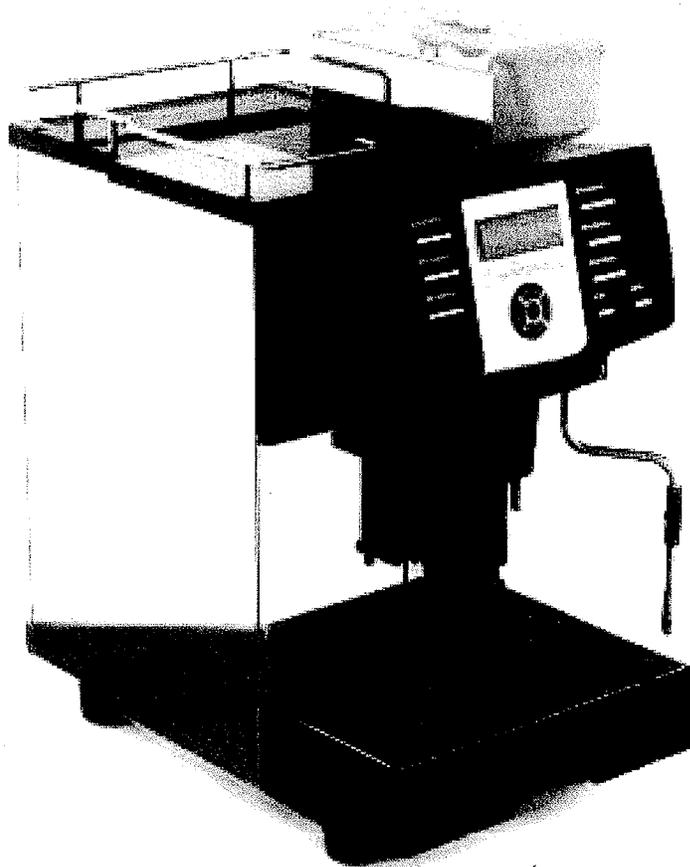

nuova
SIMONELLI®
espresso coffee machines

prontobar



LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



nuova simonelli

Via M. D'Artegiani, 6 - 02031 Bolterbone Chieti (MC)

dichiaro, sotto la mia responsabilità, che il prodotto
di cui è oggetto la presente dichiarazione

**MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
MODELLO: PRONTOBAR**

**ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODEL: PRONTOBAR**

di cui è scaturita questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni
di cui è contenuta la presente dichiarazione, alle quali ho provveduto a conformare

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

ed è conforme alle direttive
relating to the provisions of the Directives

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

**Data: Marzo 2010
March 2010**

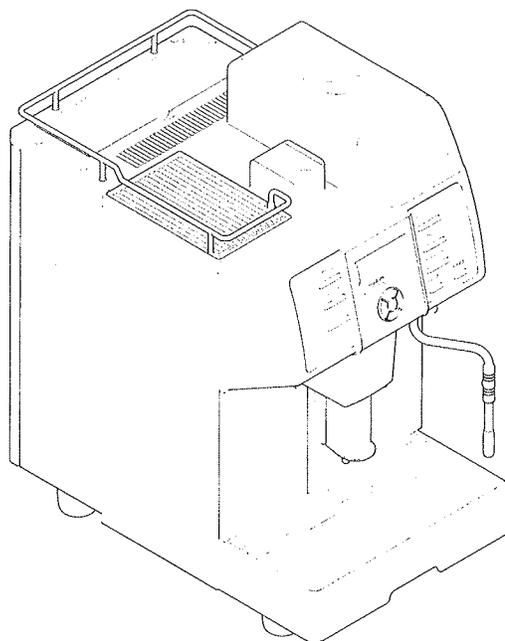
nuova simonelli s.p.a.
*via M. D'Artegiani, 6 - 02031
Bolterbone Chieti (MC)*

Complimenti,
con l'acquisto del modello **PRONTOBAR** lei ha fatto un'ottima scelta.

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

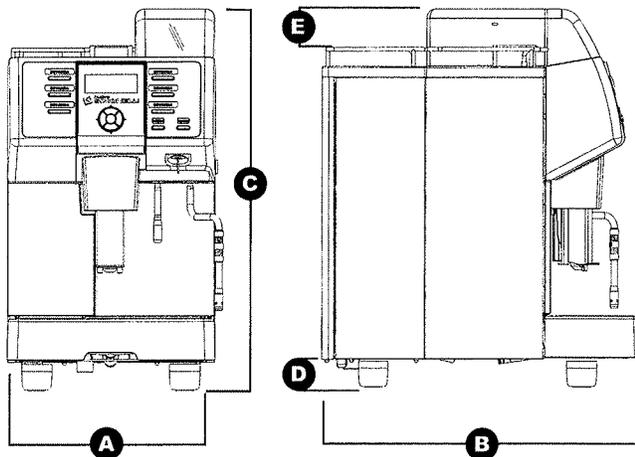
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.



CARATTERISTICHE TECNICHE

PESO NETTO	XX Kg	XX lb
PESO LORDO	XX Kg	XX lb
POT. TERMICA	2400 W	2400 W
DIMENSIONI	A 400 mm	A 15.75 inc
	B 607 mm	B 23.9 inc
	C 843,5 mm	C 33.21 inc
	D 41,5 mm	D 1.6 inc
	E 154 mm	E 6.06 inc



INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE

DESCRIZIONE

DESCRIZIONE TASTIERA

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

TRASPORTO E

MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

TRASPORTO

MOVIMENTAZIONE

INSTALLAZIONE E

OPERAZIONI PRELIMINARI

INSTALLAZIONE MACCHINA

VERSIONE CON TANICA

INSTALLAZIONE MACCHINA

VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ

ACCENSIONE

SPEGNIMENTO

REGOLAZIONI DEL

TECNICO QUALIFICATO

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE

(Regolazione Temperatura)

UTILIZZO

EROGAZIONE DECAFFEINATO

EROGAZIONE LATTE

UTILIZZO MACININO SINISTRO

PROGRAMMAZIONE

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE

PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO

FUNZIONI SPECIALI

TARATURE MACCHINA

AZZERAMENTO CONTATORE LITRI

DEPURATORE

AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO
EROGAZIONE CAFFÈ

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DELLA CARROZZERIA

PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE

E CAPPUCCINATORE

RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO

INTERROTTO

PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL

CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ

PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

PULIZIA DELLA GRIGLIA

CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

PULIZIA DEL CONTENITORE

RACCOGLIGOCCE

PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

PULIZIA CAPPUCCINATORE

TABELLA DATI

IMPOSTAZIONI STANDARD

MESSAGGI

FUNZIONI MACCHINA

IMPIANTO IDRAULICO A.D.

IMPIANTO IDRAULICO TANICA

IMPIANTO ELETTRICO

DESCRIZIONE

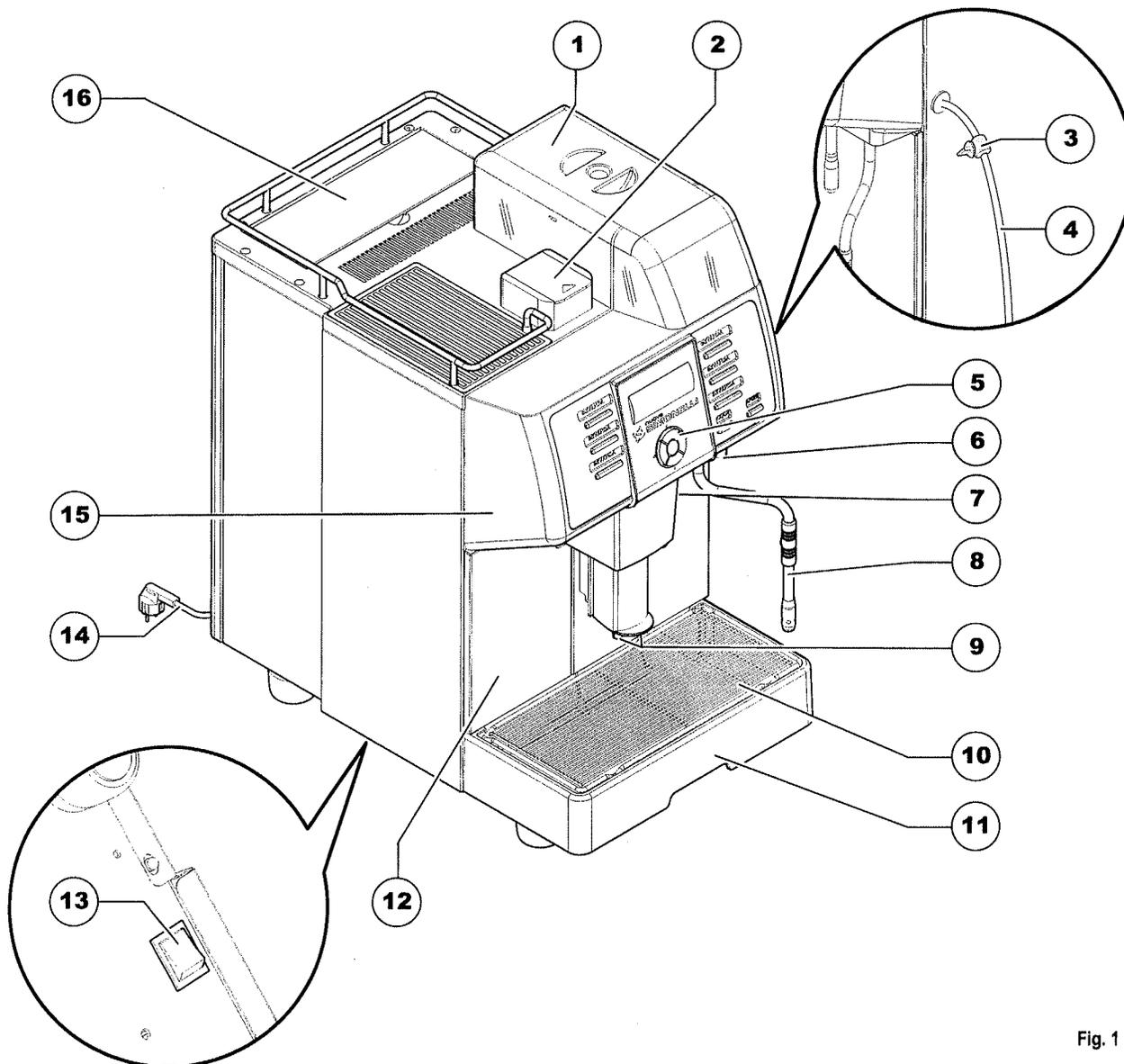


Fig. 1

LEGENDA

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

DESCRIZIONE TASTIERA

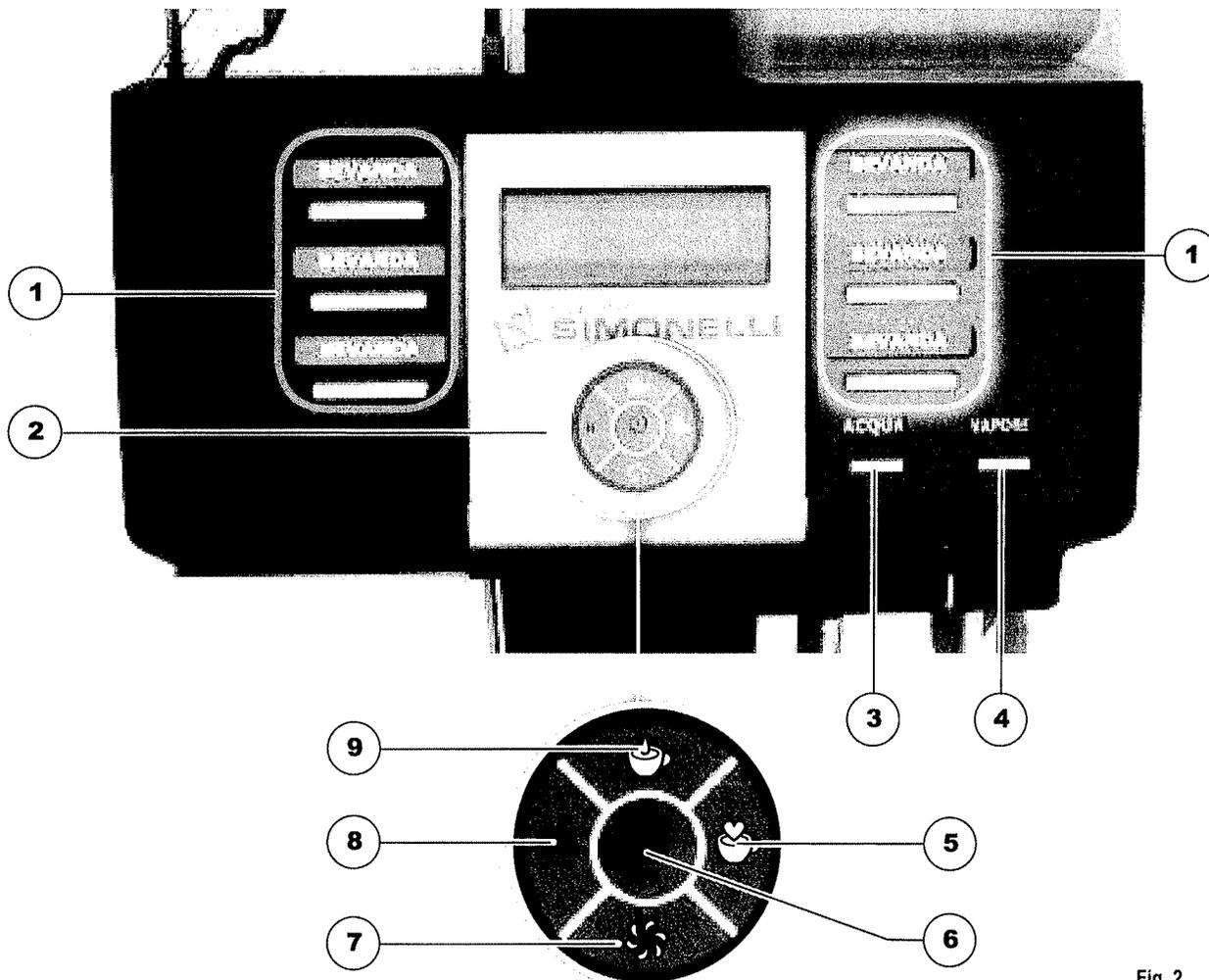


Fig. 2

LEGENDA

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

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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

