nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

prontobar



LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK

MANUEL D'INSTRUCTIONS

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE

nuova simonelli
espresso coffee machines

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

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

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLO: PRONTOBAR

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: PRONTOBAR

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

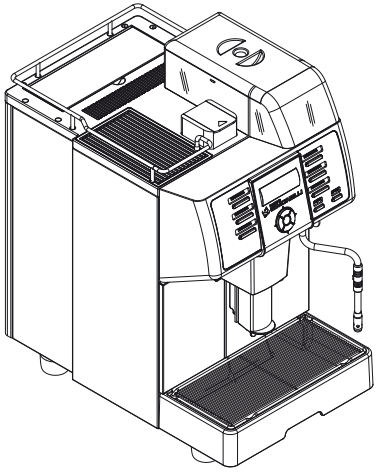
2006 / 95 / CE Low Voltage
2004 / 108 / CE (EMC)

data: **Marzo 2010**
March 2010

nuova simonelli S.p.a
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)

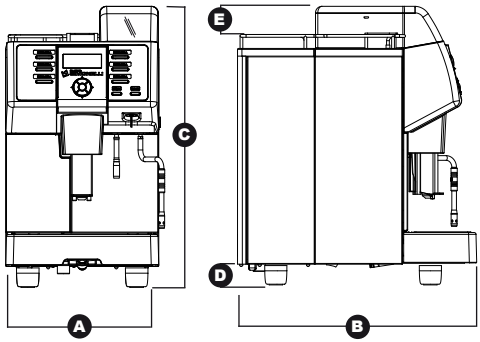
Complimenti,
con l'acquisto del modello **PRONTOBAR** lei ha fatto un'ottima scelta.
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo. Siamo certi che il nostro modello **PRONTOBAR** 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 **PRONTOBAR** 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	37 Kg	81.4 lb
PESO LORDO	43 Kg	94.6 lb
POT. TERMICA	2400 W	2400 W
DIMENSIONI	**A** 400 mm	**A** 15.75 inc
	B 607 mm	**B** 23.9 inc
	C 843,5 mm	**C** 33.21 inc
	D 41,5 mm	**D** 1.6 inc
	E 154 mm	**E** 6.06 inc



INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE 1

1. DESCRIZIONE 3
1.1 DESCRIZIONE TASTIERA 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 VERSIONE CON TANICA 10
4.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO 11
4.3 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE' 11
4.4 ACCENSIONE 12
4.5 SPEGNIMENTO 12

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 13
5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA 13
5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE 13
5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura) 13

6. UTILIZZO 14
6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO 14
6.2 EROGAZIONE LATTE 14
6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO 14

7. PROGRAMMAZIONE 15
7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE 15
7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ UTENTE 15
7.3 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ TECNICO 15

8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA 22
8.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE 22
8.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO 22
8.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA 22
8.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFE' 23

9. PULIZIA E MANUTENZIONE 23
9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 23
9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE 23
9.3 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO 25
9.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE' 25
9.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE 25
9.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE 26
9.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE 26
9.8 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO 26
9.9 PULIZIA CAPPUCCINATORE 27

10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD 28

11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA 29

CONFIGURAZIONE 95

IMPIANTO IDRAULICO A.D. 96

IMPIANTO IDRAULICO TANICA ... 98

IMPIANTO ELETTRICO 100

1. DESCRIZIONE

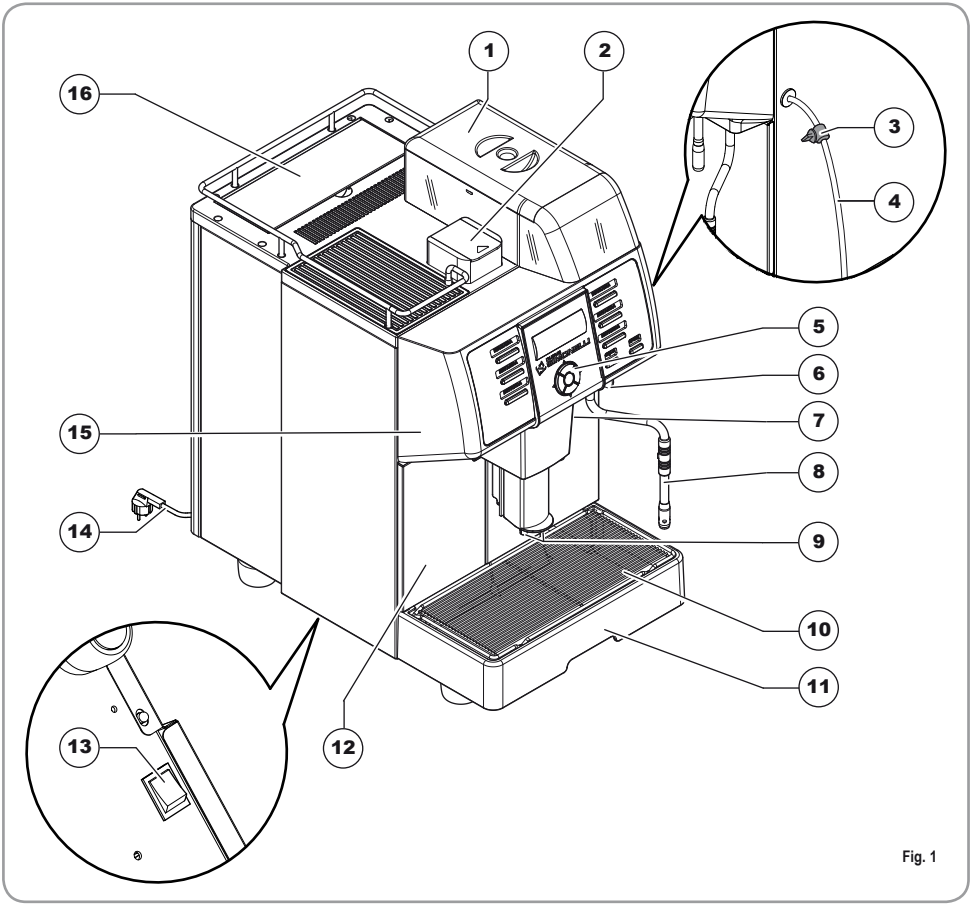


Fig. 1

LEGENDA

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

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA

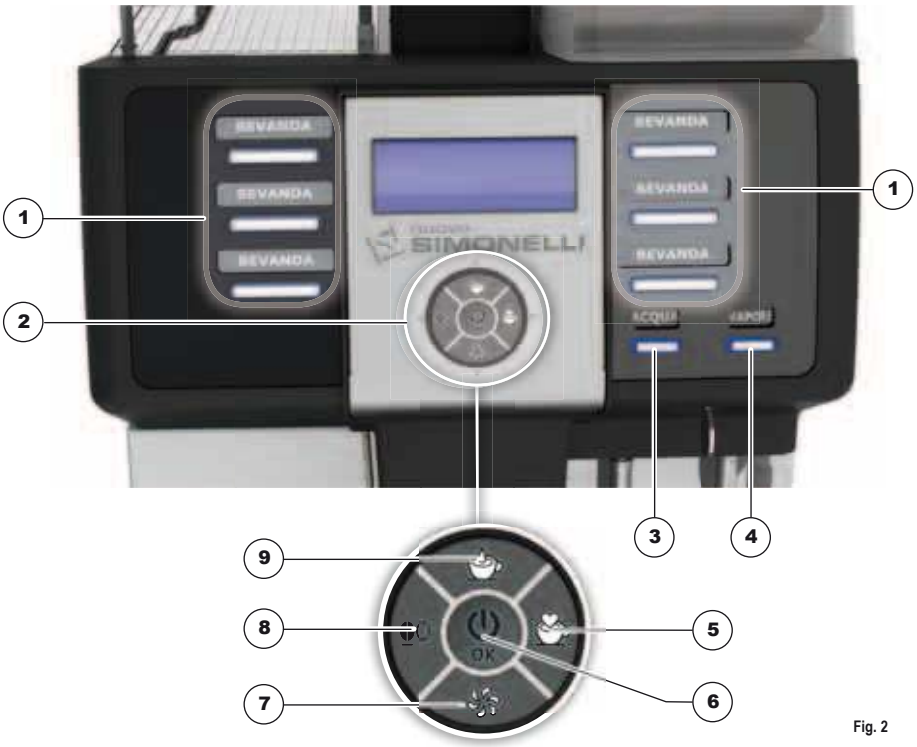


Fig. 2

LEGENDA

1 Tasti dosi prodotto
2 Tasti programmazione
3 Tasto acqua calda
4 Tasto vapore
5 Tasto decaffeinato
6 Tasto ON/OFF
7 Tasto lavaggio
8 Tasto left grinder
9 Pulsante latte

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

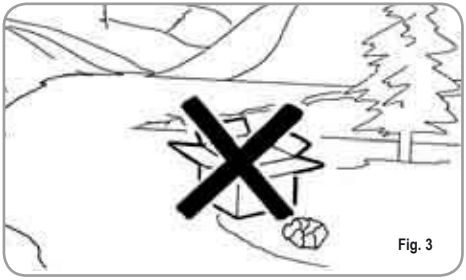


Fig. 3

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

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul retro della macchina in basso a sinistra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'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;

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

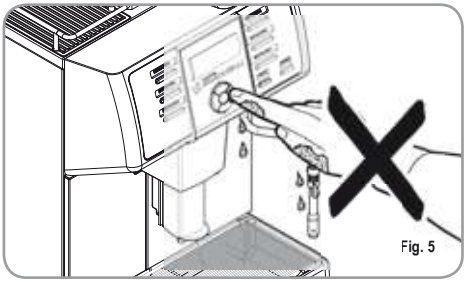


Fig. 5

- 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;

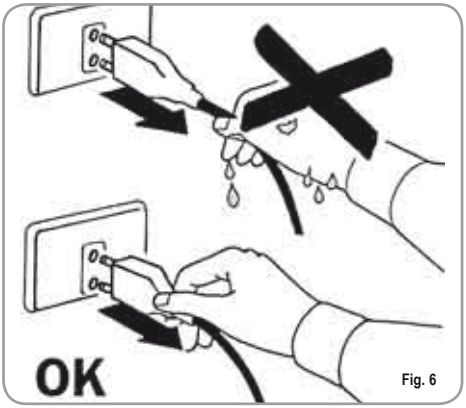


Fig. 6

- 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.

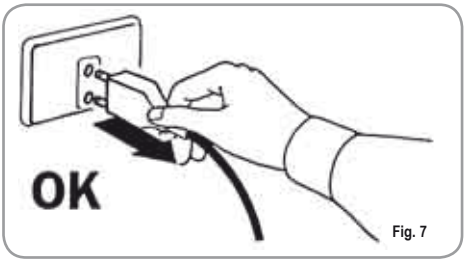


Fig. 7

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.

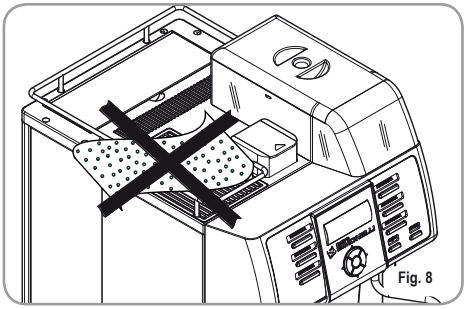
In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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.

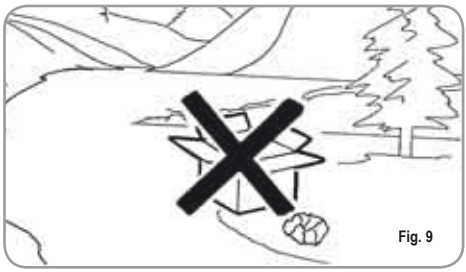

Fig. 8

☞ 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.

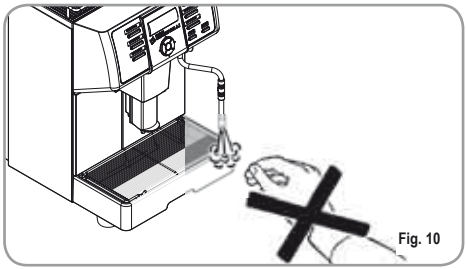

Fig. 9

☞ 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.

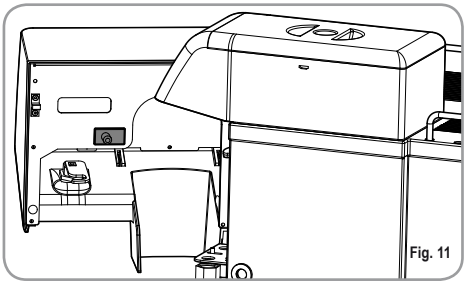


Fig. 11

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.

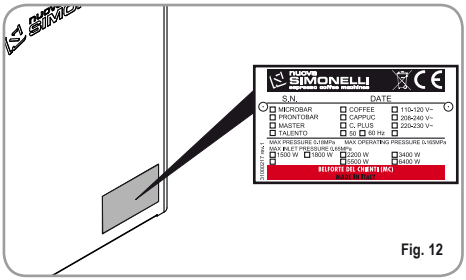


Fig. 12

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

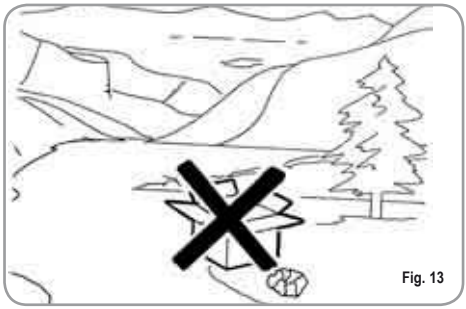
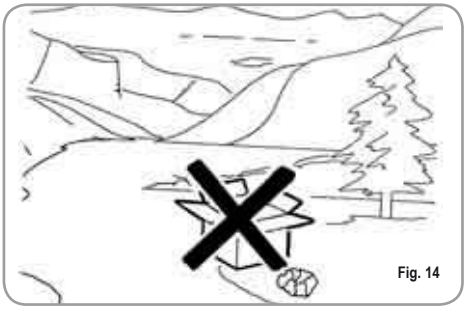


Fig. 13

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.

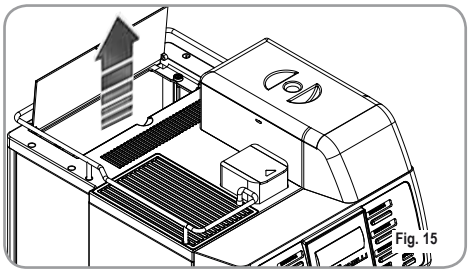
4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE CON TANICA

ATTENZIONE

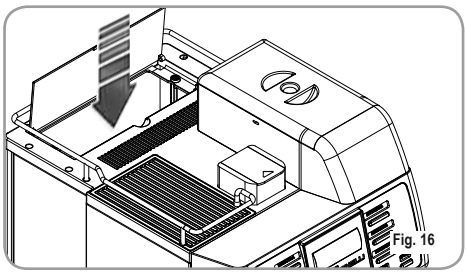
Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

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

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


Fig. 15

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


Fig. 16

8 Chiudere lo sportellino.

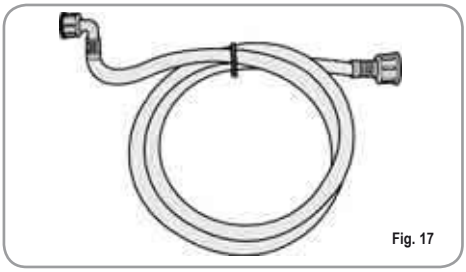
ATTENZIONE

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (gradi francesi).
Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

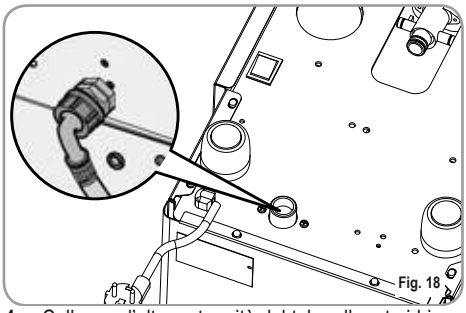
4.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

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

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


Fig. 17

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


Fig. 18

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 (0.00000361 lb/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.

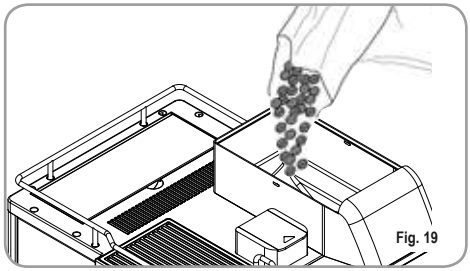
4.3 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFE'

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 precedentementetrattato 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. 19

3 Chiudere il tappo.

4.4 ACCENSIONE

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

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

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

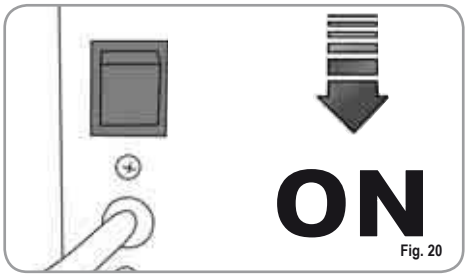


Fig. 20

Successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:



Per accendere definitivamente la macchina premere il tasto " ⏻ OK ".
La macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia ed inizia il riscaldamento. Raggiunta la temperatura impostata il display visualizzerà la scritta:



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 EROGARE BEVANDE CAFFÈ, PREMERE IL TASTO EROGAZIONE ACQUA CALDA, SE NECESSARIO PIÙ VOLTE, FINO A CHE NON SI OTTIENE UN FLUSSO REGOLARE DELLA LANCIA.

