



nuova

**SIMONELLI**®

espresso coffee machines

---

## MICROBAR II



---

### LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK - MANUEL D'INSTRUCTIONS


---


*Istruzioni Originali -*

*Translation of the Original Instructions - Traduction des Instructions Originales*



## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA


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


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



**PERICOLO DI INQUINAMENTO**




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


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


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


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





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

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

 L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per il collegamento alla rete idrica utilizzare sempre il tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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


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

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

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:


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

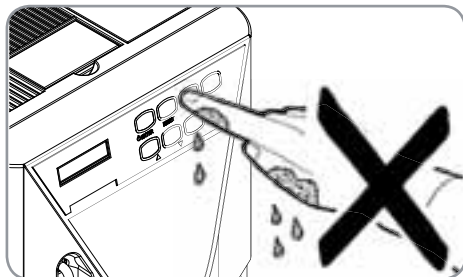
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

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

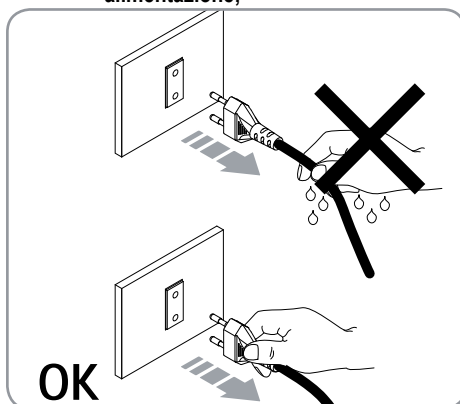
In particolare:

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


 **ATTENZIONE**  
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

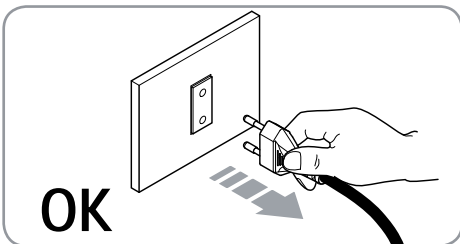



- Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;




- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.), o in ambienti soggetti a getti d'acqua;
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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





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


 Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento al capitolo 7.

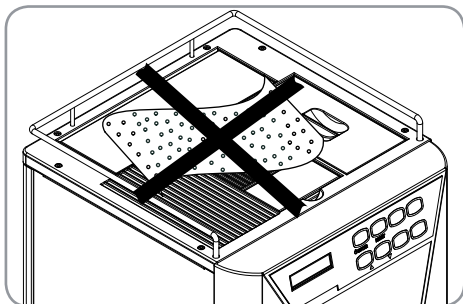
 In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato 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 che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

 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.




 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.



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


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

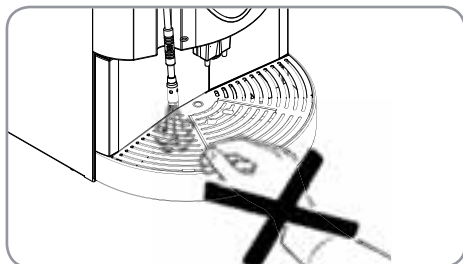
 La macchina è predisposta per operare in un range di temperatura +5°C - +40°C (41°F - 104°F).

 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.




**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**



**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).

# TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

## IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

	
	Mod. MICROBAR II
	S.N. XXXXXX      Date 09 / 03 /2015
	220 - 240 V ~      P = 2100 W
	50 / 60 Hz
Operating Pressure 0,165 Mpa      MAX Inlet Pressure 0,65 Mpa	
<b>BELFORTE DEL CHIANTI (MC) MADE IN ITALY</b>	

## 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).

## 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.

Sollevarlo 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.

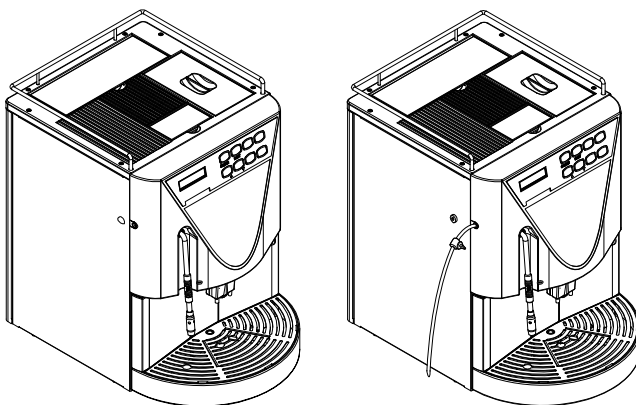


**ATTENZIONE  
PERICOLO DI INQUINAMENTO**

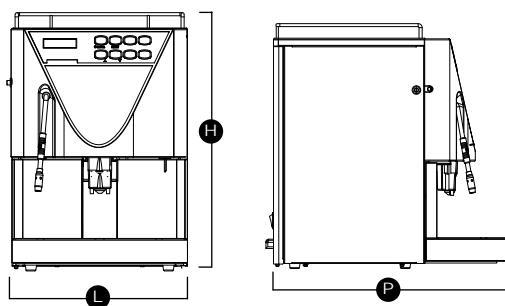


Complimenti,  
con l'acquisto del modello **MICROBAR II** lei ha fatto un'ottima scelta.  
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo. Siamo certi che il nostro modello **MICROBAR II** accrescerà la fiducia verso la **Nuova Simonelli** e Lei certamente consiglierà ad altri l'acquisto di questa macchina per caffè, dal momento che il modello **MICROBAR II** 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



	CAFFÈ		CAPPUCCINO	
<b>PESO NETTO</b>	26 Kg	57 lb	27 Kg	59 lb
<b>PESO LORDO</b>	30 Kg	66 b	31 Kg	68 lb
<b>POT. TERMICA</b>	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
<b>L</b>	325 mm	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> inc	325 mm	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> inc
<b>H</b>	460 mm	18 <sup>2</sup> / <sub>16</sub> inc	460 mm	18 <sup>2</sup> / <sub>16</sub> inc
<b>P</b>	480 mm	18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inc	480 mm	18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inc



# INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA .....	1	7. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	29
TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE .....	5	7.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA .....	29
IDENTIFICAZIONE MACCHINA .....	5	7.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE	
TRASPORTO .....	5	E CAPPUCCINATORE .....	29
MOVIMENTAZIONE .....	5	7.3 RIPRISTINO DI UN	
CARATTERISTICHE TECNICHE .....	6	LAVAGGIO INTERROTTO .....	30
1. DESCRIZIONE .....	8	7.4 PULIZIA DEL CONTENITORE	
1.1 DESCRIZIONE TASTIERA		E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ .....	30
(Configurazione standard) .....	9	7.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE .....	31
1.2 DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR II .....	9	7.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA	
2. INSTALLAZIONE E		CONTENITORE RACCOGLIGOCCE .....	31
OPERAZIONI PRELIMINARI .....	10	7.7 PULIZIA DEL CONTENITORE	
2.1 INSTALLAZIONE MACCHINA		RACCOGLIGOCCE .....	31
VERSIONE CON TANICA .....	10	7.8 PULIZIA SERBATOIO ACQUA .....	31
2.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE		7.9 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO .....	32
AD ALLACCIO DIRETTO .....	11	7.10 PULIZIA CAPPUCCINATORE .....	32
2.3 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ .....	11	8. TABELLA DATI	
2.4 ACCENSIONE .....	12	IMPOSTAZIONI STANDARD .....	33
2.5 SPEGNIMENTO .....	12	9. MESSAGGI FUNZIONI	
3. REGOLAZIONI DEL		MACCHINA .....	34
TECNICO QUALIFICATO .....	13	10. MESSAGGI ALLARME	
3.1 REGOLAZIONE DEL GRADO		BLOCCHI MACCHINA .....	36
DI MACINATURA .....	13	CONFIGURAZIONE .....	112
3.2 REGOLAZIONE ARIA		IMPIANTO ELETTRICO	
(versione CAPPUCCINO) .....	13	(Versione CAFFÈ) .....	113
3.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE		IMPIANTO ELETTRICO	
(Regolazione Temperatura) .....	13	(Versione CAPPUCCINO) .....	115
4. UTILIZZO .....	14	IMPIANTO IDRAULICO	
4.1 ACCENSIONE .....	14	(Versione CAFFÈ) .....	117
4.2 SPEGNIMENTO .....	14	IMPIANTO IDRAULICO	
4.3 CONFIGURAZIONE STANDARD .....	14	(Versione CAPPUCCINO) .....	119
4.4 CONFIGURAZIONE SELEZIONI .....	15	REGOLAZIONE	
4.5 PREPARAZIONE CAFFÈ .....	15	CONTRASTO DISPLAY .....	121
4.6 PREPARAZIONE 2 CAFFÈ .....	16		
4.7 PREPARAZIONE CAPPUCCINO /			
CAFFELATTE (versione CAPPUCCINO) .....	16		
4.8 PREPARAZIONE CAFFÈ			
DECAFFEINATO IN POLVERE .....	16		
4.9 ACQUA CALDA .....	17		
4.10 VAPORE .....	17		
4.11 PREPARAZIONE SELEZIONI .....	18		
5. PROGRAMMAZIONE .....	19		
5.1 PULSANTIERA STANDARD .....	19		
5.2 PROGRAMMAZIONE .....	19		
5.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE .....	20		
5.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE			
MODALITÀ UTENTE .....	20		
5.5 CICLO DI PROGRAMMAZIONE			
MODALITÀ TECNICO .....	22		
6. FUNZIONI SPECIALI			
TARATURE MACCHINA .....	28		
6.1 AZZERAMENTO CONTATORE			
LITRI DEPURATORE .....	28		
6.2 AZZERAMENTO CICLI DI LAVAGGIO .....	28		
6.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA .....	28		
6.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE			
GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ .....	28		

# 1. DESCRIZIONE

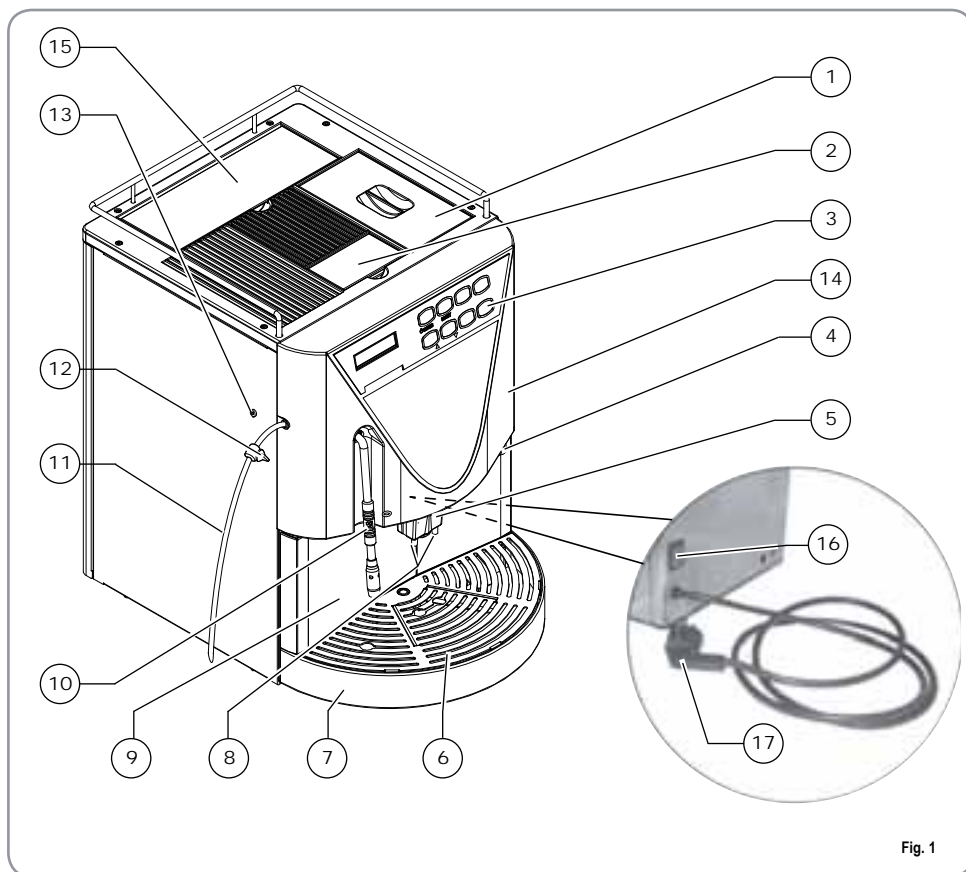
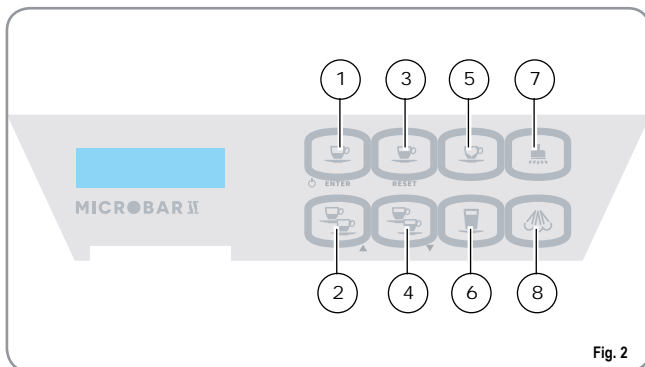


Fig. 1

## LEGENDA

- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Tappo accesso contenitore caffè in grani       | 10 | Lancia Vapore / Lancia Acqua calda                              |
| 2 | Sportello accesso convogliatore caffè macinato | 11 | Tubo aspirazione latte (solo versione CAPPUCCINO)               |
| 3 | Pannello comandi                               | 12 | Rubinetto regolazione flusso latte (solo versione CAPPUCCINO)   |
| 4 | Chiave Apertura / Chiusura portello di comando | 13 | Vite regolazione aria cappuccinatore (solo versione CAPPUCCINO) |
| 5 | Becco erogazione latte / cappuccino            | 14 | Porta anteriore   |
| 6 | Griglia contenitore raccogliocce               | 15 | Sportello accesso serbatoio acqua                               |
| 7 | Contenitore raccogliocce acqua                 | 16 | Interruttore generale (ON / OFF)                                |
| 8 | Erogatori caffè                                | 17 | Spina di collegamento alla rete                                 |
| 9 | Cassetto fondi                                 |    |   |

## 1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)

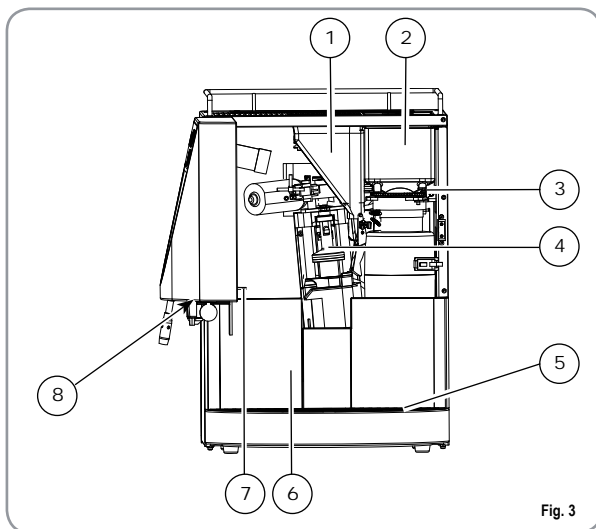


### LEGENDA

- 1 Tasto 1 Espresso
- 2 Tasto 2 Espresso
- 3 Tasto 1 Caffè
- 4 Tasto 2 Caffè
- 5 Tasto decaffeinato, Ciclo Lavaggio
- 6 Tasto Caffelatte
- 7 Tasto Acqua Calda
- 8 Tasto Vapore

Fig. 2

## 1.2 DESCRIZIONE INTERNA MICROBAR II



### LEGENDA

- 1 Convogliatore caffè macinato
- 2 Contenitore caffè in grani
- 3 Vite regolazione macinatura caffè in grani
- 4 Gruppo erogatore
- 5 Contenitore raccogliogocce
- 6 Cassetto fondi
- 7 Micro apertura porta
- 8 Chiave - Serratura porta

Fig. 3

## 2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI INQUINAMENTO**

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



Fig. 4

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**

La macchina è idonea ad operare con i seguenti alimenti:

- Caffè in grani;
- Caffè decaffeinato in polvere;
- Latte non in polvere (solo versione **CAPPUCCINO**).

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



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI CORTOCIRCUITO**

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

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

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

### 2.1 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.

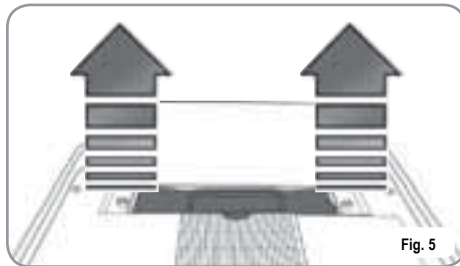


Fig. 5

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



Fig. 6

- 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.

## 2.2 INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

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

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

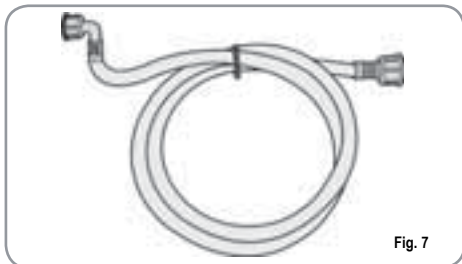


Fig. 7

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

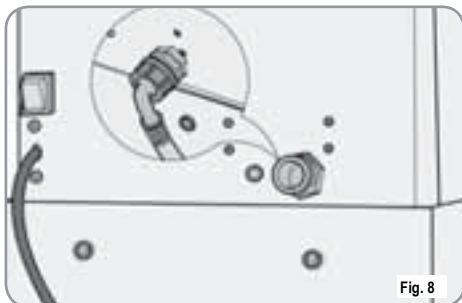


Fig. 8

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



### ATTENZIONE

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

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

- +
- La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

## 2.3 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ

- 1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.



### ATTENZIONE

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

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

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

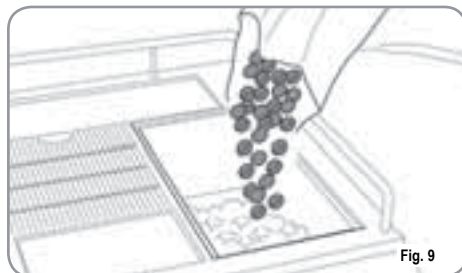


Fig. 9

- 3 Chiudere il tappo.

## 2.4 ACCENSIONE

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

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



Successivamente il display si accende e visualizza per alcuni secondi la schermata:

MICRO2015R.1.13B

La macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia ed inizia il riscaldamento.

Il display visualizza la seguente schermata fino al termine del riscaldamento:

Attendere  
Riscaldamento

Raggiunta la temperatura impostata il display visualizzerà la scritta:

Macchina pronta  
Giorno Ora

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

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




## 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.**

## 2.5 SPEGNIMENTO

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

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

Macchina OFF  
Giorno Ora

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



### 3. 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.

#### 3.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

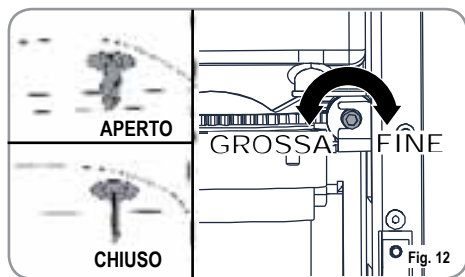


#### ATTENZIONE

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

**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

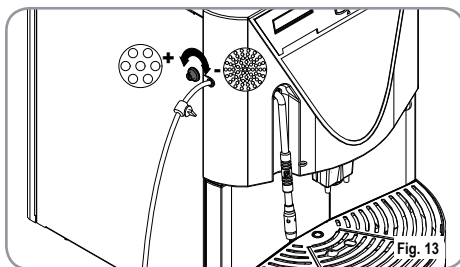
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione della macinatura. Seguendo la direzione delle frecce, si può regolare più GROSSA (senso antiorario) o più FINE (senso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



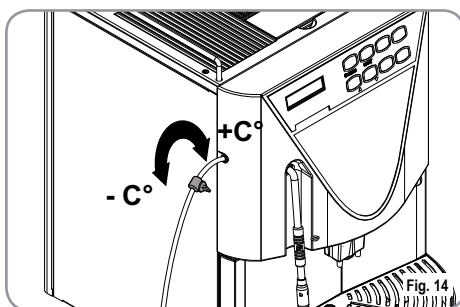
#### 3.2 REGOLAZIONE ARIA (versione CAPPUCCINO)

**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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



#### 3.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)



**NOTA:** Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

## 4. 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.**

### 4.1 ACCENSIONE

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

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

MICRO2015R.113B

- Parallelamente la macchina inizia la fase di riscaldamento e caricamento acqua in caldaia e, dopo alcuni secondi, il display visualizza:

Attendere prego  
Riscaldamento

- Al termine del riscaldamento, la macchina è pronta e il display visualizza:

Macchina pronta  
Giorno Ora


**NOTA:** Il tempo iniziale è circa 3 minuti.

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

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

### 4.2 SPEGNIMENTO

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

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

- Il display visualizzerà la scritta:

Macchina OFF  
Giorno Ora

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



Fig. 15

### 4.3 CONFIGURAZIONE STANDARD

#### LEGENDA TASTI (Configurazione standard)



1 Espresso



2 Espresso



1 Caffè



2 Caffè



Decaffeinato  
Ciclo Lavaggio



Caffelatte



Acqua calda



Vapore

**NOTA:**

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



## 4.4 CONFIGURAZIONE SELEZIONI

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

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

Applicare poi l'adesivo specifico fornito in dotazione.

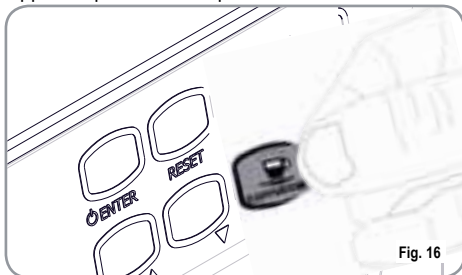


Fig. 16

### LEGENDA TASTI

(Configurazione selezioni)



**Cappuccino**



**Big Cappuccino**



**Macchiato**



**Latte**



**1 Caffè Ristretto**



**2 Caffè Ristretto**



**1 Caffè Creme**



**2 Caffè Creme**

## 4.5 PREPARAZIONE CAFFÈ

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

- Posizionare una tazza sotto gli erogatori caffè.

**Le bevande fuoriescono sempre contemporaneamente da entrambi gli erogatori.**

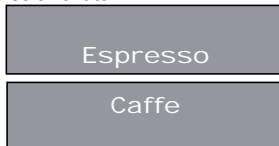


Fig. 17

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



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



**Lasciare la tazza sotto gli erogatori per il tempo di visualizzazione delle scritte sul display.**

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

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

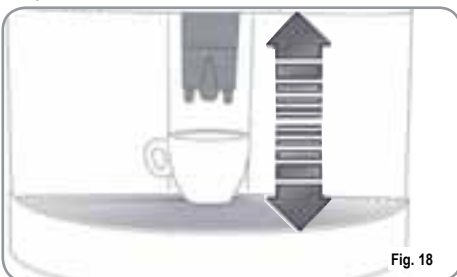


Fig. 18

## 4.6 PREPARAZIONE 2 CAFFÈ

- Sistemare una tazza sotto ciascun erogatore.

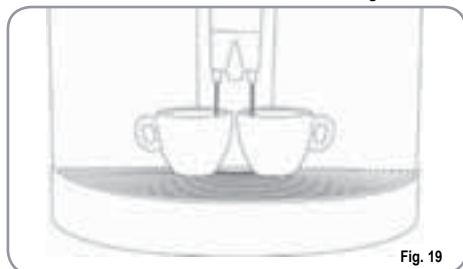
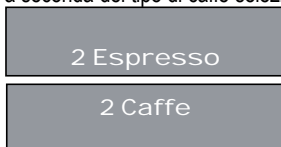


Fig. 19

- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



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



Lasciare le due tazzine sotto gli erogatori per il tempo di visualizzazione delle scritte sul display.

## 4.7 PREPARAZIONE CAPPUCCINO / CAFFELATTE (versione CAPPUCCINO)

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

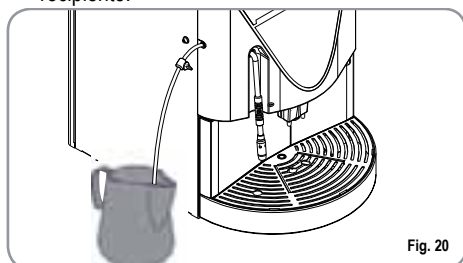


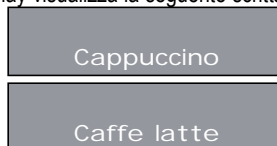
Fig. 20

- Posizionare una tazza sotto l'erogatore.

- Premere il tasto di erogazione cappuccino/caffelatte.



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



Lasciare la tazza sotto gli erogatori per il tempo di visualizzazione delle scritte sul display.

## 4.8 PREPARAZIONE CAFFÈ DECAFFEINATO IN POLVERE

- Aprire lo sportello accesso convogliatore caffè macinato.



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

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

- Inserire al suo interno SOLO 1 DOSE di caffè decaffeinato macinato.



Fig. 21

- Premere il tasto di erogazione



- Sul display apparirà:

Decaffeinato  
Giorno Ora

- Premere il tasto relativo al tipo di bevanda desiderata (caffè/cappuccino).
- La bevanda è in preparazione.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Decaffeinato  
Espresso

**Lasciare la tazzina sotto gli erogatori per il tempo di visualizzazione della scritta sul display.**

#### 4.9 ACQUA CALDA




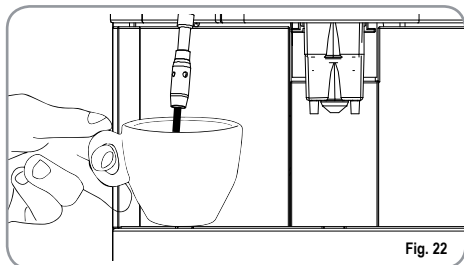
#### ATTENZIONE

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

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

Posizionare un recipiente sotto la lancia vapore / acqua calda.

- Premere il tasto erogazione Acqua Calda .
- La lancia vapore eroga acqua calda.



- Il display visualizza la seguente scritta:

Macchina pronta  
Te

- Quando è stata raggiunta la quantità programmata, l'erogazione viene interrotta automaticamente.

#### 4.10 VAPORE (Solo versione CAPPUCCINO)




#### ATTENZIONE

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

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



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

Vapore

- Quando è stata raggiunta la quantità programmata, l'erogazione viene interrotta automaticamente.

#### IMPORTANTE:

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

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

## 4.11 PREPARAZIONE SELEZIONI

**NOTA:** Queste selezioni sono erogabili solo dopo che sono state configurate.

Per configurare le selezioni, vedere il relativo paragrafo CONFIGURAZIONE SELEZIONI.

