



nuova  
**SIMONELLI**<sup>®</sup>  
espresso coffee machines

---

# MICROBAR II



---

## BETRIEBSANLEITUNG MANUAL DE INSTRUCCIONES

---

*Übersetzung der Originalanleitung -  
Traducción de las instrucciones originales*



# SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die vorliegende Anleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss dem Betreiber ausgehändigt werden. Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen über die Sicherheit bei Installation, Betrieb und Instandhaltung liefern. Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.

Nach Entfernen der Verpackung sicherstellen, dass das Gerät keine Schäden aufweist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styropoarteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, das sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.



Die Maschine ist geeignet für die Installation in den Diensträumen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, in Agrotourbetrieben, in den Gemeinschaftsbereichen von Hotels, Motels, Bed&Breakfast und dgl. geeignet.

Bevor das Gerät angeschlossen wird ist sicherzustellen, dass die Kenndaten auf dem Typenschild der Maschine mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich unten links an der Rückseite der Maschine. Die Installation muss aufgrund der einschlägigen Vorschriften und der

Anweisungen der Herstellers durch qualifiziertes Personal vorgenommen werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch mangelnde Erdung der Anlage entstehen. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.



Insbesondere muss sichergestellt werden, dass der Kabelquerschnitt der Stromanlage für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Die Verwendung von Adapters, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.

Zur Installation des Geräts sind die mitgelieferten Bauteile und Materialien zu verwenden. Sollten zusätzliche Teile notwendig sein, muss der Installationstechniker deren Eignung für den Einsatz im Kontakt mit Trinkwasser prüfen.

Der Installationstechniker muss die Wasseranschlüsse unter Einhaltung der Hygiene- und Gewässerschutzvorschriften einhalten, die am Installationsort gelten. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Um an die Wasserversorgung anschließen immer den neuen Schlauch zugeführt wird, müssen die alten Rohre nicht verwendet werden.

Das Gerät muss mit Trinkwasser gemäß den am Installationsort geltenden Vorschriften versorgt werden. Der Installationstechniker muss vom Inhaber/Betreiber der Wasseranlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser den obigen Anforderungen entspricht.

Dieses Gerät darf ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung des Geräts entstehen.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet und in den normalen "Betriebsbereitschafts-Zustand" gebracht.

Danach wird das Gerät ausgeschaltet und die erste Wasserfüllung vollständig aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle Verschmutzungen zu beseitigen.

Danach wird das Gerät wieder gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- Ausgabe von 100% des Kaffeekreises anhand des Kaffee-Ausgusses (sofern mehrere Ausgüsse vorhanden sind, wird die Menge gleichmäßig verteilt);
- Ausgabe von 100% des Heißwasserkreises anhand des Wasser-Ausgusses (sofern mehrere Ausgüsse vorhanden sind, wird die Menge gleichmäßig verteilt);
- Öffnen der einzelnen Dampfauslässe für die Dauer von jeweils 1 Minute.

Nach Beendigung der Installation sollte ein Bericht über die ausgeführten Arbeitsgänge erstellt werden.

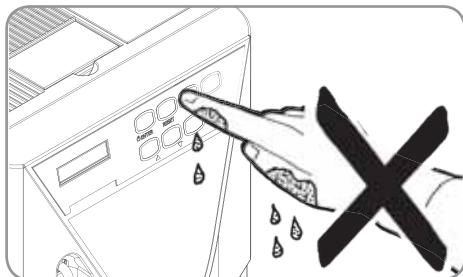
Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln.

Insbesondere:

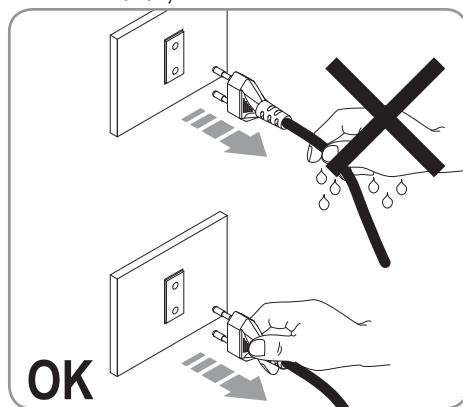
- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;



### ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR



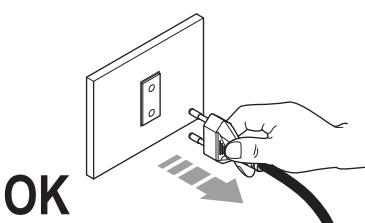
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Zum Trennen des Geräts vom Stromnetz nicht am Versorgungskabel ziehen;



- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.). Die Maschine nicht in Räumen aufstellen, in denen sie mit Wasserstrahlen in Berührung kommen könnte.;
- Das Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren und Personen im Alter verwendet mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder man gelnder Erfahrung oder die notwendigen Kenntnisse werden unter Überwachung oder nach ihrem Erhalt Anweisungen, um 'gewährleisten einen sicheren Betrieb und mit dem Verständnis für die Gefahren, die in es. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

**Reinigung und Wartung zur Nutzung durch den Benutzer durchgeführt werden muss nicht durch Kinder ohne Aufsicht erfolgen.**

Der Fachtechniker muss vor Ausführung von Wartungsarbeiten jeglicher Art den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Hauptschalter der Maschine ausschalten.



Zur Reinigung muss das Gerät auf "OFF" Stromversorgung gestellt werden, d.h. der HAUPTSCHALTER DER MASCHINE MUSS AUSGESCHALTET UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WERDEN. Außerdem müssen unbedingt die in dieser Anleitung angegebenen Vorschriften eingehalten werden.

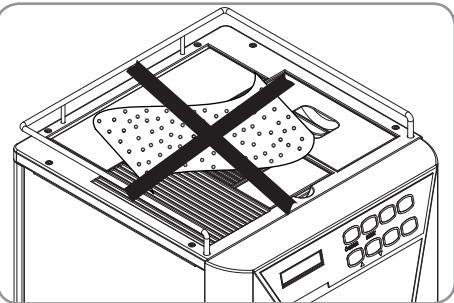
Zur Reinigung und routinemäßigen Wartung, siehe Kapitel 7.

Bei Ausfall oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Im Moment der Installation muss der zugelassene Elektriker entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften einen allpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnungsweite ermöglicht vollständige Trennung in Überspannungskategorie III Bedingungen.

Um ein gefährliches Überhitzen zu vermeiden, sollte das Versorgungskabel in seiner ganzen Länge ausgerollt werden.

Die Ansaug- bzw. die Wärmeableittrippen nicht verschließen, speziell die des Tassenwärmers.

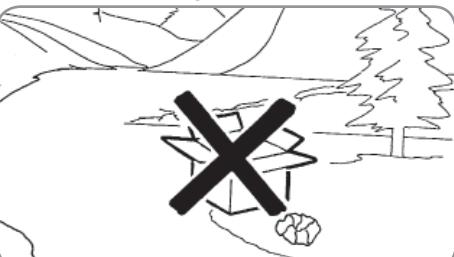


Das Stromkabel dieses Geräts darf vom Betreiber nicht selbst ausgetauscht werden. Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

Sollte beschlossen werden, dieses Gerät abzurüsten, muss es durch Entfernen des Steckers und Abschneiden des Versorgungskabels betriebsunfähig gemacht werden.

### **ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

Die Maschine nicht in der Umwelt freisetzen: diesbezügliche Angaben können bei einer zugelassenen Abfallentsorgungsstelle oder beim Hersteller eingeholt werden.



Um die Lüftung der Maschine zu gewährleisten, muss sie mit der Lüftungsöffnung im Abstand von mindestens 15 mm (5,9 in) von Wänden oder anderen Maschinen aufgestellt werden.

 Nachdem das Spülen der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in den Ausgabegruppen zurückbleiben könnten.

 Die Maschine muss auf einer horizontalen Ebene aufgestellt werden, um mögliche Funktionsstörungen zu vermeiden.

 Die Maschine ist für den Betrieb in einem Temperaturbereich von +5°C - +40°C (41°F - 104°F) ausgelegt.



### ACHTUNG

#### INFORMATION FÜR DIE BETREIBER

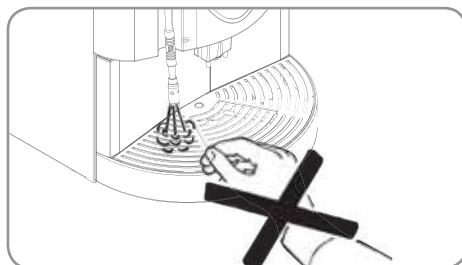


Gem. Art. 13 des GvD Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Reduzierung der Verwendung von Gefahrstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten und die Abfallentsorgung".



### ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

 Während der Verwendung des Dampfrohrs muss besonders darauf geachtet werden, dass die Hände nicht unter den Dampfstrahl gebracht werden. Das Rohr unmittelbar nach der Verwendung nicht berühren.



### ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

 Es darf nicht vergessen werden, dass der Fachtechniker zur Ausführung jeglicher Installations-, Wartungs-, Entleerungs- oder Einstellungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.



### ACHTUNG SCHERGEFAHR

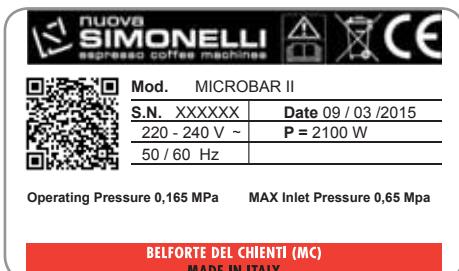
 Beim Einfüllen von Kaffee darf der Bediener nicht die Hände ins Innere des Behälters bringen.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Betreiber muss das Gerät am Ende seiner Standzeit einer geeigneten Stelle für differenzierte Sammlung von elektrischen und elektronischen Altgeräten zuführen oder sie im Fall des Erwerbs eines gleichwertigen Geräts beim Händler abgeben. Die differenzierte Müllsammlung dient der Zuführung des abgerüsteten Geräts zu Recycling, Aufbereitung und umweltgerechter Entsorgung und trägt somit dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und die Wiederverwendung der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht. Die vorschriftswidrige Entsorgung des Produkts seitens des Betreibers führt zur Verhängung von Verwaltungsstrafen gemäß GvD 22/1997 (Artikel 50 und ff. des GvD 22/1997).

# TRANSPORT UND BEFÖRDERUNG

## KENNZEICHNUNG DER MASCHINE

Bei jedem Schriftwechsel mit dem Hersteller Nuova Simonelli bitte stets die Seriennummer der Maschine angeben.



## TRANSPORT

Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

Bevor die Maschine transportiert oder befördert wird, ist folgendes vorzunehmen:

- Das Personal muss Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe, sowie einen Overall mit Gummizug an Hosenbeinen und Ärmeln tragen.
- Zum Transport der Palette muss ein geeignetes Hebelelement (z.B. Gabelstapler) verwendet werden.

## BEFÖRDERUNG

### ACHTUNG STOSS- ODER QUETSCHGEFAHR

Während der gesamten Beförderung muss das Personal darauf achten, dass sich im Fahrbereich keine Personen oder Gegenstände befinden.

Die Palette langsam etwa 30 cm anheben (11,8 in) und zum Ladebereich bringen. Nachdem sicher gestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.

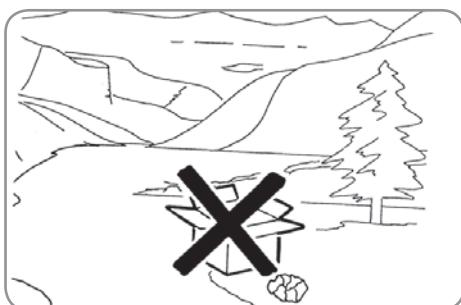
Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebelelement (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden (11,8 in) bis zum Lagerort bringen.

### ACHTUNG STOSS- ODER QUETSCHGEFAHR

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

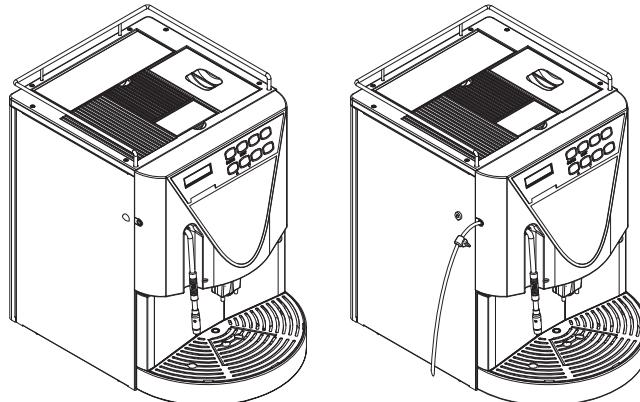
### ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR



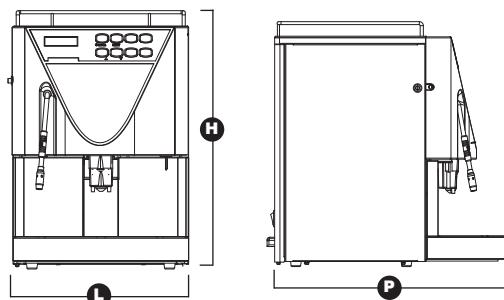
Wir gratulieren,  
mit dem Kauf des Modells **MICROBAR II** haben Sie eine ausgezeichnete Wahl getroffen.  
Sie besitzen jetzt keinen einfachen Kaffeeautomaten, sondern eine echte, vollkommen automatische und komplett durch einen Mikroprozessor gesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet für Sie äußerste Zuverlässigkeit und einfache Bedienung. Wir sind gewiss, dass unser Modell **MICROBAR II** Ihr Vertrauen in die Firma **Nuova Simonelli** noch weiter steigern wird und das Sie den Kauf dieser Espressomaschine auch anderen empfehlen werden, denn das Modell **MICROBAR II** wurde eigens geschaffen, um den Umsatz des Kaffee-Services zu steigern und die Betriebskosten in höchstem Masse zu optimieren. Diese Maschine wurde aufgrund der Richtlinien 89/392/EWG, 89/336/EWG, 73/23/EWG, 89/109/EWG i.d.g.F. gebaut.

Mit freundlichen Grüßen

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



## TECHNISCHE MERKMALE



	KAFFEE		CAPPUCCINO	
NETTOGEWICHT	26 kg	57 lb	27 kg	59 lb
BRUTTOGEWICHT	30 kg	66 lb	31 kg	68 lb
HEIZ- LEISTUNG	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
L	325 mm	12 <sup>13/16</sup> inc	325 mm	12 <sup>13/16</sup> inc
H	460 mm	18 <sup>2/16</sup> inc	460 mm	18 <sup>2/16</sup> inc
P	480 mm	18 <sup>7/8</sup> inc	480 mm	18 <sup>7/8</sup> inc

# INHALT

<b>SICHERHEITSVORSCHRIFTEN .....</b>	<b>1</b>
<b>TRANSPORT UND BEFÖRDERUNG .....</b>	<b>5</b>
KENNZEICHNUNG DER MASCHINE .....	5
TRANSPORT .....	5
BEFÖRDERUNG .....	5
<b>TECHNISCHE MERKMALE .....</b>	<b>6</b>
<b>1. BESCHREIBUNG .....</b>	<b>8</b>
1.1 BESCHREIBUNG DES TASTENFELDS (Standard-Konfiguration) .....	9
1.2 BESCHREIBUNG DES INNEREN DER MASCHINE MICROBAR II .....	9
<b>2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN .....</b>	<b>10</b>
2.1 INSTALLATION DER MASCHINE AUSFÜHRUNG MIT KANISTER .....	10
2.2 INSTALLATION DER MASCHINE AUSFÜHRUNG MIT LEITUNGSANSCHLUSS .....	11
2.3 FÜLLEN DES KAFFEEBEHÄLTERS .....	11
2.4 EINSCHALTEN .....	12
2.5 AUSSCHALTEN .....	12
<b>3. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER .....</b>	<b>13</b>
3.1 EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT .....	13
3.2 EINSTELLUNG LUFT (Ausführung CAPPUCCINO) .....	13
3.3 EINSTELLUNG DER MILCHMENGE (Temperaturregelung) .....	13
<b>4. BETRIEB .....</b>	<b>14</b>
4.1 EINSCHALTEN .....	14
4.2 ABSCHALTEN .....	14
4.3 STANDARD-KONFIGURATION .....	14
4.4 KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN .....	15
4.5 ZUBEREITUNG KAFFEE .....	15
4.6 ZUBEREITUNG 2 TASSEN KAFFEE .....	16
4.7 HERSTELLUNG VON CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE (Ausführung CAPPUCCINO) .....	16
4.8 ZUBEREITUNG KOFFEEINFREIER PULVERKAFFEE .....	16
4.9 HEISSWASSER .....	17
4.10 DAMPF .....	17
4.11 ZUBEREITUNG WAHLGETRÄNKE .....	18
<b>5. PROGRAMMIERUNG .....</b>	<b>19</b>
5.1 STANDARD-TASTENFELD .....	19
5.2 PROGRAMMIERUNG .....	19
5.3 VERLASSEN DER PROGRAMMIERUNG .....	20
5.4 PROGRAMMIERUNG IN BETRIEBSART BENUTZER .....	20
5.5 PROGRAMMIERUNG IN BETRIEBSART TECHNIKER .....	22
<b>6. SONDERFUNKTIONEN ZUR JUSTIERUNG DER MASCHINE .....</b>	<b>28</b>
6.1 LÖSCHEN DES LITERZÄHLERS DES ENTKALKERS .....	28
<b>6.2 LÖSCHEN SPÜLZYKLEN .....</b>	<b>28</b>
6.3 LÖSCHEN MASCHINENPARAMETER .....	28
6.4 MANUELLE BETÄTIGUNG DER KAFFEE-BRÜHGRUPPE .....	28
<b>7. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG .....</b>	<b>29</b>
7.1 REINIGUNG DES GEHÄUSES .....	29
7.2 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHEÄUMERS .....	29
7.3 FORTSETZUNG EINES UNTERBROCHENEN SPÜLVORGANGS .....	30
7.4 REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND DER RUTSCHE .....	30
7.5 REINIGUNG DES DAMPFROHRS .....	31
7.6 REINIGUNG DES GITTERS .....	29
TROPFSCHALE .....	31
7.7 REINIGUNG DER TROPFSCHALE .....	31
7.8 REINIGUNG DES WASSERTANKS .....	31
7.9 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPENDICHTUNG .....	32
7.10 REINIGUNG DES CAPPUCCINO-AUFSCHEÄUMERS .....	32
<b>8. TABELLE DER STANDARD-EINSTELLUNGEN .....</b>	<b>33</b>
<b>9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN .....</b>	<b>34</b>
<b>10. ALARM-MELDUNGEN SPERRUNG MASCHINE .....</b>	<b>36</b>
<b>KONFIGURATION .....</b>	<b>75</b>
ELEKTROANLAGE (Ausführung Kaffee) .....	76
ELEKTROANLAGE (Ausführung CAPPUCCINO) .....	78
KONSTRASTEINSTELLUNG DES DISPLAYS .....	80

# 1. BESCHREIBUNG

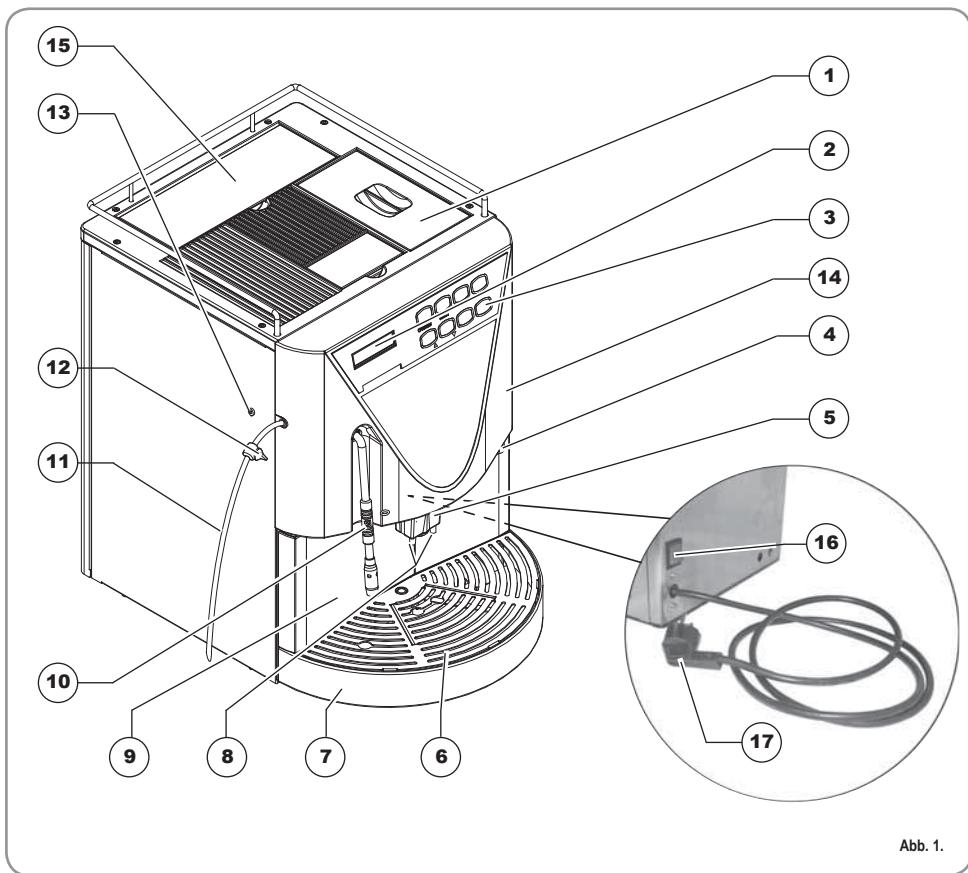
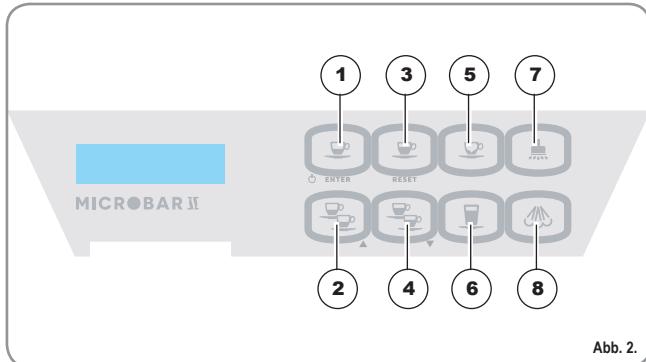


Abb. 1.

## LEGENDE

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Deckel Kaffeebohnenbehälter                    | 10 | Dampfrohr/Heißwasserrohr   |
| 2 | Klappe Rutsche<br>gemahlener Kaffee            | 11 | Milch-Ansaugrohr<br>(nur Ausführung CAPPUCINO)                         |
| 3 | Bedientafel                                    | 12 | Milchmengen-Regler<br>(nur Ausführung CAPPUCINO)                       |
| 4 | Schlüssel öffnen/schließen<br>Klappe Bedienung | 13 | Luftregelschraube Cappuccino-Aufschäumer<br>(nur Ausführung CAPPUCINO) |
| 5 | Ausgabeschnabel Milch/Cappuccino               | 14 | Vordere Tür  |
| 6 | Gitter Tropfschale                             | 15 | Klappe Wassertank  |
| 7 | Tropfschale                                    | 16 | Hauptschalter (ON / OFF)   |
| 8 | Brühgruppen Kaffee                             | 17 | Netzstecker  |
| 9 | Kaffeesatzkasten                               |    |  |

## 1.1 BESCHREIBUNG TASTENFELD (Standard-Konfiguration)

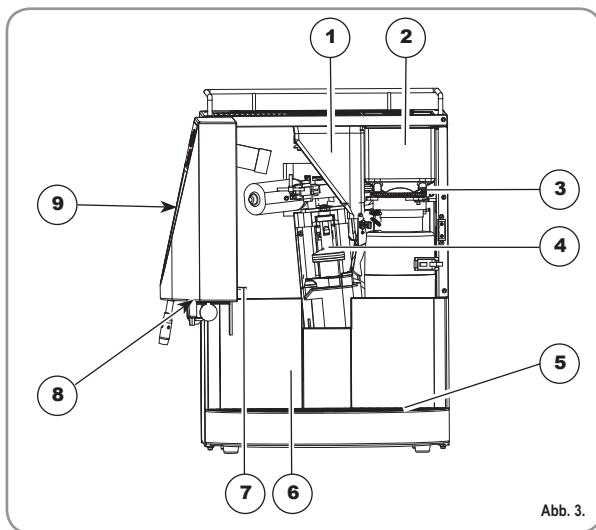


### LEGENDE

- 1 Taste 1 Tasse Espresso
- 2 Taste 2 Tassen Espresso
- 3 Taste 1 Tasse Kaffee
- 4 Taste 2 Tassen Kaffee
- 5 Taste koffeinfreier Kaffee, Spülzyklus
- 6 Taste Milchkaffee
- 7 Taste Heißwasser
- 8 Taste Dampf

Abb. 2.

