



Reposition a container with 1 litre of fresh water, and press **ENTER** , the machine will carry out a rinse cycle and the display will read:



RESTORING AN INTERRUPTED WASH CYCLE

If the washing cycle is interrupted by cutting off power to the machine, when it is switched on again, the group will position itself in the standby phase and the display will read:



1. Open the front hatch of the machine.
2. Place a detergent tab (**Puly Caff**) inside the pouring chamber.
3. Use a damp cloth to wipe clean the shower head on the top piston.
4. Close the front door on the machine.

9.3 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

- Set the machine to the "**O**" energy level.
- Insert the key in the lock.
- Turn the key to open the hatch anticlockwise.
- Open the front hatch.

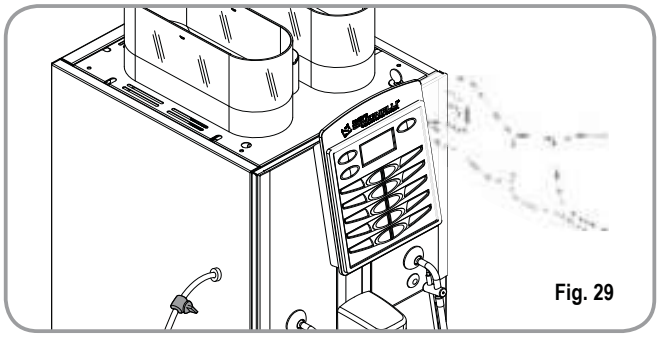


Fig. 29

- Remove any coffee residues that may have deposited on the sides of the conveyor using the fine brush provided.

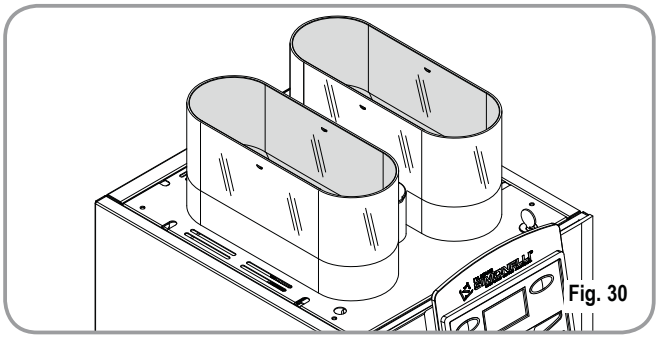


Fig. 30

- Use a damp cloth and/or a little mild detergent to clean the coffee bean bells.

9.4 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.

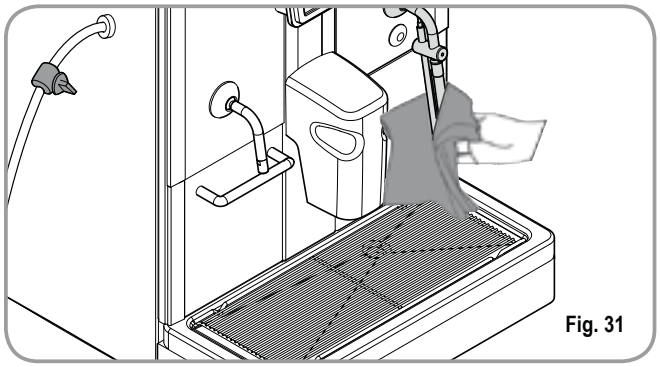


Fig. 31

9.5 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

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

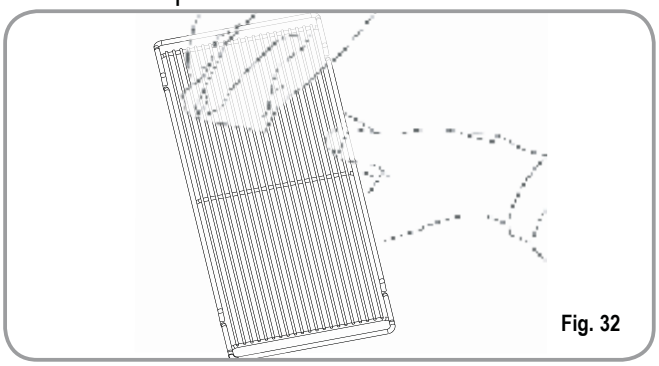


Fig. 32

9.6 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

- Clean the drip container with hot, soapy water.

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

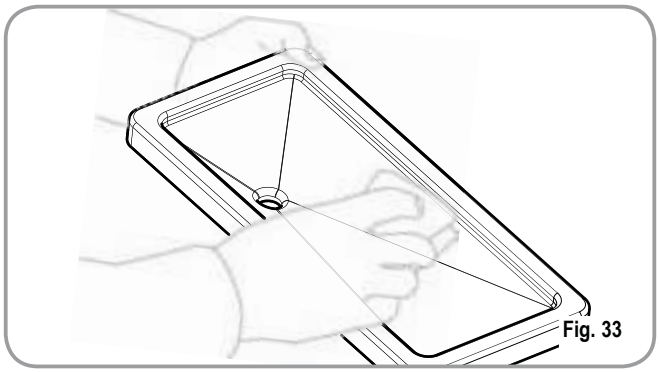


Fig. 33

CAUTION

Never use any sort of solvent.

9.7 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.

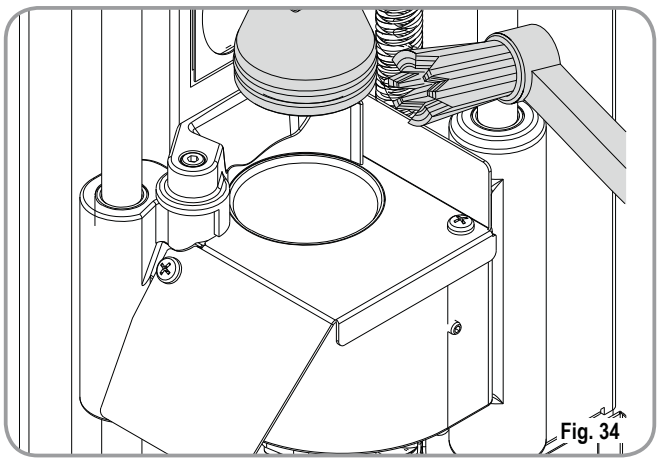


Fig. 34

9.8 CLEANING THE MILK FOAMER

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

IMPORTANT: Proceed with caution

- Remove the lid of the pouring nozzle by pulling it towards you.
- Remove the cappuccino maker from the nozzle by sliding it upwards.
- Disconnect all of the connected pipes.
- Remove the cappuccino maker and wash it with care.

NOTE: For intervals of more than three hours between one cappuccino and the next, it is advisable to wash the cappuccino maker by taking in water through the milk suction pipe instead of milk.

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

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

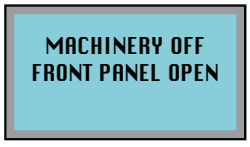


Fig. 35

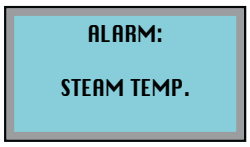
10. STANDARD SETTING TABLE

	RISTRETTO	2 RISTRETTO	ESPRESSO	2 ESPRESSO	COFFEE'	2 COFFEE'	AMERICANO	2 AMERICANO	CAPPUCCINO	2 CAPPUCCINO	MACCHIATO	2 MACCHIATO	CAFFELLATTE	CAFFELLATTE	MILK	2 MILK
MILK TIME									12	22	10	18	15	22	15	20
NO AIR TIME									0	0	10	18	15	22	15	20
WASHING									1	1	1	1	1	1	1	1
MILK TIME 2											10	18				
NO AIR TIME 2											0	0				
GRINDER TIME	2,5	3,5	3	4	3,5	4,5	2,5	4,5	2,5	3,5	2,5	3,5	3	3,5		
GRINDER	RH	RH	RH	RH	LH	LH	RH	RH	RH	RH	RH	RH	LH	LH		
VOLUME CC	42	55	45	65	120	160	50	70	50	70	40	55	60	90		
PREINFUSIONE	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0		
PRESSING	Y	N	Y	N	N	N	Y	N	Y	N	N	N	Y	N		
WATER	0	0	0	0	0	0	95	135	0	0	0	0	0	0		

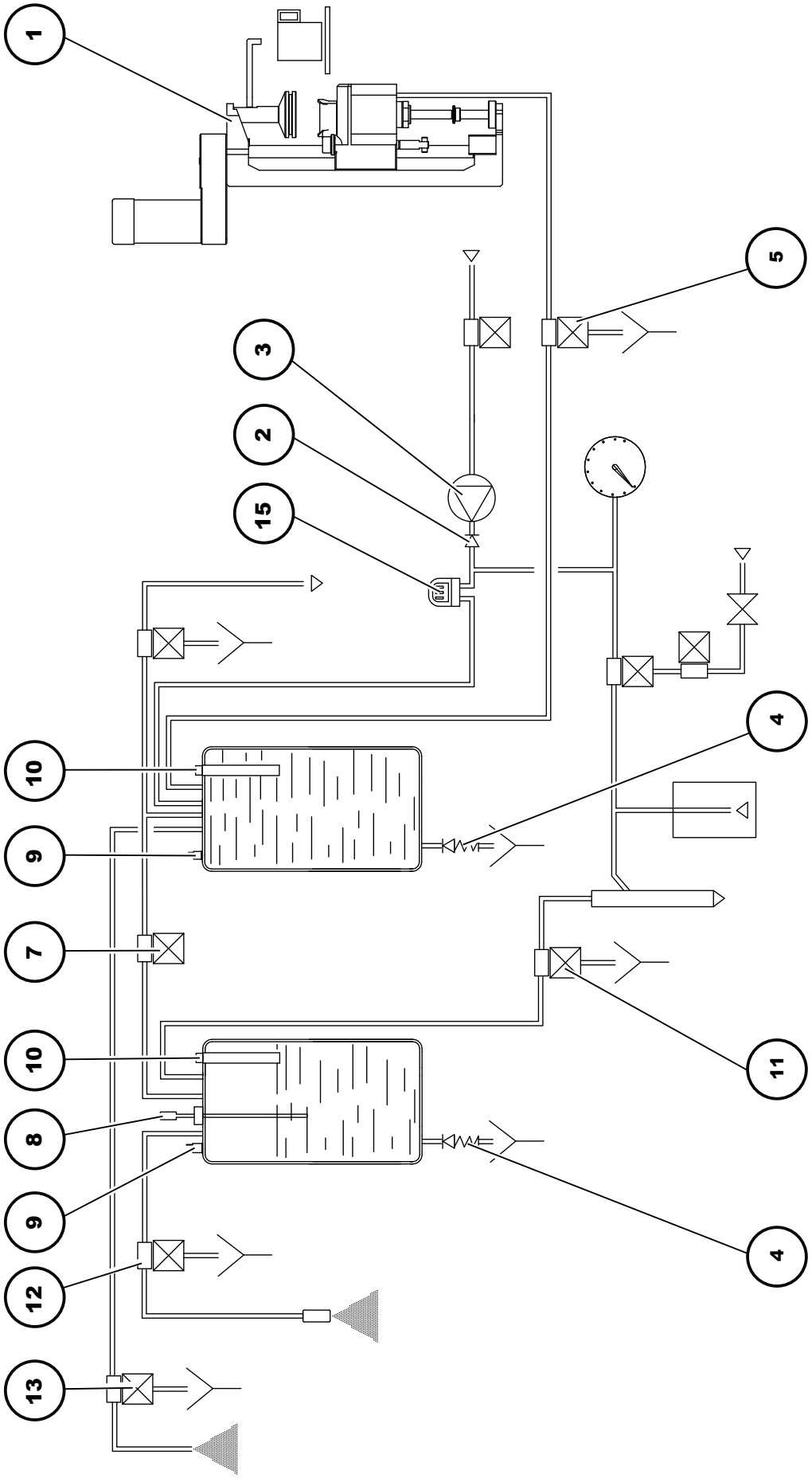
11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
GROUNDS DRAWER FULL 	Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads: 	
GROUNDS DRAWER OUT OF PLACE 	Grounds drawer out of place.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Insert the grounds drawer into its special slot. Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink: • 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. Should this alarm turn on during the group movement phase: • the movement will be interrupted When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.	
FRONT PANEL POSITION 	Front panel open.	The machine functions are blocked.	Close the front panel.	

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
WASHING CYCLE IS NEEDED 	The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.	The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.	Do a washing cycle (see paragraph WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER).	
UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARM 	During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.	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.	Open and close the machine door.	If the alarm reapp ears after the second time of taying, call the Service Technician.
HEATER FILLING ALARM 	The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.	The machine will stop.		If the alarm reapp ears after the second time of taying, call the Service Technician.
TURBINE ALARM For alarm found the display control unit alternates with the message about drink under way with the error message associated with this function. Eg: 	The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.	The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.	Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.	In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance. • 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. Call the Service Technician.

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
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.

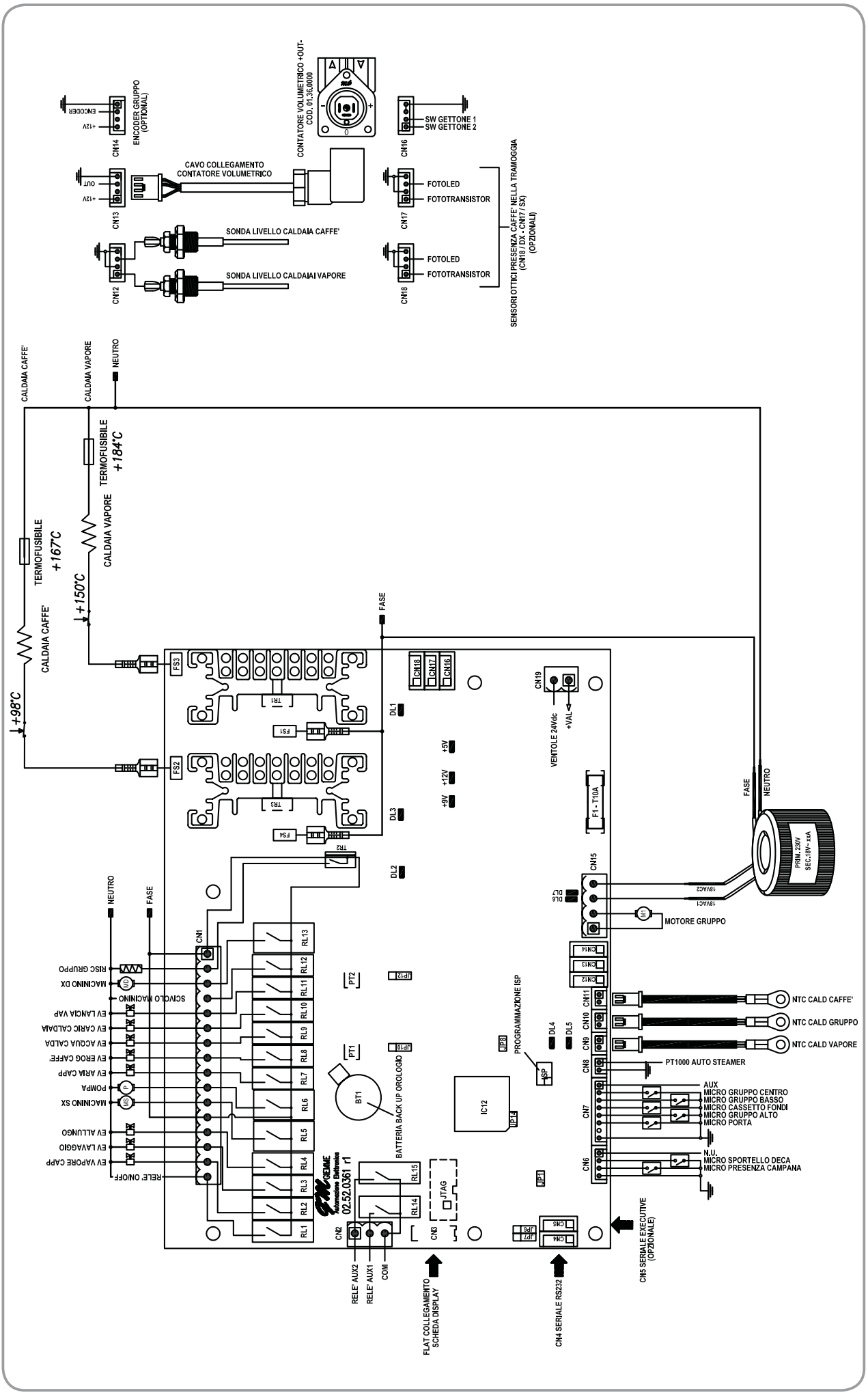
IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM



IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM

LEGENDA		LEGEND	
1	Unità di produzione	**1**	Brewing unit
2	Valvola di ritegno	**2**	Retaining valve
3	Pompa	**3**	Pump
4	Valvola sicurezza	**4**	Safety valve
5	Elettrovalvola erogatore	**5**	Delyvery solenoid valve
6	Elettrovalvola livello	**6**	Heating element
7	Sonda livello	**7**	Level solenoid valve
8	Termostato sicurezza	**8**	Level probe
9	Sonda temperatura	**9**	Safety termostat
10	Elettrovalvola Milkfoamer	**10**	Temperature probe
11	Elettrovalvola vapore	**11**	Milkfoamer solenoid valve
12	Elettrovalvola acqua calda	**12**	Steam solenoid valve
13	Elettrovalvola acqua calda	**13**	Hot water solenoid valve
14	Serbatoio acqua	**14**	Water tank
15	Flussimetro	**15**	Flowmeter

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM

LEGENDA LED

DL1	Comando riscaldamento caldaia vapore
DL2	Comando riscaldamento gruppo
DL3	Comando riscaldamento caldaia caffè
DL4	impulsi contatore volumetrico
DL5	impulsi encoder volumetrico
DL6	Motore gruppo salita
DL7	Motore gruppo discesa
+9V	Regolatore 9V
+12V	Regolatore 12V
+5V	Regolatore 5V

LED KEY

DL1	Command steam heating boiler
DL2	Heating control group
DL3	Command boiler heating coffee
DL4	Pulse meter volumetric
DL5	Volumetric pulse encoder
DL6	Engine group climb
DL7	Engine Group down
+9V	9V Regulator
+12V	12V Regulator
+5V	5V Regulator

LEGENDA JUMPER

JP1	N.U.
JP2	N.U.
JP3	N.U.
JP4	N.U.
JP5	N.U.
JP6	Seriale RS232 o Executive
JP7	Seriale RS232 o Executive
JP8	Abilitazione watch dog
JP9	Sensore elettrico presenza tramoggia dx
JP10	Inversione logica sensore ottico dx
JP11	Sensore elettrico presenza tramoggia sx
JP12	Inversione logica sensore ottico sx
JP13	Alimentazione seriale +5V / +12V

JUMPER KEY

JP1	N.U.
JP2	N.U.
JP3	N.U.
JP4	N.U.
JP5	N.U.
JP6	Serial RS232 or Executive
JP7	Serial RS232 or Executive
JP8	Enabling watch dog
JP9	Electric sensor presence hopper right
JP10	Logical inversion optical sensor right
JP11	Electric sensor presence hopper left
JP12	Logical inversion optical sensor left
JP13	Serial Power +5 V / +12 V

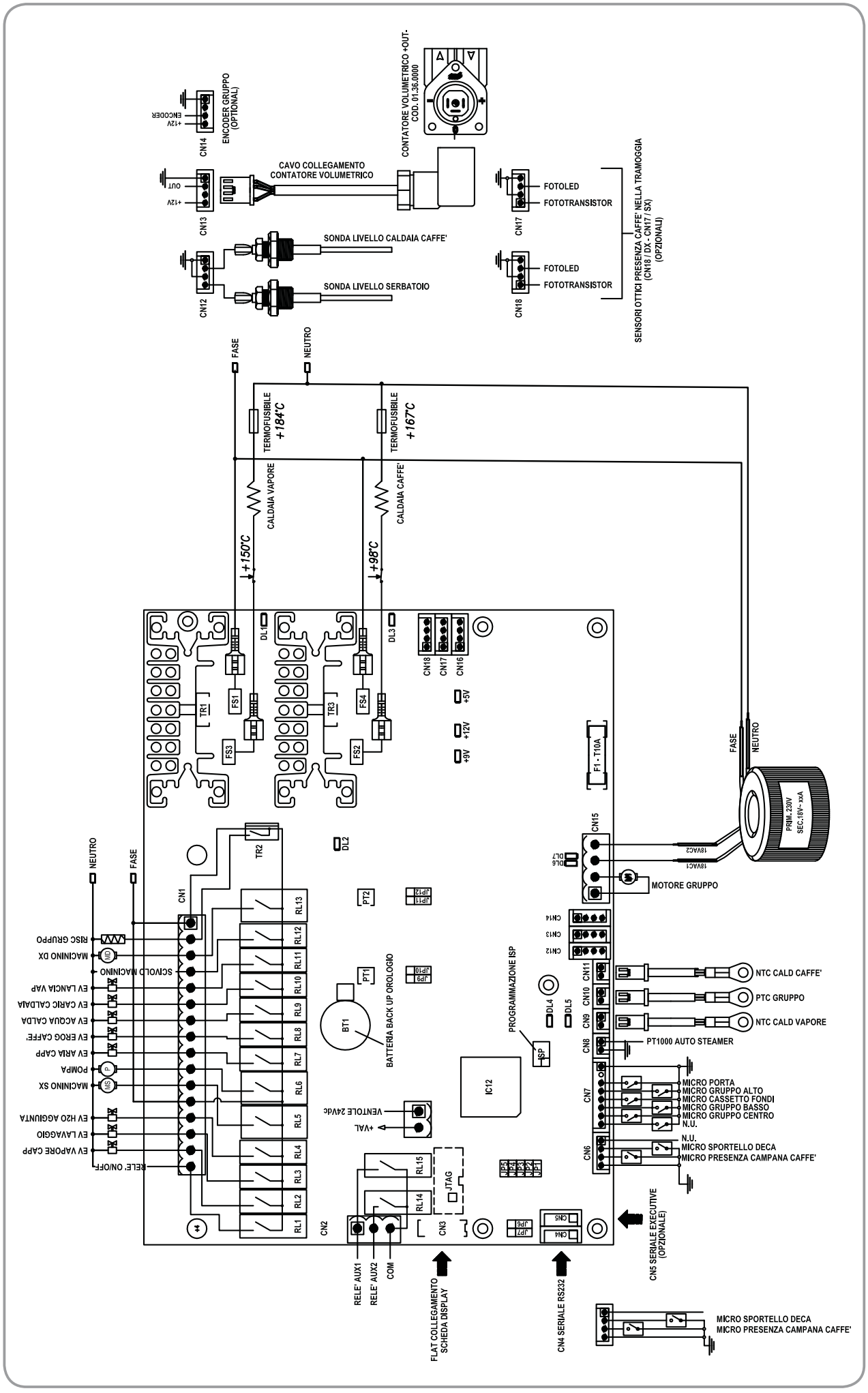
LEGENDA JUMPER

PT1	Regolazione sensibilità sensore ottico presenza caffè nella tramoggia dx
PT2	Regolazione sensibilità sensore ottico presenza caffè nella tramoggia dx
BT1	Batteria back up orologio

JUMPER KEY

PT1	Adjusting sensitivity optical sensor to detect coffee in the hopper right
PT2	Adjusting sensitivity optical sensor to detect coffee in the hopper left
BT1	Battery back-up clock

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM

LEGENDA LED

DL1	Comando riscaldamento caldaia vapore
DL2	Comando riscaldamento gruppo
DL3	Comando riscaldamento caldaia caffè
DL4	impulsi contatore volumetrico
DL5	impulsi encoder volumetrico
DL6	Motore gruppo salita
DL7	Motore gruppo discesa
+9V	Regolatore 9V
+12V	Regolatore 12V
+5V	Regolatore 5V

LED KEY

DL1	Command steam heating boiler
DL2	Heating control group
DL3	Command boiler heating coffee
DL4	Pulse meter volumetric
DL5	Volumetric pulse encoder
DL6	Engine group climb
DL7	Engine Group down
+9V	9V Regulator
+12V	12V Regulator
+5V	5V Regulator

LEGENDA JUMPER

JP1	N.U.
JP2	N.U.
JP3	N.U.
JP4	N.U.
JP5	N.U.
JP6	Seriale RS232 o Executive
JP7	Seriale RS232 o Executive
JP8	Abilitazione watch dog
JP9	Sensore elettrico presenza tramoggia dx
JP10	Inversione logica sensore ottico dx
JP11	Sensore elettrico presenza tramoggia sx
JP12	Inversione logica sensore ottico sx
JP13	Alimentazione seriale +5V / +12V

JUMPER KEY

JP1	N.U.
JP2	N.U.
JP3	N.U.
JP4	N.U.
JP5	N.U.
JP6	Serial RS232 or Executive
JP7	Serial RS232 or Executive
JP8	Enabling watch dog
JP9	Electric sensor presence hopper right
JP10	Logical inversion optical sensor right
JP11	Electric sensor presence hopper left
JP12	Logical inversion optical sensor left
JP13	Serial Power +5 V / +12 V

LEGENDA JUMPER

PT1	Regolazione sensibilità sensore ottico presenza caffè nella tramoggia dx
PT2	Regolazione sensibilità sensore ottico presenza caffè nella tramoggia dx
BT1	Batteria back up orologio

JUMPER KEY

PT1	Adjusting sensitivity optical sensor to detect coffee in the hopper right
PT2	Adjusting sensitivity optical sensor to detect coffee in the hopper left
BT1	Battery back-up clock

NOTE:

Codice 31000344
Eprom 3.05
Edizione 04 del 06/2010

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

Graphics by: TYPE ENGINEERING S.r.l

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

TALENTO

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

TALENTO



MANUEL D'INSTRUCTIONS
GEBRAUCHANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES DE MANEJO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE



nuova simonelli

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

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

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLO: TALENTO

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: TALENTO

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

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006
in combination with
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006
EN 50366:2003 + A1:2006

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

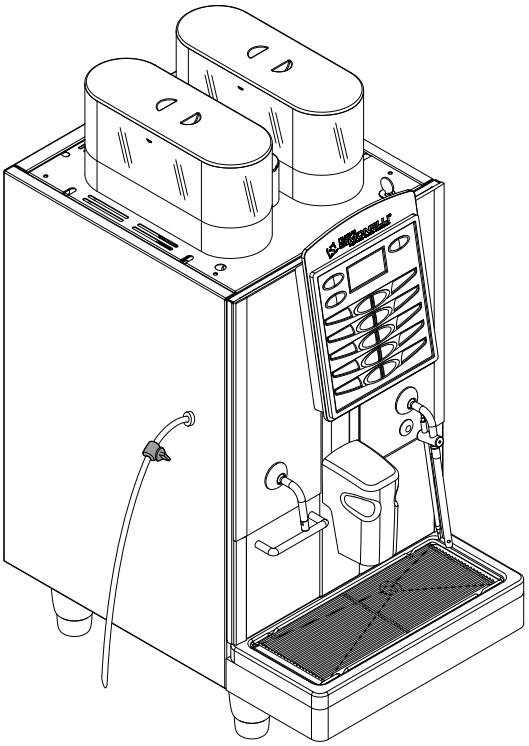
2006 / 95 / CE Low Voltage
2004 / 108 / CE (EMC)

data:**Settembre** 2009
September 2009

nuova simonelli s.p.a.
L'Amministratore Delegato
(Orazio Nardo)

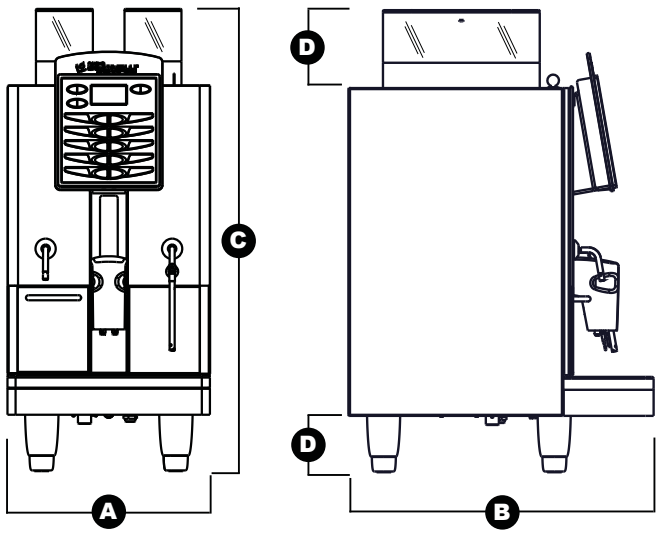
Toutes nos félicitations,
En choisissant le modèle **TALENTO**, vous avez fait un excellent achat.
Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi. Nous sommes certains que notre modèle **TALENTO** augmentera votre confiance envers **Nuova Simonelli** et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle **TALENTO** 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	65 Kg	143.3 lb
POIDS BRUT	74 Kg	163.1 lb
PUISS. THERMIQUE	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
DIMENSIONS	**A** 400 mm	**A** 15.748 inc
	B 607 mm	**B** 23.897 inc
	C 844 mm	**C** 33.228 inc
	D 154 mm	**D** 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	**E** 1.634 inc - 5.571 inc



INDEX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . 1

1. DESCRIPTION 3
1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard) 4

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE ... 5

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT . 9
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE 9
3.2 TRANSPORT 9
3.3 DEPLACEMENT 9

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES 10
4.1 INSTALLATION DE LA MACHINE 10
4.2 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE 11
4.4 MISE EN MARCHE 11
4.5 ARRET DE LA MACHINE 11

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE 12
5.1 REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE 12
5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO 12
5.3 REGLAGE FLUX DE LAIT (Réglage Température) 12

6. UTILISATION 13
6.1 DISTRIBUTION DECAFEINE 13
6.2 DISTRIBUTION DOUBLE DOSE 13
6.3 UTILISATION MOULIN DE GAUCHE 17

7. PROGRAMMATION 14
7.1 ACCESS A LA PROGRAMMATION 14
7.3 PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR 14
7.5 PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN 14

8. FONCTIONS SPECIALES CALIBRAGES MACHINE 24
8.1 RESET DATA 24
8.2 TEST 24
8.3 TEST ELECTROVANNES 25
8.4 TEST RESISTANCES MOTEURS 25

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 26
9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 26
9.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO 26
9.3 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE 27
9.4 NETTOYAGE BEC A VAPEUR 28
9.5 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATIONDES DES GOUTTES 28
9.6 NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES 28
9.7 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE 28
9.10 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO 29

10. TABLEAU DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD 30

11. MESSAGES FONCTIONS MACHINE 31

INSTALLATION HYDRAULIQUE 103

INSTALLATION ELECTRIQUE 105

1. DESCRIPTION

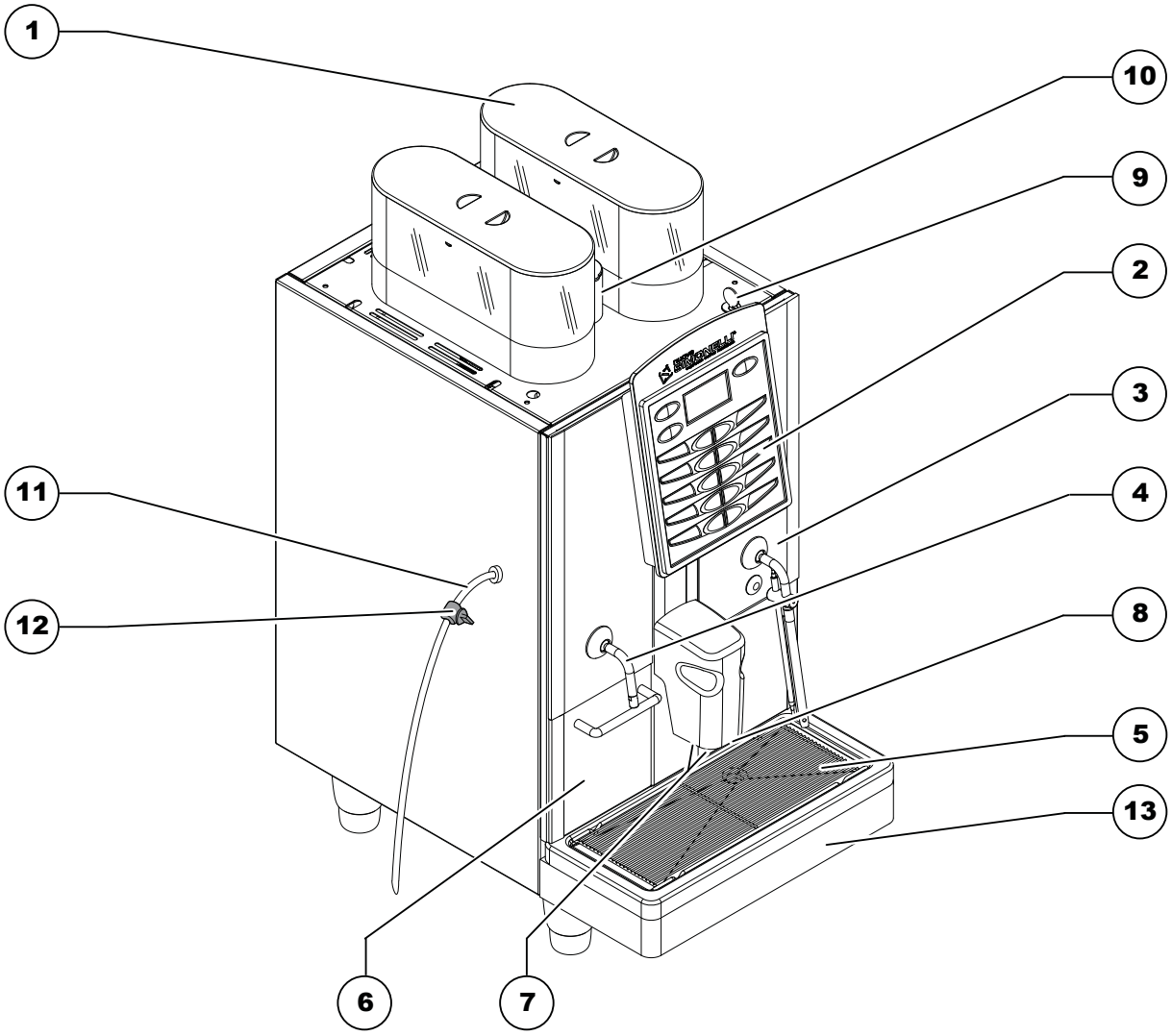


Fig. 1

LEGENDE

1 Couvercle d'accès au réservoir à café en grains
2 Tableau de commande
3 Porte antérieure
4 Bec Vapeur / Bec Eau chaude
5 Grille du bac de récupération des gouttes
6 Tiroirs à marc
7 Distributeurs de café
8 Bec distributeur lait / cappuccino (Version Cappuccino uniquement)
9 Clé Ouverture / Fermeture portillon des commandes
10 Couvercle d'accès au convoyeur de café moulu
11 Tube d'aspiration lait (Version Cappuccino uniquement)
12 Robinet de réglage du flux de lait (Version Cappuccino uniquement)
13 Bac de récupération des gouttes d'eau

1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)

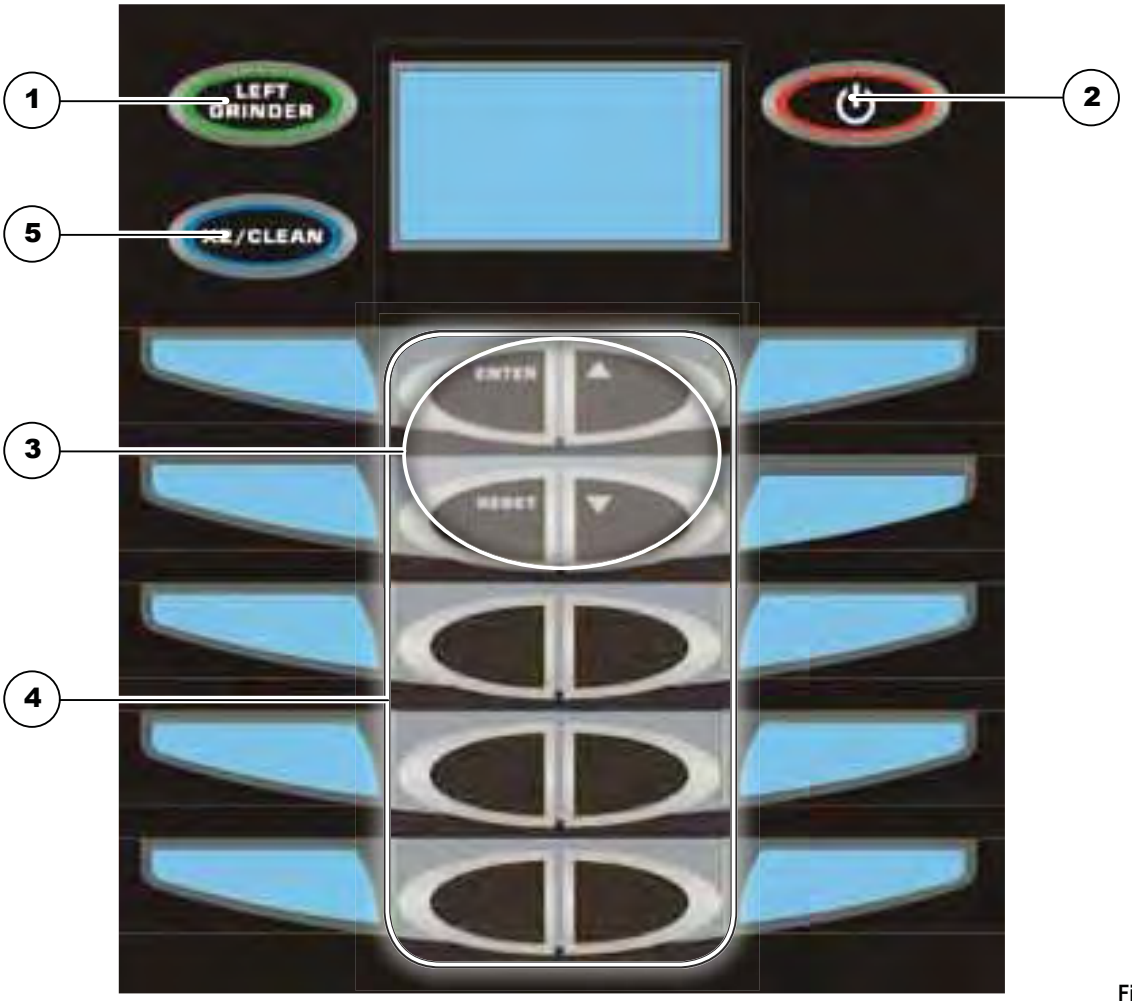


Fig. 2

LEGENDE

1 Touche Moulin de gauche
2 Touche On/Off
3 Touches programmation
4 Touches doses produit
5 Touche double dose/cycle nettoyage

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

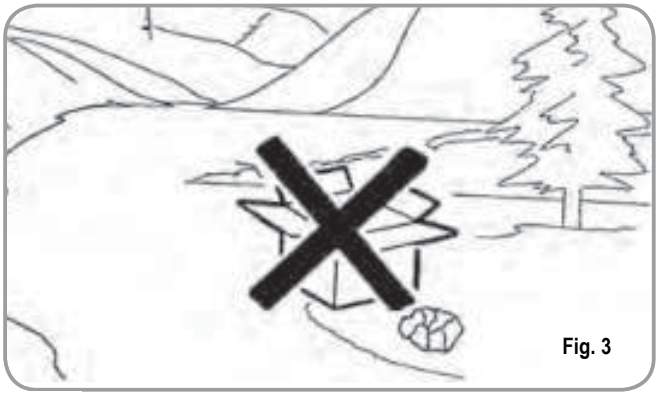


Fig. 3

☞ 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. 4

☞ 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 ce dernier. S'il s'avère nécessaire d'utiliser d'autres composants, l'installateur-monteur doit vérifier qu'ils soient appropriés pour être utilisés au contact de l'eau dans le cadre de la consommation alimentaire humaine.