Per la preparazione delle seguenti bevande:

- Big Cappuccino
- Macchiato
- Latte

vedere le procedure di erogazione del CAPPUCCINO/  
CAFFELATTE.

Per la preparazione delle seguenti bevande:

- 1 Cafè Creme
- 2 Cafè Creme

vedere le procedure di erogazione del CAFFÈ  
ESPRESSO e CAFFÈ LUNGO.

## 5. PROGRAMMAZIONE

### 5.1 PULSANTIERA STANDARD

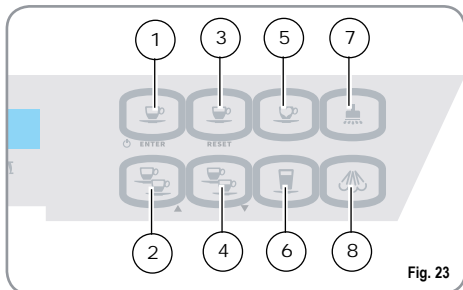


Fig. 23

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

### LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI

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

1. LINGUA
2. NOME PRODOTTO
3. PROG. DOSI
4. PROG. MACININO
5. DOSE LATTE (versione CAPPUCCINO)
6. GIORNO/ORAZIONE
7. PROGRAM. ON/OFF
8. RISPARMIO ENERGIA

Funzioni accessibili dalla "SOLA" modalità **TECNICO**.  
Le funzionalità a cui si darà accesso nella modalità



**OPERAZIONE ESEGUIBILE SOLO DA TECNICO SPECIALIZZATO.**

**LA REGOLAZIONE DA PARTE DI TECNICI NON QUALIFICATI O DI ALTRE PERSONE, POTREBBE INVALIDARE LA GARANZIA.**

**TECNICO** in aggiunta alle precedenti sono:

9. PREINFUSIONE
10. PRESSATURA
11. NUMERO FONDI
12. ALL. LAVAGG. LATTE
13. ALLARME LAVAGGIO
14. RISCACQUO GRUPPO
15. REGOLAZIONE GRUPPO 1
16. REGOLAZIONE GRUPPO 2
17. TEMP. CAFFÈ
18. TEMP. VAPORE
19. CONTEGGIO TOTALE
20. PASSWORD
21. FILTRO ACQUA L
22. DECALCIFICAZIONE

### 5.2 PROGRAMMAZIONE

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

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

**NOTA:** Operazione eseguibile a macchina accesa.

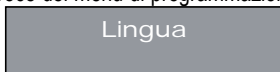
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando, il display visualizza:

Macchina Off  
Porta Aperta

- Tenendo premuto il tasto **ENTER**, chiudere lo sportello macchina, il display visualizza:

Attendere prego  
Riscaldamento

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



## FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼: Scorrimento Lista Funzioni Programmabili e/o decremento / incremento valori.

ENTER: Ingresso Menù e conferma dati.

RESET: Ritorno al menù precedente.

## 5.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE

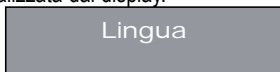
Per uscire dagli ambienti di programmazione sia **UTENTE** che **TECNICO** è necessario scorrere tutte le funzioni tramite il tasto ▼ fino alla visualizzazione:



## 5.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE

### 1. LINGUA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni. Viene impostata la lingua di interfaccia, tra la macchina e l'operatore, visualizzata dal display.



Le lingue a disposizione sono le seguenti:

- |            |              |
|------------|--------------|
| • Italiano | • Svedese    |
| • Inglese  | • Danese     |
| • Spagnolo | • Finnico    |
| • Tedesco  | • Norvegese  |
| • Francese | • Russo      |
| • Olandese | • Giapponese |

## FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼: Scorrimento elenco lingue.

ENTER: Conferma lingua selezionata.

RESET: Ritorno al menù precedente.

## 2. NOME PRODOTTO:

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni. Viene assegnata la bevanda ad ogni singolo tasto. Esempio:



Nome prodotto: 1  
Espresso

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

## FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼: Scorrimento delle bevande a disposizione per ogni tasto.

ENTER: Conferma la bevanda impostata per il tasto in esame e scorre alla selezione della bevanda per il tasto successivo.

RESET: Ritorno al menù precedente.

I tasti programmabili sono i seguenti:



Terminata la programmazione dell'ultimo tasto, premendo **ENTER** si passa alla voce di menù successiva.

**NOTA:** I tasti  sono programmabili come bevande a base di latte e come bevande caffè.

I tasti  sono programmabili solo come bevande caffè.

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

### 3. PROG. DOSI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Prog. Dosi

Vengono programmate le dosi di acqua utilizzate per ogni singola bevanda.

- 1 Prog Dose caffè Ristretto
- 2 Prog Dose caffè Espresso
- 3 Prog Dose caffè 2 Ristretto
- 4 Prog Dose caffè Macchiato
- 5 Prog Tempo acqua Tè (s)
- 6 Tempo massimo vapore (s)

#### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Incremento / decremento delle quantità di acqua impiegata durante l'erogazione delle bevande.

Per il Tè, incrementa / decrementa il tempo massimo di erogazione vapore.

**ENTER:** Conferma il valore impostato per la bevanda in esame e scorre all'impostazione della bevanda successiva.

**RESET:** Ritorno al menù precedente.

### 4. PROG. MACININO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Prog. Macinino

È possibile impostare i tempi di macinatura per ogni bevanda (sec.).

- 1 Tempo Macinatura Ristretto
- 2 Tempo Macinatura Espresso
- 3 Tempo Macinatura 2 Ristretto
- 4 Tempo Macinatura Macchiato

#### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Incremento / decremento del tempo di macinatura impiegato per l'erogazione della bevanda.

**ENTER:** Conferma il valore impostato per la bevanda in esame e scorre all'impostazione della bevanda successiva.

**RESET:** Ritorno al menù precedente.

### 5. DOSE LATTE (solo versione CAPPUCCINO)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Dose Latte

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

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

#### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Incremento / decremento del tempo di erogazione del latte per preparare una bevanda.

**ENTER:** Conferma il valore impostato per la bevanda in esame e scorre all'impostazione della bevanda successiva.

**RESET:** Ritorno al menù precedente.

### 6. GIORNO/ORAZIONE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Giorno / Ora

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

- 1 Giorno
- 2 Ora
- 3 Minuti

#### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Incremento / decremento del valore della data e dell'ora.

**ENTER:** Conferma il valore impostato per il dato in esame e scorre all'impostazione del dato successivo. Dopo la conferma del giorno torna al menù precedente.

**RESET:** Ritorno al menù precedente.

## 7. PROGRAM. ON/OFF

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere all'impostazione di accensione/spengimento (ON/OFF) automatico della macchina, solo con l'interruttore della macchina in posizione **ON**.

Il display visualizza il seguente messaggio:

Domenica  
Riposo Settiman.

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

### FUNZIONALITÀ TASTI

▲ ▼: Se utilizzati fuori dalle impostazioni consentono di scorrere i giorni della settimana e visualizzarne le impostazioni. Dopo il giorno **SABATO** premendo il tasto ▼ si torna al menù precedente. Se utilizzati all'interno delle impostazioni incrementano/decrementano il valore da impostare.

**ENTER:** Accesso all'impostazione dei singoli giorni. Se premuto all'interno delle impostazioni, conferma il valore impostato e scorre al valore successivo.

**RESET:** Ritorno alla visualizzazione delle impostazioni giornaliere. Se premuto di nuovo, azzerare le impostazioni del giorno visualizzato.

Il display visualizza il seguente messaggio:

Domenica  
ON07 : 30 OFF23 : 30

## 8. RISPARMIO ENERGIA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere all'impostazione del tempo dopo il quale la macchina attiva il dispositivo di risparmio energetico, mantenendo comunque la caldaia a temperatura di esercizio. Il display visualizza:

Risparmio Energia  
00 : 00

### FUNZIONALITÀ TASTI

▲ ▼: Incremento/decremento del tempo di attivazione del **RISPARMIO ENERGIA**, con passi di 30 minuti.

Con il contatore impostato a zero, la funzione viene disattivata.

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

## 5.5 CICLO DI PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO

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

Password  
\* \* \* \* \*

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

**NOTA:** La password standard impostata dal

Costruttore è 5 volte il pulsante <sup>2</sup>:



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



## 9. PRE-INFUSIONE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Preinfusione

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

- 1 Preinfusione Ristretto
- 2 Preinfusione Espresso
- 3 Preinfusione 2 Ristretto
- 4 Preinfusione Macchiato

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Abilita/disabilita la pre-infusione della pastiglia.

**ENTER:** Scorre ogni singola voce e ne conferma l'abilitazione/disabilitazione.

**RESET:** Ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

## 10. PRESSATURA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Pressatura

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

- 1 Pressatura Ristretto
- 2 Pressatura Espresso
- 3 Pressatura 2 Ristretto
- 4 Pressatura Macchiato

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Abilita/disabilita la pressatura della pastiglia per l'erogazione della bevanda.

**ENTER:** Scorre ogni singola voce e ne conferma l'abilitazione/disabilitazione.

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

## 11. NUMERO FONDI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Numero Fondi

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

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Aumentare/diminuire il numero di fondi prima della visualizzazione del messaggio.

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

## 12 . ALL. LAVAGG. LATTE (solo versione CAPPUCCINO)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

All. Lavag. Latte

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

### FUNZIONALITÀ TASTI

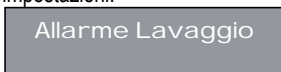
**▲▼:** Aumentare/diminuire il numero di ore prima della visualizzazione del messaggio.

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

### 13. ALLARME LAVAGGIO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.



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

#### FUNZIONALITÀ TASTI

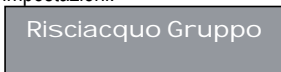
▲▼: Aumentare/diminuire il numero di cicli prima della visualizzazione del messaggio.

ENTER: /

RESET: Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

### 14. RISCIACCO GRUPPO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.



Viene programmato un ciclo di risciacquo del gruppo erogatore.

Se abilitato (ON), la macchina esegue un ciclo di risciacquo del gruppo dopo 20 minuti dall'ultima attività svolta (se la macchina non svolge attività prima dei 20 minuti).

#### FUNZIONALITÀ TASTI

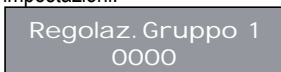
▲▼: Abilita/disabilita (ON/OFF) il risciacquo del gruppo.

ENTER: Conferma l'impostazione e torna al menù precedente.

RESET: Ritorno al menù precedente.

### 15. REGOLAZ. GRUPPO 1

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.



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

#### FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼: Aumentare/diminuire il numero di impulsi dell'**ENCODER**.

ENTER: /

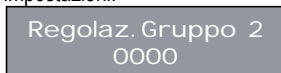
RESET: Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

#### IMPORTANTE:

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

### 16. REGOLAZ. GRUPPO 2

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.



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

#### FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼: Aumentare/diminuire il numero di impulsi dell'**ENCODER**.

ENTER: /

RESET: Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

#### IMPORTANTE:

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

### 17. TEMPERATURA CAFFÈ

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.



Viene programmata la temperatura della caldaia caffè.

#### FUNZIONALITÀ TASTI

▲▼: Aumentare / diminuire la temperatura della caldaia caffè. La temperatura massima impostabile è 105°C (221°F).

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

## 18. TEMP VAPORE (solo versione CAPPUCCINO)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Temp. Vapore  
0125°C 0257°F

Viene programmata la temperatura della caldaia vapore.

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Aumentare / diminuire la temperatura della caldaia vapore. La temperatura massima impostabile è 130°C (266°F).

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

## 19. CONTEGGIO TOTALE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Totale Selezioni

Vengono visualizzati:

- Il numero di cicli effettuati per ogni tasto bevanda.
- Totale decaffeinato.
- Totale Cicli di lavaggio.
- Totale Vapore.
- Totale Acqua Calda.
- Totale litri di Acqua.

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Scorrimento voci.

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente.

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

Per azzerare i conteggi dei vari cicli e i totali decaffeinato, vapore, acqua calda, premere contemporaneamente i tasti **▲▼**. Il display visualizza il messaggio:

Azzeramento

## 20. PASSWORD

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Password

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

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

### FUNZIONALITÀ TASTI

**ENTER:** Conferma del valore impostato.

**RESET:** Ritorno al menù precedente senza conferma del valore impostato.

## 21. FILTRO ACQUA L

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

Filtro Acqua L.  
0000

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

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼:** Aumentare / diminuire il numero di litri di acqua erogata prima della visualizzazione del messaggio.

**ENTER:** /

**RESET:** Ritorno al menù precedente con conferma del valore impostato.

## 22. DECALCIFICAZIONE

### (versione Tanica)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile accedere alle impostazioni.

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

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

Durezza Acqua °Fr

Decalcificazione  
Inizio ciclo?

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼**: Consentono di selezionare una delle due funzioni.

**ENTER**: Consente di eseguire la funzione selezionata.

**RESET**: Ritorno al menù precedente.

### 22.1 IMPOSTAZIONE DUREZZA ACQUA

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

- Alla comparsa del messaggio:

Durezza Acqua °Fr

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nella funzione.

Il display visualizzerà:

Durezza Acqua °Fr  
00

### FUNZIONALITÀ TASTI

**▲▼**: Aumentare/diminuire il parametro durezza acqua.

**ENTER**: torna al menù precedente salvando il dato impostato.

**RESET**: Ritorno al menù precedente non salvando il dato impostato.

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

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

### NOTA:

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

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

### 22.2 CICLO DI DECALCIFICAZIONE

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

- Alla comparsa del messaggio:

Decalcificazione  
Inizio ciclo?

Premendo il tasto **ENTER** si dà inizio al ciclo di decalcificazione.

### OPERATIVAMENTE:

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

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

- Al messaggio:

Decalcificazione  
Inizio ciclo?

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

Decalcificazione  
Attendere Prego

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

- Al termine dell'attesa il display visualizzerà:

Risciacquo  
Riempire Tanica

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

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

- Attendere poi circa 5 minuti.

- Al termine dell'attesa il display visualizza:

Risciacquo  
Premere ENTER

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

Risciacquo  
Attendere Prego

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

Risciacquo  
Premere ENTER

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

Risciacquo  
Attendere Prego

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

Riscaldamento  
Attendere Prego

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



**ATTENZIONE**

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



**ATTENZIONE**

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

## 6. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

### 6.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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

7

sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Filtro Acqua  
Attendere Prego

### 6.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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

5

sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Lavaggi  
Attendere Prego

### 6.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

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

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

ENTER 1

e RESET 3;

il display visualizzerà:

Attendere Prego  
Preset. Dati

### 6.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ

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

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

i tasti ▲ 2 e ▼ 4;

il display visualizzerà:

Moviment. Manuale

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

- Premere il tasto ▼ 4 per muovere il pistone verso il BASSO.

- Premere il tasto ▲ 2 per muovere il pistone verso l'ALTO.

- Togliere e ridare tensione alla macchina tramite l'interruttore generale, per terminare la procedura.

## 7. PULIZIA E MANUTENZIONE



### ATTENZIONE

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

Per la pulizia e la manutenzione utilizzare:

- Un panno morbido inumidito
- Un detergente per superfici
- Pastiglie e liquido detergente per specifici
- Un recipiente con acqua
- Un scovolino
- Un spazzolino

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.

### 7.1 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).

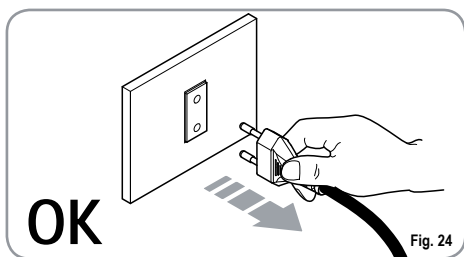


Fig. 24



### 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.

### 7.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

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



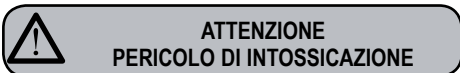
Fig. 25

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

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

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

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

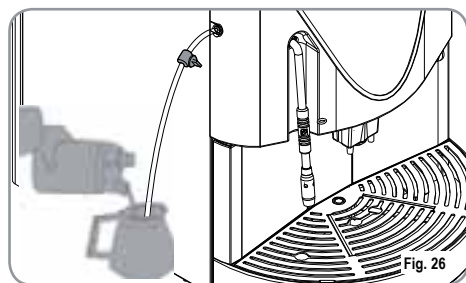


### ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

**Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detersivi 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**).



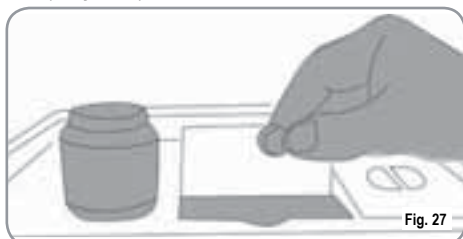
4. Premere il seguente tasto:



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

Lavaggio  
Detergente

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



8. Premere il seguente tasto:



Il display visualizzerà:

Lavaggio



**ATTENZIONE**

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

**NOTA:** Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

Risciacquo  
Premere ENTER

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

Risciacquo

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

### 7.3 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:

Eeguire lavagg.

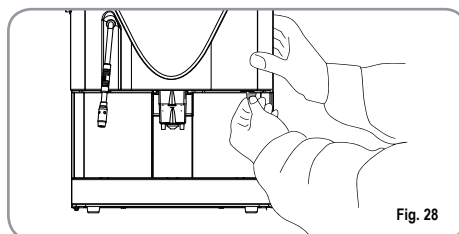
- Premere nuovamente il tasto "DECAFFEINATO" in modo da ripetere le procedure appena descritte nel paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE".

### 7.4 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI USTIONE**

- Portare la macchina a stato energetico "0".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.





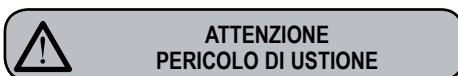
- Rimuovere l'eventuale residuo di caffè depositato sulle pareti del convogliatore.



Fig. 29

## 7.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

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



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.

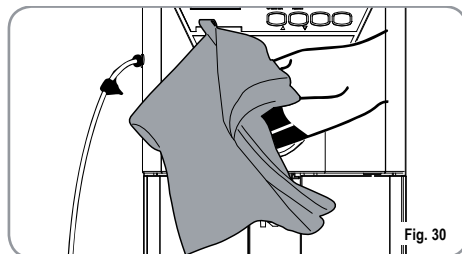


Fig. 30

## 7.6 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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



Fig. 31

## 7.7 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

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



Fig. 32



Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

## 7.8 PULIZIA SERBATOIO ACQUA



Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

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



Fig. 33

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

## 7.9 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

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



Fig. 34

## 7.10 PULIZIA CAPPUCCINATORE

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

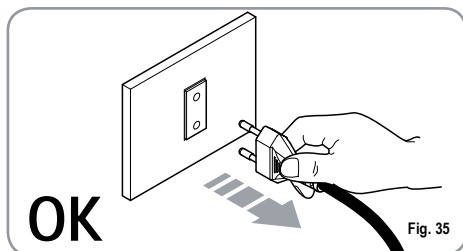


Fig. 35

- Portare la macchina a stato energetico "0".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.
- Aprire il portello di comando.

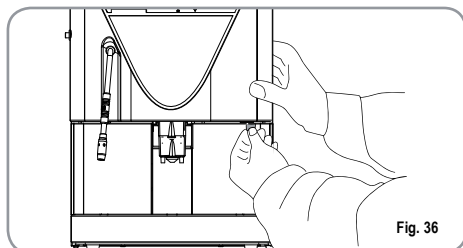


Fig. 36

**IMPORTANTE:** Procedere con cautela.

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

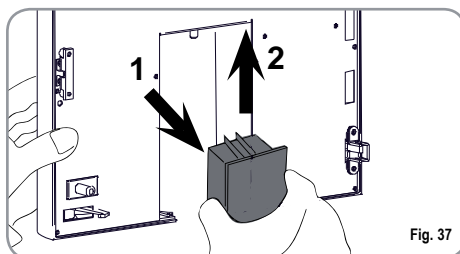


Fig. 37

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

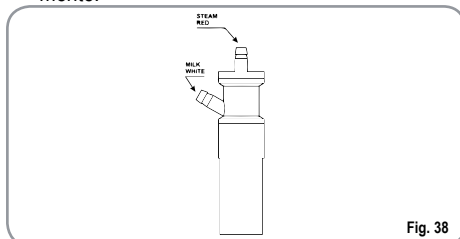


Fig. 38






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

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

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


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

## 8. TABELLA IMPOSTAZIONI STANDARD

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

## 9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE
<p><b>CASSETTO FONDI PIENO</b></p> <p>Macchina Pronta Cassetto Pieno</p>	<p>Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.</p>	<p>Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.</p>	<p>Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserrire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio:</p> <p>Macchina Pronta Cassetto Aperto</p>
<p><b>CASSETTO FONDI FUORI POSTO</b></p> <p>Macchina Pronta Cassetto Aperto</p>	<p>Cassetto fondi fuori posto.</p>	<p>Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.</p>	<p>Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano. Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sino all'infusione l'allarme è visualizzato sul display, ma la bevanda viene dispensata;</li> <li>• Dopo l'infusione il ciclo in corso è sospeso. Solo al ripristino del cassetto il ciclo caffè viene ripreso con la fase di espulsione.</li> </ul> <p>Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il movimento viene sospeso. Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto.</li> </ul>
<p><b>POSIZIONE SPORTELLA MACCHINA</b></p> <p>Macchina OFF Porta Aperta</p>	<p>Sportello aperto.</p>	<p>Blocco delle funzioni macchina.</p>	<p>Chiudere lo sportello macchina.</p>
<p><b>NECESSITÀ DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO</b></p> <p>Allarme lavaggio</p>	<p>È stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.</p>	<p>Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE").</p>


INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE
<p><b>NECESSITÀ DI PULIRE IL CIRCUITO LATTE</b></p> <div data-bbox="95 247 378 320" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           All. lavagg. latte         </div>	<p>È 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.</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.</p>	<p>Effettuare un ciclo di lavaggio del solo cappuccinatore. Come nel caso del lavaggio completo è necessario tenere premuto il tasto  per 5 sec senza però dover introdurre le pastiglie detergenti per la pulizia del gruppo. (vedi i soli punti 1, 2, 3, 4 del paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").</p>
<p><b>LAVAGGIO FINE SERVIZIO</b></p> <div data-bbox="95 544 378 617" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Lav. Fine Servizio            Premere Enter         </div>	<p>È stato impostato il lavaggio di fine servizio del gruppo erogatore in fase di programmazione.</p>	<p>È necessario eseguire il lavaggio di fine servizio prima di spegnere la macchina.</p>	<p>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.</p>
<p><b>NECESSITÀ DI EFFETTUARE IL CICLO DI DECALCIFICAZIONE</b></p> <div data-bbox="95 751 378 825" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Eseguire            Decalcificazione         </div>	<p>È stato superato il numero di litri dopo il quale è necessario effettuare il ciclo di decalcificazione.</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare bevande.</p>	<p>Effettuare ciclo di decalcificazione (VEDI relativo paragrafo "DECALCIFICAZIONE").</p>


## 10. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA

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

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE
<p><b>ALLARME DEPURATORE</b></p> <div data-bbox="96 220 376 292" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Filtro Acqua l. 20         </div>	<p>Il contatore volumetrico ha raggiunto il numero di litri d'acqua erogabili, determinato in programmazione.</p>	<p>Non viene erogato il caffè, non s'interrompe la dose o questa è variabile.</p>	<p>Rigenerare i sali del depuratore. Per annullare l'allarme vedere paragrafo "AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE". Questo allarme non blocca le erogazioni. È possibile eliminare l'allarme depuratore programmando il valore di litri a zero (vedi relativo paragrafo "PROGRAMMAZIONE").</p>
<p><b>ALLARME Sonda TEMPERATURA GUASTA</b></p> <div data-bbox="96 539 376 611" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Err temp caffè'         </div> <div data-bbox="96 639 376 711" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Err temp vapore         </div>	<p>Rottura di una delle due sonde di temperatura.</p>	<p>Non viene erogato il caffè.</p>	<p>Sostituire la sonda guasta. Questo allarme blocca le erogazioni.</p>
<p><b>ALLARME QUANTITÀ CAFFÈ</b></p> <div data-bbox="96 826 376 898" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Err Q.ta' caffè'         </div>	<p>Troppo caffè nella camera.</p>	<p>Non viene erogato il caffè, e viene effettuato un ciclo di espulsione.</p>	<p>Ridurre la quantità di caffè.</p>


## 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 removing the packaging, verify appliance integrity. 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**




 The machine is intended to 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 elec-


tric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.




 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.

 The hydraulic system of this machine must be installed according to the applicable standards concerning hydraulic hygiene and safety for environmental protection. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The machine with water main connection must be installed using a new pipe furnished with the machine. Never use old pipings to connect the machine.

 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.

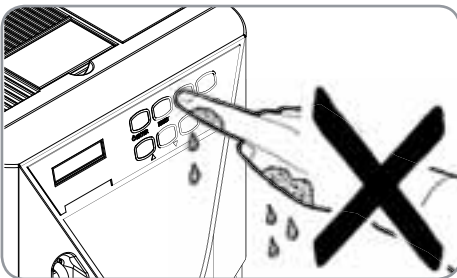
 The use of any electrical device must comply with fundamental regulations.

In particular:

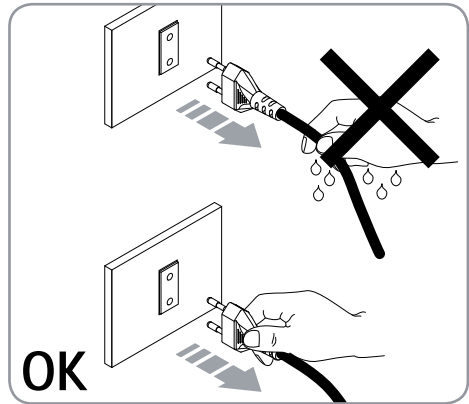
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;




**WARNING**  
**ELECTRIC SHOCK HAZARD**

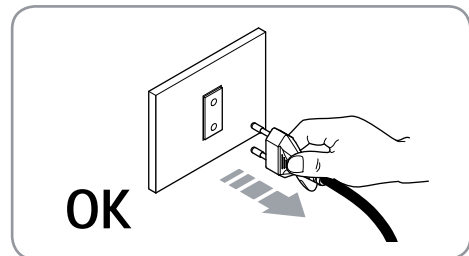



- do not use the appliance when bare-foot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;





- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.); Never install the machine in areas where it could come into contact with jets of water.
- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children don't have to play with this appliance. Cleaning and maintenance don't have to be performed by unsupervised children.


 Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and unplug it.





 For cleaning, bring the machine to state “OFF”, that is to say “machine switched off and socket unplugged” and follow only instructions in the present manual.