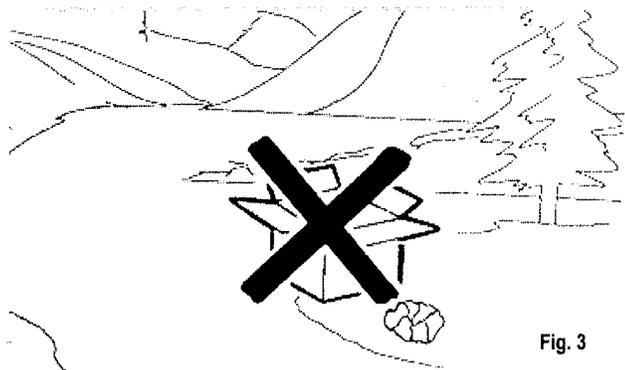


Fig. 3

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

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

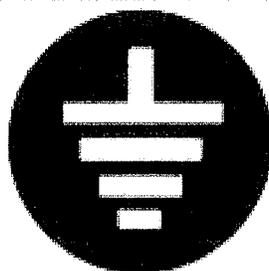


Fig. 4

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

 Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso.

Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

 La macchina deve essere installata nel rispetto delle normative comunitarie, statali e locali in vigore relative agli impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione dei reflussi.

Per questa ragione, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

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

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

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

In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento.

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

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

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

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

In particolare:

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



**ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

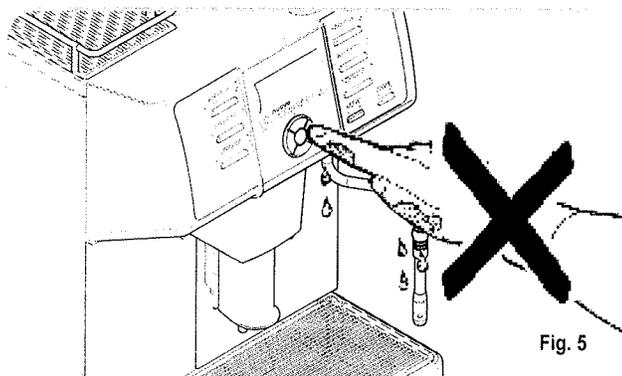


Fig. 5

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

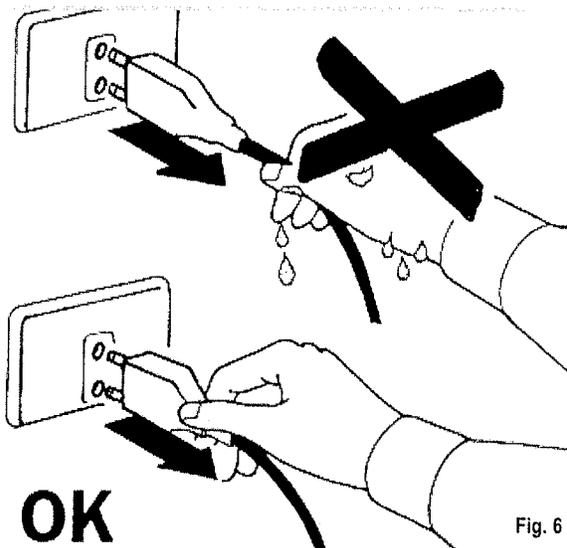


Fig. 6

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

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

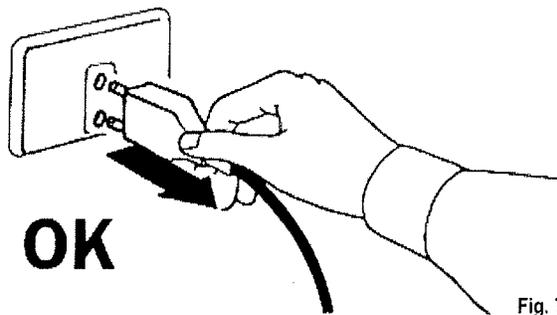


Fig. 7

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

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

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

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

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

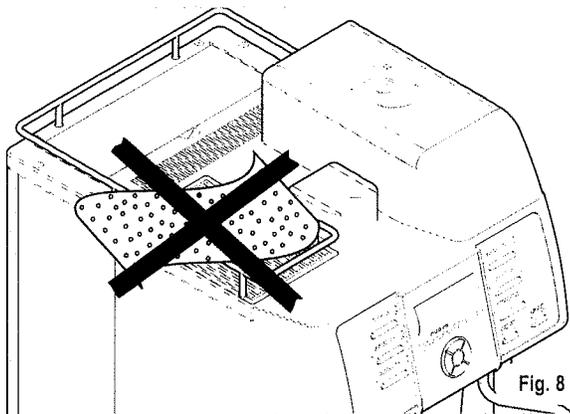


Fig. 8

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

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

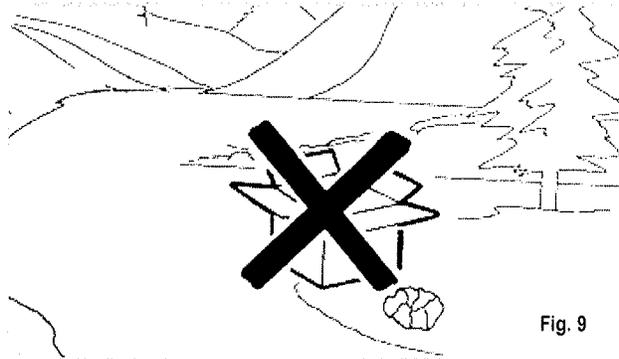


Fig. 9

-  Per favorire l'aerazione della macchina posizionarla a cm 15 (5,9 in) da muri o altre macchine dalla parte dell'aerazione.
-  Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

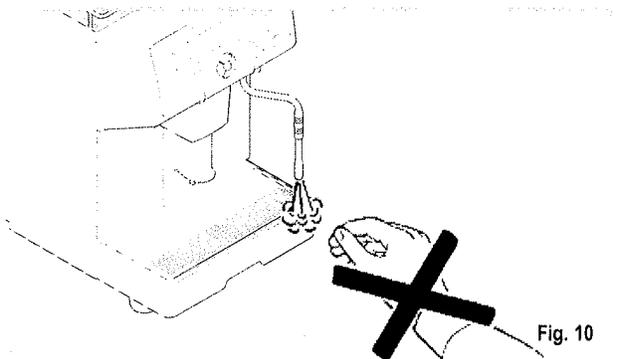


Fig. 10



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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



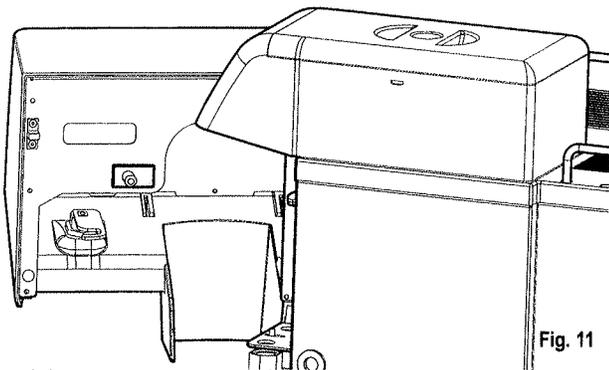
ATTENZIONE
PERICOLO DI CESOIAMENTO

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



**ATTENZIONE
PERICOLO MECCANICO**

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



ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

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

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

**DA SAPERE
POSIZIONE
CORRETTA**

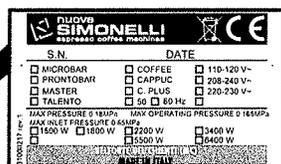


Fig. 12

TRASPORTO

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

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

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

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

MOVIMENTAZIONE



**ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO**

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

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

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett

a terra e movimentarlo a circa 30 cm (11,8 in) da terra, fino all'area di immagazzinamento.



**ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO**

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

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



**ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO**

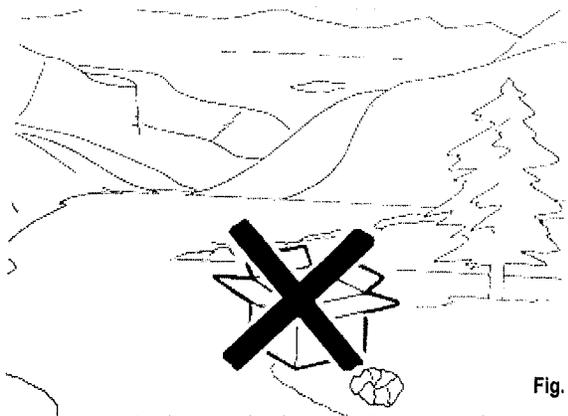


Fig. 13

INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI



ATTENZIONE PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.

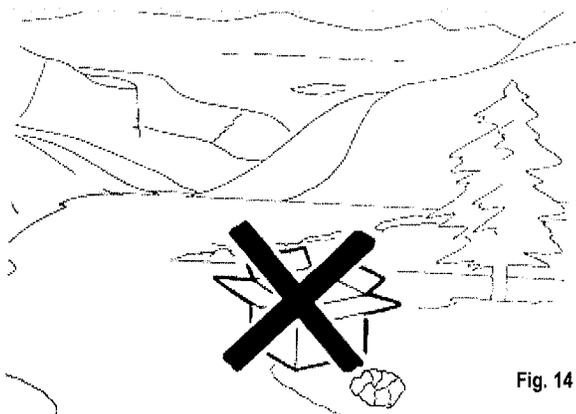


Fig. 14

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

La macchina è idonea ad operare con i seguenti alimenti:

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

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE PERICOLO DI CORTOCIRCUITO

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

INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE CON TANICA



ATTENZIONE

Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

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

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

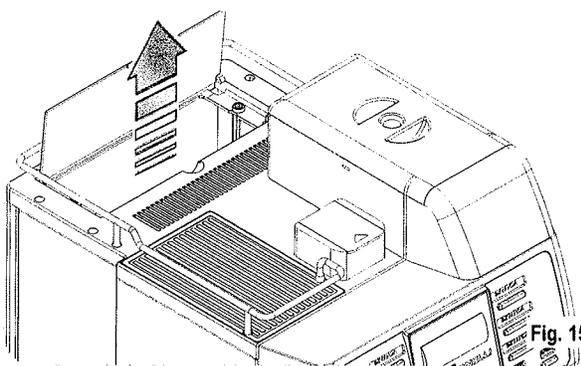


Fig. 15

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

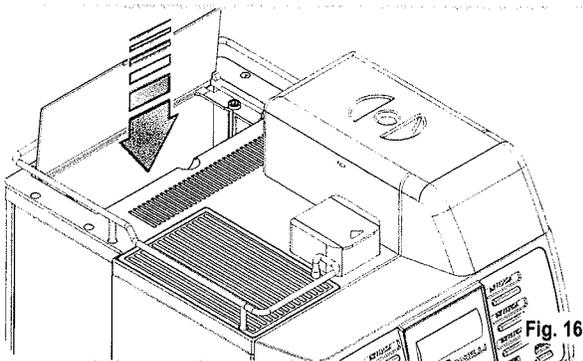


Fig. 16

8 Chiudere lo sportellino.



ATTENZIONE

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

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO

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

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

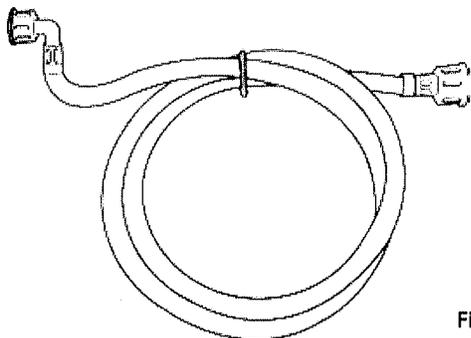


Fig. 17

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

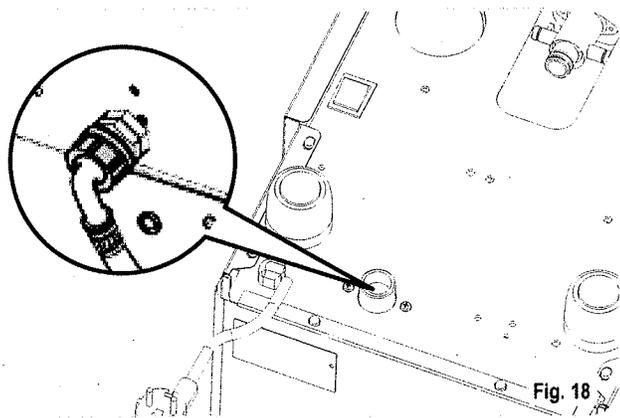


Fig. 18

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



ATTENZIONE

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (Gradi francesi). Il contenuto di cloro non deve superare i 100mg per litro (0.0000361 lb/cu in).