☞ La machine doit être installée dans le respect des réglementations communautaires, publiques et locales en vigueur en matière d'installations hydrauliques, y compris les dispositifs de prévention des reflux. Pour cette raison, les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié.

☞ L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau indiquée pour la consommation humaine, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur-monteur doit recevoir la confirmation de la part du propriétaire/gérant de l'installation 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, actionner le dispositif jusqu'à sa condition nominale de travail et le laisser dans la condition de "prêt au fonctionnement".
Eteindre ensuite le dispositif et vider tout le circuit hydraulique de la première eau introduite de façon à éliminer les éventuelles impuretés initiales.
Charger à nouveau le dispositif et l'actionner jusqu'à ses conditions nominales de fonctionnement.
Quand la condition de "prêt au fonctionnement" est atteinte, effectuer les distributions suivantes:
- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (en cas de plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit de l'eau à travers le distributeur de l'eau (en cas de plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute,
Il serait préférable, au terme de l'installation, 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

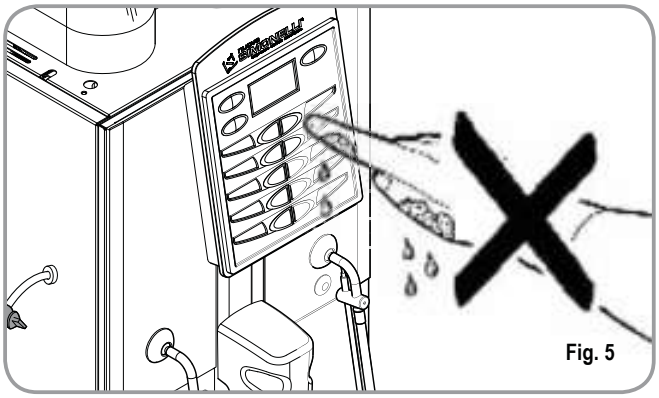


Fig. 5

- 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;

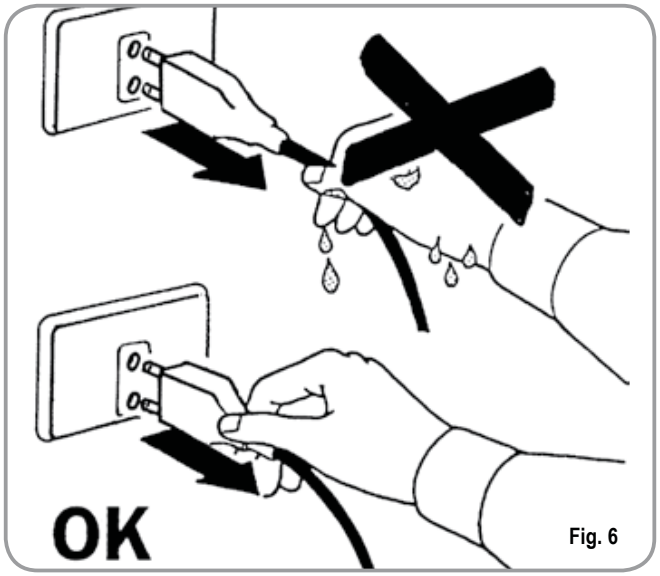


Fig. 6

- 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 déconnecté l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.

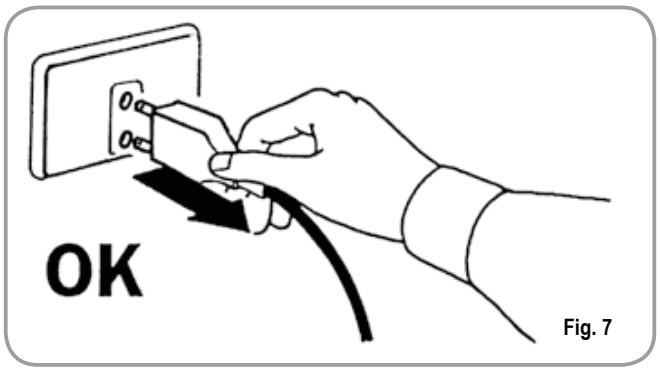


Fig. 7

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.

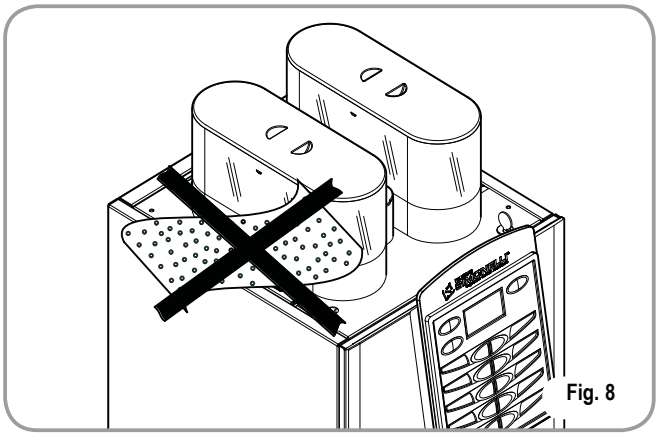


Fig. 8

☞ 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.

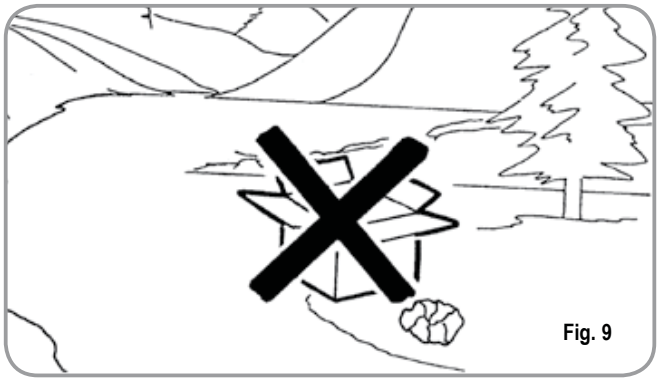


Fig. 9

☞ 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.

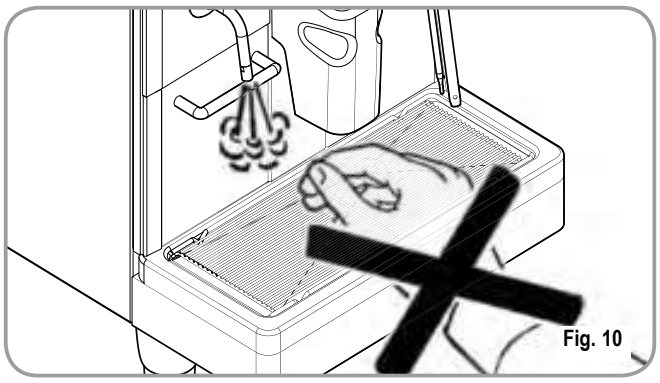


Fig. 10

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.

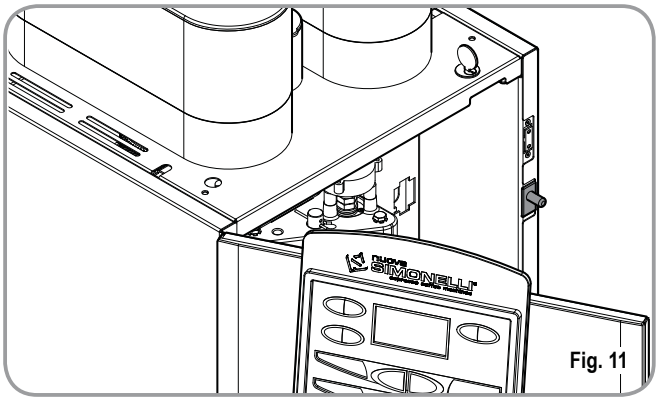


Fig. 11

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 appareillages 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 appareillage 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.

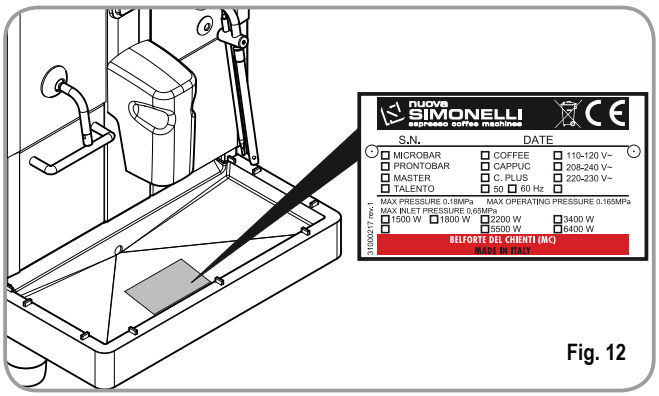


Fig. 12

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

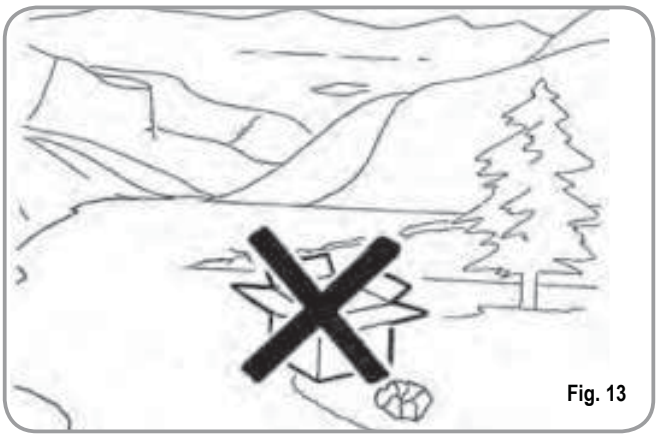


Fig. 13

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.

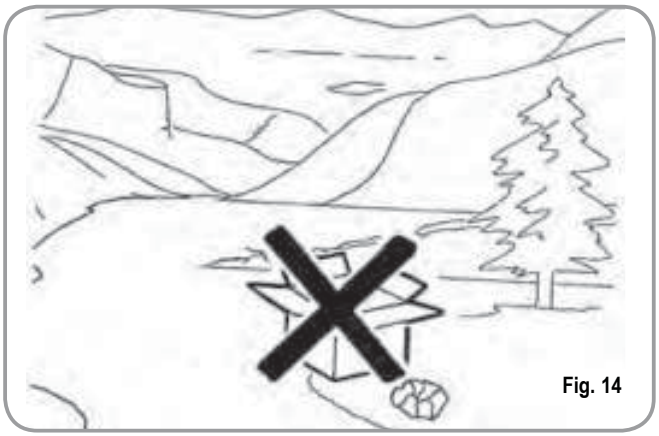


Fig. 14

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'inobservance des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans cette notice.

ATTENTION

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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.

ATTENTION

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

ATTENTION
RISQUE DE COURT-CIRCUIT

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.

NOTE: Au début de l'activité quotidienne et, quoi qu'il en soit, en cas de pauses dépassant les 8 heures, procéder à la vidange de la totalité de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs préposés.
NOTE: En cas de service continu, effectuer les vidanges de l'eau régulièrement, au moins une fois par semaine.

4.1 INSTALLATION DE LA MACHINE

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.

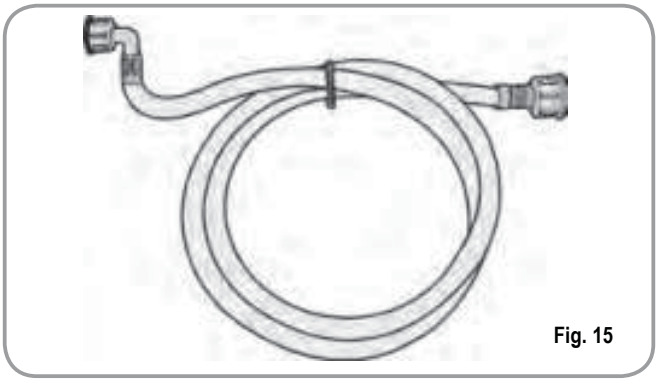


Fig. 15

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

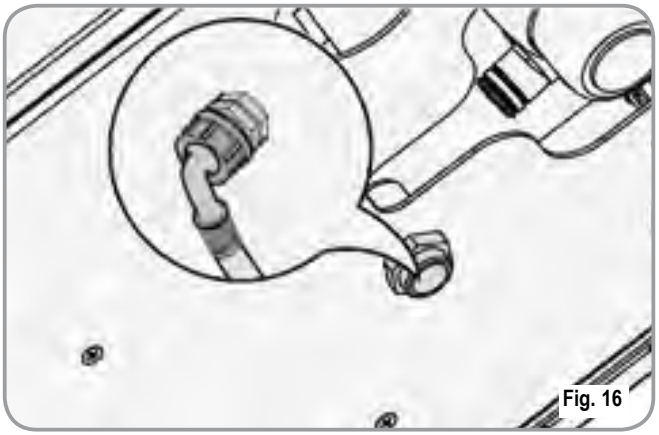


Fig. 16

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).
Le contenu de chlore ne doit pas dépasser les 100 mg par litre (0.00000361lb/cu in).
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.

4.2 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.

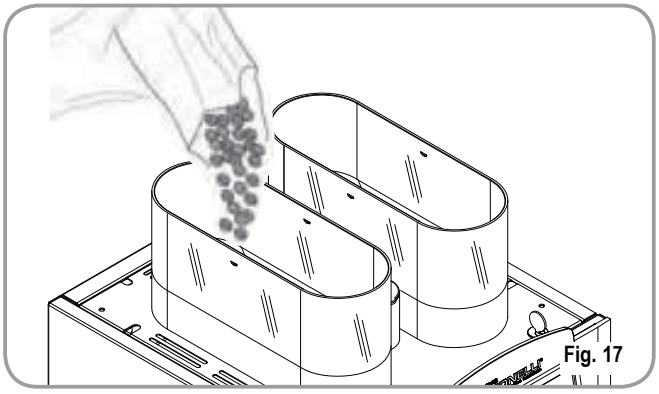


Fig. 17

3 Refermer le couvercle.

4.3 MISE EN MARCHE

NOTE: Si la séquence indiquée ci-dessous ne se vérifie pas, consulter le Chapitre "ANOMALIES ET SOLUTIONS".

Après avoir terminé les Opérations Préliminaires d'Installation:
Frapper la touche **ON/OFF**.

La machine exécute un cycle de positionnement du groupe, le cycle de chargement de l'eau dans la chaudière, suivi, si la machine est froide, du cycle de réchauffement et l'afficheur indique:



à la fin de la phase de réchauffement, l'afficheur indique:



et la machine est prête pour être utilisée.
La phase de réchauffement demande environ 5 minutes.

NOTE: 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.

ATTENTION

EN CAS D'UNE PREMIERE INSTALLATION OU APRES UNE INTERVENTION D'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIERES, AVANT D'ALLUMER LA MACHINE ET DE LANCER LA PHASE DE RECHAUFFEMENT, EFFECTUER LA PROCEDURE DE REMPLISSAGE DE LA CHAUDIERE CAFE (P. 25 PARAGRAPHE 8.3) JUSQU'A OBTENIR UN FLUX REGULIER DE LA LANCE.

4.4 ARRET DE LA MACHINE

Si on désire éteindre la machine, procéder de la façon suivante:

- Frapper la touche ON/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.

NOTE: 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 de commande pour accéder à la vis de réglage de la mouture. En suivant la direction indiquée par les flèches, il est possible de régler la mouture du café en grains plus GROS (rotation vers la gauche) ou plus FINS (rotation vers la DROITE), en utilisant un tournevis plat.
- Refermer le portillon en le fermant à clé.

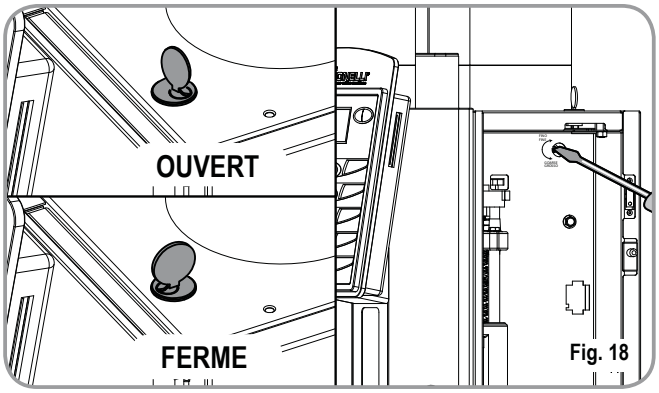


Fig. 18

5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

NOTE: Cette opération peut être effectuée même avec la machine allumée.

Pour modifier la quantité d'air qui afflue au groupe à cappuccinos, et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage comme indiqué en figure, de façon à augmenter ou à diminuer le flux d'air.

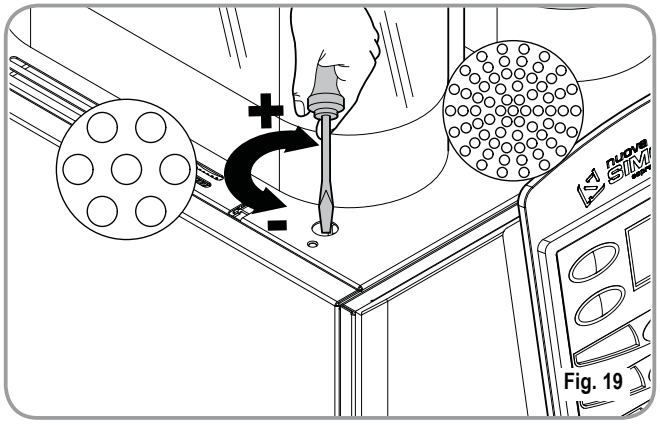


Fig. 19

5.3 REGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)

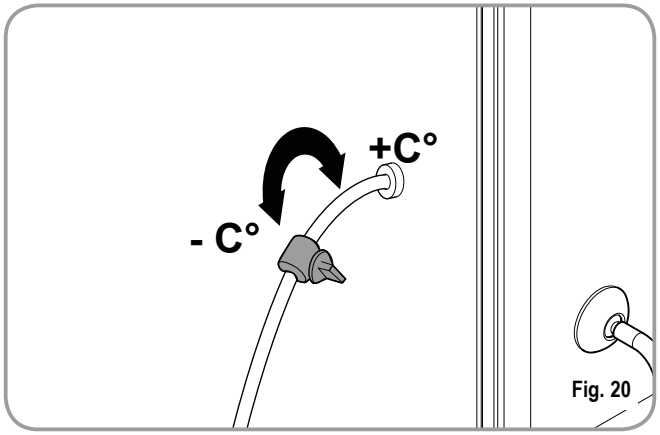


Fig. 20

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.

ATTENTION

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 DISTRIBUTION DECAFEINE

- Ouvrir le portillon du décaféiné.
  L'afficheur visualise:



- Introduire le café moulu dans la glissoire et refermer le portillon. L'afficheur visualise:



- Sélectionner dans les 8 secondes, la boisson que l'on désire verser en utilisant le café en poudre introduit dans la glissoire.

6.2 DISTRIBUTION DOUBLE DOSE

- Frapper la touche **DOUBLE DOSE.** .
- L'afficheur devient bleu.
- Sélectionner la touche de la boisson que l'on désire verser.

(Il est possible d'utiliser la touche **DOUBLE DOSE** avec la touche **LEFT GRINDER / MOULIN GAUCHE**; l'afficheur devient vert)

6.3 UTILISATION MOULIN DE GAUCHE

- Frapper la touche **LEFT GRINDER (MOULIN GAUCHE)** .
- L'afficheur devient vert.
- Sélectionner la touche de la boisson que l'on désire verser.

Il est possible d'utiliser la touche **LEFT GRINDER / MOULIN GAUCHE** avec la touche **DOUBLE DOSE**).

7. PROGRAMMATION

7.1 ACCES A LA PROGRAMMATION

Avec la machine arrêtée, maintenir la touche ON/OFF  appuyée (pendant environ 5 secondes) jusqu'à ce que l'afficheur visualise la première fonction de la programmation:



Les touches à utiliser dans la phase de programmation sont:

 Touche **ENTER**: Pour accéder à l'intérieur du menu et/ou confirmer la valeur programmée.

 Touche **CURSEURS**: Pour faire défiler le menu et pour incrémenter/décrémenter les valeurs..

 Touche **RESET**: Pour revenir sur le Step précédent.

LISTE DES FONCTIONS PROGRAMMABLES

Fonctions accessibles depuis la modalité **UTILISATEUR** et depuis la modalité **TECHNICIEN**

1. **LANGUAGE** (CHOIX DE LA LANGUE)

Fonctions accessibles **SEULEMENT** depuis la modalité **TECHNICIEN**.

2. **COMPTEURS**
3. **PROG DOSES**
4. **REGLAGES**
5. **ENREGISTRER LES DONNEES**

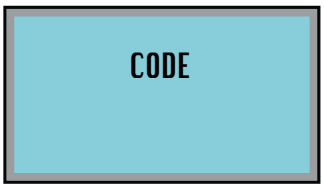
7.2 PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR

1. LANGUAGE (CHOIX DE LA LANGUE)

A l'aide des touches   sélectionner la langue désirée.
Les langues sélectionnables sont: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.
Confirmer la sélection et passer à la fonction suivante en frappant **ENTER** .

7.3 PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN

Pour accéder aux fonctions programmables uniquement dans la modalité TECHNICIEN, frapper depuis le menu SELECT LANGUAGE la touche fléchée en haut  l'afficheur visualise le message:



Entrer le mot de passe correct pour accéder à la première rubrique du menu de programmation accessible dans la modalité TECHNICIEN.
Le MOT DE PASSE standard programmée est 4 fois la touche **LEFT GRINDER / MOULIN GAUCHE**:



2. COMPTEURS

En appuyant sur la touche **ENTER**  il est possible d'accéder au sous-menu.

2.1 BOISSONS C. (Comptage boissons)

Frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) se mettent à clignoter.

Frapper la touche boisson pour lire le nombre de boissons distribuées, ex.:

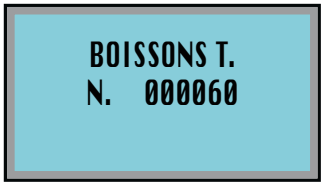


Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le comptage de la boisson sélectionnée, et appuyer à nouveau sur **RESET** pendant 3 secondes pour quitter le sous-menu.

2.2 BOISSONS T. (Total boissons)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) se mettent à clignoter. Frapper la touche boisson pour lire le nombre de boissons distribuées, ex.:

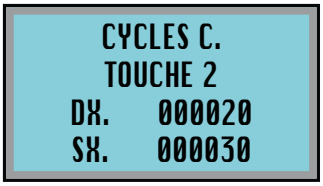


Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

2.3 CYCLES C. (Comptage cycles)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) se mettent à clignoter. Frapper la touche boisson pour lire le nombre de boissons distribuées, ex.:



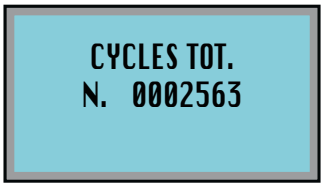
Les cycles se réfèrent aux boissons simples; frapper la touche **2X** pour lire le nombre de cycles relatifs aux boissons doubles.

Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le comptage de la boisson sélectionnée, et appuyer à nouveau sur **RESET** pendant 3 secondes pour quitter le sous-menu.

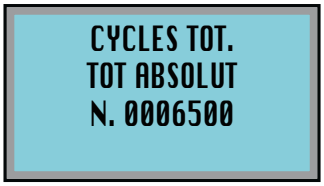
2.4 CYCLES TOT. (Total Cycles)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Le nombre de cycles est la somme de toutes les boissons simples et doubles.

Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):

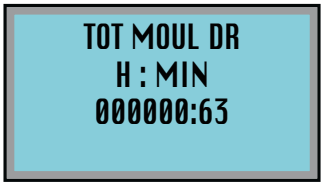


Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur CYCLES TOT. à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

2.5 T. MOULIN D (Total moulin de droite)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):



Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur T. MOULIN D à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

2.6 T. MOULIN G
(Totale macinino sinistro)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):

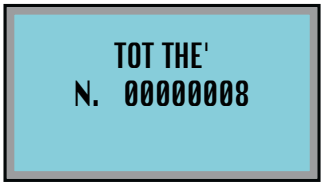


Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur T. MOULIN G à zéro.

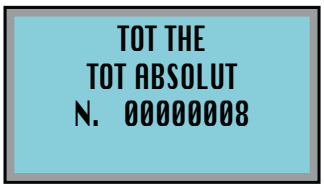
Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

2.7 TOT TEA
(Total eau chaude)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):



Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur TOT TEA à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

2.8 TOT VAPEUR (Total vapeur)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):



Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur TOT VAPEUR à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

2.9 LITRES TOT (Litres au Total)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):



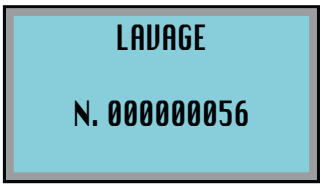
Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur LITRES TOT à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

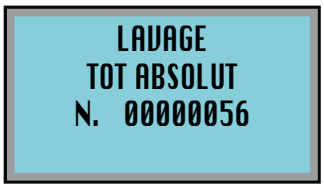
2.10 LAVAGE

(Total cycles de lavage)

Frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu: toutes les touches des boissons (1-10) restent allumées et l'afficheur visualise:



Appuyer sur la touche **ENTER** pendant 10 secondes pour lire le total absolu (qui ne peut pas être remis à zéro):



Depuis le menu total absolu, appuyer sur la touche **ENTER** pendant 6 secondes pour remettre le compteur LAVAGE à zéro.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

Frapper à nouveau la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

3. PROG DOSES

(Programmation doses)

En frappant la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu et de choisir avec les touches la touche que l'on veut programmer. La numérotation, de 1 à 10, est indiquée en fig. 21:

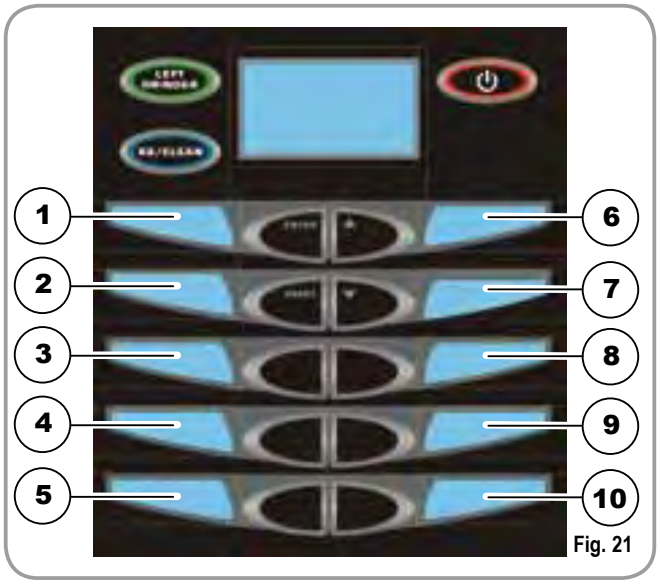


Fig. 21

Frapper à nouveau la touche **ENTER** pour accéder à la programmation des fonctions pour la touche individuelle. A l'aide des touche il est possible de sélectionner la boisson désirée:

PAS ACTIVEE: touche exclue
COFFEE: cycle café
MILK COFFEE: cycle lait + cycle café
COFFEE MILK: cycle café à lait
CAFFELATTE: cycle lait + café ensemble
MACCHIATO: cycle lait + pause (3 secondes) + café
MILK: cycle lait
TEA: distribution eau chaude

VAPEUR MAN: distribution vapeur temporisée
VAPEUR AUTO: distribution vapeur avec sonde température

Frapper **ENTER**  pour confirmer la boisson désirée.
Liste des fonctions programmables pour la boisson **COFFEE**:

- **TEMPS MOULIN** (permet de programmer le temps de mouture)
- **SEL MOULIN** (permet de programmer le moulin de défaut)
- **VOLUME CC** (permet de programmer le volume d'eau dans le café)
- **PRE-INFUS** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet de valider/exclure le pressage)
- **AJOUT EAU** (permet de programmer la quantité d'eau chaude ajoutée)

Liste des fonctions programmables pour la boisson **MILK COFFEE**:

- **TEMPS LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **PAS D'AIR** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps du lavage de fin distribution)
- **TEMPS MOULIN** (permet de programmer le temps de mouture)
- **SEL MOULIN** (permet de programmer le moulin de défaut)
- **VOLUME CC** (permet de programmer le volume d'eau dans le café)
- **PRE-INFUS** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet de valider/exclure le pressage)

Liste des fonctions programmables pour la boisson **COFFEE MILK**:

- **TEMPS MOULIN** (permet de programmer le temps de mouture)
- **SEL MOULIN** (permet de programmer le moulin de défaut)
- **VOLUME CC** (permet de programmer le volume d'eau dans le café)
- **PRE-INFUS** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet de valider/exclure le pressage)
- **TEMPS LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **PAS D'AIR** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps du lavage de fin distribution)

Liste des fonctions programmables pour la boisson **CAFE AU LAIT**:

- **TEMPS MOULIN** (permet de programmer le temps de mouture)
- **SEL MOULIN** (permet de programmer le moulin de défaut)
- **VOLUME CC** (permet de programmer le volume d'eau dans le café)
- **PRE-INFUS** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet de valider/exclure le pressage)
- **TEMPS LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **PAS D'AIR** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps du lavage de fin distribution)

Liste des fonctions programmables pour la boisson **CAFE AVEC LAIT**:

- **TEMPS LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **PAS D'AIR** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps du lavage de fin distribution)
- **TEMPS MOULIN** (permet de programmer le temps de mouture)
- **SEL MOULIN** (permet de programmer le moulin de défaut)
- **VOLUME CC** (permet de programmer le volume d'eau dans le café)
- **PRE-INFUS** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet de valider/exclure le pressage)

Liste des fonctions programmables pour la boisson **MILK**:

- **TEMPS LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **PAS D'AIR** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps du lavage de fin distribution)

TEA:

- **TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité d'eau chaude)

VAPEUR MAN:

- **TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité de vapeur)

VAPEUR AUTO:

- **TEMPERATURE** (permet de programmer la température de la boisson à réchauffer)

TEMPS MOULIN (Temps de Mouture):
Il est possible de programmer le temps de mouture en secondes et donc la quantité de café moulu utilisé.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent **d'augmenter/diminuer** le temps de mouture.
Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

SEL MOULIN (Sélection Moulin de Défaut):
Il est possible de programmer le moulin à café de défaut (gauche **SX** ou droit **DX**).

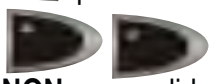
La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent de sélectionner le moulin de droite ou de gauche.
Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

VOLUME CC. (Volume d'Eau):
Il est possible de programmer le volume d'eau pour le café en cc.
La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer le volume d'eau.
Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

PRE-INFUS (Temps de pré-infusion):
Il est possible de programmer le temps de pré-infusion en secondes.

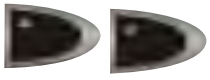
La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer le temps de pré-infusion.
Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

PRESSAGE (Pressage):
Il est possible de valider/exclure le pressage (OUI ou NON).