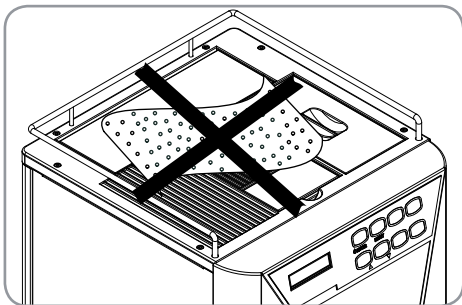
 For cleaning and maintenance please refer to chapter 7.


 In case of breakdown or wrong functioning of the machine, 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 which performs a complete disconnection under the conditions of over tension category III.


 Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.


 Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.




 The power cable is not to be replaced by the user. 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.


 **WARNING**  
**RISK OF POLLUTION**


 Do not dispose of the machine in the environment: for waste disposal, contact a specialised authorised centre or contact the manufacturer that will give you information about this.





 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.

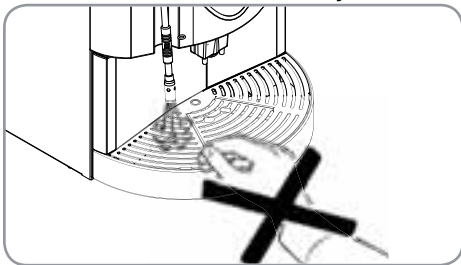
 To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.


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


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

 **WARNING**  
**RISK OF INTOXICATION**


 Handle the vapour spear with care when using it, do not put hands under it and avoid to touch it immediately after use.



 **WARNING**  
**RISK OF BURNS OR SCALDING**

 Before carrying out any operation of installation, maintenance, download, or setting, the qualified operator must wear working gloves and safety shoes.

 **WARNING**  
**RISK OF CUTTING**

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

**WARNING****INFORMATION TO THE USERS**

Pursuant to Art. 13 of the Legislative Decree dated 25th July 2005, No. 151 "Implementation of the 2002/95/EC, 2002/96/EC, and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances

in Electrical and Electronic Equipment as well as on waste disposal".

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).

# TRANSPORT AND HANDLING

## MACHINE IDENTIFICATION

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

	Mod. MICROBAR II	
	S.N. XXXXXX	Date 09 / 03 /2015
	220 - 240 V ~	P = 2100 W
	50 / 60 Hz	

Operating Pressure 0,165 MPa    MAX Inlet Pressure 0,65 MPa

**BELFORTE DEL CHIANTI (MC)**  
**MADE IN ITALY**

## 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).

## HANDLING

**WARNING**  
**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.

**WARNING**  
**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.

**WARNING**  
**RISK OF POLLUTION**

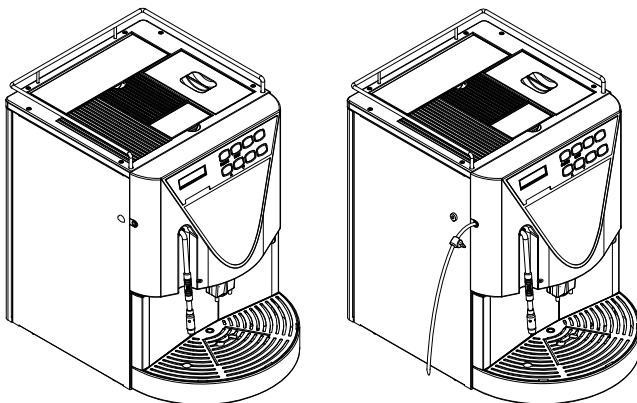


Congratulations,  
upon the wise choice you have made by purchasing the **MICROBAR II** model.

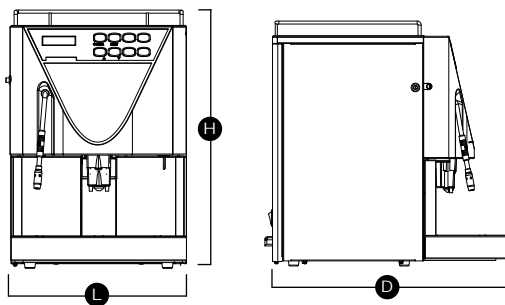
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use. We are certain that our **MICROBAR II** model will increase your confidence in **Nuova Simonelli** and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the **MICROBAR II** 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



	COFFEE		CAPPUCCINO	
<b>NET WEIGHT</b>	26 Kg	57 lb	27 Kg	59 lb
<b>GROS WEIGHT</b>	30 Kg	66 b	31 Kg	68 lb
<b>POWER</b>	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
<b>L</b>	325 mm	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> inc	325 mm	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub> inc
<b>H</b>	460 mm	18 <sup>2</sup> / <sub>16</sub> inc	460 mm	18 <sup>2</sup> / <sub>16</sub> inc
<b>D</b>	480 mm	18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inc	480 mm	18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> inc

# INDEX

SAFETY INSTRUCTIONS .....	38	7. CLEANING AND MAINTENANCE .....	66
TRANSPORT AND HANDLING .....	42	7.1 CLEANING THE OUTSIDE .....	66
MACHINE IDENTIFICATION .....	42	7.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND CAPPUCCINATORE .....	66
TRANSPORT .....	42	7.3 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE .....	67
HANDLING .....	42	7.4 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING .....	67
TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	43	7.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE .....	68
1. DESCRIPTION .....	45	7.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID .....	68
1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration) .....	46	7.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY .....	68
1.2 MICROBAR II INTERNAL DESCRIPTION .....	46	7.8 CLEANING THE WATER TANK .....	68
2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS .....	47	7.9 CLEANING THE GASKET .....	69
2.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK) .....	47	7.10 CLEANING THE MILK FOAMER .....	69
2.2 MACHINE INSTALLATION (DIRECT FITTING VERSION) .....	48	8. STANDARD SETTING TABLE .....	70
2.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER .....	48	9. MACHINE FUNCTION MESSAGES .....	71
2.4 SWITCHING ON .....	49	10. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES .....	73
2.5 SWITCHING OFF .....	49	CONFIGURATION .....	112
3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY .....	50	ELECTRIC SYSTEM (COFFEE version) .....	113
3.1 GRINDING ADJUSTMENT .....	50	ELECTRIC SYSTEM (CAPPUCCINO version) .....	115
3.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT (CAPPUCCINO version) .....	50	HYDRAULIC SYSTEM (COFFEE version) .....	117
3.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature adjustment) .....	50	HYDRAULIC SYSTEM (CAPPUCCINO version) .....	119
4. USE .....	51	CONTRAST DISPLAY ADJUSTMENT .....	121
4.1 SWITCHING ON .....	51		
4.2 SWITCHING OFF .....	51		
4.3 STANDARD CONFIGURATION .....	51		
4.4 SELECTION CONFIGURATION .....	52		
4.5 HOW TO MAKE COFFEE .....	52		
4.6 HOW TO MAKE TWO COFFEES .....	53		
4.7 HOW TO MAKE CAPPUCCINO / CAFFELATTE (CAPPUCCINO version) .....	53		
4.8 HOW TO MAKE POWDER DECAFFEINATED COFFEE .....	53		
4.9 HOT WATER .....	54		
4.10 STEAM .....	54		
4.11 SELECTION PREPARING .....	55		
5. PROGRAMMING .....	56		
5.1 STANDARD KEYBOARD .....	56		
5.2 PROGRAMMING .....	56		
5.3 EXITING PROGRAMMING .....	57		
5.4 PROGRAMMING CYCLE USER MODE .....	57		
5.5 TECHNICIAN MODE PROGRAMMING CYCLE .....	59		
6. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS .....	65		
6.1 RESETTING THE CLEANING FILTRÉ LITRE COUNTER .....	65		
6.2 RESETTING WASHING CYCLES .....	65		
6.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES .....	65		
6.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP .....	65		

# 1. DESCRIPTION

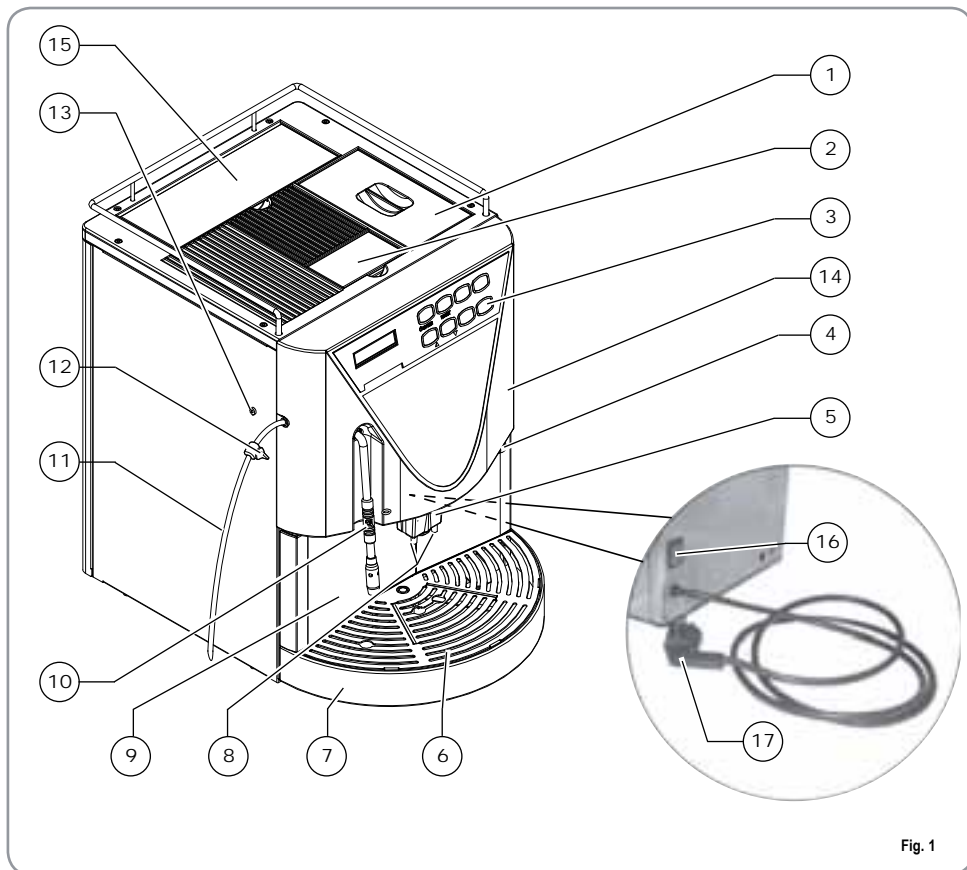
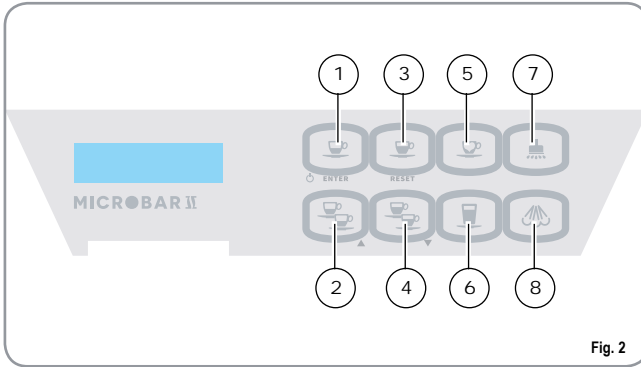


Fig. 1

## KEY

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Coffee bean holder cap</li> <li>2 Ground coffee conveyor hatch</li> <li>3 Control panel</li> <li>4 Control panel hatch opening / locking key</li> <li>5 Milk/Cappuccino nozzle</li> <li>6 Drop collecting tray grid</li> <li>7 Water collecting tray</li> <li>8 Coffee nozzles</li> <li>9 Coffee grounds drawer</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>10 Steam pipe / Hot water pipe</li> <li>11 Milk suction tube (only CAPPUCCINO version)</li> <li>12 Milk flow adjusting tap (only CAPPUCCINO version)</li> <li>13 Milk Foamer air regulator screw (CAPPUCCINO version only)</li> <li>14 Front door</li> <li>15 Water tank opening</li> <li>16 Main switch (ON / OFF)</li> <li>17 Mains connecting plug</li> </ul> |
|---|---|

## 1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

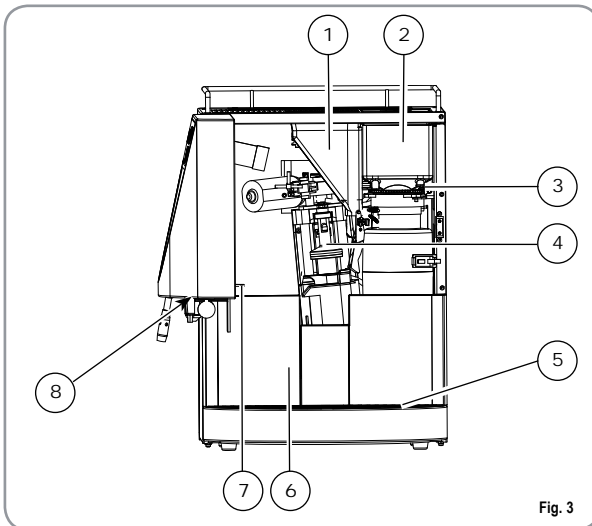


### KEY

- 1 1-Espresso key
- 2 2-Espresso key
- 3 1-Coffee key
- 4 2-Coffee key
- 5 Decaffeinated, Clean cycle key
- 6 Caffelatte key
- 7 Hot water key
- 8 Steam key

Fig. 2

## 1.2 MICROBAR II INTERNAL DESCRIPTION



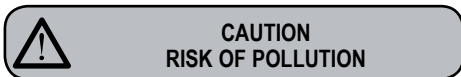
### KEY

- 1 Ground coffee conveyor
- 2 Coffee bean holder left-hand grinder
- 3 Coffee grinder adjusting screw right-hand grinder
- 4 Delivery unit
- 5 Water collecting dray
- 6 Coffee grounds drawer
- 7 Door microswitch
- 8 Door Key

Fig. 3



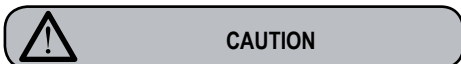
## 2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



Do not dispose of packaging in the environment



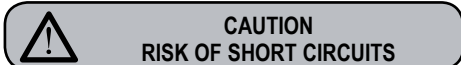
Before carrying out any installation and adjustment operations you must read and fully understand the **SAFETY INSTRUCTIONS** of this handbook. The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and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



The machine can be used with the following:

- Coffee beans
- Decaffeinated coffee powder
- Milk (not powder) (only CAPPUCINO version)

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

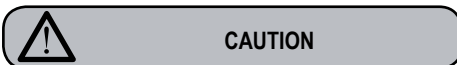


Before connecting the machine to the mains power supply, please check that the supply voltage corresponds to the machine voltage.

**NOTE:** At the beginning of the daily activities and in any case, for pauses longer than 8 hours, it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

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

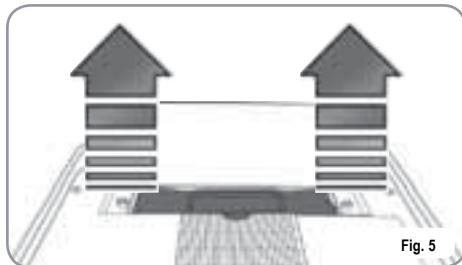
### 2.1 MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)



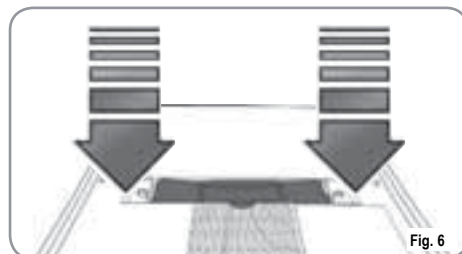
**Switch off the machine before filling or removing the water tank.**

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

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



- 4 Particularly the first time, wash the tank with soapy water and then carefully, rinsing off any soap residue.
- 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 housing.



- 8 Close the front panel.



**CAUTION**

The water hardness must be below 4° - 6° fr (French degree).

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

## 2.2 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.

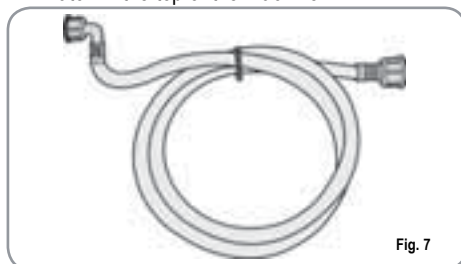


Fig. 7

- 3 Connect a pipe end to the 3/4" coupling placed on the top of the machine.

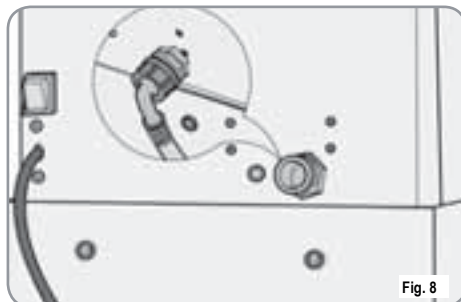
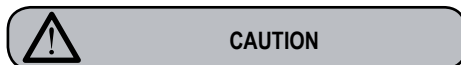


Fig. 8


- 4 Connect the other end of the pipe to the hydraulic system.



**CAUTION**

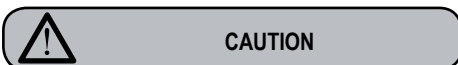
The water hardness must be below 4° - 6° fr (French degree).

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

- 
- The 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.

## 2.3 FILLING THE COFFEE CONTAINER

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



**CAUTION**

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, instant coffee or other sugary beverages to prevent the appliance from being damaged.

- 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.

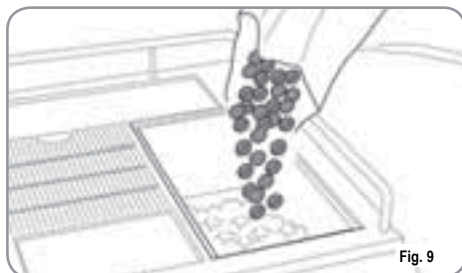


Fig. 9

- 3 Close the cap.

## 2.4 SWITCHING ON

After the preliminary operations:

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



The LCD will then light up and read as follows:

MICRO2015R.1.13B

The machine automatically loads the heater with water and begins heating operations.

The display will show the following display until the end of heating:

Please Wait  
Heating

When the desired temperature is reached, the display will show the following message:

Machine Ready  
Day Hour

**NOTE:** The appliance is equipped with a security system that will stop the machine after about 1.5 minutes of continuous 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.




### CAUTION

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

## 2.5 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

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

Machine Off  
Day Hour

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



### 3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



**CAUTION**

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.

#### 3.1 GRINDING ADJUSTMENT

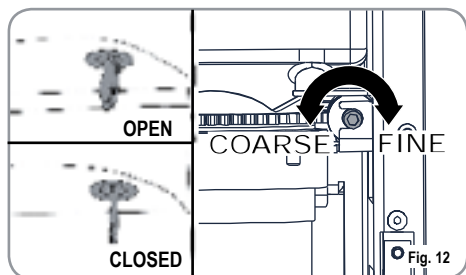


**CAUTION**

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

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

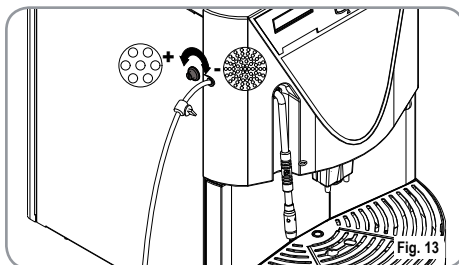
- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel key counter-clockwise.
- Open the hatch door, to gain access to the adjusting screw. Following the direction of the arrows and using a 3 mm (0,12 in) Allen wrench, grinding of the coffee beans can be adjusted in COARSER (counter-clockwise) or FINER (clockwise).
- Lock the hatchdoor.



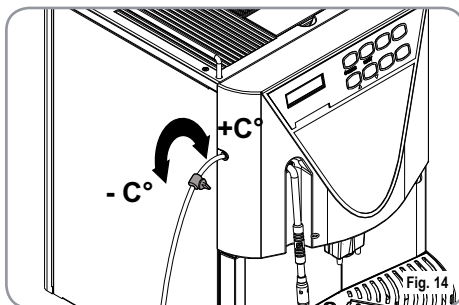
#### 3.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT (CAPPUCCINO version)

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

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



#### 3.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)



**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.

## 4. USE

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



### CAUTION

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

### 4.1 SWITCHING ON

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

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

MICRO2015R.113B

- At the same time, the machine automatically fills the heater with water and begins heating operations, and then, after few seconds, the display will show:

Please Wait  
Heating

- At the end of the heating cycle, the machine is ready and the display will read:

Machine Ready  
Day Hour

**NOTE:** The starting time is about 3 minutes.

**NOTE:** The appliance is equipped with a security system that will stop the machine after about 1.5 minutes of continuous 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.

### 4.2 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

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

Machine Off  
Day Hour

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



### 4.3 STANDARD CONFIGURATION

#### KEY

(Standard Configuration)



1 Espresso



2 Espresso



1 Coffee



2 Coffees



Decaffeinated coffee  
Cleaning Cycle



Caffelatte



Hot water



Steam

**NOTE:**

Keys 1-2-3-4-6 (see 'DISPLAY' description) may correspond to a different beverage according to one's taste and local habits (see chapter PROGRAMMING and paragraph SELECTIONS CONFIGURATION).

## 4.4 SELECTIONS CONFIGURATION

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

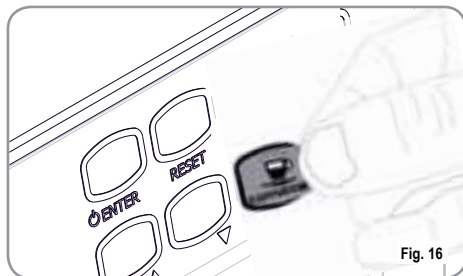


Fig. 16

### KEY

(Selection configurations)



**Cappuccino**



**Big Cappuccino**



**Macchiato**



**Milk**



**1 Coffee Ristretto**



**2 Coffee Ristretto**



**1 Coffee Crème**



**2 Coffee Crème**

## 4.5 HOW TO MAKE COFFEE

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

- Position a cup under the nozzles.

**The beverages always flow from both nozzles.**

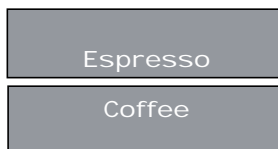


Fig. 17

- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee preparation is in progress.
- According to the kind of coffee selected, the display will show a message.



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

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

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



Fig. 18

#### 4.6 HOW TO MAKE TWO COFFEES

- Position a milk container next to the machine.

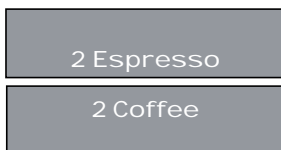


Fig. 19

- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee preparation is in progress. According to the kind of coffee selected, the display will show a message.



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

#### 4.7 HOW TO MAKE CAPPUCCINO / CAFFELATTE (CAPPUCCINO version)

- Insert a milk container on the side of the machine.
- Insert the milk suctioning tube inside the milk container.

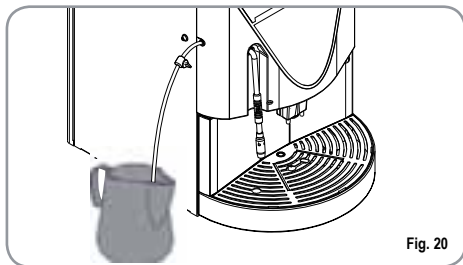


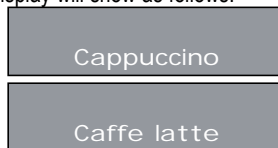
Fig. 20

- Position a cup under the nozzles.

- Press the dispensing key cappuccino/caffelatte.



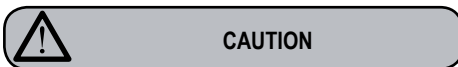
- The beverage preparation is in progress.
- The display will show as follows:



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

#### 4.8 HOW TO MAKE POWDER DECAFFEINATED COFFEE

- Open the ground coffee conveyor hatch.




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

- Insert ONLY 1 DOSE of decaffeinated ground coffee.



Fig. 21

- Press the dispensing key .

- The display will show:

Decaf.  
Day Hour

- Press the key corresponding to the required beverage (coffee/cappuccino).
- The beverage preparation is in progress.
- The display will show as follows (example):

Decaf.  
Espresso

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


#### 4.9 HOT WATER

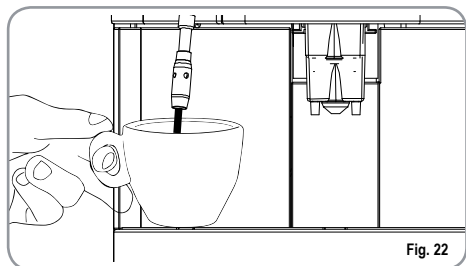


**Before proceeding with the following operations, ensure that there is water inside the tank, otherwise, fill it.**

It permits the delivery of hot water for brewing tea, chamomile-tea or herb teas.

Position a suitable container under the Steam nozzle / hot water pipe.

- Press the Hot water delivery key .
- The steam nozzle delivers hot water.



- The display will show as follows:

Machine Ready  
The


- When reaching the set amount, the delivery is stopped automatically.

#### 4.10 STEAM(CAPPUCCINO version only)



**During steam delivery, never touch the steam pipe with any part of you body and do not put your hands underneath it. Keep the steam pipe inclined downwards the grid where the cup is positioned.**

It permits the delivery of steam to emulsify milk and to heat other liquids.

- Press the Steam delivery key .
- Residual water will drip from the steam pipe and, as soon as the steam starts being delivered, use it for the required time.
- The display will show as follows (example):

Steam

- When reaching the set amount, the delivery is stopped automatically.

#### IMPORTANT:

At the end of every delivery, carefully clean the steam nozzle with a damp cloth.

**NOTE:** Before using the steam nozzle, always discharge any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.



## 4.11 SELECTION PREPARING

**NOTE:** These selections can be delivered only after their configuration.

To set the selections, see the paragraph SELECTION CONFIGURATION.

For preparing the following beverages:

- Big Cappuccino;
- Macchiato;
- Milk.

See the delivery procedure of CAPPUCCINO/  
CAFFELATTE.

For preparing the following beverages:

- 1 Coffee Crème;
- 2 Coffee Crème.

See the delivery procedure of ESPRESSO and  
LONG COFFEE.