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.



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

RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ'

- 1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.



ATTENZIONE

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

Non versare caffè in grani precedentementetrattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggia la macchina.

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

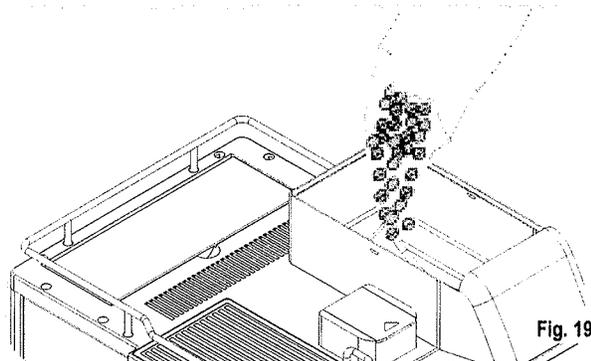


Fig. 19

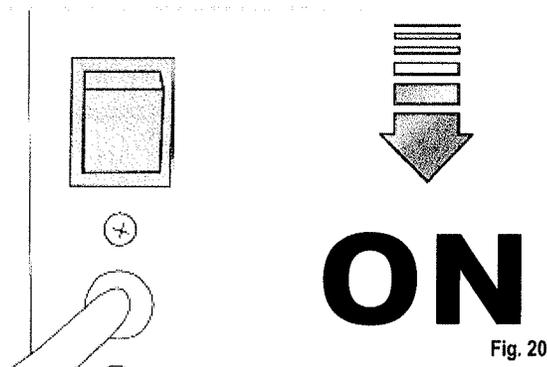
- 3 Chiudere il tappo.

ACCENSIONE

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

Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

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



Successivamente il display LCD si accende e visualizza la scritta:



Per accendere definitivamente la macchina pre-

mere il tasto "ok".

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



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

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



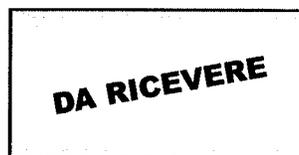
ATTENZIONE

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

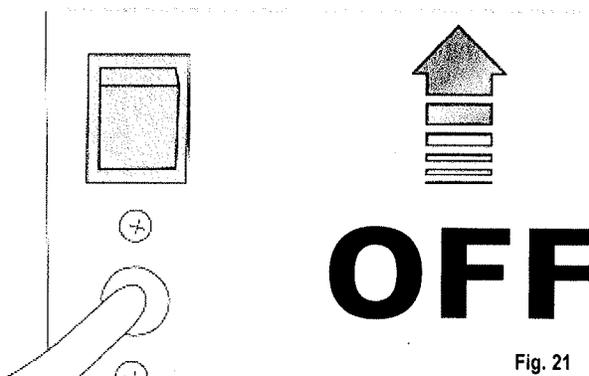
SPEGNIMENTO

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

- Dallo stato di macchina accesa, tenere premuto per 5 secondi il tasto "ok" (power button icon):
- Il display LCD visualizzerà la scritta:



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



REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite **SOLO** dal Tecnico Specializzato.

La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

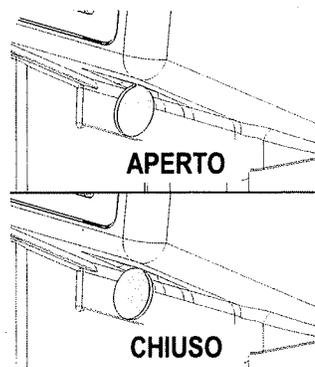


ATTENZIONE

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

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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



DA AVERE 3D aggiornato (parte non presente nel 3D attuale)

Fig. 22

REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura portello di comando in senso antiorario.

- Aprire il portello di comando, per accedere alla vite di regolazione.

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

DA AVERE 3D aggiornato (parte non presente nel 3D attuale)

Fig. 23

REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)

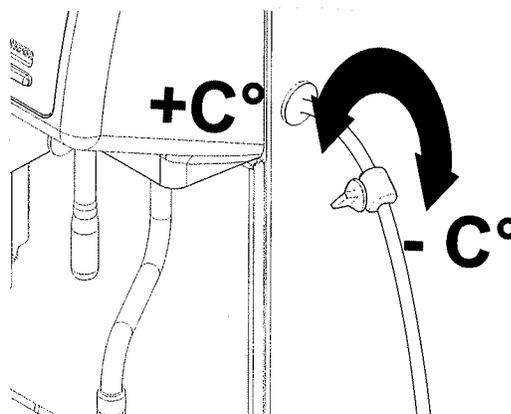


Fig. 24

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

UTILIZZO

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



ATTENZIONE

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

EROGAZIONE DECAFFEINATO

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

EROGAZIONE LATTE

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

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

UTILIZZO MACININO SINISTRO

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

PROGRAMMAZIONE

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Da macchina accesa tenere premuto il tasto **ENTER**  (circa 5 secondi) fino a che a display non compaia la prima funzione della programmazione:



I tasti da utilizzare nella fase di programmazione sono:



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



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



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

LISTA DELLE FUNZIONI PROGRAMMABILI

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

1. LANGUAGE (SELEZIONE LINGUA)

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

2. CONTATORI
3. PROG DOSI
4. SETTAGGI
5. EXIT

PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE

1. SELECT LANGUAGE (SELEZIONE LINGUA)

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

Viene impostata la lingua di interfaccia, tra la macchina e l'operatore, visualizzata a display.

Tramite i tasti   selezionare la lingua desiderata.

Le lingue selezionabili sono: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

Premere **RESET**  per uscire dal sottomenù.

Premere **RESET**  per uscire dalla programmazione.

PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO

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



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

La PASSWORD standard impostata è 5 volte il tasto "2" :

2. CONTATORI

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

Il display mostra:



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

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

3. PROG DOSI (Programmazione dosi)

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù e scegliere con i tasti   il tasto che si vuole programmare. La numerazione, da 1 a 6 è indicata in Fig. 25. Di seguito è possibile programmare la dose acqua calda e vapore.

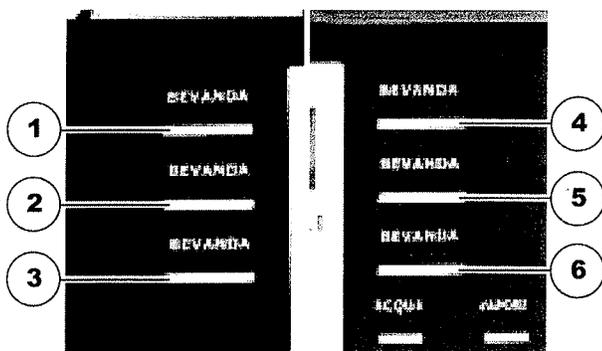


Fig. 25

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

COFFEE: ciclo caffè

2 COFFEE: ciclo caffè

TASTO OFF: tasto disabilitato

MILK COFFEE: ciclo latte + ciclo caffè

CAFFELATTE: ciclo latte + caffè insieme

COFFEE MILK: ciclo caffè + latte

MACCHIATO: ciclo latte + pausa (3 secondi) + caffè

MILK, ciclo latte

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

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

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

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

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

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

CAFFELATTE:

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

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

COFFEE MILK:

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

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

MACCHIATO:

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

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

MILK:

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

PROG. MACININO → Tempo di Macinatura macinino dx:

E' possibile impostare il tempo di macinatura in sec. e quindi la quantità di caffè macinato utilizzato.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di **aumentare/diminuire** il tempo di macinatura.

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

PROG. MACININO ← Tempo di Macinatura macinino Sx :

E' possibile impostare il tempo di macinatura in sec. e quindi la quantità di caffè macinato utilizzato.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di **aumentare/diminuire** il tempo di macinatura.

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

SCELTA MACININO Selezione Macinino di Default

E' possibile impostare il macinino di default (sinistro SX ← o destro DX →).

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di selezionare il macinino destro o sinistro.

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

VOLUME CC. (Volume di Acqua):

E' possibile impostare il volume di acqua per il caffè in cc.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il volume di acqua.

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

PREINFUS (Tempo Preinfusione):

E' possibile attivare/disattivare la preinfusione (SI o NO).

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo di preinfusione.

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

PRESSATURA (Pressatura):

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

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

zionare **SI** o **NO** per attivare/disattivare la pressatura. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

TEMPO LATTE (Tempo Latte):

E' possibile impostare il tempo e quindi la quantità di latte.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi la quantità del latte. Premere **ENTER**  per confermare l'impostazione.

NO TEM ARIA (Tempo Aria disattivata):

E' possibile impostare la parte del tempo latte totale, in cui l'elettrovalvola dell'aria è chiusa in modo da regolare la quantità di schiuma nel latte.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di **aumentare/diminuire** il tempo latte in cui l'elettrovalvola è chiusa.

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

LAVAGGIO (Autolavaggio tubo latte):

E' possibile impostare il tempo di lavaggio con acqua fredda al termine dell'erogazione di latte.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo di lavaggio.

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

ACQUA CALDA Tempo Acqua calda

Premendo il tasto  dal menù DOSI, dopo il tasto 6 si arriva al menù ACQUA CALDA.

Premere **ENTER**  per entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi il volume di acqua.

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

VAPORE Tempo Vapore

Premendo il tasto  si arriva al menù VAPORE, premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire il tempo del vapore, se è attivata la funzione AUTOSTEAM, i tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura.

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

Premere **RESET**  per uscire da sottomenù.

4. SETTAGGI

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

Premere nuovamente il tasto **ENTER**  per entrare nella funzione.

4.1 TEMP CAFFE (Temperatura caldaia caffè)

E' possibile programmare la temperatura dell'acqua nella caldaia caffè.

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

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

Premere **RESET**  per uscire da sottomenù

4.2 TEMP VAPORE (Temperatura caldaia vapore)

E' possibile programmare la temperatura del vapore nella caldaia servizi.

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di aumentare/diminuire la temperatura del vapore nella caldaia servizi (min 80°C max. 150°C).

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

Premere **RESET**  per uscire da sottomenù

4.3 CASS FONDI (Cassetto fondi)

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

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono aumentare/diminuire il numero di cicli (min. 0 - max. 100)

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

Premere **RESET**  per uscire da sottomenù

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

4.4 ALLARME LAVAGGIO (Cicli allarme lavaggio)

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

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

Premere **RESET**  per uscire da sottomenù

4.5 ALLARME LAVAGGIO LATTE

(Allarme lavaggio latte)

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù. Viene programmato il numero di ore, dall'ultima erogazione bevanda latte, dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia cappuccinatore.

I tasti   consentono di aumentare / diminuire il numero di ore per la visualizzazione del messaggio di pulizia cappuccinatore (min. NO LIMIT – max. 12H).

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

Premere **RESET**  per uscire da sottomenù

4.6 PROG ON OFF (Programmazione accensione/spegnimento automatico)

Viene programmato l'ON/OFF (accensione / spegnimento) automatico della macchina.

Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "RIPOSO", quindi per accendere / spegnere la macchina, utilizzare il tasto ON/OFF .

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

DOMENICA
Riposo settimanale

i tasti   consentono di visualizzare le impostazioni di tutti i giorni della settimana.

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

DOMENICA
ON 00:00 OFF 00:00

Premere **ENTER**  per confermare, scorrere tutto il menù con  per uscire dal sottomenù.

4.7 RISPARMIO ENERGIA

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

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

1 Ora:Minuti

Tasti   consentono di incrementare / decrementare di 30 minuti

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

Lasciando il contatore a zero la funzione viene disattivata.

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

4.8 GIORNO ORA

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

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di selezionare i minuti desiderati.

VENERDI' 13:07

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

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

4.9 REGOLAZ. GRUPPO 1

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

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

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

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

Premere **RESET**  per uscire dal sottomenù.

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

4.10 REGOLAZ. GRUPPO 2

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

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

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

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

Premere **RESET**  per uscire dal sottomenù.

4.10 FILTRO ACQUA L

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

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

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

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

Premere **RESET**  per uscire dal sottomenù.

4.11 DECALCIFICAZIONE

(Solo Prontobar versione Tanica)

4.12 CAMBIO PASSWORD

E' possibile impostare una nuova password per l'accesso alle funzioni programmabili nella modalità tecnico.

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

Digitare la vecchia password:

VECCHIA PASSWORD XXXX

Digitare la nuova password come combinazione di 4 tasti:

NUOVA PASSWORD XXXX

Confermare la stessa password impostata precedentemente:

CONFERMA PASSWORD XXXX

5. USCITA

Premendo il tasto **ENTER**  è possibile memorizzare tutti i dati impostati durante la programmazione.

Premendo **RESET**  e' possibile uscire dalla programmazione senza salvare i dati.

FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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



- sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Filtro Acqua
Attendere Prego

AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

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

La procedura si esegue nel seguente modo:

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



- sino a quando il display visualizza il messaggio:

Reset Lavaggi
Attendere Prego

AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

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

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

Attendere Prego
Preset Dati

MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ'

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

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

Attendere Prego
Preset Dati

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

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

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

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

PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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

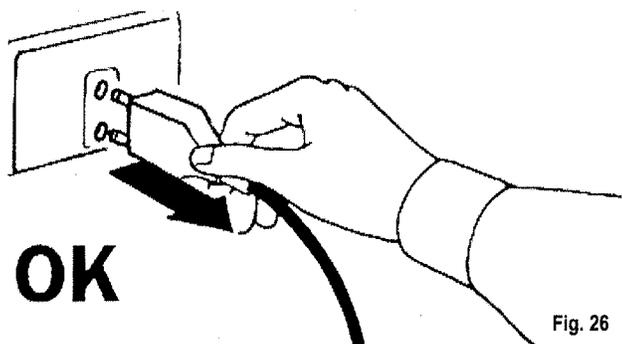


Fig. 26



ATTENZIONE

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

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

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

PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

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

DA AVERE

Fig. 27

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

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

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



ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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

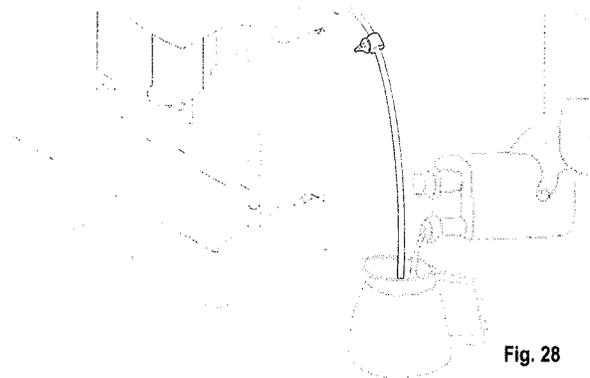
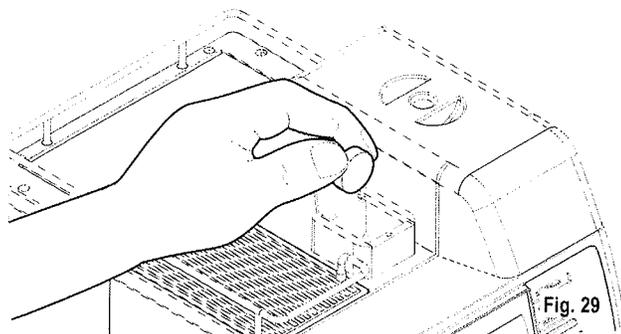


Fig. 28

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

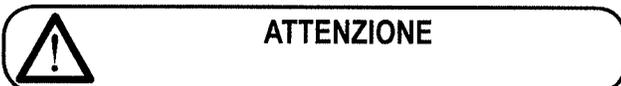
DETERGENTE
Premere lavaggio

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



7. Premere nuovamente il tasto .
Il display visualizzerà:

ATTENDERE
LAVAGGIO



ATTENZIONE

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

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

RISCIACQUO
PREMI ENTER

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

ATTENDERE
RISCIACQUO

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

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

SELEZIONA
PRODOTTO

RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

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

ESEGUIRE LAVAGGIO

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

PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ'



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

- Portare la macchina a stato energetico "0".
- Inserire la chiave nell'apposita serratura.
- Ruotare la chiave apertura porta in senso antiorario.
- Aprire la porta frontale.



Fig. 30

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

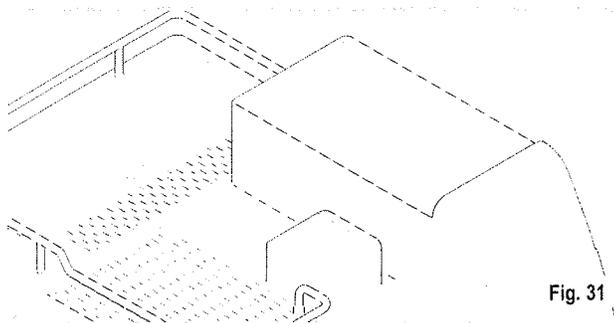


Fig. 31

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

PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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

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

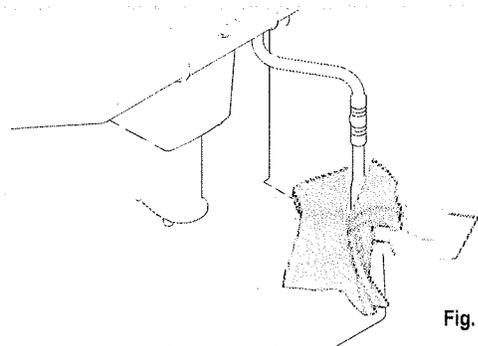


Fig. 32

PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

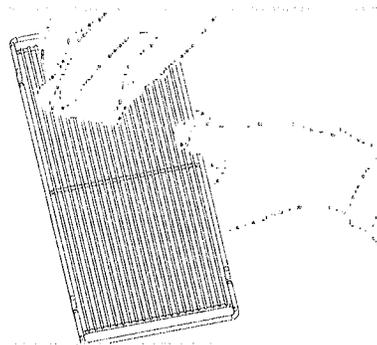


Fig. 33

PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

- Pulire il contenitore raccogliocce con acqua calda e sapone.

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

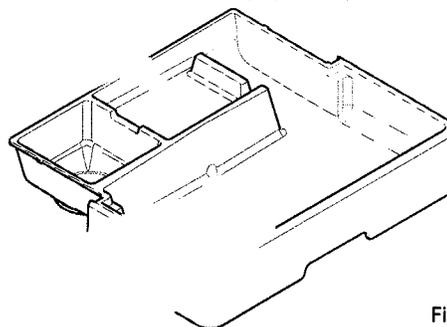


Fig. 34



ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

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

DA AVERE 3D aggiornato (parte non presente nel 3D attuale)

Fig. 35

PULIZIA CAPPUCCINATORE

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

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



Fig. 36

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

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

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

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

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

DA AVERE

Fig. 37

TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

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

MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> MACCHINA PRONTA CASSETTO PIENO </div>	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> MACCHINA PRONTA CASSETTO APERTO </div>	
CASSETTO FONDI FUORI POSTO <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> MACCHINA PRONTA CASSETTO APERTO </div>	Cassetto fondi fuori posto.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano. Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè: <ul style="list-style-type: none"> • sino all'infusione l'allarme è visualizzato sul display, ma la bevanda viene dispensata; • dopo l'infusione il ciclo in corso è sospeso. Solo al ripristino del cassetto il ciclo caffè viene ripreso con la fase di espulsione. Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo: <ul style="list-style-type: none"> • il movimento viene sospeso. • Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto. 	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA <div data-bbox="142 310 370 436" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> MACCHINA OFF PORTA APERTA </div>	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO <div data-bbox="142 657 370 783" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ALLARME LAVAGGIO </div>	E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").	
NECESSITA' DI PULIRE IL CIRCUITO LATTE <div data-bbox="142 1056 370 1182" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ALL. LAVAGGIO LATTE </div>	E' stato superato il numero di ore impostato dall'ultima erogazione di una bevanda a base latte dopo di che è necessario il lavaggio del circuito latte.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio del solo cappuccinatore. Come nel caso del lavaggio completo è necessario tenere premuto il tasto  per 5 sec senza però dover introdurre le pastiglie detergenti per la pulizia del gruppo. (vedi i soli punti 1, 2, 3, 4 del paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p>LAVAGGIO FINE SERVIZIO</p> <div data-bbox="131 317 363 449" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>LAV. FINE SERVIZIO PREMERE ENTER</p> </div>	<p>E' stato impostato il lavaggio di fine servizio del gruppo erogatore in fase di programmazione.</p>	<p>E' necessario eseguire il lavaggio di fine servizio prima di spegnere la macchina.</p>	<p>Premere il tasto ENTER come indicato nel display. La macchina eseguirà automaticamente il lavaggio di fine servizio erogando circa 50cc di acqua e si spegnerà.</p>	
<p>NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI DECALCIFICAZIONE</p> <div data-bbox="131 814 363 947" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ESEGUIRE DECALCIFICAZIONE</p> </div>	<p>E' stato superato il numero di litri dopo il quale è necessario effettuare il ciclo di decalcificazione</p>	<p>Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare bevande</p>	<p>Effettuare ciclo di decalcificazione (VEDI relativo paragrafo "DECALCIFICAZIONE")</p>	

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

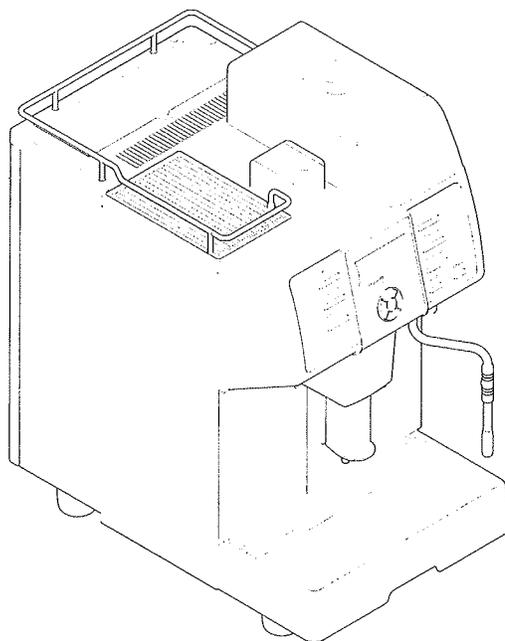
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.

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

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

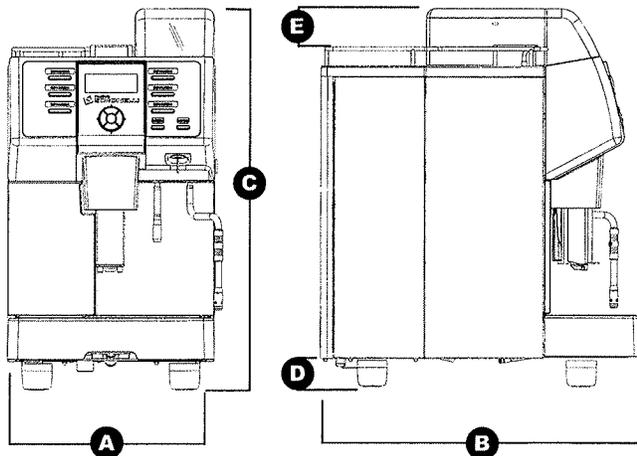
With best wishes

Nuova Simonelli S.p.a.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

NET WEIGHT	XX Kg	XX lb
GROS WEIGHT	XX Kg	XX lb
POWER	2400 W	2400 W
DIMENSIONS	A 400 mm	A 15.75 inc
	B 607 mm	B 23.9 inc
	C 843,5 mm	C 33.21 inc
	D 41,5 mm	D 1.6 inc
	E 154 mm	E 6.06 inc



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS

DESCRIPTION

KEYBOARD DESCRIPTION

SAFETY INSTRUCTIONS

TRANSPORT AND HANDLING

MACHINE IDENTIFICATION

TRANSPORT

HANDLING

INSTALLATION AND

PRELIMINARY OPERATIONS

MACHINE INSTALLATION

(VERSION WITH TANK)

MACHINE INSTALLATION

(VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

FILLING THE COFFEE CONTAINER

SWITCHING ON

SWITCHING OFF

ADJUSTMENTS TO BE MADE

BY A QUALIFIED

TECHNICIAN ONLY

GRINDING ADJUSTMENT

MILK FOAMER ADJUSTMENT

MILK FLOW ADJUSTMENT

(Temperature Regulation)

USE

POURING DECAFFEINATED COFFEE

MILK DELIVERY

USING THE LEFT GRINDER

PROGRAMMING

ENTERING THE PROGRAMMING MODE

PROGRAMMING IN USER MODE

PROGRAMMING IN

SERVICE ENGINEER MODE

SPECIAL MACHINE

SCALING FUNCTIONS

RESETTING THE CLEANING FILTER

LITRE COUNTER

RESETTING WASHING CYCLES

RESETTING MACHINE PARAMETRES
HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY
GROUP

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE OUTSIDE

OF THE MACHINE

CLEANING OF THE DELIVERY GROUP

AND CAPPUCCINO MAKER

REINSTATING AN INTERRUPTED

WASHING CYCLE

COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY

UNIT CLEANING

CLEANING THE STEAM NOZZLE

CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY

GRID

CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

CLEANING THE GASKET

CLEANING THE MILK FOAMER

STANDARD SETTING TABLE

MACHINE FUNCTIONS

MESSAGES

A.D. HYDRAULIC SYSTEM

HYDRAULIC SYSTEM

(VERSION WITH TANK)