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent de sélectionner **OUI** ou **NON** pour valider/exclure le pressage.
Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

TEMPS LAIT (Temps Lait):
Il est possible de programmer le temps et donc la quantité de lait.
La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer le temps et donc la quantité du lait. Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

PAS D'AIR (Temps Air Exclu):
Il est possible de programmer l'intervalle de temps lait total pendant lequel l'électrovanne de l'air est fermée de façon à régler la quantité de mousse dans le lait.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent

d'augmenter/diminuer le temps lait pendant lequel l'électrovanne est fermée.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

LAVAGE (Lavage automatique tube lait):
Il est possible de programmer le temps de lavage avec de l'eau froide à la fin de la distribution du lait.

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent **d'augmenter/diminuer** le temps de lavage.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

Pour la programmation de la double dose, après avoir accédé au menu de la touche désirée:



frapper la touche : il sera possible de programmer la même liste de fonctions pour la double dose.

TEA (Temps Tea):
En frappant la touche dans le menu cycles, on accède au cycle **EAU CHAUDE**; frapper **ENTER** pour accéder au sous-menu. Les touches permettent d'augmenter/diminuer le temps et donc le volume d'eau. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

VAPEUR MAN (Temps Vapeur):
En frappant la touche dans le menu cycles, on accède au cycle **VAPEUR MAN**; frapper **ENTER** pour accéder au sous-menu. Les touches permettent d'augmenter/diminuer le temps de la vapeur. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

VAPEUR AUTO:
En frappant la touche dans le menu cycles, on accède au cycle **AUTOSTEAM**; frapper **ENTER** pour accéder au sous-menu. Les touches permettent d'augmenter/diminuer la température que la boisson à réchauffer doit atteindre. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4. INSTALLAT

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu pour choisir, à l'aide des touches la fonction que l'on veut programmer.
Frapper à nouveau la touche **ENTER** pour accéder à la fonction.

4.1 SELEC TEMP (Sélection unité de mesure de la température)

Il est possible de programmer l'unité de mesure pour l'affichage de la température: **CELSIUS ou FAHRENAIT**.
La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner l'unité de mesure préférée, **CELSIUS ou FAHRENAIT**.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

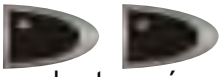
4.2 TEMP CAFE (Température chaudière café)

Il est possible de programmer la température de l'eau dans la chaudière café.
La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent d'augmenter/diminuer la température de l'eau à l'intérieur de la chaudière du café (minimum 80°C maximum 100°C).
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.3 TEMP VAPEUR

(Température chaudière vapeur)

Il est possible de programmer la température de la vapeur dans la chaudière services.

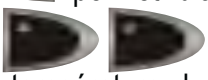
La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température de la vapeur dans la chaudière services (minimum 80°C maximum 140°C).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

4.4 TEMP GROUPE

(Température groupe de distribution)

Il est possible de programmer la température du groupe de distribution.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer la température du groupe de distribution (minimum 80°C maximum 105°C).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

4.5 GESTION MARCS CAFE (Tiroir marc de café)

Il est possible de programmer le nombre de cycles après lesquels il est nécessaire de vider le tiroir du marc de café.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent de sélectionner l'option avec **TIROIR** ou avec vidange **DIRECTE**.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent d'augmenter/diminuer le nombre de cycles (minimum 1 - maximum 40 pour l'option avec **TIROIR**, minimum 50 – maximum **NO LIMIT** pour l'option avec vidange **DIRECTE**).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

Pour remettre à zéro le comptage des cycles pour la vidange du tiroir du marc de café, extraire le tiroir pendant au moins 15 secondes.

4.6 CYCLES LAVAGE (Cycle de lavage)

Il est possible de programmer le cycle de lavage, **COMPLET** ou uniquement **GROUPE**.

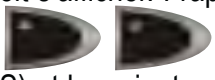
La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent de sélectionner l'option cycle de lavage **COMPLET** (conseillée pour les machines avec groupe à cappuccinos) ou cycle lavage **GROUPE** (conseillée pour les machines sans groupe à cappuccinos et avec **AUTOSTEAM**).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation. Chaque fois que le cycle de lavage est actionné, il respectera la programmation établie dans cette fonction.

4.7 HORAIRES LAVAGE

(Horaires alarme lavage)

Il est possible de programmer quatre horaires pour actionner l'alarme lavage.

La touche **ENTER**  permet d'accéder au sous-menu; les touches  permettent de sélectionner l'horaire que l'on désire programmer. Exemple : HORAIRE 1, frapper la touche **ENTER**  pour accéder au sous-menu, les touches  permettent de sélectionner l'heure (HEURES) et les minutes (MIN) auxquelles l'alarme lavage doit s'afficher. Frapper **ENTER**  et les touches  pour programmer l'heure (HEURES) et les minutes (MIN).

Frapper **ENTER**  pour confirmer la programmation.

Quand on atteint l'heure ou les horaires programmés, l'afficheur visualise le message **LAVAGE**; le message disparaît après avoir effectué le lavage. Si, dans la fonction HORAIRES 1,2,3,4 on a programmé HEURES 00 et MIN 00, l'alarme est exclue.

4.8 ALARME LAVAGE (Cycles alarme lavage)

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu pour programmer le nombre de cycle après lequel l'avis de nettoyage du groupe s'affiche. Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre de cycles pour l'affichage du message de nettoyage du groupe (minimum 50 – maximum NO LIMIT). Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.9 ALARME LAV LAIT (Alarme lavage lait)

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu pour programmer le nombre d'heures, depuis la dernière distribution d'une boisson à base de lait, après lesquelles l'afficheur visualise l'avis de nettoyage du groupe à cappuccinos.
Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre d'heures pour l'affichage du message de nettoyage du groupe à cappuccinos (minimum NO LIMIT – maximum 12H). Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.10 CHAUFFAGE SEQUENTIEL (Réchauffement séquentiel)

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de valider/exclure la fonction **RECHAUFFEMENT SEQUENTIEL** (OUI – NON). Avec la fonction **RECHAUFFEMENT SEQUENTIEL** validée (OUI), la centrale réchauffe d'abord la résistance du café suivie de celle des services; avec la fonction **RECHAUFFEMENT SEQUENTIEL** exclue (**NON**), la centrale réchauffe simultanément les deux chaudières.

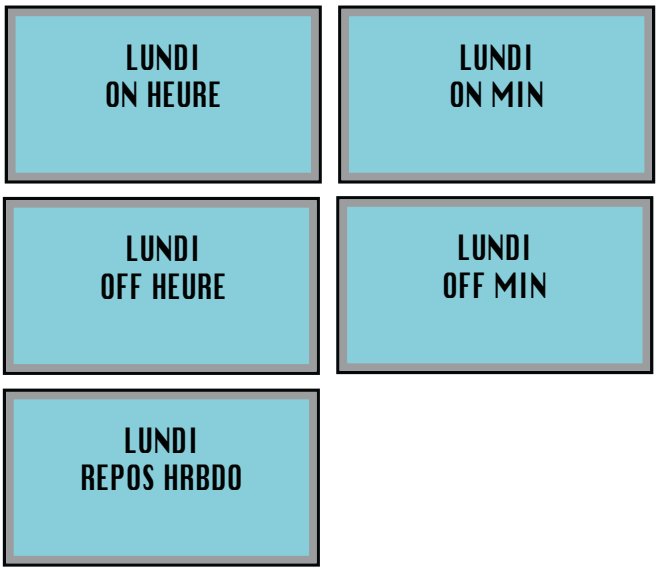
4.11 PROG ON OFF (Programmation marche/arrêt automatique)

Programmation de la marche/arrêt automatique (ON/OFF) de la machine. La machine est programmée, par défaut, avec tous les jours de la semaine réglés en modalité "**REPOS**"; par conséquent, pour allumer/éteindre la machine, utiliser la touche .

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; l'afficheur visualise le message suivant:



les touches permettent d'afficher les programmations de tous les jours de la semaine. Frapper **ENTER** pour programmer le jour de la semaine désiré; les touches permettent de sélectionner les heures et les minutes de marche et les heures et les minutes d'arrêt de la machine.



Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation, suivi de **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.12 ECONOMIE ENERGIE

Il est possible de valider/exclure l'économie d'énergie (0-1-2).
La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner 0 pour exclure l'économie d'énergie. Si on sélectionne 1, quand la machine est éteinte manuellement ou automatiquement, les températures des chaudières s'abaissent à 80°C pour la chaudière du café, à 110°C pour la chaudière de la

vapeur et à 80°C pour le groupe. Si on sélectionne 2, quand la machine est éteinte manuellement ou automatiquement, les températures des chaudières s'abaissent à 85°C pour la chaudière du café, à 115°C pour la chaudière de la vapeur et à 85°C pour le groupe.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation, suivi de **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.13 RINÇAGE GROUPE

Il est possible de programmer le temps de repos après lequel la machine exécute un cycle de rinçage du groupe seulement avec de l'eau chaude pour maintenir le circuit du café chaud et propre. La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner OFF – 5 – 10 – 20 – 40.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation, suivi de **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.14 JOUR / HEURE

Programmation du jour, de l'heure et des minutes où l'afficheur de la machine sera visualisé.

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner le jour désiré.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.



Se déplacer avec les touches pour programmer **HEURE** et **MIN**.
Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.15 VAPEUR OPT

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner l'option de vapeur désirée: EXCLUE, VAPEUR MANUELLE ou AUTOSTEAM. Avec la fonction EXCLUE, le cycle n'apparaît pas dans les sélections cycle des boissons 1-10. Avec la fonction VAPEUR MANUELLE, il est possible de sélectionner le cycle VAPEUR MANUELLE pour les boissons 1-10. Avec la fonction AUTOSTEAM, il est possible de sélectionner le cycle VAPEUR MANUELLE ou AUTOSTEAM pour les boissons 1-10. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.16 TEA OPTION

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner l'option eau chaude désirée: EXCLUE, VALIDEE. Avec la fonction EXCLUE, le cycle eau chaude n'apparaît pas dans les sélections cycle des boissons 1-10. Avec la fonction VALIDEE, il est possible de sélectionner le cycle TEA pour les boissons 1-10.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.17 SELF SERVICE

La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu; les touches permettent de sélectionner l'option SELF SERVICE désirée: EXCLUE, VALIDEE. Avec la fonction VALIDEE, les fonctions 2X, LEFT GRINDER et stop manuel des boissons sont exclues. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.18 CHANGER CODE?

Il est possible de programmer un nouveau mot de passe pour accéder aux fonctions programmables

dans la modalité Technicien. La touche **ENTER** permet d'accéder au sous-menu.
Entrer le nouveau mot de passe avec une combinaison de 4 touches:
CHANGER CODE? NEUVE XXXX
Confirmer le mot de passe programmé précédemment:
CHANGER CODE? CONFIRMER XXXX

5. SAUVEGARDE

En frappant la touche **ENTER** il est possible de mémoriser toutes les données programmées durant la programmation. En frappant **RESET** il est possible de quitter la programmation sans enregistrer les données.

8. FONCTIONS SPECIALES CALIBRAGES MACHINE

Ces fonctions doivent être exécutées exclusivement par un technicien spécialisé.

8.1 RESET DATA

Cette fonction permet d'éliminer des données de fonctionnement non correctes et de revenir aux valeurs de Programmation Standard (voir tableau **VALEURS DE PRESET**).
Pour remettre à zéro les paramètres de la machine et revenir aux programmations standard, avec la machine arrêtée (OFF), maintenir les touches indiquées appuyées, ainsi que **ENTER** et **RESET** pendant 8 secondes.

8.2 TEST

Pour contrôler les charges de la machine, les électrovannes, les résistances et les moteurs, avec la machine arrêtée (OFF), appuyer sur les deux touches indiquées, , pendant 8 secondes.

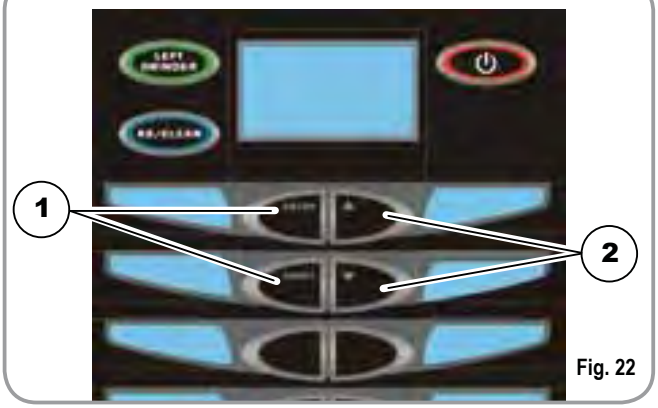


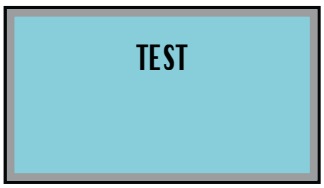
Fig. 22

LEGENDE

1 RESET DATA
2 TEST

8.3 TEST ELECTROVANNES

Après avoir appuyé sur les deux touches, l'afficheur visualise:



Frapper la touche **LEFT GRINDER**  pour vérifier le fonctionnement correct de la bobine des électrovannes.

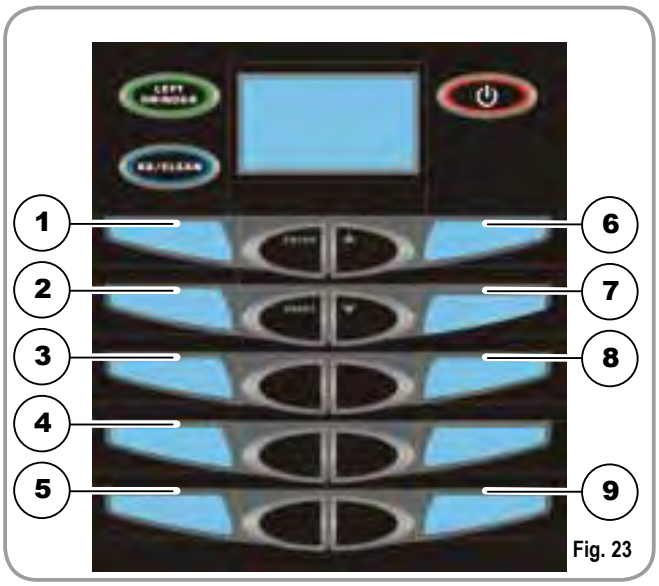


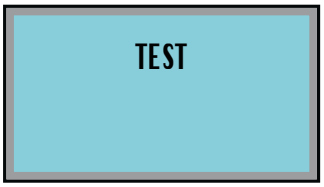
Fig. 23

LEGENDE:

1 ELECTROV. CAFE
2 ELECTROV. AVEC EAU
3 ELECTROV. NIVEAU AUTOM.
4 RIEMPIMENTO CHAUDIERE CAFE
5 ELECTROV. EAU CHAUDE
6 ELECTROV. CAPPUCCINO
7 ELECTROV. LAVAGE AUTOM.
8 ELECTROV. AIR LAIT
9 ELECTROV. VAPEUR

8.4 TEST RESISTANCES MOTEURS

Après avoir frappé les deux touches, l'afficheur visualise:



Frapper la touche **2X/CLEANING**  pour vérifier le fonctionnement correct des résistances et des moteurs.

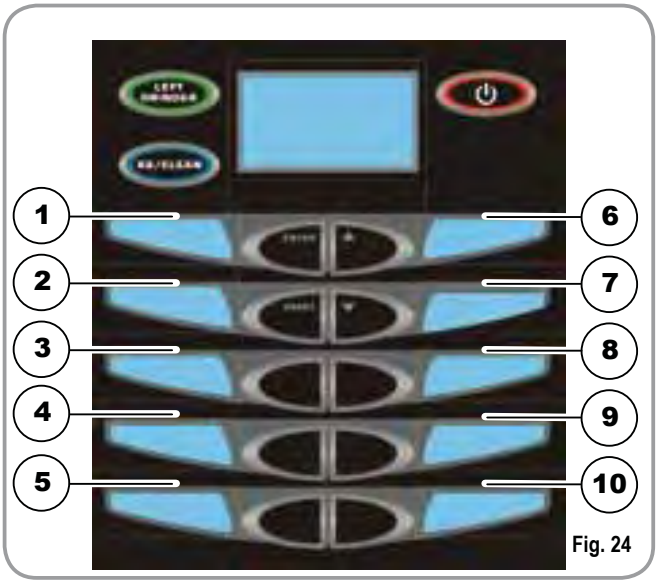


Fig. 24

LEGENDA:

1 RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
2 RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR
3 RESISTANCE GROUPE
4 MOTEUR MOULIN DE DROITE
5 MOTEUR MOULIN DE GAUCHE
6 POSITION SUPERIEURE GROUPE
7 POSITION INFERIEURE GROUPE
8 POSITION INTERMEDIAIRE GROUPE
9 MOTEUR POMPE
10 RELAIS 5V5

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION

Ne JAMAIS utiliser de jets d'eau pour le nettoyage de la machine.

Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir les 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 les parties en contact avec l'eau et avec les aliments, la procédure de lavage doit être effectuée selon 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).

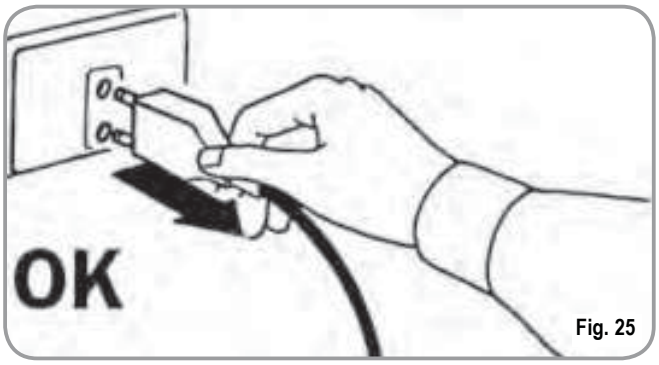


Fig. 25

ATTENTION

Ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d'abrasifs.

Nettoyage zone de travail: extraire le plan de travail, retirer le plateau 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. 26

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'effecteur le LAVAGE au moins une fois par jour avec les détergents appropriés.

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

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 contenant 1 litre d'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**).

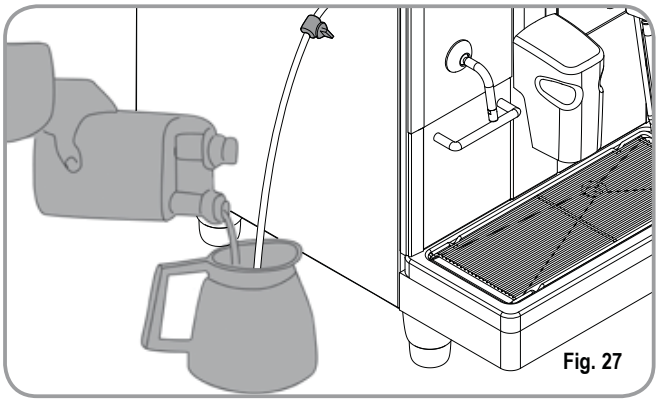


Fig. 27

4. Frapper la touche:



5. Maintenir la touche appuyée pendant environ 6 secondes jusqu'à l'affichage du message suivant:

LAVAGE
OUVRE PORTE
INSÉRER DETERGENT
FERMER PORT

6. Ouvrir le couvercle d'accès au café moulu.
7. Introduire à l'intérieur de la chambre de distribution la pastille de détergent (**Puly Caff**).

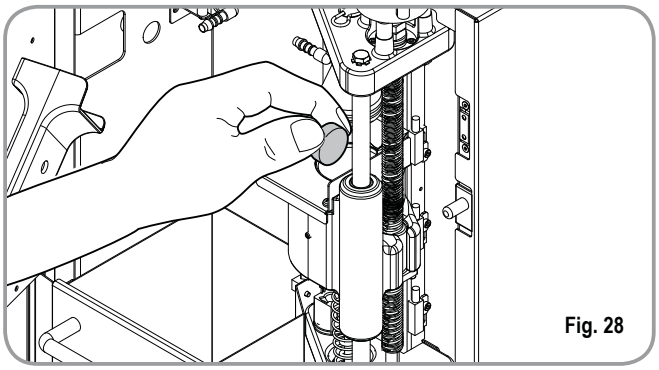


Fig. 28

8. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide la douche du piston supérieur.
9. Refermer le portillon.

L'afficheur visualise:

LAVAGE

NOTE: Durant le lavage, les touches doses sont exclues.

A la fin du cycle de lavage, l'afficheur visualise:

CHAUFFAGE
PRESSER ENTER

Repositionner un récipient contenant 1 litre d'eau fraîche et frapper la touche **ENTER** , la machine exécute le cycle de rinçage et l'afficheur visualise:

CHAUFFAGE

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:

LAVAGE
OUVRE PORTE
INSÉRER DETERGENT
FERMER PORT

1. Ouvrir le portillon frontal de la machine.
2. Introduire à l'intérieur de la chambre de distribution la pastille de détergent (**Puly Caff**).
3. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide la douche du piston supérieur.
4. Refermer le portillon frontal de la machine.

9.3 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

- 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 frontal.

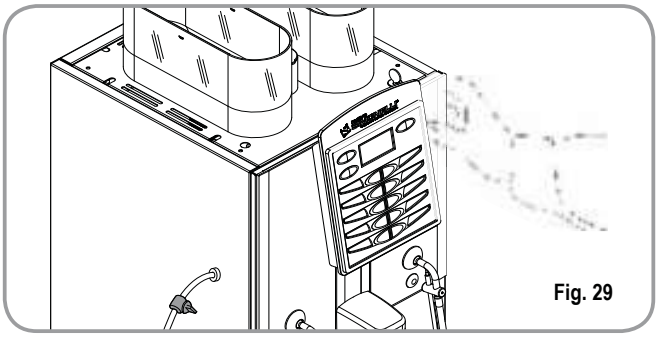


Fig. 29

- Eliminer les éventuels résidus de café qui se sont déposés sur les parois du convoyeur, en utilisant le goupillon fourni en dotation.

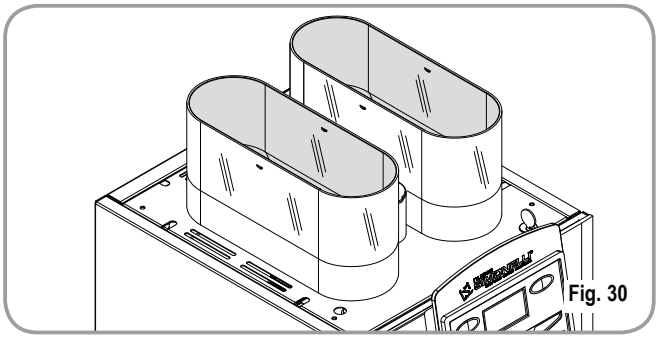


Fig. 30

- Pour nettoyer les cloches du café en grains, utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou de produit détergent neutre.

9.4 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.

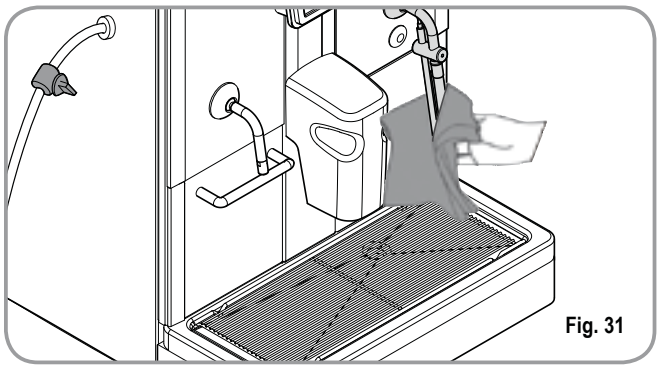


Fig. 31

9.5 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

- Nettoyer la grille avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une brosse.

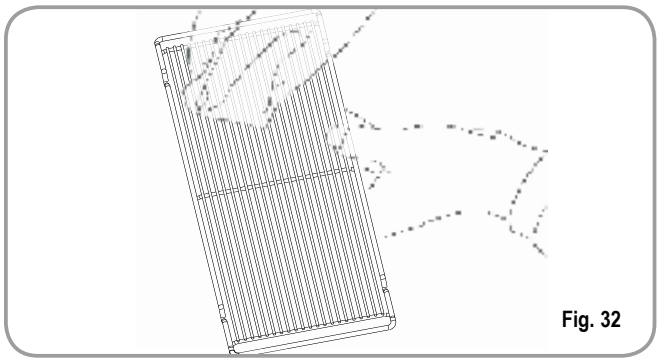


Fig. 32

9.6 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.

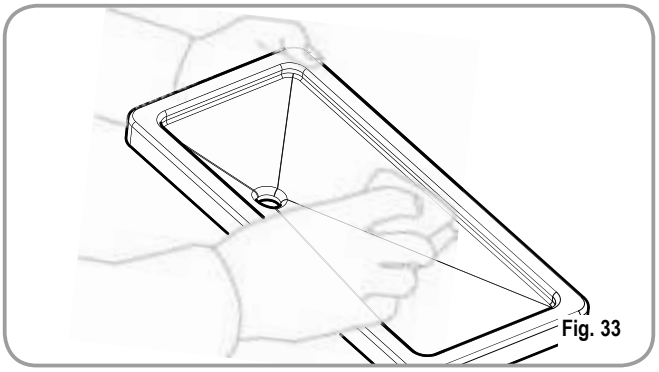


Fig. 33

ATTENTION

Ne jamais utiliser aucun type de solvant.

9.7 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.

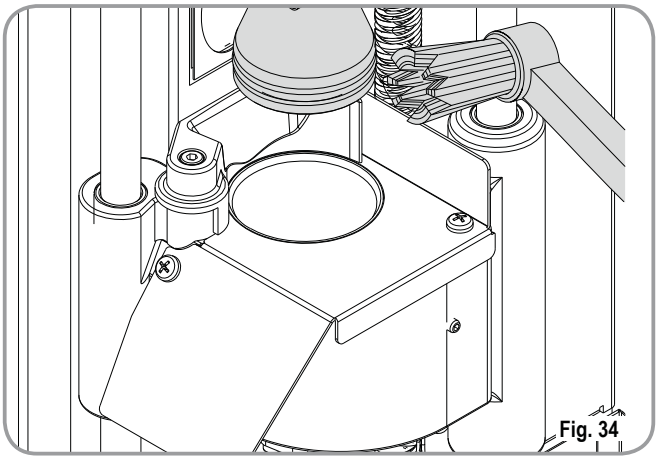


Fig. 34

9.8 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

REMARQUE: Suivre les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur du volet antérieur.

IMPORTANT: Procéder avec grande attention.

- Extraire tout le groupe de distribution avec le générateur de mousse en le tirant vers soi.
- Extraire le groupe à cappuccinos du bec verseur en le faisant glisser vers le haut.
- Débrancher tous les tubes qui y sont reliés.
- émonter le générateur de mousse et le laver soigneusement.

NOTE: Pour les intervalles de temps entre un cappuccino et l'autre qui dépassent les 3 heures, nous conseillons d'effectuer le lavage du groupe à cappuccinos en plongeant le tube d'aspiration du lait dans de 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:

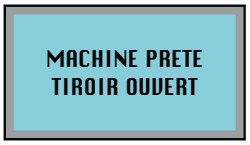
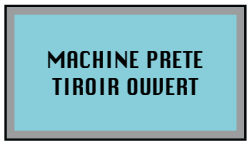


Fig. 35

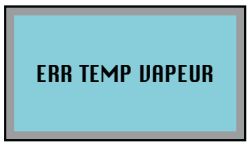
10. TABLEAU DES DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD

	CAFÉ SERRÉ	2 CAFÉ SERRÉ S	EXPRESS	2 EXPRESS	CAFÉ'	2 CAFÉS	AMERICANO	2 AMERICANO	CAPPUCCINO	2 CAPPUCCINO	NUAGE DE LAIT	2 NUAGE DE LAIT	CAFÉ AU LAIT	CAFÉ AU LAIT	LAIT	2 LAIT
MILK TIME									12	22	10	18	15	22	15	20
NO AIR TIME									0	0	10	18	15	22	15	20
WASHING									1	1	1	1	1	1	1	1
MILK TIME 2											10	18				
NO AIR TIME 2											0	0				
GRINDER TIME	2,5	3,5	3	4	3,5	4,5	2,5	4,5	2,5	3,5	2,5	3,5	3	3,5		
GRINDER	DR	DR	DR	DR	GA	GA	DR	DR	DR	DR	DR	DR	GA	GA		
VOLUME CC	42	55	45	65	120	160	50	70	50	70	40	55	60	90		
PRE-INFUSION	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0		
PRESSING	Y	N	Y	N	N	N	Y	N	Y	N	N	N	Y	N		
WATER	0	0	0	0	0	0	95	135	0	0	0	0	0	0		

11. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

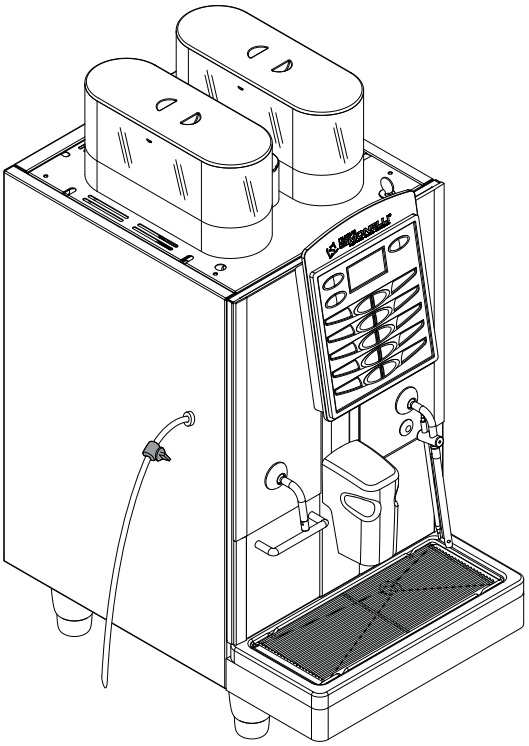
INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
TIROIR MARCS PLEIN PLEIN 	Le tiroir à marc est plein. Le nombre de marcs de café contenus dans le tiroir a atteint la valeur maximum programmée en phase de programmation.	Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.	Extraire le tiroir à marc et le vider dans un récipient de récupération des déchets. Remettre le tiroir en place si l'affichage indique le message: 	
TIROIR MARCS NON EN PLACE 	Le tiroir à marc n'est pas à sa place.	Blocage des touches de distribution des boissons à base de café.	Introduire le tiroir à marc dans son logement. Si cette alarme se manifeste pendant l'exécution d'une boisson à base de café: • 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. Si cette alarme se manifeste pendant une phase de reset du mouvement groupe: • le mouvement du groupe est interrompu. Lorsque le tiroir est remis en place, le cycle de reset groupe se répètereset.	

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
POSITION PORTILON MACHINE 	Portillon ouvert.	Blocage des fonctions machine.	Fermer le portillon machine.	
NECESSITE D'EFFECTUER LE CYCLE DE LAVAGE 	Le nombre de cycles programmé, au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du groupe, a été dépassé	Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.	Effectuer un cycle de lavage (voir paragraphe relatif "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO").	
ALARME GROUPE MOTEUR PISTON SUPERIEUR 	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.	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.	Ouvrir puis refermer le portillon machine.	Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.
ALARME REMPLISSAGE CHAUDIERE 	La phase de remplissage chaudière a dépassé le temps maximum de 3 minutes; la sonde de niveau est découverte.	La machine s'arrête.		Si l'alarme apparaît une seconde fois, contacter le Technicien Qualifié.

INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
ALARME TURBINE 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: 	Le compteur volumétrique n'envoie pas d'impulsions à la centrale pendant 5 secondes.	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.	Ouvrir puis refermer le portillon machine. L'unité de contrôle répète la procédure de remise en marche de la machine.	Si la condition d'alarme persiste, la machine peut être utilisée comme une machine manuelle. • 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. Contacter le Service Technique.
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.

