



nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

TALENTO



LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



nuova simonelli

espresso coffee machines

Via M. D'Artegiani, 6 - 52031 Belforte del Chianti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declares under our responsibility that the product:

**MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
MODELLO: TALENTO**

*ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODEL: TALENTO*

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

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

*ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives*

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

data: Settembre 2009
September 2009

nuova simonelli s.p.a.
*L'Amministratore Delegato
(Ottavio Nardelli)*

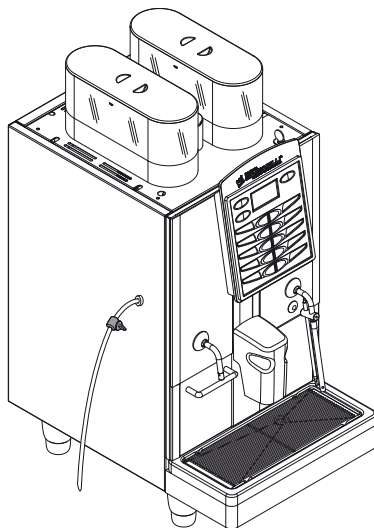
Complimenti,

con l'acquisto del modello **TALENTO** lei ha fatto un'ottima scelta.

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

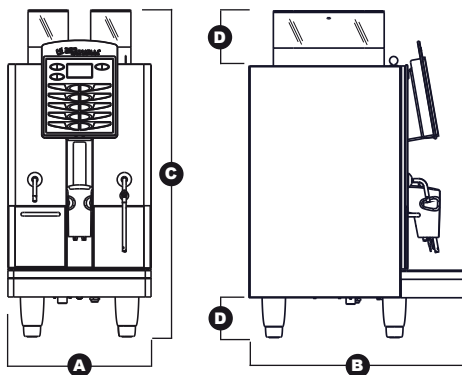
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.



CARATTERISTICHE TECNICHE

PESO NETTO	65 Kg	143.3 lb
PESO LORDO	74 Kg	163.1 lb
POT. TERMICA	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
DIMENSIONI	A 400 mm	A 15.748 inc
	B 607 mm	B 23.897 inc
	C 844 mm	C 33.228 inc
	D 154 mm	D 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	E 1.634 inc - 5.571 inc



INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE 1	9. PULIZIA E MANUTENZIONE25
1. DESCRIZIONE 3	9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA25
1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard) 4	9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE25
2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 5	9.3 PULIZIA DEL CONTENITORE E DEL CONVOGLIATORE DEL CAFFÈ'26
3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 8	9.4 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE27
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 8	9.5 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE27
3.2 TRASPORTO 8	9.6 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE27
3.3 MOVIMENTAZIONE 8	9.7 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO27
4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 9	9.8 PULIZIA CAPPUCCINATORE28
4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA9	10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD29
4.2 RIEMPIMENTO CONTENITORE CAFFÈ' 10	11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA 30
4.3 ACCENSIONE MACCHINA10	IMPIANTO IDRAULICO 64
4.4 SPEGNIMENTO MACCHINA10	IMPIANTO ELETTRICO 66
5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 11	
5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA..11	
5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE11	
5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)11	
6. UTILIZZO 12	
6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO12	
6.2 EROGAZIONE DOSE DOPPIA12	
6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO12	
7. PROGRAMMAZIONE 13	
7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE13	
7.2 PROGRAMMAZIONE MODALITÀ UTENTE13	
7.3 PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO13	
8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA 23	
8.1 RESET DATA 23	
8.2 TEST 23	
8.3 TEST ELETTROVALVOLE 23	
8.4 TEST RESISTENZE E MOTORI 24	

1. DESCRIZIONE

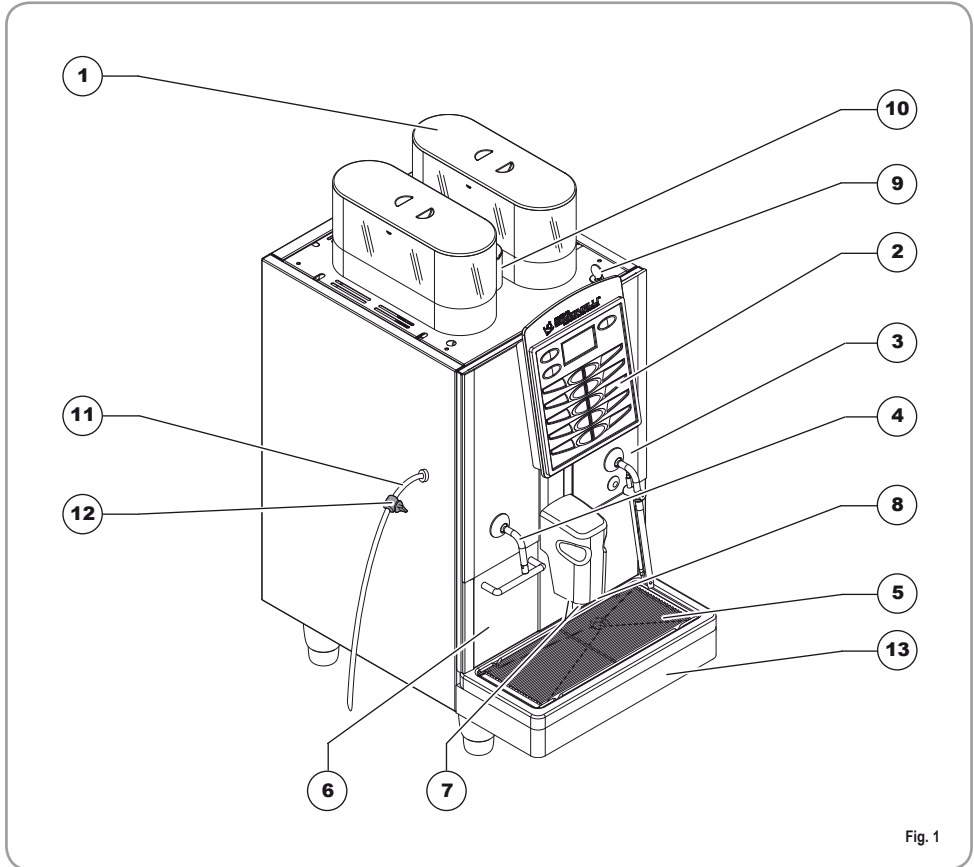
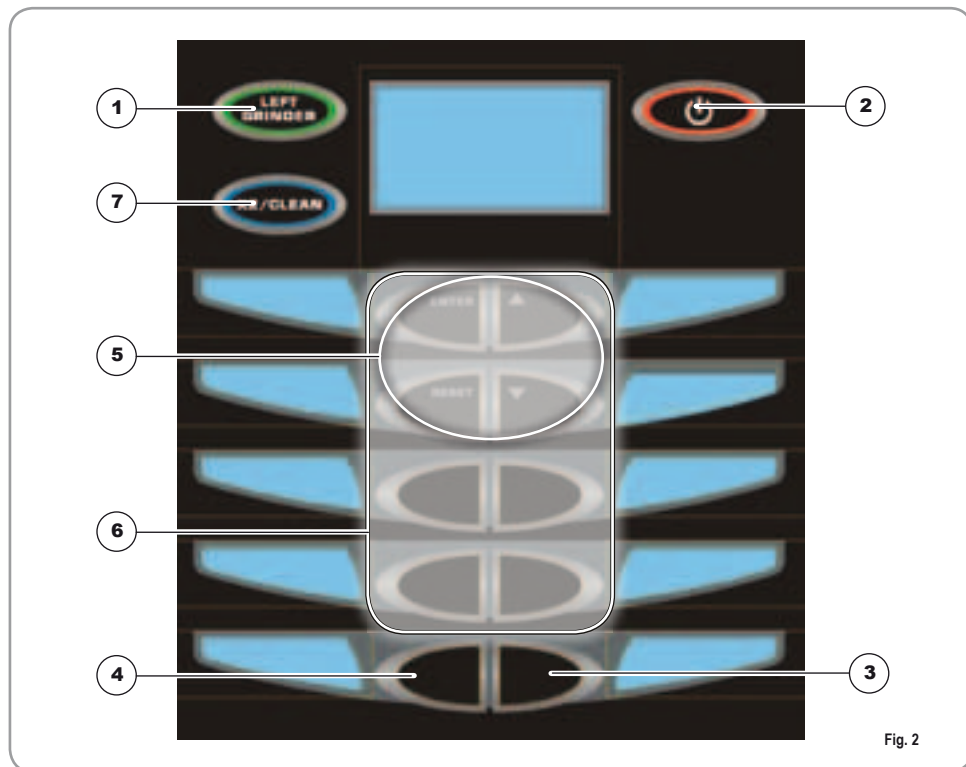


Fig. 1

LEGENDA

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


1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)




LEGENDA

- 1 Tasto Macinino sinistro
- 2 Tasto On/Off
- 3 Tasto Vapore
- 4 Tasto Acqua calda
- 5 Tasti programmazione
- 6 Tasti dosi prodotto
- 7 Tasto dose dopia/ciclo pulizia

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA


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

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

 **PERICOLO DI INQUINAMENTO**




Fig. 3


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


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




Fig. 4

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


 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.

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

 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

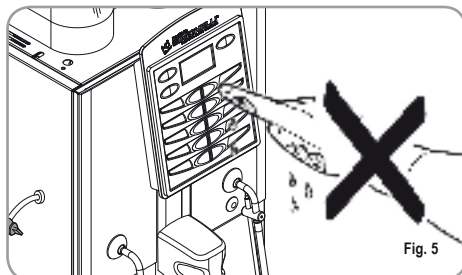


Fig. 5

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

scolligare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

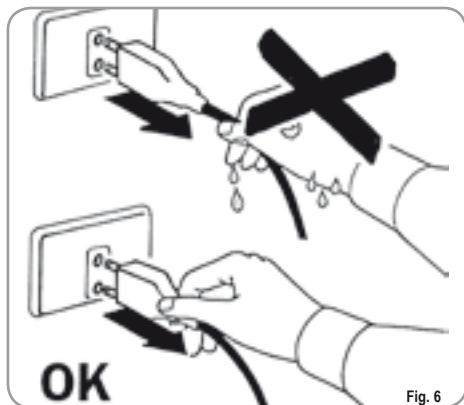


Fig. 6

- 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.