## 1.2 BESCHREIBUNG DES INNEREN DER MASCHINE MICROBAR II



### LEGENDE

- 1 Rutsche gemahlener Kaffee
- 2 Kaffebohnenbehälter
- 3 Einstellschraube Mahlfineheit Kaffebohnen
- 4 Brühgruppe
- 5 Tropfschale
- 6 Kaffeesatzkasten
- 7 Mikroschalter offene Tür
- 8 Schlüssel / Schloss Tür
- 9 Cappuccino- Aufschläumer (nur Ausführung CAPPUCCINO)

Abb. 3.

## 2. INSTALLATION UND VORBEREITUNG



### ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Die Verpackung nicht in der Umwelt freisetzen.

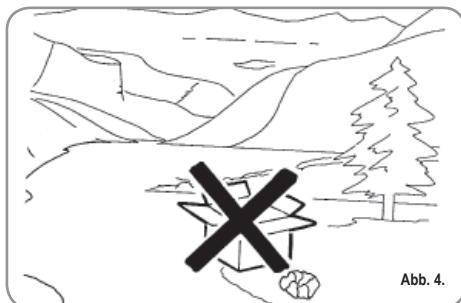


Abb. 4.

Bevor Installations- oder Einstellarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, müssen die vorliegenden **SICHERHEITSVORSCHRIFTEN** gelesen und einwandfrei verstanden worden sein. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch mangelnde Einhaltung der Sicherheits-, Installations- und Wartungsvorschriften dieses Handbuchs zustande kommen.



### ACHTUNG

Die Maschine ist für den Betrieb mit folgenden Produkten geeignet:

- Bohnenkaffee;
- Koffeinfreies Kaffeepulver;
- Milch, nicht in Pulverform (nur Ausführung CAPPUCINO).

Der Betrieb der Maschine mit anderen als den oben angegebenen Produkten kann schwere Maschinenschäden hervorrufen.



### ACHTUNG KURZSCHLUSS-GEFAHR

Bevor die Maschine am Stromnetz angeschlossen wird, muss geprüft werden, dass die Versorgungsspannung der Maschine mit derjenigen des Stromnetzes übereinstimmt.

**HINWEIS:** Zu Beginn des täglichen Betriebs bzw. nach Pausen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das in den Wasserkreisen enthaltene Wasser durch Öffnen der Ausgabeschnäbel abgelassen werden.

**HINWEIS:** Bei Lokalen mit Dauerbetrieb der Maschine müssen obige Vorgänge mindestens wöchentlich vorgenommen werden.

### 2.1 INSTALLATION DER MASCHINE MIT WASSERKANISTER



### ACHTUNG

Die Maschine muss vor dem Füllen oder Herausnehmen des Tanks abgeschaltet werden.

Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, ist wie folgt vorzugehen:

- 1 Die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen.
- 2 Die Klappe öffnen
- 3 Den Wassertank nach oben herausziehen.

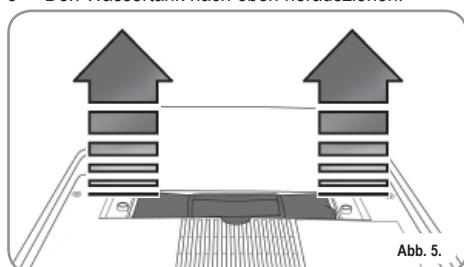


Abb. 5.

- 4 Besonders bei der ersten Verwendung, den Tank mit Wasser und Spülmittel reinigen und sorgfältig spülen, um jeden Rest von Spülmittel zu beseitigen.
- 5 Den Tank mit Wasser füllen.
- 6 Sicherstellen, dass der Tank außen trocken ist.
- 7 Den Wassertank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

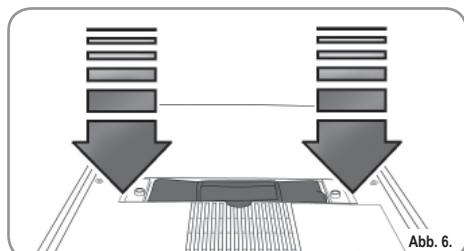


Abb. 6.

## 8 Die Klappe schließen



### ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französischen Graden) liegen.  
Andernfalls werden die Garantiebedingungen der Maschine nicht erfüllt.

## 2.2 INSTALLATION MASCHINE MIT WASSERLEIT- UNGSANSCHLUSS

Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, ist wie folgt vorzugehen:

- 1 Die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen.
- 2 Den 3/4"- Anschlusschlauch aus dem Fach an der Rückseite der Maschine entnehmen.

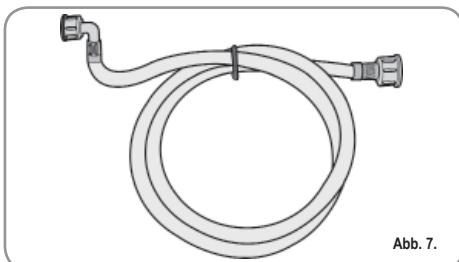


Abb. 7.

- 3 Ein Ende des Schlauchs an der 3/4"-Verschraubung an der Rückseite der Maschine anschließen.

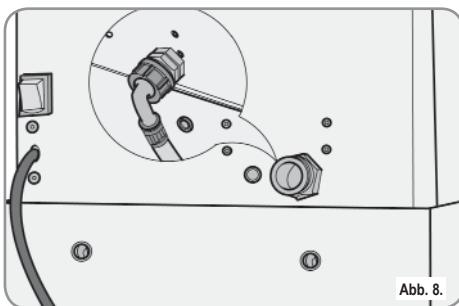


Abb. 8.

- 4 Das andere Ende am Wassernetz anschließen.



### ACHTUNG

Die Wasserhärte muss unter 4° - 6° fr (französischen Graden) liegen.  
Andernfalls werden die Garantiebedingungen der Maschine nicht erfüllt.



Die Maschine muss entsprechend den am Installationsort geltenden Hygienevorschriften installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden.

## 2.3 FÜLLEN DES KAFFEEBEHÄLTERS

- 1 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters entfernen.



### ACHTUNG

AUSSCHLIESSLICH geröstete Kaffeebohnen in den Behälter geben. Jede andere Art von Kaffee, beispielsweise bereits gemahlener Kaffee, schädigt die Maschine.

Keine Kaffeebohnen verwenden, die vorher mit Karamell, Zucker oder dgl. behandelt wurden, und keinen Instant-Kaffee oder sonstige zuckerhaltige Getränke einfüllen, da diese die Maschine schädigen.

- 2 Den Behälter nicht bis zum Rand mit gerösteten Kaffeebohnen füllen, da andernfalls der Deckel nicht schließt.

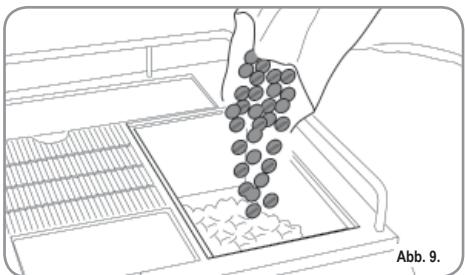


Abb. 9.

- 3 Den Deckel schließen.

## 2.4 EINSCHALTEN

Nachdem die Installationsvorbereitungen abgeschlossen wurden:

- Den Hauptschalter der Maschine auf "ON" stellen.



Danach leuchtet das Display auf und zeigt einige Sekunden lang die folgende Meldung an:

MICRO2015R.1.13B

Die Maschine füllt automatisch Wasser in den Boiler und beginnt es zu erhitzen.

Das Display zeigt bis zum Ende des Heizvorgangs die folgende Meldung an:

Attendere  
Riscaldamento

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur zeigt das Display die folgende Meldung an:

Macchina pronta  
Giorno Ora

**HINWEIS:** Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1.5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine abschaltet (um eine der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall muss der Hauptschalter der Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden.

Die Vorbereitung der Maschine ist nun beendet und das Gerät ist betriebsbereit.



## ACHTUNG

BEI DER ERSTEN INSTALLATION BZW. NACH EINER WARTUNG DER BOILER MUSS VOR AUSGABE VON KAFFEEGETRÄNKEN DIE HEISSWASSER-TASTE EVENTUELL MEHRMALS BETÄTIGT WERDEN, BIS EIN ORDNUNGSGERÄT DURCHSATZ AM ROHR WIEDERHERGESTELLT IST.

## 2.5 ABSCHALTEN

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

- Bei eingeschalteter Maschine 5 Sekunden lang die Taste "ENTER" gedrückt halten.
- Das LCD-Display zeigt folgendes an:

Macchina OFF  
Giorno Ora

- Zum vollständigen Abschalten der Maschine den Hauptschalter auf "OFF" stellen.



### 3. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER



#### ACHTUNG

Die nachstehend aufgeführten Einstellungen dürfen AUSSCHLIESSLICH von einem Fachtechniker vorgenommen werden.

Nuova Simonelli haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch mangelnde Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs zustande kommen.

#### 3.1

#### EINSTELLUNG DER MAHLFEINHEIT



#### ACHTUNG

Die Einstellung der Mahlfeinheit muss bei eingeschalteter Mühle vorgenommen werden.

**HINWEIS:** Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen. Danach ist die Einstellschraube zur Regelung der Mahlfeinheit zugänglich. Durch Drehen mithilfe eines 3 mm - Sechskantschlüssels (0,12 in) kann je nach Pfeilrichtung die Mahlfeinheit GRÖBER (gegen den Uhrzeigersinn) oder FEINER (im Uhrzeigersinn) eingestellt werden.
- Die Klappe wieder schließen und mit dem Schlüssel abschließen.

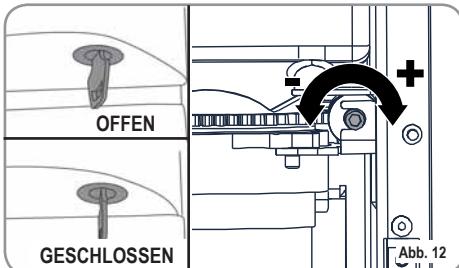


Abb. 12

#### 3.2

#### EINSTELLUNG LUFT (Ausführung CAPPUCCINO)

**HINWEIS:** Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Zum Verstellen, d.h. zum Erhöhen oder Verringern der Luftmenge des Cappuccino-Aufschäumers und somit der Schaummenge, die Regelschraube auf der linken Seite des Maschine drehen, wie in der Abbildung dargestellt.

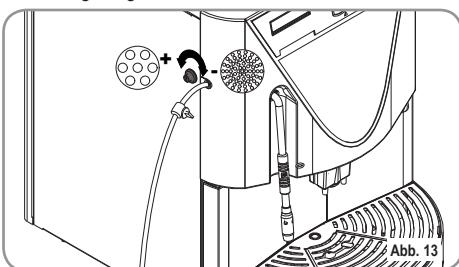


Abb. 13

#### 3.3

#### EINSTELLUNG DER MILCHMENGE (Temperaturregelung)

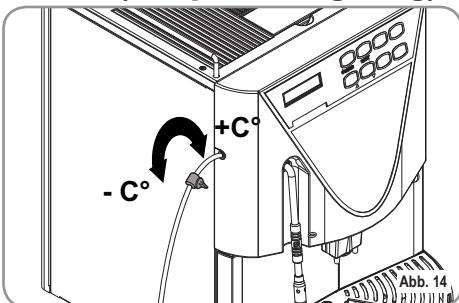


Abb. 14

**HINWEIS:** Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Zum Verstellen der angesaugten Milchmenge und somit der Temperatur der ausgegebenen Milch, am entsprechenden Regelventil drehen, wie nachstehend beschrieben:

- Das Ansaugventil im UHRZEIGERSINN bzw. GEGEN DEN UHRZEIGERSINN drehen, um die angesaugte Milchmenge zu STEIGERN bzw. zu VERRINGERN und somit auch die Temperatur zu SENKEN bzw. zu STEIGERN.
- Am Ventil drehen, bis die gewünschte Ausgabeterminatur der Milch erreicht ist.

## 4. BETRIEB

Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.



### ACHTUNG

**Sofern das Selbstdiagnosesystem Störungen oder Ausfälle meldet, den Kundendienst rufen. Nicht versuchen, selbst einzugreifen.**

## 4.1 EINSCHALTEN

**HINWEIS:** Sollte der nachstehend beschriebene Ablauf nicht gegeben sein, bitte das Kapitel "STÖRUNGEN UND ABHILFEN" nachschlagen.

- Den Schalter der Maschine drücken. Danach zeigt das Display die folgende Meldung an:

MICRO2015R.1.13B

- Gleichzeitig beginnt die Maschine zu heizen und Wasser in den Boiler zu füllen. Nach einigen Sekunden zeigt das Display die folgende Meldung an:

Attendere prego  
Riscaldamento

- Sobald der Heizvorgang beendet ist, ist die Maschine betriebsbereit und das Display zeigt folgende Meldung an:

Macchina pronta  
Giorno Ora

**HINWEIS:** Die Anlaufzeit beträgt ca. 3 Minuten.

**HINWEIS:** Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das nach etwa 1.5 Minuten ununterbrochenem Betrieb der Pumpe die Maschine abschaltet (um eine der Pumpe zu vermeiden). In diesem Fall muss der Hauptschalter der Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden.

Die Vorbereitung der Maschine ist nun beendet und das Gerät ist betriebsbereit.

## 4.2 ABSCHALTEN

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

- Bei eingeschalteter Maschine 5 Sekunden lang die Taste "ENTER" gedrückt halten.
- Das Display zeigt folgendes an:

Macchina OFF  
Giorno Ora

- Zum vollständigen Abschalten der Maschine den Hauptschalter auf "OFF" stellen.

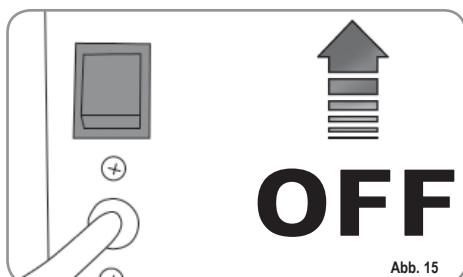


Abb. 15

## 4.3 STANDARD-KONFIGURATION

### LEDEnde DER TASTEN (Standard-Konfiguration)

	1 Tasse Espresso		2 Tassen Espresso
	1 Tasse Kaffee		2 Tassen Kaffee
	Koffeinfreier Kaffee Spülzyklus		Milchkaffee
	Heißwasser		Dampf

### HINWEIS:

Den Tasten 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (siehe entsprechende Beschreibung "DISPLAY") kann nach Belieben oder Gewohnheit des Landes jeweils ein anderes Getränk zugeordnet werden (siehe Kapitel PROGRAMMIERUNG und Abschnitt KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN).

## 4.4 KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN

Die gewünschte Funktion der Tasten 1 - 2 - 3 - 4 - 6 des Bedienfelds (siehe Kapitel "DISPLAY") programmieren (siehe Kapitel Programmierung).

Die Tasten 1 - 3 können nur für Kaffegetränke konfiguriert werden. Die Tasten 2 - 4 - 6 können für alle Getränke konfiguriert werden.

Danach die mitgelieferten Aufkleber anbringen.

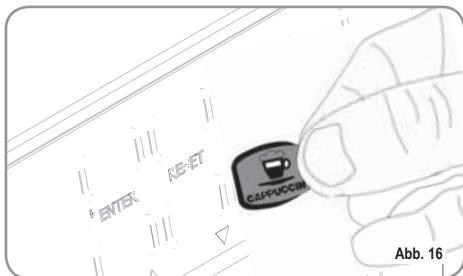


Abb. 16

### LEDENDEN DER TASTEN (Konfiguration Auswahltasten)



Cappuccino



Big Cappuccino



Macchiato



Milch



1 Tassen kurzer Kaffee



2 Tassen kurzer Kaffee

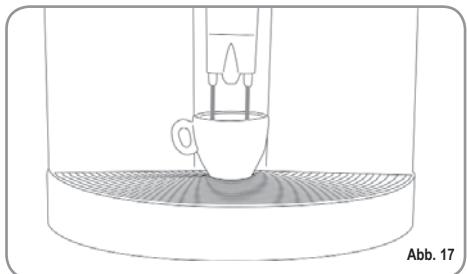
1 Tassen Kaffee  
Creme2 Tassen Kaffee  
Creme

Abb. 17

- Einmal die gewünschte Kaffee- Ausgabetaste drücken.



- Der Kaffee wird zubereitet
- Das Display zeigt je nach Art des angewählten Kaffees eine Meldung an.

Espresso

Caffe

Die Tasse unter dem Ausgusschnabel stehen lassen, solange die Meldung am Display angezeigt bleibt.

**HINWEIS:** Die Ausgabeschnäbel können in der Höhe verstellt werden, so dass sie jedem Tassentyp angepasst werden können.

Die Ausgabeschnäbel vorsichtig in die gewünschte Position bringen, um den Freiraum zwischen Tasse und Ausgusschnabel so weit wie möglich einzuschränken.

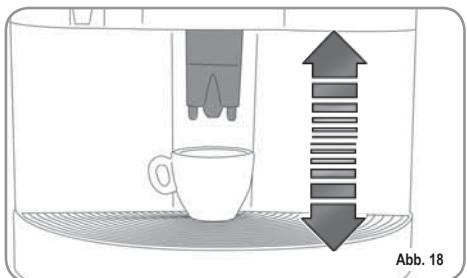


Abb. 18

## 4.5 ZUBEREITUNG KAFFEE

Die Zubereitung erfolgt für Espresso und langen Kaffee auf die gleiche Weise.

- Eine Tasse unter die Kaffee- Ausgusschnäbel stellen.

Die Getränke laufen gleichzeitig an beiden Ausgusschnäbeln aus.

## 4.6 ZUBEREITUNG 2 TASSEN KAFFEE

- Jeweils eine Tasse unter die Ausgabeschnäbel stellen.

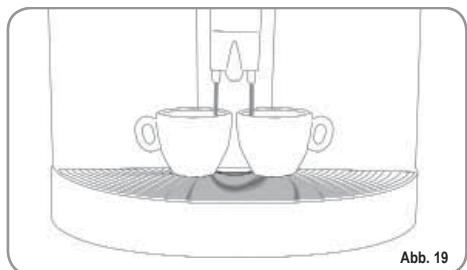


Abb. 19

- Einmal die gewünschte Kaffee-Ausgabetaste drücken.



- Der Kaffee wird zubereitet Das Display zeigt je nach Art des angewählten Kaffees eine Meldung an.



Die Tasse unter dem Ausgusschnabel stehen lassen, solange die Meldung am Display angezeigt bleibt.

## 4.7 HERSTELLUNG VON CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE (Ausführung CAPPUCCINO)

- Einen Behälter mit Milch neben der Maschine abstellen.
- Den Ansaugschlauch in den Behälter tauchen.

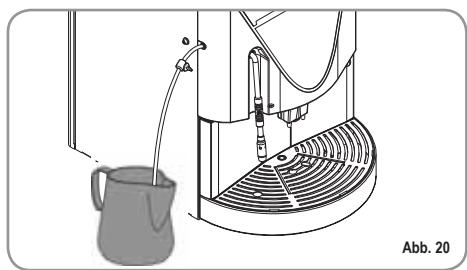


Abb. 20

- Eine Tasse unter den Ausgabeschnabel stellen.

- Die Ausgabetaste Cappuccino/Milchkaffee drücken.



- Das Getränk wird zubereitet
- Das Display zeigt folgendes an:

Cappuccino

Caffe latte

Die Tasse unter dem Ausgusschnabel stehen lassen, solange die Meldung am Display angezeigt bleibt.

## 4.8 ZUBEREITUNG KOFFEINFREIER PULVERKAFFEE

- Die Zugangsklappe zur Kaffeepulver-Rutsche öffnen.



ACHTUNG

Die Rutsche ausschließlich mit gemahlenen Kaffee füllen. Jede andere Art von Kaffee schädigt die Maschine.

Beispielsweise keine Kaffeebohnen verwenden, die vorher mit Karamell, Zucker oder dgl. behandelt wurden, und keinen Instant-Kaffee oder sonstige zuckerhaltige Getränke einfüllen, da diese die Maschine schädigen.

- Nur 1 EINZELNE DOSIS koffeinfreies Kaffeepulver einfüllen.

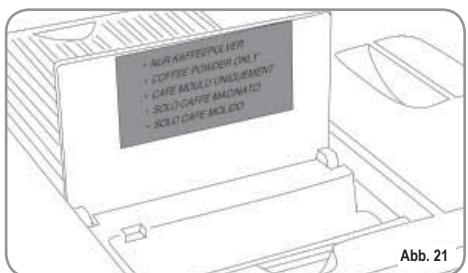


Abb. 21

- Die Ausgabetaste drücken



- Am Display erscheint folgende Anzeige:

Decaffeinato  
Giorno Ora

- Die Taste des gewünschten Getränks drücken (Kaffee/Cappuccino).
- Das Getränk wird zubereitet
- Das Display zeigt folgendes an (Beispiel):

Decaffeinato  
Espresso

Die Tasse unter dem Ausguss schnabel stehen lassen, solange die Meldung am Display angezeigt bleibt.

## 4.9 HEISSWASSER



### ACHTUNG

**Bevor dieser Vorgang eingeleitet wird, ist sicherzustellen, dass Wasser im Tank ist. Andernfalls nachfüllen.**

Gestattet die Abgabe von heißem Wasser zum Brühen von Tee, Kamillentee und Aufgüssen. Einen Behälter unter das Dampfrohr/Heißwasserrohr stellen.

- Die Heißwassertaste drücken
- Das Dampfrohr gibt heißes Wasser ab.

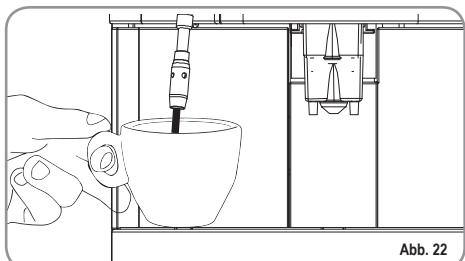


Abb. 22

- Das Display zeigt folgendes an:

Macchina pronta  
Tea

- Bei Erreichen der programmierten Menge wird die Abgabe automatisch unterbrochen.

## 4.10

### DAMPF (nur Ausführung CAPPUCINO)



### ACHTUNG

Während der Abgabe von Dampf, das Rohr nicht berühren und die Hände keinesfalls unter die Öffnung des Dampfrohrs halten. Das Rohr immer schräg nach unten zum Tassenabstellgitter ausrichten.

Gestattet die Abgabe von Dampf zum Aufschäumen von Milch oder zum Aufwärmen anderer Flüssigkeiten.



- Die Dampftaste drücken
- Aus dem Dampfrohr tritt restliches Kondenswasser aus. Sobald reiner Dampf auszutreten beginnt, kann dieser beliebig lang genutzt werden.
- Das Display zeigt folgendes an (Beispiel):

Vapore

- Bei Erreichen der programmierten Menge wird die Abgabe automatisch unterbrochen.

### WICHTIG:

Nach jeder Ausgabe muss das Dampfrohr sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

**HINWEIS:** Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes Ablassen des Kondenswassers vorausgehen, bzw. aufgrund der Anweisungen des Herstellers.

## 4.11 ZUBEREITUNG WAHLGETRÄNKE

**HINWEIS:** Diese Wahlgetränke können nur ausgegeben werden, wenn sie vorher konfiguriert wurden.

Zur Konfiguration der Auswahltasten siehe Kapitel KONFIGURATION AUSWAHLTASTEN.

Zur Herstellung der folgenden Getränke:

- Big Cappuccino
- Macchiato
- Milch

siehe Anweisungen für CAPPUCCINO/MILCHKAFFEE

Zur Herstellung der folgenden Getränke:

- \* 1 Tasse Kaffee Creme
- \* 2 Tassen Kaffee Creme

siehe Abschnitt ESPRESSO-KAFFEE und LANGER KAFFEE.

## 5. PROGRAMMIERUNG

### 5.1 STANDARD-TASTENFELD

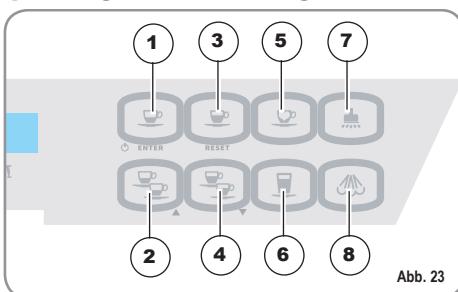


Abb. 23

- 1** Taste ENTER: Zum Aufruf des Menüs und/oder zur Bestätigung von Werten und Weiterschalten auf den nächsten Schritt.
- 2** CURSOR-Tasten: Dienen zum Durchblättern des Menüs und zum Erhöhen/Verringern von Werten.
- 3** Taste RESET: Dient zur Bestätigung und zum Rücksprung auf den vorherigen Schritt.