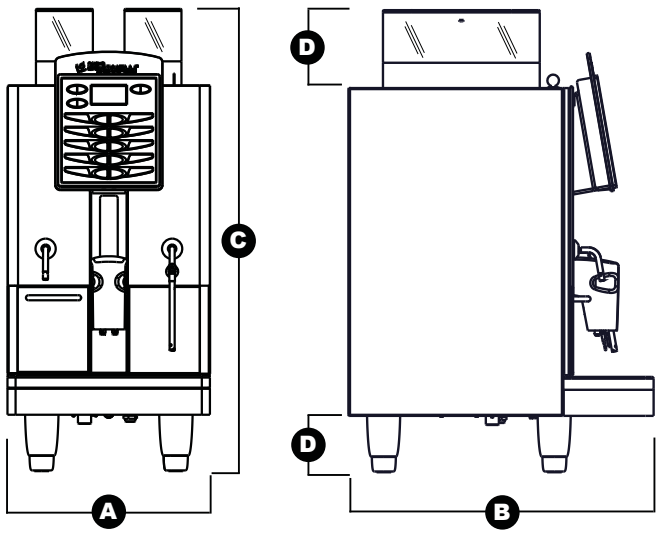
Herzlichen Glückwunsch,
mit dem Kauf des Modells **TALENTO** haben sie eine optimale Wahl getroffen.
Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollautomatische und computergesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung. Wir sind sicher, dass unser Modell **TALENTO** 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	65 Kg	143.3 lb
BRUTTOGEWICHT	74 Kg	163.1 lb
HEIZLEISTUNG	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
MAßE	**A** 400 mm	**A** 15.748 inc
	B 607 mm	**B** 23.897 inc
	C 844 mm	**C** 33.228 inc
	D 154 mm	**D** 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	**E** 1.634 inc - 5.571 inc



INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE DATEN 35

1. BESCHREIBUNG 37
1.1 BESCHREIBUNG DER TASTATUR (Standardausführung) 38

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ... 39

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN ... 43
3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE 43
3.2 TRANSPORT 43
3.3 HANDLING 43

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 44
4.1 INSTALLATION DER MASCHINE 44
4.2 KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG 45
4.3 INBETRIEBNAHME 45
4.4 ABSCHALTEN DER MASCHINE 45

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN 46
5.1 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS 46
5.2 EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS 46
5.3 EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR (Temperaturregelung) 46

6. GEBRAUCH DER MASCHINE 47
6.1 ABGABE KOFFEINFREIER KAFFEE 47
6.2 ABGABE DOPPELTE DOSIS 47
6.3 VERWENDUNG DER LINKEN KAFFEEMÜHLE 47

7. PROGRAMMIERUNG 48
7.1 AUF RUF DER PROGRAMMIERUNG 48
7.2 PROGRAMMIERUNG DURCH DEN BEDIENER 48
7.3 PROGRAMMIERUNG DURCH DEN TECHNIKER 48

8. SPEZIALFUNKTIONEN MASCHINENKALIBRIERUNG 58
8.1 RESET DATA 58
8.2 TEST 58
8.3 TEST MAGNETVENTILE 58
8.4 TEST WIDERSTÄNDE UND MOTOREN 59

9. REINIGUNG UND PFLEGE 60
9.1 GEHÄUSEREINIGUNG 60
9.2 REINIGUNG DER KAFFEE-UND CAPPUCCINOEINHEIT 60
9.3 REINIGUNG DES KAFF EEBEHÄLTERS UND -ZULEITERS 61
9.4 REINIGUNG DER DAMPFDÜSE 62
9.5 REINIGUNG DES TROPFGITTERS 62
9.6 PREINIGUNG DER RESTWASSERSCHALE ... 62
9.7 REINIGUNG DER DICHTUNG DES ZUTEILERS 62
9.8 REINIGUNG DER CAPPUCCINATORE-EINHEIT 63

10. DATENTABELLE STANDARDEINSTELLUNGEN 64

11. DISPLAYMELDUNGEN 65

HYDRAULIKANLAGE 103

ELEKTROANLAGE 105

1. BESCHREIBUNG

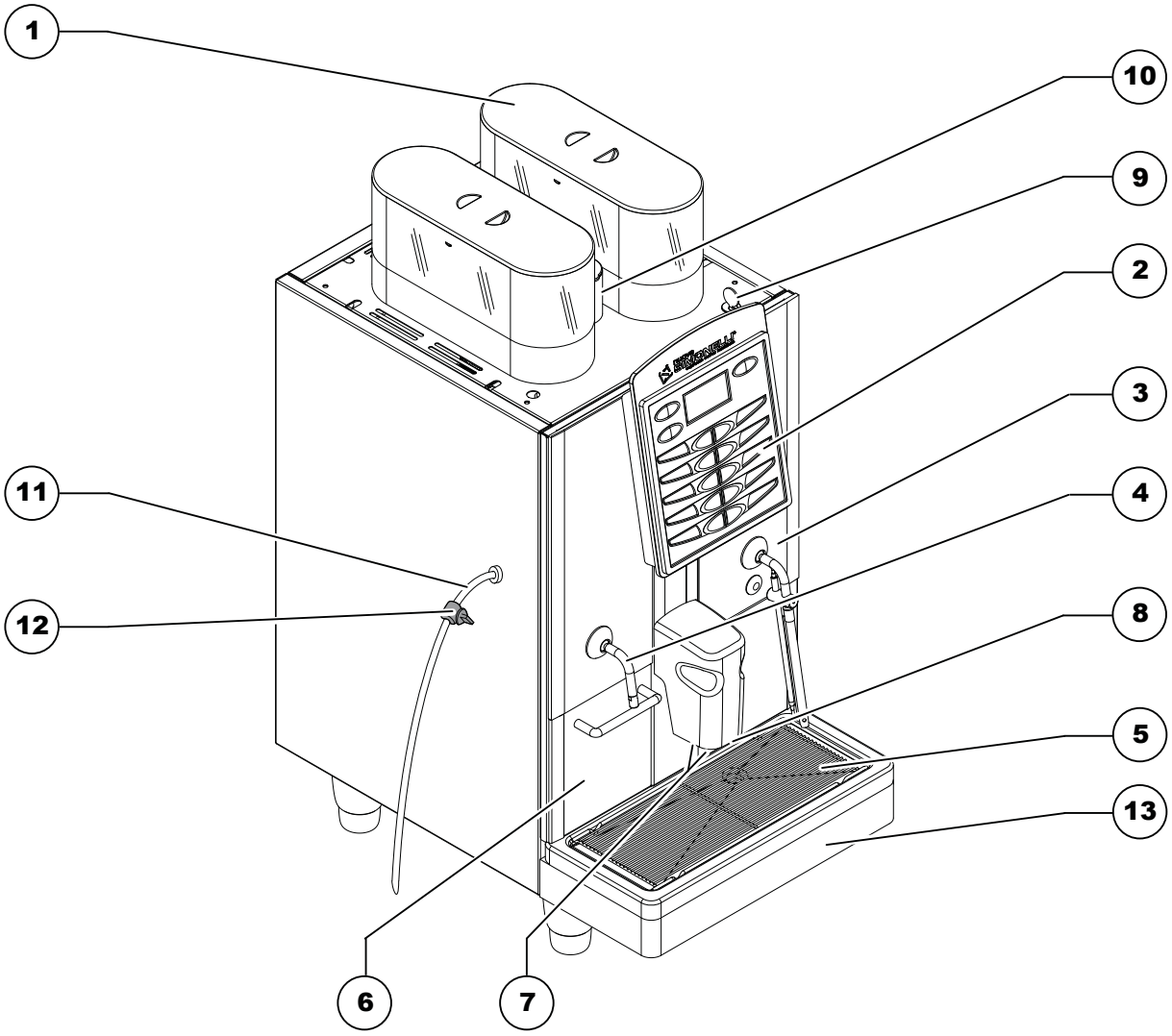


Abb. 1

LEGENDE

1 Bohnenbehälter
2 Tastatur mit Display
3 Frontüre
4 Dampf- und Heißwasserrohr
5 Tropfgitter
6 Kaffeesatzschublade
7 Kaffeeauslauf
8 Milchauslauf
9 Fronttürschloss
10 Handeinwurfschacht
11 Milchschlauch
12 Milchtemperatur Einstellschraube
13 Restwasserschale

1.1 BESCHREIBUNG Tastenfeld (Standardausführung)

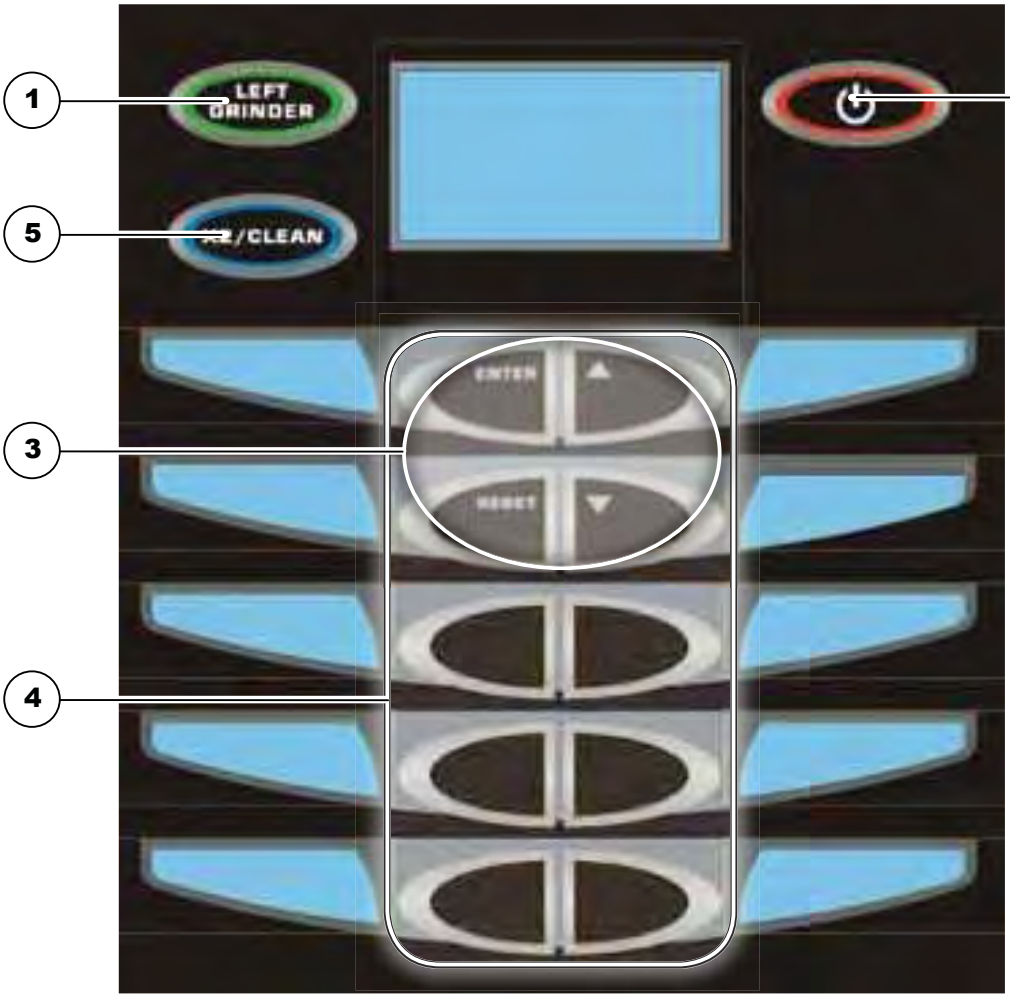


Abb. 2

LEGENDE

1 Taste Kaffeemühle links
2 Taste On/Off
3 Programmierungs-Tasten
4 Tasten Dosierung Produkt
5 Taste doppelte Dosis/ Reinigungszyklus

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

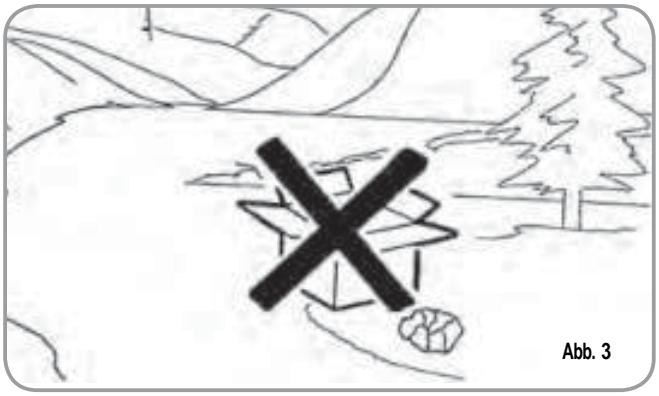


Abb. 3

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. 4

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 müssen die Bauteile und Materialien verwendet werden, die dem Gerät mitgeliefert werden.
Sollte es notwendig werden, Bauteile anderer Art einzusetzen, ist der Installationstechniker gehalten, deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Trinkwasser für den menschlichen Verzehr zu kontrollieren.

Die Maschine muss unter Einhaltung der einschlägigen europäischen, staatlichen und lokalen Vorschriften für hydraulische Anlagen erfolgen, einschließlich der Verhinderung des Rückflusses.
Aus diesem Grund müssen die hydraulischen Anschlüsse von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den einschlägigen Vorschriften am Installationsort für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Eigentümer bzw. Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass obige Vorschriften erfüllt sind.

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.

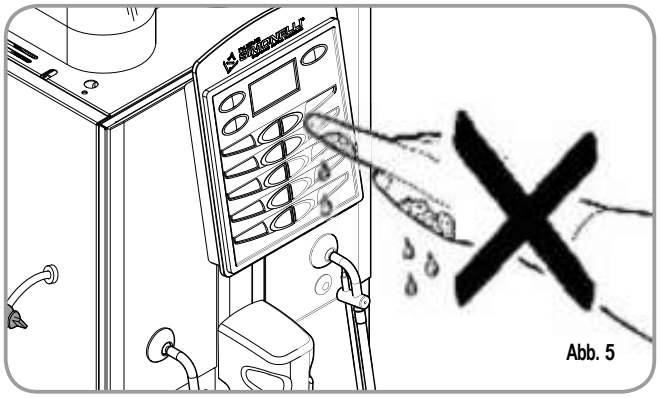
Nach erfolgter Installation wird das Gerät aktiviert und auf die nominellen Betriebsbedingungen gebracht, so dass es sich im Zustand der „Betriebsbereitschaft“ befindet. Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das ursprünglich eingefüllte Wasser aus dem gesamten Hydraulikkreis abgelassen, um eventuelle anfängliche Verschmutzungen zu beseitigen. Danach wird das Gerät neu gefüllt und auf die nominellen Betriebsbedingungen gebracht.
Nachdem der Zustand der „Betriebsbereitschaft“ erreicht wurde, sind folgende Entnahmen vorzunehmen:
- 100% des Kaffee-Kreises über den Abgabeschnabel (sofern mehrere vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100% des Wasserkreises über das Wasserrohr (sofern mehrere vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer 1 Minute

Am Ende der Installation sollte ein Bericht über die ausgeführten Vorgänge erstellt werden.

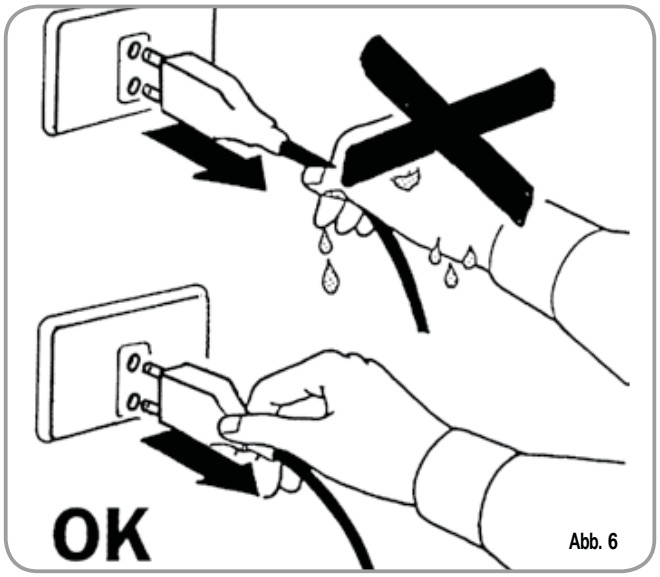
Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR



- 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;



- 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.

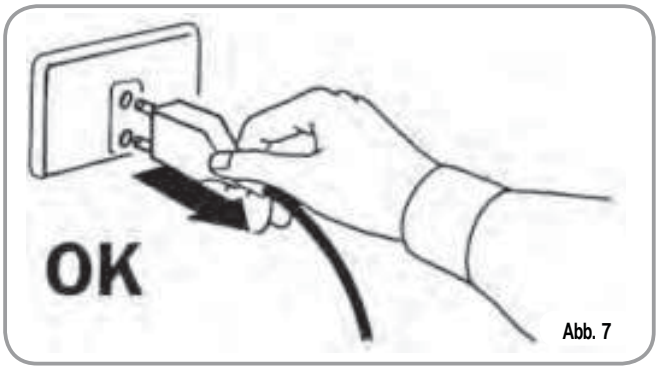


Abb. 7

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.

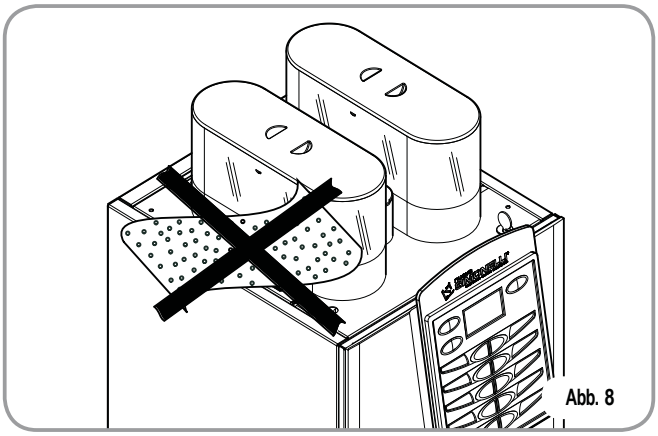


Abb. 8

Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, 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.

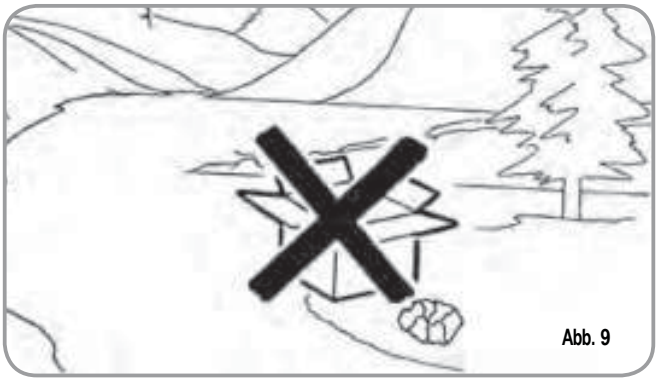


Abb. 9

☞ **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.**

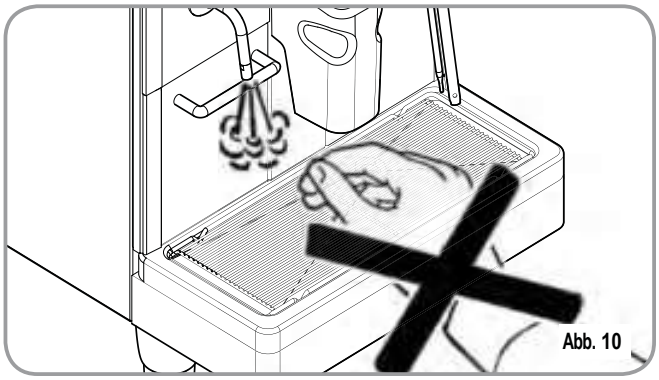


Abb. 10

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.**

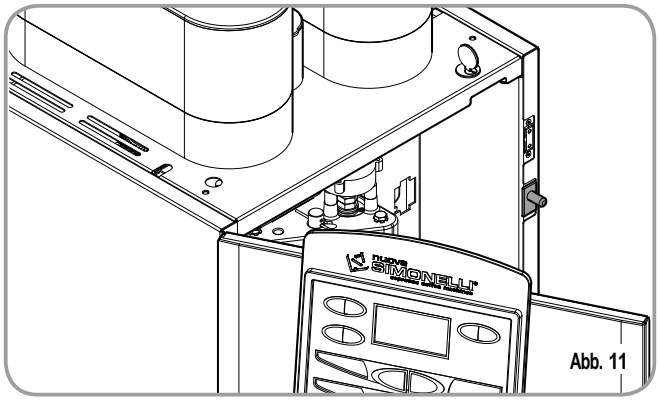
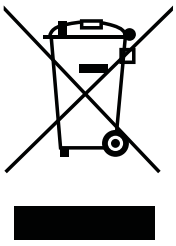


Abb. 11

ATTENZIONE



INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtverordnung 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 Gerat 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 gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtverordnung 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.

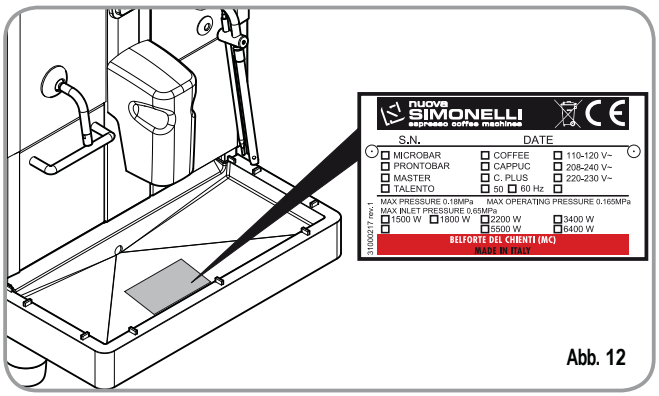


Abb. 12

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. 13

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

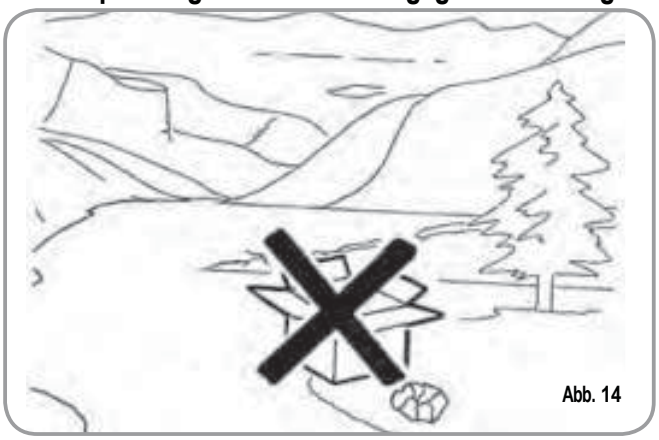


Abb. 14

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: Zu Beginn des Tagesbetriebs bzw. nach Pausen von über 8 Stunden, sollte das in den Kreisläufen enthaltene Wasser über die entsprechenden Ausgüsse zu 100% abgelassen und gewechselt werden.

HINWEIS: Bei Lokalen, die durchgehend arbeiten, sollte dieser Wasserwechsel mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.

4.1 INSTALLATION DER MASCHINEN

Wenn Sie das Verpackungsmaterial von der Maschine gelöst haben, kann folgendermaßen vorgegangen werden:

1 Das Gerät auf eine ebenmäßige Unterlage stellen.
2 Das 3/4”-Anschlussrohr aus der Fronttüre im oberen Maschinenteil herausziehen.

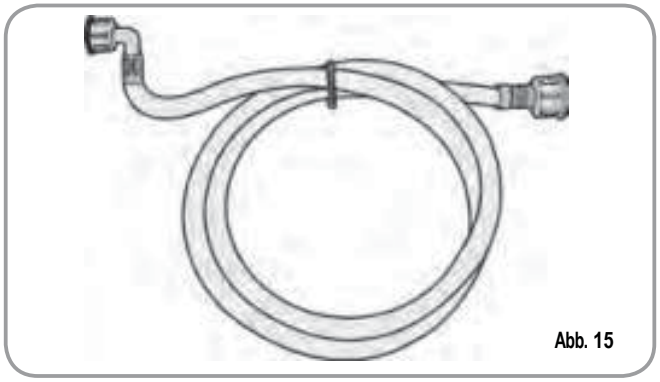


Abb. 15

3 Ein Rohrende an das 3/4”-Verbindungsstück im hinteren Maschinenteil anschließen.

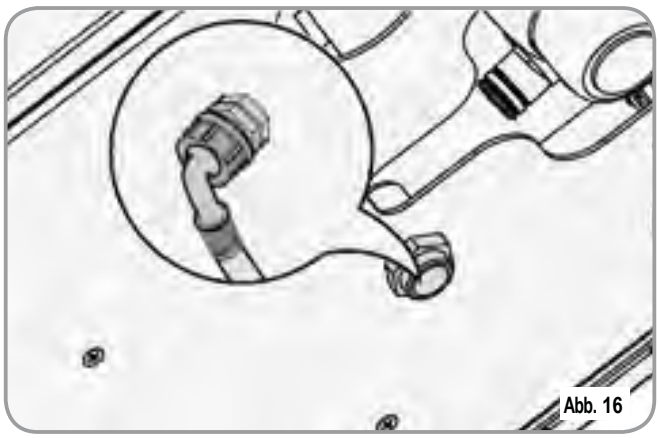


Abb. 16

4 Das andere Rohrende an das Wassernetz anschließen.

ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französische Grad) liegen.
Der Chlorgehalt darf 100 mg pro Liter nicht überschreiten (0.00000361lb/cu in).
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.

4.2 KAFFEEBEHÄLTERFÜLLUNG

1 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.

ACHTUNG

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.

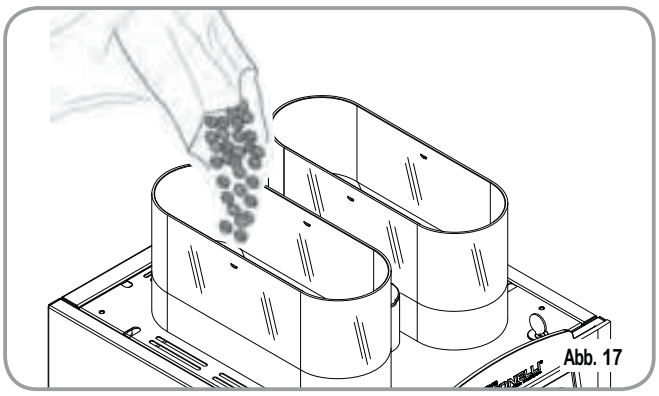


Abb. 17

3 Schließen Sie den Deckel.

4.3 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:

Die Taste **ON/OFF** betätigen.
Die Maschine führt einen Gruppen-Positionierungszyklus aus und füllt den Kessel. Danach wird bei kalter Maschine der Heizzyklus eingeleitet und auf dem Display erscheint die Meldung:



Am Ende der Heizphase erscheint auf dem Display die Meldung:



und die Maschine ist betriebsbereit. Die Heizphase nimmt etwa 5 Minuten in Anspruch.

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.

ACHTUNG

BEI ERSTINSTALLATION ODER NACH EINER WARTUNG DES KESSELEINHEIT SOLLTE VOR EINSCHALTEN DER MASCHINE UND BEGINN DER HEIZPHASE DER KESSEL-FÜLLVORGANG (SIEHE SEITE 63, ABSCHNITT 9.3) AUSGEFÜHRT WERDEN, BIS EIN GLEICHMÄSSIGER DURCHFLUSS AM ABGABEROHR ERZIELT WIRD.

4.4 ABSCHALTEN DER MASCHINE

Wenn die Maschine abgeschaltet werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Taste ON/OFF betätigen. .

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 Bedienklappe öffnen, um Zugang zur Regelschraube der Mahlfeinheit zu erhalten. Der Pfeilrichtung folgend, kann die Mahlfeinheit für Bohnenkaffee mithilfe eines Schlitzschraubenziehers GRÖBER (Drehen gegen den Uhrzeigersinn) oder FEINER (Drehen im Uhrzeigersinn) eingestellt werden.
- Schließen Sie mit Hilfe des Schlüssels. Die Fronttüre wieder.

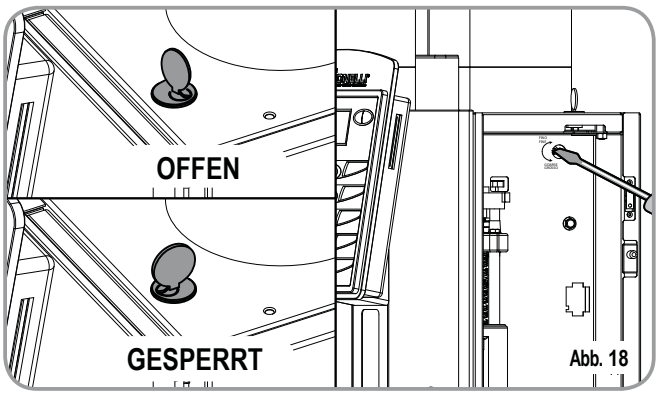


Abb. 18

5.2 EINSTELLUNG DES MILCHSCHÄUMERS

HINWEIS: Dieser Vorgang ist auch bei einge schalteter Maschine möglich.

Zur Änderung der Luftmenge am Cappuccino-Aufschäumer, und damit zur Änderung der Schaummenge, die zugehörige Regelschraube drehen, wie in der Abbildung dargestellt, um die Luftmenge des Cappuccino-Aufschäumers zu erhöhen oder zu verringern.

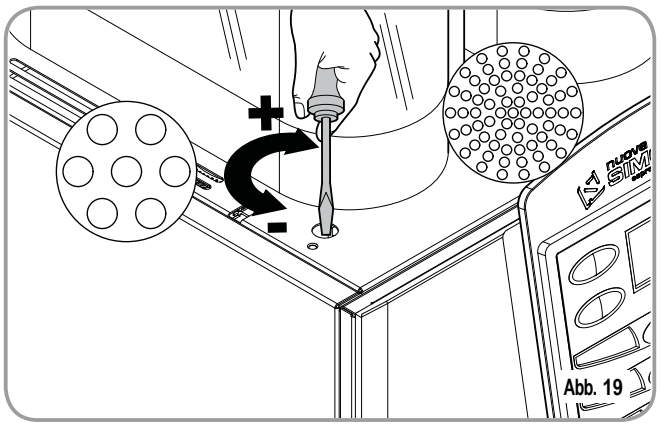


Abb. 19

5.3 EINSTELLUNG DER MILCHTEMPERATUR (Temperaturregelung)

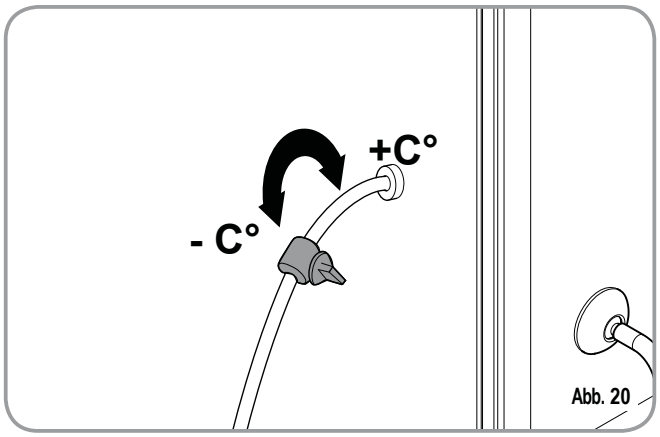


Abb. 20

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.

ACHTUNG

Für den Fall, daß während des Diagnosezyklus Störungen oder Schäden gemeldet werden, informieren Sie den Kundenservice. Nehmen Sie nicht eigenhändig Reparaturen vor.

6.1 ABGABE KOFFEINFREIER KAFFEE

- Die Klappe für koffeinfreien Kaffee öffnen. Das Display zeigt folgendes an:



- Den gemahlenen Kaffee auf die Rutsche geben und die Klappe wieder schließen. Das Display zeigt folgendes an:



- Innerhalb von 8 Sekunden das Getränk wählen, das mit dem auf die Rutsche gegebenen Kaffeepulver hergestellt werden soll.

6.2 ABGABE DOPPELTE DOSIS

- Die Taste **DOPPELTE DOSIS** betätigen 
- Das Display wird blau.
- Die Taste des Getränks betätigen, das abgegeben werden soll.

(Die Taste **DOPPELTE DOSIS** kann in Verbindung mit der Taste **LEFT GRINDER / KAFFEEMÜHLE LINKS** betätigt werden. In diesem Fall wird das Display grün).

6.3 VERWENDUNG DER LINKEN KAFFEEMÜHLE

- Die Taste **LEFT GRINDER / KAFFEEMÜHLE LINKS** betätigen. 
- Das Display wird grün.
- Die Taste des Getränks betätigen, das abgegeben werden soll.

(Die Taste **LEFT GRINDER / KAFFEEMÜHLE LINKS** kann in Verbindung mit der Taste **DOPPELTE DOSIS** betätigt werden).

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 AUFRUF DER PROGRAMMIERUNG

Bei abgeschalteter Maschine die Taste ON/OFF  gedrückt halten (etwa 5 Sekunden), bis am Display die erste Programmierfunktion angezeigt wird:



Die zur Programmierung zu verwendenden Tasten sind folgende:

 **ENTER** -Taste: Zum Aufruf eines Menüs und/oder zur Bestätigung eines eingegebenen Werts.

 **CURSOR**-Tasten: Zum Durchblättern des Menüs und zum Erhöhen/Verringern der Werte.

 **RESET**-Taste: Zur Rückkehr zum vorherigen Schritt.

LISTE DER PROGRAMMIERBAREN FUNKTIONEN

Funktionen, die sowohl vom **BEDIENER** als auch vom **TECHNIKER** programmiert werden können:

1. **LANGUAGE** (SPRACHWAHL)

Funktionen, die **NUR** vom **TECHNIKER** programmiert werden können.

2. **ZÄHLER**
3. **PROG DOSISMENGEN**
4. **EINSTELLUNG VON WERTEN**
5. **SPEICHERN VON DATEN**

7.2 PROGRAMMIERUNG DURCH DEN BEDIENER

1 . LANGUAGE (SPRACHWAHL)

Mithilfe der Tasten  die gewünschte Sprache wählen.
Die verfügbaren Sprachen sind folgende: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.
Die Auswahl bestätigen und durch Betätigen der **ENTER**-Taste  auf die nächste Funktion weiterschalten.

7.3 PROGRAMMIERUNG DURCH DEN TECHNIKER

Zum Zugriff auf die Funktionen, die nur vom TECHNIKER programmiert werden können, ist im Menü SELECT LANGUAGE die Pfeiltaste nach oben  zu betätigen. Das Display zeigt folgende Meldung an:



Das korrekte Password eingeben, um die erste Position des Menüs für die Programmierung durch den TECHNIKER aufzurufen. Das standardmäßig eingestellte PASSWORD ist ein viermaliges Betätigen der Taste **LEFT GRINDER / LINKE KAFFEEMÜHLE**:



2. ZÄHLER

Durch Betätigen der **ENTER**- Taste  kann das Untermenü aufgerufen werden.

2.1 GETRÄNKE Z.
(Getränke- Zähler)

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste ENTER  betätigen. Alle Getränke-Tasten (1-10) blinken.

Die Getränketaste betätigen, um die Anzahl der abgegebenen Getränke auslesen zu können, z.B.:



Zum Löschen des Zählers, 6 Sekunden lang die **ENTER**-Taste drücken. Die Taste **RESET** betätigen, um den Getränke-Zähler zu verlassen. Die Taste **RESET** nochmals 3 Sekunden drücken, um das Untermenü zu verlassen.

2.2 GETRÄNKE T. (Gesamtzahl Getränke)

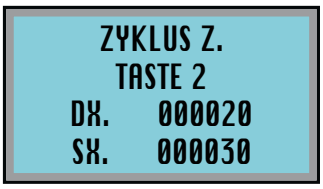
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste ENTER betätigen. Alle Getränke-Tasten (1-10) blinken.
Die Getränketaste betätigen, um die Anzahl der abgegebenen Getränke auslesen zu können, z.B.:



Zum Löschen des Zählers, 6 Sekunden lang die **ENTER**-Taste drücken.
Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.3 ZYKLUS Z. (Zykluszähler)

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste ENTER betätigen. Alle Getränke-Tasten (1-10) blinken.
Die Getränketaste betätigen, um die Anzahl der abgegebenen Getränke auslesen zu können, z.B.:



Die Zyklen beziehen sich auf die einzelnen Getränke.
Zum Auslesen der Zyklen für Doppel-Getränke, die Taste **2X** drücken.
Zum Löschen des Zählers, 6 Sekunden lang die **ENTER**-Taste drücken. Die Taste **RESET** betätigen, um den Getränke-Zähler zu verlassen. Die Taste **RESET** nochmals 3 Sekunden drücken, um das Untermenü zu verlassen.

2.4 ZYKLUS TOT (Gesamtzahl Zyklen)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



Die Anzahl der Zyklen ist die Gesamtsumme aller Getränke, sowohl einfach als auch doppelt. Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



Zum Löschen des Zählers ZYKLUS TOT im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.
Die Taste RESET betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.5 TOT MÜHLE R (Gesamtzahl Mühle rechts)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



Zum Löschen des Zählers TOT MÜHLE R im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.
Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.6 TOT MÜHLE L
(Gesamtzahl Mühle links)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



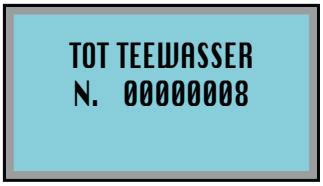
Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



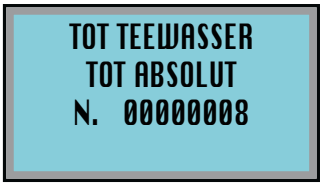
Zum Löschen des Zählers TOT MÜHLE L im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.
Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.7 TOT TEEWASSER
(Gesamt Heißwasser)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



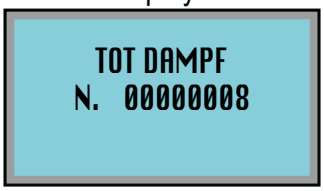
Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



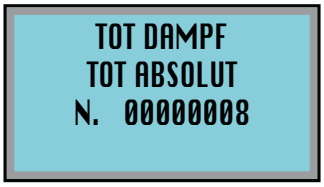
Zum Löschen des Zählers TOT TEEWAS. im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.
Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.8 TOT DAMPF (Gesamtwert Dampf)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



Zum Löschen des Zählers TOT DAMPF im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.
Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.9 LITER TOT (Gesamtzahl Liter)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



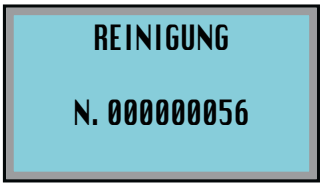
Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



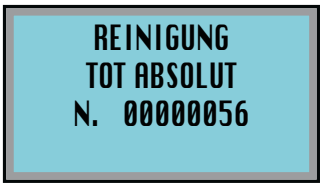
Zum Löschen des Zählers LITER TOT im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.
Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

2.10 **REINIGUNG** (Gesamtzahl Reinigungszyklen)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Die Tasten 1-10 bleiben eingeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung:



Zum Auslesen des absoluten Gesamtwerts (kann nicht gelöscht werden), die Taste **ENTER** 10 Sekunden lang betätigen:



Zum Löschen des Zählers REINIGUNG im Menü "Absolute Gesamtzahl" die **ENTER**-Taste 6 Sekunden lang betätigen.