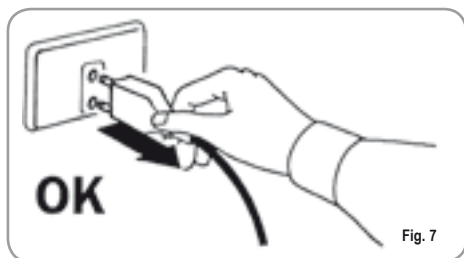


Fig. 7

Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATO" 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 auto-

rizzato 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 scaldatazze.

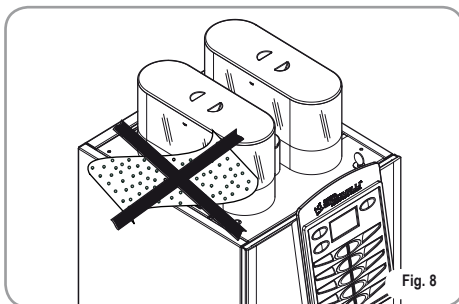


Fig. 8

Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.





ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

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




Fig. 9

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



ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

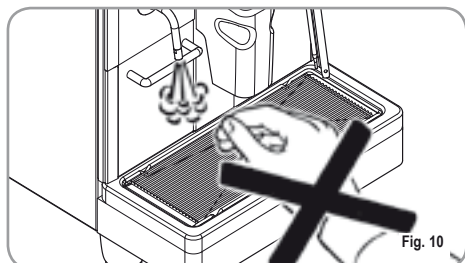



Fig. 10



ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

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




ATTENZIONE PERICOLO DI CESOIAMENTO

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



ATTENZIONE PERICOLO MECCANICO

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

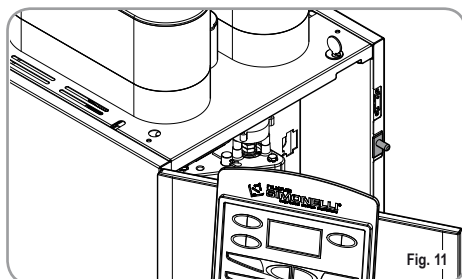


Fig. 11



ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

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

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

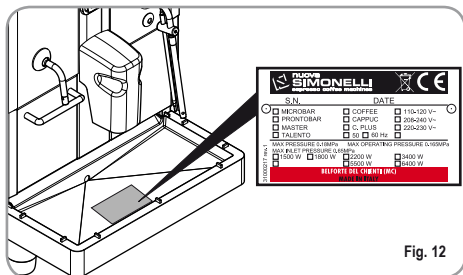


Fig. 12

3.2 TRASPORTO

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

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

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

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

3.3 MOVIMENTAZIONE



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.



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.

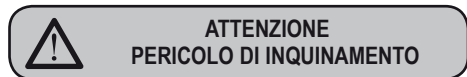


Fig. 13

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI



ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



Fig. 14

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

La macchina è idonea ad operare con i seguenti alimenti:

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

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI CORTOCIRCUITO

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

4.1 INSTALLAZIONE MACCHINA

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.

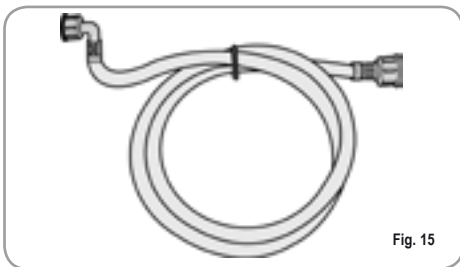


Fig. 15

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



Fig. 16

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




ATTENZIONE

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

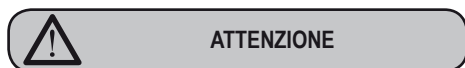
Il contenuto di cloro non deve superare i 100mg per litro (0.0000361lb/cu in).

Altrimenti verranno a decadere le condizioni di Garanzia della macchina.

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

4.2 RIEMPIIMENTO CONTENITORE CAFFÈ

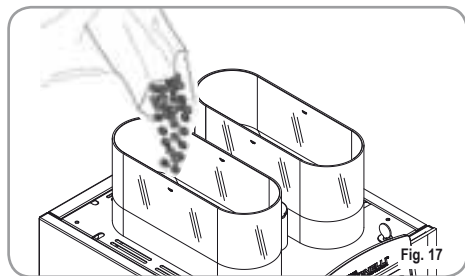
1 Rimuovere il tappo accesso contenitore caffè in grani.



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

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

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



3 Chiudere il tappo.

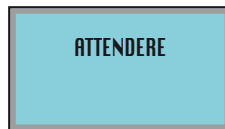
4.3 ACCENSIONE MACCHINA

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

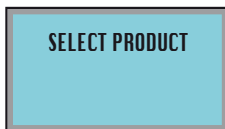
Dopo aver terminato le Operazioni Preliminari di Installazione:

Premere il tasto **ON/OFF**.

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



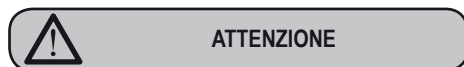
terminata la fase di riscaldamento comparirà a display:



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

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


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



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

4.4 SPEGNIMENTO MACCHINA

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

- Premere il tasto **ON/OFF** .

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



ATTENZIONE

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

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

5.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

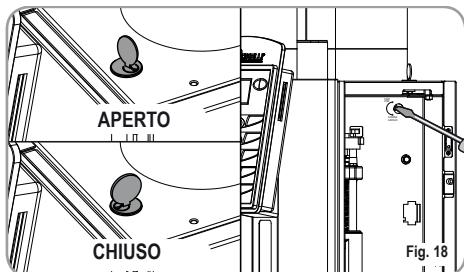


ATTENZIONE

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

NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

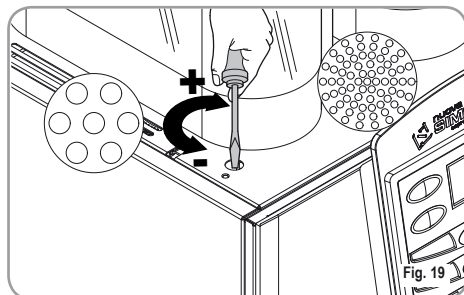


5.2 REGOLAZIONE ARIA CAPPUCCINATORE

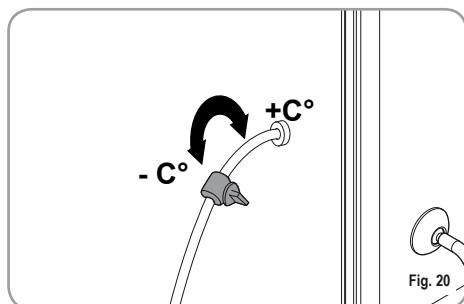
NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Per modificare la quantità di aria al cappuccinatore, e quindi la quantità di schiuma, agire sulla apposita

vite di regolazione come indicato in figura, in modo da aumentare / diminuire l'aria al cappuccinatore.



5.3 REGOLAZIONE FLUSSO DEL LATTE (Regolazione Temperatura)



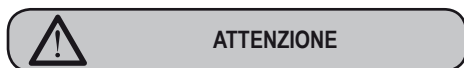
NOTA: Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

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

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

6. UTILIZZO

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




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

6.1 EROGAZIONE DECAFFEINATO

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

6.2 EROGAZIONE DOSE DOPPIA

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

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


6.3 UTILIZZO MACININO SINISTRO

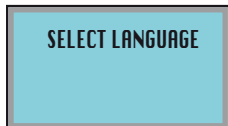
- Preme il tasto **MACININO SINISTRO** .
- il display diventerà di colore verde.
- Selezionare il tasto della bevanda che si vuole erogare.

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


7. PROGRAMMAZIONE


7.1 ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE


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



I tasti da utilizzare nella fase di programmazione sono:

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

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

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

LISTA DELLE FUNZIONI PROGRAMMABILI

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


1. **SELECT LANGUAGE** (SELEZIONE LINGUA)

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

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

7.2 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.

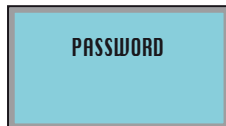
Tramite i tasti  selezionare la lingua desiderata.

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

Confermare la selezione e passare alla funzione successiva premendo **ENTER** .

7.3 PROGRAMMAZIONE MODALITÀ TECNICO

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



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

La **PASSWORD** standard impostata è 4 volte il tasto **MACININO SINISTRO**:



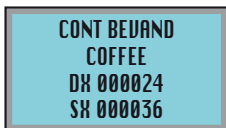
2. **CONTATORI**

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

2.1 **CONT. BEVANDE** (Conteggio bevande)

Premere il tasto **ENTER**  per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-8) lampeggiano.

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

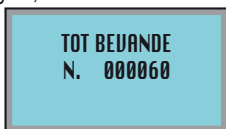


Premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore.

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

2.2 TOT BEVANDE (Totale bevande)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-8) lampeggiano. Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:



Premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore.

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

2.3 CONT CICLI (Conteggio cicli)

Premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, tutti i tasti delle bevande (1-8) lampeggiano. Premere il tasto bevanda per leggere il numero di bevande erogate, es:



I cicli sono riferiti alle bevande singole, premere il tasto **2X** per leggere il numero di cicli riferiti alle bevande doppie

Premere il tasto **ENTER** per 6 secondi per azzerare il contatore.

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

2.4 TOT CICLI (Totale Cicli)

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



Il numero di cicli è la sommatoria di tutte le bevande sia singole che doppie.

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



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

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

2.5 TOT MAC DX

(Totale macinino destro)

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



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



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

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

2.6 TOT MAC SX


(Totale macinino sinistro)

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

TOT MAC SX
H : MIN
000000:63

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

TOT MAC SX
TOT ASSOLUT
H : MIN
000000:63

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

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

2.7 TOT ACQUA C


(Totale acqua calda)

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

TOT ACQUA CALDA
N. 00000008

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

TOT ACQUA CALDA
TOT ASSOLUTO
N. 00000008

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

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


2.8 TOT VAPORE (Totale Vapore)

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

TOT VAPORE
N. 00000008

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

TOT VAPORE
TOT ASSOL UTO
N. 00000008

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

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


2.9 LITRI TOT (Litri totali)

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

LITRI TOT
LITRI
0000032.56

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

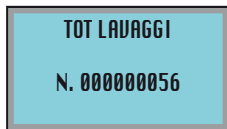
LITRI TOT
TOT ASSOLUTO
LITRI
0000056.08

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

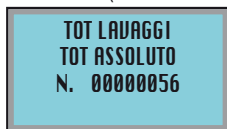
Premere il tasto **RESET**  per uscire dal sottomenù.