### LISTE DER PROGRAMMIERBAREN FUNKTIONEN

In Betriebsart **BENUTZER** und Betriebsart **TECHNIKER** aufrufbare Funktionen:

1. SPRACHE
2. BEZEICHNUNG PRODUKT
3. PROG. DOSEN
4. PROG. KAFFEEMÜHLE
5. MILCHDOSIS (Ausführung CAPPUCCINO)
6. TAG/UHRZEIT
7. PROGRAM. ON/OFF
8. ENERGIESPARFUNKTION

“NUR” in der Betriebsart **TECHNIKER** aufrufbare Funktionen



**VORGANG DARF NUR VOM FACHTECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE EINSTELLUNG DURCH NICHT QUALIFIZIERTE TECHNIKER ODER ANDERE PERSONEN KANN ZUM VERFALL DES GARANTIEANSPRUCHS FÜHREN.**

Die Funktionen, die zusätzlich zu den oben genannten in der Betriebsart **TECHNIKER** aufgerufen werden können, sind die folgenden:

9. VORINFUSION
10. ANPRESSEN
11. ANZAHL KAFFEESATZ
12. ALL. SPÜLEN MILCH
13. ALARM SPÜLEN
14. SPÜLEN BRÜHGRUPPE
15. EINSTELLUNG BRÜHGRUPPE 1
16. EINSTELLUNG BRÜHGRUPPE 2
17. TEMP. KAFFEE
18. TEMP. DAMPF
19. GESAMTZÄHLER
20. PASSWORD
21. WASSERFILTER L
22. ENTKALKER

### 5.2 PROGRAMMIERUNG

Bei Aufruf der Programmierung stehen alle Funktionen der Betriebsart **BENUTZER** und **TECHNIKER** zur Verfügung.

Zum Aufruf der verschiedenen Programmierungsmöglichkeiten ist wie folgt vorzugehen:

**HINWEIS:** Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen, das Display zeigt folgendes an:

Macchina Off  
Porta Aperta

- Die Taste **ENTER** gedrückt halten und die Klappe schließen. Das Display zeigt folgendes an:

Attendere prego  
Riscaldamento

- Nach erfolgtem Ausstoß geht die Gruppe in Ruhestellung und das Display zeigt die erste Position des Programmierungs-Menüs an:

Lingua

#### TASTENFUNKTIONEN

- ▲▼:** Durchblättern der programmierbaren Funktionen und/oder Verringern bzw. Erhöhen von Werten.
- ENTER:** Aufruf des Menüs und Bestätigung von Daten.
- RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 5.3 VERLASSEN DER PROGRAMMIERUNG

Zum Verlassen sowohl der BENUTZER- als auch der TECHNIKER -Programmierung müssen anhand der Taste ▼ alle Funktionen durchgeblättert werden, bis die folgende Anzeige erscheint:

Macchina Pronta  
Giorno Ora

### 5.4 PROGRAMMIERUNG IN BETRIEBSART BENUTZER

#### 1. SPRACHE

Durch Betätigen der Taste ENTER wird die Eingabe-Funktion aufgerufen. Eingestellt wird die Sprache der Schnittstelle zwischen Maschine und Bediener, die am Display angezeigt wird.

Lingua

Zur Verfügung stehen die folgenden Sprachen:

- |               |              |
|---------------|--------------|
| • Italienisch | • Schwedisch |
| • Englisch    | • Dänisch    |
| • Spanisch    | • Finnisch   |
| • Deutsch     | • Norwegisch |
| • Französisch | • Russisch   |
| • Holländisch | • Japanisch  |

#### TASTENFUNKTIONEN

- ▲▼:** Durchblättern der Sprachen-Liste.
- ENTER:** Bestätigung der angewählten Sprache.
- RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 2. BEZEICHNUNG PRODUKT

Durch Betätigen der Taste ENTER wird die Eingabe-Funktion aufgerufen. Dabei wird jeder Taste das entsprechende Getränk zugeordnet. Beispiel:



Nome prodotto: 1  
Espresso

Der Taste 1 wurde in diesem Fall das Getränk "Espresso" zugeordnet.

#### TASTENFUNKTIONEN

- ▲▼:** Durchblättern der für die jeweiligen Taste verfügbaren Getränke.
- ENTER:** Bestätigung des für die jeweilige Taste eingestellten Getränks und Weiterschalten auf die Auswahl des Getränks für die nächste Taste.
- RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

Die programmierbaren Tasten sind:



Nach Abschluss der Programmierung der letzten Taste wird durch Drücken der Taste ENTER auf die nächste Position des Menüs weitergeschaltet.

**HINWEIS:** Die Tasten können Milchgetränken und Kaffegetränken zugeordnet werden.

Die Tasten können nur Kaffegetränken zugeordnet werden.

**HINWEIS:** Jeder Taste kann die Funktion DISABLE zugeordnet werden. In diesem Fall ist diese Taste gesperrt.

### 3. PROG. DOSEN

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Prog. Dosi

Programmiert werden hier die Wassermengen, die für die einzelnen Getränke zu verwenden sind.

- 1 Prog Dosis 1 Tasse kurzer Kaffee
- 2 Prog Dosis 1 Tasse Espresso- Kaffee
- 3 Prog Dosis 2 Tassen kurzer Kaffee
- 4 Prog Dosis Macchiato
- 5 Prog Zeit Teewasser (s)
- 6 Max. Zeit Dampf (s)

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲ ▼:** Erhöhen/Verringern der zur Ausgabe der Getränke verwendeten Wassermenge.

Für Tee erhöht/verringert diese Taste die maximale Dauer der Dampfabgabe.

**ENTER:** Bestätigt den für das Getränk eingegebenen Wert und schaltet weiter auf das nächste Getränk.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 4. PROG. KAFFEEMÜHLE

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Prog. Macinino

Für jedes Getränk kann die Mahldauer eingestellt werden (Sek).

- 1 Mahldauer kurzer Kaffee
- 2 Mahldauer Espresso- Kaffee
- 3 Mahldauer 2 Tassen kurzer Kaffee
- 4 Mahldauer Macchiato

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲ ▼:** Erhöhen/Verringern der zur Ausgabe der Getränke anzuwendenden Mahldauer.

**ENTER:** Bestätigt den für das Getränk eingegebenen Wert und schaltet weiter auf das nächste Getränk.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 5. DOSIS MILCH

(nur Ausführung CAPPUCINO)

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Dose Latte

Programmiert wird die Ausgabedauer von Milch (Sek).

- 1 Milch
- 2 Milchkaffee
- 3 Macchiato
- 4 Cappuccino
- 5 Big Cappuccino

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲ ▼:** Erhöhen/Verringern der Milch-Ausgabezzeit für die Herstellung eines Getränks.

**ENTER:** Bestätigt den für das Getränk eingegebenen Wert und schaltet weiter auf das nächste Getränk.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 6. TAG/UHRZEIT

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Giorno / Ora

Programmiert wird der Tag und die Uhrzeit in Stunden und Minuten, die am Display der Maschine angezeigt wird.

- 1 Tag
- 2 Stunden
- 3 Minuten

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲ ▼:** Erhöhen/Verringern des Werts von Datum und Uhrzeit

**ENTER:** Bestätigt den eingegebenen Wert und schaltet weiter auf den nächsten Wert. Nach Bestätigungs Tags wird auf das vorherige Menü zurückgeschaltet.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

## 7. PROGRAM. ON/OFF

Durch Betätigen der Taste **ENTER** kann das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine (ON/OFF) eingestellt werden, vorausgesetzt, dass der Schalter der Maschine auf **ON** steht.

Das Display zeigt folgendes an:

Domenica  
Riposo Settiman.

**HINWEIS:** Als Default sind an den Maschine alle Wochentage auf "RUHETAG" eingestellt. Zum Ein- und Ausschalten der Maschine muss also der Hauptschalter betätigt werden.

## TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Außerhalb der Einstelfunktionen dienen diese Tasten zum Durchblättern der Wochentage und zur Anzeige der Einstellungen. Nach **SAMSTAG** erscheint bei Betätigen der Taste **▼** wieder das vorherige Menü. Im Rahmen der Einstelfunktionen dienen diese Tasten zum Erhöhen/Verringern des einzustellenden Werts.

**ENTER:** Aufruf der Einstellungen für die einzelnen Tage. Im Rahmen der Einstelfunktionen dient diese Taste zur Bestätigung des eingegebenen Werts und Weiterschalten auf den nächsten Wert.

**RESET:** Rücksprung zur Anzeige der Tages-Einstellungen. Bei nochmaligem Drücken löscht diese Taste die Einstellungen für den jeweils angezeigten Tag.

Das Display zeigt folgendes an:

Domenica  
DN07:30 OFF23:30

## 8. ENERGIESPARFUNKTION

Durch Betätigen der Taste **ENTER** kann die Einstellung der Zeit aufgerufen werden, nach deren Ablauf die Maschine die Energiesparfunktion einschaltet, während deren der Boiler jedoch auf Betriebstemperatur gehalten wird. Das Display zeigt folgendes an:

Energy Saving  
00 : 00

## TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Erhöhen/Verringern der Zeit für die Aktivierung der **ENERGIESPARFUNKTION**, in Schritten zu je 30 Minuten.

Wenn der Zähler auf Null eingestellt ist, wird diese Funktion abgeschaltet.

**ENTER:** /

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

## 5.5 PROGRAMMIERUNG IN BETRIEBSART TECHNIKER

Zum Aufruf der Funktionen, die nur in der **BETRIEBSART TECHNIKER** zugänglich sind, müssen die Funktionen der **BETRIEBSART BENUTZER** durchgeblättert werden, bis am Display die folgende Meldung erscheint:

PassWord  
\*\*\*\*\*

Zum Aufruf der ersten Position des Programmierungs-Menüs der **BETRIEBSART TECHNIKER** muss das korrekte Passwort eingegeben werden.

**HINWEIS:** Das vom Hersteller eingestellte Standard-Passwort lautet:



**HINWEIS:** Wenn ein falsches Passwort eingegeben wird, verlässt die Maschine automatisch die Programmierung und schaltet auf Betriebsbereitschaft der Maschine.

## 9. VOR-INFUSION

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Pre Brewing

Für jedes Getränk besteht hier die Möglichkeit, die Vor-Infusion des Kaffee-Pads einzustellen (Ja oder Nein).

1 Vorinfusion 1 Tasse kurzer Kaffee

2 Vorinfusion Espresso- Kaffee

3 Vorinfusion 2 Tassen kurzer Kaffee

4 Vorinfusion Macchiato

### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Schaltet die Vorinfusion des Pads ein /ab.

**ENTER:** Durchblättern der einzelnen Positionen und Bestätigung der Freigabe/Sperrung.

**RESET:** Rücksprung zum Hauptmenü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

## 10. ANPRESSEN

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Tamping

Für jedes Getränk besteht hier die Möglichkeit, das Pressen des Kaffee-Pads einzustellen (Ja oder Nein).

1 Pressen 1 Tasse kurzer Kaffee

2 Pressen Espresso

3 Pressen 2 Tassen kurzer Kaffee

4 Pressen Macchiato

### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Ein-/Abschalten des Pressens des Kaffee-Pads für die Ausgabe des Getränks.

**ENTER:** Durchblättern der einzelnen Positionen und Bestätigung der Freigabe/Sperrung.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

## 11. ANZAHL KAFFEESATZ

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

GROUNDS NUMBER

Hier wird die Kaffeesatz-Zahl programmiert, nach deren Erreichen die Meldung angezeigt wird, dass der Kaffeesatzkasten geleert werden muss und die Maschine wird blockiert, um diesen Vorgang unter Sicherheitsbedingungen vornehmen zu können.

### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Erhöhen/Verringern der Kaffeesatz-Zahl vor Anzeige der Meldung.

**ENTER:** /

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

## 12. ALL. SPÜLEN MILCH

(nur Ausführung CAPPUCINO)

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Milk Cleaning Warning

Hier wird die Anzahl Stunden ab der letzten Ausgabe eines Milchgetränks programmiert, nach deren Erreichen die Meldung angezeigt wird, dass der Cappuccino-Aufschäumer gereinigt werden muss.

### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Erhöhen/Verringern der Anzahl Stunden vor Anzeige der Meldung.

**ENTER:** /

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

### 13. ALARM SPÜLEN

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Cleaning Warning

Hier wird die Anzahl der Zyklen programmiert, nach deren Erreichen die Meldung angezeigt wird, dass die Brühgruppe gereinigt werden muss.

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Erhöhen/Verringern der Anzahl Zyklen vor Anzeige der Meldung.

**ENTER:** /

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

Hier wird die Anzahl der Impulse programmiert, die der **ENCODER** abgeben muss, damit die Infusionskammer die Standby-Position erreicht.

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Erhöhen/Verringern der Anzahl Impulse des **ENCODERS**.

**ENTER:** /

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

#### WICHTIG:

Es empfiehlt sich, diese Einstellung nur dann zu ändern, wenn der Original-Getriebemotor durch einen Motor anderen Typs ersetzt wird.

### 14. SPÜLEN BRÜHGRUPPE

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Rinse Group

Hier wird ein Spülzyklus der Brühgruppe programmiert.

Sofern diese Funktion eingeschaltet wird (ON), spült die Maschine die Brühgruppe 20 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe (sofern die Maschine vor Ablauf dieser 20 Minuten nicht betrieben wird).

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Ein-/Abschalten (ON/OFF) des Spülzyklus der Brühgruppe.

**ENTER:** Bestätigung der Eingabe und Rücksprung zum vorherigen Menü.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 16. EINSTELLUNG BRÜHGRUPPE 2



Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Group Setting 2  
0000

Hier wird die Anzahl der Impulse programmiert, die der **ENCODER** abgeben muss, damit die Infusionskammer die obere Position erreicht (Kammer geschlossen).

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲▼:** Erhöhen/Verringern der Anzahl Impulse des **ENCODERS**.

**ENTER:** /

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

#### WICHTIG:

Es empfiehlt sich, diese Einstellung nur dann zu ändern, wenn der Original-Getriebemotor durch einen Motor anderen Typs ersetzt wird.

### 15. EINSTELLUNG BRÜHGRUPPE 1



Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Group Setting 1  
0000

### 17. KAFFEETEMPERATUR

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Coffee Temperat.  
0098°C 0208°F

Hier wird die Temperatur des Kaffee-Boilers programmiert.

**TASTENFUNKTIONEN**

- ▲▼: Erhöhen/Verringern der Temperatur des Kaffee-Boilers.. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 105°C (221°F).

ENTER: /

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

**18. ZEIT DAMPF** **(nur Ausführung CAPPUCCINO)**

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Steam Temperat.  
0125°C 0257°F

Hier wird die Temperatur des Dampf-Boilers programmiert.

**TASTENFUNKTIONEN**

- ▲▼: Erhöhen/Verringern der Temperatur des Dampf-Boilers. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 130°C (266°F).

ENTER: /

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

**19. GESAMTZÄHLER** 

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Beverages Total

Angezeigt werden:

- Anzahl der ausgeführten Zyklen für jede Getränketaste.
- Gesamtzahl koffeinfreier Kaffee
- Gesamtzahl Spülzyklen
- Gesamtzahl Dampfzyklen.
- Gesamtzahl Heißwasserzyklen
- Gesamt-Literzahl Wasser

**TASTENFUNKTIONEN**

- ▲▼: Durchblättern der Positionen.

ENTER: /

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü.

**HINWEIS:** Wenn in der ersten Position die Taste ▲ gedrückt gehalten wird, wird die absolute Gesamtzahl der von der Maschine ausgebenden Dosen angezeigt.

Zum Löschen der verschiedenen Zyklus- und Gesamtzähler für koffeinfreien Kaffee, Dampf und Heißwasser, gleichzeitig die Tasten ▲▼ drücken. Das Display zeigt folgendes an:

Counters Reset

**20. PASSWORT** 

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

PassWord

Hier kann das neue Passwort für den Aufruf der Funktionen eingegeben, die nur vom **TECHNIKER** genutzt werden dürfen.

Ein Folge von 5 Tasten drücken (von den 8 auf der Tastatur zur Verfügung stehenden) und das neue Passwort eingeben.

**TASTENFUNKTIONEN**

ENTER: Bestätigung des eingegebenen Werts.

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü ohne Bestätigung des eingegebenen Werts.

**21. WASSERFILTER L** 

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen.

Water Filter I  
0000

Programmiert wird die ausgegebene Literzahl Wasser programmiert, bei deren Erreichen die Meldung angezeigt wird, dass der Wasserfilter gereinigt werden muss.

**TASTENFUNKTIONEN**

- ▲▼: Erhöhen/Verringern der Literzahl Wasser vor Anzeige der Meldung.

ENTER: /

RESET: Rücksprung zum vorherigen Menü mit Bestätigung des eingegebenen Werts.

## 22. ENTKALKER

### (Ausführung mit Kanister)

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Eingabe-Funktion aufgerufen..

Die erste Meldung bezieht sich auf die Möglichkeit, die Wasserhärte einzustellen:

Anhand der Taste **▼** kann die eigentliche Entkalkung aufgerufen werden.

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲ ▼:** Gestatten die Auswahl einer der beiden Funktionen.

**ENTER:** Gestattet die Ausführung der angewählten Funktion.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü.

### 22.1 EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Es besteht die Möglichkeit, die Wasserhärte in französischen Härtegraden einzustellen, und somit die Grenze für die Alarmmeldung, dass das Entkalken vorgenommen werden muss.

- Bei Erscheinen dieser Meldung:

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird die Funktion aufgerufen.

Das Display zeigt folgendes an:

#### TASTENFUNKTIONEN

**▲ ▼:** Erhöhen/Verringern des Parameters Wasserhärte.

**ENTER:** Rücksprung zum vorherigen Menü mit Speicherung des eingegebenen Werts.

**RESET:** Rücksprung zum vorherigen Menü ohne Speicherung des eingegebenen Werts.

Aus der nachstehenden Tabelle kann die Übereinstimmung zwischen eingestellter Wasserhärte und der verbrauchten Literzahl entnommen werden, nach deren Erreichen die Meldung "**ENTKALKEN**" angezeigt wird.

WASSERHÄRTE IN FRANZ. GRADEN	LITER WASSER
1 -7	1500
8 -30	1000
31	500
00	Alarm abgeschaltet

#### HINWEIS:

Der Alarm "**ENTKALKEN**" unterbricht nicht den normalen Maschinenbetrieb und wird zusammen mit dem Literzähler zurückgesetzt, sobald das Entkalken erfolgt ist.

Wenn der Wert "00" eingestellt wird, ist dieser Alarm abgeschaltet

### 22.2 ENTKALKEN

Es wird das automatische Entkalken der Boiler der Maschine vorgenommen.

- Bei Erscheinen dieser Meldung:

Durch Betätigen der Taste **ENTER** wird das Entkalken eingeleitet.

#### VORGEHENSWEISE:

- Bevor das Entkalken vorgenommen wird, den Kanister mit Wasser und Entkalker füllen.

**HINWEIS:** Mindestens 2 Liter Entkalker-Lösung (0.52 gal) verwenden.

- Bei Erscheinen der Meldung:

- Taste **ENTER** drücken
- Die Maschine beginnt, die Entkalkerlösung aus dem Kanister anzusaugen und gleichzeitig heißes Wasser aus dem Rohr abzustoßen.

- Die Maschine zeigt an:

Nachdem der erste Liter Entkalkerlösung angesaugt wurde, bleibt die Maschine 5 Minuten stehen und beginnt dann, einen weiteren Liter Lösung anzu-saugen.

- Am Ende der Wartezeit meldet das Display:

Risciacquo  
Riempire Tanica

- Den Kanister spülen und mit reinem Wasser füllen (ohne die Maschine abzuschalten).

**HINWEIS:** Mindestens 4 Liter (1.06 gal) Lösung verwenden, andernfalls muss der Ablauf neu gestartet werden.

- Danach etwa 5 Minuten abwarten.
- Am Ende der Wartezeit meldet das Display:

Risciacquo  
Premere ENTER

- Bei Betätigen der Taste **ENTER** beginnt die Maschine den Spülzyklus. Dazu werden 2 l Wasser aus dem Kanister angesaugt und über das Dampfrohr ausgestoßen.

- Während dieser Phase meldet die Maschine:

Risciacquo  
Attendere Prego

- Nachdem 2 l Wasser aus dem Kanister angesaugt wurden, meldet die Maschine wieder:

Risciacquo  
Premere ENTER

Bei nochmaliger Betätigung der Taste **ENTER** startet die Maschine die zweite Phase des Spülzyklus, indem 2 l Wasser aus dem Kanister angesaugt werden. Das Display meldet:

Risciacquo  
Attendere Prego

- Am Ende dieser Phase des Spülzyklus zeigt die Maschine folgende Meldung an:

Riscaldamento  
Attendere Prego

Einige Minuten abwarten, bis die Maschine sich wieder aufgeheizt hat. Danach ist die Maschine wieder betriebsbereit.



## ACHTUNG

Nach erfolgtem Entkalken empfiehlt es sich etwa eine Minute lang Dampf abzugeben.



## ACHTUNG

Während der Heizphase ist es möglich, dass Wassertropfen und Dampf aus dem Heißwasserrohr austreten.

## 6. SONDERFUNKTIONEN ZUR JUSTIERUNG DER MASCHINE

### 6.1 LÖSCHEN DES LITERZÄHLERS DES ENTKALKERS

Diese Funktion gestattet das Löschen der Gesamtzahl der verbrauchten Liter Wasser.

Der Ablauf ist der folgende:

- Durch Betätigen des Hauptschalters die Stromversorgung der Maschine unterbrechen (**OFF**).
- Durch Betätigen des Hauptschalters (**ON**) die Stromversorgung der Maschine wieder einschalten und die Taste gedrückt halten:



bis am Display die folgende Meldung erscheint:

Reset Filtro Acqua  
Attendere Prego

### 6.2 LÖSCHEN SPÜLZYKLEN

Diese Funktion gestattet das Löschen der Gesamtzahl der ausgeführten Spülzyklen.

Der Ablauf ist der folgende:

- Durch Betätigen des Hauptschalters die Stromversorgung der Maschine unterbrechen (**OFF**).
- Durch Betätigen des Hauptschalters (**ON**) die Stromversorgung der Maschine wieder einschalten und die Taste gedrückt halten:



bis am Display die folgende Meldung erscheint:

Reset Lavaggi  
Attendere Prego

### 6.3 LÖSCHEN MASCHINENPARAMETER

Diese Funktion gestattet es, nicht korrekte Betriebsdaten zu löschen und die Wert auf die STANDARD-Werte zurückzusetzen (siehe Tabelle PRESET- WERTE). Der Ablauf ist der folgende:

- Durch Betätigen des Hauptschalters die Stromversorgung der Maschine unterbrechen (**OFF**).
- Durch Betätigen des Hauptschalters (**ON**) die Stromversorgung der Maschine wieder einschalten und gleichzeitig die Tasten

ENTER

1

und RESET

3

gedrückt halten. Das Display zeigt folgendes an:

Attendere Prego  
Preset. Dati

### 6.4 MANUELLE BETÄTIGUNG DER KAFFEE-BRÜHGRUPPE

Diese Funktion gestattet es, den Motor für den automatischen Betrieb der Brühgruppe von Hand einzuschalten. Der Ablauf ist der folgende:

- Durch Betätigen des Hauptschalters die Stromversorgung der Maschine unterbrechen (**OFF**).
- Durch Betätigen des Hauptschalters (**ON**) die Stromversorgung der Maschine wieder einschalten und gleichzeitig die Tasten

▲ 2 und ▼ 4 gedrückt halten;

Das Display zeigt folgendes an:

Moviment. Manuale

#### WICHTIG:

Beim Einschalten der Maschine läuft wegen der Betätigung der Taste ▼ automatisch der Kolben nach unten bewegt.

- Die Taste ▼ 4 drücken, um den Kolben nach UNTEN zu bewegen.
- Die Taste ▲ 2 drücken, um den Kolben nach OBEN zu bewegen.
- Die Spannungsversorgung der Maschine über den Hauptschalter aus- und wieder einschalten, um diesen Ablauf zu beenden.

## 7. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG



### ACHTUNG

Zur Reinigung der Maschine KEINESFALLS Wasserstrahlen verwenden.

Zur Reinigung und Pflege Gebrauch:

- Ein weiches Tuch angefeuchtet;
- Eine Oberflächenreiniger;
- Tabletten und Flüssigwaschmittel für bestimmte;
- Ein Behälter mit Wasser;
- Eine Bürste;
- Eine Zahnbürste.

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Dies ist bei Originalersatzteilen gewährleistet.

Nach einer Reparatur oder dem Austausch von Komponenten, die mit Wasser und Getränken in Berührung kommen, muss die Maschine gespült werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

### 7.1 REINIGUNG DES GEHÄUSES

Bevor Reinigungsarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, muss die Energieversorgung der Maschine auf "O" gestellt werden (d.h. Maschine ausgeschaltet und Stecker aus der Steckdose gezogen).