Die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen. Nochmals die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

3. DOSIS PROG (Programmierung Dosismengen)

Durch Betätigen der **ENTER**-Taste kann das Untermenü aufgerufen werden. Mit den Tasten wird die Taste gewählt, die programmiert werden soll. Die Nummerierung der Tasten von 1 bis 10 ist in Abb. 21 abgebildet.

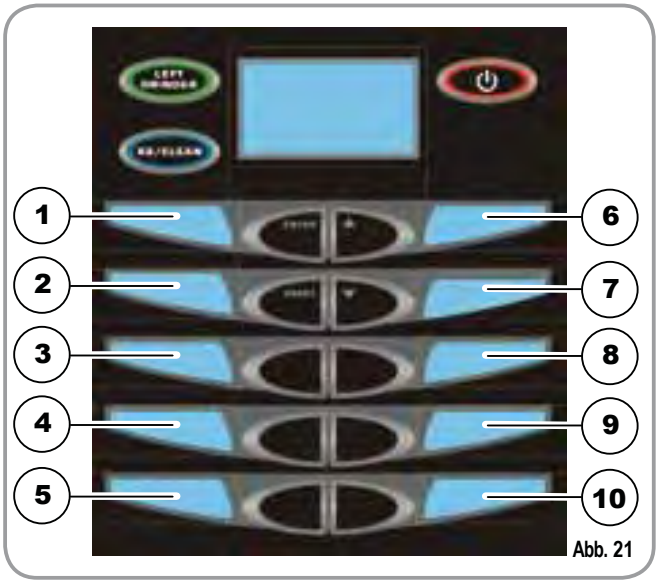


Abb. 21

Nochmals die **ENTER**-Taste betätigen, um die Programmierung der Funktionen für die einzelne Taste aufzurufen Mit den Tasten kann das gewünschte Getränk gewählt werden:

NICHTBELEGT: Taste gesperrt
COFFEE: Zyklus Kaffee
MILK COFFEE: Zyklus Milch + Zyklus Kaffee
COFFEE MILK: Zyklus Kaffee + Milch
CAFFELATTE: Zyklus Milch + Kaffee gleichzeitig
MACCHIATO: Zyklus Milch + Pause (3 Sekunden) + Kaffee
MILK: Zyklus Milch
TEEWASSER: Abgabe Heißwasser
MANUELDAMPF: zeitgesteuerte Dampfabgabe
AUTOSTEAM: Dampfabgabe mit Temperatursonde

Zur Bestätigung des gewünschten Getränks die **ENTER**-Taste betätigen.
Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **COFFEE**:

- **MAHLZEIT** (gestattet die Einstellung der Dauer des Mahlvorgangs)
- **MÜHLE WÄHL** (gestattet die Eingabe der Default- Kaffeemühle)
- **VOLUMEN CC** (gestattet die Eingabe der Wassermenge im Kaffee)
- **VORBÜHEN** (gestattet die Eingabe der Vorinfusions-Zeit)
- **PRESSUNG** (gestattet das Aktivieren/ Desaktivieren des Kaffeestopfers)
- **WASSER CC** (gestattet die Eingabe der zusätzlich zugesetzten Wassermenge)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **MILK COFFEE:**

- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge)
- **KEIN LUFT S** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge ohne Aufschäumen)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für die Reinigung nach Abgabe des Getränks)

- **MAHLZEIT** (gestattet die Einstellung der Dauer des Mahlvorgangs)
- **MÜHLE WÄHL** (gestattet die Eingabe der Default- Kaffeemühle)
- **VOLUMEN CC** (gestattet die Eingabe der Wassermenge im Kaffee)
- **VORBÜHEN** (gestattet die Eingabe der Vorinfusions-Zeit)
- **PRESSUNG** (gestattet das Aktivieren/ Desaktivieren des Kaffeestopfers)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **COFFEE MILK**:

- **MAHLZEIT** (gestattet die Einstellung der Dauer des Mahlvorgangs)
- **MÜHLE WÄHL** (gestattet die Eingabe der Default- Kaffeemühle)
- **VOLUMEN CC** (gestattet die Eingabe der Wassermenge im Kaffee)
- **VORBÜHEN** (gestattet die Eingabe der Vorinfusions-Zeit)
- **PRESSUNG** (gestattet das Aktivieren/ Desaktivieren des Kaffeestopfers)
- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge)
- **KEIN LUFT S** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge ohne Aufschäumen)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für die Reinigung nach Abgabe des Getränks)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **CAFFELATTE**:

- **MAHLZEIT** (gestattet die Einstellung der Dauer des Mahlvorgangs)
- **MÜHLE WÄHL** (gestattet die Eingabe der Default- Kaffeemühle)
- **VOLUMEN CC** (gestattet die Eingabe der Wassermenge im Kaffee)
- **VORBÜHEN** (gestattet die Eingabe der Vorinfusions-Zeit)
- **PRESSUNG** (gestattet das Aktivieren/ Desaktivieren des Kaffeestopfers)
- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge)
- **KEIN LUFT S** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge ohne Aufschäumen)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für die Reinigung nach Abgabe des Getränks)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **MACCHIATO**:

- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge)
- **KEIN LUFT S** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge ohne Aufschäumen)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für die Reinigung nach Abgabe des Getränks)
- **MAHLZEIT** (gestattet die Einstellung der Dauer des Mahlvorgangs)
- **MÜHLE WÄHL** (gestattet die Eingabe der Default- Kaffeemühle)
- **VOLUMEN CC** (gestattet die Eingabe der Wassermenge im Kaffee)
- **VORBÜHEN** (gestattet die Eingabe der Vorinfusions-Zeit)
- **PRESSUNG** (gestattet das Aktivieren/ Desaktivieren des Kaffeestopfers)

Liste der programmierbaren Funktionen für das Getränk **MILK**:

- **MILCH ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge)
- **KEIN LUFT S** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Milchmenge ohne Aufschäumen)
- **SPÜLUNG** (gestattet die Eingabe der Zeit für die Reinigung nach Abgabe des Getränks)

TEEWASSER:

- **ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Heißwassermenge)

MANUELDAMPF:

- **ZEIT** (gestattet die Eingabe der Zeit/ Dampfmenge)

AUTOSTEAM:

- **TEMPERATUR** (gestattet die Eingabe der Temperatur des zu erhitzenden Getränks)

MAHLZEIT (Dauer Mahlvorgang):
Hier kann die Dauer des Mahlvorgangs in Sekunden und somit die verwendete Menge gemahlenen Kaffees eingestellt werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Mahldauer.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

MÜHLE WÄHL (Wahl der Default-Kaffeemühle):
Hier kann die Default- Kaffeemühle eingestellt werden (**links** oder **rechts**).
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten die Auswahl der rechten oder linken Kaffeemühle. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

VOLUMEN CC (Wassermenge):
Hier kann die Wassermenge in cc eingegeben werden. Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Wassermenge.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

VORBÜHEN (Vorinfusions-Zeit):
Hier kann die Vorinfusionszeit in Sekunden eingegeben werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Vorinfusionszeit.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

PRESSUNG (Anpressen):
Hier kann der Kaffeestopfer aktiviert /desaktiviert werden (Ja oder Nein). Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten die Auswahl **JA/NEIN**, d.h. Aktivierung oder Desaktivierung des Kaffeestopfers.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

MILCH ZEIT (Zeit Milch):
Hier kann die Zeit und somit die Milchmenge eingegeben werden. Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Zeit und somit der Milchmenge. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

KEIN LUFT S (Zeit Luft desaktiviert):
Hier kann der Teil der Gesamtzeit Milch eingegeben werden, während dem das Luft-Magnetventil geschlossen bleibt. Dadurch kann die Schaummenge in der Milch geregelt werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Zeit, während deren das Magnetventil geschlossen bleibt.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

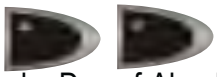
SPÜLUNG (Selbstreinigung des Milchrohrs):
Hier kann die Zeit für die Reinigung mit kaltem Wasser nach Abgabe von Milch eingegeben werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten   gestatten das Erhöhen/Verringern der Reinigungszeit.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

Zur Programmierung der doppelten Dosis ist nach Aufruf des Menüs der gewünschten Taste wie folgt vorzugehen:



Die Taste  betätigen: nun können die gleichen Funktionen für die doppelte Dosis programmiert werden.

TEEWASSER (Zeit Teewasser):
Durch Betätigen dieser Taste  im Menü Zyklen wird der **Heißwasser**-Zyklus angezeigt. Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste  betätigen. Die Tasten  gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Zeit und somit der Wassermenge. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

MANUELDAMPF (Zeit Dampf):
Durch Betätigen dieser Taste  im Menü Zyklen wird der Zyklus **DAMPF MAN** angezeigt. Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste  betätigen. Die Tasten  gestatten das **Erhöhen/Verringern** der Dampf-Abgabezeit. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

AUTOSTEAM:
Durch Betätigen dieser Taste  im Menü Zyklen wird der Zyklus **AUTOSTEAM** angezeigt. Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste  betätigen. Die Tasten  gestatten das Erhöhen/Verringern der Temperatur, die das zu erhitzende Getränk erreichen soll. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

4. SETTING

Durch Betätigen der Taste **ENTER**  kann das Untermenü und anhand der Tasten  die Funktion aufgerufen werden, die programmiert werden soll. Zum Aufruf der Funktion, nochmals die Taste **ENTER**  drücken.

4.1 SELECT TEMPERATURE (Wahl der Maßeinheit für die Temperatur)

Hier kann die Maßeinheit für die Anzeige der Temperatur zwischen Grad **CELSIUS** und Grad **FAHRENHEIT** gewählt werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten  gestatten die Auswahl der bevorzugten Maßeinheit zwischen Grad **Celsius** und Grad **Fahrenheit**.
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

4.2 KAFFEE TEMPERATURE (Kesseltemperatur Kaffee)

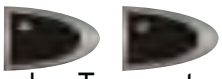
Hier kann die Temperatur des Wassers im Kessel programmiert werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten  gestatten das Erhöhen/ Verringern der Wassertemperatur im Kessel für das Aufbrühen von Kaffee (mindestens 80°C, maximal 100 °C). Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

4.3 DAMPF TEMPERATURE (Temperatur Dampfkessel)

Hier kann die Temperatur des Dampfs im Kessel programmiert werden.
Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten  gestatten das Erhöhen/Verringern der Dampftemperatur im Kessel (mindestens 80°C, maximal 140 °C).
Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

4.4 GRUPPE TEMPERATURE
(Temperatur der Abgabegruppe)

Hier kann die Temperatur der Abgabegruppe programmiert werden.

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten  gestatten das Erhöhen/Verringern der Temperatur der Abgabegruppe (mindestens 80°C, maximal 105°C). Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

4.5 OPTION KAFFEESATZ (Kaffeesatz- Kasten)

Hier k ann die Anzahl der Zyklen programmiert werden, nach denen der Kaffeesatz- Kasten geleert werden muss.

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten  gestatten die Wahl zwischen den Optionen **KASTEN** oder **DIREKTES ABSTOSSEN**.

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste  betätigen. Die Tasten  gestatten das Erhöhen/Verringern der Zykluszahl (mindestens 1, maximal 40 bei Option **KASTEN**, mindestens 50 und **OHNE LIMIT** bei Option **DIREKTES ABSTOSSEN**). Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

Zum Löschen des Zählers für das Entleeren des Kaffeesatz-Kastens muss dieser mindestens 15 Sekunden lang herausgezogen werden.

4.6 REININGUNG ZYKLUS (Reinigungszyklus)

Hier kann programmiert werden, ob der Reinigungszyklus **KOMPLETT** oder nur für eine **GRUPPE** ausgeführt werden soll.

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten  gestatten die Wahl zwischen **KOMPLETTER** Reinigung (zu empfehlen bei Maschinen mit Cappuccino-Aufschäumer), oder Reinigungszyklus **GRUPPE** (zu empfehlen bei Maschinen ohne Cappuccino-Aufschäumer mit **AUTOSTEAM**- Funktion).

Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

Bei jedem Einschalten des Reinigungszyklus wird die Einstellung berücksichtig, die in dieser Funktion vorgenommen wurde.

4.7 REINIGUNG ZEIT (Uhrzeiten für Reinigungs- Alarm)

Hier können vier Uhrzeiten für die Aktivierung der Reinigungs-Alarm programmiert werden.

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER**  betätigen. Die Tasten gestatten die Wahl der einzustellenden Uhrzeit. Zum Beispiel: UHRZEIT 1: zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste  betätigen. Die Tasten  gestatten die Eingabe der Uhrzeit in Stunden und Minuten, zu der der Reinigungs-Alarm gegeben werden soll. Die Taste **ENTER**  betätigen und über die Tasten  die Stunden und Minuten einstellen. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

Zur eingestellten Uhrzeit erscheint auf dem Display die Meldung **REINIGUNG**. Diese Meldung erlischt, nachdem die Reinigung ausgeführt wurde. Wenn für UHRZEIT 1,2,3 und 4 für Stunden und Minuten 00 eingegeben wird, ist der Alarm abgeschaltet.

4.8 MELDUNG REINIGUNG (Anzahl Zyklen für Reinigungs-Alarm)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste  betätigen. Hier kann die Anzahl von Zyklen programmiert werden, nach der der Reinigungs-Hinweis für die Gruppe angezeigt werden soll. Die Tasten  gestatten das Erhöhen/ Verringern der Anzahl von Zyklen für die Anzeige des Reinigungs-Hinweises (mindestens 50, Höchstwert OHNE LIMIT).

Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER**  drücken.

4.9 MILCH REINIGUNG

(Alarm Reinigung Milch)

Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Hier kann die Anzahl von Stunden programmiert werden, nach deren Ablauf ab der letzten Abgabe eines Milchgetränks der Hinweis zur Reinigung des Cappuccino-Aufschäumers angezeigt werden soll. Die Tasten gestatten das Erhöhen/Verringern der Stundenzahl für die Anzeige des Reinigungs-Hinweises für den Cappuccino-Aufschäumer (Minimum OHNE LIMIT, Höchstwert 12 Std.). Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER** drücken.

4.10 SEQUENZEN ERWÄRMUNG

(Sequentielle Erhitzung)

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Aktivierung/Desaktivierung der Funktion **SEQUENZEN ERWÄRMUNG** (JA-NEIN). Wenn die Funktion **SEQUENZEN ERWÄRMUNG** aktiviert ist (**JA**), heizt die Steuerung zuerst den Widerstand des Kessels für Kaffee, und dann den des Kessels für den Dampf. Wenn die Funktion **SEQUENZEN ERWÄRMUNG** abgeschaltet ist (**NEIN**), heizt die Steuerung beide Kessel gleichzeitig.

4.11 EIN AUS PROG (Programmierung automatisches Ein-/Ausschalten)

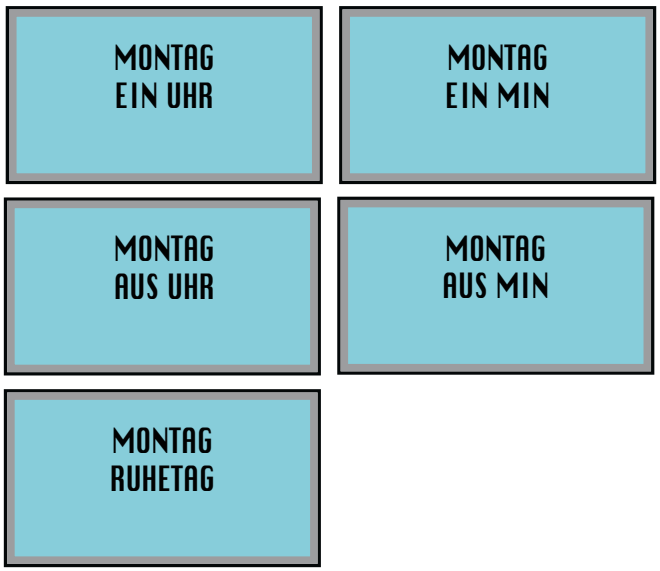
Hier wird das automatische Ein- und Ausschalten (ON/OFF) der Maschine programmiert.

Als Default ist die Maschine an allen Wochentagen auf “RUHEBETRIEB eingestellt. Zum Ein- und Ausschalten der Maschine muss dann die Taste ON/OFF betätigt werden. Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Das Display zeigt folgende Meldung an:



Die Tasten gestatten die Anzeige der Einstellungen für alle Tage der Woche.

Zur Eingabe des gewünschten Wochentags die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Eingabe der Stunden und Minuten für die Einschaltzeit, sowie der Stunden und Minuten für die Abschaltzeit.



Zur Bestätigung der Eingabe die Taste **ENTER** drücken. Danach die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

4.12 ENERGIE SPARUNG

Es besteht die Möglichkeit, die Energiesparfunktion ein- oder abzuschalten (0-1-2). Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Auswahl 0 zum Abschalten der Funktion, bzw. von 1 oder 2 zur Aktivierung der Energiesparfunktion. Bei Einstellung 1 sinkt die Temperatur beim manuellen oder automatischen Abschalten der Maschine auf 80°C im Kessel für Kaffee, auf 110° im Dampfkessel und auf 80° an der Gruppe. Bei Einstellung 2 sinkt die Temperatur beim manuellen oder automatischen Abschalten der Maschine auf 85°C im Kessel für Kaffee, 115° im Dampfkessel und 85° an der Gruppe.

Zur Bestätigung der Eingabe die Taste **ENTER** drücken. Danach die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

4.13 GERÄTSPÜHLT GRUPPE

Hier kann eine Ruhezeit programmiert werden, nach deren Ablauf die Maschine einen Spülzyklus der Gruppe mit heißem Wasser ausführt, um den Kaffee-Kreis warm und sauber zu halten.

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Auswahl OFF – 5 – 10 – 20 – 40.

Zur Bestätigung der Eingabe die Taste **ENTER** drücken. Danach die Taste **RESET** betätigen, um das Untermenü zu verlassen.

4.14 TAG / UHR

Hier werden der Tag, die Stunden und die Minuten eingestellt, die am Display der Maschine angezeigt werden.

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Wahl des gewünschten Tags.

Zur Bestätigung die **ENTER**-Taste drücken.



Mithilfe der Tasten auf die Einstellung von **STUNDEN** und **MINUTEN** weiterschalten.

Zum Verlassen des Untermenüs, die **RESET**- Taste betätigen.

4.15 DAMPF OPTION

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die gewünschte Einstellung der Dampf-Funktion: ABGESCHALTET, DAMPF MANUELL oder AUTOSTEAM. Sofern diese Funktion ABGESCHALTET wird, erscheint der Dampfzyklus nicht mehr in der Getränke- Auswahl 1-10. Sofern sie auf DAMPF MANUELL eingestellt wird, kann die Funktion DAMPF MANUELL für die Getränke 1-10 gewählt werden. Wird dagegen AUTOSTEAM eingestellt, kann für die Getränke 1-10 sowohl die Funktion DAMPF MANUELL als auch AUTOSTEAM gewählt werden. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER** drücken.

4.16 TEEWASSER OPTION

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Wahl der gewünschten Heißwasser-Option: FREIGEGEBEN, GESPERRT. Wenn die Funktion GESPERRT wird, erscheint die Funktion Heißwasser nicht mehr in der Auswahl der Getränke 1-10. Wenn die Funktion FREIGEGEBEN ist, kann für die Getränke 1-10 der Zyklus HEISSWASSER gewählt werden. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER** drücken.

4.17 SELF SERVICE

Zum Aufruf des Untermenüs, die Taste **ENTER** betätigen. Die Tasten gestatten die Wahl der gewünschten SELBSTBEDIENUNGS-Option: GESPERRT, FREIGEGEBEN. Wenn die Funktion FREIGEGEBEN IST, WERDEN DIE Funktionen 2X, LINKE MÜHLE und STOPP MANUELL der Getränke gesperrt. Zur Bestätigung der Eingabe, die Taste **ENTER** drücken.

4.18 WECHSELN PASSWORD

Es besteht die Möglichkeit, ein neues Password für den Zugriff auf die vom Techniker programmierbaren Funktionen einzugeben. Zum Aufruf des Untermenüs die **ENTER**-Taste betätigen. Das neuen Password als Kombination von 4 Tasten eingeben:

NEUES PASSWORD XXXX

Das gleiche Password nochmals eingeben:

BESTÄTIGUNG PASSWORD XXXX

5. SPEICHERN DATEN

Durch Betätigen der **ENTER**-Taste können alle im Verlauf der Programmierung eingegebenen Daten gespeichert werden. Durch Betätigen von **RESET** kann die Programmierung verlassen werden, ohne die Daten zu speichern.

8. SPEZIALFUNKTIONEN MASCHINENKALIBRIERUNG

Diese können nur von einem Fachtechniker ausgeführt werden.

8.1 RESET DATA

Mit dieser Funktion können nicht korrekte Betriebsdaten beseitigt und durch die Werte der Standard- Programmierung ersetzt werden (siehe Tabelle **VOREINGESTELLTE WERTE**).
Zum Rücksetzen der Maschinenparameter und Wiederherstellung der Standardeinstellungen bei auf OFF stehender Maschine die genannten Tasten, **ENTER** und **RESET**, 8 Sekunden lang gedrückt halten.

8.2 TEST

Zur Kontrolle der Lasten der Maschine, der Magnetventile, der Widerstände und der Motoren bei auf OFF stehender Maschine die Tasten, 8 Sekunden lang gedrückt halten.

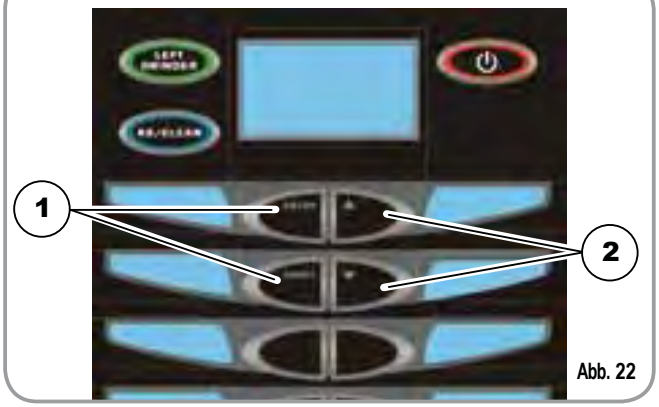


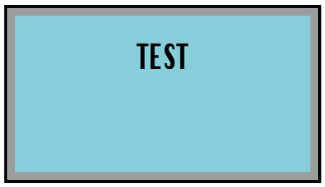
Abb. 22

LEGENDE

1 RESET DATA
2 TEST

8.3 TEST MAGNETVENTILE

Nach Betätigung der beiden Tasten zeigt das Display folgendes an:



Die Taste **LINKE MÜHLE / LEFT GRINDER** betätigen, um die einwandfreie Funktion der Magnetventilspulen zu kontrollieren.

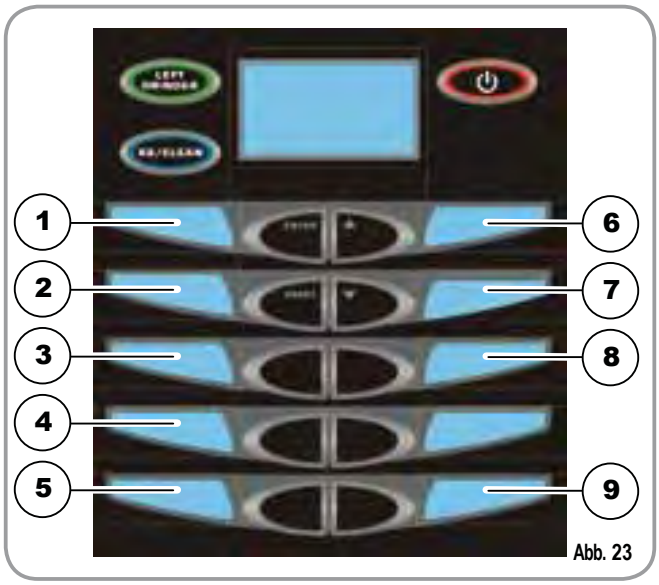


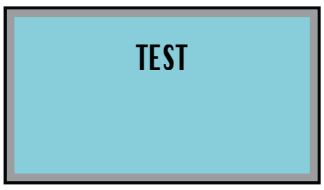
Abb. 23

LEGENDE:

1 MAGNEVENTIL KAFFEE
2 MAGNETVENTIL VERLÄNGERUNG
3 MAGNETVENTIL AUTOM. FÜLLSTANDKONTROLLE
4 FÜLLEN KESSEL F. KAFFEE
5 MAGNEVENTIL HEISSWASSER
6 MAGNETVENTIL CAPPUCCINO
7 MAGNETVENTIL AUTOM.REINIGUNG
8 MAGNETVENTIL LUFT MILCH
9 MAGNETVENTIL DAMPF

8.4 TEST WIDERSTÄNDE UND MOTOREN

Nach Betätigung der beiden Tasten zeigt das Display folgendes an:



Die Taste **2X/REINIGUNG** betätigen, um die einwandfreie Funktion der Widerstände und der Motoren zu kontrollieren.

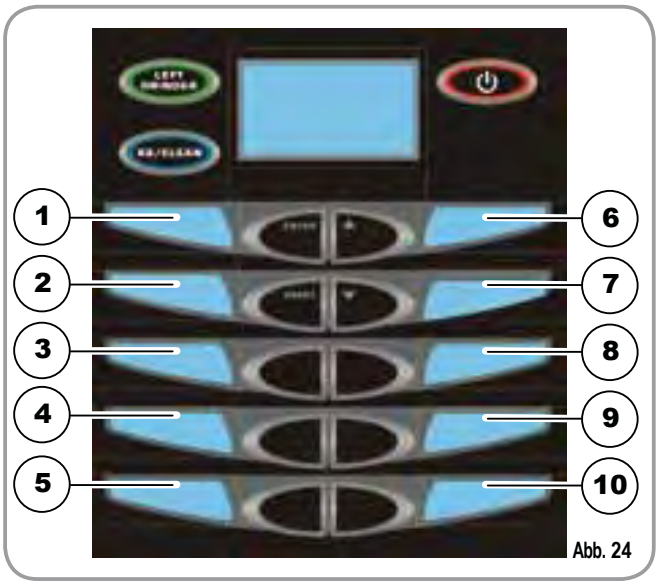


Abb. 24

LEGENDE:

1 WIDERSTAND KESSEL KAFFEE
2 WIDERSTAND KESSEL DAMPF
3 WIDERSTAND GRUPPE
4 MOTOR KAFFEEMÜHLE RECHTS
5 MOTOR KAFFEEMÜHLE LINKS
6 OBERE STELLUNG GRUPPE
7 UNTERE STELLUNG GRUPPE
8 MITTLERE STELLUNG GRUPPE
9 MOTOR PUMPE
10 RELAIS 5V5

9. REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG

Für die Säuberung der Maschine NIEMALS Wasserstrahlen einsetzten.

Die im Fall von Wartung/Reparatur verwendeten Bauteile müssen die für das Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen einhalten. Original-Ersatzteile entsprechen dieser Anforderung.
Nach der Reparatur oder dem Austausch von Bauteilen, die mit dem Wasser oder Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss ein Reinigungsvorgang aufgrund der Anweisungen des Herstellers vorgenommen werden.

9.1 GEHÄUSEREINIGUNG

Vor jeglicher Reinigungsmaßnahme muss die Maschine energietechnisch auf den Status "**0**" gebracht werden (Schalter ausschalten und Stromnetzkabel herausziehen).

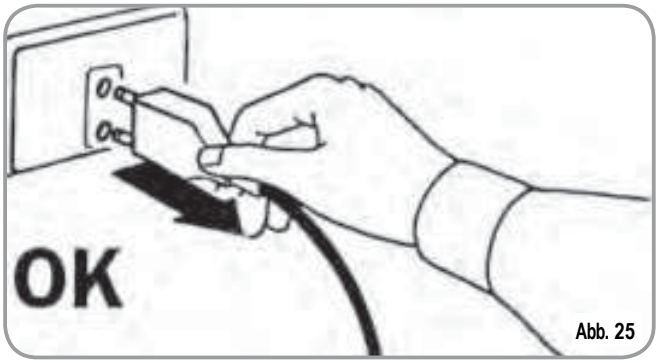


Abb. 25

ACHTUNG

Zum Reinigen keine Lösungsmittel oder Produkte auf Chlor- oder Scheuerbasis verwenden.

Reinigung des Arbeitsbereichs: Die Arbeitsfläche herausziehen, die Wasserfangschale entnehmen und das Ganze mit warmem Wasser und Reinigungsmittel säubern. **Bodenreinigung**: Verwenden Sie bei der Plattenreinigung ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

9.2 REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEE UND CAPPUCCINOEINHEIT

HINWEIS: Halten Sie sich auch an die Instruktionen auf der Rückseite der Frontür.



Abb. 26

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. Einen Behälter mit 1 Liter Wasser neben der Maschine aufstellen.
2. Das Ansaugrohr darin einführen.
3. Nun das Reinigungsprodukt (20 ml [0.005 Gal] **Puly Milk**) hinzufügen.

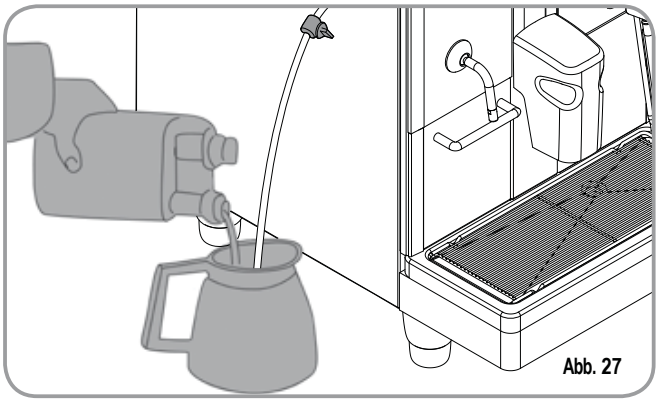


Abb. 27

4. Folgende Taste drücken:



5. Taste etwa 6 Sekunden lang gedrückt halten, bis nachstehende Meldung erscheint:



6. Die Klappe für gemahlenen Kaffee öffnen.
7. Die Reinigungsmittel-Kompresse (**PulyCaff**) in die Ausgusskammer geben.

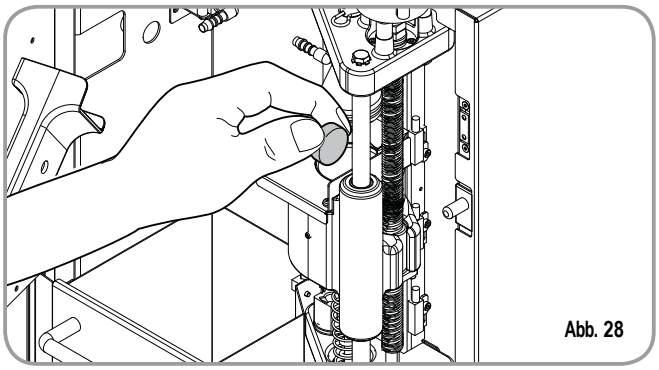


Abb. 28

8. Die Brause des oberen Kolbens mit einem feuchten Tuch reinigen.
9. Die Klappe schließen.

Das Display zeigt folgendes an:



HINWEIS: Während der Reinigung sind die Dosis-Tasten gesperrt.

Am Ende des Reinigungszyklus zeigt das Display die folgende Meldung an:



Einen Behälter mit 1 Liter frischem Wasser aufstellen und die Taste **ENTER** betätigen. Die Maschine führt einen Spülzyklus aus und das Display zeigt folgende Meldung an:



WIEDERAUFNAHME EINES UNTERBROCHENEN REINIGUNGSVORGANGS

Wird der Reinigungsvorgang auf Grund mangelnder Stromzufuhr unterbrochen, geht die Maschine bei der wieder Inbetriebnahme in die Grundposition über. Auf dem Display erscheint:



1. Die Fronttür der Maschine öffnen.
2. Die Reinigungsmittel-Kompresse (**PulyCaff**) in die Ausgusskammer geben.
3. Die Brause des oberen Kolbens mit einem feuchten Tuch reinigen.
4. Die Fronttür der Maschine schließen.

9.3 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.
- Die Fronttür öffnen.

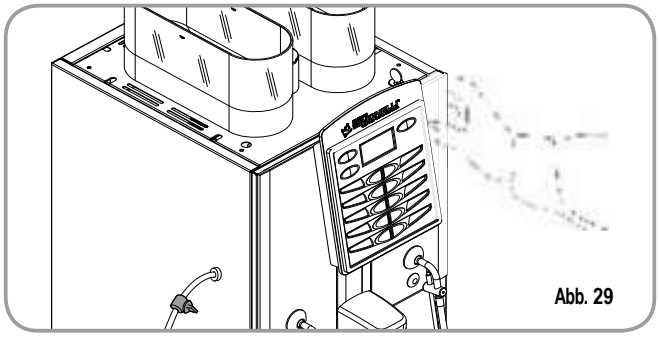


Abb. 29

- Eventuell abgelagerte Kaffeerückstände an den Leitungswänden mit der mitgelieferten Flaschenbürste entfernen.

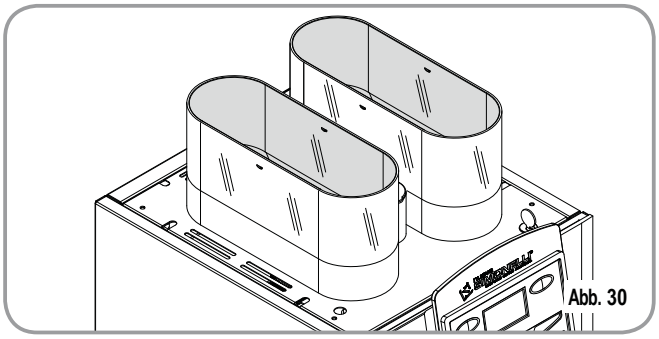


Abb. 30

- Die Bohnenkaffeeglocken mit einem leicht mit warmem Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch säubern.

9.4 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.

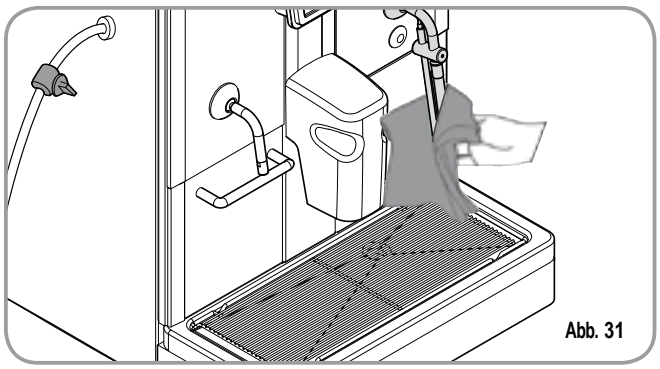


Abb. 31

9.5 REINIGEN DES TROPFGITTERS

- Das Gitter kann mit einem Schwamm oder einer Bürste gereinigt werden.