2.10 TOT LAVAGGI (Totale cicli lavaggio)

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



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



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

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

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

3. PROG DOSI (Programmazione dosi)

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù e scegliere con i tasti il tasto che si vuole programmare. La numerazione, da 1 a 8 è indicata in fig. 21

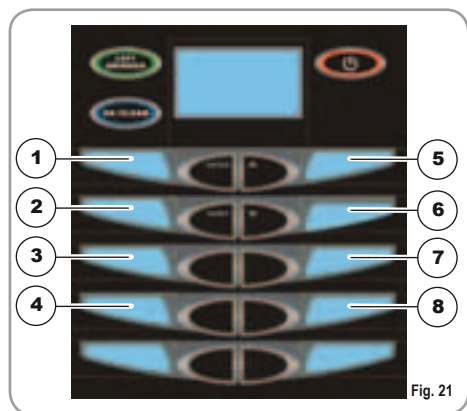


Fig. 21

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

TASTO OFF: tasto disabilitato

COFFEE: ciclo caffè

MILK COFFEE: ciclo latte + ciclo caffè

COFFEE MILK: ciclo caffè + latte

CAFFELATTE: ciclo latte + caffè insieme

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

MILK: ciclo latte.

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

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

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

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

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

no di default)

- **VOLUME CC.** (permette di impostare il volume di acqua nel caffè)
- **PREINFUS** (permette di impostare il tempo di preinfusione)
- **PRESSATURA** (permette di attivare/disattivare la pressatura)

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

COFFEE MILK:

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

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

CAFFELATTE:

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

quantità di latte senza schiuma)

- **LAVAGGIO** (permette di impostare il tempo del lavaggio fine erogazione)

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda

MACCHIATO:

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

Lista delle funzioni programmabili per la bevanda


MILK:

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

TEMPO MAC (Tempo di Macinatura):

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

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

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

SEL MACINA (Selezione Macinino di Default):

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

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

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

VOLUME CC. (Volume di Acqua):

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

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

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

PREINFUS (Tempo Preinfusione):

E' possibile impostare il tempo di preinfusione in sec.

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

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

PRESSATURA (Pressatura):

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

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

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

TEMPO LATTE (Tempo Latte):

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

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di aumentare/diminuire il tempo e quindi la quantità di latte.

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

NO TEM ARIA (Tempo Aria disattivata):

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

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

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

LAVAGGIO (Autolavaggio tubo latte):

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

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

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

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










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

ACQUA CALDA (Tempo Acqua calda):





Premendo il tasto si arriva al menù **ACQUA CALDA**, premere il tasto **ENTER** per entrare nel sottomenù, i tasti consentono di attivare/disattivare la funzione (SI/NO). Premere **ENTER** per confermare l'impostazione, se la funzione è attivata, SI, 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 attivare/disattivare il vapore (SI/NO) oppure attivare l'**AUTOSTEAM**. Premere **ENTER** per confermare l'impostazione, se la funzione è attivata, **SI**, 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.


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 SELEZ TEMP (Selezione unità di misura della temperatura)

E' possibile programmare l'unità di misura per la visualizzazione della temperatura, **CELCIUS** – **FAHRENAIT**.


Premendo il tasto **ENTER**  è possibile entrare nel sottomenù, i tasti   consentono di selezionare l'unità di misura preferita, **CELCIUS** – **FAHRENAIT**.

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

4.2 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.

4.3 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.

4.4 TEMP GRUPPO (Temperatura gruppo erogazione)




E' possibile programmare la temperatura del gruppo erogazione.




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


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

4.5 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 di selezionare l'opzione con **CASSETTO** oppure con scarico **DIRETTO**.

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

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

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

4.6 CICLO DI LAVAGGIO (Ciclo di lavaggio)

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










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


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

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

4.7 ORARI LAVAGGIO (Orari allarme lavaggio)




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


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

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

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


4.8 ALLARME LAVAGGIO (Cicli allarme lavaggio)



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

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

4.9 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.

4.10 RISCALDAMEN SEQUENZIALE

(Riscaldamento sequenziale)

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

4.11 PROG ON OFF (Programmazione accensione/spengimento automatico)

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

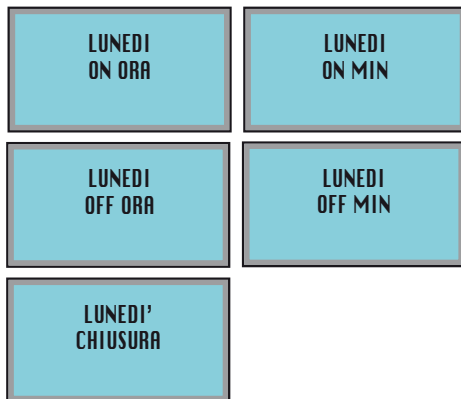
Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "**RIPOSO**", quindi per accendere / spegnere la macchina, utilizzare il tasto ON/OFF .

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



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

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



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

4.12 RISPARMIO ENERGIA

E' possibile attivare/disattivare il risparmio energetico (SI o NO).

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare SI o NO per attivare/disattivare il risparmio energetico. Se attivato SI, quando la macchina viene spenta manualmente o automaticamente le temperature delle caldaie scendono rispettivamente a 80C per la caldaia del caffè' e 100C per la caldaia vapore.

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

4.13 RISCACQUO GRUPPO

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

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, i tasti consentono di selezionare OFF – 5 – 10 – 20 – 40.

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

4.14 GIORNO ORA

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

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

Premere **ENTER**  per confermare.



Spostarsi con i tasti   per impostare **ORA e MIN.**

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

4.15 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. SAVE DATA

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

8. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

Eseguibili solo da tecnico specializzato.

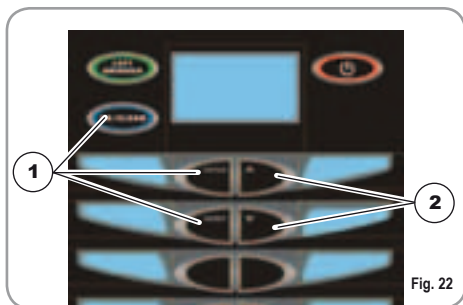
8.1 RESET DATA

Mediante questa funzione è possibile rimuovere dati di funzionamento non corretti e ritornare ai valori di Programmazione Standard (vedi tabella **VALORI DI PRESET**).

Per resettare i parametri della macchina e tornare alle impostazioni standard, con la macchina spenta, OFF, mantenere premuti i tre tasti indicati, **ENTER**, **RESET** e **X2/CLEAN**, per 8 secondi.

8.2 TEST

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

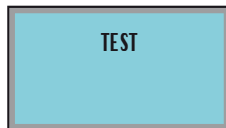


LEGENDA:

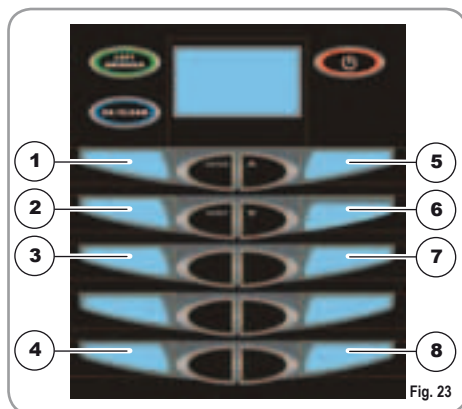
- 1 RESET DATA
- 2 TEST

8.3 TEST ELETTROVALVOLE

Dopo aver premuto i due tasti il display mostra:



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

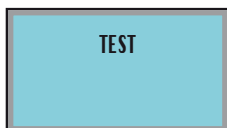



LEGENDA:

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

8.4 TEST RESISTENZE E MOTORI

Dopo aver premuto i due tasti il display mostra:



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

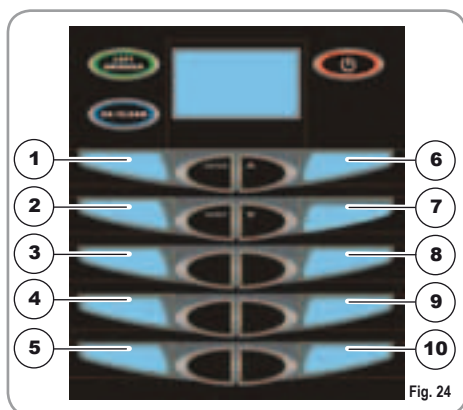


Fig. 24

LEGENDA:

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

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

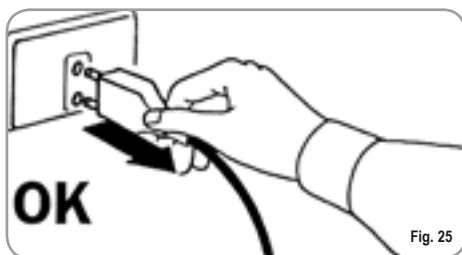


ATTENZIONE

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

9.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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



ATTENZIONE

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

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

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

9.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCCINATORE

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



Fig. 26

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

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

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

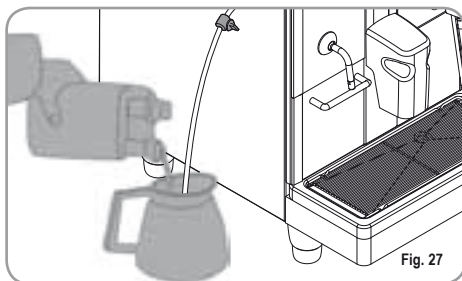


ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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



4. Premere il seguente tasto :



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

**LAVAGGIO
APRIRE PORTA
INSERIRE DETERGENTE
CHIUDERE LA PORTA**

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

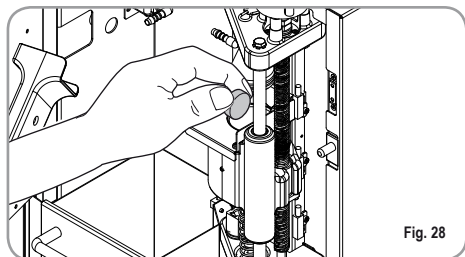


Fig. 28

8. Premere con un panno umido la parte inferiore, doccetta, del pistone superiore.
9. Chiudere lo sportello.

Il display visualizzerà:

LAVAGGIO

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

Al termine del ciclo di lavaggio il display visualizzerà:

**RISCIACQUO
PREMERE ENTER**

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

**RISCIACQUO
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:

**LAVAGGIO
APRIRE PORTA
INSERIRE DETERGENTE
CHIUDERE LA PORTA**

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

9.3 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.