4.5 SPEGNIMENTO

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

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto " ⏻ OK ":
- Il display LCD visualizzerà la scritta:



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

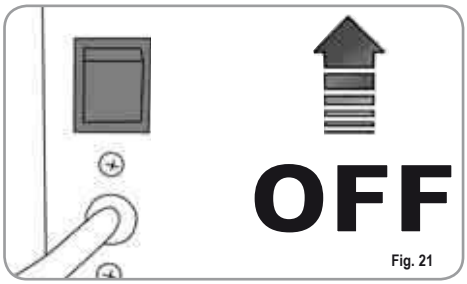


Fig. 21

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 una chiave a brucola 3 mm (0,12 in).
- Richiudere il portello, chiudendolo a chiave.

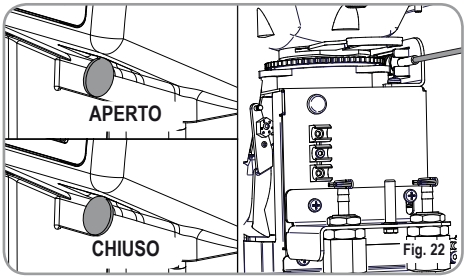


Fig. 22

5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

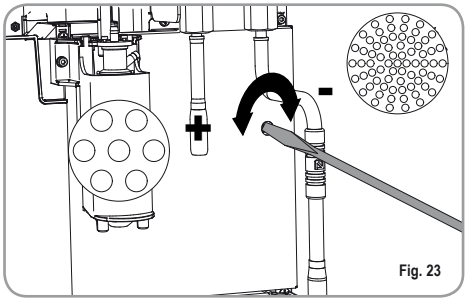


Fig. 23

5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)

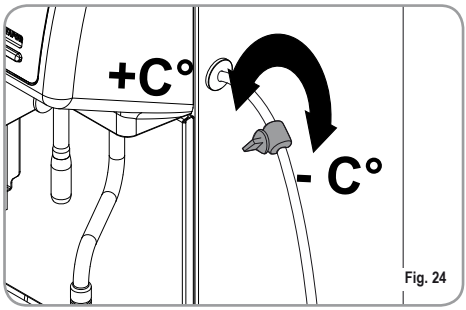


Fig. 24

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.
- Inserire il caffè macinato nello scivolo e richiudere lo sportello.
- Premere il tasto selezione decaffeinato e selezionare entro 30 secondi la bevanda che si vuole erogare utilizzando il caffè in polvere inserito nello scivolo.

6.2 EROGAZIONE LATTE

- Premere il tasto erogazione latte per erogare latte caldo schiumato.

Il tasto non è programmabile a tempo e la quantità di latte erogata dipende dal tempo di schiacciamento del pulsante.

6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO

- Premere il tasto **MACININO SINISTRO** .
- Nel display viene visualizzata la freccia indicante il macinino sinistro .
- Selezionare il tasto della bevanda che si vuole erogare.

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Da macchina accesa tenere premuto il tasto **ENTER** (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. **EXIT**

7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ UTENTE

1. SELECT LANGUAGE (SELEZIONE LINGUA)

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

Tramite i tasti selezionare la lingua desiderata.
Le lingue selezionabili sono: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

Premere RESET per uscire dal sottomenù.
Premere RESET per uscire dalla programmazione.

7.3 PROGRAMMAZIONE MODALITÁ TECNICO

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



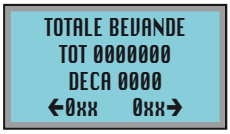
Inserire la password corretta per accedere alla prima voce del menù di programmazione accessibile nella MODALITA' TECNICO.
La PASSWORD standard impostata è 5 volte il tasto **"2".**

2. CONTATORI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Il display mostra:



Premendo i tasti è possibile leggere i contatori dei tasti 1-6, tea, vapore, lavaggi, litri tot e il totale macchina.



La seconda riga del display indica il totale dei cicli della macchina (macinino dx + sx + deca).
La terza riga è il contatore dei totale cicli per il deca.
La quarta riga è il contatore dei totale cicli diviso per macinino dx e sx.

Premere 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 6 è indicata in Fig. 25. Di seguito è possibile programmare la dose acqua calda e vapore.



Fig. 25

Premere nuovamente il tasto **ENTER** per entrare nella programmazione delle funzioni per il singolo tasto. Con i tasti è possibile selezionare la bevanda desiderata:
COFFEE: ciclo caffè
2 COFFEE: ciclo caffè
TASTO OFF: tasto disabilitato
MILK COFFEE: ciclo latte + ciclo caffè
CAFFELATTE: ciclo latte + caffè insieme
COFFEE MILK: ciclo caffè + latte
MACCHIATO: ciclo latte + pausa (3 secondi) + caffè
MILK, ciclo latte
Premere ENTER per confermare la bevanda desiderata.

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda **COFFEE** e **2 COFFEE**

- **PROG. MACININO →** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino dx)
- **PROG. MACININO ←** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino sx)
- **SCELTA MACININO** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUSIONE** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la preinfusione)
- **ALLUNGO cc** (Optional, permette di impostare il volume di acqua calda in aggiunta al caffè)

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)
- **PROG. MACININO →** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino dx)

- **PROG. MACININO ←** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino sx)
- **SCELTA MACININO** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUSIONE** (permette di attivare/disattivare la preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)

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

- **PROG. MACININO →** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino dx)
- **PROG. MACININO ←** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino sx)
- **SCELTA MACININO** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUSIONE** (permette di attivare/disattivare la 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 **COFFEE MILK**:

- **PROG. MACININO →** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino dx)
- **PROG. MACININO ←** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino sx)
- **SCELTA MACININO** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUSIONE** (permette di attivare/disattivare la 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)
- **PROG. MACININO →** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino dx)
- **PROG. MACININO ←** (permette di impostare il tempo di macinatura del macinino sx)
- **SCELTA MACININO** (permette di impostare il macinino di default)
- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUSIONE** (permette di attivare/disattivare la 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)

PROG. MACININO → Tempo di Macinatura macinino dx:
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.

PROG. MACININO ← Tempo di Macinatura macinino Sx :
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.

SCELTA MACININO 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.

PREINFUSIONE (Tempo Preinfusione):
E' possibile attivare/disattivare la preinfusione (SI o NO).

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.

ACQUA CALDA Tempo Acqua calda

Premendo il tasto dal menù DOSI, dopo il tasto 6 si arriva al menù ACQUA CALDA.
Premere **ENTER** per entrare nel sottomenù, i tasti consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi il volume di acqua.
Il valore 000 corrisponde a tasto disabilitato.
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.

VAPORE Tempo Vapore

Premendo il tasto si arriva al menù VAPORE, premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, i tasti consentono di aumentare/diminuire il tempo del vapore, se è attivata la funzione AUTOSTEAM, i tasti consentono di aumentare/diminuire la temperatura.
Il valore 000 corrisponde a tasto disabilitato.
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.
Premere **RESET** per uscire da sottomenù.

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 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.
Premere **RESET** per uscire da sottomenù.

4.2 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. 150°C).
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.
Premere **RESET** per uscire da sottomenù.

4.3 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 dell'acqua nella caldaia del caffè (min 80°C max. 100°C).
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.
Premere **RESET** per uscire da sottomenù.

4.4 REGOLAZ. MACININO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.
Viene programmata la possibilità di incrementare i tempi di macinatura di 0,1 sec. ogni 250 - 1000 erogazioni.
Ponendo il parametro a 0, la funzione è disabilitata.
I tasti consentono di aumentare/diminuire il numero di erogazioni dopo le quali, si ha l'incremento del tempo di macinatura.
I valori selezionabili sono 0, 250, 500, 750, 1000.
Premere il tasto **RESET** per uscire dal sottomenù e ritornare al menù principale con conferma del valore impostato.

4.5 NUMERO FONDI (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 aumentare/diminuire il numero di cicli (min. 0 contatore disabilitato, 1,2,3…100 - 150 - 200 - 400).
Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.
Premere **RESET** per uscire da sottomenù.
Per azzerare il conteggio cicli per lo svuotamento del cassetto fondi estrarre per almeno 15 secondi il cassetto fondi.

4.6 BLOCCO LAVAGGIO

E' possibile programmare il numero di bevande prima che la macchina vada in blocco con il messaggio LAVAGGIO nel display. Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti ↑↓ consentono di aumentare/diminuire il numero di cicli (0-10-20-30....160-NO); con 0 la macchina va subito in blocco quando appare l'allarme LAVAGGIO, con 10-20-30....160 la macchina va in blocco dopo 10-20-30....160 erogazioni, con NO la macchina non va in blocco. Premere **ENTER** per confermare l'impostazione.

4.7 RISCIACQUO GRUPPO

E' possibile programmare ON/OFF. Se impostato ON la macchina esegue un ciclo di risciacquo del gruppo dopo 20 minuti dall'ultimo ciclo eseguito se la macchina rimane ferma.

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

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. Premere **RESET** per uscire da sottomenù

4.9 ALLARME 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.
Premere **RESET** per uscire da sottomenù

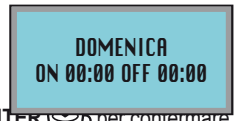
4.10 PROGRAM. ON OFF (Programmazione accensione/spegnimento auomatico)

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 OK.

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, scorrere tutto il menù con per uscire dal sottomenù.

4.11 RISPARMIO ENERGIA

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

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



Tasti consentono di incrementare / decrementare di 30 minuti

in 30 minuti il tempo oltre il quale la funzione **RISPARMIO ENERGIA** viene attivata.

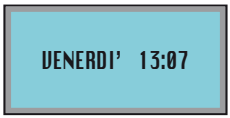
Lasciando il contatore a zero la funzione viene disattivata.

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

4.12 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 i minuti desiderati.



Premere **ENTER** per confermare la selezione e impostare ora, poi il giorno.

Premere **ENTER** per confermare e uscire dal sottomenù.

4.13 REGOLAZ. GRUPPO 1

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

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

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

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

Premere **RESET** per uscire dal sottomenù.

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

4.14 REGOLAZ. GRUPPO 2

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

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

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

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

Premere **RESET** per uscire dal sottomenù.

4.15 FILTRO ACQUA L

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

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

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

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

Premere **RESET** per uscire dal sottomenù.

4.16 DECALCIFICAZIONE

(Solo Prontobar versione Tanica)

4.17 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 vecchia password:

VECCHIA PASSWORD XXXX

Digitare la nuova password come combinazione di 4 tasti:

NUOVA PASSWORD XXXX

Confermare la stessa password impostata precedentemente:

CONFERMA PASSWORD XXXX

5. USCITA

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

8.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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

ACQUA

- sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset H20 Filter
Counter... Wait

8.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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

- sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Clean
Counter... Wait

8.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

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

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuti contemporaneamente i tasti **ENTER** e **RESET**;
- il display visualizzerà:



8.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFE'

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

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuti contemporaneamente i tasti e ;
- il display visualizzerà:



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

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

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

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).

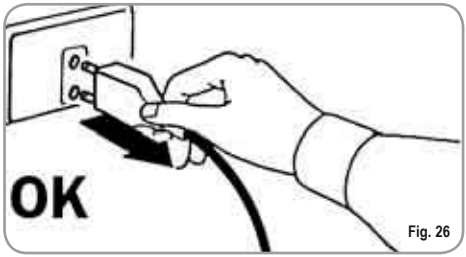


Fig. 26

ATTENZIONE

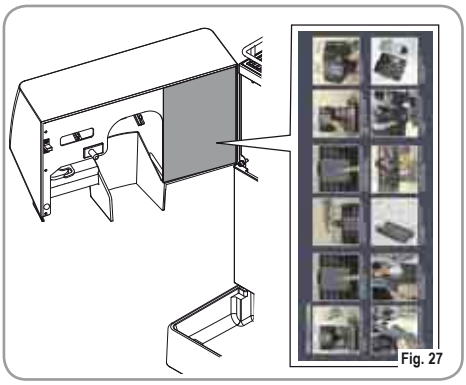
Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere il pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

Pulizia carena: per pulire i pannelli utilizzare un panno morbido inumidito.

9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

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


Fig. 27

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.

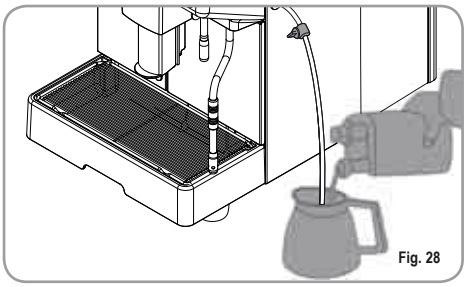
Si raccomanda di effettuare il LAVAGGIO almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.

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:

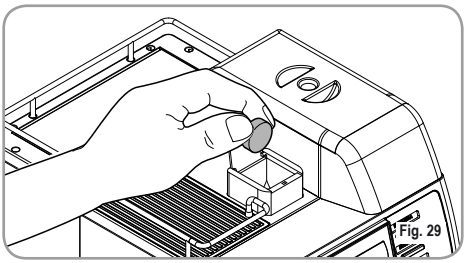
1. Posizionare un recipiente con acqua a fianco della macchina.
2. Inserire al suo interno il tubo di aspirazione.
3. Aggiungere il prodotto specifico per la pulizia (20 ml [0.005 Gal] di **Puly Milk**).


Fig. 28

4. Premere il seguente tasto mantenendolo premuto per circa 5 secondi fino alla visualizzazione del seguente messaggio:

DETERGENTE
Premere LAVAGGIO

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


Fig. 29

7. Premere nuovamente il tasto .

Il display visualizzerà:

ATTENDERE
LAVAGGIO

ATTENZIONE

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

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

Risciacquo
Premere LAVAGGIO

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

ATTENDERE
Risciacquo

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

- Al termine del ciclo di lavaggio la macchina ritorna allo stato:

SELEZIONA PRODOTTO

9.3 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

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

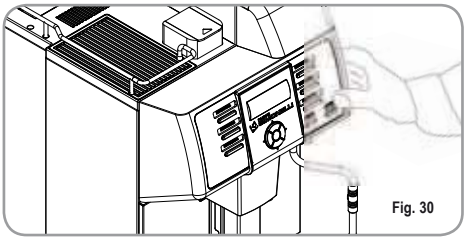
ESEGUIRE LAVAGGIO

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

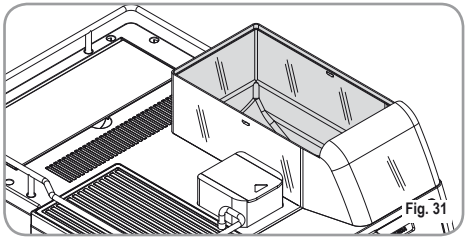
9.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFE'

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. 30

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


Fig. 31

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

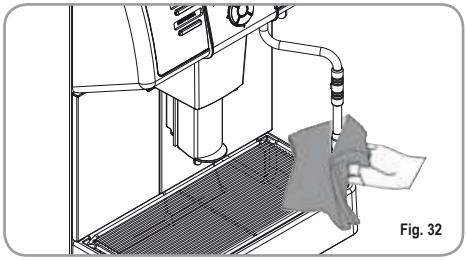
9.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

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

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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

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


Fig. 32

9.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

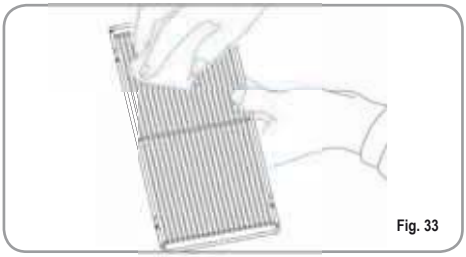


Fig. 33

9.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire il contenitore raccogligocce con acqua calda e sapone.

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

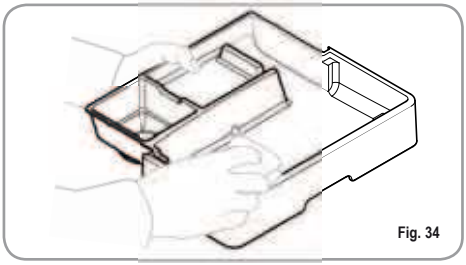


Fig. 34

ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

9.8 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.