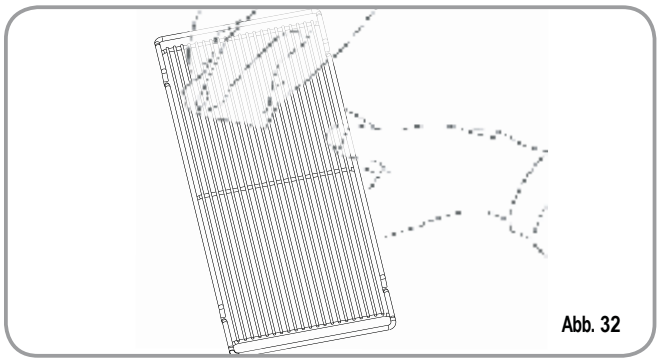


Abb. 32

9.6 REINIGEN DER RESTWASSERSCHALE

- Reinigen Sie die Restwasserschale mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste.

HINWEIS: Die Tropfschale ist Spülmaschinen geeignet.

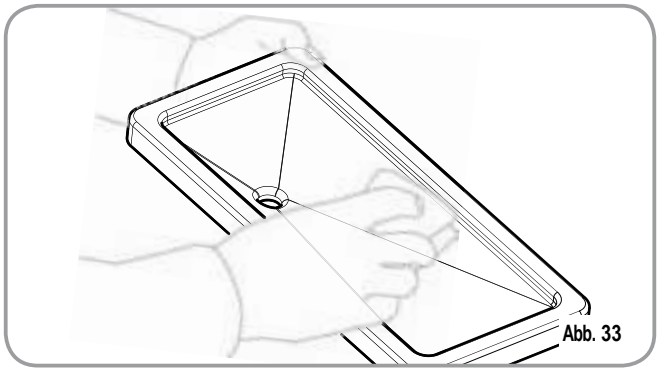


Abb. 33

ACHTUNG

Keine Lösungsmittel verwenden!

9.7 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.

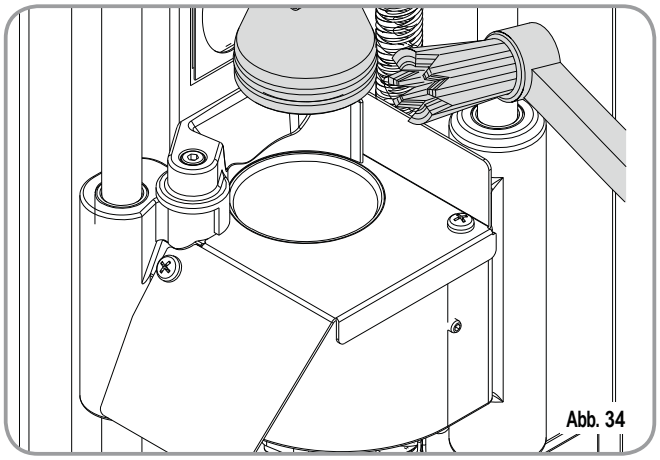


Abb. 34

9.8 REINIGUNG DER CAPPUCCINATORE-EINHEIT

HINWEIS: Befolgen Sie auch die Anweisungen, die auf dem Etikett an der Fronttürinnenseite angegeben werden.

WICHTIG: Vorsichtig vorgehen.

- Die ganze Cappuccinoeinheit nebst Milchschäumer zu sich ziehen und heraus-nehmen.
- Den Cappuccino-Aufschäumer nach oben aus dem Ausgussschnabel ziehen.
- Alle daran angeschlossenen Rohre abtrennen.
- Den Milchschäumer in seine Teile zerlegen und sorgfältig waschen.

HINWEIS: Bei Zeitabständen von über drei Stunden zwischen einem Cappuccino und dem nächsten, empfiehlt es sich, den Cappuccino-Aufschäumer zu reinigen, indem das Ansaugrohr in warmes Wasser anstatt in Milch getaucht wird.

- 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.



Abb. 35

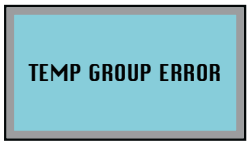
10. DATENTABELLE STANDARDEINSTELLUNG

	RISTRETTO	2 RISTRETTO	ESPRESSO	2 ESPRESSO	KAFFEE'	2 KAFFEE'	AMERICANO	2 AMERICANO	CAPPUCCINO	2 CAPPUCCINO	MACCHIATO	2 MACCHIATO	CAFFELLATTE	CAFFELLATTE	MILCH	2 MILCH
MILK TIME									12	22	10	18	15	22	15	20
NO AIR TIME									0	0	10	18	15	22	15	20
WASHING									1	1	1	1	1	1	1	1
MILK TIME 2											10	18				
NO AIR TIME 2											0	0				
GRINDER TIME	2,5	3,5	3	4	3,5	4,5	2,5	4,5	2,5	3,5	2,5	3,5	3	3,5		
GRINDER	RE	RE	RE	RE	LI	LI	RE	RE	RE	RE	RE	RE	LI	LI		
VOLUME CC	42	55	45	65	120	160	50	70	50	70	40	55	60	90		
VORBRÜHUNG	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0		
PRESSUNG	Y	N	Y	N	N	N	Y	N	Y	N	N	N	Y	N		
DAMPF	0	0	0	0	0	0	95	135	0	0	0	0	0	0		

11. DISPLAYMELDUNGEN

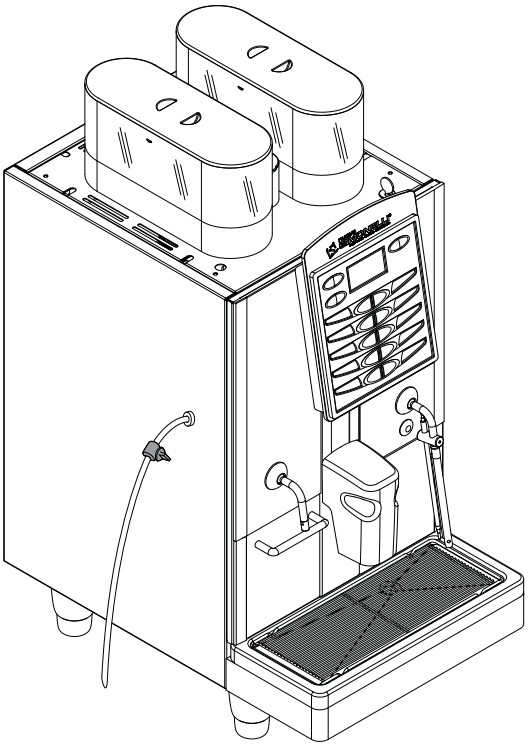
DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
KAFFEESATZSCHUBLADE VOLL 	Die Kaffeesatzschublade ist voll. Die Anzahl der darin vorhandenen Kaffeesätze hat den Wert erreicht, der in der Programmierung eingegeben wurde.	Auswurfsperre für Tasten auf Kaffeebasis.	Die Kaffeesatzschublade herausziehen und in einem Abfallbehälter entleeren. Schublade wieder einsetzen, sobald das Display nachstehende Meldung einblendet: 	
KAFFEESATZSCHUBLADE NICHT KORREKT EINGESETZT 	Die Kaffeesatzschublade wurde nicht korrekt eingesetzt.	Auswurfsperre Tasten auf Kaffeebasis.	Kaffeesatzschublade in die dafür vorgesehene Öffnung einsetzen. Falls dieser Alarm bei der Zubereitung eines Kaffeegetränks auftritt: • Das Display zeigt diesen Alarm bis zur Vorbrühung an, wobei jedoch die Getränkeausgabe erfolgt; • nach der Vorbrühung ist der laufende Zyklus eingestellt. Der Kaffeezyklus wird zusammen mit dem Auswurf erst beim Wiedereinsetzen der Schublade wieder aufgenommen. Falls dieser Alarm beim Reset eines Gruppeneinsatzes auftritt: • der Einsatz wid unterbrochen. Der Resetzyklus wird beim Wiedereinsetzen der Schublade wiederholt.	

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
POSITION MASCHINENTÜR 	Türe offen.	Maschinen-funktionen gesperrt.	Maschinentür schließen.	
EIN REINIGUNGSZYKLUS IST NÖTIG 	Es wurde die Anzahl der eingestellten Zyklen überschritten, nach deren Ablauf die Reinigung der Gruppe erforderlich ist.	Es wird die Meldung angezeigt, aber die Maschine bereitet weiterhin Getränke zu.	Einen Reinigungszyklus vornehmen (siehe Abschnitt „REINIGUNG DER KAFFEEGRUPPE UND DES MILCHSCHÄUMERS“)	
ALARM GRUPPE MOTOR OBERER KOLBEN 	Während des Gruppeneinsatzes hat der obere Kolben die eingestellte Höchstdauer von 10 Sekunden vor der Erkennung des Motoranlaufs überschritten.	Die Kontrolleinheit sperrt den eventuell laufenden Zyklus und schaltet sowohl die Aktuatoren, die den Einsatz regeln, als auch diejenigen aus, die die Getränkeabgabe steuern. Der Bediener kann keine Auswahl vornehmen.	Die Maschinentür öffnen und schließen.	Falls der Alarm ein zweites Mal erscheint, ist der Fachmann zu Rate zu ziehen.
ALARM KESSELAUFFÜLLUNG 	Beim Auffüllen des Kessels wurde die Höchstdauer von 3 Minuten überschritten; die Füllstandsonde ist unbedeckt.	Die Maschine stoppt.		Falls der Alarm ein zweites Mal erscheint, ist der Fachmann zu Rate zu ziehen.

DISPLAY MELDUNG	URSACHE	AUSWIRKUNG	LÖSUNG	ANMERKUNG
ALARM TURBINE 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: 	Der Volumenzähler sendet dem Steuergehäuse 5 Sekunden lang keine Impulse.	Die Getränkeabgabe setzt sich bis zum Ablauf der 60-Sekundendauer oder der Betätigung einer x-beliebigen Taste auf Kaffeebasis fort.	Die Maschinentür öffnen und schließen. Die Kontrolleinheit wiederholt das Einschaltverfahren der Maschine.	Falls die Alarmbedingung bestehen bleibt, kann die Maschine von Hand bedient werden. • 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. Den Kundenservice benachrichtigen.
ALARM TEMPERATURSONDE DEFEKT  	Bruch eines der beiden Temperatursonden.	Es erfolgt keine Kaffeeabgabe.	Die defekte Sonde ersetzen.	Dieser Alarm sperrt die Getränkeausgabe.

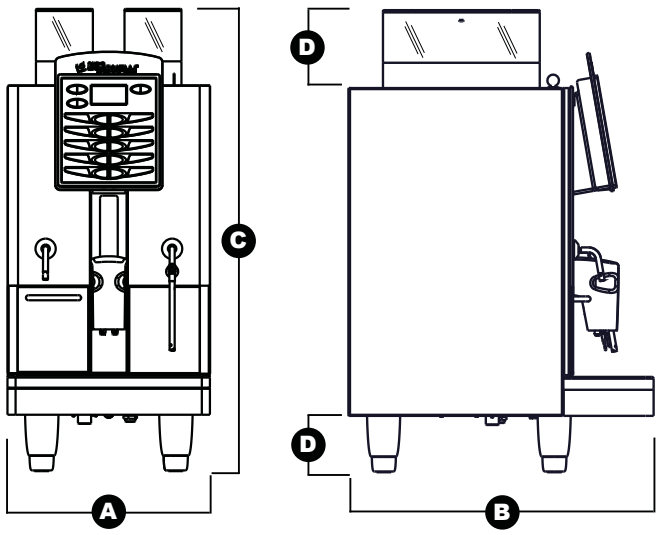
¡Enhorabuena!
Con la compra del modelo **TALENTO** usted ha hecho una óptima elección.
Es por esto que usted ahora no tiene un simple erogador de café, sino una verdadera y propia máquina para café expreso completamente automática y enteramente dirigida por un microprocesador. Esto quiere decir extremada fiabilidad y facilidad de uso. Estamos seguros que nuestro modelo **TALENTO** 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 **TALENTO** 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	65 Kg	143.3 lb
PESO BRUTO	74 Kg	163.1 lb
POTENCIA TÉRMICA	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
DIMENSIONES	**A** 400 mm	**A** 15.748 inc
	B 607 mm	**B** 23.897 inc
	C 844 mm	**C** 33.228 inc
	D 154 mm	**D** 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	**E** 1.634 inc - 5.571 inc



INDICE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .. 69

1. DESCRIPCIÓN 71
1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar) 72

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD 73

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 77
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 77
3.2 TRANSPORTE 77
3.3 GESTIÓN 77

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES 78
4.1 INSTALACIÓN MÁQUINA 78
4.2 LLENADO CONTENEDOR CAFÉ 79
4.3 ENCENDIDO MÁQUINA 79
4.4 APAGADO MÁQUINA 79

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO 80
5.1 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIENDA ... 80
5.2 REGULACIÓN AIRE CAPUCHINADOR 80
5.3 REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE (Regulación Temperatura) 80

6. UTILIZACIÓN 81
6.1 EROGACIÓN DESCAFEINADO 81
6.2 EROGACIÓN DOSIS DOBLE 81
6.3 EMPLEO MOLINILLO IZQUIERDO 81

7. PROGRAMACIÓN 82
7.1 ENTRADA EN PROGRAMACIÓN 82
7.2 PROGRAMACIÓN MODO USUARIO 82
7.3 PROGRAMACIÓN MODO TÉCNICO 82

8. FUNCIONES ESPECIALES CALIBRADOS MÁQUINA 92
8.1 RESET DATA 92
8.2 TEST 92
8.3 TEST ELECTROVÁLVULASA 92
8.4 TEST RESISTENCIAS Y MOTORES 92

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .. 94
9.1 LIMPIEZA DE LA ESTRUCTURA 94
9.2 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR 94
9.3 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y DEL TRANSPORTADOR DEL CAFÉ 95
9.4 LIMPIEZA DEL LANZA VAPOR 96
9.5 LIMPIEZA DE LA REJILLA RECIPIENTE DE GOTEO 96
9.6 LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE GOTEO 96
9.8 LIMPIEZA GUARNICIÓN GRUPO 96
9.9 LIMPIEZA CAPUCHINADOR 97

10. TABLA DATOS IMPOSTACIONES ESTÁNDAR 98

11. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA 99

INSTALACIÓN HIDRÁULICA 103

INSTALACIÓN ELÉCTRICA 105

1. DESCRIPCIÓN

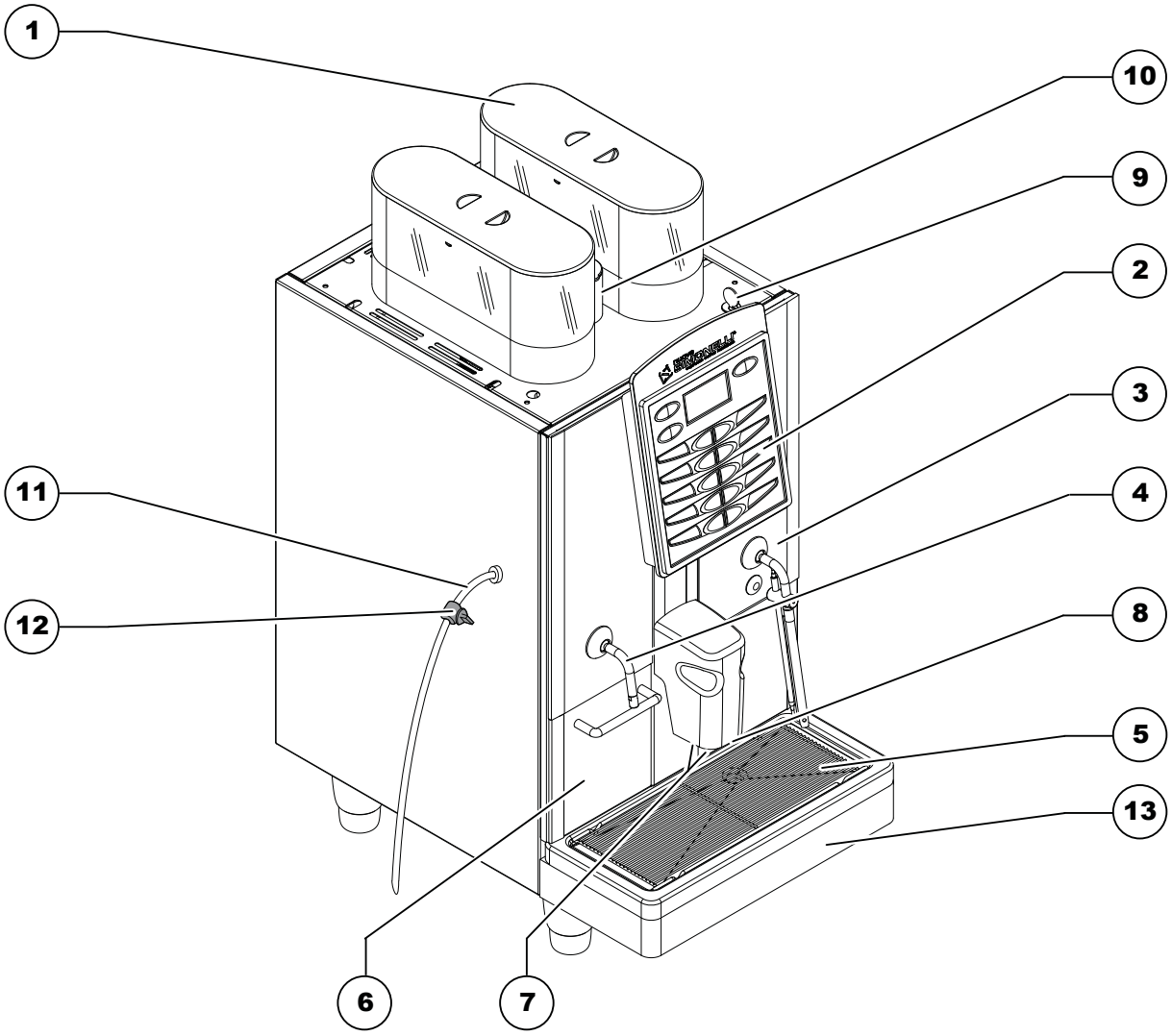


Fig. 1

LEYENDA

1 Tapa acceso contenedor café en granos
2 Panel comandos
3 Puerta delantera
4 Lanza vapor/Lanza agua caliente
5 Rejilla contenedor recipiente de goteo
6 Cajón posos
7 Erogadores café
8 Salida erogación leche/capuchino
9 Llave Apertura/Cierre puerta de comando
10 Ventanilla acceso transportador café molido
11 Tubo aspiración leche
12 Grifo regulación flujo leche
13 Contenedor recipiente de goteo agua

1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar)

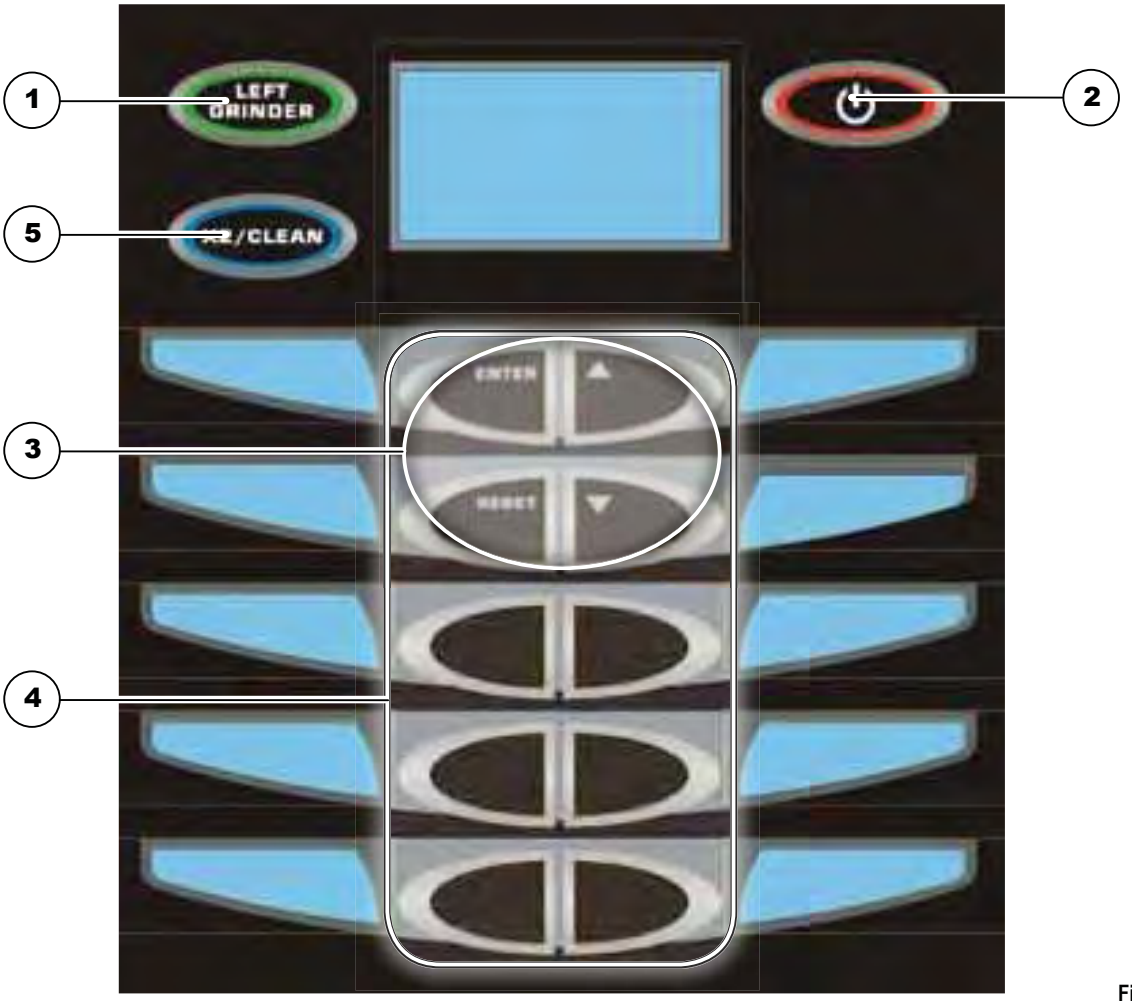


Fig. 2

LEYENDA

1 Tecla Molinillo izquierdo
2 Tecla On/Off
3 Teclas programación
4 Teclas dosis producto
5 Teclas dosis doble/ciclo limpieza

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

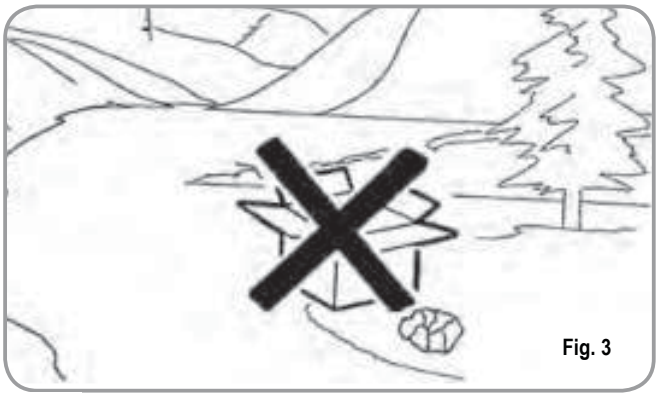


Fig. 3

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, dirigiendose 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. 4

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 utilizar los componentes y los materiales en dotación al mismo dispositivo. Si fuera necesario el empleo de otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad del mismo para poder ser empleado en contacto con el agua para consumo humano.

La máquina se tiene que instalar respetando las normativas comunitarias, estatales y locales en vigor relativas a las instalaciones hidráulicas, incluidos los dispositivos de prevención de los reflujos. Por esta razón, las conexiones hidráulicas tienen que ser efectuadas por un técnico cualificado.

La alimentación del dispositivo se tiene que efectuar con agua idónea para el consumo humano conforme a los reglamentos vigentes en el lugar de instalación. El instalador ha de tener del propietario/gestor de la instalación confirmación de que el agua respeta los requisitos arriba indicados.

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, erroneos e irrazonables.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado a la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de “listo para el funcionamiento”.
Sucesivamente el dispositivo se apaga y se vacía la primera agua introducida de todo el circuito hidráulico 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);
- abertura 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

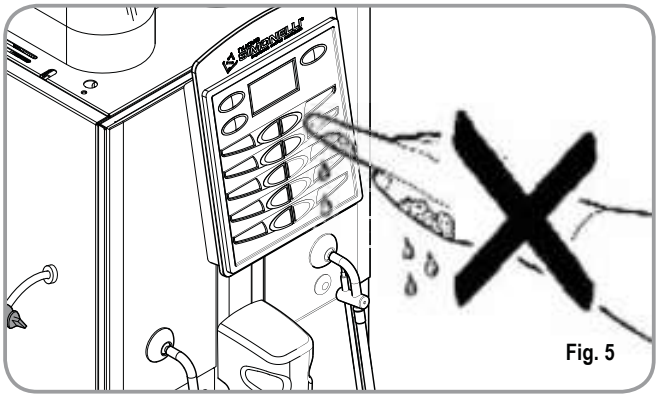


Fig. 5

- 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;

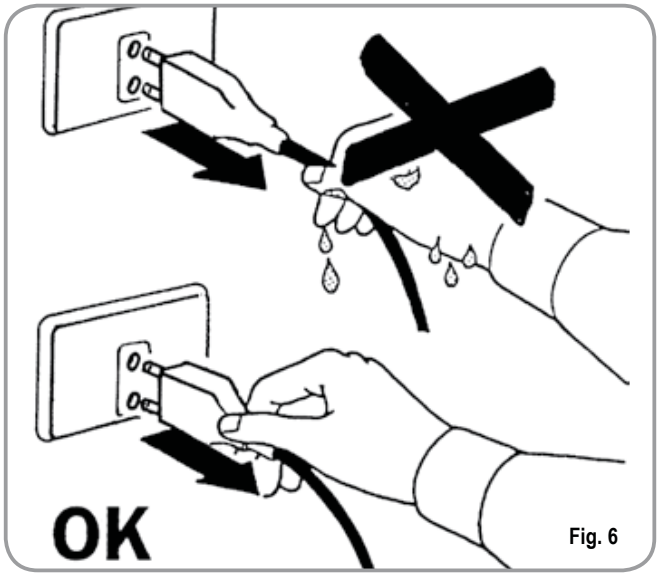


Fig. 6

- 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 leido y comprendido este manual.

El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.

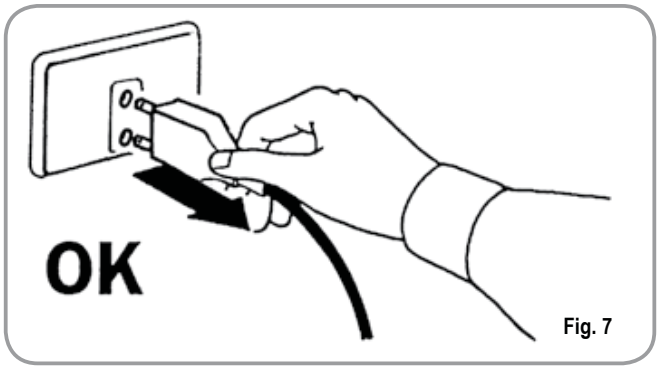


Fig. 7

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 calientatazas.

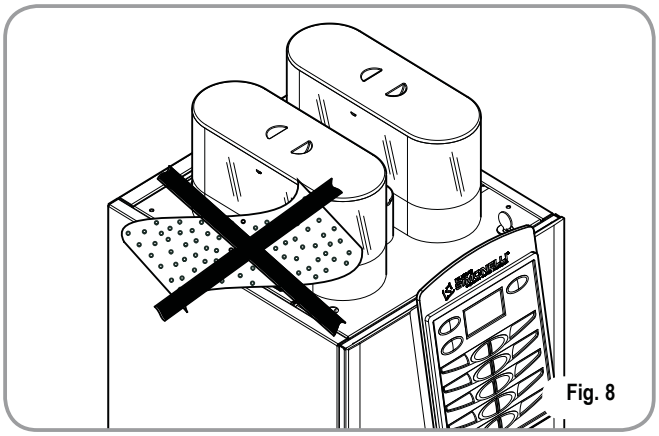


Fig. 8

☞ 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.

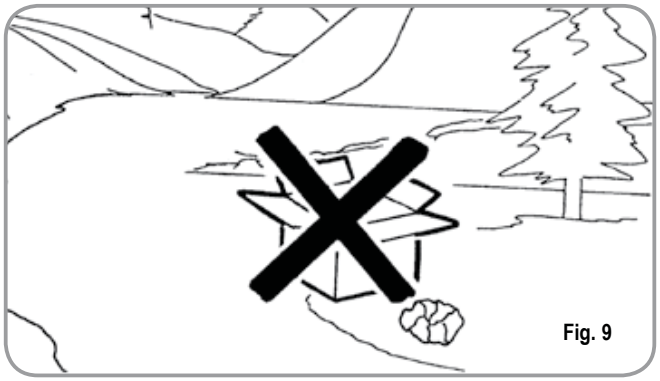


Fig. 9

☞ 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.

☞ Una vez iniciado el lavado de la máquina, no interrumpirlo, pueden quedar residuos de detergente en el interior del grupo de erogación.

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIóN

☞ Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

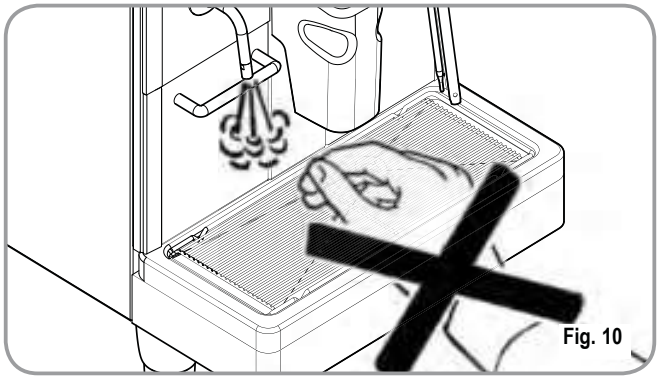


Fig. 10

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.

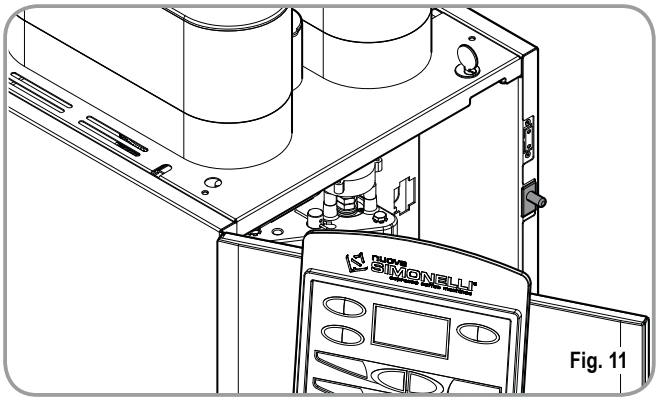


Fig. 11

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.

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.

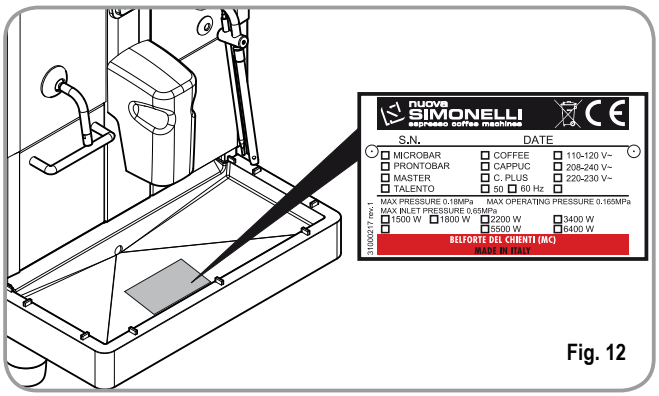


Fig. 12

3.2 TRANSPORTE

La máquina se tranporta 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

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

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 assegurado 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.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

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.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



Fig. 13

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No abandonar el embalaje en el medio ambiente.

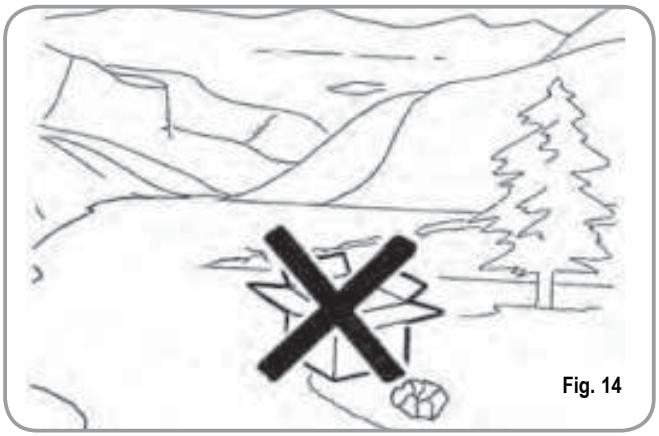


Fig. 14

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 manutención, 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 efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores encargados.

NOTA: En caso de ejercicios en los que el servicio es continuo efectuar los recambios arriba mencionados por lo menos con frecuencia semanal.

4.1 INSTALACIÓN MÁQUINA

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.

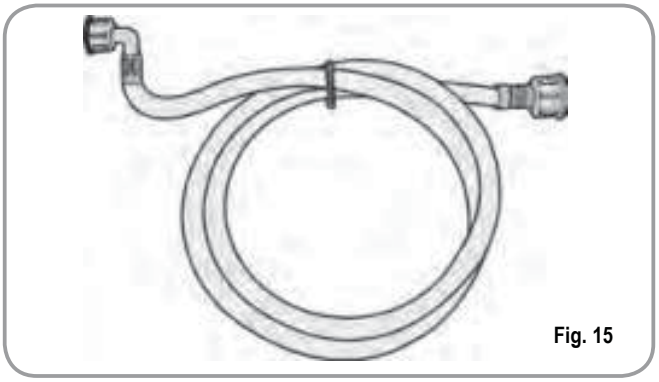


Fig. 15

3 Conectar una extremidad del tubo al racor de 3/4” situado en la parte posterior de la máquina.

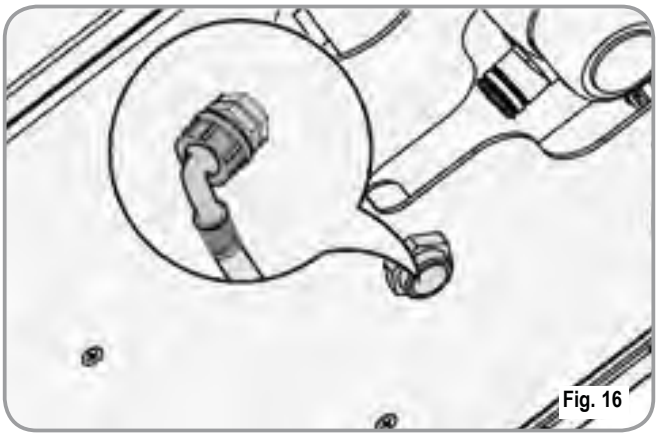


Fig. 16

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).
El contenido de cloro no tiene que superar los 100 mg por litro (0.00000361lb/cu in).
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.

4.2 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.