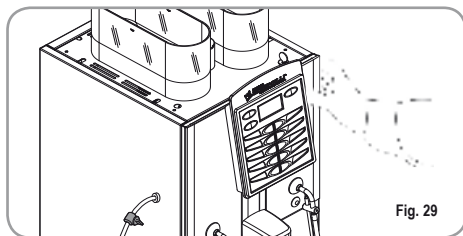


Fig. 29

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

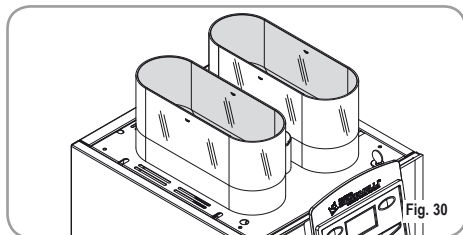


Fig. 30

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

9.4 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

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



**ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE**

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

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

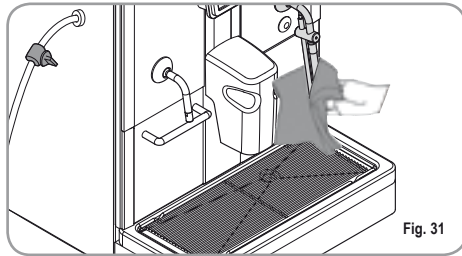


Fig. 31

9.5 PULIZIA DELLA GRIGLIA CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

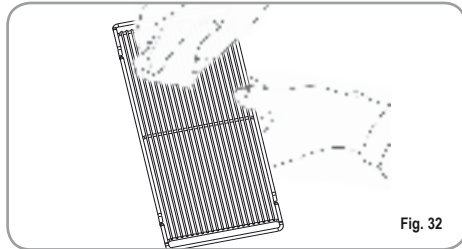


Fig. 32

9.6 PULIZIA DEL CONTENITORE RACCOGLIGOCCE

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

NOTA: Il contenitore raccogli gocce può essere lavato utilizzando una lavastoviglie.

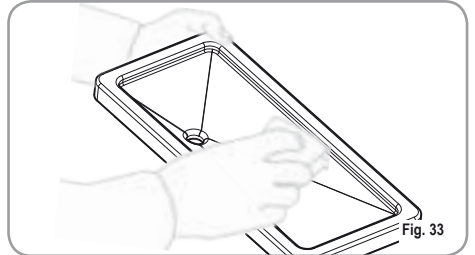


Fig. 33



ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

9.7 PULIZIA GUARNIZIONE GRUPPO

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

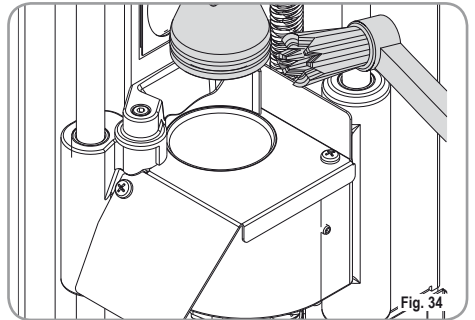


Fig. 34

9.8 PULIZIA CAPPUCINATORE

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

IMPORTANTE: Procedere con cautela.

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

NOTA: Per intervalli di tempo tra un cappuccino e l'altro superiori ad tre 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:










Fig. 35

10. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

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

11. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO 	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio: 	
CASSETTO FONDI FUORI POSTO 	Cassetto fondi fuori posto.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano. Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè: <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 	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO 	E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE E CAPPUCINATORE").	
ALLARME GRUPPO MOTORE PISTONE SUPERIORE 	Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.	L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; l'operatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.	Aprire e chiudere lo sportello macchina.	Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA 	La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.	Macchina si ferma.		Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
<p>ALLARME TURBINA</p> <p>Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa funzione.</p> <p>Ad esempio:</p> <div data-bbox="87 555 255 651" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ERRORE DOSATORE</p> </div>	<p>Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.</p>	<p>L'erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.</p>	<p>Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.</p>	<p>Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utilizzata come se si operasse su di una macchina manuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto desiderato per avviare la dose; • Premere lo stesso tasto per arrestare la dose in corso, una volta verificata la dose in tazza. <p>Chiamare il Servizio Tecnico.</p>
<p>ALLARME SONDA TEMPERATURA GUASTA</p> <div data-bbox="87 799 255 895" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ERR TEMP CAFFÈ</p> </div> <div data-bbox="87 919 255 1015" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>ERR TEMP VAPORE</p> </div>	<p>Rottura di una delle due sonde di temperatura.</p>	<p>Non viene erogato il caffè.</p>	<p>Sostituire la sonda guasta.</p>	<p>Questo allarme blocca le erogazioni.</p>

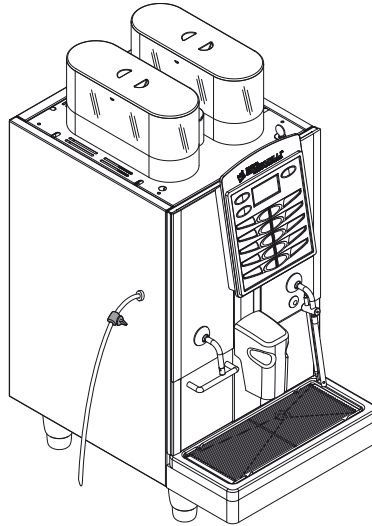
Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the **TALENTO** model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.

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

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

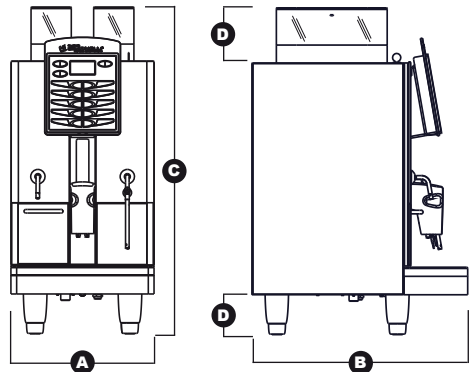
With best wishes

Nuova Simonelli S.p.a.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

NET WEIGHT	65 Kg	143.3 lb
GROS WEIGHT	74 Kg	163.1 lb
POWER	6000 W - 3000W	6000 W - 3000W
DIMENSIONS	A 400 mm	A 15.748 inc
	B 607 mm	B 23.897 inc
	C 844 mm	C 33.228 inc
	D 154 mm	D 6.063 inc
	E 41,5 mm - 141,5 mm	E 1.634 inc - 5.571 inc



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS 33

1. DESCRIPTION 35

- 1.1 KEYBOARD DESCRIPTION
(Standard configuration) 36

2. SAFETY INSTRUCTIONS 37

3. TRANSPORT AND HANDLING 40

- 3.1 MACHINE IDENTIFICATION 40
3.2 TRANSPORT 40
3.3 HANDLING 40

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 41

- 4.1 MACHINE INSTALLATION 41
4.2 FILLING THE COFFEE CONTAINER 42
4.3 SWITCHING ON 42
4.4 SWITCHING OFF 42

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 43

- 5.1 GRINDING ADJUSTMENT 43
5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT 43
5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT
(Temperature Regulation) 43

6. USE 44

- 6.1 POURING DECAFFEINATED COFFEE 44
6.2 DISPENSING DOUBLE DOSES 44
6.3 USING THE LEFT GRINDER 44

7. PROGRAMMING 45

- 7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE 45
7.2 PROGRAMMING IN USER MODE 45
7.3 PROGRAMMING IN
SERVICE ENGINEER MODE 45

8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS 54

- 8.1 RESET DATA 54
8.2 TEST 54
8.3 SOLENOID VALVE TEST 54
8.4 HEATING ELEMENTS AND MOTORS TEST... 55

9. CLEANING AND MAINTENANCE ..56

- 9.1 CLEANING THE OUTSIDE
OF THE MACHINE 56
9.2 CLEANING THE DELIVERY
UNIT AND THE MILK FOAMER 56
9.3 COFFEE HOLDER AND
COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING 57
9.4 CLEANING THE STEAM NOZZLE 58
9.5 CLEANING THE DROP
COLLECTING TRAY GRID 58
9.6 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY . 58
9.7 CLEANING THE GASKET 58
9.8 CLEANING THE MILK FOAMER 59

10. STANDARD SETTING TABLE 60

11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES 61

PLUMBING SYSTEM 64

ELECTRIC SYSTEM 66

1. DESCRIPTION

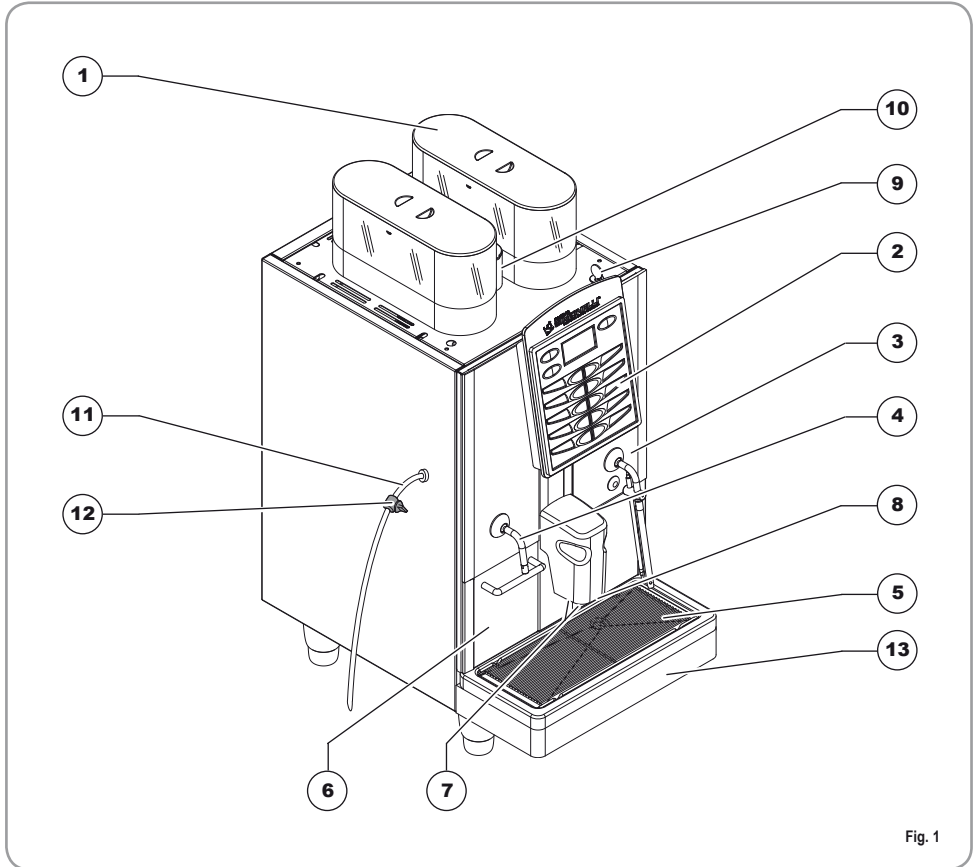


Fig. 1

LEGEND

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

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration)