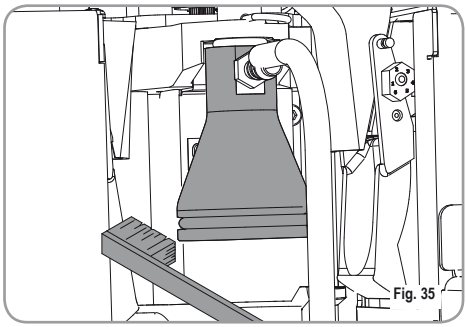


Fig. 35

9.9 PULIZIA CAPPUCCINATORE

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

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

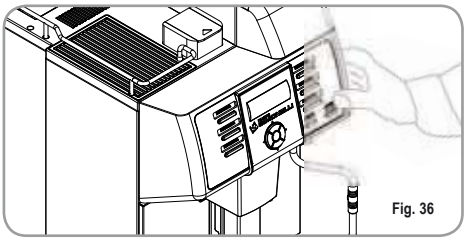


Fig. 36

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

- Estrarre il becco erogatore tirandolo verso l'alto.
- Estrarre il cappuccinatore dal gruppo 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 a tre ore, 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:

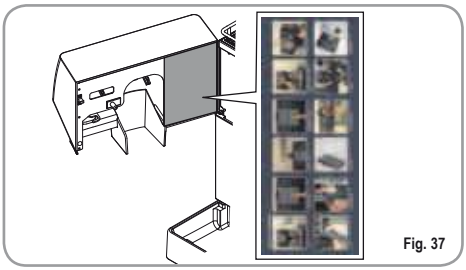


Fig. 37

10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

	ESPRESSO	2 ESPRESSO	COFFEE	CAPPUCCINO	MACCHIATO	CAFFELLATTE
MILK TIME				12	20	15
NO AIR TIME				0	10	15
WASHING				0,5	0,5	0,5
GRINDER TIME →	7	9	7	7	7	7
GRINDER TIME ←	7	9	7	7	7	7
SCELTA MACININO	→	→	←	→	←	←
VOLUME CC	50	100	140	50	50	60
PREINFUSIONE	N	N	N	N	N	N
PRESSING	Y	N	N	Y	N	Y

11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

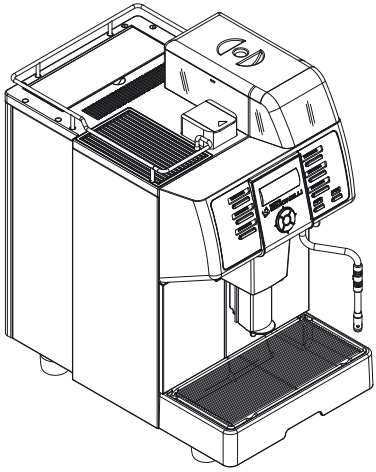
INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO 	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un 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 espulsione. 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").	
NECESSITA' DI PULIRE IL CIRCUITO LATTE 	E' stato superato il numero di ore impostato dall'ultima erogazione di una bevanda a base latte dopo di che è necessario il lavaggio del circuito latte.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio del solo cappuccinatore. Come nel caso del lavaggio completo è necessario tenere premuto il tasto per 5 sec senza però dover introdurre le pastiglie detergenti per la pulizia del gruppo. (vedi i soli punti 1, 2 , 3 , 4 del paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE").	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
LAVAGGIO FINE SERVIZIO 	E' stato impostato il lavaggio di fine servizio del gruppo erogatore in fase di programmazione.	E' necessario eseguire il lavaggio di fine servizio prima di spegnere la macchina.	Premere il tasto ENTER come indicato nel display. La macchina eseguirà automaticamente il lavaggio di fine servizio erogando circa 50cc di acqua e si spegnerà.	
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI DECALCIFICAZIONE 	E' stato superato il numero di litri dopo il quale è necessario effettuare il ciclo di decalcificazione	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare bevande	Effettuare ciclo di decalcificazione (VEDI relativo paragrafo "DECALCIFICAZIONE")	

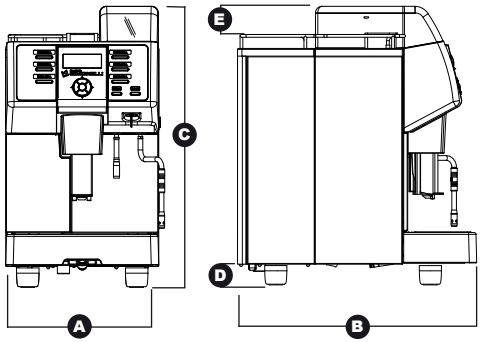
Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the **PRONTOBAR** model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.
We are certain that our **PRONTOBAR** model will increase your confidence in **Nuova Simonelli** and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the **PRONTOBAR** 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	37 Kg	81.4 lb
GROS WEIGHT	43 Kg	94.6 lb
POWER	2400 W	2400 W
DIMENSIONS	**A** 400 mm	**A** 15.75 inc
	B 607 mm	**B** 23.9 inc
	C 843,5 mm	**C** 33.21 inc
	D 41,5 mm	**D** 1.6 inc
	E 154 mm	**E** 6.06 inc



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS 33

1. DESCRIPTION 35
1.1 KEYBOARD DESCRIPTION 36

2. SAFETY INSTRUCTIONS 37

3. TRANSPORT AND HANDLING 41
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 41
3.2 TRANSPORT 41
3.3 HANDLING 41

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 42
4.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK) 42
4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION) 43
4.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER 43
4.4 SWITCHING ON 44
4.5 SWITCHING OFF 44

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 45
5.1 GRINDING ADJUSTMENT 45
5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT 45
5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation) 45

6. USE 46
6.1 POURING DECAFFEINATED COFFEE 46
6.2 MILK DELIVERY 46
6.3 USING THE LEFT GRINDER 46

7. PROGRAMMING 47
7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE 47
7.2 PROGRAMMING IN USER MODE 47
7.3 PROGRAMMING IN SERVICE ENGINEER MODE 47

8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS 54
8.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER 54
8.2 RESETTING WASHING CYCLES 54
8.3 RESETTING MACHINE PARAMETERS 54
8.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP 54

9. CLEANING AND MAINTENANCE 55
9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 55
9.2 CLEANING OF THE DELIVERY GROUP AND CAPPUCCINO MAKER 55
9.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE 56
9.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING 56
9.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE 57
9.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID 57
9.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY 57
9.8 CLEANING THE GASKET 58
9.9 CLEANING THE MILK FOAMER 58

10. STANDARD SETTING TABLE 59

11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES 60

CONFIGURATION 95

A.D. HYDRAULIC SYSTEM 96

HYDRAULIC SYSTEM (VERSION WITH TANK) 98

ELECTRICAL SYSTEM 100

1. DESCRIPTION

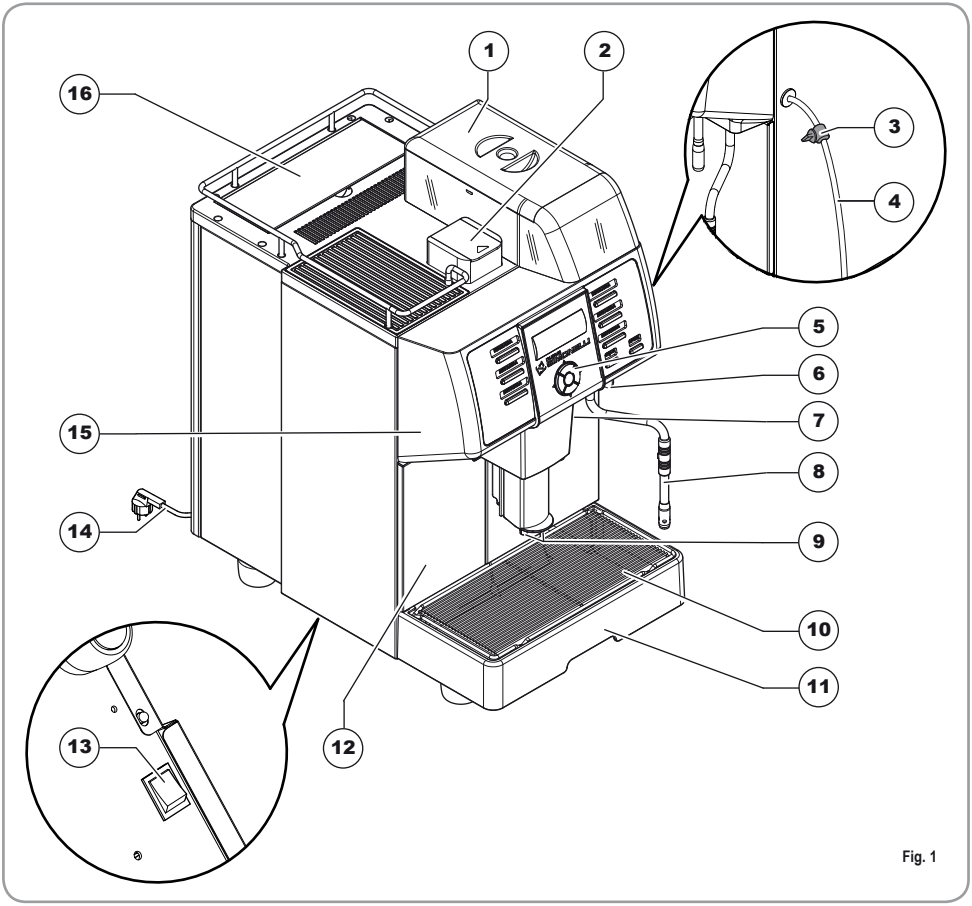


Fig. 1

KEY

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

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION



Fig. 2

KEY

1 Product's dose key
2 Programming keys
3 Hot water key
4 Steam key
5 Decaffeinated coffee key
6 ON/OFF OK key
7 Washing key
8 Left grinder key
9 Milk button

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

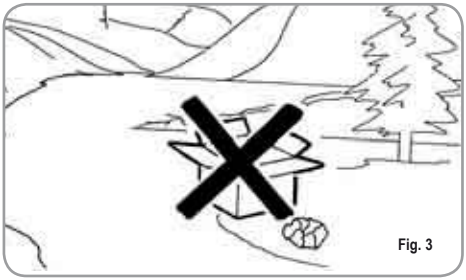


Fig. 3

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

Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. The nameplate is located on the back of the machine, on the left-hand side at the bottom. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



Fig. 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.

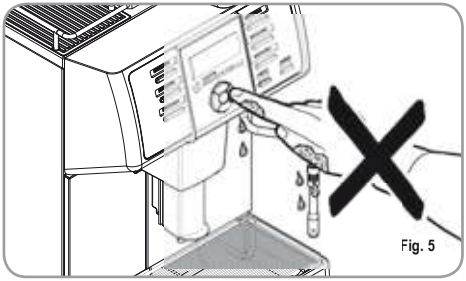
The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated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

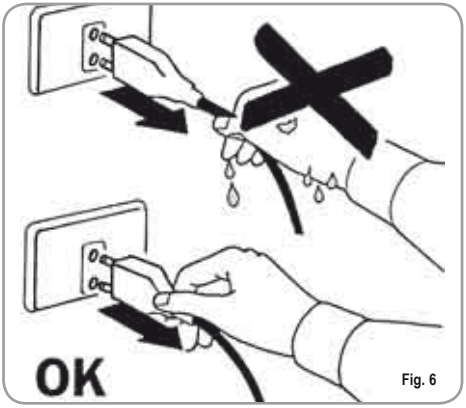


Fig. 6

- 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.

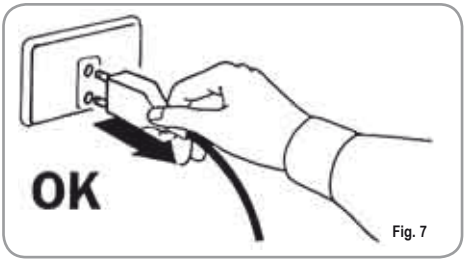


Fig. 7

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.

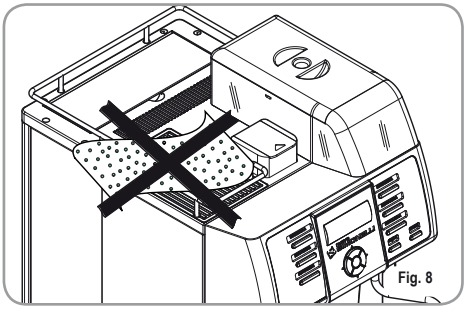
If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.

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.

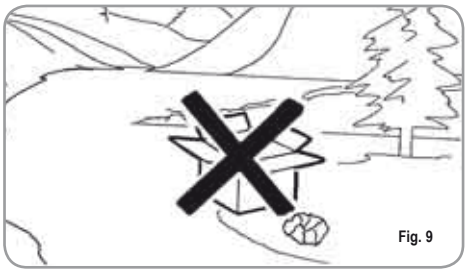

Fig. 8

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.

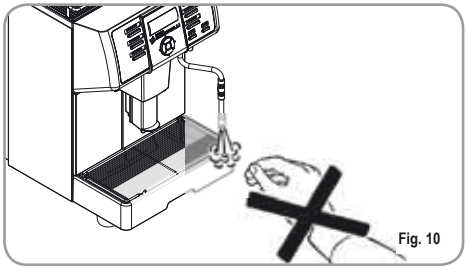

Fig. 9

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.

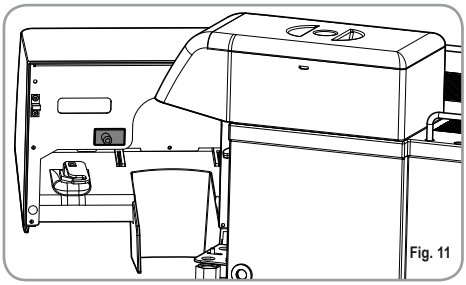


Fig. 11

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**.

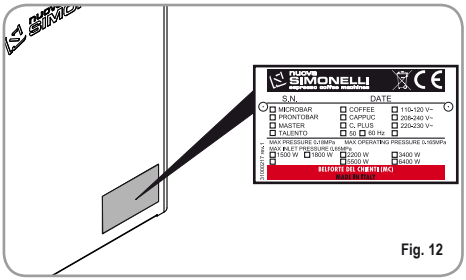


Fig. 12

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

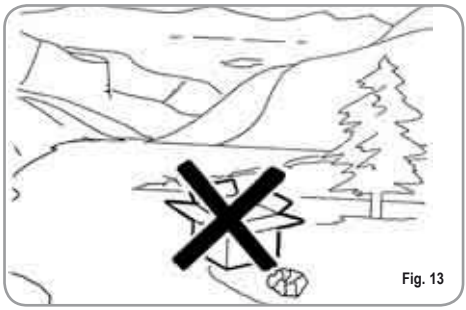


Fig. 13

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment.

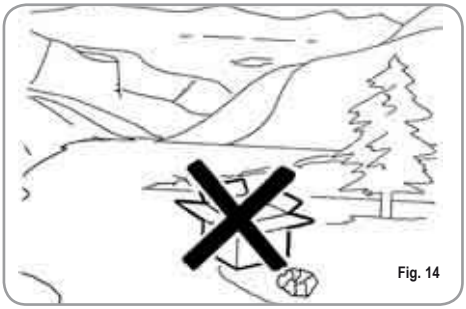


Fig. 14

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.

4.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)

WARNING

Switch off the machine before filling or removing the water tank.
Once the machine has been withdrawn from the packaging, carry out the following instructions:

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

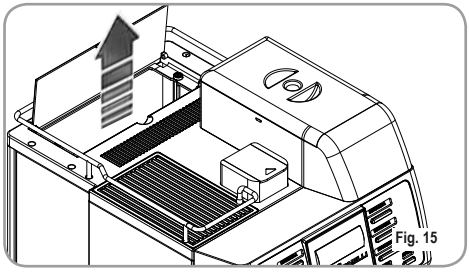


Fig. 15

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

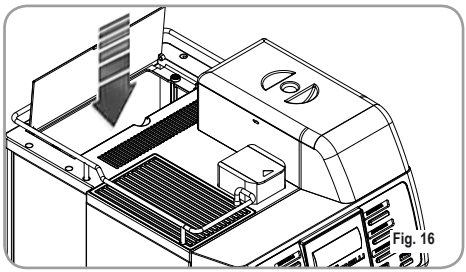


Fig. 16

8 Close the hatch.

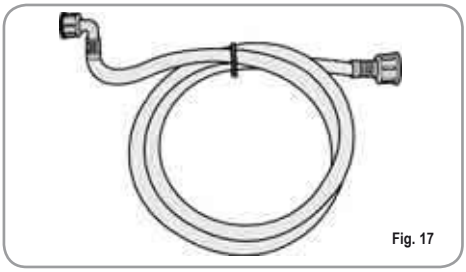
WARNING

The water hardness must be less then 4° - 6° fr (french degree).
Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

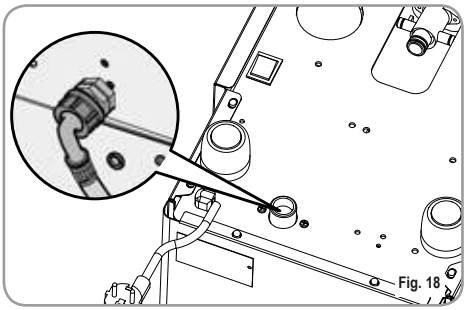
4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

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

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


Fig. 17

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


Fig. 18

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 may not exceed 100 mg per litre (0.00000361 lb/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.

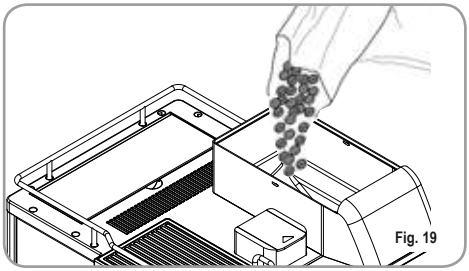
4.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER

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

WARNING

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

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


Fig. 19

3 Close the cap.

4.4 SWITCHING ON

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

After the preliminary operations:

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

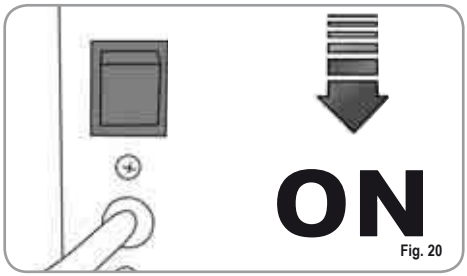
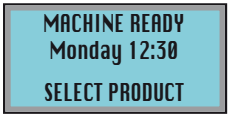


Fig. 20

The LCD will then light up and read as follows:



To switch the machine on definitively, press the " ok " key.
The machine automatically loads the heater with water and begins heating operations. When the desired temperature is reached the display will show the following message:



NOTE: The 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 THE MACHINE FOR THE FIRST TIME OR AFTER WATER HEATER UNIT MAINTENANCE, PRESS THE BUTTON TO DISPENSE HOT WATER BEFORE DISPENSING ANY COFFEE. REPEAT THIS OPERATION AS REQUIRED AND UNTIL THERE IS AN EVEN FLOW OF WATER FROM THE NOZZLE.