ELECTRICAL SYSTEM

DESCRIPTION

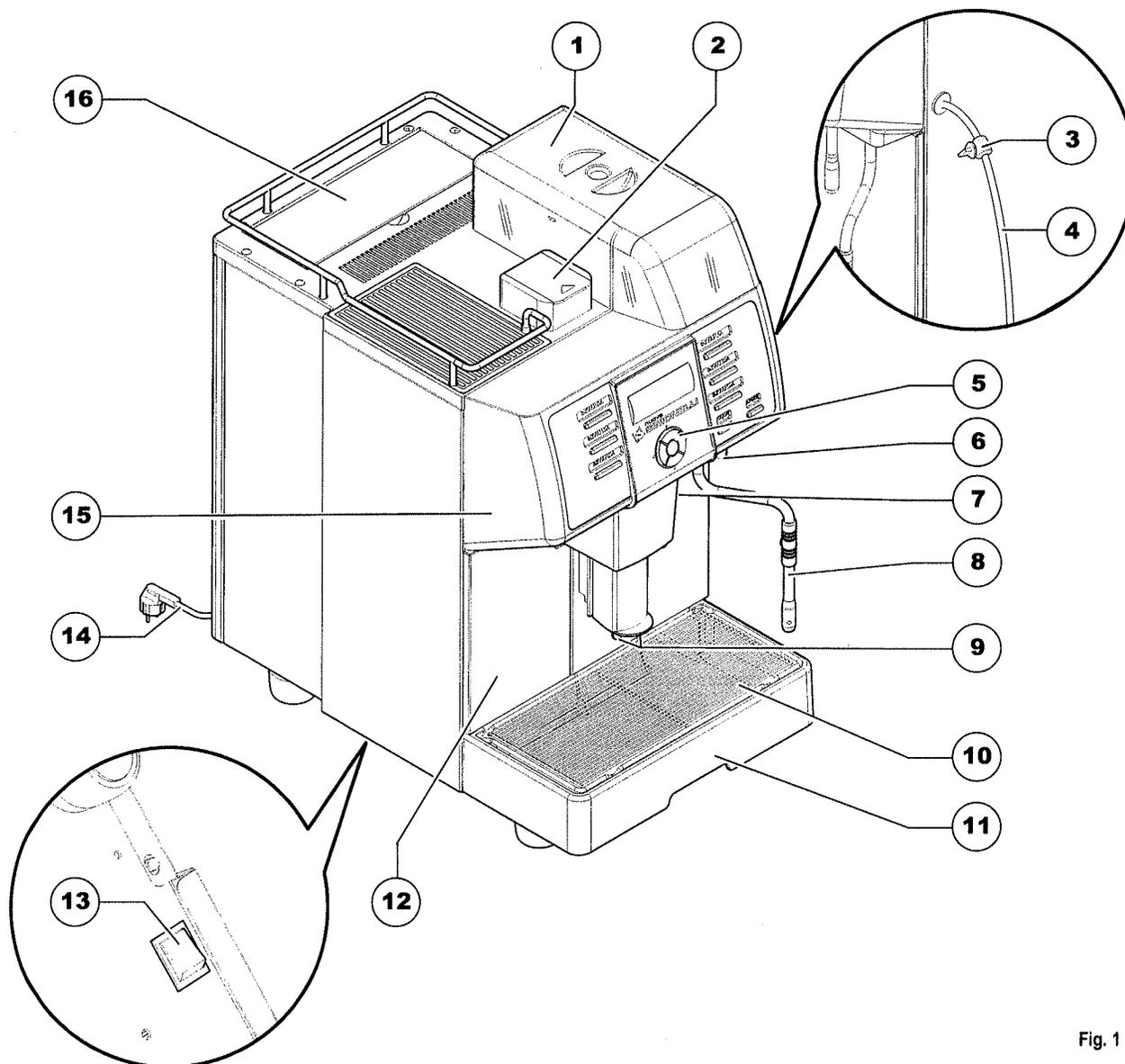


Fig. 1

KEY

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

KEYBOARD DESCRIPTION

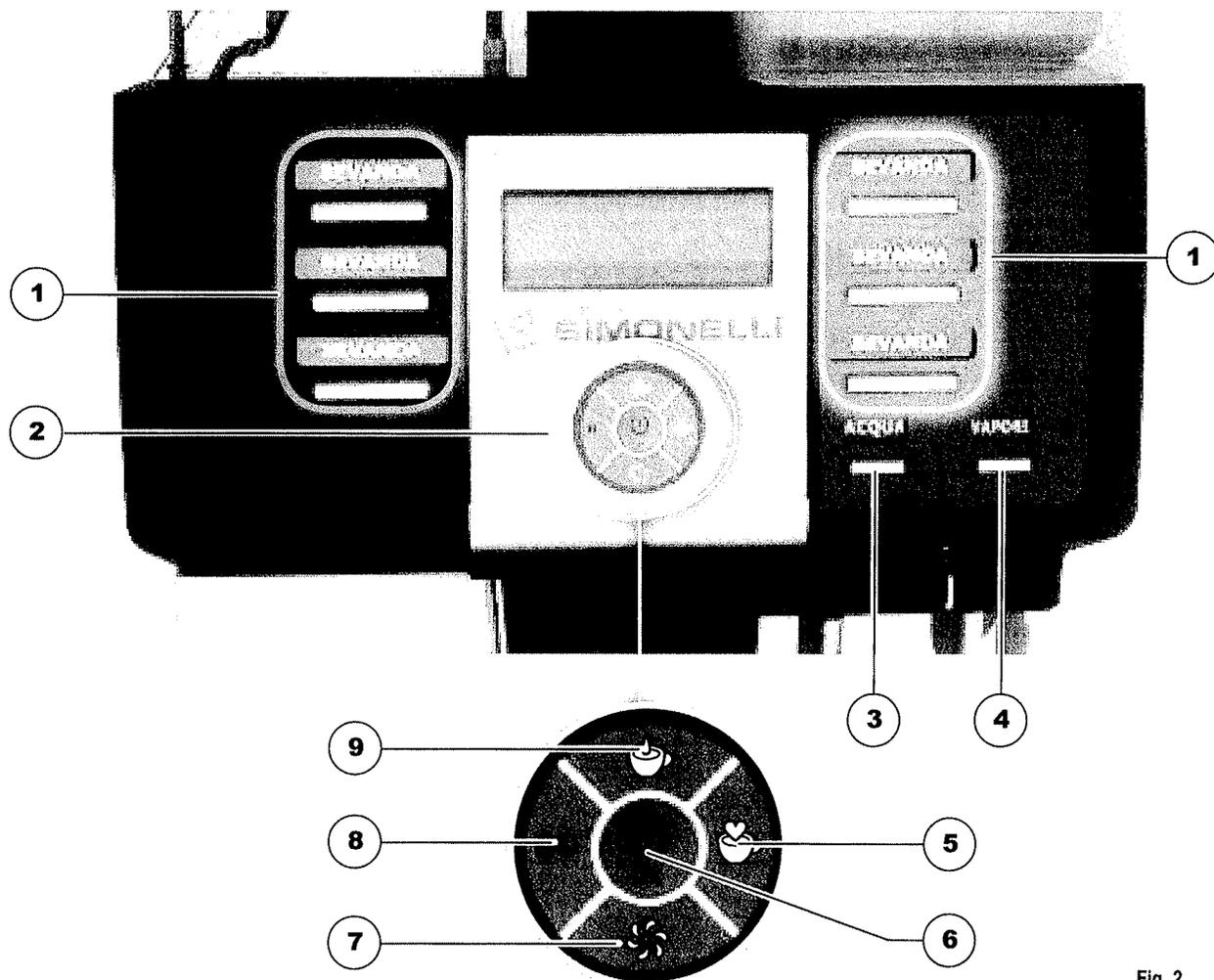


Fig. 2

KEY

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

 **RISK OF POLLUTION**

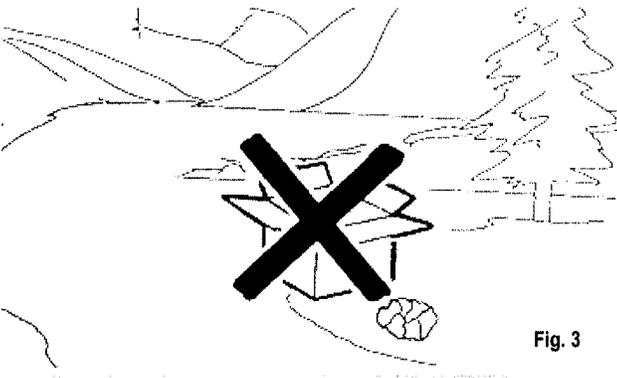


Fig. 3

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

The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.

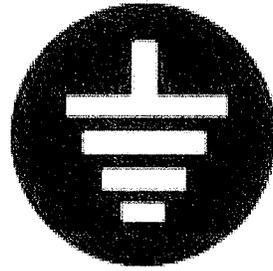


Fig. 4

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

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

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

 This machine must be installed according to the applicable federal, state, and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

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

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

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

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

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

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

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

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

Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

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

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

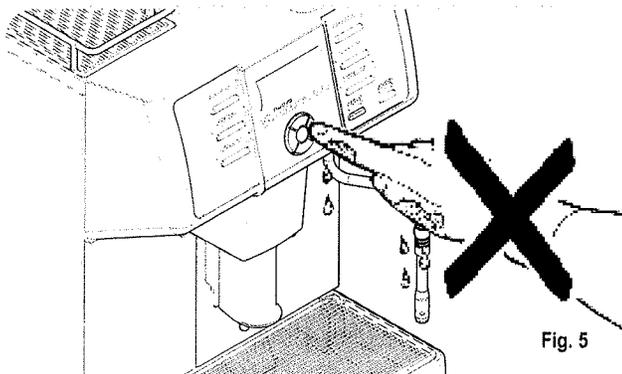


Fig. 5

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

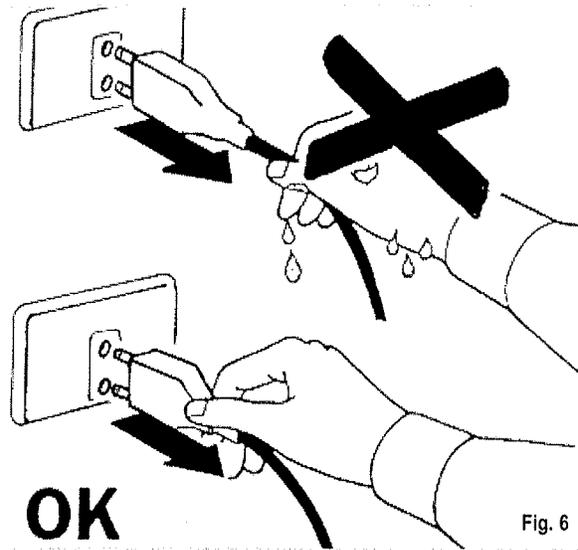


Fig. 6

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

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

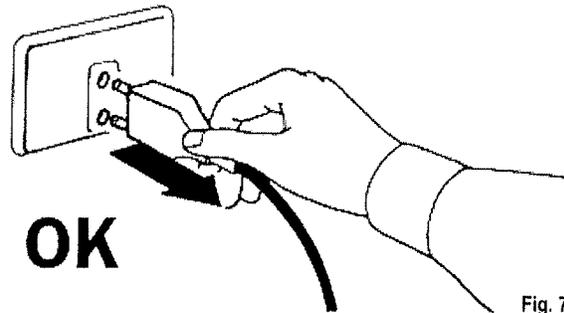


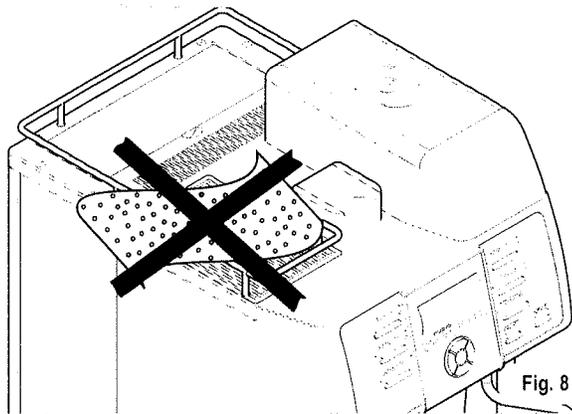
Fig. 7

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

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

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

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

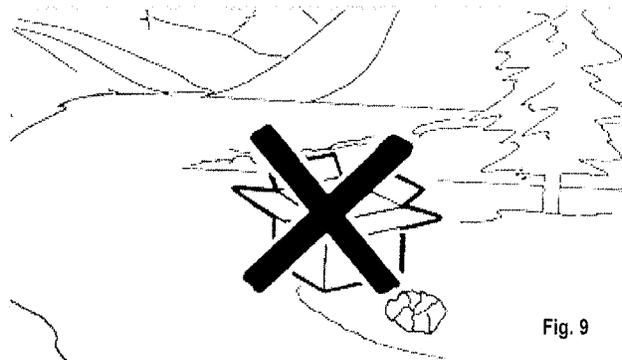


-  The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.
-  If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.



**CAUTION
RISK OF POLLUTION**

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

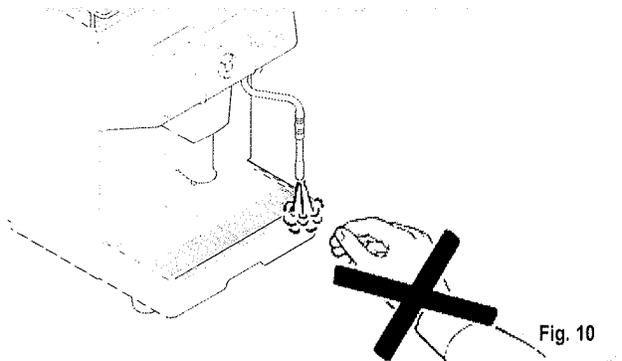


-  To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm (5,9 in) from walls or other objects.
-  Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.