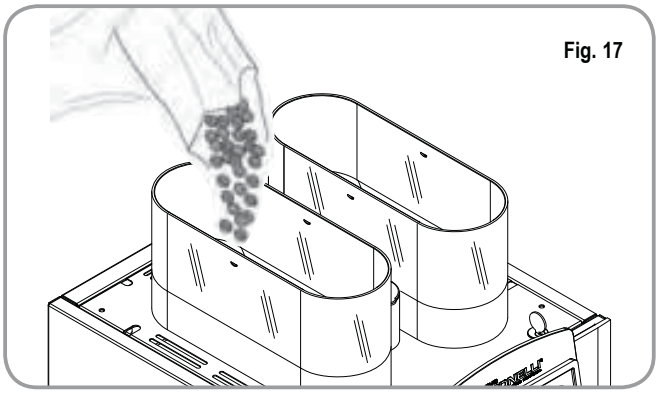


Fig. 17

3 Cerrar la tapa.

4.3 ENCENDIDO MÁQUINA

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:
Presionar la tecla **ON/OFF**.
La máquina efectuará un ciclo de posicionamiento grupo y el ciclo de carga agua en la caldera, al final del cual, en el caso de máquina fría se pondrá en marcha el ciclo de calentamiento y aparecerá en la pantalla la indicación:



terminada la fase de calentamiento aparecerá en la pantalla:



y la máquina estará lista para ser utilizada.
La fase de calentamiento necesita aproximadamente 5 min.

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.

ATENCIÓN

EN CASO DE PRIMERA INSTALACIÓN O SUCESIVAMENTE AL MANTENIMIENTO DEL GRUPO CALDERAS, ANTES DE ENCENDER LA MÁQUINA E INICIAR EL CALENTAMIENTO EFECTUAR EL PROCEDIMIENTO DE LLENADO CALDERA CAFÉ (PÁG. 92 APARTADO 8.3) HASTA QUE NO SE OBTENGA UN FLUJO REGULAR DE LA BOQUILLA.

4.4 APAGADO MÁQUINA

Si se desea apagar la máquina operar como se describe a continuación:

- Presionar la tecla ON/OFF .

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

ATENCIÓN

Las regulaciones enumeradas a continuación tienen que ser efectuadas SÓLO por el Técnico Especializado. La Nuova 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

ATENCIÓN

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 puerta de mando, 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 FINO (sentido de las agujas del reloj) la molienda del café en granos con un destornillador.
- Cerrar la Puertecilla, cerrando con llave.

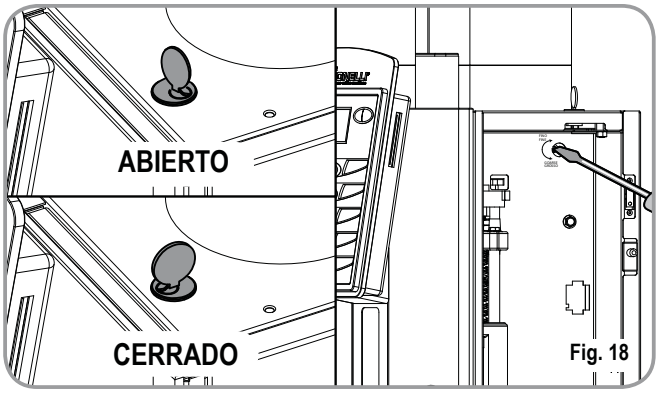


Fig. 18

5.2 REGULACIÓN AIRE CAPUCHINADOR

NOTA: Operación realizable tambien con la máquina encendida.

Para modificar la cantidad de aire al capuchinador, y por lo tanto la cantidad de espuma, actuar sobre el tornillo de regulación como se indica en la figura, para aumentar / disminuir el aire al capuchinador.

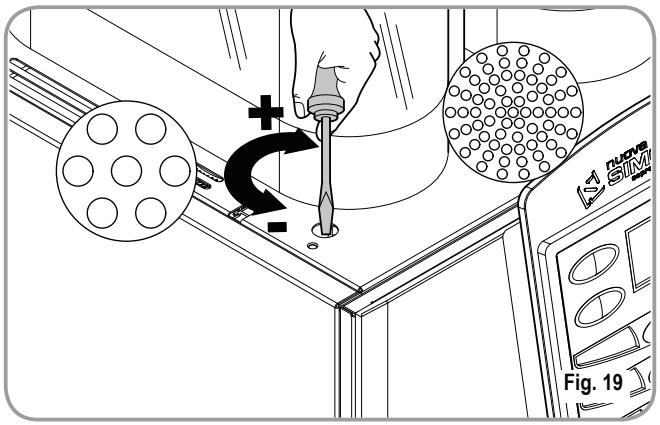


Fig. 19

5.3 REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE (Regulación Temperatura)

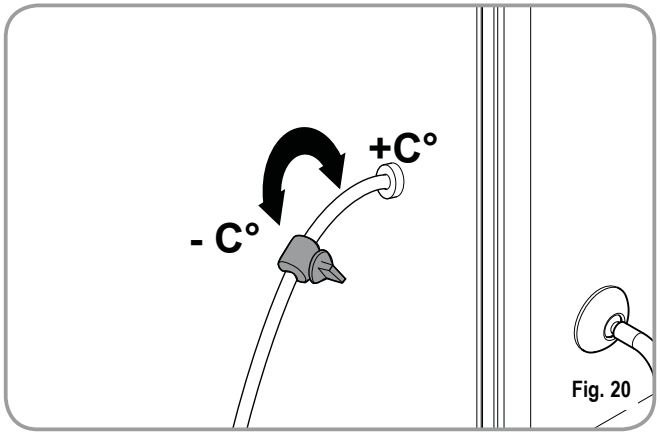


Fig. 20

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.

ATENCIÓN

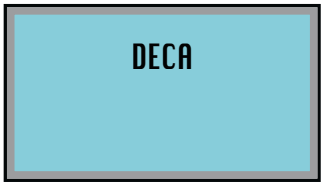
En el caso enque la autodiagnosis indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el usuario no tiene que intervenir.

6.1 EROGACIÓN DESCAFEINADO

- Abrir la puerta del descafeinado.
  La pantalla muestra:



- Introducir el café molido en la rampa y cerrar la puerta. La pantalla muestra:



- Seleccionar antes de 8 segundos la bebida que se quiera erogar utilizando el café en polvo introducido en la rampa

6.2 EROGACIÓN DOSIS DOBLE

- Presionar la tecla **DOSIS DOBLE** .
- La pantalla se pone de color azul.
- Seleccionar la tecla de la bebida que se quiera erogar.

(Se puede utilizar la tecla **DOSIS DOBLE** contemporáneamente a la tecla **MOLINILLO IZQUIERDO / LEFT GRINDER**, la pantalla se pondrá de color verde).).

6.3 EMPLEO MOLINILLO IZQUIERDO

- Presiona la tecla **MOLINILLO IZQUIERDO / LEFT GRINDE**. .
- La pantalla se pone de color verde.
- Seleccionar la tecla de la bebida que se quiera erogar.

(Se puede utilizar la tecla **MOLINILLO IZQUIERDO / LEFT GRINDER** contemporáneamente a la tecla **DOSIS DOBLE**).

7. PROGRAMACIÓN

7.1 ENTRADA EN PROGRAMACIÓN

Desde máquina apagada mantener presionada la tecla ON/OFF (aproximadamente 5 segundos) hasta que en la pantalla aparezca la primera función de la programación:



Las teclas a utilizar en la fase de programación son:


Tecla **ENTER**: Para entrar en el menú y/o confirmar el valor ajustado.


Tecla **CURSORES**: Desplazamiento del menú e incremento / decremento de los valores.


Tecla **RESET**: Para volver al paso precedente.

LISTA DE LAS FUNCIONES PROGRAMABLES

Funciones accesibles desde el modo **USUARIO** y desde el modo **TÉCNICO**:

1. **LANGUAGE** (SELECCIONA IDIOMA)

Funciones accesibles desde "**SÓLO**" el modo **TÉCNICO**.

2. **CONTADORES**
3. **PROG DOSIS**
4. **REGULACIONES**
5. **GUARDAR LOS DATOS**

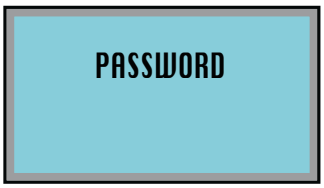
7.2 PROGRAMACIÓN MODO USUARIO

1. LANGUAGE (SELECCIONA IDIOMA)

Mediante las teclas   seleccionar el idioma deseado.
Los idiomas disponibles son: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL.
Confirmar la selección y pasar a la función sucesiva presionando **ENTER** .

7.3 PROGRAMACIÓN MODO TÉCNICO

Para acceder a las funciones programables sólo en el MODO TÉCNICO desde el MENÚ SELECT LANGUAGE, presionar la tecla flecha arriba  la pantalla mostrará el mensaje:



Introducir la contraseña correcta para acceder a la primera palabra del menú de programación accesible en el MODO TÉCNICO.
La CONTRASEÑA estándar establecida es 4 veces la tecla **MOLINILLO IZQUIERDO/LEFT GRINDER**:



2. CONTADORES

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú.

2.1 BEBIDAS C. (Cuenta bebidas)

Presionar la tecla **ENTER**  para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) parpadean.

Presionar la tecla bebida para leer el número de bebidas erogadas, ej:



Presionar la tecla **ENTER** durante 6 segundos para poner a cero el contador.

Presionar la tecla **RESET** para salir de la cuenta de la bebida seleccionada, presionar de nuevo **RESET** durante 3 segundos para salir del submenú.

2.2 BEBIDAS T (Total bebidas)

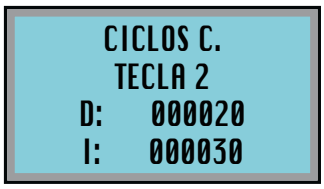
Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) parpadean. Presionar la tecla bebida para leer el número de bebidas erogadas, ej:



Presionar la tecla **ENTER** durante 6 segundos para poner a cero el contador. Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.3 CICLOS C. (Cuenta ciclos)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) parpadean. Presionar la tecla bebida para leer el número de bebidas erogadas, ej:



Los ciclos se refieren a las bebidas individuales, presionar la tecla **2X** para leer el número de ciclos referidos a las bebidas dobles. Presionar la tecla **ENTER** durante 6 segundos para poner a cero el contador. Presionar la tecla **RESET** para salir de la cuenta de la bebida seleccionada, presionar de nuevo **RESET** durante 3 segundos para salir del submenú.

2.4 CICLOS TOT. (Total Ciclos)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, permanecen encendidos y en la pantalla aparece:



El número de ciclos es la suma de todas las bebidas ya sea únicas que dobles. Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador CICLOS TOT.

Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.5 TOT MOLIN D (Total molinillo derecho)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, permanecen encendidos y en la pantalla aparece:



Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



Dal menù totale assoluto premere il tasto **ENTER** Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador TOT MOLIN D.

Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.6 TOT MOLIN I
(Total molinillo izquierdo)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, permanecen encendidos y en la pantalla aparece:



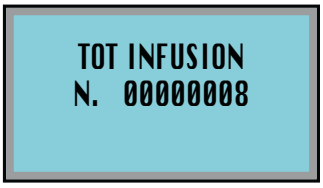
Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



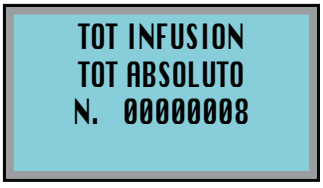
Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador TOT MOLIN I.
Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.7 TOT INFUSION
(Total agua caliente)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) permanecen encendidas y en la pantalla aparece:



Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador TOT INFUSION.
Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.8 TOT VAPOR (Total Vapor)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) permanecen encendidas y en la pantalla aparece:



Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador TOT VAPOR.
Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.9 LITROS TOT (Litros totales)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) permanecen encendidas y en la pantalla aparece:



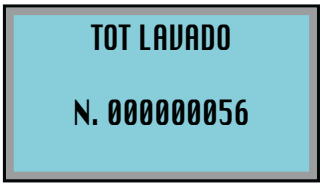
Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador LITROS TOT.
Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

2.10 TOT LAVADO (Total ciclos lavado)

Presionar la tecla **ENTER** para entrar en el submenú, todas las teclas de las bebidas (1-10) permanecen encendidas y en la pantalla aparece:



Presionar la tecla **ENTER** durante 10 segundos para leer el total absoluto (no se puede poner a cero):



Desde el menú total absoluto presionar la tecla ENTER durante 6 segundos para poner a cero el contador TOT LAVADO.
Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

Presionar de nuevo la tecla **RESET** para salir del submenú.

3. PROG DOSI (Programación dosis)

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú y elegir con las teclas la tecla que se quiere programar. La numeración, de 1 a 10 está indicada en la fig. 21:

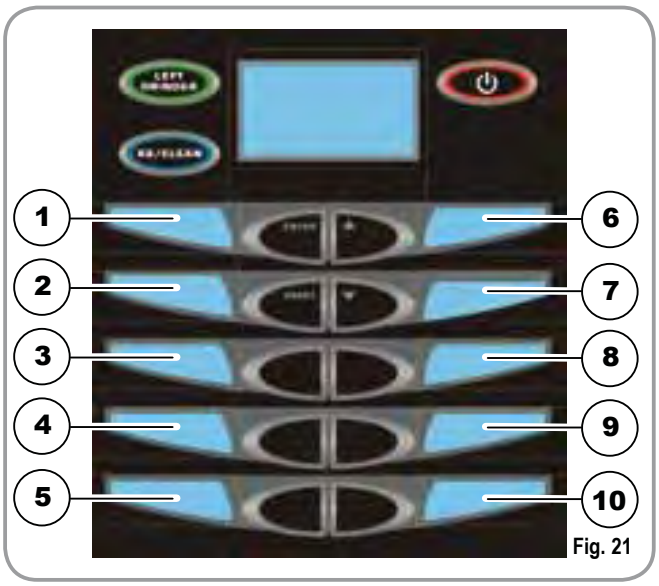


Fig. 21

Presionar de nuevo la tecla **ENTER** para entrar en la programación de las funciones para cada tecla. Con las teclas se puede seleccionar la bebida deseada:

DESACTIV: tecla inhabilitada
COFFEE: ciclo café
MILK COFFEE: ciclo leche + ciclo café
COFFEE MILK: ciclo café + leche
CAFFELATTE: ciclo leche + café juntos
MACCHIATO: ciclo leche + pausa (3 segundos) + café
MILK: ciclo leche
INFUSION: erogación agua caliente
VAPOR MAN: erogación vapor temporizado
AUTOSTEAM: erogación vapor con sonda temperatura

Presionar **ENTER** para confirmar la bebida deseada.
Lista de las funciones programables para la bebida **COFFEE**:

- **T. MOLINO** (permite ajustar el tiempo de molienda)
- **SEL MOLINO** (permite ajustar el molinillo por defecto)
- **VOLUMEN CC** (permite ajustar el volumen de agua en el café)
- **PREINFUS** (permite ajustar el tiempo de preinfusión)
- **PRENSADO** (permite activar/desactivar el prensado)
- **AGUAEXTRA CC** (permite ajustar la cantidad de agua caliente añadida)

Lista de las funciones programables para la bebida **MILK COFFEE**:

- **TIEMPO LECHE** (permite ajustar el tiempo/cantidad de leche)
- **SIN CREMA S.** (permite ajustar el tiempo/cantidad de leche sin espuma)
- **LAVADO** (permite ajustar el tiempo del lavado final erogación)

- **T. MOLINO** (permite ajustar el tiempo de molienda)
- **SEL MOLINO** (permite ajustar el molinillo por defecto)
- **VOLUMEN CC** (permite ajustar el volumen de agua en el café)
- **PREINFUS** (permite ajustar el tiempo de pre-infusión)
- **PRENSADO** (permite activar /desactivar el prensado)

Lista de las funciones programables para la bebida **COFFEE MILK**:

- **T. MOLINO** (permite ajustar el tiempo de molienda)
- **SEL MOLINO** (permite ajustar el molinillo por defecto)
- **VOLUMEN CC** (permite ajustar el volumen de agua en el café)
- **PREINFUS** (permite ajustar el tiempo de pre-infusión)
- **PRENSADO** (permite activar /desactivar el prensado)
- **TIEMPO LECHE** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche)
- **SIN CREMA S.** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche sin espuma)
- **LAVADO** (permite ajustar el tiempo del lavado final erogación)

Lista de las funciones programables para la bebida **CAFFELATTE**:

- **T. MOLINO** (permite ajustar el tiempo de molienda)
- **SEL MOLINO** (permite ajustar el molinillo por defecto)
- **VOLUMEN CC** (permite ajustar el volumen de agua en el café)
- **PREINFUS** (permite ajustar el tiempo de pre-infusión)
- **PRENSADO** (permite activar /desactivar el prensado)
- **TIEMPO LECHE** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche)
- **SIN CREMA S.** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche sin espuma)
- **LAVADO** (permite ajustar el tiempo del lavado final erogación)

Lista de las funciones programables para la bebida **MACCHIATO**:

- **TIEMPO LECHE** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche)
- **SIN CREMA S.** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche sin espuma)
- **LAVADO** (permite ajustar el tiempo del lavado final erogación)
- **T. MOLINO** (permite ajustar el tiempo de molienda)
- **SEL MOLINO** (permite ajustar el molinillo por defecto)
- **VOLUMEN CC** (permite ajustar el volumen de agua en el café)
- **PREINFUS** (permite ajustar el tiempo de pre-infusión)
- **PRENSADO** (permite activar /desactivar el prensado)

Lista de las funciones programables para la bebida **MILK**:

- **TIEMPO LECHE** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche)
- **SIN CREMA S.** (permite ajustar el tiempo / cantidad de leche sin espuma)
- **LAVADO** (permite ajustar el tiempo del lavado final erogación)

INFUSION:

- **TIEMPO** (permite ajustar el tiempo/cantidad de agua caliente)

VAPOR MAN:

- **TIEMPO** (permite ajustar el tiempo/cantidad del vapor)

AUTOSTEAM:

- **TEMPERATURA** (permite ajustar la temperatura de la bebida por calentar)

T. MOLINO (Tiempo de Molienda):
Se pude ajustar el tempo de molienda en segundos y por lo tanto la cantidad de café molido utilizado.
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten **aumentar/disminuir** el tiempo de molienda.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

SEL MOLINO (Selección molinillo por Defecto):
Se puede ajustar el molinillo por defecto (**izquierdo** o **derecho**).
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten seleccionar el molinillo derecho o izquierdo.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

VOLUMEN CC (Volumen de Agua):
Se puede ajustar el volumen de agua para el café en cc.
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten **aumentar/disminuir** el volumen de agua.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

PREINFUS (Tiempo Preinfusión):
Se puede ajustar el tiempo de preinfusión en seg.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten **aumentar/disminuir** el tiempo de preinfusión.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

PRENSADO (Prensado):
Se puede activar/desactivar el prensado (SI o NO).

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten seleccionar **SI** o **NO** para activar/desactivar el prensado.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

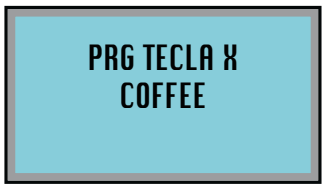
TIEMPO LECHE (Tiempo Leche):
Se puede ajustar el tiempo y por lo tanto la cantidad de leche.
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten **aumentar/disminuir** el tiempo y por lo tanto la cantidad de leche. Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

SIN CREMA S. (Tiempo Aire desactivado):
Se puede ajustar la parte del tiempo leche total, en el que la electroválvula del aire está cerrada de manera que regula la cantidad de espuma en la leche.
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten **aumentar/disminuir** el tiempo leche en el que la electroválvula está cerrada.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

LAVADO (Lavado automático tubo leche):
Se puede ajustar el tiempo de lavado con agua fría al acabar la erogación de leche.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten **aumentar/disminuir** el tiempo de lavado.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

Para la programación de la dosis doble, después de haber entrado en el menú de la tecla deseada:



presionar la tecla : se podrá programar la misma lista de funciones para la dosis doble.

INFUSION (Tiempo Agua caliente):

Presionando la tecla  en el menú ciclos, se llega al ciclo **INFUSION**, presionar la tecla **ENTER**  para entrar en el submenú. Las teclas   permiten aumentar/disminuir el tiempo y por lo tanto el volumen de agua. Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

VAPOR MAN (Tiempo Vapor):

Presionando la tecla  en el menú ciclos, se llega al ciclo **VAPOR MAN**, presionar la tecla **ENTER**  para entrar en el submenú. Las teclas   permiten aumentar/disminuir el tiempo del vapor. Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

AUTOSTEAM:

Presionando la tecla  en el menú ciclos, se llega al ciclo **AUTOSTEAM**, presionar la tecla **ENTER**  para entrar en el submenú. Las teclas   permiten aumentar/disminuir la temperatura que tiene que alcanzar la bebida por calentar. Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4. INSTALLACION

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú y elegir con las teclas   la función que se quiere programar.

Presionar de nuevo la tecla **ENTER**  para entrar en la función.

4.1 SELECT TEMP (Selección unidad de medida de la temperatura)

Se puede programar la unidad de medida para la visualización de la temperatura, **CELSIUS** - **FAHRENAIT**.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas   permiten seleccionar la unidad de medida preferida, **CELSIUS** - **FAHRENAIT**.

Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4.2 TEMP CAFE (Temperatura caldera café)

Se puede programar la temperatura del agua en la caldera café.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas   permiten aumentar/disminuir la temperatura del agua en la caldera del café (mín. 80°C máx. 100°C).

Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4.3 TEMP VAPOR (Temperatura caldera vapor)

Se puede programar la temperatura del vapor en la caldera servicios.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas   permiten aumentar/disminuir la temperatura del vapor en la caldera servicios (mín. 80°C máx. 140°C).

Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4.4 TEMP GRUPO (Temperatura grupo erogación)

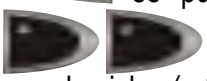
Se puede programar la temperatura del grupo erogación.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede

entrar en el submenú, las teclas  permiten aumentar/disminuir la temperatura del grupo erogación. (mín. 80°C máx. 105°C).
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4.5 GESTION FONDOS (Cajón restos café)

Se puede programar el número de ciclos pero después es necesario vaciar el cajón de restos café.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten seleccionar la opción con **CAJÓN** o bien con descarga **DIRECTA**.
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten aumentar/disminuir el número de ciclos (mín. 1 - máx. 40 para la opción con **CAJÓN**, mín. 50 - máx. **NO LIMIT** para la opción con descarga **DIRECTA**).
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.
Para poner a cero la cuenta ciclos para el vaciado del cajón restos café extraer durante al menos 15 segundos el cajón de restos.

4.6 CICLOS LAVADO (Ciclo de lavado)

Se puede programar el ciclo de lavado, **COMPLETO** o sólo **GRUPO**.

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten seleccionar la opción ciclo lavado **COMPLETO** (aconsejada para máquinas con capuchinador), o bien ciclo lavado **GRUPO** (aconsejada para máquinas sin capuchinador y con **AUTOSTEAM**).
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.
Cada vez que se accione el ciclo lavado, éste seguirá el ajuste dado en esta función.

4.7 HORA LAVADO (Horarios alarma lavado)

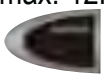
Se pueden programar cuatro horarios para activar la alarma lavado.
Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas  permiten seleccionar el horario que se quiera ajustar. Ej. HORARIO 1, presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú, las teclas   permiten seleccionar la hora, ORE, y los minutos, MIN, a los que debe aparecer la alarma lavado. Presionar **ENTER**  y las teclas  para ajustar la hora, ORE y los minutos MIN.
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.
Cuando se alcanza el horario o los horarios establecidos en la pantalla aparecerá el letrero **LAVAGGIO**; el letrero desparece después de haber efectuado el lavado. Si en la función **ORARI** 1,2,3,4 está ajustado ORE 00 y MIN 00, la alarma está desactivada.

4.8 ALARME LAVADO (Ciclos alarma lavado)

Presionando la tecla **ENTER**  se puede entrar en el submenú. Se programa el número de ciclos después del cual se visualiza el aviso limpieza grupo. Las teclas  permiten aumentar / disminuir el número de ciclos para la visualización del mensaje de limpieza grupo (mín. 50 – máx. NO LIMIT).
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4.9 ALA LAVADO LECHE

(Alarma lavado leche)

Presionando la tecla **ENTER**  se puede 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. Las teclas  permiten aumentar / disminuir el número de horas para la visualización del mensaje de limpieza capuchinador (mín. NO LIMIT – máx. 12H).
Presionar **ENTER**  para confirmar el ajuste.

4.10 CALEFACCION SEQUENCIAL
(Calentamiento secuencial)

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten activar/desactivar la función **CALEFACCION SEQUENCIAL** (SI – NO). Con la función **CALEFACCION SEQUENCIAL** activada SI la centralita calentará primero la resistencia del café y después aquella de los servicios; con la función **CALEFACCION SEQUENCIAL** desactivada **NO**, la centralita calentará contemporáneamente las dos calderas.

4.11 PROG ON OFF (Programación encendido/apagado automático)

Se programa el ON/OFF (encendido/apagado) automático de la máquina.

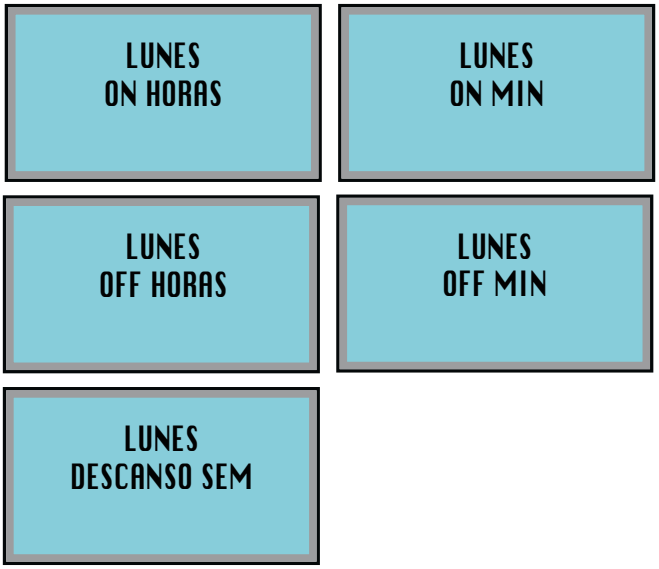
Por defecto la máquina está ajustada con todos los días de la semana regulados en el modo "**REPOSO**", por lo tanto para encender / apagar la máquina, utilizar la tecla .

Presionando **ENTER** se puede entrar en el submenú, y la pantalla muestra el siguiente mensaje:



las teclas permiten visualizar los ajustes de todos los días de la semana.

Presionar **ENTER** para ajustar el día de la semana deseado, las teclas permiten seleccionar horas y minutos de encendido y hora y minutos de apagado.



Presionar **ENTER** para confirmar, después presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

4.12 AHORRO ENERGÍA

Se puede activar/desactivar el ahorro energético (0-1-2). Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten seleccionar 0 para desactivar o bien 1-2 para activar el ahorro energético. Si se selecciona 1, cuando la máquina se apaga manualmente o automáticamente las temperaturas de las calderas descienden respectivamente a 80°C para la caldera del café, 110°C para la caldera vapor y 80°C para el grupo.

Si se selecciona 2, cuando la máquina se apaga manualmente o automáticamente las temperaturas de las calderas descienden respectivamente a 85°C para la caldera del café y 115°C para la caldera vapor y 85°C para el grupo.

Presionar **ENTER** para confirmar el ajuste, después presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

4.13 ACLARADO GRUPO

Se puede programar el tiempo de reposo después del cual la máquina efectúa un ciclo de enjuagado del grupo sólo con agua caliente para tener caliente y limpio el circuito del café.

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten seleccionar OFF – 5 – 10 – 20 – 40.
Presionar **ENTER** para confirmar el ajuste, después presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

4.14 DIA / HORA

Se programa el día, la hora y los minutos que mostrará la pantalla de la máquina.

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten seleccionar el día deseado.
Presionar **ENTER** para confirmar el ajuste.



Desplazarse con las teclas para ajustar **HORA** y **MIN**. Presionar la tecla **RESET** para salir del submenú.

4.15 OPCIÓN VAPOR

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten seleccionar la opción de vapor deseada: INHABILITADO, VAPOR MANUAL o AUTOSTEAM.
Con la función INHABILITADO, el ciclo vapor no aparece en las selecciones ciclo en las bebidas 1-10.
Con la función VAPOR MANUAL, será posible seleccionar el ciclo VAPOR MANUAL en las bebidas 1-10.
Con la función AUTOSTEAM, será posible seleccionar el ciclo VAPOR MANUAL o AUTOSTEAM en las bebidas 1-10.
Presionar **ENTER** para confirmar el ajuste.

4.16 OPCION INFUS

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten seleccionar la opción de agua caliente deseada: INHABILITADO, HABILITADO.
Con la función INHABILITADO, el ciclo agua caliente no aparece en las selecciones ciclo en las bebidas 1-10. Con la función HABILITADO, será posible seleccionar el ciclo AGUA CALIENTE en las bebidas 1-10. Presionar **ENTER** para confirmar el ajuste.

4.17 SELF SERVICE

Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú, las teclas permiten seleccionar la opción SELF SERVICE deseada: INHABILITADO, HABILITADO. Con la función HABILITADO, las funciones 2X, LEFT GRINDER y stop manual de las bebidas están inhabilitadas.
Presionar **ENTER** para confirmar el ajuste.

4.18 CAMBIAR PASSWORD

Se puede ajustar una nueva contraseña para el acceso a las funciones programables en el modo técnico. Presionando la tecla **ENTER** se puede entrar en el submenú.
Introducir con el teclado la nueva contraseña como combinación de 4 teclas:
NUEVA PASSWORD XXXX
Confirmar la misma contraseña ajustada precedentemente:
CONFIRMACIÓN PASSWORD XXXX

5. GUARDAR?

Presionando la tecla **ENTER** se pueden memorizar todos los datos ajustados durante la programación. Presionando **RESET** se puede salir de la programación sin guardar los datos.

8. FUNCIONES ESPECIALES CALIBRADO MÁQUINA

Se puede efectuar sólo por el técnico especializado.

8.1 RESET DATA

Mediante esta función se pueden eliminar datos de funcionamiento incorrectos y volver a los valores de Programación Estándar (ver tabla VALORES DE PRESET).
Para regular los parámetros de la máquina y volver a los ajustes estándar, con la máquina apagada, OFF, mantener presionadas las tres teclas indicadas, **ENTER** y **RESET** durante 8 segundos.

8.2 TEST

Para controlar las cargas de la máquina, electroválvulas, resistencias y motores, con la máquina apagada, OFF, presionar las dos teclas indicadas, , durante 8 segundos.

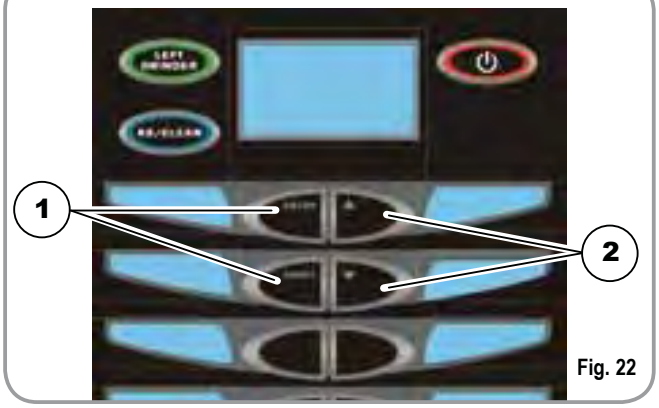


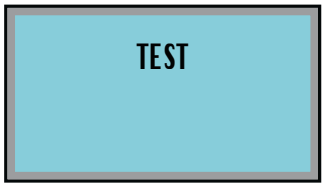
Fig. 22

LEYENDA

1 RESET DATA
2 TEST

8.3 TEST ELECTROVÁLVULAS

Después de haber presionado las dos teclas la pantalla muestra:



Presionar la tecla **LEFT GRINDER** para controlar el correcto funcionamiento de la bobina de las electroválvulas.

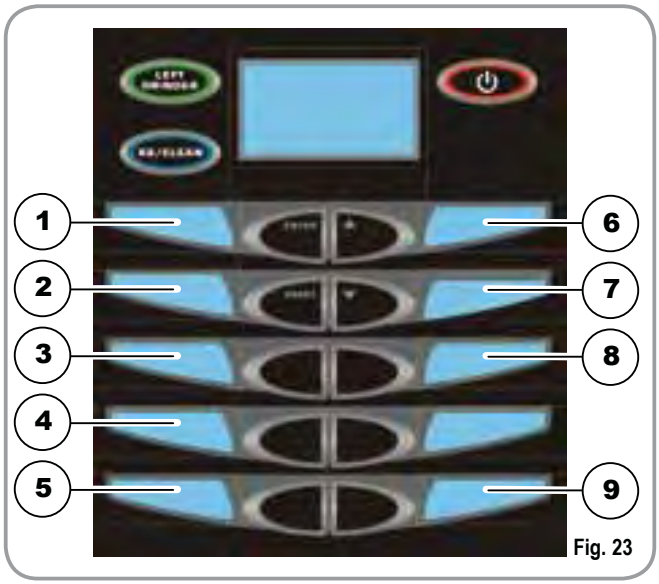


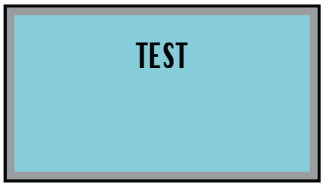
Fig. 23

LEYENDA:

1 ELECTROV. CAFÉ
2 ELECTROV. ALARGO
3 ELETTROV. AUTONIVEL
4 RIEMPIMENTO CALDERA CAFÉ
5 ELECTROV. AGUA CALIENTE
6 ELECTROV. CAPUCHINO
7 ELECTROV. AUTOLAVADO
8 ELECTROV. AIRE LECHE
9 ELECTROV. VAPOR

8.4 TEST RESISTENCIAS Y MOTORES

Después de haber presionado las dos teclas la pantalla muestra:



Presionar la tecla **2X/CLEANING**  para controlar el correcto funcionamiento de las resistencias y de los motores.

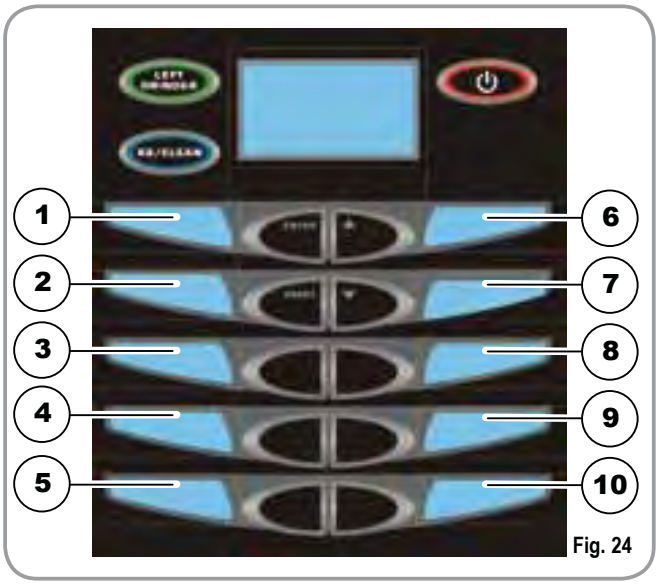


Fig. 24

LEYENDA:

1 RESISTENCIA CALDERA CAFÉ
2 RESISTENCIA CALDERA VAPOR
3 RESISTENCIA GRUPO
4 MOTOR MOLINILLO DERECHO
5 MOTOR MOLINILLO IZQUIERDO
6 POSICIÓN SUPERIOR GRUPO
7 POSICIÓN INFERIOR GRUPO
8 POSICIÓN INTERMEDIA GRUPO
9 MOTOR BOMBA
10 RELÉ 5V5

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN

NUNCA hay que utilizar chorros de agua para limpiar la máquina.