4.5 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Hold the " ok " key down for 5 seconds with the machine switched on:
- The LCD will read as follows:



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

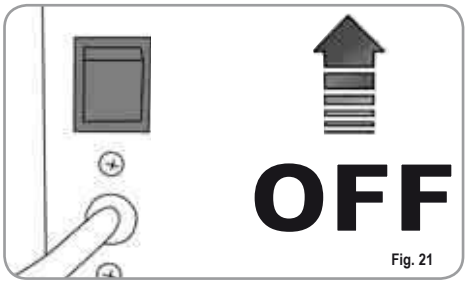


Fig. 21

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

WARNING

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

5.1 GRINDING ADJUSTMENT

WARNING

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

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

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

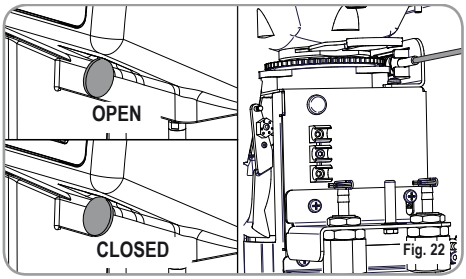


Fig. 22

5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

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

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

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

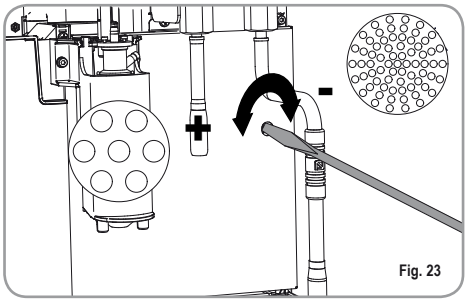


Fig. 23

5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)

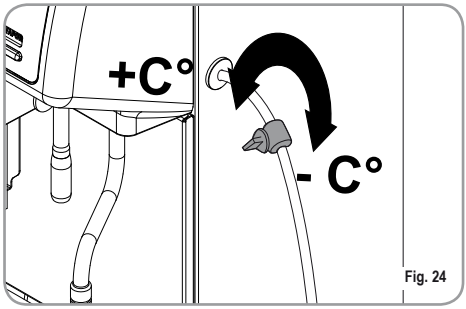


Fig. 24

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

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

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

6. USE

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

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.
- Insert the ground coffee into the chute and close the hatch.
- Press the decaffeinated coffee selection key and select the required beverage to be dispensed using the powder in the chute within 30 seconds.

6.2 MILK DELIVERY

- Press the milk delivery key to pour the foamed milk

This key is not a time programmable one and the amount of milk delivered depends on the time for which the button is pressed.

6.3 USING THE LEFT GRINDER

- Press the **LEFT GRINDER** key.
- An arrow indicating the left grinder is shown on the display.
- Select the key for the beverage to be poured.

7. PROGRAMMING

7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE

With the machine switched on, hold down the **ENTER** key (for about 5 seconds) until the first program function appears.



The keys available during the programming stage are:

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

CURSORS 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. **PROGRAM DOSES**
4. **SETTING**
5. **EXIT**

7.2 PROGRAMMING IN USER MODE

1. LANGUAGE (LANGUAGE SELECTION)

Press the **ENTER** key to access the submenu. This serves to set the language for the machine/operator interface, which is shown on the display.

Press the keys to select the required language.
The possible languages are as follows: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

Press **RESET** to leave the submenu.
Press **RESET** to quit the programming function.

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 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 5 times the **"2"** key.

2. COUNTERS

Pressing the **ENTER** key it is possible to enter the submenu. The display will show:



By pressing the keys it will be possible to read the counters of keys 1-6, tea, steam, washing, total litres and total machine.



The second line on the display indicates the total machine cycles (right + left + decaffeinated grinder). The third line is the counter of the total of decaffeinated cycles. The fourth line is the counter of the total of cycles divided into right grinder and left grinder.

Press **RESET** to quit the submenu.

3. PROGRAM 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 6 are shown in fig. 25. Consecutively, it is possible to programme the hot water and steam doses.



Fig. 25

Press the **ENTER** key again to access the programming functions for each single key. It is possible to select the beverage by pressing the keys:

COFFEE: coffee cycle
2 COFFEE: coffee cycle
DISABLE : key disabled
MILK COFFEE: milk cycle + coffee cycle
LATTE: milk cycle + coffee cycle together
COFFEE MILK: coffee cycle + milk
MACCHIATO: milk cycle + pause (3 seconds) + coffee MILK, milk cycle
Press **ENTER** to confirm the selected beverage.

List of the programmable functions for the **COFFEE** and **2 COFFEE** beverages.

- **GRIND TIME →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRIND TIME ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **SELECT GRINDER** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)
- **ADD WATER CC** (used to set the volume of hot water bypass).

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 of the right-hand grinder)
- **GRIND TIME ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **SELECT GRINDER** (used to set the default grinder)

- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **TAMPING** (used to enable/disable pressing)

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

- **GRIND TIME →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRIND TIME ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **SELECT GRINDER** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **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 **COFFEE MILK** beverage:

- **GRIND TIME →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRIND TIME ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **SELECT GRINDER** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **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 of the right-hand grinder)
- **GRIND TIME ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **SELECT GRINDER** (used to set the default grinder)
- **VOLUME CC** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PRE-BREWING** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **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)
- **WASH** (used to set the washing time at the end of pouring)

GRINDER PROG. → Grinding time of the right-hand grinder:
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 TIME ← Grinding time of the left-hand grinder:
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.

SELECT GRINDER Default Grinder Selection
It is possible to set the default grinder (the left SX ← or the right DX →).
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 (Preinfusion time):
It is possible to enable/disable the preinfusion cycle (YES or NO).
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.

WASH (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.

HOT WATER (Hot Water time):

When pressing the key in the DOSE menu, after key 6, you will access to the HOT WATER menu.
Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu; the keys are used to increase/ decrease the time and therefore the volume of water. Reading 000 corresponds to disabled key.
Press **ENTER** to confirm settings.

STEAM (Steam Time):

Pressing key from the cycle menu will open the **STEAM** cycle; press **ENTER** to open the sub-

menu; the  keys serve to increase/reduce the time of the steam, if the AUTOSTEAM function is activated, the  keys serve to increase/reduce the temperature.
Reading 000 corresponds to disabled key.
Press **ENTER**  to confirm settings.
Press **RESET** to quit the submenu.

4. SETTING

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 COFFEE TEMPERATURE (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. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.2 STEAM TEMPERATURE (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. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.3 GROUP TEMPERATURE (Temperature delivery group)

The temperature of the delivery group can be set.
By pressing the **ENTER** key  the submenu can be accessed; keys  let you increase/diminish the temperature of the water in the coffee boiler (min.80°C max.100°C.) Press **ENTER**  to confirm settings.
Press **RESET**  to exit submenu.

4.4 GRINDER SETTING

By pressing the **ENTER** key  the submenu will be accessed. A 0.1sec. increase in grinding times for every 250 – 1000 deliveries can be set.
By placing the standard at 0, the function will be disabled.
Keys  allow you to increase/diminish the amount of deliveries after which grinding time will be increased. The selectable values are 0,250,500,750,1000.
Press the **RESET** key  to exit submenu and return to the main menu with confirmation of the set value.

4.5 GROUNDS NUMBER (Grounds number)

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 increase/decrease the number of the cycles (min. 0 counter disabled, 1,2,3…100 - 150 - 200 - 400). Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET** to quit the submenu.
To reset the cycle count for emptying the dregs drawer, remove the drawer for at least 15 seconds.

4.7 WASHING BLOCK

it is possible to programme the number of beverages before the machine enters block mode with the message WASHING on the display. Pressing the ENTER key, it is possible to enter the submenu; the ↑↓ keys serve to increase or reduce the number of cycles (0-10-20-40-80-160-NO LIMIT); with 0 the machine enters block mode immediately when the WASHING alarm appears; with 10-20-40-80-160, the machine enters block mode after 10-20-40-80-160 pours; with NO LIMIT S the machine will not enter block mode.
Press ENTER to confirm the setting.

4.7 RINSE GROUP

It can be set to ON/OFF. If set on ON, the machine will carry out a rinsing cycle of the group 20 minutes after the last cycle if the machine is not being used.

By pressing the **ENTER** key the submenu can be accessed; keys allow you to select ON-OFF.

Press **ENTER** to confirm the setting, then press the **RESET** key to exit the submenu.

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. Press **RESET** to quit the submenu.

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. Press **RESET** to quit the submenu.

4.10 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 OK 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, scroll through the menu using the to quit the submenu.

4.11 ENERGY SAVING

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

Press the **ENTER** key to access the submenu.

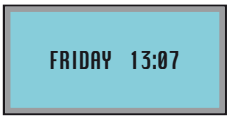


Use the keys to increase / decrease the time after which the **ENERGY-SAVING** function is enabled by 30-minute intervals. This function is deactivated if the timer is left at zero. Press **ENTER** to confirm the setting and then press **RESET** to quit the sub menu.

4.12 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 keys are used to choose the minutes required.



Press **ENTER** to confirm the selection and set an hour and then the day.
Press **ENTER** to confirm and to quit the sub-menu.

4.13 GROUP SETTING 1

Pressing the **ENTER** key, the sub-menu can be entered. The number of **ENCODER** impulses is programmed because the infusion chamber reaches the stand-by position.
The keys increase/decrease the number of **ENCODER** impulses.
Press **ENTER** to confirm settings. Press **RESET** to quit the submenu.
NOTE: It is recommended to vary the setting only in the case in which the original reduced gear is substituted for a different type.

4.14 GROUP SETTING 2

Pressing the **ENTER** key, the sub-menu can be entered.
The number of **ENCODER** impulses is programmed because the infusion chamber reaches the upper position (chamber closed).
The keys increase/decrease the number of **ENCODER** impulses.
Press **ENTER** to confirm settings. Press **RESET** to quit the submenu.

4.15 WATER FILTER

It's possible to enter the submenu by pressing the **ENTER** key.
You program here the number of litres of water delivered and necessary for the "water filter cleaning" message to appear.
The keys which increase/decrease the number of litres of water delivered for the "water filter cleaning" message to appear.
Press **ENTER** to confirm settings. Press **RESET** to quit the submenu.

4.16 DECALCIFICATION

(Prontobar version with Tank only)

4.17 CHANGE 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 old password:
OLD PASSWORD XXXX
Enter the new password using a combination of 4 keys:
NEW PASSWORD XXXX
Confirm the password set previously:
CONFIRM PASSWORD XXXX

5. EXIT

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

8.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

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

Proceed as follows:

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



- until the display reads



8.2 RESETTING WASHING CYCLES

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

Proceed as follows:

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



- until the display reads



8.3 RESETTING MACHINE PARAMETERS

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

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (**OFF**).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down on the keys **ENTER** and **RESET**;
- until the display reads:



8.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP

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

- Release voltage by turning the main switch off (**OFF**).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (ON) and simultaneously pressing down on the keys **ENTER** and ;
- until the display reads:



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

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

9. CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

NEVER use water jets to clean the machine.

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

Original replacement parts can offer this guarantee.

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

9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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

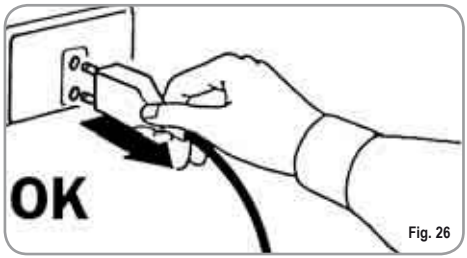


Fig. 26

WARNING

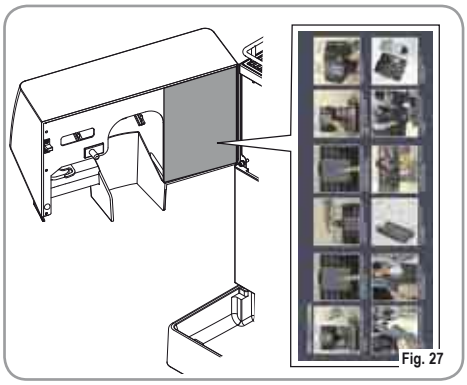
Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

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

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

9.2 CLEANING OF THE DELIVERY GROUP AND CAPPUCCINO MAKER

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


Fig. 27

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.

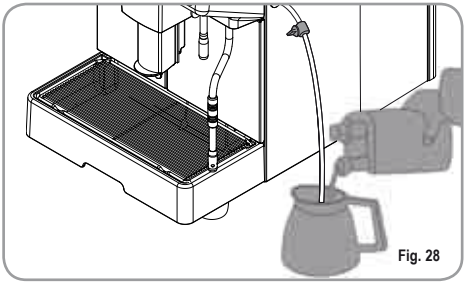
We recommend that you carry out a WASHING CYCLE at least once a day using special cleansers.

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:

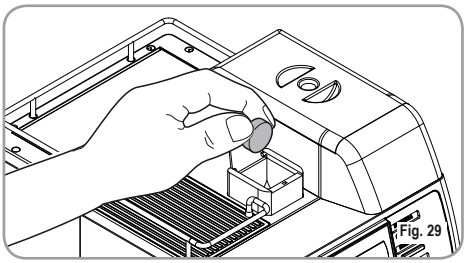
1. Place a container with 1 litre of water alongside the machine.
2. Put the suction tube inside it.
3. Add the specific cleaning product (20 ml [0.005 Gal] of **Puly Milk**).


Fig. 28

4. Press the key and hold it down for about 5 seconds until the following message appears:



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



7. Press the key again.

The display will read:



WARNING

In case the "WASHING" key has not been pressed, after approximately 20 seconds the machine will automatically start a washing cycle.

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

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



Place a container with water in it, press the WASHING key; the machine will carry out a rinsing cycle and the display will read:



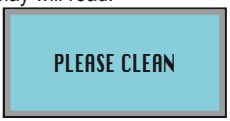
NOTE: During the washing and rinsing cycles keeping a container under the delivery unit is advisable or empty the water collector once the wash and rinse cycles have been completed.

- After the washing cycle is finished, the machine will return to the following state:



9.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE

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

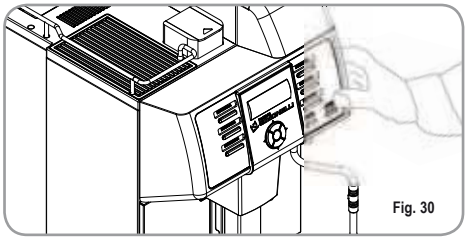


- Press the WASHING key again, in order to repeat the procedures described above in the paragraph "CLEANING OF THE DELIVERY GROUP AND CAPPUCCINO MAKER".

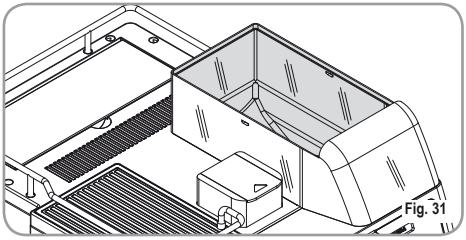
9.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING

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.



- Remove any coffee residues remaining on the sides of the conveyor.


Fig. 31

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

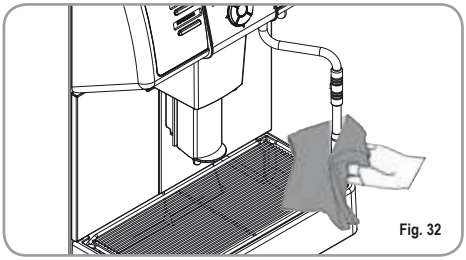
9.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

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

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

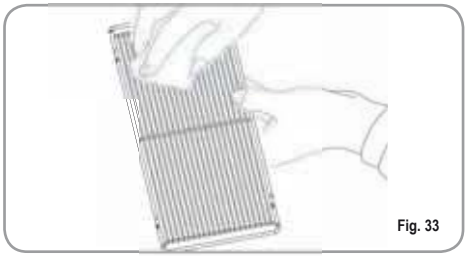
If cleaned when the nozzle is still hot, avoid touching it with bare hands.

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


Fig. 32

9.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

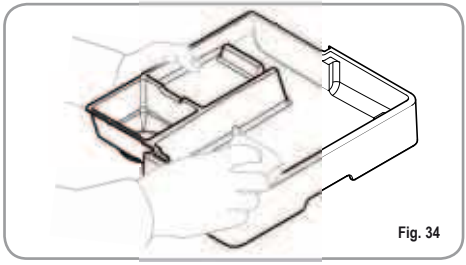
- Wash the grid clean with a brush and hot water and soap.


Fig. 33

9.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

- Clean the drip container with hot, soapy water.

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


Fig. 34

CAUTION

Never use any sort of solvent.

9.8 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.

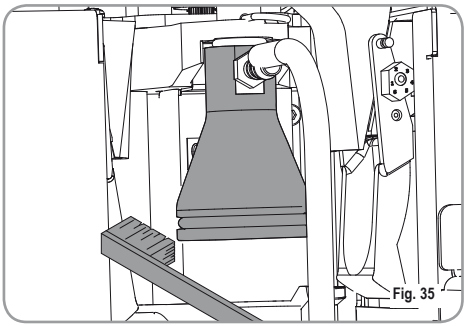


Fig. 35

9.9 CLEANING THE MILK FOAMER

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

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

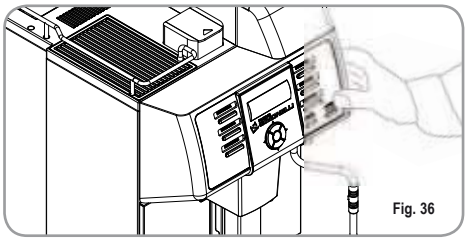


Fig. 36

IMPORTANT: Proceed with caution

- Take out the pouring nozzle by pulling it upwards.
- 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.