**CAUTION
RISK OF INTOXICATION**

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



**CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING**

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



**CAUTION
RISK OF CUTTING**

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



**WARNING
MECHANICAL HAZARD**

 Never press and/or pull the safety switch.

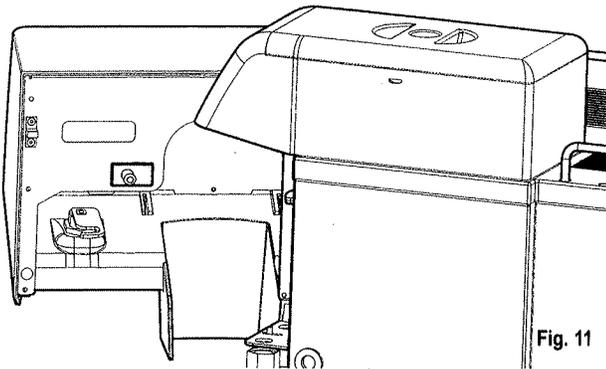


Fig. 11



CAUTION



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous

substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

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

TRANSPORT AND HANDLING

MACHINE IDENTIFICATION

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



Fig. 12

TRANSPORT

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

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

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

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

HANDLING



**CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING**

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

The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area.

After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment

(e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.



**CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING**

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

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



**CAUTION
RISK OF POLLUTION**

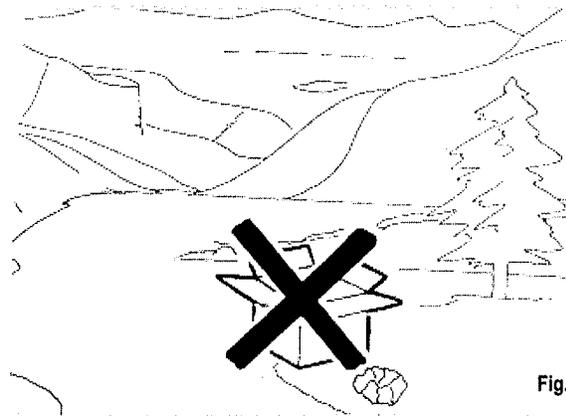


Fig. 13

INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



**CAUTION
RISK OF POLLUTION**

Do not dispose of packaging in the environment.

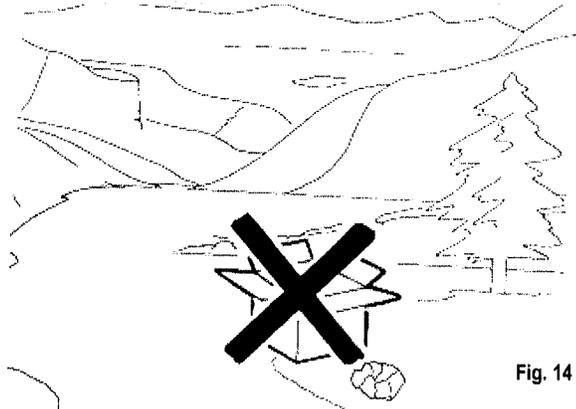


Fig. 14

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

The machine can be used with the following:

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

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



WARNING

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



**CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS**

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

MACHINE INSTALLATION (VERSION WITH TANK)

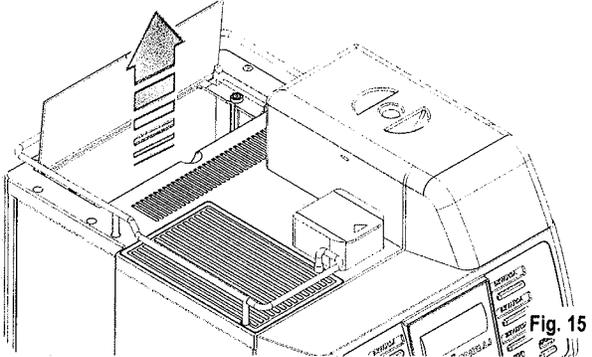


WARNING

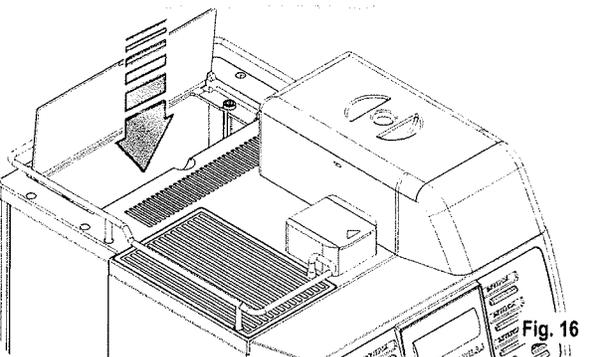
Switch off the machine before filling or removing the water tank.

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

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



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



- 8 Close the hatch.

**WARNING**

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

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

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

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

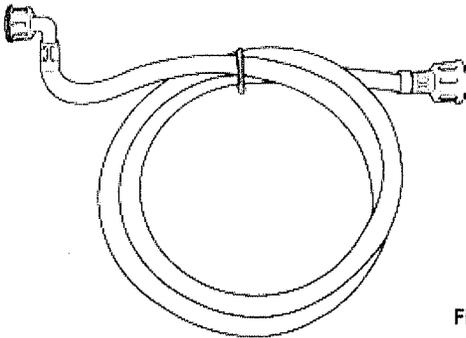


Fig. 17

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

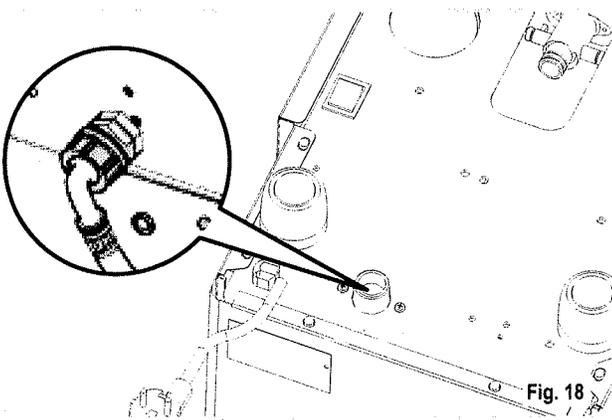


Fig. 18

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

**WARNING**

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

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.



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

FILLING THE COFFEE CONTAINER

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

**WARNING**

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

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

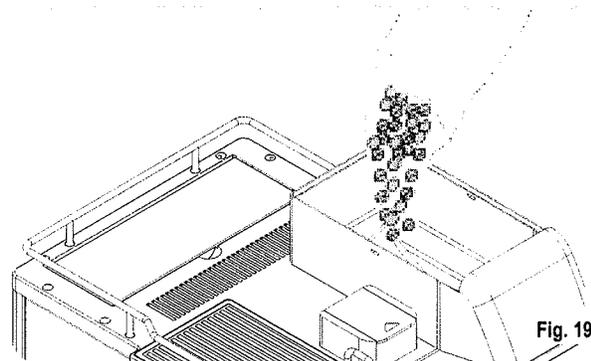


Fig. 19

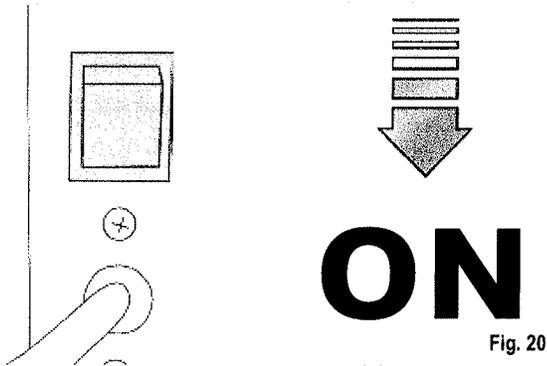
- 3 Close the cap.

SWITCHING ON

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

After the preliminary operations:

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



The LCD will then light up and read as follows:



To switch the machine on definitively, press the

 "ok" key.

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



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

The machine is now ready to be used.



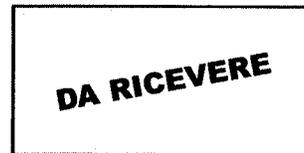
WARNING

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

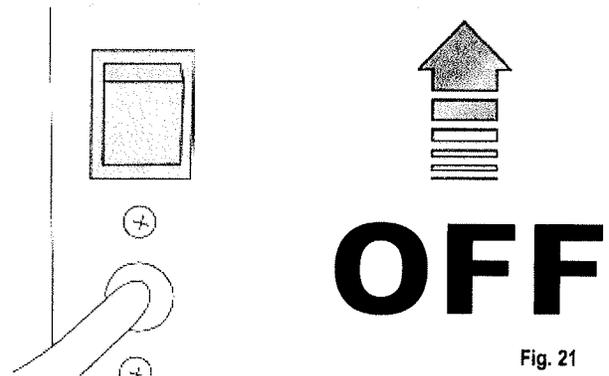
SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

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



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



ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



WARNING

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

GRINDING ADJUSTMENT

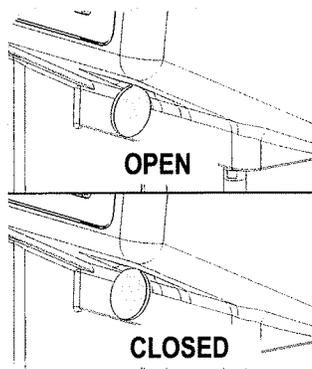


WARNING

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

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

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



DA AVERE 3D aggiornato (parte non presente nel 3D attuale)

Fig. 22

MILK FOAMER ADJUSTMENT

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

- Put the key into its lock.
- Turn the control panel hatchdoor key counter-clockwise.

- Open the hatchdoor, to gain access to the adjusting screw.

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

DA AVERE 3D aggiornato (parte non presente nel 3D attuale)

Fig. 23

MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)

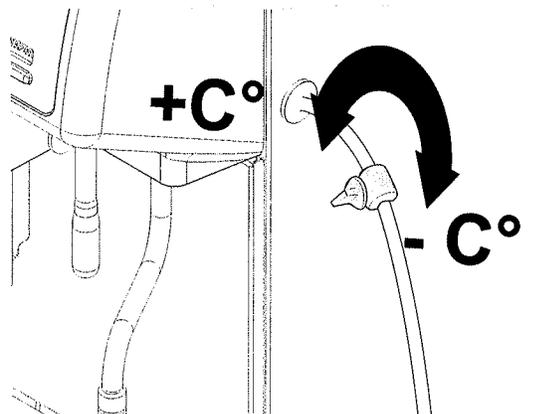


Fig. 24

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

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

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

USE

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



WARNING

If the self-diagnostic function indicates anomalies or failures, call the assistance centre.

Operators must never intervene.

POURING DECAFFEINATED COFFEE

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

MILK DELIVERY

- Press the milk delivery  key to pour the foamed milk

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

USING THE LEFT GRINDER

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

PROGRAMMING

ENTERING THE PROGRAMMING MODE

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



The keys available during the programming stage are:

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

 **CURSORS** keys: ↑ ↓ To scroll through the menu and increase/reduce settings.

 **RESET** keys: ← To go back to the previous step.

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

1. LANGUAGE (LANGUAGE SELECTION)

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

2. COUNTERS
3. PROG DOSES
4. SETTINGS
5. EXIT

PROGRAMMING IN USER MODE

1. LANGUAGE (LANGUAGE SELECTION)

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

Press the   keys to select the required language.

The possible languages are as follows: ENGLISH, ITALIANO, FRANCAIS, DEUTSCH, ESPANOL.

Press **RESET**  to leave the submenu.

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

PROGRAMMING IN SERVICE ENGINEER MODE

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



Enter the correct password to access the first item on the programming menu that can be accessed in **SERVICE ENGINEER MODE**.

The default **PASSWORD** setting is 5 times the "2" key:

2. COUNTERS

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

The display will show:



It is possible to read the counter for the keys 1-6: tea, steam, washing and total litres by pressing the   keys.

Press **RESET**  to quit the submenu.

3. PROG DOSES (Dose programming)

Pressing **ENTER**  it is possible to access the submenu and then to use the   keys to select the key to be programmed. The numbers, from 1 to 6 are shown in fig. 25. Consecutively, it is possible to programme the hot water and steam doses.