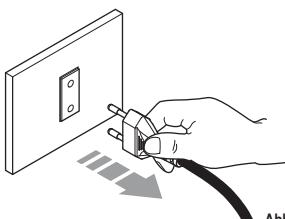


Abb. 24



### ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheinende Mittel verwenden.

**Reinigung des Arbeitsbereichs:** die Arbeitsfläche von vorn anheben und herausziehen, die darunter liegenden Tropfschale entfernen und alles mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern.  
**Reinigung des Gehäuses:** die Bedienfelder mit einem weichen, feuchten Lappen reinigen.

### 7.2

## REINIGUNG DER BRÜHGRUPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHEÄUMERS

**HINWEIS:** Die Anweisungen befolgen, die auf dem Aufkleber auf der Innenseite der Vordertür angegeben sind.

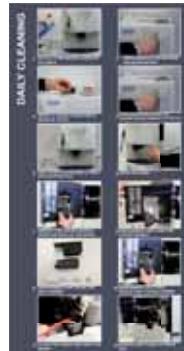


Abb. 25

**HINWEIS:** Bevor ein Spülzyklus vorgenommen wird, sollte die im Tank vorhandene Wassermenge kontrolliert und ggf. nachgefüllt werden.

Die Maschine ist für die Reinigung der Brühgruppe mit Hilfe von Tabs ausgelegt, während der Milchkreislauf mit flüssigem Reinigungsmittel zu säubern ist.

Die Maschine beginnt den Reinigungszyklus. Dazu wird in bestimmten Abständen heißes Wasser abgegeben. Der gesamte Ablauf dauert etwa 4 Minuten.

Die Maschine sollte mindestens einmal täglich mit spezifischen Reinigungsmitteln gesäubert werden.

### ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

Es soll daran erinnert werden, dass der Spülvorgang bei Verwendung mit Reinigung-Tabs nicht unterbrochen werden sollte, da sonst Rückstände der Tabs in der Maschine zurückbleiben könnten.

Zur Ausführung des Spülvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

1. Einen Behälter mit Wasser neben der Maschine abstellen.
2. Den Saugschlauch in den Behälter tauchen.
3. Das spezifische Reinigungsprodukt zugeben (20 ml [0.005 Gal] Puly Milk).

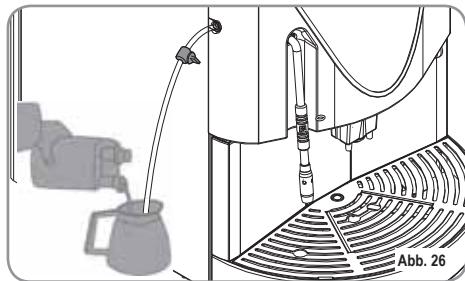


Abb. 26

4. Die folgende Taste drücken:



5. Die Taste etwa 5 Sekunden gedrückt halten, bis folgende Meldung angezeigt wird:

Lavaggio  
Detergente

6. Die Zugangsklappe zur Kaffeepulver-Rutsche öffnen.
7. Das Reinigungs-Tab (**Puly Caff**) einlegen und die Klappe schließen.

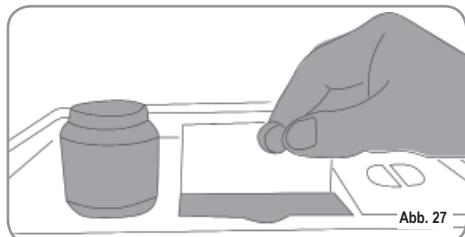


Abb. 27

8. Die folgende Taste drücken:



Das Display zeigt folgendes an:

Lavaggio



#### ACHTUNG

Sollte die Taste "KOFFEINFREIER KAFFEE" nicht gedrückt werden, setzt die Maschine nach ca. 20 Sekunden den Reinigungsablauf automatisch fort.

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

- Am Ende des Spülzyklus zeigt das Display folgende Meldung an:

Risciacquo  
Premere ENTER

Einen Behälter mit reinem Wasser bereitstellen und die Taste ENTER drücken. Die Maschine führt nun den Nachspülzyklus aus und das Display zeigt folgendes an:

Risciacquo

**HINWEIS:** Während der Reinigungs- und Nachspülphase sollte ein Behälter unter die Brühgruppe gestellt oder am Ende des Ablaufs die Tropfschale entleert werden

### 7.3

## FORTSETZUNG EINES UNTERBROCHENEN SPÜLVORGANGS

- Wenn ein Spülvorgang wegen Ausfall der Stromversorgung unterbrochen wird, geht die Brühgruppe beim Wiedereinschalten der Maschine in Ruhestellung und das Display zeigt folgende Meldung an:

Eseguire lavagg.

- Nochmals die Taste "KOFFEINFREIER KAFFEE" drücken, so dass die in Abschnitt "REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS" beschriebenen Abläufe ausgeführt werden.

### 7.4

## REINIGUNG DES KAFFEEBEHÄLTERS UND DER RUTSCHE



#### ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

- Die Energieversorgung der Maschine auf "0" stellen.
- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen.

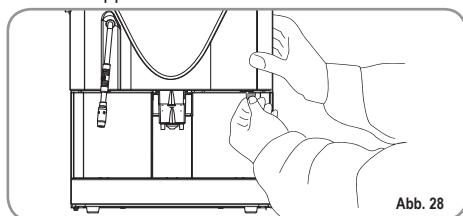


Abb. 28

- Eventuell an den Wänden der Rutsche abgelagerte Kaffeereste entfernen.

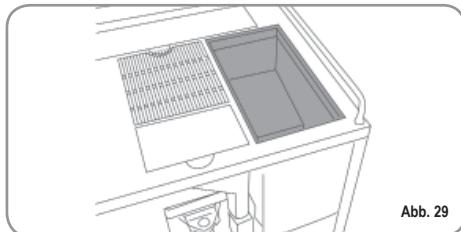


Abb. 29

## 7.5 REINIGUNG DES DAMPFROHRS

Das Dampfrohr muss jedes Mal gereinigt werden, wenn es zum Erhitzen von Getränken verwendet wird.



### ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

Wenn die Reinigung bei noch heißem Dampfrohr vorgenommen wird, darf es nicht mit bloßen Händen angefasst werden.

Einen leicht angefeuchteten Lappen und/oder neutrales Reinigungsmittel verwenden.

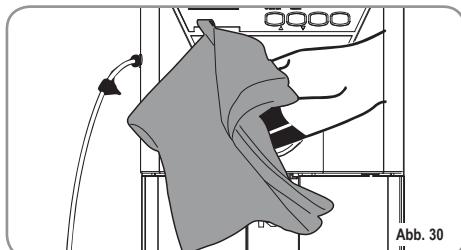


Abb. 30

## 7.6 REINIGUNG DES GITTERS DER TROPFSCHALE

- Das Gitter mit heißem Wasser und Reinigungsmittel, eventuell mithilfe einer Bürste reinigen.



Abb. 31

## 7.7

## REINIGUNG DER TROPFSCHALE

- Die Tropfschale mit heißem Wasser und Reinigungsmittel, eventuell mithilfe einer Bürste reinigen.

**HINWEIS:** Die Tropfschale kann auch in der Spülmaschine gewaschen werden.

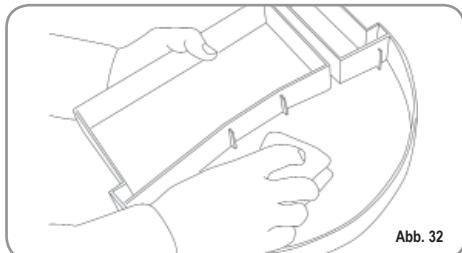


Abb. 32



### ACHTUNG

Keinesfalls Lösungsmittel verwenden.

## 7.8

## REINIGUNG DES WASSERTANKS



### ACHTUNG

Die Maschine muss vor dem Füllen oder Herausnehmen des Tanks abgeschaltet werden.

- Den Wassertank mit heißem Wasser und Reinigungsmittel, eventuell mithilfe einer Flaschenbürste reinigen.

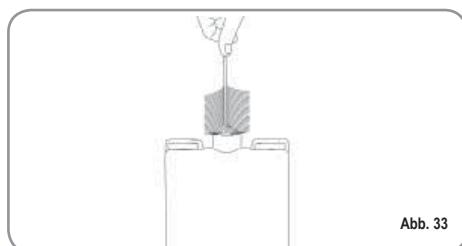


Abb. 33

**HINWEIS:** Sorgfältig nachspülen, um zu vermeiden, dass sich auf dem Boden des Tanks unerwünschte Ablagerungen bilden.

## 7.9 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPENDICHTUNG

- Mithilfe einer kleinen Bürste den Kolben und die Kammer der Brühgruppe sowie alle anderen mit Kaffee verschmutzten Teile von Ablagerungen und Kaffeeresten reinigen.

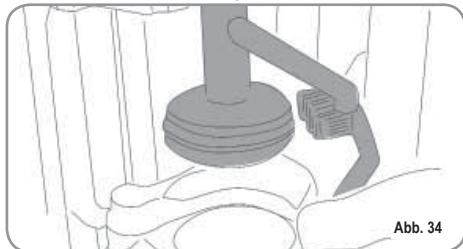


Abb. 34

- Die gesamte Brühgruppe einschließlich Cappuccino-Aufschäumer nach vorn herausziehen
- Den Cappuccino-Aufschäumer von der Brühgruppe entfernen, indem er nach oben abgezogen wird.

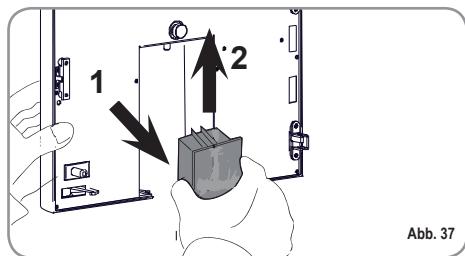
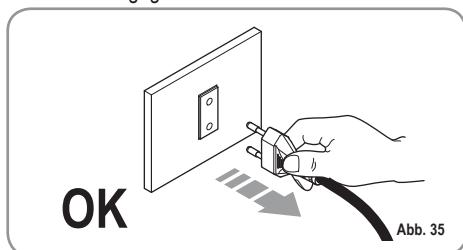


Abb. 37

## 7.10 REINIGUNG DES CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS

**HINWEIS:** Die Anweisungen befolgen, die auf dem Aufkleber auf der Innenseite der Vordertür angegeben sind.



OK

Abb. 35

- Die Energieversorgung der Maschine auf "0" stellen.
- Den Schlüssel in das Schloss stecken.
- Den Schlüssel zum Öffnen der Klappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Klappe öffnen.

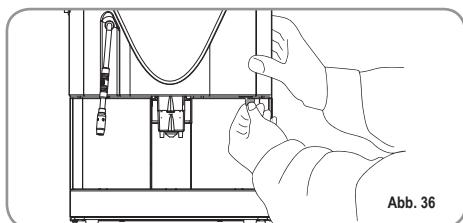


Abb. 36

**WICHTIG:** Vorsichtig sein.

- Alle angeschlossenen Schläuche lösen.
- Dem Cappuccino-Aufschäumer ausbauen und sorgfältig reinigen.

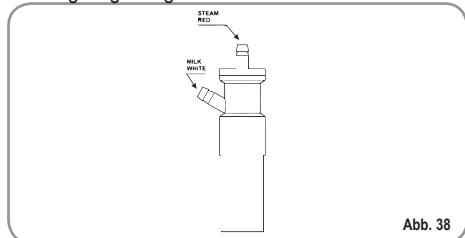


Abb. 38

**HINWEIS:** Wenn zwischen der Herstellung eines Cappuccino und des nächsten mehr als eine Stunde vergeht, empfiehlt es sich, den Aufschäumer zu reinigen, indem der Milch-Saugschlauch in heißes Wasser anstatt Milch getaucht wird

- Zum Wiedereinbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen, wobei auf den Anschluss der Schläuche am Cappuccino-Aufschäumer geachtet werden muss.

**HINWEIS:** Um den Wiedereinbau zu erleichtern wurde im Inneren der vorderen Tür ein Aufkleber mit den entsprechenden Anweisungen angebracht:

- Die Tropfschale reinigen (siehe Abschnitt "REINIGUNG TROPSCHALE").

## 8. TABELLE DER STANDARD-EINSTELLUNGEN

GETRÄNK	DOSIS KAFFEE (cc)	ZEIT MAHLEN (s)	DOSIS MILCH (s)	VOR-INFUSION	PRESSEN	ANZ.
Kurzer Kaffee	40	7		Nein	Ja	
2 Tassen kurzer Kaffee	80	9		Nein	Nein	
Espresso	50	7		Nein	Ja	
2 Tassen Espresso	100	9		Nein	Nein	
Kaffee	60	7		Nein	Ja	
2 Tassen Kaffee	120	9		Nein	Nein	
Kaffee Creme	100	7		Nein	Nein	
2 Tassen Kaffee Creme	200	9		Nein	Nein	
Cappuccino	50	7	12	Nein	Ja	
Big Cappuccino	60	7	15	Nein	Ja	
Macchiato	50	7	12	Nein	Ja	
Milchkaffee	60	7	12	Nein	Ja	
Milch			15			
Heißwasser			20			
Dampf			55			
Kaffeesatz-Zahl						20
Alarm Spülen Milch						00
Alarm Spülen						00
Einstellung Brühgruppe 1						275
Einstellung Brühgruppe 2						540
Kaffeetemperatur						98 (°C)
Dampftemperatur						125 (°C)
Wasserfilter						00
Regelung Mühle						00
Reinigung bei Betriebsende						Nein
Passwort						
Smart Card						Nein
Energiesparfunktion						00
Wasserhärte in franz. Graden						00

## 9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN

DISPLAY-ANZEIGE	URSACHE	WIRKUNG	ABHILFE
<b>KAFFEESATZKASTEN VOLL</b>  Macchina Pronta Cassetto Pieno	Kaffeesatzkasten voll Die im Kasten enthaltene Kaffeesatz-Zahl hat den programmierten Wert erreicht.	Sperrung der Ausgabetaстen fГјr Kaffe-Getränke.	Den Kasten herausnehmen und in einen Abfallbehälter entleeren. Den Kasten wieder einsetzen, wenn das Display folgende Meldung anzeigt:  Macchina Pronta Cassetto Aperto
<b>KAFFEESATZKASTEN NICHT AM PLATZ</b>  Macchina Pronta Cassetto Aperto	Kaffeesatzkasten nicht am Platz.	Sperrung der Ausgabetaстen fГјr Kaffe-Getränke.	Den Kaffeesatzkasten in seine Aufnahme einsetzen. Wenn dieser Alarm wärend der Herstellung eines Kaffegetrnks auftritt: <ul style="list-style-type: none"><li>• Bis zur Infusion wird der Alarm am Display angezeigt, aber das Getränk wird trotzdem ausgegeben;</li><li>• Nach der Infusion wird der laufende Zyklus unterbrochen. Erst nach Wiedereinsetzen des Kaffeesatzkastens wird die Ausgabefunktion fortgesetzt.</li></ul> Wenn dieser Alarm wärend des Resets der Betätigung der Brühgruppe auftritt: <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Betätigung wird unterbunden Der Reset-Ablauf wird nach Wiedereinsetzen des Kaffeesatzkastens fortgesetzt.</li></ul>
<b>POSITION DER KLAPPE DER MASCHINE</b>  Macchina OFF Porta Aperta	Klappe offen.	Die Maschinenfunktionen werden gesperrt.	Die Klappe schließen.
Allarme lavaggio	Die eingestellte Anzahl Zyklen wurde overschritten, nach deren Erreichen die Brühgruppe gereinigt werden muss.	Die Meldung wird angezeigt, aber die Maschine kann weiterhin Getränke ausgeben.	Einen Spülzyklus vornehmen (siehe Abschnitt "REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHEUMERS").

DISPLAY-ANZEIGE	URSACHE	WIRKUNG	ABHILFE
<b>REINIGUNG MILCHKREISLAUF NOTWENDIG</b>  All. lavagg. latte	Die eingestellte Anzahl Stunden seit der letzten Ausgabe eines Milchgetränks ist abgelaufen und der Milchkreislauf muss nun gereinigt werden.	Die Meldung wird angezeigt, aber die Maschine kann weiterhin Getränke ausgeben.	Einen Reinigungszyklus des alleinigen Cappuccino-Aufschäumers vornehmen. Wie bei der Komplettreinigung muss die Taste  5 Sek lang gedrückt gehalten werden, jedoch ohne Reinigungs-Tabs in die Brühgruppen einzulegen. (siehe Punkte 1, 2, 3, 4 des Abschnitts "REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE UND DES CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMERS").
<b>REINIGUNG BEI BETRIEBSENDE</b>  Lav. Fine Servizio Premere Enter	Im Rahmen der Programmierung wurde die Reinigung der Brühgruppe bei Betriebsende vorgesehen.	Die s e Reinigung muss vorgenommen werden, bevor die Maschine ausschaltet wird.	Die Taste ENTER drücken, wie am Display angezeigt. Die Maschine führt die Reinigung bei Betriebsende mit Ausgabe von ca. 50cc Wasser vor und schaltet dann ab.
<b>ENTKALKEN NOTWENDIG</b>  Eseguire Decalcificazione	Die eingestellte Liter-Zahl wurde überschritten, nach deren Erreichen die Maschine entkalkt werden muss.	Die Meldung wird angezeigt, aber die Maschine kann weiterhin Getränke ausgeben.	Das Entkalken vornehmen (SIEHE Abschnitt "ENTKALKEN").

## 10. ALARM-MELDUNGEN SPERRUNG MASCHINE

DISPLAY-ANZEIGE	URSACHE	WIRKUNG	ABHILFE
<b>ALARM MOTOR KOLBEN OBEN</b>  XXXXXX Errore Gruppo	Während der Betätigung der Brühgruppe hat der obere Kolben die eingestellte Höchstzeit von 10 Sekunden vor Erkennen des Anzugsmoments des Motors überschritten.	Die Steuerung sperrt eventuell laufende Zyklen und schaltet sowohl die Antriebe ab, die zur Betätigung dienen, als auch die Antriebe, die zur Ausgabe der Getränke dienen. Der Bediener kann über das Bedienfeld keinerlei Auswahl mehr vornehmen.	Die Klappe der Maschine öffnen und wieder schließen.  Wenn der Alarm danach ein zweites Mal erscheint, den Fachtechniker hinzuziehen.
<b>ALARM FÜLLEN BOILER</b>  Livello	Das Füllen des Boilers hat die maximale Zeit von 3 Minuten überschritten,. Die Füllstandsonde liegt frei.	Die Maschine bleibt stehen.	Den Fachtechniker rufen.
<b>ALARM TURBINE</b>  Bei Auftreten dieses Alarms zeigt die Steuerung der Maschine am Display abwechselnd die Meldung über das in Herstellung befindliche Getränk und die Fehlermeldung für diese Funktion an. Beispiel:  Errore Dosatore	Der Volumenzähler sendet der Steuerung 5 Sekunden lang keine Impulse.	Die Getränkausgabe wird bis zum Ablauf von 60 Sekunden bzw. zum Drücken der Taste eines beliebigen Kaffee-getränks fortgesetzt.	Die Klappe der Maschine öffnen und wieder schließen. Die Steuerung wiederholt den Einschalt-Ablauf der Maschine.  Wenn der Alarmzustand weiter bestehen bleibt, kann die Maschine von Hand betrieben werden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Die gewünschte Taste zum Starten der Dosierung drücken;</li><li>• Die gleiche Taste nochmals drücken, um die Dosierung zu unterbrechen, sobald die Menge in der Tasse geprüft wurde.</li></ul> Den Technischen Kundendienst rufen.

DISPLAY-ANZEIGE	URSACHE	WIRKUNG	ABHILFE
<b>ALARM TANK LEER</b>  <b>Riemp. serbatoio</b>	Der Wassertank ist leer.	Es wird kein Kaffee ausgegeben und die laufende Dosierung wird unterbrochen.	Den Wassertank füllen.  Die Taste Heißwasser drücken, um eventuelle Luftblasen zu beseitigen.
<b>ALARM ENTKALKER</b>  <b>Filtro Acqua l. 20</b>	Der Volumenzähler hat die zulässige Literzahl erreicht, die bei der Programmierung festgelegt wurde.	Es wird kein Kaffee ausgegeben, die Dosierung wird nicht unterbrochen oder kann variiert werden.	Die Regenerierung der Entkalkersalze vornehmen. Zum Löschen dieses Alarms, siehe "LÖSCHEN LITERZÄHLER ENTKALKER". Durch diesen Alarm wird die Getränkeausgabe nicht gesperrt. Der Entkalker-Alarm kann unterdrückt werden, indem die Literzahl auf Null programmiert wird (siehe Abschnitt "PROGRAMMIERUNG").
<b>ALARM STÖRUNG TEMPERATURSONDE</b>  <b>Err temp caffè'</b>  <b>Err temp vapore</b>	Eine der beiden Temperatursonden ist ausgefallen.	Es wird kein Kaffee ausgegeben.	Die ausgefallene Sonde austauschen.  Durch diesen Alarm wird die Getränkeausgabe gesperrt.
<b>ALARM KAFFEEMENGE</b>  <b>Err Qta' caffè'</b>	Zu viel Kaffee in der Kammer.	Es wird kein Kaffee ausgegeben und ein Ausstoßzyklus vorgenommen.	Die Kaffeemenge reduzieren.

# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que aportan importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento. Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.

Despues de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.

## PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



La máquina es apta para ser instalada en ambientes como locales de servicio para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en turismos rurales, en los espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ámbitos residenciales.

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en la parte posterior de la máquina, en la parte inferior izquierda. La instalación debe efectuarse acatando las normas vigentes, según las instrucciones del fabricante y del personal cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños debidos a la falta de la toma de tierra de la ins-

talación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa.



En especial modo, hay que cerciorarse de que la sección de los cables de la instalación sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples, y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado.

Durante la instalación del dispositivo se deben usar los componentes y los materiales suministrados con el antedicho. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano.

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto, para la instalación hidráulica acudir a un técnico autorizado. Para la conexión de agua utilice siempre nueva tubería suministrada, no se debe utilizar las viejas tuberías.

La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/ gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.

Ese aparato deberá destinarse solamente a los usos descritos en este manual. El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños causados por usos inapropiados, incorrectos e imprudentes.

Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

Sucesivamente, el dispositivo se apaga y se vacía la primera agua vertida en todo el circuito hidráulico para eliminar eventuales impurezas iniciales.

A continuación, el dispositivo se carga nuevamente y se coloca en las condiciones nominales de funcionamiento.

Tras alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento", se efectúan los siguientes suministros:

- 100% del circuito café a través del erogador de café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- Apertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto.

Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

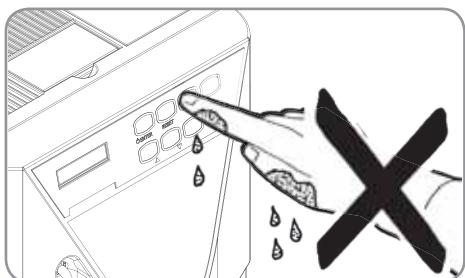
El uso de un aparato eléctrico cualquiera conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.

En particular:

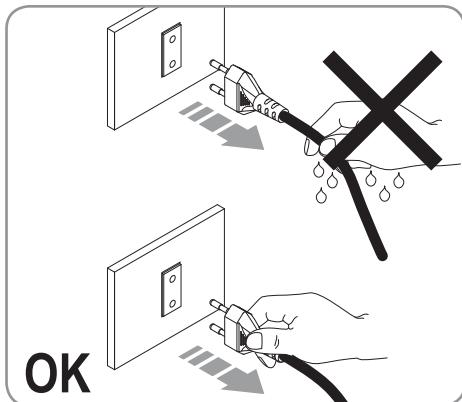
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;



#### ATENCIÓN PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO



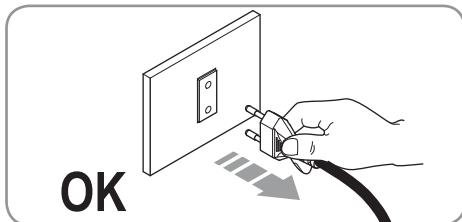
- No usar el aparato si anda descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;



- No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.). No instalar la máquina en ambientes en los que pueda entrar en contacto con chorros de agua;
- El dispositivo puede ser usado por niños menores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o mental, o la falta de experiencia o los conocimientos necesarios, siempre bajo vigilancia o después de sus con las instrucciones recibidas de garantizar un funcionamiento seguro y para la comprensión de los peligros inherentes a la misma. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento destinado a ser realizada por el usuario no tiene que ser hecha por los niños sin supervisión.



El técnico autorizado tiene que, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la maquina.



Para las operaciones de limpieza, poner la maquina en el estado energético "OFF", o sea "INTERRUPTOR MÁQUINA APAGADO Y ENCHUFE DESCONECTADO" y atenerse exclusivamente a lo previsto en este manual.