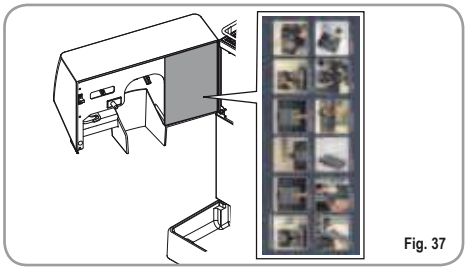


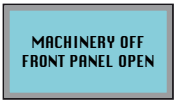
Fig. 37

10. STANDARD SETTING TABLE

	ESPRESSO	2 ESPRESSO	COFFEE	CAPPUCCINO	MACCHIATO	CAFFELLATTE
MILK TIME				12	20	15
NO AIR TIME				0	10	15
WASHING				0,5	0,5	0,5
GRIND TIME →	7	9	7	7	7	7
GRIND TIME ←	7	9	7	7	7	7
GRINDER	→	→	←	→	←	←
VOLUME CC	50	100	140	50	50	60
PRE-BREWING	N	N	N	N	N	N
TAMPING	Y	N	N	Y	N	Y

11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

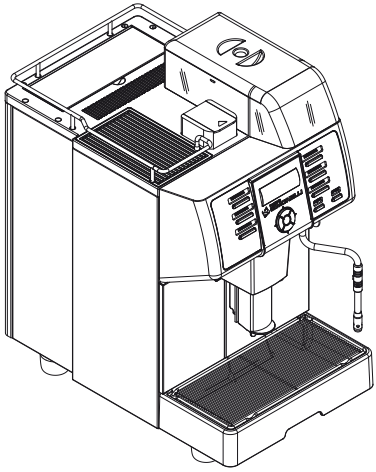
DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
GROUNDS DRAWER FULL 	Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back 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 suspend-ed. The coffee cycle will recom-mence 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.	

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
FRONT PANEL POSITION 	Front panel open.	The machine functions are blocked.	Close the front panel.	
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)	
WASHING THE MILK CIRCUIT IS NEEDED 	The set number of hours programmed from time of last milk based drink before washing, has been exceeded.	The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.	Perform a washing cycle for the milk foamer only. As in the case of a complete washing cycle, you must keep the key pressed down for 5 seconds without, however, inserting cleanser tablets for this group's washing. (See only points 1,2,3,4 of the paragraph 'WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER')	
SHUT DOWN CLEAN 	An end of service wash was set for the delivery unit during the programming stage.	An end of service wash must be performed before the machine is switched off.	Press the ENTER key as shown on the display. The machine will automatically perform an end of service wash, dispensing approx. 50cm^3 (3.0512 cu in) of water and will then switch off.	

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
NEED FOR DE-SCALING CYCLE 	The number of litres after which a de-scaling cycle is required has been exceeded.	This message is displayed but the machine will continue to dispense drinks	Carry out a de-scaling cycle (SEE the relevant section entitled "DE-SCALING CYCLE")	

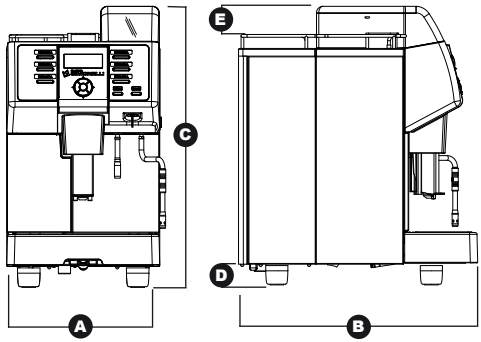
Toutes nos félicitations,
En choisissant le modèle **PRONTOBAR**, vous avez fait un excellent achat.
Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi.
Nous sommes certains que notre modèle **PRONTOBAR** augmentera votre confiance envers **Nuova Simonelli** et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle **PRONTOBAR** 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	37 Kg	81.4 lb
POIDS BRUT	43 Kg	94.6 lb
PUISS. THERMIQUE	2400 W	2400 W
DIMENSIONS	**A** 400 mm	**A** 15.75 inc
	B 607 mm	**B** 23.9 inc
	C 843,5 mm	**C** 33.21 inc
	D 41,5 mm	**D** 1.6 inc
	E 154 mm	**E** 6.06 inc



INDEX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ... 64

1. DESCRIPTION ... 66
1.1 DESCRIPTION CLAVIER ... 67

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE ... 68

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT ... 72
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE ... 72
3.2 TRANSPORT ... 72
3.3 DEPLACEMENT ... 72

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES ... 73
4.1 INSTALLATION MACHINE VERSION AVEC RESERVOIR ... 73
4.2 INSTALLATION MACHINE VERSION A BRANCHEMENT DIRECT ... 74
4.3 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE ... 74
4.4 MISE EN MARCHE ... 75
4.5 ARRET ... 75

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE ... 76
5.1 REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE ... 76
5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO ... 76
5.3 REGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température) ... 76

6. UTILISATION ... 77
6.1 DEBIT DECAFEINE ... 77
6.2 DEBIT LAIT ... 77
6.3 UTILISATION MOULIN DE GAUCHE ... 77

7. PROGRAMMATION ... 78
7.1 ACCES A LA PROGRAMMATION ... 78
7.2 PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR ... 78
7.3 PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN ... 78

8. FONCTIONS SPECIALES MISE AU POINT MACHINE ... 85
8.1 REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES ... 85
EPURATEUR ... 85
8.2 REMISE A ZERO CYCLE LAVAGE ... 85
8.3 REMISE A ZERO ... 85
PARAMETRES MACHINE ... 85
8.4 DEPLACEMENT MANUEL GROUPE DE DISTRIBUTION CAFE ... 86

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ... 86
9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE ... 86
9.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO ... 86
9.3 REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU ... 88
9.4 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE ... 88
9.5 NETTOYAGE BEC A VAPEUR ... 88
9.6 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES ... 89
9.7 NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES ... 89
9.8 NETTOYAGE GARNITURE DU GROUPE ... 89
9.9 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO ... 90

10. TABLEAU DES DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD ... 91

11. MESSAGES FONCTIONS MACHINE ... 92

CONFIGURATION ... 95

INSTALLATION HYDRAULIQUE (BRANCHEMENT DIRECT) ... 96

INSTALLATION HYDRAULIQUE (VERSION AVEC RESERVOIR) ... 98

INSTALLATION ELECTRIQUE ... 100

1. DESCRIPTION

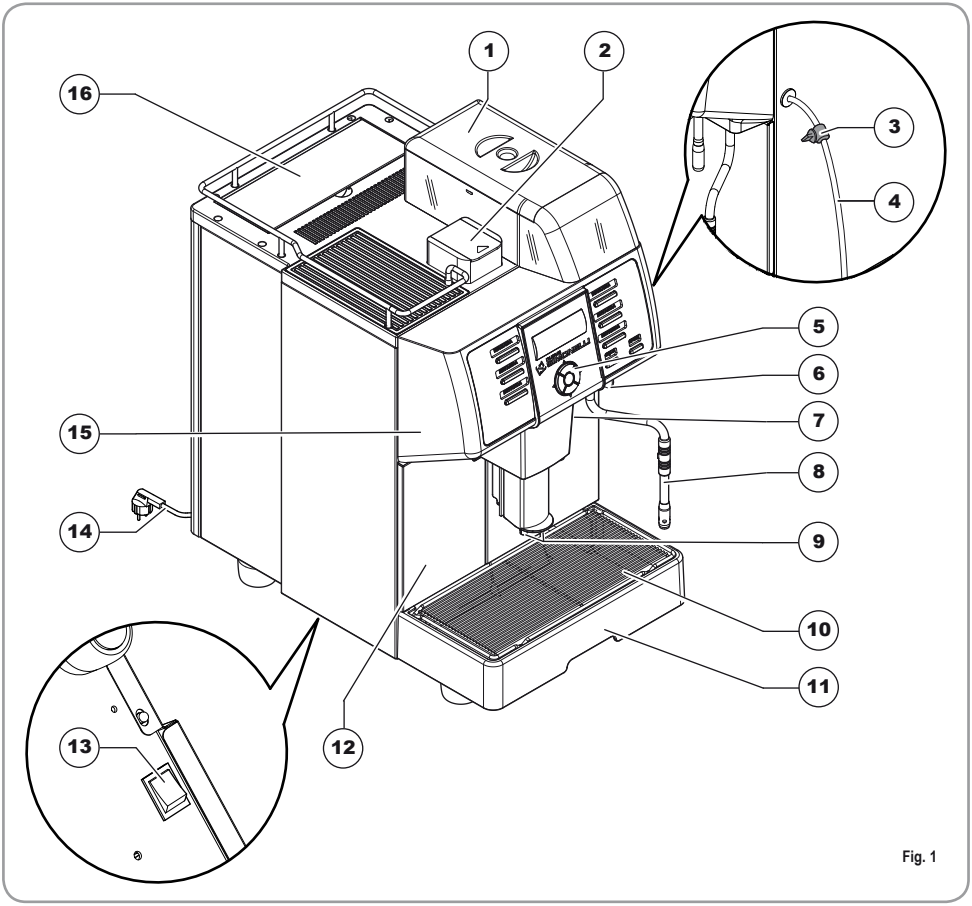


Fig. 1

LEGENDE

1 Couvercle d'accès au réservoir à café en grains
2 Couvercle d'accès au convoyeur de café moulu
3 Robinet de réglage du flux de lait
4 Tube d'aspiration lait
5 Tableau de commande
6 Clé ouverture / Fermeture portillon des commandes
7 Bec eau chaude
8 Bec vapeur
9 Bec verseur
10 Grille du bac de récupération des gouttes
11 Bac de récupération des gouttes d'eau
12 Tiroirs à marc
13 Interrupteur général (ON / OFF)
14 Fiche de connexion au réseau
15 Portillon frontal
16 Couvercle d'accès aux réservoirs d'eau

1.1 DESCRIPTION CLAVIER



Fig. 2

LEGENDE

1 Touches doses produit
2 Touches programmation
3 Touche eau chaude
4 Touche vapeur
5 Touche décaféiné
6 Touche ON/OFF
7 Touche lavage
8 Touche left grinder
9 Poussoir lait

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

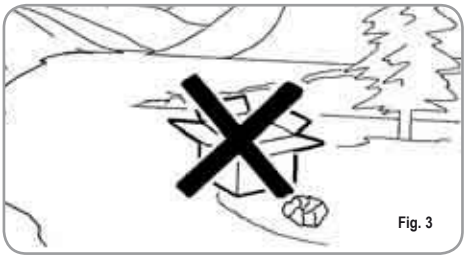


Fig. 3

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

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

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



Fig. 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 le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.

La machine doit être installée dans le respect des normes de la Communauté Européenne, du Pays d'installation et des Institutions locales en vigueur concernant les installations hydrauliques, y compris les dispositifs de prévention des reflux. Pour cette raison, les branchements hydrauliques doivent être exécutés par un technicien qualifié.

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

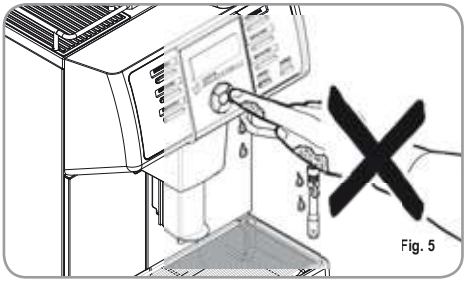
Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Eteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle. Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement. Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

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

L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.
Et NOTEmment:
- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE


Fig. 5

- 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;

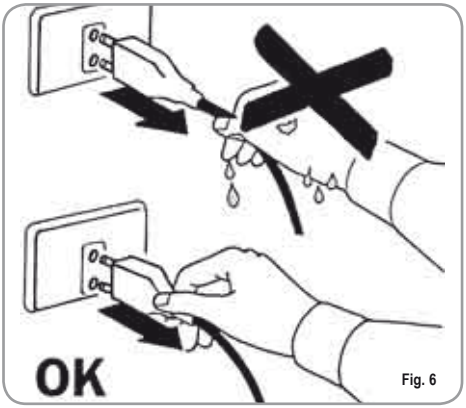


Fig. 6

- 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.

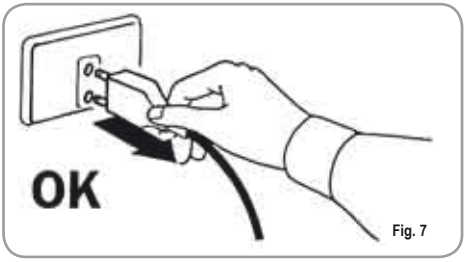


Fig. 7

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.

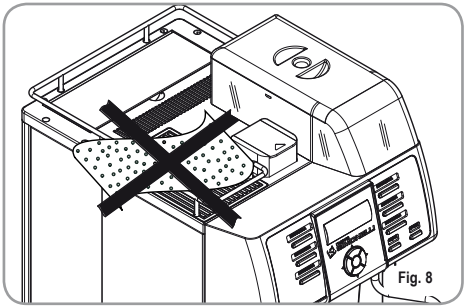
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.

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.

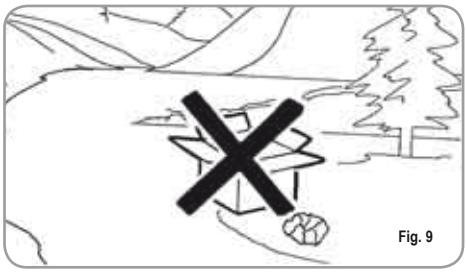

Fig. 8

☞ 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.

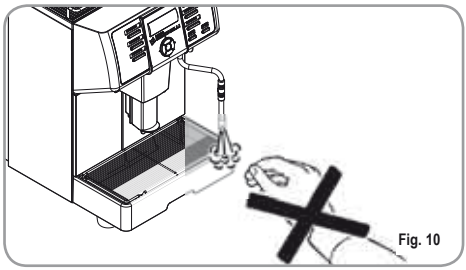

Fig. 9

☞ 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.

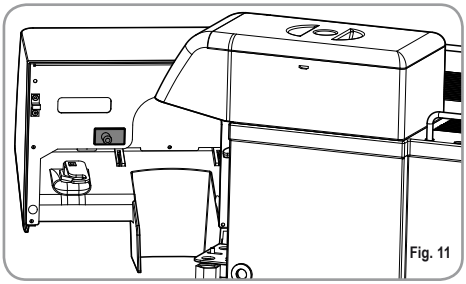


Fig. 11

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.

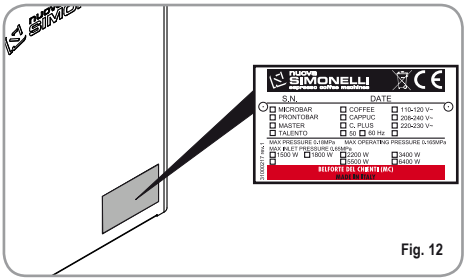


Fig. 12

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

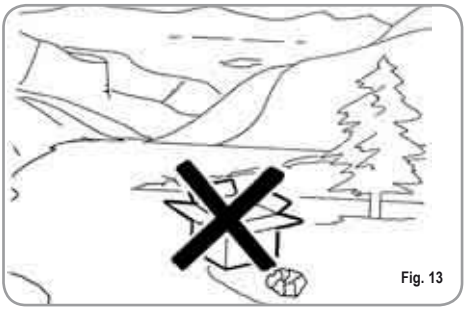


Fig. 13

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.

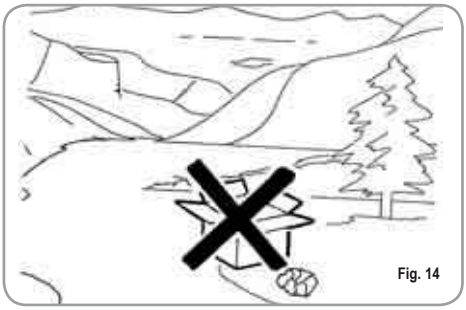


Fig. 14

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.

4.1 INSTALLATION MACHINE VERSION AVEC RESERVOIR

ATTENTION

Eteindre la machine avant de remplir ou d'extraire le réservoir.
Après avoir sorti la machine de son emballage, suivre les instructions suivantes:

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

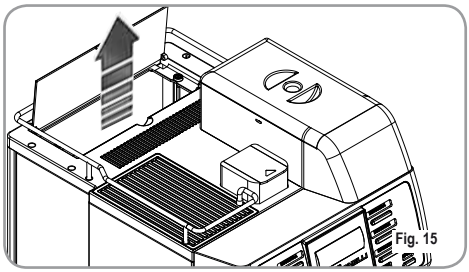


Fig. 15

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

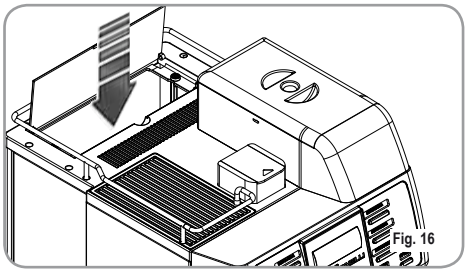


Fig. 16

8 Refermer le portillon.

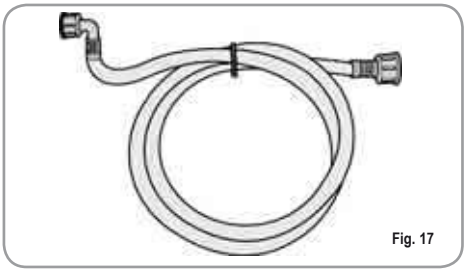
ATTENTION

La dureté de l'eau doit être inférieure à 4° - 6° fr (degrés français).
Sous peine de déchéance des conditions de Garantie de la machine.

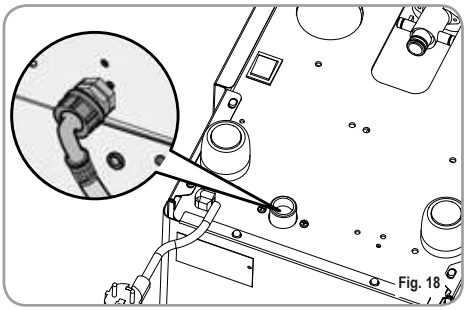
4.2 INSTALLATION MACHINE VERSION A BRANCHEMENT DIRECT

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

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


Fig. 17

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


Fig. 18

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 (0.00000361 lb/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.

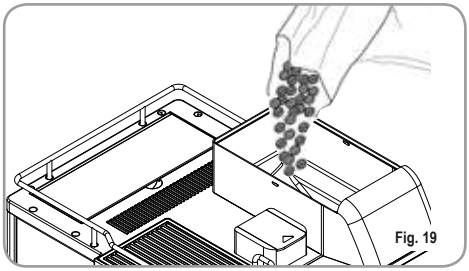
4.3 REMPLISSAGE RECIPIENT CAFE

1 Soulever le couvercle du récipient du café en grains.

ATTENTION

Ne verser dans le réservoir QUE du café en grains torréfiés. Tout autre type de café, par exemple du café moulu, peut endommager le moulin à café. Ne pas verser de café en grains préalablement traité avec du caramel, du sucre ou autre, ni du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre car cela endommagerait la machine.