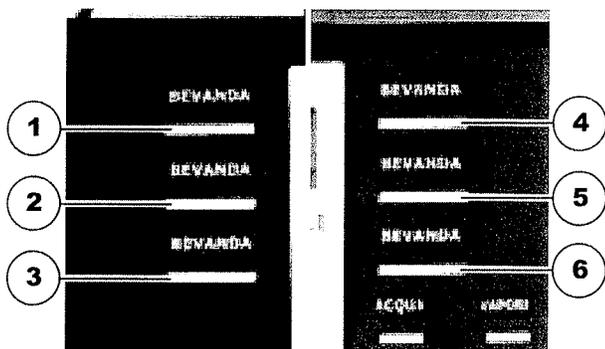


Fig. 25

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

COFFEE: coffee cycle

2 COFFEE: coffee cycle

OFF KEY : key disabled

MILK COFFEE: milk cycle + coffee cycle

LATTE: milk cycle + coffee cycle together

COFFEE MILK: coffee cycle + milk

MACCHIATO: milk cycle + pause (3 seconds) + coffee

MILK, milk cycle

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

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

- **GRINDER PROG. →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRINDER PROG. ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **GRINDER SELECT** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **PRESSING** (used to enable/disable pressing)

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

- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **WASH** (used to set the washing time at the end of pouring)
- **GRINDER PROG. →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRINDER PROG. ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **GRINDER SELECT** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **PRESSING** (used to enable/disable pressing)

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

- **GRINDER PROG. →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRINDER PROG. ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)

- **GRINDER SELECT** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **PRESSING** (used to enable/disable pressing)
- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **WASH** (used to set the washing time at the end of pouring)

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

- **GRINDER PROG. →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)
- **GRINDER PROG. ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **GRINDER SELECT** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **PRESSING** (used to enable/disable pressing)
- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **WASH** (used to set the washing time at the end of pouring)

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

- **MILK TIME** (used to set the milk time/amount)
- **NO AIR TIME** (used to set the milk time/amount without foam)
- **WASH** (used to set the washing time at the end of pouring)
- **GRINDER PROG. →** (used to set the grinding time of the right-hand grinder)

- **GRINDER PROG. ←** (used to set the grinding time of the left-hand grinder)
- **GRINDER SELECT** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the time of the preinfusion cycle)
- **PRESSING** (used to enable/disable pressing)

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

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

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

It is possible to set the grinding time in seconds and therefore, the amount of ground coffee used.

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

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

It is possible to set the grinding time in seconds and therefore, the amount of ground coffee used.

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

GRINDER SELECT Default Grinder Selection

It is possible to set the default grinder (the left SX ← or the right DX →).

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to select the right or left grinder.

Press **ENTER**  to confirm settings.

VOLUME CC. (Water Volume):

It is possible to set the volume of the water for the coffee in cc.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/reduce water volume.

Press **ENTER**  to confirm settings.

PREINFUS (Preinfusion time):

It is possible to enable/disable the preinfusion cycle (YES or NO).

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

PRESSING (Pressing):

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

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

MILK TIME (Milk Time):

It is possible to set the time and therefore, the amount of milk.

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

NO AIR TIME (Air Time disabled):

It is possible to set the part of total milk time in which the air solenoid is closed so as to adjust the amount of foam in the milk.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to **increase/reduce** the milk time for which the solenoid valve is closed.

Press **ENTER**  to confirm settings.

WASH (Automatic milk tube wash):

It is possible to set the cold water washing time at the end of milk dispensing.

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

HOT WATER (Hot Water time):

When pressing the  key in the DOSE menu, after key 6, you will access to the HOT WATER menu.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/decrease the time and therefore the volume of water.

Press **ENTER**  to confirm settings.

STEAM (Steam Time):

Pressing  key from the cycle menu will open the **STEAM** cycle; press **ENTER**  to open the submenu; the   keys serve to increase/reduce the time of the steam, if the AUTOSTEAM function is activated, the   keys serve to increase/reduce the temperature. Press **ENTER**  to confirm settings.

Press **RESET**  to quit the submenu.

4. SETTINGS

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

Press **ENTER**  again to open the function.

4.1 COFFEE TEMP (Coffee boiler temperature)

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

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

Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.2 STEAM TEMP (Steam boiler temperature)

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

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

Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.3 DREGS DRAWER (Dregs drawer)

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

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/decrease the number of the cycles (min.0- max.100)

Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

To reset the cycle count for emptying the dregs drawer, remove the drawer for at least 15 seconds.

4.4 WASH ALARM (Wash alarm cycles)

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu. This programmes the number of cycles

after which the group wash warning is displayed.

The   keys are used to increase/decrease the number of cycles for viewing the group wash message (min. 50 – max. NO LIMIT). Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.5 MILK WASH ALARM

(Milk wash alarm)

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu. This programmes the number of hours from the last milk beverage being dispensed, after which the cappuccino maker cleaning warning is displayed. The   keys are used to increase / decrease the number of hours before the cappuccino maker clearing message is displayed (min. NO LIMIT – max. 12H). Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

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

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

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

**SUNDAY
DAY OFF**

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

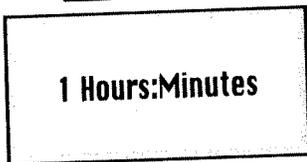
**SUNDAY
ON 00:00 OFF 00:00**

Press **ENTER**  to confirm, scroll through the menu using the  to quit the submenu.

4.7 ENERGY SAVING

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

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

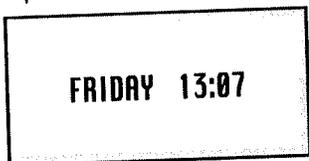


Use the   keys to increase / decrease the time after which the **ENERGY-SAVING** function is enabled by 30-minute intervals. This function is deactivated if the timer is left at zero. Press **ENTER**  to confirm the setting and then press **RESET**  to quit the sub menu.

4.8 DAY TIME

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

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys keys are used to choose the minutes required.



Press **ENTER**  to confirm the selection and set an hour and then the day.

Press **ENTER**  to confirm and to quit the submenu.

4.9 GROUP 1 ADJUSTMENT

Pressing the **ENTER**  key, the sub-menu can be entered. The number of **ENCODER** impulses is programmed because the infusion chamber reaches the stand-by position.

The   keys increase/decrease the number of **ENCODER** impulses.

Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

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

4.10 GROUP 2 ADJUSTMENT

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

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

The   keys increase/decrease the number of **ENCODER** impulses.

Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.10 THE L WATER FILTER

It's possible to enter the submenu by pressing the **ENTER**  key.

You program here the number of litres of water delivered and necessary for the "water filter cleaning" message to appear.

The   keys which increase/decrease the number of litres of water delivered for the "water filter cleaning" message to appear.

Press **ENTER**  to confirm settings. Press **RESET**  to quit the submenu.

4.11 DE-SCALING

(Prontobar version with Tank only)

4.12 CHANGING THE PASSWORD

It is possible to set a new password to access the programmable functions in technical mode.

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

Enter the old password:

OLD PASSWORD XXXX

Enter the new password using a combination of 4 keys:

NEW PASSWORD XXXX

Confirm the password set previously:

CONFIRM PASSWORD XXXX

5. EXIT

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

SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

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

Proceed as follows:

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



- until the display reads

Reset H2O filter
Please Wait

RESETTING WASHING CYCLES

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

Proceed as follows:

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



- until the display reads

Reset Clean
Please Wait

RESETTING MACHINE PARAMETRES

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

Proceed as follows:

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

Please Wait
Preset Data

HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP

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

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

Please Wait
Preset Data

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

NEVER use water jets to clean the machine.

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

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

CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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

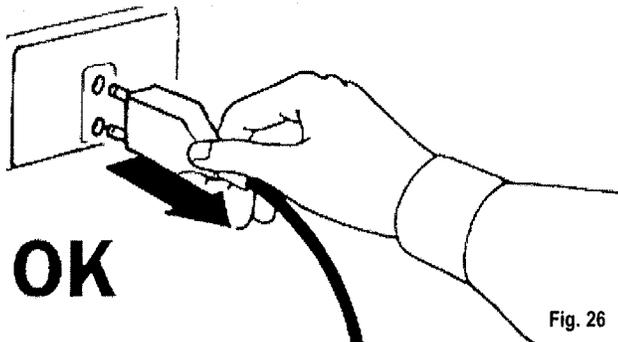


Fig. 26



WARNING

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

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

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

CLEANING OF THE DELIVERY GROUP AND CAPPUCCINO MAKER

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

DA AVERE

Fig. 27

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

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

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



CAUTION RISK OF INTOXICATION.

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

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

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

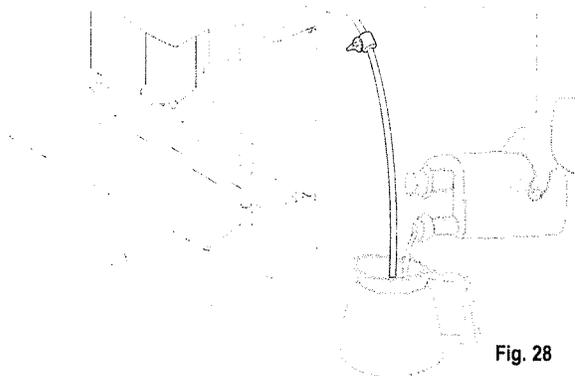
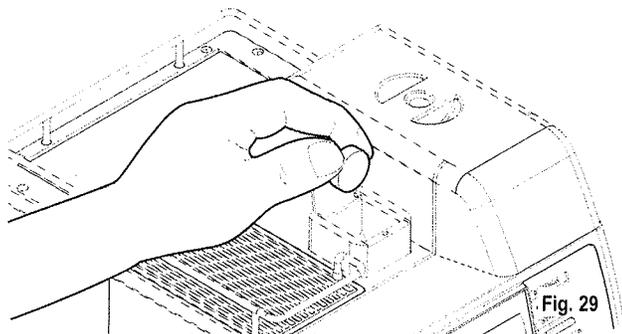


Fig. 28

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

**CLEANSERT
PRESS CLEANING**

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



7. Press the  key again.
The display will read:

**WAIT
CLEAN**



If you don't press the "WASHING" key, after about 20 seconds the machine will start the washing cycle automatically.

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

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

**RINSE
PRESS ENTER**

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

**WAIT
RINSE**

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

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

**SELECT
PRODUCT**

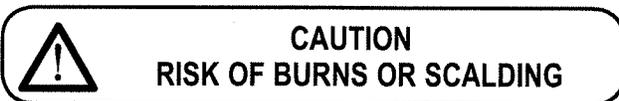
REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE

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

PLEASE CLEAN

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

COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING



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



Fig. 30

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

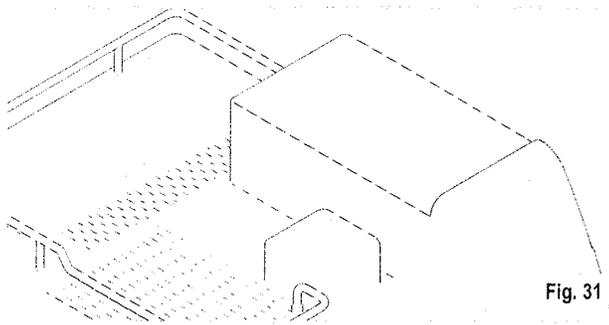


Fig. 31

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

CLEANING THE STEAM NOZZLE

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



CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

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

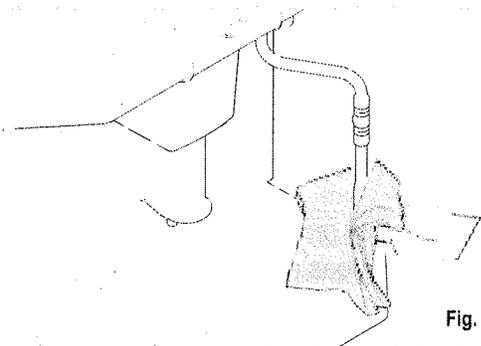


Fig. 32

CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

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

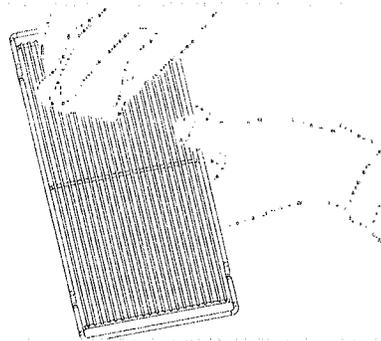


Fig. 33

CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

- Clean the drip container with hot, soapy water.

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

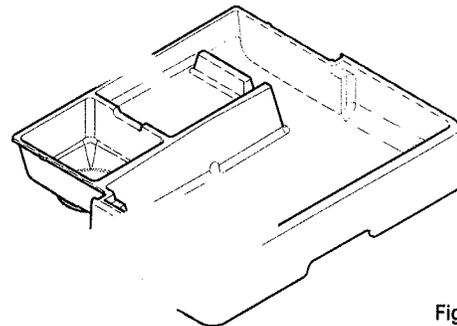


Fig. 34



CAUTION

Never use any sort of solvent.