## 5. PROGRAMMING

### 5.1 STANDARD KEYBOARD

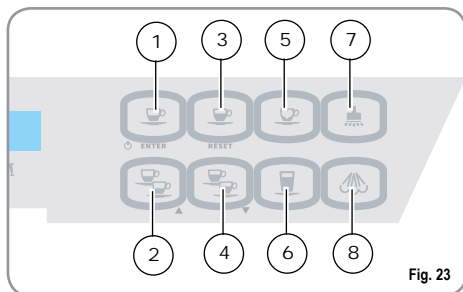


Fig. 23

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

### LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

1. LANGUAGE
2. PRODUCT NAME
3. DOSE PROGR.
4. GRINDER PROGR.
5. MILK DOSE (CAPPUCCINO version)
6. DATE/TIME
7. ON/OFF PROGR.
8. ENERGY SAVING

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



**THIS OPERATION MAY ONLY BE PERFORMED BY A SKILLED TECHNICIAN. ADJUSTMENTS MADE BY UNQUALIFIED TECHNICIANS OR OTHER PEOPLE MAY RENDER THE GUARANTEE NULL AND VOID.**

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

9. PREINFUSION
10. TAMPING
11. GROUNDS NUMBER
12. MILK CLEANING AL.
13. CLEANING ALARM
14. RINSING UNIT
15. GROUP 1 ADJUSTMENT
16. GROUP 2 ADJUSTMENT
17. COFFEE TEMP.
18. STEAM TEMP.
19. TOTAL COUNT
20. PASSWORD
21. WATER FILTER L
22. DE-SCALE

### 5.2 PROGRAMMING

Entering the programming function gives access to all of the **USER** and **TECHNICIAN** mode functions. To access the programming environment, proceed as follows:

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

- Insert the key in the lock.
- Turn the Front panel key counter-clockwise.
- Open the Front panel and the display will show:

Machine Off  
Front Panel Open

- Keeping the **ENTER** key pressed, close the front panel, the display will read:

Please Wait  
Heating

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



### KEY FUNCTIONS

- ▲▼: Scrolling of the list of Programmable functions and/or decreasing / increasing values.

**ENTER:** Menu access and data confirmation.

**RESET:** Return to the previous menu.

## 5.3 PROGRAMMING EXIT

To exit the programming environment both **USER** and **TECHNICIAN**, scroll through all the functions using the ▼ key until the display reads:



## 5.4 PROGRAMMING CYCLE USER MODE

### 1. LANGUAGE

Press the **ENTER** key to access the setting. This sets the language of the operator-machine interface, as shown on the display.



The available languages are as follows:

- |           |             |
|-----------|-------------|
| • Italian | • Swedish   |
| • English | • Danish    |
| • Spanish | • Finnish   |
| • German  | • Norwegian |
| • French  | • Russian   |
| • Dutch   | • Japanese  |

### KEY FUNCTIONS

- ▲▼: Scrolling of language list.
- ENTER:** Confirmation of the selected language.
- RESET:** Return to the previous menu.

### 2. PRODUCT NAME:

Press the **ENTER** key to access the setting. A beverage is assigned to each key. Example:



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

### KEY FUNCTIONS


- ▲▼: Scrolling of beverages for each key. The **ENTER** key confirms the type of beverage for the key number being taken into consideration and then passes on to the beverage of the next key.

**RESET:** Return to the previous menu.

The programmable keys are the following:



Once the programming of the final key has been completed, pressing **ENTER** the next menu item is accessed.

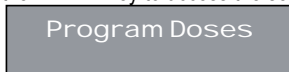
**NOTE:** The keys  can be programmed for both milk-based beverages and coffee drinks.

The keys  can be programmed only for coffee beverages.

**NOTE:** The function DISABLE can be assigned to each key and in this case the key is disabled.

### 3. DOSE PROGR.

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



The doses of water to be used for each single drink can be programmed.

- 1 Dose Prog Ristretto
- 2 Dose Prog Espresso
- 3 Dose Prog 2 Ristretto
- 4 Dose Prog Macchiato
- 5 Tea water time prog (s)
- 6 Maximum steam time (s)

#### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase / decrease of the water flow used during delivery.

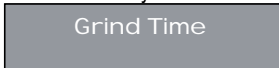
For tea, it increases/decreases the max. time of steam delivery.

**ENTER:** Confirmation of the set value for the concerned beverage and scrolling to the next beverage setting.

**RESET:** Return to the previous menu.

### 4. GRINDER PROGR.

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



It is possible to set the grinding times for each beverage (sec.).

- 1 Grind Time Ristretto
- 2 Grind Time Espresso
- 3 Grind Time 2 Ristretto
- 4 Grind Time Macchiato

#### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase / decrease of the grinding time for the beverage delivery.

**ENTER:** Confirmation of the set value for the concerned beverage and scrolling to the next beverage setting.

**RESET:** Return to the previous menu.

### 5. MILK DOSE

#### (CAPPUCCINO version only)

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



The milk delivery time is programmed (sec.).

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

#### KEY FUNCTIONS

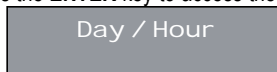
**▲▼:** Increase / decrease of the delivery time for preparing a beverage.

**ENTER:** Confirmation of the set value for the concerned beverage and scrolling to the next beverage setting.

**RESET:** Return to the previous menu.

### 6. DATE/TIME

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



This is used to set the date and the time to be displayed on the machine.

- 1 Day
- 2 Hour
- 3 Minutes

#### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase / decrease of the date and time value.


**ENTER:** Confirmation of the set value for the value tested and scrolling to the setting of the next value. After the confirmation of the day, it returns to the previous menu.

**RESET:** Return to the previous menu.

## 7. ON/OFF PROGRAM.

By pressing the **ENTER** key, it is possible to access the setting of the automatic switching ON/OFF of the machine, only with the machine switch in the **ON** position.

The display will read as follows:



Sunday  
Day Off

**NOTE:** The default setting for the machine has all days of the week set to “**STANDBY**” and therefore, to switch the machine on/off, the main switch must be used.

### KEY FUNCTIONS

▲▼: When not used for setting, allow to scroll the days of the week and show their setting. After **SATURDAY**, press the ▼ key to return to the previous menu. When used in the setting, the value to set is increased/decreased.

**ENTER:** Access to single day setting. When pressed in setting, it confirms the value set and scrolls to the next one.

**RESET:** Return to the daily setting visualization. When pressed once more, it resets the setting of the visualized day.

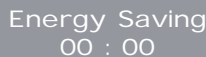
The display will read as follows:



Sunday  
ON07 : 30 OFF23 : 30

## 8. ENERGY SAVING

By pressing the **ENTER** key, it is possible to set the time after which the machine enables the energy-saving device, whilst keeping the water tank at working temperature. The display will read:



Energy Saving  
00 : 00

### KEY FUNCTIONS

▲▼: Increase / decrease of the activation time of the **ENERGY SAVING**, with intervals of 30 minutes.

The function is deactivated when the timer is left at zero.

**ENTER:** /

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

## 5.5 TECHNICIAN MODE PROGRAMMING CYCLE

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



Password  
\* \* \* \* \*

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

**NOTE:** The default standard password is 5 times

key number 2:



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

## 9. PREINFUSION

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

Pre Brewing

The possibility of pre-infusion of the coffee tab (YES or NO) for each single beverage is programmed.

- 1 Pre-infusion Ristretto
- 2 Pre-infusion Espresso
- 3 Pre-infusion 2 Ristretto
- 4 Pre-infusion Macchiato

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** The pre-infusion of the tab is enabled/disabled.

**ENTER:** It scrolls every single item and confirms the enabling/disabling.

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

## 10. TAMPING

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

Tamping

The tamping of the tab (YES or NO) for each single beverage is programmed.

- 1 Tamping Ristretto
- 2 Tamping Espresso
- 3 Tamping 2 Ristretto
- 4 Tamping Macchiato

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** The tab tamping for beverage delivery is enabled/disabled.

**ENTER:** It scrolls every single item and confirms the enabling/disabling.

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

## 11. GROUNDS NUMBER

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

Grounds Number

When the number has been reached, a message will be displayed instructing you to empty the coffee grounds drawer and the machine will stop working to allow the procedure to be done safely.

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase/decrease of the ground number before message visualization.

**ENTER:** /

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

## 12. MILK CLEANING AL.

**(CAPPUCCINO version only)**

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

Milk Cleaning Warning

This allows you to program after how many hours, following the last milk delivery, the milk foamer cleaning warning will be displayed.

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase/decrease of the ground number before message visualization.

**ENTER:** /

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

### 13. CLEANING ALARM

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

Cleaning Warning

It allows you to program the number of cycles after which the group clean warning will be displayed.

#### KEY FUNCTIONS

▲▼: Increase/decrease of the cycle number before message visualization.

ENTER: /

RESET: Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

### 14. RINSING UNIT

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

Rinse Group

A rinsing cycle of the delivery unit is programmed.

When enabled (ON), the machine carries out a rinsing cycle of the unit after 20 minutes from the last activity (if the machine does not perform any activity before 20 minutes).

#### KEY FUNCTIONS

▲▼: Enabling/disabling (ON/OFF) the unit rinsing.

ENTER: Confirmation of the setting and return to the previous menu.

RESET: Return to the previous menu.

### 15. GROUP 1 ADJUSTMENT

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

Group Setting 1  
0000

The number of **ENCODER** pulses is programmed so that the infusion chamber reaches the stand-by position.

#### KEY FUNCTIONS

▲▼: Increase/decrease of the pulse number of the **ENCODER**.

ENTER: /

RESET: Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

#### IMPORTANT:

It is recommended to modify the setting only in case the original reduced gear is replaced with a different type.

### 16. GROUP 2 ADJUSTMENT

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

Group Setting 2  
0000

The number of **ENCODER** pulses is programmed so that the infusion chamber reaches the upper position (chamber closed).

#### KEY FUNCTIONS

▲▼: Increase/decrease of the pulse number of the **ENCODER**.

ENTER: /

RESET: Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

#### IMPORTANT:

It is recommended to modify the setting only in case the original reduced gear is replaced with a different type.

### 17. COFFEE TEMPERAT.

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

Coffee Temperat.  
0098°C 0208°F

The temperature of the coffee heater is programmed.

#### KEY FUNCTIONS

▲▼: Increase / decrease of the coffee boiler temperature. The max. temperature that can be set is 105°C (221°F).

ENTER: /

RESET: Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

## 18 STEAM TEMP.

### (CAPPUCCINO version only)

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

Steam Temperat.  
0125 C 0257 F

The temperature of the steam boiler is set.

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase / decrease of the coffee boiler temperature. The max. temperature that can be set is 130°C (266°F).

**ENTER:** /

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.

## 19. TOTAL COUNT

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

Total Drink

The following are visualised:

- The number of cycles made for each beverage key.
- Total decaffeinated coffee.
- Total washing cycles.
- Total steam.
- Total hot water.
- Total water litres.

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Scrolling of items.

**ENTER:** /

**RESET:** Return to the previous menu.

**NOTE:** In the first position, keeping the **▲** key pressed, the absolute total of the doses produced by the machine is shown.

To zero the counting of the various cycles and the totals of decaffeinated coffee, steam and hot water, simultaneously press the **▲▼** keys. The display will read as follows:

Counters Reset

## 20. PASSWORD

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

Password

This programmes a new password to access the functions that can be programmed in the **TECHNICIAN MODE**.

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

### KEY FUNCTIONS

**ENTER:** Confirmation of the value set.

**RESET:** Return to the previous menu without the confirmation of the value set.

## 21. WATER FILTER L

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

Water Filter L  
0000

The litres of water delivered for the display of the message clean water filter are set.

### KEY FUNCTIONS

**▲▼:** Increase / decrease of the delivered water litres before the message visualization.

**ENTER:** /

**RESET:** Return to the previous menu with the confirmation of the value set.



## 22. DE-SCALE

### (Tank version)

Press the **ENTER** key to access the setting.  
The first message appearing concerns the possibility to set water hardness:

Through the **▼** key the descaling cycle can be accessed.

Water Hardness °Fr

Decalcification  
Start Cycle?

### KEY FUNCTIONS

**▲▼**: They allow to select one of the two functions.

**ENTER**: Allows to perform the selected function.

**RESET**: Return to the previous menu.

### 22.1 WATER HARDNESS SETTING

The water hardness may be set in French degrees, as well as the execution alarm of the descaling cycle.

- When the following message appears:

Water Hardness °Fr

Press the **ENTER** key to access the function.  
The display will read:

Water Hardness °Fr  
00

### KEY FUNCTIONS

**▲▼**: Increase/decrease of the water hardness parameter.

**ENTER**: it returns to the previous menu saving the data set.

**RESET**: Return to the previous menu without saving the data set.

The following table shows the correspondence between the hardness set and the used water litres, above which the message "**CARRY OUT DESCALING**".

WATER HARDNESS °FR	WATER LITRES
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarm disabled

### NOTE:

The alarm "**CARRY OUT DESCALING**" does not interrupt the machine functioning and is reset after having carried out the descaling cycle together with the litre counter.

When the value set is "00", the alarm is deactivated.

### 22.2 DESCALING CYCLE

The automatic descaling cycle of the machine boilers is carried out.

- When the following message appears:

Decalcification  
Start Cycle?

By pressing the **ENTER** key, the descaling cycle begins.

### OPERATIONALLY:

- Before starting the descaling cycle, fill the tank with water and descaling agent.

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

- When the following message appears:

Decalcification  
Start Cycle?

- Press the **ENTER** key to confirm.
- The machine starts sucking up the solution in the tank delivering at the same time hot water from the nozzle.
- The machine will show:

Decalcification  
Please Wait

Once it has sucked up the first litre of solution, the machine will stop for 5 minutes and then it will start to suck up another litre of solution.

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

Rinse  
Refill WaterTank

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

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

- Wait at least 5 minutes.
- At the end, the display will read as follows:

Rinse  
Press ENTER

- Press the **ENTER** key and the machine will begin a rinse cycle, taking 2 litres of water from the container and then expelling it through the nozzle.
- During this stage, the machine display will read as follows:

Rinse  
Please Wait

- When the machine has finished the 2 litres taken from the container, the display will again read:

Rinse  
Press ENTER

Press the **ENTER** key again for the machine to start the second stage of the rinse cycle, taking a further 2 litres from the container. The machine display will then read:

Rinse  
Please Wait

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

Heating  
Please Wait

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



**CAUTION**

**During the heating phase, some drops of water and steam may come out from the hot water nozzle.**



**CAUTION**

**At the end of the descaling cycle, it is recommended to activate the steam for some minutes.**

## 6. SPECIAL MACHINE CALIBRATION FUNCTIONS

### 6.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

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

Proceed as follows:

- Disconnect the machine by turning the main switch off (**OFF**).
- Connect the machine by turning the main switch on (**ON**) and simultaneously pressing down on the key:

7

until the display reads:

Reset H2O Filter  
Please Wait

### 6.2 RESETTING WASHING CYCLES

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

Proceed as follows:

- Disconnect the machine by turning the main switch off (**OFF**).
- Connect the machine by turning the main switch on (**ON**) and simultaneously pressing down on the key:

5

until the display reads:

Reset Clean  
Please Wait

### 6.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES

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

- Disconnect the machine by turning the main switch off (**OFF**).
- Connect the machine by turning the main switch on (**ON**) and simultaneously pressing down on the keys

ENTER

1

and RESET

3

until the display reads:

Please Wait  
Preset Data

### 6.4 MANUAL HANDLING OF 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:

- Disconnect the machine by turning the main switch off (**OFF**).
- Connect the machine by turning the main switch on (**ON**) and simultaneously pressing down

on the arrow keys ▲ 2 and ▼ 4 ;

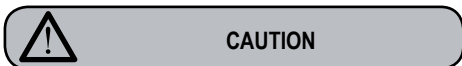
until the display reads:

Manual Movement

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

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

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE



**CAUTION**

**NEVER use water jets to clean the machine.**

For cleaning and maintenance use:

- A soft cloth moistened;
- A surface cleaner;
- Tablets and liquid detergent for specific;
- A container with water;
- A brush;
- A toothbrush.

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.

### 7.1 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).

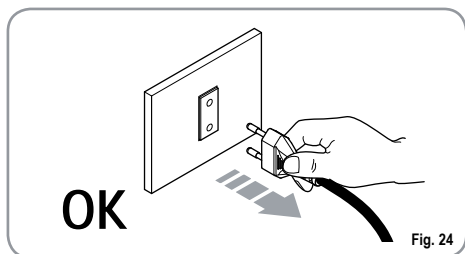


Fig. 24



**CAUTION**

**Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.**

**Cleaning the work area:** remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers. **Cleaning the external surfaces:** To clean the panels, use a soft, damp cloth.

### 7.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER

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

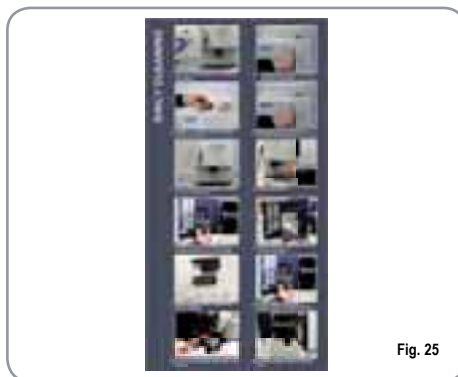


Fig. 25

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

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

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

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



**CAUTION  
RISK OF INTOXICATION**

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

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

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

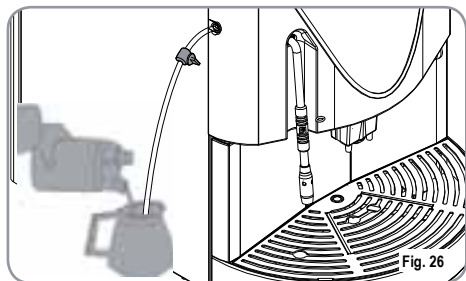


Fig. 26

4. Press the following key:



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

Cleaning  
Insert Cleanser

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

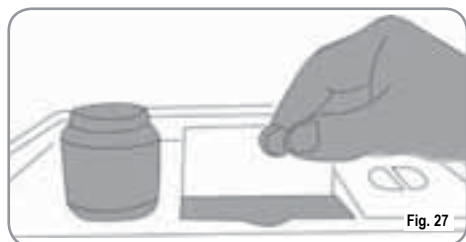


Fig. 27

8. Press the following key:



The display will read:

Cleaning



**CAUTION**

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

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

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

Rinse  
Press ENTER

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

Rinse

**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.

### 7.3 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:

Please Clean

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

### 7.4 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 Front panel key counter-clockwise.
- Open the Front panel.

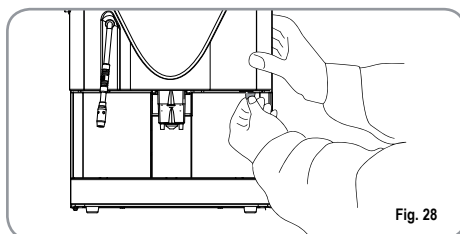


Fig. 28

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



## 7.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

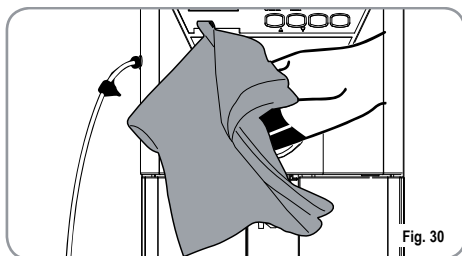
Clean the steam nozzle each time it is used to warm up drinks.



**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.



## 7.6 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

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



## 7.7 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

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

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



**CAUTION**

Never use any sort of solvent.

## 7.8 CLEANING THE WATER TANK



**CAUTION**

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

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



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

## 7.9 CLEANING THE GASKET

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



Fig. 34

## 7.10 CLEANING THE MILK FOAMER

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

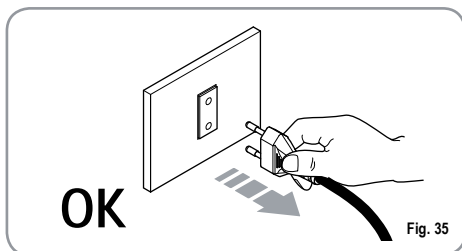


Fig. 35

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

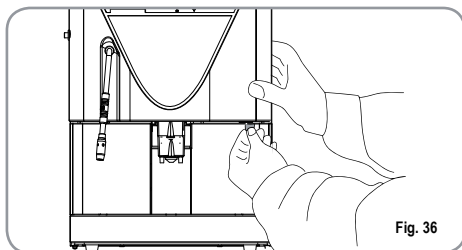


Fig. 36

**IMPORTANT:** Proceed with caution

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

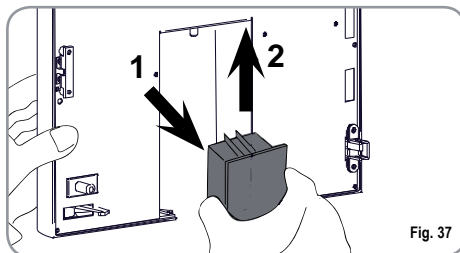


Fig. 37

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

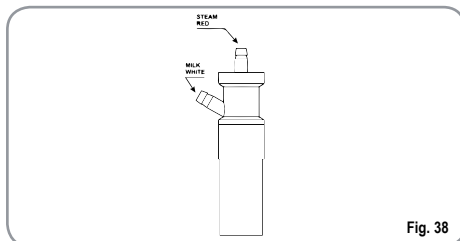


Fig. 38






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

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

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

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


## 8. STANDARD SETTING TABLE

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



## 9. MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY INDICATION	CAUSE	EFFECT	SOLUTION
<p><b>GROUNDS DRAWER FULL</b></p> <p>Machine Ready Drawer Full</p>	<p>Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.</p>	<p>Keys delivering coffee based drinks are blocked.</p>	<p>Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads:</p> <p>Machine Ready Drawer Out</p>
<p><b>GROUNDS DRAWER OUT OF PLACE</b></p> <p>Machine Ready Drawer Out</p>	<p>Grounds drawer out of place.</p>	<p>Keys delivering coffee based drinks are blocked.</p>	<p>Insert the grounds drawer into its special slot.</p> <p>Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Up until brewing, the alarm is displayed but the drink will be delivered.</li> <li>• After brewing, the cycle in progress will be suspended. The coffee cycle will recommence only when the drawer has been put back in its place.</li> </ul> <p>Should this alarm turn on during the group movement phase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the movement will be interrupted.</li> </ul> <p>When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.</p>
<p><b>MACHINE FRONT PANEL POSITION</b></p> <p>Macchine OFF Front Panel Open</p>	<p>Front panel open.</p>	<p>The machine functions are blocked.</p>	<p>Close the front panel.</p>
<p><b>WASHING CYCLE IS REQUIRED</b></p> <p>Clean Warning</p>	<p>The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.</p>	<p>The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.</p>	<p>Do a washing cycle (see paragraph "WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER").</p>


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


## 10. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES

DISPLAY INDICATION	CAUSE	EFFECT	SOLUTION
<p><b>UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARM</b></p> <p>Xxxxxx Group Error</p>	<p>During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.</p>	<p>The control unit will halt whatever cycle is on by turning off both the movement actuator and those for drink delivery; the operator will not be able to make selections on the keyboard.</p>	<p>Open and close the machine door.</p> <p>If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.</p>
<p><b>HEATER FILLING ALARM</b></p> <p>Boiler Filling</p>	<p>The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.</p>	<p>The machine will stop.</p>	<p>Contact the Service Technician.</p>
<p><b>TURBINE ALARM</b></p> <p>Once having detected the alarm, on the display, the control unit alternates the message relative to the current beverage with the error message concerning such function. For instance:</p> <p>Flowmeter Error</p>	<p>The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.</p>	<p>The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.</p>	<p>Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.</p> <p>In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the selected key to start the dosing;</li> <li>• Once the desired dose has been delivered in the cup, press the same key to halt the dose being delivered.</li> </ul> <p>Call the Service Technician.</p>
<p><b>WATER TANK EMPTY ALARM</b></p> <p>Refill WaterTank</p>	<p>The water tank is empty.</p>	<p>The coffee will not be delivered and the dosing will be halted while in progress.</p>	<p>Fill the water tank.</p> <p>Use the Hot Water key to eliminate any air bubbles.</p>

DISPLAY INDICATION	CAUSE	EFFECT	SOLUTION
<p><b>CLEANING FILTER ALARM</b></p> <p>Water Filter l. 20</p>	<p>The volume counter has reached the number of litres of deliverable water set during programming phase.</p>	<p>Coffee will not be delivered; the dose will not be halted or it is variable.</p>	<p>Regenerate cleaning filter salts. To erase the alarm see paragraph on 'RESETTING CLEANING FILTER LITRE COUNTER'. This alarm blocks all deliveries. The cleaning filter alarm can be eliminated by programming the number of litres to zero (see paragraph on 'PROGRAMMING').</p>
<p><b>TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM</b></p> <p>Alarm: CoffeeTemp</p> <p>Alarm: Steam Temp</p>	<p>One of the two temperature probes is broken.</p>	<p>Coffee will not be delivered.</p>	<p>Replace the broken probe. This alarm blocks all deliveries.</p>
<p><b>COFFEE QUANTITY ALARM</b></p> <p>Too Much Coffee</p>	<p>Too much coffee.</p>	<p>Coffee will not be delivered and an ejection cycle will be effected.</p>	<p>Reduce the quantity of coffee.</p>

# PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ


 Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il 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 l'avoir retiré de son emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil. 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 constituer une source potentielle de danger. Ne pas reprendre ces éléments dans l'environnement.



## RISQUE DE POLLUTION




 La machine est indiquée pour être installée dans les locaux de service pour le personnel employé dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail. Ainsi que dans les chambres d'hôtes, dans les espaces destinés aux clients des hôtels et autres structures résidentielles.


 Avant de brancher l'appareil, vérifiez 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 effectuée 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 élec-


trique 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 appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.





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

 Lors de 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.

 L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Pour le raccordement de l'eau toujours utiliser nouveau tuyau fourni, les vieux tuyaux ne doit pas être utilisé.

 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 doit être destiné uniquement à l'usage expressément décrit dans ce manuel. 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". Éteindre 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 de l'eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

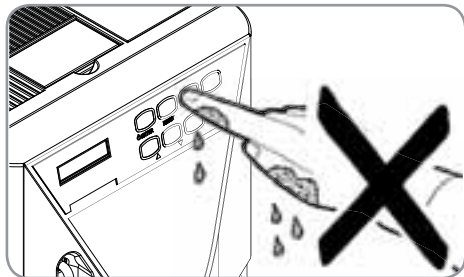
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

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

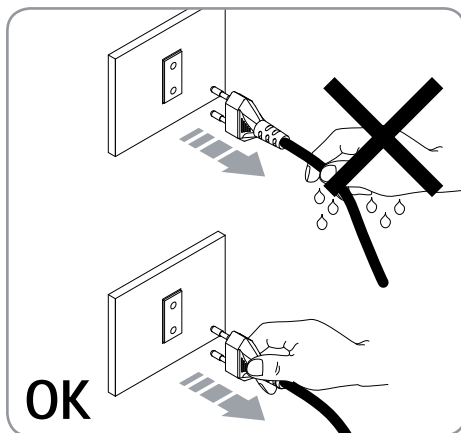
Et notamment:

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


 **ATTENTION**  
**RISQUE DE SECOURS ÉLECTRIQUE**

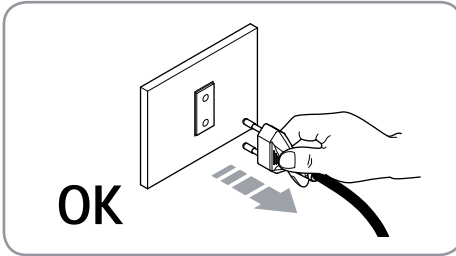



- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
- Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation;





- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.). Ne pas installer la machine dans des lieux où elle pourrait entrer en contact avec des jets d'eau;
- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans et les personnes atteintes de réduit physique, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience ou de la nécessaire connaissances, fourni sous surveillance ou après la même a reçu des instructions relative à l'utilisation sûre de l'appareil et de comprendre les dangers inhérents à ce. La Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinées à être effectuée par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

 Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la prise après avoir éteint l'interrupteur de la machine





 Pour les opérations de nettoyage, mettre la machine à l'état énergétique "OFF", à savoir "INTERRUPTEUR MACHINE ÉTEINT ET FICHE DÉBRANCHÉE" et respecter rigoureusement les prescriptions prévues dans ce manuel.