2 Verser les grains de café torréfié dans le réservoir sans le remplir entièrement de façon à permettre la fermeture du couvercle.


Fig. 19

3 Refermer le couvercle.

4.4 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:

1 Frapper l'interrupteur général de la machine en le positionnant sur "**ON**".

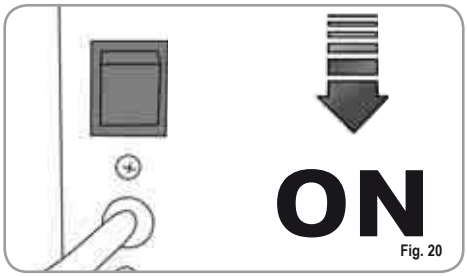


Fig. 20

L'affichage LCD s'allume et visualise le message suivant:



Pour allumer définitivement la machine, frapper la touche " OK ".
La machine recharge directement l'eau dans la chaudière et commence la phase de réchauffement. Lorsque la température programmée est atteinte, le message suivant s'affiche:



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

LORS DE LA PREMIERE INSTALLATION, OU APRES L'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIERE, AVANT DE DISTRIBUER LES CAFES, FRAPPER LA TOUCHE DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE, PLUSIEURS FOIS SI NECESSAIRE, JUSQU'A CE QUE L'ON OBTIENNE UN FLUX REGULIER DE LA LANCE.

4.5 ARRET

Pour éteindre la machine, procéder comme suit:

- Lorsque la machine est allumée, maintenir la touche " OK " appuyée pendant 5 secondes:
- L'affichage LCD visualise le message suivant:



- Pour arrêter complètement la machine, frapper l'interrupteur général et le positionner sur "**OFF**".

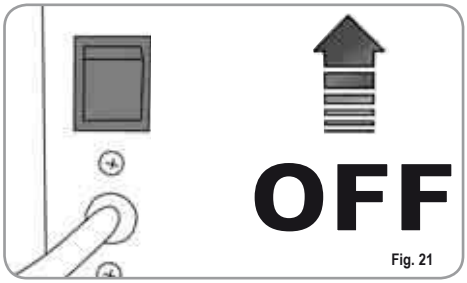


Fig. 21

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 des commandes pour accéder à la bague de réglage de la mouture. En suivant le sens indiqué par les flèches, il est possible d'obtenir une mouture plus GROSSE (sens inverse aux aiguilles d'une montre) ou plus FINE (sens des aiguilles d'une montre) des grains de café, en agissant sur la clé hexagonale 3 mm (0.12 in).
- Refermer le portillon en le fermant à clé.

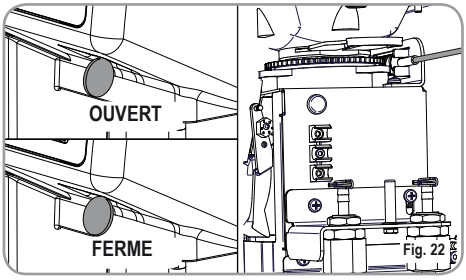


Fig. 22

5.2 REGLAGE AIR GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

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

- Introduire la clé dans la serrure relative.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon des commandes dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la vis de réglage.
-

Pour modifier la quantité d'air dans le groupe à cappuccino, et donc la quantité de mousse, agir sur la vis de réglage comme indiqué en figure, de façon à augmenter / diminuer l'air dans le groupe à cappuccino.

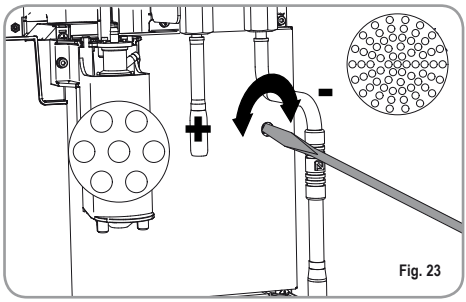


Fig. 23

5.3 REGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)

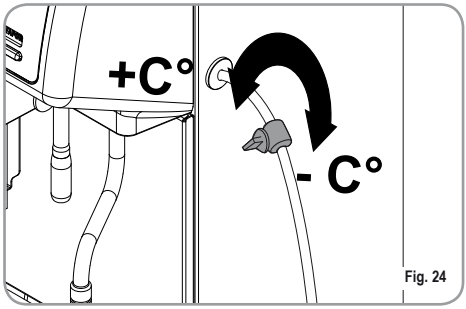


Fig. 24

NOTE: 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 DEBIT DECAFEINE

- Ouvrir le portillon du décaféiné.
- Introduire le café moulu dans la glissoire et refermer le portillon.
- Appuyer sur la touche de sélection du décaféiné et sélectionner, dans les 30 secondes, la boisson qu'on veut distribuer en utilisant le café en poudre versé dans la glissoire.

6.2 DEBIT LAIT

- Appuyer sur la touche de débit du lait pour verser du lait chaud mousseux.

La touche n'est pas programmable selon un temps établi et la quantité de lait distribuée dépend du temps pendant lequel on appuie sur cette touche.

6.3 UTILISATION MOULIN DE GAUCHE

- Appuyer sur la touche **MOULIN DE GAUCHE** .
- L'afficheur visualise la flèche qui indique le moulin à café de gauche. .
- Sélectionner la touche de la boisson à distribuer.

7. PROGRAMMATION

7.1 ACCES A LA PROGRAMMATION

Quand la machine est allumée, maintenir la touche **ENTER** appuyée (pendant 5 secondes environ) jusqu'à ce que l'afficheur visualise la première fonction de la programmation:



Les touches à utiliser dans la phase de programmation sont les suivantes:

Touche **ENTER**: Pour accéder au menu et/ou pour confirmer la valeur programmée. ➔

Touche **CURSEURS**: Pour faire défiler le menu et l'incrément/décrément des valeurs. ↑ ↓

Touche **RESET**: Pour revenir au pas précédent. ➔

LISTE DES FONCTIONS PROGRAMMABLES

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

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

Fonctions accessibles **UNIQUEMENT** depuis la modalité **TECHNICIEN**:

2. **COMPTEURS**
3. **PROGRAM DOSES**
4. **REGLAGES**
5. **SORTIE**

7.2 PROGRAMMATION MODALITE UTILISATEUR

1. SELECT LANGUAGE (SELECTION DE LA LANGUE)

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu.
Ce sous-menu permet de programmer la langue d'interface entre la machine et l'opérateur visualisée sur l'afficheur.

Sélectionner la langue désirée à l'aide des touches .
Les langues disponibles sont: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

Appuyer sur RESET pour quitter le sous-menu.
Appuyer sur RESET pour quitter la programmation.

7.3 PROGRAMMATION MODALITE TECHNICIEN

Pour accéder aux fonctions programmables seulement dans la MODALITE TECHNICIEN, appuyer depuis le menu LANGUAGE, sur la touche fléchée en haut : l'afficheur visualise le message:



Entrer le mot de passe correct pour accéder à la première option du menu de programmation accessible dans la MODALITE TECHNICIEN.
Lw MOT DE PASSE standard programmé est 5 fois la touche **"2".**

2. COMPTEURS

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

```
BOISSON TOTAL
TOUCHE: 01
←    →    Deca
0032 0022 0004
```

En appuyant sur les touches , il est possible de lire les compteurs des touches 1-6, tea, vapeur, lavages, litres au total et le total machine.

```
BOISSONS TOTAL
TOTAL 0000000
DECA 0000000
←00xxx   00xxx→
```

La deuxième ligne de l'afficheur indique le total des cycles de la machine (moulin de droite + moulin de gauche + déca). La troisième ligne représente le compteur du total des cycles pour le déca.
La quatrième ligne représente le compteur du total des cycles divisés entre le moulin de droite et le moulin de gauche.

Appuyer sur la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

3. PROGRAM. DOSES
(Programmation doses)

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder au sous-menu et de choisir, avec les touches la touche que l'on désire programmer. La numérotation, de 1 à 6, est indiquée en Fig. 25. Il est possible ci-après de programmer la dose eau chaude et vapeur.



Fig. 25

Appuyer encore sur la touche **ENTER** pour accéder à la programmation des fonctions pour la simple touche. Il est possible, avec les touches , de sélectionner la boisson désirée:
COFFEE: cycle café
2 COFFEE: cycle café
INVALIDEE: touche exclue
MILK COFFEE: cycle lait + cycle café
CAFE AU LAIT: cycle lait + café ensemble
COFFEE MILK: cycle café + lait
NUAGE DE LAIT: cycle lait + pause (3 secondes) + café
MILK, cycle lait
Frapper ENTER pour confirmer la boisson désirée.

Liste des fonctions programmables pour la boisson **COFFEE** et **2 COFFEE**

- **TEMPS MOULIN →** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de droite)
- **TEMPS MOULIN ←** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de gauche)
- **SELECTER MOULIN** (permet de programmer le moulin à café par défaut)
- **VOLUME CC.** (permet de programmer la quantité d'eau dans le café)
- **PRE-INFUSION** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet d'actionner/arrêter la pré-infusion)
- **EXTRA EAU CC** (Optional, permet de programmer la quantité d'eau chaude dans le café)

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

- **PROG. DOSE LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **NON AIR TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps de lavage fin débit)
- **TEMPS MOULIN→** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de droite)
- **TEMPS MOULIN ←** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de gauche)

- **SELECTER MOULIN** (permet de programmer le moulin à café par défaut)
- **VOLUME CC.** (permet de programmer la quantité d'eau dans le café)
- **PRE-INFUSION** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet d'actionner/arrêter la pré-infusion)

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

- **TEMPS MOULIN→** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de droite)
- **TEMPS MOULIN ←** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de gauche)
- **SELECTER MOULIN** (permet de programmer le moulin à café par défaut)
- **VOLUME CC.** (permet de programmer la quantité d'eau dans le café)
- **PRE-INFUSION** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet d'actionner/arrêter la pré-infusion)
- **PROG. DOSE LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **NON AIR TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps de lavage fin débit)

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

- **TEMPS MOULIN →** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de droite)
- **TEMPS MOULIN ←** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de gauche)
- **SELECTER MOULIN** (permet de programmer le moulin à café par défaut)
- **VOLUME CC.** (permet de programmer la quantité d'eau dans le café)
- **PRE-INFUSION** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet d'actionner/arrêter la pré-infusion)
- **PROG. DOSE LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **NON AIR TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps de lavage fin débit)

Liste des fonctions programmables pour la boisson **NUAGE DE LAIT**:

- **PROG. DOSE LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **NON AIR TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps de lavage fin débit)
- **TEMPS MOULIN →** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de droite)
- **TEMPS MOULIN ←** (permet de programmer le temps de mouture du moulin à café de gauche)
- **SELECTER MOULIN** (permet de programmer le moulin à café par défaut)
- **VOLUME CC.** (permet de programmer la quantité d'eau dans le café)
- **PRE-INFUSION** (permet de programmer le temps de pré-infusion)
- **PRESSAGE** (permet d'actionner/arrêter la pré-infusion)

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

- **PROG. DOSE LAIT** (permet de programmer le temps/quantité de lait)
- **NON AIR TEMPS** (permet de programmer le temps/quantité de lait sans mousse)
- **LAVAGE** (permet de programmer le temps de lavage fin débit)

TEMPS MOULIN → Temps de Mouture du moulin à café de droite:
Il est possible de programmer le temps de mouture en secondes et donc la quantité de café moulu utilisé.
En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'**augmenter/diminuer** le temps de mouture.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

TEMPS MOULIN ← Temps de Mouture du moulin à café de gauche:
Il est possible de programmer le temps de mouture en secondes et donc la quantité de café moulu utilisé.

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'**augmenter/diminuer** le temps de mouture.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

SELECTER MOULIN Sélection Moulin à Café par Défaut
Il est possible de programmer le moulin à café par défaut (de gauche ← ou de droite →).
En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent de sélectionner le moulin à café de droite ou de gauche.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

VOLUME CC. (Quantité d'Eau):
Il est possible de programmer la quantité d'eau pour le café en cc. En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer la quantité d'eau.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

PRE-INFUSION (Temps de Pré-Infusion):
Il est possible d'actionner/arrêter la pré-infusion (OUI ou NON). En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible 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 d'actionner/arrêter le pressage (OUI ou NON).
En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent de sélectionner **OUI** ou **NON** pour actionner/arrêter le pressage.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

PROG. DOSE LAIT (Temps Lait):
Il est possible de programmer le temps de distribution et donc la quantité de lait.
En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer le temps de distribution et donc la quantité du lait. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

NON AIR TEMPS (Temps Air Exclu):
Il est possible de programmer la partie du temps de distribution du lait total pendant lequel l'électrovanne de l'air est fermée de façon à régler la quantité de mousse dans le lait.
En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'**augmenter/diminuer** le temps de distribution du lait pendant lequel l'électrovanne est fermée.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

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

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

permettent d'**augmenter/diminuer** le temps de lavage.

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

EAU CHAUDE (Temps Eau Chaude)

En appuyant sur la touche depuis le menu DOSES, après la touche 6 on arrive au menu EAU CHAUDE.

Frapper **ENTER** pour accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer le temps de distribution et donc la quantité d'eau.

La valeur 000 signifie que la touche est exclue.

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

VAPEUR (Temps Vapeur)

En appuyant sur la touche on accède au menu VAPEUR, frapper la touche **ENTER** pour accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer le temps de distribution de la vapeur; si la fonction AUTOSTEAM est active, les touches permettent d'augmenter/diminuer la température.

La valeur 000 signifie que la touche est exclue.

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

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

4. REGLAGES

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, et de choisir avec les touches la fonction que l'on désire programmer.

Appuyer de nouveau sur la touche **ENTER** pour accéder à la fonction.

4.1 TEMPERATURE CAFE

(Température chaudière café)

Il est possible de programmer la température de l'eau dans la chaudière du café.

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer la température de l'eau dans la chaudière du café (minimum 80°C et maximum 100°C).

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

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

4.2 TEMPERATURE VAPEUR

(Température chaudière vapeur)

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

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer la température de la vapeur dans la chaudière services (minimum 80°C et maximum 150°C).

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

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

4.3 TEMPERATURE GROUPE

(Température groupe de distribution)

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

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer la température de l'eau dans la chaudière du café (minimum 80°C et maximum 100°C).

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

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

4.4 REGLAGE MOULIN

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

On y programme la possibilité d'augmenter les temps de mouture de 0,1 sec. toutes les 250 - 1000 distributions. En programmant le paramètre sur 0, la fonction est exclue.

Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre de distributions après lesquelles on observe l'incrément du temps de mouture.

Les valeurs sélectionnables sont 0, 250, 500, 750, 1000.

Frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu et revenir au menu principal avec confirmation de la valeur programmée.

4.5 NOMBRE FONDS (Nombre fonds)

Il est possible de programmer le nombre de cycles après lesquels il est nécessaire de vider le tiroir de récupération des marcs de café.

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre de cycles (minimum 0 compteur exclu, 1,2,3…100 - 150 - 200 - 400). Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation. Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu. Pour remettre à zéro le compteur des cycles pour vider le tiroir à marcs, extraire le tiroir pendant au moins 15 secondes.

4.6 BLOCAGE LAVAGE

Il est possible de programmer le nombre de boissons avant que la machine ne se bloque avec le message LAVAGE visualisé sur l'afficheur. En frappant la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu et, avec les touches ↑↓, d'augmenter/diminuer le nombre de cycles (0-10-20-30....160-NO): avec 0, la machine se bloque immédiatement quand l'alarme LAVAGE apparaît ; avec 0-10-20-30....160, la machine se bloque après 0-10-20-30....160 distributions; avec NO, la machine ne se bloque pas. Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.

4.7 RINCAGE GROUPE

Il est possible de programmer cette fonction sur ON/OFF. Si cette fonction est programmée sur ON, la machine effectue un cycle de rinçage du groupe 20 minutes après le dernier cycle effectué si la machine reste arrêtée.

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent de sélectionner ON-OFF.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation puis frapper la touche **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.8 ALARME LAVAGE (Cycles alarme lavage)

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu. On y programme le nombre de cycles après lesquels l'afficheur visualise l'avis de nettoyage du groupe. Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre de cycles pour l'affichage du message de nettoyage du groupe (minimum 50 et maximum NO LIMIT).
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.
Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.9 ALARME LAVAGE LAIT (Alarme lavage lait)

En appuyant sur la touche **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu. On y programme le nombre d'heures, depuis la dernière distribution de Boisson lait, après lesquelles l'afficheur visualise l'avis de nettoyage du groupe à cappuccino.
Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre d'heures pour l'affichage du message de nettoyage du groupe à cappuccino (minimum NO LIMIT – maximum 12H).
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.
Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.10 PROG ON OFF (Programmation marche/arrêt automatique)

Cette fonction permet de programmer la marche/arrêt (ON/OFF) automatique de la machine.
Par défaut, la machine est programmée avec tous les jours de la semaine réglés sur la modalité "**REPOS**", donc pour allumer/éteindre la machine, utiliser la touche ON/OFF OK.

En appuyant sur **ENTER**, il est possible d'accéder au sous-menu, et 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 l'heure et les minutes de mise en marche et l'heure et les minutes d'arrêt machine.



Frapper **ENTER** pour confirmer, faire défiler le menu avec pour quitter le sous-menu.

4.11 ECONOMIE D'ENERGIE

Cette fonction permet de programmer le temps après lequel la machine actionne le dispositif d'économie d'énergie, en maintenant dans tous les cas la chaudière à une température de service.
En appuyant sur la touche **ENTER** , il est possible d'accéder au sous-menu,.