Para la limpieza y el mantenimiento de rutina, consulte el Capítulo 7.

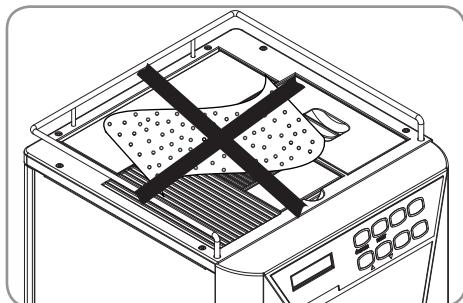
En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.

El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad del aparato.

Durante la instalación, el electricista acreditado deberá preparar un interruptor omni-polar tal como previsto por las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos que permite la desconexión completa en categoría de sobretensión condiciones III.

Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación, en especial modo las del caliente tazas.



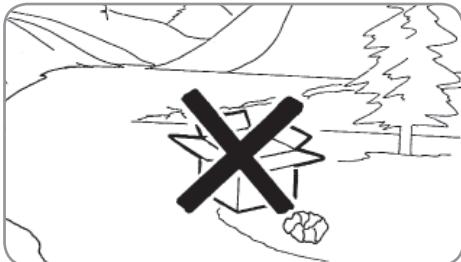
El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de daño, apagar el aparato y para su sustitución acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Si decide no volver a utilizar un aparato de ese tipo, se recomienda inutilizarlo, tras haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.



### ATENCIÓN PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.



Para favorecer la aireación de la máquina, colocarla a unos cm 15 (5,9 in) de la pared o de otras maquinas por la parte de la ventilación.

Colocar la máquina sobre una superficie horizontal para evitar cualquier posible funcionamiento anómalo.

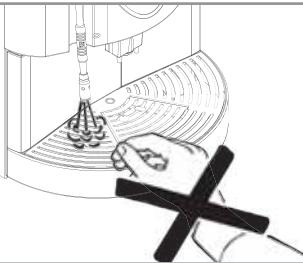
La máquina está preparada para trabajar en un intervalo de temperatura de +5 °C - +40 °C (41 °F - 104 °F).

Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo, pueden quedar residuos de detergente dentro del grupo erogador.



### ATENCIÓN PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Durante el uso de la lanza de vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de este ni tocarlo inmediatamente después de usarlo.



**ATENCIÓN  
PELIGRO DE QUEMADURAS**



Cabe recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga, regulación, el operador cualificado deberá ponerse los guantes de trabajo y los zapatos de seguridad.



**ATENCIÓN  
PELIGRO DE CIZALLAMIENTO**



El operador, al añadir el café, no debe poner las manos dentro del contenedor.



**ATENCIÓN**

**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS**

A los efectos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y a la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida. La adecuada recogida selectiva para el posterior envío del equipo desahuciado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible a nivel medioambiental, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el equipo. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Legislativo n.22/1997).



# TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

## IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el fabricante Nuova Simonelli, citar siempre el número de matrícula de la máquina.



## TRANSPORTE

La maquina se transporta en pallets con más maquinas dentro de cajas aseguradas al pallet con unas cimbras.

Antes de emprender cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador debe:

- ponerse guantes y zapatos de seguridad y un mono con elásticos en las extremidades.
- El transporte del pallet se efectuará con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora o toro).

## DESPLAZAMIENTO

### ATENCIÓN PELIGRO DE GOLPES O APLASTAMIENTO

El operador durante todo el desplazamiento, tendrá que asegurarse que no haya personas, cosas u objetos en el área de operación.

Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm (11,8 in) del suelo y alcanzar la zona de carga. Despues de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.

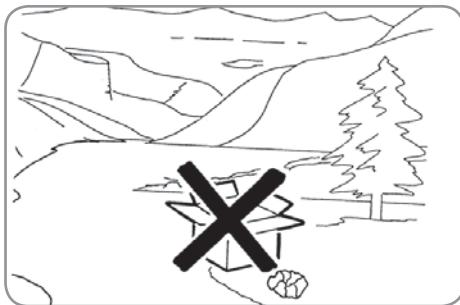
Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), despues de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, poner el pallet en el suelo y desplazarlo a unos 30 cm (11,8 in) del suelo hasta el área de almacenamiento.

### ATENCIÓN PELIGRO DE GOLPES O APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que cortando las cimbras o cuerdas no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

### ATENCIÓN PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



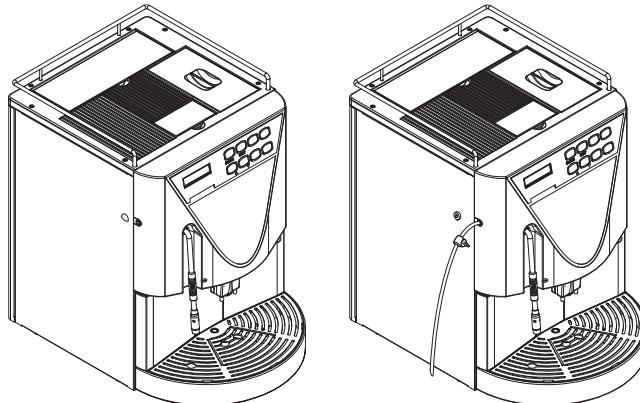
Felicitaciones,

al comprar el modelo **MICROBAR II** usted ha hecho una excelente elección.

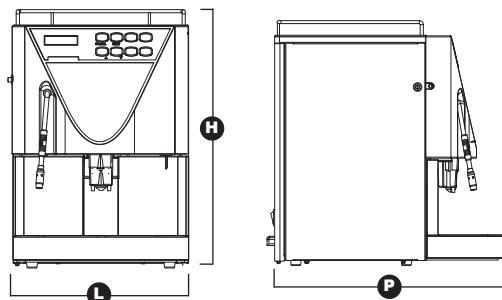
Usted, en efecto, tiene ahora a disposición no solo un simple distribuidor de café, sino una verdadera máquina para café expreso totalmente automática y enteramente gestionada por un microprocesador. Esto significa extrema fiabilidad y facilidad de uso. Estamos seguros de que nuestro modelo **MICROBAR II** aumentará su confianza hacia **Nuova Simonelli** y de que usted aconsejará a otros esta máquina de café ya que el modelo **MICROBAR II** ha sido concebido para aumentar la rentabilidad del servicio cafetería optimizando al máximo los costes de ejercicio. Esta máquina ha sido fabricada siguiendo las directivas CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 y sucesivas modificaciones.

Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	CAFÉ		CAPUCHINO	
PESO NETO	26 kg	57 lb	27 kg	59 lb
PESO BRUTO	30 kg	66 b	31 kg	68 lb
POT. TÉRMICA	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
L	325 mm	12 <sup>13/16</sup> inc	325 mm	12 <sup>13/16</sup> inc
H	460 mm	18 <sup>2/16</sup> inc	460 mm	18 <sup>2/16</sup> inc
P	480 mm	18 <sup>7/8</sup> inc	480 mm	18 <sup>7/8</sup> inc

# ÍNDICE

<b>DISPOSICIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>38</b>	<b>6.3 PUESTA A CERO PARÁMETROS MÁQUINA..</b>	<b>65</b>
<b>TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO</b>	<b>42</b>	<b>6.4 MANEJO MANUAL</b>	
IDENTIFICACIÓN MÁQUINA .....	42	GRUPO EROGADOR CAFÉ.....	65
TRANSPORTE .....	42		
DESPLAZAMIENTO.....	42		
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....</b>	<b>43</b>		
<b>1. DESCRIPCIÓN.....</b>	<b>45</b>	<b>7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ..</b>	<b>66</b>
1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar).....	46	7.1 LIMPIEZA EXTERIOR .....	66
1.2 DESCRIPCIÓN INTERNA MICROBAR II .....	46	7.2 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR.....	66
<b>2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES</b>	<b>47</b>	7.3 RESTABLECIMIENTO DE UN LAVADO INTERRUMPIDO.....	67
2.1 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON TANQUE.....	47	7.4 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y DE LA TOLVA DEL CAFÉ.....	67
2.2 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON CONEXIÓN DIRECTA .....	48	7.5 LIMPIEZA DE LA LANZA VAPOR .....	68
2.3 LLENADO CONTENEDOR CAFÉ .....	48	7.6 LIMPIEZA DE LA REJILLA CONTENEDOR ANTIGOTEO .....	68
2.4 ENCENDIDO.....	49	7.7 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR ANTIGOTEO.....	68
2.5 APAGADO .....	49	7.8 LIMPIEZA DÉPÓSITO AGUA.....	68
<b>3. AJUSTES DEL TÉCNICO CUALIFICADO.....</b>	<b>50</b>	7.9 LIMPIEZA JUNTA GRUPO .....	69
3.1 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIENDA .....	50	7.10 LIMPIEZA CAPUCHINADOR .....	69
3.2 REGULACIÓN AIRE (versión CAPUCHINO).....	50		
3.3 REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE (Regulación Temperatura).....	50		
<b>4. USO .....</b>	<b>51</b>	<b>8. TABLA DE CONFIGURACIONES ESTÁNDAR.....</b>	<b>70</b>
4.1 ENCENDIDO.....	51		
4.2 APAGADO .....	51	<b>9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA.....</b>	<b>71</b>
4.3 CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR.....	52		
4.4 CONFIGURACIÓN SELECCIONES .....	52	<b>10. MENSAJES ALARMA BLOQUEOS MÁQUINA.....</b>	<b>73</b>
4.5 PREPARACIÓN CAFÉ .....	52	<b>CONFIGURACIÓN .....</b>	<b>75</b>
4.6 PREPARACIÓN 2 CAFÉS .....	53	<b>INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Versión cafÉ) .....</b>	<b>76</b>
4.7 PREPARACIÓN CAPUCHINO / CAFÉ CON LECHE (versión CAPUCHINO) .....	53	<b>INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Versión CAPUCHINO) .....</b>	<b>78</b>
4.8 PREPARACIÓN CAFÉ DESCAFEINADO EN POLVO .....	53		
4.9 AGUA CALIENTE .....	54	<b>AJUSTE CONTRASTE DISPLAY .....</b>	<b>80</b>
4.10 VAPOR .....	54		
4.11 PREPARACIÓN SELECCIONES .....	55		
<b>5. PROGRAMACIÓN .....</b>	<b>56</b>		
5.1 BOTONERA ESTÁNDAR.....	56		
5.2 PROGRAMACIÓN .....	56		
5.3 SALIDA DE LA PROGRAMACIÓN .....	57		
5.4 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODALIDAD USUARIO .....	57		
5.5 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODALIDAD TÉCNICO .....	59		
<b>6. FUNCIONES ESPECIALES</b>			
<b>CALIBRACIONES MÁQUINA.....</b>	<b>65</b>		
6.1 PUESTA A CERO CONTADOR .....	65		
6.2 LITROS DEPURADOR .....	65		
6.2 PUESTA A CERO CICLOS LAVADO .....	65		

# 1. DESCRIPCIÓN

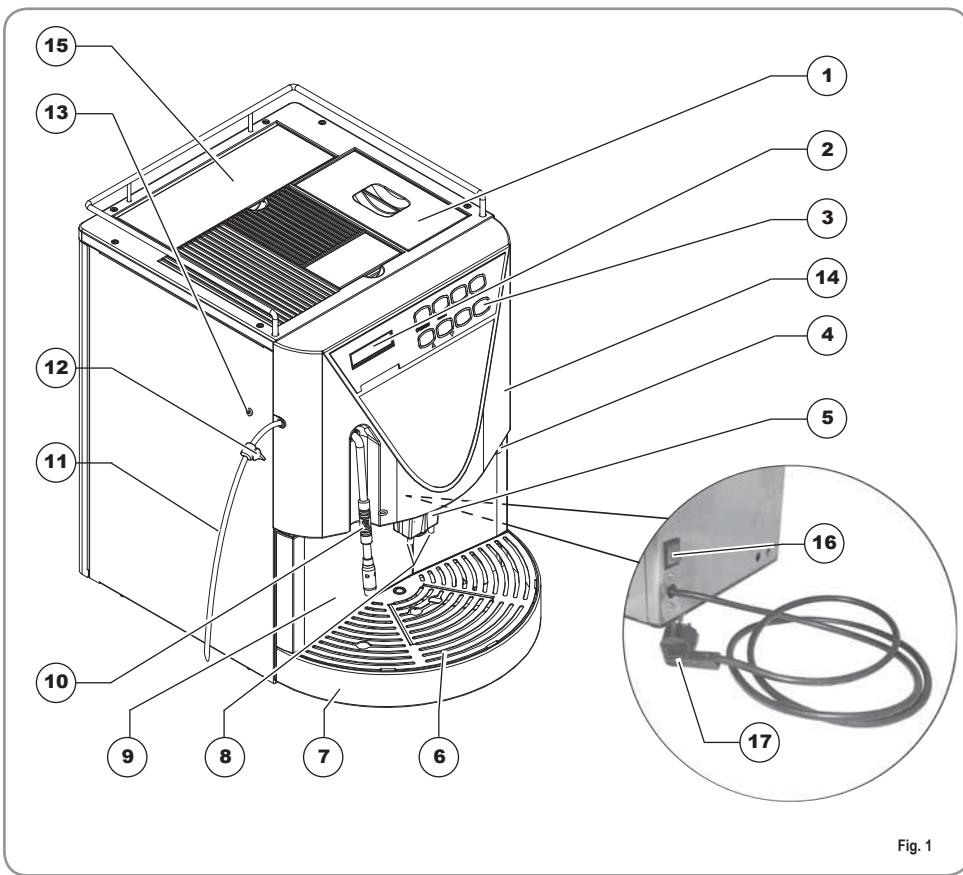


Fig. 1

## LEYENDA

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Tapón de acceso al contenedor del café en grano | 10 | Lanza Vapor / Lanza agua caliente                             |
| 2 | Puerta acceso tolva café molido                 | 11 | Tubo aspiración leche (solo versión CAPUCHINO)                |
| 3 | Panel mandos                                    | 12 | Grifo regulación flujo leche (solo versión CAPUCHINO)         |
| 4 | Llave apertura / cierre puerta de mando         | 13 | Tornillo de ajuste aire capuchinador (solo versión CAPUCHINO) |
| 5 | Boquilla suministro leche / capuchino           | 14 | Puerta delantera  |
| 6 | Rejilla contenedor antigoteo                    | 15 | Puerta acceso depósito agua                                   |
| 7 | Contenedor antigoteo                            | 16 | Interruptor general (ON / OFF)                                |
| 8 | Erogadores café                                 | 17 | Enchufe de conexión a la red                                  |
| 9 | Cajón de posos                                  |    |   |

## 1.1 DESCRIPCIÓN TECLADO (Configuración estándar)

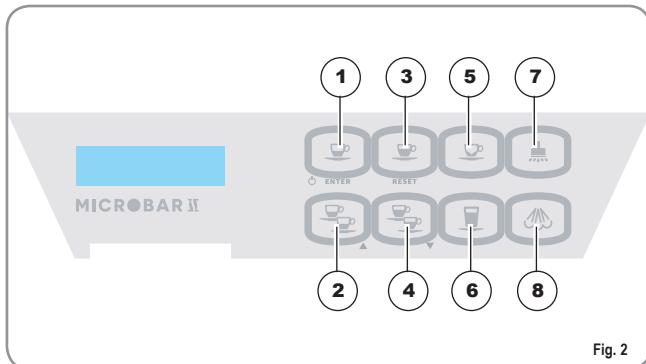
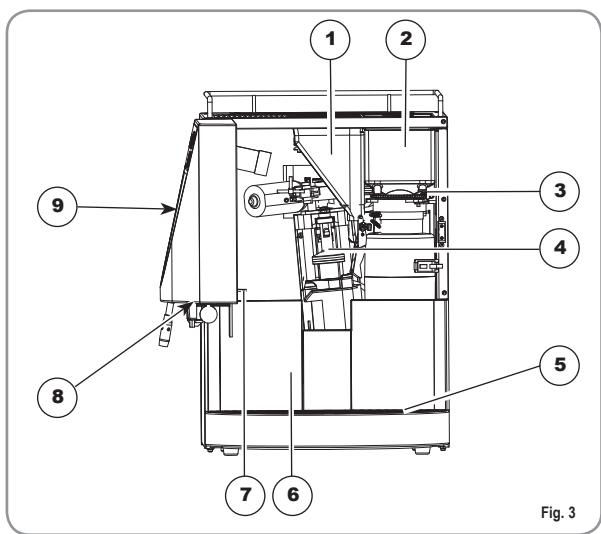


Fig. 2

### LEYENDA

- 1 Botón 1 Expreso
- 2 Botón 2 Expresos
- 3 Botón 1 Café
- 4 Botón 2 Cafés
- 5 Botón descafeinado, Ciclo de lavado
- 6 Botón Café con leche
- 7 Botón Agua caliente
- 8 Botón Vapor

## 1.2 DESCRIPCIÓN INTERNA MICROBAR II



### LEYENDA

- 1 Tolva café molido
- 2 Contenedor café en grano
- 3 Tornillo de ajuste molienda café en grano
- 4 Grupo erogador
- 5 Contenedor antigoteo
- 6 Cajón de posos
- 7 Micro apertura puerta
- 8 Llave - Cerradura puerta
- 9 Capuchinador (solo versión CAPUCHINO)

## 2. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES



### ATENCIÓN PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No abandonar el embalaje en el medio ambiente.

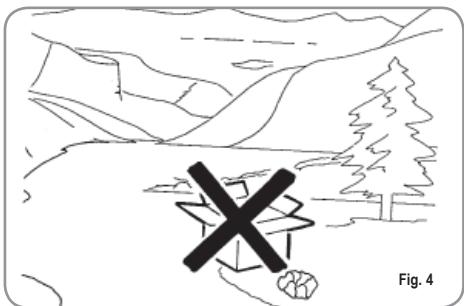


Fig. 4

Antes de proceder a cualquier operación de instalación y de regulación, deberán leerse y comprenderse bien las **DISPOSICIONES DE SEGURIDAD** de este manual. La empresa no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las disposiciones de seguridad, instalación y mantenimiento de este manual.



### ATENCIÓN

La máquina es apta para operar con los siguientes alimentos:

- Café en grano
- Café descafeinado en polvo
- Leche no en polvo (solo versión CAPUCHINO)

Cualquier utilización de la máquina con alimentos distintos de los anteriormente citados puede causar graves daños a la máquina.



### ATENCIÓN PELIGRO DE CORTOCIRCUITO

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprobar que coincidan el voltaje para el que ha sido preparada y el de la instalación.

**NOTA:** Al principio de la actividad diaria y, de todas formas, en el caso en que haya pausas superiores a 8 horas, hay que efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los pertinentes erogadores.

**NOTA:** En el caso de ejercicios en los que el servicio es continuado, efectuar los antedichos recambios con frecuencia mínima semanal.

### 2.1

## INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON TANQUE



### ATENCIÓN

Apagar la máquina antes de llenar o extraer el depósito.

Una vez extraída la máquina del embalaje, comportarse como se describe a continuación:

- 1 Colocarla sobre una superficie horizontal.
- 2 Abrir la puerta.
- 3 Extraer el depósito del agua tirando de él hacia arriba.

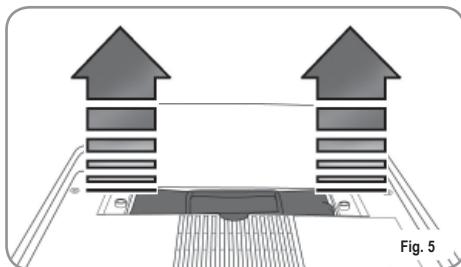


Fig. 5

- 4 Sobre todo la primera vez, lavar con agua y jabón el depósito y enjuagar cuidadosamente prestando atención en eliminar todo residuo de jabón.
- 5 Llenar con agua el depósito.
- 6 Asegurarse de que el exterior del depósito esté seco.
- 7 Volver a introducir el depósito del agua en su alojamiento.

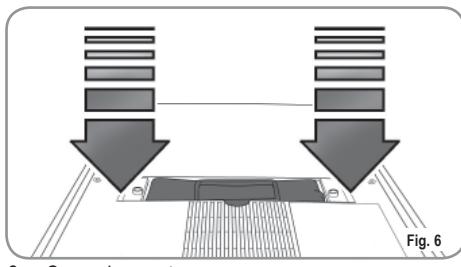


Fig. 6

- 8 Cerrar la puerta.



## ATENCIÓN

La dureza del agua debe ser inferior a 4°- 6° fr (grados franceses). De lo contrario, se anularán las condiciones de garantía de la máquina.

## 2.2 INSTALACIÓN MÁQUINA VERSIÓN CON CONEXIÓN DIRECTA

Una vez extraída la máquina del embalaje, comportarse como se describe a continuación:

- 1 Colocarla sobre una superficie horizontal.
- 2 Extraer el tubo con rácor de 3/4" de la puerta situada en la parte superior de la máquina.

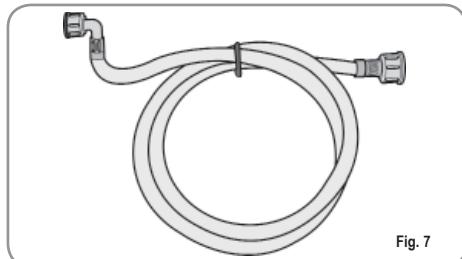


Fig. 7

- 3 Conectar un extremo del tubo al rácor de 3/4" situado en la parte trasera de la máquina.

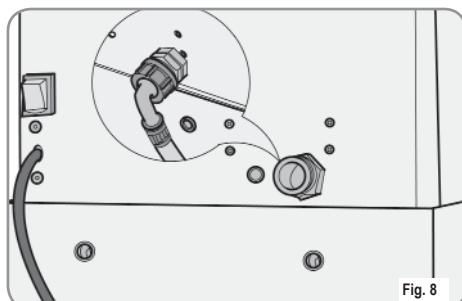


Fig. 8

- 4 Conectar el otro extremo del tubo a la red de suministro de agua.



## ATENCIÓN

La dureza del agua debe ser inferior a 4°- 6° fr (grados franceses).

De lo contrario, se anularán las condiciones de garantía de la máquina.



La máquina deberá instalarse de acuerdo con las normativas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. Por tanto, para la instalación hidráulica acudir a un técnico autorizado.

## 2.3 LLENADO CONTENEDOR CAFÉ

- 1 Quitar el tapón de acceso al contenedor del café en grano.



## ATENCIÓN

Verter en el contenedor SOLO granos de café tostados. Cualquier otro tipo de café, por ejemplo molido, perjudica el molinillo del café.

No verter café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, porque dañan la máquina.

- 2 Verter el café tostado en granos en el recipiente sin alcanzar la máxima capacidad para poder cerrar el tapón.

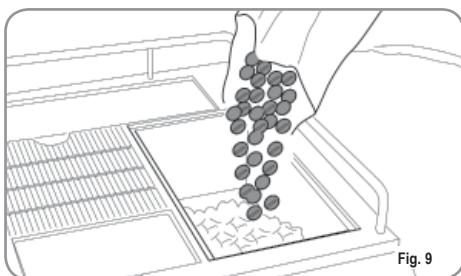


Fig. 9

- 3 Cerrar el tapón.

## 2.4 ENCENDIDO

Después de haber terminado las operaciones preliminares de instalación:

- Pulsar el interruptor general de la máquina y colocarlo en la posición "ON".



Después, el display se enciende y visualiza por unos segundos la pantalla:

MICRO2015R.1.13B

La máquina carga automáticamente el agua en la caldera y comienza el calentamiento.

El display visualiza la siguiente pantalla hasta el término del calentamiento:

Attendere  
Riscaldamento

Una vez alcanzada la temperatura configurada, el display mostrará el mensaje:

Macchina pronta  
Giorno Ora

**NOTA:** La máquina está equipada con un sistema de seguridad que, tras aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar el recalentamiento de la bomba). En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y volverla a encender.

La preparación de la máquina se ha terminado y está lista para usar.

## ATENCIÓN

EN CASO DE PRIMERA INSTALACIÓN O TRAS UN MANTENIMIENTO DEL GRUPO CALDERAS, ANTES DE SUMINISTRAR BEBIDAS DE CAFÉ, PULSAR EL BOTÓN DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE, VARIAS VECES SI FUERA NECESARIO, HASTA QUE NO SE CONSIGA UN FLUJO REGULAR DE LA LANZA.

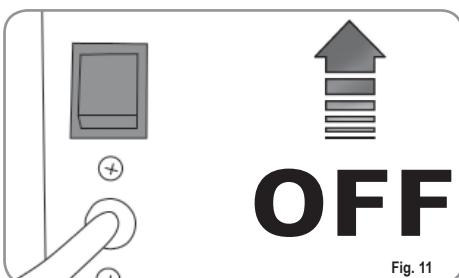
## 2.5 APAGADO

Si se desea apagar la máquina, obrar como se describe a continuación:

- Con el estado de máquina encendida, mantener pulsado por 5 segundos el botón "ENTER"
- El display LCD visualizará el mensaje:

Macchina OFF  
Giorno Ora

- Para detener totalmente la máquina, es necesario pulsar el interruptor general y colocarlo en posición "OFF".