Durante el mantenimiento/reparación los componentes utilizados tienen que garantizar el mantener los requisitos de higiene y seguridad previstos por el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía. Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan a partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado 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).

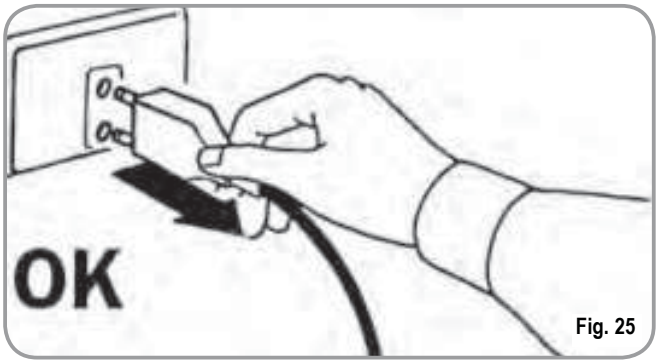


Fig. 25

ATENCIÓN

No utilizar disolventes, productos a base de cloro, abrasivos.

Limpieza zona trabajo: deslizar la superficie de trabajo y quitar el plato recogedor de agua 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. 26

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.

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

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 1 l de agua junto a 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**).

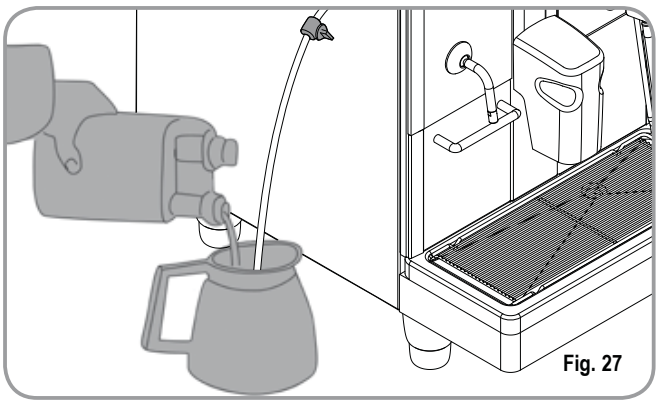


Fig. 27

4. Pulsar el siguiente botón:



5. Manteniendo presado durante aproximadamente 6 segundos hasta hasta que se muestre el siguiente mensaje:



6. Abrir la puertecilla frontal.
7. Introducir dentro de la cámara de erogación la pastilla de detergente (**Puly Caff**).

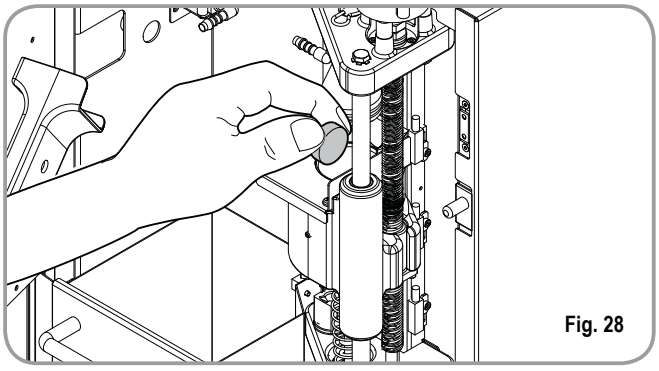


Fig. 28

8. Limpiar con un paño húmedo la ducha del pistón superior.
9. Cerrar la puertecita.

La pantalla mostrará:



NOTA: Durante el lavado las teclas dosis están inhabilitadas.

Al acabar el ciclo de lavado la pantalla mostrará:



Volver a colocar un recipiente con 1l de agua fresca y presionar la tecla **ENTER** , la máquina efectuará el ciclo de enjuagado y la pantalla mostrará:



RESTABLECIMIENTO DE UN LAVADO INTERRUMPIDO

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:



1. Abrir la puerta frontal de la máquina.
2. Introducir dentro de la cámara de erogación la pastilla de detergente (Puly Caff).
3. Limpiar con un paño húmedo la ducha del pistón superior.
4. Cerrar la puerta frontal de la máquina.

9.3 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 puerta frontal.

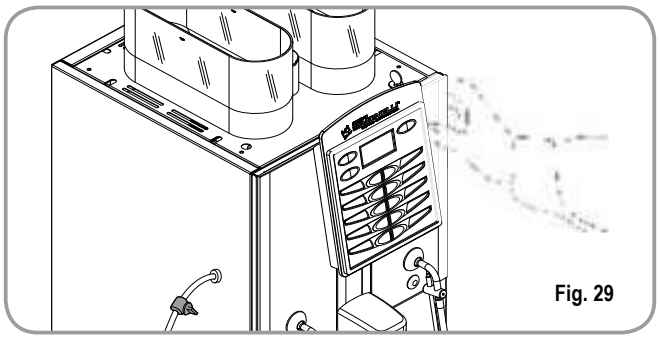


Fig. 29

- Eliminar posibles residuos de café depositado en las paredes del transportador mediante la escobilla suministrada.

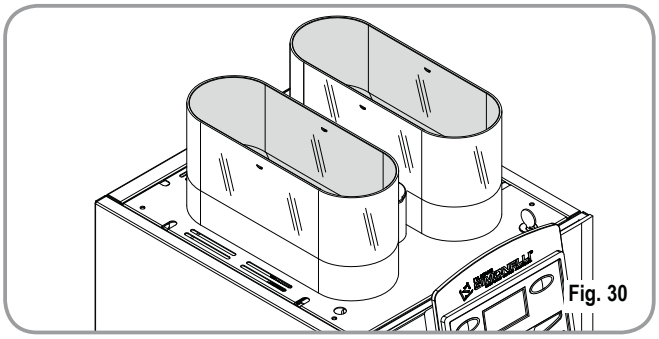


Fig. 30

- Para limpiar las campanas del café en granos, utilizar un paño embebido un poco con agua caliente y/o con detergente neutro.

9.4 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 ligéramente mojado con agua caliente y/o detergente neutro.

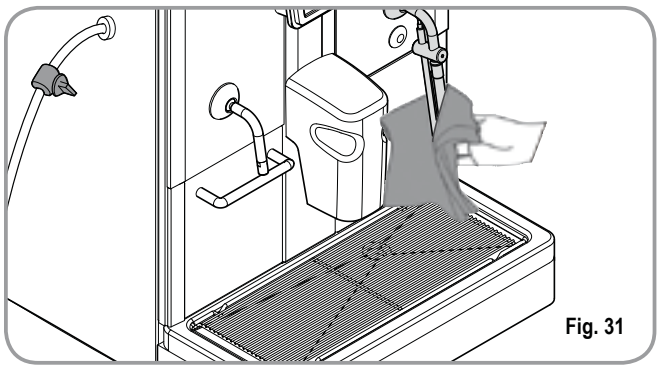


Fig. 31

9.5 LIMPIEZA DE LA REJILLA RECIPIENTE DE GOTEO

- Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón utilizando un cepillo.

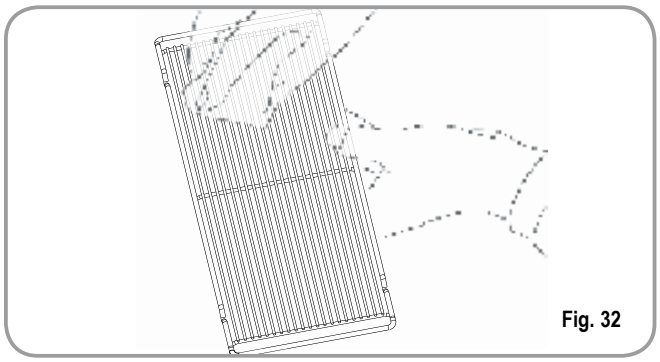


Fig. 32

9.6 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.

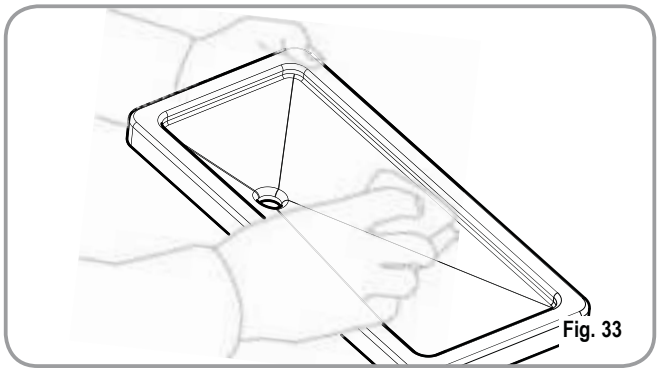


Fig. 33

ATENCIÓN

Nunca utilizar ningún tipo de disolvente.

9.7 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.

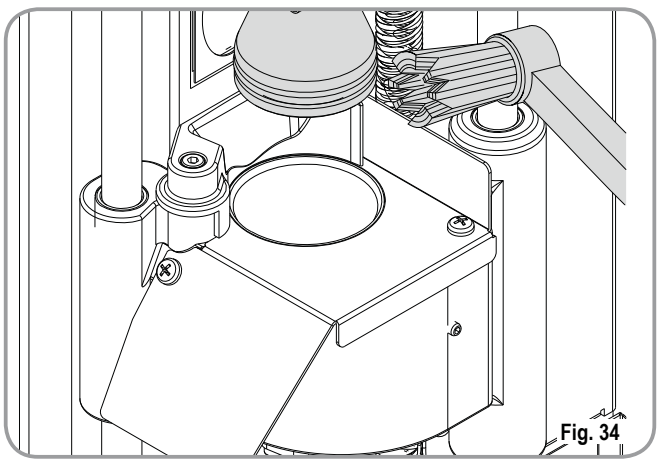


Fig. 34

9.8 LIMPIEZA CAPUCHINADOR

NOTA: Seguir las instrucciones señaladas en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

IMPORTANTE: Proceder con precaución.

- Extraer todo el grupo erogador incluido el capuchinador estirando hacia nosotros mismos.
- Extraer el capuchinador por la boquilla erogadora, deslizándolo hacia arriba.
- Desconectar todos los tubos conectados a él.
- Desmontar el capuchinador y lavarlo cuidadosamente.

NOTA: Para intervalos de tiempo, entre un capuchino y otro, de más de tres horas, se aconseja efectuar un lavado del capuchinador haciendo pescar 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.

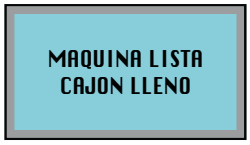
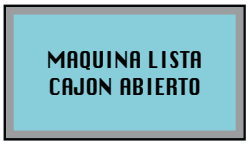


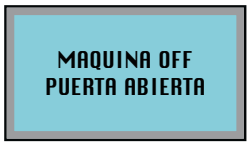
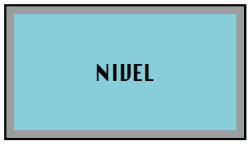
Fig. 35

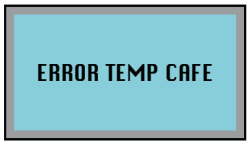
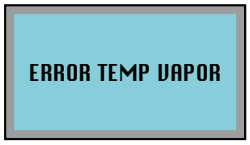
10. TABLA DATOS PREDISPOSICIÓN ESTÁNDAR

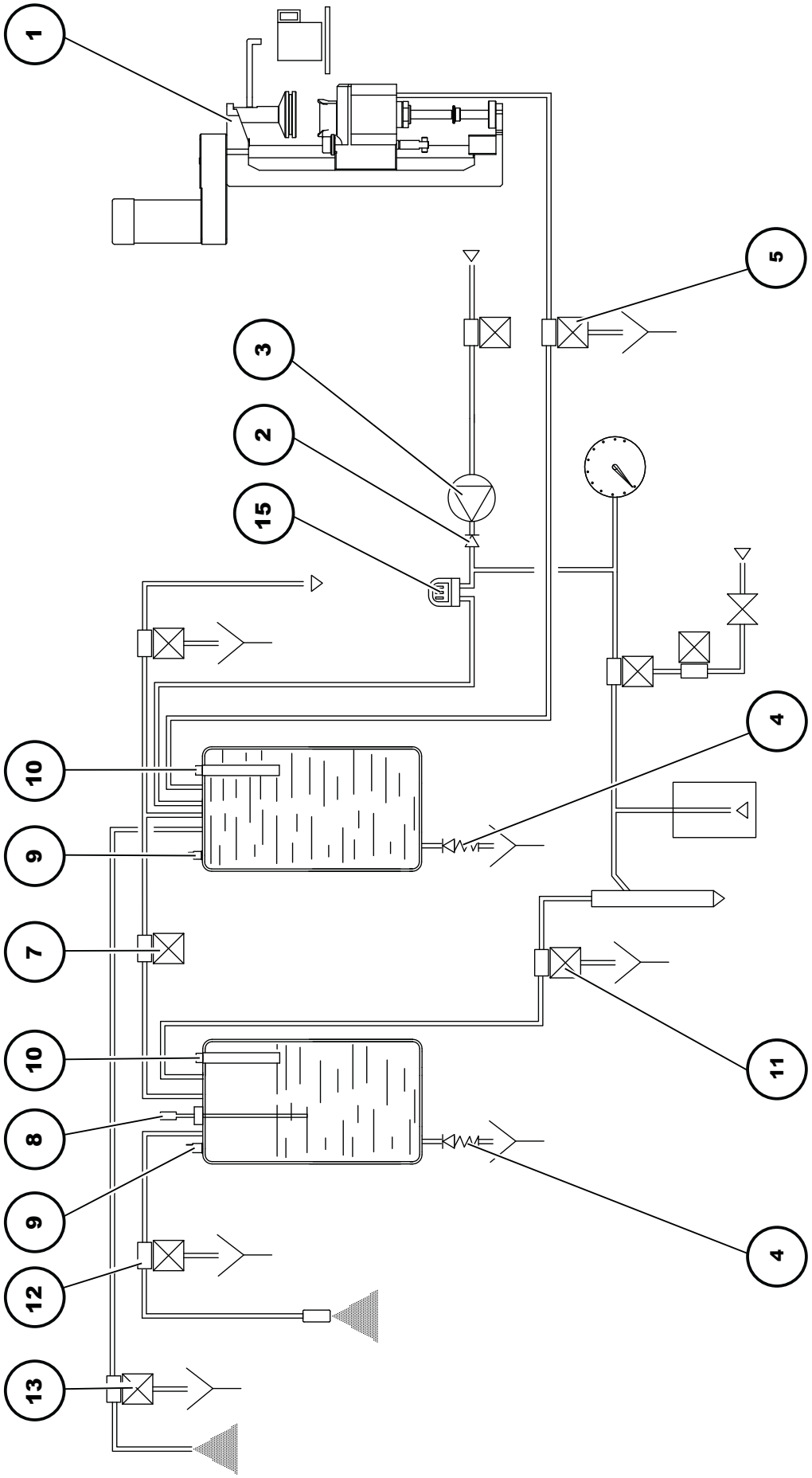
	CORTO	2 CORTO	EXPRESO	2 EXPRÉS	CAFÉ	2 CAFÉS	AMERICANO	2 AMERICANO	CAPUCHINO	2 CAPUCHINO	MANCHADO	2 MANCHADO	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE	2 LECHE
MILK TIME									12	22	10	18	15	22	15	20
NO AIR TIME									0	0	10	18	15	22	15	20
WASHING									1	1	1	1	1	1	1	1
MILK TIME 2											10	18				
NO AIR TIME 2											0	0				
GRINDER TIME	2,5	3,5	3	4	3,5	4,5	2,5	4,5	2,5	3,5	2,5	3,5	3	3,5		
GRINDER	DX	DX	DX	DX	SX	SX	DX	DX	DX	DX	DX	DX	SX	SX		
VOLUME CC	42	55	45	65	120	160	50	70	50	70	40	55	60	90		
PRE-INFUSIÓN	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	0	0		
PRESSING	Y	N	Y	N	N	N	Y	N	Y	N	N	N	Y	N		
WATER	0	0	0	0	0	0	95	135	0	0	0	0	0	0		

11. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
CAJÓN FONDOS LLENO 	Cajón fondos lleno. El número de fondos café presentes en el cajón ha alcanzado el valor preestablecido en fase de programación.	Bloqueo de las erogaciones botones a base café.	Extraer el cajón fondos y vaciarlo en el interior de un contenedor de la basura. Volver a introducir el mismo cuando el displau muestre el siguiente mensaje: 	
CAJÓN FONDOS FUERA DEL SITIO 	Cajón fondos fuera del sitio.	Bloqueo de las erogaciones botones a base café.	Introducir el cajón fondos en el hueco adecuado.Si esta alarma se manifiesta durante la realización de una bebida a base de café: • 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. Si esta alarma se manifiesta durante una fase de reprogr. Gestión grupo: • la gestión se suspende. • Con el restablecimiento del cajón el ciclo de reprog. grupo se repite. ripetuto.	

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
POSICIÓN PUERTECILLA MÁQUINA 	Puertecilla abierta.	Alineación de las funciones máquina.	Cerrar la puertecilla máquina.	
NECESITA EFECTUAR EL CICLO DE LAVADO 	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 continua erogando la bebida.	Efectuar un ciclo de lavado (ver relativo párrafo “LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR”).	
ALARMA GRUPO MOTOR PISTÓN SUPERIOR 	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.	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.	Abrir y cerrar la puertecilla máquina.	Si la alarma aparece una segunda vez, contactar al Técnico Cualificado.
ALARMA LLENADO CALDERA 	La fase de llenado caldera ha superado el tiempo máximo de 3 minutos; la sonda nivel está descubierta.	La máquina se de.		Si la alarma vuelve a sonar por segunda vez, contactar al Técnico Cualificado.

INDICACIÓN DISPLAY	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
ALARMA TURBINA Cuando se activa alguna alarma la unidad de control alterna en la pantalla electrónica el mensaje relativo al a bebida que se está realizando con el mensaje de error asociado a esta función. Por ejemplo: 	El contador volumétrico no envia impulsos a la centralita durante un tiempo de 5 segundos.	La erogación continua hasta que pasan 60 segundos o hasta que se presa cualquier botón a base café.	Abrir y cerrar la puertecilla máquina. La unidad de control repite el procedimiento de volver a encender la máquina.	En caso de que las condiciones de alarma persistan, la máquina puede ser utilizada como si se actuara con una máquina manual. • 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. Llamar al Servicio Técnico.
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 erogacionesi.


1
5
3
2
15
4
10
9
7
10
11
8
9
4
12
13

INSTALLATION HYDRAULIQUE / HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA

LEGENDE

1 Unité de production
2 Clapet de retenue
3 Pompe
4 Soupape de sécurité
5 Electrovanne distributeur
6 Electrovanne de niveau
7 Sonde de niveau
8 Thermostat de sécurité
9 Sonde température
10 Electrovanne Milkfoamer
11 Electrovanne vapeur
12 Electrovanne eau chaude
13 Electrovanne eau chaude
14 Réservoir eau
15 Débitmètre

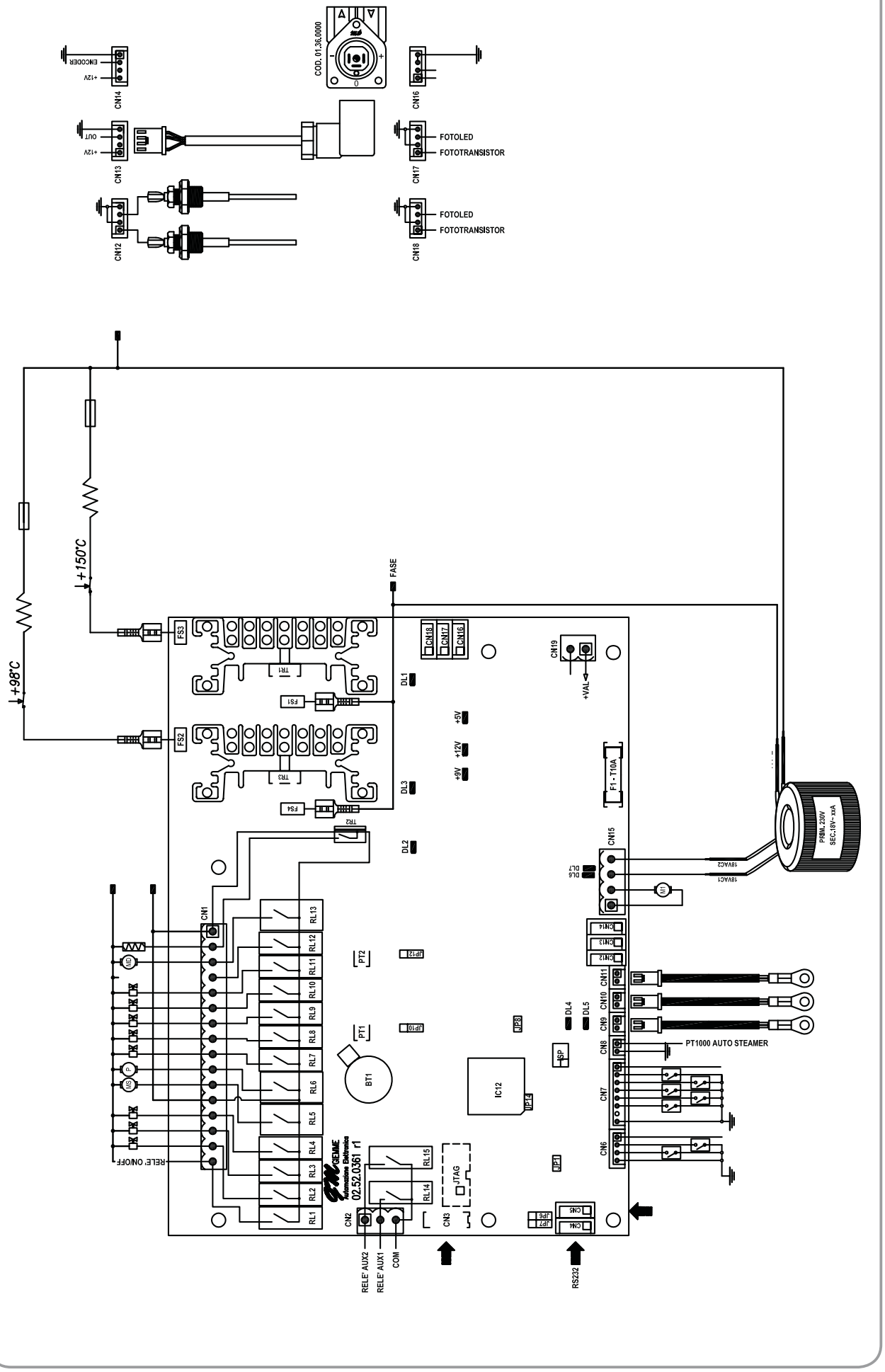
LEGENDE

1 Produktions-Einheit
2 Rückschlagventil
3 Pumpe
4 Sicherheitsventil
5 Magnetventil Ausguss
6 Magnetventil Füllstand
7 Füllstandsonde
8 Sicherheitsthermostat
9 Temperatursonde
10 Magnetventil Milkfoamer
11 Magnetventil Dampf
12 Magnetventil Heißwasser
13 Magnetventil Heißwasser
14 Wassertank
15 Durchflussmesser

LEYENDA

1 Unidad de producción
2 Válvula de retención
3 Bomba
4 Válvula seguridad
5 Electroválvula erogador
6 Electroválvula nivel
7 Sonda nivel
8 Termostato seguridad
9 Sonda temperatura
10 Electroválvula Milkfoamer
11 Electroválvula vapor
12 Electroválvula agua caliente
13 Electroválvula agua caliente
14 Tanque agua
15 Fluxímetro

INSTALLATION ELECTRIQUE / ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA



INSTALLATION ELECTRIQUE / ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

LEGENDE LED

DL1 Commande réchauffement chaudière vapeur
DL2 Commande réchauffement groupe
DL3 Commande réchauffement chaudière café
DL4 Impulsions compteur volumétrique
DL5 Impulsions encodeur volumétrique
DL6 Moteur groupe montée
DL7 Moteur groupe descente
+9V Régulateur 9V
+12V Régulateur 12V
+5V Régulateur 5V

LEGENDE JUMPER

JP1 N.U.
JP2 N.U.
JP3 N.U.
JP4 N.U.
JP5 N.U.
JP6 Série RS232 ou Executive
JP7 Série RS232 ou Executive
JP8 Validation watch dog
JP9 Capteur électrique présence trémie de droite
JP10 Inversion logique capteur optique de droite
JP11 Capteur électrique présence trémie de gauche
JP12 Inversion logique capteur optique de gauche
JP13 Alimentation série +5V / +12V

LEGENDE JUMPER

PT1 Réglage sensibilité capteur optique présence café dans la trémie de droite
PT2 Réglage sensibilité capteur optique présence café dans la trémie de gauche
BT1 Batterie back up montre

LEGENDE LEDS

DL1 Erhitzung Dampfkessel
DL2 Erhitzung Gruppe
DL3 Erhitzung Kessel Kaffee
DL4 Impulse Durchflussmesser
DL5 Impulse Durchfluss-Encoder
DL6 Motor Gruppe auf
DL7 Motor Gruppe ab
+9V Regler 9V
+12V Regler 12V
+5V Regler 5V

LEGENDE JUMPER

JP1 N.B.
JP2 N.B.
JP3 N.B.
JP4 N.B.
JP5 N.B.
JP6 Serielle Schnittstelle RS232 oder Executive
JP7 Serielle Schnittstelle RS232 oder Executive
JP8 Freigabe Watchdog
JP9 Elektrischer Sensor Erfassung Trichter rechts
JP10 Logische Umkehrung optischer Sensor rechts
JP11 Elektrischer Sensor Erfassung Trichter links
JP12 Logische Umkehrung optischer Sensor links
JP13 Stromversorgung serielle Leitung +5V / +12V

LEGENDE JUMPER

PT1 Regelung Empfindlichkeit optischer Sensor Erfassung Kaffee im rechten Trichter
PT2 Regelung Empfindlichkeit optischer Sensor Erfassung Kaffee im linken Trichter
BT1 Backup- Batterie Uhr

LEYENDA LED

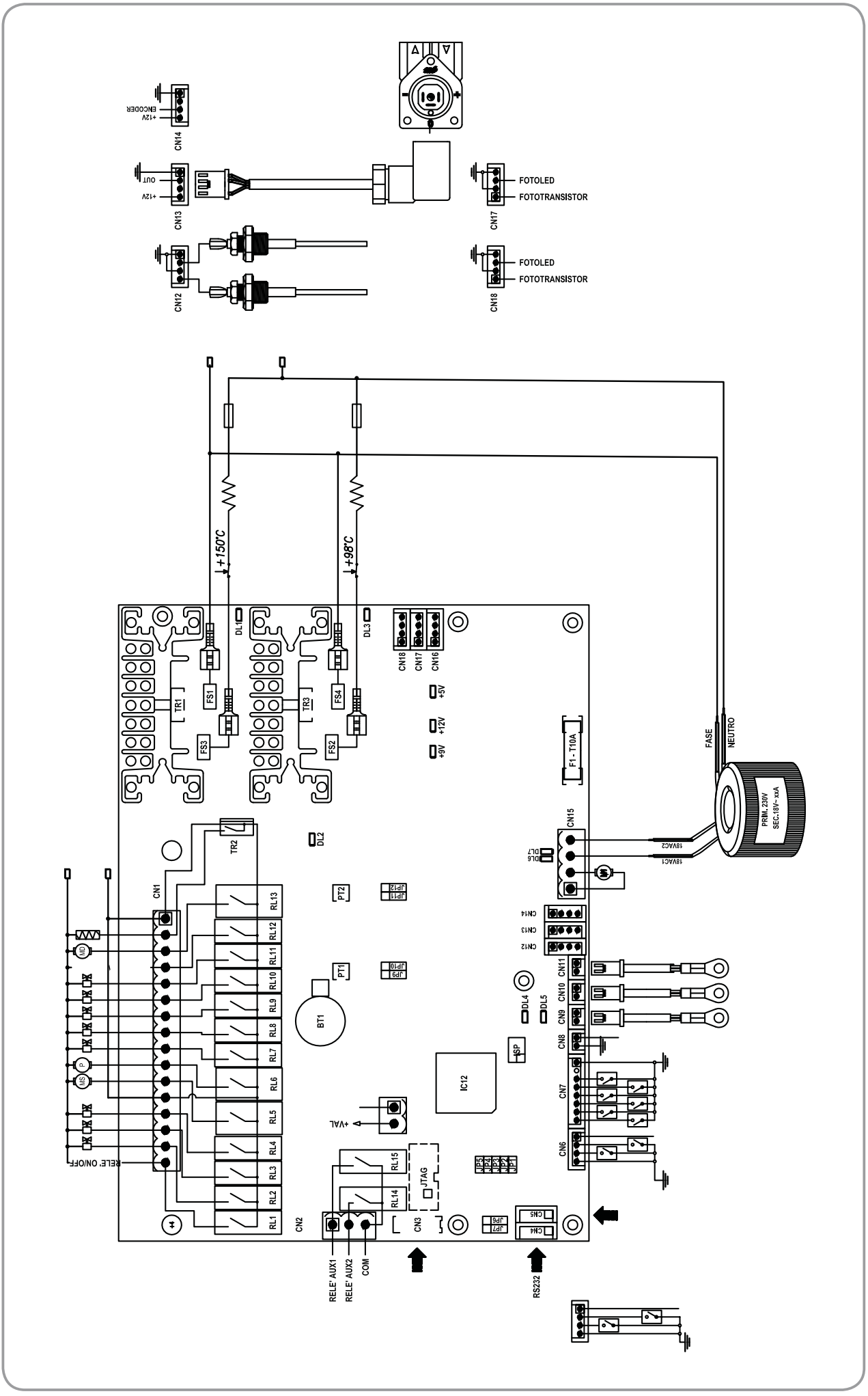
DL1 Mando calentamiento caldera vapor
DL2 Mando calentamiento grupo
DL3 Mando calentamiento caldera café
DL4 Impulsos contador volumétrico
DL5 impulsos encoder volumétrico
DL6 Motor grupo subida
DL7 Motor grupo descenso
+9V Regulador 9V
+12V Regulador 12V
+5V Regulador 5V

LEYENDA JUMPER

JP1 N.U.
JP2 N.U.
JP3 N.U.
JP4 N.U.
JP5 N.U.
JP6 Serial RS232 o Executive
JP7 Serial RS232 o Executive
JP8 Habilitación watch dog
JP9 Sensor eléctrico presencia tolva derecha
JP10 Inversión lógica sensor óptico derecha
JP11 Sensor eléctrico presencia tolva izquierda
JP12 Inversión lógica sensor óptico izquierda
JP13 Alimentación serial +5V / +12V

LEYENDA JUMPER

PT1 Regulación sensibilidad sensor óptico presencia café en la tolva derecha
PT2 Regulación sensibilidad sensor óptico presencia café en la tolva izquierda
BT1 Batería back up reloj


ENCODER
+12V
CN14
OUT
+12V
CN13
CN12
FOTOLED
FOTOTRANSISTOR
CN17
FOTOLED
FOTOTRANSISTOR
CN18
+150°C
+98°C
DL1
DL3
CN18
CN17
CN16
+5V
+12V
+9V
TR1
TR3
FS1
FS4
FS3
FS2
F1 - T10A
FASE
NEUTRO
PRIM. 230V
SEC.18V~ 3xA
18VAC2
18VAC1
CN15
DL6
DL7
TR2
DL2
CN1
PT2
JP11
JP12
PT1
JP9
JP10
BT1
CN14
CN13
CN12
CN11
CN10
CN9
CN8
CN7
CN6
DL4
DL5
JSP
IC12
+VAL
RL13
RL12
RL11
RL10
RL9
RL8
RL7
RL6
RL5
RL4
RL3
RL2
RL1
RL15
RL14
JTAG
CN2
CN3
JP6
JP7
CN5
CN4
RELE' AUX1
RELE' AUX2
COM
RS232
RELE' ON/OFF
AUX
P.
MIS.

INSTALLATION ELECTRIQUE / ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

LEGENDE LED

DL1 Commande réchauffement chaudière vapeur
DL2 Commande réchauffement groupe
DL3 Commande réchauffement chaudière café
DL4 Impulsions compteur volumétrique
DL5 Impulsions encodeur volumétrique
DL6 Moteur groupe montée
DL7 Moteur groupe descente
+9V Régulateur 9V
+12V Régulateur 12V
+5V Régulateur 5V

LEGENDE JUMPER

JP1 N.U.
JP2 N.U.
JP3 N.U.
JP4 N.U.
JP5 N.U.
JP6 Série RS232 ou Executive
JP7 Série RS232 ou Executive
JP8 Validation watch dog
JP9 Capteur électrique présence trémie de droite
JP10 Inversion logique capteur optique de droite
JP11 Capteur électrique présence trémie de gauche
JP12 Inversion logique capteur optique de gauche
JP13 Alimentation série +5V / +12V

LEGENDE JUMPER

PT1 Réglage sensibilité capteur optique présence café dans la trémie de droite
PT2 Réglage sensibilité capteur optique présence café dans la trémie de gauche
BT1 Batterie back up montre

LEGENDE LEDS

DL1 Erhitzung Dampfkessel
DL2 Erhitzung Gruppe
DL3 Erhitzung Kessel Kaffee
DL4 Impulse Durchflussmesser
DL5 Impulse Durchfluss-Encoder
DL6 Motor Gruppe auf
DL7 Motor Gruppe ab
+9V Regler 9V
+12V Regler 12V
+5V Regler 5V

LEGENDE JUMPER

JP1 N.B.
JP2 N.B.
JP3 N.B.
JP4 N.B.
JP5 N.B.
JP6 Serielle Schnittstelle RS232 oder Executive
JP7 Serielle Schnittstelle RS232 oder Executive
JP8 Freigabe Watchdog
JP9 Elektrischer Sensor Erfassung Trichter rechts
JP10 Logische Umkehrung optischer Sensor rechts
JP11 Elektrischer Sensor Erfassung Trichter links
JP12 Logische Umkehrung optischer Sensor links
JP13 Stromversorgung serielle Leitung +5V / +12V

LEGENDE JUMPER

PT1 Regelung Empfindlichkeit optischer Sensor Erfassung Kaffee im rechten Trichter
PT2 Regelung Empfindlichkeit optischer Sensor Erfassung Kaffee im linken Trichter
BT1 Backup- Batterie Uhr

LEYENDA LED

DL1 Mando calentamiento caldera vapor
DL2 Mando calentamiento grupo
DL3 Mando calentamiento caldera café
DL4 Impulsos contador volumétrico
DL5 impulsos encoder volumétrico
DL6 Motor grupo subida
DL7 Motor grupo descenso
+9V Regulador 9V
+12V Regulador 12V
+5V Regulador 5V

LEYENDA JUMPER

JP1 N.U.
JP2 N.U.
JP3 N.U.
JP4 N.U.
JP5 N.U.
JP6 Serial RS232 o Executive
JP7 Serial RS232 o Executive
JP8 Habilitación watch dog
JP9 Sensor eléctrico presencia tolva derecha
JP10 Inversión lógica sensor óptico derecha
JP11 Sensor eléctrico presencia tolva izquierda
JP12 Inversión lógica sensor óptico izquierda
JP13 Alimentación serial +5V / +12V

LEYENDA JUMPER

PT1 Regulación sensibilidad sensor óptico presencia café en la tolva derecha
PT2 Regulación sensibilidad sensor óptico presencia café en la tolva izquierda
BT1 Batería back up reloj

NOTE:

Codice 31000345
Eprom 3.05
Edizione 04 del 06/2010

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

Graphics by: TYPE ENGINEERING S.r.l

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

TALENTO