Les touches permettent d'augmenter/diminuer de 30 minutes à la fois le temps au-delà duquel la fonction **ECONOMIE D'ENERGIE** démarre. En laissant le compteur sur zéro (0), cette fonction est exclue.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation suivi de **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.12 JOUR HEURE

Cette fonction permet de programmer le jour, l'heure et les minutes visualisés par l'afficheur de la machine.
En appuyant sur la touche **ENTER** , il est possible d'accéder au sous-menu, les touches permettent de sélectionner les minutes désirées.



Frapper **ENTER** pour confirmer la sélection et programmer l'heure puis le jour.
Frapper **ENTER** pour confirmer et quitter le sous-menu.

4.13 REGLAGE GROUPE 1

En appuyant sur la touche **ENTER** , il est possible d'accéder au sous-menu.
On y programme le nombre d'impulsions du **CODEUR** pour que la cellule d'infusion atteigne la position de di stand-by.
Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre d'impulsions du **CODEUR**.

Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.
Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu.
NOTE: Il est recommandé de modifier la programmation seulement dans le cas où un motoréducteur original soit remplacé avec un motoréducteur de type différent.

4.14 REGLAGE GOUPE 2

En appuyant sur la touche **ENTER** , il est possible d'accéder au sous-menu,.
On y programme le nombre d'impulsions du **CODEUR** pour que la cellule d'infusion atteigne la position supérieure (cellule fermée).
Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre d'impulsions du **CODEUR**.
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.
Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.15 FILTRE EAU L

En appuyant sur la touche **ENTER** , il est possible d'accéder au sous-menu,.
On y programme le nombre de litres d'eau distribuée avant l'affichage du message "nettoyage filtre eau".

Les touches permettent d'augmenter/diminuer le nombre de litres d'eau pour l'affichage du message "nettoyage filtre eau".
Frapper **ENTER** pour confirmer la programmation.
Frapper **RESET** pour quitter le sous-menu.

4.16 DECALCIFICATION

(Seulement Prontobar version Récipient)

4.17 CHARGER PASSWORD

Il est possible de programmer un nouveau mot de passe pour accéder aux fonctions programmables dans la modalité Technicien.

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

Entrer l'ancien mot de passe:
ANCIEN MOT DE PASSE XXXX

Entrer le nouveau mot de passe avec une combinaison de 4 touches:
NOUVEAU MOT DE PASSE XXXX
Confirmer le mot de passe précédemment programmé:
CONFIRMER MOT DE PASSE XXXX

5. SORTIE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'enregistrer toutes les données définies durant la programmation. En appuyant sur **RESET** il est possible de quitter la programmation sans enregistrer les données.

8. FONCTIONS SPECIALES MISE AU POINT MACHINE

8.1 REMISE A ZERO COMPTEUR LITRES EPURATEUR

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total de litres d'eau consommés.
La procédure se fait de la façon suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en maintenant la touche:



- appuyée jusqu'à ce que l'affichage visualise le message:



8.2 REMISE A ZERO CYCLE LAVAGE

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre totale des cycles de lavage effectués.
La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en maintenant la touche:



- appuyée jusqu'à ce que l'affichage visualise le message:



8.3 REMISE A ZERO PARAMETRES MACHINE

Cette fonction permet d'éliminer les données de fonctionnement erronées et revenir aux valeurs de Programmation Standard (voir tableau VALEURS DE PRESET). La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).

- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en appuyant en même temps les touches **ENTER** et **RESET**;
- l'affichage indique:



8.4 DEPLACEMENT MANUEL GROUPE DE DISTRIBUTION CAFE

Cette fonction permet d'actionner manuellement le moteur constituant l'automatisme du groupe de distribution café. La procédure est la suivante:

- Couper la tension électrique à la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Alimenter la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en appuyant en même temps les touches et ;
- l'affichage indique:



IMPORTANT: Lors de la mise en marche de la machine, par le fait que l'on utilise la touche pour accéder à cette ambiance de programmation, le déplacement piston se met en marche automatiquement vers le bas.

- Frapper la touche pour déplacer le piston vers le BAS.
- Frapper la touche pour déplacer le piston vers le HAUT.
- Puis ré-alimenter la machine au moyen de l'interrupteur général pour terminer la procédure.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION

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

Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange originales fournissent cette garantie.
Après une réparation ou une substitution de composants qui concernent des parties qui sont en contact avec l'eau et les aliments, il faut effectuer la procédure de lavage ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

9.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de mettre la machine à l'état énergétique "**O**" (à savoir, interrupteur machine éteint et fiche débranchée).

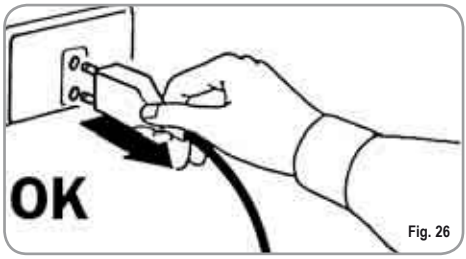


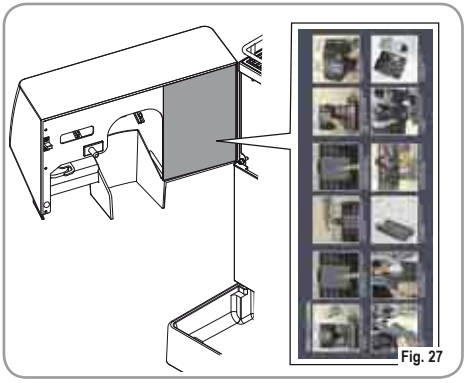
Fig. 26

ATTENZIONE

Ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d'abrasifs.
Nettoyage de la zone de service: retirer le plan de travail en soulevant la partie antérieure et en la faisant glisser; retirer le plateau sous-jacent de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.
Nettoyage de la structure externe: pour le nettoyage des panneaux, utiliser un chiffon humide et souple

9.2 NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION ET GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

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


Fig. 27

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.

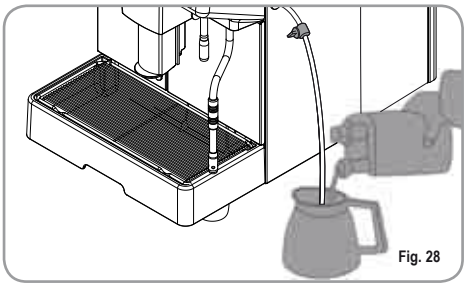
Il est recommandé d'effecteur le LAVAGE au moins une fois par jour avec les détergents appropriés.

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:

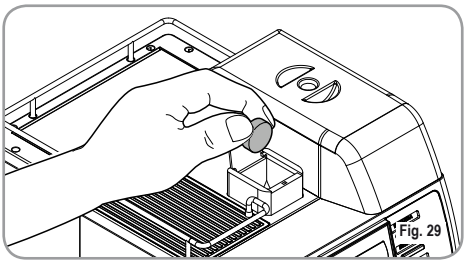
1. Position un récipient avec de l'eau près de la machine.
2. Introduire à l'intérieur le tube d'aspiration.
3. Ajouter le produit spécifique pour le nettoyage (20 ml [0.005 Gal] de **Puly Milk**).


Fig. 28

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

INSERE DETERGENT
PRESSER LAVAGE

5. Ouvrir le couvercle d'accès au café moulu.
6. Introduire la pastille de détergent **(Puly Caff)** et refermer le couvercle.


Fig. 29

7. Frapper la touche .
L'affichage indique:

LAVAGE

ATTENTION

Si on n'appuie pas sur la touche "LAVAGE", la machine pourvoit après un temps de 20 secondes environ à effectuer automatiquement le cycle de lavage.

NOTE: Pendant le lavage, les touches dose sont invalidées.

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

Rincage
Presser LAVAGE

Repositionner un récipient contenant seulement de l'eau et frapper la touche LAVAGE la machine exécutera le cycle de rinçage et l'afficheur indique:

RINCAGE

NOTE: Pendant la phase de rinçage, placer un récipient sous le groupe de distribution ou vider le bac de récupération des gouttes au terme du cycle de lavage et de rinçage.

- A la fin du cycle de lavage, la machine revient à l'état:



9.3 REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU

- Si le cycle de lavage s'interrompt, parce que l'on a coupé l'alimentation électrique, lors de l'allumage successif le groupe se positionne en phase de repos et l'affichage indique:

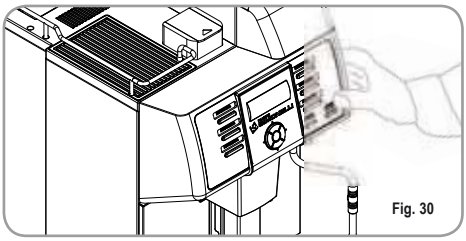


- Appuyer de nouveau sur la touche LAVAGE de façon à répéter la procédure à peine décrite au paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GROUPE A CAPPUCCINO".

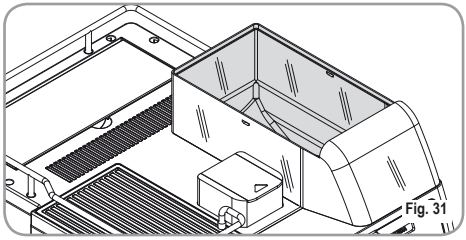
9.4 NETTOYAGE RECIPIENT ET CONVOYEUR DU CAFE

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. 30

- Eliminer les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur.


Fig. 31

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

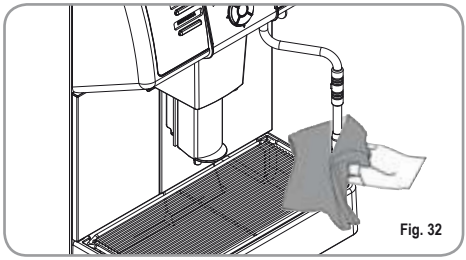
9.5 NETTOYAGE BEC A VAPEUR

Nettoyer le bec à vapeur à chaque fois qu'on l'utilise pour réchauffer les boissons.

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Si le nettoyage est effectué alors que le bec à vapeur est encore chaud, éviter le contact direct avec les mains non protégées.

Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.


Fig. 32

9.6 NETTOYAGE GRILLE DU BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

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

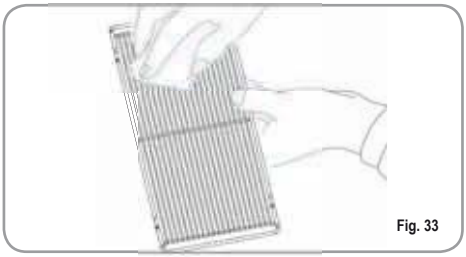


Fig. 33

9.7 NETTOYAGE BAC DE RECUPERATION DES GOUTTES

- Nettoyer le récipient de récupération des gouttes avec de l'eau chaude et du savon.

NOTE: Le bac de récupération des gouttes peut être nettoyé en lave-vaisselle.

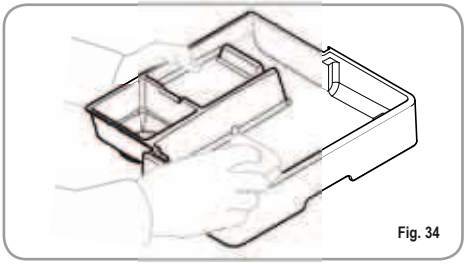


Fig. 34

ATTENTION

Ne jamais utiliser aucun type de solvant.

9.8 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.

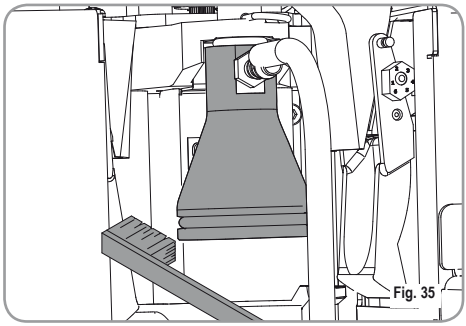


Fig. 35

9.9 NETTOYAGE GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO

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

- 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 de commande.

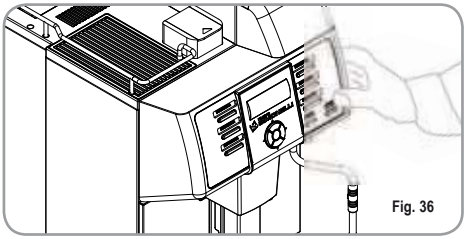


Fig. 36

IMPORTANT: Procéder avec grande attention.

- Extraire le bec verseur en le tirant vers le haut.
- Extraire le générateur de mousse du groupe de distribution, en le glissant vers le haut.
- Débrancher tous les tubes qui y sont reliés.
- Démonter le générateur de mousse et le laver soigneusement.
-

NOTE: Pour des intervalles de temps entre un cappuccino et un autre supérieurs à une heure, il est conseillé d'effectuer un nettoyage du générateur de mousse en plongeant le tube d'aspiration du lait dans l'eau chaude plutôt que dans le lait.

- Pour le remontage, procéder dans le sens inverse en faisant attention à la connexion des tubes du générateur de mousse.

NOTE: Pour faciliter le remontage, une étiquette d'instructions a été appliquée à l'intérieur du volet antérieur:

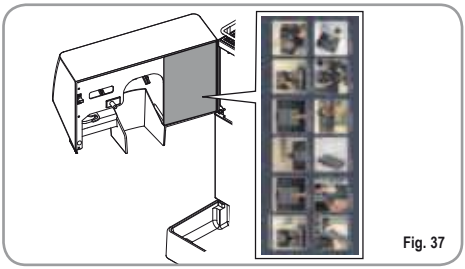


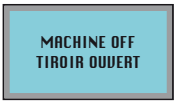
Fig. 37

10. TABLEAU DES DONNEES DE PROGRAMMATIONS STANDARD

	EXPRESS	2 EXPRESS	CAFÉ	CAPPUCCINO	NUAGE DE LAIT	CAFÉ AU LAIT
TEMPS LAIT				12	20	15
TEMPS AIR EXCLU				0	10	15
LAVAGE				0,5	0,5	0,5
TEMPS MOUTURE, MOULIN DE DROITE →	7	9	7	7	7	7
TEMPS MOUTURE, MOULIN DE GAUCHE ←	7	9	7	7	7	7
CHOIX MOULIN	→	→	←	→	←	←
VOLUME CC	50	100	140	50	50	60
PREINFUSION	NON	NON	NON	NON	NON	NON
PRESSAGE	OUI	NON	NON	OUI	NON	OUI

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").	
NECESSITE DE NETTOYER LE CIRCUIT LAIT 	Le nombre d'heures programmé depuis la dernière distribution de boisson à base de lait au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du circuit du lait a été dépassé.	Le message est affiché mais la machine continue à distribuer les boissons.	Effectuer un cycle de lavage uniquement du générateur de mousse pour cappuccino. Comme pour le lavage complet, il est nécessaire de maintenir la touche appuyée pendant 5 secondes, mais sans devoir introduire les pastilles détergentes pour le nettoyage du groupe.(voir les points 1, 2 , 3 , 4 du paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GENERATEUR DE MOUSSE POUR CAPPUCCINO")	
LAVAGE FIN DE SERVICE 	Le lavage de fin de service du groupe distributeur de boisson a été programmé en phase de programmation.	Il est nécessaire d'effectuer le lavage de fin de service avant d'éteindre la machine.	Frapper la touche ENTER comme indiqué sur l'affichage. La machine effectue automatiquement le lavage de fin de service en distribuant environ 50cc d'eau et s'arrête.	

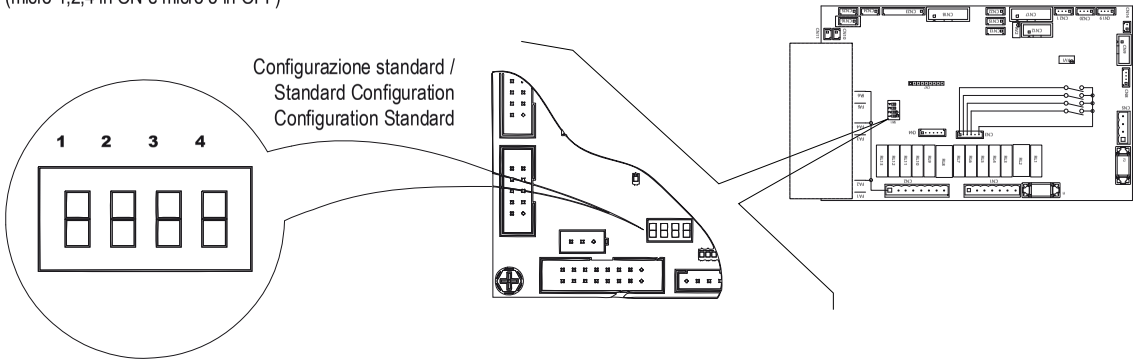
INDICATION AFFICHAGE	CAUSE	EFFET	SOLUTION	REMARQUE
NECESSITE D'EFFECTUER LE CYCLE DE DECALCIFICATION 	Dépassement du nombre de litres au-delà duquel il est nécessaire d'effectuer le cycle de décalcification.	Le message est affiché mais la machine continuer à distribuer les boissons.	Effectuer le cycle de décalcification (VOIR paragraphe "DECALCIFICATION").	