### 3. AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO



#### ATENCIÓN

Las regulaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas SOLO por el técnico especializado.

Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las disposiciones de seguridad, descritas en este manual.

#### 3.1 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIENDA

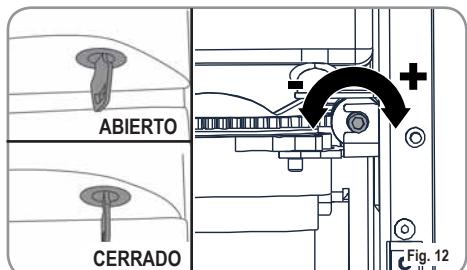


#### ATENCIÓN

Realizar el procedimiento de ajuste de la molienda con el molinillo en marcha.

**NOTA:** Operación que se debe realizar con la máquina encendida.

- Introducir la llave en la correspondiente cerradura.
- Girar la llave de apertura de la puerta de mando en sentido antihorario.
- Abrir la puerta de mando para acceder al tornillo de ajuste de la molienda. Siguiendo la dirección de las flechas, se puede regular más GRUESA (sentido antihorario) o más FINA (en sentido horario) la molienda del café en grano usando una llave Allen de 3 mm (0,12 en).
- Cerrar la puerta con la llave.



#### 3.2

### REGULACIÓN AIRE (versión CAPUCHINO)

**NOTA:** Operación que se debe realizar con la máquina encendida.

Para modificar la cantidad de aire del capuchinador y, por tanto, la cantidad de espuma, maniobrar el correspondiente tornillo de ajuste situado en el lado izquierdo como indica la figura, a fin de aumentar / disminuir el aire al capuchinador.

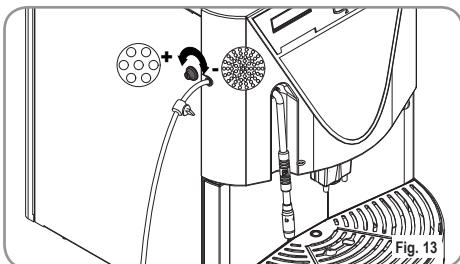


Fig. 13

#### 3.3

### REGULACIÓN FLUJO DE LA LECHE (Regulación temperatura)

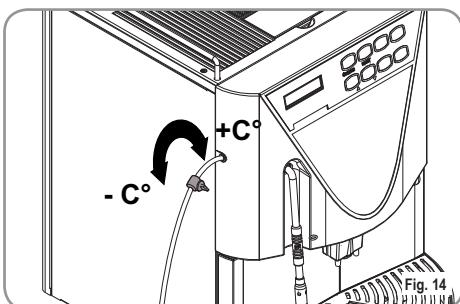


Fig. 14

**NOTA:** Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

Para modificar el flujo de leche aspirado y, por lo tanto, la temperatura de la leche suministrada, maniobrar el correspondiente grifo de regulación tal como se describe a continuación:

- Girar el grifo de aspiración de leche en sentido HORARIO / ANTIHORARIO para AUMENTAR / DISMINUIR el flujo de aspiración de la leche y, por lo tanto, DISMINUIR / AUMENTAR la temperatura.
- Maniobrar el grifo hasta que lograr la temperatura deseada de la leche suministrada.

## 4. USO

El operador, antes de comenzar la elaboración, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.



### ATENCIÓN

En caso de que el autodiagnóstico indique anomalías o averías, llamar al centro de asistencia, el operador no debe intervenir.

### 4.1 ENCENDIDO

**NOTA:** Si la secuencia descrita a continuación no se produce, consultar el Capítulo "ANOMALÍAS Y REMEDIOS".

- Pulsar el interruptor máquina y, posteriormente, el display se enciende y visualiza el mensaje:

MICRO2015R.1.13B

- Al mismo tiempo, la máquina comienza la fase de calentamiento y carga agua en la caldera y, tras unos segundos, el display visualiza:

Attendere prego  
Riscaldamento

- Al término del calentamiento, la máquina está lista y el display visualiza:

Macchina pronta  
Giorno Ora

**NOTA:** El tiempo inicial es de aproximadamente 3 minutos.

**NOTA:** La máquina está equipada con un sistema de seguridad que, tras aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar el recalentamiento de la bomba). En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y volverla a encender.

La preparación de la máquina se ha terminado y está lista para usar.

### 4.2 APAGADO

Si se desea apagar la máquina, obrar como se describe a continuación:

- Con el estado de máquina encendida, mantener pulsado por 5 segundos el botón "ENTER"
- El display visualizará el mensaje:

Macchina OFF  
Giorno Ora

- Para detener totalmente la máquina, es necesario pulsar el interruptor general y colocarlo en posición "OFF".

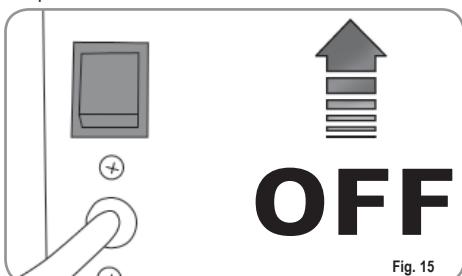


Fig. 15

### 4.3 CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR

#### LEYENDA BOTONES

(Configuración estándar)



1 Espresso



2 Expresos



1 Café



2 Cafés



Descafeinado  
Ciclo de lavado



Café con leche



Agua caliente



Vapor

#### NOTA:

En los botones n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (véase correspondiente descripción "DISPLAY"), es posible asignar una bebida diferente según su propio gusto y los hábitos del propio país (véase el capítulo PROGRAMACIÓN y apartado CONFIGURACIÓN SELECCIONES).

## 4.4 CONFIGURACIÓN SELECCIONES

Configurar la función deseada en los botones a disposición n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 de la botonera (véase el capítulo "DISPLAY"), mediante los procedimientos de programación (véase el Capítulo programación). Los botones 1 - 3 se pueden configurar solo como bebidas café; los botones 2 - 4 - 6 se pueden configurar con todas las bebidas.

Aplicar luego el adhesivo específico suministrado con la máquina.

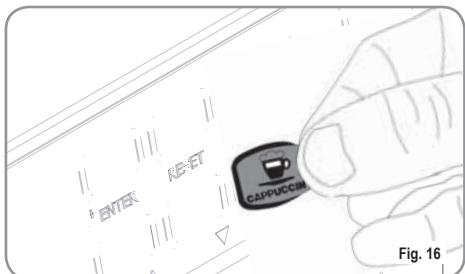


Fig. 16

### LEYENDA BOTONES (Configuración selecciones)

<b>Capuchino</b>	<b>Capuchino grande</b>
<b>Café cortado</b>	<b>Leche</b>
<b>1 Café Ristretto</b>	<b>2 Cafés Ristretto</b>
<b>1 Café crema</b>	<b>2 Cafés crema</b>

## 4.5 PREPARACIÓN CAFÉ

La modalidad de preparación es la misma para café expreso y café largo.

- Colocar una taza debajo de los dispensadores de café.

Las bebidas salen siempre simultáneamente por ambos erogadores.

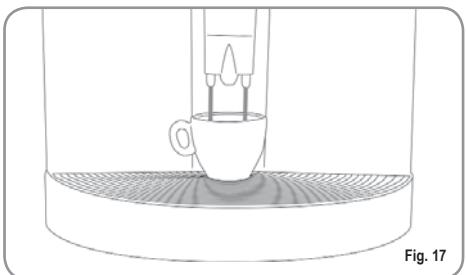


Fig. 17

- Pulsar una vez el botón de suministro del café deseado.



- El café se está preparando.
- El display visualiza un mensaje en función del tipo de café seleccionado.



Dejar la taza debajo de los erogadores durante el tiempo de visualización de los mensajes en el display.

**NOTA:** Se puede regular la altura de los erogadores de café para adaptarlos a cualquier tipo de taza.

Colocar los erogadores con cautela en la posición deseada para limitar el espacio entre taza y erogador.

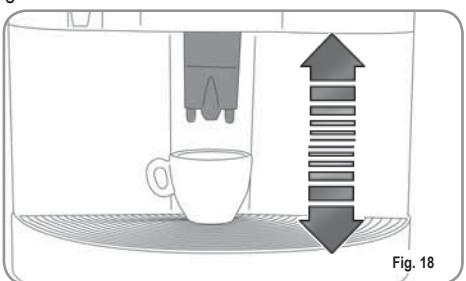


Fig. 18

## 4.6 PREPARACIÓN 2 CAFÉS

- Colocar una taza debajo de cada erogador.

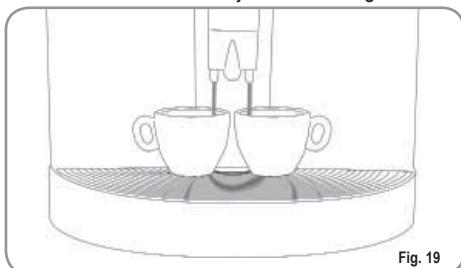
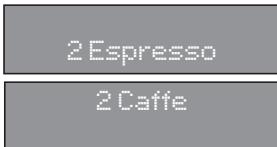


Fig. 19

- Pulsar una vez el botón de suministro del café deseado.



- El café se está preparando. El display visualiza un mensaje en función del tipo de café seleccionado.



Dejar las dos tazas debajo de los erogadores durante el tiempo de visualización de los mensajes en el display.

## 4.7 PREPARACIÓN CAPUCHINO / CAFÉ CON LECHE (versión CAPUCHINO)

- Colocar un recipiente con leche al lado de la máquina.
- Sumergir el tubo aspiración de leche dentro del recipiente.

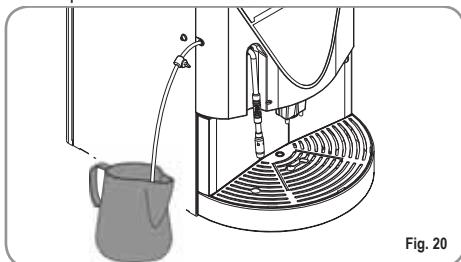


Fig. 20

- Colocar una taza debajo del erogador.

- Pulsar el botón de suministro capuchino/cafè con leche.



- La bebida se está preparando.
- El display visualiza el siguiente mensaje:

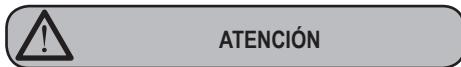
Cappuccino

Caffe latte

Dejar la taza debajo de los erogadores durante el tiempo de visualización de los mensajes en el display.

## 4.8 PREPARACIÓN CAFÉ DESCAFEINADO EN POLVO

- Abrir la puerta de acceso a la tolva de café molido.



### ATENCIÓN

Verter en la tolva solo café molido. Cualquier otro tipo de café, perjudica la máquina.

No verter, por ejemplo, café en grano previamente tratado con caramelo, azúcar o similares, café instantáneo u otras bebidas que contengan azúcar, porque dañan la máquina.

- Introducir en su interior SOLO 1 DOSIS de café descafeinado molido.

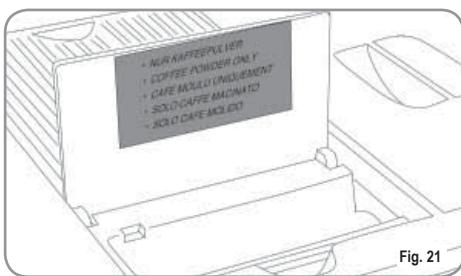


Fig. 21

- Pulsar el botón de suministro



- En el display aparecerá:

Decaffeinato  
Giorno Ora

- Pulsar el botón relativo al tipo de bebida deseada (café/capuchino).
- La bebida se está preparando.
- El display visualiza el siguiente mensaje (ejemplo):

Decaffeinato  
Espresso

**Dejar la taza debajo de los erogadores durante el tiempo de visualización del mensaje en el display.**

## 4.9 AGUA CALIENTE



**ATENCIÓN**

**Antes de efectuar la siguiente operación, asegurarse de que haya agua dentro del depósito. De lo contrario, llenar.**

Permitir el suministro de agua caliente para preparar té, manzanilla e infusiones.

Colocar un recipiente debajo de la lanza vapor / agua caliente.



Fig. 22

- Pulsar el botón suministro Agua caliente
- La lanza vapor suministra agua caliente.

- El display visualiza el siguiente mensaje:

Macchina pronta  
Tea

- Cuando se alcanza la cantidad programada, el suministro se interrumpe automáticamente.

## 4.10

## VAPOR (Solo versión CAPUCHINO)



**ATENCIÓN**

**Durante el suministro del vapor, no tocar con las partes del cuerpo la lanza, ni poner las manos debajo de la lanza, mantenerla siempre inclinada hacia abajo sobre la rejilla apoyatazas.**

Permitir el suministro de vapor para emulsionar la leche o para calentar otros líquidos.



- Pulsar el botón suministro Vapor
- De la lanza de vapor sale agua de condensación residual y tan pronto como del erogador sale el vapor, utilizarlo durante el tiempo deseado.
- El display visualiza el siguiente mensaje (ejemplo):

Vapore

- Cuando se alcanza la cantidad programada, el suministro se interrumpe automáticamente.

### IMPORTANTE:

Al término de cada suministro, limpiar cuidadosamente la lanza de vapor con un paño húmedo.

**NOTA:** El empleo de la lanza de vapor tiene que ser siempre precedido por la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos o siguiendo las instrucciones del fabricante.

## 4.11 PREPARACIÓN SELECCIONES

**NOTA:** Estas selecciones se podrán suministrar solo después de haberlas configurado.

Para configurar las selecciones, véase el apartado correspondiente CONFIGURACIÓN SELECCIONES.

Para la preparación de las siguientes bebidas:

- Capuchino grande
- Café cortado
- Leche

véanse los procedimientos de suministro del CAPUCHINO/CAFÉ CON LECHE.

Para la preparación de las siguientes bebidas:

- 1 Café crema
- 2 Cafés crema

véanse los procedimientos de suministro del CAFÉ EXPRESO/CAFÉ LARGO.

## 5. PROGRAMACIÓN

### 5.1 BOTONERA ESTÁNDAR

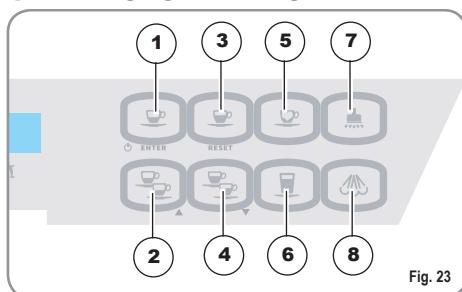


Fig. 23

- 1 Botón **ENTER**: para entrar dentro del menú y/o confirmar valores y pasar al paso siguiente.
- 2 Botón **CURSORES**: desplazamiento por los menús y aumento / disminución valores.
- 4 Botón **RESET**: para confirmar y volver al paso anterior.

### LISTA FUNCIONES PROGRAMABLES

Funciones accesibles desde la modalidad **USUARIO** y la modalidad **TÉCNICO**

1. IDIOMA
2. NOMBRE PRODUCTO
3. PROG. DOSIS
4. PROG. MOLINILLO
5. DOSIS LECHE (versión CAPUCHINO)
6. DÍA/HORA
7. PROGRAM. ON/OFF
8. AHORRO DE ENERGÍA

Funciones accesibles "**SOLAMENTE**" desde la modalidad **TÉCNICO**.



**OPERACIÓN QUE DEBE REALIZAR SÓLO EL TÉCNICO ESPECIALIZADO.**  
LA REGULACIÓN POR PARTE DE TÉCNICOS NO CALIFICADOS O POR OTRAS PERSONAS PODRÍA DEJAR SIN EFECTO LA GARANTÍA.

Las funcionalidades a las que se tiene acceso en la modalidad **TÉCNICO**, además de las anteriores son:

9. PREINFUSIÓN
10. PRENSADO
11. NÚMERO POSOS
12. ALARMA LAVAD. LECHE
13. ALARMA LAVADO
14. ENJUAGUE GRUPO
15. REGULACIÓN GRUPO 1
16. REGULACIÓN GRUPO 2
17. TEMP. CAFÉ
18. TEMP. VAPOR
19. RECUENTO TOTAL
20. CONTRASEÑA
21. FILTRO AGUA L
22. DESCALCIFICACIÓN

### 5.2 PROGRAMACIÓN

Entrando en programación se accede a todas las funciones de la modalidad **USUARIO** y a la modalidad **TÉCNICO**.

Para entrar en los entornos de programación, proceder como se indica a continuación:

**NOTA:** Operación ejecutable con la máquina encendida.

- Introducir la llave en la correspondiente cerradura.
- Girar la llave de apertura de la puerta de mando en sentido antihorario.
- Abrir la puerta de mando, el display visualiza:

Macchina Off  
Porta Aperta

- Manteniendo pulsado el botón **ENTER**, cerrar la puerta de la máquina, el display visualiza:

Attendere prego  
Riscaldamento

- Terminado el ciclo de expulsión, el grupo se coloca en fase de reposo y el display visualiza la primera opción del menú de programación:

Lingua

#### FUNCIONALIDAD BOTONES

- ▲ ▼: Desplazamiento Lista funciones programables y/o disminución / aumento valores.
- ENTER:** Entrada Menú y confirmación datos.
- RESET:** Vuelta al menú anterior.

### 5.3 SALIDA DE LA PROGRAMACIÓN

Para salir del entorno de programación, tanto **USUARIO** como **TÉCNICO** es necesario recorrer todas las funciones mediante el botón ▼ hasta visualizar:

Macchina Pronta  
Giorno Ora

### 5.4 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODALIDAD USUARIO

#### 1. IDIOMA

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones. Se configura el idioma de interfaz, entre la máquina y el operador, visualizado en el display.

Lingua

Los idiomas a disposición son los siguientes:

- |            |           |
|------------|-----------|
| • Italiano | • Sueco   |
| • Inglés   | • Danés   |
| • Español  | • Finés   |
| • Alemán   | • Noruego |
| • Francés  | • Ruso    |
| • Holandés | • Japonés |

#### FUNCIONALIDADES BOTONES

- ▲ ▼: Desplazamiento por la lista idiomas.
- ENTER:** Confirmación idioma seleccionado.
- RESET:** Vuelta al menú anterior.

### 2. NOMBRE PRODUCTO:

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones. Se asignará la bebida a cada botón. Ejemplo:



Nome prodotto: 1  
Espresso

Al botón 1 en este caso se le ha asignado la bebida "Expreso".

#### FUNCIONALIDAD BOTONES

- ▲ ▼: Desplazamiento de las bebidas a disposición para cada botón.
- ENTER:** Confirma la bebida configurada para el botón en cuestión y se desplaza a la selección de la bebida para el botón siguiente.
- RESET:** Vuelta al menú anterior.

Los botones programables son los siguientes:



Terminada la programación del último botón, si se pulsa **ENTER**, se pasa a la opción de menú siguiente.



**NOTA:** Los botones son programables como bebidas a base de leche y como bebidas de café.



Los botones son programables solo como bebidas café.

**NOTA:** Es posible asignar a cada botón la función **DISABLE** y en este caso el botón quedará deshabilitado.

### 3. PROG. DOSIS

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Prog. Dosi**

Se programan las dosis de agua utilizadas para cada bebida.

- 1 Prog dosis café Ristretto
- 2 Prog dosis café Expreso
- 3 Prog dosis café 2 Ristrettos
- 4 Prog dosis café cortado
- 5 Prog tiempo agua Té (s)
- 6 Tiempo máximo vapor (s)

#### FUNCIONALIDAD BOTONES

**▲ ▼:** Aumento / disminución de la cantidad de agua empleada durante el suministro de las bebidas.

Para el té, aumenta / disminuye el tiempo máximo de suministro de vapor.

**ENTER:** Confirma el valor configurado para la bebida en cuestión y se desplaza a la configuración de la bebida siguiente.

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

### 4. PROG. MOLINILLO

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Prog. Macinino**

Es posible configurar los tiempos de molienda para cada bebida (seg).

- 1 Tiempo molienda Ristretto
- 2 Tiempo molienda Expreso
- 3 Tiempo molienda 2 Ristrettos
- 4 Tiempo molienda cortado

#### FUNCIONALIDAD BOTONES

**▲ ▼:** Aumento / disminución del tiempo de molienda empleado para el suministro de la bebida.

**ENTER:** Confirma el valor configurado para la bebida en cuestión y se desplaza a la configuración de la bebida siguiente.

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

### 5. DOSIS LECHE (solo versión CAPUCHINO)

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Dose Latte**

Se programa el tiempo de suministro de la leche (seg.).

- 1 Leche
- 2 Café con leche
- 3 Café cortado
- 4 Capuchino
- 5 Capuchino grande

#### FUNCIONALIDAD BOTONES

**▲ ▼:** Aumento / disminución del tiempo de suministro de la leche para preparar una bebida.

**ENTER:** Confirma el valor configurado para la bebida en cuestión y se desplaza a la configuración de la bebida siguiente.

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

### 6. DÍA/HORA

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Giorno / Ora**

Se programa el día, la hora y los minutos que el display mostrará en la máquina.

- 1 Día
- 2 Hora
- 3 Minutos

#### FUNCIONALIDAD BOTONES

**▲ ▼:** Aumento / disminución del valor de la fecha y de la hora.

**ENTER:** Confirma el valor configurado para el dato en cuestión y se desplaza a la configuración del dato siguiente. Despues de la confirmación del día, vuelve al menú anterior.

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

## 7. PROGRAM. ON/OFF

Pulsando el botón **ENTER**, es posible acceder a la configuración de encendido/apagado (ON/OFF) automático de la máquina, solo con el interruptor de máquina en posición **ON**. El display visualiza el siguiente mensaje:

Domenica  
Riposo Settiman.

**NOTA:** Por defecto, la máquina está configurada con todos los días de la semana establecidos en modalidad "**REPOSO**", por lo tanto para encender / apagar la máquina es necesario utilizar el interruptor general.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**▲▼:** Si se utilizan fuera de las configuraciones, permiten desplazarse por los días de la semana y visualizar sus configuraciones. Después del **SÁBADO**, si se pulsa el botón **▼** se vuelve al menú anterior. Si se utilizan en el interior de las configuraciones, aumentan /disminuyen el valor que se desea configurar.

**ENTER:** Acceso a la configuración de los días por separado. Si se pulsa dentro de las configuraciones, confirma el valor configurado y se desplaza al valor siguiente.

**RESET:** Vuelta a la visualización de las configuraciones diarias. Si se pulsa de nuevo, pone a cero las configuraciones del día visualizado.

El display visualiza el siguiente mensaje:

Domenica  
DN07:30 OFF23:30

## 8. AHORRO DE ENERGÍA

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a la configuración del tiempo, transcurrido el cual, la máquina activa el dispositivo de ahorro energético, manteniendo de todas formas la caldera a la temperatura de ejercicio. El display visualiza:

Energy Saving  
00 : 00

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**▲▼:** Aumento/disminución del tiempo de activación del **AHORRO ENERGÍA**, con pasos de 30 minutos. Con el contador configurado en cero, la función se desactiva.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 5.5 CICLO DE PROGRAMACIÓN MODALIDAD TÉCNICO

Para acceder a las funciones programables solo en la **MODALIDAD TÉCNICO**, desplazarse por todas las funciones accesibles de **MODALIDAD USUARIO** hasta que el display visualice el mensaje:

PassWord  
\*\*\*\*\*

Introducir la contraseña correcta para acceder a la opción del menú de programación accesible en la **MODALIDAD TÉCNICO**.

**NOTA:** La contraseña estándar configurada por el fabricante es:



**NOTA:** Si se introduce una contraseña incorrecta, la máquina saldrá automáticamente de la programación, colocándose en estado de máquina lista.

## 9. PREINFUSIÓN

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

Pre Brewing

Se programa, para cada bebida, la posibilidad de efectuar la preinfusión de la pastilla del café (Sí o NO).

- 1 Preinfusión Ristretto
- 2 Preinfusión Expresso
- 3 Preinfusión 2 Ristrettos
- 4 Preinfusión Café cortado

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**▲▼:** Habilita/deshabilita la preinfusión de la pastilla.

**ENTER:** Se desplaza por las opciones y confirma su habilitación/deshabilitación.

**RESET:** Vuelta al menú principal con confirmación del valor configurado.

## 10. PRENSADO

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

Tamping

Se programa, para cada bebida, la compresión de la pastilla (Sí o NO).

- 1 Prensado Ristretto
- 2 Prensado Expresso
- 3 Prensado 2 Ristrettos
- 4 Prensado Café cortado

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**▲▼:** Habilita/deshabilita el prensado de la pastilla para el suministro de la bebida.