 Pour le nettoyage et l'entretien de routine voir le chapitre 7.

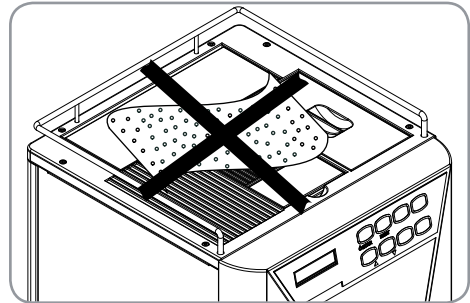
 En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.


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 qui permet la déconnexion complète dans la catégorie de surtension III conditions.

 Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

 Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.




 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.


 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.





**ATTENTION  
RISQUE DE POLLUTION**


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





 Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.

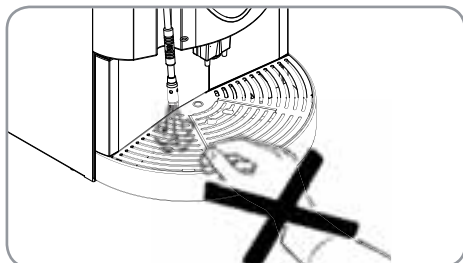
 Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.


 Positionner la machine sur une surface horizontale pour éviter toute anomalie de fonctionnement.


 La machine est prédisposée pour travailler à une température comprise entre +5°C - +40°C (41°F - 104°F).

 **ATTENTION**  
**RISQUE D'INTOXICATION**


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



 **ATTENTION**  
**RISQUE DE BRÛLURES**

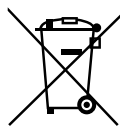
 Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

 **ATTENTION**  
**RISQUE DE CISAILLEMENT**

 Au moment où il ajoute du café l'opérateur ne doit pas introduire ses mains à l'intérieur du récipient.



**ATTENTION**



**INFORMATION POUR LES 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 électrotechniques, 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 pour le recyclage de l'appareil, le traitement de ses composants et leur élimination dans le respect de l'environnement contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et il favorise le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.L.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.L.n.22/1997).



# TRANSPORT ET MANUTENTION

## IDENTIFICATION MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant **Nuova Simonelli**, indiquer toujours le numéro de série de la machine.

	
	<b>Mod.</b> MICROBAR II <b>S.N.</b> XXXXXX <b>Date</b> 09 / 03 /2015 220 - 240 V ~ <b>P</b> = 2100 W 50 / 60 Hz
Operating Pressure 0,165 MPa      MAX Inlet Pressure 0,65 Mpa	
<b>BELFORTE DEL CHIANTI (MC)</b> <b>MADE IN ITALY</b>	

## 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:

- Porter 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).

## MANIPULATION




**ATTENTION**  
**RISQUE DE HEURT**  
**OU D'ÉCRASEMENT**

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 lentement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement. Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.


Après avoir atteint 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 environ de terre jus qu'à la zone de stockage.



**ATTENTION**  
**RISQUE DE HEURT**  
**OU D'ÉCRASEMENT**

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**



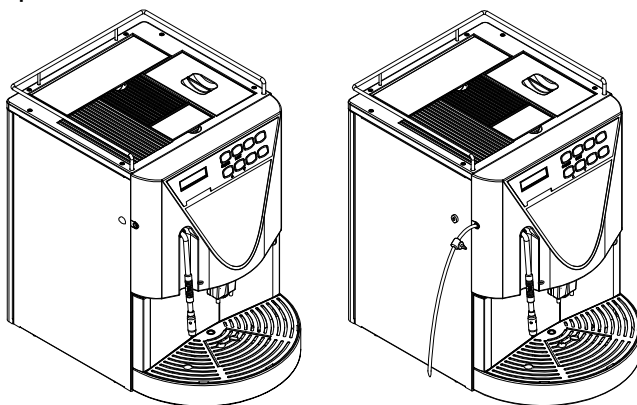
Compliments,

Vous avez fait un excellent choix en achetant notre modèle **MICROBAR II**.

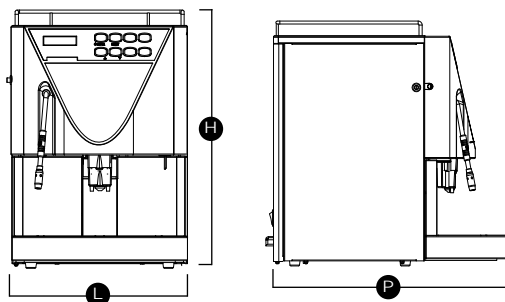
Vous disposez à présent d'une véritable machine à café espresso entièrement automatique et entièrement commandée par un microprocesseur. Cela signifie une fiabilité extrême et une grande facilité d'emploi. Nous sommes certains que notre modèle **MICROBAR II** augmentera votre confiance envers **Nuova Simonelli** et que vous conseillerez certainement à vos amis l'achat de cette machine à café car le modèle **MICROBAR II** a été choisi pour augmenter le rendement du service cafétéria en optimisant au maximum les coûts de fonctionnement. Cette machine a été fabriquée conformément aux directives CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et modifications successives.

Cordialement,

**Nuova Simonelli S.p.a.**



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



	CAFÉ		CAPPUCCINO	
<b>POIDS NET</b>	26 Kg	57 lb	27 Kg	59 lb
<b>POIDS BRUT</b>	30 Kg	66 b	31 Kg	68 lb
<b>PUISSANCE THERMIQUE</b>	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
<b>L</b>	325 mm	12 <sup>13/16</sup> inc	325 mm	12 <sup>13/16</sup> inc
<b>H</b>	460 mm	18 <sup>2/16</sup> inc	460 mm	18 <sup>2/16</sup> inc
<b>P</b>	480 mm	18 <sup>7/8</sup> inc	480 mm	18 <sup>7/8</sup> inc

# TABLE DES MATIÈRES

PRESRIPTIONS DE SÉCURITÉ .....	75	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN....	103
TRANSPORT ET DÉPLACEMENT .....	79	7.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE .....	103
IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....	79	7.2 NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	
TRANSPORT .....	79	ET GROUPE A CAPPUCCINO .....	103
DÉPLACEMENT .....	79	7.3 REPRISE D'UN	
CARACTÉRISTIQUE TECHNIQUES ...	80	LAVAGE INTERROMPU .....	104
1. DESCRIPTION .....	82	7.4 NETTOYAGE DU RÉCIPIENT	
1.1 DESCRIPTION CLAVIER		ET DU CONVOYEUR DU CAFÉ .....	104
(Configuration standard) .....	83	7.5 NETTOYAGE DE LA LANCE VAPEUR .....	105
1.2 DESCRIPTION INTERNE MICROBAR II .....	83	7.6 NETTOYAGE DE LA GRILLE	
2. INSTALLATION ET		TIROIR A GOUTTES .....	105
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES ..	84	7.7 NETTOYAGE DU RÉCIPIENT	
2.1 INSTALLATION MACHINE		TIROIR A GOUTTES .....	105
VERSION AVEC RÉSERVOIR .....	84	7.8 NETTOYAGE RÉSERVOIR EAU .....	105
2.2 INSTALLATION MACHINE VERSION		7.9 NETTOYAGE JOINT GROUPE .....	106
A BRANCHEMENT DIRECT .....	85	7.10 NETTOYAGE GROUPE A CAPPUCCINO .....	106
2.3 REMPLISSAGE RÉCIPIENT CAFÉ .....	85	8. TABLEAU DONNÉES	
2.4 MISE EN MARCHÉ .....	86	PROGRAMMATIONS	
2.5 ARRÊT .....	86	STANDARD .....	107
3. RÉGLAGES DU		9. MESSAGES FONCTIONS	
TECHNICIEN QUALIFIE .....	87	MACHINE .....	108
3.1 RÉGLAGE DU DEGRÉ		10. MESSAGES D'ALARME	
DE MOUTURE .....	87	BLOCAGES MACHINE .....	110
3.2 RÉGLAGE AIR		CONFIGURATION .....	112
(version CAPPUCCINO) .....	87	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
3.3 RÉGLAGE DU FLUX DE LAIT		(version CAFÉ) .....	113
(Réglage Température) .....	87	INSTALLATION ÉLECTRIQUE	
4. UTILISATION .....	88	(version CAPPUCCINO) .....	115
4.1 MISE EN MARCHÉ .....	88	INSTALLATION HYDRAULIQUE	
4.2 ARRÊT .....	88	(version CAFÉ) .....	117
4.3 CONFIGURATION STANDARD .....	88	INSTALLATION HYDRAULIQUE	
4.4 CONFIGURATION SÉLECTIONS .....	89	(version CAPPUCCINO) .....	119
4.5 PRÉPARATION DU CAFÉ .....	89	RÉGLAGE	
4.6 PRÉPARATION DE 2 CAFÉS .....	90	CONTRASTE AFFICHEUR .....	121
4.7 PRÉPARATION CAPPUCCINO /			
CAFÉ AU LAIT (version CAPPUCCINO) .....	90		
4.8 PRÉPARATION CAFÉ			
DÉCAFÉINÉ EN POUDRE .....	90		
4.9 EAU CHAUDE .....	91		
4.10 VAPEUR .....	91		
4.11 PRÉPARATION SÉLECTIONS .....	92		
5. PROGRAMMATION .....	93		
5.1 CLAVIER STANDARD .....	93		
5.2 PROGRAMMATION .....	93		
5.3 QUITTER LA PROGRAMMATION .....	94		
5.4 CYCLE DE PROGRAMMATION			
MODALITÉ UTILISATEUR .....	94		
5.5 CYCLE DE PROGRAMMATION			
MODALITÉ TECHNICIEN .....	96		
6. FONCTIONS SPÉCIALES			
CALIBRAGES MACHINE .....	102		
6.1 MISE A ZÉRO COMPTEUR			
LITRES DEPURATEUR .....	102		
6.2 MISE A ZÉRO CYCLES DE LAVAGE .....	102		
6.3 MISE A ZÉRO PARAMÈTRES MACHINE .....	102		
6.4 DÉPLACEMENT MANUEL			
GROUPE DE DISTRIBUTION CAFÉ .....	102		

# 1. DESCRIPTION

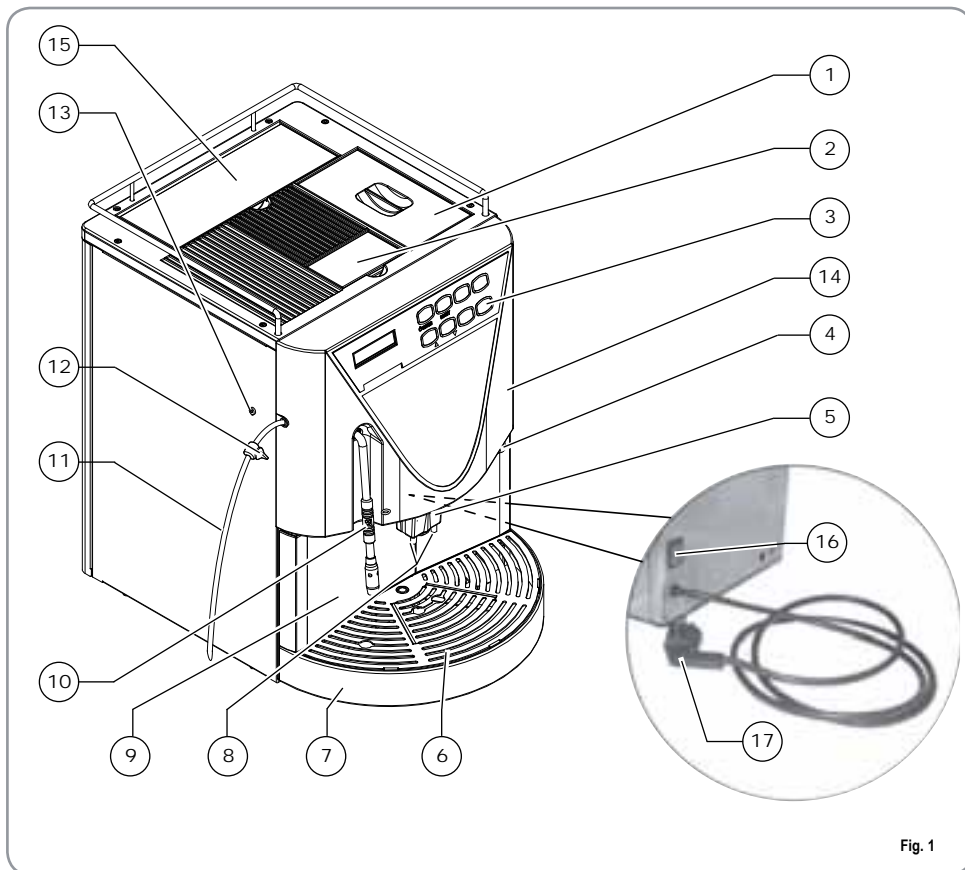
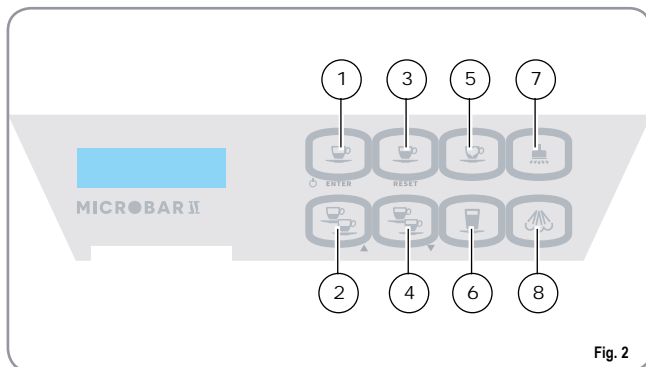


Fig. 1

## LÉGENDE

- |   |  |
|---|--|
| <p>1 Bouchon d'accès au récipient café en grains</p> <p>2 Portillon d'accès convoyeur café moulu</p> <p>3 Panneau de commandes</p> <p>4 Clé Ouverture / Fermeture porte de commande</p> <p>5 Bec verseur lait / cappuccino</p> <p>6 Grille tiroir à gouttes</p> <p>7 Tiroir à gouttes eau</p> <p>8 Distributeurs café</p> <p>9 Tiroir à Marcs</p> | <p>10 Lance Vapeur / Lance Eau chaude</p> <p>11 Tube aspiration lait (seulement version CAPPUCCINO)</p> <p>12 Robinet de réglage flux lait (seulement version CAPPUCCINO)</p> <p>13 Vis de réglage air groupe à cappuccino (seulement version CAPPUCCINO)</p> <p>14 Porte avant</p> <p>15 Portillon d'accès réservoir eau</p> <p>16 Interrupteur général (ON / OFF)</p> <p>17 Fiche de branchement au réseau</p> |
|---|--|

## 1.1 DESCRIPTION CLAVIER (Configuration standard)

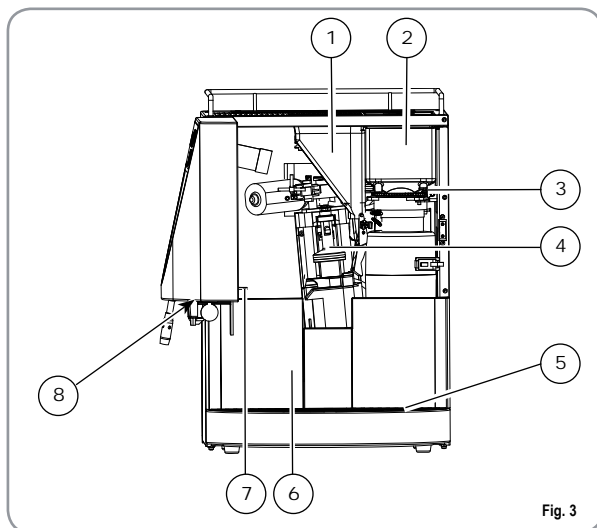


### LÉGENDE

- 1 Touche 1 Espresso
- 2 Touche 2 Expressos
- 3 Touche 1 Café
- 4 Touche 2 Cafés
- 5 Touche décaféiné, Cycle Lavage
- 6 Touche Café au Lait
- 7 Touche Eau Chaude
- 8 Touche Vapeur

Fig. 2

## 1.2 DESCRIPTION INTERNE MICROBAR II

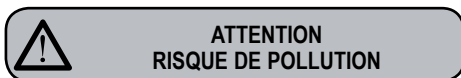


### LÉGENDE

- 1 Convoyeur café moulu
- 2 Récipient café en grains
- 3 Vis de réglage mouture café en grains
- 4 Groupe de distribution
- 5 Tiroir à gouttes
- 6 Tiroir à Marcs
- 7 Micro ouverture porte
- 8 Clé - Serrure porte

Fig. 3

## 2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES



N'abandonnez pas l'emballage dans l'environnement.



Avant d'installer ou de régler la machine, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité contenues dans ce manuel. Nuova Simonelli ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des prescriptions de sécurité, d'installation ou d'entretien contenues dans ce manuel.



La machine est indiquée pour travailler avec les aliments suivants:

- Café en grains
- Café décaféiné en poudre
- Lait non en poudre (seulement version CAPPUCCINO)

Toute usage de la machine avec d'autres aliments que ceux indiqués ci-avant peut provoquer de graves dommages.



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

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

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

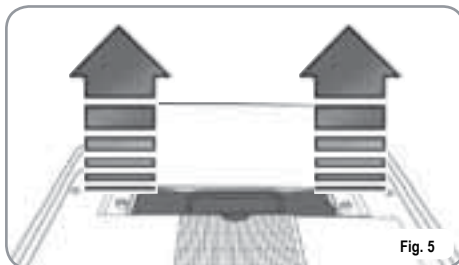
### 2.1 INSTALLATION MACHINE VERSION AVEC RÉSERVOIR



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

Après avoir extrait la machine de son emballage, procéder comme suit:

- 1 Positionner la machine sur une surface horizontale.
- 2 Ouvrir le portillon.
- 3 Extraire le réservoir de l'eau en tirant vers le haut.



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



- 8 Fermer le portillon.


**ATTENTION**

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

Autrement, les conditions de Garantie de la machine seront déchués.

## 2.2 INSTALLATION MACHINE VERSION A BRANCHEMENT DIRECT

Après avoir extrait la machine de son emballage, procéder comme suit:

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

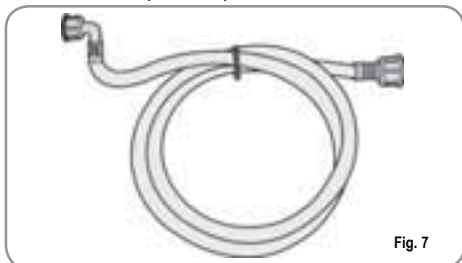


Fig. 7

- 3 Brancher une extrémité du tube au raccord de 3/4" situé sur la partie arrière de la machine.

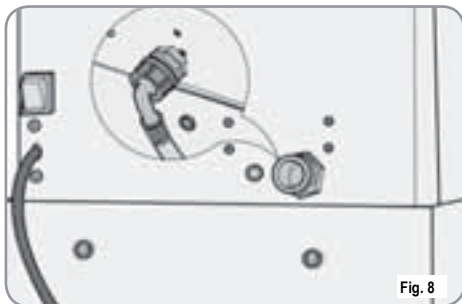


Fig. 8

- 4 Brancher l'autre extrémité du tube à l'arrivée d'eau.


**ATTENTION**

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

Autrement, les conditions de Garantie de la machine seront déchués.

- +
- La machine doit être installée selon les normes fédérales, étatiques et locales (codes) en vigueur en ce qui concerne les systèmes de plomberie, y compris des dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccords de plomberie doivent être effectués par un technicien qualifié.

## 2.3 REMPLISSAGE RÉCIPIENT CAFÉ

- 1 Retirer le bouchon d'accès au récipient du café en grains.


**ATTENTION**

Verser dans le récipient SEULEMENT du café en grains. Tout autre genre de café, par exemple du café moulu, endommage le moulin à café.

Ne versez pas de café en grains précédemment traité avec du caramel, du sucre ou similaires, du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre, car cela endommage la machine.

- 2 Verser le café en grains dans le récipient sans atteindre la capacité maximum de façon permettre la fermeture du bouchon.

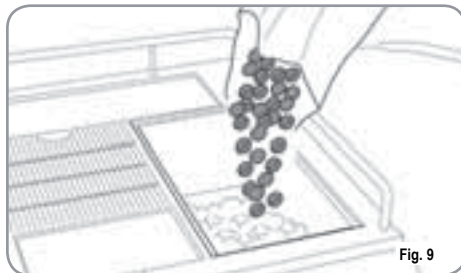


Fig. 9

- 3 Fermer le bouchon.

## 2.4 MISE EN MARCHÉ

Après avoir terminé les Opérations Préliminaires d'Installation:

- 1 Appuyer sur l'interrupteur général de la machine et le positionner sur "ON".



Dans un deuxième temps, l'afficheur s'allume et visualise pendant quelques secondes la page vidéo:

MICRO2015R.1.13B

La machine charge automatiquement l'eau dans

la chaudière et le réchauffement démarre. L'afficheur visualise la deuxième page vidéo jusqu'à la fin du réchauffement.

Attendre Merci  
Chauffage

Quand la température programmée est atteinte, l'afficheur visualise le message:

Machine Prête  
Jour Heure

**NOTE:** La machine est équipée d'un système de sécurité qui, après 1,5 minute environ de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (pour éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine avec l'interrupteur général puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et elle est prête pour l'emploi.




ATTENTION

**LORS DE LA PREMIÈRE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DU GROUPE CHAUDIÈRES, AVANT DE DISTRIBUER DES BOISSONS AU CAFÉ, APPUYER SUR LA TOUCHE DE DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE, SI BESOIN PLUSIEURS FOIS, JUSQU'À OBTENIR UN FLUX RÉGULIER DE LA LANCE.**

## 2.5 ARRÊT

Si on désire éteindre la machine, procéder comme suit:

- Depuis l'état de machine allumée, appuyer sur la touche "ENTER" pendant 5 secondes .
- L'afficheur LCD visualise le message:

Machine OFF  
Jour Heure

- Pour arrêter entièrement la machine, appuyer sur l'interrupteur général en le positionnant sur "OFF".





### 3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ



#### ATTENTION

Les réglages indiqués ci-dessous doivent être effectués **UNIQUEMENT** par un Technicien Qualifié.

Nuova Simonelli ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

#### 3.1 RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

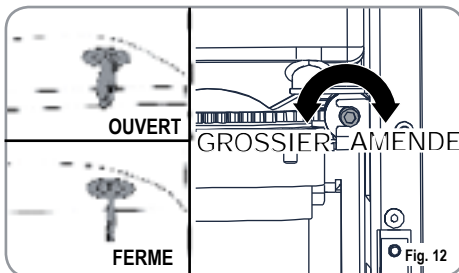


#### ATTENTION

Effectuer la procédure de réglage de la mouture avec le moulin en marche.

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

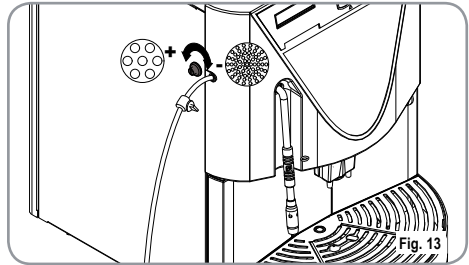
- Introduire la clé dans sa serrure.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon de commande vers la gauche.
- Ouvrir le portillon de commande pour accéder la vis de réglage de la mouture. En suivant la direction des flèches, il est possible de régler la mouture du café en grains plus GROSSE (vers la gauche) ou plus FINE (vers la droite, l'aide d'une clé tête hexagonale de 3 mm (0,12 in).
- Réfermer le portillon en le fermant clé.



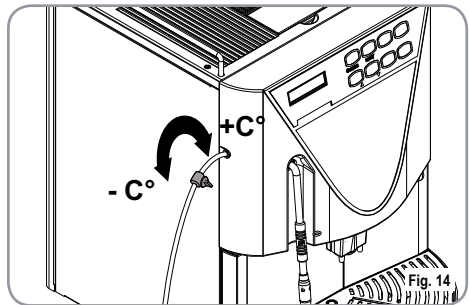
#### 3.2 RÉGLAGE AIR (version CAPPUCCINO)

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

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



#### 3.3 RÉGLAGE DU FLUX DE LAIT (Réglage Température)



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

Pour modifier le flux du lait aspiré, et donc la température du lait distribué, agir sur le robinet de réglage, comme indiqué ci-dessous:

- 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 qu'on atteigne la température désirée du lait versé.

## 4. UTILISATION

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

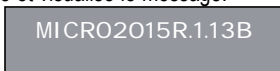


**Si l'auto-diagnostic indique des anomalies ou des pannes de fonctionnement, appeler le service d'assistance; l'opérateur ne doit pas intervenir.**

### 4.1 MISE EN MARCHÉ

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

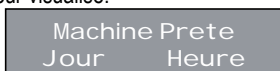
- Appuyer sur l'interrupteur machine; l'afficheur s'allume et visualise le message:



- Parallèlement, la machine entame la phase de réchauffement et de chargement de l'eau dans la chaudière et, après quelques secondes, l'afficheur visualise:



- A la fin du réchauffement, la machine est prête et l'afficheur visualise:




**NOTE:** Le temps initial est de 3 minutes environ.

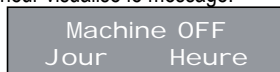
**NOTE:** La machine est équipée d'un système de sécurité qui, après 1,5 minute environ de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (pour éviter la surchauffe de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine avec l'interrupteur général puis la rallumer.

La préparation de la machine est terminée et elle est prête pour l'emploi.