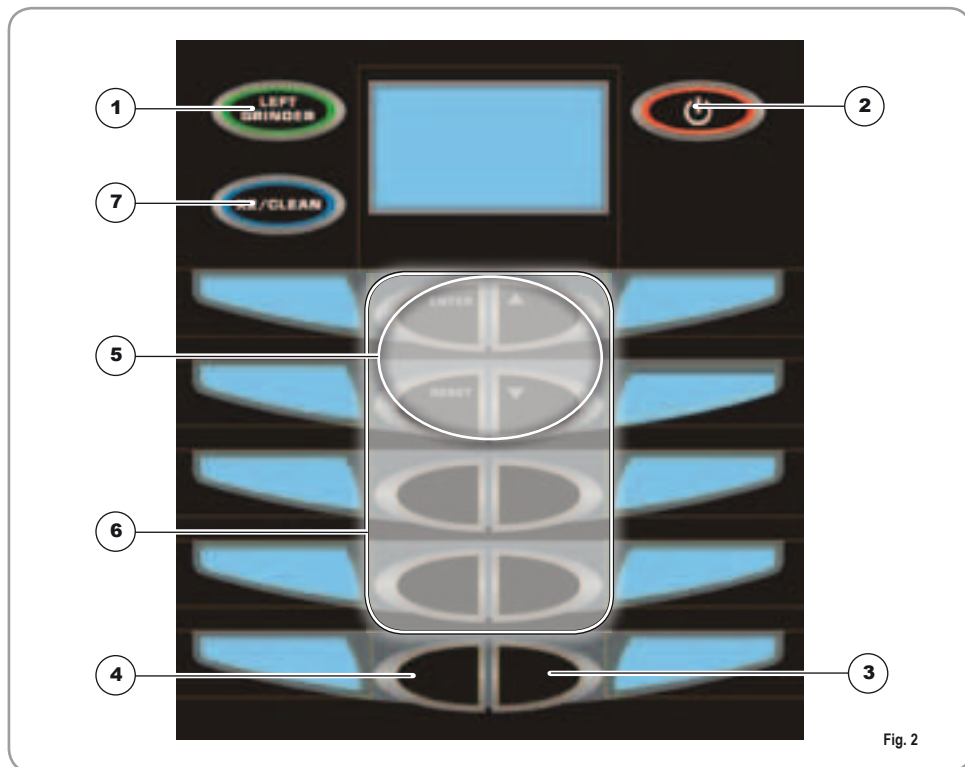




Fig. 2

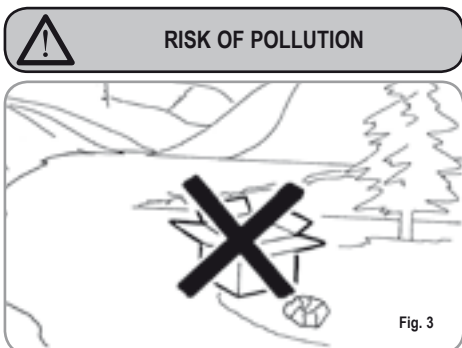
LEGEND


- 1 Left grinder key
- 2 On/Off key
- 3 Steam key
- 4 Hot water key
- 5 Programming key
- 6 Product dose keys
- 7 Double dose/cleaning cycle key

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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




 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.

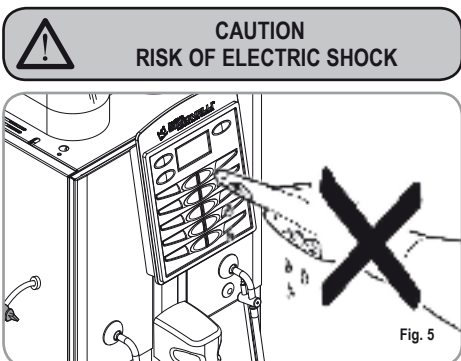
 The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

 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.

 Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

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



- 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;

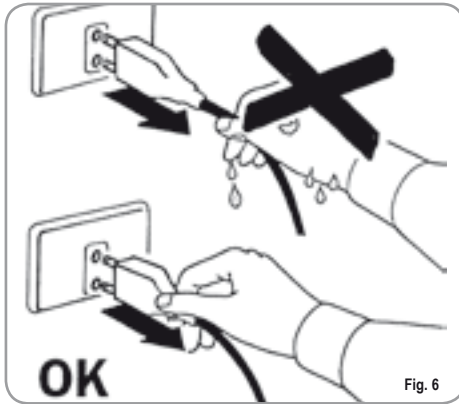


Fig. 6

- 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.

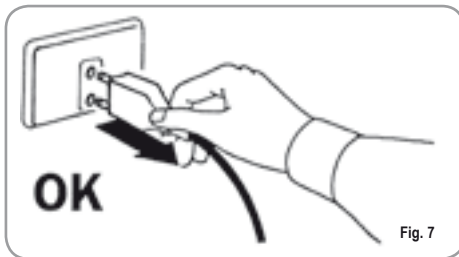


Fig. 7

- ➔ 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.

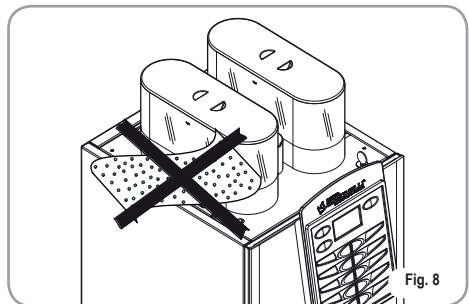
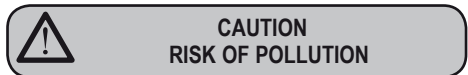


Fig. 8


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




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




Fig. 9

 To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm (5,9 in) from walls or other objects.

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



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

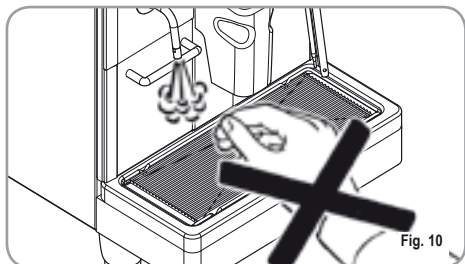




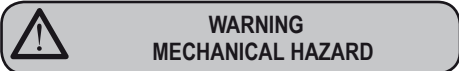
Fig. 10



 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.



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



 Never press and/or pull the safety switch.

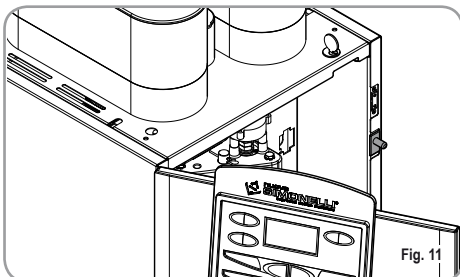
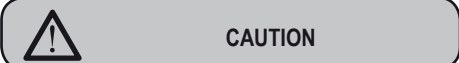



Fig. 11



 **INFORMATION TO THE USERS**
Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

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

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

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

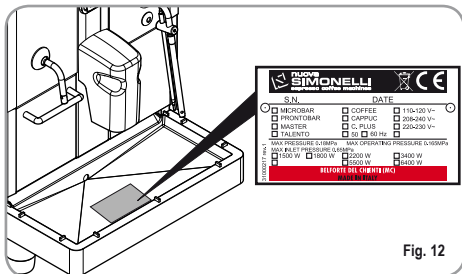


Fig. 12

3.2 TRANSPORT

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

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

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

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

3.3 HANDLING



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.



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.



Fig. 13

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS



CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment.



Fig. 14

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



WARNING

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



WARNING

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



WARNING

The machine can be used with the following:

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

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



WARNING

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



CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

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

4.1 MACHINE INSTALLATION

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

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

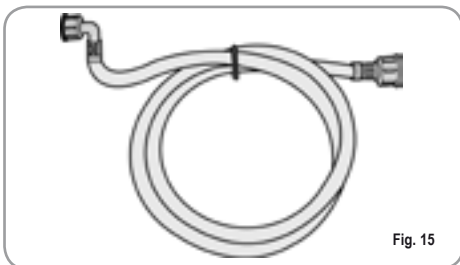


Fig. 15

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



Fig. 16

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




WARNING

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

The chlorine content must not exceed 100mg per litre (0.0000361lb/cu in).

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

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

4.2 FILLING THE COFFEE CONTAINER

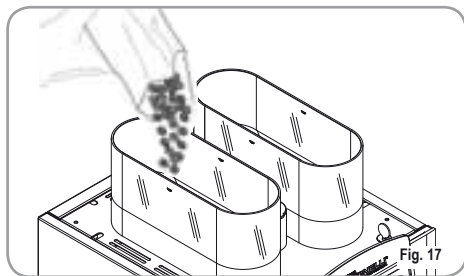
- 1 Remove the cap to access the granulated coffee bean container.



WARNING

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


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



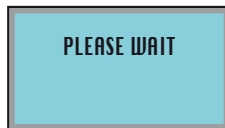
- 3 Close the cap.