**ENTER:** Se desplaza por las opciones y confirma su habilitación/deshabilitación.

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 11. NÚMERO POSOS

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

GROUNDS NUMBER

Se programa el número de posos, alcanzado el cual, se muestra el mensaje de vaciar el cajón de posos y la máquina se bloquea para permitir el procedimiento en total seguridad.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**▲▼:** Aumentar/dismuir el número de posos antes de la visualización del mensaje.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 12 . ALARMA LAVAD. LECHE (solo versión CAPUCHINO)

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

Milk Cleaning Warning

Se programa el número de horas, desde el último suministro de la bebida de leche, tras el cual se muestra el aviso de limpieza del capuchinador.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**▲▼:** Aumentar/dismuir el número de horas antes de la visualización del mensaje.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 13. ALARMA LAVADO

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Cleaning Warning**

Se programa el número de ciclos tras el cual se muestra el aviso de limpieza del grupo.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Aumentar/dismuir el número de ciclos antes de la visualización del mensaje.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 14. ENJUAGUE GRUPO

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Rinse Group**

Se programa un ciclo de enjuague del grupo erogador.

Si está habilitado (ON), la máquina ejecuta un ciclo de enjuague del grupo tras 20 minutos desde la última actividad realizada (si la máquina no desempeña actividades antes de los 20 minutos).

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Habilita/deshabilita (ON/OFF) el lavado del grupo.

**ENTER:** Confirma la configuración y vuelve al menú anterior.

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

## 15. REGULAC. GRUPO 1

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Group Setting 1  
0000**

Se programa el número de impulsos del **ENCODER** para que la cámara de infusión alcance la posición de stand-by.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Aumentar/dismuir el número de impulsos del **ENCODER**.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

### IMPORTANTE:

Se recomienda variar la configuración solo en caso de que el motorreductor original sea sustituido por uno de distinto tipo.

## 16. REGULAC. GRUPO 2

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Group Setting 2  
0000**

Se programa el número de impulsos del **ENCODER** para que la cámara de infusión alcance la posición superior (cámara cerrada).

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Aumentar/dismuir el número de impulsos del **ENCODER**.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

### IMPORTANTE:

Se recomienda variar la configuración solo en caso de que el motorreductor original sea sustituido por uno de distinto tipo.

## 17. TEMPERATURA CAFÉ

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

**Coffee Temperat.  
0098°C 0208°F**

Se programa la temperatura de la caldera del café.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Aumentar/dismuir la temperatura de la caldera del café. La temperatura máxima configurable es 105 °C (221 °F).

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

El display visualiza el mensaje:

Counters Reset

## 18. TEMP VAPOR (solo versión CAPUCHINO)

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

Steam Temperat.  
0125°C 0257°F

Se programa la temperatura de la caldera del vapor.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Aumentar / disminuir la temperatura de la caldera del vapor. La temperatura máxima configurable es 130°C (266°F).

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 19. RECUENTO TOTAL

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

Beverages Total

Se muestran:

- El número de ciclos efectuados por cada botón bebida.
- Total descafeinado.
- Total ciclos de lavado.
- Total vapor.
- Total agua caliente.
- Total litros de agua.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Desplazamiento por las opciones.

**ENTER:** /

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

**NOTA:** En la primera posición, manteniendo pulsado el botón ▲ se visualiza el total absoluto de las dosis producidas por la máquina.

Para poner a cero los recuentos de los varios ciclos y los totales descafeinado, vapor, agua caliente, pulsar al mismo tiempo los botones ▲▼.

## 20. CONTRASEÑA

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

PassWord

Se programa la nueva contraseña de acceso a las funciones programables en la **MODALIDAD TÉCNICO**.

Teclear una combinación de 5 teclas (de las 8 a disposición en el teclado) y configurar la nueva contraseña deseada.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

**ENTER:** Confirmación del valor configurado.

**RESET:** Vuelta al menú anterior sin confirmación del valor configurado.

## 21. FILTRO AGUA L

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

Water Filter 1  
0000

Se programa el número de litros de agua suministrados para la visualización del mensaje de limpieza del filtro de agua.

### FUNCIONALIDADES BOTONES

▲▼: Aumentar / disminuir el número de litros de agua suministrados antes de la visualización del mensaje.

**ENTER:** /

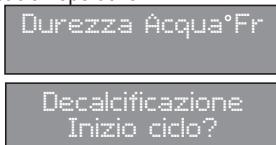
**RESET:** Vuelta al menú anterior con confirmación del valor configurado.

## 22. DESCALCIFICACIÓN (versión Tanque)

Pulsando el botón **ENTER** es posible acceder a las configuraciones.

El primer mensaje que aparecerá se refiere a la posibilidad de poder configurar la dureza del agua:

Mediante el botón ▼ es posible acceder al ciclo de descalcificación operativo.



### FUNCIONALIDADES BOTONES

- ▲ ▼: Permiten seleccionar una de las dos funciones.

**ENTER:** Permite ejecutar la función seleccionada.

**RESET:** Vuelta al menú anterior.

### 22.1 CONFIGURACIÓN DUREZA AGUA

Es posible configurar la dureza del agua en grados franceses y, por lo tanto, la alarma para la ejecución del ciclo de descalcificación.

- Cuando aparece el mensaje:



Pulsando el botón **ENTER** es posible entrar en la función.

El display visualizará:



### FUNCIONALIDADES BOTONES

- ▲ ▼: Aumentar/dismuir el parámetro de dureza del agua.

**ENTER:** vuelve al menú anterior guardando el dato configurado.

**RESET:** Vuelta al menú anterior sin guardar el dato configurado.

En la siguiente tabla es posible consultar la correspondencia entre la dureza configurada y el número de litros de agua consumidos superado el cual aparecerá el mensaje "**EFFECTUAR DESCALCIFICACIÓN**".

DUREZA AGUA °FR	LITROS AGUA
1-7	1500
8-30	1000
31	500
00	Alarma desactivada

### NOTA:

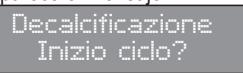
La alarma "**EFFECTUAR DESCALCIFICACIÓN**" no interrumpe el funcionamiento de la máquina y se restablece después de haber efectuado el ciclo de descalcificación junto con el contador de litros.

Si el valor configurado es "00", la alarma está desactivada

### 22.2 CICLO DE DESCALCIFICACIÓN

Se ejecuta el ciclo automático de descalcificación de las calderas de la máquina.

- Cuando aparece el mensaje:



Pulsando el botón **ENTER** se inicia el ciclo de descalcificación.

### OPERATIVAMENTE:

- Antes de comenzar el ciclo de descalcificación, llenar el tanque con la solución de agua y producto descalcificante.

### NOTA:

- Utilizar al menos 2 litros (0.52 gal) de solución.

- Cuando aparezca el mensaje:



- Pulsar el botón **ENTER**:
- La máquina comenzará a aspirar la solución del tanque expulsando al mismo tiempo agua caliente por la lanza.
- La máquina mostrará:



Terminado de aspirar el primer litro de solución, la máquina se parará por 5 minutos y, luego, comenzará a aspirar otro litro de solución.

- Al terminar la espera, el display visualizará:

Risciacquo  
Riempire Tanica

- Enjuagar el tanque y llenarlo de nuevo con agua limpia (sin apagar la máquina).

**NOTA:** utilizar al menos 4 litros (1.06 gal) de solución, de lo contrario es necesario reanudar el ciclo.

- Luego, esperar unos 5 minutos.

- Al terminar la espera, el display visualizará:

Risciacquo  
Premere ENTER

- Pulsando el botón **ENTER**, la máquina comenzará el ciclo de enjuague, aspirando 2l de agua del tanque y expulsándolos por la lanza.

- Durante esta fase la máquina visualizará:

Risciacquo  
Attendere Prego

- Al término de los 2 l de agua aspirados del tanque, la máquina visualizará de nuevo:

Risciacquo  
Premere ENTER

Pulsando el botón **ENTER** de nuevo, la máquina comenzará la segunda fase del ciclo de enjuague aspirando otros 2 l de agua del tanque, y visualizará:

Risciacquo  
Attendere Prego

- Al término de la fase de enjuague, la máquina visualizará el mensaje:

Riscaldamento  
Attendere Prego

Esperar el calentamiento de la máquina por unos pocos minutos, trascurridos los cuales la máquina se colocará en estado de máquina lista.



### ATENCIÓN

Durante la fase de calentamiento, se podrán observar gotas de agua y vapor que salen por la lanza de agua caliente.



### ATENCIÓN

Al término del ciclo de descalcificación, es aconsejable accionar por unos minutos el vapor.

## 6. FUNCIONES ESPECIALES CALIBRACIONES MÁQUINA

### 6.1 PUESTA A CERO CONTADOR DE LITROS DEPURADOR

Mediante esta función, es posible poner a cero el número total de litros de agua consumidos.

El procedimiento se realiza de la siguiente manera:

- Cortar la tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**ON**), manteniendo pulsado el botón:



hasta que el display muestre el mensaje:

Reset Filtro Acqua  
Attendere Prego

### 6.2 PUESTA A CERO CICLOS LAVADO

Mediante esta función, es posible poner a cero el número total de ciclos de lavado efectuados.

El procedimiento se realiza de la siguiente manera:

- Cortar la tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**ON**), manteniendo pulsado el botón:



hasta que el display muestre el mensaje:

Reset Lavaggi  
Attendere Prego

### 6.3 PUESTA A CERO PARÁMETROS MÁQUINA

Mediante esta función es posible eliminar datos de funcionamiento incorrectos y volver a los valores de Programación estándar (véase tabla VALORES DE RESET). El procedimiento se realiza de la siguiente manera:

- Cortar la tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**ON**), manteniendo pulsados contemporáneamente los botones:

ENTER



y RESET



el display visualizará:

Attendere Prego  
Preset. Dati

### 6.4 MANIPULACIÓN MANUAL GRUPO EROGADOR CAFÉ

Mediante esta función es posible activar manualmente el motor que forma el automatismo del grupo de suministro de café. El procedimiento se realiza de la siguiente manera:

- Cortar la tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**OFF**).
- Dar tensión a la máquina maniobrando el interruptor general (**ON**), manteniendo pulsados contemporáneamente

los botones ▲ y ▼ ,

el display visualizará:

Moviment. Manuale

**IMPORTANTE:** Cuando se enciende la máquina, a causa del hecho de que se emplea el botón ▼ para acceder a este ambiente, iniciará automáticamente el movimiento del pistón hacia abajo.

- Pulsar el botón ▼ para mover el pistón hacia ABAJO.
- Pulsar el botón ▲ para mover el pistón hacia ARRIBA.
- Cortar y volver a dar tensión a la máquina mediante el interruptor general, para terminar el procedimiento.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ATENCIÓN

No utilizar NUNCA chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Para el uso de limpieza y mantenimiento:

- Un paño suave humedecido
- Un limpiador de superficies
- Tabletas y detergente líquido para concreto
- Un recipiente con agua
- Un cepillo
- Un cepillo de dientes

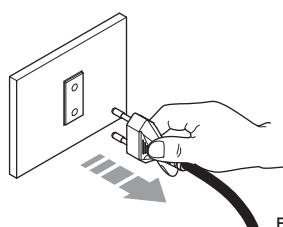
Durante el mantenimiento/reparación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

### 7.1 LIMPIEZA EXTERIOR

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que colocar la máquina en estado energético "0" (es decir, interruptor máquina apagado y enchufe desconectado).

Fig. 24



### ATENCIÓN

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

**Limpieza de la zona trabajo:** quitar la superficie de trabajo levantándola por la parte anterior hacia arriba y retirarla, quitar el plato de recogida de agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente. **Limpieza carenado:** para limpiar los paneles, utilizar un paño suave humedecido.

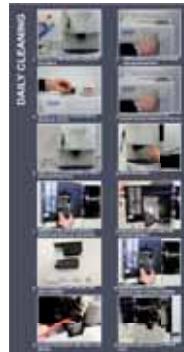


Fig. 25

**NOTA:** Antes de efectuar el ciclo de lavado, conviene controlar y restablecer el nivel del agua dentro del depósito.

La máquina está predisposta para el lavado del grupo dispensador con pastillas, y del circuito leche con líquido detergente.

La máquina iniciará el ciclo de limpieza que consiste en suministros de agua caliente intercalados con un tiempo de espera, todo el ciclo dura aproximadamente 4 minutos.

Se aconseja realizar el LAVADO al menos una vez al día con los detergentes apropiados.

### ATENCIÓN PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Cabe recordar que no se debe interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez iniciado, pueden permanecer residuos de pastillas en la máquina.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:

1. Colocar un recipiente con agua al lado de la máquina.
2. Introducir en su interior el tubo de aspiración.
3. Añadir el producto específico para la limpieza (20 ml [0.005 Gal] de Puly Milk).

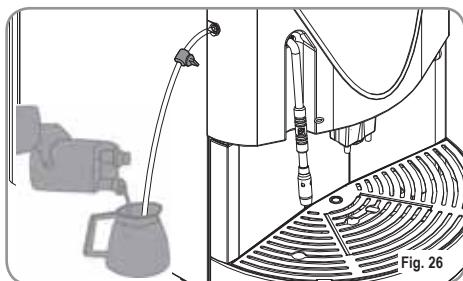


Fig. 26

## 7.2 LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR

**NOTA:** Seguir también las instrucciones que figuran en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

- Pulsar el siguiente botón:



- Mantenerlo pulsado por unos 5 segundos hasta la visualización del siguiente mensaje:

Lavaggio  
Detergente

- Abrir la puerta de acceso café molido.
- Introducir en su interior la pastilla de detergente (**Puly Caff**) y cerrar la puerta.

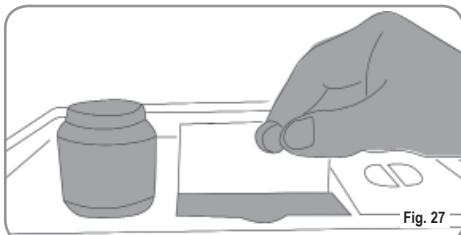


Fig. 27

- Pulsar el siguiente botón:



La display visualizará:

Lavaggio



### ATENCIÓN

En caso de que no se pulse el botón "DESCAFEINADO", la máquina continuará, transcurrido un tiempo de aproximadamente 20 segundos, el ciclo de lavado automáticamente.

**NOTA:** Durante el lavado, los botones dosis están deshabilitados.

- Al término del ciclo de lavado, el display visualizará:

### Risciacquo Premere ENTER

Volver a colocar un recipiente con agua solamente, y pulsar el botón ENTER, la máquina ejecutará el ciclo de lavado y el display visualizará:

Risciacquo

**NOTA:** Durante la fase de lavado y enjuague es aconsejable poner un recipiente debajo del grupo dispensador o vaciar el contenedor antigoteo, al final del ciclo de lavado y enjuague

## 7.3 RESTABLECIMIENTO DE UN LAVADO INTERRUMPIDO

- En caso de que se interrumpa el lavado, cortando la alimentación a la máquina, cuando esta se vuelve a encender, el grupo se colocará en fase de reposo y el display visualizará:

Eseguire lavagg.

- Pulsar nuevamente el botón "DESCAFEINADO" para repetir los procedimientos ya descritos en el apartado "LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR".

## 7.4 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR Y DE LA TOLVA DEL CAFÉ



### ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS

- Colocar la máquina en estado energético "O".
- Introducir la llave en la correspondiente cerradura.
- Girar la llave de apertura de la puerta de mando en sentido antihorario.

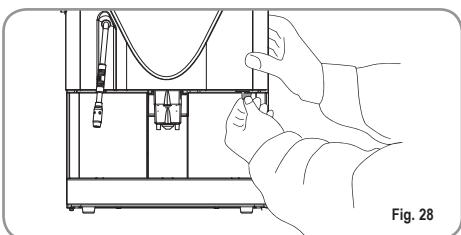


Fig. 28

- Abrir la puerta de mando.
- Eliminar el eventual residuo de café depositado en las paredes de la tolva.

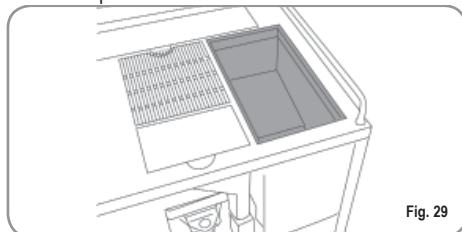


Fig. 29

## 7.5 LIMPIEZA DE LA LANZA VAPOR

Limpiar la lanza de vapor cada vez que se utiliza para calentar bebidas.



### ATENCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS

Si la limpieza se realiza con la lanza caliente, evitar el contacto con las manos desnudas.

Utilizar un paño ligeramente impregnado de agua caliente y/o de detergente neutro.

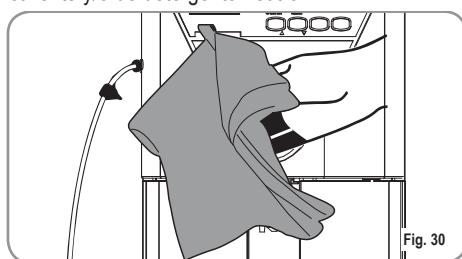


Fig. 30

## 7.6 LIMPIEZA DE LA REJILLA DEL CONTENEDOR ANTIGOTEO

- Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón utilizando un cepillo.



Fig. 31

## 7.7

## LIMPIEZA DEL CONTENEDOR ANTIGOTEO

- Limpiar el contenedor antigoteo con agua caliente y jabón utilizando eventualmente un cepillo.

**NOTA:** El contenedor antigoteo puede ser lavado en el lavavajillas.

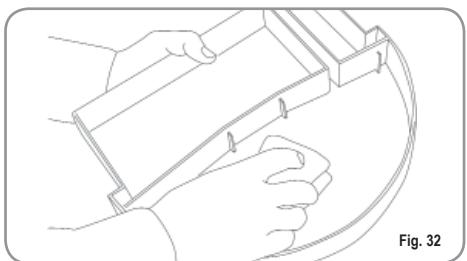


Fig. 32



### ATENCIÓN

No utilizar nunca ningún tipo de disolvente.

## 7.8

## LIMPIEZA DEPÓSITO AGUA



### ATENCIÓN

Apagar la máquina antes de llenar o extraer el depósito.

- Limpiar el depósito con agua caliente y jabón utilizando eventualmente una escobilla.

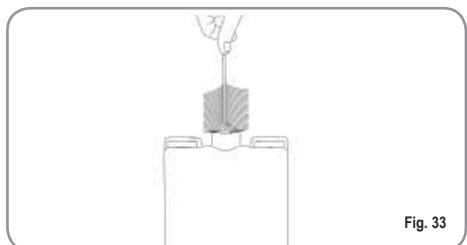


Fig. 33

**NOTA:** Enjuagar cuidadosamente a fin de evitar que se depositen residuos no deseados en el fondo del depósito.

## 7.9 LIMPIEZA JUNTA GRUPO

- Usando un cepillo, limpiar las incrustaciones o residuos de café del pistón y la cámara del grupo erogador, así como todas las demás partes sucias de café.

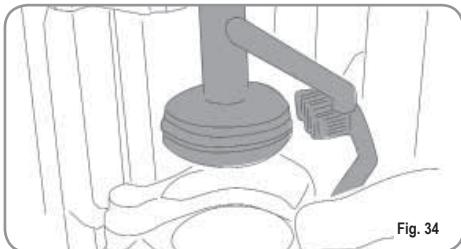


Fig. 34

- Extraer todo el grupo erogador, incluido el capuchinador, tirándolo hacia sí.
- Extraer el capuchinador del grupo erogador, extrayéndolo hacia arriba.

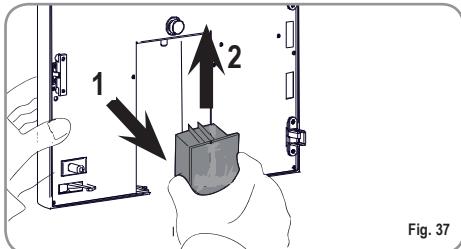


Fig. 37

## 7.10 LIMPIEZA CAPUCHINADOR

**NOTA:** Seguir también las instrucciones que figuran en el adhesivo aplicado en el interior de la puerta delantera.

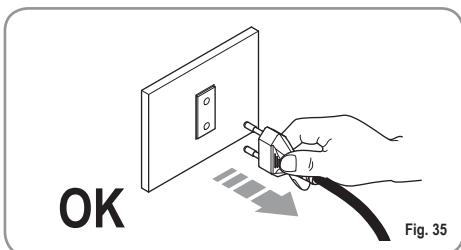


Fig. 35

- Colocar la máquina en estado energético "O".
- Introducir la llave en la correspondiente cerradura.
- Girar la llave de apertura de la puerta de mando en sentido antihorario.
- Abrir la puerta de mando.

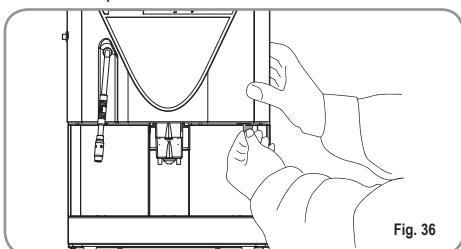


Fig. 36

**IMPORTANTE:** Proceder con cautela.

- Desconectar todos los tubos conectados con él.
- Desmontar el capuchinador y lavarlo cuidadosamente.

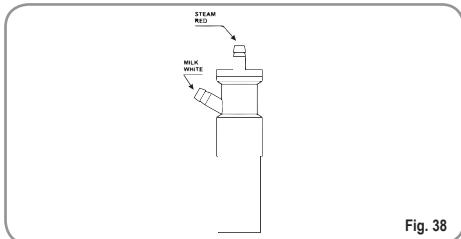


Fig. 38

**NOTA:** Para intervalos de tiempo entre un capuchino y el siguiente superiores a una hora, se aconseja efectuar un lavado del capuchinador aspirando agua caliente con el tubo de aspiración de la leche.

- Para volver a montarlo, proceder en sentido contrario prestando atención en la conexión de los tubos del capuchinador.

**NOTA:** Para facilitar el montaje se ha aplicado un adhesivo explicativo, dentro de la puerta delantera:

- Proceder con la limpieza del contenedor antigoteo (véase el apartado "LIMPIEZA CONTENEDOR ANTIGOTEO").

## 8. TABLA CONFIGURACIONES ESTÁNDAR

BEBIDAS	DOSIS CAFÉ (cc)	TIEMPO MOLIENDA (seg)	DOSIS LECHE (seg)	PREINFUSIÓN	PRENSADO	NÚMERO			
Ristretto	40	7		No	Sí				
2 Ristrettos	80	9		No	No				
Expreso	50	7		No	Sí				
2 Expresos	100	9		No	No				
Café	60	7		No	Sí				
2 Cafés	120	9		No	No				
Café Crema	100	7		No	No				
2 Cafés Crema	200	9		No	No				
Capuchino	50	7	12	No	Sí				
Capuchino Grande	60	7	15	No	Sí				
Café cortado	50	7	12	No	Sí				
Café con leche	60	7	12	No	Sí				
Leche			15						
Agua caliente			20						
Vapor			55						
Número posos						20			
Alarma lavado leche						00			
Alarma lavado						00			
Regulación grupo 1						275			
Regulación grupo 2						540			
Temperatura café						98 (°C)			
Temperatura vapor						125 (°C)			
Filtro Agua						00			
Regulación molino						00			
Lavado final de servicio						No			
Contraseña									
Smart Card						No			
Ahorro de energía						00			
Dureza agua °Fr						00			

## 9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA

INDICACIONES DISPLAY	CAUSA	EFFECTO	SOLUCIÓN
<b>CAJÓN DE RESIDUOS LLENO</b>  Macchina Pronta Cassetto Pieno	Cajón de posos lleno. El número de posos de café presentes en el cajón ha alcanzado el valor configurado en la fase de programación.	Bloqueo de los suministros en los botones a base de café.	Extraer el cajón de posos y vaciarlo dentro de un contenedor de recogida de basura. Volver a colocarlo cuando el display visualiza el siguiente mensaje:  Macchina Pronta Cassetto Aperto
<b>CAJÓN DE POSOS FUERA DE LUGAR</b>  Macchina Pronta Cassetto Aperto	Cajón de posos fuera de lugar.	Bloqueo de los suministros en los botones a base de café.	Introducir el cajón de posos en el compartimento correspondiente. Si esta alarma se dispara durante la ejecución de una bebida a base de café: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasta el momento de la infusión, la alarma se muestra en el display, pero la bebida se suministrará;</li> <li>• Despues de la infusión, el ciclo en curso queda suspendido. Solo cuando se vuelva a colocar el cajón, el ciclo de café reanudará con la fase de expulsión.</li> </ul> Si esta alarma se dispara durante una fase de reset del movimiento grupo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• el movimiento se suspende. Cuando se vuelva a colocar el cajón, el ciclo de reset grupo se repetirá.</li> </ul>
<b>POSICIÓN PUERTA MÁQUINA</b>  Macchina OFF Porta Aperta	Puerta abierta.	Bloqueo de las funciones máquina.	Cerrar la puerta de la máquina.
<b>NECESIDAD DE EFECTUAR EL CICLO DE LAVADO</b>  Allarme lavaggio	Se ha superado el número de ciclos configurado tras el cual es necesario efectuar la limpieza del grupo.	Se visualiza el mensaje pero la máquina seguirá suministrando las bebidas.	Efectuar un ciclo de lavado (véase apartado correspondiente "LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR y CAPUCHINADOR").