### 4.2 ARRÊT

Si on désire éteindre la machine, procéder comme suit:

- Depuis l'état de machine allumée, appuyer sur la touche "ENTER" pendant 5 secondes .
- L'afficheur visualise le message:



- Pour arrêter entièrement la machine, appuyer sur l'interrupteur général en le positionnant sur "OFF".



Fig. 15

### 4.3 CONFIGURATION STANDARD

**LÉGENDE TOUCHES**  
(Configuration standard)



**NOTE:**

Sur les touches n. 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (voir description "AFFICHEUR"), il est possible d'attribuer une boisson différente selon les goûts et les habitudes du pays d'installation (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe CONFIGURATION SÉLECTIONS).

## 4.4 CONFIGURATION SÉLECTIONS

Programmer la fonction désirée sur les touches disposition n. 1 - 2 - 3 - 4 - 6 du clavier (voir chapitre "AFFICHEUR"), à travers les procédures de programmation (voir chapitre Programmation).

Les touches 1 - 3 sont configurables seulement comme boissons café; les touches 2 - 4 - 6 sont configurables avec toutes les boissons.

Appliquer ensuite l'étiquette fournie en dotation.

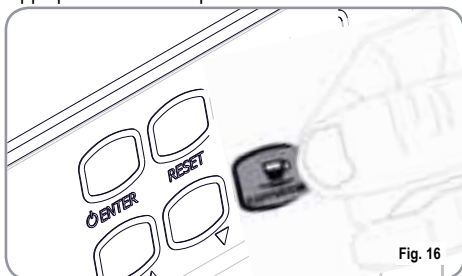


Fig. 16

### LÉGENDE TOUCHES

(Configuration sélections)



Cappuccino



Big Cappuccino



Avec Lait



Lait



1 Café Serré



2 Cafés Serrés



1 Café Crème



2 Cafés Crème

## 4.5 PRÉPARATION CAFÉ

**La modalité de préparation est la même pour les café expresso et pour le café léger.**

- Placer une tasse sous les distributeurs de café.

**Les boissons sont versées simultanément par les deux distributeurs.**



Fig. 17

- Appuyer une fois sur la touche de distribution du café désiré.



- Le café est en préparation.
- L'afficheur visualise un message selon le type de café sélectionné.



**Laisser la tasse sous les distributeurs pendant tout le temps d'affichage des messages sur l'afficheur.**

**NOTE:** Les distributeurs de café peuvent être réglés en hauteur pour pouvoir les adapter tous les types de tasse.

Positionner les distributeurs avec précision dans la position désirée de façon à limiter l'espace entre la tasse et le distributeur.

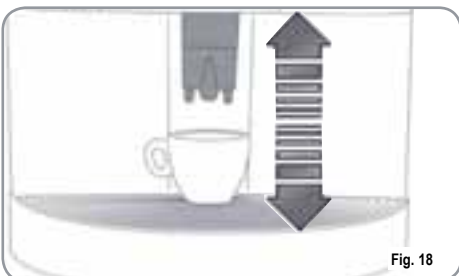


Fig. 18

## 4.6 PRÉPARATION 2 CAFÉS

- Placer une tasse sous chaque distributeur.

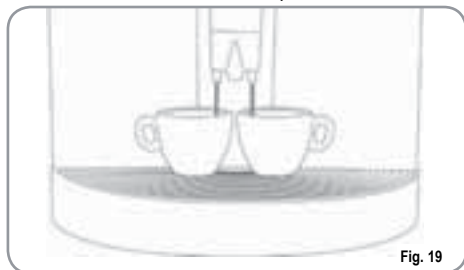
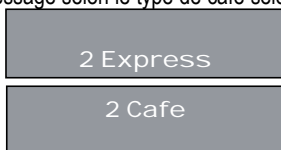


Fig. 19

- Appuyer une fois sur la touche de distribution du café désiré.



- Le café est en préparation. L'afficheur visualise un message selon le type de café sélectionné.



Laisser les deux tasses sous les distributeurs pendant tout le temps d'affichage des messages sur l'afficheur.

## 4.7 PRÉPARATION CAPPUCCINO / CAFÉ AU LAIT (version CAPPUCCINO)

- Positionner un récipient contenant du lait près de la machine.
- Plonger le tube d'aspiration lait à l'intérieur du récipient.

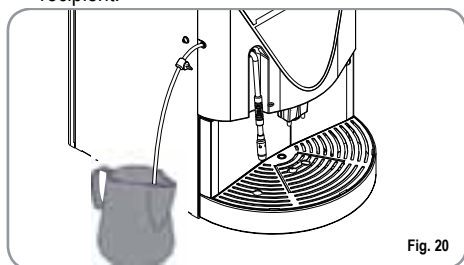


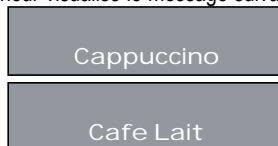
Fig. 20

- Placer une tasse sous le distributeur.

- Appuyer sur la touche de distribution cappuccino/ café au lait.



- La boisson est en phase de préparation.
- L'afficheur visualise le message suivant:



Laisser la tasse sous les distributeurs pendant tout le temps d'affichage des messages sur l'afficheur.

## 4.8 PRÉPARATION CAFÉ DÉCAFÉINÉ EN POUDRE

- Ouvrir le portillon d'accès du convoyeur café moulu.



Verser dans le convoyeur seulement du café moulu. Tout autre genre de café endommage la machine.

Ne versez pas par exemple de café en grains précédemment traité avec du caramel, du sucre ou similaires, du café instantané ou d'autres boissons contenant du sucre, car cela endommage la machine.

- Introduire l'intérieur SEULEMENT 1 DOSE de café décaféiné moulu.



Fig. 21

- Appuyer sur la touche de distribution



- L'afficheur visualisera:

Decaf  
Jour                      Heure

- Appuyer sur la touche relative au type de boisson désirée (café/cappuccino).
- La boisson est en phase de préparation.
- L'afficheur visualise le message suivant (exemple):

Decaf.  
Express

Laisser la tasse sous les distributeurs pendant tout le temps d'affichage du message sur l'afficheur.


#### 4.9 EAU CHAUDE



**Avant d'effectuer l'opération suivante, contrôler que le réservoir contienne de l'eau. Dans le cas contraire, remplir le réservoir avec de l'eau.**

Permet la distribution d'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisanes.

Positionner un récipient sous la lance vapeur / eau chaude:

- Appuyer sur la touche de distribution Eau Chaude 
- La lance vapeur distribue de l'eau chaude.

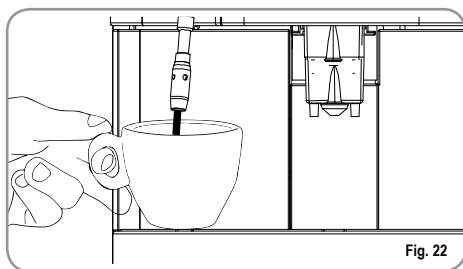


Fig. 22

- L'afficheur visualise le message suivant:

Machine Prete  
The

- Lorsqu'on atteint la quantité programmée, la distribution est automatiquement interrompue.

#### 4.10 VAPEUR (Seulement version CAPPUCCINO)



**Pendant la distribution de la vapeur, ne touchez pas la lance avec les parties de votre corps, ne mettez pas vos mains sous la lance, et maintenez-la toujours inclinée vers le bas sur la grille de support des tasses.**

Permet la distribution de vapeur pour émulsionner le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.

- Appuyer sur la touche de distribution Vapeur



- L'eau de condensation résiduelle sort de la lance vapeur et dès que la vapeur sort du distributeur, utilisez-la pendant le temps désiré.
- L'afficheur visualise le message suivant (exemple):

Vapeur

- Lorsqu'on atteint la quantité programmée, la distribution est automatiquement interrompue.

#### IMPORTANT:

A la fin de chaque distribution, nettoyer soigneusement la lance vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

**NOTE:** L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation ou selon les instructions du constructeur.

## 4.11 PRÉPARATION SÉLECTIONS

**NOTE:** Ces sélections peuvent être distribuées seulement après avoir été configurées.

Pour configurer les sélections, voir le paragraphe CONFIGURATION SÉLECTIONS.

Pour la préparation des boissons suivantes:

- Big Cappuccino;
- Avec Lait;
- Lait.

Voir les procédures de distribution du CAPPUCCINO/  
CAFÉ AU LAIT.

Pour la préparation des boissons suivantes:

- 1 Café Crème;
- 2 Cafés Crème.

Vois les procédures de distribution du CAFÉ  
EXPRESSO et CAFÉ LÉGER.

## 5. PROGRAMMATION

### 5.1 CLAVIER STANDARD

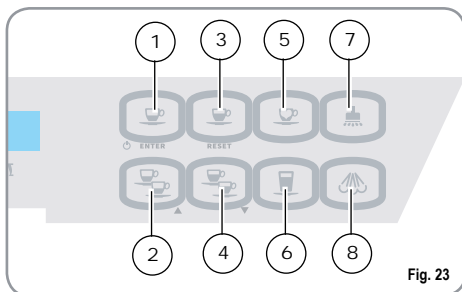


Fig. 23

- 1 Touche **ENTER**: pour accéder au menu et/ou confirmer les valeurs et passer à la phase suivante.
- 2 Touche **CURSEURS**: défilement des menus et incrément / décré- ment valeurs.
- 4
- 3 Touche **RESET**: pour confirmer et revenir à la phase précédente.

### LISTE DES FONCTIONS PROGRAMMABLES

Fonctions accessibles depuis la modalité **UTILISA- TEUR** et depuis la modalité **TECHNICIEN**:

1. LANGUE
2. NOM PRODUIT
3. PROG. DOSES
4. PROG. MOULIN A CAFÉ
5. DOSE LAIT (version CAPPUCINO)
6. JOUR / HEURE
7. PROGRAM. On/Off
8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE















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



**CETTE OPÉRATION PEUT ÊTRE EFFECTUÉE SEULEMENT PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ.**

**LE RÉGLAGE DE LA PART DE TECHNICIENS NON QUALIFIES OU D'AUTRES PERSONNES PEUVENT FAIRE DÉCHOIR LA GARANTIE.**

Les fonctions auxquelles on accède dans la modalité **TECHNICIEN** en plus des précédentes sont:

9. PRE-INFUSION 
10. PRESSAGE 
11. NOMBRE DE MARCS 
12. LAVAGE LAIT 
13. ALARME LAVAGE 
14. RINÇAGE GROUPE 
15. RÉGLAGE GROUPE 1 
16. RÉGLAGE GROUPE 2 
17. TEMP. CAFÉ 
18. TEMP. VAPEUR 
19. COMPTAGE TOTAL 
20. MOT DE PASSE 
21. FILTRE EAU L 
22. DÉCALCIFICATION 

### 5.2 PROGRAMMATION

En accédant à la programmation, on accède à toutes les fonctions de la modalité **UTILISATEUR** et à la modalité **TECHNICIEN**.

Pour accéder aux milieux de programmation, procé- der comme suit:

**NOTE:** Cette opération doit être effectuée avec la machine allumée.

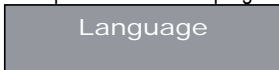
- Introduire la clé dans sa serrure.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon de com- mande vers la gauche.
- Ouvrir le portillon de commande, l'afficheur visualise:

Machine OFF  
Porte Ouverte

- En maintenant la touche **ENTER** appuyée, fer- mer le portillon machine, l'afficheur visualise:

Attendre Merci  
Chauffage

- A la fin du cycle d'expulsion, le groupe se positionne en phase de repos et l'afficheur visualise la première option du menu de programmation.

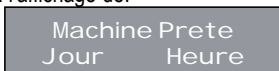


## FONCTION DES TOUCHES

- ▲▼: Défilement Liste Fonctions Programmables et/ou décrement / increment valeurs.
- ENTER: Entrée Menu et confirmation données.
- RESET: Retour au menu précédent.

## 5.3 QUITTER LA PROGRAMMATION

Pour quitter le milieu de programmation **UTILISATEUR** ou **TECHNICIEN** il est nécessaire de faire défiler toutes les fonctions à travers la touche ▼ jusqu'à l'affichage de:



## 5.4 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITÉ UTILISATEUR

### 1. LANGUE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations. Programmation de la langue d'interface, entre la machine et l'opérateur, affichée par l'afficheur.



Les langues à disposition sont les suivantes:

- |              |              |
|--------------|--------------|
| • Italien    | • Suédois    |
| • Anglais    | • Danois     |
| • Espagnol   | • Finlandais |
| • Allemand   | • Norvégien  |
| • Français   | • Russe      |
| • Hollandais | • Japonais   |

## FONCTIONS TOUCHES

- ▲▼: Défilement liste des langues.
- ENTER: Confirmation de la langue sélectionnée.
- RESET: Retour au menu précédent.

## 2. NOM PRODUIT:

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations. Une boisson est associée à chaque touche. Exemple:



Dans ce cas, la touche <sup>①</sup> a été associée à la boisson "Expresso".

## FONCTION DES TOUCHES

- ▲▼: Défilement des boissons à disposition pour chaque touche.
- ENTER: Confirme la boisson programmée pour la touche en examen et passe à la sélection de la boisson pour la touche suivante.
- RESET: Retour au menu précédent.

Les touches programmables sont les suivantes:



A la fin de la programmation de la dernière touche, en appuyant sur **ENTER** on passe à l'option de menu suivante.

**NOTE:** Les touches  sont programmables comme boissons à base de lait et comme boissons café.

Les touches  sont programmables seulement comme boissons café.

**NOTE:** Il est possible d'attribuer à chaque touche la fonction **DISABLE** et dans ce cas la touche est exclue.



### 3. PROG. DOSES

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

#### Prog. Doses

Programmation des doses d'eau employées pour chaque boisson.

- 1 Prog Dose café Serré
- 2 Prog Dose café Espresso
- 3 Prog Dose 2 cafés Serrés
- 4 Prog Dose café Avec lait
- 5 Prog Temps eau Thé (s)
- 6 Temps maximum vapeur (s)

#### FONCTION DES TOUCHES

**▲ ▼:** Incrément / décrétement des quantités d'eau employée pendant la distribution des boissons.

Pour le thé, incrémente/décrémente le temps maximum de distribution vapeur.

**ENTER:** Confirme la valeur programmée pour la boisson en examen et passe à la programmation de la boisson suivante.

**RESET:** Retour au menu précédent.

### 4. PROG. MOULIN A CAFÉ

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

#### Temps Moulin

Il est possible de programmer les temps de mouture pour chaque boisson (sec).

- 1 Temps Mouture Café Serré
- 2 Temps Mouture Café Espresso
- 3 Temps Mouture 2 Cafés Serrés
- 4 Temps Mouture Café avec Lait

#### FONCTION DES TOUCHES

**▲ ▼:** Incrément / décrétement du temps de mouture employé pour la distribution de la boisson.

**ENTER:** Confirme la valeur programmée pour la boisson en examen et passe à la programmation de la boisson suivante.

**RESET:** Retour au menu précédent.

### 5. DOSE LAIT (seulement version CAPPUCCINO)

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

#### Prog. Dose Lait

Programmation du temps de distribution du lait (sec.).

- 1 Lait
- 2 Café au Lait
- 3 Avec lait
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

#### FONCTION DES TOUCHES

**▲ ▼:** Incrément / décrétement du temps de distribution du lait pour préparer une boisson.

**ENTER:** Confirme la valeur programmée pour la boisson en examen et passe à la programmation de la boisson suivante.

**RESET:** Retour au menu précédent.

### 6. JOUR / HEURE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

#### Jour / Heure

Programmation du jour, de l'heure et des minutes que l'afficheur de la machine visualisera.

- 1 Jour
- 2 Heure
- 3 Minutes

#### FONCTION DES TOUCHES

**▲ ▼:** Incrément / décrétement de la valeur de la date et de l'heure.

**ENTER:** Confirme la valeur programmée pour la donnée en examen et passe à la programmation de la donnée suivante. Après la confirmation du jour, retour au menu précédent.

**RESET:** Retour au menu précédent.

## 7. PROGRAM. On/Off

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder à la programmation de marche/arrêt (ON/OFF) automatique de la machine, seulement avec l'interrupteur de la machine en position **ON**.

L'afficheur visualise le message suivant:

Dimanche  
Repos Hebdo

**NOTE:** Par défaut, la machine est programmée avec tous les jours de la semaine réglés sur la modalité "**REPOS**", par conséquent pour allumer / éteindre la machine, il est nécessaire d'utiliser l'interrupteur général.

## FONCTIONS TOUCHES

▲ ▼: Si elles sont utilisées en dehors des programmations, elles permettent de faire défiler les jours de la semaine et d'afficher leurs programmations. Après le **SAMEDI**, en appuyant sur la touche ▼ on revient sur le menu précédent. Si elles sont utilisées à l'intérieur des programmations, elles incrémentent/décrémentent la valeur à programmer.

**ENTER:** Accès à la programmation de chaque journée. Si on appuie sur cette touche à l'intérieur des programmations, elle confirme la valeur programmée et passe à la valeur suivante.

**RESET:** Retour à l'affichage des programmations quotidiennes. Si on appuie de nouveau sur cette touche, elle remet à zéro les programmations du jour affiché.

L'afficheur visualise le message suivant:

Dimanche  
ON07 : 30 OFF23 : 30

## 8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

En appuyant sur la touche **ENTER**, e il est possible d'accéder à la programmation du temps au bout duquel la machine actionne le dispositif d'économie d'énergie, en maintenant cependant la chaudière à sa température de service. L'afficheur visualise:

Economie Energie  
00 : 00

## FONCTIONS TOUCHES

▲ ▼: Incrément/décrément du temps d'actionnement de l'**ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**, à travers des pas de 30 minutes. Avec le compteur programmé sur zéro, la fonction est exclue.

**ENTER:** /

**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

## 5.5 CYCLE DE PROGRAMMATION MODALITÉ TECHNICIEN

Pour accéder aux fonctions programmables seulement en **MODALITÉ TECHNICIEN** faire défiler toutes les fonctions accessibles de la **MODALITÉ UTILISATEUR** jusqu'à ce que l'afficheur visualise le message:

Password  
\* \* \* \* \*

Renseigner le mot de passe correct pour accéder à la première option du menu de programmation accessible en **MODALITÉ TECHNICIEN**.

**NOTE:** Le mot de passe standard programmé par

le Fabricant est 5 fois la touche <sup>②</sup>:



**NOTE:** Si on renseigne un mot de passe erroné, la machine quitte automatiquement la programmation et se place dans l'état de machine prête.

## 9. PRE-INFUSION

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Pre-Infusion

Programmation, pour chaque boisson, de la possibilité d'effectuer la pré-infusion de la pastille de café (OUI ou NON).

- 1 Pré-infusion café Serré
- 2 Pré-infusion café Espresso
- 3 Pré-infusion 2 cafés Serrés
- 4 Pré infusion café avec lait

### FONCTIONS TOUCHES

- ▲▼:** Valide/exclue la pré-infusion de la pastille.  
**ENTER:** Fait défiler chaque option et confirme sa validation/exclusion.  
**RESET:** Retour au menu principal avec confirmation de la valeur programmée.

## 10. PRESSAGE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Pressage

Programmation, pour chaque boisson, de la compression de la pastille (OUI ou NON).

- 1 Pressage café Serré
- 2 Pressage café Espresso
- 3 Pressage 2 cafés Serrés
- 4 Pressage café avec lait

### FONCTION DES TOUCHES

- ▲▼:** Valide/exclue le pressage de la pastille pour la distribution de la boisson.  
**ENTER:** Fait défiler chaque option et confirme sa validation/exclusion.  
**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

## 11. NOMBRE DE MARCS

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Nombre Fonds

Programmation du nombre de marcs de café après lequel l'afficheur visualise un message qui signale qu'il faut vider le tiroir à marcs et la machine se bloque pour permettre la procédure en toute sécurité.

### FONCTIONS TOUCHES

- ▲▼:** Augmentation/diminution du nombre de marcs avant l'affichage du message.  
**ENTER:** /  
**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

## 12. ALARME LAVAGE LAIT (seulement version CAPPUCCINO)

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Alarme Lav. Lait

Programmation du nombre d'heures, depuis la dernière distribution boisson lait, après lequel l'afficheur visualise l'avis de nettoyage du groupe à cappuccino.

### FONCTIONS TOUCHES

- ▲▼:** Augmentation/diminution du nombre d'heures avant l'affichage du message.  
**ENTER:** /  
**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

### 13. ALARME LAVAGE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Alarme Lavage

Programmation du nombre de cycles après lequel l'afficheur visualise l'avis de nettoyage du groupe.

#### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution du nombre de cycles avant l'affichage du message.

**ENTER**: /

**RESET**: Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

### 14. RINÇAGE GROUPE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Groupe Rincage

Programmation d'un cycle de rinçage du groupe de distribution.

Si cette touche est validée (ON), la machine exécute un cycle de rinçage du groupe 20 minutes après le dernier fonctionnement (si la machine n'effectue aucune activité avant 20 minutes).

#### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Valide/exclue (ON/OFF) le rinçage du groupe.

**ENTER**: Confirme la programmation et revient sur le menu précédent.

**RESET**: Retour au menu précédent.

### 15. RÉGLAGE GROUPE 1

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Reglage Groupe 1  
0000

Programmation du nombre d'impulsions de l'**ENCODER** pour que la chambre d'infusion atteigne la position de stand-by.

#### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution du nombre d'impulsions de l'**ENCODER**.

**ENTER**: /

**RESET**: Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

#### IMPORTANT:

Il est recommandé de modifier la programmation seulement si le moto-réducteur original est remplacé par un autre de type différent.

### 16. RÉGLAGE GROUPE 2

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Reglage Groupe 2  
0000

Programmation du nombre d'impulsions de l'**ENCODER** pour que la chambre d'infusion atteigne la position supérieure (chambre fermée).

#### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution du nombre d'impulsions de l'**ENCODER**.

**ENTER**: /

**RESET**: Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

#### IMPORTANT:

Il est recommandé de modifier la programmation seulement si le moto-réducteur original est remplacé par un autre de type différent.

### 17. TEMPÉRATURE CAFÉ

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Temperature Cafe  
0098°C 0208°F

Programmation de la température de la chaudière café.

#### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution de la température de la chaudière café. La température maximum programmable est 105°C (221°F).

**ENTER:** /

**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

## 18. TEMP VAPEUR (seulement version CAPPUCCINO)

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Temperat. Vapeur  
0125°C 0257°F

Programmation de la température de la chaudière vapeur.

### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution de la température de la chaudière vapeur. La température maximum programmable est 130°C (266°F).

**ENTER:** /

**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

## 19. COMPTAGE TOTAL

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Tot Selections

L'afficheur visualise:

- Le nombre de cycles effectués pour chaque touche boisson.
- Total décaféiné.
- Total Cycles de lavage.
- Total Vapeur.
- Total Eau Chaude.
- Total litres d'Eau.

### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Défilement options.

**ENTER:** /

**RESET:** Retour au menu précédent.

**NOTE:** Sur la première position, en appuyant sur la touche ▲ l'afficheur visualise le total absolu des doses produites par la machine.

Pour remettre à zéro les comptages des différents cycles et les totaux décaféiné, vapeur, eau chaude, appuyer simultanément sur les touches ▲ ▼. L'afficheur visualise le message:

Reprogram Compte

## 20. MOT DE PASSE

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Password

Programmation du nouveau mot de passe d'accès aux fonctions programmables en **MODALITÉ TECHNICIEN**.

Taper une combinaison de 5 touches (parmi les 8 touches disponibles sur le clavier) et programmer le nouveau mot de passe désiré.

### FONCTIONS TOUCHES

**ENTER:** Confirmation de la valeur programmée.

**RESET:** Retour au menu précédent sans confirmation de la valeur programmée.

## 21. FILTRE EAU L

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Filtre D'eau I  
0000

Programmation du nombre de litres d'eau distribuée pour l'affichage du message de nettoyage du filtre eau.

### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution du nombre de litres d'eau distribuée avant l'affichage du message.

**ENTER:** /

**RESET:** Retour au menu précédent avec confirmation de la valeur programmée.

## 22. DÉCALCIFICATION

### (version avec Réservoir)

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder aux programmations.

Le premier message qui apparaît concerne la possibilité de programmer la dureté de l'eau.

La touche ▼ permet d'accéder au cycle de décalcification effectif.

Durete eau °Fr

Decalcification  
Debut cycle?

### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Ces touches permettent de sélectionner l'une des deux fonctions.

**ENTER**: Cette touche permet de commander la fonction sélectionnée.

**RESET**: Retour au menu précédent.

### 22.1 PROGRAMMATION DURETÉ EAU

Il est possible de programmer la dureté de l'eau en degrés français, et donc l'alarme pour l'exécution d'un cycle de décalcification.

- Quand le message s'affiche:

Durete eau °Fr

En appuyant sur la touche **ENTER** il est possible d'accéder à la fonction.

L'afficheur visualise:

Durete eau °Fr  
00

### FONCTIONS TOUCHES

▲▼: Augmentation/diminution du paramètre dureté de l'eau.

**ENTER**: revient sur le menu précédent en enregistrant la donnée programmée.

**RESET**: Retour au menu précédent sans enregistrer la donnée programmée.

Le tableau suivant permet de trouver la correspondance entre la dureté programmée et le nombre de litres d'eau consommée au-delà desquels l'afficheur visualisera le message "**EFFECTUER DÉCALCIFICATION**".

DURETÉ EAU °FR	LITRES EAU
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarme exclue

### NOTE:

L'alarme "**EFFECTUER DÉCALCIFICATION**" n'interrompt pas le fonctionnement de la machine et elle se rétablit, en même temps que le compteur des litres, après avoir effectué le cycle de décalcification.

Si la valeur programmée est "00" l'alarme est exclue

### 22.2 CYCLE DE DÉCALCIFICATION

Le cycle automatique de décalcification des chaudières de la machine est exécuté.

- Quand le message s'affiche:

Decalcification  
Debut cycle?

En frappant la touche **ENTER** on lance le cycle de décalcification.

### MATÉRIELLEMENT:

- Avant de démarrer le cycle de décalcification, remplir le réservoir avec la solution d'eau et de produit décalcifiant.

**NOTE:** Utiliser au moins 2 litres (0.52 gal) de solution.

- Quand le message s'affiche:

Decalcification  
Debut cycle?

- Frapper la touche **ENTER**;
- La machine commence à aspirer la solution dans le réservoir tout en expulsant de l'eau chaude à travers la lance.
- La machine affiche:

Decalcification  
Attendre Merci

A la fin de l'aspiration du premier litre de solution, la machine s'arrête pendant 5 minutes puis recommence à aspirer un autre litre de solution.

- A la fin de l'opération, l'afficheur visualise:

Rincage  
Rempl. Reservoir

- Rincer le réservoir et le remplir de nouveau avec de l'eau propre (sans éteindre la machine).