4.3 SWITCHING ON

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

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

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



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



The heating stage takes approx. 5 minutes.

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

The machine is now ready to be used.



WARNING

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

4.4 SWITCHING OFF

To switch off the machine, proceed as follows:

- Press the **ON/OFF** key .

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



WARNING

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

5.1 GRINDING ADJUSTMENT

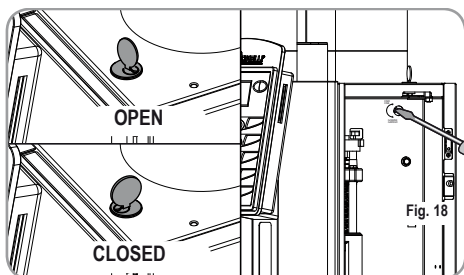


WARNING

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

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

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

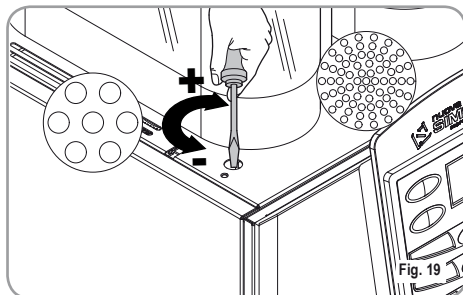


5.2 MILK FOAMER ADJUSTMENT

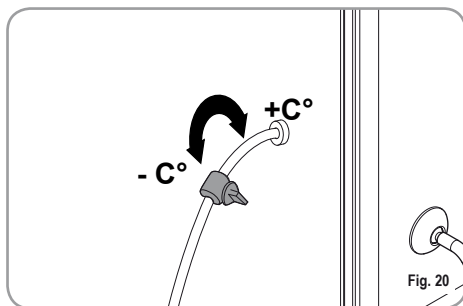
NOTE: The procedure is possible also with the appliance on.

To change the amount of air to the milk foamer and therefore, to change the amount of foam, use the

adjustment screw as illustrated in the figure so as to increase / reduce the air to the milk foamer.



5.3 MILK FLOW ADJUSTMENT (Temperature Regulation)



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

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

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

6. USE

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



WARNING


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

Operators must never intervene.

6.1 POURING DECAFFEINATED COFFEE

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

6.2 DISPENSING DOUBLE DOSES

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

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


6.3 USING THE LEFT GRINDER

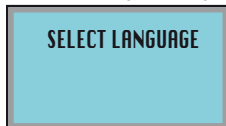
- Press the **LEFT GRINDER**  key.
- The display will turn green.
- Select the key for the beverage to be poured.

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


7. PROGRAMMING


7.1 ENTERING THE PROGRAMMING MODE


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



The keys available during the programming stage are:

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

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

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

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

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

1. SELECT LANGUAGE

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

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

7.2 PROGRAMMING IN USER MODE


1. SELECT LANGUAGE

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.

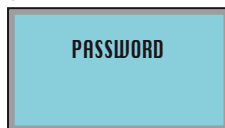
Press the   keys to select the required language.

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

Confirm your selection and move to the next function by pressing **ENTER** .

7.3 PROGRAMMING IN SERVICE ENGINEER MODE

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



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

The default **PASSWORD** setting is 4 times the **LEFT GRINDER** key:




2. COUNTERS

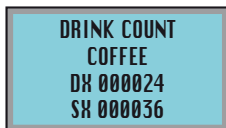
Pressing the **ENTER**  key it is possible to enter the submenu.

2.1 BEVERAGE COUNT

(Beverage count)

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

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



Press and hold down **ENTER** for 6 seconds to reset the counter.

Press **RESET** to quit the counter for the selected beverage; press **RESET** again for 3 seconds to quit the sub menu.

2.2 TOT BEVERAGES (Total beverages)

Press **ENTER** to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-8) will start to flash. Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:

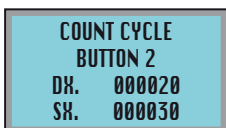


Press and hold down **ENTER** for 6 seconds to reset the counter.

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

2.3 CYCLE COUNT (Cycle counter)

Press **ENTER** to enter the sub menu; all of the beverage keys (1-8) will start to flash. Press the beverage key to read the number of beverages poured, e.g.:



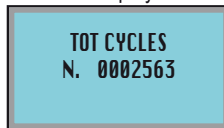
The cycles refer to single beverages; press **2X** to read the number of cycles for double beverages.

Press and hold down **ENTER** for 6 seconds to reset the counter.

Press **RESET** to quit the counter for the selected beverage; press **RESET** again for 3 seconds to quit the sub menu.

2.4 TOT CYCLES (Total Cycles)

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



The number of cycles is the sum of all beverages, single and double.

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



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

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

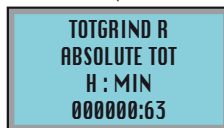
2.5 RH GRI TOT

(Right hand grinder total)

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



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




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


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

2.6 LH GRI TOT


(Left hand grinder total)


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

TOT GRIND LEFT
H : MIN
000000:63

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


TOT GRIND LEFT
ABSOLUTE TOT
H : MIN
000000:63

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


Press **RESET**  to quit the submenu.

2.7 HOT WATER TOT


(Hot water total)


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

THE TOT
N. 00000008


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

THE TOT
ABSOLUTE TOT
N. 00000008


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

Press **RESET**  to quit the submenu.

2.8 STEAM TOT (Steam total)

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

STEAM TOT
N. 00000008


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

STEAM TOT
ABSOLUTE TOT
N. 00000008


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

Press **RESET**  to quit the submenu.


2.9 LIT TOT (Total litres)

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

TOT LITRES
LITRES
0000032.56


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

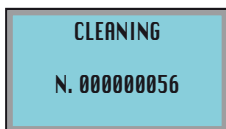
TOT LITRES
ABSOLUTE TOT
LITRES
0000056.08


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

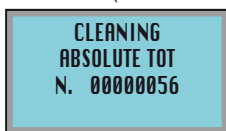
Press **RESET**  to quit the submenu.


2.10 WASH TOT (Total wash cycles)

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



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





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

Press **RESET**  to quit the submenu.

Press **RESET**  to quit the submenu.

3. PROG DOSES (Dose programming)

Pressing **ENTER**  it is possible to access the sub menu and then to use the  keys to select the key to be programmed. The numbers, from 1 to 8 are shown in fig.1

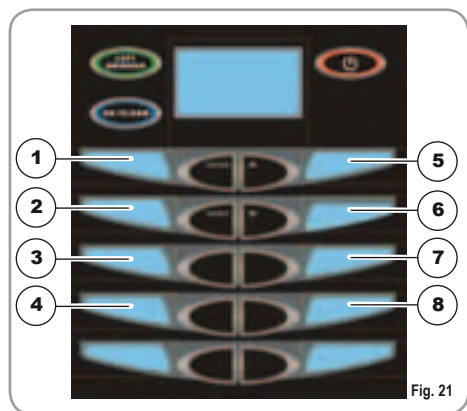




Fig. 21

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

KEY OFF: key disabled

COFFEE: coffee cycle


MILK COFFEE: milk cycle + coffee cycle

COFFEE MILK: coffee cycle + milk

CAFFELATTE: milk cycle + coffee together

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

MILK: milk cycle.

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

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

- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the pre-infusion time)
- **PRESSING** (used to enable/disable pressing)
- **CC WATER** (used to set the amount of additional hot water)

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

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

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

- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the pre-infusion time)
- **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 **CAFFELATTE** beverage:

- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the pre-infusion time)
- **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)
- **GRIND TIME** (used to set the grinding time)
- **GRIND SEL** (used to set the default grinder)
- **CC VOLUME** (used to set the volume of water in the coffee)
- **PREINFUS** (used to set the pre-infusion time)
- **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)

GRIND TIME (Grinding Time):



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

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

GRIND SEL (Selects Default Grinder):

It is possible to set a default grinder (left **LH** or right **RH**).

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

CC. VOLUME (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 (Pre-infusion Time):

It is possible to set the pre-infusion time in sec.

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

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.

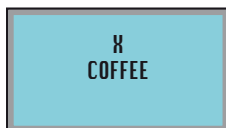
Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu; the keys are used to **increase/reduce** the milk time for which the solenoid valve is closed.
Press **ENTER** to confirm settings.

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.

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



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




HOT WATER (Hot Water time):

Pressing this key will open the **HOT WATER**, menu; press **ENTER** to enter the sub menu, the keys are used to enable/disable the function (YES/NO). Press **ENTER** to confirm the setting; if the function is enabled, **YES**, the keys can be used to increase/reduce the time and therefore, the volume of water. Press **ENTER** to confirm settings.

STEAM (Steam Time):

Pressing this key will open the **STEAM** menu; press **ENTER** to enter the sub menu, the keys are used to enable/disable the function (YES/NO) or enable **AUTOSTEAM**. Press **ENTER** to confirm the setting; if the function is enabled, **YES**, the keys can be used to increase/reduce the time and steam; if the **AUTOSTEAM**, function is enabled, the keys can be used to increase/reduce the temperature. Press **ENTER** to confirm settings.




4. SETTINGS

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

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

4.1 TEMP. SELECT (Selects unit of measure for temperature)




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

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

4.2 COFFEE TEMP (Coffee boiler temperature)




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

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

Press **ENTER**  to confirm settings.

4.3 STEAM TEMP (Steam boiler temperature)

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



Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/reduce the temperature of the steam in the services boiler tank (min 80°C max. 150°C).

Press **ENTER**  to confirm settings.

4.4 GROUP TEMP (Pouring group temperature)

It is possible to programme the temperature of the pouring group.

Pressing **ENTER**  it is possible to enter




the sub menu; the   keys are used to increase/reduce the temperature of the pouring group. (min. 80°C max. 105°C).

Press **ENTER**  to confirm settings.

4.5 DREGS DRAW (Dregs Drawer)

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

Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to select the option with **DRAWER** or with **DIRECT** discharge.




Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to increase/reduce the number of cycles (min. 1 - max. 40 for the option with **DRAWER**; min. 50 - max. **NO LIMIT** for the option with **DIRECT** discharge).

Press **ENTER**  to confirm settings.

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

4.6 WASH CYCLE (Wash cycle)

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


Pressing **ENTER**  it is possible to enter the sub menu; the   keys are used to select the **FULL** wash cycle (recommended for machines with cappuccino maker) or the **GROUP** wash cycle (recommended for machines without cappuccino maker and with **AUTOSTEAM**).