CLEANING THE GASKET

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

DA AVERE 3D aggiornato (parte non presente nel 3D attuale)

Fig. 35

CLEANING THE MILK FOAMER

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

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

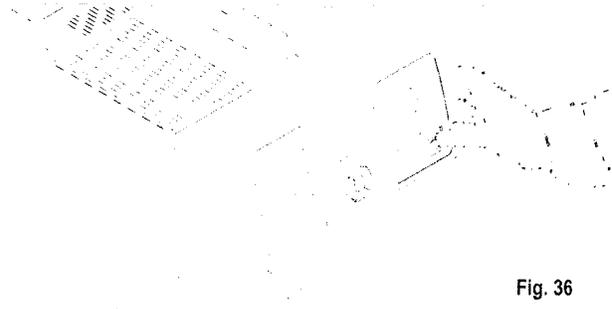


Fig. 36

IMPORTANT: Proceed with caution

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

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

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

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

DA AVERE

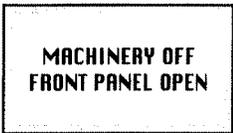
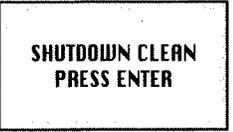
Fig. 37

STANDARD SETTING TABLE

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

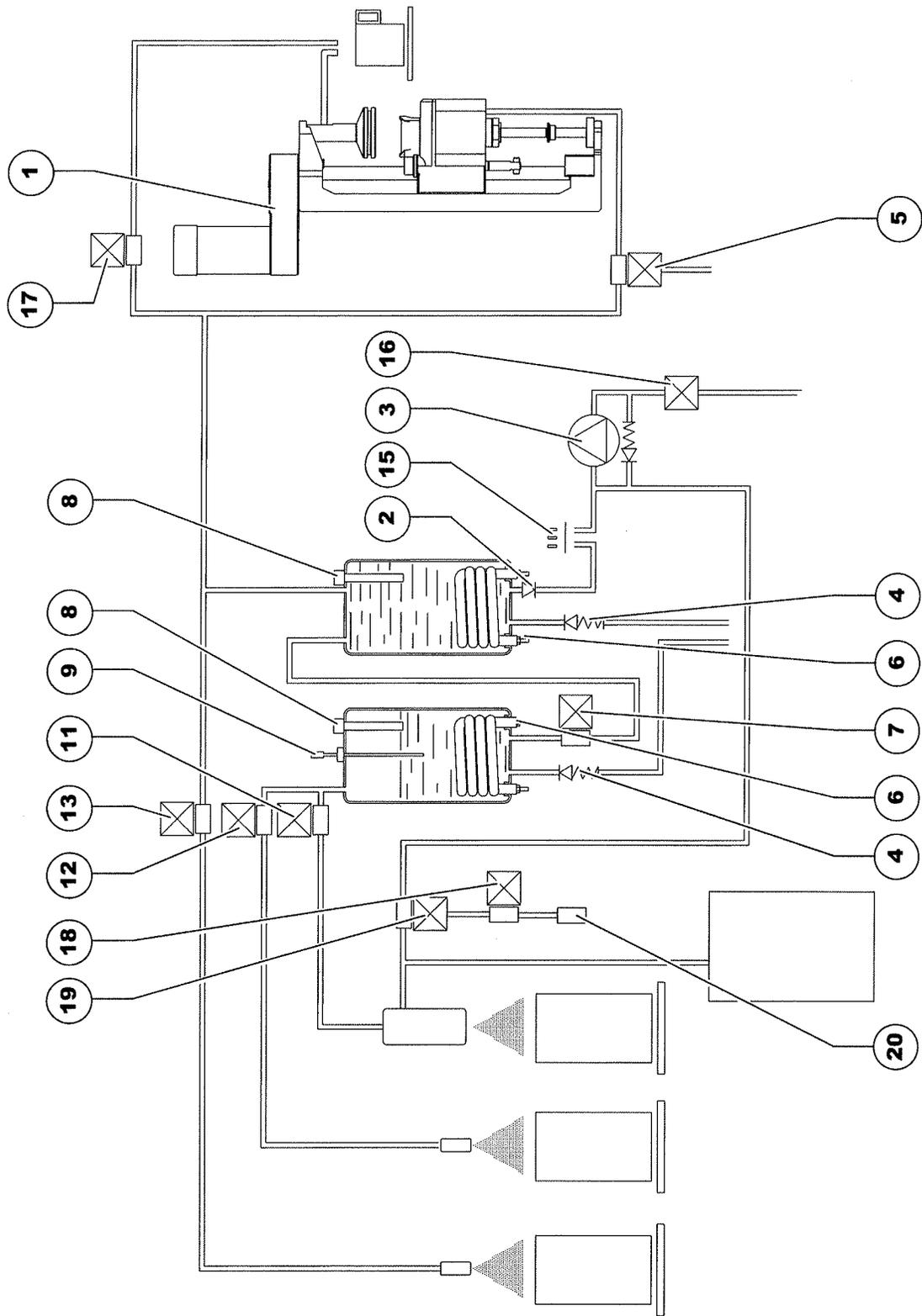
MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p>GROUNDSDRAWER FULL</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>MACHINERY READY DRAWER FULL</p> </div>	<p>Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.</p>	<p>Keys delivering coffee based drinks are blocked.</p>	<p>Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>MACHINERY READY DRAWER OUT</p> </div>	
<p>GROUNDSDRAWER OUT OF PLACE</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>MACHINERY READY DRAWER OUT</p> </div>	<p>Grounds drawer out of place.</p>	<p>Keys delivering coffee based drinks are blocked.</p>	<p>Insert the grounds drawer into its special slot.</p> <p>Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink:</p> <ul style="list-style-type: none"> • up until brewing, the alarm is displayed but the drink will be delivered; • after brewing, the cycle in progress will be suspended. The coffee cycle will recommence only when the drawer has been put back in its place. <p>Should this alarm turn on during the group movement phase:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the movement will be interrupted <p>When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.</p>	

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

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
NEED FOR DE-SCALING CYCLE <div data-bbox="142 296 370 422" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">PLEASE DECALCIFICATION</div>	The number of litres after which a de-scaling cycle is required has been exceeded.	This message is displayed but the machine will continue to dispense drinks	Carry out a de-scaling cycle (SEE the relevant section entitled "DE-SCALING CYCLE")	

IMPIANTO IDRAULICO A.D. / A.D. HYDRAULIC SYSTEM



IMPIANTO IDRAULICO A.D. / A.D. HYDRAULIC SYSTEM

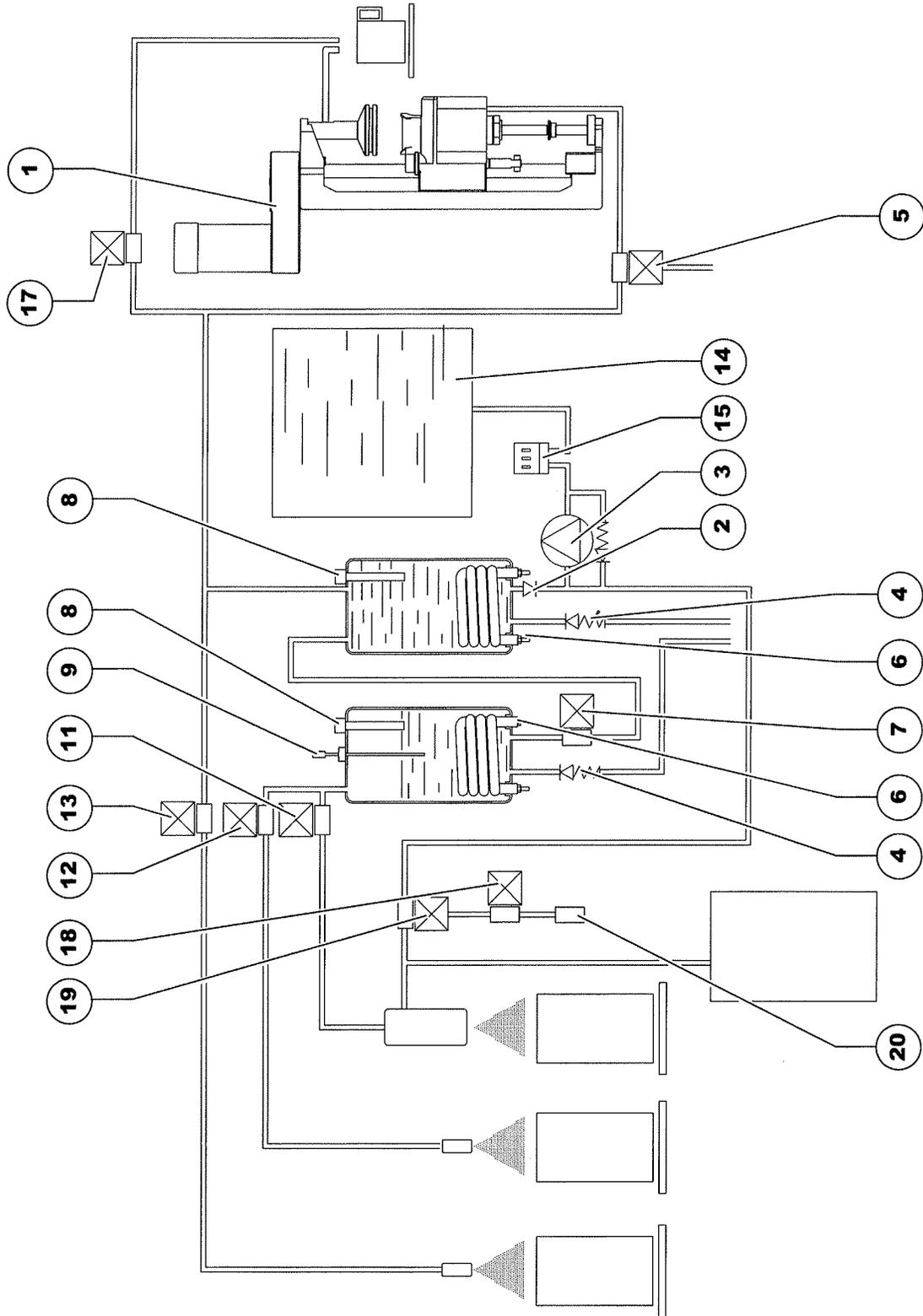
LEGENDA

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

KEY

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

IMPIANTO IDRAULICO TANICA / HYDRAULIC SYSTEM (VERSION WITH TANK)



IMPIANTO IDRAULICO TANICA / HYDRAULIC SYSTEM (VERSION WITH TANK)

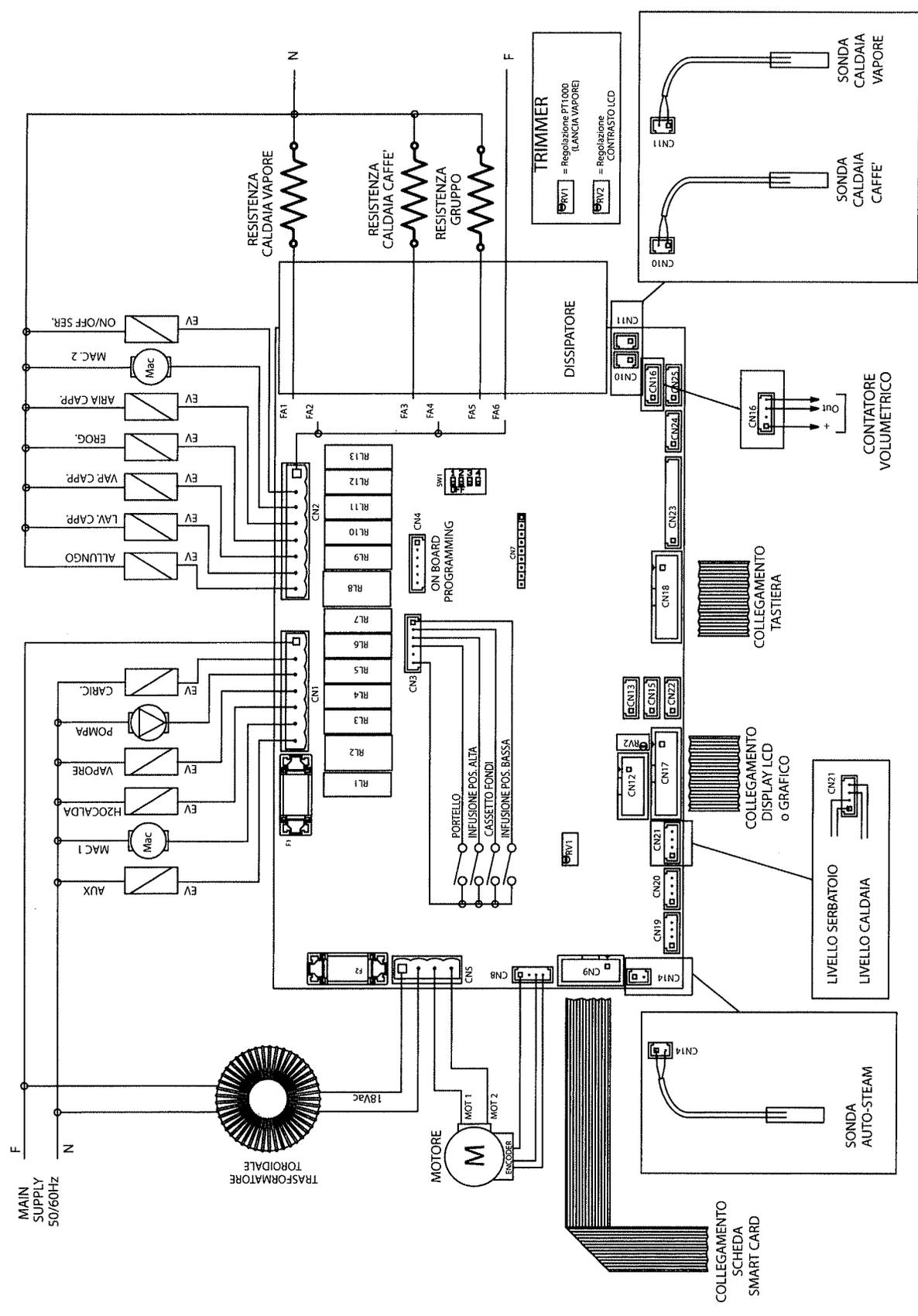
LEGENDA

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

KEY

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

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM

DA AVERE

NUOVA
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

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

NUOVA
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

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