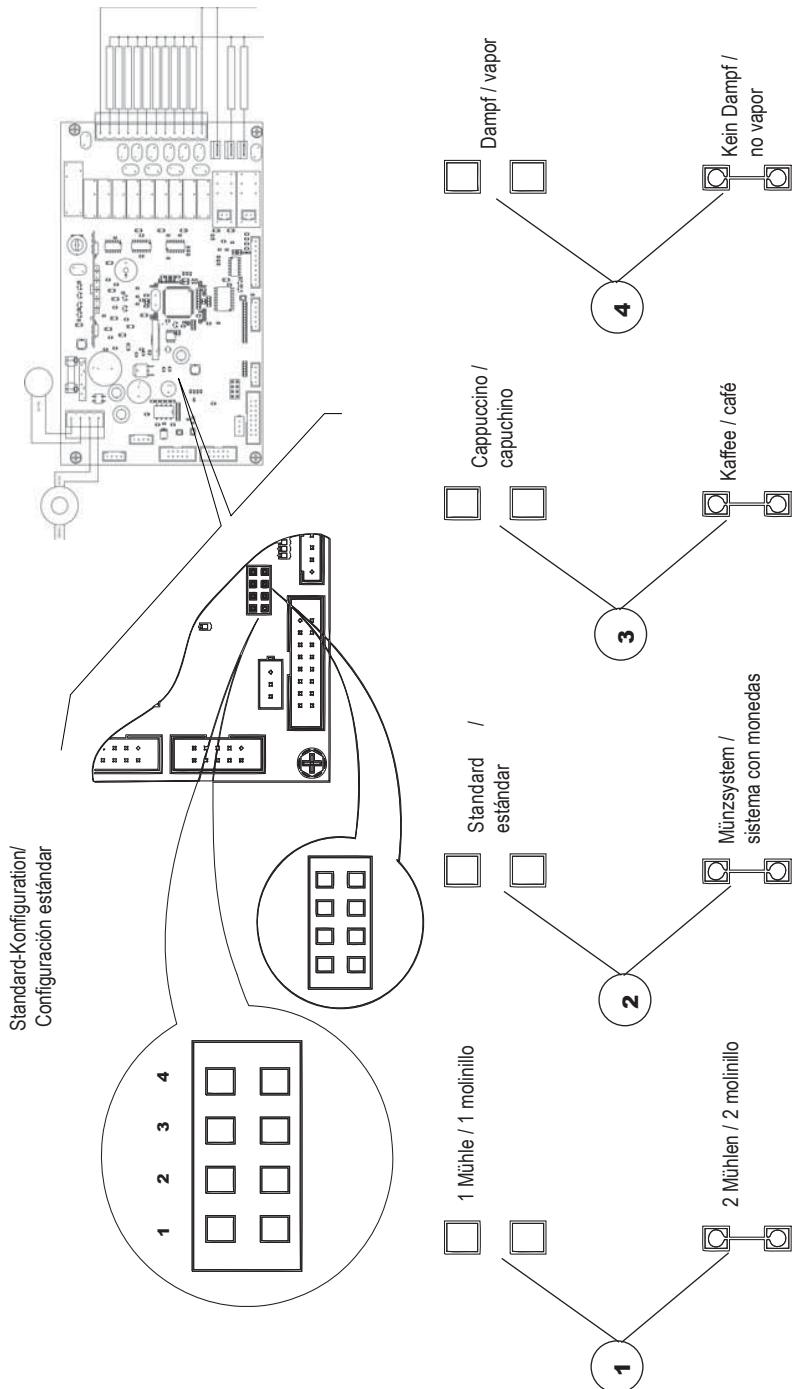
INDICACIONES DISPLAY	CAUSA	EFFECTO	SOLUCIÓN
<b>NECESIDAD DE LIMPIAR EL CIRCUITO LECHE</b>  <b>All. lavagg. latte</b>	Se ha superado el número de horas configurado desde el último suministro de una bebida a base leche tras lo cual es necesario el lavado del circuito leche.	Se visualiza el mensaje pero la máquina seguirá suministrando las bebidas.	Efectuar un ciclo de lavado exclusivamente del capuchinador. Como en el caso del lavado completo, es necesario mantener pulsado el botón  por 5 seg sin introducir las pastillas detergentes para la limpieza del grupo. (véanse solo los puntos 1, 2, 3, 4 del apartado "LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR Y CAPUCHINADOR").
<b>LAVADO FINAL DE SERVICIO</b>  <b>Lav. Fine Servizio Premere Enter</b>	Se ha configurado el lavado de final de servicio del grupo erogador en fase de programación.	Es necesario realizar el lavado de final de servicio antes de apagar la máquina.	Pulsar el botón ENTER como se indica en el display. La máquina ejecutará automáticamente el lavado de final de servicio suministrando alrededor de 50cc de agua y se apagará.
<b>NECESIDAD DE EFECTUAR EL CICLO DE DESCALCIFICACIÓN</b>  <b>Eseguire Decalcificazione</b>	Se ha superado el número de litros tras el cual es necesario efectuar el ciclo de descalcificación.	Se visualiza el mensaje pero la máquina seguirá suministrando las bebidas.	Efectuar el ciclo de descalcificación (VÉASE apartado correspondiente "DESCALCIFICACIÓN").

## 10. MENSAJES ALARMA BLOQUEOS MÁQUINA

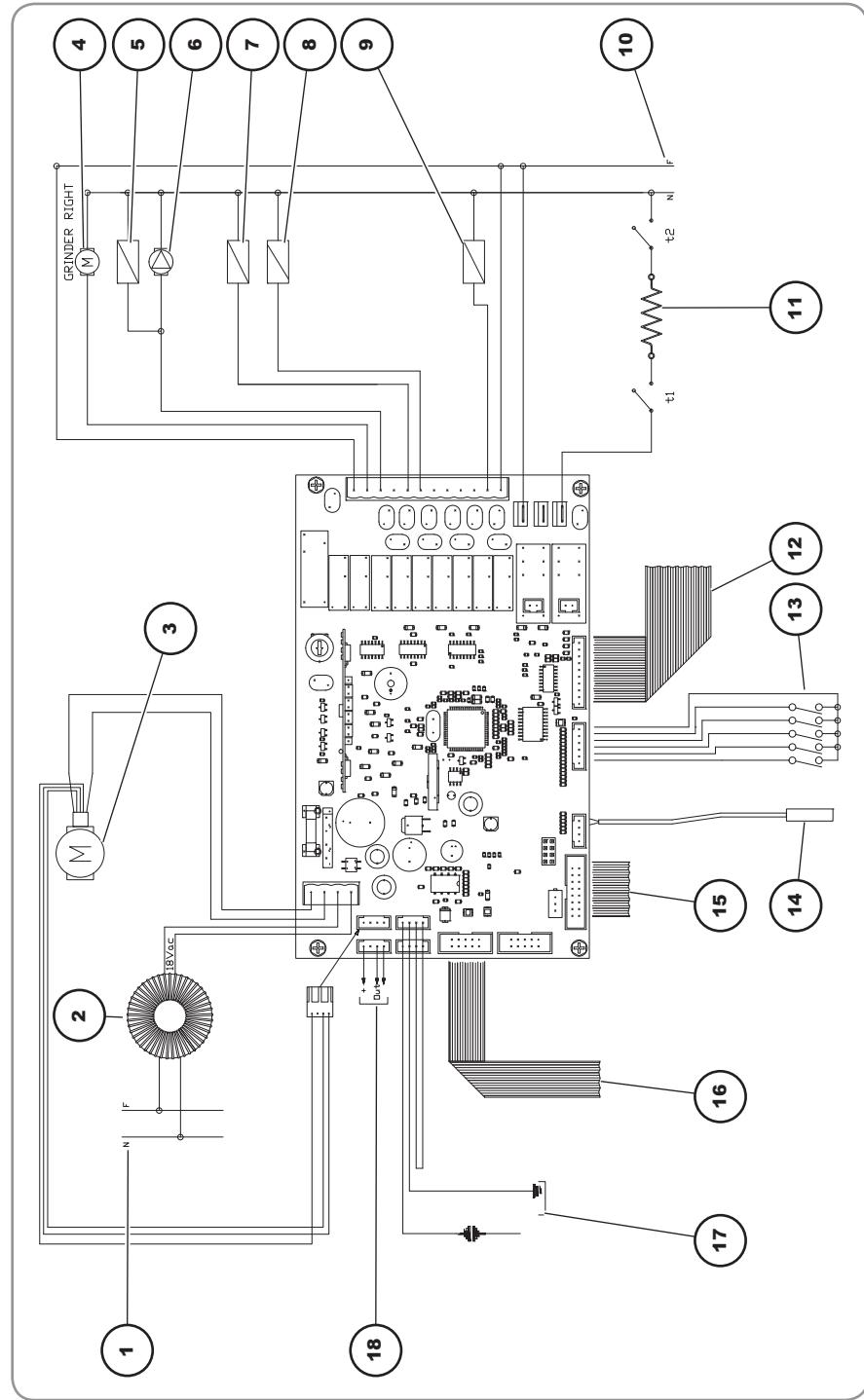
INDICACIONES DISPLAY	CAUSA	EFFECTO	SOLUCIÓN
<b>ALARMA GRUPO MOTOR PISTÓN SUPERIOR</b>  	Durante la fase de movimiento del grupo, el pistón superior ha superado el tiempo máximo configurado de 10 segundos antes de detectar el estado inicial de arranque del motor.	La unidad de control bloquea el eventual ciclo en curso, apagando tanto los actuadores que controlan el movimiento como los actuadores asignados al suministro de las bebidas; el operador no podrá efectuar selecciones en el teclado.	Abrir y cerrar la puerta de la máquina.  Si la alarma se dispara otra vez, ponerse en contacto con el técnico cualificado.
<b>ALARMA LLENADO CALDERA</b>  	La fase de llenado de la caldera ha superado el tiempo máximo de 3 minutos; la sonda de nivel está descubierta.	La máquina se detiene.	Ponerse en contacto con el técnico cualificado.
<b>ALARMA TURBINA</b> Cuando se dispara la alarma, la unidad de control alterna en el display el mensaje relativo a la bebida en curso con el mensaje de error asociado a esta función. Por ejemplo:  	El contador volumétrico no envía impulsos a la centralita por un tiempo de 5 segundos.	El suministro continúa hasta que expira el tiempo de 60 segundos o cuando se pulsa cualquier botón a base de café.	Abrir y cerrar la puerta de la máquina. La unidad de control repite el procedimiento de encendido de la máquina.  Si la condición de alarma persiste, la máquina puede ser utilizada como si se manejase una máquina manual. <ul style="list-style-type: none"><li>• Pulsar el botón deseado para poner en marcha la dosis;</li><li>• Pulsar el mismo botón para detener la dosis en curso, una vez comprobada la dosis en la taza.</li></ul> Llamar al servicio técnico.
<b>ALARMA DEPÓSITO VACÍO</b>  	El depósito del agua está vacío.	No se suministra el café y se interrumpe la dosis en curso.	Llenar el depósito del agua.  Utilizar el botón Agua caliente para eliminar las posibles burbujas de aire.

INDICACIONES DISPLAY	CAUSA	EFFECTO	SOLUCIÓN
<b>ALARMA DEPURADOR</b>  Filtro Acqua l. 20	El contador volumétrico ha alcanzado el número de litros de agua suministrables, determinado durante la programación.	No se suministra el café, no se interrumpe la dosis o bien es variable.	Regenerar las sales del depurador. Para anular la alarma, véase el apartado "PUESTA A CERO CONTADOR LITROS DEPURADOR". Esta alarma no bloquea los suministros. Es posible eliminar la alarma del depurador programando el valor de litros a cero (véase apartado correspondiente "PROGRAMACIÓN").
<b>ALARMA SONDA TEMPERATURA AVERIADA</b>  Err temp caffè'  Err temp vapore	Rotura de una de las dos sondas de temperatura.	No se suministra el café.	Sustituir la sonda averiada.  Esta alarma no bloquea los suministros.
<b>ALARMA CANTIDAD CAFÉ</b>  Err Q.tà' caffè'	Demasiado café en la cámara.	No se suministra el café y se efectúa un ciclo de expulsión.	Reducir la cantidad de café.

# KONFIGURATION / CONFIGURACIÓN



# ELEKTROANLAGE (Ausführung KAFFE) / INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Versión CAFÉ)



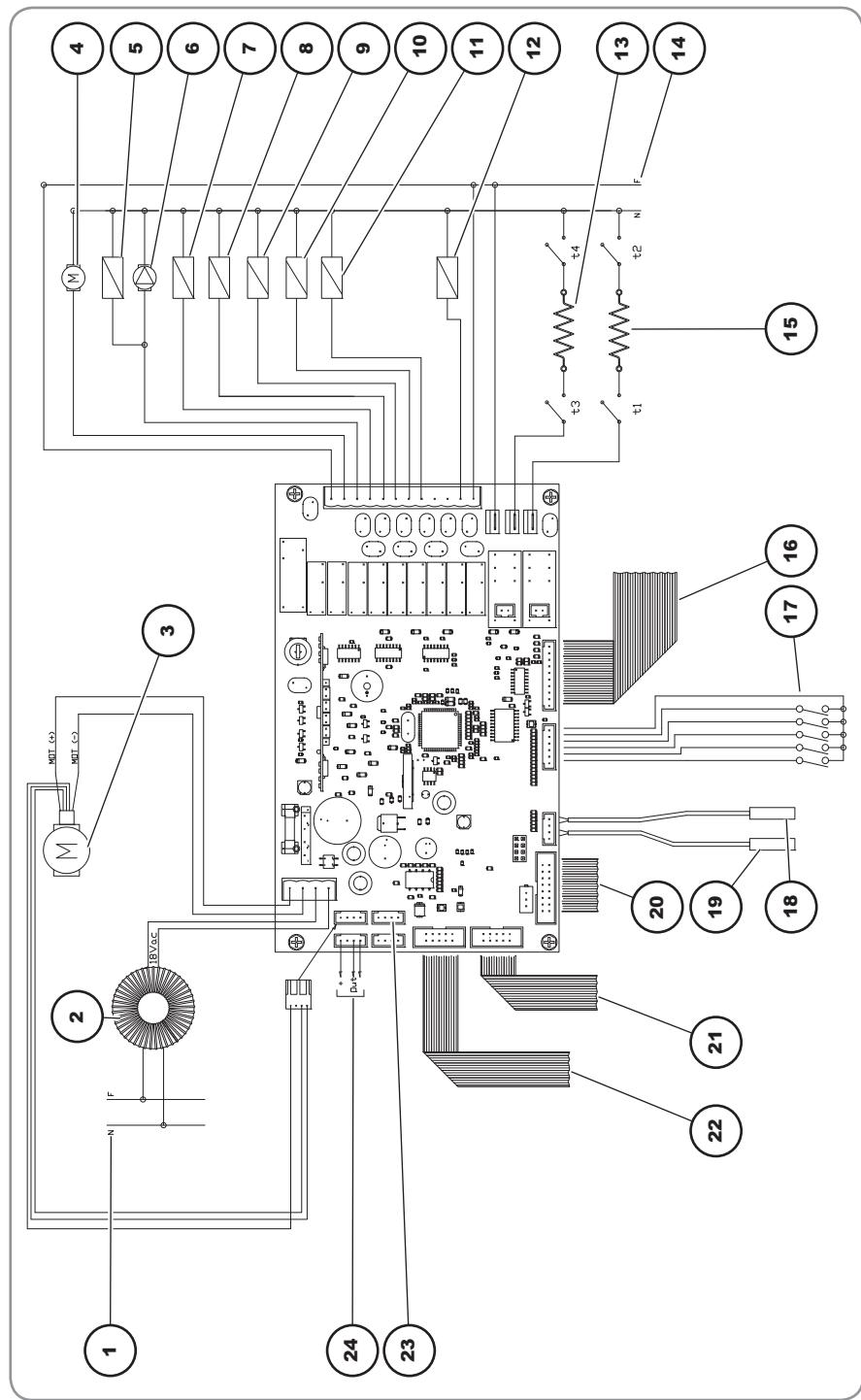
# ELEKTROANLAGE (Ausführung KAFFE) / INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Versión CAFÉ)

## LEGENDE

## LEYENDA

1	Neutre	1	Neutro
2	Ringkerntransformator	2	Transformador toroidal
3	Motor	3	Motor
4	Mühle rechts	4	Molinillo derecho
5	Magnetventil Absperren Wasser	5	Electroválvula stop agua
6	Pumpe	6	Bomba
7	Magnetventil Kaffee	7	Electroválvula café
8	Magnetventil Heißwasser	8	Electroválvula agua caliente
9	Widerstand Brühgruppe	9	Resistencia grupo
10	Phase	10	Fase
11	Boiler Kaffee	11	Caldera café
12	Anschlusskabel Tastenfeld	12	Cable conexión teclado
13	Eingänge	13	Entradas
14	Temperatursonde Boiler Kaffee	14	Sonda temperatura caldera café
15	Anschluss LCD-Display	15	Conexión display LCD
16	Anschluss PC	16	Conexión PC
17	Füllstandsonde	17	Sonda de nivel
18	Volumenzähler	18	Contador volumétrico

## ELEKTRO-ANLAGE (Ausführung CAPPUCCINO) / INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Versión CAPUCHINO)



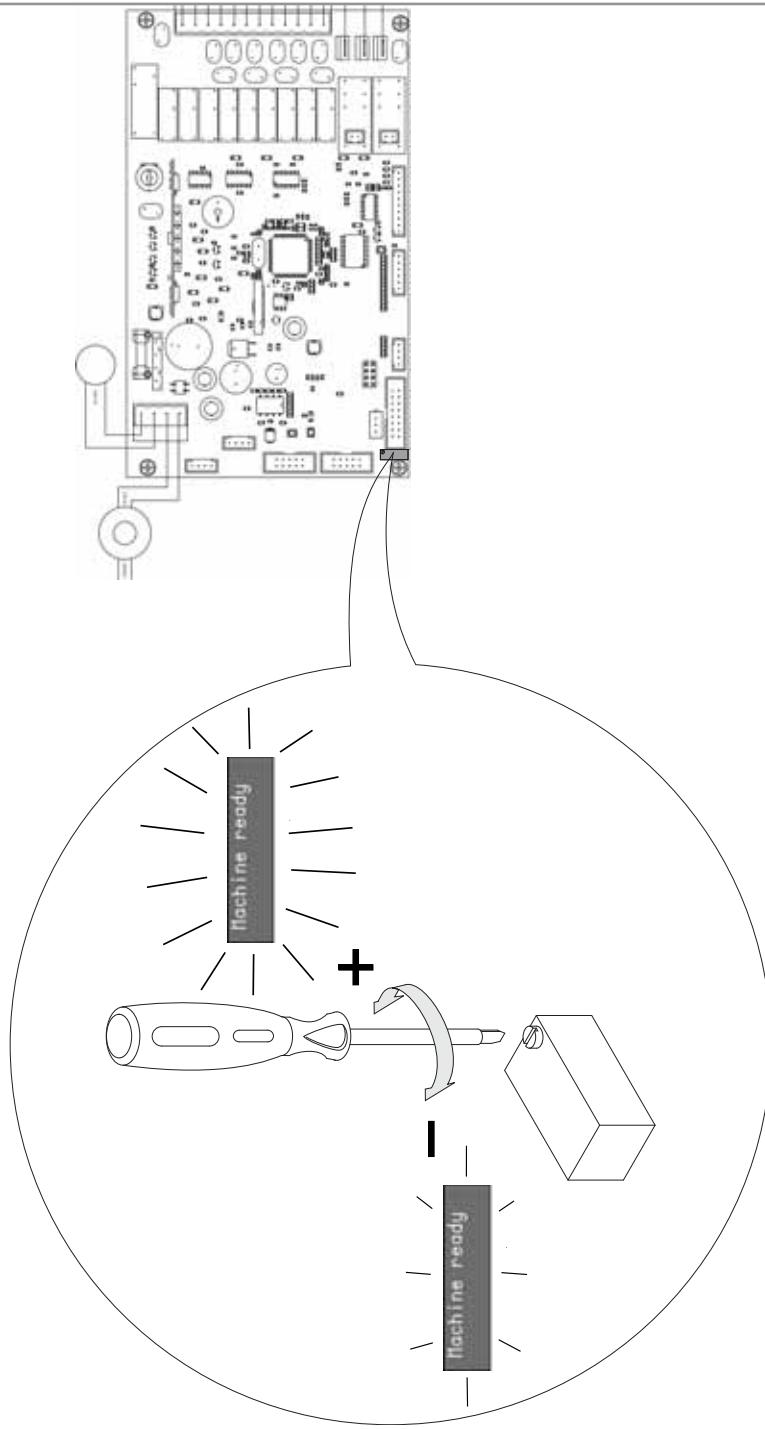
# ELEKTRO-ANLAGE (Ausführung CAPPUCCINO) / INSTALACIÓN ELÉCTRICA (Versión CAPUCHINO)

## LEGENDE

## LEYENDA

1	Neutre	1	Neutro
2	Ringkerntransformator	2	Transformador toroidal
3	Motor	3	Motor
4	Mühle rechts	4	Molinillo derecho
5	Magnetventil Absperren Wasser	5	Electroválvula stop agua
6	Pumpe	6	Bomba
7	Magnetventil Cappuccino- Aufschäumer	7	EV capuchinador
8	Magnetventil Kaffee	8	EV café
9	Magnetventil Heißwasser	9	EV agua caliente
10	Magnetventil Füllstand	10	EV nivel
11	Magnetventil Dampf	11	EV vapor
12	Widerstand Brühgruppe	12	Resistencia grupo
13	Boiler Dampf	13	Caldera vapor
14	Phase	14	Fase
15	Boiler Kaffee	15	Caldera café
16	Anschlusskabel Tastenfeld	16	Cable conexión teclado
17	Eingänge	17	Entradas
18	Temperatursonde Boiler Kaffee	18	Sonda temperatura caldera café
19	Temperatursonde Boiler	19	Sonda temperatura caldera
20	Anschluss LCD-Display	20	Conexión display LCD
21	Smart card	21	Smart card
22	Anschluss PC	22	Conexión PC
23	Sonda de nivel	23	Sonda de nivel
24	Füllstandsonde	24	Contador volumétrico
	Volumenzähler		

## KONTRASTEINSTELLUNG DISPLAY / AJUSTE CONTRASTE DISPLAY









**EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT****DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN**

- Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, daß die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG Richtlinien entspricht und die folgendem wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angegliederten Normen angewendet:
- Nuova Simonelli S.p.A. declara bajo su propia responsabilidad que la máquina para café espresso (Identificada por el modelo y numero de serie indicados a continuación) es conforme a las siguientes directivas:

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. *Lauro Fioretti*.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnicos es el Ing. Lauro Fioretti.

<b>89/392/CEE, 2006/42/CEE</b>	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
<b>2006/95/CEE, 93/68/CEE</b>	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
<b>89/336/CEE, 2004/108/CEE</b>	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva "compatibilidad electromagnética"	
<b>89/109/CEE, 2004/1935/CEE</b>	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva "materiales para alimentos"	
<b>97/23/CEE</b>	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
<b>D. Lgs. 25/7/06 n° 151</b>	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
<b>(CE) No 2023/2006</b>	Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.	
<b>D. M. 21/03/1973</b>	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.	
<b>10/2011/CEE</b>	Directive material plastico	Kunststoff material richtlinie
<b>85/572/CEE, 82/71/CEE</b>	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen

**Modell und Baujahr:** Siehe Etikette auf der Maschine

**Modelo y año de fabricación:** Veáse ficha técnica en la máquina

**Matricula • Serial number • Matricule • Seriennummer • Número de serie:**

**Herstell • Caldera**

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 Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG

\* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

**Angewendeten Normen:** Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.**Normas aplicadas:** Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal.**Zeichnungs-Nr.:** (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)**Dibujo n.:** (Ver al final del Manual de Instrucciones)**Geschaftsführer • Administrator delegado:**

Ottavi Nando

Belforte del Chienti, li 12/01/2015

**ZU BEACHTEN:** Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten.

Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerätes sowie seiner Sicherheitzbeköhrung obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

**ATENCIÓN:** Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto.

La integridad y la eficiencia de la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.





Nuova Distribution Centre  
LLC 6940 Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA  
Tel. +1.360.3662226  
Fax +1.360.3664015  
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 -950242  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
E-mail: [n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto:n.simonelli@nuovasimonelli.it)