Press **ENTER**  to confirm settings.

Each time that the wash cycle is enabled, it will follow the settings entered during this function.

4.7 WASH TIMES (Wash alarm times)

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

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

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

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

4.8 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.

4.9 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.

4.10 SEQUENTIAL HEATING

(Sequential heating)

Pressing **ENTER** it is possible to enter the sub menu. The keys are used to enable/disable the **SEQUENTIAL HEATING**

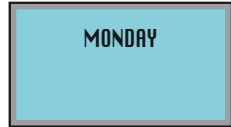
(YES – NO) function. With the **SEQUENTIAL HEATING** function enabled, **YES**, the control board will first heat up the coffee heating element and then the services heating element; with the **SEQUENTIAL HEATING** function disabled, **NO**, the control board will heat the two boilers at the same time.

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

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

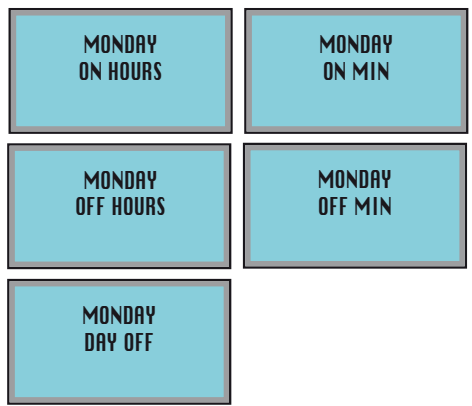
The default setting is for the machine to be set to “STANDBY” every day of the week and therefore, it needs to be switched on/ off using the ON/OFF key.



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



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




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





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

4.12 ENERGY SAVING




It is possible to enable/disable the power saving mode (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 the power saving mode. If enabled, YES; when the machine is switched off manually or automatically, the boiler temperatures drop respectively to 80C for the coffee boiler and 100C for the steam boiler.

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

4.13 GROUP RINSE

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

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

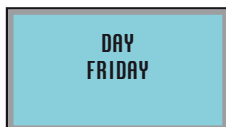
Press **ENTER**  to confirm and then press **RESET**  to quit the sub menu.

4.14 DAY 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 are used to select the required day.

Press **ENTER**  to confirm.




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

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

4.15 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. SAVE DATA

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




8. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

This operation may only be performed by a Specialist Technician.



8.1 RESET DATA

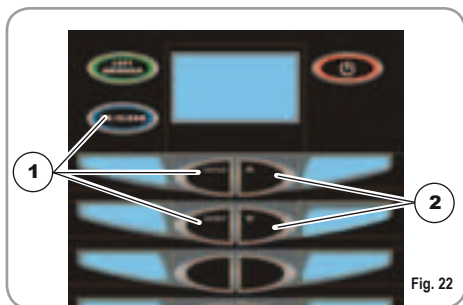
With this function it is possible to remove incorrect operating data and to return to Standard Programming settings (see **PRESET VALUES**).

To reset the machine parameters and return to standard settings, with the machine switched off, OFF, hold down the three keys:

, **ENTER** , **RESET**  and **X2/CLEAN** , for 8 seconds.

8.2 TEST

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

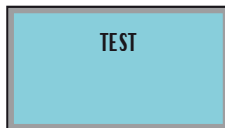


KEY

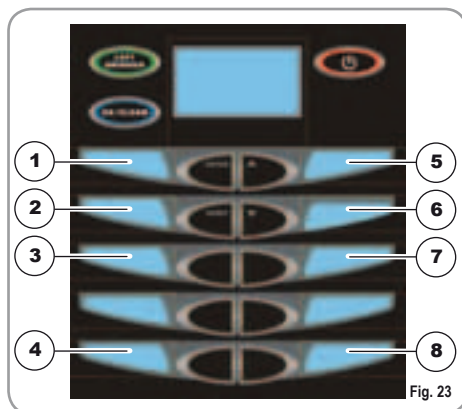
- 1 DATA RESET
- 2 TEST

8.3 SOLENOID VALVE TEST

After pressing the two keys, the display will read:



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




KEY:

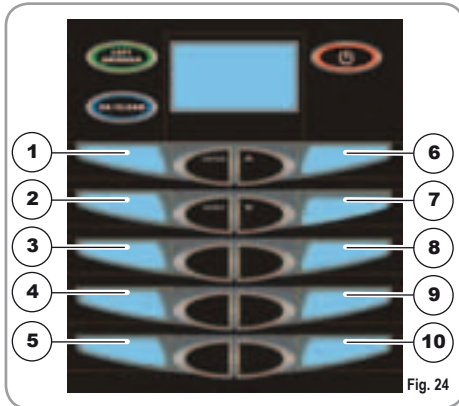
- 1 COFFEE SOLENOID'
- 2 LONG SOLENOID
- 3 AUTO LEVEL SOLENOID
- 4 HOT WATER SOLENOID
- 5 CAPPUCCINO SOLENOID
- 6 AUTOWASH SOLENOID
- 7 MILK AIR SOLENOID
- 8 STEAM SOLENOID

8.4 HEATING ELEMENTS AND MOTORS TEST

After the two keys are pressed, the display shows:



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



KEY:

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

9. CLEANING AND MAINTENANCE

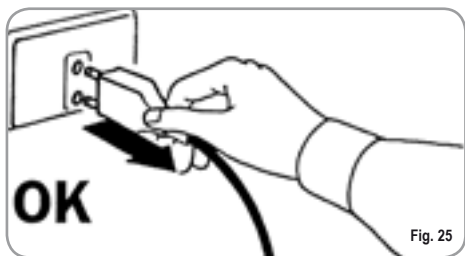


WARNING

NEVER use water jets to clean the machine.

9.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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



WARNING

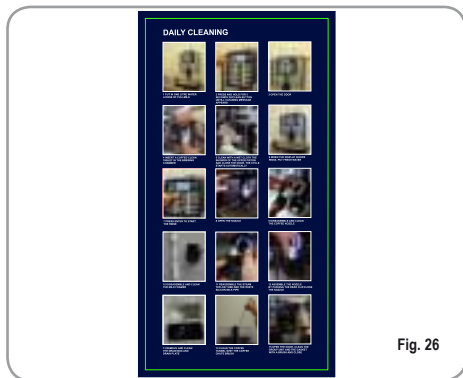
Never use solvents, chlorine-based products, abrasives.

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

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

9.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT AND THE MILK FOAMER

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



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

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

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

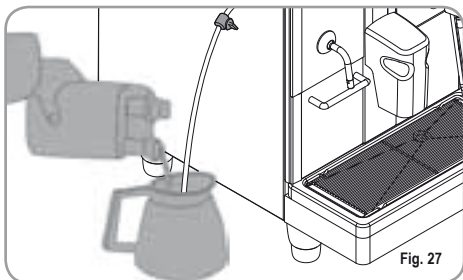


**CAUTION
RISK OF INTOXICATION.**

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

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

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



4. Press the following key:



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

**AUTOWASHING
OPEN DOOR
INSERT CLEANSER
CLOSE DOOR**

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

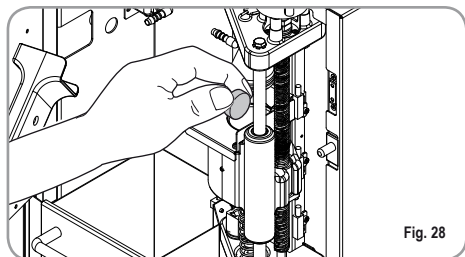


Fig. 28

8. Press the bottom part, shower, of the top piston with a damp cloth.
9. Close the hatch.

The display will read:

CLEANING

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

**RINSE
PRESS ENTER**

Position a container of plain water and press **ENTER**, the machine will carry out a rinse cycle and the display will read:

**RINSE
RESTORATION OF A WA-
SHING DISCONTINUED**

If the washing cycle is interrupted by cutting off power

to the machine, when it is switched on again, the group will position itself in the standby phase and the display will read:

**AUTOWASHING
OPEN DOOR
INSERT CLEANSER
CLOSE DOOR**

1. Open the front hatch of the machine.
2. Place a detergent tab (**Puly Caff**) inside the pouring chamber.
3. Press the bottom part, shower, of the top piston with a damp cloth.
4. Close the hatch.

9.3 COFFEE HOLDER AND COFFEE DELIVERY UNIT CLEANING



**CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING**

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

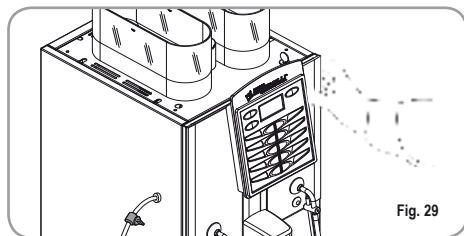


Fig. 29

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

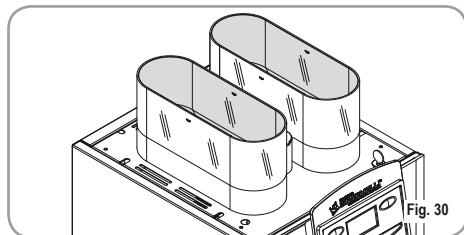


Fig. 30

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

9.4 CLEANING THE STEAM NOZZLE

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



CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

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

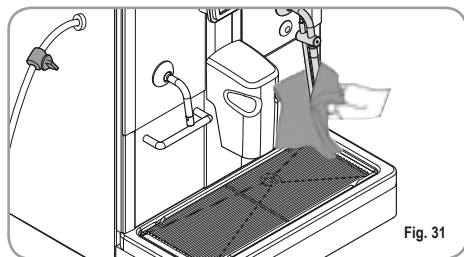


Fig. 31

9.5 CLEANING THE DROP COLLECTING TRAY GRID

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

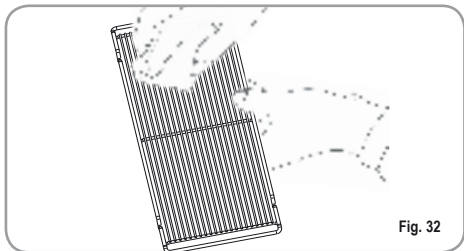


Fig. 32

9.6 CLEANING THE WATER COLLECTING TRAY

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

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

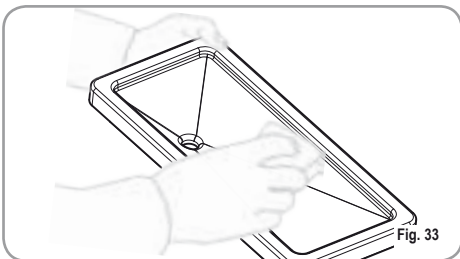


Fig. 33



CAUTION

Never use any sort of solvent.