**NOTE:** utiliser au moins 4 litres (1.06 gal) de solution, autrement il est nécessaire de relancer le cycle.

- Attendre environ 5 minutes.
- L'afficheur visualise alors:

Rincage  
Presser ENTER

- En frappant la touche **ENTER**, la machine entame le cycle de rinçage, en prélevant 2 litres d'eau dans le réservoir et en l'expulsant à travers la lance.
- Pendant cette phase, la machine affiche:

Rinse  
Attendre Merci

- A la fin des 2 litres d'eau prélevés dans le réservoir, la machine affiche de nouveau:

Rincage  
Presser ENTER

En frappant de nouveau la touche **ENTER**, la machine entame la deuxième phase du cycle de rinçage en prélevant 2 autres litres dans le réservoir, et elle affiche:

Rinse  
Attendre Merci

- A la fin de la phase de rinçage, la machine affiche le message:

Chauffage  
Attendre Merci

Attendre le réchauffement de la machine pendant quelques minutes, après quoi la machine se repositionne dans l'état de machine prête.



ATTENTION

Pendant la phase de réchauffement, il est possible de vérifier quelques gouttes d'eau et de vapeur sortir de la lance de l'eau chaude.



ATTENTION

A la fin du cycle de décalcification, il est conseillé d'actionner la vapeur pendant quelques minutes.

## 6. FONCTIONS SPÉCIALES CALIBRAGES MACHINE

### 6.1 REMISE A ZÉRO COMPTEUR LITRES ÉPURATEUR

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total de litres d'eau consommé.

Cette procédure s'effectue de la façon suivante:

- Débrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Rebrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en maintenant la touche appuyée:

7

jusqu'à ce que l'afficheur visualise le message:

Reset Filtre Eau  
Attendre Merci

### 6.2 REMISE A ZÉRO CYCLES DE LAVAGE

Cette fonction permet de remettre à zéro le nombre total de cycles de lavage effectués.

Cette procédure s'effectue de la façon suivante:

- Débrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Rebrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en maintenant la touche appuyée:

5

jusqu'à ce que l'afficheur visualise le message:

Reset Lavage  
Attendre Merci

### 6.3 REMISE A ZÉRO PARAMÈTRES MACHINE

Cette fonction permet d'éliminer les données de fonctionnement non correctes et de rétablir les paramètres de Programmation Standard (voir tableau VALEURS DE PRESET). Cette procédure s'effectue de la façon suivante:

- Débrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Rebrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en appuyant simultanément sur les touches:

ENTER 1

et RESET 3;

l'afficheur visualise:

Attendre Merci  
Preselect Date

### 6.4 DÉPLACEMENT MANUEL DU GROUPE DE DISTRIBUTION CAFÉ

Cette fonction permet d'actionner manuellement le moteur qui constitue l'automatisme du groupe de distribution du café. Cette procédure s'effectue de la façon suivante:

- Débrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**OFF**).
- Rebrancher la machine en agissant sur l'interrupteur général (**ON**), en appuyant simultanément

sur les touches ▲ 2 et ▼ 4;

l'afficheur visualise:

Mouvement Manuel

**IMPORTANT:** Au moment de la mise en marche de la machine, par le fait qu'on utilise la touche ▼ pour accéder à ce milieu, le déplacement du piston démarre automatiquement vers le bas.

• Frapper la touche ▼ 4 pour déplacer le piston vers le BAS.

• Frapper la touche ▲ 2 pour déplacer le piston vers le HAUT.

• Couper puis rétablir le courant électrique à travers l'interrupteur général, pour terminer la procédure.



## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### ATTENTION

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

Pour une utilisation de nettoyage et d'entretien:

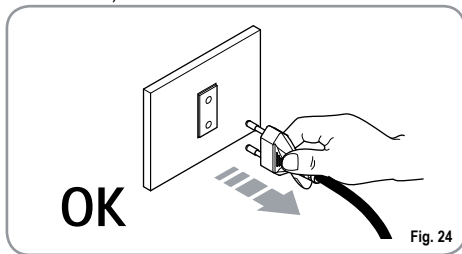
- Un chiffon doux imbibé;
- Un nettoyeur de surface;
- Les comprimés et un détergent liquide pour spécifique;
- Un récipient avec de l'eau;
- Une brosse;
- Une brosse à dents.

Pendant l'entretien / réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange fournissent cette garantie.

Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

### 7.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

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



### ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

**Nettoyage de la zone de travail:** extraire la grille du plan de travail en la soulevant devant et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent. **Nettoyage carène:** pour nettoyer les panneaux, utiliser un chiffon souple humidifié.

### 7.2 NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GROUPE A CAPPUCCINO

**NOTE:** Suivre aussi les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur de la porte avant.



**NOTE:** Avant d'effectuer le cycle de lavage, il faut contrôler et de rétablir le niveau de l'eau dans le réservoir.

La machine est prédisposée pour le lavage du groupe de distribution à travers des pastilles et du circuit du lait à travers un liquide de nettoyage.

La machine entame le cycle de nettoyage qui consiste dans des distributions d'eau chaude avec des intervalles de temps d'attente; le cycle total dure environ 4 minutes.

**Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.**

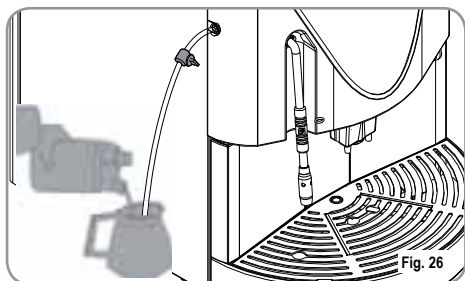


### ATTENTION RISQUE D'INTOXICATION

**Rappelez-vous de ne pas interrompre le lavage avec les pastilles nettoyantes une fois qu'il a été lancé; des résidus de pastilles peuvent rester dans la machine.**

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

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



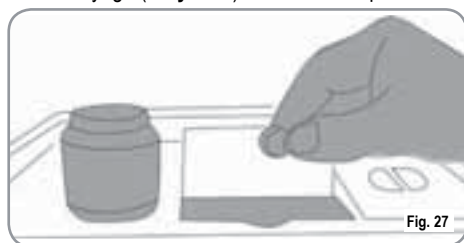
4. Appuyer sur la touche suivante:



5. Appuyer sur cette touche pendant 5 secondes jusqu'à l'affichage du message suivant:

Lavage  
Detergent

6. Ouvrir le portillon d'accès café moulu.
7. Introduire à l'intérieur la pastille de produit de nettoyage (**Puly Caff**) et refermer le portillon.



8. Appuyer sur la touche suivante:



L'afficheur visualise:

Lavage



**ATTENTION**

Si on ne frappe pas la touche "DÉCAFÉINÉ", la machine exécute automatiquement, au bout de 20 secondes environ, le cycle de lavage.

**NOTE:** Pendant le lavage, les touches dose sont exclues.

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

Rinçage  
Presser ENTER

Remettre un récipient contenant seulement de l'eau et frapper la touche ENTER, la machine exécute alors le cycle de rinçage et l'afficheur visualise:

Rinçage

**NOTE:** Pendant la phase de lavage et de rinçage, il est conseillé de placer un récipient sous le groupe de distribution ou de vider le tiroir à gouttes à la fin du cycle de lavage et de rinçage.

### 7.3 REPRISE D'UN LAVAGE INTERROMPU

- En cas d'interruption du lavage, en coupant le courant électrique, lors de la mise en marche successive, le groupe se positionne en phase de repos et l'afficheur visualise.

Demarrer Lavage

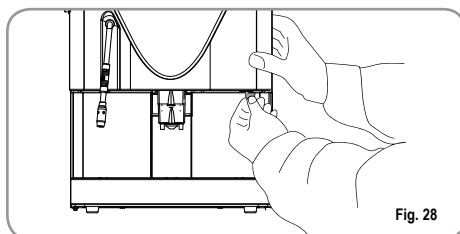
- Frapper de nouveau la touche "DÉCAFÉINÉ" de façon à répéter les procédures à peine décrites au paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GROUPE A CAPPUCCINO".

### 7.4 NETTOYAGE DU RÉCIPIENT ET DU CONVOYEUR DU CAFÉ



**ATTENTION  
RISQUE DE BRÛLURES**

- Mettre la machine sur l'état énergétique "0".
- Introduire la clé dans sa serrure.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon de commande vers la gauche.
- Ouvrir le portillon de commande.



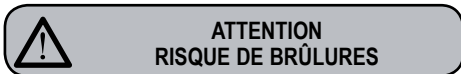
- Éliminer les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur.



Fig. 29

## 7.5 NETTOYAGE DE LA LANCE VAPEUR

Nettoyer la lance vapeur chaque fois qu'on l'utilise pour réchauffer les boissons.



Si le nettoyage se fait avec la lance chaude, éviter de la toucher avec les mains nues.

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

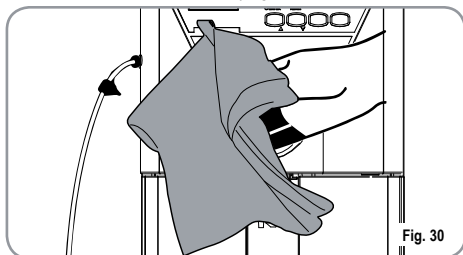


Fig. 30

## 7.6 NETTOYAGE DE LA GRILLE DU TIROIR A GOUTTES

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



Fig. 31

## 7.7 NETTOYAGE DU TIROIR A GOUTTES

- Laver le récipient à gouttes avec de l'eau chaude et du savon en utilisant éventuellement une brosse.

**NOTE:** Le tiroir à gouttes peut être lavé au lave-vaisselle.



Fig. 32



Ne jamais utiliser de solvants.

## 7.8 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE L'EAU



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

- Laver le réservoir avec de l'eau chaude et du savon en utilisant éventuellement un goupillon.



Fig. 33

**NOTE:** Rincer abondamment de façon à éviter que des résidus se déposent sur le fond du réservoir.

## 7.9 NETTOYAGE DU JOINT 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 les autres parties sales de café.



Fig. 34

## 7.10 NETTOYAGE DU GROUPE A CAPPUCCINO

**NOTE:** Suivre aussi les instructions reportées sur l'étiquette appliquée à l'intérieur de la porte avant.

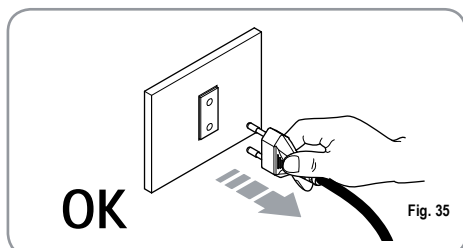


Fig. 35

- Mettre la machine sur l'état énergétique "O".
- Introduire la clé dans sa serrure.
- Tourner la clé d'ouverture du portillon de commande vers la gauche.
- Ouvrir le portillon de commande.

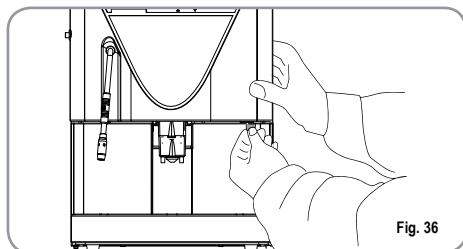


Fig. 36

**IMPORTANT:** Procéder avec précaution.

- Extraire entièrement le groupe de distribution, y compris le groupe à cappuccino en le tirant vers soi.
- Extraire le groupe à cappuccino du groupe de distribution, en la faisant glisser vers le haut.

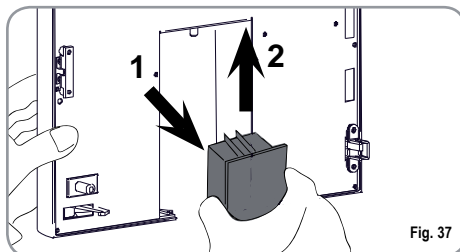


Fig. 37

- Débrancher tous les tubes reliés au groupe.
- Démonter le groupe à cappuccino et le laver soigneusement.

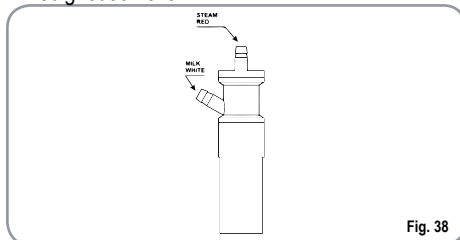


Fig. 38


**NOTE:** Pour les intervalles de temps entre deux cappuccinos supérieurs à une heure, il est conseillé d'effectuer un lavage du groupe à cappuccino en faisant aspirer de l'eau chaude au tube d'aspiration du lait à la place du lait.

- Pour le remontage, procéder dans le sens inverse en faisant attention au branchement des tubes du groupe à cappuccino.

**NOTE:** Pour faciliter le remontage, une étiquette portant les explications a été appliquée à l'intérieur de la porte avant:


- Nettoyer le tiroir à gouttes (voir paragraphe "NETTOYAGE TIROIR A GOUTTES").

## 8. TABLEAU DES PROGRAMMATIONS STANDARD

BOISSONS	DOSE CAFÉ (cc)	TEMPS MOUTURE (sec)	DOSE LAIT (sec)	PRE-INFUSION	PRESSAGE	NUMÉRO
Serré	40	7		Non	Oui	
2 Serré	80	9		Non	Non	
Espresso	50	7		Non	Oui	
2 Espresso	100	9		Non	Non	
Café	60	7		Non	Oui	
2 Cafés	120	9		Non	Non	
Café crème	100	7		Non	Non	
2 Cafés crème	200	9		Non	Non	
Cappuccino	50	7	12		Non	Oui
Big Cappuccino	60	7	15		Non	Oui
Avec lait	50	7	12		Non	Oui
Café au Lait	60	7	12		Non	Oui
Lait			15			
Eau Chaude			20			
Vapeur			55			
Nombre de Marcs						20
Alarme lavage lait						00
Alarme lavage						00
Réglage groupe 1						275
Réglage groupe 2						540
Température café						98 (°C)
Température vapeur						125 (°C)
Filtre eau						00
Réglage moulin						00
Lavage fin de service						No
Mot de Passe						
Smart Card						No
Économie d'énergie						00
Dureté de l'Eau °Fr						00

## 9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE

INDICATION SUR AFFICHEUR	CAUSES	EFFET	SOLUTION
<p><b>TIROIR MARCS PLEIN</b></p> <p>Machine Prete Drawer Full</p>	<p>Tiroir des marcs de café plein. Le nombre de marcs de café présents dans le tiroir a atteint la valeur établie en phase de programmation.</p>	<p>Blocage des distributions touches base de café.</p>	<p>Extraire le tiroir à marcs et le vider dans la poubelle. Remettre le tiroir à sa place, lorsque l'afficheur visualise le message:</p> <p>Machine Prete Drawer Out</p>
<p><b>TIROIR MARCS ABSENT</b></p> <p>Machine Prete Drawer Out</p>	<p>Tiroir marcs de café absent.</p>	<p>Blocage des distributions touches base de café.</p>	<p>Introduire le tiroir à marcs dans son logement. Si cette alarme se manifeste pendant l'exécution d'une boisson à base de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à l'infusion, l'alarme est affichée mais la boisson est versée;</li> <li>• Après l'infusion, le cycle en cours est interrompu. Seulement quand le tiroir est remis à sa place, le cycle café redémarre avec la phase d'expulsion.</li> </ul> <p>Si cette alarme se manifeste pendant une phase de reset du mouvement du groupe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le mouvement est interrompu. Quand le tiroir est remis à sa place, le cycle de reset du groupe est répété.</li> </ul>
<p><b>POSITION PORTILLON MACHINE</b></p> <p>Machine OFF Porte Ouverte</p>	<p>Portillon ouvert.</p>	<p>Blocage des fonctions de la machine.</p>	<p>Fermer le portillon machine.</p>
<p><b>NÉCESSITÉ D'EFFECTUER LE CYCLE DE LAVAGE</b></p> <p>Alarme Lavage</p>	<p>Le nombre de cycles programmé après lequel il est nécessaire d'effectuer le lavage du groupe a été dépassé.</p>	<p>L'afficheur visualise le message mais la machine continue de distribuer les boissons.</p>	<p>Effectuer un cycle de lavage (voir paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GROUPE A CAPPUCCINO").</p>

INDICATION SUR AFFICHEUR	CAUSES	EFFET	SOLUTION
<p><b>NÉCESSITÉ DE NETTOYER LE CIRCUIT DU LAIT</b></p> <div data-bbox="94 245 378 316" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Alarme Lav. Lait         </div>	<p>Le nombre d'heures programmé depuis la dernière distribution d'une boisson à base de lait après lequel il est nécessaire d'effectuer le lavage du circuit lait a été dépassé.</p>	<p>L'afficheur visualise le message mais la machine continue de distribuer les boissons.</p>	<p>Effectuer un cycle de lavage du groupe à cappuccino. Comme pour le lavage complet, il est nécessaire d'appuyer sur la touche  pendant 5 secondes sans introduire de pastilles nettoyantes pour le lavage du groupe.            (Voir les points 1, 2, 3, 4 du paragraphe "NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION ET DU GROUPE A CAPPUCCINO").</p>
<p><b>LAVAGE FIN DE SERVICE</b></p> <div data-bbox="94 568 378 638" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Lavage De Ferm. Presser Enter         </div>	<p>Le lavage de fin de service du groupe de distribution a été programmé en phase de programmation.</p>	<p>Il faut effectuer le lavage de fin de service avant d'éteindre la machine.</p>	<p>Appuyer sur la touche ENTER comme indiqué sur l'afficheur. La machine exécute automatiquement le lavage de fin de service en distribuant environ 50 cc d'eau, puis elle s'éteint..</p>
<p><b>NÉCESSITÉ D'EFFECTUER LE CYCLE DE DÉCALCIFICATION</b></p> <div data-bbox="94 794 378 865" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           Decalcif. S.V.P.         </div>	<p>Le nombre de litres après lequel il est nécessaire d'effectuer le cycle de décalcification a été dépassé.</p>	<p>L'afficheur visualise le message mais la machine continue de distribuer les boissons.</p>	<p>Effectuer un cycle de décalcification (voir paragraphe "DÉCALCIFICATION").</p>

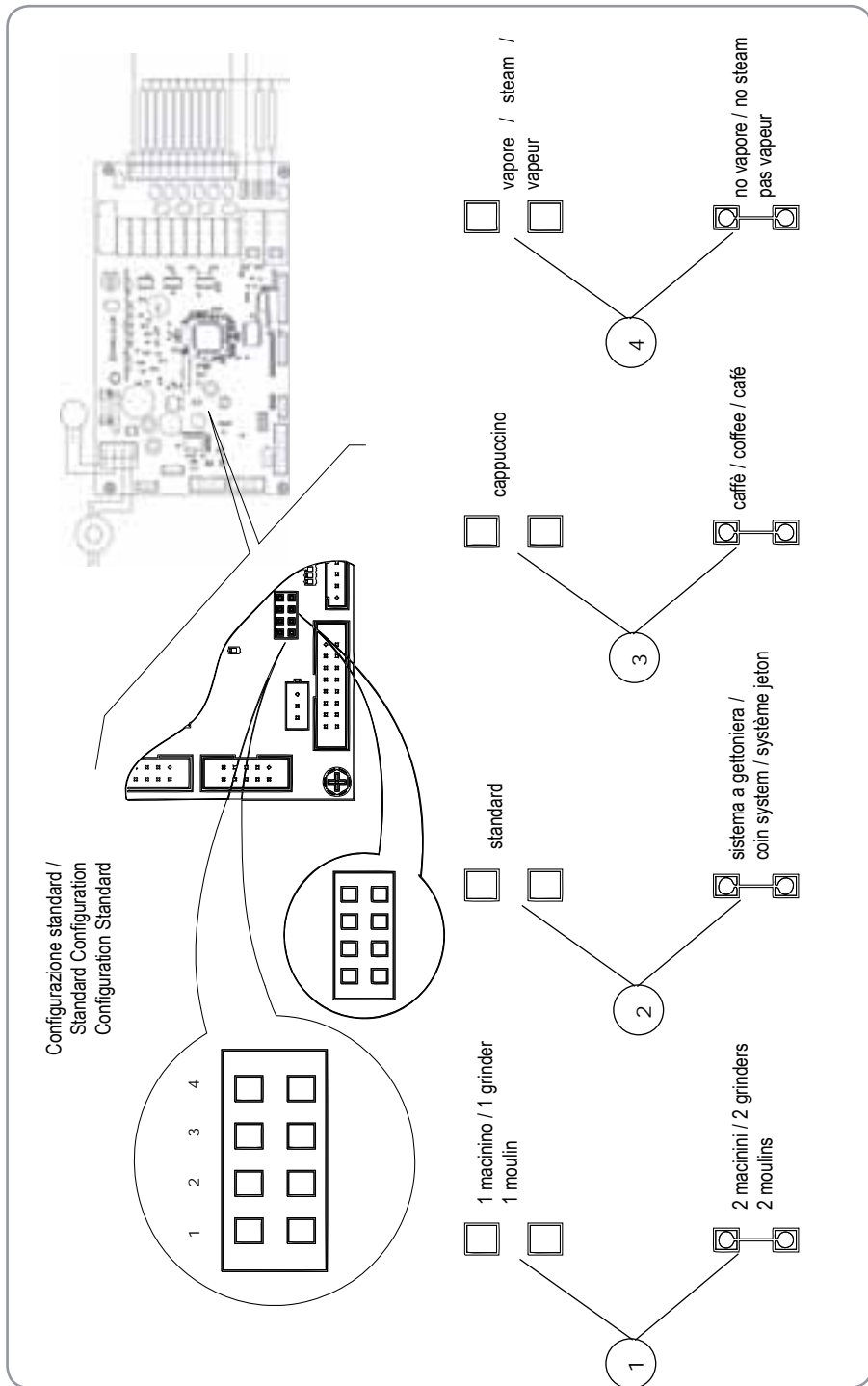
## 10. MESSAGES D'ALARME BLOCAGES MACHINE

INDICATION SUR AFFICHEUR	CAUSES	EFFET	SOLUTION
<p><b>ALARME GROUPE MOTEUR PISTON SUPÉRIEUR</b></p> <p>Xxxxxx Erreur Groupe</p>	<p>Lors de la phase de déplacement du groupe, le piston supérieur a dépassé le temps maximum programmé de 10 secondes avant la reconnaissance pointe moteur.</p>	<p>L'unité de commande bloque l'éventuel cycle en cours, en éteignant les actionneurs qui commandent le déplacement, ainsi que les actionneurs destinés à la distribution des boissons; l'opérateur ne peut pas effectuer de sélections sur le clavier.</p>	<p>Ouvrir et refermer le portillon machine.</p> <p>Si l'alarme réapparaît une deuxième fois, contacter un Technicien Qualifié..</p>
<p><b>ALARME REMPLISSAGE CHAUDIÈRE</b></p> <p>Niveau</p>	<p>La phase de remplissage chaudière a dépassé le temps maximum de 3 minutes; la sonde de niveau est découverte.</p>	<p>La machine s'arrête.</p>	<p>Contacter un Technicien Qualifié.</p>
<p><b>ALARME TURBINE</b></p> <p>Quand cette alarme est relevée, l'unité de commande alterne sur l'afficheur le message relatif à la boisson en cours et le message d'erreur associé à cette fonction. Par exemple:</p> <p>Erreur Doseur</p>	<p>Le compteur volumétrique n'envoie pas d'impulsions à la centrale pendant 5 secondes.</p>	<p>La distribution continue pendant 60 secondes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur une touche quelconque d'une boisson à base de café.</p>	<p>Ouvrir et refermer le portillon machine. L'unité de commande répète la procédure de remise en marche de la machine.</p> <p>Si la condition d'alarme persiste, la machine peut être utilisée comme si on travaillait sur une machine manuelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frapper la touche désirée pour commander la dose;</li> <li>• Frapper cette même touche pour arrêter la dose en cours, après avoir vérifié la dose distribuée.</li> </ul> <p>Contacter le Service Technique.</p>
<p><b>ALARME RÉSERVOIR VIDE</b></p> <p>Rempl. Reservoir</p>	<p>Le réservoir de l'eau est vide.</p>	<p>Le café n'est pas versé et la dose en cours est interrompue.</p>	<p>Remplir le réservoir de l'eau.</p> <p>Utiliser la touche Eau Chaude pour éliminer les éventuelles bulles d'air.</p>

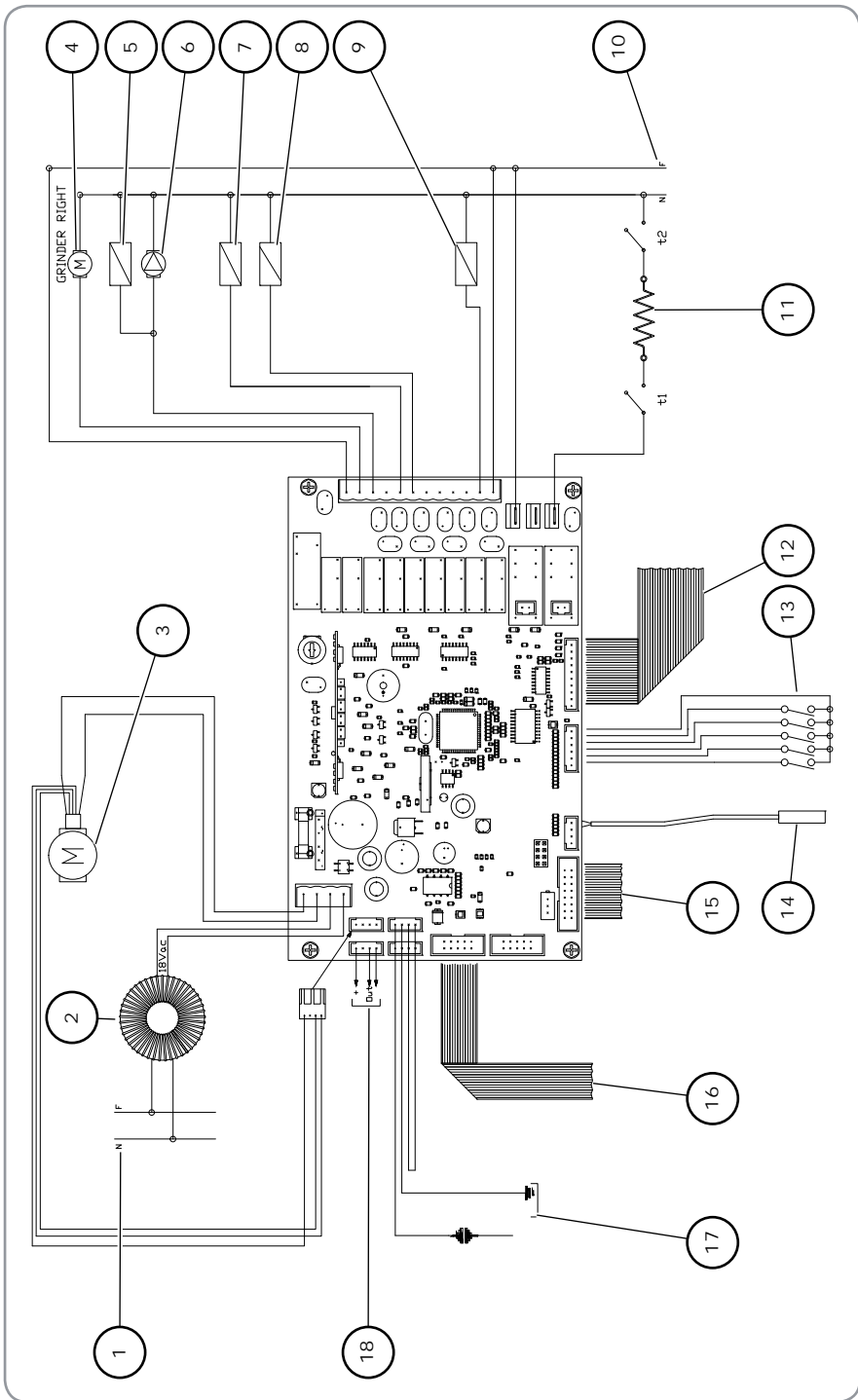


INDICATION SUR AFFICHEUR	CAUSES	EFFET	SOLUTION
<b>ALARME ÉPURATEUR</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Filtre D'eau I 20</div>	Le compteur volumétrique a atteint le nombre de litres d'eau distribuables, établi en phase de programmation.	Le café n'est pas versé, la dose n'est pas interrompue et elle est variable.	Rétablir les sels de l'épurateur. Pour annuler cette alarme, voir le paragraphe "REMISE A ZÉRO COMPTEUR LITRES ÉPURATEUR". Cette alarme ne bloque pas les distributions. Il est possible d'éliminer l'alarme épurateur en programmant le paramètre des litres à zéro (voir paragraphe "PROGRAMMATION").
<b>ALARME SONDE TEMPÉRATURE EN PANNE</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Error Temp Cafe</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Err. Temp Vapeur</div>	Rupture de l'une des deux sondes de température.	Le café n'est pas versé.	Remplacer la sonde endommagée.  Cette alarme bloque les distributions.
<b>ALARME QUANTITÉ CAFÉ</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Err. Quant. Cafe</div>	Trop de café dans la chambre.	Le café n'est pas versé et la machine exécute un cycle d'expulsion.	Réduire la quantité de café.