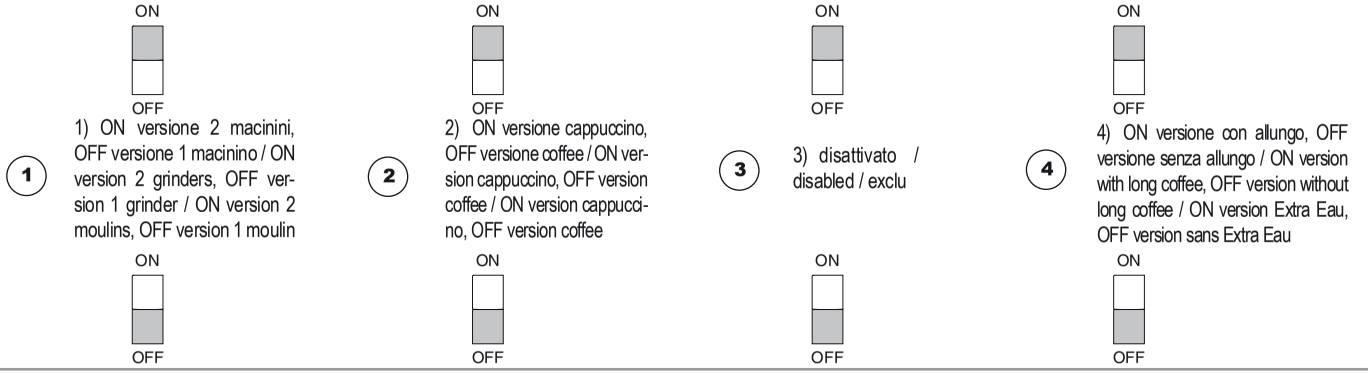
CONFIGURAZIONE / CONFIGURATION / CONFIGURATION

Durante il lamp test, dopo l'accensione della macchina, compare nel display la disposizione dei 4 microinterruttori. Nella seconda riga comparirà il numero del micro se questo è in posizione ON altrimenti il numero non compare se questo è in posizione OFF.
Es. 1 2 4 (micro 1,2,4 in ON e micro 3 in OFF)

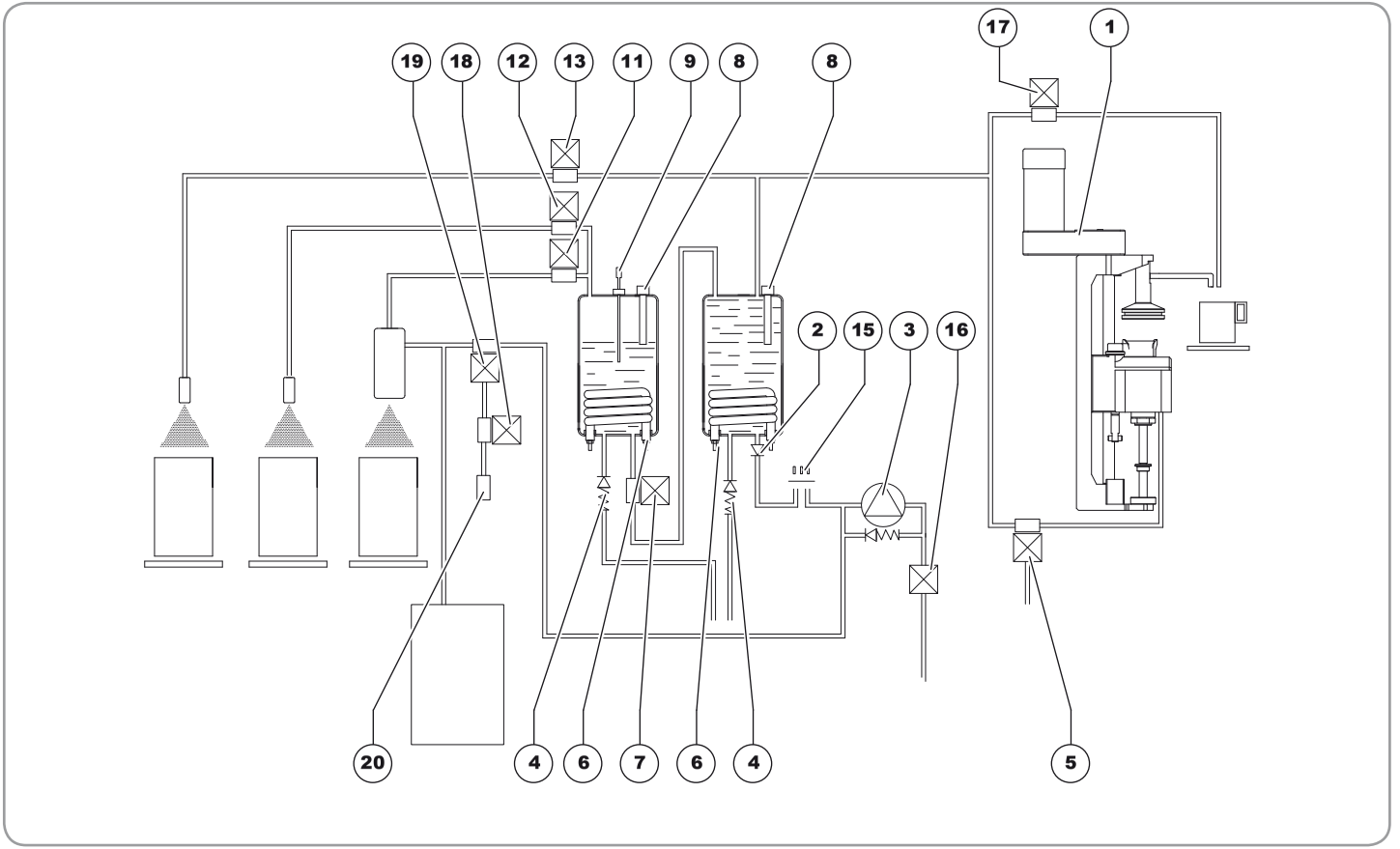
During the lamp test, after turning the machine on, the display will show the layout of the 4 microswitches. The second line will show the number of the micro if it is in the ON position; otherwise, if it is in the OFF position, the number will not appear.
Ex: 1 2 4 (micros 1, 2, 4 are in ON and micro 3 is in OFF)

Pendant le lamp test, après avoir mis la machine en marche, l'afficheur visualise la disposition des 4 minirupteurs. La deuxième ligne indique le numéro du micro si ce dernier est en position ON, autrement il n'apparaît pas s'il est en position OFF.
Es. 1 2 4 (micro 1,2,4 sur ON et micro 3 sur OFF)





IMPIANTO IDRAULICO a.d. / A.D. HYDRAULIC SYSTEM / INSTAL. HYDRAULIQUE (BRANCHEMENT DIRECT)



IMPIANTO IDRAULICO a.d. / A.D. HYDRAULIC SYSTEM / INSTAL. HYDRAULIQUE (BRANCHEMENT DIRECT)

LEGENDA

1 Motore gruppo
2 Valvola di ritegno
3 Pompa
4 Valvola sicurezza
5 Elettrovalvola di erogazione
6 Resistenza
7 Elettrovalvola livello vapore
8 Sonda di temperatura
9 Livello acqua vapore
10 Safety termostat
11 Elettrovalvola cappuccinatore
12 Elettrovalvola lancia vapore
13 Elettrovalvola lancia acqua calda
15 Flowmeter
16 Elettrovalvola acqua stop (viene comandata insieme alla pompa)
17 Elettrovalvola allungo caffè
18 Elettrovalvola aria on - off
19 Elettrovalvola lavaggio tubo latte
20 Regolazione aria cappuccinatore

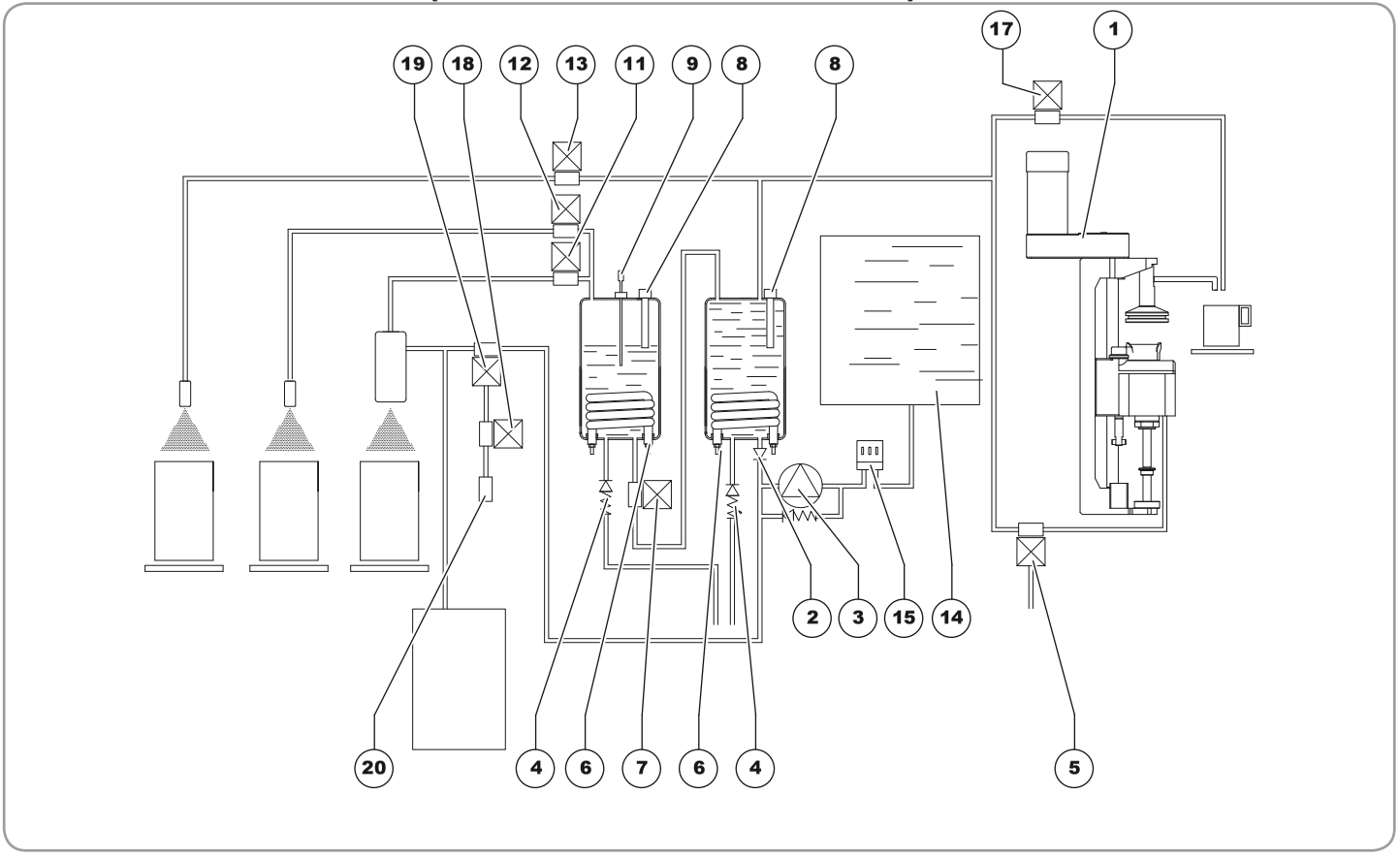
KEY

1 Group motor
2 Retaining valve
3 Pump
4 Safety valve
5 Delivery solenoid valve
6 Heating element
7 Steam level solenoid valve
8 Temperature probe
9 Steam water level
10 Safety thermostat
11 Cappuccino maker solenoid valve
12 Steam wand solenoid valve
13 Hot water wand solenoid valve
15 Flowmeter
16 Stop water solenoid valve (it is commanded together with the pump)
17 Long coffee solenoid valve
18 Air on-off solenoid valve
19 Milk pipe washing solenoid valve
20 Cappuccino maker air adjustment

LEGENDE

1 Moteur groupe
2 Vanne de non-retour
3 Pompe
4 Vanne de sécurité
5 Electrovanne de distribution
6 Résistance
7 Electrovanne niveau vapeur
8 Sonde de température
9 Niveau eau vapeur
10 Thermostat de sécurité
11 Electrovanne groupe à cappuccino
12 Electrovanne lance vapeur
13 Electrovanne lance eau chaude
15 Flowmeter
16 Electrovanne eau stop (elle est commandée simultanément à la pompe)
17 Electrovanne Extra Eau pour café américain
18 Electrovanne air on - off
19 Electrovanne lavage tube lait
20 Réglage air groupe à cappuccino

IMPIANTO IDRAULICO TANICA / HYDRAULIC SYSTEM (VERSION WITH TANK) / INSTAL. HYDRAULIQUE (VERSION AVEC RECIPIENT)



IMPIANTO IDRAULICO TANICA / HYDRAULIC SYSTEM (VERSION WITH TANK) / INSTAL. HYDRAULIQUE (VERSION AVEC RECIPIENT)

LEGENDA

1 Motore gruppo
2 Valvola di ritegno
3 Pompa
4 Valvola sicurezza
5 Elettrovalvola di erogazione
6 Resistenza
7 Elettrovalvola livello vapore
8 Sonda di temperatura
9 Livello acqua vapore
10 Safety termostat
11 Elettrovalvola cappuccinatore
12 Elettrovalvola lancia vapore
13 Elettrovalvola lancia acqua calda
14 Tanica acqua
15 Flowmeter
17 Elettrovalvola allungo caffè
18 Elettrovalvola aria on - off
19 Elettrovalvola lavaggio tubo latte
20 Regolazione aria cappuccinatore

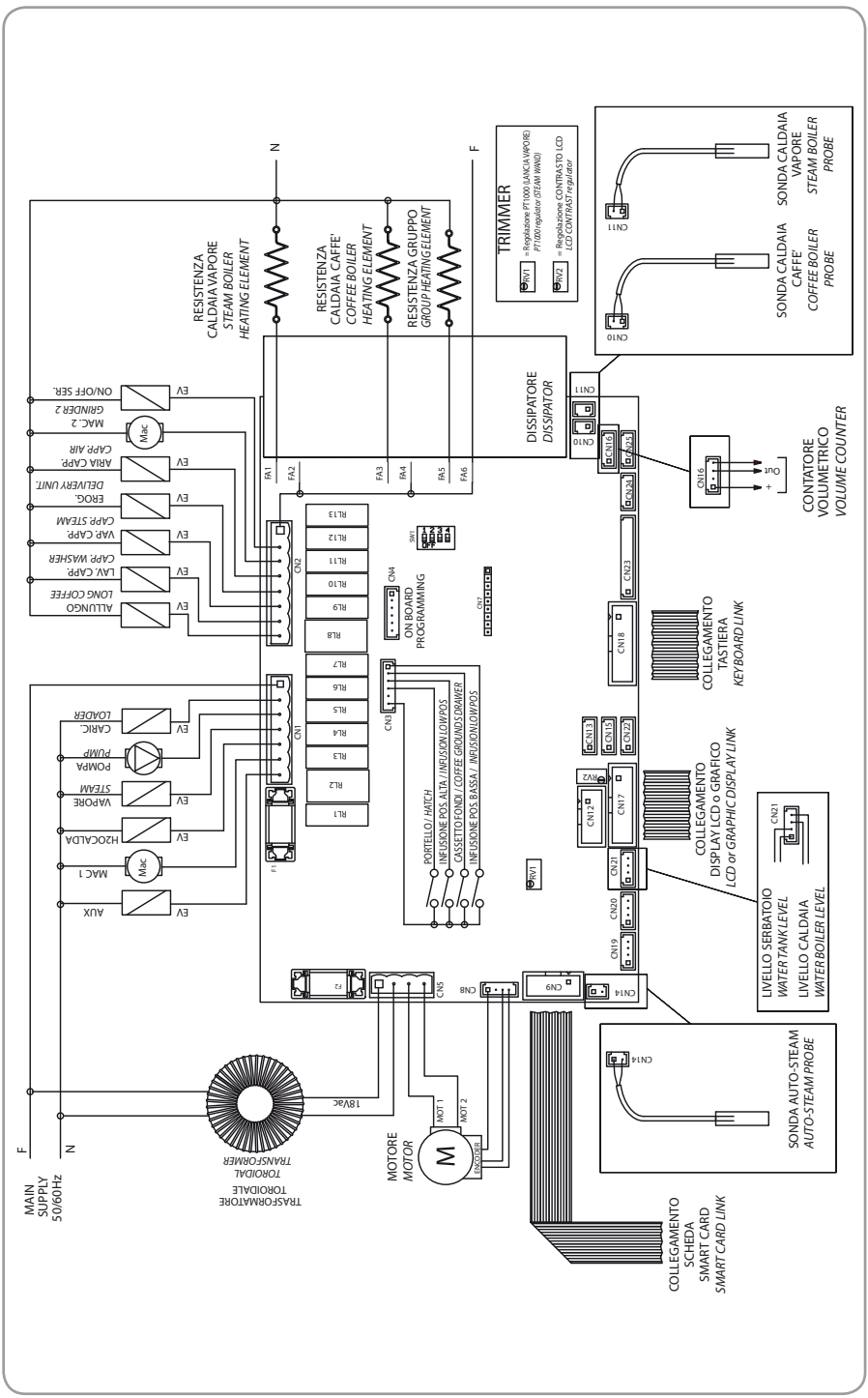
KEY

1 Group motor
2 Retaining valve
3 Pump
4 Safety valve
5 Delivery solenoid valve
6 Heating element
7 Steam level solenoid valve
8 Temperature probe
9 Water steam level
10 Safety thermostat
11 Cappuccino maker solenoid valve
12 Steam wand solenoid valve
13 Hot water wand solenoid valve
14 Water tank
15 Flowmeter
17 Long coffee solenoid valve
18 Air on-off solenoid valve
19 Milk pipe washing solenoid valve
20 Cappuccino maker air adjustment

LEGENDE

1 Moteur groupe
2 Vanne de non-retour
3 Pompe
4 Vanne de sécurité
5 Electrovanne de distribution
6 Résistance
7 Electrovanne niveau vapeur
8 Sonde de température
9 Niveau eau vapeur
10 Thermostat de sécurité
11 Electrovanne groupe à cappuccino
12 Electrovanne lance vapeur
13 Electrovanne lance eau chaude
14 Récipient eau
15 Flowmeter
17 Electrovanne Extra Eau pour café américain
18 Electrovanne air on - off
19 Electrovanne lavage tube lait
20 Réglage air groupe à cappuccino

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE



NOTE / NOTES:

NOTE / NOTES:

Codice 31000267
Eprom 108 - 109
Edizione 04 del 11/2011

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.