9.7 CLEANING THE GASKET

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

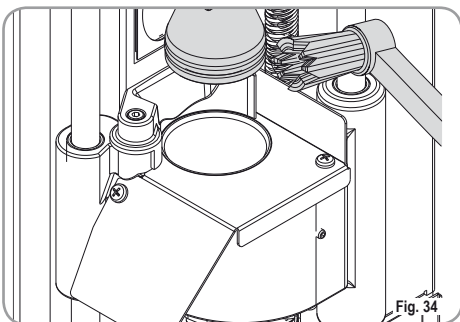


Fig. 34

9.8 CLEANING THE MILK FOAMER

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

IMPORTANT: Proceed with caution

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

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

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

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

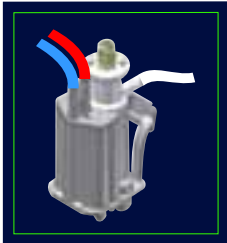



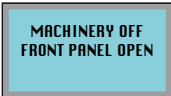


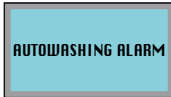



Fig. 35

10. STANDARD SETTING TABLE

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

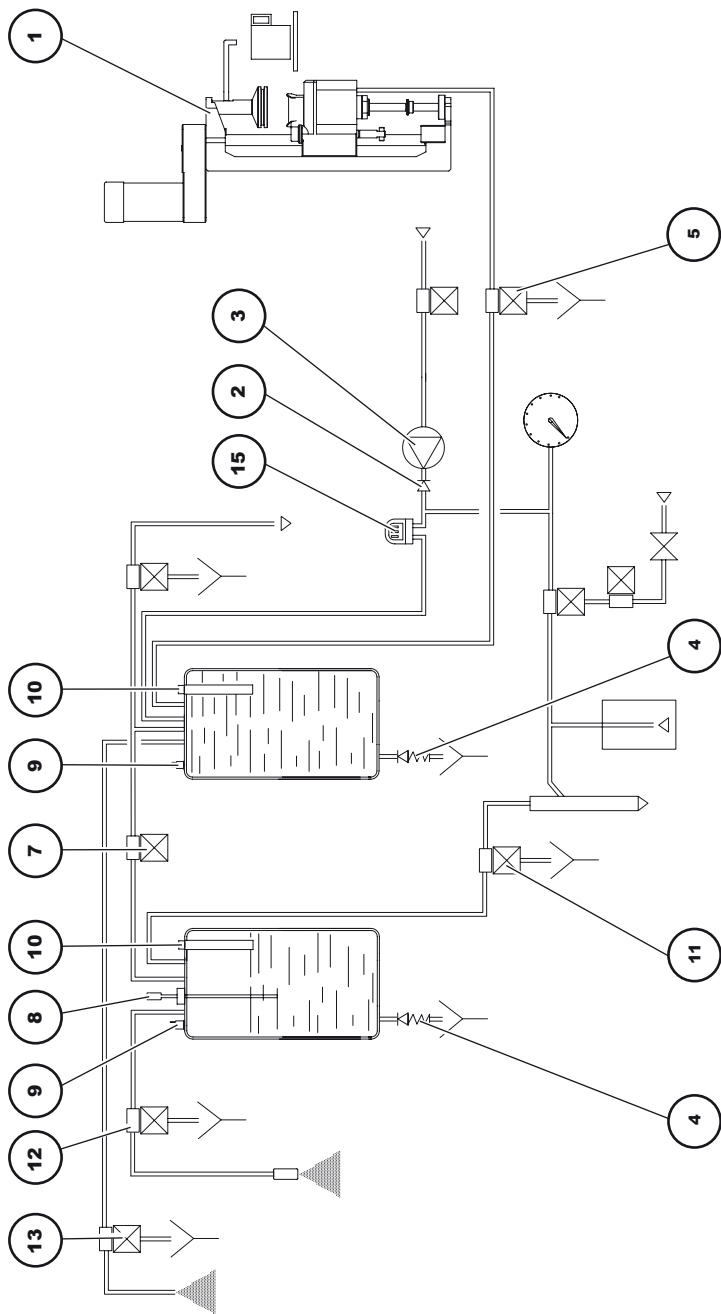
11. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
GROUNDS DRAWER FULL 	Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads: 	
GROUNDS DRAWER OUT OF PLACE 	Grounds drawer out of place.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Insert the grounds drawer into its special slot. Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink: <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. Should this alarm turn on during the group movement phase: <ul style="list-style-type: none"> • the movement will be interrupted When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.	
FRONT PANEL POSITION 	Front panel open.	The machine functions are blocked.	Close the front panel.	

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
WASHING CYCLE IS NEEDED 	The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.	The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.	Do a washing cycle (see paragraph WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER).	
UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARM 	During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.	The control unit will halt whatever cycle is on by turning off both the movement actuator and those for drink delivery; the operator will not be able to make selections on the keyboard.	Open and close the machine door.	If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.
HEATER FILLING ALARM 	The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.	The machine will stop.		If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.
TURBINE ALARM For alarm found the display control unit alternates with the message about drink under way with the error message associated with this function. Eg: 	The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.	The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.	Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.	In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance. <ul style="list-style-type: none"> • Press the selected key to start the dosing; • Once the desired dose has been delivered in the cup, press the same key to halt the dose being delivered. Call the Service Technician.

DISPLAY	CAUSA	EFFECT	SOLUTION	NOTE
<p>TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM</p> <div data-bbox="87 240 258 336" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>ALARM: COFFEE TEMP</p> </div> <div data-bbox="87 360 258 456" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ALARM: STEAM TEMP.</p> </div>	<p>One of the two temperature probes is broken.</p>	<p>Coffee will not be delivered.</p>	<p>Substitute the broken probe.</p>	<p>This alarm blocks all deliveries.</p>

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM

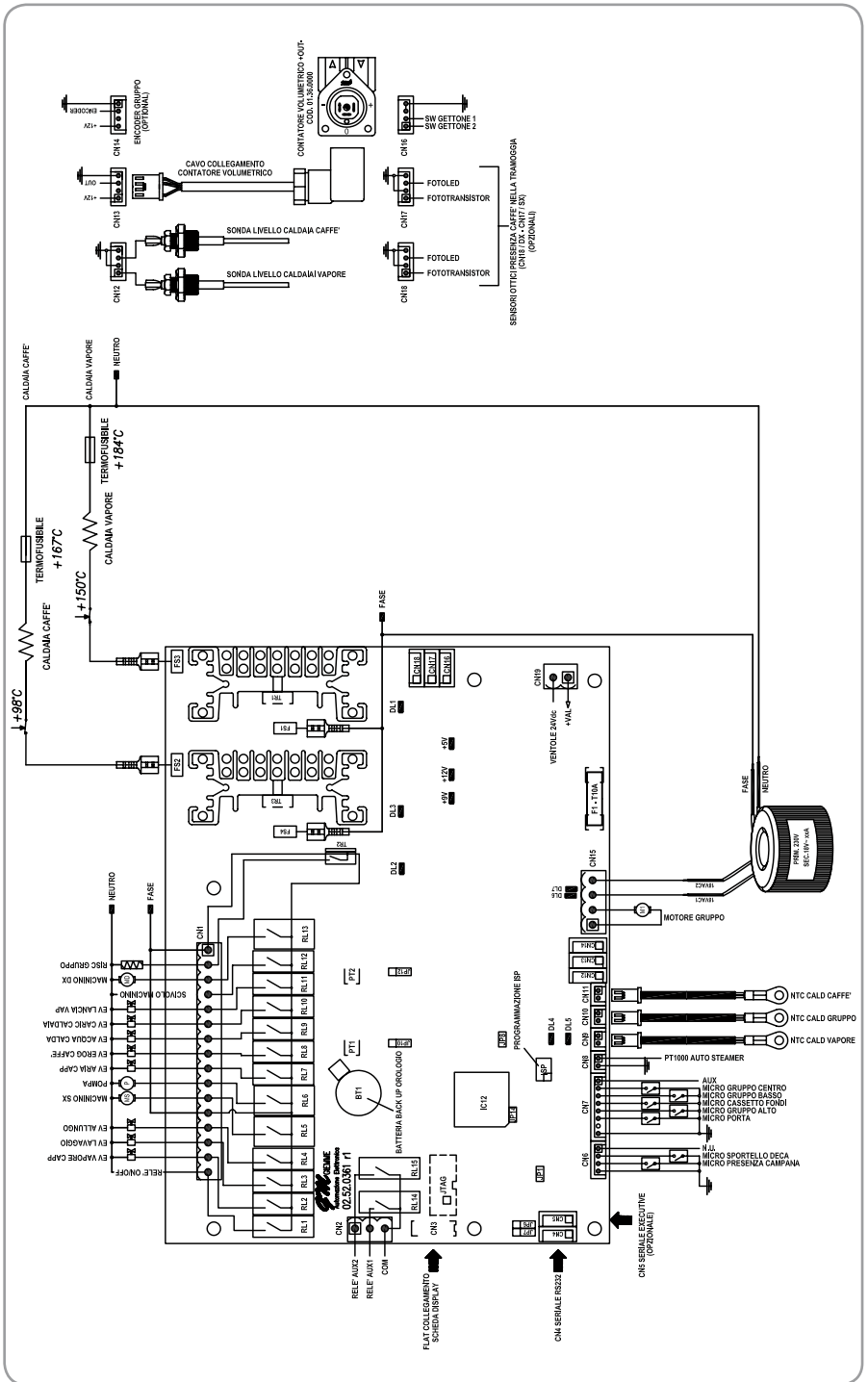


LEGENDA

LEGEND

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

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM



LEGENDA LED

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

LED KEY

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

LEGENDA JUMPER

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

JUMPER KEY

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

LEGENDA JUMPER

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

JUMPER KEY

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



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



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