# CONFIGURAZIONE / CONFIGURATION / CONFIGURATION



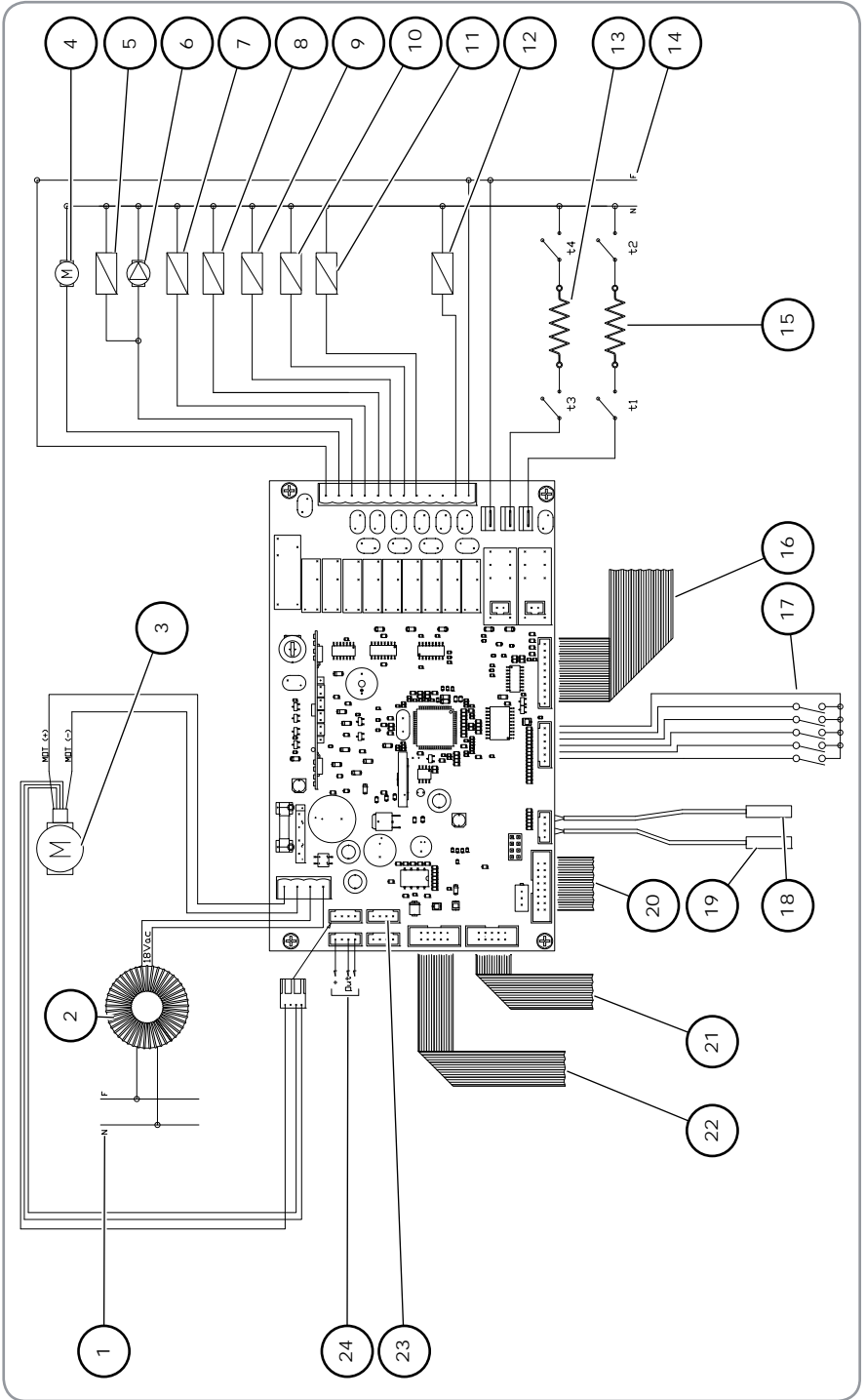
IMPIANTO ELETTRICO (Versione CAFFÈ) / ELECTRICAL SYSTEM (COFFEE version) / INSTALLATION ÉLECTRIQUE (Version CAFÉ)



# IMPIANTO ELETTRICO (Versione CAFFÈ) / ELECTRICAL SYSTEM (COFFEE version) / INSTALLATION ÉLECTRIQUE (Version CAFÉ)

LEGENDA	LEGEND	LÉGENDE
1	Neutro	1 Neutro
2	Trasformatore toroidale	2 Transformateur
3	Motore	3 Groupe Moteur
4	Macinino destro	4 Moulin à café
5	Elettrovalvola acqua stop	5 Électrovanne eau stop
6	Pompa	6 Pompe
7	Elettrovalvola caffè	7 Électrovanne café
8	Elettrovalvola acqua calda	8 EV eau chaude
9	Resistenza gruppo	9 Résistance groupe café
10	Fase	10 Phase
11	Caldaia caffè	11 Chaudière café
12	Cavo collegamento tastiera	12 Câble branchement clavier
13	Ingressi	13 Entrée
14	Sonda temperatura caldaia caffè	14 Sonde température chaudière café
15	Collegamento display LCD	15 Branchement afficheur LCD
16	Collegamento PC	16 PC communication
17	Sonda di livello	17 Sonde de niveau
18	Contatore volumetrico	18 Doseur d'eau électronique

IMPIANTO ELETTRICO (Versione CAPPUCCINO) / ELECTRICAL SYSTEM  
 (CAPPUCCINO Version) / INSTALLATION ÉLECTRIQUE (Version CAPPUCCINO)



# IMPIANTO ELETTRICO (Versione CAPPUCCINO) / ELECTRICAL SYSTEM (CAPPUCCINO Version) / INSTALLATION ÉLECTRIQUE (Version CAPPUCCINO)

## LEGENDA

1	Neutro
2	Trasformatore toroidale
3	Motore
4	Macchino destro
5	Elettrovalvola acqua stop
6	Pompa
7	EV cappuccinatore
8	EV caffè
9	EV acqua calda
10	EV livello
11	EV vapore
12	Resistenza gruppo
13	Caldaiata vapore
14	Fase
15	Caldaiata caffè
16	Cavo collegamento tastiera
17	Ingressi
18	Sonda temperatura caldaia caffè
19	Sonda temperatura caldaia
20	Collegamento display LCD
21	Smart card
22	Collegamento PC
23	Sonda di livello
24	Contatore volumetrico

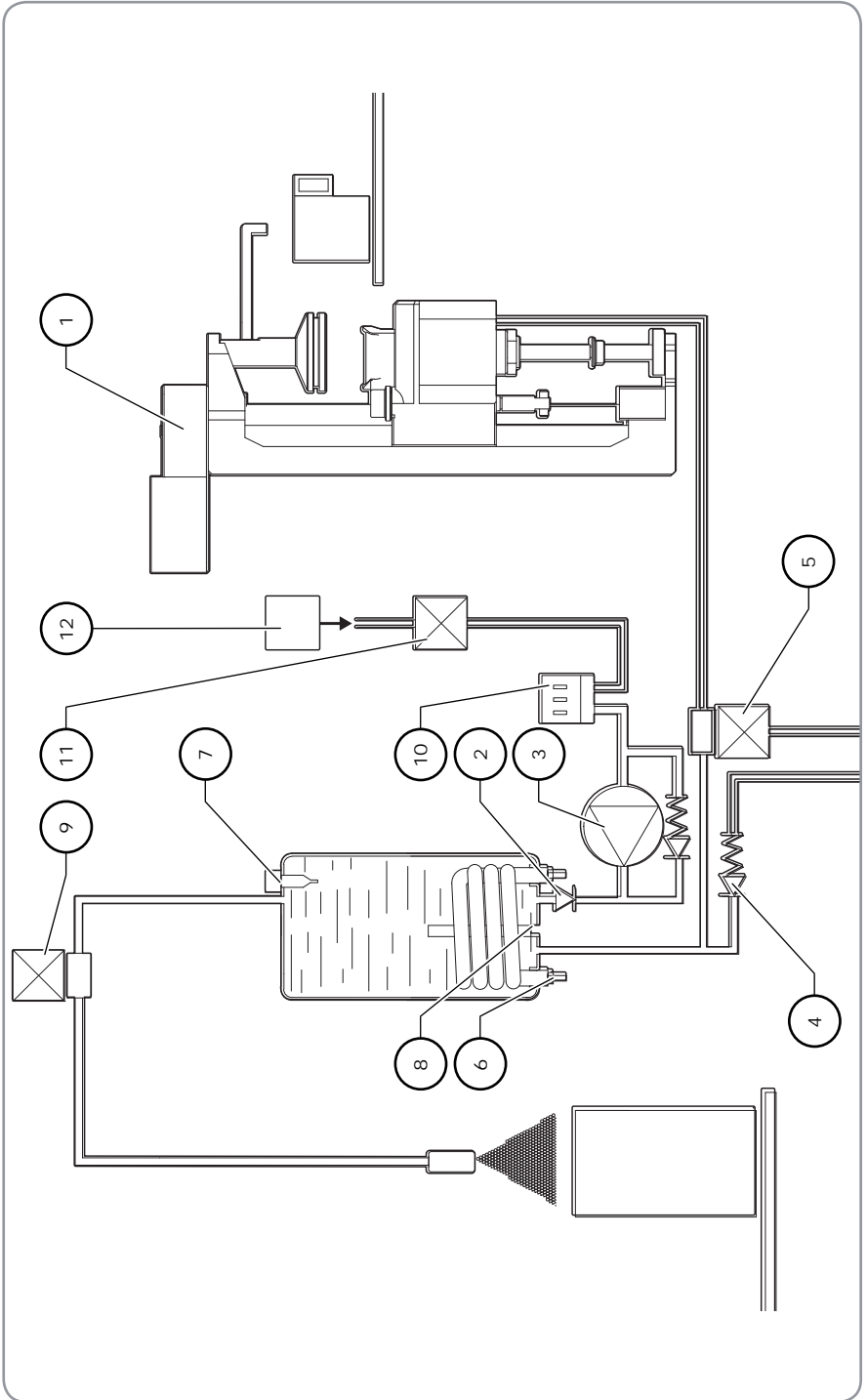
## LÉGENDE

1	Neutre
2	Transformateur
3	Groupe Moteur
4	Moulin à café
5	Électrovanne eau stop
6	Pompe
7	EV cappuccino
8	Électrovanne café
9	EV eau chaude
10	EV niveau
11	EV vapeur
12	Résistance groupe café
13	Chaudière vapeur
14	Phase
15	Chaudière café
16	Câble branchement clavier
17	Entrée
18	Sonde température chaudière café
19	Sonde température Chaudière
20	Branchement afficheur LCD
21	Smart card
22	PC communication
23	Sonde de niveau
24	Doseur d'eau électronique

## LEGEND

1	Neutro
2	Transformer
3	Motor group
4	Grinder
5	Delivery EV
6	Pump
7	Milk foamer EV
8	Coffee EV
9	Hot water EV
10	Autolevel EV
11	Steam EV
12	Group heating element
13	Steam boiler heating element
14	Phase
15	Coffee boiler heating element
16	Keypad connection
17	Ingress
18	Coffee boiler temperature probe
19	Boiler Temperature Probe
20	LCD display connection
21	Smart card
22	PC connection
23	Level probe
24	Flowmeter

IMPIANTO IDRAULICO (Versione CAFFÈ) / HYDRAULIC SYSTEM (COFFEE Version) /  
INSTALLATION HYDRAULIQUE (Version CAFÉ)



# IMPIANTO IDRAULICO (Versione CAFFÈ) / HYDRAULIC SYSTEM (COFFEE Version) / INSTALLATION HYDRAULIQUE (Version CAFÉ)

## LEGENDA

- 1 Unità di produzione
- 2 Valvola di ritegno
- 3 Pompa
- 4 Valvola di sicurezza/espansione
- 5 Elettrovalvola erogatore
- 6 Resistenza
- 7 Sonda temperatura
- 8 Termostato sicurezza
- 9 Elettrovalvola Acqua calda
- 10 Flussimetro
- 11 Elettrovalvola Acqua-Stop
- 12 Ingresso Acqua

## LEGEND

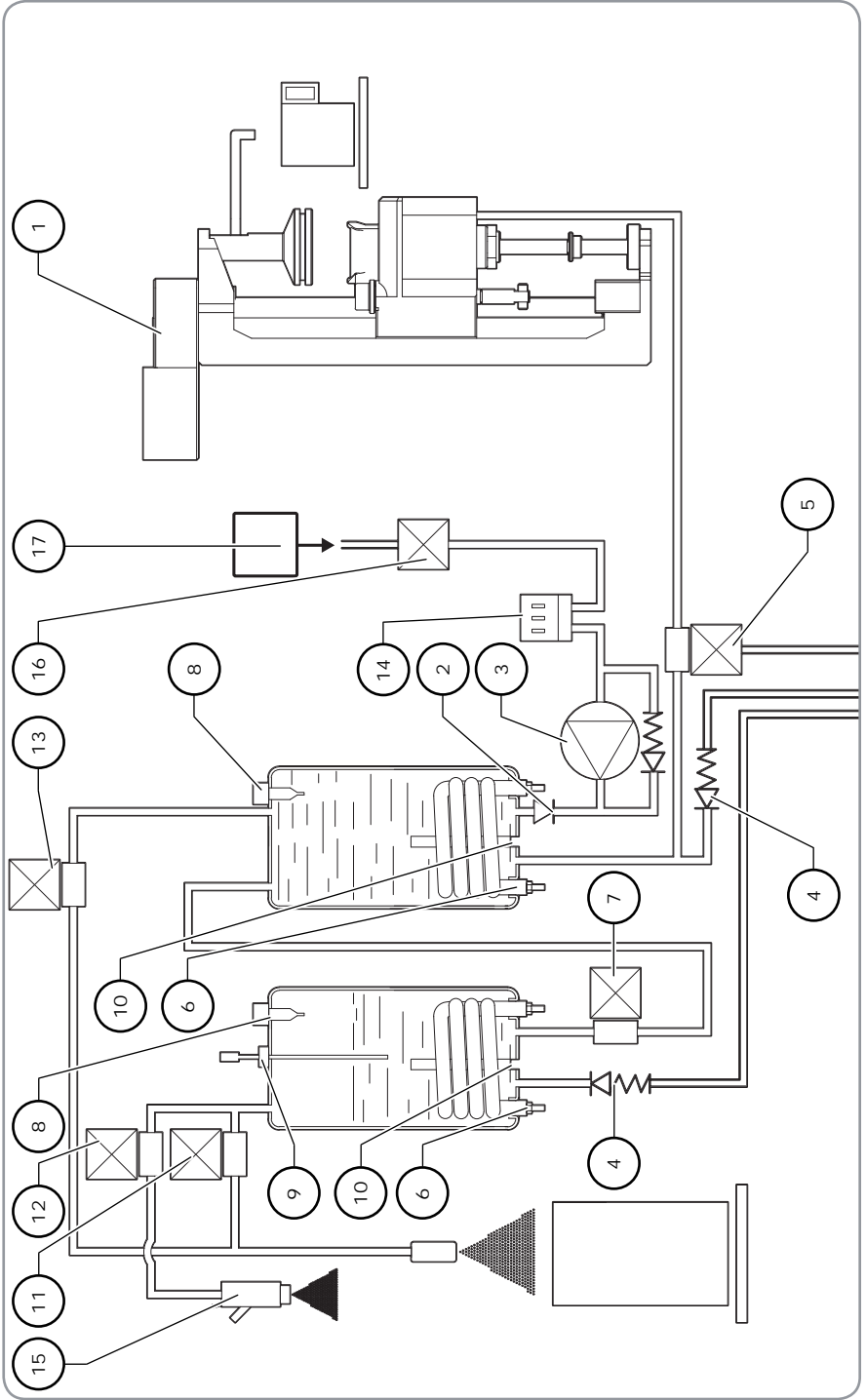
- 1 Brewing Unit
- 2 Retaining Valve
- 3 Pump
- 4 Safety/Expansion Valve
- 5 Delivery Solenoid Valve
- 6 Heating Element
- 7 Temperature Probe
- 8 Safety Thermostat
- 9 Hot Water Solenoid Valve
- 10 Flowmeter
- 11 EV Water-Stop
- 12 Water Supplier

## LÉGENDE

- 1 Unité de production
- 2 Clapet de retenue
- 3 Pompe
- 4 Electrovanne de Sécurité/Expansion
- 5 Electrovanne distributeur
- 6 Élément chauffant
- 7 Sonde température
- 8 Thermostat de sécurité
- 9 Electrovanne eau chaude
- 10 Débitmètre
- 11 Electrovanne Eau-Stop
- 12 Arrivée d'eau



IMPIANTO IDRAULICO (Versione CAPPUCCINO) / HYDRAULIC SYSTEM  
(CAPPUCCINO Version) / INSTALLATION HYDRAULIQUE (Version CAPPUCCINO)



# IMPIANTO IDRAULICO (Versione CAPPUCCINO) / HYDRAULIC SYSTEM (CAPPUCCINO Version) / INSTALLATION HYDRAULIQUE (Version CAPPUCCINO)

## LEGEND

- 1 Unità di produzione
- 2 Valvola di ritegno
- 3 Pompa
- 4 Valvola di sicurezza/espansione
- 5 Elettrovalvola erogatore
- 6 Resistenza
- 7 Elettrovalvola livello
- 8 Sonda temperatura
- 9 Sonda livello
- 10 Termostato sicurezza
- 11 Elettrovalvola vapore
- 12 Elettrovalvola cappuccinatore
- 13 Elettrovalvola acqua calda
- 14 Flussimetro
- 15 Cappuccinatore
- 16 Elettrovalvola Acqua-Stop
- 17 Ingresso Acqua

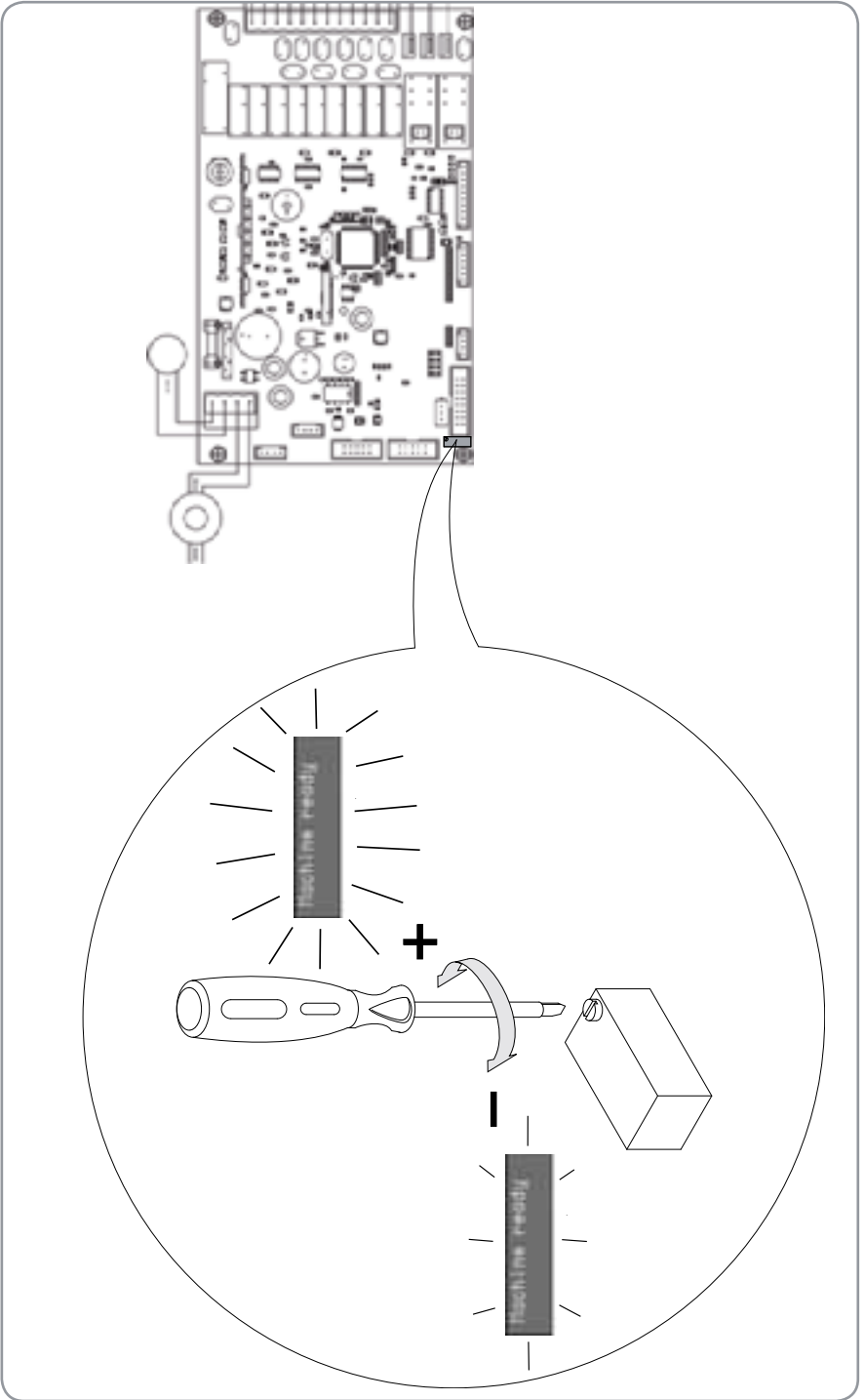
## LEGEND

- 1 Brewing Unit
- 2 Retaining Valve
- 3 Pump
- 4 Safety/Expansion Valve
- 5 Delivery Solenoid Valve
- 6 Heating Element
- 7 Level Solenoid Valve
- 8 Temperature Probe
- 9 Level Probe
- 10 Safety Thermostat
- 11 Steam Solenoid Valve
- 12 Milkfoamer Solenoid Valve
- 13 Hot Water Solenoid Valve
- 14 Flowmeter
- 15 Milk-Foamer
- 16 EV Water-Stop
- 17 Water Supplier

## LEGEND

- 1 Unité de production
- 2 Clapet de retenue
- 3 Pompe
- 4 Electrovanne de Sécurité/Expansion
- 5 Electrovanne distributeur
- 6 Élément chauffant
- 7 Electrovanne de niveau
- 8 Sonde température
- 9 Sonde de niveau
- 10 Thermostat de sécurité
- 11 Electrovanne vapeur
- 12 Electrovanne groupe à cappuccinos
- 13 Electrovanne eau chaude
- 14 Débitmètre
- 15 Groupe à cappuccinos
- 16 Electrovanne Eau-Stop
- 17 Arrivée d'eau

REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY /  
DISPLAY CONTRAST ADJUSTMENT / RÉGLAGE CONTRASTE AFFICHAGE



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

- La Nuova Simonelli S.p.A. dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.
- Nuova Simonelli S.p.A. declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- Nuova Simonelli S.p.A. déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l' Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

<b>89/392/CEE, 2006/42/CEE</b>	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
<b>2006/95/CEE, 93/68/CEE</b>	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
<b>89/336/CEE, 2004/108/CEE</b>	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
<b>89/109/CEE, 2004/1935/CEE</b>	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
<b>97/23/CEE</b>	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
<b>D. Lgs. 25/7/06 n° 151</b>	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
<b>(CE) No 2023/2006</b>	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.
<b>D. M. 21/03/1973</b>	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
<b>10/2011/CEE</b>	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive
<b>85/572/CEE, 82/711/CEE</b>	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

**Modello e anno di fabbricazione:** Vedi targa dati su macchina

**Model and production:** See label on machine

**Modèle et année de fabrication:** Contrôler les données sur la machine

**Matricola • Serial number • Matricule:**

**Caldia • Boiler • Chaudière:**

Lt.	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	1000	2600	1200	1800	1800	1800	2600	2700	3000	4500	4500	5000	5000	5000	5000

\* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

\* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

\* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

**Norme applicate:** Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

**Applied regulations:** Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

**Normas appliquées:** Recalce M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

**Disegno n°:** (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

**Drawing No.:** (See the end of the Instruction Booklet)

**Dessin n°:** (Voir la fin du livret d'instructions)

**Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:**

*Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, 04/02/2015

**ATTENZIONE:** La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.

Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

**ATTENTION:** This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

**ATTENTION:** Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.









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](http://www.nuovasimonelli.it)  
[info@nuovasimonelli.com](mailto: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](http://www.nuovasimonelli.it)  
E-mail: [n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto:n.simonelli@nuovasimonelli.it)